

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м.
Києва із впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів»**

Студента 2 курсу 6 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Інноваційні технології в
ресторанному бізнесі»

Я.В. Сіורי

Науковий керівник проекту

Д.В. Федорова,
д-р .техн. наук, професор

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Інноваційні
технології. Організація.

Д.В. Федорова,
д-р .техн. наук, професор

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

Д.В. Федорова,
д-р .техн. наук, професор

Розділ 3. Управління. Економіка.

Л.А. Бовш,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко,
д-р техн. наук, професор

Київ 2020

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф.
Кравченко

«_____» _____ 2020 р.

ЗАВДАННЯ
на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Сіорі Ярославу Володимировичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва
з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів

Затверджена наказом ректора від «20» грудня 2019 р. № 4381

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 20.11.2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології чіа-пудингів.

Предмет дослідження: ресторан ведичної кухні на 60 місць, інноваційні технології чіа-пудингів.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
3. Управління. Економіка.	Бовш Л.А.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом):

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

1. Концепція. Технологія. Організація.

- 1.1. Концепція підприємства
- 1.2. Гастрономічний бренд проекту
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

2. Архітектура. Дизайн.

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

3. Управління. Економіка.

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист;
4. Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу (вестибулю, аванзалу) або екстер'єру закладу – 1 лист

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія.	01.02. – 27.06.2020	

	Організація.		
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	01.02. – 04.04.2020	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04. – 30.04.2020	
4	Інноваційні технології	01.09. – 15.10.2020	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2020	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11. – 11.11.2020	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	12.11. – 14.11.2020	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	15.11.2020	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2020 р.	

7. Дата видачі завдання: «19» лютого 2020 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ Д.В. Федорова

9. Гарант освітньої програми

_____ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту

Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

Відмітка _____ (підпис, дата)
про попередній захист

(ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента _____
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____ М.Ф. Кравченко

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » 20 ____ р.

Київський національний торговельно-економічний університет
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЕКТ

Студента: Сіори Ярослава Володимировича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

ТЕМА ПРОЕКТУ: «ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ВЕДИЧНОЇ КУХНІ НА 60
МІСЦЬ У ПЕЧЕРСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА З ВПРОВАДЖЕННЯМ
ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЧІА-ПУДИНГІВ»

Керівник проекту: д.т.н. професор Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту “___” грудня 2020 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

АНОТАЦІЯ

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів, який містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва, яка полягає в створенні демократичного міського закладу. Для проектування ресторану ведичної кухні на 60 місць було обрано земельну ділянку в вул. вулиця Старонаводницька, 2 та проаналізовано конкурентне середовище. Розроблено логотип, неймінг та легенду, запропоновано назву «Mantra», дизайнерське рішення закладу виконано в еко-стилі.

Розроблено та обґрунтовано технологію чіа-пудингів на основі використання рослинної сировини (насіння чіа, мигдального молока). Розроблено організаційну структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану ведичної кухні на 60 місць, загальна площа закладу: 544,8 м².

В розділі 2 «Архітектура. Дизайн». Наведено загальну характеристику ділянки під будівництво та характеристику будівлі ресторану «Mantra».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури та економічне обґрунтування ресторану «Mantra». Річний товарообіг ведичної

кухні «Mantra» - 22926,96 тис. грн. Складено штатний розпис працівників ресторану у складі 40 осіб, загальний фонд оплати праці складає 7417,80 тис. грн. Поточні витрати ресторану на 2021 рік дорівнюють 15440,19 тис. грн, Капітальні інвестиційні витрати за проектом складають 10935,07 тис. грн. Період окупності інвестиційного проекту становить 3,1 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 52 сторінках пояснювальної записки та містить 33 таблиці і 8 рисунків, 18 додатків. Графічний матеріал – 4 аркушів.

The summary

In accordance with the theme and task, the final qualification project of the restaurant of Vedic cuisine for 60 seats in the Pechersk district of Kyiv with the introduction of innovative technologies of chia puddings, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization ", " Architecture. Design ", " Management. Economy".

In the section "Concept. Innovative technologies. Organization "formulated the concept of a restaurant of Vedic cuisine for 60 seats in the Pechersk district of Kyiv, which is to create a democratic city institution. For the design of a restaurant of Vedic cuisine for 60 seats, a plot of land in the street was chosen. Staronavodnytska Street, 2 and the competitive environment was analyzed. The logo, naming and legend were developed, the name "Mantra" was proposed, the design solution of the institution was made in eco-style.

The technology of chia puddings based on the use of vegetable raw materials (chia seeds, almond milk) has been developed and substantiated. The organizational structure of the production process and the customer service process has been developed. Calculations of the area of the Vedic restaurant for 60 seats, total area: 544.8 m².

In section 2 "Architecture. Design ». The general characteristics of the site for construction and the characteristics of the building of the restaurant "Mantra" are given.

Section "Management. Economics "contains a justification of the organizational and legal form of management with the development of organizational structure and economic justification of the restaurant" Mantra ". Annual turnover of Vedic cuisine "Mantra" - 22926.96 thousand UAH. The staff list of employees of the restaurant consisting of 40 people is made, the general fund of payment makes 7417,80 thousand UAH. The current costs of the restaurant for 2021 are 15440.19 thousand UAH, Capital investment costs for the project are 10935.07 thousand UAH. The payback period of the investment project is 3.1 years.

The final qualification project is presented on 52 pages of the explanatory note and contains 33 tables and 8 figures, 18 appendices. Graphic material - 4 sheets.

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.	
1.1. Концепція.....	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні рішення.....	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.	
РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

ВСТУП

Актуальність теми. Одним з головним трендів останніх років стала ведична кулінарія, в основі якої закладено веганство - найбільш послідовна форма вегетаріанства, яка повністю виключає з раціону використання продуктів тваринного походження включаючи яйця, желатин, молочні продукти та мед. За даними Global Data Report зацікавленість у веганстві у світі зростає за останні 5 років більш ніж на 600%.

Особливої уваги заслуговує десертна група пудингів, яка користується популярністю серед споживачів і представлена на ринку України в широкому асортименті (ванільні, кавові, крем-брюле, з горіхами, родзинками, рисом, фруктами та іншими добавками). Останнім часом значно розширився асортимент пудингів з додаванням нетрадиційної сировини (екзотичні фрукти, фітопорошки, водорості, підсолоджувачі).

Дослідження тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в м. Києві у сучасних умовах господарювання пов'язана з високою його ризикованістю і водночас соціальністю, із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля.

Отже, проектування закресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів, є актуальним.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів.

Завдання дослідження. Для досягнення цієї цілі був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач:

- розробити концепцію проектного ресторану ведичної кухні, обґрунтувати його неймінг, легенду та логотип;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції;

- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, архітектурні та ландшафтні рішення;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію хлібобулочних виробів з використанням безглютенових борошняних сумішей;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, розробити виробничу програму закладу, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів, розробити об'ємно-планувальне рішення закладу;
- розробити організаційний дизайн закладу, розробити штатний розклад;
- обґрунтувати операційні доходи і поточні витрати, основні економічні показники діяльності закладу та визначити ефективність інвестиційного проекту, термін його окупності.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології чіа-пудингів.

Предмет дослідження: ресторан ведичної кухні на 60 місць, інноваційні технології чіа-пудингів.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва ресторану ведичної кухні на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів та інтернет-ресурси.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Проектований заклад ресторанного господарства ведичної кухні на 60 місць запроектовано в Печерському районі м. Києва.

Ведична культура одна з найстарших зафіксованих, що й досі практикується в світі культур. Суть ведичної кухні полягає в усвідомленому приготуванні їжі: кожне блюдо повинне готуватися з правильних продуктів, з чистими думками і порядком на кухні - тільки тоді воно буде корисним і наповненим «прасадом», тобто милістю Бога. Основні принципи ведичної кухні:

- ✓ їжу необхідно приймати в розслабленій і спокійній обстановці.
- ✓ слід обов'язково враховувати сполучуваність продуктів.
- ✓ прийом будь-якої їжі повинен бути одухотворений.
- ✓ ні в якому разі не можна заливати вогонь травлення рідиною.
- ✓ слід розділити радість прийняття божественної їжі з іншими людьми.
- ✓ приймати їжу в один і той же час.

Серед проаналізованих закладів ресторанного господарства у м. Києві, функціонують чотири заклади що дотримуються принципів ведичної кухні:

✓ Вегетаріанське літературне кафе «Імбир», за адресою вул. Жилянська, 7, в закладі є доставка їжі, меню в закладі розроблено на «принципах ведичної кулінарії»: гарбузовий суп із паніром і баклажанами, панікеш із горіхами кеш'ю і «Десерт сьомої чакри».

✓ Кафе «Аюрведа», одне з найдавніших вегетаріанських кафе Києва розмістилося в будівлі на вулиці Дмитрівській 39, по сусідству з ним - студія йоги і аюрведичний магазин, в закладі є доставка. В кафе «Аюрведа» тільки свіжоприготовлена їжа (термін реалізації 4-6 годин) з сезонних продуктів, без використання маргарину, дріжджів, майонезу, цибулі,

часнику, оцту і желатину, страви готуються переважно в пароконвектоматі і не розігріваються в СВЧ.

✓ Заклад ресторанного господарства при центру розвитку людини «Ритми життя», за адресою вул. Ярославська, 56-А. В центрі є йога, пілатес, семінари по психології, медитації та трансформаційні гри, чайні церемонії і школа аюрведичної дієтології. Меню закладу щодня різне.

✓ Вегетаріанське кафе «Укроп», розташована по вул. Раїси Окіпної, 2, (готель "Турист", 3 поверх), меню закладу розроблено на основі індійської кухні, на принципах ведичної кулінарії.

Аналіз конкурентних переваг даних закладів ресторанного господарства проводимо за десятибальною шкалою (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Результати оцінки конкурентів ресторану ведичної кухні

№ з/п	Показники	Назва закладу ресторанного господарства			
		Імбир	Аюрведа	Ритми життя	Укроп
1	Місце розташування	9	9	8	7
2	Транспортна доступність	9	9	9	8
3	Екстер'єр та інтер'єр	9	8	8	8
4	Якість обслуговування	9	8	7	8
5	Меню	10	10	9	9
6	Вартість чека, програми лояльності	9	8	8	10
	Середній бал	9,2	8,7	8,2	8,3

Згідно даних табл. 1.1, всі досліджувані підприємства ресторанного господарства мають високі бали, тому при проектуванні майбутнього ресторану ведичної кухні увага буде приділена перевагам та недолікам конкурентів.

На основі проведених досліджень визначено інвестиційну привабливість Печерського району, район розташований в центральній частині міста Києва на правому березі р. Дніпро. На його території, окрім промислових, наукових, навчальних та культурних закладів, розташовані Офіс Президента України, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Національний банк України, Прокуратура України, Палац спорту, головні офіси багатьох українських банків та корпорацій. Станом на березень 2020 року, згідно даних Головного управління статистики м. Києва, чисельність населення району складає 163264, тис. чол.

На основі проведених досліджень інфраструктури району обрано ділянку за адресою вулиця Старонаводницька, 2 а, Київ, 01015



Рис. 1.1. Місце розміщення проектного ресторану на карті Печерському району

Обрана геолокація для майбутнього закладу ресторанного господарства є вдалою, оскільки: заклад розміщено біля Військового інституту телекомунікацій та інформатизації імені Героїв Крут, Центральної виборчої комісії та новобудов.

Неймінг закладу

При розробці неймінгу для ресторану ведичної кухні у м. Київ було вивчено і проаналізовано заклади конкуренти, цільову аудиторію, потреби цільової аудиторії, стратегію позиціонування на ринку ресторанних послуг та генерацію назви.

Для ресторану ведичної кухні запропоновано назву: «Mantra», мантри мають ведичне, індуїстське походження, лише пізніше вони були адаптовані в буддизмі й джайнізмі. Мантри часто порівнюють з молитвами і заклинаннями. Мантри, також - основа трансцендентальної медитації та мантра-йоги.

При виборі назви закладу було дотримано наступні вимоги: відмінність від конкурентів, приємні асоціації, легкість в запам'ятовуванні та вимові назви і відповідність.

Легенда ресторану ведичної кухні «Mantra» – територія ведичної культури, де кожен відвідувач зможе відчути себе в Індії.

При розробленні логотипу враховували стилістику ведичної культури, неймінг закладу вказано на англійські та хінді мовами, що вживаються на території Індії рис. 1.2:



Рис. 1.2 Фірмовий логотип ресторану ведичної кухні «Mantra»

Фірмовий слоган: ведична кухня це не тільки вегетаріанство а й філософія

Концептуальне меню закладу

Концептуальне меню ресторану «Mantra» буде розроблено відповідно до основних принципів Ведичної кулінарії, яка є невід'ємною частиною Ведичної культури. В її основі лежить уявлення, що їжа, що вживається людиною, впливає не тільки на його фізичний стан, а й на його розумові здібності, а також на моральні і духовні якості.

Відповідно до одного з принципів ведичної кухні, повноцінний обід повинен містити в собі всі шість доступних людині смаків (солодкий, солений, гострий, гіркий, кислий, терпкий), які безпосередньо пов'язані з тими чи іншими емоціями. Наприклад, солодкий - дає відчуття.

Концептуальне меню закладу наведено у дод. А., на рис. 1.3 наведено спосіб подачі страв в ресторані.



Рис. 1.3 Приклад подачі страв

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану ведичної кухні «Mantra» буде виконаний в стилі еко-стилі, що найбільше підходить до ведичної культури. Приблизний дизайн торгівельної зали ресторану ведичної кухні наведено на рис. 1.4.



Рис. 1.4 Дизайн ресторану ведичної кухні «Mantra»

В дизайні закладу буде використано натуральні матеріали: дерев'яні столи, цегляна кладка деяких стін, паркет, м'які подушки на диванах та кріслах виконані з натуральних матеріалів, скляні люстри та бра на стінах. В інтер'єрі закладу буде застосовано багато зелені.

Працівники торгівельної зали будуть одягнені у футболки зеленого кольору з логотипом закладу на спині та джинси чорного кольору.

Виходячи із досліджень ведичної культури актуальним буде спроектувати в закладі залу для заняття йогою та медитацією, в штатний розклад буде ведено тренера з йогою.

З огляду на вимоги МОЗ студія йоги при ресторані ведичної кухні «Mantra» буде працювати з дотриманням рекомендацій безпеки:

1. Вхід в тільки в масках.
2. Перед кожним заняттям проводитиметься вологе прибирання, дезінфекцію поверхонь і провітрювати приміщення, згідно з рекомендаціями.
3. Наявність свого килимка.
4. Буде проводитися обов'язковий температурний скринінг відвідувачів.

6. У кожному залі будуть в наявності засіби для дезінфекції килимків і одноразові серветки.

7. Кількість осіб в групах тимчасово буде обмежено до 10 осіб.

Кожної суботи в закладі проходитимуть лекції з концепції ведичної культури.

Сервіс

Режим роботи проектного закладу ресторанного господарства планується з 10.00 до 22.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційного контингенту споживачів.

Заклад буде представлено на сайті Eda.ua (сайт замовлення їжі), також для закладу буде розроблено сторінку в інстаграм та фейсбук, де відвідувачі зможе знайти детальна і достовірну контактну інформацію - адресу, номери телефонів, карту з відміткою місця розташування, ознайомитися з меню, щоб гість заздалегідь міг його побачити - це сприяє підвищенню довіри до ресторану та залишати свої відгуки, що дасть змогу своєчасно отримувати зворотний зв'язок.

Обслуговування у ресторані ведичної кухні «Mantra» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору. Процес обслуговування відвідувачів в закладі складатиметься із таких етапів: зустріч гостей; приймання замовлення; оформлення замовлення; сервірування столу; обслуговування; розрахунок прибирання та сервірування столу. Після того, як гості пішли, офіціант прибирає та сервірує стіл [16].

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану ведичної кухні «Mantra» (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція ресторану ведичної кухні «Mantra»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу	

Ознаки концепції	Характеристика ознак
ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ, Печерський район
Місце розміщення проектного закладу	вул. Старонаводницька, 2 а
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	11 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	ресторан
Неймінг	«Mantra»
Логотип	
Легенда	демократичний міський ресторан ведичної кухні
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану ведичної кухні «Mantra» - міський демократичний заклад	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Еко
Фірмові кольори	Білий, зелений
Фірмові атрибути, атмосфера	Живі рослини в горщиках

Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Ресторан
Види обслуговування	Обслуговування офіціантами
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Режим роботи	10.00-22..00
Зали для споживачів, кількість місць	Сайт та торгівельна зала

1.2. Гастрономічний бренд проекту

В Україні спостерігається зростання попиту на продукти харчування для вегетаріанців та веганів. Перевагою веганського харчування є високий вміст вуглеводів, клітковини, вітаміну Е, фолієвої кислоти, вітаміну С, каротиноїдів та магнію. Поряд з цим спостерігається низький вміст білків, насичених жирів, ω -3 жирних кислот, вітаміну В12, кальцію, цинку та заліза.

В останні роки на ринку України користується популярністю насіння чіа (лат. *Salvia hispanica*) - харчовий продукт традиційний для центральної і південної Америки. Насіння чіа використовують при виробництві харчових добавок, сухих зернових сніданків, кондитерських виробів та напоїв, зокрема протеїнових коктейлів, які випускаються з певним рівнем білку та ПНЖК. Борошно насіння чіа включають у хлібобулочні вироби, кондитерські начинки, глазури, желе тощо [8].

Насіння стимулює роботу кишечника та травної системи в цілому завдяки високому вмісту харчових волокон, перешкоджаючи утворенню закріпів і сприяючи виведенню шкідливих речовин з організму. Показники хімічного складу (табл. 1) доводять, що насіння чіа є оптимальною сировиною, яка покращить поживну цінність страви розробленої для веганів.

