

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект вегетаріанського кафе на 50 місць у Шевченківському районі
м. Києва»**

Студента 2 курсу 6 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

О.І. Росолик

Науковий керівник проекту

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

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація.

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

Підбір технологічного устаткування

І.І. Тарасенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

Р.А. Расулов,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

А.М. Расулова,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ 2019

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

Студента: Росолика Олега Ігоровича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

Тема проекту: «Проект вегетаріанського кафе на 50 місць у
Шевченківському районі м. Києва»

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

Термін захисту “___” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект вегетаріанського кафе на 50 місць у Шевченківському районі м. Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

На підставі маркетингових досліджень розроблено концепцію вегетаріанського кафе на 50 місць, яка полягає в створенні демократичного міського закладу, для проектування закладу обрано ділянку по вул. Татарська 2Г. Досліджено ринок послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу. Розроблено логотип, неймінг та легенду закладу. Обґрунтовано фірмового дизайну, вегетаріанського кафе «Фалафель», підібрано дизайн меблів та текстилю.

Розроблено та обґрунтовано технологію мусу з додаванням обліпіхи на насіння чіа. На підставі розрахункового меню розроблено структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Наведено загальну характеристику ділянки під будівництво та будівлі вегетаріанського кафе «Фалафель».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури вегетаріанського кафе «Фалафель». Період окупності проекту становить 2,9 років.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на ___ сторінках, містить ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал – аркушів.

Ключові слова: вегетаріанство, кафе, мус, товарообіг, окупність.

Annotation

According to the theme and task, a graduation qualification project of a vegetarian cafe for 50 places in the Shevchenkovskyi district of Kyiv was completed, which contains three sections: «Concept. Technology. Organization», «Architecture. Design», «Management. Economy».

Based on marketing research, the concept of a vegetarian cafe for 50 places was developed, which is to create a democratic city institution, a site was selected for the design of the institution. Tatar 2G. The market of restaurant services in the area of activity of the projected establishment is investigated. The logo, naming and legend of the institution were developed. The firm's design, vegetarian cafe "Falafel" is substantiated, furniture and textile design are selected.

The technology of mousse with the addition of sea buckthorn on chia seeds was developed and grounded. On the basis of the calculation menu the structure of the production process and the process of customer service was developed. The general characteristics of the site under construction and buildings of vegetarian cafe "Falafel" are given.

Section «Management. Economics» contains the substantiation of the organizational and legal form of management with the development of the organizational structure of vegetarian cafe «Falafel». The payback period of the project is 2.9 years.

The final qualification project is outlined on ____ pages, contains ____ drawings, ____ applications. Graphic material - sheets.

Keywords: vegetarianism, cafe, mousse, turnover, payback.

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанне господарство як галузь народного господарства має важливе соціально-економічне значення. Воно тісно пов'язане з розв'язанням важливих економічних проблем, є невід'ємною частиною широкої програми економічного й соціального розвитку нашої держави, піднесення добробуту і культурного рівня життя людей, а також сприяє економії суспільної праці внаслідок більш раціонального використання техніки, сировини й матеріалів, підвищенню продуктивності праці, організації здорового харчування, збільшенню бюджету вільного часу працівників. На сучасному етапі розвитку людства кількість прихильників вегетаріанства зростає з кожним роком. За різними даними у світі від 3 до 10% людей є практикуючими вегетаріанцями. За останні 10 років кількість вегетаріанців тільки у Великобританії виросла у 2,6 рази. Збільшується їх кількість в інших розвинених країнах світу, зокрема у Франції, Італії, США, Німеччині, Україні. Організацією «Відкриті клітки» та Київським міжнародним інститутом соціології було проведено соціологічне дослідження, яке показало, що 5,2% населення України, а це два мільйони людей, не споживають м'ясо.

Раціон вегетаріанців характеризується низьким вмістом білків, насичених жирів, довголанцюгових ω -3 жирних кислот, вітаміну B₁₂, ретинолу, вітаміну D, кальцію, цинку та (іноді) заліза. Одним з напрямів забезпечення збалансованості раціону харчування вегетаріанців є розширення асортименту вегетаріанських страв з використанням біологічно цінної сировини рослинного походження з високим вмістом незамінних амінокислот, довголанцюгових ω -3 жирних кислот, кальцію, тощо.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є проектування закладу ресторанного господарства (вегетаріанське кафе на 50 місць) у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій вегетаріанських десертів.

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

- розробити концепцію проєктованого закладу ресторанного господарства, обґрунтувати його неймінг, легенду та логотип;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, розробити гастрономічний бренд проєкту;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію вегетаріанських десертів із використанням насіння льону та чіа, дослідити їх якість;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, архітектурні та ландшафтні рішення;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, розробити виробничу програму закладу, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів, розробити об'ємно-планувальне рішення закладу;
- розробити організаційний дизайн закладу, розробити штатний розклад;
- обґрунтувати операційні доходи і поточні витрати, основні економічні показники діяльності закладу та визначити ефективність інвестиційного проєкту, термін його окупності.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Києва, технологія вегетаріанських десертів з використанням пюре обліпихи, насіння льону та чіа.

Предмет дослідження: вегетаріанське кафе на 50 місць у Шевченківському районі м. Києва, вегетаріанські десерти з використанням пюре обліпихи, насіння льону та чіа.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проєкті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Києва.

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

періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Вегетаріанське кафе на 50 місць планується побудувати в Шевченківському районі міста Києва. Шевченківський район – один з центральних районів столиці. Район межує на сході – з Печерським, на заході – зі Святошинським, на півночі – з Подільським, на півдні – з Солом'янським, на південному сході – з Голосіївським районами Києва. Тут збереглися найцінніші історико-архітектурні та культурні пам'ятки – Золоті Ворота, Софіївський Собор (який, у свою чергу, внесено до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО), Володимирський Собор, Покровський монастир, Михайлівський Собор та інші [35].

На території району розташований Національний університет ім.Т.Шевченка, Київський Національний економічний університет ім.В.Гетьмана, Національний медичний університет ім.Богомольця, Національний педагогічний університет ім.Драгоманова та інші вищі навчальні заклади.

Театри, що розташовані в Шевченківському районі, відомі навіть за межами України. Серед них: Національна опера ім. Т. Шевченка, Національний академічний театр російської драми ім. Л. Українки, Київський державний молодіжний театр та інші. Тут знаходяться Будинок художника, Будинок учених, Республіканський будинок актора, кіностудія ім. О. Довженка. На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства та представництва.

Вегетаріанець - споживач, який не їсть м'ясо або рибу, а іноді й інші продукти тваринного походження, виходячи з моральних, релігійних причин або особливостей здоров'я [32]. Термін «вегетаріанство» походить від латинського слова «vegetus» (здоровий, свіжий, живий). Це стиль життя, який виключає вживання продуктів тваринного походження. Прибічники вегетаріанства вважають, що природною їжею для людини є продукти рослинного походження, які приносять надзвичайну користь організму.

Кількість прихильників вегетаріанства зростає з кожним роком. За різними даними у світі від 3 до 10% людей є практикуючими вегетаріанцями. Однією з найбільш розвинених з точки зору веганства країн світу є Великобританія. Там почали свою діяльність найзнаменитіші вегетаріанські організації і там вперше опубліковано слово «веган», яке в наші дні означає цілу ідеологію, яка б пов'язала людей по всьому світу. За останні 10 років кількість вегетаріанців в Великобританії виросла на 360%. Значна кількість вегетаріанців проживає у Франції, Італії, США та Німеччині.

Організацією «Відкриті клітки» та Київським міжнародним інститутом соціології було проведено соціологічне дослідження, яке показало, що 5,2% населення України, а це два мільйони людей, не споживають м'ясо. – я вже до них також приєдналася, думаю ці цифри вже значно більші.

Серед проаналізованих закладів ресторанного господарства у Шевченківському районі, згідно аналізу ринку в районі розміщено 7 закладів вегетаріанської кухні (див. табл. 1.1.).

Таблиця 1.1

Заклади вегетаріанської кухні в Шевченківському районі

Тип підприємства	Адреса	Кулінарне спрямування	Кількість місць	Рейтинг на relax.ua
Кафе «Аюрведа»	вул. Дмитрівська, 39	Авторська, вегетаріанська	25	3,6
Ресторан живої кухні «Nebo`s»	вул. Мала Житомирська 3/4	Авторська, європейська, вегетаріанська	30	4,7
Ресторан «Tri:»	вул. Олеса Гончара 15/3	Дієтична, вегетаріанська	40	4,6

Ресторан «Green 13 Cafe Vegan Kitchen»	Бесарабська площа, 2	Авторська, вегетаріанська	30	4,6
Ресторан «Green 13»	вул. Велика Житомирська, 40,	Авторська, вегетаріанська	45	4,2
Ресторан «Скульптура»	вул. Володимирська, 40/2,	Авторська, вегетаріанська	28	3,8
Ресторан «Nikogoneem»	вул. Богдана Хмельницького, 16-22	Авторська, вегетаріанська	32	4,1

Згідно аналізу закладів в більшості з них присутні еко лавки, в 3 закладах присутні його кімнати. Ресторан «Nebo`s» - концептуальний заклад класу люкс радує достатком здорових і екзотичних продуктів, в меню закладу присутні страви сировітчної кухні, ресторан пропонує органічні вина з різних куточків світу. Абсолютно всі страви меню готуються без використання жирів, цукру, борошна і не проходять термічну обробку. А у вихідні для всіх бажаючих проводять чайні церемонії і сезонні hand-made майстер-класи.

Ресторан «Tri:» - сімейний ресторан здорового харчування в стилі slow-food. В закладі готують здорову, зрозумілу і смачну їжу без використання м'яса, риби, яєць, цукру, дріжджів, білого борошна і молока. Це не заважає закладу мати таке різноманітне меню. Крім основного залу, в ресторані є зона творчості - тут проходять заняття з йоги, дегустації та кінопокази.

В кафе «Аюрведе», великий вибір вегетаріанських страв, меню закладу оновлюється кожного дня, наприклад кафе готують ніжний і смачний салат Мімоза з нори і вегетаріанським майонезом, еко-піцу зі шпинатом і сиром, пана кота зі свіжими фруктами і джемом.

Провівши маркетингові дослідження території Шевченківського району, було обрано ділянку для проектування закладу вегетаріанської кухні по вул. Татарська, 2Г, дана адреса розміщена в районі будівництва Львівського кварталу, що свідчить про актуальність будівництва закладу рис. 1.1.



Рис. 1.1 місце проектування кафе вегетаріанської кухні

В табл. 1.2 проаналізовано ринок ресторанного господарства в радіусі 2 км. від ділянки проектування вегетаріанського кафе, згідно аналізу в районі забудови не має закладів вегетаріанської кухні.

Таблиця 1.2

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Назва закладу	Адреса	Час роботи	Спрямування кухні
Yaronakhata	вулиця Багговутівська, 17-21	10:00–22:00	Японська
Luxury Karaoke	вулиця Овруцька, 18	20:00–06:00	Європейська
Примавера	вулиця Юрія Ілленка, 6	10:00–23:00	Італійська
Ланселот	вулиця Юрія Ілленка, 4,	Цілодобово	Азіатська, європейська
Пузата Хата	вулиця Білоруська, 2	10:00–21:00	Українська
Pesto Cafe	вулиця Овруцька, 4	10:00–23:00	Італійська
RONIN	вулиця Зоологічна, 10	10:00–23:00	Перуанська
VINO&CUCINA	вулиця Січових Стрільців, 82	08:00–00:00	Італійська
Парус	вулиця Коперника, 10-А,	09:00–02:00	Європейська
CinemaCafe	вулиця Січових Стрільців, 93,	09:00–23:00	Європейська
Бірштадт	вулиця В'ячеслава Чорновола, 12	12:00–01:00	Європейська
Портер Паб	вулиця Маршала Рибалка, 10	12:00–02:00	Європейська

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування вегетаріанського кафе на 50 місць у визначеній локації. Формат закладу – гастрономічний міське кафе з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування (формат «Quick & Casual»), із середнім чеком на рівні 300 грн.

Неймінг закладу

При розробці неймінгу вегетаріанського кафе на 50 місць було вивчено і проаналізовано наступні показники: конкуренти закладу, майбутні споживачі, потреби цільової аудиторії, стратегію позиціонування на ринку ресторанних послуг.

При виборі назви закладу важливим є відмінність від конкурентів, приємні асоціації (найкраще коли назва пов'язана з їжею), легкість в запам'ятовуванні та вимові назви.

Для відображення специфіки вегетаріанського кафе на 50 місць та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Фалафель».

Легенда закладу ресторанного господарства «Фалафель» - універсальний заклад з міжнародною кухнею для сучасних та активних людей, які дбають про себе та навколишнє середовище.

Розроблено фірмовий логотип закладу:



Рис. 1.2 Фірмовий логотип вегетаріанського кафе «Фалафель»

Фірмовий слоган: Вегетаріанство це не спосіб а стиль життя.

Концептуальне меню закладу

Концептуальне меню вегетаріанського кафе «Фалафель» складається з урахуванням сезонності продуктів, а також з урахуванням побажань відвідувачів: кожен сезон шеф-кухар представлятиме окремі сторінки в меню з сезонними стравами, у приготуванні страв використовуються еко-продукти. Приклад оформлення меню представлено на рис.1.3.



Рис. 1.3 Приклад меню вегетаріанського кафе «Фалафель»

Меню закладу включатиме салати та гарячі закуски: «Салат із шпинатом, манго та авокадо», «Печені овочі з ягодами годжі під копченим йогуртом», «Фалафель із томатним соусом», супи: «Індійський дал з сочевиці», основні страви: «Броколі запечена під соусом «Бешамель», «Нут тушкований з овочами», десерти: мус «Вега», кокосова пана-кота широкий вибір смузі див. дод. А.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр вегетаріанського кафе «Фалафель» буде виконаний в стилі «еко-дизайн». Основними принципами еко-дизайну є:

1. використання натуральних, бажано швидко відновлюючих матеріалів, виробництво яких не впливає негативно на екологію,
2. нетоксичність,
3. використання енергозберігаючих технологій ,
4. простота і безпека утилізації, можливість повторного використання матеріалів з мінімальною екологічною шкодою.

Основними матеріалами еко-дизайну є дерево, пробка, камінь, глина, скло, тканини з натуральних матеріалів (біобавовна, тканини з бамбука, льон, шерсть).

В дизайні вегетаріанського кафе «Фалафель» використовуватимуть лише натуральні матеріали: дерев'яні столи, стільці та стелажі, подушки з льону. У приміщенні переважають світлі природні кольори - зелений, білий, бежевий, приблизний дизайн наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3 Дизайн вегетаріанського кафе «Фалафель»

До потенційних гостей закладу можна віднести не тільки людей, які поділяють ідеологію веганів, але також і тих, хто просто цікавиться різними духовними практиками, йогою, медитацією, захоплюється східною культурою, турбується про захист навколишнього середовища і т. д.

Виходячи із вище наведеного в закладі буде спроектована зала для заняття йогою та медитацією, в штатний розклад буде ведено тренера. Мантри будуть лунати наживо в кафе кожного дня після 18.00.

Кожної неділі в закладі проходитиме фестиваль фалафелю з чечевиці, нуту або гороху із соусами або в лавашах.

Офіціанти будуть одягнені у бежеві сорочки та довгі фартухи зеленого кольору, з логотипом закладу.

Сервіс

Режим роботи проектного закладу планується з 08.00 до 22.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційного контингенту споживачів.

Заклад буде представлено на сайті Eda.ua та Smachnogo.ua (сайт замовлення їжі), також для закладу буде розроблено власний сайт рис. 1.4 та сторінку в інстаграм де відвідувачі кафе зможуть залишати свої відгуки, що дасть змогу своєчасно отримувати зворотний зв'язок.

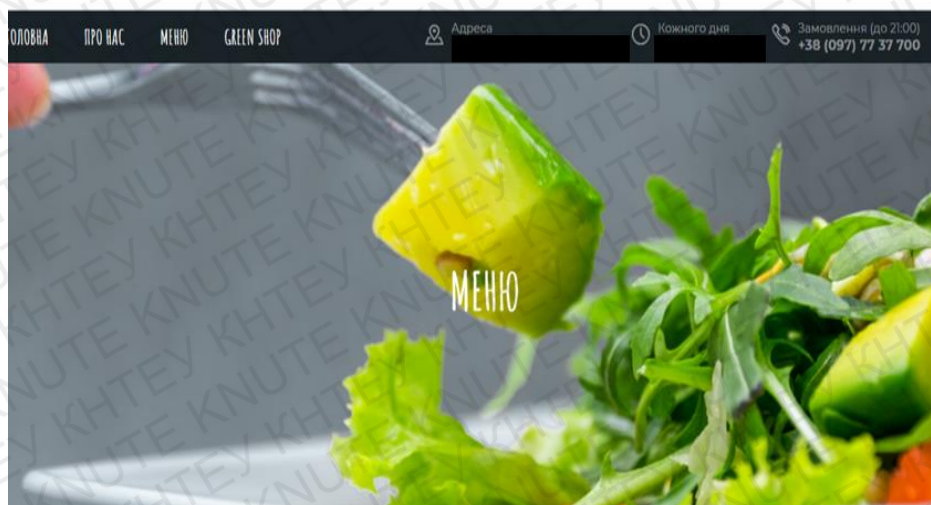


Рис. 1.4 Приклад інтернет сайту вегетаріанського кафе «Фалафель»

В вегетаріанському кафе «Фалафель» планується застосовувати форму із частковим обслуговуванням офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).

