

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Дитяче кафе «Kids Palace» на 60 місць буде одноповерховою будівлею, яку ми поділемо на чотири частини: приміщення для відвідувачів, складські, виробничі та адміністративно-побутові. Приміщення для відвідувачів розміщуємо в південній частині будівлі, а складські, виробничі та адміністративно-побутові в північній. За рахунок такого розташування дотримано усіх нормативів та правил проектування закладів ресторанного господарства [34].

Приміщення для відвідувачів розташовано з боку головного фасаду будівлі. Торговельна зала має зручний зв'язок з роздатковою, виробничими цехами, мийною столового посуду та приміщеннями офіціантів.

Холодний, гарячий та доготівельний цехи проектуємо поряд один з одним для забезпечення зручного зв'язку між ними, а також мийною кухонного посуду і роздатковою. Мийна столового посуду та сервізну знаходиться в безпосередній близькості з торгівельною залою дитячого кафе та виробничими цехами.

Адміністративно-побутові приміщення спроектовані одним блоком ближче до службового входу.

Складські приміщення проектуємо ближче до виробничих, розвантажувальну площадку - з боку господарського подвір'я, обладнуємо її навісом.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проектоване дитяче кафе «Kids Palace» плануємо розмістити у Солом'янському районі м. Києва по вул. Народного Ополчення 126 [45]. Архітектурний стиль забудови мікрорайону – конструктивізм.

Місцями зосередження потенційних відвідувачів обраної локації будуть парк, дитячий майданчик та дитячі магазини, офіси та житлові будинки.

Фасад дитячого кафе оформлений у яскравих кольорах. Над входом буде встановлено навіс, для захисту відвідувачів закладу ресторанного господарства від опадів. Фасад будівлі оздоблено штукатуркою та пофарбовано у синій та червоний

кольори. Двері та вікна будуть виготовлені із скла, металу та дерева. Облицювання цоколя планується виконати з природного каменю-граніт. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

На території дитячого кафе «Kids Palace» плануємо розмістити дитячий майданчик з гірками та гойдалками, загальною площею 95 м². Для відвідувачів на автомобілях передбачена стоянка площею 144 м², розрахована на 6 машиномісць.

На покрівлі закладу розміщено вивіску з назвою закладу ресторанного господарства, вона оформлена у яскравих кольорах та підсвічуватиметься прожекторами у нічний час [36].

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на плані благоустрою (креслення 1 графічні матеріали). На цьому плані також вказані: напрями руху по території (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу. План благоустрою території розробляємо, у масштабі (М) 1:500.

Благоустрій території

Благоустрій території буде реалізований завдяки огороженню зеленими насадженнями у вигляді кущів висотою 0,5 м, які одночасно будуть забезпечувати озеленення території. Декоративно підстрижені ряди насаджених кущів, які утворюватимуть нероздільну огорожу. Доріжки для під'їзду транспорту до закладу ресторанного господарства – заасфальтовані, доріжки до відвідувачів викладені декоративною плиткою червоного кольору.

Штучне освітлення території забезпечують наземні ковані ліхтарі висотою 1,8 м з циліндричними плафонами.

Дизайн інтер'єру

Основною дизайнерською ідеєю запроектованого закладу – дитячого кафе відповідно до прийнятої концепції є дитячий стиль. В проектуємому дитячому кафе «Kids Palace» проведено зонування приміщення: місце зі столами для харчування, а також інтерактивна, ігрова та кулінарна зона. Інтерактивна зона передбачає простір для інноваційних ігор та творчих майстер-класів. В ігровій зоні

буде розташовано лабіринт та батут [39]. Кулінарна зона – це часточка облаштованої кухні для проведення дитячих кулінарних майстер-класів.

Зала закладу оформлена сценами із дитячих мультфільмів. Стильове спрямування дитячого кафе виражатиметься також у меблевому дизайні, одночасно у залі кафе можна буде розмістити 60 осіб. На стінах розміщені великі плазмові телевізори, на яких будуть транслюватися дитячі мультфільми та фотографії всіх маленьких відвідувачів.

Атмосферу кафе підтримує весела дитяча музика, яка лунатиме на протязі цілого дня.

2.3. Кошторис будівництва

Загальна вартість будівництва дитячого кафе «Kids Palace» складає вісім мільйонів сімсот двадцять тисяч чотириста гривень. Розрахований кошторис будівництва наведений у додатку Н [38].

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Передбачається створення дитячого кафе «Kids Palace» на 60 місць. З урахуванням поділу власності та відповідно – майнової відповідальності в межах особистого внеску в статутний капітал, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю [3].

Товариство з обмеженою відповідальністю має статутний капітал, який поділений на частки. Учасники товариства несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут.

Виходячи з організаційно-правової форми майбутнього закладу ресторанного господарства «Kids Palace», буде підготовлене узагальнення щодо обов'язкових погоджувальних і дозвільних процедур, які необхідні адміністрації для започаткування роботи (табл. 3.1) [17].

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності закладу

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проєкту органами санітарного контролю	СЕС м. Києва
2.	Погодження асортименту закладу органами санітарного контролю	СЕС м. Києва
3.	Отримання дозволу на розміщення закладу	Державне архітектурно-будівельне управління
4.	Погодження графіка роботи закладу	Відділ торгівлі та споживчого ринку в м. Києва держадміністрації
5.	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами	Департамент САТ ДПА України
6.	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах	«Ощадбанк»
7.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи закладу	СЕС м. Києва
8.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи закладу	Головне управління МНС України у м. Києва
9.	Реєстрування платника податків	Державна податкова інспекція м. Києва
10.	Отримання торгових патентів	Державна податкова інспекція м. Києва

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
11.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Державний комітет статистики України
12.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Департамент САТ ДПА України
13.	Постановка на облік у фондах соціального страхування, Пенсійному фонді, фонді зайнятості	Фонд соціального страхування, Пенсійний фонд, фонд зайнятості
14.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття закладу ресторанного господарства	Відділ торгівлі та споживчого ринку держадміністрації в м. Києва

Статутний капітал проектового дитячого кафе має складатись із грошових та матеріальних внесків засновників (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Статутний капітал дитячого кафе «Kids Palace»

	Активи майно	Вартість, тис. грн	Питома вага, %
1	Основні засоби та інші необоротні активи	8303,6	98
2	Оборотні активи	169,5	2
	Разом	8473,1	100

Управління проектованим дитячим кафе «Kids Palace» вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. У додатку П наведено організаційну структуру управління дитячим кафе «Kids Palace».

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами дитячого кафе «Kids Palace» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Товарообіг дитячого кафе «Kids Palace» буде складатись [15]:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для проектованого дитячого кафе «Kids Palace» вищого класу обираємо націнку на рівні 140% [2]. Планування обсягу операційних доходів закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи у періоді (365 днів).

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів дитячого кафе «Kids Palace» наводимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів дитячого кафе «Kids Palace»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
1. Продукція власного виробництва	746		42647	22380	1279410
Холодні закуски	138	74,00	10212,0	4140	306360
Гарячі закуски	248	85,00	21080,0	7440	632400
Супи	83	30,00	2490,0	2490	74700
Основні страви	248	92,00	22816,0	7440	684480
Гарніри	55	29,00	1595,0	1650	47850
Солодкі страви	110	33,00	3630,0	3300	108900
Гарячі напої	56	18,00	1008,0	1680	30240
Холодні напої	56	16,00	896,0	1680	26880
2. Закупні товари	139		3662	4170	109860
Холодні напої	56	15,00	840,0	1680	25200
Кондитерські та борошняні вироби	83	34,00	2822,0	2490	84660
Разом	885		46309,0	26550	1389270

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів дитячого кафе «Kids Palace» розраховуємо в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
Продукція власного виробництва	1279,4	15352,9
Купівельні товари	109,9	1318,3
Плановий роздрібний товарообіг	1389,3	16671,2

Основні засоби

Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з архітектурно-будівельного розділу та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів [38]:

- ❖ будівлі, споруди визначено як загальні капітальні витрати на будівництво;
- ❖ машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 25-30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- ❖ інші – 5–10% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Обсяг амортизаційних відрахувань є з одного боку елементом планових поточних витрат закладу ресторанного господарства, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів у процесі діяльності закладу.

Розрахунок амортизації дитячого кафе «Kids Palace» проводимо в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок амортизації дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	7180,6	20	359,0
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	933,5	5	186,7
3. Інші	359,0	4	89,8
Разом	8473,1		635,5

Амортизаційні відрахування за основними засобами дитячого кафе «Kids Palace» становлять 635,5 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу закладу. Планування чисельності персоналу дитячого кафе «Kids Palace» здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);

- допоміжний персонал.

Штатний розпис є основою для розробки планового фонду основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок [1]. Планування фонду заробітної плати дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік проводимо у додатку Р.

У проекті плану з праці для дитячого кафе «Kids Palace» необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду дитячого кафе «Kids Palace»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	60140	15	9021
Виробничий	94120	20	18824
Допоміжний персонал	29640	10	2964
Разом	183900		30809

Розрахунок планового фонду оплати праці дитячого кафе «Kids Palace» наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	183,9
Місячний фонд додаткової заробітної плати	30,8
Разом місячний фонд оплати праці	214,7
Річний фонд основної заробітної плати	2206,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	369,7
Разом річний фонд оплати праці	2576,5

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для дитячого кафе «Kids Palace» проводимо у таблиці 3.8.

План з праці дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	28
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
- основний операційний персонал, осіб	16
- допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	2206,8
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	721,7
- основний операційний персонал, тис. грн	1129,4
- допоміжний персонал, тис. грн	355,7
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	369,7
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	2576,5
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	86
– додаткова заробітна плата, %	14

Поточні витрати

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення [18]. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи дитяче кафе «Kids Palace» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. *Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.* Розрахунок собівартості реалізованої продукції дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік представлений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Собівартість реалізованої продукції дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	15352,9	140	8955,9	6397,1
Закупні товари	1318,3	140	769,0	549,3
Разом	16671,2			6946,4

Стаття 2. *Витрати на оплату праці* становлять 2576,5 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок складає 22% від загальних витрат на оплату праці та 1,5% військовий збір, загальні витрати - 605,5 тис. грн. [4].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів 635,5 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів складаються з розрахунку експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію. Планування поточних витрат на експлуатацію дитячого кафе «Kids Palace» наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

**Планування поточних витрат на експлуатацію дитячого кафе
«Kids Palace» на 2020 рік**

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	18925	2,32	43,9
Витрати на опалення, Гкал	63	1718,4	108,3
Витрати холодної води, м ³	1078	15,79	17,0
Витрати гарячої води, м ³	73	89	6,5
Відрахування до ремонтного фонду (0,8% від товарообороту)			133,4
Разом			309,1

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменного одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Сума зносу спеціального одягу дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1200	6,0
Оперативно-виробничий персонал	16	2	1000	32,0
Разом				38,9

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік розрахована у таблиці 3.12.

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів дитячого кафе

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.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	47,0	8,5
Столові набори	60	2	120	41,0	4,9
Скляний посуд	60	3	180	50,0	9,0
Металеві набори	60	1	60	34,0	2,0
Разом					24,4

Разом витрати складають 62,4 тис. грн.