В якості контрольного зразку було використано класичний варіант пудінга, який являє собою молочний продукт ніжної желеподібної консистенції. З метою розроблення інноваційної технології чіа-пудінгів для

веганів було проведено аналіз літературних джерел з метою пошуку заміників молока на рослинну сировину.

Для виявлення можливості заміни коров'ячого молока в рецептурі пудингу провели порівняльну характеристику хімічного складу кокосового, мигдального та соєвого молока (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Хімічний склад рослинного молока

Показники	Кокосове молоко	Мигдальне молоко	Соєве молоко
Білки, г	2,29	1,2	2,94
Жири, г	23,9	2,9	1,99
Вуглеводи, г	3,34	1,2	3,05
Харчові волокна, г	2,2	0,6	0,4
Мінеральні речовини:			
Калій, мг	263	117	118
Кальцій, мг	16	120	25
Магній, мг	37	44	25
Фосфор	100	77	52
Вітаміни:			
Вітамін Е (токоферол), мг	0,15	1,8	0,11
Тіамін (В ₁), мг	0,026	1,4	0,06
Рибофлавін (В ₂), мг	-	0,21	0,07
Вітамін РР, мг	0,76	0,5	0,37
Фолієва кислота (В ₉), мкг	16,0	0,3	0,018
Енергетична цінність, ккал	230	42	80

Соєве молоко має нейтральний смак та слабкий горіховий аромат. Даний продукт можна використовувати в якості рослинної альтернативи козячого або коров'ячого молока для приготування різних страв. Мигдальне молоко багате на вітаміни та мінеральні речовини, не містить глютену, лактози та холестерину. Мигдальне молоко має схожі властивості з коров'ячим, однак, воно має більш низьку енергетичну цінність. Кокосове молоко надає десертам вершковий аромат, але має високу енергетичну цінність в порівнянні з соєвим та мигдальним молоком.

З огляду на поживну цінність рослинного молока для подальших досліджень обрано саме мигдальне, яке містить велику кількість вітаміну Е, вітаміни D і А, кальцій, магній і калій.

Розроблено модельні композиції пудингу із заміною коров'ячого молока на мигдальне та з використанням насіння чіа як желуючого агенту та з метою підвищення поживної цінності страви. Традиційна та інноваційна рецептура на пудинг з додаванням насіння чіа та мигдального молока представлена в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Рецептура чіа-пудингу на мигдальному молоці (на 100 г)

Сировина	Контрольний зразок [11]	Модельні композиції з додаванням насіння чіа		
		15%	20%	25%
Молоко	71,26	-	-	-
Молоко мигдальне	-	78,36	73,36	68,36
Цукор	9,54	6,54	6,54	6,54
Крохмаль кукурудзяний	3,6	-	-	-
Ванілін	0,1	0,1	0,1	0,1
Насіння чіа	-	15,0	20,0	25,0
Ячні жовтки	15,5	-	-	-

Визначено, що модельна композиція 1 характеризується меншим значенням показника щільності порівняно з контролем. Це пояснюється наявністю в оболонці насіння чіа водорозчинних гетерополісахаридів, що мають відмінні водоутримувальні, жиротримувальні, емульгувальні та стабілізуючі властивості. Під час контакту з водою зазначені полісахариди утворюють драглі, що локалізуються в клітинних структурах перших трьох шарів оболонки насіння. Слизові волокна під час гідратації виходять за межі насінневої оболонки й утворюють навколо зернятка прозору капсулу. При збільшенні концентрації насіння чіа до 25% (модельна композиція 3) вироби набувають дуже щільної консистенції.

Враховуючі органолептичні показники пудингів розроблених за інноваційною технологією та хімічний склад сировини обрано модельну композицію з 20% насіння чіа. Розроблено технологію і визначено технологічні режими приготування чіа-пудингу на мигдальному молоці.

Розраховано поживну цінність пудингів для веганів на мигдальному молоці з додаванням насіння чіа (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

**Хімічний склад контрольного та дослідного зразків пудингів у
розрахунку на 100 г продукту**

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, %
Білки, г	4,26	5,28	24,1
Жири, г	5,76	8,13	41,1
ω-3	0,01	4,2	100
Вуглеводи, г	16,89	15,61	-7,6
В т.ч. харчові волокна	0,10	6,44	100
Енергетична цінність, ккал	133,25	96,11	-27,9
Мінеральні речовини (мг):			
Кальцій, мг	110,98	195,43	76,1
Калій, мг	129,44	692,50	435,0
Магній, мг	13,03	35,60	173,2
Залізо, мг	0,94	1,28	36,1
Вітаміни (мг)			
Вітамін В1, мг	0,03	1,12	3655,5
Вітамін В2, мг	0,11	0,16	45,3
Вітамін РР, мг	0,07	1,59	2042,0

Порівнявши хімічний склад контрольного і дослідного зразку, можна зробити висновок, вміст білків збільшився на 24,1%, жирів на 41,1%, а особливо ω-3 що було зумовлено використанням насіння чіа. Покращився мінеральний та вітамінний склад десертної страви. Вміст кальцію збільшився

на 76,1%, калію на 435%, магнію на 173%, заліза на 36%, вітаміну B1 в 37 разів, а B2 на 45,3%.

Використання насіння чіа та мигдального молока сприяє підвищенню харчової цінності продукту та розширенню асортименту продукції для веганів.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Б).

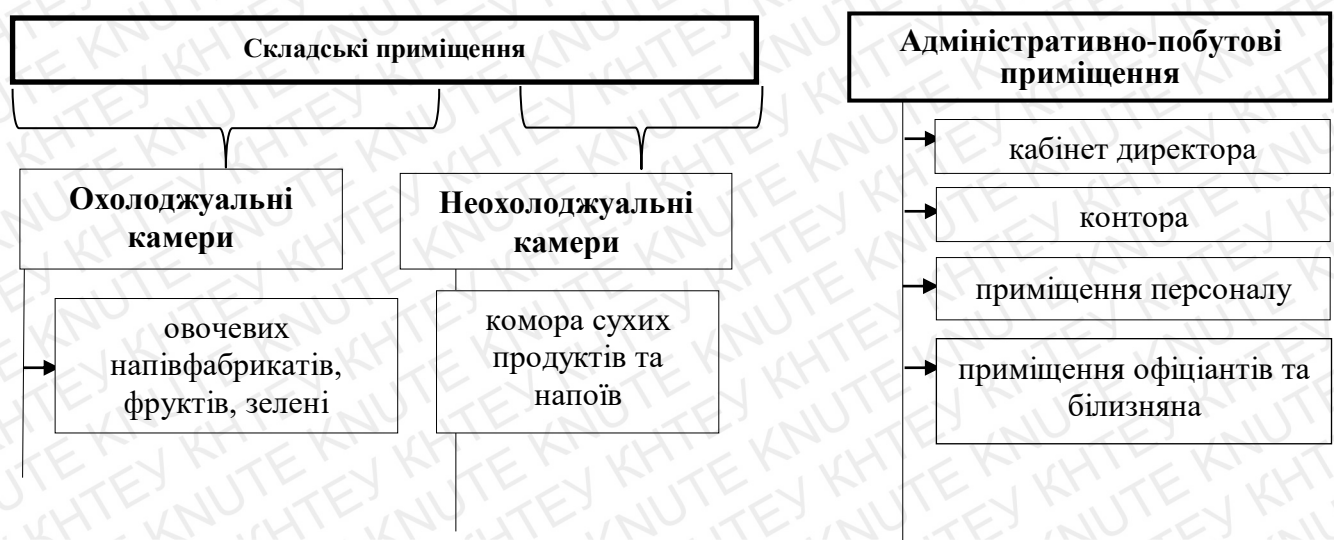
На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на розроблений чіа-пудинг для харчування веганів (дод. В).

Розроблену технологію чіа-пудингів для харчування веганів впроваджено у ресторані «Дрім» шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 60 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Г).

1.3. Виробничий процес

Виробничий процес закладу ресторанного господарства складається з наступних стадій [6]: розробка виробничої програми; формування сировинних запасів; зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикатів; виробництво готової кулінарної продукції; порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг.

На рис. 1.5 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва ресторану ведичної кухні «Mantra».



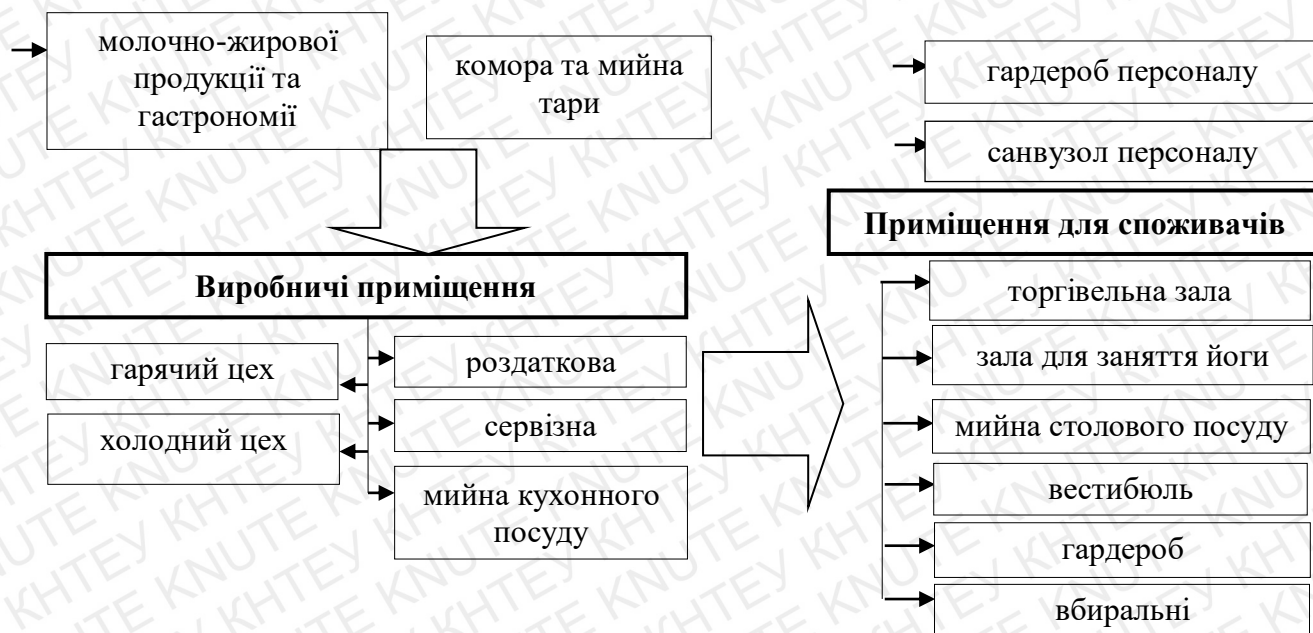


Рис.1.5. Схема виробничо-торгівельної структури ресторану «Mantra»

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу ресторану ведичної кухні, яку надано у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану «Mantra»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	9
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	9
12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	9
13:00 – 14:00	60	1	0,2	12
14:00 – 15:00	60	1	0,2	12
15:00 – 16:00	60	1	0,2	12
16:00 – 17:00	60	1	0,3	18
17:00 – 18:00	60	1,0	0,6	36
18:00 – 19:00	60	1,0	0,9	54
19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	24
20:00 – 21:00	90	0,7	0,5	20
21:00 – 22:00	90	0,7	0,4	16
Загальна к-ть відвідувачів за день				231
Денна оборотність місця, рази				3,9

Загальні кількість споживачів за день в ресторану ведичної кухні становить 231 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 3,9.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (див. табл.1.6) [24]. Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,3	69
Холодні страви і закуски	1,9	439
Гарячі закуски	0,2	46
Супи	0,18	42
Основні страви	1,2	277
Соуси	0,2	46
Десерти	0,3	69
Гарячі напої	0,2	46
Холодні напої	0,3	69

Розробка розрахункового меню (виробничої програми) закладу

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану «Mantra», яку наведено у дод. Д.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування товарних запасів. Для цього проводять оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами (дод. Ж).

Відповідно до визначених обсягів сировинних і продуктових запасів потрібно визначити просторове, матеріально-технічне та кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання і відпуск.

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпуску необхідно обґрунтовано поділити на елементи [24]:

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

Процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення наведено у дод. К [47,48].

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню ресторану ведичної кухні «Mantra». До складу виробничих приміщень будуть входити цех для обробки овочів, гарячий та холодний цехи.

Виробничу програму цеху для обробки овочів складено на основі виробничої програми ресторану «Mantra» результати представлені в табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Виробнича програма цеху для обробки овочів

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
Баклажан	4,2	миття, видалення плодоніжки, нарізання	гарячі закуски, основні страви
Батат	2,6	миття, очищення, нарізання	основні страви, гарячі закуски

Болгарський перець	9,2	миття, видалення плодоніжки, нарізання	холодні страви, основні страви
Броколі	1,9	миття, нарізання	основні страви
Буряк	2,6	миття, очищення, нарізання	холодні страви
Гарбуз	1,9	миття, очищення, нарізання	супи, основні страви
Картопля	8,5	миття, очищення, нарізання	супи
Кукурудза	1,9	миття, очищення, нарізання	основні страви
Морква	3,5	миття, очищення, нарізання	холодні страви, супи, основні страви
Огірок	6,9	миття, нарізання	холодні страви
Помідор	8,7	миття, видалення плодоніжки, нарізання	холодні страви, гарячі закуски
Помідор рожевий	2,7	миття, видалення плодоніжки, нарізання	холодні страви, основні страви
Помідор черрі	4,3	миття, видалення плодоніжки, нарізання	холодні страви
Редис	2,2	миття, нарізання	холодні страви
Спаржа	1,8	перебирання, миття, нарізання	основні страви
Щавель	1,3	перебирання, миття	супи
Цвітна капуста	5,2	миття, нарізання	основні страви
Часник	0,2	миття, очищення	основні страви
Цибуля червона	1,2	очищення, миття, нарізання	холодні страви
Цибуля ріпчаста	4,8	очищення, миття, нарізання	супи
Капуста білокачана	0,9	очищення, миття, нарізання	основні страви
Цукіні	2,6	миття, видалення плодоніжки, нарізання	основні страви

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.9 [24].

Таблиця 1.9

Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Фірмові страви			
Салат з рикоттою та печеними сливами	20	1,9	0,12
Салат з копченим перцем та кунжутним маслом	15	1,9	0,09
Тальятеле з песто та томатами конфі	15	2,1	0,10
Чіа-пудинг «Космо»	19	1,8	0,10
Холодні закуски			
Салат із руколи, томатів чері, філе апельсина, авокадо та кедрових горішків	32	2,1	0,20
Салат «Росток»	60	1,9	0,35
Салат «Норі»	40	1,9	0,23
Салат «Бриз»	70	2,1	0,45
Салат із свіжих овочів	45	1,8	0,25
Мікс зеленого салату із оливками, кунжутом, гарбузовим насінням, медово-гірчичним соусом	55	1,9	0,32
Салат із асорті морських водоростей подається з кунжутно-горіховим соусом та лимонним соком	44	2,1	0,28
Салат з бульгуром і м'ятою	54	1,9	0,31
Вінегрет	39	2,1	0,25
Гарячі закуски			
Смажений тофу із журавлиновим соусом	16	1,9	0,09
Гриль баклажан з копченим соусом карі	10	2,1	0,06
Запечений батат з машем і копченим карі	15	1,9	0,09
Сендвіч із бездріжджового хліба з сиром тофу та томатами	5	2,1	0,03
Супи			
Індійський пряний суп «Дал»	10	2,1	0,06
Зелений борщ з паніром	8	1,8	0,04
Крем суп з гарбуза з сухариками	12	1,9	0,07

Крем суп з чечевиці з сирними грінками	12	1,8	0,07
Основні страви			
Гарбуз тушкований з нутом та шпинатною еспумою	15	1,8	0,08
Батат тушкований з карі в кокосовому молоці	18	1,6	0,09
Зелена спаржа з соусом сальса та пармезаном	24	1,5	0,11
Стейк із цвітної капусти з грибами на пюре із коренеплодів	12	1,7	0,06
Фалафель із овочевим соте та горіховим соусом	20	1,9	0,12
«Палак пакора» (шпинат, картопля, цибуля червона, зелений горошок обсмажене в нуттовому клярі)	21	2,2	0,14
«Сабджи» (цвітна капуста, квасоля, кабачки, болгарський пере, броколі, тушковані в вершковому соусі)	14	1,9	0,08

Продовження таблиці 1.9

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Лоуки харі матар сабджі (кабачок з зеленим горошком)	11	2,1	0,07
Відварна картопля з маринованими чері в полуничному соусі та копченим карі	23	1,9	0,13
Рис смажений із кукурудзою та карі та насінням Чіа	20	1,8	0,11
Спагеті в фенхельно-папрічним соусом та сиром панір	22	1,8	0,12
Гречка запечена із тофу та гарбузовим насінням	18	2,1	0,12
Кіноа із сиром тофу та вяленими томатами	20	2,1	0,13
Паста із цукіні з зеленим песто та мигдалем	8	1,9	0,05
Гречана лапша соба з лисичками, морквою та шпинатом	12	1,7	0,06
Бульгур із тушкованими овочами (болгарський перець, томати чері, морква, цибуля ріпчаста)	10	1,9	0,06
Бургер с сейтаном та соусом тартар	9	1,8	0,05
Десерти			
Чіа-пудинг фірмовий	19	1,9	0,11
Кокосова пано-кото із авокадо	10	1,8	0,05
Полуничний мус з базиліковим кюлі	12	1,5	0,05
Тістечко морквяно-яблучне	8	1,6	0,04
Тарт гарбузовий	10	1,7	0,05
Сорбети (морква-яблуко, лісова ягода, полуниця, манго, ківі, банан)	5	1,9	0,03
Морозиво шоколадне на кокосовому молоці	5	1,8	0,03
Разом			6

Так як чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.10).

Таблиця 1.10

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Холодний цех – 20%	3
Гарячий цех– 60%	3

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [24]:

$$N_2 = 6 \cdot 1,59 = 10$$

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи [24]:

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху.

