

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ДО ЗАХИСТУ
завідувачка кафедри міжнародної
електронної комерції та готельно-
ресторанної справи
_____ **Данько Н.І.**

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему: «ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ
РИБНОГО РЕСТОРАНУ «MARLIN»»

Виконала: студентка 4 курсу групи УГР-41
Освітньої програми «Готельно-ресторанна
справа» за спеціальністю 241 «Готельно-
ресторанна справа»
Березницька Юлія Русланівна

Керівник:
к.т.н., доц. Горелков Дмитро Вікторович

Рецензент:

Підсумкова оцінка за шкалою ЗВО:

Кількість балів: _____

Голова Екзаменаційної комісії

(підпис) (прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В. Н. КАРАЗІНА

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студента Березницька Юлія Русланівна

Курсу IV групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи «Організаційно-проектні рішення рибного ресторану «MARLIN»»

затверджена наказом від «12» 04 2024 №4002-5/809

Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Теоретичні основи організації та сучасний стан ресторанного господарства	10.12. 2023	
Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства	16.03.2024	
Економічне обґрунтування відкриття закладу	21.04.2024	

Термін подання дипломної роботи на кафедру 10.06.2024р.

Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 22.05.2024р.

КЕРІВНИК РОБОТИ: доцент Д.В. Горелков

Дата видачі завдання 21.11.2023р.

Завдання прийняте до виконання дипломником Ю. Р. Березницька

Завідувачка кафедри

міжнародної електронної комерції

та готельно-ресторанної справи доцент Н.І. Данько

АНОТАЦІЯ

Березницька Ю.Р. «Організаційно-проектні рішення рибного ресторану «MARLIN»».

У роботі розкрито сутність основних понять, що використовуються в ресторанному господарстві. Охарактеризовано сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Проведено аналітичні розрахунки, необхідні для відкриття нового рибного ресторану «MARLIN»: складено виробничі програми та змодельовано на їх основі технологічні процеси; проведено розрахунки для визначення потреб підприємства в сировині, продуктах, закупівельних товарах; обґрунтовано структуру і склад приміщень закладу, за допомогою спеціального програмного забезпечення розроблено їх схеми та моделі; розраховано чисельність персоналу. Проведено економічне обґрунтування відкриття закладу.

ANNOTATION

Bereznytska Y.R. «Organizational and Design Solutions for the Fish Restaurant «MARLIN»».

This work explains the main concepts used in the restaurant business. It describes the current state and future prospects of the restaurant industry in Ukraine. The necessary calculations for opening a new fish restaurant «MARLIN» have been carried out: production programs were created and technological processes were modeled based on them; calculations were made to determine the restaurant's needs for raw materials, products, and purchased goods; the structure and layout of the restaurant premises were planned, and their designs and models were developed using special software; the required number of staff was calculated. The economic feasibility of opening the restaurant was also evaluated.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА СУЧАСНИЙ СТАН РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	7
1.1 Сутність основних понять	7
1.2 Характеристика сучасного стану та перспектив розвитку ресторанного бізнесу в Україні.....	9
Висновки до розділу 1.....	12
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	14
2.1 Загальна характеристика нового рибного ресторану «MARLIN».....	14
2.2 Прогнозована кількість споживачів та реалізованої продукції.....	18
2.3 Обґрунтування структури і складу приміщень.....	22
2.4 Розрахунок чисельності виробничих працівників та офіціантів.....	36
Висновки до розділу 2.....	40
РОЗДІЛ 3 ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ	41
3.1 Витрати та доходи за проєктом, основні джерела фінансування	41
3.2 Оцінка інвестиційної привабливості проєкту та ризики.....	46
Висновки до розділу 3	48
ВИСНОВКИ.....	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	52
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Ресторанне та готельне господарство є тими видами економічної діяльності, які лежать в основі сфери гостинності. Ресторанний ринок в Україні є дуже динамічним. В останні роки він розвивався швидкими темпами. Зростала кількість закладів ресторанного господарства, з'являлися нові формати закладів, нові послуги, покращувалися якісні показники (обслуговування, асортимент та якість страв). Заклади ресторанного господарства урізноманітнили меню, стали пропонувати доставку страв додому, організацію різноманітних банкетів, конференцій та шоу, що поєднувалися з організацією споживання. Пов'язано це з підвищенням рівня життя споживачів, зміною їх уподобань та прагненням провести час не дома, а за споживанням якісної їжі в закладах ресторанного господарства у поєднанні з цікавим дозвіллям.

Разом з тим, ресторанний бізнес дуже чутливий до економічної ситуації, коливань курсу валют та соціальних чинників. Поширення COVID-19; військові дії; загальний економічний спад в країні; зниження попиту на ресторанный послуги; зменшення кількості потенційних споживачів через зниження рівня життя, міграцію населення та зміни у його структурі; відсутність у керівників закладів ресторанного господарства практичного досвіду антикризового управління – це ті чинники, які змінили умови функціонування ресторанного бізнесу в Україні. Багато підприємств ресторанного господарства припинили свою діяльність.

Ресторанний ринок в Україні сьогодні постійно змінюється. В регіонах країни, що знаходяться поряд з зонами бойових зіткнень, як правило, функціонують невеликі підприємства ресторанного господарства, що пропонують обмежений асортимент страв та напоїв. В центральних та західних регіонах, навпаки, спостерігається тенденція до злиття-поглинання. Розвиваються колишні бренди після низки перетворень, рідше – з'являються нові. На ринку функціонують лише ті заклади, що швидко адаптуються до сучасних мінливих умов. Більш успішними є мережі ресторанів, що працюють у

демократичному ціновому сегменті і пропонують на ринку послуги франчайзингу.

Отже, ефективне функціонування ресторанного бізнесу залежить від цілої низки факторів внутрішнього і зовнішнього середовища. Залишаються актуальними питання рівня професіоналізму персоналу, удосконалення культури сервісу, впровадження ресурсозберігаючих технологій, використання якісної сировини.

Метою даної роботи є закріплення та поглиблення теоретичних знань щодо організації процесів виробництва в закладах ресторанного господарства; проведення відповідних аналітичних розрахунків, необхідних для відкриття нового закладу ресторанного господарства; розробка пропозицій щодо удосконалення роботи підприємства ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є новий рибний ресторан «MARLIN».

Предметом дослідження – виробничо-торговельна структура рибного ресторану «MARLIN».

Завданнями даної роботи є: 1) дослідження сучасного стану та перспектив розвитку ресторанного бізнесу, особливостей його функціонування; 2) характеристика нового рибного ресторану, розробка його меню; 3) складання виробничої програми та моделювання на її основі технологічних процесів з урахуванням виробничо-торговельної структури закладу; 4) проведення розрахунків щодо визначення потреби підприємства в сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами; 5) обґрунтування структури і складу приміщень підприємства; 6) вибір обладнання та інвентарю; 7) визначення робочих місць для кулінарної обробки сировини та приготування напівфабрикатів; 8) розрахунок необхідної чисельності персоналу, обґрунтування режиму їх роботи та складання графіків виходу на роботу; 9) економічне обґрунтування відкриття підприємства.

Інформаційною базою слугували дані Державної служби статистики України, монографії, навчальні посібники, наукові статті періодичних видань, матеріали науково-практичних конференцій, електронні публікації. Графічні

зображення у роботі виконані з використанням спеціалізованого програмного забезпечення: AutoCAD та «Sweet Home 3D».

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків; містить 55 сторінок тексту, 15 рисунків, 24 таблиці, 6 додатків. Список джерел включає 30 найменувань літератури та 8 електронних публікацій.

Апробація результатів роботи. Результати досліджень були оприлюднені на Всеукраїнській науково-практичній конференції студентів «Стан та перспективи розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи» (додаток E).

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА СУЧАСНИЙ СТАН РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Сутність основних понять

Ресторанне господарство – це особливий вид діяльності, що об'єднує в собі майстерність персоналу, традиції різних регіонів, культуру обслуговування, досвід менеджерів та маркетологів, які спрямовані на формування споживчої аудиторії.

Ресторанний бізнес постійно розвивається. Пов'язано це зі значною конкуренцією на ринку. Боротьба за споживачів стимулює рестораторів продумувати основну стратегію діяльності закладу, його стиль і, навіть, дрібні деталі, що створюють неповторність та унікальність підприємства.

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства [29].

Заклад ресторанного господарства – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів [29].

Ресторанний бізнес сьогодні визначається потребами споживачів і забезпечує комплексні послуги з організації харчування. Ресторанне господарство складається з великих, малих та мікропідприємств. Вони мають різні форми власності та об'єднуються за характером перероблюваної сировини і продукції, що випускається, за організацією виробництва і формами обслуговування населення, за послугами, що надаються [28].

Заклади ресторанного господарства пропонують послуги харчування, виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів, організації споживання та обслуговування, реалізації кулінарної продукції, організації дозвілля та інформаційно-консультативні послуги [28].

Ресторан – підприємство ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові, винно-горілчані, тютюнові і кондитерські вироби, з високим рівнем обслуговування в поєднанні з організацією дозвілля. Залежно від якості послуг, що надаються, рівня і умов обслуговування вони поділяються на класи: «люкс», «вищий» та «перший»[28].

Більшість ресторанів мають відповідний профіль, який визначається з урахуванням потенційних споживачів, логістики, можливостей отримання якісної сировини тощо. Визначається профіль концепцією закладу, яка, в свою чергу, встановлює його імідж. Імідж ресторанного підприємства пов'язаний з відповідним ринковим сегментом (спеціалізований, етнічний, дитячий тощо). Профіль та концепція визначають меню закладу, його зовнішній вигляд, інтер'єр та особливості обслуговування.

Відкриття нового закладу ресторанного господарства потребує детальної підготовки. Вона включає, в першу чергу, глибокі теоретичні знання, які можна отримати на основі вивчення наукової та навчально-методичної літератури. Роботи багатьох українських науковців присвячені діяльності у ресторанній сфері. Зокрема, Архіпов В.В. [10] у своїй монографії описує основні напрямки розвитку ресторанного господарства, організацію виробництва у ресторанному бізнесі. Автор приділяє увагу і практичним питанням: особливостям організації постачання, організації роботи складського господарства, цехів та роздаткових ліній.

Мальська М.П. та Роглев Х.Й. [16] систематизували і виклали теоретичні, методичні і практичні питання щодо управління сучасним готельно-ресторанним господарством. У їх роботі досліджуються системи обслуговування в готелях та ресторанах.

Лук'янов В. О. [15] розглянув питання організації обслуговування гостей в готельно-ресторанній сфері, дослідив внутрішню структуру готельно-ресторанного бізнесу, проаналізував значення висококваліфікованого персоналу для підвищення якості обслуговування споживачів.

Питанням основних напрямків розвитку ресторанного господарства, його проблем та перспектив розвитку в умовах глобалізації присвячені роботи [28] Данько Н.І., Євтушенко О.В., Парфіненко А.Ю., Довгаль Г.В., Шамара І.М. та багатьох інших науковців.

1.2 Характеристика сучасного стану та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні

В Україні налічується велика кількість суб'єктів господарювання (табл. 1.1), що забезпечують споживачів стравами та напоями, спостерігається досить високий рівень конкуренції. Суттєву конкуренцію великим підприємствам складають фізичні особи – суб'єкти підприємницької діяльності, але ринок ресторанних послуг ще далекий від насичення.

Як видно з таблиці, у 2020 – 2021 роках склалися найсприятливіші умови для функціонування ресторанного бізнесу. В середньому на 10 тис. жителів України припадало 15 закладів ресторанного господарства (у туристичних регіонах ця цифра більша) [23]. Обсяг усього українського ресторанного ринку аналітики оцінювали у 30 млрд грн [21]. Але з 2021 по 2022 роки спостерігається скорочення кількості ресторанних підприємств. За цей період припинили роботу 10189 закладів і ця тенденція спостерігається і надалі, що пояснюється подіями в країні.

У зоні воєнних дій відбувається фізичне знищення ресторанних підприємств. В центральних та західних регіонах заклади, які в перші місяці війни значно зменшили об'єми продажів через проблеми з логістикою, сьогодні вийшли на довоєнні рівні (крім ресторанів, які працювали на імпортній сировині). В зазначених регіонах відкриваються нові підприємства ресторанного

господарства. Це пов'язано з прибуттям сюди великої кількості внутрішньопереміщених осіб.

Таблиця 1.1

Кількість діючих суб'єктів господарювання із забезпечення
стравами та напоями

Рік	Усього, од	З них фізичні особи-підприємці, од
2018	53558	47816
2019	60851	54842
2020	63329	57460
2021	61648	55922
2022	51459	47890

Виконано автором на основі джерела [9]

Підприємства ресторанного господарства розміщені нерівномірно на території України (рис.1.1). Найбільше їх у туристичних регіонах та великих промислових центрах.

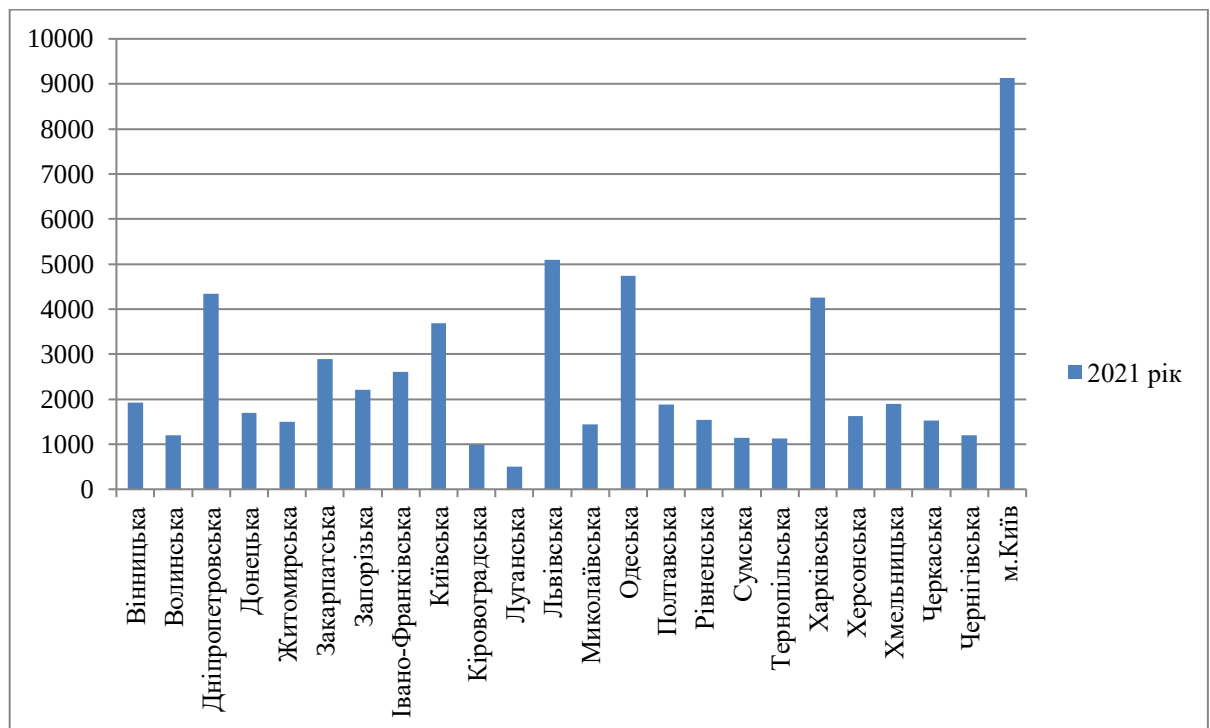


Рис. 1.1 Кількість закладів ресторанного господарства по
регіонах України

Виконано автором на основі джерела: [9]

Діяльність ресторанного бізнесу впливає на економічні і соціальні процеси в суспільстві. Його розвиток забезпечує населення робочими місцями (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Кількість працівників, зайнятих у ресторанному господарстві

Рік	Усього, осіб	З них фізичні особи-підприємці, осіб
2018	224105	153973
2019	235203	159766
2020	209451	148465
2021	212220	150163
2022	151263	106871

Виконано автором на основі джерела [9]

Фінансові результати діяльності закладів ресторанного господарства (табл.1.3) показують зниження обсягів реалізованої продукції та послуг у 2020 році, що пояснюється карантинними обмеженнями та зростанням їх у 2021 році. Значне зниження обсягів у 2022 році пов'язане з військовими діями в країні.

