

Мета завдання:

- розробити концепцію закладу ресторанного господарства при проектуваному готелі
- визначити площу приміщень ЗРГ
- визначити погодинну кількість споживачів ЗРГ
- визначити асортименту сніданків закладу ресторанного господарства при готелі
- визначити вид обслуговування у ЗРГ
- звести попередні розрахунки групи приміщень у загальну таблицю і представити загальну площу проектуваного закладу

Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B))

У цьому підпункті визначено такі завдання:

- розробити загальну схему організації роботи закладів ресторанного господарства;
- визначити площі приміщень для здійснення обслуговування у закладі;
- розробити асортимент сніданків для закладу ресторанного господарства;
- скласти денну виробничу програму на основі меню розрахункового дня;
- розрахувати необхідну кількість офіціантів для обслуговування у закладі ресторанного господарства;
- визначити склад і площі приміщень проектуваного закладу готельно-ресторанного господарства;
- визначити форму і поверховість проектуваних закладів.

Структуру закладів ресторанного господарства у готелі визначають з урахуванням:

- типу і класу готелю;
- номенклатури послуг, які пропонують споживачам;
- обраних видів, методів, форм та техніки обслуговування споживачів;
- санітарно-гігієнічних і технологічних вимог до зв'язків між окремими функціональними зонами.

Визначити послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у закладах ресторанного господарства та представити у вигляді схеми. Розробити по елементну схему просторового забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства, враховуючи:

- вестибюль,
- туалетні кімнати,
- гардероб,
- аванзалу,
- торговельну залу,
- бари.

Визначивши площі приміщень та їх суміжність відповідно до ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)».

Представити в таблиці 10 площі приміщень для здійснення

обслуговування в ресторані.

Таблиця 10

Площа приміщень для здійснення обслуговування в ЗРГ

Приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан	Лоббі-бар
Вестибюль		
Гардероб		
Аванзала		
Туалетні кімнати		
Торговельна зала		
Приміщення для офіціантів та адміністратора		
Корисна площа приміщень		

Визначити динаміку завантаженості залу майбутнього закладу ресторанного господарства.

Погодинна кількість споживачів у торговому залі підприємства, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \eta \cdot k \cdot N \quad (2.1.)$$

де N - кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k - коефіцієнт заповнення залу.

Розрахунки оформлюються у вигляді таблиці 11

Таблиця 11

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 120 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
11-12	1,5	0,2	36
12-13	1,5	0,3	54
13-14	1,5	0,9	162
14-15	1,5	0,7	126
15-16	1,5	0,4	72
16-17	1,5	0,3	54
17-18	1,5	0,4	72
18-19	0,4	0,5	24
19-20	0,4	1,0	48
20-21	0,4	0,9	43
21-22	0,4	0,8	38
22-23	0,4	0,4	19
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			748
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			6,24

Наступним етапом роботи, є визначення асортименту сніданків закладу ресторанного господарства при готелі, що необхідно представити у вигляді таблиці 12.

Таблиця 12

Асортимент сніданків у готелі «_____»

Назва сніданку	Особливості
Англійський	Кава, чай з молоком або вершками, фруктові соки, тости. Вівсяна або манна каші. Рибні страви,

	комбіновані страви з яєць. Компоти. Мармелад, джем сливовий.
Американський	Кава, фруктові та овочеві соки (з льодяною водою). Житній, білий хліб, хлібна скоринка з дріжджового тіста, смажені пиріжки або пончики, солодка випічка. Вівсяна або манна каша. М'ясні страви, яєчня (жовток підсмажений або рідкий).
Дієтичний	Страви на пару. Сухі сніданки: мюслі, корнфлейкс чи сірієлс зі знежиреним молоком або йогуртом. Стандартний набір напоїв, а також знежирене гаряче або холодне молоко.

У ресторані запроваджують обслуговування офіціантами. За кожним офіціантом закріплюється певний столик і всі елементи техніки обслуговування. Сучасним інноваційним засобом обслуговування в ресторанній сфері є використання електронного меню.

У повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

$$N_{\text{оф}} = P / N_1 \quad (2.2.)$$

де $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість місць у залі на одного офіціанта (15 – 20);

P – Місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу необхідно представити у вигляді таблиці 13.

Таблиця 13

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ

Посада	Розряд	Кількість	
		Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу			
Офіціант	4		
Гардеробник			
Бармен-касир	5		
Мийник столового посуду			
Прибиральник залів			
Паркувальник			
Туалетник			
Разом			

Корисну площу закладу визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за винятком технічних.

Таблиця 13

Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
ГОТЕЛЬ		
	Приймально-вестибюльна група	
1	Вестибюль	
	Житлова група	

1		
	Адміністративна група	
1	Дирекція	
	Група приміщень побутового обслуговування	
1		
ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ		
Приміщення для відвідувачів		
Складські приміщення		
	Корисна площа закладу, S_k	

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}$, m^2 :

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (2.3)$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, m^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1\rightarrow\max$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_1\rightarrow\min$).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 \quad (2.4)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, m^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2\rightarrow\min$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_2\rightarrow\max$).

Після розрахунку загальної площі закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно визначитися з поверховістю будівлі.

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за способом розміщення тощо);
- тип та потужність підприємства.

При наявності сприятливих містобудівних умов одноповерхові будівлі закладу ресторанного господарства проектують якщо:

- для комбінованих закладів ресторанного господарства кількість місць становить до 120;
- для типових закладів ресторанного господарства (однотипних) кількість місць до 150;
- заклади ресторанного господарства розташовані в зоні відпочинку;
- заклади ресторанного господарства сезонної дії;
- заклади ресторанного господарства будуть побудовані зі збірно-

розбірних та полегшених конструкцій.

Площа поверху будівлі, $S_{\text{пов}}$, м^2 , обчислюється за формулою:

$$S_{\text{пов}} = \frac{S_{\text{заг}}}{n} \quad (2.5)$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа закладу, м^2 ;

n - кількість поверхів.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою:

$$a \times b = S_{\text{пов}} \quad (2.6)$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

При визначенні геометричних розмірів будівлі враховується, що співвідношення довжини і ширини будівлі повинне наближатись до співвідношення 2:1. Крім того, бажано мати розміри "а" і "в" кратними (за ступенем якості) кроку – 6000 мм, 3000 мм (в осях).

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площ відповідних геометричних фігур.

Розділ завершується висновками (1-2 сторінки), що узагальнюють основні положення, викладені у розділі.