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Виробнича програма гарячого цеху ресторану ведичної кухні «Mantra»

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		
Салат з рикоттою та печеними сливами	180	20

Салат з копченим перцем та кунжутним маслом	170	15
Тальятеле з песто та томатами конфі	220	15
Гарячі закуски		
Смажений тофу із журавлиновим соусом	150/30	16
Гриль баклажан з копченим соусом карі	140	10
Запечений батат з машем і копченим карі	180	15
Сендвіч із бездріжджового хліба з сиром тофу та томатами	150	5
Супи		
Індійський пряний суп «Дал»	200	10
Зелений борщ з паніром	250	8
Крем суп з гарбуза з сухариками	200/50	12
Крем суп з чечевиці з сирними грінками	200	12
Основні страви		
Гарбуз тушкований з нутом та шпинатною еспумою	220	15
Батат тушкований з карі в кокосовому молоці	250	18
Зелена спаржа з соусом сальса та пармезаном	230	24
Стейк із цвітної капусти з грибами на пюре із коренеплодів	210	12

Продовження таблиці 1.11

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість страв, порцій
Фалафель із овочевим соте та горіховим соусом	80/120	20
«Палак пакора» (шпинат, картопля, цибуля червона, зелений горошок обсмажене в нуттовому клярі)	230	21
«Сабджи» (цвітна капуста, квасоля, кабачки, болгарський пере, броколі, тушковані в вершковому соусі)	220	14
Лоуки харі матар сабджі (кабачок з зеленим горошком)	210	11
Відварна картопля з маринованими чері в полуничному соусі та копченим карі	190	23
Рис смажений із кукурудзою та карі та насінням Чіа	180	20
Спагеті в фенхельно-папрічним соусом та сиром панір	160	22
Гречка запечена із тофу та гарбузовим насінням	170	18
Кіноа із сиром тофу та вяленими томатами	160	20
Паста із цукіні з зеленим песто та мигдалем	160	8
Гречана лапша соба з лисичками, морквою та шпинатом	180	12
Бульгур із тушкованими овочами (болгарський перець, томати чері, морква, цибуля ріпчаста)	170	10
Бургер с сейтаном та соусом тартар	220	9

Виробнича програма холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.12.

Таблиця 1.12

**Виробнича програма холодного цеху ресторану ведичної кухні
«Mantra»**

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		
Чіа-пудинг «Космо»	120	19
Холодні закуски		
Салат із руколи, томатів чері, філе апельсина, авокадо та кедрових горішків	170	32
Салат «Росток» (капуста білокачанна, сир тофу, кукурудза, зелень, соус vegan)	150	60
Салат «Норі» (буряк, морква, картопля, норі, майонез vegan)	180	40
Салат «Бриз» (салат айсберг, томати чері, сир пармезан, сейтан, оливкове масло)	175	70
Салат із свіжих овочів (огірок, перець болгарський, помідори жовті, оливки, авокадо)	180	45
Мікс зеленого салату із оливками, кунжутом, гарбузовим насінням, медово-гірчичним соусом	170	55
Салат із асорті морських водоростей подається з кунжутно-горіховим соусом та лимоним соком	160	44
Салат з бульгуром і м'ятою (огірок, помідори чері, мікс свіжого салату, болгарський перець, оливкова олія, фреш лимону)	180	54

Продовження таблиці 1.12

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість страв, порцій
Вінігрет (буряк, морква, картопля, квасоля, солоний огірок, оливкова олія)	150	39
Десерти		
Чіа-пудинг фірмовий	140	19
Кокосова пано-кото із авокадо	150	10
Полуничний мус з базиліковим кюлі	130	12
Тістечко морквяно-яблучне	140	8
Тарт гарбузовий	130	10
Сорбети (морква-яблуко, лісова ягода, полуниця, манго, ківі, банан)	180	5
Морозиво шоколадне на кокосовому молоці	180	5

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого (холодного) цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проектується. Робота цеху починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом із залом закладу.

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в ресторану на 60 місць, наводимо у додатку Л, отже робота цехів проходитиме 09:00-23:00 год.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно “Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування” (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2). Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи підприємства з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що містять однотипні технологічні операції.

Таблиця 1.13

**Підбір устаткування гарячого цеху ресторану ведичної кухні
«Mantra»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з полкою і бортом	ПТВМП "Діана" СПП	3	1200	700	2,52
Стелаж виробничий	ПТВМП "Діана" СТ	2	1000	500	1,0
Ванна мийна	ПТВМП "Діана" ВС	1	1000	700	0,7

Продовження таблиці 1.13

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Шафа холодильна	DGD AF 07 ЕКО MBT	3	710	800	1,7
Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	3	241	195	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	2	525	435	0,44
Полички настінні	ПТВМП "Діана" ВС	1	900	300	-
Рукомийник	КИЙ-В AP-15	1	492	432	0,21
Плита електрична	KOGAST EST49/P	2	800	900	1,44
Пароконвектомат	GIORIK SETE101W	1	860	765	0,66
Кухонний комбайн	Hendi MYCOOK 1.8 226 384	1	420	350	-
Разом площа устаткування, м²					8,67
Площа гарячого цеху, м²					23

Площа гарячого цеху склала: $S=8,67/0,38=23 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з полкою і бортом	ПТВМП "Діана" СПП	3	1200	700	2,52
Стелаж виробничий	ПТВМП "Діана" СТ	1	1000	500	0,5
Ванна мийна	ПТВМП "Діана" ВС	1	1000	700	0,7
Шафа холодильна	DGD AF 07 EKO MBT	2	710	800	1,14
Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	2	241	195	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,22
Полички настінні	ПТВМП "Діана" ВС	1	900	300	-
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,21
Слайсер	Sirman Smart 220	1	555	460	-
Міксер планетарний	Sirman PLUTONE LT7	1	420	150	-
Разом площа устаткування, м²					5,29
Площа холодного цеху, м²					14

Площа холодного цеху складала: $S=5,29/0,38=14 \text{ м}^2$.

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж виробничий	ПТВМП "Діана" СТ	1	1000	500	0,5
Ванна мийна	ПТВМП "Діана" ВС	2	1000	700	1,4
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	525	435	0,22
Полички настінні	ПТВМП "Діана" ВС	1	900	300	-
Рукомийник	КІЙ-В АР-15	1	492	432	0,21
Разом площа устаткування, м ²					3,88
Площа мийна кухонного посуду цеху, м ²					6

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 3,88 / 0,4 = 6 \text{ м}^2$.

У табл. 1.16 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної.

Таблиця 1.16

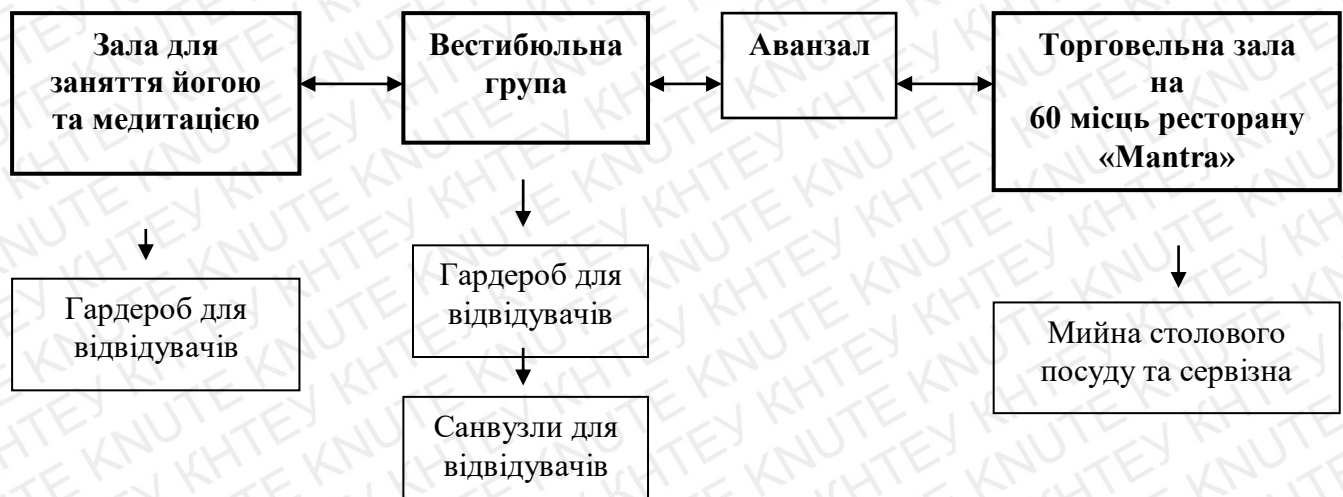
Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з полкою і бортом	ПТВМП "Діана" СПП	2	1200	700	1,68
Стелаж для сушки посуду	ПТВМП "Діана" СТСП-4Т	1	1000	500	0,5
Ванна мийна	ПТВМП "Діана" ВС	3	1000	700	2,1
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,22
Полички настінні	ПТВМП "Діана" ВС	1	900	300	-
Машина посудомийна (купольна)	SILANOS NE 1300 PD / PB	1	655	785	0,51
Шафа для зберігання посуду	ШДРН-2	1	1200	600	0,72
Разом площа устаткування, м ²					5,73
Площа мийна столового посуду та сервізна цеху, м ²					15

Площа мийної столового посуду склала: $S = 5,73/0,38 = 12 \text{ м}^2$.

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому ресторані наведено у вигляді схеми (рис. 1.8).



*Рис. 1.8 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування
споживачів у ресторану ведичної кухні «Mantra»*

Організацію процесу обслуговування у ресторану ведичної кухні «Mantra» представлено у вигляді таблиці (табл. 1.17), з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.17

Моделювання процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - гардеробник - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала ресторану ведичної кухні «Mantra» - барна стійка ресторану	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню ресторану «Mantra», - винна карта, - столовий посуд, набори - столова білизна - елементи інтер'єру - технологічне устаткування зали ресторану «Mantra» та барної зони - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - тренер з йоги - відвідувач

Проектування приміщень для споживачів

Для обслуговування споживачів, розраховано зону обслуговування ресторану ведичної кухні «Mantra» таблиця 1.18.

Таблиця 1.18

Устаткування для барної зони ресторану ведичної кухні «Mantra»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійки	IBUD.UA	1	4000	800	3,2
Кавомолка	GGM Gastro International MC10-BLACK	1	145	310	-
Льодогенератор	ICEMAKE ND 31 AS	1	390	515	0,29
Кавомашина	Nemox CAFFÈ FENICE	1	210	290	-
Подрібнювач льоду	Sirman TRITON	1	365	210	-
Блендер	SARO BLENDARO 2200 D	1	235	265	-
Соковижималку	Hurom HZ ALFA	1	236	205	-
Автоматизоване робоче місце	W-SMART	1	250	300	-
Разом площа устаткування, м²					3,49
Площа зони обслуговування, м²					9

У таблиці 1.19 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторану «Mantra».

Таблиця 1.19

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в
ресторані ведичної кухні на 60 місць**

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль	18
2	Гардероб у вестибюлі	6
3	Аванзал	12
4	Туалетні кімнати	16
5	Торговельна зала	120+9=129
6	Приміщення для офіціантів	5
7	Зала для заняття йогою та медитаціями	60
8	Гардероб про йога залі	10
	Всього	256

Відповідно до розрахунків табл. 1.18 площа приміщень обслуговування відвідувачів складає 256 м².

Підбір необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	2
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		12
Стіл шестимісний	900 x 1500		2
Стільці дерев'яний	800x800	Для сидіння гостей	60
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1

Столи у залі ресторану за сервіровані згідно з правилами сервіровки, після завершення прийому їжі, працівники залу прибирають стіл. У дод. М наведено необхідну кількість посуду для обслуговування відвідувачів ресторану ведичної кухні на 60 місць.

Кількість обслуговуючого персоналу

У ресторану «Mantra» на 60 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. Кількість офіціантів у зміну складає 5 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 10 чоловік. Кількість обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану «Mantra»

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор		2
Хостес		2
Бармен-касір		2
Офіціант	3-5	10
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2

Відповідно до отриманих даних таблиці 1.21 для безперебійної роботи закладу необхідно 20 чоловік обслуговуючого персоналу.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Будівля ресторану ведичної кухні на 60 місць запроектовано в Печерському районі м. Києва, відповідатиме нормам ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування». Склад приміщень ресторану «Mantra» наведено у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Експлікація приміщень

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Торговельна зала ресторану	129
2	Вестибюль	18
3	Гардероб	7
4	Аванзал	12
5	Санвузли для відвідувачів	16
6	Зала для заняття йогою та медитацією	60
7	Гардероб для його зали	10
Виробничі приміщення		
8	Гарячий цех	23
9	Холодний цех	14
10	Мийна столового посуду та сервізна	15
11	Роздаткова	6
12	Мийна кухонного посуду	6
Складські приміщення		
13	Завантажувальна	12
14	Комора та мийна тари	4
15	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	1,8
16	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	1,8
17	Приміщення комірника	6
18	Комора сухих продуктів	4
19	Комора напоїв	4
Адміністративно-побутові приміщення		
20	Підсобне приміщення для йоги-зали та ресторану	9
21	Приміщення офіціантів	6
22	Контора	12
23	Білизняна	5,5
24	Приміщення заввиробництвом	6
25	Гардероб з душовими кабінами для жінок	5
26	Гардероб з душовими кабінами для чоловіків	5
27	Санвузол	2
Технічні приміщення		
28	Вентиляційна камера припливна	5,5
29	Вентиляційна камера витяжна	4
30	Теплопункт	5,5
Корисна площа приміщень, м²		415,1

Для розрахунку загальної площі закладу потрібно визначити робочу площу закладу. Робоча площа закладу розраховується за формулою [24]:

$$S_p = 415,1 \times 1,25 = 518,9 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа закладу визначається за формулою [24]:

$$S_z = 518,9 \times 1,05 = 544,8 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Отже, загальна площа ресторану ведичної кухні, складає 544,8 м².

Ресторан «Mantra» буде одноповерховою будівлею, торговельні приміщення для споживачів розташовані в південній частині будівлі, а складські та виробничі – північній.

У вестибюлі ресторану ведичної кухні будуть розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок та гардероб. Торговельна зала ресторану «Mantra» на 60 місць матиме вихід до виробничих приміщень: гарячий, холодний цехи та мийної столового посуду, зала матиме природне бічне освітлення. В закладі буде спроектовано універсальну залу для занять йогою та медитації, зала матиме гардероб.

Виробничі приміщення спроектовані одним блоком, холодний та гарячий цехи проектуємо поряд один з одним для забезпеченням зручного зв'язку між мийною кухонного посуду і роздатковою. Блок складських приміщень буде також спроектовано одним блоком, із завантажувальної спроектовано окремий вхід.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень передбачаємо ближче до службового входу, група буде забезпечена природним бічним освітленням.

2.2. Архітектурні рішення

Інтер'єр ресторану «Mantra» буде виконаний в стилі «еко-дизайн», що найбільше підходить до ведичної культури. Ресторан ведичної кухні розміщений в одноповерховій будівлі, на фасаді буде розміщено вивіску жовтого кольору.

Оформлення фасаду будівлі ресторану «Mantra», планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Фасад будівлі ресторану буде

виконано із термостійкого дерева білого кольору, цоколь буде облаштовано сірою декоративною цеглою. Вхідні двері будуть виконані із дерева білого кольору із кованими ручками, ганок буде заокругленим оздоблений керамічною плиткою жовтого кольору, з навісом.

Вестибюль закладу буде виконано у білому кольорі, одна стіна буде оформлена із застосуванням фітодизайну, зелена стіна з рослин (фітостіна) – закріплена на стіні вертикальна конструкція, в якій розміщуються живі рослини, що забезпечуються переважно автоматичним поливом і ростуть з мінімальним втручанням людини, підлога буде виконана із паркетної дошки. Туалетні кімнати будуть обладнані унітазом, умивальником над яким буде розташовано дзеркало, держак для паперового рушника.

Торгівельна зала буде виконана відповідно до обраної концепції, меблі будуть виконані із дерева світлих порід, для створення зручностей і затишку в передбачені комфортні дерев'яні стільці та столи прямокутної, квадратної та круглої форми на 2, 4 та 6 осіб планується розставити групами у центрі зали і вздовж стін, та столах будуть розміщені керамічні тарілки із свіжим хлібом та кувшини з водою. Для відвідувачів, які займаються, йогою та медитацією буде спроектовано універсальну залу, стіни будуть білого кольору підлога буде виконана із ковроліна.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: огороження території (декоративне огороження з декоративної плитки); підходи до закладу викладені плиткою з рельєфним зображенням розміром 39х39х3.5 см. Для зручного під'їзду до закладу і на автостоянку покладене асфальтне полотно. Озеленення вирішили шляхом влаштування низькорослих газонів, посадки дерев, кущів. Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі зі сферичними плафонами. Крім того, передбачено влаштування малих архітектурних форм в зоні відпочинку. Зона облаштована дерев'яними лавками для відвідувачів.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для закладу ресторанного господарства ведичної кухні на 60 місць в Печерському районі м. Києва, обрано організаційно-правову форму товариство із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Юридична назва підприємства ТОВ «Mantra».

Основним нормативним документом для ТОВ є Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 № 2275-VIII. Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ).

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (дод. Н) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Mantra», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у дод. П.

Статутний капітал ТОВ «Mantra» сформовано відповідно до глави 3 капітал та вклади учасників становить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою". Збори учасників товариства з обмеженою відповідальністю скликаються не рідше як 2 рази на рік, якщо інше не передбачено установчими документами. Такі збори вважаються повноважними, якщо на них присутні учасники (представники учасників), які володіють у сукупності більш як 60 % голосів.

Наступним етапом створення підприємства є формування внутрішніх документів суб'єкта господарювання, наявність яких забезпечує ефективну організацію роботи ресторану «Mantra».

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу закладу ресторанного господарства, зображено на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу ресторану «Mantra»

Для ефективної роботи будь-якому закладу ресторанного господарства необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури закладу ресторанного господарства - це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації закладу та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків.