Таблиця 1.3

Обсяг реалізованої продукції (товарів, послуг)
зкладами ресторанного господарства

Рік	Усього, тис.грн	З них фізичні особи-підприємці, тис.грн
2018	47958741,8	21953170,8
2019	60382680,9	29762596,6
2020	55262615,6	31415139,5
2021	87164865,0	51671122,6
2022	30350550,0	24674745,5

Виконано автором на основі джерела [9]

Аналіз діяльності ресторанного бізнесу в Україні показує низку проблем [26]. Звичайно, найголовнішою є ситуація в країні, яка створює загрозу не тільки для будь-якого бізнесу, а й для життя взагалі. Серед проблем, що стосуються безпосередньо ресторанного господарства слід зазначити: будівництво закладів без урахування розвитку інфраструктури міст, транспортних мереж;

використання закладів із застарілим обладнанням та технологіями приготування страв; мала кількість ресторанів з національною кухнею; використання неякісної, а іноді і екологічно небезпечної сировини; неефективне ціноутворення; низький рівень захисту інформації; компетентність персоналу.

Зараз складно говорити про перспективи ресторанного бізнесу в Україні, все буде залежати від ситуації в державі. За умови її поліпшення буде змінюватися інвестиційна привабливість галузі та зростати інтерес інвесторів як вітчизняних, так і іноземних, буде можливість залучення держави до підтримки великих інвестиційних проектів.

Серед основних напрямків подальшого розвитку ресторанного господарства залишаються [25,27]: спеціалізація закладів; підвищення культури обслуговування; підвищення якості продукції за рахунок використання якісної натуральної сировини та оригінальності надання послуг; використання ресурсозберігаючих технологій; розширення асортименту додаткових послуг; підвищення професіоналізму персоналу.

В умовах, що склалися в країні важливим також є дотримання суворого контролю за доходами та витратами; гнучкість у створенні меню; розглядання можливостей для створення власних ланцюгів поставок; зміна форм оплати праці, робочих графіків [22]. Необхідно також відмовитися від масових маркетингових заходів з метою безпеки.

Висновки до розділу 1

1) Ресторанний бізнес забезпечує задоволення потреб споживачів у харчуванні та організації дозвілля через підприємства ресторанного господарства різних форм власності, спеціалізації та форм обслуговування.

2) Актуальними залишаються питання безпеки, підвищення культури обслуговування, удосконалення матеріально-технічної бази підприємств, використання ресурсозберігаючих технологій, використання якісної сировини, підвищення професіоналізму персоналу.

3) Ресторанний ринок в Україні динамічний, він чутливий до змін економічних та соціальних чинників.

4) Внаслідок ситуації, що склалася в країні, ресторанне господарство зазнає низки перетворень. Серед основних проблем, які негативно впливають на ресторанний бізнес слід відзначити наступні: військові дії в країні, що призводять до фізичного знищення закладів ресторанного господарства та порушують логістику, загальний економічний спад, зниження рівня життя та міграція населення, використання підприємствами застарілого обладнання та неякісної сировини, відтік кваліфікованого персоналу за кордон.

5) Динаміка кількості діючих закладів ресторанного господарства та кількості реалізованих продукції, товарів та послуг (за останні п'ять років) показує, що найбільш сприятливі умови для функціонування у ресторанній сфері склалися у 2021 році.

6) Підприємства ресторанного господарства розміщені нерівномірно по території України. Найбільше їх у туристичних регіонах та великих промислових центрах. В останні роки спостерігається тенденція до збільшення кількості закладів у центральних та західних регіонах України, у зв'язку з прибуттям туди великої кількості внутрішньопереміщених осіб.

РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1 Загальна характеристика нового рибного ресторану «MARLIN»

Ресторани завжди забезпечували найвищий рівень обслуговування і комфорту споживачів. Меню у ресторанах містить великий вибір закусок, перших і основних гарячих страв, напоїв, в тому числі, алкогольних і слабоалкогольних.

Рибний ресторан «MARLIN» на 70 посадкових місць [7], можна класифікувати як загальнодоступний, спеціалізований заклад вищого класу, з відповідним видом сировини для приготування страв (риба та морепродукти) та з обслуговуванням офіціантами [29]. Розміщений заклад буде в окремій капітальній будівлі, поряд з озером в парковій зоні міста, матиме облаштовану, відповідно до вимог, прилеглу територію. Місце розташування вигідне, так як протягом року є велика кількість потенційних споживачів. Ресторан розрахований на гостей з високим рівнем доходів.

У закладі передбачені необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, необхідне устаткування для приготування та продажу їжі [6]. Технічний стан будівлі, приміщень та устаткування, що буде використовуватися, відповідатимуть правилам техніки безпеки, охорони праці, протипожежним та санітарним правилам.

Робота ресторану буде організована відповідно до нормативних документів: Цивільного та Господарського кодексів [5,35]. Відносини між споживачами і виконавцями у сфері надання послуг регламентуються «Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», що розроблені відповідно до ЗУ «Про захист прав споживачів» [3], «Про безпечність та якість харчових продуктів» [1]. Роздрібна торгівля алкогольними напоями і тютюновими

виробами в закладі здійснюватиметься відповідно до ліцензії [8]. Режим роботи – з 12.00 до 24.00.

Клас ресторану передбачає сучасний оригінальний інтер'єр, виконаний у стилі мінімалізм. Він поєднує досконалість і простоту, точність та правильність геометричних форм. При оформленні перевага надаватиметься природним матеріалам.

В ресторані передбачено банкетний зал, зал для обслуговування відвідувачів офіціантами, бар з барною стійкою, лаунж-зону та всесезонну терасу. Можливе використання професійної апаратури, яка надаватиме можливість організовувати будь-який музичний супровід: живий вокал, виступи музичних гуртів чи діджея.

Особливу атмосферу у залах будуть створювати теплі кольори: блакитний, зелений, світло-коричневий та білий, що відповідає сучасним трендам, а також тематичне оформлення стін. Приміщення залів не буде переобтяжене меблями, що забезпечить достатньо вільного простору (рис.1.2). Меблі акуратні, столи та стільці округлої форми, виготовлені з дерева та металу (рис.1.3). Барна стійка оточена високими стільцями. Увагу відвідувачів за допомогою підсвічування буде акцентовано на стелажах з напоями.

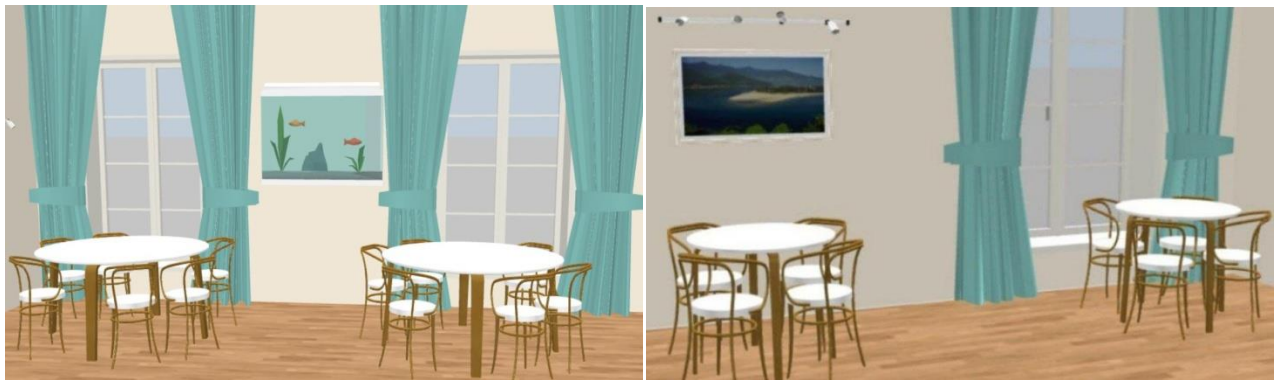


Рис.1.2 3D-моделі столиків (4- та 6-місних) для обслуговування споживачів

Виконано автором з використанням [38]



Рис.1.3 3D-модель залу для обслуговування споживачів

Виконано автором з використанням [38]

Денне світло проникатиме через широкі вікна з жалюзі. Воно підкреслюватиме невелику кількість картин та тематичних елементів, які гармонійно доповнюватимуть краєвиди, що відкриваються з вікон. У ресторані буде поєднуватися природне і штучне освітлення [38]. У закладі буде передбачена можливість використання різних варіантів насиченості приміщень світлом та розподілу його яскравості. Завдяки цьому можна буде створити як атмосферу таємничості та романтичності, використовуючи приглушене колірне освітлення, так і атмосферу свята, завдяки інтенсивному освітлювальному ритму. У ресторані використовуватимуться спеціальні світильники та світлодіодні стрічки для виділення елементів декору.

У лаунж-зоні будуть розміщені м'які дивани та крісла, а також невеликі столики для кави (рис.1.4). Вони створюватимуть атмосферу гостинності і комфорту. Передбачено місце, де можна встановити фотозону чи медійне обладнання. Всесезонна тераса з панорамними вікнами матиме вихід на затишну галявину для проведення виїзних церемоній. У ресторані будуть художньо оформлені фірмові меню, запрошення і сувеніри з власною емблемою.

Основні послуги закладу – виробництво, реалізація та організація харчування [20]. Ці функції будуть поєднуватися з організацією відпочинку та розваг відвідувачів. Відповідно до класу закладу передбачена різноманітність асортименту, в якому не менше половини складатимуть оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби. Фірмові дорогі страви готуватимуться

лише після замовлення, що дещо збільшує час між замовленням та їх подачею, проте дозволить диференційовано підходити до замовлень і найкращим чином забезпечувати своєчасність представлення страв споживачам.



Рис.1.4 3D-модель лаунж-зони ресторану

Виконано автором з використанням [38]

Для приготування страв, які користуються найбільшим попитом, кухарі ресторану заздалегідь готуватимуть напівфабрикати, які зберігатимуться в належних, визначених відповідними нормативними актами, умовах до моменту їх замовлення, після чого відбуватиметься їх доготування і подача замовнику.

Ресторан також здійснюватиме реалізацію алкогольних, слабоалкогольних напоїв і тютюнових виробів у відповідності до обмежень, встановлених чинним нормативним законодавством. Все це дозволить забезпечувати високу якість обслуговування та організації дозвілля, яка цілком буде співвідноситися з достатньо високими цінами на продукцію і послуги.

У ресторані організовуватимуться банкети: весілля, ювілеї, тощо, які передбачають замовлення великої кількості асортиментних позицій. Можливе обслуговування конференцій та презентацій. У закладі будуть проводитися дегустаційні вечори, де відвідувачам надаватиметься можливість переконатися у якості страв та напоїв. Також заклад буде пропонувати доставку продукції за попереднім замовленням, проводити майстер-класи.

Ресторан пропонуватиме ряд додаткових послуг: плазмові панелі, проектор для проведення презентацій, послуги фотографа, музичний супровід, ведучі. Буде надаватися можливість індивідуального оформлення банкетного залу тощо.

2.2 Прогнозована кількість споживачів та реалізованої продукції

Для відкриття нового закладу ресторанного господарства були проведені необхідні аналітичні розрахунки відповідно до методичних рекомендацій [13]. Зокрема, на підставі динаміки завантаженості торговельної зали ресторану за розрахунковий день була визначена прогнозована кількість споживачів. На оборотність місця протягом години впливає тривалість приймання їжі, яка, в свою чергу, залежить від типу закладу ресторанного господарства та методу обслуговування (табл.2.1). Прогнозовану кількість споживачів у закладі ресторанного господарства можна визначити за формулою (2.1):

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi \cdot K_{\text{з}}, \quad (2.1)$$

де $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год роботи зали; P – місткість зали (кількість місць); φ – оборотність місця у залі за годину; $K_{\text{з}}$ – коефіцієнт завантаження зали (частка від од.). Загальна прогнозована кількість споживачів за день обчислюється за формулою (2.2):

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}}. \quad (2.2)$$

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4	5
12:00-13:00	40	1,5	0,1	11
13:00-14:00	40	1,5	0,2	21
14:00-15:00	40	1,5	0,3	32
15:00-16:00	40	1,5	0,2	21
16:00-17:00	40	1,5	0,2	21

Закінчення табл. 2.1

1	2	3	4	5
17:00-18:00	40	1,5	0,3	32
18:00-19:00	150	0,4	0,4	11
19:00-20:00	150	0,4	0,5	14
20:00-21:00	150	0,4	0,8	22
21:00-22:00	150	0,4	0,7	20
22:00-23:00	150	0,4	0,4	11
23:00-24:00	150	0,4	0,3	8
Усього споживачів за день				224
Оборотність місця протягом дня				3

Щоб прогнозувати денний обсяг реалізації продукції по групах, необхідно провести моніторинг конкурентного середовища, визначивши кількість страв, що споживаються за одне відвідування ресторану та прогнозовану кількість споживачів за одну зміну роботи зали (табл.2.2). Прогноз денного обсягу обчислюється за формулою (2.3):

$$n = N \cdot m \quad (2.3)$$

де n – денна кількість страв групи (порцій); N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали (осіб); m – коефіцієнт споживання страв

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	1,9	426
Гарячі закуски	1,2	269
Супи	0,18	40
Основні гарячі страви	1,2	269
Солодкі страви	0,4	90
Гарячі напої	0,3	67
Холодні напої	0,4	90
Хлібобулочні та кондитерські вироби	0,3	67
Винно-горілчані вироби	1,2	269

У меню подається перелік страв, які пропонує заклад ресторанного господарства. На меню впливає тип і концепція закладу, споживачі, що відвідують ресторан, попит, сезонність, особливість виробничого процесу тощо.

При цьому використовуються збірник рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальна література.

Меню є візитною карткою закладу ресторанного господарства, тому має бути красиво оформленим та узгодженим із загальною концепцією закладу, задовольняти очікування відвідувачів, або навіть перевершувати їх.

Дизайн меню повинен допомагати гостям швидко зрозуміти особливості ресторану, тому що саме меню найбільш чітко визначає характер закладу, його категорію та відвідувачів. Меню є невід'ємною частиною стилю і атмосфери будь-якого ресторану, воно містить інформацію про назви страв, їх склад, вихід та ціну. Зручно, коли в меню є кольорові ілюстрації пропонуванних страв, адже гості відразу можуть побачити їх вигляд [34].

Орієнтовне меню рибного ресторану «MARLIN» (додаток А) містить по п'ять видів холодних та гарячих закусок, супів, основних гарячих страв та десертів, а також холодні та гарячі напої.

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу містить перелік найменувань страв, із зазначенням виходу страви та їхньої кількості (табл.2.3). При її розробці враховується асортимент продукції, що характерний для даного типу ресторану на основі ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [31].