Стаття 7. *Витрати на оренду приміщень* не плануємо.

Стаття 8. *Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:* плата за торговельний патент – 8000 грн. на рік, закупка фіскального апарату – 4300 грн., витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 5500 грн. Всього витрати по статті складають: 17,8 тис. грн.

Стаття 9. *Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції* визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 8,3 тис. грн.

Стаття 10. *Витрати на транспортування продукції* не плануємо.

Стаття 11. *Витрати на охорону закладу* визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 2,1 тис. грн.

Стаття 12. *Інші поточні витрати:* витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 5% від собівартості реалізованої продукції – 347,3 тис. грн.; витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 166,7 тис. грн. Загальні витрати за статтею склали 514,0 тис. грн.

Стаття 13. *Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю* не планується.

Склад поточних витрат дитячого кафе «Kids Palace» зводимо у додатку С.

Прибутки

Далі проводимо комплексний аналіз доходів, витрат, прибутку, який визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод є одним з найбільш

ефективних засобів планування діяльності підприємств [21]. Він допомагає визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Розрахунки основних показників результатів дитячого кафе «Kids Palace» зводимо у таблицю 3.13.

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності дитячого кафе «Kids Palace» на 2020 рік

Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації з ПДВ, тис. грн.		16671,2
2. ПДВ		3334,2
3. Плановий дохід від реалізації без ПДВ, тис. грн.		13337,0
4. Рівень націнки ЗРГ, %		140
5. Змінні витрати, у тому числі		6954,7
5.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.		6946,4
5.2. Інші змінні витрати, тис. грн.		8,3
6. Маржинальний прибуток, тис. грн.	ст.3 - ст.5	6382,3
7. Постійні витрати, тис. грн.		4722,9
8. Чистий прибуток, тис. грн.	ст.6 - ст.7	1659,4
9. Рівень змінних витрат, %	(ст.5/ ст.3)*100	52,1
10. Точка беззбитковості, тис. грн.	ст.7 *100 / (ст.4-ст.9)	5375,8
11. Маржинальний запас стійкості, %	(ст.3-ст.10)*100 /ст.10	88,1
12. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	ст.8 *100 / ст.3	10,0

З табл. 3.13 бачимо, що дитяче кафе «Kids Palace» досяг точки беззбитковості, отже маржинальний дохід перевищує постійні витрати. Планування основних результатів діяльності дитячого кафе проводимо у табл. 3.14

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності дитячого кафе «Kids Palace»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		13337,0
2	Собівартість реалізованої продукції		6946,4
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		4731,2

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	1659,4
5	Фінансові витрати		-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	1659,4
7	Податок на прибуток	18%	298,7
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	1360,7
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	10,2
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*15%)/100%	1600,4
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	1360,7

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір можливого чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу ресторанного господарства [25]. Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення дитячого кафе «Kids Palace». Розрахунок показників рентабельності наведений в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції ($P_{РП}$, %)	$P_{РП} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$ $П_p$ – прибуток від реалізації продукції, тис. грн. $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн	$P_{РП} = \frac{1360,7}{16671,2} * 100 = 10,2\%$
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$ $ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$P_{РП} = \frac{1360,7}{11677,5} * 100 = 11,7\%$
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$ $П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис.грн. $ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.	$P_{ОВ} = \frac{1360,7}{8473,1} * 100 = 16,1\%$

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

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

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту - 635,5 тис, грн., скорегована на 0,95 [38]. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 7%, Рівень рентабельності складає 11%.

Планові показники діяльності дитячого кафе «Kids Palace» на перші п'ять років розраховано у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Планування основних результатів діяльності дитячого кафе «Kids Palace» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту	Тис. грн	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	16671,2	7	1360,7	11	635,5	1996,2
2-й рік	17838,2	7	1962,2	11	603,7	2565,9
3-й рік	19086,9	7	2099,6	11	573,5	2673,1
4-й рік	20423,0	7	2246,5	11	544,8	2791,4
5-й рік	21852,6	7	2403,8	11	517,6	2921,4
Разом	95872,0		10072,8		2875,2	12948,0

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками:

- чистий приведений дохід;
- індекс доходності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту дитячого кафе «Kids Palace» представлено в таблиці 3.17.

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис. грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід, тис. грн.
1-й рік	8473,1	1996,2	1996,2	1919,5	
2-й рік		2565,9	4562,1	4386,7	
3-й рік		2673,1	7235,2	6956,9	
4-й рік		2791,4	10026,6	9641,0	
5-й рік		2921,4	12948,0	12450,0	
Разом	8473,1	12948,0		12450,0	3976,9

Розрахунок індекса дохідності при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.9 [38]:

$$ID = \frac{12450,0}{8473,1} = 1,46$$

Індекс дохідності дорівнює 1,46, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 46%.

Індекс рентабельності розраховуємо за формулою 3.10 [38]:

$$ЧИП = 10072,8 / 5 = 2014,6 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = \frac{2014,6}{8473,1} * 100 = 23,8 \%$$

Рентабельність інвестиційного проекту дитячого кафе «Kids Palace» дорівнює 23,8%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо за формулою 3.11 [38]:

$$ПО = \frac{8473,1}{12450 / 5} = 3,4 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту дитячого кафе «Kids Palace» на 60 місць становить 3,4 роки, що засвідчує про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту було досліджено Солом'янський район міста Києва. Аналізуючи ситуацію, яка склалась на ринку ресторанних послуг, виявлено відсутність закладів ресторанного господарства – типу дитяче кафе. Тому, до проектування обрано саме дитяче кафе на 60 місць.

Для відображення специфіки дитячого колориту запропоновано назву «Kids Palace», розроблено фірмовий слоган та легенду проектованого закладу.

Визначено особливості концептуального меню закладу, яке складатиметься з страв української та європейської кухні. Для реалізації продукції кафе використано ексклюзивне оформлення та назву запропонованих страв.

Сформовано дизайн дитячого кафе «Kids Palace» буде на казкову тематику: зала закладу оформлена сценами відомих дитячих мультиків. Серед додаткових послуг закладу передбачено проведення дитячих свят із залученням аніматорів, проведення творчих та кулінарних майстер-класів.

Проведено зонування проектованого дитячого кафе «Kids Palace», яке розділено на місце зі столами для харчування, а також інтерактивна, ігрова та кулінарна зона.

В проектованому закладі досліджено та впроваджено у виробничий процес безглютенові ліниві вареники із використанням рисового та люпинового борошна. Доведено, що при приготуванні безглютенових ліневих вареників вміст білків, харчових волокон, вітаміну B9, калію, магнію, фосфору та селену значно підвищився.

Відповідно до типу, напрямку закладу ресторанного господарства розроблено виробничу програму, підібрано устаткування, відповідно до технологічних процесів кожного з цехів.

Розрахована загальна площа приміщень закладу ресторанного господарства, яка склала 486 м².

Визначено архітектурні та ландшафтні рішення, благоустрій території навколо закладу ресторанного господарства. Розраховано вартість загальнобудівельних робіт дитячого кафе «Kids Palace» на 60 місць, яка склала 8072,4 тис.

грн.

Проектоване дитяче кафе вирішено оформити у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. Виділено органи, системи та процедури управління закладом. Розроблено організаційну структуру закладу, створено модель управління поточним функціонуванням операційної системи закладу. Проаналізовано та обґрунтовано систему матеріального стимулювання персоналу закладів, який окрім основної оплати праці також отримуватиме преміальні нарахування в залежності від виконання виробничої програми.

Визначено необоротні активи, основні фонди проектного дитячого кафе «Kids Palace». Розраховано основні економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства:

- фонд оплати праці - 2576,5 тис. грн.;
- роздрібний товарооборот – 16671,2 тис. грн.;
- амортизаційні відрахування – 635,5 тис. грн.;
- поточні витрати - 11677,5 тис. грн.;
- чистий річний дохід – 1360,7 тис. грн.;
- рентабельність операційної діяльності – 10,2%;
- термін окупності – 3,4 роки.

Отже, можна зробити висновок, що будівництво дитячого кафе «Kids Palace» на 60 місць у Солом'янському районі міста Києва за своєю концептуальністю і впровадженням новітніх технологій має право на існування і перспективи для майбутнього розвитку.

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-XII.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
13. Апатенко Т.М. Конспект лекцій з дисципліни „Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства ” / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 33 с.
14. Бабіч, О.В. Проблематика забезпечення спеціальними продуктами харчування хворих на целиакію в Україні / О.В. Бабіч, М.М. Віхоть// Проблеми старіння і довголіття. – 2016. – Т. 25, № 2. – С. 230-234.
15. Боженьова І. М. Особливості структури та управління товарооборотом закладів ресторанного господарства / І. М. Боженьова, В. В. Троян, Т.М. Молодовець. – Ст., 2013. – 2 с.
16. Горобець, А.О. Особливості харчування дітей при целиакії/ А.О. Горобець// Медицина транспорту України. – 2015. – №3-4. – С.45-50.

17. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
18. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук, 2015. – Ч. 1. – 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
19. Литвиненко Т.Є. Організація послуг харчування: курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» ден. фор. навч./Т.Є. Литвиненко. – К.: НУХТ, 2014. – 120 с.
20. Лобачова Н. Л. Використання добавок регуляторів структури безглютенового тіста та готових виробів / Н. Л. Лобачова // Вісник Нац. техн. ун-ту "ХП" : зб. наук. пр. Сер. : Нові рішення в сучасних технологіях. - Харків : НТУ "ХП", 2018. – № 9 (1285). – С. 207-211.
21. 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
22. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
23. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
24. 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.
25. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
26. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
27. 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 учбової літератури, 2011 – 584 с.

28. 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.

29. Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целіакію / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко, Ю. О. Федорченко // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 3. – С. 43-48.

30. Полторак В.А. Маркетингові дослідження: навч. посібн. / В.А. Полторак, І.В. Тараненко, О.Ю. Красовська. – К.: Центр учбової літератури, 2014. – 342 с.

31. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.

32. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..

33. Скурихин І. М. Хімічний склад харчових продуктів, – Довідкове видання, «Делі принт»: Москва, 2002 . – 236 с.

34. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010

35. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, П. О. Кравченко та ін.; – 2 –ге вид., переробл. і доп. – К.: Київнац. торг. –екон. ун-т, 2012. – 379 -381с.

36. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Херсон : Олді- Плюс, 2016. - 312 с. : табл., рис. - ОНАХТ. - Бібліогр.: с. 200.

37. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.

38. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

39. Дизайн дитячого кафе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.pinterest.com>

40. Солом'янський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>

41. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

42. Офіційний сайт Солом'янська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.solor.gov.ua/>.

43. Ресторани в Солом'янському районі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kiev/restaurants/rayon/solomyanskij/>

44. Устаткування для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>

45. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps>

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-XII.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
13. Апатенко Т.М. Конспект лекцій з дисципліни „Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства ” / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 33 с.
14. Бабіч, О.В. Проблематика забезпечення спеціальними продуктами харчування хворих на целиацію в Україні / О.В. Бабіч, М.М. Віхоть// Проблеми старіння і довголіття. – 2016. – Т. 25, № 2. – С. 230-234.
15. Боженьова І. М. Особливості структури та управління товарооборотом закладів ресторанного господарства / І. М. Боженьова, В. В. Троян, Т.М. Молодовець. – Ст., 2013. – 2 с.
16. Горобець, А.О. Особливості харчування дітей при целиакії/ А.О. Горобець// Медицина транспорту України. – 2015. – №3-4. – С.45-50.

17. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
18. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук, 2015. – Ч. 1. – 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
19. Литвиненко Т.Є. Організація послуг харчування: курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» ден. фор. навч./Т.Є. Литвиненко. – К.: НУХТ, 2014. – 120 с.
20. Лобачова Н. Л. Використання добавок регуляторів структури безглютенового тіста та готових виробів / Н. Л. Лобачова // Вісник Нац. техн. ун-ту "ХП" : зб. наук. пр. Сер. : Нові рішення в сучасних технологіях. - Харків : НТУ "ХП", 2018. – № 9 (1285). – С. 207-211.
21. 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
22. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
23. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
24. 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.
25. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
26. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
27. 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 учбової літератури, 2011 – 584 с.

28. 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.

29. Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целіакію / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко, Ю. О. Федорченко // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 3. – С. 43-48.

30. Полторак В.А. Маркетингові дослідження: навч. посібн. / В.А. Полторак, І.В. Тараненко, О.Ю. Красовська. – К.: Центр учбової літератури, 2014. – 342 с.

31. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.

32. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..

33. Скурихин І. М. Хімічний склад харчових продуктів, – Довідкове видання, «Делі принт»: Москва, 2002 . – 236 с.

34. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010

35. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, П. О. Кравченко та ін.; – 2 –ге вид., переробл. і доп. – К.: Київнац. торг. –екон. ун-т, 2012. – 379 -381с.

36. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Херсон : Олді- Плюс, 2016. - 312 с. : табл., рис. - ОНАХТ. - Бібліогр.: с. 200.

37. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.

38. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

39. Дизайн дитячого кафе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.pinterest.com>

40. Солом'янський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>

41. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

42. Офіційний сайт Солом'янська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.solor.gov.ua/>.

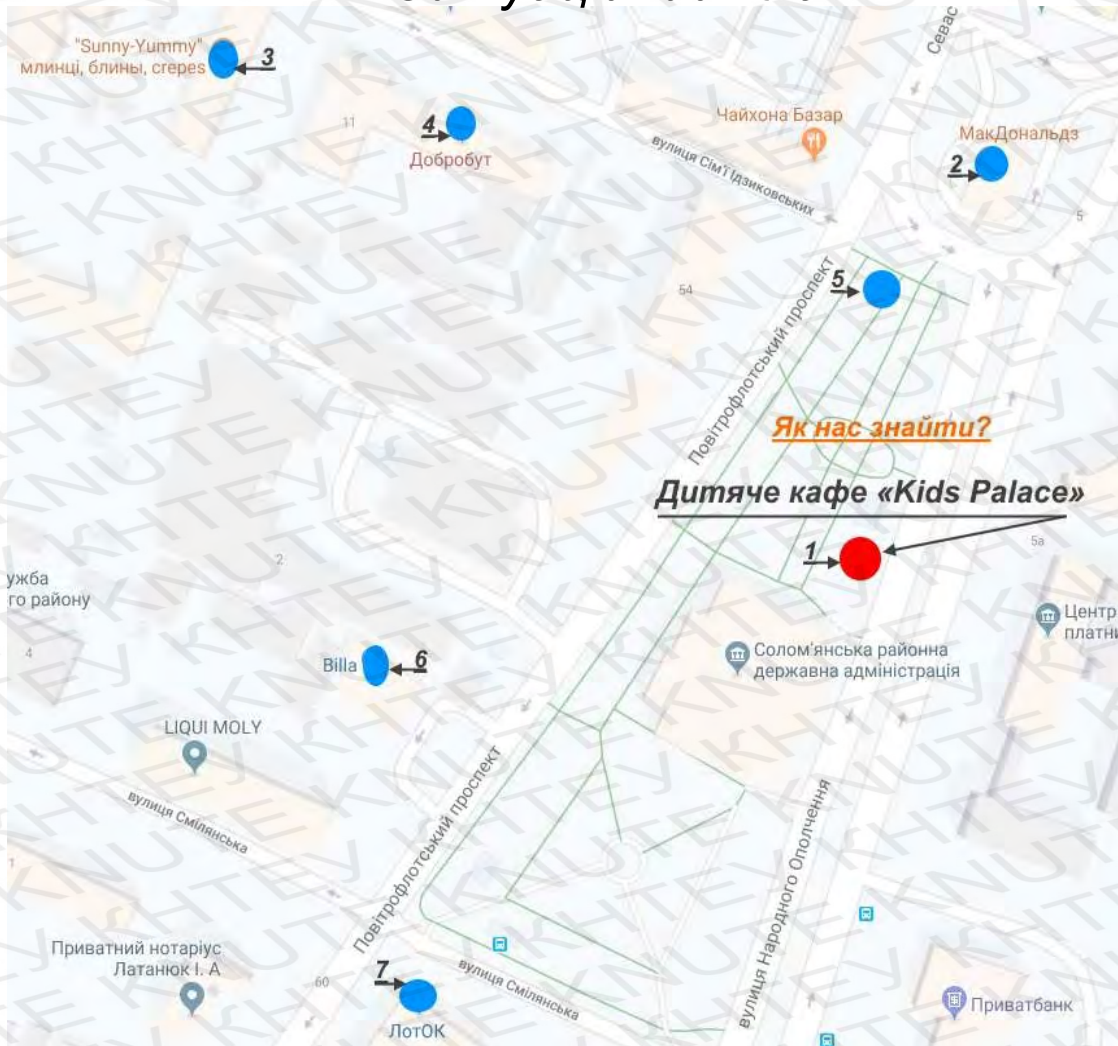
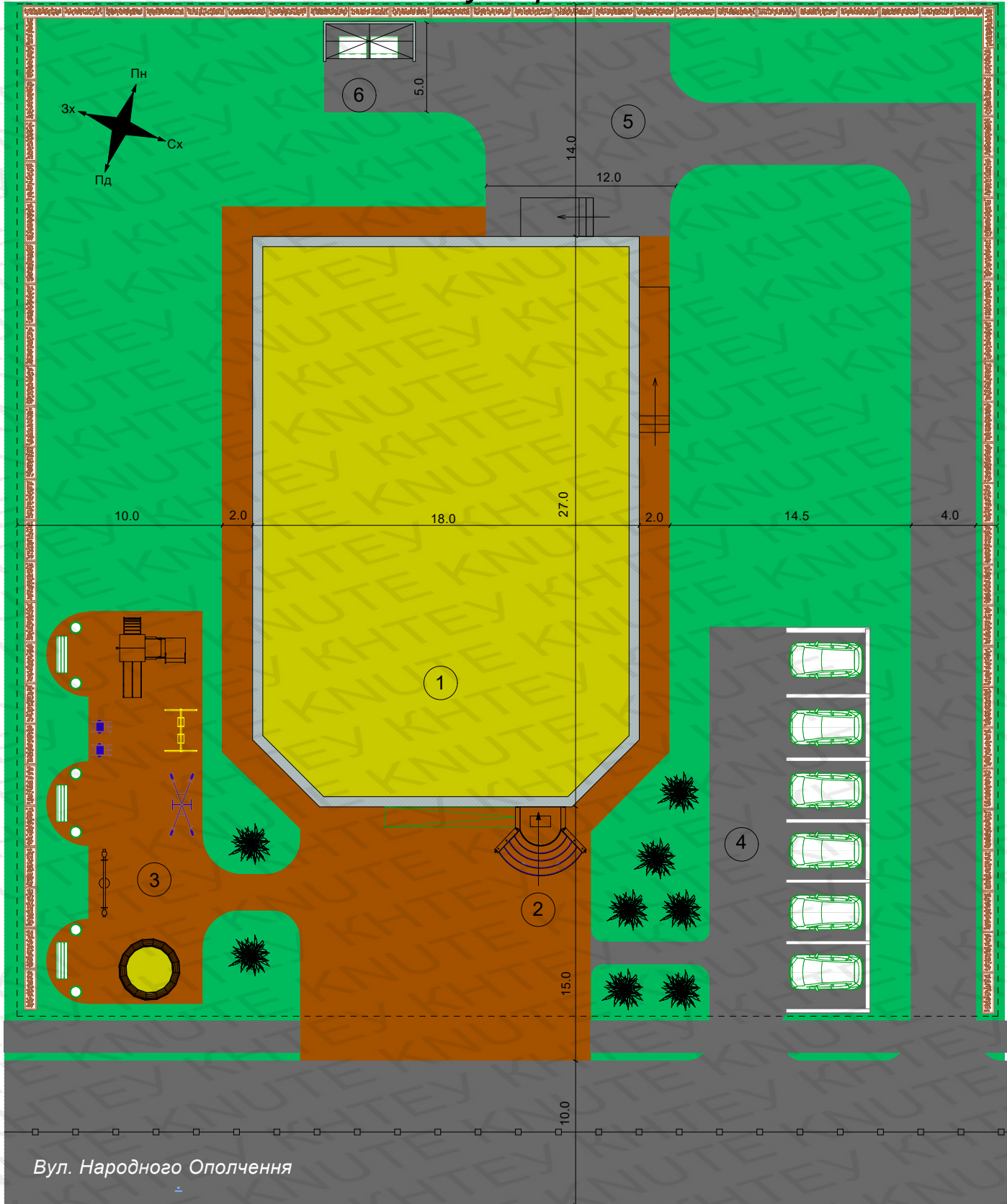
43. Ресторани в Солом'янському районі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kiev/restaurants/rayon/solomyanskij/>

44. Устаткування для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>

45. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps>

План благоустрою М 1:500

Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

№	Найменування об'єктів	Примітка
1. Проектований ЗРГ		
1	Дитяче кафе	60 місць
2. Потенційні конкуренти		
2	McDonald's	50 місць
3	Ресторан-млинцева «Sunny-Yummy»	60 місць
3. Місце зосередження потенційних відвідувачів		
4	Добробут	800 чол.
5	Дитяча зона ігр	800 чол.
4. Заклади - потенційні постачальники сировини		
6	Магазин «Billa»	Напої, крупи
7	Магазин «ЛотОк»	Овочі

Умовні позначення

Межа ділянки	Сміттєзбірник	Автомобіль
Будівля, що проектується	Зелені насадження	Лава
Бруківка	Дитячі гірки	Квіти
Озеленення	Гойдалки	Бак для сміття
Асфальтування	Гойдалки балансир	Гойдалка
		Пісочниця

Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Дитяче кафе	60 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	56 м²
3	Дитячий майданчик	95 м²
4	Стоянка для автомобілів	144 м²
5	Розвантажувальний майданчик	168 м²
6	Майданчик для сміттєзбірників	30 м²

КНТЕУ 181.19 07-01 з.ф.н. ВКП ГЧ

Проект дитячого кафе на 60 місць
у Солом'янському районі м. Києва

Дитяче кафе - 60 місць

План благоустрою території
та схема проїзду до закладу
ресторанного господарства, М 1:500

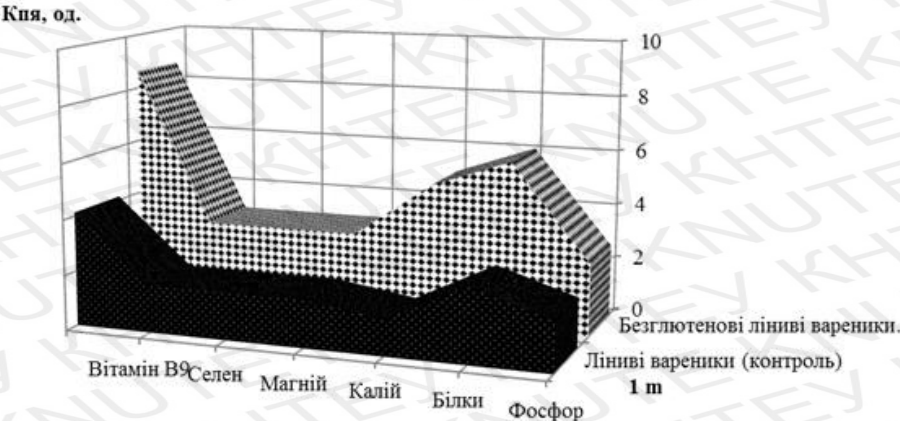
Стадія	Лист	Листів
Н	1	4
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 07 гр., з.ф.н.		