Для ресторану «Mantra» на 60 місць було обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємство дод. Р.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ТОВ «Mantra» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Товарообіг ТОВ «Mantra» буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва, продаж закупних (купівельних) товарів. Відповідно до типу, класу, спеціалізації проектного ресторану обираємо націнку 180%.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 360 днів. Розроблені розрахунки зводимо в таблицю див. дод. С.

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану «Mantra» на 2020 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1885,59	22627,08
2.	Купівельні товари	24,99	299,88
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	1910,58	22926,96

Відповідно до розрахунків табл. 3.1, плановий річний товарообіг ресторану «Mantra» складає 22926,96 тис. грн.

На наступному етапі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів ресторану «Mantra». З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи. Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів ресторану «Mantra» узагальнені в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2020 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
-----------------------------	---	--	---

	грн.		
1. Споруди	10564,26	20	528,21
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	292,63	5	58,53
3. Інші	78,18	4	19,54
Амортизація основних засобів	10935,07		606,28

Сума амортизації ресторану «Mantra» становитиме 606,28 тис. грн. на рік та буде враховуватись при розрахунку собівартості послуг продукції закладу, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

Для безперебійної роботи ресторану необхідним є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Проект штатного розкладу закладу ресторану ведичної кухні на 60 місць представляємо у дод. Т.

Згідно даних дод. Т видно, що для якісної роботи у ресторану «Mantra» розташованому у м. Київ необхідно включити до штатного розпису закладу 40 працівників. За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства розроблено місячний фонд основної заробітної плати працівників (див. дод. Ф)

Для персоналу ресторану «Mantra» передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці на 2020 рік розраховуємо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Планування преміального фонду по ресторану «Mantra»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський	100600,00	15	15090,00

персонал			
Виробничий	313300,00	20	62660,00
Допоміжний персонал	115000,00	10	11500,00
Разом	528900,00		89250,00

Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану «Mantra» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Mantra» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	528,90
Місячний фонд додаткової заробітної плати	89,25
Разом місячний фонд оплати праці	618,15
Річний фонд основної заробітної плати	6346,80
Річний фонд додаткової заробітної плати	1071,00
Разом річний фонд оплати праці	7417,80
Участь працівників у прибутках	185,45

Узагальнений план з праці, ресторану ведичної кухні який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Mantra» див. дод. Х.

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності закладу, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні ціни продукції, безпосередньо впливають на розмір прибутку закладу, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів.

Для планування поточних витрат ресторану «Mantra» на 2020 рік було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 4585,39 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Mantra» на 2020 рік представлений у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Mantra» на 2020 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	22627,08	180	18101,66	4525,42
2.	Закупні товари	299,88	180	239,90	59,98
	Разом за рік	22926,96		18341,57	4585,39

Стаття 2. Витрати на оплату праці складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для ресторану «Mantra» становлять 7417,80 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи, відрахування визначаються, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм відрахувань у спеціальні фонди (22 % від ФОП + 1,5% військовий збір) становлять 1743,18 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію становлять 606,28 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення

Витрат	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	18666,5	1,89	35,28
2. На опалення	50,2	1 720,50	86,33
3. Вода, у тому числі:			
холодна	745,21	14,9	11,10
гаряча	84,72	89,5	7,58
Разом			140,30

Також плануються відрахування до ремонтного фонду – 1,1 % доходу, загальна сума витрат за статтею = 392,49 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників мотелю наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1750,00	8750,00
Оперативно-виробничий персонал	25	2	1350,00	67500,00
Разом	30			76250,00

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану на плановий рік проводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	74,00	13320,00

Столові набори	60	2	120	98,00	11760,00
Скатертини та серветки	60	2	120	59,00	7080,00
Скляний посуд	60	3	180	78,00	14040,00
Разом					46200,00

Всього витрати по статті складуть 122,45 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі на місяць склали – 9,5 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції, встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу становлять 11,46 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції становлять 1,38 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції, до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом 927,01 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних ресторану ведичної кухні представлений у дод. Ц, поточні витрати ресторану «Mantra» на 2020 рік дорівнюють 550,25 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. Розрахунки показників аналізу наведено у

додатку Ч. Згідно із отриманими даними, можна стверджувати, щоб досяг точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності ресторану ведичної кухні «Mantra» визначений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Планування основних результатів діяльності на 2020 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		18341,57
2	Собівартість реалізованої продукції		4585,39
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		10854,79
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	2901,38
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	2901,38
7	Податок на прибуток	18%	522,25
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	2379,13
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	13,0
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*11%)/100%	2751,24
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	2379,13

Аналізуючи таблиці 3.9 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, в перший рік функціонування закладу.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану ведичної кухні на 60 місць. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунок
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PP} , %)	$P_{PP} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$	P_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	13,0
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{P_p}{ПВ} * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	15,4
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{P_o}{ОВ} * 100$	P_o – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; $ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.	21,8

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші п'ять років поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Планові показники діяльності ресторану «Mantra» на перші п'ять років подано у дод. III, згідно розрахунків, планований товарооборот за п'ять років

становитиме – 134503,33 тис. грн., чистий прибуток – 14882,28 тис. грн., амортизаційні відрахування – 2743,05 тис. грн.

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності; внутрішня ставка доходності.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтова ний грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ІД.
1-й рік	10935,07	2985,42	2985,42	2970,56	
2-й рік		3240,60	6226,01	3224,48	
3-й рік		3531,56	9757,57	3513,99	
4-й рік		3752,90	13510,46	3734,22	
5-й рік		4114,87	17625,34	4094,40	
Разом	10935,07	17625,34		17537,65	6602,59

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

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою:

Розраховуємо індекс доходності

$$ІД = 17537,65/10935,07=1,6$$

Отже, можна зробити висновки, що інвестиційний проект може бути реалізованим, у зв'язку з тим, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ЧП} = 14882,28 / 5 = 2976,46 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$\text{ІР} = 2976,46 / 10935,07 * 100 = 27,2\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 27,2 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ПО} = 10935,07 / (17537,65 / 5) = 3,1 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати на відкриття закладу ресторанного господарства ведичної кухні на 60 місць запроектовано в Печерському районі м. Києва становить 3,1 роки. Розроблений проект є вигідним для реалізації, оскільки дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проаналізовано заклади ресторанного господарства у м. Києві, на основі аналізу визначено, що принципів ведичної кухні дотримуються 4 заклади ресторанного господарства: вегетаріанське літературне кафе «Імбир», кафе «Аюрведа», заклад ресторанного господарства при центру розвитку людини «Ритми життя», вегетаріанське кафе «Укроп».

Проведене маркетингове дослідження Печерського району м. Києва на основі дослідження визначено інвестиційну привабливість району забудови. На основі проведених досліджень інфраструктури району обрано ділянку за адресою вулиця Старонаводницька, 2 а, Київ, 01015. Обрана геолокація для майбутнього закладу ресторанного господарства є вдалою, оскільки: заклад розміщено біля Військового інституту телекомунікацій та інформатизації імені Героїв Крут, Центральної виборчої комісії та новобудов.

Для ресторану ведичної кухні запропоновано назву: «Mantra», мантри мають ведичне, індуїстське походження, лише пізніше вони були адаптовані в буддизмі й джайнізмі. Розроблено логотип, легенду та фірмовий слоган.

Концептуальне меню ресторану «Mantra» буде розроблено відповідно до основних принципів Ведичної кулінарії, яка є невід'ємною частиною Ведичної культури. Меню включатиме: салат із руколи, томатів чері, філе апельсина, авокадо та кедрових горішків, смажений тофу із журавлиновим соусом, індійський пряний суп «Дал», батат тушкований з карі в кокосовому молоці, чіа-пудинг «Космо».

Дизайн ресторану ведичної кухні «Mantra» буде виконаний в еко-стилі, що найбільше підходить до ведичної культури. Режим роботи проектованого закладу ресторанного господарства планується з 10.00 до 22.00 без вихідних.

Заклад буде представлено на сайті Eda.ua (сайт замовлення їжі), також для закладу буде розроблено сторінку в інстаграм та фейсбук. Обслуговування у ресторані ведичної кухні «Mantra» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору.

Розроблено та обґрунтовано технологію чіа-пудингів на основі використання рослинної сировини (насіння чіа, мигдального молока). Використання насіння чіа та мигдального молока сприяє підвищенню харчової цінності продукту та розширенню асортименту продукції для веганів.

В проекті представлені графіки завантаження торговельної зали, загальна кількість споживачів за день становить 231 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 3,9. Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами. На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу ресторану ведичної кухні «Mantra». Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснено на основі моделі сервісно-виробничого процесу. В проекті підібрано устаткування для виробничих приміщень та розраховано площі цехів. Підібрано меблі для споживачів ресторану.

Охарактеризовано об'ємно-планувальне рішення ведичної кухні «Mantra», загальна площа ресторану ведичної кухні, складає 544,8 м², а також архітектурні та ландшафтні рішення.

Визначено та обґрунтовано організаційно-правовий статус ресторану ведичної кухні було обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю

Розраховано річний товарообіг ресторану «Mantra» - 22926,96 тис. грн. Складено штатний розпис працівників ресторану у складі 40 осіб, загальний фонд оплати праці складає 7417,80 тис. грн.

Поточні витрати ресторану ведичної кухні на 2021 рік дорівнюють 15440,19 тис. грн, рентабельність операційної діяльності - 13 %, чистий прибуток за перший рік експлуатації – 2379,13 тис. грн. Капітальні

інвестиційні витрати за проектом складають 10935,07 тис. грн. Період окупності інвестиційного проекту, ресторану ведичної кухні «Mantra» становить 3,1 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
2. ДБН 360.92** (зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. № 108.
5. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування".
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219.
7. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
8. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
9. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
10. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
11. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
12. Антоненко А.В. Інноваційні технології десертів із підвищеною біологічною цінністю / А.В. Антоненко // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. - №2. – С. 33-39
13. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.

14. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
15. Захарчук В. Г., та ін. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016 р. – 479 с.
16. Корзун В. Н. Технологія десертів спрямованої функціональної дії / В. Н. Корзун, І. Ю. Антонюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2016. - Т. 22, № 1. - С. 243-251
17. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
18. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с
19. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
20. Організ

21. ація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
22. Організація послуг харчування: підручник / А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
23. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанный технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.
24. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 193с.
25. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
26. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
27. V.Y. Ixtaina. Physical properties of chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds // Industrial Crops and Products, — 2008, — V. 28, no. 3, — P. 286-293.
28. Молочний пудинг. Десерти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://cookery.com.ua/deserty/pudingi/2500-molochnij-puding-bez-paketika.html>
29. Порівняльний аналіз біологічної цінності та здатності насіння чіа і льону до вологоутримання [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/24441/1/XP-19-281%29.pdf>
30. Соціологічні дослідження кількості веганів в Україні. – Режим доступу: https://zik.ua/news/2017/10/23/v_ukraini_dva_milyony_vegetariantsiv_opytuva

31. European Countries Most Informed About Veganism Ranked in Order [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://vegconomist.com/studies-and-numbers/european-countries-most-informed-about-veganism-ranked-in-order/>

32. Methods of improving vegetarian's food based on replacing animal products chia seeds [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/26126/1/Ditrich_METHODS%20%20OF%20%20IMPROVING.pdf

33. Veganism [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://learnenglish.britishcouncil.org/general-english/magazine/veganism>

34. World Vegan Day 2019: Five facts you didn't know about being vegan [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.bbc.co.uk/newsround/50246404>

ДОДАТКИ

Меню ресторану ведичної кухні «Mantra»

Назва страви	Вихід страв, г.
Фірмові страви	
Салат з рикоттою та печеними сливами	180
Салат з копченим перцем та кунжутним маслом	170
Тальятеле з песто та томатами конфі	220
Чіа-пудинг «Космо»	120
Холодні закуски	
Салат із руколи, томатів чері, філе апельсина, авокадо та кедрових горішків	170
Салат «Росток» (капуста білокачана, сир тофу, кукурудза, зелень, соус vegan)	150
Салат «Норі» (буряк, морква, картопля, норі, майонез vegan)	180
Салат «Бриз» (салат айсберг, томати чері, сир пармезан, сейтан, оливкове масло)	175
Салат із свіжих овочів (огірок, перець болгарський, помідори жовті, редис, оливки, авокадо)	180
Мікс зеленого салату із оливками, кунжутом, гарбузовим насінням, медово-гірчичним соусом	170
Салат із асорті морських водоростей подається з кунжутно-горіховим соусом та лимоним соком	160
Салат з бульгуром і м'ятою (огірок, помідори чері, мікс свіжого салату, болгарський перець, оливкова олія, фреш лимону)	180
Вінігрет (буряк, морква, картопля, квасоля, солоний огірок, оливкова олія)	150
Гарячі закуски	
Смажений тофу із журавлиновим соусом	150/30
Гриль баклажан з копченим соусом карі	140
Запечений батат з машем і копченим карі	180
Сендвіч із бездріжджового хліба з сиром тофу та томатами	150
Супи	
Індійський пряний суп «Дал»	200
Зелений борщ з паніром	250
Крем суп з гарбуза з сухариками	200/50
Крем суп з чечевиці з сирними грінками	200
Основні страви	
Гарбуз тушкований з нутом та шпинатною еспумою	280
Батат тушкований з карі в кокосовому молоці	250
Зелена спаржа з соусом сальса та пармезаном	230
Стейк із цвітної капусти з грибами на пюре із коренеплодів	210
Фалафель із овочевим соте та горіховим соусом	80/120
«Палак пакора» (шпинат, картопля, цибуля червона, зелений горошок обсмажене в нутовому клярі)	230
«Сабджи» (цвітна капуста, квасоля, кабачки, болгарський перець, броколі, тушковані в вершковому соусі)	220

Назва страви	Вихід страв, г.
Лоуки харі матар сабджі (кабачок з зеленим горошком)	210
Відварна картопля з маринованими чері в полуничному соусі та копченим карі	190
Рис смажений із кукурудзою та карі та насінням Чіа	180
Спагеті в фенхельно-папричним соусом та сиром панір	160
Гречка запечена із тофу та гарбузовим насінням	170
Кіноа із сиром тофу та вяленими томатами	160
Паста із цукіні з зеленим песто та мигдалем	160
Гречана лапша соба з лисичками, морквою та шпинатом	180
Бульгур із тушкованими овочами (болгарський перець, томати чері, морква, цибуля ріпчаста)	170
Бургер с сейтаном та соусом тартар	220
Десерти	
Шоколадний мус з попкорном із гречки	140
Кокосова панна котта із авокадо	150
Полуничний мус з базиліковим кюлі	130
Тістечко морквяно-яблучне	140
Тарт гарбузовий	130
Сорбети (морква-яблуко, лісова ягода, полуниця, манго, ківі, банан)	50
Морозиво шоколадне на кокосовому молоці	50
Гарячі напої	
Чай	
Каркаде з лавандою	300
Імбирний з лимоном та м'ятою	300
Масала чай з медом	280
Обліпиховий з апельсином та медом	300
Матча-лате із сиропом агави	220
Кава	
Еспресо	30
Американо	100
Кава Лате із соєвим молоком	180
Кава Мокко	200
Холодні напої	
Фреші овочеві	
Моркв'яний	250
Буряковий	250
Томатний	250
Гарбузовий	250
Із селери	250
Фреші фруктові	
Яблучний	250
Грушовий	250
Апельсиновий	250
Грейпфрутовий	250
Ананасовий	250

Назва страви	Вихід страв, г.
Лимонади	
Базилік, полуниця	200
Цитрусовий	200
Манго-маракуйя	200
Смородиновий	200
Смузі	
Ананас – грейпфрут – імбир – агава – лимон	250
Маркова – апельсин - банан	250
Ананас- маракуя – банан - кокос	250
Апельсин – банан – гранат - малина	250
Манго – полуниця – смородина	250
Агава – кокос – банан- полуниця	250
Авокадо – броколі	250
Безалкогольні напої	
Вода «Моршинська» н/г	250
Вода «Моршинська» с/г	250
Кока-кола	250
Фанта	250

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЧІА-ПУДИНГІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВЕГАНІВ

Сіора Я., 1 курс (ОС «Магістр»), ФРГТБ КНТЕУ,
спеціальність «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

Стаття присвячена розробці інноваційних технологій десертної групи пудингів для веганів оздоровчого призначення. Проаналізовано рослинну сировину та надано характеристику насіння чіа та мигдального молока, як перспективної сировини в харчуванні споживачів, які дотримуються правил ведичної кулінарії. Розроблено технологію приготування чіа-пудингу на молочній основі з використанням насіння чіа. Досліджено органолептичні показники модельних композицій та на основі проведеного аналізу розроблено технологію приготування чіа-пудингу на мигдальному молоці з підвищеним вмістом білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів дотримуючись правил ведичної кулінарії. Побудовано профілограму якості чіа-пудингу.

Ключові слова: десерти, чіа-пудинг, біологічна цінність, органолептичні показники якості, технологія, веганство, ведична кулінарія.

The article is devoted to the development of innovative technologies for a dessert group of puddings for health vegans. Vegetable raw materials are analyzed and the characteristics of chia seeds and almond milk as promising raw materials in the diet of consumers who follow the rules of Vedic cooking are given. The technology of preparation of chia pudding on a milk basis with use of chia seeds is developed. The organoleptic parameters of the model compositions were studied and on the basis of the analysis the technology of making chia pudding in almond milk with high content of protein, dietary fiber, minerals and vitamins was developed following the rules of Vedic cooking. A quality profile of chia pudding was constructed.

Key words: desserts, chia pudding, biological value, organoleptic quality indicators, technology, veganism, Vedic cooking.

