**Мета завдання:**

* розробити концепцію закладу ресторанного господарства при проектованому 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 проектованого 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 проектованого закладу готельно-ресторанного господарства;

- визначити форму і поверховість проектованих 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, м2 | |
| 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:

**** (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  12-13  13-14  14-15  15-16  16-17  17-18  18-19  19-20  20-21  21-22  22-23 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  0,4  0,4  0,4  0,4  0,4 | 0,2  0,3  0,9  0,7  0,4  0,3  0,4  0,5  1,0  0,9  0,8  0,4 | 36  54  162  126  72  54  72  24  48  43  38  19 |
| ВСЬОГО відвідувачів за день (nзаг) | | | 748 |
| Денна оборотність місця η= nзаг/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, плодові 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 сіріелс 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 ресторанні сфері є використання електронного меню.

У повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

Nоф = P / N1 (2.2.)

де Nоф – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

N1 – кількість місь у залі на одного офіціанта (15 – 20);

Р – 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, м2 |
| 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, Sk |  |

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства, *Sроб, м²:*

 (2.3)

де *Sкор* – корисна площа закладу, м²;

*К1*– коефіцієнт збільшення площі, К1=1,10÷1,25 (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу К1→max, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами К1→min).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, *Sзаг, м²:*

 (2.4)

де *Sроб* – робоча площа закладу, м²;

*К2*– коефіцієнт збільшення площі К2=1,03÷1,15 (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу К2→min, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами К2→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, Snов, м², обчислюється за формулою:

 (2.5)

де *Sзаг* – загальна площа закладу, м²;

*n* - кількість поверхів.

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

 (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.