

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Проект десертного кафе на 80 місць у Солом'янському районі м. Києва

**Студентки 2 курсу 7м групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»**

В.О. Давиденко

Науковий керівник проекту

**А.О. Медведєва,
канд. техн. наук, доцент**

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

**А.О. Медведєва,
канд. техн. наук, доцент**

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

**Р.П. Романенко,
канд. техн. наук, доцент**

Розділ 3. Управління. Економіка.

**І.І. Тарасенко,
канд. техн. наук, доцент
В.Г. Міска,
канд. екон. наук, доцент**

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2019

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » _____ 2018 р.

ЗАВДАННЯ
на випускний кваліфікаційний проект студентів

ДАВИДЕНКО ВІКТОРІЇ ОЛЕКСАНДРІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект десертного кафе на 80 місць у Солом'янському районі м. Києва

Затверджена наказом ректора від «13» грудня 2018р. № 4680

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 16. 11. 2019р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування кафе у м. Київ з впровадженням новітніх технологій булочних виробів

Об'єкт дослідження: проект кафе, новітні технології булочних виробів.

Предмет дослідження: кафе на 80 місць, булочні вироби, борошно гарбузове.

4. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.	Медведєва А.О.		
Підбір технологічного устаткування	Тарасенко І.І.		
2. Архітектура. Дизайн.	Романенко Р.П.		
3. Управління. Економіка.	Сененко І.А.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом):

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

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

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист
4. Дизайнерські рішення інтер'єру торговельної зали (вестибулю, аванзали) або екстер'єру закладу – 1 лист

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	01.02. – 27.06.2019	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	01.02. – 04.04.2019	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04. – 30.04.2019	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2019	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2019	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11. – 11.11.2019	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	12.11. – 14.11.2019	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	15.11.2019	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2018 р.	

7. Дата видачі завдання: «01» лютого 2019 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

А.О. Медведєва

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

В.О. Давиденко

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

Відмітка про попередній захист _____
(ППП, підпис, дата)

Гарант освітньої програми	М.Ф. Кравченко
---------------------------	----------------

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« » 20 p.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЕКТ**

Студентка: Давиденко Вікторія Олександрівна

*факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
заочної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології»*

**тема проекту: «Проект десертного кафе на 80 місць у
Солом'янському районі м. Києва»**

Керівник проекту: Медведєва Анжеліка Олександрівна

Термін захисту “____” грудня 2019р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Проведено комплексне дослідження ринку закладів ресторанного господарства у Солом'янському районі м. Києва. За результатами досліджень внутрішнього і зовнішнього середовища, розрахунку необхідної кількості місць закладів ресторанного господарства району та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме десертного кафе «Стеме» на 80 місць.

Розроблено концепцію та виробничу програму для кафе десертного на 80 місць, визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення, де буде зберігатися продукція, враховуючи її необхідну кількість, терміни і умови зберігання. Розроблено борошняний виріб «Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза, яка за вітамінно-мінеральним складом переважає контрольний зразок, виготовлений за класичною технологією. Розроблено дизайн кафе на 80 місць, розраховано кошторис будівництва; Визначено основні стадії управління закладом, організаційно-правовий статус, джерела формування статутного фонду, структуру управління закладом. Доведено доцільність проектування закладу ресторанного господарства у Солом'янському районі, а саме десертного кафе на 80 місць.

Проект викладений на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць і _____ рисунків, _____ додатків. Графічний матеріал – 4 аркуши.

The summary

A comprehensive study of the restaurant market in the Solomenskiy district of Kyiv was conducted. According to the results of internal and external research, the calculation of the required number of places of restaurants in the area and based on the analysis of the competitive environment, the possibility of creating a restaurant, namely the dessert cafe "Creme" for 80 seats.

The concept and production program for the 80-seat dessert cafe have been developed, the process of warehousing and storage of products has been defined: the main warehouses where the products will be stored are identified, taking into account the required quantity, terms and conditions of storage. The flour product "Roller-cake" was developed with the addition of pumpkin flour, which in vitamin-mineral composition is superior to the control sample made according to the classical technology. The design of the cafe for 80 places was developed, the construction budget was calculated; The basic stages of management of the institution, organizational and legal status, sources of formation of the statutory fund, structure of management of the institution are determined. The feasibility of designing a restaurant establishment in the Solomenskiy district, namely a dessert cafe for 80 seats, was proved.

Project set out on pages _____ contains explanatory notes and tables and _____ pictures _____ applications. Graphic material – 4 letters.

ЗМІСТ

Вступ.....	
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація	
1.1. Концепція підприємства.....	
1.2. Гастрономічний бренд проекту.....	
1.3. Виробничий процес.....	
1.4. Сервіс.....	
Розділ 2. Архітектура. Дизайн.....	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення.....	
2.3. Кошторис будівництва.....	
Розділ 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

Актуальність теми. Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства повинна бути їх локальність за характером діяльності, спрямованість на регіональний ринок, на задоволення індивідуальних потреб споживачів. І як наслідок – наявність достатньої кількості закладів ресторанного господарства на ринку. При розробці кожного проекту слід використовувати індивідуальний підхід до об'єкту проектування та проводити маркетингові дослідження, які дають можливість визначити специфіку конкретного регіонального ринку.

Мета і завдання. Метою даної роботи є проектування закладу ресторанного господарства у складі кафе-десертного у Солом'янському районі м. Києва. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг, логотип закладу.
- Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію, вимоги до оформлення та подавання.
- Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити гастрономічний бренд закладу.
- 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.
- Визначити будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту. Розрахувати кошторис будівництва.
- Обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру,

системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу.

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

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі кафе-десертного на 80 місць у Солом'янському районі м. Києва.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.

Площа території Солом'янського району становить 4,05 тис. га, в ньому мешкає 280,4 тисячі киян. Характерною рисою району є найбільші транспортні об'єкти столиці України - залізничні станції Київ-Пасажирський і Київ-Товарний, аеропорт «Київ» (Жуляни). Район має багатогалузевий потужний промисловий комплекс, який складається з 65 промислових підприємств, їхня частка в обсязі промислової продукції міста становить 7,2 %. На території району зосереджена велика частина наукового потенціалу міста – 54 науково-дослідних та проектних інститутів, 6 вищих навчальних закладів.

Згідно статистичним даним Головного управління статистики м. Києва, у районі зареєстровано 18140 суб'єктів підприємницької діяльності (СПД) - юридичних осіб та 1460 СПД-фізичних осіб. Торгівельне обслуговування населення району здійснюють 817 підприємств торгівлі та ресторанного господарства.

Провідне місце в розвитку охорони здоров'я району та міста в цілому посідають всесвітньовідомі науково-дослідні медичні заклади: Інститут фтизіатрії і пульмонології ім. Ф.Г. Яновського, Український НДУ кардіології ім. М.Д. Стражеска, Київський НДУ епідеміології та інфекційних хвороб ім. Л.В. Громашевського, Інститут серцево-судинної хірургії АМН України, Центр мікрохірургії ока, Інститут клінічної та експериментальної хірургії АМН України.

У районі багато культурних закладів – 5 музичних шкіл, художня школа, 59 бібліотек різних систем і відомств, 3 кінотеатри, Палац творчості дітей та юнацтва, 8 відомчих палаців культури та 4 відомчі музеї, Центр молодіжного дозвілля «Колізей», український театр-студія та камерний театр-студія.

Освітня галузь району нараховує 48 дитячих дошкільних закладів, 32 середні загальноосвітні школи, 12 шкіл-дитячих садків, 2 гімназії, 7 ліцеїв, 2 вечірні школи, 3 школи-інтернати, 2 дитячо-юнацькі спортивні школи.

На території району функціонують 5 стадіонів, 9 басейнів, 136 спортмайданчиків, 89 спортивних залів, 13 стрілецьких тирів та інші споруди для занять спортом.

Враховуючи контингент споживачів Солом'янського району та наявні заклади ресторанного господарства, буде доцільним створення у даному місці десертного кафе зі смачними стравами та десертами, високим рівнем обслуговування за доступними цінами. Оскільки серед уже існуючих закладів ресторанного господарства частка десертних кафе достатньо низька, перспективним буде створення кафе-десертного європейської кухні.

Солом'янський район є спальним та густо забудованим. Враховуючи ці фактори, здійснено пошук вільних ділянок під забудову закладу, за допомогою картографічного сервісу Google Maps.

Встановлено можливість будівництва закладу ресторанного господарства по вул. Антонова 2/32. (рис. 1.1). Враховуючи усі можливі варіанти будівництва, проектування кафе-десертного на 80 місць у даному місці буде доцільним.

Для визначення ефективності впровадження розробленої концепції кафе-десертного, необхідно обґрунтувати цільові сегменти відвідувачів і відповідність обраного формату та гастрономічного спрямування закладу для забезпечення потреб у харчуванні та дозвіллі: 1) зустріч із друзями; 2) насолода живою музикою; 3) романтична вечірка; 4) сімейний відпочинок; 5) вишуканий сніданок; 6) харчування з собою; 7) релакс у будні; 8) відчуття атмосфери Європи.

Отже, дослідження показують, що проектування у даній локації кафе десертного європейської кухні буде доцільним. Формат закладу – кафе десертне у сучасному стилі (європейська кухня) за доступними цінами, з форматом обслуговування «Casual Dining» із середнім чеком 150-200 грн.

Конкурентоспроможність проєктованого кафе десертного визначається наступними чинниками: меню європейської кухні, зокрема десертні страви, напої, морозиво, холодні та гарячі напої; використання харчових добавок із борошняної сировини для приготування булочних виробів з покращеним нутрієнтним складом; доступність цін; сучасний інтер'єр у європейському стилі; спокійна, затишна атмосфера; кваліфікований та ввічливий персонал; додаткові послуги: їжа на виніс, випічка тістечок на замовлення.

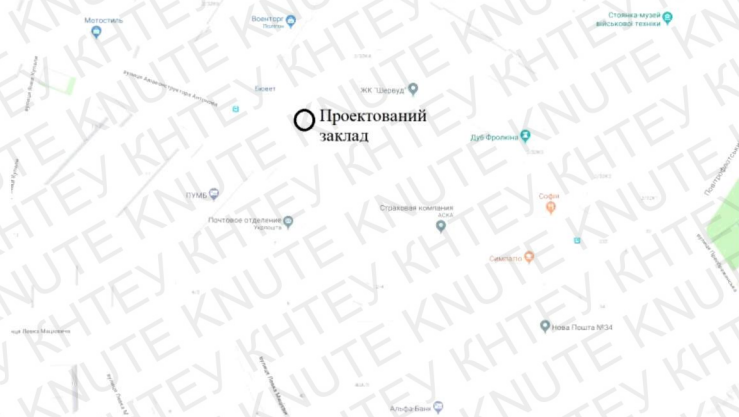


Рис. 1.1. Місце розташування кафе з найближчими конкурентами

1-проектований заклад; 2-ресторан «Софія»; 3-кафе «Сімпатіо»
Неймінг закладу

Неймінг кафе спрямований на європейський стиль та побуту європейської кухні, створення позитивних асоціацій у споживачів. Обслуговування в закладі здійснюватиметься офіціантами, з повною формою обслуговування. Будівля закладу матиме один поверх, на якому будуть розміщені виробничі та допоміжні приміщення, торговельна зала кафе десертного.

Дизайн закладу буде розроблений відповідно до концепції закладу і виконаний у світлих коричневих та кремових тонах. Будуть розташовані столики прямокутної форми та м'які диванчики.

Торговельна зала буде виконана в сучасному стилі, матиме оформлення європейського стилю, меблі матимуть колір темно-коричневий, вишневий, серед меблів будуть декоративні стільці, столики з дерев'яною поверхнею на 2, 4 та 6 персон. У торговельній залі також будуть допоміжні столики для офіціантів.

Провівши маркетингові дослідження виявлено, що саме на такий асортимент додаткових послуг буде попит: страви на виніс; бронювання місць в залах закладу; проведення майстер-класів для дітей. Продукція даного закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції конкурентів широким асортиментом страв та десертів з освіжаючим ефектом, що буде мати попит споживачів особливо у літні спекотні дні. Спеціалізація закладу буде спрямовуватися на виготовлення страв, напоїв за новими технологіями, а саме з використанням екологічно чистих продуктів і новітнього устаткування.