Актуальність теми. Одним з головним трендів останніх років стала ведична кулінарія, в основі якої закладено веганство - найбільш послідовна форма вегетаріанства, яка повністю виключає з раціону використання продуктів тваринного походження включаючи яйця, желатин, молочні продукти та мед. За даними Global Data Report зацікавленість у веганстві у світі зросла за останні 5 років більш ніж на 600%. Згідно з дослідженням, більшість тих, хто відмовляється від споживання тваринних продуктів молоді люди віком від 15 до 34 років [1,2]. В Нідерландах найбільша кількість прихильників здорового способу життя: 17% жителів ідентифікують себе як вегетаріанці або вегани, а 25% людей зменшують кількість м'яса у своєму

раціоні. Греція займає друге місце за ростом зацікавленості у рослинному харчуванні, на третьому місці Португалія. В Україні, яка займає одинадцяте місце, близько 2 млн. людей не споживають м'яса та дотримуються здорового способу життя, серед них 1,1% вегани. Дослідження показало, що веганство набуває все більшої популярності і надалі цьому напрямку харчування надаватимуть перевагу все більша кількість населення України [3,4]. У зв'язку з вище наведеним розроблення продукції для харчування веганів є актуальним.

Особливої уваги заслуговує десертна група пудингів, яка користується популярністю серед споживачів і представлена на ринку України в широкому асортименті (ванільні, кавові, крем-брюле, з горіхами, родзинками, рисом, фруктами та іншими добавками). Останнім часом значно розширився асортимент пудингів з додаванням нетрадиційної сировини (екзотичні фрукти, фітопорошки, водорості, підсолоджувачі). Дослідженнями питань розробки технологій виготовлення десертів, зокрема пудингів, займалися ряд науковців, серед яких варто виділити праці таких авторів як Антоненко А.В. [5], Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. [6], Корзун В. Н, Антонюк І. Ю. [7], Погорелов М.В., Бумейстер В.І., Ткач Г.Ф., Пересічний М.І., тощо.

Однак, потребують додаткового вивчення особливості виробництва і впровадження інноваційних технологій пудингів для харчування веганів. Оскільки основною сировиною для приготування пудингу є коров'яче молоко та яйця, доцільно провести дослідження щодо використання рослинної сировини та збагачення десерту поживними речовинами.

Метою роботи є наукове обґрунтування і розробка інноваційної технології пудингів на основі рослинної сировини підвищеної поживної цінності.

Об'єктом дослідження є інноваційна технологія виготовлення чіа-пудингів на основі використання рослинної сировини (насіння чіа, мигдального молока).

Предмети дослідження: модельні композиції пудингів для харчування веганів, насіння чіа (ТУ У: 10.8-3259306996-001:2017, ТМ «Narodfarma»), цукор білий (ДСТУ 1009:2005), ванілін (ДСТУ 1009:2005), мигдальне молоко (ТМ «Alpro»).

Матеріали та методи дослідження – аналіз літературних даних, результати власних досліджень, методологічні підходи, визначення складу сировини та готових модельних композицій, дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Викладення основного матеріалу. В Україні спостерігається зростання попиту на продукти харчування для вегетаріанців та веганів. Перевагою веганського харчування є високий вміст вуглеводів, клітковини, вітаміну Е, фолієвої кислоти, вітаміну С, каротиноїдів та магнію. Поряд з

цим спостерігається низький вміст білків, насичених жирів, ω -3 жирних кислот, вітаміну B12, кальцію, цинку та заліза.

В останні роки на ринку України користується популярністю насіння чіа (лат. *Salvia hispanica*) - харчовий продукт традиційний для центральної і південної Америки. Насіння чіа використовують при виробництві харчових добавок, сухих зернових сніданків, кондитерських виробів та напоїв, зокрема протейнових коктейлів, які випускаються з певним рівнем білку та ПНЖК. Борошно насіння чіа включають у хлібобулочні вироби, кондитерські начинки, глазури, желе тощо [8].

Аналітичний огляд літературних джерел доводить що насіння чіа є джерелом значної кількості білків, мінеральних речовин, вітамінів, а також омега-3 ненасичених жирних кислот і за своїм хімічним складом може замінювати продукти тваринного походження (молоко, рибу тощо). Хімічний склад насіння чіа наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Хімічний склад насіння чіа [9]

Показники	Характеристика	Показники	Характеристика
Білки, г	22,0	Вуглеводи, г	35,0
Жири, г	30,0	Харчові волокна, г	20,0
Насичені жирні кислоти,	3,3	Зола, г	4,0
Ненасичені жирні кислоти, г	27,0	Мінеральні речовини	
у тому числі ω -3, г	21,0	Кальцій, мг	536,0
Вітаміни		Магній, мг	350,3
Вітамін B1, мг	0,45	Калій, мг	564,0
Вітамін B2, мг	0,04	Фосфор, мг	751,0
Вітамін С, мг	5,4	Залізо, мг	6,3
Вітамін Е, мг	1,6	Енергетична цінність, ккал	472
Вітамін РР, мг	6,13		

Насіння стимулює роботу кишечника та травної системи в цілому завдяки високому вмісту харчових волокон, перешкоджаючи утворенню закріпів і сприяючи виведенню шкідливих речовин з організму. Показники хімічного складу (табл. 1) доводять, що насіння чіа є оптимальною сировиною, яка покращить поживну цінність страви розробленої для веганів.

Зерна насіння чіа характеризуються високими гідрофільними властивостями, мають нейтральний смак та аромат [9]. Органолептичні показники насіння чіа представлено в таблиці 2.

Таблиця 2

Органолептичні показники насіння чіа

Найменування показника	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Дрібні зернятка, однорідні за розміром, з матовою поверхнею, схожі на макові зерна
Смак і запах	Чистий, без сторонніх присмаків і смаків, характерний для даного насіння, з приємним горіховим ароматом
Колір	Коричневий

До важливих фізико-хімічних характеристик насіння чіа відноситься водопоглинаюча та водоутримуюча здатність. Насіння містить розчинну клітковини, яка добре набухає і желує у воді. При замочуванні насіння чіа відбувається утворення однорідної драгелеподібної маси. Такі властивості водорозчинної клітковини насіння дозволяють використовувати її в технології приготування пудингу.

У складі насіння чіа міститься значна кількість водорозчинних речовин вуглеводної природи, наявність яких обумовлює зміну ступеню набухання і приросту маси. Технологічні проробки показали, що перед використанням насіння чіа доцільно піддавати гідратації (рис. 1).

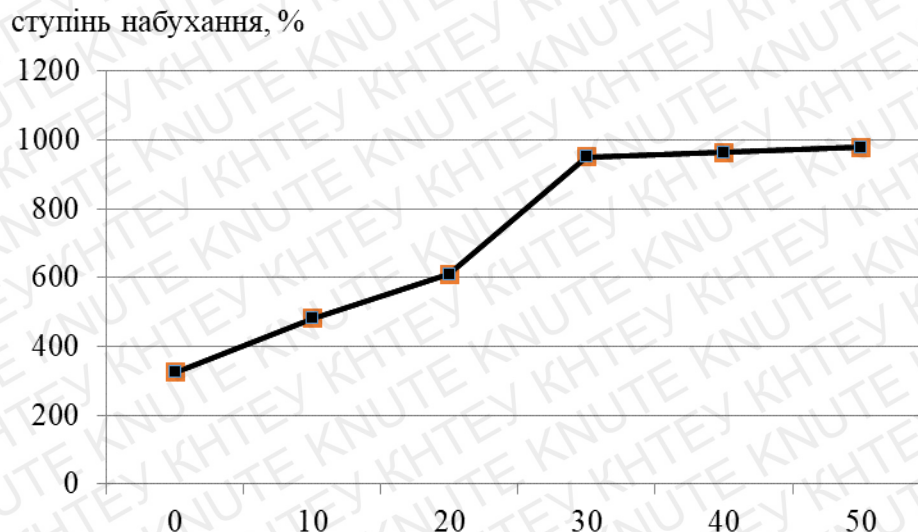


Рис. 1 Ступінь набухання насіння чіа в залежності від тривалості [10]

Міцність насіння чіа починає зменшуватись починаючи з 20 хв замочування, після чого структура насіння не змінюється, а гелевий шар стає більш пружним [10]. Рациональна тривалість гідратації насіння чіа за результатами технологічних проробок становить 30 хв. В цей період спостерігається найбільший приріст маси насіння чіа. Проведені дослідження насіння чіа дозволяють використовувати його в якості желуючого агента при виготовленні пудингів покращуючи при цьому поживну цінність страви.

В якості контрольного зразку було використано класичний варіант пудінга, який являє собою молочний продукт ніжної желеподібної консистенції. З метою розроблення інноваційної технології чіа-пудінгів для веганів було проведено аналіз літературних джерел з метою пошуку заміників молока на рослинну сировину.

Для виявлення можливості заміни коров'ячого молока в рецептурі пудингу провели порівняльну характеристику хімічного складу кокосового, мигдального та соєвого молока (табл. 3).

Таблиця 3

Хімічний склад рослинного молока

Показники	Кокосове молоко	Мигдальне молоко	Соєве молоко
Білки, г	2,29	1,2	2,94
Жири, г	23,9	2,9	1,99
Вуглеводи, г	3,34	1,2	3,05
Харчові волокна, г	2,2	0,6	0,4
Мінеральні речовини:			
Калій, мг	263	117	118
Кальцій, мг	16	120	25
Магній, мг	37	44	25
Фосфор	100	77	52
Вітаміни:			
Вітамін Е (токоферол), мг	0,15	1,8	0,11
Тіамін (В1), мг	0,026	1,4	0,06
Рибофлавін (В2), мг	-	0,21	0,07
Вітамін РР, мг	0,76	0,5	0,37
Фолієва кислота (В9), мкг	16,0	0,3	0,018
Енергетична цінність, ккал	230	42	80

Соєве молоко має нейтральний смак та слабкий горіховий аромат. Даний продукт можна використовувати в якості рослинної альтернативи козячого або коров'ячого молока для приготування різних страв. Мигдальне молоко багате на вітаміни та мінеральні речовини, не містить глютену, лактози та холестерину. Мигдальне молоко має схожі властивості з коров'ячим, однак, воно має більш низьку енергетичну цінність. Кокосове молоко надає десертам вершковий аромат, але має високу енергетичну цінність в порівнянні з соєвим та мигдальним молоком.

З огляду на поживну цінність рослинного молока для подальших досліджень обрано саме мигдальне, яке містить велику кількість вітаміну Е, вітаміни D і А, кальцій, магній і калій.

Розроблено модельні композиції пудингу із заміною коров'ячого молока на мигдальне та з використанням насіння чіа як желуючого агенту та з метою підвищення поживної цінності страви. Традиційна та інноваційна рецептура на пудинг з додаванням насіння чіа та мигдального молока представлена в таблиці 4.

Таблиця 4

Рецептура чіа-пудингу на мигдальному молоці (на 100 г)

Сировина	Контрольний зразок [11]	Модельні композиції з додаванням насіння чіа		
		15%	20%	25%
Молоко	71,26	-	-	-
Молоко мигдальне	-	78,36	73,36	68,36
Цукор	9,54	6,54	6,54	6,54
Крохмаль кукурудзяний	3,6	-	-	-
Ванілін	0,1	0,1	0,1	0,1
Насіння чіа	-	15,0	20,0	25,0
Яєчні жовтки	15,5	-	-	-

Насіння чіа характеризується високими гідрофільними властивостями. Здатність насіння чіа до поглинання води дозволяє ввести до складу пудингу більше мигдального молока, зменшивши вміст жирової складової (яєчних жовтків).

З метою визначення раціональної рецептури виготовлення чіа-пудингу на молочній основі було проведено дослідження органолептичних показників якості дослідних зразків. Органолептична оцінка включала визначення таких показників, як зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенцію. У таблиці 5 наведена порівняльна характеристика органолептичних показників досліджуваних зразків пудингів.

Таблиця 5

Порівняльна характеристика органолептичних показників чіа-пудингів на мигдальному молоці

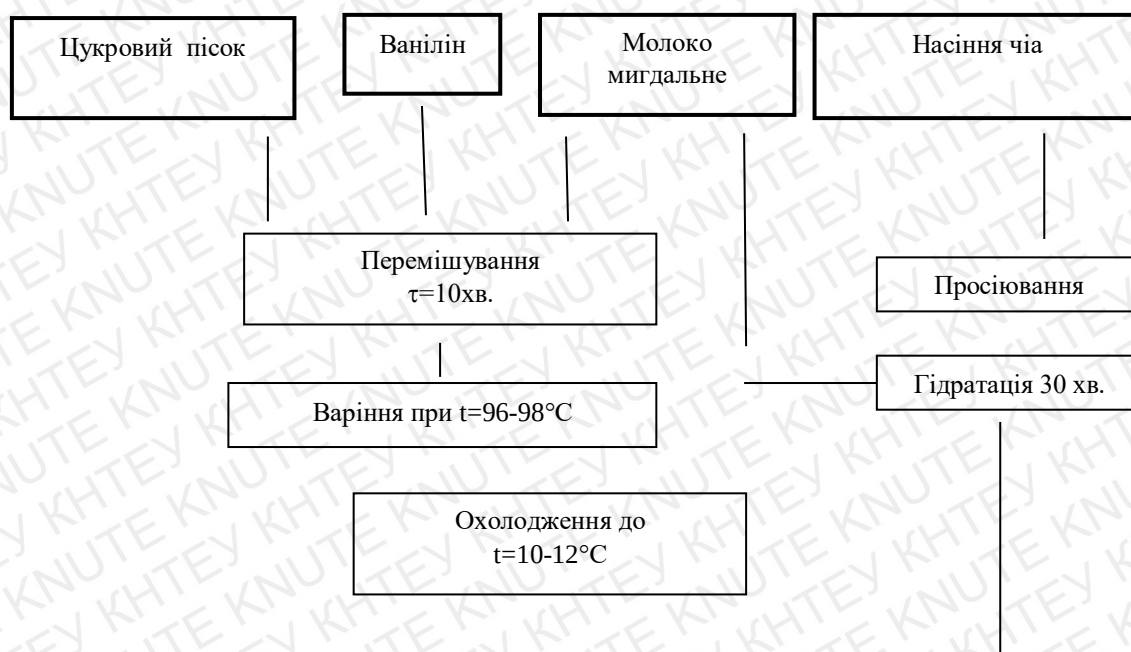
Показники якості	Контрольний зразок	Зразок пудингу з додаванням насіння чіа		
		15%	20%	25%
Зовнішній вигляд	Без пошкоджень та правильної форми	Правильної форми, наявні незначні пошкодження	Правильної форми, наявні незначні пошкодження	Правильної форми, наявні незначні пошкодження
Колір	Молочний	Молочний з невеликим вкрапленнями зерняток	Молочний з вкрапленнями зерняток	Сірувато-молочний з вкрапленнями зерняток
Запах	Властивий для молочного	Властивий для молочного	Горіховий аромат	Яскраво-виражений аромат горіхів

	пудингу	пудингу з горіховим ароматом		
Смак	Відповідний молочному пудингу	Відповідний молочному пудингу з присмаком мигдалю	Відповідний молочному пудингу з легким горіховим присмаком	Відповідний молочному пудингу з яскраво-вираженим горіховим присмаком
Консистенція	Однорідна, щільна	Пориста, майже однорідна	Щільна з вкрапленнями насіння чіа	Дуже щільна, неоднорідна

Визначено, що модельна композиція 1 характеризується меншим значенням показника щільності порівняно з контролем. Це пояснюється наявністю в оболонці насіння чіа водорозчинних гетерополісахаридів, що мають відмінні водоутримувальні, жирутримувальні, емульгувальні та стабілізуючі властивості. Під час контакту з водою зазначені полісахариди утворюють драглі, що локалізуються в клітинних структурах перших трьох шарів оболонки насіння. Слизові волокна під час гідратації виходять за межі насінневої оболонки й утворюють навколо зернятка прозору капсулу. При збільшенні концентрації насіння чіа до 25% (модельна композиція 3) вироби набувають дуже щільної консистенції.

Відзначається, що з підвищенням вмісту насіння чіа посилюється горіховий присмак і аромат, погіршується колір, страва набуває сіруватого відтінку.

Враховуючі органолептичні показники пудингів розроблених за інноваційною технологією та хімічний склад сировини обрано модельну композицію з 20% насіння чіа. Розроблено технологію і визначено технологічні режими приготування чіа-пудингу на мигдальному молоці (рис. 2).



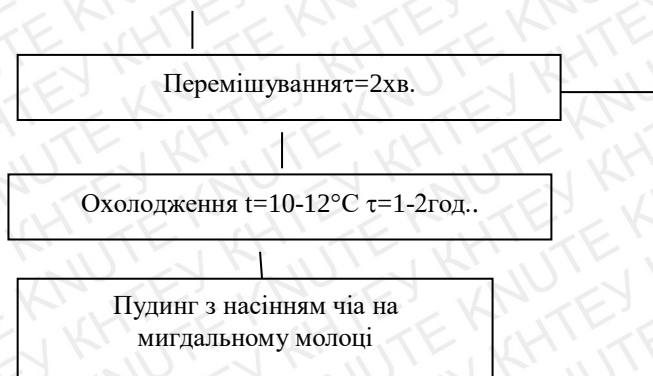


Рис. 2. Технологічна схема приготування chia-пудингу

Розраховано поживну цінність пудингів для веганів на мигдальному молоці з додаванням насіння chia (табл. 6).

Таблиця 6

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків пудингів (без додавання насіння chia та з його додаванням) у розрахунку на 100 г продукту

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, %
Білки, г	4,26	5,28	24,1
Жири, г	5,76	8,13	41,1
ω-3	0,01	4,2	100
Вуглеводи, г	16,89	15,61	-7,6
В т.ч. харчові волокна	0,10	6,44	100
Енергетична цінність, ккал	133,25	96,11	-27,9
Мінеральні речовини (мг):			
Кальцій, мг	110,98	195,43	76,1
Калій, мг	129,44	692,50	435,0
Магній, мг	13,03	35,60	173,2
Залізо, мг	0,94	1,28	36,1
Вітаміни (мг)			
Вітамін B1, мг	0,03	1,12	3655,5
Вітамін B2, мг	0,11	0,16	45,3
Вітамін PP, мг	0,07	1,59	2042,0

Порівнявши хімічний склад контрольного і дослідного зразку, можна зробити висновок, вміст білків збільшився на 24,1%, жирів на 41,1%, а

особливо ω -3 що було зумовлено використанням насіння чіа. Покращився мінеральний та вітамінний склад десертної страви. Вміст кальцію збільшився на 76,1%, калію на 435%, магнію на 173%, заліза на 36%, вітаміну B1 в 37 разів, а B2 на 45,3%.