Органолептична оцінка безглютенових лінових вареників, бали

Зразок	Зовнішній вигляд	Колір	Запах	Смак	Консистенція	Загальна оцінка, бали
	Коефіцієнт вагомості					
	0,20	0,15	0,25	0,25	0,15	
Контроль	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 1	4,9	4,9	4,9	4,85	4,9	4,8
Дослід 2	5,0	5,0	4,9	4,9	4,9	4,9
Дослід 3	4,5	4,5	4,6	4,6	4,6	4,5

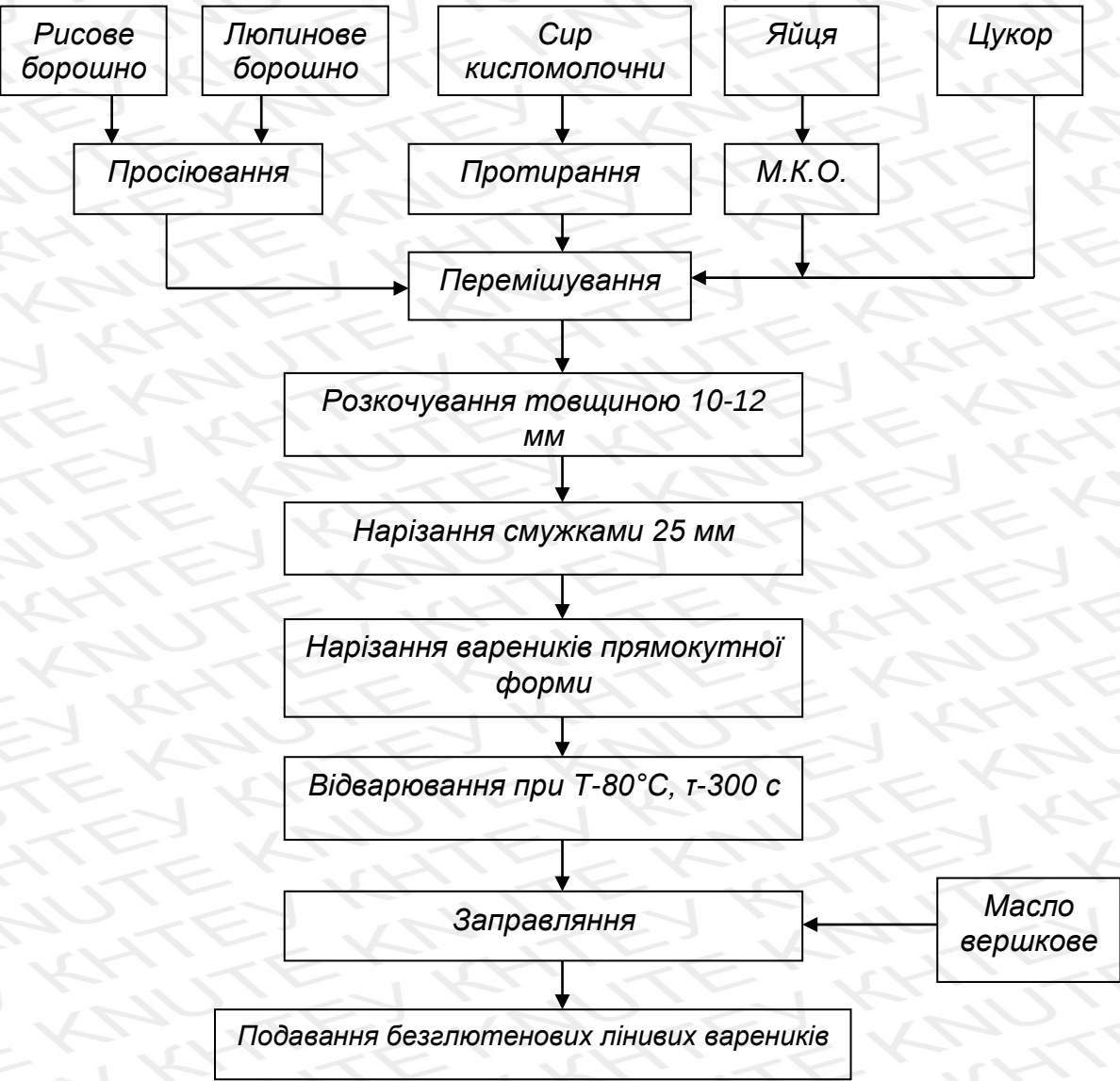
Хімічний склад безглютенових лінових вареників, на 100 г продукту

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення, %
Білки, г	14,89	17,24	2,35	15,79
Жири, г	11,18	11,03	-0,15	-1,30
Вуглеводи, г	19,99	14,34	-5,65	-28,27
Харчові волокна, г	1,93	2,76	0,84	43,38
Енергетична цінність, ккал	239,95	244,85	4,90	2,04
Макроелементи				
Кальцій, мг	118,45	120,30	1,85	1,56
Калій, мг	131,30	150,95	19,65	14,97
Магній, мг	37,30	53,70	16,40	43,97
Фосфор, мг	180,30	206,05	25,75	14,28
Мікроелементи				
Залізо, мг	1,29	1,56	0,27	21,21
Селен, мкг	22,79	25,20	2,41	10,58
Цинк, мг	0,56	0,69	0,13	22,32
Вітаміни				
Вітамін В1, мг	0,06	0,09	0,03	51,30
Вітамін В2, мг	0,21	0,21	0,00	0,00
Вітамін В4, мг	46,64	47,98	1,34	2,87
Вітамін В9, мкг	26,65	30,65	4,00	15,01
Вітамін РР, мг	2,67	2,99	0,32	12,01
Вітамін Е, мкг	0,35	0,51	0,16	44,68
Вітамін А, мкг	76,40	76,40	0,00	0,00
Вітамін D, мкг	1,15	1,26	0,11	9,57



Модель якості безглютенових лінових вареників

Технологічну схему приготування безглютенових лінових вареників



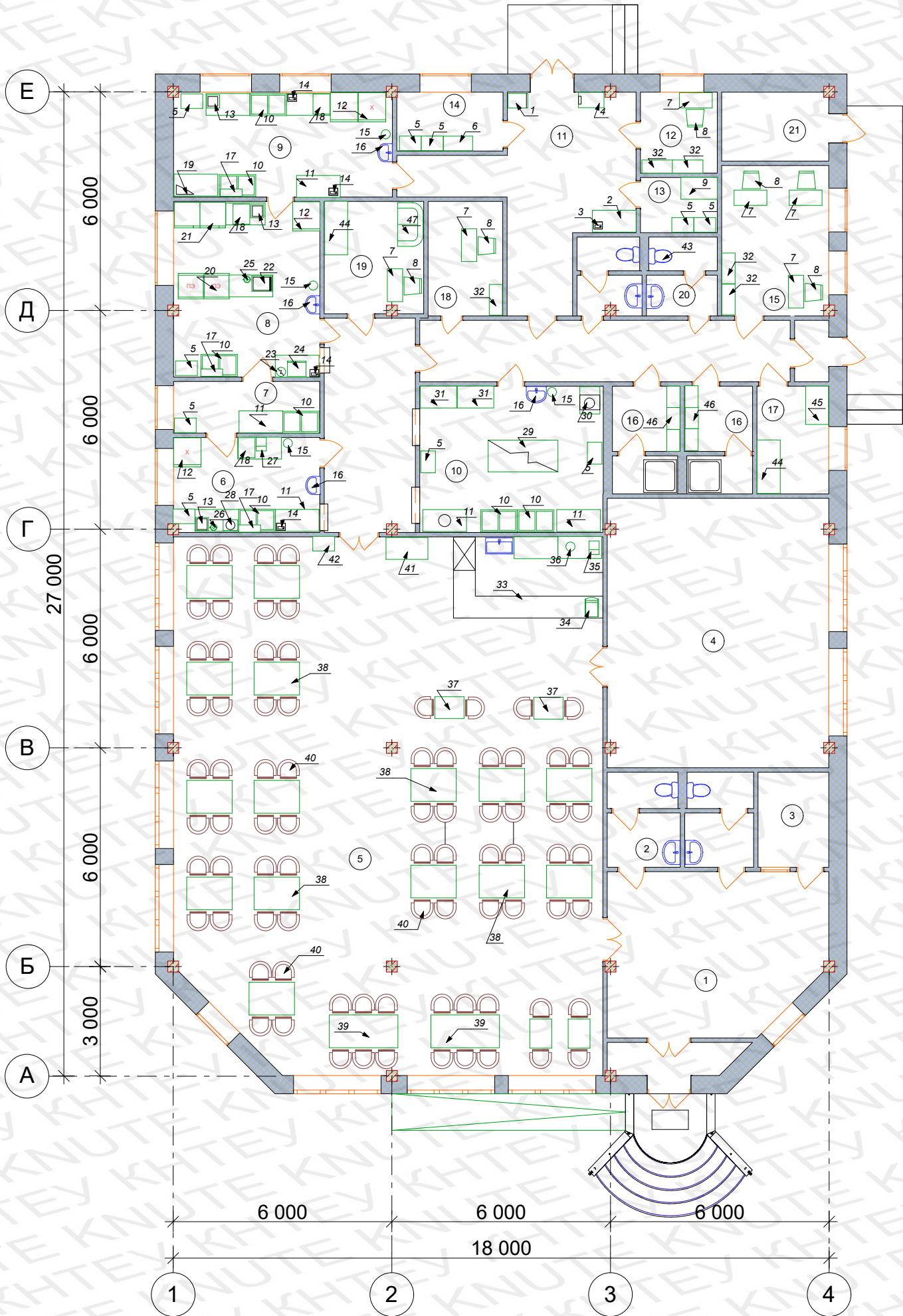
				КНТЕУ 181.19 07-01 з.ф.н. ВКП ГЧ			
				Проект дитячого кафе на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва			
				Дитяче кафе - 60 місць	Стадія	Лист	Листів
	П. І. Б.	Підпис	Дата		Н	2	4
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.			Графічні матеріали з провадженням новітніх технологій	Факультет ресторанно-готельного туристичного бізнесу, 2 курс, 7 група з.ф.н		
Керівник	Кравченко М.Ф.						
Студент	Виноградов						

ФАСАД 1-4 М 1:100



						КНТЕУ 181.19 07-01 з.ф.н. ВКП ГЧ					
						Проект дитячого кафе на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва					
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Дитяче кафе - 60 місць			Стадия	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко								Н	4	4
Керівник	Кравченко										
Консульт	Расулов										
Розробив	Виноградов										
						Фасад 1-4 М 1:100			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 07 гр., з.ф.н.		