Часткове обслуговування офіціантами передбачає виконання деяких функцій споживачами залежно від часу, місця обслуговування, характеру проведених заходів, контингенту споживачів. Це дозволяє прискорити процес обслуговування та скоротити чисельність обслуговуючого персоналу [23].

Для замовлення страв в вегетаріанському кафе «Фалафель» буде встановлено інтерактивні панелі рис. 1.5, що дозволить зменшити час обслуговування відвідувачів.



Рис. 1.4 Інтерактивна панель

Обслуговування відвідувачів скрадатиметься із наступних етапів:

1. Відвідувач обирає столик, на кожному столику буде стояти номер.
2. Ознайомлення з меню вегетаріанського кафе «Фалафель».
3. Оформлення замовлення. На інтерактивній панелі гість обирає номер свого столи, в електронному меню обирає страви та напої.
4. Замовлення відвідувача надходить на кухню та бар.
5. Офіціанти виносять за столик гостя замовлення.
6. Розрахунок.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію вегетаріанського кафе «Фалафель» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концепція вегетаріанського кафе «Фалафель»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Місце розміщення проектного закладу	вул. Татарська 2Г

Продовження таблиці 1.3

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Рівень туристичної привабливості і ділової активності району	Високий рівень туристичної привабливості і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	12 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Неймінг	
Тип закладу	кафе
Неймінг	«Фалафель»
Логотип	
Легенда	універсальний заклад з міжнародною кухнею для сучасних та активних людей, які дбають про себе та навколишнє середовища
Концептуальне меню	
Позиціонування вегетаріанського кафе «Фалафель» - міське кафе	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Еко-дизайн
Фірмові кольори	природні кольори - зелений, білий, бежевий
Фірмові атрибути, атмосфера	Натуральні матеріали, зелень
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат вегетаріанського кафе з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 300 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору продукції у залі
Форми обслуговування	В закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Режим роботи	08.00-22.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал вегетаріанського кафе на 50 місць

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Раціон вегетаріанців характеризуються низьким вмістом білків, насичених жирів, довголанцюгових ω -3 жирних кислот, вітаміну B12, ретинолу, вітаміну D, кальцію, цинку та (іноді) заліза» [33].

Одним з напрямів підвищення харчової цінності продуктів є використання в рецептурах добавок біологічно цінної рослинної сировини. Розроблення технології продукції оздоровчого призначення для різних верств населення займалися різні науковці: М.Ф. Кравченко, Н.В. Притульська, А.М. Дорохович, Д.В. Федорова, В.А. Гніцевич, О.М. Шаніна, В.Ф. Доценко, E.Gallagher, E.K. Arendt, J.L.Casper, E.J. Hoffenberg та ін.

Мета роботи: перспективи розвитку і розширення асортименту десертів для вегетаріанців шляхом додавання до технології натуральної рослинної сировини з метою підвищення харчової цінності.

Об'єкт дослідження: технологія мусів з додаванням обліпіхи, насіння чіа та насіння льону.

Предмет дослідження: мус «Вега», обліпіха, насіння чіа та насіння льону.

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, технологічні, математичні.

При розроблення вегетаріанських десертів необхідна цілеспрямована зміна їх хімічного складу, щоб максимально наблизити їх до вимог теорії збалансованого харчування, з обов'язковим збереженням традиційних органолептичних показників, властивостей і структури.

У таблиці 1.4 наведено рецептурний склад дослідних зразків мусу для вегетаріанців з використанням обліпихи, насіння чіа та насіння льону.

Таблиця 1.4

Рецептурний склад мусу для вегетаріанців

Найменування сировини	Зразки				
	Мус (контроль)	Мус (дослід 1)	Мус (дослід 2)	Мус (дослід 3)	Мус (дослід 4)
Яблуко	30	25	20	15	10
Цукор	15	15	15	15	15
Крупа манна	8	6	4	2	1
Кислота лимона	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Вода	75	75	75	75	75
Обліпиха	-	5	10	15	20
Насіння чіа	-	1	2	3	3
Насіння льону	-	1	2	3	4
Вихід, г	100	100	100	100	100

При розробці мусу для вегетаріанців готували модельні композиції (МК) в яких яблука замінювали на обліпиху, а крупу манну на насіння чіа та насіння льону. При проведенні дегустації визначено, що органолептичні показники дослідного зразку №3 перевищують значення контролю, а при збільшенні кількості обліпихи, насіння чіа та насіння льону (дослідний зразок №4) – погіршуються. Органолептичну оцінку досліджуваних зразків проводили за 5-бальною шкалою (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Органолептична оцінка мусу для вегетаріанців, в балах

Показники органолептичної оцінки	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	Дослід 4
Зовнішній вигляд	4,8	4,9	4,9	4,9	4,5
Смак	5,0	5,0	5,0	5,0	4,7
Запах	5,0	5,0	4,9	4,9	4,7
Колір	4,8	4,8	4,9	5,0	5,0
Консистенція	4,8	4,8	4,9	4,9	4,7
Загальна оцінка	4,88	4,9	4,92	4,94	4,72

У результаті сенсорного аналізу дослідних зразків мусу встановлено, що зі збільшенням дозування обліпихи спостерігається зміна кольору, від світло-жовтого до яскраво-жовтого, а при зменшенні крупи манної до 1% погіршується консистенція мусу. З огляду на вищезазначене розроблено технологію мусу для вегетаріанців з обліпихою та насінням льону та насінням чіа на основі дослідного зразку 3.

За даними проведених досліджень побудовано профілограму якості (рис.1.5).

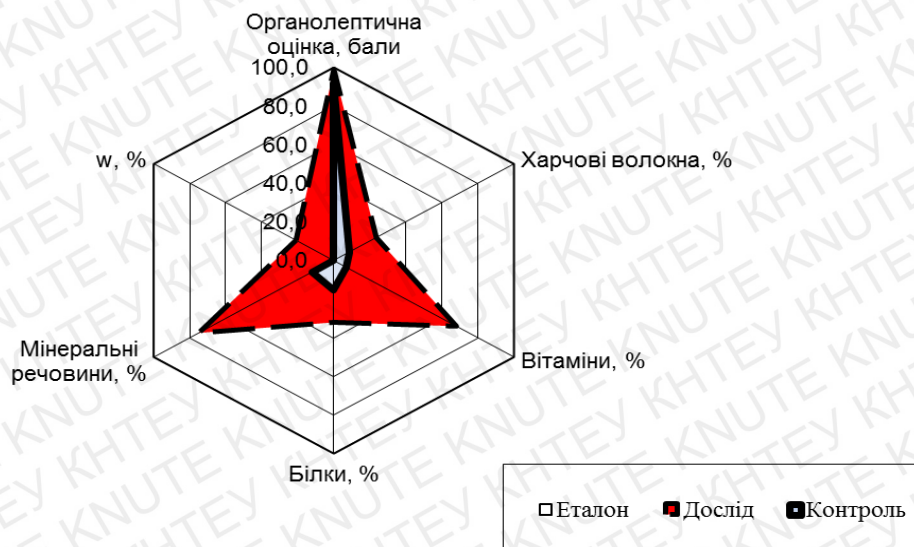


Рис. 1.5 Профілограма якості мусу «Вега»

Впровадження у виробництво технології мусу «Вега» дозволить задовольнити потреби у доступних харчових продуктах для вегетаріанського харчування. Розширення даного сегменту харчової продукції здійснюється за рахунок розробки нових та удосконалення існуючих технологій, і вимагає створення привабливих за органолептичними показниками продуктів, збагачених натуральними компонентами зі збалансованим складом і співвідношенням окремих інгредієнтів.

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

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на новий десерт з підвищеною біологічною цінністю: (дод. В).

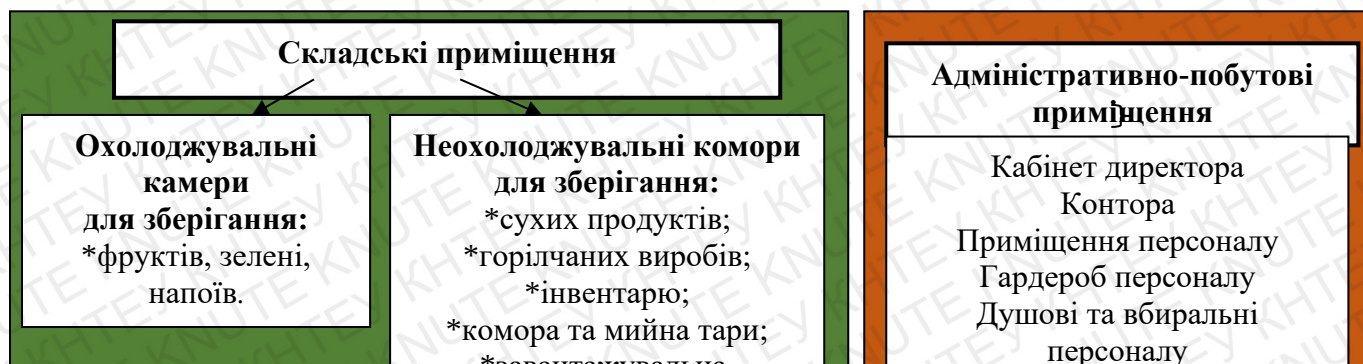
Розроблену технологію мусу «Вега» з додаванням: обліпихи, насіння чіа та насіння льону у впроваджено у барі «Бездельники» шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 50 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Г).

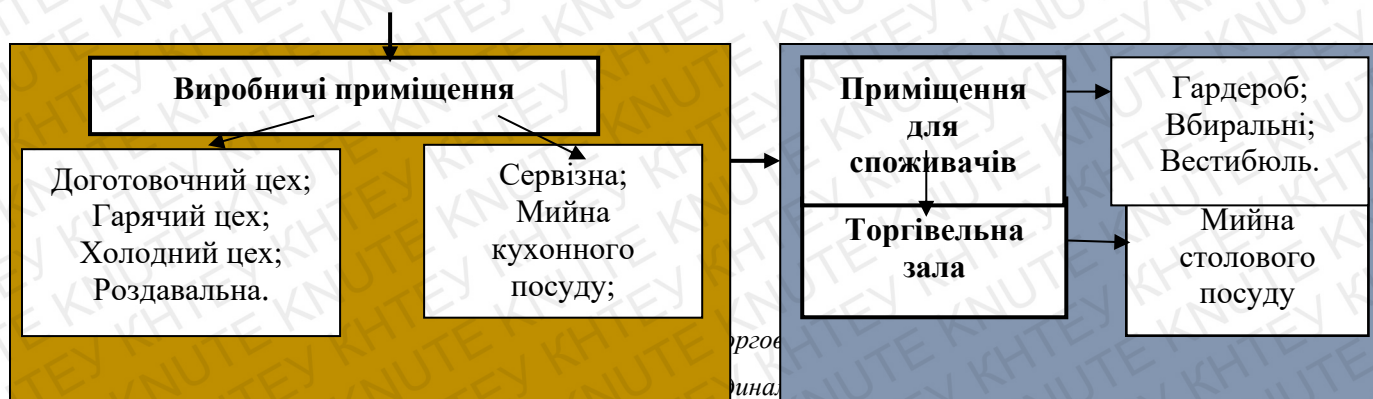
1.3. Виробничий процес

Виробничий процес закладу ресторанного господарства складається з наступних стадій [10]:

- розробка виробничої програми;
- формування запасів;
- зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення;
- механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикатів; виробництво готової кулінарної продукції;
- порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг.

Структуризацію сервісно-виробничого процесу представлено у вигляді схеми виробничо-торговельної структури закладу (рис. 1.6).





На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу вегетаріанського кафе, яку надано у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка попиту на послуги вегетаріанського кафе
«Фалафель» на 50 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
08:00 – 09:00	40	1,5	0,1	8
09:00 – 10:00	40	1,5	0,1	8
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	8
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	8
12:00 – 13:00	60	1	0,2	10
13:00 – 14:00	60	1	0,3	15
14:00 – 15:00	60	1	0,4	20
15:00 – 16:00	60	1,0	0,5	25
16:00 – 17:00	90	0,7	0,9	30
17:00 – 18:00	90	0,7	0,6	20
18:00 – 19:00	60	1	0,9	45

Продовження таблиці 1.6

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
--------------------	-----------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	------------------------

19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	20
20:00 – 21:00	60	1	0,2	10
Відвідувачі кафе, осіб/день				225
Денна оборотність місця, рази				4,5

Загальні кількість споживачів за день в вегетаріанському кафе становить 225 особи, оборотність місця за день роботи в середньому становить 4,5.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

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

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції вегетаріанського кафе «Фалафель»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Холодні закуски	1,9	428
Гарячі закуски	0,3	68
Супи	0,18	41
Основні страви	1,2	270
Гарніри	0,2	45
Десерти	0,3	68
Гарячі напої	0,4	90
Холодні напої	0,5	113
Кондитерські та борошняні вироби	0,3	68
Вино, мл	0,2	45

Розробка виробничої програми закладу

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

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою [10]:

На основі розрахунків складаємо таблицю добової потреби закладу ресторанного господарства у сировині, продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами (дод. Ж).

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Результати розрахунків зводимо у таблицю 1.8.

Таблиця 1.8

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів
вегетаріанського кафе «Фалафель»**

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні AXIS BDU60C-0405-Б	1	450	500	0,23

		Стіл виробничий OREST B-9	2	1200	600	1,44	
		Ваги настільні CAS SW-5W	1	241	195	-	
		Візок вантажний FW-99A-1	1	740	400	0,29	
Площа, яку займає устаткування, м²						1,96	
Площа завантажувальної, м²					5		
2	Комора сухих продуктів та напоїв	Стелаж Orest N	2	800	500	0,8	
		Підтоварник OREST	2	800	400	0,6	
	Площа, яку займає устаткування, м²						1,4
Площа комори сухих продуктів а напоїв, м²						4	
6	Охолоджувальна овочевих н/ф, фруктів, зелені	Стелаж Orest N	3	800	500	1,2	
		Підтоварник OREST	2	800	400	0,6	
	Площа, яку займає устаткування, м²						1,8
Площа камери для овочів та фруктів, м²						5	
7	Приміщення комірника	Стіл письмовий JYSK GENTOFTE дуб	1	1200	600	0,72	
		Стілець офісний JYSK NIMTOFTE	2	570	400	0,44	
		Шафа офісна ОШС-1	2	800	340	0,54	
		Площа, яку займає устаткування, м²					
	Площа приміщення комірника , м²						4,3

Продовження таблиці 1.8

Проектна таблиця № 1.8						
1	2	3	4	5	6	7
8	Комора та мийна тари	Стелаж Orest N	2	800	500	0,8
		Ванна мийна OREST BM-2HS	1	1000	600	0,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,4
	Площа комора та мийна тари, м ²					4

Процес організації роботи складського господарства представляємо у вигляді дод. 3.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денного меню вегетаріанського кафе. До складу виробничих приміщень вегетаріанського кафе будуть входити доготівельний, гарячий цех та холодний цех.

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничих програм ресторани.