Таблиця 2.3

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу

№ рецептур страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
1	2	3	4
Холодні закуски:			
	Тартар з лосося	180	75
	Тріо тартарів	200	74
	Тартар з лангустина та ікри	115	75
	Плато морепродуктів	750	74
	Дошка Матіаса	530	128
Гарячі закуски:			
	Соте з морепродуктів у вершковому соусі	330	54
	Креветки на вугіллі з соусом тартар	150	54
	Казанок мідій у сирно-вершковому соусі	830	53

Закінчення табл. 2.3

1	2	3	4
	Морські гребінці із середземноморським соусом	260	54
	Плато морепродуктів	400	54
Супи:			
	Марсельська уха	350	16
	Іспанська уха	350	8
	Том Ям	350	8
	Фінська вершкова уха	350	4
	Іспанський рибний суп	350	4
Основні гарячі страви			
	Французький сібас-гриль з овочами	300	54
	Лосось з мусом із зеленого горошку і вершково-лимонним соусом	200	53
	Дорадо запечена з сезонними овочами	380	54
	Восьминіг по-грецькі з картоплею та каламатами	220	54
	Жовте ризотто з лангустинами і щупальцями восьминога	340	54
Солодкі страви:			
	Шоколадний фондан з ванільним морозивом	150	9
	Крем-брюле	150	9
	Чизкейк манго-маракуя з манговим сорбетом	200	9
	Шоколадний брауні з вершковим мусом та солоною карамеллю	200	32
	Лимонний пиріг з меренгою	250	31

Так як у ресторані реалізовуватимуться вино-горілчані вироби, то є окремо складена карта напоїв (табл. 2.4)

Таблиця 2.4

Карта напоїв

№	Назва напоїв	Ємність пляшки або величина порції, г
1	2	3
Горілка		
1	Хортиця Платинум	0,5л
2	Хортиця Преміум	0,7л
3	Finlandia	1л
4	Finlandia redberry	1л
Віскі		
5	King Robert II	1л
6	Glen iddich 12 yo	1л
7	Tullamore Dew XO	0,7л
8	Jack Daniels	1л
Ром		
9	Angostura Reserva	1л

Закінчення табл. 2.4

1	2	3
10	Sailor Jerry	0,7л
11	Doorly`s 5 yo gold	0,7л
Джин		
12	King Robert II	0,7л
13	Larios 12 Premium Gin	1л
Гарячі напої		
14	Еспресо	30г
15	Американо	80г
16	Кава без кофеїну	30г
17	Лате (на рослинному молоці)	220г
18	Капучино	200г
19	Чай чорний	400г
20	Чай зелений	400г
21	Чай домашній(обліпіха-маракуйя, імбирно-цитрусовий)	400г
22	Какао	400г
Холодні напої		
23	Мінеральна вода (Моршинська, Боржомі)	330г
24	Коктейлі безалкогольні	400г
25	Морс з лісових ягід	400г
26	Лимонад (цитрусовий, маракуйя-манго)	250г
27	Фреш (ананасовий, морквяний, апельсиновий, яблучний)	250г

На основі меню визначається потреба закладу в сировині та продуктах (напівфабрикатах, закупних товарах) за товарними групами. Формування товарних запасів є важливою складовою забезпечення виробничого процесу. Для цього проводиться оптимізація обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами (додаток Б).

2.3 Обґрунтування структури і складу приміщень

У ресторані будуть приміщення, де безпосередньо відбувається обслуговування гостей: банкетний зал, основний зал, лаунж-зона, всесезонна тераса та приміщення, які забезпечують ефективне функціонування закладу. Вестибюль, гардероб, туалетні кімнати та умивальники для споживачів, кімната для паління – це вестибюльна група приміщень. Підсобні приміщення: сервізна,

мийна столового посуду, білизняна, кімната для прасування столової білизни, приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів.

Зали матимуть зручний зв'язок з роздавальною, сервізною, мийною столового посуду. Будуть дві арки - проходи для офіціантів, щоб напрями руху не перетиналися. Роздавальна є з'єднуючою ланкою між виробництвом і залом, тому безпосередньо зв'язана з гарячим та холодним цехом, мийною та сервізною.

Мийна столового посуду розміщена поряд із залом. Використаний посуд доставлятиметься в мийну на візках для збирання посуду. Сервізна розміщена поряд з мийною столового посуду.

У приміщенні для офіціантів будуть створені умови для їх відпочинку, споживання їжі, особистої підготовки до роботи. Воно буде обладнане столами, стільцями, кріслами, дзеркалами.

Складські приміщення використовуватимуться для зберігання сировини та продуктів, вони матимуть охолоджувальні камери та комори без охолодження [36]. Будуть розміщені на першому поверсі та матимуть зручний зв'язок з виробничими приміщеннями. В них підтримуватиметься відповідний температурний режим, вологість та повітряний обмін за рахунок системи вентиляції.

Виробничі приміщення - холодні та гарячий цехи, призначені для обробки сировини та приготування страв [17]. У холодному цеху проводитиметься механічна обробка сировини і підготовка напівфабрикатів. У гарячому – завершення всіх технологічних процесів, що включають теплову обробку, приготування страв з їх подальшою реалізацією. У цехах забезпечуватиметься поточність та послідовність проведення технологічних процесів, дотримання температурного режиму, дотримання санітарних вимог, заходів з охорони праці та техніки безпеки.

Безперебійне і регулярне постачання сировини, продовольчих товарів, напівфабрикатів, готових виробів забезпечує ефективну роботу ресторану. Організація постачання у заклад ресторанного господарства повинна відповідати певним вимогам. Зокрема, товари повинні постачатися у достатній кількості,

високої якості та відповідного асортименту; необхідним є дотримання графіка доставки товарів, вибір постачальників та укладання договорів з ними; важливо скоротити ланцюги просування товарів. Ефективність роботи закладу також залежить від його матеріально-технічного забезпечення.

Постачання сировини та продуктів у ресторан здійснюватиметься оптово-продовольчими фірмами. Планується співпраця зі спеціалізованими фермерськими господарствами з метою отримання якісної натуральної сировини. У закладі використовуватиметься змішана форма постачання та централізована доставка. Продукти і сировина, які швидко псуються доставлятимуться з використанням транзитної форми, а інші – з використанням складської (*додаток В*).

На підставі сировинних запасів, асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів, визначається склад приміщень для прийому і зберігання сировини. При цьому враховуватиметься товарне сусідство, умови та термін зберігання. Основою розрахунку добової кількості сировини Q є виробнича програма закладу і норма витрат продуктів на одну порцію. Розраховується вона за формулою (2.4):

$$Q = n \cdot gr / 1000 \quad (2.4)$$

де n – кількість порцій, виробів (шт.); gr – норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто) в г. Розрахунок добової кількості сировини зводиться у розрахунково-продуктову відомість (*додаток Г*).

До заготівельних відносяться наступні цехи ресторану: овочевий та рибний (риба і морепродукти). У овочевому цеху проводитиметься механічна обробка коренеплодів, грибів, зелені тощо. Він буде розміщений поряд з коморою для овочів. В овочевому цеху ресторану буде дві технологічні лінії: обробляння картоплі та коренеплодів та обробляння капусти, цибулі, зелені, фруктів тощо (*рис.2.1*).



Рис 2.1 Технологічні лінії овочевого цеху

Денна виробнича програма заготівельного овочевого цеху ресторану – це перелік сировини, яка переробляється в них за день, із зазначенням кількості та розподілом за напівфабрикатами. Вона розробляється на основі добової потреби закладу у сировині (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Виробнича програма овочевого цеху

Сировина	Добова кількість, кг	Технологічна обробка сировини	% відходу	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка напівфабрикатів	Призначення напівфабрикатів
1	2	3	4	5	6	7
Картопля	17,19	Миття, механічне очищення, доочищення, миття	20	13,75	Нарізання	Дошка Матіас, Фінська вершкова уха, Іспанський рибний суп, Восьминіг погрієцькі з картоплею та каламатами, Дорадо, запечена з сезонними овочами

Закінчення табл. 2.5

1	2	3	4	5	6	7
Морква	1,74	Миття, механічне очищення, доочищенн я, миття	25	1,3	Нарізання	Фінська вершкова уха, Іспанський рибний суп, Французький сібас гриль з овочами, Дорадо, запечена з сезонними овочами
Цибуля	10,72	Механічне очищення, доочищенн я, миття	20	8,58	Нарізання	Дошка Матіас, Тартар з лосося з огірками та ікрою, Фінська вершкова уха, Іспанський рибний суп, Дорадо, запечена з сезонними овочами
Помідори чері	10,63	Ручне очищення, миття	10	9,57	Нарізання	Дошка Матіас, Тартар з лосося з огірками та ікрою, Іспанський рибний суп, Восьминіг по- грецькі з картоплею та каламатами, Дорадо, запечена з сезонними овочами
Томати	2,72	Ручне очищення, миття	5	2,58	Нарізання	Дошка Матіас, Тартар з лосося з огірками та ікрою, Іспанський рибний суп, Восьминіг по- грецькі з картоплею та каламатами, Дорадо, запечена з сезонними овочами
Перець	9,31	Ручне очищення, миття	10	8,38	Нарізання	Тартар з лангустина та ікри, Дорадо, запечена з сезонними овочами, Французький сібас гриль з овочами
Огірки	2,24	Ручне очищення, миття	5	2,13	Нарізання	Тартар з лосося з огірками та ікрою

Підбір устаткування проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу в заготівельних цехах на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів

громадського харчування" [6] за допомогою каталогів обладнання (табл.2.6; табл.2.7). Розміщення обладнання в овочевому цеху ілюструє рис. 2.2.

Таблиця 2.6

Перелік обладнання заготівельного цеху (овочевий цех)

Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
Машина овочеочищувальна	МОО-1, Торгмаш	1	для миття та очищення
Машина овочерізальна	CL 30 BISTRO, Robot Coupe	1	для нарізання сирих овочів
Ванна мийна двосекційна	MB-7-2-20, Altezero, Ukraine	1	для миття продуктів
Стіл виробничий	спбп80x70x85, Altezero, Ukraine	2	для очищення, калібрування та сортування за якістю
Стіл для доочищення овочів	RESTRO, Ukraine	1	для очищення цибулі
Стелаж стаціонарний	с5уп18x40x18, Altezero, Ukraine	1	для короткочасного зберігання продуктів
Підтоварник	ПТ 1000x450, КИЙ-В	2	для установки будь-яких продуктів, які потребують підняття над підлогою
Ваги напольні	ВПД-405ДЛ, Днепровес	1	для прийняття сировини
Ваги настільні	ВТД-ТЗЛ, Днепровес	1	для порцінування сировини

За технологічної необхідності підбирається і нейтральне устаткування (виробничі столи, полиці, шафи, стелажі, тощо). Цей процес здійснюється після вибору основного устаткування.

Таблиця 2.7

Перелік інвентарю заготівельного цеху (овочевий цех)

Найменування	Артикул, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
1	2	3	4
Ніж для видалення вічок	216089, Stalgast	4	для видалення у фруктів та овочів шкірки, вічок
Ніж корінчастий	38042, Pirge	4	для очищення овочів

Закінчення табл. 2.7

1	2	3	4
Ніж для доочищення овочів	214108, Stalgast	4	для очищення овочів
Терка для овочей	60307, Lacor	2	для натирання овочів та фруктів
Контейнери для зберігання	11140100, MyMenu	6	для зберігання очищених овочів
Контейнери для відходів	406046, MyMenu	4	для зберігання відходів

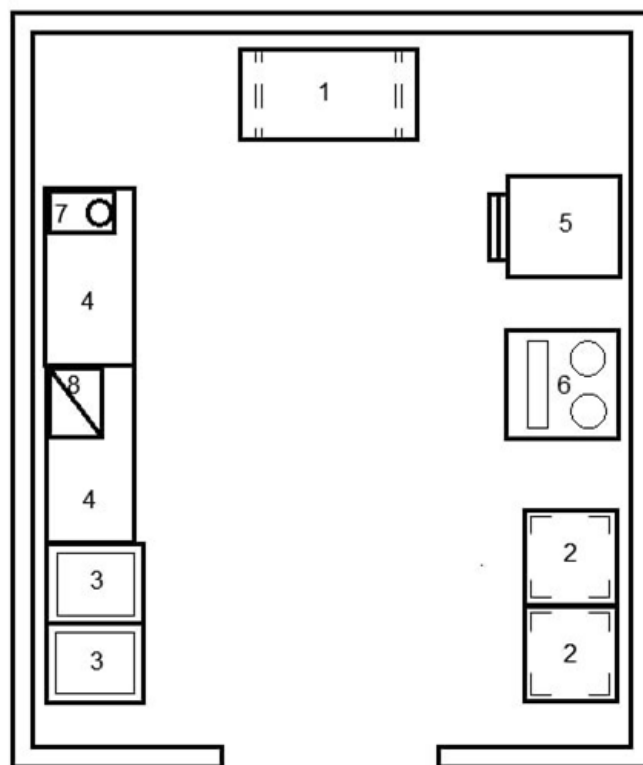


Рис. 2.2 Схема розміщення обладнання в овочевому цеху: 1 – стелаж стаціонарний; 2 – підтоварник; 3 - ванна мийна; 4 – стіл виробничий; 5 – машина овочеочищувальна; 6 - стіл для доочищення овочів; 7- машина овочерізальна; 8 – ваги настільні

У рибний цех надходять: філе риби охолоджене та нерибні продукти моря. Тут буде створено дві технологічні лінії: для обробляння риби та для обробляння морепродуктів (рис. 2.3).

Робочі місця для виготовлення рибних напівфабрикатів та для обробки нерибних продуктів моря будуть обладнані виробничими столами з ванною,

інструментами та інвентарем. Виробнича програма рибного цеху надана у таблиці (табл.2.8).

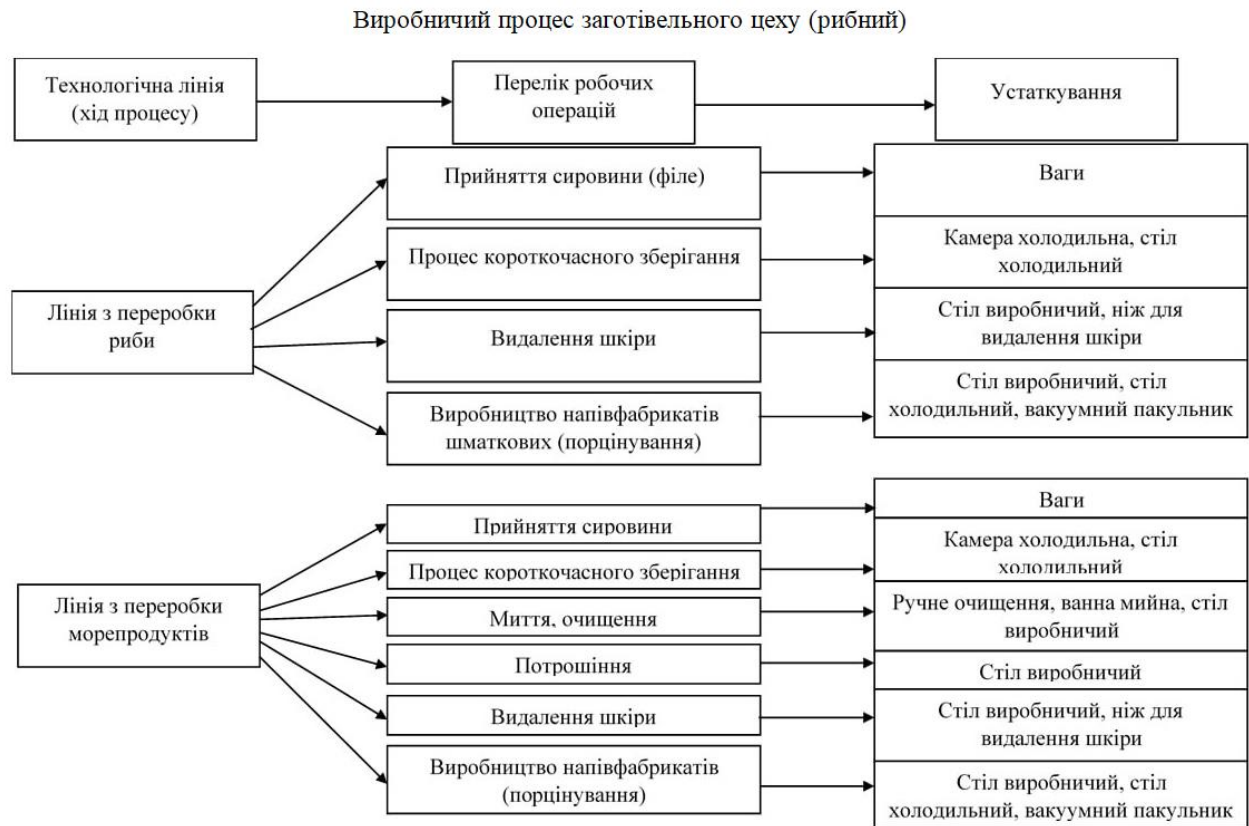


Рис. 2.3 Технологічні лінії рибного цеху

Таблиця 2.8

Виробнича програма рибного цеху

Сировина	Добова кількість, кг	Технологічна обробка сировини	% відходу	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка напівфабрикатів	Призначення напівфабрикатів
1	2	3	4	5	6	7
Лосось	12,1	Миття, видалення шкіри та залишків кісток	5	11,5	Порціонування	Тартар з лосося з огірками та ікрою, Плато морепродуктів, Том Ям, Лосось з мусом із зеленого горошку
Тунець	2,22	Миття, видалення шкіри та залишків кісток	5	2,1	Порціонування	Тріо тартарів, Плато морепродуктів

Закінчення табл. 2.8

1	2	3	4	5	6	7
Сібас	16,82	Миття, видалення шкіри та залишків кісток	5	15,98	Порціонування	Плато морепродуктів, Марсельська уха, Фрасцузський сібас гриль з овочами
Дорадо	4,86	Миття, видалення шкіри та залишків кісток	5	4,62	Порціонування	Дорадо, запечена з сезонними овочами
Восьминіг	8,75	Потрошіння, миття	10	7,88	Порціонування	Восьминіг по-грецьки з картоплею та каламатами, Жовте ризотто, Плато морепродуктів, Соте з морепродуктів у вершковому соусі
Кальмар	5,76	Потрошіння, миття, видалення шкіри	10	5,18	Порціонування	Том Ям, Плато морепродуктів, Соте з морепродуктів у вершковому соусі
Каракатиця	5,4	Потрошіння, миття, видалення шкіри	10	4,86	Порціонування	Плато морепродуктів, Соте з морепродуктів у вершковому соусі
Креветки	21,58	Потрошіння, миття	5	19,42	Порціонування	Том Ям, Іспанська уха, Марсельська уха, Плато морепродуктів, Креветки на вугіллі з соусом тартар
Мідії	39,77	Очищення, миття	5	37,78	Порціонування	Казанок мідій у сирно-вершковому соусі, Плато морепродуктів, Марсельська уха
Устриці	7,4	Очищення, миття	5	7,03	Порціонування	Плато морепродуктів,
Лангустини	7,88	Очищення, миття	7	7,33	Порціонування	Жовте ризотто з лангустином та щупальцями восьминога, Тартар з лангустина та ікри
Гребінці	16,04	Очищення, миття	5	15,24	Порціонування	Плато морепродуктів, Морські гребінці із середземноморським соусом, тріо тартарів

Устаткування та інвентар для організації роботи в рибному цеху представлені у таблицях (табл. 2.9; табл. 2.10), а розміщення обладнання – на рис. 2.4.