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	27,0
2	Туалетні кімнати для відвідувачів	10,0
3	Гардероб	5,0
4	Дитяча ігрова зона	45,0
5	Торговельна зала кафе	170,0
6	Холодний цех	11,0
7	Мийна кухонного посуду	6,0
8	Гарячий цех	18,0
9	Доготівельний цех	17,0
10	Мийна столового посуду та сервізна	18,0
11	Завантажувальна	8,0
12	Приміщення комірника	4,0
13	Комора та мийна тари	3,0
14	Комора сухих продуктів та напоїв	4,5
15	Офісне приміщення	12,0
16	Душова з гардеробами для персоналу	11,0
17	Білизняна	5,5
18	Приміщення заввиробництвом	6,0
19	Приміщення офіціантів	8,5
20	Санвузол для персоналу	7,5
21	Теплопункт	5,5

КНТЕУ 181.19 07-01 з.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект дитячого кафе на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва					
Изм.	Колуч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата
Зав. каф.	Кравченко				
Керівник	Кравченко				
Консульт	Расулов				
Розробив	Виноградов				
Дитяче кафе - 60 місць				Стадия	Лист
				Н	3
				Листів	4
План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання				Факультет ресторанно- готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 07 гр., з.ф.н.	

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	BH-100-1D-A	1	400	540
2	Стіл виробничий	CB-4	1	1200	600
3	Ваги настільні	CAS SW-10	1	241	195
4	Візок вантажний	PZS-300C	1	720	420
5	Стелаж	СжВ-1-4п	11	600	400
6	Підтоварник	КИЙ-В- ПТ	1	800	400
7	Стіл письмовий	HALLUND	6	900	400
8	Стілець офісний	ISO Black	6	500	450
9	Ванна мийна	MB-1-2C	1	1000	600
10	Ванна мийна	MB-1-2C	7	1000	600
11	Стіл виробничий	КИЙ-В CB-4	12	1200	600
12	Холодильна шафа	SAGI FD70	5	750	835
13	Вакумний пакувальник	Orved Evox	3	355	365
14	Ваги настільні порційні	CAS SW-10	4	241	195
15	Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	7	525	435
16	Рукомийник	Ефес РМР	7	500	600
17	Полички	AISI 201	4	600	600
18	Стерилізатор ножів	Oztiryakiler	3	460	550
19	Слайсер	Lusso 275A	1	505	410
20	Плита електрична	MODULAR	2	700	700
21	Параконвектомат	Rational	2	847	771
22	Апарат сувід	FROSTY	1	568	429
23	Кип'ятильник	Hendi 5	1	300	300

24	Мікрохвильова піч	AIRHOT	1	483	424
25	Блендер	SIRMAN	1	200	213
26	Блендер	Hamilton	1	165	203
27	Соковижималка	Robot Coupe	1	235	420
28	Збивальна машина	EWI INOX	1	420	240
29	Посудомийна машина	МПУ-700М	1	1915	870
30	Утилізатор відходів	ERATOR 66	1	500	800
31	Шафа для посуду	ШДРН-2	2	1000	600
32	Шафа офісна	ЮНІОР 2502	5	840	360
33	Барна стійка	Україна	1	4000	600
34	Кавомашина	GASTRO	1	520	320
35	Соковижималка	Sirman	1	160	120
36	Міксер	Fimar MX/40	1	155	120
37	Стіл двохмісний	Комо-2	4	600	600
38	Стіл чотирьохмісний	Комо-4	15	1200	800
39	Стіл шестимісний	Комо-6	2	1500	900
40	Крісло м'яке	Аврора	60	600	600
41	Сервант для	Аура	1	1150	750
42	Стіл для офіціантів	Аура-587	1	450	750
43	Унітаз	Керсаніт	4	350	640
44	Шафа для білизни	ШБ-1	2	1470	630
45	Ларь для білизни	ЛБ-2	1	1050	630
46	Шафа для одягу	ШО-3Б	6	600	400
47	Диван	Гермес	1	1200	700

						КНТЕУ 181.19 07-01 з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект дитячого кафе на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва			
Изм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Кравченко					Дитяче кафе - 60 місць	Стадия	Лист	Листів
Керівник	Кравченко						Н	За	4
Консульт	Расулов								
Розробив	Виноградов					Специфікація обладнання	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 07 гр., з.ф.н.		

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«ПРОЕКТ ДИТЯЧОГО КАФЕ НА 60 МІСЦЬ У СОЛОМ'ЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М.КИЄВА»

Студента 2 курсу 7 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

Б.Р. Виноградов

Науковий керівник проекту

М.Ф. Кравченко,
докт. техн. наук, професор

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

М.Ф. Кравченко,
докт. 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.Г.Охріменко,
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: Виноградов Богдан Ростиславович
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект дитячого кафе на 60 місць у Солом'янському районі м.Києва»

Керівник проекту: Михайло Федорович Кравченко
Термін захисту: «___» _____ 2019 р.
Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект дитячого кафе на 60 місць у Солом'янському районі м.Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

На підставі маркетингових досліджень розроблено концепцію дитячого кафе, яка полягає в створенні демократичного міського закладу. Для проектування дитячого кафе обрано ділянку по вул. Народного Ополчення 126. Досліджено ринок послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності проектованого закладу. Розроблено логотип, неймінг та легенду закладу.

В проектованому закладі досліджено та впроваджено у виробничий процес безглютенові ліниві вареники із використанням рисового та люпинового борошна. Доведено, що при приготуванні безглютенових ліневих вареників вміст білків, харчових волокон, вітаміну В9, калію, магнію, фосфору та селену значно підвищився.

В розділі «Архітектура. Дизайн» наведено загальну характеристику ділянки під будівництво, інтер'єр та екстер'єр приміщень дитячого кафе «Kids Palace».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури дитячого кафе «Kids Palace». Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,4 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 46 сторінках пояснювальної записки та містить 34 таблиці, 7 рисунків, 17 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Summary

According to the theme and task, a graduation qualification project of a children's cafe for 60 seats in Solomianskyi district of Kyiv was completed, which contains three sections: "Concept. Technology. Organization", "Architecture. Design, Management. Economy".

Based on marketing research, the concept of a children's cafe has been developed, which is to create a democratic city institution. For the design of the children's cafe a site on the street was selected. People's Militia 12b. 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.

Gluten-free lazy dumplings with the use of rice and lupine flour were investigated and introduced into the production process at the designed facility. It has been proved that in the preparation of gluten-free lazy dumplings the content of proteins, dietary fiber, vitamin B9, potassium, magnesium, phosphorus and selenium increased significantly.

In the Architecture section. Design "gives a general description of the site for the construction, interior and exterior of Kids Cafe.

Section «Management. Economics "contains the substantiation of the organizational and legal form of management with the development of the organizational structure of the children's cafe" Kids Palace ". The basic economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments is estimated, and the payback period of the project is 3.4 years.

The final qualification project is set out on 46 pages of the explanatory note and contains 34 tables, 7 figures, 17 appendices. Graphic material - 4 sheets.

ЗМІСТ

Вступ.....	
1. Концепція. Технологія. Організація.....	
1.1. Концепція підприємства.....	
1.2. Гастрономічний бренд проекту.....	
1.3. Виробничий процес.....	
1.4. Сервіс.....	
2. Архітектура. Дизайн.....	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення.....	
2.3. Кошторис будівництва.....	
3. Управління. Економіка.....	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
Резюме проекту (висновки)	
Список використаних джерел.....	
Додатки.....	
Графічні матеріали.....	

ВСТУП

Бізнесова діяльність відіграє надзвичайно важливу роль у житті суспільства і спрямована на його покращення, підвищення культурного життя людей та зміни їх поглядів. Для створення нового підприємства на сьогоdnішній конкурентній арені потрібно приділяти значну увагу розробці концепції маркетингу. Адже запорукою успіху для розвитку бізнесу являється оригінально оформлена ідея при ефективній маркетинговій стратегії та конкретному інструментарії досягнення визначених цілей, який супроводжується маркетинговими дослідженнями ринку, споживачів, конкурентів, факторів макросередовища та формуванням складових комплексу маркетингу. За оцінками експертів ресторанний бізнес є одним із перспективних напрямів довгострокового інвестування. В основі створення та відкриття нового підприємства ресторанного бізнесу значне місце посідає вибір концепції, його філософії та ідеї функціонування. Проведення маркетингових досліджень ринку, конкурентів та потенційних споживачів сприяє розробці вдалої концепції нового підприємства ресторанного бізнесу відповідно до ринкових потреб та кон'юнктури ринку, що підтверджує актуальність обраної теми.

Концептуальним засадам створення та організації ресторанного бізнесу присвячені праці Архіпова В.В., Ахмедова Н.А. Бродіної В.В., Стефанеллі Дж.М., Егертона-Томаса К., Карпушенко П.Б., Патті Д.Шока, Сала Я.М., та інших.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Солом'янському районі м. Києва.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування дитячого кафе та споживчих сегментів ринку.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- визначити напрями технологічних інновацій та розробити технологію оздоровчих страв із покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу. Розрахувати кошторис будівництва.

- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру та розробити штатний розклад.

- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Сформувати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства.

Предмет дослідження: дитяче кафе на 60 місць.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в наступному: випускний кваліфікаційний проект на основі осмислення концептуальних положень обґрунтовано теоритичні та методологічні засади проектування дитячого кафе у Солом'янському районі м.Києва.

Інформаційну базу дослідження становлять: публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, монографічна література, тематичні публікації в періодичних виданнях, статистичні матеріали та звіти Держкомстату України, законодавчі та нормативно-правові акти.

Апробація результатів: основні результати та положення дослідження опубліковані у збірнику наукових праць студентів магістеріуму КНТЕУ, 2019 р. (додаток Г).

Обсяг і структура роботи: випускний кваліфікаційний проект складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків та графічних матеріалів. Основний зміст роботи викладено на 46 сторінках. Випускний кваліфікаційний проект містить 34 таблиці, 7 рисунків, 17 додатків та 4 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Солом'янський район – своєрідний куточок Києва, що увібрав у себе характерні риси Шулявки, Караваєвих Дач, Совських озер і Відраденських садів, сучасних проспектів Перемоги і космонавта Комарова, Повітрофлотського і Червонозоряного, бульварів Івана Лепсе і Чоколівського, площ Солом'янської і Севастопольської, Батієвої гори і Протасового яру, багатьох урвищ, розмитих річками Мокрою та Либідь. Легендарна річка – Либідь – єднає території двох колишніх районів – Жовтневого та Залізничного [40]. Либідь сьогодні – майже приборкана, загнана в колектори, витікає з джерел у парку Відраднему, а її славне ім'я живе у історичній пам'яті, слові людському.