Фірмовий слоган кафе десертного «Creme»: Нехай весь світ почекає! Розроблено фірмовий логотип кафе десертного «Creme» (рис.1.2).

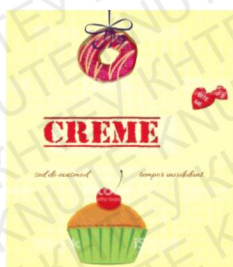


Рис.1.2. Фірмовий логотип кафе десертного «Creme»

Концептуальне меню закладу

Заклад ресторанного господарства, що проектується надаватиме тільки високоякісні, оригінальні та унікальні послуги, приготування страв буде здійснюватися виключно за новітніми технологіями, і щоб підтвердити статус закладу, який спрямовує людей на здоровий спосіб життя, в меню будуть входити страви з натуральної свіжої сировини, що сприяє кращому засвоєнню їжі. У кафе будуть встановлені шість апаратів-фризерів, у кожному з них робитимуться по два види замороженого йогурту. Можна віддати перевагу одному смаку, а можна відразу отримати мікс. У кафе «Creme» до десерту можна взяти запашну каву або чай. Асортимент напоїв кафе поповняють молочні коктейлі, приготовані на основі йогурту та смузі; морозиво та тістечка.

Запорукою успіху кафе десертного є використання природних харчових добавок рослинного походження таких як борошно гарбузове, що містять у своєму складі велику кількість мінеральних речовин, які позитивно впливають на стан

здоров'я людини; висока якість сировини, що використовується для приготування страв та оригінальна подача. Важливим аспектом виступає кваліфікація кухарів і кондитерів, які повинні мати ґрунтовні знання щодо інноваційних технологій у сфері ресторанного господарства. Також гостям пропонуватимуться алкогольні напої – декілька видів аперитивів, різноманітні вина та лікери.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Проектується кафе десертне на 80 місць, орієнтоване на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть їх з метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят. При розробці режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні.

Дизайн кафе «Creme» буде виконано у сучасному стилі, який поєднує комфорт провінційного затишку з розкішшю. Характерна риса стилю інтер'єрі – велика кількість світла та теплі природні відтінки, які немов вигоріли на сонці. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета – викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера кафе спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.

Стіни зали будуть виконані в сучасному стилі з використанням текстурованої штукатурки, яка наноситься нерівно з виступами і шорохуватостями, колір стін буде темно-кремовий. В деяких місцях стіни до середини будуть обкладені декоративним камінням. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені натюрморти. Розписні керамічні тарілки прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельної зали.

Залу буде обставлено 2-х та 4-місними дерев'яними столами та стільцями. В окремих місцях будуть встановлені 4-х місні столики з диванчиками оливкового

кольору. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні люстри – на стелі. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу кафе десертного «Сreme» наведено на рис.1.3.



Рис.1.3. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу кафе десертного «Сreme»

Посуд передбачається використовувати керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні білого кольору, бокали та склянки для напоїв – у склі прозорого кольору. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні таці, дощечки, підставки. Форма для обслуговуючого персоналу буде включати бузкові ляні натуральні сорочки та елегантний ляний фартух із двох кольорів: коричневого та блакитного кольорів, службовий бейдж із назвою закладу, ім'ям та посадою працівника (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Варіант дизайну форми обслуговуючого персоналу кафе десертного «Сreme»

Висновок

Результати дослідження ринку ресторанного господарства Солом'янського району м. Києва показують, що проектування кафе десертного «Сreme» на 80 місць по вулиці Антонова 2/32 буде доцільним. Формат закладу – кафе десертне з

європейською кухнею з доступними цінами та форматом обслуговування «Casual Dining» із середнім чеком 150-200 грн. Кафе десертне «Creme» позиціонує себе як заклад із високим рівнем сервісу та масовою доступністю. Заклад пропонує європейські страви та десерти у т.ч. із використанням харчових добавок природного походження з метою підвищення біологічної цінності страв (виробів). Дизайн інтер'єру виконаний у сучасному стилі, який поєднує одночасно простоту та вишуканість. Цільовим сегментом споживачів кафе «Creme» є молодь та сімейні пари віком від 18 до 60 років, із середнім рівнем доходу. За видом зайнятості цільовий сегмент – студенти, топ-менеджери, керівники, домогосподарки, а за місцем проживання – місцеве населення Солом'янського району, для яких є характерним відвідування закладу з метою дозвілля, відпочинку та гастрономічного задоволення. За результатами аналізу дослідженого матеріалу розроблено концепцію кафе десертного «Creme» (Додаток А).

1.2. Гастрономічний бренд

Харчові продукти містять багато хімічних речовин, серед яких є корисні і шкідливі компоненти. Від них залежить реалізація функцій їжі, стан здоров'я та життєдіяльність організму людини. Дефіцит основних харчових речовин або дисбаланс їх у раціонах призводить до незворотних змін внутрішнього середовища, порушення клітинного метаболізму. У зв'язку з цим виникає необхідність збагачення організму людини білком, мінеральними речовинами та вітамінами, поліненасиченими жирними кислотами.

Булочні вироби становлять значну питому вагу в загальному обсязі продукції, що виробляється як на потужних підприємствах харчової промисловості, так і в малих спеціалізованих цехах чи закладах ресторанного господарства. Це група харчових продуктів різноманітних за органолептичними та структурно-механічними показниками. Булочні вироби мають привабливий зовнішній вигляд, приємний смак, аромат, добре засвоюються організмом, користуються значним попитом серед різних верств населення, особливо дітей. Тому проблемі їх якості та харчової цінності приділяється значна увага. Останнім часом все більшої актуальності набу-

ває проблема підвищення харчової та біологічної цінності булочних виробів за рахунок використання нових видів борошна, які почали з'являтися на продовольчому ринку України.

Цінною рослинною сировиною є насіння гарбуза та борошно з нього – вторинний інгредієнт, що не знаходить широкого використання у харчуванні. Поєднання борошна гарбузового та пшеничного дозволить отримати продукт з покращеною харчовою та біологічною цінністю, з певними функціонально-технологічними властивостями.

Мета дослідження – розробка технології булочних виробів з додаванням борошна гарбузового.

Об'єкт дослідження – технологія булочних виробів «Булка здобна», «Булка з додаванням борошна гарбузового».

Предмет дослідження – «Булка здобна», «Булка з додаванням борошна гарбузового», борошно гарбузове.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту та математичної обробки експериментальних досліджень.

За контроль обрана технологія та рецептура №109 «Булки здобної домашньої». Основним видом сировини при виготовленні булочних виробів є пшеничне борошно. Існує кілька шляхів вирішення цієї проблеми. Один із них полягає у введенні до складу рецептури сировини рослинного чи тваринного походження, яка збагачує виріб фізіологічно незамінними нутрієнтами.

Проведений аналіз наукових публікацій показав, що перспективним у вирішенні вищезазначеної проблеми є створення новітніх технологій булочних виробів із використанням нетрадиційної сировини з насіння олійних культур, які є поширеними на території України і не знайшли широкого впровадження у технологіях страв та виробів. Заміна борошна пшеничного на інші види сировини прогнозовано призведе до значних змін показників якості продукції.

В даний час особливою популярністю і попитом почало користуватися гарбузове борошно, яке отримують в ході переробки насіння рослини. На території

України сприятливі ґрунтовно-кліматичні умови для вирощування гарбуза. Таким чином ця культура може бути потенційним сировинним джерелом для харчової промисловості.

Насіння гарбуза має високу харчову та біологічну цінність, високі лікувальні властивості, у його складі відсутні шкідливі для людини речовини. Відомо, що гарбуз накопичує значно менше нітратів та радіонуклідів, ніж інші овочі, вирощені в аналогічних умовах.

За даними хімічного аналізу вказано, що вміст білка у гарбузовому насінні складає 27,6...32,1%, причому більша частка припадає на водо- та солерозчинні фракції. Як свідчать дані, амінокислотний склад насіння гарбуза представлений всіма незамінними амінокислотами, що свідчить про високу біологічну цінність білка. Вміст лейцину та лізину знаходиться в межах рівня ФАО/ВООЗ, а за вмістом фенілаланіну та треоніну значно перевищує його. Лімітуючими амінокислотами у насінні гарбуза є валін, ізолейцин, метіонін з цистином та триптофан. Кількість ліпідів у насінні гарбуза знаходиться в межах 28,4... 41,44%.

Для оцінки харчової та біологічної цінності сировини важливе значення має аналіз жирнокислотного складу сировини, особливо ідентифікація поліненасичених жирних кислот. Жирнокислотний склад ліпідів насіння гарбуза представлений в основному чотирма кислотами – пальмітинова, стеаринова, олеїнова та лінолева. Поліненасичені жирні кислоти – лінолева та ліноленова – не синтезуються в організмі людини та належать до незамінних компонентів їжі. Значний вміст поліненасичених жирних кислот дає змогу розглядати насіння гарбуза голонасінного як інгредієнт для розробки продуктів функціонального призначення.

Відомо, що фізіологічно обґрунтованим є співвідношення НЖК:МНЖК:ПНЖК як 3:6:1. Для ліпідів насіння гарбуза це співвідношення складає 2:4:4, тобто не відповідає фізіологічним потребам, проте шляхом регулювання кількості компонентів у розроблюваних рецептурах можливо оптимізувати це співвідношення. Науковцями розроблено спосіб одержання борошна з насіння гарбузових культур, який реалізується в тому, що насіння з вологістю до 10% подріб-

нююють до частинок розміром 2-4 мм, обробляють 5-10%-ним водним розчином кухонної солі або цукру з розрахунку 5-20 г на 1 кг сухого продукту, потім сушать при температурі 60-65°C до повітряно-сухого стану, обсмажують при температурі 160-180°C до жовтуватого кольору, охолоджують і подрібнюють до часток розміром не більше 0,5 мм. Спосіб дозволяє отримувати продукт з певною якістю, більш широкими функціональними можливостями за якістю та використання, розширити асортимент сировини та готового продукту. Гарбузове борошно має бактерицидну, андрогенну, протизапальну, а також протипухлинну та протиалергічну дію на людину. Борошно з насіння гарбуза дієтологи рекомендують вводити в раціон харчування людей, які страждають від захворювань печінки, шкірних покривів, серцево-судинних захворювань, а також недуг пов'язаних з видільної та статеві системою людського організму. Фахівці активно використовують корисні властивості гарбузового борошна при лікуванні атеросклерозу, інсультів та інфарктів, а також стенокардії, цукрового діабету та анемії. Порівняння хімічного складу борошна пшеничного та гарбузового представлено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Порівняльна характеристика складу борошна пшеничного та гарбузового на 100г

Показники	Вміст нутрієнтів у борошні гарбузовому	Вміст нутрієнтів у борошні пшеничному
Вода	10,23±0,35	14±0,5
Білок	43,4±1,37	10,3±0,2
Загальні ліпіди	17,34±0,08	1,1±0,1
Вуглеводи:		
Моносахариди	0,67±0,02	1,6±0,3
Сахароза	1,85±0,05	1,5±0,3
Крохмаль	4,25±0,14	68,5±1
Клітковина	14,37±0,43	3,5±0,5
Зола	3,50±0,12	0,5±0,1

Дослідження хімічного складу борошна гарбузового показали його високу харчову цінність. Користь гарбузового борошна також полягає в утриманні в хімічному складі продукту вітамінів групи А, В, С, К, РР, а також F. Борошно насіння

гарбуза містить в своєму складі понад 50 різних біологічно активних компонентів. Значне місце серед мінеральних речовин, що входять до складу гарбузового борошна, займають цинк, фосфор і кальцій (рис. 1.5).