Таблиця 2.9

Перелік обладнання заготівельного цеху (рибний/морепродукти)

Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
1	2	3	4
Камера холодильна	KXH-11,75, Polair	1	для зберігання сировини
Стіл холодильний	TF 03 MID GN AL, Tecnodom	1	для короткочасного зберігання напівфабрикатів
Вакуумний пакувальник	Eco-Pack, Lavezzini	1	для зберігання продукції
Стіл виробничий	спбп80x70x85, Altezero, Ukraine	2	для видалення шкіри, виробництва напівфабрикатів
Стіл виробничий з мийною ванною	смбп15x70x85, Altezero, Ukraine	1	для потрошіння, очищення та миття
Ванна мийна двосекційна	MB-7-2-20, Altezero, Ukraine	1	для миття сировини
Ваги напольні	ВПД-405ДЛ, Дніпровес	1	для прийняття сировини
Ваги настільні	ВТД-ТЗЛ, Дніпровес	1	для порцінування напівфабрикатів
Стелаж пересувний	с5уп18x40x18, Altezero, Ukraine	1	для короткочасного зберігання сировини

Таблиця 2.10

Перелік інвентарю заготівельного цеху (рибний/морепродукти цех)

Найменування	Артикул, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
Ножі «Кухарська трійка»	218259, Stalgast	4	для нарізання сировини
Ніж для видалення шкіри	000018222, Polkars	4	для видалення шкіри
Шкребки	303211, Stalgast	4	для видалення луски
Обробні дошки	ДРКК 65, Ukraine	4	для різних операцій з продуктами
Гастроємності	P12020, Altezero	6	для зберігання сировини
Сікачі	34613, Pirge	4	для оброблення сировини
Муссат	212309, Stalgast	2	для знаття нерівностей ріжучої кромки кухонних ножів
Пінцети	303220, Stalgast	4	для видалення кісток

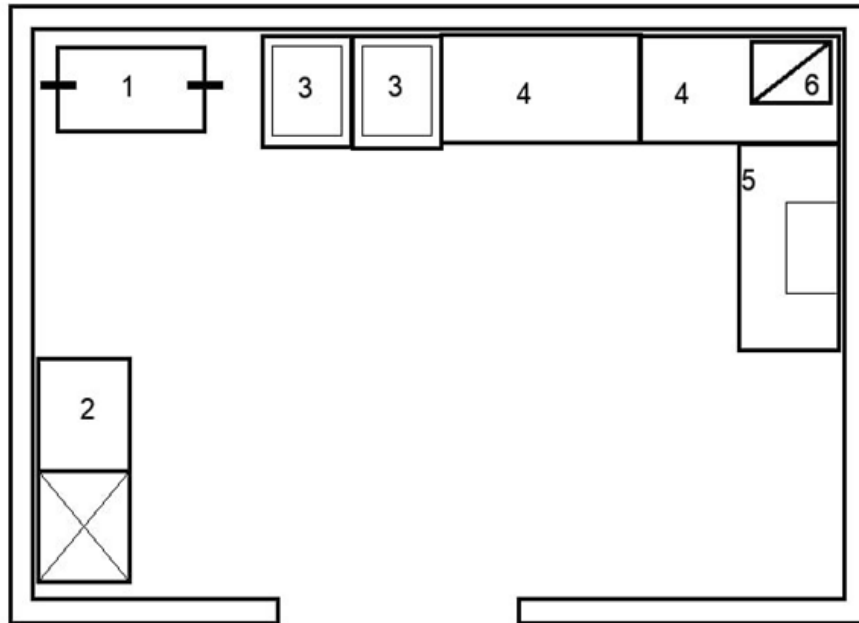


Рис. 2.4 Схема розміщення обладнання у рибному цеху: 1 – стелаж пересувний; 2 – стіл холодильний; 3 – ванна мийна; 4 – стіл виробничий; 5 – стіл виробничий з мийною ванною; 6 – ваги настільні

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції буде завершуватися у гарячому й холодному цехах закладу [32]. Гарячий цех є основним цехом на підприємстві ресторанного господарства. В ньому буде здійснюватися теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, приготування супів, соусів, гарнірів, основних гарячих страв, а також проводитиметься теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв, готуватимуться гарячі напої. З гарячого цеху готові страва поступатимуть безпосередньо в роздавальні для реалізації споживачам.

Гарячий цех займатиме на підприємстві ресторанного господарства центральне місце. Він матиме зручний зв'язок із заготівельними цехами та із складськими приміщеннями, а також з роздавальною, торговельним залом та мийною кухонного посуду. Виробнича програма гарячого цеху складається на підставі асортименту страв, що реалізуються через торговельний зал (рис.2.5).

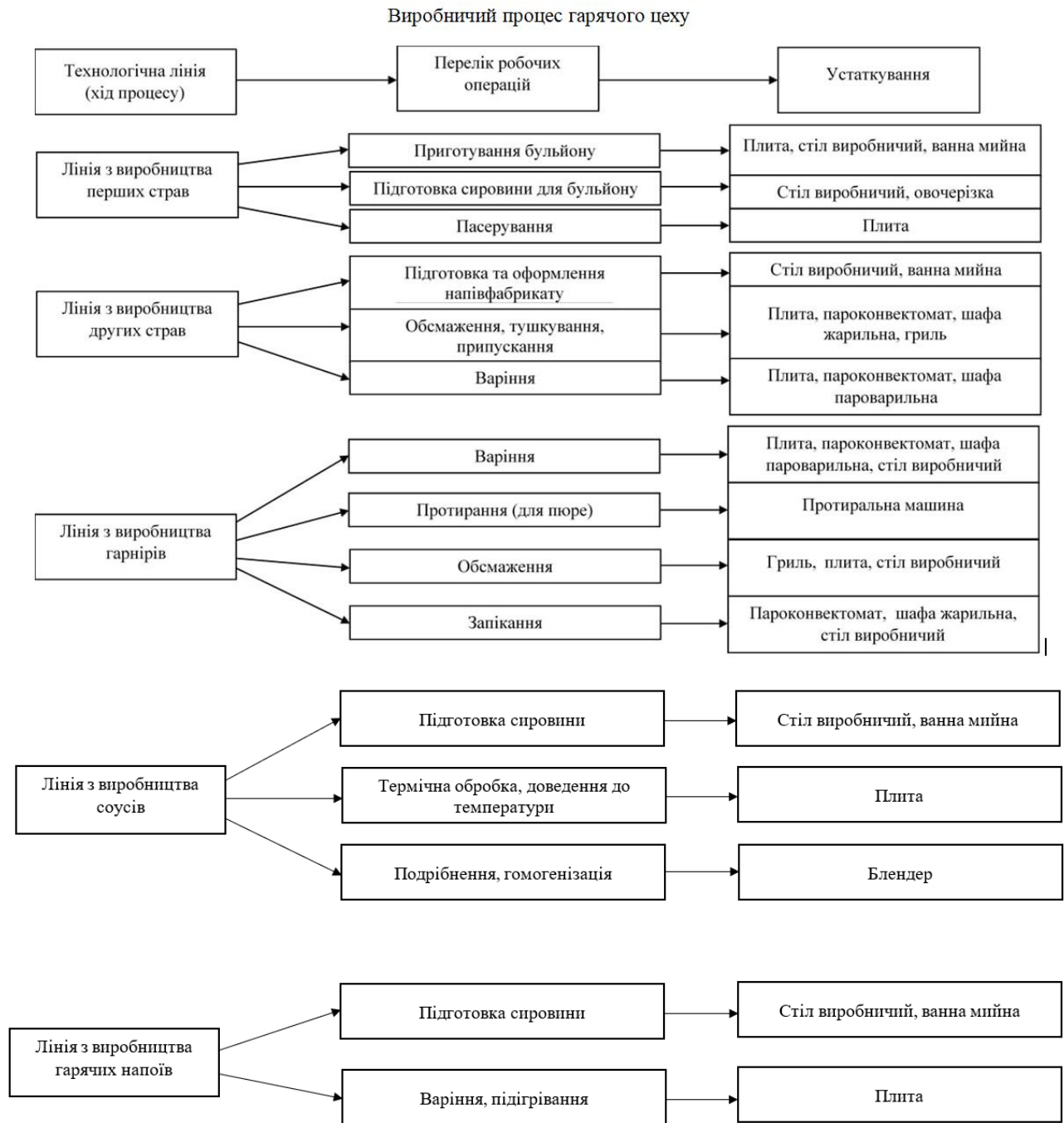


Рис. 2.5 Технологічні лінії гарячого цеху

Устаткування для гарячого цеху підібрано за нормами оснащення торгово-технологічним і холодильним устаткуванням відповідно до типу ресторану та кількості посадочних місць, режиму його роботи, максимальним завантаженням торговельного залу (табл.2.11; табл.2.12). Розміщення устаткування у гарячому цеху ілюструє рис. 2.6.

Таблиця 2.11

Перелік обладнання гарячого цеху

Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
Плита електрична	E7P4/VTR+FE, Bertos	2	для обсмаження, тушкування, припускання, пасерування, варіння
Пароконвектомат	XV893 Cheflux, Unox	1	для обсмаження, тушкування, припускання, варіння, запікання
Шафа жарильна	NR-1-3/9 JC, Altezero	1	для запікання, обсмаження, тушкування, припускання
Гриль контактний	MN-813 K, Altezero	1	для обсмаження, тушкування, припускання
Кип'ятильник	CH 30L, Altezero	1	для варіння
Шафа пароварильна	АПЕСМ-2, Unox	1	для варіння
Протиральна машина	МІР-350М, Торгмаш	1	для притирання
Блендер	FR-B1 P1, Remidag	1	для подрібнення, гомогенізації
Стіл холодильний	TF 03 MID GN AL, Tecnodom	1	для короткочасного зберігання продукції
Ваги настільні	ВТД-ТЗЛ, Дніпровес	1	для порцінування
Стіл виробничий	сбп80x70x85, Altezero, Ukraine	8	для підготовки та оформлення напівфабрикатів
Стіл виробничий з мийною ванною	сбп15x70x85, Altezero, Ukraine	1	для підготовки сировини
Ванна мийна двосекційна	MB-7-2-20, Altezero, Ukraine	1	для миття сировини

Таблиця 2.12

Перелік інвентарю гарячого цеху

Найменування	Артикул, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
1	2	3	4
Каструлі	9018.28, Ballarini	10	для приготування страв
Сковорідки	2002.36, Ballarini	10	для приготування страв

Закінчення табл. 2.12

1	2	3	4
Сотейники	15202, Stalgast	10	для приготування страв
Друшляки	9511, Empire	4	для проціджування
Лопатки	320080, Stalgast	4	для роздачі
Щіпці	471101, Stalgast	4	для роздачі
Ложка гарнірна	320040, Stalgast	4	для роздачі
Миски	2219, Empire	10	для харчових продуктів
Деко	AL6080B2, Bassanina	6	для запікання
Сито циліндричне	9074.24, Ballarini	4	для просіювання
Сито	11221, Lacor	4	для просіювання та протирання
Шумівка	9091.18, Ballarini	4	для роздачі
Ополоник	323141, Stalgast	4	для роздачі
Вінчик	313401, Stalgast	4	для збивання
Кухарська вилка	320020, Stalgast	4	для роздачі
Обробні дошки	ДРКК 65, Ukraine	6	для різних операцій з продуктами
Ножі «Кухарська трійка»	218259, Stalgast	4	для нарізання сировини
Ніж карбований	203215 20, Stalgast	4	для фігурної нарізки
Гастроємності	P12020, Stalgast	6	для зберігання їжі

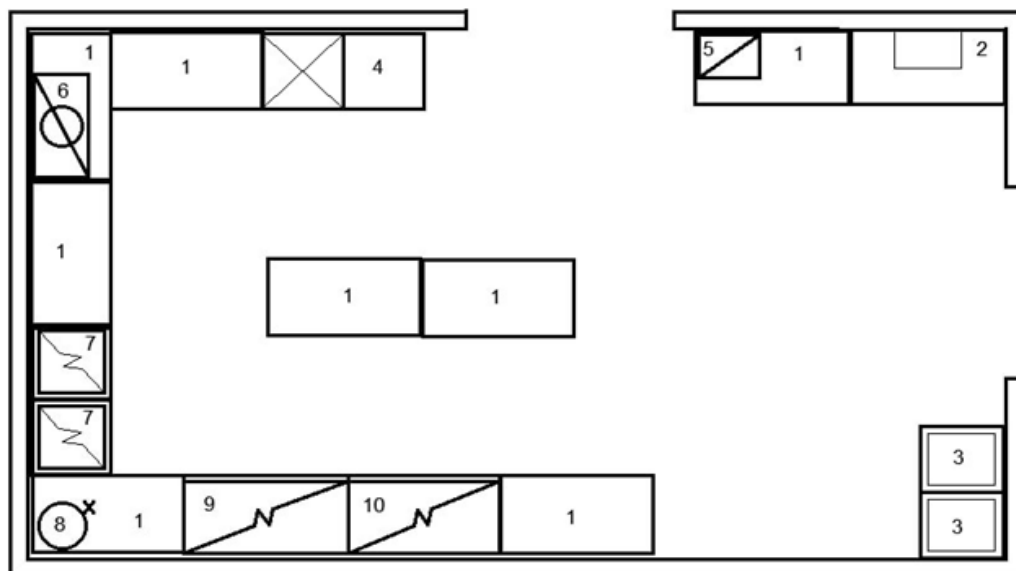


Рис. 2.6 Схема гарячого цеху: 1 - стіл виробничий; 2 – стіл виробничий з мийною ванною; 3 – ванна мийна; 4 – стіл холодильний; 5 - ваги настільні; 6 – гриль контактний; 7 – плита електрична; 8 – кип'ятильник; 9 – пароконвектомат; 10 – шафа жарильна

2.4 Розрахунок чисельності виробничих працівників та офіціантів

Для визначення кількості порцій одного виду страв за години максимального завантаження використовуємо формулу (2.5):

$$n_{\max} = K \cdot n_{\text{день}} \quad (2.5)$$

де $n_{\max}$ – кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження, шт.; $n_{\text{день}}$ – кількість порцій одного виду страв за день, шт.; K – коефіцієнт перерахунку, що визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження ($N_{\max}$) до загальної кількості відвідувачів за день ($N_{\text{день}}$) за формулою (2.6), результати розрахунків наведено у (додаток Д).

$$K = N_{\max} / N_{\text{день}}. \quad (2.6)$$

Щоб визначити чисельність виробничих робітників, необхідно розробити планово-розрахункову програму проєктованого закладу (табл. 2.13). Вона дозволяє розрахувати витрати часу на приготування відповідних страв.