За даними районної адміністрації станом на кінець 2018 року на території району в стаціонарних приміщеннях розташовано близько 817 підприємств торгівлі та ресторанного господарства [42]. З них – 308 закладів ресторанного господарства, в тому числі 45 ресторанів.

Провівши маркетингові дослідження території Солом'янського району, було обрано ділянку для проектування закладу по вул. Народного Ополчення 126.

Перелік закладів ресторанного господарства, що функціонують в радіусі 2 км від місця забудови, наведено в табл. 1.1 [43].

Таблиця 1.1

Характеристика конкурентів дитячого кафе на 60 місць

Назва, тип закладу	Концептуальне спрямування	Адреса закладу	К-сть місць	Режим роботи, год./хв.
Ресторан «Filetto»	Авторська кухня	вул. Ернста Федора 16в	60	9.00-23.00
Ресторан «Бакинські вечори»	Азербайджанська кухня	Повітро-флотський просп., 64	120	11.00-24.00
Паб «Хохма»	Європейська кухня	вул. Смілянська, 8	40	Пн.-Пт. 11.00-1.00 Сб.-Нд. 15.00-1.00
Чайхона базар chillout cafe	Кавказька кухня	Повітро-флотський просп., 52	70	9.00-6.00

Ресторан «Атаман»	Європейська, українська кухня	вул. Народного Ополчення, 5а	90	9.00-20.00
Ресторан «Мураками»	Японська кухня	вул. Валерія Лобановського, 4а	60	12.00-23.00

Згідно аналізу табл. 1.1 в районі проектування кафе відсутні дитячі заклади, дослідження прямих конкурентів і власне конкурентоспроможності проектного кафе були взяті дитячі заклади міста Києва (табл.1.2).

Таблиця 1.2

Характеристика ринку дитячих кафе м. Києва

Заклад	Режим роботи	Адреса	Площа, ігрової зони
Orly Park	Цілодобово	бул. Вацлава Гавела 9-в	110 м ²
BabyRock	10:00-22:00	вул. Воздвиженська, 10	50 м ²
BabyRock	10:00-22:00	вул. Зоологічна, 10	44 м ²

За результатами проведених досліджень встановлено можливість проектування в Солом'янському районі м. Києва концептуального конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства, а саме дитячого кафе на 60 місць [41].

Конкурентними перевагами кафе будуть:

- ексклюзивне концептуальне меню;
- демократичні ціни;
- ексклюзивний дизайн залів, привітний, ввічливий та гостинний персонал;
- ігрова зона для дітей.

Неймінг закладу

Неймінг – процес розробки назви бренду для підприємства, товару чи послуги, найважливіша частина маркетингової стратегії підприємства та невід'ємна частина позиціонування бренду.

Для проектування унікального закладу ресторанного господарства – дитячого кафе – необхідно відобразити специфіку підприємства та створити відповідний логотип і слоган. Слоган буде відображати в стислому вигляді

рекламне повідомлення, частину довгострокової комунікаційної платформи бренду.

Розроблено фірмовий логотип закладу:



Рис. 1.1 Фірмовий логотип дитячого кафе «Kids Palace»

Фірмовий слоган: «Відпочиньте як у казці»

Концептуальне меню закладу

До розробки і створення меню слід підходити творчо, тоді воно не тільки інформуватиме споживачів про страви та напої, які можна замовити, а й спонукатиме до більшого замовлення, тобто впливатиме на ухвалення рішення про купівлю, перетворюючись таким чином на елемент реклами закладу ресторанного господарства. Меню дитячого кафе «Kids Palace» розроблено з проведеними дослідженнями гастрономічних вподобань споживачів, див. дод. А.

Дітям складно вибирати з великого списку, а у виборі вони більше орієнтуються на зовнішній вигляд страви. Тому навіть звичайну страву необхідно назвати і оформити оригінально. , на рис. 1.2 наведено приклад оформлення меню.



Рис. 1.2 Приклад меню дитячого кафе «Kids Palace»

Вразить гостей, особливо дитячу аудиторію страви, які названо в честь відомих мультиплікаційних героїв: «Свинка Пепа», «Немо», «Смішарики», «Піннокіо».

Концептуальний дизайн та атмосфера

При розробці дизайну інтер'єру дитячого кафе необхідно врахувати, що основними відвідувачами в ньому будуть діти, тому необхідно додати яскраві фарби, згадати улюблені казки, з'ясувати, що подобається сучасним дітям, обов'язково включити в інтер'єр героїв відомих дитячих мультиків.

В проектуємому дитячому кафе «Kids Palace» проведено зонування приміщення [39]: місце зі столами для харчування, а також інтерактивна, ігрова та кулінарна зона. Інтерактивна зона передбачає простір для інноваційних ігор та творчих майстер-класів. В ігровій зоні буде розташовано лабіринт та батут. Кулінарна зона – це часточка облаштованої кухні для проведення дитячих кулінарних майстер-класів. Приблизний дизайн наведено на рис. 1.2.



Рис. 1.2 Дизайн дитячого кафе «Kids Palace»

Форма у офіціантів буде яскравою, щоб привертати увагу споживачів: жовті футболки, джинси та синій фартух з логотипом закладу; службовий значок з ім'ям працівника.

Сервіс

Дитяче кафе «Kids Palace» позиціонується як заклад ресторанного господарства для дітей. В закладі планується застосовувати форму обслуговування

– офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий) [32]. Передбачено споживання продукції у залі.

Серед додаткових послуг закладу передбачено проведення дитячих свят із залученням аніматорів. Також в закладі організовано проведення творчих та кулінарних майстер-класів. Атмосферу доповнює музика та нетривалі вистави.

Основним каналом збуту готової продукції у проєктованому закладі буде торговельна зала дитячого кафе «Kids Palace». Додатковими видами доходу є організація дитячих свят та майстер-класів.

Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства Солом'янському району м. Києва підтверджують доцільність проєктування дитячого кафе на 60 місць. Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію дитячого кафе «Kids Palace» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концепція дитячого кафе «Kids Palace»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проєктованого закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Місце розміщення проєктованого закладу	м. Київ, вул. Народного Ополчення
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної аттрактивності і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	6 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Дитяче кафе
Неймінг	Дитяче кафе «Kids Palace»
Логотип	«Kids Palace»
Легенда	дитяче кафе з ігровою, інтерактивними зонами, місцем для проведення творчих та кулінарних майстер-класів
Концептуальне меню	
Позиціонування дитячого кафе «Kids Palace» - дитяче кафе з широким асортиментом страв та напоїв.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Поп-арт з елементами героїв мультфільмів
Фірмові кольори	Білий, жовтий, червоний, зелений
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі дитячого закладу використано фігури мультперсонажів

Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат дитячого кафе з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 250-300 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).
Додаткові послуги	Дитячий лабіринт, батут, майстер-класи, вистави
Режим роботи	09.00-21.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал дитячого кафе на 60 місць

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Численні дослідження свідчать, що для нормального функціонування та розвитку дитини необхідний повноцінний білок, вітаміни групи В, вітаміни А, D та С, мінеральні речовини – йод, селен, залізо кальцій, поліненасичені жирні кислоти, амінокислоти (триптофан, лізин, лейцин, метіонін), а також харчові волокна [35]. Для розроблення безглютенової продукції для дитячого харчування необхідно не лише замінити глютен, а й забезпечити поєднання нутрієнтів між собою.

Для розроблення безглютенової продукції обирали сировину, яка не містить глютен та відповідає вимогам взаємодії нутрієнтів у дитячому харчуванні. Серед значної кількості сировини рослинного походження, що не містить глютен, особливе місце займає люпинове борошно.

Розроблену технологію лінових вареників із використанням рисового та люпинового борошна впроваджено у ресторані «_____» шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 50 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Б).

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на новий десерт з підвищеною біологічною цінністю: безглютенових лінових вареників із використанням рисового та люпинового борошна (дод. В).

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

1.3. Виробничий процес

Виробничий процес дитячого кафе «Kids Palace» складається з наступних стадій: розроблення виробничої програми закладу, формування сировинних запасів для безперебійного функціонування закладу ресторанного господарства, зберігання сировинних запасів та предметів матеріально-технічного забезпечення, механічне кулінарне оброблення сировини і виробництво напівфабрикатів, виробництво готової кулінарної продукції, порціонування, оформлення, відпускання, організація споживання страв.

Схема технологічного процесу дитячого кафе «Kids Palace» на 60 місць в м. Київ наведено на (рис.1.3) [26].

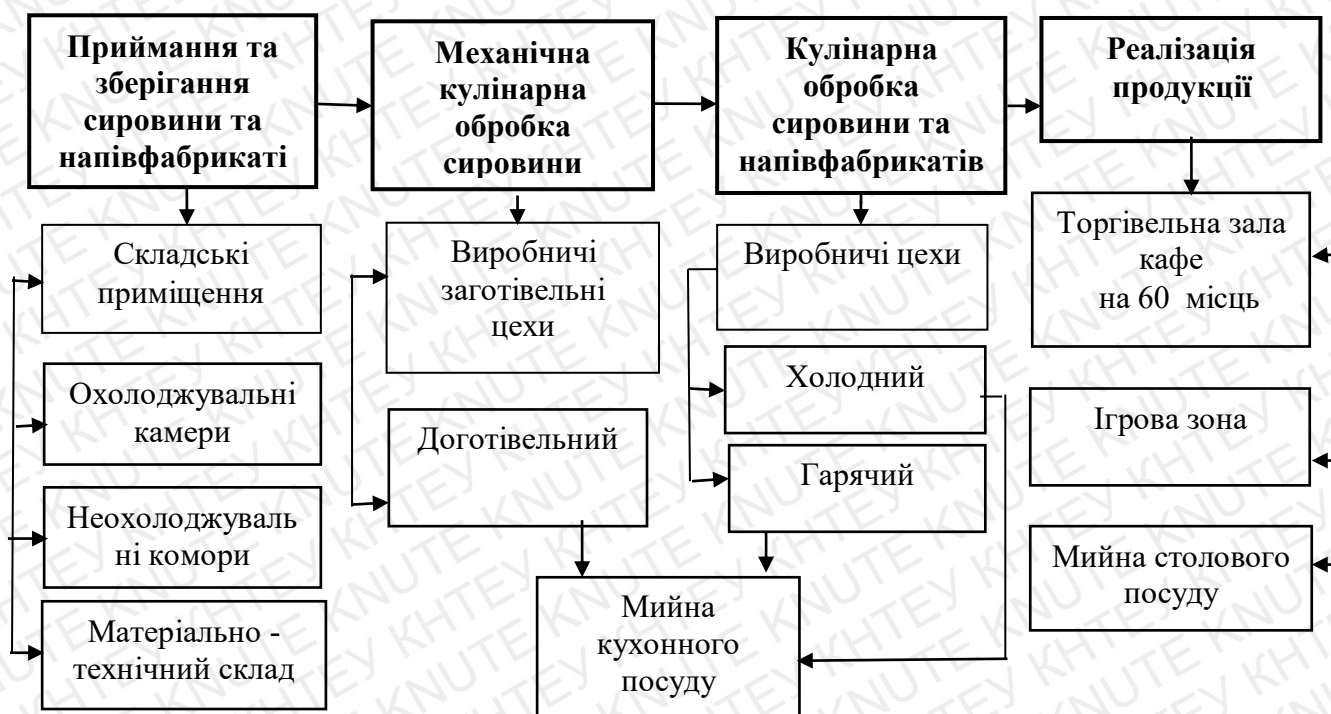


Рис 1.4. Схема виробничо-торгівельної структури дитячого кафе «Kids Palace»

Прогнозування добової динаміки попиту

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу ресторану, яку надано у табл. 1.2 [38].