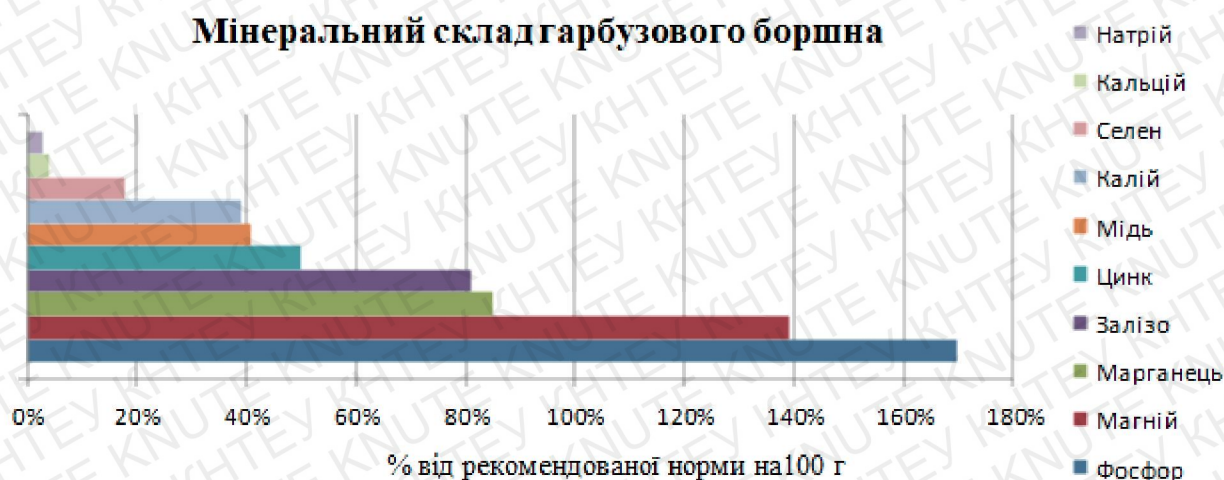


Рис. 1.5 Потреби організму людини у мінеральних речовинах добової норми.

Поставлена в роботі мета досягається тим, що в технології булочних виробів, яка включає замішування тіста з борошна пшеничного, яєць курячих або меланжу, солі, цукру, масла вершкового та води; його витримки, оброблення, формування виробів та їх термічної обробки визначали частку заміни борошна пшеничного на гарбузове. Технологічними відпрацюваннями та постановочними дослідями визначена раціональна кількість борошна гарбузового – 25 % від маси пшеничного борошна. Така кількість добавки дозволяє утворювати достатньо міцну клейковину, що утримує загальну форму виробу та покращує хімічний склад виробів. Визначення хімічного складу проводили розрахунковим методом (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Хімічний склад «Булки здобної» з гарбузовим борошном» (на 100 г)

Найменування	Контроль	Дослід (25% заміни)	Різниця, %
Білки, г	7,8	7,9	1
Жири, г	8,6	8,9	3
ПНЖК, г	0,3	0,7	223
Вуглеводи, г	52,6	56	6
Харчові волокна, г	1,1	1,3	18
Вітаміни			
В1, мг	0,1	0,2	200
В2, мг	0,08	0,085	6

Е, мг	0,1	0,15	50
В9, мкг	44	75	70
РР, мг	2,7	3,6	33
С, мг	16	35	219
Макроелементи			
Кальцій, мг	113	140	24
Магній, мг	65	80	23
Натрій, мг	170	171	1
Калій, мг	617	800	30
Фосфор, мг	345	369	7
Мікроелементи			
Залізо, мг	6940	7400	7
Цинк, мг	2370	2610	10
Мідь, мкг	375	555	10
Йод, мкг	22	25	14
Енергетична цінність, кКал	354	360	2

Виходячи з даних таблиці 1.2 можемо зробити висновок про доцільну часткову заміну борошна пшеничного на борошно гарбузове у дріжджовому тісті для приготування булочного виробу «Булка здобна», так як, значною мірою підвищується харчова цінність та вітамінний склад досліджуваного виробу. Аналіз хімічного складу борошняного виробу, виготовленого з дріжджового тіста за удосконаленою технологією показав, що нові вироби містять більшу кількість поживних речовин за всіма показниками, в тому числі і за незамінними нутрієнтами – вітамінами, мінеральними речовинами. Розрахункові дані показали, що вироби збагатилися на поліненасичені жирні кислоти.

Розроблено технологічну схему виробництва виробу «Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза. Спираючись на органолептичні показники визначено оптимальну заміну борошна пшеничного на борошно гарбузове – 25%. Технологічну схему наведено на рис. 1.6.

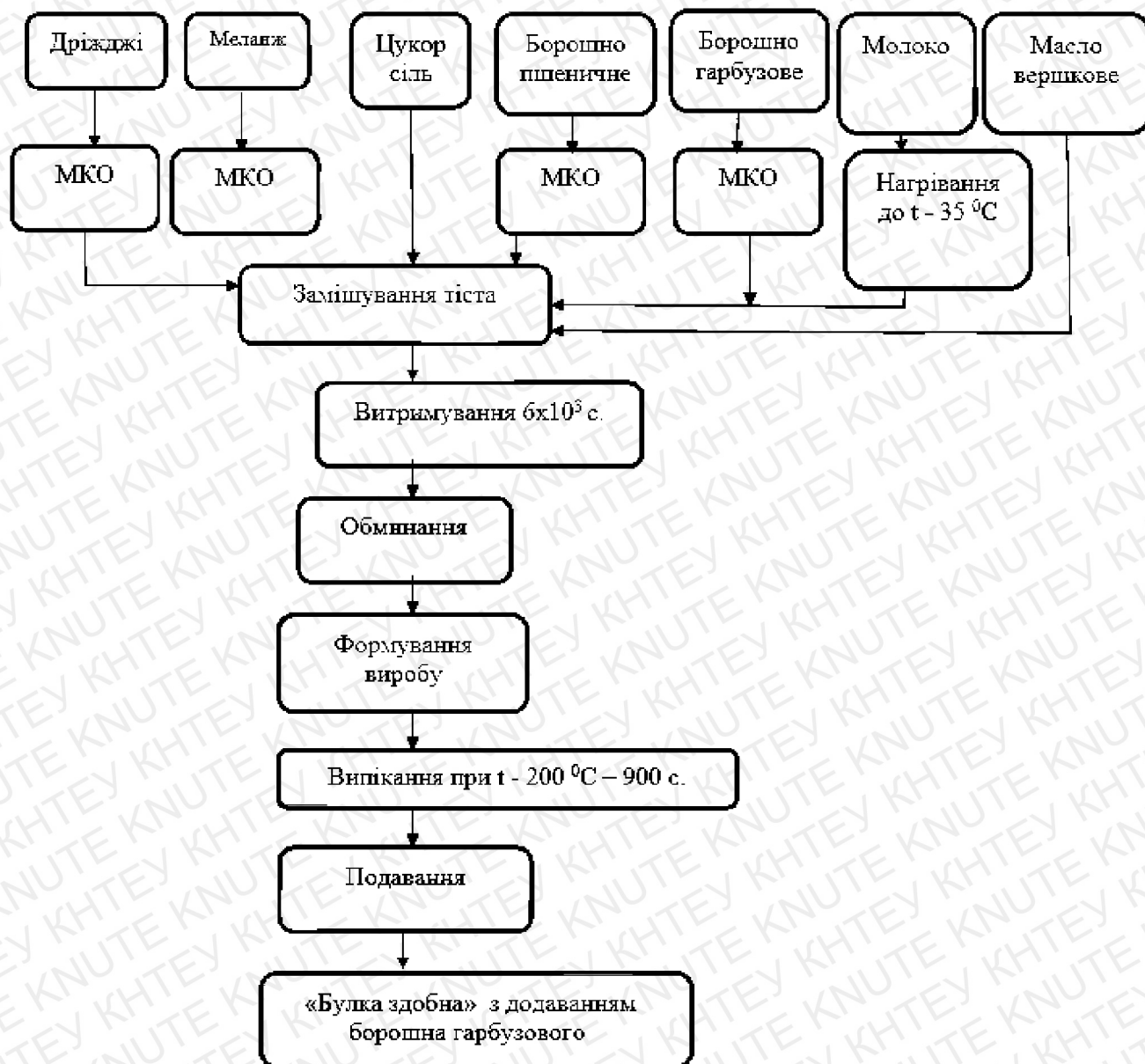


Рис. 1.6. Технологічна схема виробництва булочного виробу «Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза.

На основі отриманих результатів хімічного аналізу розраховано комплексний показник якості контрольного та дослідного зразків булочних виробів (рис.1.7).

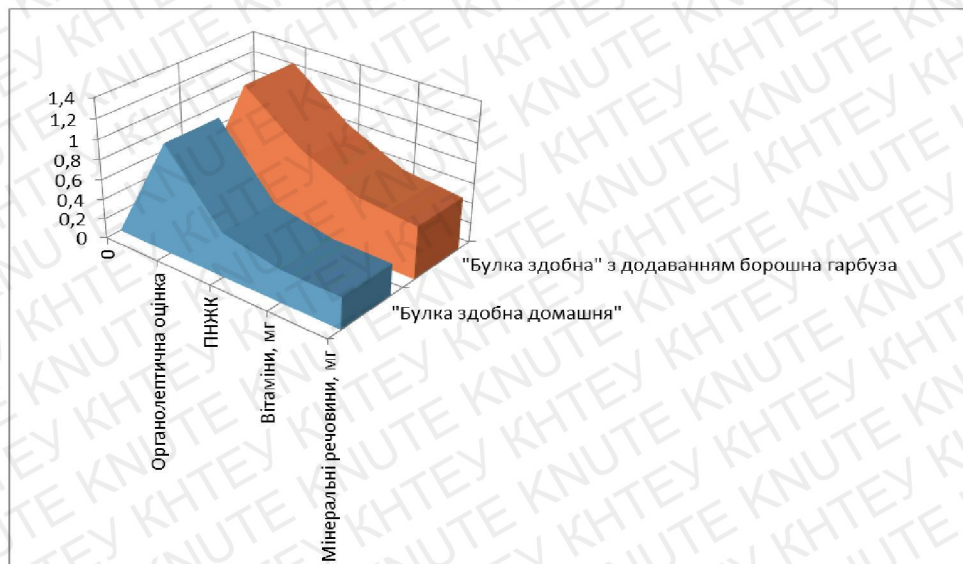


Рис. 1.7 Модель якості булочного виробу «Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза.

Висновок: Провівши дослідження можна зробити висновок, що впровадження розробленого булочного виробу «Булка здобна» з додаванням борошна гарбузового у кількості 25% від кількості борошна пшеничного дозволить розширити асортимент булочних виробів оздоровчого харчування та задовольнити щоденну потребу в поліненасичених жирних кислотах, вітамінах, мінеральних речовинах для різних груп споживачів.

1.3. Виробничий процес

1.3.1. Проектування виробничого процесу закладу

Визначення прогнозованої кількості споживачів

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день. За результатами досліджень встановлено оптимальний режим роботи закладу з 10⁰⁰ до 23⁰⁰ год., дані наведено у таблиці 1.3.

За результатами досліджень встановлено оптимальний режим роботи закладу з 10⁰⁰ до 23⁰⁰ год.

Таблиця 1.3

Прогнозована добова динаміка відвідування десертного кафе «Сreme» на 80 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
10:00-11:00	40	1,50	0,2	24
11:00-12:00	40	1,50	0,3	36
12:00-13:00	50	1,20	0,4	38
13:00-14:00	60	1,00	0,6	48
14:00-15:00	60	1,00	0,5	40
15:00-16:00	50	1,20	0,4	38
16:00-17:00	60	1,00	0,7	56
17:00-18:00	60	1,00	0,8	64
18:00-19:00	60	1,00	0,9	72
19:00-20:00	60	1,00	0,7	56
20:00-21:00	70	0,86	0,5	34
21:00-22:00	70	0,86	0,3	21
22:00-23:00	60	1,00	0,2	16
Всього відвідувачів за день				520
Оборотність				6,50

Виробнича програма для проектованого закладу була розроблена із врахуванням вподобань споживачів і їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі. Меню десертного кафе наведено в додатку Б.

Користуючись даними, розрахованими у п.п. 1.1, проводимо моделювання виробничого процесу. Спочатку розраховуємо добову кількість страв та визначаємо

прогнозовану кількість страв для проектного закладу ресторанного господарства.

Кількість страв, що планується реалізувати за розрахунковий день, визначається за коефіцієнтом споживання страв за формулою:

$$n = N * m,$$

де: n – кількість страв;

N – кількість споживачів, чол.;

m – коефіцієнт споживання страв.

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.4.