Результати представлені в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Виробнича програма доготівельного цеху

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне оброблення	Призначення
Лінія обробки овочевих напівфабрикатів, обробки сезонних овочів, зелені			
Авокадо	1,5	Миття, очищення, нарізання	Для салатів

Базилік	0,8	Перебирання, миття	Для салатів
Баклажан	4,2	Миття, нарізання	Для гарячих закусок та основних страв
Батат	1,5	Миття, очищення, нарізання	Для основних страв
Болгарський перець	3,4	Миття, видалення насіння, нарізання	Для, холодних, основних, борошняних страв, гарячих закусок та супів
Броколі	0,9	Перебирання, миття, нарізання	Для основних страв
Буряк	2,6	Очищення, миття, нарізання	Для холодних страв та напоїв
Зелена цибуля	0,8	Очищення, миття, нарізання	Для салатів
Петрушка	0,5	Перебирання, миття	Для холодних страв
Цукіні	1,7	Миття, нарізання	Для гарячих закусок та основних страв
Картопля	1,5	Очищення, миття, нарізання	Для супів, основних страв

Продовження таблиці 1.9

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне оброблення	Призначення
Корінь імбиря	0,8	Очищення, миття, нарізання	Для холодних страв та напоїв
Кукурудза	1,9	Миття, нарізання	Для основних страв
Манго	1,9	Очищення, миття, нарізання	Для холодних напоїв
Мікс свіжого салату	2,9	Перебирання, миття	Для холодних страв
Морква	13,5	Очищення, миття, нарізання	Для основних, та супів
Огірок	9,9	Миття, нарізання	Для фірмових, холодних страв та напоїв
Помідор	5,7	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Для супів на холодних страв
Помідор жовтий	2,6	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Для холодних страв
Помідор рожевий	3,7	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Для гарячих закусок холодних та основних страв
Помідор черрі	4,3	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Для холодних страв
Руккола	5,9	Перебирання, миття	Для холодних страв
Мята	0,4	Перебирання, миття	Для холодних страв
Спаржа	3,8	Миття, нарізання	Для напоїв
Стучкова квасоля	1,3	Перебирання, миття	Для холодних та основних страв
Цвітна капуста	0,3	Перебирання, миття	Для основних страв
Часник	0,2	Перебирання, миття, нарізання	Для основних страв
Цибуля червона	1,2	Перебирання, миття	Для основних страв
Цибуля ріпчаста	4,8	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Для холодних страв
Капуста білокачанна	2,9	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Для основних страв
Гриби білі	0,6	Миття, нарізання	Для гарячих закусок
Шампінйони	2,6	Миття, нарізання	Для перших страв
Шпинат	2,8	Перебирання, миття	Для перших страв та борошняних виробів
Селера	1,6	Очищення, миття, нарізання	Для основних страв
Яблуко	4,6	Очищення, миття, нарізання	Для напоїв та супів
Груша	3,2	Миття, нарізання	Для борошняних виробів, десертів та напоїв
Вишні	0,8	Перебирання, миття, видалення кісточки	Для напоїв та десертів
Малина	0,9	Перебирання, миття	Для борошняних виробів, десертів та напоїв
Виноград	1,08	Миття, нарізання	Для борошняних виробів, десертів та напоїв
Полуниця	1,2	Перебирання, миття	Для десертів та напоїв
Чорниці	0,8	Перебирання, миття	Для десертів та напоїв

Продовження таблиці 1.9

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне оброблення	Призначення
Кокос	0,9	Миття, нарізання	Для десертів та напоїв
Грейфрукт	2,5	Очищення, миття, нарізання	Для борошняних виробів, десертів та напоїв
Лимон	1,9	Очищення, миття, нарізання	Для холодних страв
Апельсин	3,2	Очищення, миття, нарізання	Для напоїв
Банан	2,2	Очищення, миття, нарізання	Для борошняних виробів, десертів та напоїв
Смородина	1,5	Перебирання, миття	Для напоїв
Лайм	0,4	Очищення, миття, нарізання	Для борошняних виробів та напоїв

Розрахунок кількості виробничих працівників на обробку сировини та організації технологічного процесу доготівельного цеху наведено в таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Розрахунок кількості виробничих працівників в доготівельному цеху

Технологічн і лінії (робочі місця)	Технологічн і операції	Кількість сировини , кг	Коефіцієнт трудомісткост і	Години виконання робіт, год.	Кваліфікація працівника
Обробка бульбоплодів і коренеплодів	Обробка картоплі	1,5	3,3	5,0	III розряд
	Обробка коренеплодів	18,4	3,3	60,7	III розряд
	Обробка цибулевих овочів	6	3,3	19,8	III розряд
Обробка листяних овочів	Обробка капустяних овочів, тощо	13,7	3,3	45,2	III розряд
Обробка інших овочів	Обробка помідорів, баклажанів, тощо	58,5	3,3	193,1	III розряд
Обробка фруктів	Яблука, апельсини, тощо	27,38	3,3	90,4	III розряд
Разом витрати часу				414,1	

Чисельність виробничого персоналу, що одночасно працюють в цеху, розраховуємо за формулою:

$$N_{\text{яв}} = A / T * \lambda, \quad (1.3)$$

$$\text{Отже, } N_{\text{яв}} = (414,1 * 100) / (3600 * 11,3 * 1,14) = 0,9$$

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{\text{сп}}$, осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{\text{сп}} = N_{\text{яв}} * p \quad (1.4)$$

З урахуванням того, що ресторан працює без вихідних, кількість працівників цеху: $N_{\text{сп}} = 0,9 * 1,58 = 1$ працівник.

Перелік устаткування та визначення площі доготівельного цеху наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Визначення площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	OREST BM-2HS	2	1000	600	0,6
Стіл виробничий	OREST B-9CB-4	1	1200	600	0,7
Холодильна шафа	Frosty GN1400C2	1	1400	870	1,2
Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1	355	365	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-5W	1	241	195	-
Бачок для відходів	OREST SB, 100л.	1	479	400	0,22
Рукомийник	Orest	1	600	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Orest WSI-1	1	600	600	—
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	450	550	-
Разом площа устаткування, м²					3,02
Площа гарячого цеху, м²					8

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 8 м².

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершуватиметься в холодному та гарячому цехах.

Кількість порцій страв гарячого цеху вегетаріанського кафе за години максимального завантаження визначаємо за формулою (1.6):

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в вегетаріанського кафе на 50 місць, наводимо у додатку К.

На основі денної виробничої програми вегетаріанського кафе «Фалафель» розроблено виробничу програму гарячого цеху (табл. 1.12)

Таблиця 1.12

Виробнича програма гарячого цеху вегетаріанського кафе «Фалафель»

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Фалафель із томатним соусом	180/20	22
<i>Сендвічі:</i>		
Панір з песто	180	10
Фалафель та баклажан	170	15
Тофу та манго	200	9
Тофу та норі	170	8
Індійський дал з сочевиці	250	13
Гаспачо із гречаними грінками	250/50	10
Зелений борщ з тофу	250/30	6
Овочевий суп міністроне	250	5

Крем суп гарбузовий з карі	250	7
Чечевиця з баклажанами запечена в горшку	300	19
Запечена картопля з баклажанами та грибами	320	17
Броколі запечена під соусом «Бешамель»	250	19
Рисова паста з овочами	300	20
Нут тушкований з овочами	280	12
Морквяні ньоки із сирним соусом	220/30	15
Плов з гарбуза	250	35
Рогу з тофу	280	13
Паста з тушкованим шпинатом	250	14
Булгур з тушкованими овочами	280	19
Різото з білими грибами	270	30
Картопляні крокети з грибним рагу	180/60	22
Гречка запечена із селеровим пюре	170/80	18
Кіноа із спаржею то овочевим соусом	120/80/30	17
Картопля смажена	200	8
Рис відварний	150	7
Гречка відварна	150	10
Булгур відварний	150	8
Кус-кус	150	12
Панкейки із яблучним мармеладом	120/40	12
Вишневий пиріг	120	11
Штрудель із яблоками та ванільним соусом	120/30	10
Морквяний кекс	120	12
Банановий кекс	90	6
Вівсяне печиво	60	7
Піта з висівками	60	5
Багет гречаний	50	5

Для визначення чисельності робітників гарячого цеху слід розрахувати кількість людино-годин, що необхідна для виконання його виробничої програми. При цьому врахуємо коефіцієнт трудомісткості для кожної окремої страви. Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в гарячому цеху із борошняним відділенням наведено в дод. К.

Виконаємо розрахунок явочної кількості працівників за формулою 1.9, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху.

$$N_{\text{яв.}} = (700,3 \cdot 100) / (3600 \cdot 11,30 \cdot 1,14) = 1,5$$

Відповідно розрахункам, на зміну необхідно 4 працівники для безперебійної роботи гарячого цеху. Визначимо середньооблікову кількість працівників за формулою 1.10. $N_{\text{ср.}} = 1,5 \cdot 1,58 = 2$ працівників.

Отже, в гарячому цеху вегетаріанського кафе «Фалафель» на 50 місць працюватиме 4 працівників.

Наступний етап – розроблення денної виробничої програми холодного цеху та розрахунок чисельності працівників. Виробнича програму холодного цеху представлена в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Виробнича програму холодного цеху вегетарианского кафе «Фалафель»

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Хумус (нут, горох) з овочами	130/135	45
Салат із шпинатом, манго та авокадо	250	42

Салат із авокадо та бринзою	220	42
Салат із запеченими овочами, тофу та горіхами	250	33
Салат із фенхелем, яблуком та смородиновим соусом	230	28
Салат із свіжих овочів	250	39
Салат з авокадо і грейпфрутом	220	35
Салат табуле з гарбузом	230	44
Салат с кабачковими шариками	240	45
Салат с полбой та гарбузом	250	41
Печені овочі з ягодами годжі під копченим йогуртом	190	34
Мусу «Вега»	150	12
Мус манго-маракуя	150	14
Полуничний мус з базиліковим кюлі	120/30	9
Кокосова панна-кота з малиновим кюлі	130/40	12
Кокосовий чіа пудинг з манго	120	12
Сорбети	50	9

У дод. Л розраховано необхідну кількість виробничих працівників. Розрахуємо явочну кількість працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху, $N_{яв}$, осіб, за формулою [10]:

$$N_{яв} = (678,1 \cdot 100) / (3600 \cdot 11,3 \cdot 1,14) = 1,4$$

Визначимо середньооблікову кількість працівників за формулою 1.10: $N_{сп} = 1,4 \cdot 1,58 = 2$ працівник.

Отже, для роботи холодного цеху вегетаріанського кафе «Фалафель» на 50 місць потрібно 4 працівника.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень кухні

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

Дані по продуктивності взято на Інтернет-сайтах фірм-постачальників.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування гарячого цеху вегетаріанського кафе

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	OREST BM-2HS	2	1000	600	0,6
Стіл виробничий	OREST B-9CB-4	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий з мийною ванною	Orest TPSI-1 Si	1	1200	600	0,7
Холодильна шафа	Frosty GN1400C2	2	1400	870	2,4
Стелаж	Orest N	1	800	500	0,4
Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1	355	365	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-5W	1	241	195	-
Бачок для відходів	OREST SB, 100л.	1	479	400	0,22
Рукомийник	Orest	1	600	600	0,30

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Полички настінні дворівневі	Orest WSI-1	1	600	600	—
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	450	550	-
Плита електрична	CES(c)-6-OG	1	1200	700	0,84
Параконвектомат	CONVOTHERM 4 EASYTOUCH	1	875	795	0,7

Продовження таблиці 1.14

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Блендер	Hamilton Beach HBB 908 CE	1	470	380	-
Макароніварка	MODULAR PK 70/40 CPES	1	400	700	0,28
Разом площа устаткування, м ²					8,48
Площа гарячого цеху, м ²					21

Таблиця 1.15

Підбір устаткування для холодного цеху вегетаріанського кафе

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	OREST BM-2HS	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий	OREST B-9CB-4	2	1200	600	1,44
Холодильна шафа	Frosty GN1400C2	1	1400	870	1,2
Стелаж	Orest N	1	800	500	0,4
Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1	355	365	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-5W	1	241	195	-
Бачок для відходів	OREST SB, 100л.	1	479	400	0,22
Рукомийник	Orest	1	600	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Orest WSI-1	1	600	600	—
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	450	550	-
Блендер	Hamilton Beach HBB 908 CE	1	470	380	-
Збивальна машина	SIRMAN PLUTONE LT7	1	385	355	-
Овочерізка	SIRMAN TM INOX 3	1	280	150	-
Разом площа устаткування, м ²					4,8
Площа гарячого цеху, м ²					12

Мийна кухонного посуду

В проєктованому закладі ресторанного господарства приміщення для мийної кухонного посуду займає частину гарячого цеху. Перелік обладнання мийної кухонного посуду наведений в табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Підбір устаткування для мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	OREST BM-2HS	1	1000	600	0,6

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	OREST B-9CB-4	1	1200	600	0,7
Стелаж	Orest N	1	800	400	0,4
Бачок для відходів	OREST SB, 100л.	1	479	400	0,22
Рукомийник	OREST	1	600	600	0,30
Разом площа устаткування, м²					2,032
Площа мийної кухонного посуду, м²					6

Мийна столового посуду та сервізна

Обробка столового посуду здійснюється в приміщенні мийної столового посуду ручним та механізованим способами.

Устаткування мийної столового посуду та сервізної закладу ресторанного господарства наведено в табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Підбір устаткування для мийної столового посуду та сервізна

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	OREST BM-2HS	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий для збирання залишків їжі	OREST B-9CB-4	1	1200	600	0,7
Стелаж	Orest N	2	800	500	0,4
Бачок для відходів	OREST SB, 100л.	1	479	400	0,22
Рукомийник	OREST	1	600	600	0,30
Машина для миття кухонного посуду	KRUPPS C432	1	470	555	0,26
Утилізатор харчових відходів	IN-SINK-ERATOR Evolution 200	1	320	200	0,06
Шафа для посуду	Orest SCSL-2C	2	800	600	0,96
Разом площа устаткування, м²					4,1
Площа мийної столового посуду, м²					11

У таблиці 1.18 зведено площі виробничих та складських приміщень вегетаріанського кафе «Фалафель» на 50 місць.

Таблиця 1.18

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Виробничі приміщення		
1	Холодний цех	12
2	Гарячий цех	21
3	Мийна столового посуду і сервізна	11
4	Мийна кухонного посуду закладу	6
5	Роздаткова	6
Складські приміщення		

6	Завантажувальна	5
7	Комора сухих продуктів та напоїв	4
8	Комора та мийна тари	4
9	Камера зберігання фруктів, овочевих н/ф, зелені	5
10	Приміщення комірника	4
Всього		78

Отже, площа виробничих та складських приміщень закладу складає 78 м².

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проєктованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 1.8).



Рис. 1.8 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у вегетаріанського кафе «Фалафель»

Організацію процесу обслуговування представлено у вигляді дод. Н з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Проектування приміщень для споживачів

Для обслуговування споживачів біля барної стійки, розраховано барну зону вегетаріанського кафе «Фалафель» таблиця 1.19.

Таблиця 1.19

Устаткування для барної зони

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Станція бармена	OREST BS-1.6-2	1	1600	800	1,28
Барна стійка	Mebelok	1	4000	800	3,2
Кавомолка	Nuova Simonelli Mythos Plus	1	188	597	-
Льодогенератор	Brema CB184A INOX	1	355	405	-
Кавомашина	Dalla Corte Evolution	1	730	530	-
Подрібнювач льоду	Bartscher 4 ICE	1	172	240	-
Блендер	FROSTY 010E	1	208	210	-
Соковижималка для цитрусових	ROBOT-COUPÉ J 80	1	102	110	-
Міксер	SPMK05 GGM GASTRO	1	92	102	-
Інтерактивні панелі	EDPRO	4	400	600	0,96
Разом площа устаткування, м²					5,44
Площа барної зони, м²					14

У таблиці 1.20 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в вегетаріанського кафе «Фалафель» на 50 місць.

Таблиця 1.20

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м²
Торговельна зала	114
Універсальна зала	54
Вестибюль	17
Гардероб	6
Санвузол	12
Всього	200

Отже, розрахувавши усі вище перераховані площі у проєктованому закладі зможемо створити затишний інтер'єр, вигідні та комфортні місця для гостей, ефективну вентиляцію, приємне освітлення торгового залу, якісне сервірування столів, високоякісну рекламну продукцію, правильне подавання страв і напоїв.

Для освітлення буде використовуватися природне та штучне освітлення; передбачається можливість регулювання інтенсивності світла.

Основними видами меблів у залі вегетаріанського кафе «Фалафель» є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Характеристика меблів

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	2
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		10
Стіл шестимісний	900 x 1500		1
Крісло м'яке	800x800	Для сидіння гостей	50
Сервант для Офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	1

При повсякденному сервіруванні столів кафе «Фалафель» використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу і наведено у додатку П.

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У кафе «Фалафель» передбачаємо часткове обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою [10]: $N_{\text{оф}} = 50/12 = 3$

Для вегетаріанського кафе «Фалафель» на 50 місць кількість офіціантів у зміну складає 3 особи, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 6 осіб.

Кількість обслуговуючого персоналу проєктованого закладу ресторанного господарства наведена у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	6
Мийник столового посуду		2
Прибиральниця залу		2
Охоронець		2
Разом		16

Обслуговуючий персонал таверни працюватиме два через два дні. Роботу з організації обслуговування в залах здійснюватиме адміністратор.

Висновок за розділом 1.

Проведене маркетингове дослідження Шевченківського району м. Києва, на основі отриманих даних обрано і обґрунтовано місце проєктування шинку: вул. Татарська 2Г.