Як правило, для виконання виробничої програми необхідно 30 % робочих в заготівельний цех, 25 % - холодний цех, 30 % - гарячий цех та 15 % - підсобні працівники.

Таблиця 2.13

Планово-розрахункова програма проєктованого закладу

Назва страв	Кількість страв (n), од.	Норма часу на 1 порц., с ($K_{\text{тр}} \cdot 100$)	Сума витрат часу (Σt_z), с
1	2	3	4
Холодні закуски: рибні – 35%; морепродукти – 35%; овочеві – 30%			
Тартар з лосося	75	150	11250
Тріо тартарів	74	150	11100
Тартар з лангустина та ікри	75	100	7500
Плато морепродуктів	74	170	12580
Дошка Матіаса	128	180	23040

Закінчення табл. 2.13

1	2	3	4
Гарячі закуски: морепродукти – 100%			
Соте з морепродуктів у соєвому соусі	54	210	11340
Креветки на вугіллі з соусом тартар	54	200	10800
Казанок мідій у сирно-веошковому соусі	53	150	7950
Морські гребінці з середземноморським соусом	54	210	11340
Плато морепродуктів	54	200	10800
Супи: морепродукти – 40%; рибні – 40%; овочеві – 20%			
Марсельська уха	16	220	3520
Іспанська уха	8	220	1760
Том Ям	8	200	1600
Фінська вершкова уха	4	240	960
Іспанський рибний суп	4	220	880
Основні гарячі страви: рибні – 60%; морепродукти – 40%			
Французький сібас-гриль з овочами	54	200	10800
Лосось з мусом із зеленого горошку	53	180	9540
Дорадо, запечена з сезонними овочами	54	180	9720
Восьминіг по-грецьки з картоплею та каламатами	54	200	10800
Жовте ризотто з лангустинами та щупальцями восьминога	54	210	11340
Солодкі страви: холодні – 30%; гарячі – 70%			
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	9	210	1890
Крем-брюле	9	200	1800
Чизкейк манго-маракуя з манговим сорбетом	9	200	1800
Шоколадний брауні з вершковим муссом та солодкою карамеллю	32	220	7040
Лимонний пиріг з меренгою	31	220	6820
Разом			197970

Для визначення кількості виробничих робітників використовуємо формулу (2.7):

$$N = \sum t_{\Sigma} \times \alpha / 3600 \times T = \sum n \times (K_{\text{тр}} \times 100) \times \alpha / 3600 \times T \quad (2.7)$$

де: $\sum t_{\Sigma}$ – сума витрат часу на виготовлення страв, с; n – кількість страв даного виду, які готуються протягом дня; $K_{\text{тр}}$ – коефіцієнт трудомісткості

виготовлення страви; $K_{\text{труд}} \cdot 100$ – норма часу на виготовлення страви, с; α – коефіцієнт, який враховує режим роботи закладу та відсутність працівників внаслідок поважних причин (1,14 – при 8-годинному робочому дні та двох вихідних; 1,58 – при тривалості робочого дня 11 год. 30 хв. і роботі через день); Т – тривалість зміни; N – загальна кількість працівників цехів.

Отже, кількість виробничих робітників – 9. У заготівельний цех – 3, у холодний цех – 2, у гарячий цех – 3, підсобний працівник – 1.

Відповідно до режиму роботи закладу та максимального завантаження торговельної зали, складаються графіки роботи виробничих працівників та офіціантів. У денному графіку виходу на роботу встановлюється загальна тривалість робочого дня (зміни), час початку й закінчення роботи, а також час і тривалість обідньої перерви.

У ресторанному господарстві застосовуються різні графіки, зокрема: лінійний, стрічковий (ступеневий), графік сумарного обліку робочого часу, двобригадний, комбінований, неповного робочого часу.

Графіки виходу на роботу затверджуються керівником закладу і доводяться до відома всіх працівників до початку місяця. Вони є основою для заповнення табеля фактичного обліку робочого часу, на підставі якого відбувається нарахування заробітної плати.

Робоча зміна кухарів у ресторані починатиметься о 10:00, коли черговий кухар, приходить на роботу, буде вмикати теплове устаткування для його розігріву і проводити підготовчі операції для приготування страв. Другий кухар починатиме працювати об 11:00, тривалість їх зміни становитиме 11 год. 30 хв, за два робочих тижня вони відпрацюють 80 год (табл. 2.14).

Таблиця 2.14

Приблизний графік виходу на роботу кухарів

ПІБ, посада	Дні тижня (I, III)							Перерва, хв	Разом, год
	понеділок	вівторок	середа	четвер	п'ятниця	субота	неділя		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Кухар I	10.00 21.30		10.00 21.30		10.00 21.30		10.00 22.00	15	45,9
Кухар II	11.00 22.30		11.00 22.30		11.00 22.30		11.00 23.00	15	45,9
Кухар III		10.00 21.30		10.00 21.30		10.00 21.30		15	33,9

Закінчення табл. 2.14

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Кухар IV		11.00 22.30		11.00 22.30		11.00 22.30		15	33,9
ПІБ, посада	Дні тижня (II, IV)							Перерва, хв	Разом, год
	понеділок	вівторок	середа	четвер	п'ятниця	субота	неділя		
Кухар I		10.00 21.30		10.00 21.30		10.00 21.30		15	33,9
Кухар II		11.00 22.30		11.00 22.30		11.00 22.30		15	33,9
Кухар III	10.00 21.30		10.00 21.30		10.00 21.30		10.00 22.00	15	45,9
Кухар IV	11.00 22.30		11.00 22.30		11.00 22.30		11.00 23.00	15	45,9

Отже, кухарі працюватимуть за двобригадним графіком. При цьому буде організовано дві бригади, однакові за чисельністю і складом (по 2 кухарі). Вони працюватимуть через день, що пов'язано з урахуванням технологічного процесу приготування страв та різним рівнем завантаженості торговельного залу.

Для офіціантів буде складено графік підсумкового обліку робочого часу, так як вони будуть нерівномірно завантажені в окремі дні тижня (табл. 2.15).

Таблиця 2.15

Приблизний графік виходу на роботу офіціантів

ПІБ, посада	Дні тижня							Перерва, хв	Разом (за два тижні), год
	понеділок	вівторок	середа	четвер	п'ятниця	субота	неділя		
Офіціант I	в	10:30 22:15	10:15 16:30	16:00 22:15	10:15 16:30	16:00 22:20	10:15 16:30	30	80
Офіціант II	16:00 22:15	в	10:30 22:15	10:15 16:30	10:15 16:30	10:15 16:30	16:00 22:20	30	80
Офіціант III	10:15 16:30	16:00 22:15	в	10:30 22:15	16:00 22:20	16:00 22:15	10:15 16:30	30	80
Офіціант IV	10:15 16:30	16:00 22:20	16:00 22:15	в	10:30 22:15	10:15 16:30	10:15 16:30	30	80
Офіціант V	16:00 22:15	10:15 16:30	16:00 22:20	10:15 16:30	в	10:30 22:15	16:00 22:15	30	80
Офіціант VI	16:00 22:20	10:15 16:30	10:15 16:30	16:00 22:15	16:00 22:15	в	10:30 22:15	30	80

Як видно з таблиці, один день на тиждень офіціанти матимуть тривалість робочого дня 11 год. 10 хв., один день їм надаватиметься для відпочинку. За тиждень вони відпрацюватимуть встановлену норму робочого часу 40 год.

Висновки до розділу 2

1) Прогнозована кількість споживачів за день у закладі – 224, оборотність місця – 3.

2) Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховано на основі прогнозованої чисельності споживачів за одну зміну роботи зали.

3) Орієнтовне меню ресторану «MARLIN» містить по 5 видів холодних та гарячих закусок, супів, основних гарячих страв та десертів. Меню має оригінальний дизайн та включає ілюстрації готових страв та всю необхідну інформацію щодо них. Заклад реалізовуватиме алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні (холодні, гарячі) напої, тому створена карта напоїв. Розроблено розрахункове меню (виробничу програму закладу).

4) Обґрунтовано структуру і склад приміщень, де безпосередньо відбуватиметься обслуговування споживачів та приміщень, які забезпечуватимуть ефективне функціонування закладу. При цьому враховано нормативні вимоги, які передбачають зручність зв'язку між приміщеннями, їх оснащення, санітарні вимоги та правила безпеки, товарне сусідство, умови зберігання сировини та продукції.

5) Змодельовано технологічні лінії та розроблено виробничі програми овочевого, рибного та гарячого цехів. Підібрано обладнання та інвентар для їх оснащення відповідно до нормативних вимог.

6) За допомогою спеціалізованого програмного забезпечення створено схеми розміщення обладнання у цехах.

7) Розроблено графік погодинної реалізації продукції та планово-розрахункову програму проектного закладу і на їх основі визначено чисельність виробничих працівників.

8) Відповідно до режиму роботи закладу та максимального завантаження торговельної зали складено графіки роботи виробничих працівників та офіціантів з урахуванням встановлених законодавством норм робочого часу.

РОЗДІЛ 3 ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ

3.1 Витрати та доходи за проектом, основні джерела фінансування

Ресторанне господарство має свою специфіку витрат. Близько 50-55% - це витрати виробництва (заробітна плата виробничим працівникам, амортизація основних виробничих засобів, оренда і утримання виробничих цехів, комунальні послуги для виробничих потреб тощо). 10-15% складають витрати обігу (реалізації) – це витрати, пов’язані з реалізацією товарів та послуг і доведенням їх до споживачів (заробітна плата касирам, амортизація та утримання торговельного обладнання, реклама тощо). Витрати з організації споживання – це витрати на оренду, амортизацію і утримання приміщень і обладнання залів для обслуговування споживачів, на заробітну плату офіціантам тощо [37].

Будь-який проєкт потребує початкових інвестицій (*табл. 3.1, рис 3.1*), які забезпечать здійснення всіх необхідних господарських операцій.

Таблиця 3.1

Початкові інвестиції в проєкт

№ з/п	Інвестиції	грн.
	Сума інвестицій в основні засоби	2645000
1.	Оренда будівлі	300000
2.	Обладнання та інвентар	1725000
3.	Меблі	500000
4.	Оргтехніка	70000
	Сума інвестицій в нематеріальні активи	150000
5.	Програмне забезпечення	30000
6.	Оформлення дозволів	70000
7.	Сайт	50000
	Сума запасів	1500000
8.	Запаси сировини та напівфабрикатів	1500000
	Всього	4295000

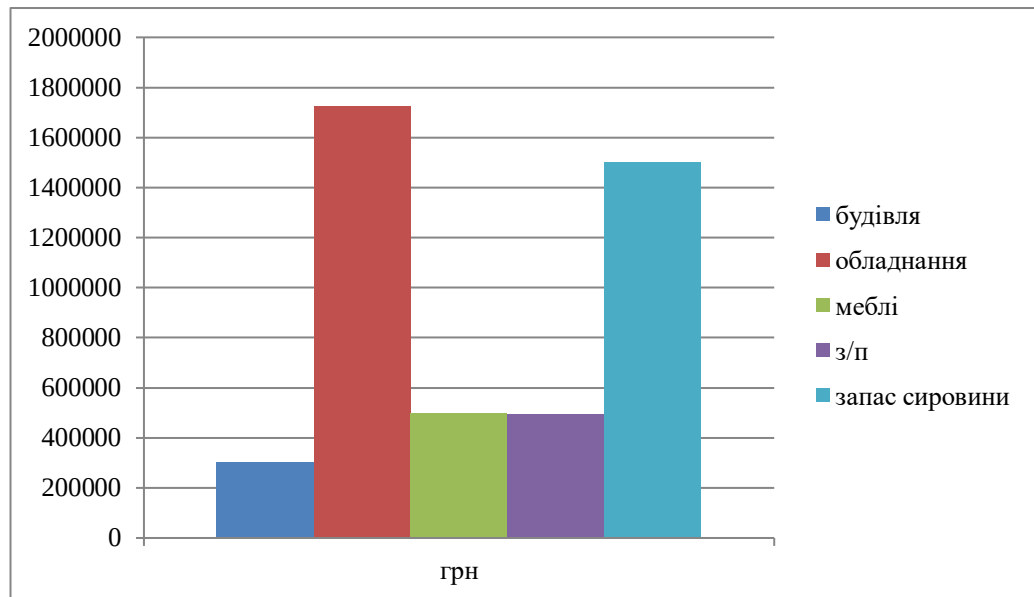


Рис. 3.1 Структура основних початкових витрат

Для ресторану передбачено штат персоналу загальною чисельністю 16 осіб (табл.3.2)

Таблиця 3.2

Штатний розклад за проектом

№ з/п	Посада	Кількість штатних співробітників	Місячний оклад на 1 особу, грн	Всі співробітники, грн
1	Директор	1	60000	60000
2	Гол. бухгалтер	1	28000	28000
3	Зав. виробництвом	1	50000	50000
4	Кухарі	4	40000	160000
5	Офіціанти	6	25000	150000
6	Мийник кухонного посуду	1	12000	12000
7	Вантажник	1	16000	16000
8	Комірник	1	15000	15000
Всього		16		491000

У ресторанній сфері використовуються як зовнішні, так і внутрішні джерела фінансування [12]. Зовнішні - це приватні інвестори, гранти і конкурси, банківські кредити, платформи, що працюють із стартапами. Внутрішні джерела – це власні заощадження, заощадження родичів або фінансові ресурси вже існуючого власного бізнесу. Вони, як правило, використовуються при формуванні стартового капіталу.

Основними джерелами фінансування проєкту будуть (рис. 3.2): власні кошти – 2000000 та позикові кошти – 2295000.

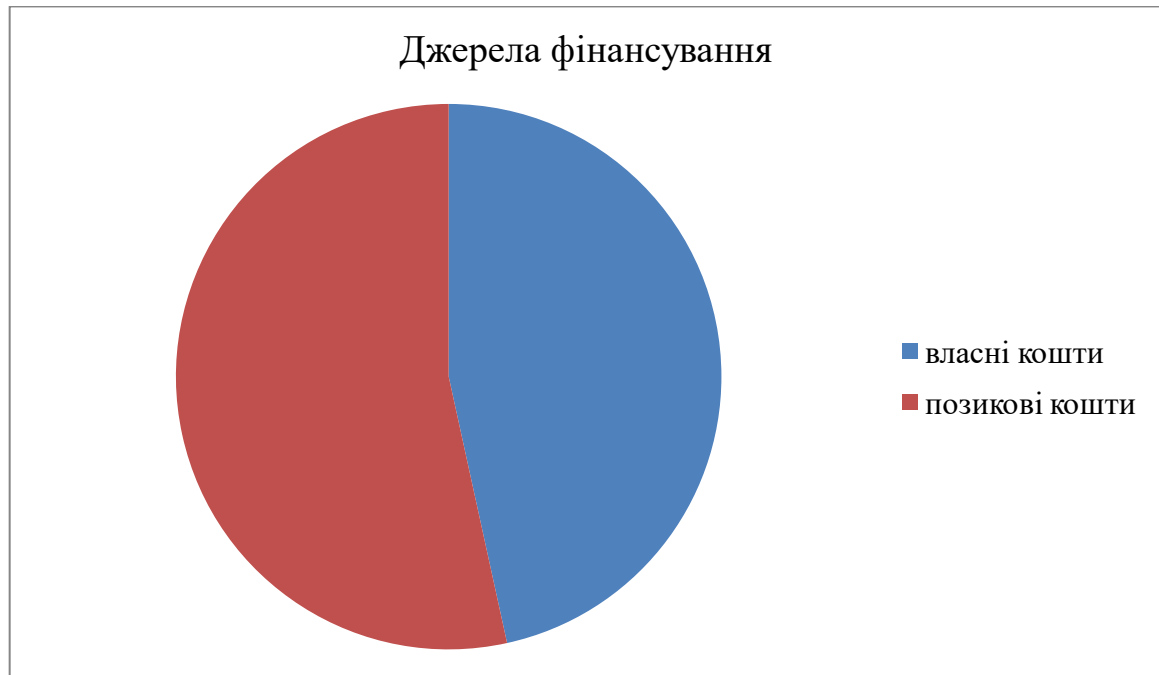


Рис. 3.2 Джерела фінансування проєкту

Головна мета будь-якого бізнесу – це отримання доходів [19]. Дохід закладу ресторанного господарства залежить від багатьох чинників (локація, продукт, сервіс, маркетинг тощо). Важливо контролювати і планувати не тільки витрати, а й доходи підприємства. Зокрема план продажів допоможе зрозуміти який об'єм реалізації очікується, яку заробітну плату отримують співробітники та скільки товарних запасів є на кожен день. Значення середнього чека дає можливість регулювати цінову політику закладу та вносити відповідні корективи в меню.