Таблиця 1.4

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій
Солодкі страви:	2,65	914
-холодні десерти	1,52	524
-морозиво	0,66	228
-смузі	0,47	162
Гарячі напої та холодні кавові:	0,44	152
-чай	0,23	79
-кава	0,22	76
Холодні напої, л	0,70	242
Тістечка, шт.	0,55	190
Разом, порції		1256

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

Меню десертного кафе представляє собою перелік таких груп страв: фірмові страви, солодкі страви, морозиво, тістечка напої тощо.

Денна виробнича програма десертного кафе, що проектується, наведена додатку В. На основі розрахунково-продуктової відомості визначаємо добову потребу закладу у сировині, продуктах (додаток Г).

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.5.

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад	
Завантажувальна зона						
Завантажувальна						
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,23	10,00	комірник вантажник	
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	0,95			
	Візок Abat ТГ-6-1	1	0,09			
	Ваги підлогові "DAYMON" EB-821-SL	1	0,09			
	Стіл офісний	1	0,72			
	Приміщення комірника					
	Стіл письмо вий	1	0,96	5,00		
	Шафа для паперів	2	0,64			
	Стілець	2	0,32			
	Комп'ютер	1	0,14			
Складська зона						
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна молочно-жирова					
	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,23	5,00		
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	2	1,76			
	Охолоджувальна камера фруктів, зелені					
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	0,88	5,00		
	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,20			
	Комора сухих продуктів					
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	0,88	6,00		
	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,20			
	Комора мийної тари					
	Ванна мийна АТЕСИ ВМ-1/600 К	2	0,72	6,00		
	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,20			
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	0,80			

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Для ефективного функціонування складського господарства проектного закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Комірник працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House”. На вихідних обов'язки зав. складом виконує адміністратор закладу з причини низького робочого навантаження останнього в ранкові години та економії людських ресурсів.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Так як в десертному кафе в меню відсутні закуски, супи, основні страви та гарніри, проектування доготівельного цеху можна вважати за недоцільне. Всю механічну та кулінарну обробку фруктів та ягід виконуватимуть у десертному цеху. В ньому ж буде відбуватися процес приготування десертів, коктейлів соків, а також смузі.

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи десертного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається на 1 годину раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства.

Перший кухар доготівельного цеху виходить на роботу о 9 годині та працює до 19 години. Другий кухар виходить на роботу на 13 годину та працює до 23 години у цеху. Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у додатку Д. Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha,$$

де α – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,59 при роботі підприємства 7 днів на тиждень).

Спискова чисельність = $2,44 \cdot 1,59$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 10-годинному робочому дні) = 4 кухарі (2 кухарі IV і 2 кухарі V розрядів).

Оскільки 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.1.6).

Таблиця 1.6

Розподіл виробничих працівників закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Лінія десертів	3
Лінія соків, коктейлів та смузі	1
Разом	4

Отже, на підприємстві працюватиме 4 кухарі: на десертній лінії – 3 кухарі, на лінії соків, коктейлів та смузі - 1 кухар. Також в цеху працюватиме кухонний працівник.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції відбувається в десертному цеху. В проектуваному закладі для виробництва готової кулінарної продукції передбачені наступні виробничі приміщення:

➤ десертний цех, в якому здійснюється приготування коктейлів та соків, десертів, а також відбувається їх оформлення. В цьому приміщенні передбачений

стелаж, на який виставляються готові страви. Цей стелаж виконує функції роздавальні. Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу наведена в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу

Назва цеху	Технологічні процеси	Технологічні операції	Посуд та обладнання	Необхідне устаткування
Десертний цех	Приготування десертів та тістечок	Миття Нарізання Очищення Збивання Охолодження Оформлення Порціонування Розігрівання	Виробничий стіл із мийною ванною Морозильна шафа Холодильна шафа Блендер Міксер Збивальна машина	Ножі, дошки, ваги, плівка харчова
	Приготування соків та смузі	Нарізання Вичавлювання Заморожування	Виробничий стіл, Слайсер Соковижималка Морозильна шафа	Ножі, дошки, стакани

Організація роботи в десертному цеху закладу ресторанного господарства представлена на рис. 1.8.

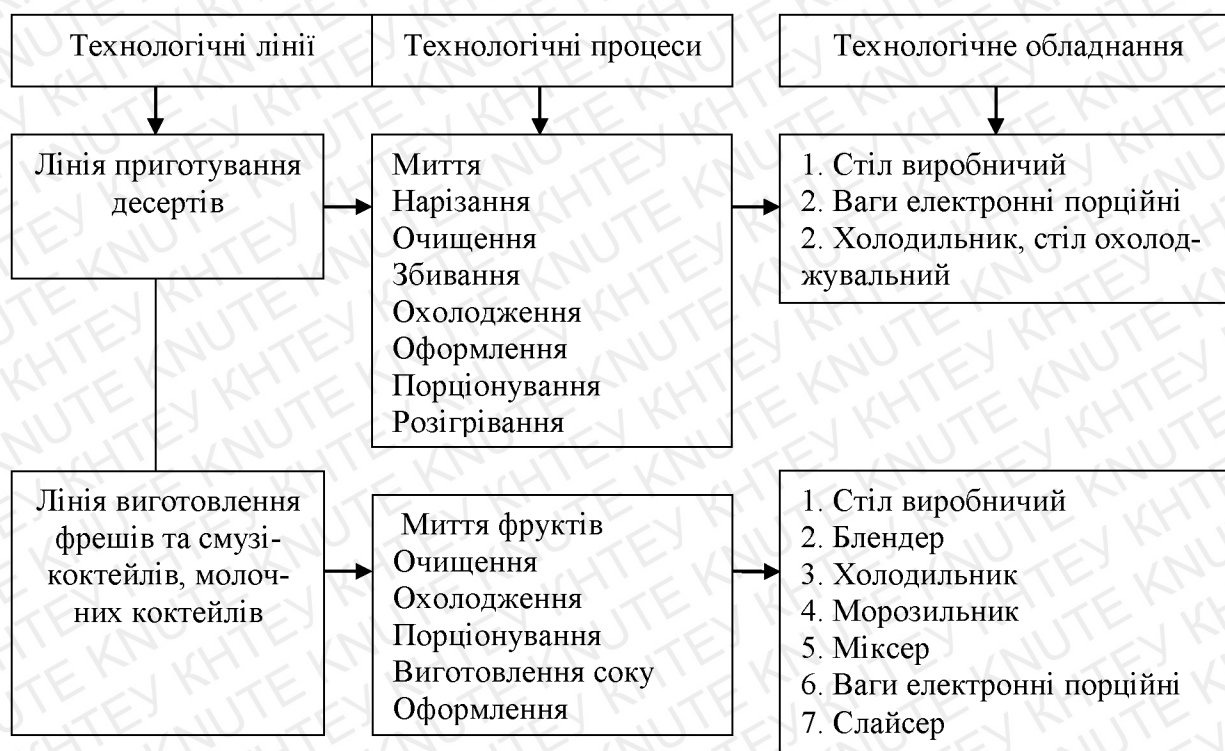


Рис. 1.8. Схема виробничого процесу десертного цеху

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Отже у штаті закладу буде 8 кухарів.

Виконання розрахунків щодо підбору технологічного (теплого, холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції закладу ресторанного господарства, що проектується.

Графік погодинної реалізації у десертному кафе наведено в додатку Е

Визначення корисної та загальної площі десертного цеху

Розрахунок площі устаткування та площі десертного цеху наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Розрахунок площі десертного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устат- кування, м ²
			довжина	ширина	
Десертний цех					
Ванна мийна	АТЕСИ ВМ-1/600 К	2	600	600	0,72
Полиці настінні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
Виробничий стіл	АТЕСИ СП- 2/1200/600	3	1200	600	2,1
Стіл охолоджуваль- ний	COOLEQ SNACK3100TN/600	1	1795	600	1,08
Холодильна шафа	Аріада R750 MX	2	800	825	1,32
Морозильна шафа	Аріада Chef R700 LX	2	800	725	1,16
Ваги електронні пор- ційні	CAS SW – 20D	2	280	240	—
Слайсер	Sirman MIRRA 250 CE TEFLON	1	545	530	-
Блендер	MOULINEX DDF 643	1	350	250	-
Міксер	VEMA FL 2005/E	1	160	200	-
Збивальна машина	Frosty FM-5	1	230	370	-
Соковижималка	DELFA-Djus13	1	240	200	-
Пароконвектомат	Rational CM 61	1	771	847	0,65
Плита електрична 4-х конфоркова	DMD E17/4PF8-N	1	800	800	0,64

Продовження таблиці 1.8

Стелаж	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Фризер	BTM 10A STAFF	1	435	570	-
Кухонний комбайн (вінчик для збивання, вінчик для замісу тіста, м'ясорубка шнекова, фудпроцесор)	Kenwood KVL 8470 S	1	450	300	-
Стіл кондитерський	АЛТЕК С БУК 12/8-Р	1	1200	850	1,02
Рукомийник	Кий АР-15	1	500	400	0,20
Автоматизоване робоче	R-Keeper V7	1	260	180	-
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	-
Площа устаткування					9,27
Площа цеху					25

Устаткування мийної столового посуду та кухонного посуду, барної зони наведено у додатку Ж.

1.4. Сервіс

Кафе десертне «Creme» – сучасний заклад ресторанного господарства у сучасному стилі з доступними цінами та форматом обслуговування «Casual Dining». «Casual Dining» – формат, що виник на межі двох форматів: Fast casual («швидкий і демократичний») і Fine dining (елітний ресторан преміум сегменту), і є середнім між ними. Ці заклади за ціновою політикою є демократичними, оскільки визначають вартість своїх страв таким чином, щоб вона була доступна як можна більшій кількості гостей.

У той же час ресторанний дизайн, якість сервісу та рівень подачі страв відповідають сегменту преміум-класу. Отже, формат проектного кафе – це високий рівень дизайну і сервісу з масовою доступністю. У закладі буде здійснюватись часткове обслуговування офіціантами, розрахунок буде проводитись у готівковому та безготівковому вигляді. Споживати продукцію можна на місці, й також можна взяти їжу з собою на виніс.

Для стимулювання попиту та збільшення прибутку буде створено спеціальний мобільний додаток, за допомогою якого можна буде замовити продукцію он-лайн. Також за допомогою цього додатку буде введена бонусна накопичувальна система знижок. У день народження для гостей кафе знижка становитиме 20% і на додаток смачний комплімент від шефа. Серед інших додаткових послуг – виготовлення виробів на замовлення та проведення вечорів живої музики. У закладі передбачається на період із травня по вересень створення літньої тераси на 30 місць.

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу в кафе представлено у вигляді схеми на рис. 2.2. При визначенні структури цієї групи приміщень у закладі, що проектується, враховуємо норми та вимоги БНіП II-Л.8.7.

Просторове забезпечення сервісного процесу десертного кафе подано у вигляді схеми на рис. 1.9.



Рис.1.9. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Проектування приміщень для споживачів

Важливе значення для забезпечення процесу обслуговування споживачів має склад приміщень для здійснення процесу обслуговування.

У проектованому закладі ресторанного господарства гардероб для відвідувачів буде у вестибюлі з вішалками.

Запроектовані для відвідувачів санвузли з відділеннями для чоловіків та жінок. У санвузлах передбачаються умивальники та дзеркала. Для особистої гігієни у кабінці санвузла передбачено туалетний папір, бачок для сміття, а біля умивальника – рідке мило та апарат для сушіння рук.

Площа торговельних залів визначається за нормативами: 1,4-2,2 м² на 1 місце в закладі (залежить від способу прийому їжі, форм обслуговування, класу та типу закладу).

Торговельна зала кафе розрахована на 80 місць має площу 160 м².

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб, санвузли), торговельна зала.

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.9, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.9

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - санвузол;	- м'які меблі; - сантехнічні прилади. - стійка адміністратора.	- споживач; - прибиральниця; - адміністратор.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд; - столові прибори; - столова білизна; - елементи інтер'єру;	- адміністратор; - відвідувач; - офіціанти
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - роздаткова; - сервізна; - мийна столового посуду; - офісне приміщення	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - директор; - офіціанти - прибиральниця; - кухарі;

Інформаційно-консультативна	Консультування.	- вестибуль	- стійка адміністратора;	- адміністратор; - споживач.
Додаткових послуг	Надання інших послуг: - бронювання місць; - розрахунок за кредитними картками; - виклик таксі.	- зала десертного кафе на 80 місць - дитяча кімната	- стійка адміністратора; - торговельні меблі; - касовий термінал.	- адміністратор; - споживач; - доглядальниця

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.10 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів у десертному кафе.