За результатами проведених досліджень побудовано модель якості розробленого чіа-пудингу, де враховано органолептичні показники та вміст харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів (рис.3).

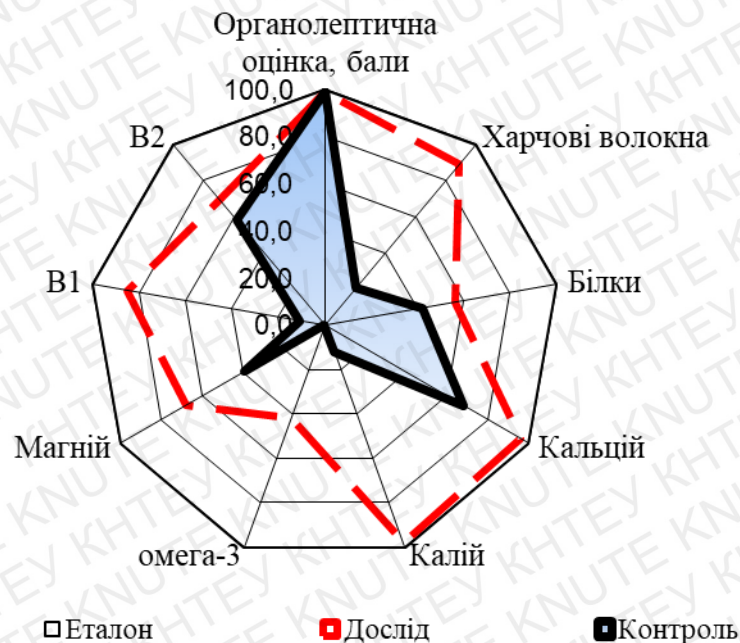


Рис. 2. Профілограма якості чіа-пудингу на мигдальному молоці

Профіль якості дослідного зразка має більшу площу поверхні ніж контрольного і наближається до еталонного зразку за рахунок покращеного мінерального та вітамінного складу, а також збільшеного вмісту білків та харчових волокон у зв'язку з використанням насіння чіа та мигдального молока.

Висновок. В сучасних умовах важливе значення набуває здоровий спосіб життя та ведичне харчування. Дослідження у багатьох країнах світу переконливо довели ефективність обмеження або відмови від м'ясних продуктів і збільшення частки фруктів, овочів, горіхів та злаків у боротьбі та профілактиці багатьох захворювань. Окреслена проблематика зумовила необхідність розроблення інноваційної технології пудингу для харчування веганів. Аналіз літературних наукових джерел показав перспективність використання такої рослинної сировини як насіння чіа та мигдальне молоко. Здійснені технологічні проробки щодо заміни коров'ячого молока, яєчних жовтків та кукурудзяного крохмалю довели можливість розроблення інноваційної технології пудингу, який за органолептичними показниками не поступається контрольному зразку. Розроблені страви мають насичений молочний смак, стійку консистенцію та приємний горіховий аромат. Використання насіння чіа та мигдального молока сприяє підвищенню

харчової цінності продукту та розширенню асортименту продукції для веганів.

Список використаних джерел

1. Veganism [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://learnenglish.britishcouncil.org/general-english/magazine/veganism>
2. World Vegan Day 2019: Five facts you didn't know about being vegan [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.bbc.co.uk/newsround/50246404>
3. Соціологічні дослідження кількості веганів в Україні. – Режим доступу: https://zik.ua/news/2017/10/23/v_ukraini_dva_milyony_vegetariantsiv__opytovan_nya_1191465
4. European Countries Most Informed About Veganism Ranked in Order [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://vegconomist.com/studies-and-numbers/european-countries-most-informed-about-veganism-ranked-in-order/>
5. Антоненко А.В. Інноваційні технології десертів із підвищеною біологічною цінністю / А.В. Антоненко // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. - №2. – С. 33-39
6. Захарчук В. Г., та ін. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант BOI COIU, 2016 р. – 479 с.
7. Корзун В. Н. Технологія десертів спрямованої функціональної дії / В. Н. Корзун, І. Ю. Антонюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2016. - Т. 22, № 1. - С. 243-251
8. V.Y. Ixtaina. Physical properties of chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds // Industrial Crops and Products, — 2008, — V. 28, no. 3, — P. 286-293.
9. Methods of improving vegetarian's food based on replacing animal products chia seeds [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/26126/1/Ditrich_METHODS%20%20OF%20%20IMPROVING.pdf
10. Порівняльний аналіз біологічної цінності та здатності насіння чіа і льону до вологоутримання [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/24441/1/XP-19-posl%20%281%29.pdf>
11. Молочний пудинг. Десерти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://cookery.com.ua/deserty/pudingi/2500-molochnij-puding-bez-paketika.html#.XynXyogzbIU>

Роботу виконано під науковим керівництвом д.т.н., проф. Федорової Д.В.

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)

«___» _____ 201__ р.

«___» _____ 201__ р.М. П.

М. П.

(підпис)

Технологічна карта

Чіа пудингу з мигдальним молоком

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Молоко мигдальне	74	73,36	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Цукор	7	6,54	
Ванілін	0,1	0,1	
Насіння чіа	22	20	
Вихід		100	

Технологія приготування

Просіюємо насіння чіа, заливаємо 30 г мигдального молока на 30 хв. З'єднуємо: мигдальне молоко, цукор, ваніль та прогріваємо до $t=90^{\circ}\text{C}$, охолоджуємо до $t=15^{\circ}\text{C}$, додаємо суміш з насіння чіа та мигдального молока. Суміш охолоджуємо при $t=10-12^{\circ}\text{C}$ протягом $\tau=1-2$ год..

Відпускаємо готовий пудинг.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – правильна форма – кругла, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, пориста.

Смак та запах – відповідає виробу з мигдального молока

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3
Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г	5,28
Жири, г	8,13
ω-3	4,2
Вуглеводи, г	15,61
В т.ч. харчові волокна	6,44
Енергетична цінність, ккал	96,11

Розробив:

Перевірів:

Додаток Г

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

(підпис) (П.І.Б.)
«___» _____ 2019 р.
М.П.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

замовник ресторан «_____», директор
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Технології чіа-пудингів
для харчування веганів»

(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства,
впроваджені в ресторані «_____»
(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур

(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології); функціонування
(систем)

2. Форма впровадження: технологічна карта на чіа-пудинги на мигдальному
молоці

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові
рецептури і технологію пудингів з насінням чіа та мигдальним молоком

4. технологія тістового напівфабрикату з використанням конопляного
борошна

(модифікація, модернізація старих розробок)

5. Дослідно-промислова перевірка: №11-15 в ресторані «_____» 12-
16.06.2021 року

(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)

6. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес
діяльності холодного цеху ресторану «_____»

(ділянка, цех (цехи), процес)

7. Економічна ефективність впровадження результатів розширення
асортименту десертних страв

8. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції з покращеним хімічним складом для веганів;

Від КНТЕУ

Від підприємства

Керівник
кваліфікаційного проекту

випускового

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Магістрант

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

(підпис) (ПІБ)

Виробнича програма ресторану «Mantra»

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		69
Салат з рікоттою та печеними сливами	180	20
Салат з копченим перцем та кунжутним маслом	170	15
Тальятеле з песто та томатами конфі	220	15
Чіа-пудинг «Космо»	120	19
Холодні закуски		439
Салат із руколи, томатів чері, філе апельсина, авокадо та кедрових горішків	170	32
Салат «Росток» (капуста білокачана, сир тофу, кукурудза, зелень, соус vegan)	150	60
Салат «Норі» (буряк, морква, картопля, норі, майонез vegan)	180	40
Салат «Бриз» (салат айсберг, томати чері, сир пармезан, сейтан, оливкове масло)	175	70
Салат із свіжих овочів (огірок, перець болгарський, помідори жовті, оливки, редис)	180	45
Мікс зеленого салату із оливками, кунжутом, гарбузовим насінням, медово-гірчичним соусом	170	55
Салат із асорті морських водоростей подається з кунжутно-горіховим соусом та лимоним соком	160	44
Салат з бульгуром і м'ятою (огірок, помідори чері, мікс свіжого салату, болгарський перець, оливкова олія, фреш лимону)	180	54
Вінігрет (буряк, морква, картопля, квасоля, солоний огірок, оливкова олія)	150	39
Гарячі закуски		46
Смажений тофу із журавлиновим соусом	150/30	16
Гриль баклажан з копченим соусом карі	140	10
Запечений батат з машем і копченим карі	180	15
Сендвіч із бездріжджового хліба з сиром тофу та томатами	150	5
Супи		42
Індійський пряний суп «Дал»	200	10
Зелений борщ з паніром	250	8
Крем суп з гарбуза з сухариками	200/50	12
Крем суп з чечевиці з сирними грінками	200	12
Основні страв		277
Гарбуз тушкований з нутом та шпинатною еспумою	220	15
Батат тушкований з карі в кокосовому молоці	250	18
Зелена спаржа з соусом сальса та пармезаном	230	24
Стейк із цвітної капусти з грибами на пюре із коренеплодів	210	12
Фалафель із овочевим соте та горіховим соусом	80/120	20
«Палак пакора» (шпинат, картопля, цибуля червона, зелений горошок обсмажене в нуттовому клярі)	230	21

Продовження додатку Д

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість страв, порцій
«Сабджи» (цвітна капуста, квасоля, кабачки, болгарський перець, броколі, тушковані в вершковому соусі)	220	14
Лоуки харі матар сабджи (кабачок з зеленим горошком)	210	11
Відварна картопля з маринованими чері в полуничному соусі та копченим карі	190	23
Рис смажений із кукурудзою та карі та насінням Чіа	180	20
Спагеті в фенхельно-папричним соусом та сиром панір	160	22
Гречка запечена із тофу та гарбузовим насінням	170	18
Кіноа із сиром тофу та вяленими томатами	160	20
Паста із цукіні з зеленим песто та мигдалем	160	8
Гречана лапша соба з лисичками, морквою та шпинатом	180	12
Бульгур із тушкованими овочами (болгарський перець, помідори чері, морква, цибуля ріпчаста)	170	10
Бургер с сейтаном та соусом тартар	220	9
Десерти		69
Чіа-пудинг фірмовий	140	19
Кокосова пано-кото із авокадо	150	10
Полуничний мус з базиліковим кюлі	130	12
Тістечко морквяно-яблучне	140	8
Тарт гарбузовий	130	10
Сорбети (морква-яблуко, лісова ягода, полуниця, манго, ківі, банан)	50	5
Морозиво шоколадне на кокосовому молоці	50	5
Гарячі напої		46
Чай		
Каркаде з лавандою	300	6
Імбирний з лимоном та м'ятою	300	4
Масала чай з медом	280	8
Обліпиховий з апельсином та медом	300	6
Матча-лате із сиропом агаві	220	3
Кава		
Еспресо	30	8
Американо	100	8
Кава Лате із соєвим молоком	180	2
Кава Мокко	200	1
Холодні напої		69
Фреші овочеві		
Моркв'яний	250	3
Буряковий	250	2
Томатний	250	1
Гарбузовий	250	4
Із селери	250	1
Фреші фруктові		
Яблучний	250	3
Грушовий	250	2
Апельсиновий	250	8
Грейпфрутовий	250	3

Продовження додатку Д

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість страв, порцій
Ананасовий	250	2
Лимонади		
Базилік, полуниця	200	3
Цитрусовий	200	8
Манго-маракуйя	200	2
Смородиновий	200	1
Смузі		
Ананас – грейпфрут – імбир – агава – лимон	250	2
Маркова – апельсин – банан	250	3
Ананас- маракуя – банан – кокос	250	2
Апельсин – банан – гранат – малина	250	1
Манго – полуниця – смородина	250	2
Агава – кокос – банан- полуниця	250	6
Авокадо – броколі	250	3
Безалкогольні напої		
Вода «Моршинська» н/г	250	2
Вода «Моршинська» с/г	250	2
Кока-кола	250	2
Фанта	250	1

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Молоко, молочні та жирові продукти	Оливкова олія	2,3	3	6,9
	Соняшникова олія	1,9	3	5,7
	Яйце куряче, шт.	30	3	90
	Соеве молоко	0,9	3	2,7
	Кокосові вершки	1,2	3	3,6
	Масло вершкове	1,8	3	5,4
	Мигдалеве молоко	0,5	3	1,5
	Сир Пармезан	1,8	3	5,4
	Сир Тофу	1,6	3	4,8
	Сир Фета	1,7	3	5,1
	Сир Панір	2,2	3	6,6
Овочі та зелень	Авокадо	3,3	3	9,9
	Базтлік	0,8	3	2,4
	Баклажан	4,2	3	12,6
	Батат	2,6	3	7,8
	Болгарський перець	9,2	3	27,6
	Броколі	1,9	3	5,7
	Буряк	2,6	3	7,8
	Гарбуз	1,9	3	5,7
	Зелена цибуля	0,9	3	2,7
	Зелений горошок	0,9	3	2,7
	Петрушка	0,7	3	2,1
	К картопля	8,5	3	25,5
	Корінь імбиря	0,8	3	2,4
	Кукурудза	1,9	3	5,7
	Манго	0,9	3	2,7
	Мікс свіжого салату	1,9	3	5,7
	Морква	3,5	3	10,5
	Огірок	6,9	3	20,7
	Помідор	8,7	3	26,1
	Помідор рожевий	2,7	3	8,1
	Помідор черрі	4,3	3	12,9
	Редис	2,2	3	6,6
	Руккола	5,9	3	17,7
	Ростики	0,6	3	1,8
	Салат айсберг	1,6	3	4,8
	Мята	0,4	3	1,2
	Спаржа	1,8	3	5,4
	Щавель	1,3	3	3,9
	Цвітна капуста	5,2	3	15,6

Продовження додатку Ж

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Овочі та зелень	Часник	0,2	3	0,6
	Цибуля червана	1,2	3	3,6
	Цибуля ріпчаста	4,8	3	14,4
	Капуста білокачана	0,9	3	2,7
	Цукіні	2,6	3	7,8
	Шампінйони	0,6	3	1,8
Фрукти та ягоди	Яблуко	4,6	3	13,8
	Вишні	0,8	3	2,4
	Малина	0,9	3	2,7
	Виноград	1,08	3	3,24
	Груша	3,2	3	9,6
	Кокос	0,9	3	2,7
	Ананас	2,2	3	6,6
	Грейфрукт	2,5	3	7,5
	Агава	0,5	3	1,5
	Лимон	1,9	3	5,7
	Апельсин	3,2	3	9,6
	Банан	2,2	3	6,6
	Журавлина	0,5	3	1,5
	Лайм	0,4	3	1,2
Бакалійні товари	Прованські трави	0,4	5	2
	Кунжут	0,45	5	2,25
	Сосвій соус	1	5	5
	Горчиця в зернах	0,6	5	3
	Грецькі горіхи	1,2	5	6
	Винний оцет	0,6	5	3
	Бальзамічний оцет	0,2	5	1
	Куркума	0,2	5	1
	Мед	0,16	5	0,8
	Гарбузове насіння	0,5	5	2,5
	Квасоля	1,2	5	6
	Насіння чаї	0,6	5	3
	Горіхи	0,54	5	2,7
	Кунжут	0,2	5	1
	Цукати	0,7	5	3,5
	Чорниці сушені	0,3	5	1,5
	Вишні сушені	0,3	5	1,5
	Фініки	0,8	5	4
	Коріандир	0,2	5	1
Сипучі продукти	Борошно пшеничне	11,2	5	56
	Цукор	3	5	15
	Рис	0,26	5	1,3
	Гречка	1,15	5	5,75
	Кукурудзяна	3,6	5	18

Продовження додатку Ж

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Сипучі продукти	Булгур	2,6	5	13
	Зелена гречка	0,8	5	4
	Чечевиця	1,5	5	7,5
	Вівсяні пластівці	1,4	5	7
	Нут	2,2	5	11

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		матеріально-технічні			просторові		
		Тип, марка, модель устаткування	кількість, шт.	площа устаткування, м ²	приміщення	площа, м ²	
Завантажувальна	Постачання, розподіл, складування та зберігання сировинних запасів Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Ваги товарні електронні, ВН-30-1-D	1	0,44	Завантажувальна	12	Комірник/вантажник
		Візок Козак TSA 300	1	0,8			
		Стіл письмовий Jysk VEDDE	1	0,4	Приміщення комірника	6	
		Стілець офісний Iso** Signal	3	0,7			
		Шафо офісна ЮНІОР 2502	1	0,6			
Склад	Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.	Стелаж ПТВМП «Діана» СТ	2	1,0	Комора сухих продуктів	4	Комірник/вантажник
		Підтоварник ТММ ПТ	1	0,4			
		Стелаж ПТВМП «Діана» СТ	2	0,96	Комора напоїв	4	
		Підтоварник ТММ ПТ	1	0,4			
		Збірно-розбірна камера POLAIR 1360x1360x2200	1	1,8	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	5	

Закінчення додатку К

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		матеріально-технічні			просторові		
		Тип, марка, модель устаткування	кількість, шт.	площа устаткування, м ²	приміщення	площа, м ²	
		Збірно-розбірна камера POLAIR 1360x1360x2200	1	1,8	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	5	
	Санітарне оброблення та ремонт тари	Стелаж ПТВМП «Діана» СТ	2	1,0	Комора та мийна тари	4	
		Ванна мийна ПТВМП «Діана» ВС	1	0,5			