Проведений моніторинг закладів вегетаріанської кухні у Шевченківському районі та у зоні 2 км. від місця проєктування прямих конкурентів.

Розроблено неймінг, легенду та логотип шинку. Для відображення специфіки шинку та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Фалафель».

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою кафе «Фалафель» є вегетаріанські страви: Салат із авокадо та бринзою, Фалафель із томатним соусом, Індійський дал з сочевиці, Броколі запечена під соусом «Бешамель».

Обґрунтовано фірмового дизайну інтер'єру вегетаріанського кафе «Фалафель», підібрано дизайн меблів та текстилю.

Розроблено та обґрунтовано технологію мусу з додаванням обліпихи на насіння чіа.

Розраховано денну кількість страв за групами у вегетаріанського кафе «Фалафель» – 1491 страва, було розроблено денну виробничу програму закладу на основі якої визначено необхідну кількість сировини для приготування кулінарної продукції.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

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

У вестибюлі кафе будуть розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок та гардероб. Універсальна зала для занять йогою та медитації матиме окремий санвузол та гардероб із душовою. Торговельна зала кафе «Фалафель»

на 50 місць матиме вихід до виробничих приміщень: гарячий, холодний цехи та мийної столового посуду, зала матиме природне бічне освітлення.

Холодний та гарячий цехи проектуємо поряд один з одним для забезпеченням зручного зв'язку між мийною кухонного посуду і роздатковою, доготівельний цех буде розміщено поряд із складськими приміщеннями.

Блок складськи приміщень буде також спроектовано одним блоком, із завантажувальної спроектовано окремий вхід.

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

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Для проєктованого вегетаріанського на 50 місць у Шевченківському районі м. Києва по вул. Татарська 2 Г. Основними споживачами закладу ресторанного господарства будуть мешканці та гості міста.

Інтер'єр вегетаріанського кафе «Фалафель» буде виконаний в стилі «еко-дизайн». Основними принципами еко-дизайну. Основними матеріалами еко-дизайну є дерево, пробка, камінь, глина, скло, тканини з натуральних матеріалів (біобавовна, тканини з бамбука, льон, шерсть).

Заходи з благоустрою території вегетаріанського кафе «Фалафель» реалізовані у наступних елементах: підходи до ресторану викладено бруківкою коричневого кольору, озеленення території ресторану вирішили шляхом влаштування клумб із чорнобривцями, хризантемами, маками та висадженням дерев.

На території також будуть облаштовані зони відпочинку з дерев'яними лавами біля яких будуть оформлені альпійські гірки декоровані каміням та низькорослими квітами.

Вегетаріанське кафе розміщене в одноповерховій будівлі, на фасаді буде розміщено вивіску зеленого кольору.

Оформлення фасаду будівлі ресторану вегетаріанського кафе «Фалафель», планується виконати за сучасними технологіями будівництва.

Фасад будівлі кафе буде виконано із термостійкого дерева коричневого кольору, цоколь буде облаштовано чорною декоративною цеглою, вікна будуть металопластикові в тон фасаду.

Вхідні двері будуть виконані із дерева чорного кольору із кованими ручками, ганок буде заокругленим оздоблений керамічною плиткою білого кольору, з навісом.

Вестибюль закладу буде виконано у зеленому та білому кольорах одна стіна, підлога буде озоблена із керамічної плитки на підлозі будуть розміщені декоративні кімнатні рослини в горщиках в вестибюлі знаходиться гардероб та туалетні кімнати для відвідувачів. Туалетні кімнати будуть обладнані унітазом, умивальником над яким буде розташовано дзеркало, держак для паперового рушника.

Торгівельна зала буде виконана відповідно до обраної концепції, меблі будуть виконані із дерева світлих порід, на стільцях буде розміщено подушки лляні, по периметру стоятимуть дерев'яні стелажі із книгами про вегетаріанство, аюрведе та інше.

Для створення зручностей і затишку в передбачені комфортні дерев'яні стільці та столи прямокутної, квадратної та круглої форми на 2, 4 та 6 осіб планується розставити групами у центрі зали і вздовж стін, та столах будуть розміщені керамічні тарілки із свіжим хлібом та кувшини з водою.

Підлога торгівельної зали вкрита керамічною плиткою під текстуру дерева світло кольору. По торгівельній залі буде розтавлено багато кімнатних декоративних рослин.

Для відвідувачів, які займаються, йогою та медитацією буде спроектовано універсальну залу, стіни будуть білого кольору підлога буде виконана із ковrolіна, поряд із залом буде розміщено гардеропи та душ із туалетною кімнатою, килимки для занять йогою будуть розміщені в гардеробній кімнаті.

2.3. Кошторис будівництва

Вартість загальнобудівельних робіт, вегетаріанського кафе «Фалафель» на 50 місць розраховано за укрупненими показниками, дод. Р, складають шість мільйонів вісімдесят п'ять тис. двадцять чотирирі грн.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Процес створення закладу ресторанного господарства та організації управління буде проходити відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України [4].

Вегетаріанське кафе «Фалафель» буде засновано на основі колективної форми власності. Організаційно-правовий статус – товариство з обмеженою відповідальністю «Фалафель». Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю будуть фізичні особи [4]. Установчим документом ТОВ «Фалафель» є рішення про його утворення та Статут.

Виходячи з обґрунтованих особливостей концепції діяльності (розділ 1) та організаційно-правової форми майбутнього закладу, буде підготовлене узагальнення щодо обов'язкових погоджувальних і дозвоільних процедур, які необхідні адміністрації для започаткування роботи, перелік яких зазначено у ГКУ та [10]. Розмір статутного фонду «Фалафель» буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу і становитиме 12 000000 грн.

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу ТОВ «Фалафель», буде проведено відповідно до чинної нормативно-правової бази: Національного класифікатора професій, в якому наведено угруповання професій (ДК 003:2010); Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (випуск 65 «Торгівля та громадське харчування»), що містить перелік основних робіт окремих професій; ДСТУ 4281:2004 – «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Статуту закладу, тощо [10].

Статут, установчий і колективний договори, штатний розпис ТОВ «Фалафель» є внутрішніми нормативними документами, на підставі яких здійснюють його організаційний дизайн, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов’язки, а головне – відповідальність працівників. В ТОВ «Фалафель» буде застосована лінійно-функціональна структура управління, що зображена на рис. 3.1., вказана структура управління вибрана оскільки є ряд переваг: висока компетентність фахівців, які відповідають за виконання конкретних функцій; вивільнення лінійних менеджерів від вирішення спец питань; стандартизація, формалізація та програмування.



Рис. 3.1. Організаційна система управління ТОВ «Фалафель»

Вищий рівень управління закладом представлений генеральним директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру. Такі рішення стосуються вибору місця для його підприємства, вибору місця для його здійснює оперативне управління закладом директор, йому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує кожній ділянці підприємства. Контроль керівника підприємства. Керівник Основні служби проектованого тав

Таблиця 3.1
Основні служби кафе ТОВ «Фалафель»

Назва служби	Обов’язки	Працівники
Адміністратив-на служба	Вирішення питань з управління, чіткого дотримання та виконання всіх обов'язків персоналу, перспективного та оперативного планування, маркетингу Аналіз результатів господарської і фінансової діяльності, забезпечення рентабельності готельного підприємства, підбір персоналу	Директор, Бухгалтер-касир
Обслугову-ючий підрозділ	Приймання і оброблення заявок на бенкетні обслуговування, управління меню і продажами страв, складання необхідної документації, звітності за результатами інвентаризації МТЦ, графіків продажу продукції на день, тиждень, місяць.	Адміністратор, офіціант, бармен-касир, прибиральник
Виробничий підрозділ	Організація приймання на зберігання сировини і продовольчих товарів, виробничих та допоміжних процесів приготування страв, організація обслуговування гостей в торгівельній залі ресторану, бару, організація складського господарства	Технолог, кухарі, помічники кухаря, мийник столового посуду, комірник
Служба безпеки	Забезпечення особистої безпеки гостей і збереження їх власності, приймання належних запобіжних заходів для захисту гостей та персоналу від грабежу, шахрайства	Охоронці

Організація виробництва і обслуговування гостей в кафе здійснюється відповідними виробничою та обслуговуючою службами закладу та складається з двох підрозділів: виробничого та обслуговуючого. Керівництво ними здійснюватиме директор ЗРГ, якому підпорядковані завідуючий виробництвом та адміністратор. Виходячи із розробленої концепції закладу ресторанного господарства та визначених цільових пріоритетів, обґрунтовуємо модель кадрової політики, що є найбільш корисною для розвитку організації. Планування

чисельності персоналу таверни здійснено за наступними категоріями: адміністративно-управлінський персонал; основний та допоміжний виробничий персонал, допоміжний персонал [10].

3.2. Доходи. Витрати

Економічне обґрунтування бізнес-проекту створення закладу ресторанного господарства передбачає вирішення завдань з обґрунтування операційних доходів і витрат закладу.

Обґрунтування операційних доходів закладу

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів.

У кафе «Фалафель» буде передбачено рівень націнки 140%. По кожній з передбачених у меню груп страв та закупних товарів визначено типові, за якими розраховано ціну реалізації та продажну ціну. Розрахунки, здійснені за стандартною формою калькуляційних карт.

Типовими стравами кафе «Фалафель» за групами обрані:

Хумус (нут, горох) з овочами;

Салат із шпинатом, манго та авокадо (шпинат, манго, авокадо, помідори, чері, пюре манго, сік лимона, оливкова олія);

Салат табуле з гарбузом (гарбуз, кускус, цибуля кримська, помідори чері, оливки, соняшникова олія, пажитник свіжий);

Фалафель із томатним соусом (нут, насіння кунжуту, кускус, кумин, кари, куркума, паприка, цибуля ріпчаста);

Фалафель та баклажан (фалафель, печений баклажан, помідори, айсберг);

Індійський дал з сочевиці;

Кіноа із спаржею та овочевим соусом;

Мус «Вега» (пюре: яблучне, обліпихове, насіння чіа, манна крупа, цукор);

Мус манго-маракуя (пюре: манго, маракуя, рослинні вершки, полуничний соус);

Панкейки із яблучним мармеладом.

Розрахунок планової ціни реалізації типових закупних товарів здійснюємо на основі збірника рецептур виходячи з закупівельної ціни та рівня торговельної націнки, що прийнята для визначеного типу закладу ресторанного господарства. Приклад розрахунку калькуляційної карти здійснюємо у табл. 1 дод. П.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 2 дод. П. Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюємо в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу доходів від реалізації вегетаріанського кафе «Фалафель» на 2020 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний
		тис. грн.	
1.	Продукція власного виробництва	1 552,53	18 630,36
2.	Закупні товари	272,13	3 265,56
3.	Плановий обсяг доходу від реалізації (роздрібний товарообіг)	1 824,66	21 895,92

Основні засоби

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів узагальнені у формі табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Обґрунтування складу, структури, вартості основних засобів та інших необоротних активів вегетаріанського кафе «Фалафель» на 50 місць

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн
1. Будівлі, споруди	6404,63
2. Машини та устаткування, в т.ч.	1568,5
2.1. Холодильне обладнання	594,6
2.2. Механічне обладнання	523,6
2.3. Теплове обладнання	435,6
2.4. Торговельне обладнання	12,5
2.5. Вимірювальні прилади	2,2
3. Меблі, інше офісне обладнання	1002,3
4. Автотранспорт	-

5	Кухар 5 розряду	2	7800	15,60	-	-	187,20
6	Кухар 4 розряду	4	6800	27,20	0,20	3,50	370,80
7	Кухар 3 розряду	2	5900	11,80	0,15	1,00	155,40
8	Бармен-касир	2	6000	12,00	0,10	1,20	159,60
9	Офіціант	6	5500	33,00	-	4,80	453,60
10	Комірник	1	4800	4,80	-	1,30	73,20
	Разом виробничий (операційний) персонал	17	32000	104,40	0,45	11,80	1399,8
Допоміжний персонал							
10	Охоронець	2	5600	11,2	-	-	134,4
11	Мийник столового посуду	2	4800	9,6	-	-	115,2
12	Прибиральник залу	2	4800	9,6	-	-	115,2
	Разом допоміжний персонал	6	15200	30,4	-	-	364,8
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	28	84800	179,4	1,55	22,60	2442,6

Розрахунки преміальну частину фонду оплати праці оформлено у вигляді таблиці (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду ТОВ «Фалафель» на 2020 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис.грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	678,00	18	122,04
Виробничий персонал	1399,80	15	209,97
Допоміжний персонал	322,56	10	32,26
Разом	2 400,36		364,27

План з праці ТОВ «Фалафель» на 2020 рік наведено в табл. 3.7

Таблиця 3.7

План з праці по закладу ТОВ «Фалафель» 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	28	28
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	17	17
Допоміжний персонал	осіб	6	6
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	203,55	2 442,60
У т. ч. – адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	56,50	678,00
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	116,65	1 399,80
Допоміжний персонал	тис. грн.	30,40	364,80
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	30,36	364,27
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	11,90	122,04
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	17,50	209,97
Допоміжний персонал	тис. грн.	2,69	32,26
Фонд оплати праці, усього	тис. грн.	233,91	2 806,87
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	66,67	800,04
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	134,15	1 609,77
Допоміжний персонал	тис. грн.	33,09	397,06
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	8,35	100,25
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	13,33	160,01
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	7,89	94,69
Допоміжний персонал	тис. грн.	5,51	66,18

Поточні витрати

Для закладів галузі найбільш придатним методом розрахунку собівартості реалізованих товарів та продукції є метод ціни продаж (згідно з ПС(БО) № 9 «Запаси»). За методом ціни продажу собівартість реалізованої продукції (товарів) визначається як різниця між продажною (роздрібною) ціною та сумою націнки закладу [10]. Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції кафе «Фалафель»

№ п/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг, тис.грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки ЗРГ, тис.грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	18 630,36	130	1,30	8 100,16
2.	Закупні товари	3 265,56	125	1,25	1 451,36
	Разом за рік	21 895,92			9 551,52

Поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, розраховано за калькуляційними статтями. Розрахунок наведено у дод. Р.

Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю 3.9.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат кафе «Фалафель» на 2020 р.

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.	
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	9 551,52	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	2 806,87	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	617,51	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	994,81	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	349,34	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	122,80	ПВ
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	7,90	ПВ
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	10,95	ЗВ
10. Витрати на транспортування		ЗВ
11. Витрати на охорону ЗРГ	2,87	ПВ
12. Інші поточні витрати діяльності.	887,57	ПВ
13. Фінансові витрати		ПВ
Разом поточні витрати	15 352,12	
У тому числі умовно змінні витрати	9 562,46	
Умовно постійні витрати	5 789,66	

Таким чином, поточні витрати на 2020 рік кафе «Фалафель» становлять 15 352,12 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення кафе "Фалафель" є проведення закладного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit) і є найбільш ефективним засобом планування діяльності підприємств [10].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ та сумою змінних витрат. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.10.

Таблиця 3.10

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності кафе «Фалафель» на 2020 р.

Показники	Розрахунки тис.грн
1.Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ	17 516,74
2.Середній процент торговельної націнки, %	200,00
3. Змінні витрати, у тому числі	9 562,46
3.1.Собівартість продукції	9 551,52
3.2. Інші непрямі змінні витрати	10,95

4. Маржинальний дохід, грн	7 954,27
5. Постійні витрати	5 789,66
6. Прибуток, грн.	2 164,62
7. Рівень змінних витрат, %	54,59
8. Поріг рентабельності, точка беззбитковості	3 981,62
9. Маржинальний запас стійкості, %	339,94

За результатами розрахунків встановлено, що підприємство досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності кафе «Фалафель» на 2020 р.

№ п/п	Статті	Разом за рік
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарооборот без ПДВ)	17 516,74
2	Собівартість реалізованої продукції	9 551,52
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	5 800,60
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	2 164,62

Продовження таблиці 3.11

№ п/п	Статті	Разом за рік
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	2 164,62
7	Податок на прибуток	389,63
8	Чистий прибуток – можливий	1 774,98
9	Рентабельність, операційної реалізації, %	10,13
10	Чистий прибуток – цільовий	2 627,51
11	Чистий прибуток – плановий.	1 774,98

Розрахунок основних показників рентабельності таверни наведений у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності кафе «Фалафель» на 2020 р.