Ще один важливий показник – це завантаженість ресторану, яка залежить від часу доби, дня тижня та сезону. Аналізувати потрібно навіть кількість відвідувачів за столиками. Адже, якщо в ресторані, в основному, столи на чотири місця, а переважають відвідувачі, які приходять парами, то в час пік всі столики будуть зайняті, але кількість відвідувачів буде на 50% меншою.

Дохід заклад буде отримувати і від додаткових послуг. Відповідно у ресторані повинен бути широкий їх асортимент та висока якість надання.

Розрахунок доходів за проєктом ілюструють таблиці 3.3 та 3.4

Таблиця 3.3

Розрахунок доходів за проектом

	Середн ий чек		Кількість днів		Коефіцієнт завантажен ня		Кількість місць		Дохід			
Середній чек	1400		30		0,6		70		1764000			
Всього									1764000			
Помісячний дохід												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Дохід (послуг и харчува ння)	705 600	793 800	705 600	705 600	793 800	970 200	114 660 0	123 480 0	105 840 0	705 600	670 320	687 960
Дохід (дод.по слуги, оренда рестора ну та бару)	375 928	422 919	375 928	375 928	422 919	516 901	610 883	657 874	563 892	375 928	357 131,6	366 529,8
Дохід всього	1081 528	1216 719	108 152 8	1081 528	121 671 9	1487 101	175 748 3	189 267 4	162 229 2	108 152 8	1027 451,6	1054 489,8
Коеф-т заванта женості	0,4	0,45	0,4	0,4	0,45	0,55	0,65	0,7	0,6	0,4	0,38	0,39
Середній коефіцієнт завантажнності – 0,48												

Таблиця 3.4

Доходи від додаткових послуг

Доходи від додаткових послуг	Вартість од	Кількість днів	Коефіцієнт завантаженості	Кількість людей	Дохід
Проведення майстер класів	1700	3	0,9	18	82620
Організація банкету	1400	2	1	24	67200
Оренда ресторану					250000
Доставка	1000	30	1	18	540000
Всього					939820

Проектний період складає 1 рік 5 місяців. Початок роботи над проектом заплановано у січні 2026 року. Початок роботи ресторану – у червні 2027 року. Ефективність проекту ілюструє таблиця 3.5

Таблиця 3.5

Основні фінансові результати проекту за 5 років

Показник/ період, грн	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
Чистий дохід (без ПДВ)	13000868	13130877	13524803	13930547	14348463
Собівартість реалізованої продукції, послуг (виробничі витрати)	6679920	6738919	6917687	7101817	7291472
Валовий прибуток (різниця між чистим доходом та собівартістю)	6320948	6391958	6607116	6828730	7056991
Адміністративні витрати та витрати на збут	1314720	1327603	1366639	1406846	1448260
Прибуток до оподаткування, амортизації і відсотків (різниця між валовим прибутком та операційними витратами)	5006228	5064354	5240477	5421883	5608732
Амортизація	1080000	1080000	1080000	1080000	1080000
Прибуток сплати процентів та податків	3926228	3984354	4160477	4341883	4528732
Податок на прибуток (18% від прибутку)	706721	717184	748886	781539	815172
Чистий прибуток (прибуток за вирахуванням податку на прибуток)	3219507	3267170	3411591	3560344	3713560

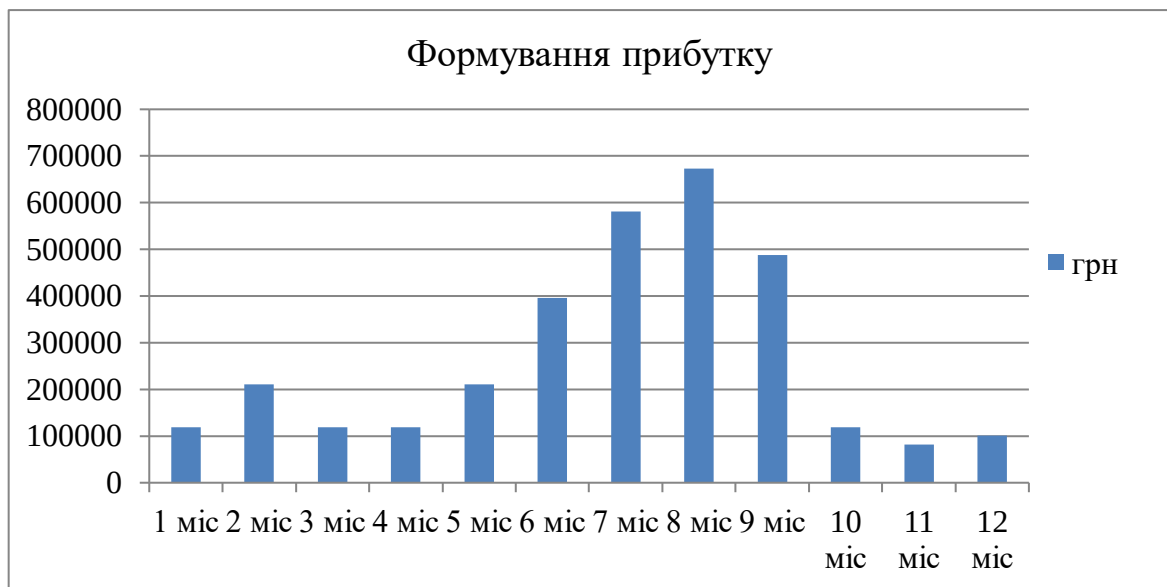


Рис.3.3 Формування прибутку (помісячно) за проєктом

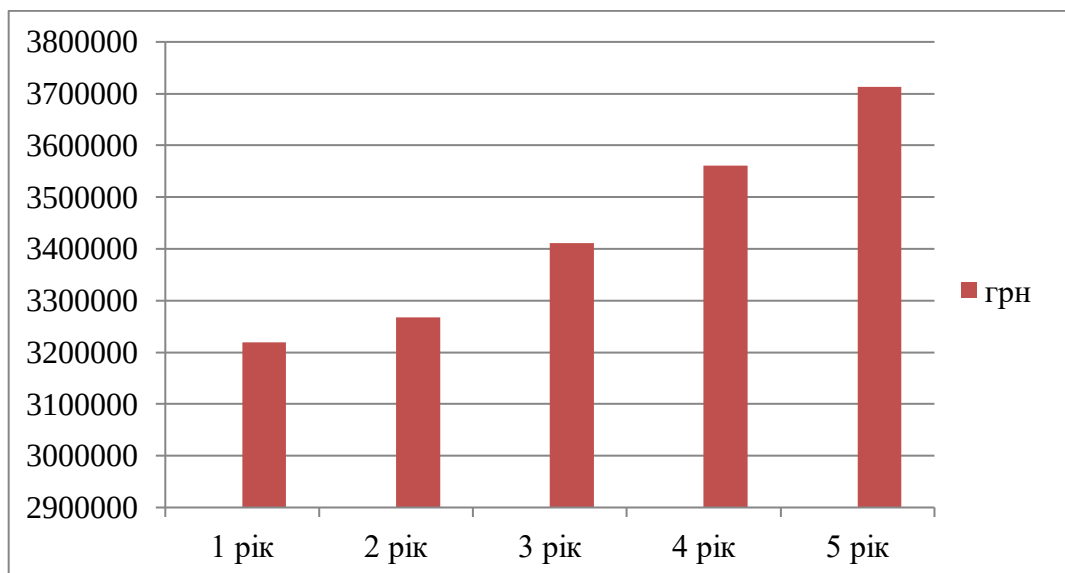


Рис.3.4 Формування прибутку за проєктом (за перші п'ять років)

3.2 Оцінка інвестиційної привабливості проєкту та ризику

Інвестиційна привабливість та рентабельність підприємства є тими показниками, які допомагають інвесторам зробити вибір об'єкта інвестування. Особливо важливим це є в умовах, що склалися в Україні. Інвестиційна привабливість проєкту – це комплексний показник, який відображає відношення інвестиційного потенціалу до ризиків, пов'язаних з проєктом та залежить від зовнішніх та внутрішніх факторів [26].

При рівні ставки дисконтування 0,4 було отримано наступні показники

(табл. 3.6), що характеризують ефективність реалізації проєкту.

Таблиця 3.6

Показники ефективності

Показник	Одиниці вимірювання	Значення
Початкові інвестиції	грн	4295000
Дисконтований період окупності (DPP)	місяців	35
Проектний період (PP)	місяців	17
Чиста поточна вартість проєкту (NPV)	грн	6380105
Внутрішня норма доходності (IRR)	%	63
Індекс прибутковості (PI)	од	2,412137995

Показник NPV - це різниця між усіма грошовими надходженнями та витратами на момент оцінки інвестиційного проєкту. Він ілюструє скільки коштів очікує отримати інвестор від проєкту після того, як грошові надходження окуплять його початкові інвестиційні витрати та періодичні грошові витрати, пов'язані зі здійсненням проєкту. Отримана сума показника чистої поточної вартості підтверджує прибутковість проєкту та високу ефективність інвестицій, що здійснюються.

Внутрішня норма доходності визначає максимальну вартість капіталу, за якого інвестиційний проєкт залишається вигідним.

Дисконтований період окупності проєкту складає 35 місяців. Це означає, що за 2 роки 11 місяців проєкт повністю окупиться з урахуванням фактора дисконту.

За даним проєктом індекс прибутковості вкладень складає 2,412137995. Це означає, що кожна витрачена грошова одиниця у ході реалізації проєкту принесе 2,412137995 одиниць дисконтованих грошових надходжень.

У будь-якому бізнесі на всіх етапах його функціонування можливі ризики, особливо, це стосується стартапів [25]. Ризики можна поділити на зовнішні та внутрішні. Зовнішні ризики здійснюють вплив на підприємство незалежно від його діяльності і не завжди підлягають контролю і управлінню. Внутрішні ризики

напрямую пов'язані з діяльністю закладу, а тому ними можна управляти та контролювати [24].

Можливі ризики проєкту наведені на рис. 3.5

Сильні сторони	Можливості
• Висока кваліфікація персоналу; • Співвідношення ціни послуги і споживчої цінності; • Наявність стійкого попиту на послуги, що надаються за проєктом серед населення; • Використання новітніх технологій для виробництва продукції та обслуговування; • Вигідне місце розташування та розвинута інфраструктура.	• Завоювання постійного кола споживачів; • Взаємодія з постійними постачальниками; • Доступ до сучасних технологій виробництва; • Свобода ціноутворення; • Активний розвиток інформаційних продуктів.
Слабкі сторони	Загрози
• Високі виробничі витрати, висока собівартість продукції; • Недостатня кількість постачальників з якісною сировиною; • Недостатньо розвинена система маркетингової комунікації; • Зниження рівня життя населення;	• Ситуація в країні, ризик для ведення бізнесу, міграція населення; • Витік висококваліфікованого персоналу в зарубіжні компанії; • Інфляційні ризики; • Високий рівень конкуренції на ринку; • Сезонний характер розподілу попиту на ресторанні послуги.

Рис. 3.5 SWOT-аналіз

Отже, проєкт має низку загроз та ризиків, але при стабілізації ситуації в державі його можна вважати перспективним та прибутковим.

Висновки до розділу 3

1) Кінцевою метою проєкту є створення нового закладу ресторанного господарства, який буде вирізнятися високою якістю основних та додаткових послуг.

2) При проєктуванні закладу були враховані початкові інвестиції, прогнозовані витрати та доходи, можливі ризики.

3) Основними джерелами фінансування проєкту будуть власні та позикові кошти.

4) Аналіз прогнозованих витрат та доходів підприємства показує прибутковість та ефективність проєкту.

5) Показники ефективності проєкту свідчать про «запас міцності», що дає можливість гарантувати своєчасність повернення коштів, що будуть вкладені. Це буде можливим навіть при незначних негативних відхиленнях фактичних даних реалізації проєкту від розрахункових.

ВИСНОВКИ

Погіршення політичної та економічної ситуації в Україні через військові дії, зниження рівня життя та міграція населення, необхідність створення нових логістичних ланцюгів, підвищення собівартості продукції, загальносвітова криза призвели до того, що темпи розвитку ресторанного бізнесу значно знизилися. За останні роки ресторанна сфера зазнала суттєвих змін. Зараз переважають заклади з демократичним ціновим сегментом, які швидко адаптуються до сучасних мінливих умов і сконцентровані, в основному, в центральних та західних регіонах.

Концепція проєкту – відкриття загальнодоступного рибного ресторану «MARLIN» вищого класу на 70 посадкових місць з обслуговуванням офіціантами. Розроблено меню закладу; складено виробничі програми та змодельовано на їх основі технологічні процеси; проведено розрахунки для визначення потреб підприємства в сировині, продуктах, закупівельних товарах; обґрунтовано структуру і склад приміщень закладу, за допомогою спеціального програмного забезпечення розроблено їх схеми та моделі; підібрано обладнання та інвентар для цехів; розраховано чисельність персоналу; проведено економічне обґрунтування відкриття закладу.

Економічна оцінка ефективності проєкту дозволяє зробити висновок про його прибутковість. Для реалізації проєкту необхідні початкові інвестиції у розмірі 4295000 грн. Основні джерела фінансування – власні та позикові кошти.

Період окупності проєкту складає 35 місяців. Прибутковість на 5 рік функціонування складатиме 3713560 грн. Доходи закладу формуватимуться нерівномірно протягом року. Найбільший прибуток припадатиме на літні місяці, що пов'язано з курортним сезоном.

Для підвищення ефективності функціонування закладу в сучасних умовах можна надати наступні рекомендації. Необхідно пам'ятати, що не існує ідеальних часів і умов для роботи, тому зараз велике значення має команда ресторанного закладу, яка працює на умовах партнерства з дотримання

корпоративної культури, використовуючи сучасні форми і методи функціонування і управління. Зростає роль ресторанного консалтингу, фахівці якого допомагають рестораторам більш професійно здійснювати управління своїм бізнесом. Велике значення має мотивація членів команди, їх професійність, тому і зараз у закладі повинні бути розроблені стандарти преміювання та заохочення поряд з обов'язковою атестацією працівників.

В сучасних умовах важливо дотримуватись тих стандартів бренду, які були сформовані раніше (стандарти сервісу, позитивна комунікація, безпечність, турбота про відвідувачів, їх комфорт тощо).