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00	Кількість порцій, шт.
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи	9	9	9	12	12	12	18	36	54	24	20	16	
Коефіцієнт перерахунку	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,08	0,16	0,23	0,10	0,09	0,07	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Фірмові страви													
Салат з рікоттою та печеними сливами	1	1	1	1	1	1	2	3	5	2	2	1	20
Салат з копченим перцем та кунжутним маслом	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	1	15
Тальятеле з песто та томатами конфі	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	1	15
Чіа-пудинг «Космо»	1	1	1	1	1	1	2	3	4	2	2	1	19
Холодні закуски													
Салат із руколи, томатів чері, філе апельсина, авокадо та кедрових горішків	1	1	1	2	2	2	3	5	7	3	3	2	32
Салат «Росток» (капуста білокачана, сир тофу, кукурудза, зелень, соус vegan)	2	2	2	3	3	3	5	10	14	6	5	4	60
Салат «Норі» (буряк, морква, картопля, норі, майонез vegan)	2	2	2	2	2	2	3	6	9	4	4	3	40
Салат «Бриз» (салат айсберг, томати чері, сир пармезан, сейтан, оливкове масло)	3	3	3	4	4	4	6	11	16	7	6	5	70
Салат із свіжих овочів (огірок, перець болгарський, помідори жовті, оливки, авокадо)	2	2	2	2	2	2	4	7	10	5	4	3	45
Мікс зеленого салату із оливками, кунжутом, гарбузовим насінням, медово-гірчичним соусом	2	2	2	3	3	3	4	9	13	6	5	4	55

Продовження додатку Л

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Салат із асорті морських водоростей подається з кунжутно-горіховим соусом та лимоним соком	2	2	2	2	2	2	4	7	10	4	4	3	44
Салат з бульгуром і м'ятою (огірок, помідори чері, мікс свіжого салату, болгарський перець, оливкова олія, фреш лимону)	2	2	2	3	3	3	4	9	12	5	5	4	54
Вінігрет (буряк, морква, картопля, квасоля, солоний огірок, оливкова олія)	2	2	2	2	2	2	3	6	9	4	4	3	39
Гарячі закуски													
Смажений тофу із журавлиновим соусом	1	1	1	1	1	1	1	3	4	2	1	1	16
Гриль баклажан з копченим соусом карі	0	0	0	1	1	1	1	2	2	1	1	1	10
Запечений батат з машем і копченим карі	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	1	15
Сендвіч із бездріжджового хліба з сиром тофу та томатами	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	5
Супи													
Індійський пряний суп «Дал»	0	0	0	1	1	1	1	2	2	1	1	1	10
Зелений борщ з паніром	0	0	0	0	0	0	1	1	2	1	1	1	8
Крем суп з гарбуза з сухариками	0	0	0	1	1	1	1	2	3	1	1	1	12
Крем суп з чечевиці з сирними грінками	0	0	0	1	1	1	1	2	3	1	1	1	12
Основні страви													
Гарбуз тушкований з нутом та шпинатною еспумою	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	1	15
Батат тушкований з карі в кокосовому молоці	1	1	1	1	1	1	1	3	4	2	2	1	18
Зелена спаржа з соусом сальса та пармезаном	1	1	1	1	1	1	2	4	6	2	2	2	24
Стейк із цвітної капусти з грибами на пюре із коренеплодів	0	0	0	1	1	1	1	2	3	1	1	1	12
Фалафель із овочевим соте та горіховим соусом	1	1	1	1	1	1	2	3	5	2	2	1	20
«Палак пакора» (шпинат, картопля, цибуля червона, зелений горошок обсмажене в нуттовому клярі)	1	1	1	1	1	1	2	3	5	2	2	1	21
«Сабджи» (цвітна капуста, квасоля, кабачки, болгарський перець, броколі, тушковані в вершковому соусі)	1	1	1	1	1	1	1	2	3	1	1	1	14
Лоуки харі матар сабджи (кабачок з зеленим горошком)	0	0	0	1	1	1	1	2	3	1	1	1	11

Продовження додатку Л

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Відварна картопля з маринованими чері в полуничному соусі та копченим карі	1	1	1	1	1	1	2	4	5	2	2	2	23
Рис смажений із кукурудзою та карі та насінням Чіа	1	1	1	1	1	1	2	3	5	2	2	1	20
Спагеті в фенхельно-папрічним соусом та сиром панір	1	1	1	1	1	1	2	4	5	2	2	2	22
Гречка запечена із тофу та гарбузовим насінням	1	1	1	1	1	1	1	3	4	2	2	1	18
Кіноа із сиром тофу та вяленими томатами	1	1	1	1	1	1	2	3	5	2	2	1	20
Паста із цукіні з зеленим песто та мигдалем	0	0	0	0	0	0	1	1	2	1	1	1	8
Гречана лапша соба з лисичками, морквою та шпинатом	0	0	0	1	1	1	1	2	3	1	1	1	12
Булгур із тушкованими овочами (болгарський перець, томати чері, морква, цибуля ріпчаста)	0	0	0	1	1	1	1	2	2	1	1	1	10
Бургер с сейтаном та соусом тартар	0	0	0	0	0	0	1	1	2	1	1	1	9
Десерти													
Чіа-пудинг фірмовий	1	1	1	1	1	1	2	3	4	2	2	1	19
Кокосова пано-кото із авокадо	0	0	0	1	1	1	1	2	2	1	1	1	10
Полуничний мус з базиліковим кюлі	0	0	0	1	1	1	1	2	3	1	1	1	12
Тістечко морквяно-яблучне	0	0	0	0	0	0	1	1	2	1	1	1	8
Тарт гарбузовий	0	0	0	1	1	1	1	2	2	1	1	1	10
Сорбети	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	5
Морозиво	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	5

Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для ресторану на 60 місць

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених основних страв	60
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під салатники	60
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	60
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для желе, індивідуально порційних фруктів	60
Блюдо кругле	Ø 300 5,6-порційне	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе	50
Соусник	1-6-порційні	Для холодних соусів чи сметани	20
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	25
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	60
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави	40
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	50
Молочники (закриті)	25 см ³	Для молока до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	20
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	50
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	60
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	60
Чайна ложка		Для сервірування чаю	60

Продовження додатку М

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Кавова ложка		Для сервірування кави	60
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	16
Ложки для порціювання		Для порціювання супів	16
Ложка для соусів		Для порціювання соусів	16
Скляний (кришталевий) посуд			
Бокал подовженої форми	125-150 см ³	Для коктейлів	50
Склянки конічні з потовщеним дном	100 см ³	Для подавання коктейлів	60
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	60

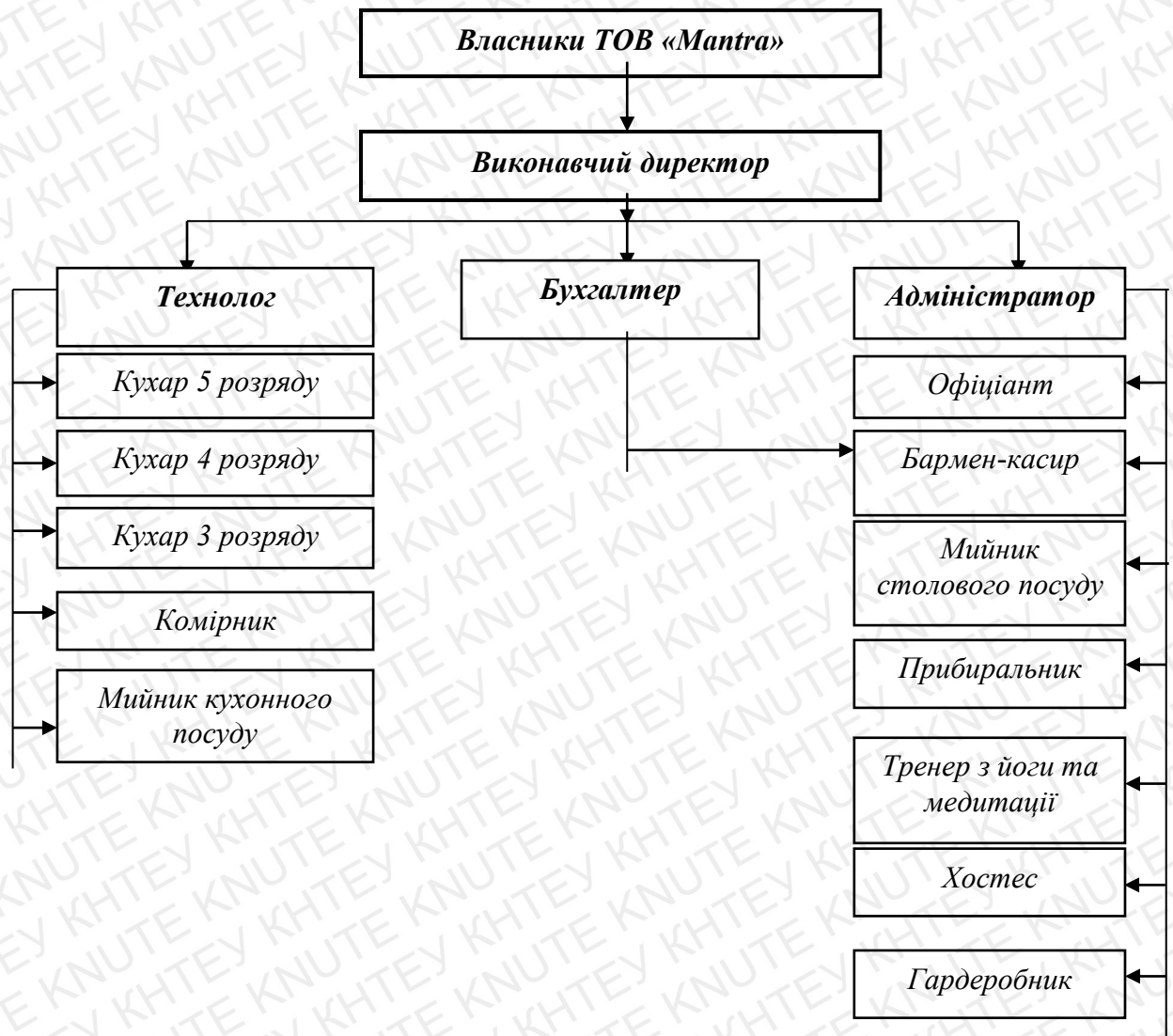
**Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта
господарювання**

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
1.	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2.	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3.	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в державній адміністрації	Печерська районна державна адміністрація в м. Києві
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба в м. Києва
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Києва
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Києва
Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Києва
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Києва
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.30.1 Діяльність ресторанів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Києва
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Ощадбанк»

Організаційна система управління ресторану ведичної кухні «Mantra»



**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів ресторану ведичної кухні «Mantra»**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					1885,59
Фірмові страви	69	61,00	4209,00	2070	126,27
Холодні страви і закуски	439	68,00	29852,00	13170	895,56
Гарячі закуски	46	55,00	2530,00	1380	75,90
Супи	42	25,00	1050,00	1260	31,50
Основні страви	277	75,00	20775,00	8310	623,25
Соуси	46	15,00	690,00	1380	20,70
Десерти	69	35,00	2415,00	2070	72,45
Гарячі напої	46	22,00	1012,00	1380	30,36
Холодні напої	20	16,00	320,00	600	9,60
2. Закупні товари					24,99
Холодні напої	49	17,00	833,00	1470	24,99
3. Разом					1910,58

**Посадова структура зі штатного розпису по ресторану ведичної кухні
«Mantra» на 2021 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар 5 розряду	4
7	Кухар 4 розряду	4
8	Кухар 3 розряду	2
9	Офіціант	10
10	Хостес	2
11	Бармен-касір	2
Допоміжний персонал		
12	Прибиральник	2
13	Мийник кухонного посуду	2
14	Мийник столового посуду	2
15	Тренер з йоги та медитації	2
16	Гардеробник	2
	Разом	40

Планування фонду заробітної плати по ресторану ведичної кухні «Mantra» на 2021 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	25000,00	25000,00	2000,00	1000,00	28000,00
2	Бухгалтер	1	18000,00	18000,00	1000,00	800,00	19800,00
3	Технолог	1	17000,00	17000,00	1000,00	1000,00	19000,00
4	Адміністратор	2	16000,00	32000,00	1000,00	800,00	33800,00
	Разом	5	76000,00	92000,00	5000,00	3600,00	100600,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	13500,00	13500,00	800,00	500,00	14800,00
6	Кухар 5 розряду	4	14000,00	56000,00		4000,00	60000,00
7	Кухар 4 розряду	4	13000,00	52000,00		4000,00	56000,00
8	Кухар 3 розряду	2	12000,00	24000,00		1500,00	25500,00
9	Офіціант	10	10000,00	100000,00		6000,00	106000,00
10	Хостес	2	11000,00	22000,00		1200,00	23200,00
11	Бармен-касір	2	13000,00	26000,00		1800,00	27800,00
	Разом	25	86500,00	293500,00	800,00	19000,00	313300,00
Допоміжний персонал							
12	Прибиральник	2	10000,00	20000,00		800,00	20800,00
13	Мийник кухонного посуду	2	10500,00	21000,00		800,00	21800,00
14	Мийник столового посуду	2	10500,00	21000,00		800,00	21800,00
15	Тренер з йоги та медитації	2	14000,00	28000,00	1000,00	800,00	29800,00
16	Гардеробник	2	10000,00	20000,00		800,00	20800,00
	Разом	10	55000,00	110000,00	1000,00	4000,00	115000,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	40	217500,00	495500,00	6800,00	26600,00	528900,00

План з праці ресторану ведичної кухні «Mantra» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	40
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	25
допоміжний персонал, осіб	10
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	6346,80
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1207,20
Основний операційний персонал, тис. грн	3759,60
допоміжний персонал, тис. грн	1380,00
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1071,00
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	81,60
участь працівників у прибутках, тис. грн	26,78
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	7417,80
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	86
– додаткова заробітна плата, %	14

**Планування поточних витрат ресторану ведичної кухні «Mantra» на
2021 рік**

№ п.п.	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Поділ витрат на умовно змінні(ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
<i>Стаття 1.</i>	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	4585,39	ЗВ
<i>Стаття 2.</i>	Витрати на оплату праці.	7417,80	ПВ
<i>Стаття 3.</i>	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	1743,18	ПВ
<i>Стаття 4.</i>	Амортизаційні відрахування	606,28	ПВ
<i>Стаття 5.</i>	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	392,49	ПВ
<i>Стаття 6.</i>	Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	122,45	ПВ
<i>Стаття 7.</i>	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00	ПВ
<i>Стаття 8.</i>	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	9,5	ПВ
<i>Стаття 9.</i>	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	11,46	ЗВ
<i>Стаття 10.</i>	Витрати на транспортування		ЗВ
<i>Стаття 11.</i>	Витрати на охорону ЗРГ	1,38	ПВ
<i>Стаття 12.</i>	Інші поточні витрати діяльності	550,25	ПВ
<i>Стаття 13.</i>	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	15440,19	
	У тому числі умовно змінні витрати	4596,86	
	Умовно постійні витрати	10843,33	

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2021 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		18341,57
2	Середній процент торговельної націнки, %		180
3	Змінні витрати, у тому числі		4596,86
3.1	Собівартість продукції, грн		4585,39
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		11,46
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	13744,71
5	Постійні витрати, грн.		10843,33
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	2901,38
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	25,06
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	6998,52
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100/ст.8	162,08
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	15,82

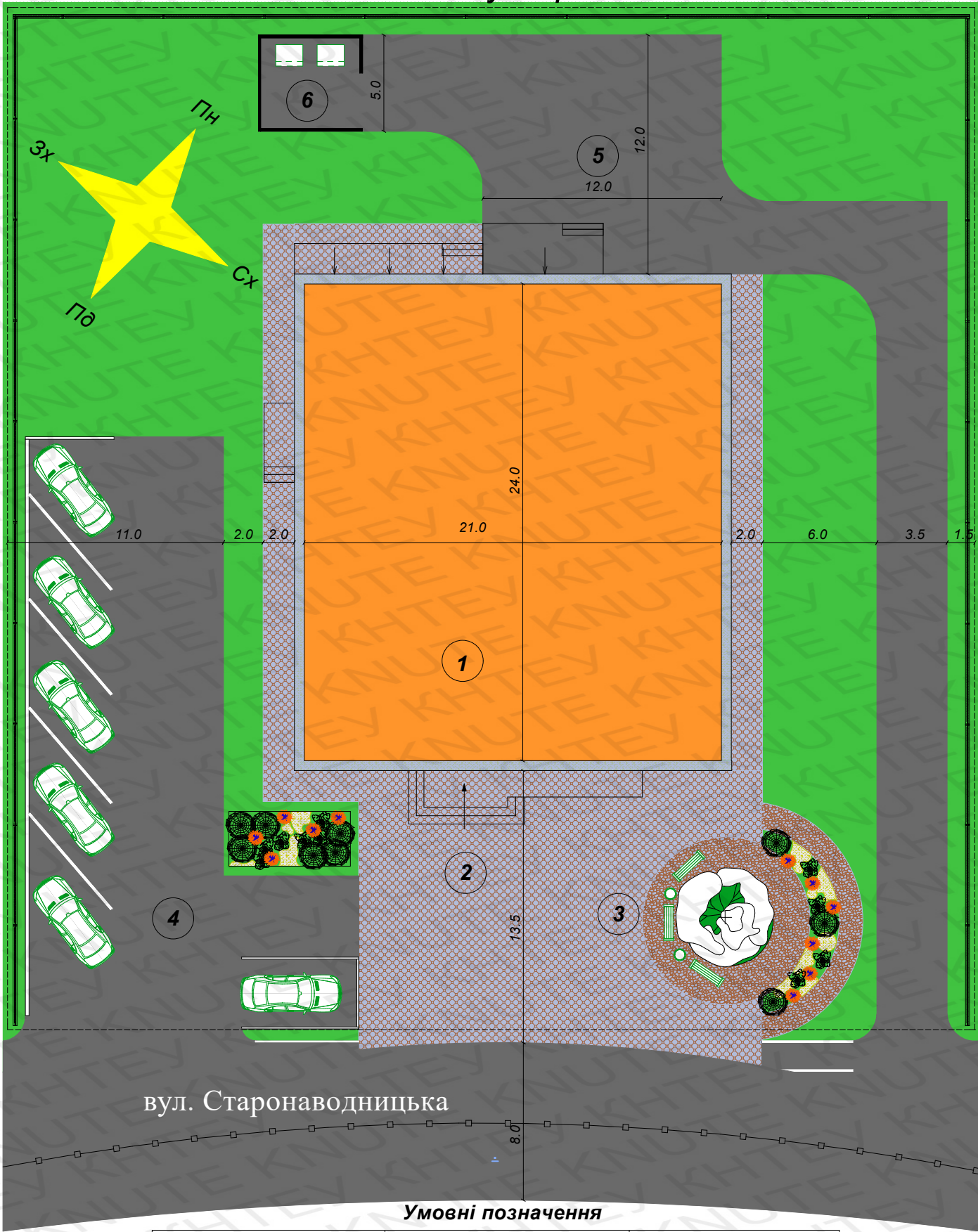
Додаток III

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років ресторану ведичної кухні «Mantra»