Таблиця 1.2

**Прогнозована динаміка попиту на послуги дитячого кафе
«Kids Palace» на 60 місць**

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
09:00 – 10:00	40	1,5	0,2	18
10:00 – 11:00	40	1,5	0,3	27
11:00 – 12:00	40	1,5	0,2	18
12:00 – 13:00	40	1,5	0,3	27
13:00 – 14:00	60	1	0,2	12
14:00 – 15:00	60	1	0,3	18
15:00 – 16:00	60	1	0,3	18
16:00 – 17:00	60	1	0,5	30
17:00 – 18:00	90	0,7	0,9	36
18:00 – 19:00	60	1	0,9	54
19:00 – 20:00	60	1	0,2	12
20:00 – 21:00	60	1	0,1	6
Відвідувачі ресторану, осіб/день				276
Денна оборотність місця, рази				4,6

Загальні кількість споживачів за день в дитячому кафе становить 276 особа, оборотність місця за день роботи в середньому становить 4.6.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в таблиці 1.9, коефіцієнт споживання страв за групами визначено відповідно до HoReCa том 2 ресторани та враховуючи маркетингові дослідження ринку [38].

Таблиця 1.4

Прогноз денного обсягу реалізації продукції дитячого кафе «Kids Palace»

Найменування страв, виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Холодні страви	0,5	138
Гарячі закуски	0,9	248
Супи	0,3	83
Основні страви	0,9	248
Гарніри	0,2	55
Солодкі страви	0,4	110
Кондитерські вироби	0,3	83
Гарячі напої	0,2	56
Холодні напої	0,2	56

Розробка виробничої програми закладу

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

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.2) [38].

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 1.4 [44].

Таблиця 1.4

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні АТКОМ ВН-100-1D-A	1	400	540	0,22
		Стіл виробничий КИЙ-В СВ-4	1	1200	600	0,72
		Ваги настільні CAS SW-10	1	241	195	-
		Візок вантажний PZS-300C	1	720	420	0,30
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,24
	Площа завантажувальної, м ²				8	
2	Комора сухих продуктів та напоїв	Стелаж КИЙ-В-СжВ-1-4п	3	600	400	0,72
		Підтоварник КИЙ-В- ПТ	1	800	400	0,32
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,8
	Площа комори сухих продуктів а напоїв, м ²					4
3	Приміщення комірника	Стіл письмовий HALLUND JYSK	1	900	400	0,36
		Стілець офісний ISO Black C-26	1	500	450	0,23
		Шафа офісна ЮНІОР 2502	1	840	360	0,64
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,23
	Площа приміщення комірника , м ²					4

Продовження таблиці 1.4

1	2	3	4	5	6	7
4	Комора та мийна тари	Стелаж КИЙ-В-СжВ-1-4п	2	600	400	0,48
		Ванна мийна КИЙ-В-МВ-1-2С	1	1000	600	0,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,08
	Площа комора та мийна тари, м ²					3

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

До складу виробничих приміщень проектного закладу будуть входити доготівельний, гарячий та холодний цехи. Технологічний процес механічної обробки сировини в доготівельному цеху представлений на схемі (рис.1.4) [23].

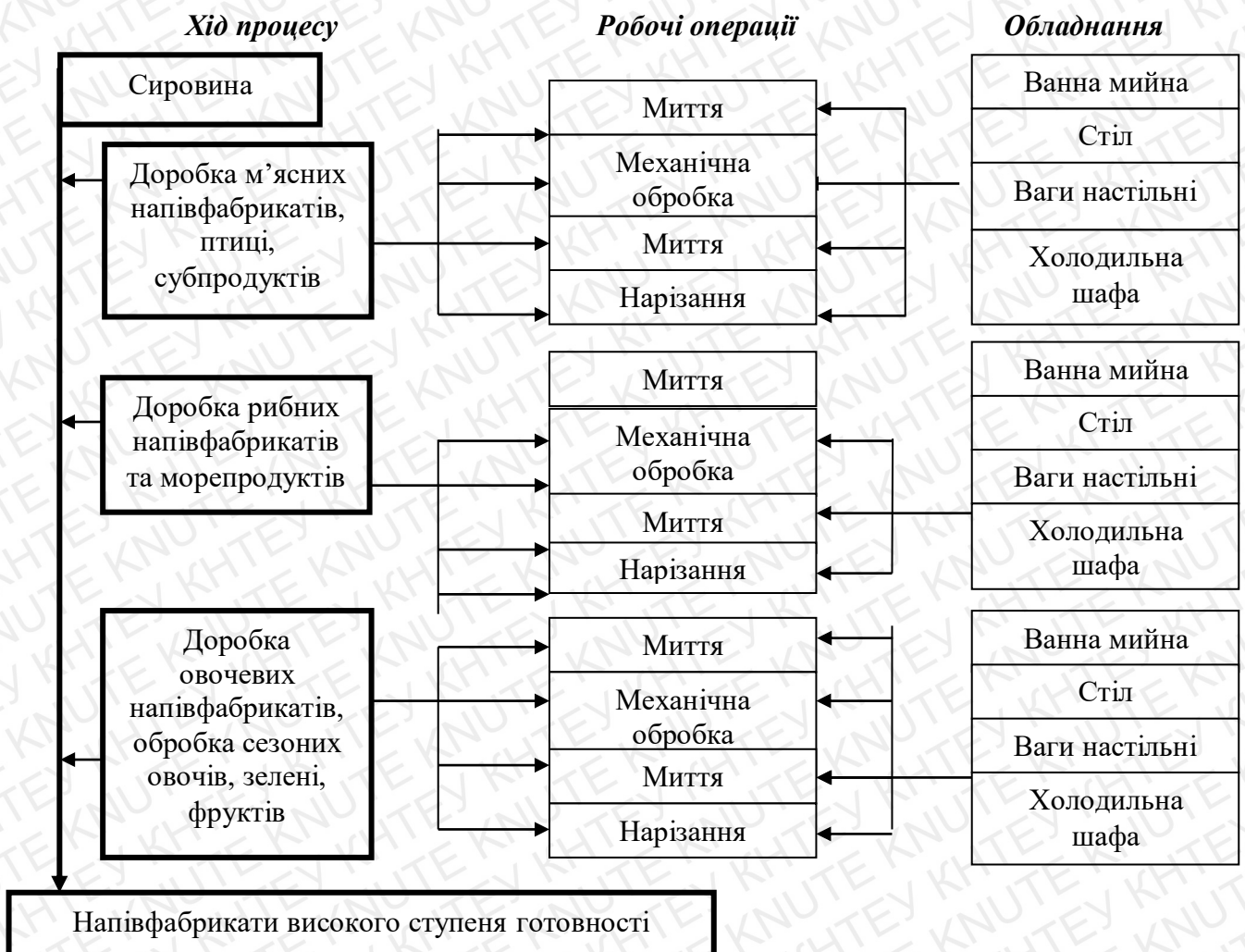


Рис. 1.4 Технологічні лінії доготівельного цеху дитячого кафе «Kids Palace»

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми дитячого кафе «Kids Palace» результати представлені в дод 3.

Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу цеху (табл. 1.5).

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні устаткування.

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою [38]:

$$S_{ц} = \frac{S_{уст}}{\kappa} \quad (1.4)$$

Перелік устаткування та визначення площі доготівельного цеху наведено у таблиці 1.5 [44].

Таблиця 1.5

Визначення площі доготівельного цеху дитячого кафе

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
М'ясо-рибне відділення					
Ванна мийна	КИЙ-В-МВ-1-2С	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий для обробки м'ясних та рибних напівфабрикатів	КИЙ-В СВ-4	2	1200	600	1,44
Холодильна шафа	SAGI FD70	2	750	835	1,25
Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1	355	365	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-10	1	241	195	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISI 201	1	600	600	—
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	460	550	-
Овочева та фруктово-ягідне відділення					
Ванна мийна	КИЙ-В-МВ-1-2С	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий для обробки овочів та фруктів	КИЙ-В СВ-4	1	1200	600	0,72
Холодильна шафа	SAGI FD70	1	750	835	0,63
Ваги настільні порційні	CAS SW-10	1	241	195	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISI 201	1	600	600	—

Продовження таблиці 1.5

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Слайстер	RGV Lusso 275A	1	505	410	-
Стелаж	КІЙ-В-СжВ-1-4п	1	600	400	0,24
Разом площа устаткування, м²					6,6
Площа доготівельного цеху, м²					17

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 17 м².

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначаємо на основі меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводимо в таблицю 1.6.

Таблиця 1.6

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Салат від Рибка	20	1,8	0,11
Салат Пан «Олів'є»	40	1,9	0,23
Салат тріо-помідоро	28	1,8	0,15
Салат «Грецька симфонія»	20	1,9	0,12
Салат «Вітамінний»	10	1,9	0,06
Овочевий салатик з сиром Фета «Мозаїка»	20	1,8	0,11
Сирні кульки «Смішарики» з полуничним соусом	55	1,9	0,32
Дерунчики із сметаною	70	1,9	0,41
Капуста тушкована із чорносливом від Мері Попінц	68	1,9	0,39
Омлет із овочами на пару	55	1,8	0,30
Рибна юшка Нептуна	20	1,6	0,10
Курячий супчик з кольоровими макаронами та перепилиним яйцем «Абетка»	25	1,6	0,12
Суп-пюре овочевий із крутонами	38	1,6	0,19
Лосось на пару із бейбі овочами запеченими	25	2,1	0,16
«ПосейдоН» кнелі рибні із щуки з картопляним пюре	20	2,1	0,13
«Панда Конфу» телятина сувід із селеровим та картопляним пюре	25	2,1	0,16
«Курочка ряба» філе курча запечене з сиром та картопляним пюре	19	2,2	0,13
Спинка кролика сувід з рататуєм	22	2,1	0,14

Продовження таблиці 1.6

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Макарони із м'ясними шариками	18	1,9	0,10
Різнокольорові равіоли з індишкою	16	1,9	0,09
Варенички бабусі Еми з картоплею	14	1,9	0,08
Варенички із капустою	16	1,9	0,09
Ліниві вареники фірмові (безглютенові)	27	1,9	0,16
Картопля по селянськи	5	1,4	0,02
Картопляне пюре	10	1,4	0,04
Гречка відварна з вершковим маслом	8	1,5	0,04
Каша манна на молоці	19	1,8	0,10
Каша вівсяна на молоці	13	1,9	0,08
Сирнички із малиновим кофітюром	15	1,9	0,09
Львівський сирник	8	1,9	0,05
Суфле сирне із полуницею	15	2,1	0,10
Пана-кота із ожиною	12	1,9	0,07
Мус шоколадний	10	1,8	0,05
Мус ванільно-малиновий	12	1,9	0,07
Пташине молоко із вишневим компоте	13	1,9	0,08
Зефір власного виробництва	20	1,9	0,12
Морозиво на вибір	5	0,8	0,01
Мафін шоколадний	5	0,8	0,01
Мафін ванільний	8	0,8	0,02
Капкейк лимоний	6	0,8	0,01
Капкейк смородиновий	6	0,5	0,01
Еклери вершкові	5	1,2	0,02
Еклери шоколадні	7	1,2	0,03
Еклери лимоні	7	1,2	0,03
Пряники казкові на вибір	30	1,5	0,14
Тістечко «Медове»	4	1,1	0,01
Тістечко «Прага»	5	1,1	0,02
Разом			5

Так як чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.7).