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції (РРП, %) = Чистий прибуток/Чистий дохід від реалізації продукції*100	10,13
2.	Рентабельність поточних витрат (РПВ, %) = Чистий прибуток/ Обсяг поточних витрат*100	11,56

Аналізуючи попередньо розраховані дані рентабельності кафе «Фалафель», можна зробити висновок, що перший рік діяльності буде рентабельним.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій. Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань – обсягів доходу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок чистого доходу від реалізації здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою [10]:

$$\text{ЧДпл} = (\text{ЧДбаз} * I) / 100, \quad (3.1)$$

Для закладу закладів ресторанного господарства, що проектується, темп росту чистого доходу від реалізації на усі чотири роки пропонується у обсязі 8% річних (умовно). Визначаємо плановий обсяг чистого доходу від реалізації відповідно на другий, третій, четвертий та п'ятий планові роки, за умови, що товарооборот першого року діяльності ЗРГ складає 21 895,92 тис. грн. Планування чистого прибутку підприємства здійснюється, виходячи з рівня рентабельності діяльності закладу, який досягає середньогалузевого рівня. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як постійна величини та дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, що скоригована на 0,95 [10].

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюються у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності кафе «Фалафель» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортиза-ційні відраху-вання, тис.грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	Тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	21 895,92	8	1 774,98	9	994,81
2-й рік	23 647,59	8	1 952,48	10	945,07
3-й рік	25 539,40	8	2 147,73	10	897,81
4-й рік	27 582,55	8	2 383,98	11	852,92
5-й рік	29 789,16	8	2 670,06	12	810,28
Разом за п'ять років	128 454,63		10 929,24		4 500,88

Отже, згідно з даними таблиці 3.13, планований дохід за п'ять років становитиме 128 454,63 тис.грн., чистий прибуток – 10 929,24 тис.грн., амортизаційні відрахування – 5 437,43 тис.грн.

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Оцінка окупності інвестованого капіталу повинна здійснюватися на основі показника «чистого грошового потоку» [10].

Припустимо, що дисконтна ставка, яка характеризує рівень інфляції, становить в середньому на рік 10%. Розрахунок чистого приведеного доходу по реальному інвестиційному проекту рекомендується здійснюється таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом тис.грн.

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ІД
1	9 042,83	2 769,79	2 769,79	2 517,99	
2		2 897,55	5 667,34	2 541,71	
3		3 045,54	8 712,88	2 603,03	
4		3 236,90	11 949,79	2 470,92	
5		3 480,34	15 430,13	2 383,79	
Разом	9 042,83	15 430,13		12 517,44	3 474,61

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 3 474,61 тис. грн.

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [10]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.1)$$

Розраховуємо індекс доходності:

$$ID = 12 517,44 / 9 042,83 = 1,38$$

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

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

Розрахунок індекса рентабельності здійснюється за формулою [10]:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 15 430,13 / 5 = 3 086,03 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 3 086,03 / 9 042,83 * 100 = 34,13\%.$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 34,13%.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = IB / ЧГП \text{ р.}, \quad (3.3)$$

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [10]:

$$ПО_o = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.4)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується згідно [10].:

$$ПО = 9 042,83 / 3 086,03 = 2,9 \text{ роки}$$

За результатами проведених розрахунків встановлено, що період окупності його становить 2 роки 9 місяців.

Висновки до розділу 3

За результатами проведених досліджень визначено організаційно-правову форму господарювання та розроблено організаційний дизайн і структуру управління ТОВ «Фалафель». Розроблено штатний розпис, план з праці, план доходів і витрат на майбутні періоди діяльності закладу, визначено рентабельність його діяльності – 10,13%, що є середнім значенням по галузі.

Встановлено, що за п'ять років діяльності капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення кафе можуть бути окуплені за 3,6 роки експлуатації. Через 2,9 роки заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 3 086,03 тис. грн.

Показник «індекс дохідності» проекту становить 1,38, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проектом над капітальними витратами на його здійснення. Це свідчить про можливість принести додаткові інвестиційні доходи за умови реалізації інвестиційного проекту і є позитивним критерієм при прийнятті інвестиційного рішення.

Таким чином, можна дійти висновку, що у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Він може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

Меню вегетаріанського кафе «Фалафель»

Назва страви	Вихід страв, г.
Холодні закуски	
Хумус (нут, горох) з овочами	130/135
Салат із шпинатом, манго та авокадо (шпинат, манго, авокадо, помідори, чері, пюре маного, сік лимона, оливкова олія)	250
Салат із авокадо та бринзою (авокадо, бринза, оливки, помідори, мікс-салату, базмлік, оливкове масло)	220
Салат із запеченими овочами, тофу та горіхами	250
Салат із фенхелем, яблуком та смородиновим соусом	230
Салат із свіжих овочів (рожеві помідори, болгарський перець, огірки, оливкова олія)	250
Салат з авокадо і грейпфрутом (грейпфрут, авокадо, гранат, м'ята, оливкова олія)	220
Салат табуле з гарбузом (гарбуз, кускус, цибуля кримська, помідори чері, оливки, соняшникова олія, пажитник (свіжий))	230
Салат с кабачковими шариками (кабачок, листя салату, льон мелений, оливкова олія, бальзамічний оцет)	240
Салат с полбой та гарбузом (гарбуз, кукурудза, нут варений, квасоля зелена, огірок, лохина, соус вінегрет)	250
Печені овочі з ягодами годжі під копченим йогуртом	190
Гарячі закуски	
Фалафель із томатним соусом (нут, насіння кунжуту, кускус, кумин, кари, куркума, паприка, цибуля ріпчаста)	180/20
<i>Сендвічі:</i>	
Панір з песто (молочний сир панір, запечений в пряних спеціях з базиліковим соусом песто, помідори, огірки)	180
Фалафель та баклажан (фалафель, печений баклажан, помідори, айсберг)	170
Тофу та манго (запечений в прянощах тофу з соусом манго, помідори, листя салату, болгарський перець)	200
Тофу та норі (запечений сир тофу, обгорнутий в водорості норі з імбирно-кунжутним соусом)	170
Супи	
Індійський дал з сочевиці	250
Гаспачо із гречаними грінками	250/50
Зелений борщ з тофу	250/30
Овочевий суп міністроне	250
Крем суп гарбузовий з карі	250
Основні страв	
Чечевиця з баклажанами запечена в горшку (чечевиця зелена, баклажани, зелень, болгарський перець, сир Тофу)	300
Запечена картопля з баклажанами та грибами (картопля, баклажан, гриби шампінйони, томати, сир Чедер)	320
Броколі запечена під соусом «Бешамель» (броколі, картопля, цибуля, кокосове молоко, сир Пармезан)	250
Рисова паста з овочами (помідори, перець болгарський, гриби шиїтаки, насіння кунжута, соєвий соус)	300

Назва страви	Вихід страв, г.
Нут тушкований з овочами (нут, селера, цибуля ріпчаста, перець болгарський, цвітна капуста)	280
Морквяні ньоки із сирним соусом	220/30
Плов з гарбуза	250
Рогу з тофу (картопля, перець болгарський, цукіні, баклажани, помідори, морква, цибуля ріпчаста, тофу)	280
Паста з тушкованим шпинатом	250
Бульгур з тушкованими овочами (помідори, перець болгарський, морква, цибуля)	280
Різото з білими грибами	270
Картопляні крокети з грибним рагу	180/60
Гречка запечена із селеровим пюре	170/80
Кіноа із спаржею та овочевим соусом	120/80/30
Гарніри	
Картопля смажена	200
Рис відварний	150
Гречка відварна	150
Бульгур відварний	150
Кус-кус	150
Десерти	
Мусу «Вега» (пюре: яблучне, обліпихове, насіння чіа, манна крупа, цукор)	150
Мус манго-маракуя (пюре: манго, маракуя, рослині вершки, полуничний соус)	150
Полуничний мус з базиліковим кюлі	120/30
Кокосова панна-кота з малиновим кюлі	130/40
Кокосовий чіа пудинг з манго	120
Сорбети (малиновий, смородиновий, базиліковий, цитрусовий, диня)	50
Кондитерські та борошняні вироби	
Панкейки із яблучним мармеладом	120/40
Вишневий пиріг	120
Штрудель із яблуками та ванільним соусом	120/30
Морквяний кекс	120
Банановий кекс	90
Вівсяне печиво	60
Піта з висівками	60
Багет гречаний	50
Гарячі напої	
Чайна карта	
Фірмовий чай з медом (гвоздика, імбир, кардамон, чебрець, майоран, лимон)	500
М'ятно імбирний чай з медом	500
Зелений чай «Зелена груша» (зелений китайський чай з пелюстками троянд, шматочками та ароматом груші. Дає світло-зелений настій з м'яким вершково-грушовим смаком)	500
Чорний чай «Сіхара»	500
Трав'яна суміш «М'ятна фантазія» (м'ята з додаванням пелюсток суданської троянди та волошки, шматочків яблука, чорноплідної горобини та шипшини)	500

Назва страви	Вихід страв, г.
Кавова карта	
Еспресо	30
Американо	100
Кава Лате із соєвим молоком	180
Какао на кокосовому молоці	200
Холодні напої	
Фреші	
Буряковий	250
Селеровий	250
Морквяний	250
Апельсиновий	250
Яблучний	250
Грушевий	250
Смузі	
Яблуко-м'ята-спіруліна	300
Груша-шпинат-спіруліна	300
Авокадо-огірок-шпинат-спіруліна	300
Абрикос-маракуя-банан	300
Чорниця-гранат	300
Банан-матча-мигдальне молоко	300
Банан-льон-кокосове молоко	300
Айва-курага-банан	300
Безалкогольні напої	
Вода «Моршинська» н/г	250
Вода «Моршинська» с/г	250
Кока-кола	250
Фанта	250
Спрайт	250
Вина	
Червоне	
Каберне Колоніст	100/750
Syrah Stellenbosch Hills	100/750
Malbec Nuna Estate Chakana.	100/750
Vieux Chateau du Terme Haut-Medoc Maison Bouey..	100/750
Біле	
Chardonnay Колоніст	100/750
Pinot Grigio delle Venezie Casa Lunardi	100/750
Vina Esmeralda Torres	100/750
Antea Marques De Caceres	100/750

Додаток Б
Стаття

Додаток В акт

ПОГОДЖЕНО

Додаток Г

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар
(назва адміністративної території)
(прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)
«___» _____ 201__ р.
М. П.

Керівник
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
«___» _____ 201__ р.
М. П.

(підпис)

Технологічна карта

МУС «ВЕГА»

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	

Яблуко	18	15	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Цукор	15	15	
Крупа манна	2	2	
Кислота лимона	0,02	0,02	
Вода	75	75	
Обліпіха	16	15	
Насіння чіа	3	3	
Насіння льону	3	3	
Вихід, г		100	

Технологія приготування

Яблука після видалення насінневих гнізд розрізують і варять разом з обліпіхою. Відвар проціджують, яблука з обліпіхою протирають, змішують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту і доводять до кипіння. Потім тоненькою цівкою вводять просіяну манну крупу, насіння чіа та льону і варять, помішуючи, 15-20 хв. Суміш охолоджують до 40 °С і збивають до утворення густої пінистої маси, яку розливають у форми й охолоджують.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – світло жовтий.

Консистенція – дрібнопориста, ніжна, злегка пружна.

Смак і запах – смак в міру солоний, властивий продуктам, з яких приготовлена страва.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки	г	1,65
Жири	г	3,05
Вуглеводи	г	20,8
Енергетична цінність	ккал	107,8

Розробив:

Перевірив:

Додаток Д

Виробнича програма вегетаріанського кафе «Фалафель»

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Холодні закуски		428
Хумус (нут, горох) з овочами	130/135	45
Салат із шпинатом, манго та авокадо	250	42
Салат із авокадо та бринзою	220	42
Салат із запеченими овочами, тофу та горіхами	250	33
Салат із фенхелем, яблуком та смородиновим соусом	230	28
Салат із свіжих овочів	250	39
Салат з авокадо і грейпфрутом	220	35
Салат табуле з гарбузом	230	44
Салат с кабачковими шариками	240	45
Салат с полбой та гарбузом	250	41
Печені овочі з ягодами годжі під копченим йогуртом	190	34
Гарячі закуски		68
Фалафель із томатним соусом	180/20	22

<i>Сендвічі:</i>		
Панір з песто	180	10
Фалафель та баклажан	170	15
Тофу та манго	200	9
Тофу та норі	170	8
Супи		41
Індійський дал з сочевиці	250	13
Гаспачо із гречаними грінками	250/50	10
Зелений борщ з тофу	250/30	6
Овочевий суп міністроне	250	5
Крем суп гарбузовий з карі	250	7
Основні страви		270
Чечевиця з баклажанами запечена в горшку	300	19
Запечена картопля з баклажанами та грибами	320	17
Броколі запечена під соусом «Бешамель»	250	19
Рисова паста з овочами	300	20
Нут тушкований з овочами	280	12
Морквяні ньюки із сирним соусом	220/30	15
Плов з гарбуза	250	35
Рогу з тофу	280	13
Паста з тушкованим шпинатом	250	14
Бульгур з тушкованими овочами	280	19
Різото з білими грибами	270	30
Картопляні крокети з грибним рагу	180/60	22
Гречка запечена із селеровим пюре	170/80	18
Кіноа із спаржею то овочевим соусом	120/80/30	17
Гарніри		45
Картопля смажена	200	8
Рис відварний	150	7
Гречка відварна	150	10
Бульгур відварний	150	8

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Кус-кус	150	12
Десерти		68
Мусу «Вега»	150	12
Мус манго-маракуя	150	14
Полуничний мус з базиліковим кюлі	120/30	9
Кокосова панна-кота з малиновим кюлі	130/40	12
Кокосовий чіа пудинг з манго	120	12
Сорбети	50	9
Кондитерські та борошняні вироби		68
Панкейки із яблучним мармеладом	120/40	12
Вишневий пиріг	120	11
Штрудель із яблуками та ванільним соусом	120/30	10
Морквяний кекс	120	12
Банановий кекс	90	6
Вівсяне печиво	60	7
Піта з висівками	60	5
Багет гречаний	50	5
Гарячі напої		90
Чайна карта		
Фірмовий чай з медом	500	18
М'ятно імбирний чай з медом	500	9
Зелений чай «Зелена груша»	500	5
Чорний чай «Сіхара»	500	6
Трав'яна суміш «М'ятна фантазія»	500	3
Кавова карта		
Еспресо	30	12
Американо	100	20
Кава Лате із соєвим молоком	180	10
Какао на кокосовому молоці	200	7
Холодні напої		113
Фреші		
Буряковий	250	2
Селеровий	250	4
Морквяний	250	3
Апельсиновий	250	10
Яблучний	250	4
Грушевий	250	10
Смузі		
Яблуко-м'ята-спіруліна	300	15
Груша-шпинат-спіруліна	300	10
Авокадо-огірок-шпинат-спіруліна	300	12
Абрикос-маракуя-банан	300	6
Чорниця-гранат	300	5
Банан-матча-мигдальне молоко	300	4
Банан-льон-кокосове молоко	300	11
Айва-курага-банан	300	8

Продовження додатку Д

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість, шт.
Безалкогольні напої		
Вода «Моршинська» н/г	250	3
Вода «Моршинська» с/г	250	2
Кока-кола	250	1
Фанта	250	2
Спрайт	250	1
Вина		45
Червоне		
Каберне Колоніст	100/750	10
Syrah Stellenbosch Hills	100/750	5
Malbec Nuna Estate Chakana.	100/750	6
Vieux Chateau du Terme Haut-Medoc Maison Bouey..	100/750	9
Біле		
Chardonnay Колоніст	100/750	10
Pinot Grigio delle Venezie Casa Lunardi	100/750	6
Vina Esmeralda Torres	100/750	4
Antea Marques De Caceres	100/750	5

**Добова потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних
товарах за товарними групами вегетаріанського кафе «Фалафель»**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Молоко, молочні та жирові продукти	Оливкова олія	холодного віджиму	2,5
	Соняшникова олія	Рафінована	1,2
	Яйце куряче	I категорія	20 шт.
	Соєве молоко	Пастеризоване	0,9
	Кокосове молоко	Натуральне	1,2
	Молоко	2,6% жиру	0,2
	Масло вершкове	82% жиру	0,3
	Сир Пармезан	40% жиру	0,3
	Сир Тофу	40% жиру	1,6
	Сир Фета	20% жиру	0,7
	Сир Панір	22% жиру	2,2
Овочі та зелень	Авокадо	Свіже	1,5
	Базилік	Свіже	0,8
	Баклажан	свіжий	4,2
	Батат	свіжий	1,5
	Болгарський перець	свіжий	3,4
	Броколі	свіжа	0,9
	Буряк	свіжий	2,6
	Зелена цибуля	свіжа	0,8
	Петрушка	свіжа	0,5
	Цукіні	свіжий	1,7
	Картопля	свіжа	1,5
	Корінь імбиря	свіжий	0,8
	Кукурудза	свіжа	1,9
	Манго	свіжий	1,9
	Мікс свіжого салату	свіжий	2,9
	Морква	свіжа	13,5
	Огірок	свіжий	9,9
	Помідор	свіжий	5,7
	Помідор жовтий	свіжий	2,6
	Помідор рожевий	свіжий	3,7
Овочі та зелень	Помідор черрі	свіжий	4,3
	Руккола	свіжа	5,9
	Мята	свіжий	0,4
	Спаржа	свіжа	3,8
	Стучкова квасоля	свіжа	1,3
	Цвітна капуста	свіжа	0,3
	Часник	свіжий	0,2
	Цибуля червона	свіжа	1,2
	Цибуля ріпчаста	свіжа	4,8
	Капуста білокачанна	свіжа	2,9
	Гриби білі	свіжий	0,6