Таблиця 1.10

Нормативна площа приміщень для споживачів

№ з/п	Назва торговельної зали	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м²/місце	Площа зали, м²
1	Зала десертного кафе	80	2	160
2	Вестибуль	-	0,2	15

Розрахунок кількості меблів для споживачів зводимо у таблицю 1.11, 1.12.

Таблиця 1.11

Характеристика меблів торгової зали десертного кафе

Зала закладу	Тип меблів	Розміри, мм	Форма	Кількість, шт.
Зала десертного кафе на 80 місць	Стіл чотирьохмісний	900×900	квадратна	15
	Стіл двохмісний	800×800	квадратна	10
	Стілець	400×500	квадратна	80
	Барна стійка	5000	-	1
	Барні стільці	350×350	кругла	5
	Вішалки для одягу	550	кругла	8

У торговельній залі десертного кафе будуть розміщені двомісні та чотиримісні столи, стільці ресторанні, вішалки для одягу.

Так як проєктований заклад є десертним кафе, то велика кількість підсобних столів і сервантів просто не потрібна. Офіціантам буде достатньо 1-2 шт для зруч-

ноті при обслуговуванні під час святкових заходів. Візки для офіціантів будуть відсутні взагалі.

Таблиця 1.12

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у десертному кафе

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант для офіціантів	1100x700	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500x800	Для обслуговування споживачів	2

В кафе здійснюється часткове обслуговування офіціантами. При частковому обслуговуванні в проектованому кафе офіціанти доставлятимуть продукцію з роздавальні в торговельну залу та ставитимуть страви на стіл споживачам. За столом споживачі обслуговуватимуть себе самі. При прийомі ж замовлення, відвідувачі вибирають з меню ті страви і напої, які бажають. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервіровка замовлених страв і напоїв.

В десертному кафе 1 офіціант здатен частково обслуговувати 20-25 відвідувачів. Загальна кількість місць - 80, отже кількість обслуговуючого персоналу складає 3 чол. Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.13.

Таблиця 1.13

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу десертного кафе

Посада	Розряд	Кількість, чол.
Адміністратор залу		2
Офіціант	3	6
Бармен		2
Доглядальниця	4	2
Прибиральник залу		2
Мийник посуду		4

Таблиця 1.1

Склад і площі приміщень закладу наведені у таблиці.

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль включаючи гардероб	15
2	Санвузли для відвідувачів	10
3	Зала десертного кафе з барною стійкою	160
4	Дитяча кімната	20
Виробничі		
5	Мийна столового посуду і сервізна	16
6	Десертний цех	25
7	Мийна кухонного посуду	6
8	Роздаткова	10
Складські		
9	Приміщення охолоджувальних камер	8
10	Комора сухих продуктів	6
11	Комора та мийна тари	4
12	Комора інвентарю	6
13	Завантажувальна	10
14	Приміщення комірника	6
Адміністративно – побутові		
15	Офісне приміщення	10
16	Гардероб для персоналу з душовими	12
17	Сан. вузол для персоналу	3
18	Білизняна	8
Технічні		
19	Теплопункт	6
Всього корисна площа		335

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, з корисною площею 335 м².

2. Архітектура. Дизайн

Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення розробляється з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу;

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники (тип і кількість обладнання, чисельність персоналу, площа) окремих приміщень проектуемого підприємства є вихідним матеріалом для компоновки. Під компоновкою приміщень розуміють раціональне розташування їх в споруді і розташування в них обладнання у відповідності з характером і вимогам технологічного процесу на підприємстві.

Компоновку починають зі складання загальної схеми технологічного процесу, яка показує, який функціональний взаємозв'язок існує між окремими групами приміщень в проектуемому підприємстві.

Розроблено варіант об'ємно-планувального рішення проектуемого закладу ресторанного господарства з метою визначення найбільш оптимального з точки зору організації технологічного процесу.

В одноповерховій будівлі одним блоком розміщені: завантажувальна, складські приміщення; виробничі цехи: десертний цех; мийна кухонного посуду, мийна столового посуду.. Технічне приміщення має сполучення зовнішнє і внутрішнє з метою забезпечення вільного автоматичного виходу.

Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу.

При розміщенні приміщень, згідно норм діючих для будівництва, також враховували практичність та зручність проекту для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Виробничі та адміністративно-побутові приміщення, де працюють протягом дня мають природне освітлення. Для забезпечення технологічного процесу всі необхідні коридори мають ширину не

менше 1,5м. Торговельна зала кафе розташована в південній частині будівлі, а складські виробничі та адміністративні в північній. Торговельна зала має прямокутну форму і є найбільш зручна для розташування устаткування необхідного при організації обслуговування, вона також достатньо освітлена. Торговельна зала має зручний зв'язок із роздавальною, яка в свою чергу тісно пов'язана з цехами, мийною столового посуду та сервізною. Склад і площі приміщень закладу наведені у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень закладу

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль включаючи гардероб	15
2	Санвузли для відвідувачів	10
3	Зала десертного кафе з барною стійкою	160
4	Дитяча кімната	20
Виробничі		
5	Мийна столового посуду і сервізна	16
6	Десертний цех	25
7	Мийна кухонного посуду	6
8	Роздаткова	10
Складські		
9	Приміщення охолоджувальних камер	8
10	Комора сухих продуктів	6
11	Комора та мийна тари	4
12	Комора інвентарю	6
13	Завантажувальна	10
14	Приміщення комірника	6
Адміністративно – побутові		
15	Офісне приміщення	10
16	Гардероб для персоналу з душовими	12
17	Сан. вузол для персоналу	3
18	Білизняна	8
Технічні		
19	Теплопункт	6
Всього корисна площа		335

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу

площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.1)$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 335 * 1,1 = 369 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2, \quad (2.2)$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу;

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

$$S_{\text{заг}} = 369 * 1,1 = 405 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 405 м².

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Характеристика будівлі.

Рішення щодо архітектурної композиції, поверховості, розмірів будівлі, площі забудови максимально розкривають особливості типу, класу, кулінарного спрямування закладу, його спрямування на контингент споживачів.

Розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій

Проектований заклад ресторанного господарства у складі кафе-десертного планується розмістити в м. Києві по вул. Антонова, 2/32. Згідно прийнятих рішень, площа закладу становить 405 м². Було проведено дослідження території

радіусом охоплення 900 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи.

діючі заклади ресторанного господарства: ресторан «Софія», кафе «Сімпатіо»,

- житлові масиви (відвідувачі) в радіусі 1-го кілометрів пролягають такі вулиці: Мацієвича.
- джерела сировини і товарів: супермаркет «Фора».

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – заклад ресторанного господарства у складі кафе десертного на 80 місць. Ділянка під будівництво розташована у м. Києві по вул. Антонова, 2/32;

❖ Архітектурний стиль забудови мікрорайону – "Конструктивізм". Район забудовано переважно 9-ти, та 16-ти поверховими будівлями.

❖ Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.3):

$$S_d = n_z \times N, \quad (2.3)$$

Де:

S_d – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_z – норматив площі земельної ділянки, $20 m^2/місце$;

N – кількість місць у закладі, (80 місць кафе); таким чином проводимо розрахунки для закладу ресторанного господарства на 80 місць.

$$S_d = 20 \times 80 = 1600 m^2$$

❖ Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 2,5% в бік вул. Антонова;

❖ Типи ґрунтів – суглинкові;

Глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

♦ На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{нов} = 405 m^2$;
- упоряджені майданчики перед входами до приміщення громадського призначення $5 m^2$ (не менше $0,1 m^2$ на одне місце у залі)
- зони озеленення загальною площею $S_{оз} = 640 m^2$;

- зелена захисна смуга шириною 8 м;

Відстань від автостоянки до будівлі - 10 м;

- розворотний майданчик площею $S_{\text{рм}} = 144 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри: $12\text{м} \times 12\text{м}$);

- господарські та технічні споруди - окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{\text{гтс}} = 15 \text{ м}^2$;

- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,5 м;

- основний підхід до закладу шириною 8 м;

- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{\text{тк}} = 35 \text{ м}^2$,

- майданчик для відпочинку $S_{\text{зв}} = 45 \text{ м}^2$,

- Дитячий майданчик $S_{\text{дм}} = 65 \text{ м}^2$

- літній майданчик $S_{\text{лм}} = 65 \text{ м}^2$

На плані благоустрою 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.

Характеристика будівлі

Заклад, що проектується є будівлею, яка відповідає наступним вимогам:

- ✓ за призначенням – громадська споруда;
- ✓ за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- ✓ за довговічністю – 2 ступеня із терміном дії служби не менше 50 років.;
- ✓ за містобудівними (архітектурними) вимогами: II класу.
- ✓ за вогнестійкістю – 2 ступеня;
- ✓ за поверховістю – одноповерховий;
- ✓ за конструктивною схемою – не повний каркас.

Проектована будівля відповідає усім вимогам до громадських споруд за ДБН 360 – 92.

Дизайн

Дизайн кафе «Creme» буде виконано у сучасному стилі, який поєднує комфорт провінційного затишку з розкішшю. Характерна риса стилю інтер'єрі – велика кількість світла та теплі природні відтінки, які немов вигоріли на

сонці. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета – викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера кафе спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.

Стіни зали будуть виконані в сучасному стилі з використанням текстурованої штукатурки, яка наноситься нерівно з виступами і шорохуватостями, колір стін буде темно-кремовий. В деяких місцях стіни до середини будуть обкладені декоративним камінням. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені натюрморти. Розписні керамічні тарілки прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельної зали.

Залу буде обставлено 2-х та 4-місними дерев'яними столами та стільцями. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні люстри – на стелі.

У виробничих цехах та приміщеннях мийних застосовується біла глазурована керамічна плитка ($0,15 \times 0,15$), якою, згідно з санітарними вимогами, облицьована стіна на висоту 1,8 м. Підлоги виробничих приміщень повинні бути довговічними, стійкими проти високих температур, непроникними для води, тому для її покриття застосовуватиметься керамічна плитка. В душових - стіни облицьовані на всю висоту керамічною плиткою, стеля пофарбована масляною фарбою. В коридорах: стіни пофарбовані світлою масляною фарбою, на стелі - вапняна побілка. В технічних приміщеннях - вапняне оздоблення стін та стелі. Двері та вікна фарбуються масляною фарбою.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_m \times Y \times K_T \times I_K, \quad (2.4)$$

$B_{ЗБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

S_m – кількість місць закладу ресторанного господарства, м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, тис. у.о.

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні 25 грн./\$;

$$B_{зБР\text{ кафе}} = 80 \times 2701 \times 1 \times 25 = 5402 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ розділ	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	192,93
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	5402,00
2,2	Електротехнічні роботи	6%	578,79
2,3	Сантехнічні роботи	5%	482,32
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	289,39
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2893,93
Разом за підрозділом 2		100%	9646,43
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	385,86
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	96,46
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	28,94
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	964,64
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	289,39
Разом за підрозділами 1-7			11411,73
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	79,88
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	684,70
Разом за підрозділами 1-9			12176,31
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	228,23
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	48,71

Продовження таблиці 2.2

12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	650,47
Усього. Базисна вартість будівництва			13103,72
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	4627,00
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	917,26
Усього по розділу Б:			5544,26
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			18647,98
Вісімнадцять мільйонів шістсот сорок сім тисяч дев'ятсот вісімдесят гривень			

Висновок

Результати дослідження ринку ресторанного господарства Солом'янського району м. Києва показують, що проектування кафе десертного «Creme» на 80 місць по вулиці Антонова 2/32 буде доцільним. Цільовим сегментом споживачів кафе «Creme» є молодь та сімейні пари віком від 18 до 60 років, із середнім рівнем доходу. За видом зайнятості цільовий сегмент – студенти, топ-менеджери, керівники, домогосподарки, а за місцем проживання – місцеве населення Солом'янського району, для яких є характерним відвідування закладу з метою дозвілля, відпочинку та гастрономічного задоволення.

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

При вибудовуванні власної управлінської моделі відповідно до обраної форми власності, організаційно-правової форми та спроектованої виробничої програми було враховано з положеннями Господарського кодексу України, Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування.