Таблиця 1.7

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	2
Гарячий цех – 60%	2

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [38]:

$$N_2 = 5 \cdot 1,59 = 8$$

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи [12]:

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

На основі денної виробничої програми ресторану розроблено виробничу програму гарячого цеху (табл. 1.8)

Таблиця 1.8

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Kids Palace»

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Сирні кульки «Смішарики» з полуничним соусом	80/20	55
Дерунчики із сметаною	80/20	70
Капуста тушкована із чорносливом від Мері Попінц	70	68
Омлет із овочами на пару	120	55
Рибна юшка Нептуна	180	20
Курячий супчик з кольоровими макаронами та перепилиним яйцем «Абетка»	170	25
Суп-пюре овочевий із крутонами	180/20	38
Лосось на пару із бейбі овочами запеченими	120/70	55

Продовження таблиці 1.8

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
«ПосейдоН» кнелі рибні із шуки з картопляним пюре	90/70	20
«Панда Конфу» телятина сувід із селеровим та картопляним пюре	80/50/50	25
«Курочка ряба» філе курча запечене з сиром та картопляним пюре	100/50	19
Спинка кролика сувід з рататуєм	90/80	40
Макарони із м'ясними шариками	90/80	18
Різнокольорові равіолі з індишкою	120	16
Варенички бабусі Еми з картоплею	100	14
Варенички із капустою	100	16
Лінівi вареники фірмові (безглютенові)	80	27
Картопля по селянськи	80	5
Картопляне пюре	80	10
Гречка відварна з вершковим маслом	80	8
Каша манна на молоці	150	19
Каша вівсяна на молоці	150	13
Сирнички із малиновим кофітюром	80/20	15
Львівський сирник	80	8
Суфле сирне із полуницею	75	15
Мафін шоколадний	60	5
Мафін ванільний	60	8
Капкейк лимоний	70	6
Капкейк смородиновий	70	6
Еклери вершкові	50	5
Еклери шоколадні	50	7
Еклери лимоні	50	7
Тістечко «Медове»	50	4
Тістечко «Прага»	62	5

Наступний етап – розроблення денної виробничої програми холодного цеху та розрахунок чисельності працівників. Виробнича програму холодного цеху представлена в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Виробнича програму холодного цеху дитячого кафе

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Салат Рибка	100	20
Салат Пан «Олів'є»	110	40
Салат тріо-помідоро	100	28
Салат «Грецька симфонія»	110	20
Салат «Вітамінний»	90	10
Овочевий салатик з сиром Фета «Мозаїка»	85	20

Продовження таблиці 1.9

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Пана-кота із ожиною	60	12
Мус шоколадний	60	10
Мус ванільно-малиновий	60	12
Пташине молоко із вишневим компоте	70	13
Зефір власного виробництва	40	20
Морозиво на	50	5
Пряники казкові на вибір	25	30

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого та холодного цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проектується. Робота цеху починається за 1 годину до відкриття залу і закінчується – разом з залом закладу, отже робота цехів проходитиме 08:00-21:00 год.

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в дитячого кафе на 60 місць, наводимо у додатку К.

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

Вибір устаткування проводимо у два етапи: на першому етапі визначаємо тип устаткування, а на другому – його марку та кількість.

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).

Дані по продуктивності взято на Інтернет-сайтах фірм-постачальників [44].

Таблиця 1.10

Підбір устаткування гарячого цеху дитячого кафе

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	КИЙ-В-МВ-1-2С	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-4	3	1200	600	2,16
Холодильна шафа	SAGI FD70	1	750	835	0,62
Стелаж	КИЙ-В-СЖВ-1-4п	1	600	400	0,24

Продовження таблиці 1.10

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1	355	365	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-10	1	241	195	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISI 201	1	600	600	—
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	460	550	-
Плита електрична на 4 конфорки із конвекційною духовкою	MODULAR 70/70 CFEQ	2	700	700	0,98
Параконвектомат	Rational SCC61	2	847	771	1,3
Апарат сувід	FROSTY SV250 GN1/1	1	568	429	-
Кип'ятильник	Hendi 5 л 211052	1	300	300	-
Мікрохвильову піч	AIRHOT WP900	1	483	424	-
Блендер	SIRMAN DRAGONE	1	200	213	-
Разом площа устаткування, м²					6,42
Площа гарячого цеху, м²					18

Таблиця 1.11

Підбір устаткування для холодного цеху дитячого кафе

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	КИЙ-В-МВ-1-2С	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-4	3	1200	600	2,16
Стелаж	КИЙ-В-СЖВ-1-4п	1	600	400	0,24
Холодильна шафа	SAGI FD70	1	750	835	0,62
Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1	355	365	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-10	1	241	195	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Полички настінні дворівневі	Стандарт AISI 201	1	600	600	—
Стерилізатор ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	460	550	-
Блендер	Hamilton Beach HBB908CE	1	165	203	-

Продовження таблиці 1.11

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Соковижималка	Robot Coupe J60 Ultra	1	235	420	-
Збивальна машина	EWT INOX (Plutone) PMLT5B/CMES	1	420	240	-
Разом площа устаткування, м²					4,14
Площа холодного цеху, м²					11

Мийна кухонного посуду

В проектуваному закладі ресторанного господарства приміщення для мийної кухонного посуду займає частину гарячого цеху. Перелік обладнання мийної кухонного посуду наведений в табл. 1.12 [44].

Таблиця 1.12

Підбір устаткування для мийної кухонного посуду дитячого кафе

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна 2х секційна	КИЙ-В-МВ-1-2С	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-4	1	1200	600	0,7
Стелаж	КИЙ-В-СжВ-1-4п	1	600	400	0,24
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Разом площа устаткування, м²					2,06
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. 1.13 [44].

Таблиця 1.13

Підбір устаткування для мийної столового посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна 2х секційна	КИЙ-В-МВ-1-2С	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий для збирання залишків їжі	КИЙ-В СВ-4	1	1200	600	0,7
Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-4	1	1200	600	0,7
Стелаж	КИЙ-В-СжВ-1-4п	2	600	400	0,24
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	2	525	435	0,22
Рукомийник	Ефес РМР Ет	1	500	600	0,30
Машина для миття столового посуду	ТОРГМАШ МПУ-700М	1	1915	870	1,7
Утилізатор харчових відходів	IN-SINK-ERATOR 66	1	500	800	0,4
Шафа для посуду	Л-Плюс ШДРН-2	2	1000	600	1,2
Разом площа устаткування, м²					6,66
Площа мийної столового посуду, м²					18

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 1.7) [19].



Рис. 1.7 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у дитячого кафе «Kids Palace»

Організацію процесу обслуговування наведено у додатку Л з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004) [9, 10].

Проектування приміщень для споживачів

Визначення складу приміщень для здійснення процесу обслуговування розпочато з вестибюльної групи приміщень. До вестибюльної групи приміщень відносять: вестибюль, аванзал, гардероб та торговельна зала [22].

Інтер'єр торговельної зали оформлений відповідно до обраної концепції. Площа зали визначається за нормативом $2,0 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі: $S_{\text{торг. зали}} = 60 \cdot 2 = 120 \text{ м}^2$.

Передбачено розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів. Площу вестибюлю приймають з розрахунку $0,34 \text{ м}^2$ на одного споживача: $S_{\text{вестиб.}} = 60 \cdot 0,34 = 20,4 \text{ м}^2$.

Санвузли: до структури цих приміщень входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень, комірка для прибиральників.

Для закладу ресторанного господарства окремо передбачено чоловічу та жіночу туалетну кімнату. Входи в туалети для відвідувачів передбачено з вестибюля. При вирішенні стилістики витримана загальна концепція закладу. Управління освітленням та системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Туалетні кімнати згідно норм оснащення обладнанням туалетних кімнат закладів ресторанного господарства, будуть оснащені наступним обладнанням: унітази 4 шт. та умивальники сучасних форм 4 шт.

У табл. 1.14 наведено перелік обладнання та розраховано площу барної зони дитячого кафе «Kids Palace» [44].

Таблиця 1.14

Устаткування для барної зони дитячого кафе

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Барна стійка	Україна, дерев'яна	1	4000	600	3,20
Станції бармена	Олегія	1	1170	550	0,64
Кавомашина	GGM GASTRO KMF2	1	520	320	-
Кавомолка	GGM Gastro International MC10-BLACK	1	145	310	-
Льодогенератор	HENDI 271 551	1	340	360	-
Льодоподрібнювач	Bartscher 135012	1	173	360	-

Продовження таблиці 1.14

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Соковижималка для цитрусових	Sirman APOLLO CON LEVA	1	160	120	-
Міксер	Fimar MX/40	1	155	120	-
Разом площа устаткування, м²					3,84
Площа барної зони, м²					10,0

Площа приміщень для здійснення обслуговування в дитячого кафе «Kids Palace» наведено у таблиці 1.15 [38].

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала + барна зона	170
Вестибюль	27
Ігрова зона дитячого кафе	45
Туалетні кімнати	8
Гардероб	5
Всього	255

Основним видами меблів у залі дитячого кафе «Kids Palace» є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання наведено в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Характеристика меблів

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	600 x 600	Для споживання страв споживачами та проведення тематичних вечорів	4
Стіл чотирьохмісний	1200 x 600		15
Стіл шестимісний	900 x 1500		2
Крісло м'яке	600x600	Для сидіння гостей	60
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 ресторану 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 М.

Кількість обслуговуючого персоналу

У дитячого кафе на 60 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.13) [38]:

$$N_{\text{оф}} = P / N_1 \quad (1.13)$$

$$N_{\text{оф}} = 60 / 15 = 4 \text{ чол.}$$

Для дитячого кафе «Kids Palace» на 60 місць кількість офіціантів у зміну складає 4 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 8 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	8
Мийник столового та кухонного посуду		2
Аніматори		2

Отже згідно даних таблиці 1.17 для безперебійної роботи дитячого кафе «Kids Palace» необхідно 16 чоловік обслуговуючого персоналу.