Продовження додатку Ж

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Фрукти та ягоди	Шампінйони	свіжі	2,6
	Шпинат	свіжий	2,8
	Селера	свіжа	1,6
	Яблуко	свіже	4,6
	Груша	свіжа	3,2
	Вишні	свіжа	0,8
	Малина	свіжа	0,9
	Виноград	свіжий	1,08
	Полуниця	свіжа	1,2
	Чорниці	свіжі	0,8
	Кокос	свіжий	0,9
	Грейфрукт	свіжий	2,5
	Лимон	свіжий	1,9
	Апельсин	свіжий	3,2
	Банан	свіжий	2,2
	Смородина	свіжа	1,5
	Лайм	свіжий	0,4
Бакалійні товари	Прованські трави		0,4
	Кунжут	сухий	0,45
	Кешью		1,2
	Фініки		2,2
	Грецькі горіхи		1,3
	Соевий соус	скляна бутылка	1,0
	Горчиця в зернах	плитка	0,6
	Помідори в'ялені		1,2
	Винний оцет		0,6
	Бальзамічний оцет		0,2
	Куркума		0,2
	Мед		0,16
	Ламінарія		0,50
	Спіруліна		0,6
	Морські водорості		1,7
	Чорниці сушені		0,3
	Вишні сушені		0,3
	Коріандир		0,2
Сипучі продукти	Борошно пшеничне	в/г	11,2
	Борошно гречане	в/г	5,2
	Цукор	в/г	3,0
	Рис	в/г	0,26
	Гречка	в/г	1,15
	Булгур	в/г	2,6
	Чечевиця	в/г	1,5
	Нут	в/г	2,2
	Горох	в/г	1,2
	Кус-кус		0,8
Безалкогольні напої		мл	12
Вина		мл	36

Організація роботи складського господарства

Заходи		Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів		- розвантажування; - приймання за кількістю і якістю; - транспортування до комор та камер	1 година	відповідно до графіка постачання, виробничої необхідності	- комірник - вантажник
Складування		складування продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	2 години		комірник
Відпускання товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення заявками		- відпускання продовольчих товарів за групами; - відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	30 хвилин	відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення спеціальних заходів	- комірник - зав. виробництвом
Відпускання продукції закладу для реалізації в інших місцях		відпускання продукції закладу для реалізації в інших місцях (дитячі садки, школи, магазини, заклади ресторанного господарства)	1 година		- комірник - зав. виробництвом - адміністратор
Санітарне оброблення та ремонт тари		- санітарне оброблення тари; - дрібний ремонт тари	відповідно до денного обороту тари та її видів	відповідно до виробничої доцільності та вивільнення тари	комірник
Санітарна обробка приміщень	Щоденна	- миття складського устаткування та інвентаря; - миття стін; - підмітання та миття підлоги	40 хвилин	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня	прибиральник
	Щотижнева	- миття дверей; - миття опалювальних приладів (у відповідних приміщеннях); - миття освітлювальних приладів; - протирання немеханічного складського устаткування та підлоги під ним	1 година	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня в кінці тижня	- прибиральник - комірник
	Щомісячний санітарний день	- дезінфекція; - дезінсекція	робочий день	відповідно до режиму роботи персоналу	весь персонал складського господарства

Графік погодинної реалізації продукції вегетаріанського кафе
«Фалафель»

Години роботи	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Кі
---------------	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи	8	8	8	8	10	15	20	25	30	20	45	20	10	
Коефіцієнт перерахунку	0,04	0,04	0,04	0,03	0,03	0,05	0,07	0,08	0,10	0,07	0,15	0,07	0,03	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Холодні закуски														
Хумус (нут, горох) з овочами	2	2	2	1	1	2	3	7	5	3	12	3	1	45
Салат із шпинатом, манго та авокадо	2	2	2	1	3	2	3	6	4	3	10	3	1	42
Салат із авокадо та бринзою	2	2	2	1	3	2	3	6	4	3	10	3	1	42
Салат із запеченими овочами, тофу та горіхами	1	1	1	1	3	2	2	3	5	2	8	2	1	33
Салат із фенхелем, яблуком та смородиновим соусом	1	2	1	2	1	3	2	2	3	2	6	2	1	28
Салат із свіжих овочів	2	2	2	1	2	2	3	8	4	3	8	3	1	39
Салат з авокадо і грейпфрутом	1	2	1	3	1	2	2	3	4	2	8	2	3	35
Салат табуле з гарбузом	2	2	2	3	1	4	3	4	4	5	10	3	1	44
Салат с кабачковими шариками	2	2	2	4	1	2	3	4	5	3	12	3	2	45
Салат с полбой та гарбузом	2	3	2	5	1	2	3	3	4	3	9	3	1	41
Печені овочі з ягодами годжі під копченим йогуртом	1	1	2	2	3	2	4	3	3	2	7	2	1	34
Гарячі закуски														
Фалафель із томатним соусом	1	1	1	2	1	1	2	3	2	2	5	2	1	22
Сендвічі:														
Панір з песто				1		1	1	1	2	1	2	1		10
Фалафель та баклажан	1	1	1			2	1	1	2	1	4	1		15
Тофу та манго					1		1	1	1	3	1	1		9
Тофу та норі							1	1	1	1	1	1		8
Супи														
Індійський дал з сочевиці	1	1	1			1	1	1	1	1	3	1		13
Гаспачо із гречаними грінками			1	1		1	1	1	1	1	2	1		10
Зелений борщ з тофу		1		1				1	1		1	1		6
Овочевий суп міністроне				1		1			1	1	1			5
Крем суп гарбузовий з карі			1	1			1	1	1		2			7
Основні страви														
Чечевиця з баклажанами запечена в горшку	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	3	1	1	19
Запечена картопля з баклажанами та грибами	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	3	2	1	17
Броколі запечена під соусом «Бешамель»	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	3	1	1	19
Рисова паста з овочами	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	3	1	1	20

Продовження додатку К

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Нут тушкований з овочами		1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1		12
Морквяні ньоки із сирним соусом	1	1	1		2	1	1	1	2	1	2	2		15
Плов з гарбуза	1	1	2	1	2	4	2	3	4	2	10	2	1	35
Рогу з тофу	1	1	1			1	1	1	1	1	4	1		13
Паста з тушкованим шпинатом	1	1	1			1	2	1	1	1	4	1		14
Бульгур з тушкованими овочами	1	1	1	2	1	3	1	2	2	1	3	1	1	19
Різото з білими грибами	1	1	1	1	1	2	5	2	3	2	7	2	1	30
Картопляні крокети з грибним рагу	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	5	2	1	22
Гречка запечена із селеровим пюре	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	3	1	1	18
Кіноа із спаржею то овочевим соусом	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	3	1	1	17
Гарніри														
Картопля смажена		1			1		1	1	1	1	1	1		8
Рис відварний				1		1		1	1	2	1			7
Гречка відварна	1			1		1	1	1	1	1	2	1		10
Бульгур відварний			1		1		1	1	1	1	1	1		8
Кус-кус		1		1	2	1	1	1	1	1	2	1		12
Десерти														
Мусу «Вега»			2		2	1	1	1	1	1	2	1		12
Мус манго-маракуя	1	1	2		2	1	1	1	1	1	2	1		14
Полуничний мус з базиліковим кюлі			2		1		1	1	1	1	1	1		9
Кокосова панна-кота з малиновим кюлі		1		1		1	1	1	1	1	4	1		12
Кокосовий чіа пудинг з манго			1	1		1	1	1	1	1	4	1		12
Сорбети					1		1	1	1	1	3	1		9
Кондитерські та борошняні вироби														
Панкейки із яблучним мармеладом						1	1	1	1	1	2	1		12
Вишневий пиріг						1	1	1	1	1	2	1		11
Штрудель із яблуками та ванільним соусом						1	1	1	1	1	2	1		10
Морквяний кекс						1	1	1	1	1	2	1		12
Банановий кекс				1			1		1		3			6
Вівсяне печиво		1		1		1		1	1		1	1		7
Піта з висівками					1		1	1	1		1			5
Багет гречаний			1		1		1		1		1			5

Додаток Л

**Розрахунок коефіцієнту трудомісткості в виробничих працівників
гарячого цеху вегетаріанського кафе «Фалафель»**

Назва страви	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Фалафель із томатним соусом	22	1,4	30,8
Сендвічі:			0
Панір з песто	10	1,3	13
Фалафель та баклажан	15	1,2	18
Тофу та манго	9	1,4	12,6
Тофу та норі	8	1,4	11,2
Індійський дал з сочевиці	13	1,4	18,2
Гаспачо із гречаними грінками	10	1,2	12
Зелений борщ з тофу	6	1,1	6,6
Овочевий суп міністроне	5	1,3	6,5
Крем суп гарбузовий з карі	7	1,3	9,1
Чечевиця з баклажанами запечена в горшку	19	1,5	28,5
Запечена картопля з баклажанами та грибами	17	1,6	27,2
Брокколи запечена під соусом «Бешамель»	19	1,5	28,5
Рисова паста з овочами	20	1,6	32
Нут тушкований з овочами	12	1,7	20,4
Морквяні ньоки із сирним соусом	15	1,6	24
Плов з гарбуза	35	1,7	59,5
Рогу з тофу	13	1,7	22,1
Паста з тушкованим шпинатом	14	1,4	19,6
Булгур з тушкованими овочами	19	1,7	32,3
Різото з білими грибами	30	1,7	51
Картопляні крокети з грибним рагу	22	1,4	30,8
Гречка запечена із селеровим пюре	18	1,6	28,8
Кіноа із спаржею то овочевим соусом	17	1,4	23,8
Картопля смажена	8	1,1	8,8
Рис відварний	7	0,9	6,3
Гречка відварна	10	0,9	9
Булгур відварний	8	1,1	8,8
Кус-кус	12	1,1	13,2
Панкейки із яблучним мармеладом	12	1,2	14,4
Вишневий пиріг	11	1,5	16,5
Штрудель із яблуками та ванільним соусом	10	1,4	14
Морквяний кекс	12	1,3	15,6
Банановий кекс	6	1,3	7,8
Вівсяне печиво	7	1,2	8,4
Піта з висівками	5	1,1	5,5
Багет гречаний	5	1,1	5,5
Разом			700,3

Додаток М

Розрахунок виробничих працівників в холодному цеху

Назва страви	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Хумус (нут, горох) з овочами	45	1,2	54
Салат із шпинатом, манго та авокадо	42	1,4	58,8
Салат із авокадо та бринзою	42	1,3	54,6
Салат із запеченими овочами, тофу та горіхами	33	1,5	49,5
Салат із фенхелем, яблуком та смородиновим соусом	28	1,2	33,6
Салат із свіжих овочів	39	1,5	58,5
Салат з авокадо і грейпфрутом	35	1,4	49
Салат табуле з гарбузом	44	1,5	66
Салат с кабачковими шариками	45	1,4	63
Салат с полбой та гарбузом	41	1,5	61,5
Печені овочі з ягодами годжі під копченим йогуртом	34	1,5	51
Мусу «Вега»	12	1,2	14,4
Мус манго-маракуя	14	1,2	16,8
Полуничний мус з базиліковим кюлі	9	1,3	11,7
Кокосова панна-кота з малиновим кюлі	12	1,1	13,2
Кокосовий чіа пудинг з манго	12	1,2	14,4
Сорбети	9	0,9	8,1
Разом			678,1

Додаток Н

Поелементна структурно-технологічна схема процесу

обслуговування -

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	надання попередніх послуг	Вестибуль гардероб верхнього одягу санвузли; аванзал	гардеробна стійка; прилад для чищення взуття; полиця для зберігання засобів гігієни; вішалки; санітарні прилади; м'які меблі	гардеробник; адміністратор; відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торговельні зала	меблі та обладнання торговельних залів; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру	адміністратор; офіціант; відвідувач.
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	торговельні зала роздаткова; сервізна; мийна столового посуду; білизняна; приміщення офіціантів	торговельно-технологічне устаткування	мийник столового посуду; кухарі; бармени; офіціанти;

Додаток П

Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для вегетаріанського кафе

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених основних страв	50
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під салатники	50
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	50
Соусник	1-6-порційні	Для холодних соусів чи сметани	20
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	12
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	12
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	60
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави	40
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	60
Цукерниця	100, 200, 400 см ³	Для подавання литого, колотого, шматкового шоколаду, рафінаду та цукру-піску при гуртовому обслуговуванні	8
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	80
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	80
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	60
Чайна ложка		Для сервірування чаю	60
Кавова ложка		Для сервірування кави	60
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	16
Ложки для порціонування		Для порціонування супів	16
Ложка для соусів		Для порціонування соусів	16
Скляний (кришталевий) посуд			
Бокал подовженої форми	250500 см ³	Для вина	50
Фужери	200-240 см ³	Для безалкогольних напоїв (фруктових та мінеральних вод)	40
Склянки конічні високі (160-170 мм) з потовщеним дном	250-300 см ³	Для подавання вершкових, молочних, фруктових-ягідних коктейлів, кави-глясе	50
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	50

Додаток Р

Зведений кошторис вегетаріанського кафе «Фалафель»

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	64,90
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загальнобудівельні роботи	57%	2269,31
2.2	електротехнічні	6%	136,16

2.3	сантехнічні	5%	113,47
2.4	зв'язок та сигналізація	3%	68,08
2.5	устаткування, меблі та інвентар	29%	658,10
Разом за підрозділом 2		100%	3245,11
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	129,80
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	16,23
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	6,49
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	162,26
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	97,35
Разом за підрозділами 1–7			3722,14
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	55,83
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	137,72
Разом за підрозділами 1–9			3915,69
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	74,44
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	15,66
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	186,11
Усього: Базисна вартість будівництва			4191,90
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%,	1683,75
		сума за підрозділами 1–9	
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	209,60
Усього за розділом Б:			1893,34
Загалом сума витрат на будівництво		B_{A+B}	6085,24

Додаток С

Калькуляційна карта №1
Розрахунку роздрібної ціни у вегетаріанському кафе «Фалафель»
Мус "Вега"

згідно ТК №1 (дод. Б)

Вихід порції мусу – 150 г

Найменування продукту	Норма витрат, бруто, кг	Планова ціна закупівлі продукту. без ПДВ, грн	Сума (вартість продуктів), грн
Яблуко	22,5	15,5	3,5
Цукор	22,5	14,0	3,2
Крупа манна	3	14,0	0,4
Кислота лимона	0,03	46,0	0,0
Обліпіха	22,5	88,0	19,8
Насіння чіа	4,5	75,0	3,4
Насіння льону	4,5	48,0	2,2
Загальна вартість набору продуктів	-	-	32,4
Облікова вартість однієї порції	-	-	32,4
Націнка закладу (140%)	-	-	13,0
Роздрібна ціна порції страви (без ПДВ)	-	-	45,40

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів у вегетаріанському кафе «Фалафель»**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Продукція власного виробництва					1 552,53
Холодні закуски	428	46	19,69	12840	590,64
Гарячі закуски	68	48	3,26	2040	97,92
Супи	41	42	1,72	1230	51,66
Основні страви	270	53	14,31	8100	429,30
Гарніри	45	29	1,31	1350	39,15
Соуси	68	45	3,06	2040	91,80
Десерти	90	35	3,15	2700	94,50
Гарячі напої	113	20	2,26	3390	67,80
Холодні напої	68	44	2,99	2040	89,76
Кондитерські та борошняні вироби	428	46	19,69	12840	590,64
2. Закупні товари					272,13
2.2. Безалкогольні напої	88	24,00	2,11	2640	179,25
2.3. Ігристі вина	25	45,00	1,13	750	24,01
2.4. Білі вина	20	45,00	0,90	600	33,07
2.5. Червоні вина	20	50,00	1,00	600	35,8
3. Разом					1 824,66

**Проект посадової структури штатного розпису ТОВ «Фалафель»
на 2020 р.**

№ з/п	Посада	Кількість, штатних одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар 5 розряду	2
7	Кухар 4 розряду	4
8	Кухар III розряду	2
9	Бармен-касир	2
10	Офіціант	6
Разом по виробничому персоналу		17
Допоміжний персонал		
10	Охоронець	2
11	Мийник столового посуду	2
12	Прибиральник залу	2
Разом по допоміжному персоналу		6
Разом по закладу		28

Додаток X

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів – 9 551,52 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – 2 806,87 тис. грн.