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток	
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту	тис. грн	рентабельність
1-й рік	22926,96	8	2379,13	
2-й рік	24761,12	8	2664,63	
3-й рік	26742,01	8	2984,38	
4-й рік	28881,37	8	3233,08	
5-й рік	31191,88	8	3621,05	
Разом	134503,33		14882,28	

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

План благоустрою М 1:500



Умовні позначення

	Межа ділянки		Асфальтування		Дерево
	Будівля, що проектується		Озеленення		Ялинка
	Бруківка		Бак для сміття		Квіти
	Декоративне каміння		Сміттєзбірник		Автомобіль
	Бруківка		Лавочка		Паркан

Схема проїзду

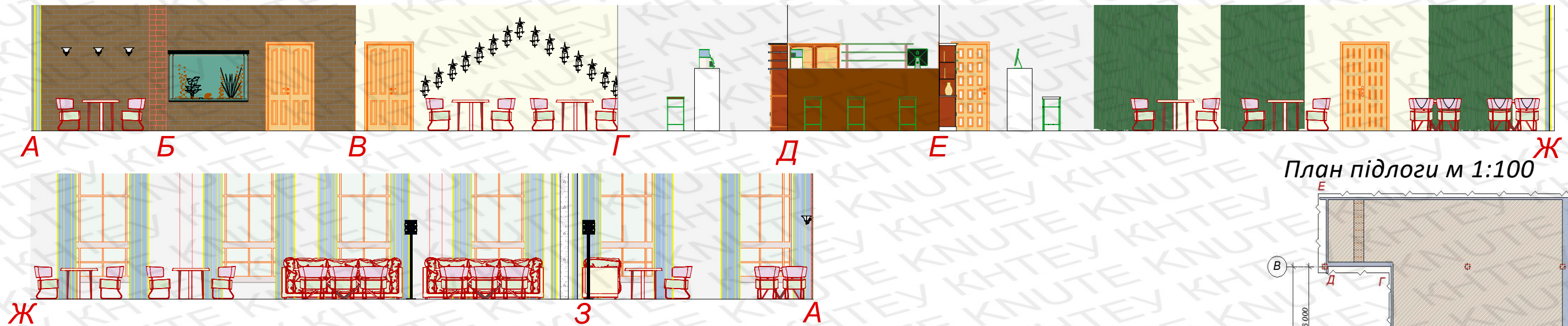


Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	60 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	95 м ²
3	Місце для відпочинку	40 м ²
4	Стоянка для автомобілів	144 м ²
5	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
6	Майданчик для сміттєзбірників	42 м ²

						КНТЕУ 181.20 06-12 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів			
Зм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Ресторан - 60 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Федорова Д.В.						Н	1	4
Керівник	Федорова Д.В.								
Розробив	Сіора Я.В.					План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		

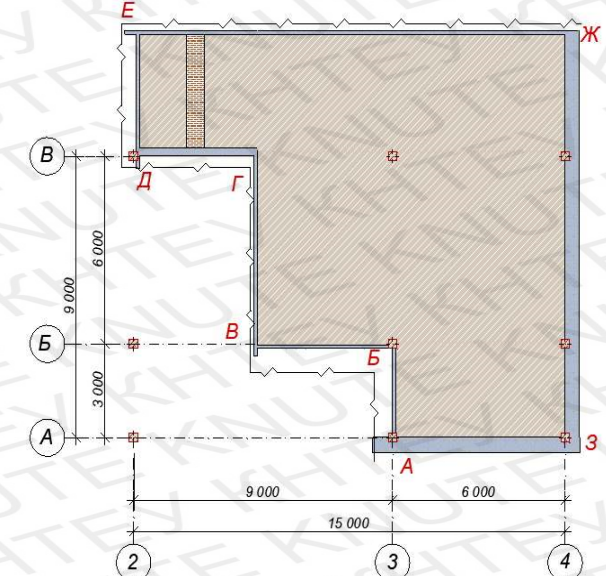
Розгортка стін М 1:50



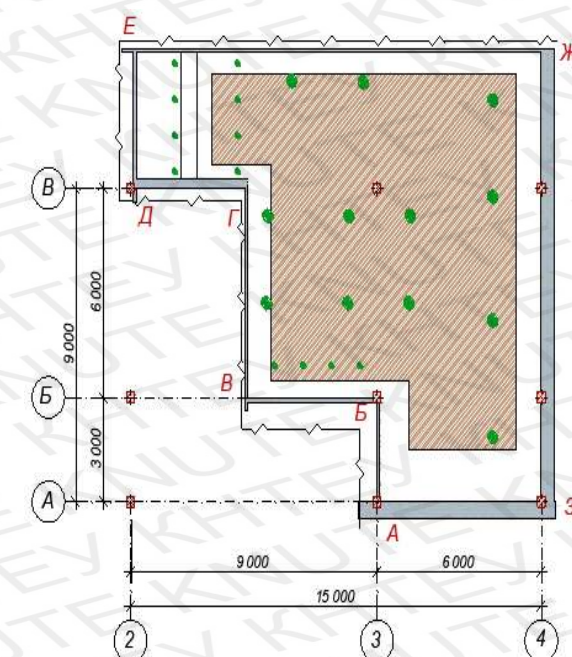
Дизайн торгового зала ресторана



План підлоги м 1:100



План стелі м 1:100

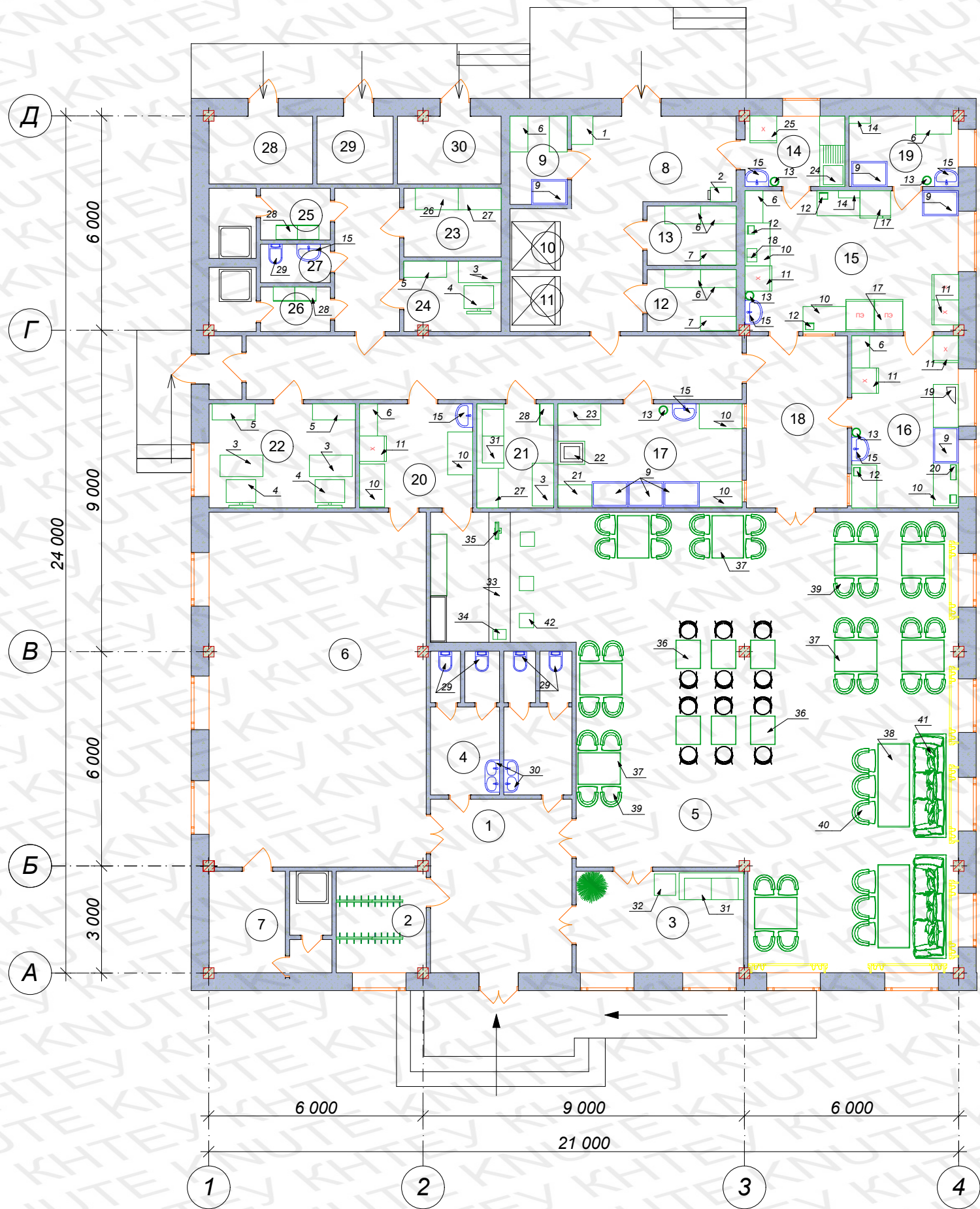


Паспорт кольорів

№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення	№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення
1		Тканина	Меблі	5		3 D-панелі	Стіни
2		Дерево	Меблі	6		3 D-панелі	Стіни
3		Паркет	Підлога	7		Дерево	Барна стійка
4		Тканина	Меблі	8		Натяжна стеля	Стеля

						КНТЕУ 181.20 06-12 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів			
Зм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Федорова Д.В.					Ресторан - 60 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Федорова Д.В.						Н	4	4
Розробив	Сіора Я.В.								
						Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ		
№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	18,0
2	Гардероб	7,0
3	Аванзал	12,0
4	Санвузли для відвідувачів	16,0
5	Торговельна зала ресторану	129,0
6	Зала для заняття йогою та медитацією	60,0
7	Гардероб для йогою зали	10,0
8	Завантажувальна	12,0
9	Комора та мийна тари	4,0
10	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	1,8
11	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	1,8
12	Комора напоїв	4,0
13	Комора сухих продуктів	4,0
14	Цех обробки овочів	6,0
15	Гарячий цех	23,0
16	Холодний цех	14,0
17	Мийна столового посуду та сервізна	15,0
18	Роздаткова	6,0
19	Мийна кухонного посуду	6,0
20	Підсобне приміщення для йогою-зали та ресторану	9,0
21	Приміщення офіціантів	6,0
22	Контора	12,0
23	Білизняна	5,5
24	Приміщення заввиробництвом	6,0
25	Гардероб з душовими кабінами для жінок	5,0
26	Гардероб з душовими кабінами для чоловіків	5,0
27	Санвузол	2,0
28	Вентиляційна камера припливна	5,5
29	Теплопункт	4,0
30	Вентиляційна камера витяжна	5,5

						КНТЕУ 181.20 06-12 д.ф.н. ВКП ГЧ				
						Проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів				
Зм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата					
Зав. каф.	Федорова Д.В					Ресторан - 60 місць		Стадія	Лист	Листів
Керівник	Федорова Д.В.							Н	3	4
Розробив	Сіора Я.В.									
						План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		

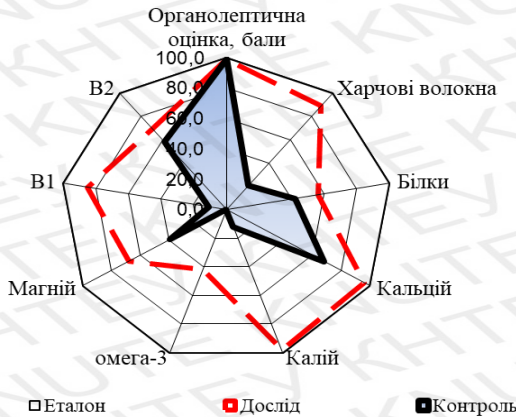
Порівняльна характеристика органолептичних показників чіа-пудингів на мигдальному молоці

Показники якості	Контрольний зразок	Зразок пудингу з додаванням насіння чіа		
		15%	20%	25%
Зовнішній вигляд	Без пошкоджень та правильної форми	Правильної форми, наявні незначні пошкодження	Правильної форми, наявні незначні пошкодження	Правильної форми, наявні незначні пошкодження
Колір	Молочний	Молочний з невеликим вкрапленнями зерняток	Молочний з вкрапленнями зерняток	Сірувато-молочний з вкрапленнями зерняток
Запах	Властивий для молочного пудингу	Властивий для молочного пудингу з горіховим ароматом	Горіховий аромат	Яскраво-виражений аромат горіхів
Смак	Відповідний молочному пудингу	Відповідний молочному пудингу з присмаком мигдалю	Відповідний молочному пудингу з легким горіховим присмаком	Відповідний молочному пудингу з яскраво-вираженим горіховим присмаком
Консистенція	Однорідна, щільна	Пориста, майже однорідна	Щільна з вкрапленнями насіння чіа	Дуже щільна, неоднорідна

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків пудингів (без додавання насіння чіа та з його додаванням) у розрахунку на 100 г продукту

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, %
Білки, г	4,26	5,28	24,1
Жири, г	5,76	8,13	41,1
ω-3	0,01	4,2	100
Вуглеводи, г	16,89	15,61	-7,6
В т.ч. харчові волокна	0,10	6,44	100
Енергетична цінність, ккал	133,25	96,11	-27,9
Мінеральні речовини (мг):			
Кальцій, мг	110,98	195,43	76,1
Калій, мг	129,44	692,50	435,0
Магній, мг	13,03	35,60	173,2
Залізо, мг	0,94	1,28	36,1
Вітаміни (мг)			
Вітамін В1, мг	0,03	1,12	3655,5
Вітамін В2, мг	0,11	0,16	45,3
Вітамін РР, мг	0,07	1,59	2042,0

Технологічна схема приготування чіа-пудингу



Профілограма якості чіа-пудингу на мигдальному молоці

				КНТЕУ 181.20 06-12 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів			
	П. І. Б.	Підпис	Дата				
Зав. каф.	Федорова			Ресторан - 60 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Федорова				Н	2	4
Студент	Сіора			Графічні матеріали з провадженням новітніх технологій	Факультет ресторанно-готельного і туристичного бізнесу, 2 курс, 06 група, д.ф.н		

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	BH-30-1-D	1	800	600
2	Візок вантажний	Козак TSA 300	1	600	400
3	Стіл письмовий	Jysk VEDDE	4	1200	600
4	Стілець офісний	Iso** Signal	3	830	790
5	Шафа офісна	ЮНІОР 2502	3	1200	450
6	Стелаж КИЙ-В	ПТВМП «Діана»	11	1000	500
7	Підтоварник	ТММ ПТ	2	1000	400
8	Збірно розбірна камера	POLAIR	2	1360	1360
9	Ванна мийна	ПТВМП ВС	8	1000	700
10	Стіл виробничий	ПТВМП СПП	10	1200	700
11	Шафа холодильна	DGD AF 07 ЕКО	6	710	800
12	Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	5	241	195
13	Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	6	525	435
14	Полочки настінні	ПТВМП "Діана"	4	900	300
15	Рукомийник	КИЙ-В АР-15	6	492	432
16	Плита електрична	KOGAST EST49/P	2	800	900
17	Пароконвектомат	GIORIK	1	860	765
18	Кухонний комбайн	Hendi MYCOOK	1	420	350
19	Слайсер	Sirman Smart 220	1	555	460
20	Міксер планетарний	Sirman PLUTONE	1	420	150
21	Стелаж для сушки посуду	СТСП-4Т	1	1000	500
22	Машина посудомийна	SILANOS NE 1300	1	655	785

23	Шафа для посуду	ШДРН-2	1	1200	600
24	Стіл з ванною	СМВСМ	1	1470	750
25	Холодильна шафа	ШХ-0,40М	1	750	750
26	Ларь	ЛБ	1	1050	600
27	Шафа для білизни	ШБ-2А	2	1000	600
28	Шафа для одягу	ШО-3Б	5	600	400
29	Унітаз	Керсаніт	5	370	550
30	Раковина подвійна	Керсаніт	2	900	406
31	Диван		2	1800	750
32	Журнальний стіл		1	600	600
33	Барна стійки	IBUD.UA	1	4000	800
34	Кавомашина	Nemox CAFFÈ	1	210	290
35	Автоматизоване роб місце	W-SMART	1	250	300
36	Стіл двоохмісний	Richman-22	6	600	800
37	Стіл чотирьохмісний	Richman-44	9	12500	800
38	Стіл шестимісний	Richman-66	2	2000	900
39	Стілець		48	800	800
40	Стілець		6	690	660
41	Диван		2	2900	930
42	Стілець барний		3	400	400

						КНТЕУ 181.20 06-12 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект ресторану ведичної кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій чіа-пудингів			
Зм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Федорова Д.В					Ресторан - 60 місць	Стадия	Лист	Листів
Керівник	Федорова Д.В.						Н	За	4
Розробив	Сіора Я.В.								
						Специфікація обладнання	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		