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (таблиця 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	5	5	15
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	17	18	50
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	12	14	35
Разом (персоналу закладу), чол.	34	37	

Структуру управління закладом наведено у додатку 3.

Використовуючи Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників („Торгівля та громадське харчування”, випуск 65), стандарт ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства „Класифікація” (п. 5.6) визначаємо кваліфікаційні вимоги до окремих категорій працівників. Дані

наведено у додатку К.

За результатами проведеного дослідження створюємо проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства. Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Штатний розклад закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Директор	1,0
2	Гол-бухгалтер	1,0
3	Комірник	1,0
4	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		5,0
Виробничий (операційний) персонал		
1	Завідуючий виробництвом	1,0
2	Кухонний працівник	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 4 розряду	6,0
5	Кухар 3 розряду	2,0
6	Офіціант	6,0
Разом виробничий (операційний) персонал		18,0
Допоміжний персонал		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник залу	2,0
5	Доглядальниця	2,0
Разом по допоміжному персоналу		12,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		35,0

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

Планування основного фонду заробітної плати по закладу ресторанного господарства на плановий місяць та рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	18000	18000	0	1800	1800	237600
2	Бухгалтер	1	14500	14500	0	1450	1450	191400
3	Комірник	1	10300	10300	0	1030	1030	135960
4	Адміністратор	2	12700	25400	0	1270	2540	335280
	Разом АУП	5	55500	68200	0	5550	6820	900240
Виробничий (операційний) персонал								
5	Завідуючий виробництвом	1	13500	13500	1350	0	1350	178200
6	Кухонний працівник	1	7300	7300	730	0	730	96360
7	Бармен	2	7800	15600	780	0	1560	205920
8	Кухар 4 розряду	6	9400	56400	940	0	5640	744480
9	Кухар 3 розряду	2	8700	17400	870	0	1740	229680
10	Офіціант	6	6850	41100	685	0	4110	542520
	Разом виробничий (операційний) персонал	18	53550	151300	5355	0	15130	1997160
Допоміжний персонал								
11	Охоронець	2	6700	13400	0	670	1340	176880
12	Водій-вантажник	2	6700	13400	0	670	1340	176880
13	Мийник посуду	4	6500	26000	0	650	2600	343200
14	Прибиральник залу	2	6600	13200	0	660	1320	174240
15	Доглядальниця	2	6500	13000	0	650	1300	171600
	Разом допоміжний персонал	12	33000	79000	0	3300	7900	1042800
	Разом місячний ФЗП	35	142050	298500	5355	8850	29850	3940200

Також буде використана можливість отримання не запланованих мотиваційних коштів. Вони будуть формуватись результатами роботи

працівників та кількісно виражені в кількості так званого “чаю”, понад чекових грошей що залишає у закладі відвідувач, як знак вдячності за гарне обслуговування. Планується використання 25% для фінансування харчування працівників. Дані наведено у додатку Л

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.4).

Таблиця 3.4

**План з праці по закладу ресторанного господарства
на плановий рік**

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	35	35
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	18	18
Допоміжний персонал	осіб	12	12
Фонд основної заробітної плати	грн.	328350	3940200
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	75020	900240
Виробничий (операційний) персонал	грн.	166430	1997160
Допоміжний персонал	грн.	86900	1042800
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	44907,5	538890
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	11253	135036
Виробничий (операційний) персонал	грн.	24964,5	299574
Допоміжний персонал	грн.	8690	104280
Фонд оплати праці, усього.	грн.	373257,5	4479090
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	86273	1035276
Виробничий (операційний) персонал	грн.	191394,5	2296734
Допоміжний персонал	грн.	95590	1147080
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	10664,50	127974,00
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	17254,60	207055,20
Виробничий (операційний) персонал	грн.	10633,03	127596,33
Допоміжний персонал	грн.	7965,83	95590,00

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг. Процес реалізації товарів (товарообіг) буде здійснюватися усіма можливими операціями операції: згідно з договорами купівлі-продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів. Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по кафе "Creme"

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
1.Продукція власного виробництва			63331,8		1900,0
Солодкі страви	914	60,26	55078,8	27420	1652,4
Холодні напої власного виробництва	130	63,48	8253,0	3900	247,6
2. Закупні товари			17199,0		516,0
Холодні напої закупівельні	112	42,26	4733,4	3360	142,0
Тістечка	190	65,61	12465,6	5700	374,0
3. Разом			80530,8		2415,9

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По кафе		
1. Продукція власного виробництва	1900,0	22799,4
2. Закупні товари	516,0	6191,6
У тому числі акогольні напої, пиво	0,0	0,0
Плановий роздрібний товарооборот	2415,9	28991,1

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	9646,43
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1566,21
2.1. Холодильне обладнання	495,822
2.2. Механічне обладнання	473,28
2.3. Теплове обладнання	247,86
2.4. Торговельне обладнання	315,486
2.5. Вимірювальні прилади	33,762
3. Меблі, інше офісне обладнання	180,234
4. Автотранспорт	450,738
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	45,084
6. Телефони	11,22
Усього	134,66

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 11,5 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми.

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів та інших нематеріальних активів за допомогою прямолінійного методу по закладу наводимо у Додатку М.

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних

відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 685,3 тис. грн. на рік.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	22799,4	160	14030,4	8769,0
1	Закупні товари	6191,6	160	3810,2	2381,4
	Разом	28991,1		17840,7	11150,4

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 11150,4 тис. грн. за перший поточний рік діяльності. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат був розрахований у інженерно-будівельному розділі. Визначаємо їх у вартісному відображенні результати наведені у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн. (без ПДВ)	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	14612,20	1,87170	27,34
2.Витрати на опалення, Гкал	178,01	1534,66	273,28
3. Витрати води, м ³	3444,79		
Холодна	2124,21	11,83	25,04
Гаряча	1320,57	81,27	107,23
Разом			433,09
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u>			231,93

Загалом витрати по 5 статті становлять 665,1 тис. грн.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	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	580	2,9
Оперативно виробничий персонал	18	2	560	20,16
Допоміжний	12	2	510	12,24
Разом	35	*		35,3

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в наступній формі)Додаток О.

Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності ЗРГ на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	11150,4
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	4479,1
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	985,4
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	685,29
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	665,1
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	210,6
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	28,4
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	14,5
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	181,4
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	8,7

Продовження таблиці 3.11

Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1070,4
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	19478,28

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	28991,08
2	Рівень торгівельної націнки, %	160,00
3	Змінні витрати, у тому числі	11346,34
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	11150,41
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	195,93
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	17644,72
5	Постійні витрати, тис. грн.	8121,60
6	Прибуток, тис. грн.	9523,12
7	Рівень змінних витрат, %	39,13
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	6719,69
9	Маржинальний запас стійкості, %	331,42
10	Рентабельність товарообігу	14,84

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від реалізації продукції	28991,09
2	Податок на додану вартість	4831,85
3	Чистий дохід від реалізації	24159,24
4	Собівартість реалізованої продукції	11150,42
5	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	8317,54
6	Прибуток від операційної діяльності	4691,28
7	Фінансові витрати	-

Продовження таблиці 3.13

8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	4691,28
9	Податок на прибуток, 18%	844,43
10	Чистий прибуток - можливий	3846,85
11	Рентабельність реалізації, %.	13,27
12	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від роздрібного товарообігу)	2899,11
13	Чистий прибуток – плановий	3846,85

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	24159,24	5	3846,85	13,27	673,94
2-й рік	25 367,20	5	3365,99	13,27	640,25
3-й рік	26 635,56	6	3534,29	13,27	608,23
4-й рік	28 233,70	7	3746,35	13,27	577,82
5-й рік	30 210,05	5	4008,60	13,27	548,93
Разом за 5 років	134605,75		18502,08		3049,17

3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

У процесі оцінки капітальних витрат по проекту та чистого грошового потоку ці показники повинні бути приведені до теперішньої вартості, тобто дисконтовані. За дисконтну ставку, що використовується у дипломному проекті визначимо річний рівень інфляції, що склався в Україні у році написання проекту. Капітальні витрати по проекту по роках, на перший рік були розраховані в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	11450,3	4520,79	4520,79	3798,99	-7651,32

2		4006,24	8527,03	2829,07	-4822,26
3		4142,53	12669,56	2458,24	-2364,02
4		4324,17	16993,73	2156,33	-207,69
5		4557,53	21551,26	1909,83	1702,14
Разом	11450,3	21551,26	21551,26	13152,45	1702,14

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГП – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.2)$$

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 1,15$$

Отже індекс дохідності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту віграє 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 засобів, що накопичуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \cdot 100, \quad (3.3)$$

де ІР – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;
ЧП – середньорічний чистий прибуток (без урахування амортизаційних відрахувань) за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.

$$\text{ЧП} = 3700,42$$

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис. грн.

$$\text{ІР} = 32,3\%$$

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 32,3 %.

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

$$\text{ПО} = \text{ІВ} / \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t \cdot n}, \text{ роки} \quad (3.4)$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГП t. – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис.грн.

$$\text{ПО} = 11450,2 / (13152,45/5) = 3,35 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,35 років.

Розрахунок капітального бюджету представляємо у Додатку Н.

Отже, в основі проектування грошових потоків у закладі закладено принципи кругообігу капіталу. Протягом запланованого періоду основним джерелом надходження коштів має бути прибуток від реалізації продукції та послуг. У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 3,35 роки. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

Резюме проекту (висновки)

У випускному кваліфікаційному проєкті розроблено проєкт закладу ресторанного господарства у складі кафе десертного на 80 місць. Здійснено розрахунки та доведено, що будівництво закладу ресторанного господарства є доцільним та рентабельним.

У розділі 1 «Концепція. Технологія. Організація» проведено маркетингові дослідження ринку закладу ресторанного господарства у Солом'янському районі м. Києва. За результатами досліджень визначено, що доцільним є проєктування закладу ресторанного господарства у складі кафе десертного на 80 місць. Розроблено концепцію закладу з назвою "Creme". Розроблено борошняний виріб «Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза, яка за вітамінно-мінеральним складом переважає контрольний зразок, виготовлений за класичною технологією. Розроблену технологію впроваджено у заклади ресторанного господарства.

Наведено характеристику виробничого процесу закладу; розроблено виробничу програму для кафе десертного на 80 місць, яка відображає головну концепцію роботи закладу; визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення де буде зберігатися продукція, враховуючи її необхідну кількість, терміни і умови зберігання. Розраховано площі цехів та торговельних приміщень.

У розділі 2 «Архітектура. Дизайн» визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено дизайн кафе на 80 місць, розроблено архітектурні та ландшафтні рішення, розраховано кошторис будівництва. Загальна вартість будівництва складає 18647 тис. грн., корисна площа будівлі закладу – 335 м².

У розділі 3 «Управління. Економіка» визначено основні стадії управління закладом, організаційно-правовий статус, джерела формування статутного фонду, структуру управління закладом; зазначено завдання до вирішення для кожної структурної одиниці; обґрунтовано необхідність впровадження автоматизованої системи управління, обґрунтовано операційні доходи закладу. Термін окупності складає 3,35 роки. Таким чином, доведено доцільність проєктування закладу ресторанного господарства у Солом'янському районі м. Києва, а саме десертного кафе

на 80 місць. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво закладу ресторанного господарства є доцільним та рентабельним.

Список використаних джерел

1. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
2. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
3. Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
13. Драпильов В.Г. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства: учебник для вузов. – М.: Колос, 2000. — 494 с.
14. Энгор М.Б., Ходак А.П. и др. Использование нетрадиционного сырья. – Хлебопекарная и кондитерская промышленность, 2001, №10 с.6-8.
15. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2004. — 304 с.
16. Артемова Е. Н. Тыквенные семена – перспективный источник обогащения продуктов витаминами и минеральными веществами / Е. Н. Артемова, К. В. Власова // Информационный журнал «Курортные ведомости». – 2011. - № 3 (66). - С. 42-43.
17. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми. - К.: КНЕУ, 2002.- 245 с.
18. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
19. Никуленкова Т.Т. "Проектирование предприятий общественного питания". М.: Колос, 2006. — 247 с.
20. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К.КНЕУ, 2003. – 246 с.
21. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с.
22. Украинские специальные продукты питания: сборник / под. ред. проф., докт. мед. наук П.А. Карпенко. - К.: ИД «АДЕФ-Украина», 2003. - 76с.
23. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Учебное пособие. Минск.: Новое знание, 2002. – 799с.

24. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

Интернет ресурсы

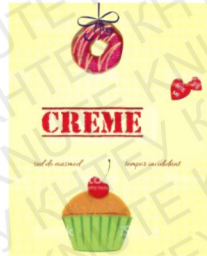
25. <http://www.kiev.com.ua> – Київський форум ресторанного господарства

26. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства

27. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Режим доступа: <http://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>

28. Загальна інформація про насіння гарбуза: [Режим доступу] <http://ecopravo.lviv.ua/health/folk-recipes/pro-korist-garbuzovogo-nasinnya/>

Концепція кафе десертного «Creme»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Солом'янський район
Місце розташування проектного закладу	м. Київ, Солом'янський район, вул. Антонова 2/32
Рівень туристичної аттрактивності та ділової активності району	На території району знаходиться невелика кількість визначних місць: 2 об'єкти культурної спадщини, 1 парк
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	24 заклади ресторанного господарства; 2 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Кафе десертне
Неймінг	Кафе десертне «Creme»
Логотип	
Легенда	«Creme» – кафе десертне у сучасному стилі. Жага європейських кондитерів створити в Україні місце, яке б нагадувало їй про дім. Світлий та ніжний інтер'єр стилю, квіти та вишукані м'які меблі створюють затишну та сімейну атмосферу у кафе.
Концептуальне меню	
Кафе десертне «Creme» позиціонує себе як заклад із високим рівнем сервісу та масовою доступністю. Заклад пропонує європейські страви (десерти), у т.ч. із використанням харчових добавок природного походження з метою підвищення біологічної цінності.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Дизайн кафе «Creme» буде виконано у класичному стилі. Він поєднує комфорт провінційного затишку з розкішшю. Характерна риса стилю інтер'єру – велика кількість світла та теплі природні відтінки, які немов вигоріли на сонці. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм

Фірмові атрибути	Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені натюрморти. Також залу будуть прикрашати м'які меблі та масивні люстри.
Фірмові кольори	Темно-кремовий, коричневий
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат закладу – кафе десертне з європейською кухнею з доступними цінами та форматом обслуговування «Casual Dining» із середнім чеком 150-200 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню a la carte
Форми обслуговування	Обслуговування буде здійснюватись офіціантами за меню a la carte, з подальшим готівковим або безготівковим розрахунком.
Додаткові послуги	• Реалізація десертних страв та тістечок на замовлення; • Реалізація продукції кафе через мобільний додаток; • Вечори живої музики.
Режим роботи	Пн-Нд 10:00- 23:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основна зала кафе десертного на 80 місць
Середня прогнозова оборотність місця за день	6,5 разів.

Меню десертного кафе «Сreme»

Страви	Вихід, г
Фірмові десертні страви	
Вишневе морозиво з шоколадними чіпсами	200/50
Булочка «Здобна» з додаванням борошна гарбузового	100
Саварен «Монмартр» із горіховим праліне	150
Солодкі страви	
Холодні десерти	
Шоколадний мус	200
Грейпфрутовий мус з персиками	200/40
Желе «Кір Рояль»	200
Желе «Кавова Панна Кота»	250
Самбук яблучний (яблука, цукор, желатин, яйце)	150
Самбук сливовий	150
Безе з морозивом і малиною (яйця, цукор, малина, родзинки, морозиво, какао)	150
Сорбет з чорною порічкою і м'ятою (цукор, м'ята, порічка, лимон)	200
Сорбет лимонно-апельсиновий з ягідним сиропом	200
Сорбет з полуницею, лимоном та м'ятою	200
Заморожене Парфе (заморожені збіті вершки, яйця, тертий шоколад подрібнене печиво)	150
Парфе з маракуєю та імбирем (маракуя, згущене молоко, імбир, сметана)	220
Щербет з винограду (виноград, вода, цукор, вино)	150
Щербет лимонний з вершками, молоком та цукровою пудрою	150
Фруктовий салат «Саля де Фрюї»	250
Морозиво	
Морозиво з фруктами (яблуко, банан, апельсин)	150/20/20/20
Вишневе морозиво з шоколадними чіпсами	200/50
Міні-кульки з морозива у шоколаді	150/20
Морозиво пломбір (брикет) з печивом та арахісом	150
Морозиво "Тортуфо" з пастою з перетертого фундука та шоколадною підливою всередині	160
Морозиво «Тутті-Фрутті»	150
Смузі	
Смузі-енергетик "Вибух енергії" (з петрушкою)	300
Смузі зелений чай, банан, яблуко	300
Смузі з чорниці, малини, полуниці, банана	300

Смузі з яблука, груші, ківі	300
Смузі з чорної смородини, чорниці, цукрової пудри, кориці, газованої води	300
Тістечка	
Тістечко «Пассіон»	100
Тістечко «Мокамбо»	120
Тістечко «Тірімису»	120
Тістечко «Софі»	100
Гарячі напої	
Чай	
«Трон імператора» чорний	400
«Клеопатра» чорний	400
Класичний зелений чай	400
«Полуниця імператора» чорний	400
«Легенда цейлону»	400
«Ройбуш червона вишня»	400
«Суниця з вершками»	400
Кава	
Кава еспresso	50/10
Кава Лате	170
Кава капучино	100/10
Кава американо	100/10/10
Кава-крем «Бейліз»	120/20
Горячий шоколад	100
Кава «Глясе»	70/10
Кава «Айріш»	110/10
Холодні напої власного виробництва	
Молочні коктейлі в асортименті :	
- Вишневий	250
- Банановий	250
- Полуничний	250
- Ванільний	250
Соки-фреш в асортименті:	
Апельсиновий	250
Грейпфрутовий	250
Яблучний	250
Морквяний	250
Закупівельні напої	
Соки в асортименті:	
Яблуко	250
Вишня	250

Продовження таблиці Б-1

Виноград	250
Мультивітамін	250
Мінеральна вода в асортименті:	
- Евіан	500
- Бон Аква	500
- Миргородська	500
- Пер'є з лимоном	500
Солодка газувана вода в асортименті:	
- Кока-Кола	500
- Фанта	500
- Спрайт	500

Денна виробнича програма десертного кафе «Сreme»

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові десертні страви		
Вишневе морозиво з шоколадними чіпсами	200/50	28
Булочка «Здобна» з додаванням борошна гарбузового	100	48
Саварен «Монмартр» із горіховим праліне	150	20
Солодкі страви		914
Холодні десерти		
Шоколадний мус	200	34
Грейпфрутовий мус з персиками	200/40	28
Желе «Кір Рояль»	200	34
Желе «Кавова Панна Кота»	250	28
Самбук яблучний (яблука, цукор, желатин, яйце)	150	32
Самбук сливовий	150	26
Безе з морозивом і малиною (яйця, цукор, малина, родзинки, морозиво, какао)	150	38
Сорбет з чорною порічкою і м'ятою (цукор, м'ята, порічка, лимон)	200	28
Сорбет лимонно-апельсиновий з ягідним сиропом	200	22
Сорбет з полуницею, лимоном та м'ятою	200	30
Заморожене Парфе (заморожені збиті вершки, яйця, тертий шоколад подрібнене печиво)	150	36
Парфе з маракуєю та імбирем (маракуя, згущене молоко, імбир, сметана)	220	42
Щербет з винограду (виноград, вода, цукор, вино)	150	32
Щербет лимонний з вершками, молоком та цукровою пудрою	150	34
Фруктовий салат «Саля де Фрюї»	250	32
Морозиво		
Морозиво з фруктами (яблуко, банан, апельсин)	150/20/20/20	34
Вишневе морозиво з шоколадними чіпсами	200/50	28
Міні-кульки з морозива у шоколаді	150/20	36
Морозиво пломбір (брикет) з печивом та арахісом	150	42
Морозиво "Тортуфо" з пастою з перетертого фундука та шоколадною підливою всередині	160	46
Морозиво «Тутті-Фрутті»	150	42
Смузі		
Смузі-енергетик "Вибух енергії" (з петрушкою)	300	30
Смузі зелений чай, банан, яблуко	300	38

Продовження таблиці В-1

Смузі з чорниці, малини, полуниці, банана	300	30
Смузі з яблука, груші, ківі	300	36
Смузі з чорної смородини, чорниці, цукрової пудри, кориці, газованої води	300	28
Тістечка		190
Тістечко «Пассіон»	100	25
Тістечко «Мокамбо»	120	18
Тістечко «Тірімису»	120	24
Тістечко «Софі»	100	23
Гарячі напої		152
Чай		
«Трон імператора» чорний	400	12
«Клеопатра» чорний	400	6
Класичний зелений чай	400	12
«Полуниця імператора» чорний	400	21
«Легенда цейлону»	400	15
«Ройбуш червона вишня»	400	7
«Суниця з вершками»	400	5
Кава		
Кава еспрессо	50/10	8
Кава Лате	170	21
Кава капучино	100/10	6
Кава американо	100/10/10	3
Кава-крем «Бейліз»	120/20	6
Горячий шоколад	100	9
Кава «Глясе»	70/10	12
Кава «Айріш»	110/10	9
Холодні напої власного виробництва		242
Молочні коктейлі в асортименті :		
- Вишневий	250	16
- Банановий	250	18
- Полуничний	250	21
- Ванільний	250	14
Соки-фреш в асортименті:		
Апельсиновий	250	16
Грейпфрутовий	250	16
Яблучний	250	17
Морквяний	250	12
Закупівельні напої		
Соки в асортименті:		
Яблуко	250	11

Продовження таблиці В-1

Вишня	250	12
Виноград	250	12
Мультивітамін	250	10
Мінеральна вода в асортименті:		
- Евіан	500	8
- Бон Аква	500	11
- Миргородська	500	9
- Перс з лимоном	500	10
Солодка газована вода в асортименті:		
- Кока-Кола	500	12
- Фанта	500	6
- Спрайт	500	11

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів
за товарними групами**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Кава еспрессо	запакована	0,560
Полуниця	охолоджена	2,937
Груша	охолоджена	1,250
Цедра лимону	охолоджена	0,404
Мята	охолоджена	0,020
Лимон	охолоджені	0,363
Яблука	охолоджені	1,840
Чорниця	охолоджена	0,434
Цукати	охолоджений	0,092
Гострий перець	охолоджений	0,024
Слива	свіжа	1,380
Горіхи	свіжі	0,280
Малина	свіжа	0,200
Апельсини	свіжі	0,150
Борошно пшеничне	запаковане	33,552
Цукор	запакований	23,596
Цукор ванільний	запакований	1,032
Шоколад	запакований	3,196
Розпушувач	запакований	0,080
Дріджі	запакований	1,170
Мигдаль	запакований	1,862
Цукров пудра	запакована	3,516
Білий шоколад	запакований	0,225
Кориця	запакована	0,020
Мигдалеве борошно	запаковане	1,575
Мак	запакований	1,176
Цукор коричневий	запакований	0,260
Желатин	запакований	0,398
Вишневий джем	консервований	0,360
М'ятний джем	консервований	0,315
Ягідний сироп	консервований	0,890
Ягідне пюре	консервований	0,840
Масло вершкове	охолоджене	8,725
Вершки 20%	охолоджені	8,480
Йогурт	охолоджений	0,125
Молоко	охолоджене	1,988
Сир кисломолочний	охолоджений	0,610
Маргарин	охолоджений	5,655

Продовження таблиці Г-1

Морозиво вершове	заморожене	4,200
Морозиво полуничне	заморожене	3,720
Морозиво фісташкове	заморожене	3,480
Морозиво шоколадне	заморожене	3,840
Морозиво малинове	заморожене	4,200
Яйця	свіжі	324