Стаття 3. Розрахунок відрахувань на соціальні заходи представлено в табл.1.

Таблиця 1

**Розрахунок відрахувань на соціальні заходи кафе «Фалафель»
на 2020 р.**

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	617,51

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних активів – 1 201,81 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів представлені в таблиці 2.

Таблиця 2

**Планування поточних витрат на експлуатацію кафе «Фалафель»
на 2020 р.**

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	18888,8	2,52332	76,44
2. Витрати на опалення, Гкал	45,7	1379	99,29
3. Витрати холодної води, м ³	696,88	20,376	2,38
4. Витрати гарячої води, м ³	73,0	75,35	5,5
Разом	Разом		130,38

Крім того у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1% від роздрібного товарообороту – 218,96 тис. грн.

Разом по статті – 349,34 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової

білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у табл.

3.

Таблиця 3

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу кафе «Фалафель»
на 2020 р.**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно- управлінський персонал	5	1	1500	7500
Оперативно-виробничий персонал та допоміжний	17	2	1100	41800
Разом	22			49300

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат представлено в табл. 4.

Таблиця 4

**Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та
швидкозношуваних предметів кафе «Фалафель» на 2020 р.**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	50	3	150	270	40500
2. Столові набори	50	3	150	220	33000
Разом					73,5

Разом витрати по статті «Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів» – 122,8 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень – не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі – 7,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну

підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту – 10,95 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції здійснюється за рахунок постачальників.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 2,87 тис. грн.

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

Разом витрати за статтею 12 становлять 887,57 тис. грн.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект кафе молодіжного на 60 місць у м. Черкаси». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проведене маркетингове дослідження Шевченківського району м. Києва, на основі отриманих даних обрано і обґрунтовано місце проектування шинку: вул. Татарська 2Г.

Проведений моніторинг закладів вегетаріанської кухні у Шевченківському районі та у зоні 2 км. від місця проектування прямих конкурентів.

Розроблено неймінг, легенду та логотип шинку. Для відображення специфіки шинку та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Фалафель».

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою кафе «Фалафель» є вегетаріанські страви: Салат із авокадо та бринзою, Фалафель із томатним соусом, Індійський дал з сочевиці, Броколі запечена під соусом «Бешамель».

Обґрунтовано фірмового дизайну інтер'єру вегетаріанського кафе «Фалафель», підібрано дизайн меблів та текстилю.

Розроблено та обґрунтовано технологію мусу з додаванням обліпихи на насіння чіа.

Розраховано денну кількості страв за групами у вегетаріанського кафе «Фалафель» – 1491 страва, було розроблено денну виробничу програму закладу на основі якої визначено необхідну кількість сировини для приготування кулінарної продукції. Розраховано необхідну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу вегетаріанського кафе та підібрано необхідну кількість технологічного устаткування.

Попередню вартість будівництва вегетаріанського кафе «Фалафель» на 50 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт складає 6085,24 тис. грн.

За результатами проведених досліджень визначено організаційно-правову форму господарювання та розроблено організаційний дизайн і структуру управління ТОВ «Фалафель». Розроблено штатний розпис, план з праці, план доходів і витрат на майбутні періоди діяльності закладу, визначено рентабельність його діяльності – 10,13%, що є середнім значенням по галузі.

Встановлено, що за п'ять років діяльності капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення кафе можуть бути окуплені за 3,6 роки експлуатації. Через 2,9 роки заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 3 086,03 тис. грн.

Показник «індекс дохідності» проекту становить 1,38, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проектом над капітальними витратами на його здійснення. Це свідчить про можливість принести додаткові інвестиційні доходи за умови реалізації інвестиційного проекту і є позитивним критерієм при прийнятті інвестиційного рішення.

Таким чином, можна дійти висновку, що у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Він може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

Зведений кошторис вегетаріанського кафе «Фалафель»

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	119,27
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	3399,21
2.2	електротехнічні	6%	357,81
2.3	сантехнічні	5%	298,18
2.4	зв'язок та сигналізація	3%	178,91
2.5	устаткування, меблі та інвентар	29%	1729,42
Разом за підрозділом 2		100%	5963,52
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	238,54
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	29,82
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	11,93
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	298,18
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	178,91
Разом за підрозділами 1–7			6840,16
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	102,60
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	253,09
Разом за підрозділами 1–9			7195,85
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	136,80
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	28,78
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	342,01
Усього: Базисна вартість будівництва			7703,44
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	3094,22
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	385,17
Усього за розділом Б:			3479,39
Загалом сума витрат на будівництво		ВА+Б	11182

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
3. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
4. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
5. ДБН 360.92** (зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
6. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
7. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. Ercisli S. Comparison of Sea Buckthorn Genotypes based on RAPD and FAME data [text] / S. Ercisli, E. Orhan, N. Yildirim, G. Agar // Turk J Agric. – 2008. – N 32. – P. 363-368.
10. НоРеСа: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
11. Lalit M. Sea buckthorn berries: A potential source of valuable nutrients for nutraceuticals and cosmoceuticals / Lalit M. Bal, Venkatesh Meda, S.N. Naik, Santosh Satya // Food Research International. – 2011. - N 44. – P. 1718–1727.
12. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
13. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.

14. Зубцов В.А. Потребительская ценность семян льна / В.А. Зубцов, Т.И.Лебедева, Л.Л. Осипова // Аграрная наука. – 2002. – № 11. – С. 7-9.
15. И.Я. Конь, Н.М. Шилина, М.В. Гмошинская, В.В. Бессонов, А.А. Кочеткова, М.А. Гурченкова. Отчет по научно-исследовательской работе по теме: «Медико-биологическое обоснование возможности использования муки из семан растенияв Чиа в питании детей старше 3-х лет, выполненной в рамках договора №74-д от 17 декабря 2012 г.
16. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування: навч.посіб./ П.О.Карпенко, С.М.Пересічна, І.М.Грищенко, Н.О.Мельничук; за заг. ред. П.О.Карпенка. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2011. 504 с.
17. Касьянов Г. И. Сушка сырья и производство сухих завтраков [Текст] / Г.И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких,Т. Л. Троянова. – М.: Март, 2004. – 160 с.
18. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
19. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с
20. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
22. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.

23. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.
24. Пащенко Л.П. Характеристика семян льна и их применение в производстве продуктов питания / Л.П. Пащенко, А.С. Прохорова, Я.Ю. Кобцева, И.А. Никитин // Хранение и переработка сельхозсырья, 2004. — № 7. — С. 56–57
25. Пересічний М.І. Теоретичні та практичні передумови комплексної оцінки якості продукції громадського харчування // Вісник Київського державного торговельно-економічного університету. — 1998. — №2. — С. 107-115.
26. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов [Текст] / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. — М. : Брандес, Медицина, 2006. — 380 с.
27. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, та ін. - Київ: Київ нац. торг-екоп. унів., 2010. — 718 с.
28. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. — Київ : Київ. нац. торг.-екоп. ун-т, 2006. —193с.
29. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник Мак Канса и Уиддоусона / пер. с англ. под общ. ред. д-ра мед. наук А. К. Батурина. — СПб.: Профессия, 2006. — 416 с.
30. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. — К. : Київ. нац. торг.-екоп. ун-т, 2007. — 186 с.
31. Яковлева, Т. П. Пищевая и биологическая ценность плодов облепихи [текст] / Т. П. Яковлева, Е. Ю. Филимонова // Пищевая промышленность. - 2011. - №2. — С. 11-13.
32. English Oxford Livihg Dictionaries. [Електронний ресурс] — джерело доступу: <https://en.oxforddictionaries.com/>.

33. Вегетаріанське харчування [Електронний ресурс].— джерело доступу:
https://dostup.pravda.com.ua/request/vieghietarianskie_kharchuvannia.

34. Офіційний сайт: ТЕХНО-ФУД [Режим доступу:
<https://technofood.com.ua/ua>

35. Офіційний сайт: Шевченківського району в м .Києві державна
адміністрація [Режим доступу: <https://shev.kyivcity.gov.ua/>]

План благоустрою М 1:500

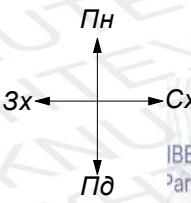
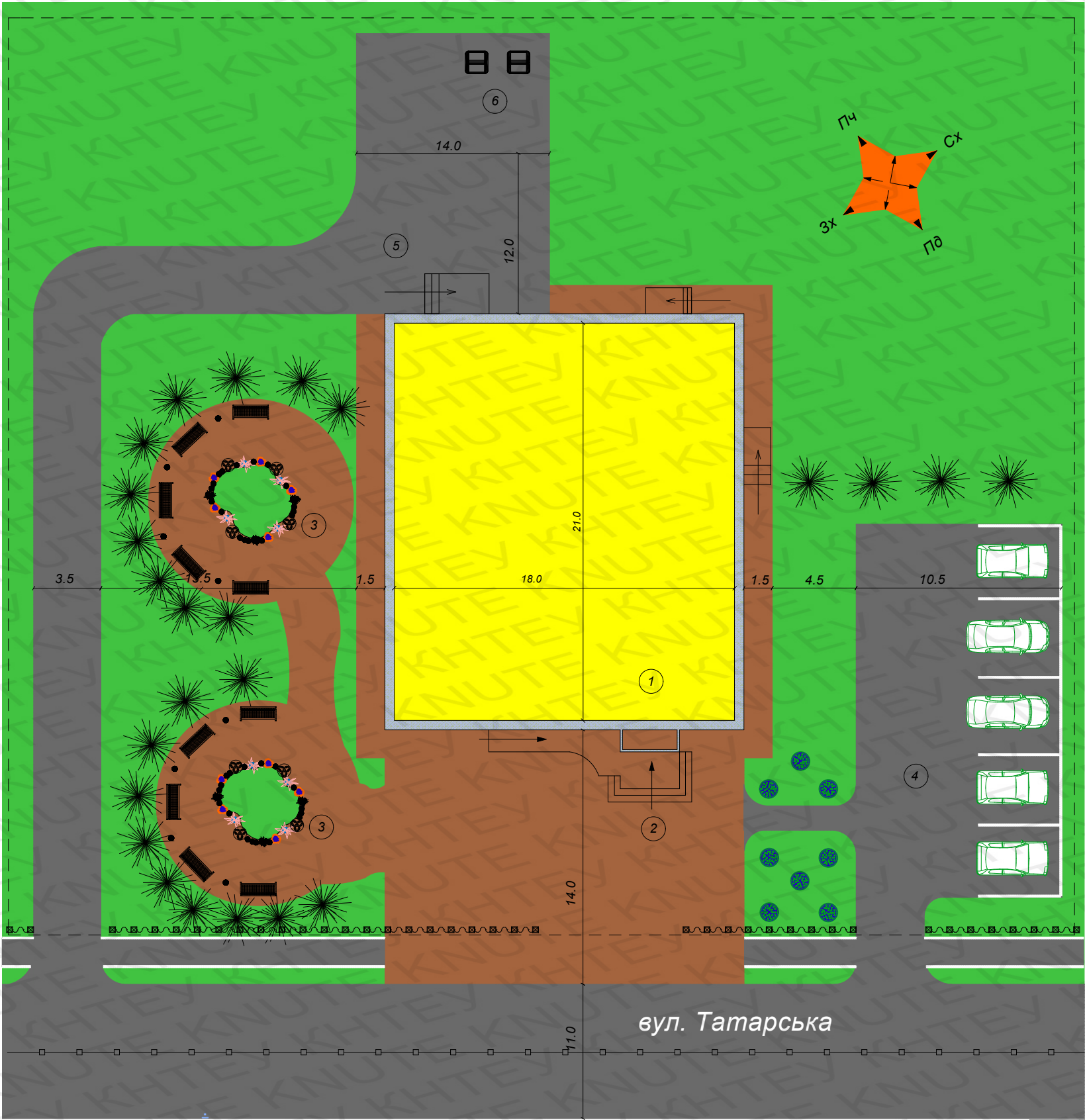


Схема проїзду



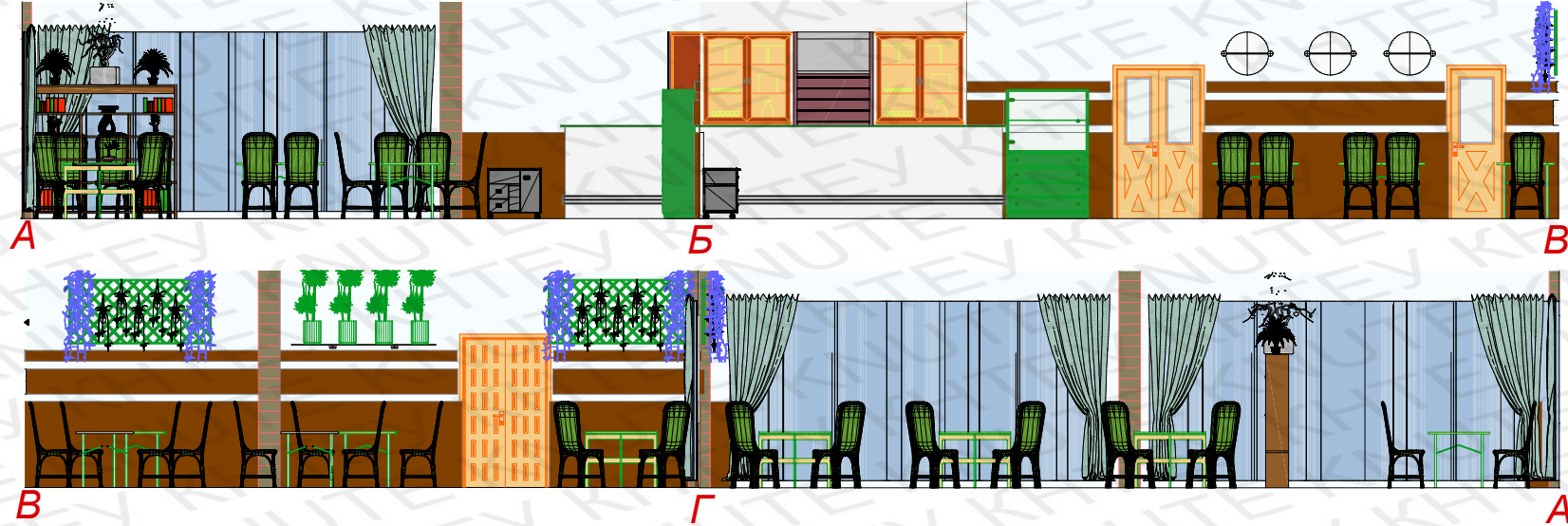
Експлікація об'єктів на схемі проїзду		
№	Найменування об'єктів	Примітка
1. Проектований ЗРГ		
1	Вегетаріанське кафе	50 місць
2. Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	Кав'ярня «Франс.уа»	40 місць
3	МакДональдз	70 місць
4	Fuji Суши	50 місць
5	Ресторан «Ланселот»	60 місць
3. Місце зосередження потенційних відвідувачів		
6	Спортивний зал «Сокіл»	500 чол.
7	Віза центр	1000 чол.
8	Лук'янівський ринок	1000 чол.
9	ТЦ «Квадрат»	1000 чол.
4. Заклади - потенційні постачальники сировини		
10	Магазин «Сільпо»	Хлібобулочні вироби
11	Магазин «Фора»	Напої, крупи

Умовні позначення			
	Межа ділянки	 Сміттєзбірник	 Ялівець Хіберника
	Будівля, що проектується	 Бак для сміття	 Квіткові клумби
	Бруківка	 Лава	 Духмяний табак
	Озеленення	 Огорожа	 Лілія
	Асфальтування	 Каміння	 Лаванда
	Автомобіль	 Ліхтар вуличний	 Присадибний ліхтар

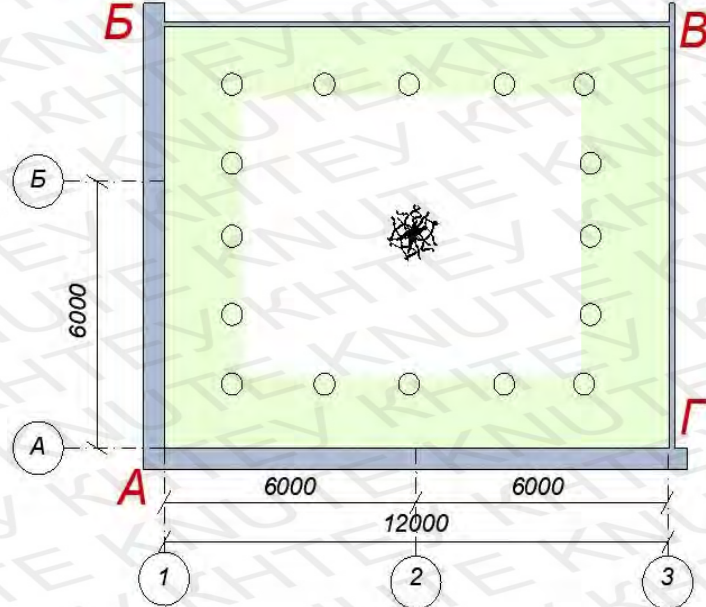
Експлікація будівель та споруд		
№	Найменування	Примітка
1	Вегетаріанське кафе	50 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	70 м²
3	Зони відпочинку	81*2м²
4	Стоянка для автомобілів	199 м²
5	Розвантажувальний майданчик	168 м²
6	Майданчик для сміттєзбірників	84 м²

						КНТЕУ 1819 049 д.ф.н. ВКП ГЧ				
						Проект вегетаріанського кафе на 50 місць у Шевченківському районі м. Києва				
Изм.	Колуч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Кафе на 50 місць		Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.							Н	1	4
Керівник	Федорова Д.В.									
Консульт	Расулов Р.А.									
Розробив	Росолик О.І.					План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1500		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2курс, 06 гр., д.ф.н.		