Необхідно переглянути доречність продукції та послуг, що надаються закладом, цінової політики, щоб максимально задовольнити потреби гостей. Розширити співпрацю з місцевими виробниками сировини та продуктів. Внести зміни в склад страв, замінивши ті продукти, що зараз не постачаються, а також розширювати асортимент послуг, організувати активну доставку замовлень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». [Електронний ресурс].
https://kodeksy.com.ua/amp/pro_bezpechnist_ta_yakist_harchovih_produktiv.htm
2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» № 4004-XII; зі змін. від 17.12.2020 № 1113- IX. [Електронний ресурс]. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>
3. Закон України «Про захист прав споживачів». [Електронний ресурс].
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
4. Закон України «Про охорону праці» від 14.10.1992 № 2695-XII; зі змін. від 15.07.2021 № 1667-IX. [Електронний ресурс]. <https://zakon.rada.gov.ua/>
5. Кодекс цивільного захисту України № 5403-VI; зі змін. від 19.02.2021 № 1259-IX. [Електронний ресурс]. <https://zakon.rada.gov.ua/go/5403-17>
6. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування». [Електронний ресурс]. https://tourlib.net/books_ukr/arhipov_dod1.htm
7. Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства : Наказ № 1111 від 12.10.2009 р. [Електронний ресурс]. <https://zakon.rada.gov.ua/go/z1015-09>
8. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. [Електронний ресурс].
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
9. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: монографія 3-є вид. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

11. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Київ: НУХТ, 2018. 360с.
12. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор, 2016. 378 с.
13. Горєлков Д. В., Червоний В. М. Організація ресторанного господарства : методичні рекомендації до виконання курсової роботи. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023. 99 с.
14. Жигалкевич Ж. Бізнес-планування: навч. посіб. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 36 с. [Електронний ресурс].
https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/45016/1/Biznes-plan_navch-posibnyk_RR.pdf
15. Лук'янов В. О. Організація готельного-ресторанного обслуговування: навч. посібник 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
16. Мальська М.П., Роглев Х. Й. Управління сучасним готельно-ресторанним господарством Київ: Кондор, 2015. – 752 с.
17. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
18. Миколенко О. П., Данько Н. І., Страпчук С. І., Терешкін О. Г., Горєлков Д. В., Червоний В. М. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 82 с.
19. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. Кривий Ріг: Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
20. Терешкін О. Г., Горєлков Д. В. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
21. Гірняк Л.І., к.т.н., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018. № 16 [Електронний ресурс].

http://market-infr.od.ua/journals/2018/16_2018_ukr/13.pdf

22. Даниленко-Кульчицька В. А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній і східній Європі. 2022. № 6 [Електронний ресурс].

<http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/download/1190/1122/>

23. Дуляба Н. І., Ільчишин С. М. Проблеми та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства в індустрії туризму. Ефективна економіка 2021. № 11 [Електронний ресурс].

http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/11_2021/108.pdf

24. Духновський І.М. PEST- аналіз як інструмент формування стратегії розвитку підприємства. Бізнес–навігатор 2021. № 2(63). С. 71-76. [Електронний ресурс].

http://www.business-navigator.ks.ua/journals/2021/63_2021/14.pdf

25. Жуков В. Управління ризиками у готельно-ресторанному бізнесі. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (Львів, 06 жовтня 2022р.). Львів, 2022. С.33-35. [Електронний ресурс]. <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/30976>

26. Нікольчук Ю.М. Готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, фінансове забезпечення, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку в Україні. БізнесІнформ 2020. № 5. С.218-225. [Електронний ресурс]. <https://cyberleninka.ru/article/n/gotelno-restoranniy-biznes-suchasniy-stand-finansove-zabezpechennya-investitsiyna-privablivist-ta-perspektivi-podalshogo-rozvitku-v>

27. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Мукачєво, 25 березня 2020 р.) Мукачєво, 2020. [Електронний ресурс]. <https://msu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/05/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D0%93%D0%A0%D0%A1-2023.pdf>

28. Шамара І.М., Семенов М.А. Тенденції розвитку ресторанного господарства України в умовах глобалізації. Вісник ХНУ ім.В.Н.Каразіна. 2018. № 8. С.204-210. [Електронний ресурс].

<https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/12302/13682>

29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с. [Електронний ресурс] // <https://www.tourinfocenter.odessa.ua/dstu-4281-2004/#page-content>

30. ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 68 с.

31. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.

32. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.[Електронний ресурс]. <https://zakon.rada.gov.ua/go/va042282-99>

33. ДБН В.2.5.-28-2006. Державні будівельні норми України. Природне і штучне освітлення. [Електронний ресурс]. <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-394>

34. Загальні принципи складання меню. [Електронний ресурс]. https://pidru4niki.com/1601101343455/turizm/zagalni_printsipi_skladannya_menu

35. Організаційна структура закладів ресторанного господарства. [Електронний ресурс].

https://pidru4niki.com/10020506/turizm/organizatsiyna_struktura_zakladiv_restorannogo_gospodarstva.

36. Організація роботи заготівельних цехів. [Електронний ресурс]. <https://studfile.net/preview/7797369/page:24/>

37. Як скорити витрати ресторану, управління витратами ресторану чи кафе. [Електронний ресурс]. <https://joinposter.com/ua/post/yak-skorotyty-vytraty-restoranu>.

38. Програма Sweet Home 3D. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.sweethome3d.com/>

ДОДАТОК А



Marlin restaurant

меню

Холодні закуски

Тартар з лосося з огірками та ікрою (філе лосося, огірки, червона ікра, червона та зелена цибуля, кріп)	180 г/ 320 грн
Тартар з лангустина та ікри (лангустини, цибуля шалот, зелений перець)	115 г/ 250 грн
Тріо тартарів (гребінець, лосось, тунець, авокадо, манго, манговий соус)	200 г/ 350 грн
Дошка Матіас (картопля по-селянськи, солоні огірки, цибуля, томати чері, грінки чорного хліба, делікатесний оселедець Матіас)	530 г/ 560 грн
Плато морепродуктів (устриця середземноморська, севиче з лосося, севиче з тунця, севиче з сібаса, булоти, мідії, креветки 30/40)	750 г/ 1000 грн



Гарячі закуски

Соте з морепродуктів у вершковому соусі (гребінци, восьминіг, креветка 16/20, кальмар бебі, каракатиця бебі)	330 г/ 500 грн
Креветки на вугіллі з соусом тартар (креветки, соус)	150 г/ 300 грн
Казанок мідій у сирно-вершковому соусі (мідії, соус)	830 г/ 700 грн
Морські гребінци із середземноморським соусом (гребінци, соус)	260 г/ 400 грн
Плато морепродуктів (мідії, кальмари бебі, каракатиця бебі, гребінци, шупальці восьминога, королівська креветка 16/20)	400 г/ 900 грн



Супи

Маресьяська уха (форель, сібас, морські гребінци, мідії, тигрові креветки)	350 г/ 400 грн
Фінська вершкова уха (лосось, картопля, вершки, цибуля, морква)	350 г/ 400 грн
Іспанська уха (барабулька, мідії, кальмари, тигрові креветки)	350 г/ 400 грн
Том'ям (лосось, креветки, кальмари бебі)	350 г/ 400 грн
Іспанський рибний суп з апельсиновим соком (путасу, апельсини, картопля, помідори, цибуля, зелень)	350 г/ 400 грн



Основні гарячі страви

Восьминіг по-грецьки з картоплею та каамаатами (восьминіг, помідори чері, картопля, оливки)	220 г/ 500 грн
Лосось з мусом із зеленого горошку і вершково-лимонним соусом	200 г/ 450 грн
Дорадо запечена з сезонними овочами (дорадо, сезонні овочі)	380 г/ 550 грн
Французький сібас гриль з овочами	300 г/ 450 грн
Жовте різотто з лангустинами і шупальцями восьминога (рис, сир пармезан, лангустини, шупальця восьминога)	340 г/ 450 грн



Десерти

Шоколадний фондан з ванільним морозивом	150 г/ 300 грн
Шоколадний брауні з вершковим мусом та солоною карамеллю	200 г/ 350 грн
Чизкейк манго-маракуя з манговим сорбетом	200 г/ 350 грн
Лимонний пиріг з меренгою	250 г/ 400 грн
Крем-брюле	150 г/ 400 грн



Напої

Кава	
Еспресо	30г/ 20 грн
Американо	80г/ 35 грн
Кава без кофеїну	30г/ 20 грн
Лате (на рослинному молоці)	200 г/ 60 грн
Капучино	200 г/ 60 грн
Чай	
Чорний	400 г/ 50 грн
Зелений	400 г/ 50 грн
Домашній (обліпіха-маракуя, імбирно-цитрусовий)	400 г/ 50 грн
Холодні напої	
Коктейлі безалкогольні	400 г/ 200 грн
Вода мінеральна	330 г/ 30 грн
Морс з лісових ягід	400 г/ 200 грн
Лимонад	250 г/ 80 грн
Фреш	250 г/ 200 грн



Marlin restaurant

меню

ДОДАТОК Б

Таблиця Б.1

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб	Умови зберігання, температура/ вологість	Оптимальний обсяг запасу, кг
1	2	3	4	5	6
Риба та морські продукти	Лосось	12,1	2 доби	від 0 ... +3 °С.	24,2
	Тунець	2,22	2-4 доби	від 0 ... +3 °С	4,44
	Сібас	16,82	4 доби	від 0 ... +3 °С	67,28
	Форель	0,32	2-3 доби	від 0 ... +3 °С	0,64
	Барабулька	0,24	2 доби	від 0 ... +3 °С	0,48
	Путасу	0,16	2 доби	від 0 ... +3 °С	0,32
	Гребінець	16,04	2 доби	від 0 ... +3 °С	32,08
	Лангустин	7,88	3 доби	від 0 ... +3 °С	23,64
	Устриці	7,4	30 діб	від +2 до +5 градусів	51,8
	Мідії	39,77	2 – 3 доби	до+ 7 °С	79,54
	Креветки	21,58	3 доби	від 0 ... +3 °С	64,74
	Восьминіг	8,748	3 доби	від 0 ... +3 °С	26,244
	Кальмар бебі	5,76	3 доби	від 0 до -1 градуса	17,28
	Каракатиця бебі	5,4	3 доби	від 0 до -1 градуса	16,2
	Булоти	7,4	3 доби	до +7 °С	22,2
	Щупальця восьминога	2,7	3 доби	від 0 ... +3 °С	8,1
Рибна гастрономія	Оселедець Матіас	38,4	4 місяці	від -3 до +6С	268,8
	Ікра червона	2,25	12 місяців	від -4 до -6 °С	15,75
Молоко, кисломолочні та жирові продукти	Масло кунжутне	0,74	6 місяців	Зберігати в темному місці при температурі повітря від +10 до+ 25 градусів	22,2
	Олія оливкова	14,492	9 місяців, після відкриття тари 3-4 тижня	Зберігати в темному місці при температурі повітря від +12 до +16 градусів	434,76
	Сметана	5,36	від 5 до 10 діб	від +3 до +6 градусів, вологість - 85%	37,52
	Вершки	26,31	3 доби	від +2 °С до +8 °С, вологість - 85%	78,93
	Масло вершкове	3,87	10 діб	не вище -18 °С, вологість - 70-90 %	27,09
	Сир твердий	2,65	10 діб	від +0 до +8°С, вологість – 80%	18,55
	Молоко кокосове	0,24	7-10 діб	від +2 °С до + 20 °С, вологість – 75%	1,68
	Сир пармезан	2,538	10 діб	від +0 до +8°С, вологість – 80%	17,766

Продовження табл.Б.1

1	2	3	4	5	6
	Сир вершковий	0,18	10 діб	від +0 до +8°C, вологість – 80%	1,26
	Маскарпоне,	0,18	3 місяці, при відкритій упаковці 3 добы	від +3 до +8 градусів, вологість – 90%	0,54
Овочі	Цибуля червона	6,48	120 діб	від -1 ... + 4 °С, і відносній вологісті повітря 70-75%	45,36
	Цибуля зелена	0,523	до 90 діб	від +1 до +8 градусів, і відносній вологісті повітря 70-75%	3,661
	Огірки	3,05	до 10 діб	від +6 до +8°C, вологість повітря близько 90-95%	21,35
	Перець чілі	0,098	7-14 діб	від +2 до +8; вологість 85 - 90%	0,686
	Помідори чері	10,634	7 діб	від +1 до + 2 градуси, вологість – 80%	74,438
	Цибуля шалот	1,712	120 діб	від + 18 ... + 22 °С і відносна вологість повітря 60–70%	11,984
	Перець зелений	1,48	5-7 діб	від +8 до +10 градусів, вологість – 90%	10,36
	Картопля	17,19	до 8 місяців	від +2 до +4 градуси при відносній вологісті повітря 85-93%	120,33
	Помідори	2,72	5-7 діб	від +12 до +15 градусів, при вологісті повітря в середньому 80%	19,04
	Морква	1,74	не більше 10 діб	наявність темноти, температура ±1 °С, відносна вологість повітря близько 90 %	12,18
	Перець червоний	4,05	5-7 діб	від +9 до + 12 градусів, вологість – 90%	28,35
	Перець жовтий	3,78	5-7 діб	від +8 до +10 градусів, вологість - 80- 90%,	26,46

Продовження табл.Б.1

1	2	3	4	5	6
	Цибуля	4,24	120 діб	від + 18 ... + 22 °С, і відносна вологість повітря 60–70%	29,68
	Часник	2,148	2-3 місяці	від -2°С до +4°С градусів при вологості повітря 60-80%	15,036
	Горошок зелений	1,59	7 діб	від 0 ° С до +25 ° С і відносна вологості повітря не більше 75%	11,13
Фрукти	Авокадо	2,22	10-14 діб	від +4 до +6°С, вологість – 80-90%	15,54
	Манго	1,11	2-3 доби	від +3 до +5 °С, вологість - 75 %	3,33
	Апельсин	0,06	14 діб	від +3 до +8 градусів, вологість – 75%	0,42
	Лимон	2,46	8 діб	від +6 до +10 градусів, вологості 75-85%	17,22
	Маслини	1,89	3 доби	від +6 до +10 градусів, вологості 75-85%	5,67
Бакалійні товари	Рис	2,7	від 10 до 12 місяців	від +5 до +15°С, вологість не більше 65-70%	81
	Борошно	3,065	від 7 – 8 місяців	від + 5 до + 18° С, вологість - 60-70 %	91,95
	Цукор	4,616	1 рік	від +24 до +25 градусів, вологість - 65%	138,48
Напої алкогольні	Вино біле	4,86	закрита пляшка 2-3 роки, відкрита 2-3 доби	від + 12° до +15°С, вологість – 70%	14,58
Спеції	Перець чорний	1,432	2 роки	від +18 до +20, вологість – 75%	42,96
	Прованські трави	0,643	2 роки	від +18 до +20, вологість – 75%	19,29
	Сіль	2,146	2 роки	від +15 до +25, вологість – до 75%	64,38
	Крохмаль кукурудзяний	0,62	2 роки	+10 градусів, вологість - 70%	18,6
	Цукор ванільний	0,135	2 роки	+10 градусів, вологість - 70%	4,05

Закінчення табл.Б.1

1	2	3	4	5	6
Зелень	Базилік	0,27	7 діб	+ 6 градусів	1,89
	Кріп	0,709	3-5 діб	від +1 до +5 градусів	2,127
	Кінза	0,036	14 діб	від +1 до +5 градусів	0,252
	Розмарин	0,108	14 діб	До +5 градусів	0,756
Овочева та фруктовая гастрономія	Огірки солоні	3,84	8-9 місяців	від 1...+4°C, при вологості повітря 80-90%	26,88
	Пюре манго	0,315	14 діб відкрите	від 0 °C до +25 °C, і відносній вологості не більше ніж 75%	2,205
Гриби	Гриби	0,08	3 доби	від 0 до +5 °C, вологість повітря не більше 75%	0,24
Соуси	Майонез	0,37	90 діб	від 0 до 25 градусів	2,59
Яйця	Яйця	2,52	7 діб	від 0 до +20 °C, вологість – 80 - 88%	17,64
Кондитерські вироби	Чорний шоколад	1,87	12 місяців	прохолодне, сухе місце, від +18 до +20 градусів	56,1
	Морозиво	0,18	10 місяців	не вищою за –16°C, вологість – 80-90%	5,4

ДОДАДОК В

Таблиця В. 1

Характеристика постачання закладу

Товарна група	Поста-чальник	Умови постачання						
		Спосіб постачання	Форма постачання	Маршрут завою	Періодичність	Час завою	Вид тари, умови повернення	Метод закупівлі і вид розрахунку
Риба та морепродукти	Компанія K.I.T. - Whale Group (вітчизняний)	Централізований	Транзитна	Кільцевий	2 рази на тиждень	8.30-11.30	Ящик пластмасовий, підлягає	Оптовий безготівковий
Рибна гастрономія	Компанія K.I.T. - Whale Group (вітчизняний)	Централізований	Складська	Кільцевий	1 раз на три місяці	8.30-11.30	Вакуумні пакети, скляна тара	Оптовий безготівковий
Молоко, кисломолочні та жирові продукти	Агромоло (вітчизняний)	Централізований	Транзитна	Кільцевий	1 раз на тиждень	9.00-10.30	Тетра Брик, Тара з кришкою, плівкова тара	Оптовий безготівковий
Овочі та зелень	Агрофірма «Зелена грядка» (вітчизняний)	Централізований	Транзитна	Кільцевий	1 раз на тиждень	9.30-11.00	Ящик дощаний, підлягає	Оптовий безготівковий
Фрукти	АгроСтіль (вітчизняний)	Централізований	Транзитна	Кільцевий	1 раз на тиждень	9.30-11.00	Ящик дощаний, підлягає	Оптовий безготівковий
Бакалійні товари	LeviTrade (вітчизняний)	Централізований	Складська	Кільцевий	1 раз на 6 місяців	9.30-11.00	Флоу пак, підлягає	Оптовий безготівковий
Спеції	LeviTrade (вітчизняний)	Централізований	Складська	Кільцевий	1 раз на 6 місяців	9.30-11.00	Пакети Дой-пак, підлягає	Оптовий безготівковий
Гриби	СОФІА ТОРГ КОМПАНІ (вітчизняний)	Централізований	Транзитна	Кільцевий	2 рази на тиждень	11.00-12.00	Ящик дощаний, підлягає	Оптовий безготівковий
Яйця	ТОВ "Снів". (вітчизняний)	Централізований	Транзитна	Кільцевий	1 раз на тиждень	11.00-12.00	Ящик картонний, підлягає	Оптовий безготівковий