Розгортка стін М 1:50



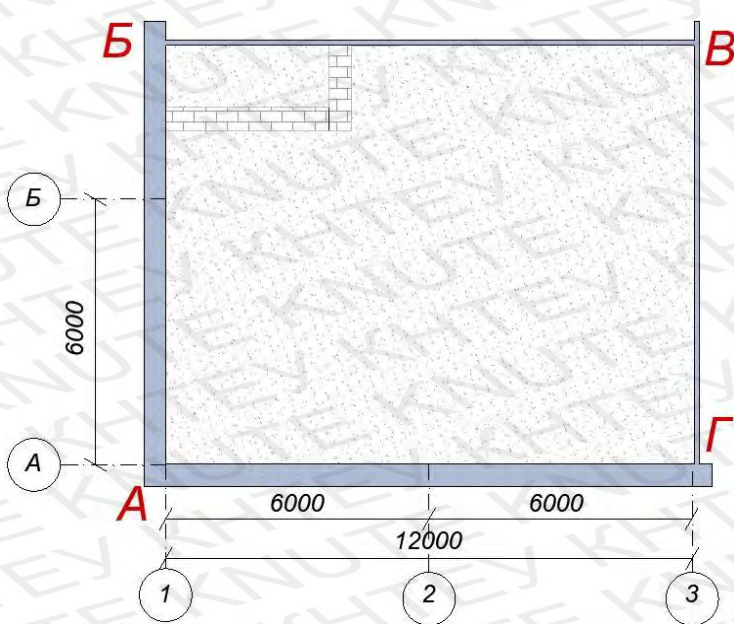
План стелі М 1:100



Дизайн торговельного залу кафе



План підлоги М 1:100

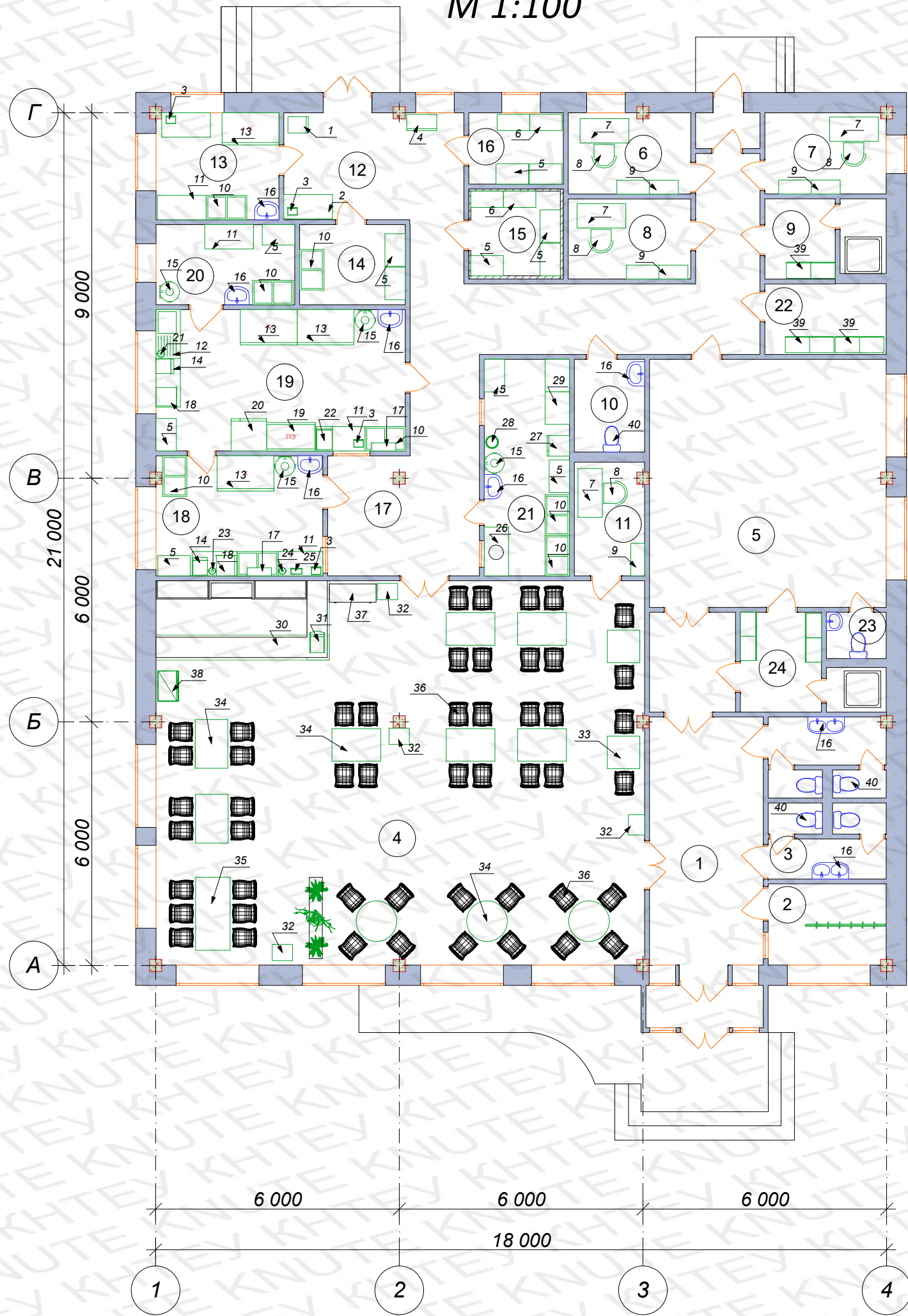


Паспорт кольорів

№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення	№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення
1		Натяжна стеля	Стеля	5		Тканина	Меблі
2		Дерево	Меблі	6		Плитка	Барна стійка
3		Кавролін	Підлога	7		Декоративна штукатурка	Стіни
4		Тканина	Штори	8		Дерев'яні панелі	Стіни

						КНТЕУ 1819 049 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект вегетаріанського кафе на 50 місць у Шевченківському районі м. Києва			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.					Кафе на 50 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Федорова Д.В.						Н	4	4
Консульт	Расулов Р.А.								
Розробив	Росолик О.І.					Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2курс, 06 гр., д.ф.н.		

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	17,0
2	Гардероб	6,0
3	Санвузли для відвідувачів	12,0
4	Торгова зала кафе	114,0
5	Універсальна зала	43,0
6	Бухгалтерія	6,0
7	Кабінет директора	6,0
8	Заввиробництвом	6,0
9	Гардероби з душовими для працівників	6,0
10	Санвузол для персоналу	4,0
11	Приміщення офіціантів	5,0
12	Завантажувальна	5,0
13	Доготівельний цех	8,0
14	Комора та мийна тари	4,5
15	Камера зберігання фруктів, овочевих н/ф, зелені	5,0
16	Комора сухих продуктів	4,5
17	Роздаткова	6,0
18	Холодний цех	12,0
19	Гарячий цех	21,0
20	Мийна кухонного посуду	6,0
21	Мийна столового посуду та сервізна	11,0
22	Білизняна для персоналу	5,0
23	Санвузол для відвідувачів універсальної зали	2,0
24	Гардероб з душової кабіною для відвідувачів універсальної зали	6,5

Примітка: лист 3 див. разом з листом 3а

						КНТЕУ 181.19 06-19 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект вегетаріанського кафе на 50 місць у Шевченківському районі м. Києва			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Кафе на 50 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.						Н	3	4
Керівник	Федорова Д.В.								
Консульт	Расулов Р.А.								
Розробив	Росолик О.І.					План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	AXIS BDU60C	1	450	500
2	Стіл виробничий	OREST B-9	2	1200	600
3	Ваги настільні	CAS SW-5W	3	241	195
4	Візок вантажний	FW-99A-1	1	740	400
5	Стелаж	Orest N	12	800	500
6	Підтоварник	OREST	4	800	400
7	Стіл письмовий	JYSK	5	1200	600
8	Стілець офісний	JYSK	6	570	400
9	Шафа офісна	ОШС-1	9	800	340
10	Ванна мийна	OREST BM-2	8	1000	600
11	Стіл виробничий	OREST B-9C	5	1200	600
12	Стіл з мийною ванною	Orest TPSI-1	1	1200	600
13	Холодильна шафа	Frosty GN140	3	1400	870
14	Вакумний пакувальник	Orved Evox 2	2	355	365
15	Бачок для відходів	OREST SB	3	479	400
16	Рукомийник	Orest	6	600	600
17	Полички настінні	Orest WSI-1	2	600	600
18	Стерилізатор ножів	Oztiryakiler	2	450	550
19	Плита електрична	CES(c)-6-OG	1	1200	700

20	Параконвектомат	CONVOTHER	1	875	795
21	Блендер	Hamilton	2	470	380
22	Макароноварка	MODULAR PK	1	400	700
23	Блендер	Hamilton HBB	1	470	380
24	Збивальна машина	SIRMAN	1	385	355
25	Овочерізка	SIRMAN TM	1	280	150
26	Стіл для залишків їжі	OREST B-9C	1	1200	600
27	Маш. для миття посуду	KRUPPS C43	1	470	555
28	Утилізатор відходів	IN-SINK-ERA	1	320	200
29	Шафа для посуду	Orest SCSL-2	2	800	600
30	Барна стійка	Mebelok	1	4000	800
31	Кавомашина	Dalla Corte	1	730	530
32	Інтерактивні панелі	EDPRO	4	400	600
33	Стіл двохмісний	Дивосвіт-2	2	800	800
34	Стіл чотирьохмісний	Дивосвіт-4	10	1200	800
35	Стіл шестимісний	Дивосвіт-6	1	1500	900
36	Крісло	Квест-2	50	800	800
37	Сервант для офіціантів	Компаніт-1Д	1	1150	750
38	Стіл для офіціантів	Грейд-Б16	1	450	750
39	Шафа для одягу та білизни	ШО-5	6	600	400

Примітка: лист 3а див. разом з листом 3

						КНТЕУ 181.19 06-19 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект вегетаріанського кафе на 50 місць у Шевченківському районі м. Києва			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.					Кафе на 50 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Федорова Д.В.						Н	За	4
Консульт	Расулов Р.А.								
Розробив	Росолик О.І.					Специфікація обладнання	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		

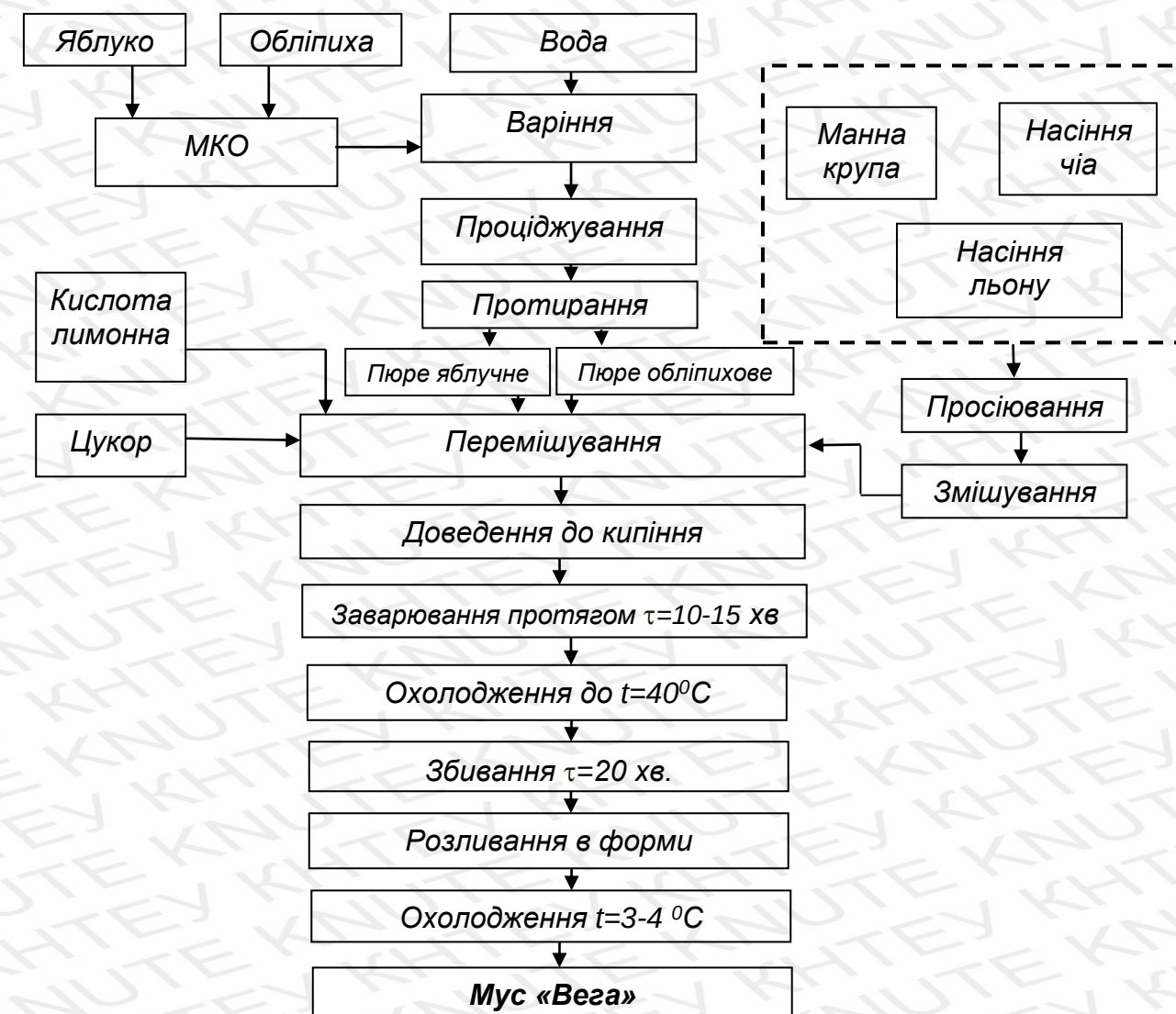
Поживна цінність мусу «Вега» (г/мг на 100 г)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Задоволення добової потреби, %
Білки, г	0,94	1,65	0,71	75,3
Жири, г	0,20	3,05	2,85	1427,4
ω-3	0	2,1	2,1	100
Вуглеводи, г	23,56	20,80	-2,76	-11,7
Харчові волокна, г	0,83	2,36	1,53	185,1
Енергетична цінність, ккал	100,59	107,76	7,17	7,1
Макроелементи				
Кальцій, мг	94,25	692,50	598,25	634,7
Калій, мг	6,85	30,28	23,43	342,0
Магній, мг	4,14	35,60	31,46	759,9
Фосфор, мг	10,10	82,56	72,46	717,4
Мікроелементи				
Залізо, мг	0,79	0,97	0,18	23,0
Вітаміни				
Вітамін В1, мг	0,02	0,07	0,05	268,8
Вітамін В2, мг	0,01	0,02	0,01	88,0
Вітамін РР, мг	0,19	0,41	0,22	117,9
Вітамін С, кг	3,00	31,66	28,66	955,4



Профілограма якості мусу «Вега»

Технологічна схема приготування мусу «Вега»



				КНТЕУ 181.19 06-19 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Проект вегетаріанського кафе на 50 місць у Шевченківському районі м. Києва			
	П. І. Б.	Підпис	Дата	Кафе на 50 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.				Н	2	4
Керівник	Федорова Д.В.						
Студент	Росолик О.І.			Графічні матеріали з провадженням новітніх технологій	Факультет ресторанно-готельного і туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н		