ДОДАТОК Г

Таблиця Г. 1

Розрахунково-продуктова відомість

Найменування сировини та продуктів	Холодні закуски										Разом, кг	
	Тартар з лосося		Тріо тартарів		Тартар з <u>лангустина</u> та <u>ікри</u>		Плато <u>море</u> продуктів		<u>Дошка</u> <u>Матіаса</u>			
	75		74		74		74		128			
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на <u>порцію</u> , г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг		
Лосось	90	6,75	30	2,22							8,97	
Цибуля червона	10	0,75	10	0,74					20	2,56	4,05	
Цибуля зелена	5	0,375	2	0,148							0,523	
Ікра червона	30	2,25									2,25	
Кріп	3	0,225									0,225	
Огірки	20	1,5	10	0,74							2,24	
Олія оливкова (мл)	14	1,05	4	0,296				15	1,11	20	2,56	5,016
Лимонний сік	5	0,375	1	0,074	2	0,148	5	0,37	2	0,256	1,223	
Сіль	2	0,15	5	0,37	2	0,148	3	0,222	3	0,384	1,274	
Перець	1	0,075	2	0,148	1	0,074	2	0,148	2	0,256	0,701	
Гребінець			30	2,22							2,22	
Тунець			30	2,22							2,22	
Авокадо			30	2,22							2,22	
Манго			15	1,11							1,11	

Перець <u>чілі</u>			1	0,074							0,074
Масло кунжутне			10	0,74							0,74
Помідори <u>чері</u>			20	1,48					23	2,944	4,424
<u>Лангустини</u>					70	5,18					5,18
<u>Цибуля шалот</u>					10	0,74					0,74
Перець <u>зелений</u>					20	1,48					1,48
Часник					5	0,37					0,37
Майонез					5	0,37					0,37
Устриці							100	7,4			7,4
<u>Сібас</u>							150	11,1			11,1
<u>Булоти</u>							100	7,4			7,4
<u>Мідії</u>							100	7,4			7,4
Креветки							150	11,1			11,1
Сметана							70	5,18			5,18
Вершки							55	4,07			4,07
Картопля									70	8,96	8,96
Огірки солоні									30	3,84	3,84
Грінки чорного хліба									60	7,68	7,68
Оселедець <u>Матіас</u>									300	38,4	38,4

Продовження табл. Г.1

Найменування сировини та продуктів	Гарячі закуски										Разом, кг
	Соте з морепродуктів у вершковому соусі		Креветки на вугіллі з соусом тартар		Казанок мідій у сирно-вершковому соусі		Морські гребінці із середземноморським соусом		Плато морепродуктів		
	54		54		53		54		54		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Гребінці	50	2,7					150	8,1	50	2,7	13,5
Восьминіг	42	2,268							50	2,7	4,968
Креветки королівські	50	2,7	80	4,32					50	2,7	9,72
Кальмар <u>бебі</u>	50	2,7							50	2,7	5,4
Каракатиця <u>бебі</u>	50	2,7							50	2,7	5,4
Мідії					550	29,15			50	2,7	31,85
Олія оливкова	5	0,27	8	0,432			30	1,62	35	1,89	4,212
Вершки	50	2,7	30	1,62	190	10,07			50	2,7	17,09
Масло вершкове					30	1,59					1,59
Сир твердий					50	2,65					2,65
Помідори <u>чері</u>	20	1,08					40	2,16			3,24
Цибуля <u>червона</u>	10	0,54									0,54
<u>Цибуля шалот</u>							18	0,972			0,972
Огірки			15	0,81							0,81
Кріп			5	0,27			3	0,162			0,432
Прованські трави					5	0,265	2	0,108	5	0,27	0,643

Базилік							5	0,27			0,27
Часник			5	0,27	2	0,106					0,376
Сіль	1	0,054	1	0,054	1	0,053	1	0,054	2	0,108	0,323
Перець	2	0,108	1	0,054	2	0,106	1	0,054	2	0,108	0,43
Сік лимону			5	0,27			10	0,54	6	0,324	1,134
Найменування сировини та продуктів	Супи										Разом, кг
	<u>Марсельська уха</u>		<u>Іспанська уха</u>		Том Ям		<u>Фінська вершкова уха</u>		<u>Іспанський рибний суп</u>		
	16		8		8		4		4		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
<u>Форель</u>	20	0,32									0,32
<u>Сібас</u>	20	0,32									0,32
<u>Лосось</u>					35	0,28	50	0,2			0,48
<u>Барабулька</u>			30	0,24							0,24
<u>Путасу</u>									40	0,16	0,16
Гребінці	20	0,32									0,32
Мідії	20	0,32	25	0,2							0,52
Креветки тигрові	20	0,32	25	0,2	30	0,24					0,76
Кальмари			25	0,2	20	0,16					0,36
Олія оливкова	10	0,16	8	0,064	5	0,04			10	0,04	0,304
Вершки							200	0,8			0,8
Молоко кокосове					30	0,24					0,24
Картопля			20	0,16			35	0,14	25	0,1	0,4

Продовження табл. Г.1

Цибуля	10	0,16	15	0,12			30	0,12	20	0,08	0,48
Часник					5	0,032			5	0,02	0,052
Помідори	25	0,4			10	0,08			20	0,08	0,56
Гриби					10	0,08					0,08
Апельсин									15	0,06	0,06
Кріп	2	0.032					3	0.012	2	0,008	0,052
Кінза	1	0,016			2	0,016			1	0,004	0,036
Сіль	1	0,016	1	0,008			1	0,004	1	0,004	0,032
Перець	1	0,016	1	0,008			1	0,004	1	0,004	0,032
Перець чилі					3	0,024					0,024
Морква							30	0,12			0,12
Лимон									10	0,04	0,04
Найменування сировини та продуктів	Основні гарячі страви										Разом, кг
	Французький сібас-гриль з овочами		Лосось з мусом із зеленого горошку і вершково-лимонним соусом		Дорадо запечена з сезонними овочами		Восьминіг по-грецькі з картоплею та каламатами		Жовте ризотто з лангустинами і шупальцями восьминога		
	54		53		54		54		54		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Восьминіг							70	3,78			3,78
Помідори чері					35	1,89	20	1,08			2,97
Картопля	45	2,43			50	2,7	50	2,7			7,83
Оливки							35	1,89			1,89
Дорадо					90	4,86					4,86
Сібас	100	5,4									5,4

Рис									50	2,7	2,7
Сир пармезан									47	2,538	2,538
<u>Лангустини</u>									50	2,7	2,7
Шупальця восьминога									50	2,7	2,7
Помідори	40	2,16									2,16
Перець червоний	40	2,16			35	1,89					4,05
Перець жовтий	40	2,16			30	1,62					3,78
Сіль	2	0,108	1	0,053	2	0,108	2	0,108	2	0,108	0,485
Перець	1	0,054	1	0,053	1	0,054	1	0,054	1	0,054	0,269
Олія оливкова	20	1,08	8	0,424	27	1,458	12	0,648	25	1,35	4,96
Розмарин	2	0,108									0,108
Лимон	10	0,54	10	0,53	25	1,35					2,42
Горошок зелений			30	1,59							1,59
Цибуля			20	1,06			25	1,35	25	1,35	3,76
Вершки			50	2,65							2,65
Борошно			10	0,53							0,53
Масло вершкове			20	1,06							1,06
Лосось			50	2,65							2,65
Часник					20	1,08	5	0,27			1,35
Цибуля червона					35	1,89					1,89
Морква					30	1,62					1,62
Вино біле									90	4,86	4,86

Закінчення табл. Г.1

Найменування сировини та продуктів	Солодкі страви										Разом, кг
	Шоколадний фондан з ванільним морозивом		Крем-брюле		Чизкейк манго-маракуйя з манговим сорбетом		Шоколадний брауні з вершковим мусом та солоною карамеллю		Лимонний пиріг з меренгою		
	9		9		9		32		31		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Борошно	25	0,225			30	0,27	25	0,8	40	1,24	2,535
Яйця, шт							1(40г)	32 (1,28)	1(40г)	31(1,24)	2,52
Сік лимонний							1	0,032	10	0,31	0,342
Цедра лимону									5	0,155	0,155
Цукор	30	0,27	25	0,225	30	0,27	38	1,216	85	2,635	4,616
Масло вершкове	20	0,18			20	0,18	20	0,64	10	0,31	1,31
Крохмаль кукурудзяний									20	0,62	0,62
Вода									40	1,24	1,24
Вершки			100	0,9			25	0,8			1,7
Сметана					20	0,18					0,18
Маскарпоне					20	0,18					0,18
Сир вершковий					20	0,18					0,18
Цукор ванільний	5	0,045	5	0,045	5	0,045					0,135
Ячні жовтки, шт	1(20г)	0,18	1(20г)	0,18	1(20г)	0,18					0,54
Чорний шоколад	30	0,27					50	1,6			1,87

Морозиво	20	0,18									0,18
Пюре манго					35	0,315					0,315
Сіль							1	0,032			0,032

Таблиця Г.2

Зведена розрахунково-продуктова відомість

Продукт	Холодні закуски	Гарячі закуски	Супи	Основні гарячі страви	Солодкі страви	Разом, кг
1	2	3	4	5	6	7
Лосось	8,97		0,48	2,65		12,1
Цибуля червона	4,05	0,54		1,89		6,48
Цибуля зелена	0,523					0,523
Ікра червона	2,25					2,25
Кріп	0,225	0,432	0,052			0,709
Огірки	2,24	0,81				3,05
Олія оливкова	5,016	4,212	0,304	4,96		14,492
Лимонний сік	1,223	1,134			0,342	2,699
Сіль	1,274	0,323	0,032	0,485	0,032	2,146
Перець	0,701	0,43	0,032	0,269		1,432
Гребінець	2,22	13,5	0,32			16,04
Тунець	2,22					2,22
Авокадо	2,22					2,22
Манго	1,11					1,11
Перець чілі	0,074		0,024			0,098
Масло кунжутне	0,74					0,74
Помідори чері	4,424	3,24		2,97		10,634
Лангустини	5,18			2,7		7,88

Продовження табл. Г.2

1	2	3	4	5	6	7
Цибуля шалот	0,74	0,972				1,712
Перець зелений	1,48					1,48
Часник	0,37	0,376	0,052	1,35		2,148
Майонез	0,37					0,37
Устриці	7,4					7,4
Сібас	11,1		0,32	5,4		16,82
Булоти	7,4					7,4
Мідії	7,4	31,85	0,52			39,77
Креветки	11,1	9,72	0,76			21,58
Сметана	5,18				0,18	5,36
Вершки	4,07	17,09	0,8	2,65	1,7	26,31
Картопля	8,96		0,4	7,83		17,19
Огірки солоні	3,84					3,84
Оселедець Матіас	38,4					38,4
Базилік		0,27				0,27
Прованські трави		0,643				0,643
Сир твердий		2,65				2,65
Масло вершкове		1,5		1,06	1,31	3,87
Каракатиця бебі		5,4				5,4
Кальмар бебі		5,4	0,36			5,76
Восьминіг		4,968		3,78		8,748
Форель			0,32			0,32
Барабулька			0,24			0,24
Путасу			0,16			0,16
Молоко кокосове			0,24			0,24
Цибуля			0,48	3,76		4,24
Помідори			0,56	2,16		2,72
Гриби			0,08			0,08
Апельсин			0,06			0,06
Кінза			0,036			0,036
Морква			0,12	1,62		1,74
Лимон			0,04	2,42		2,46
Вино біле				4,86		4,86
Маслини				1,89		1,89
Дорадо				4,86		4,86
Рис				2,7		2,7
Сир пармезан				2,538		2,538
Щупальця восьминога				2,7		2,7
Перець червоний				4,05		4,05
Перець жовтий				3,78		3,78
Розмарин				0,108		0,108
Горошок зелений				1,59		1,59
Борошно				0,53	2,535	3,065
Яйця					2,52	2,52
Цукор					4,616	4,616
Цедра лимону					0,155	0,155
Крохмаль кукурудзяний					0,62	0,62
Вода					1,24	1,24
Маскарпоне					0,18	0,18
Сир вершковий					0,18	0,18
Цукор ванільний					0,135	0,135
Яєчні жовтки					0,54	0,54
Чорний шоколад					1,87	1,87
Морозиво					0,18	0,18

Закінчення табл. Г.2

1	2	3	4	5	6	7
Пюре манго					0,315	0,315
Грінки чорного хліба	7,68					7,68

ДОДАТОК Д

Таблиця Д.1

Графік погодинної реалізації продукції закладу

Графік погодинної реалізації продукції закладу													
	Години роботи												Кількість страв за день
	12-13.	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24	
Кількість споживачів	11	21	32	21	21	32	11	14	22	20	11	8	
Коефіцієнт перерахунку	0,049	0,094	0,143	0,094	0,094	0,143	0,049	0,063	0,098	0,089	0,049	0,036	
Тартар з лосося	4	7	11	7	7	11	3	5	7	7	4	2	75
Тріо тартарів	3	7	11	7	7	11	4	5	7	7	3	2	74
Тартар з лангустина та ікри	4	7	11	7	7	11	3	5	7	7	4	2	75
Плато морепродуктів	3	7	11	7	7	11	4	5	7	7	3	2	74
Дошка Матіаса	6	12	18	12	12	18	6	8	13	12	6	5	128
Соте з морепродуктів у вершковому соусі	3	5	8	5	5	8	3	3	5	5	2	2	54
Креветки на вугіллі з соусом тартар	3	5	8	5	5	8	3	3	5	5	2	2	54
Казанок мідій у сирно-вершковому соусі	3	5	7	5	5	7	3	3	5	5	3	2	53
Морські гребінці із середземноморським соусом	3	5	8	5	5	8	3	3	5	5	2	2	54
Плато морепродуктів	3	5	8	5	5	8	3	3	5	5	2	2	54
Марсельська уха	1	2	2	2	2	2	0	1	2	1	1	0	16
Іспанська уха	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	8
Том Ям	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	8

Закінчення табл. Д.1

Фінська вершкова уха	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	4
Іспанський рибний суп	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	4
Французький сібас-гриль з овочами	3	5	8	5	5	8	3	3	5	5	2	2	54
Лосось з мусом із зеленого горошку і вершково- лимонним соусом	3	5	7	5	5	7	3	3	5	5	3	2	53
Дорадо запечена з сезонними овочами	3	5	8	5	5	8	3	3	5	5	2	2	54
Восьминіг по- грецькі з картоплею та каламатами	3	5	8	5	5	8	3	3	5	5	2	2	54
Жовте ризотто з лангустинами і щупальцями восьминога	3	5	8	5	5	8	3	3	5	5	2	2	54
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	0	1	1	1	1	2	0	1	1	1	0	0	9
Крем-брюле	0	1	1	1	1	2	0	1	1	1	0	0	9
Чизкейк манго- маракуя з манговим сорбетом	0	1	1	1	1	2	0	1	1	1	0	0	9
Шоколадний брауні з вершковим мусом та солоною карамеллю	1	3	5	3	3	5	2	2	3	3	1	1	32
Лимонний пиріг з меренгою	1	3	4	3	3	4	2	2	3	3	2	1	31

ДОДАТОК Е