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу

Найменування	Вихід, гр	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд.-год.
Морозиво з фруктами (яблуко, банан, апельсин)	150/20/20/20	34	0,5	0,041
Вишневе морозиво з шоколадними чіпсами	200/50	28	0,4	0,027
Міні-кульки з морозива у шоколаді	150/20	36	0,3	0,026
Морозиво пломбір (брикет) з печивом та арахісом	150	42	0,3	0,031
Морозиво "Тортуго" з пастою з перетертого фундука та шоколадною підливою всередині	160	46	0,3	0,034
Морозиво «Тутті-Фрутті»	150	42	0,3	0,031
Шоколадний мус	200	34	0,7	0,058
Грейпфрутовий мус з персиками	200/40	28	0,7	0,048
Желе «Кір Рояль»	200	34	0,5	0,041
Желе «Кавова Панна Кота»	250	28	0,5	0,034
Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза	100	48	0,6	0,070
Самбук яблучний (яблука, цукор, желатин, яйце)	150	32	0,8	0,062
Самбук сливовий	150	26	0,8	0,051
Безе з морозивом і малиною (яйця, цукор, малина, родзинки, морозиво, какао)	150	38	1,2	0,111
Сорбет з чорною порічкою і м'ятою (цукор, м'ята, порічка, лимон)	200	28	0,6	0,041
Сорбет лимонно-апельсиновий з ягідним сиропом	200	22	0,6	0,032
Сорбет з полуницею, лимоном та м'ятою	200	30	0,6	0,044
Заморожене Парфе (заморожені збиті вершки, яйця, третій шоколад подрібнене печиво)	150	36	0,9	0,079
Парфе з маракуєю та імбирем (маракуя, згущене молоко, імбир, сметана)	220	42	0,9	0,092
Щербет з винограду (виноград, вода, цукор, вино)	150	32	0,9	0,070
Щербет лимонний з вершками, молоком та цукровою пудрою	150	34	0,9	0,075
Фруктовий салат «Сая де Фрюї»	250	32	1,1	0,086
Смузі-енергетик "Вибух енергії" (з петрушкою)	300	30	1,6	0,117
Смузі зелений чай, банан, яблуко	300	38	1,6	0,148
Смузі з чорниці, малини, полуниці, банана	300	30	1,6	0,117

Продовження таблиці Д-1

Смузі з яблука, груші, ківі	300	36	1,6	0,140
Смузі з чорної смородини, чорниці, цукрової пудри, кориці, газованої води	300	28	1,6	0,109
Апельсиновий	250	16	0,8	0,031
Грейпфрутовий	250	16	0,8	0,031
Яблучний	250	17	0,8	0,033
Морквяний	250	12	0,8	0,023
Молочні коктейлі в асортименті :				
- Вишневий	250	16	3	0,117
- Банановий	250	18	3	0,132
- Полуничний	250	21	3	0,154
- Ванільний	250	14	3	0,102
Всього				2,44

Графік погодинної реалізації продукції десертного кафе

Години роботи	Кількість порцій, шт.	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		20	30	25	30	25	30	35	45	35	30	30	10
Коефіцієнт перерахунку		0,05797101	0,08695652	0,07246377	0,08695652	0,07246377	0,08695652	0,10144928	0,13043478	0,10144928	0,08695652	0,08695652	0,02898551
СОЛОДКІ СТРАВИ	914												
ХОЛОДНІ ДЕСЕРТИ	0												
Шоколадний мус	34	2,0	3,0	2,5	3,0	2,5	3,0	3,4	4,4	3,4	3,0	3,0	1,0
Грейпфрутовий мус з персиками	28	1,6	2,4	2,0	2,4	2,0	2,4	2,8	3,7	2,8	2,4	2,4	0,8
Желе «Кір Рояль»	34	2,0	3,0	2,5	3,0	2,5	3,0	3,4	4,4	3,4	3,0	3,0	1,0
Желе «Кавова Панна Кота»	28	1,6	2,4	2,0	2,4	2,0	2,4	2,8	3,7	2,8	2,4	2,4	0,8
Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза	48	2,8	4,2	3,5	4,2	3,5	4,2	4,9	6,3	4,9	4,2	4,2	1,4
Самбук яблучний (яблука, цукор, желатин, яйце)	32	1,9	2,8	2,3	2,8	2,3	2,8	3,2	4,2	3,2	2,8	2,8	0,9
Самбук сливовий	26	1,5	2,3	1,9	2,3	1,9	2,3	2,6	3,4	2,6	2,3	2,3	0,8
Безе з морозивом і малиною (яйця, цукор, малина, родзинки, морозиво, какао)	38	2,2	3,3	2,8	3,3	2,8	3,3	3,9	5,0	3,9	3,3	3,3	1,1
Сорбет з чорною порічкою і м'ятою (цукор, м'ята, порічка, лимон)	28	1,6	2,4	2,0	2,4	2,0	2,4	2,8	3,7	2,8	2,4	2,4	0,8
Сорбет лимонно-апельсиновий з ягідним сиропом	22	1,3	1,9	1,6	1,9	1,6	1,9	2,2	2,9	2,2	1,9	1,9	0,6
Сорбет з полуницею, лимоном та м'ятою	30	1,7	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	3,0	3,9	3,0	2,6	2,6	0,9
Заморожене Парфе (заморожені збиті вершки, яйця, тертий шоколад подрібнене печиво)	36	2,1	3,1	2,6	3,1	2,6	3,1	3,7	4,7	3,7	3,1	3,1	1,0
Парфе з маракусю та імбирем (маракуя, згущене молоко, імбир, сметана)	42	2,4	3,7	3,0	3,7	3,0	3,7	4,3	5,5	4,3	3,7	3,7	1,2

Продовження таблиці Е-1

Щербет з винограду (виноград, вода, цукор, вино)	32	1,9	2,8	2,3	2,8	2,3	2,8	3,2	4,2	3,2	2,8	2,8	0,9
Щербет лимонний з вершками, молоком та цукровою пудрою	34	2,0	3,0	2,5	3,0	2,5	3,0	3,4	4,4	3,4	3,0	3,0	1,0
Фруктовий салат «Салі де Фрюї»	32	1,9	2,8	2,3	2,8	2,3	2,8	3,2	4,2	3,2	2,8	2,8	0,9
Морозиво	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Морозиво з фруктами (яблуко, банан, апельсин)	34	2,0	3,0	2,5	3,0	2,5	3,0	3,4	4,4	3,4	3,0	3,0	1,0
Вишневе морозиво з шоколадними чіпсами	28	1,6	2,4	2,0	2,4	2,0	2,4	2,8	3,7	2,8	2,4	2,4	0,8
Міні-кульки з морозива у шоколаді	36	2,1	3,1	2,6	3,1	2,6	3,1	3,7	4,7	3,7	3,1	3,1	1,0
Морозиво пломбір (брикет) з печивом та арахісом	42	2,4	3,7	3,0	3,7	3,0	3,7	4,3	5,5	4,3	3,7	3,7	1,2
Морозиво "Тортуфо" з пастою з перетертого фундука та шоколадною підливою всередині	46	2,7	4,0	3,3	4,0	3,3	4,0	4,7	6,0	4,7	4,0	4,0	1,3
Морозиво «Тутті-Фрутті»	42	2,4	3,7	3,0	3,7	3,0	3,7	4,3	5,5	4,3	3,7	3,7	1,2
Смузі	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Смузі-енергетик "Вибух енергії" (з петрушкою)	30	1,7	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	3,0	3,9	3,0	2,6	2,6	0,9
Смузі зелений чай, банан, яблуко	38	2,2	3,3	2,8	3,3	2,8	3,3	3,9	5,0	3,9	3,3	3,3	1,1
Смузі з чорниці, малини, полуниці, банана	30	1,7	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	3,0	3,9	3,0	2,6	2,6	0,9
Смузі з яблука, груші, ківі	36	2,1	3,1	2,6	3,1	2,6	3,1	3,7	4,7	3,7	3,1	3,1	1,0
Смузі з чорної смородини, чорниці, цукрової пудри, кориці, газованої води	28	1,6	2,4	2,0	2,4	2,0	2,4	2,8	3,7	2,8	2,4	2,4	0,8
ТІСТЕЧКА	190	11,0	16,5	13,8	16,5	13,8	16,5	19,3	24,8	19,3	16,5	16,5	5,5
Тістечко «Пассіон»	25	1,4	2,2	1,8	2,2	1,8	2,2	2,5	3,3	2,5	2,2	2,2	0,7
Тістечко «Мокамбо»	18	1,0	1,6	1,3	1,6	1,3	1,6	1,8	2,3	1,8	1,6	1,6	0,5
Тістечко «Тірімису»	24	1,4	2,1	1,7	2,1	1,7	2,1	2,4	3,1	2,4	2,1	2,1	0,7
Тістечко «Софі»	23	1,3	2,0	1,7	2,0	1,7	2,0	2,3	3,0	2,3	2,0	2,0	0,7
ГАРЯЧІ НАПОЇ	152	8,8	13,2	11,0	13,2	11,0	13,2	15,4	19,8	15,4	13,2	13,2	4,4
Чай	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
«Трон імператора» чорний	12	0,7	1,0	0,9	1,0	0,9	1,0	1,2	1,6	1,2	1,0	1,0	0,3
«Клеопатра» чорний	6	0,3	0,5	0,4	0,5	0,4	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,5	0,2
Класичний зелений чай	12	0,7	1,0	0,9	1,0	0,9	1,0	1,2	1,6	1,2	1,0	1,0	0,3
«Полуниця імператора» чорний	21	1,2	1,8	1,5	1,8	1,5	1,8	2,1	2,7	2,1	1,8	1,8	0,6
«Легенда цейлону»	15	0,9	1,3	1,1	1,3	1,1	1,3	1,5	2,0	1,5	1,3	1,3	0,4
«Ройбуш червона вишня»	7	0,4	0,6	0,5	0,6	0,5	0,6	0,7	0,9	0,7	0,6	0,6	0,2
«Суниця з вершками»	5	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,7	0,5	0,4	0,4	0,1

Продовження таблиці Е-1

Кава	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Кава еспрессо	8	0,5	0,7	0,6	0,7	0,6	0,7	0,8	1,0	0,8	0,7	0,7	0,2
Кава Лате	21	1,2	1,8	1,5	1,8	1,5	1,8	2,1	2,7	2,1	1,8	1,8	0,6
Кава капучино	6	0,3	0,5	0,4	0,5	0,4	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,5	0,2
Кава американо	3	0,2	0,3	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,3	0,1
Кава-крем «Бейліз»	6	0,3	0,5	0,4	0,5	0,4	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,5	0,2
Горячий шоколад	9	0,5	0,8	0,7	0,8	0,7	0,8	0,9	1,2	0,9	0,8	0,8	0,3
Кава «Глясе»	12	0,7	1,0	0,9	1,0	0,9	1,0	1,2	1,6	1,2	1,0	1,0	0,3
Кава «Айріш»	9	0,5	0,8	0,7	0,8	0,7	0,8	0,9	1,2	0,9	0,8	0,8	0,3
ХОЛОДНІ НАПОЇ власного виробництва	242	14,0	21,0	17,5	21,0	17,5	21,0	24,5	31,5	24,5	21,0	21,0	7,0
Молочні коктейлі в асортименті :	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
- Вишневий	16	0,9	1,4	1,2	1,4	1,2	1,4	1,6	2,1	1,6	1,4	1,4	0,5
- Банановий	18	1,0	1,6	1,3	1,6	1,3	1,6	1,8	2,3	1,8	1,6	1,6	0,5
- Полуничний	21	1,2	1,8	1,5	1,8	1,5	1,8	2,1	2,7	2,1	1,8	1,8	0,6
- Ванільний	14	0,8	1,2	1,0	1,2	1,0	1,2	1,4	1,8	1,4	1,2	1,2	0,4
Соки-фреш в асортименті:	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Апельсиновий	16	0,9	1,4	1,2	1,4	1,2	1,4	1,6	2,1	1,6	1,4	1,4	0,5
Грейпфрутовий	16	0,9	1,4	1,2	1,4	1,2	1,4	1,6	2,1	1,6	1,4	1,4	0,5
Яблучний	17	1,0	1,5	1,2	1,5	1,2	1,5	1,7	2,2	1,7	1,5	1,5	0,5
Морквяний	12	0,7	1,0	0,9	1,0	0,9	1,0	1,2	1,6	1,2	1,0	1,0	0,3

Устаткування мийної столового посуду

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	Kromo K1600	1	1300	750	0,98
Рукомийник	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Ванна мийна	1БМП	5	650	600	1,95
Стіл для збирання залишків їжі	СПР-СО	1	1100	600	0,66
Шафа для посуду	IDP_084E	3	1000	550	1,65
Утилізатор відходів	Waste King 500	2	450	550	0,50
Стіл для чистого посуду	СПР-ЧП	1	1300	600	0,78
Разом					6,65

Площа
16,2

Устаткування мийної кухонного посуду

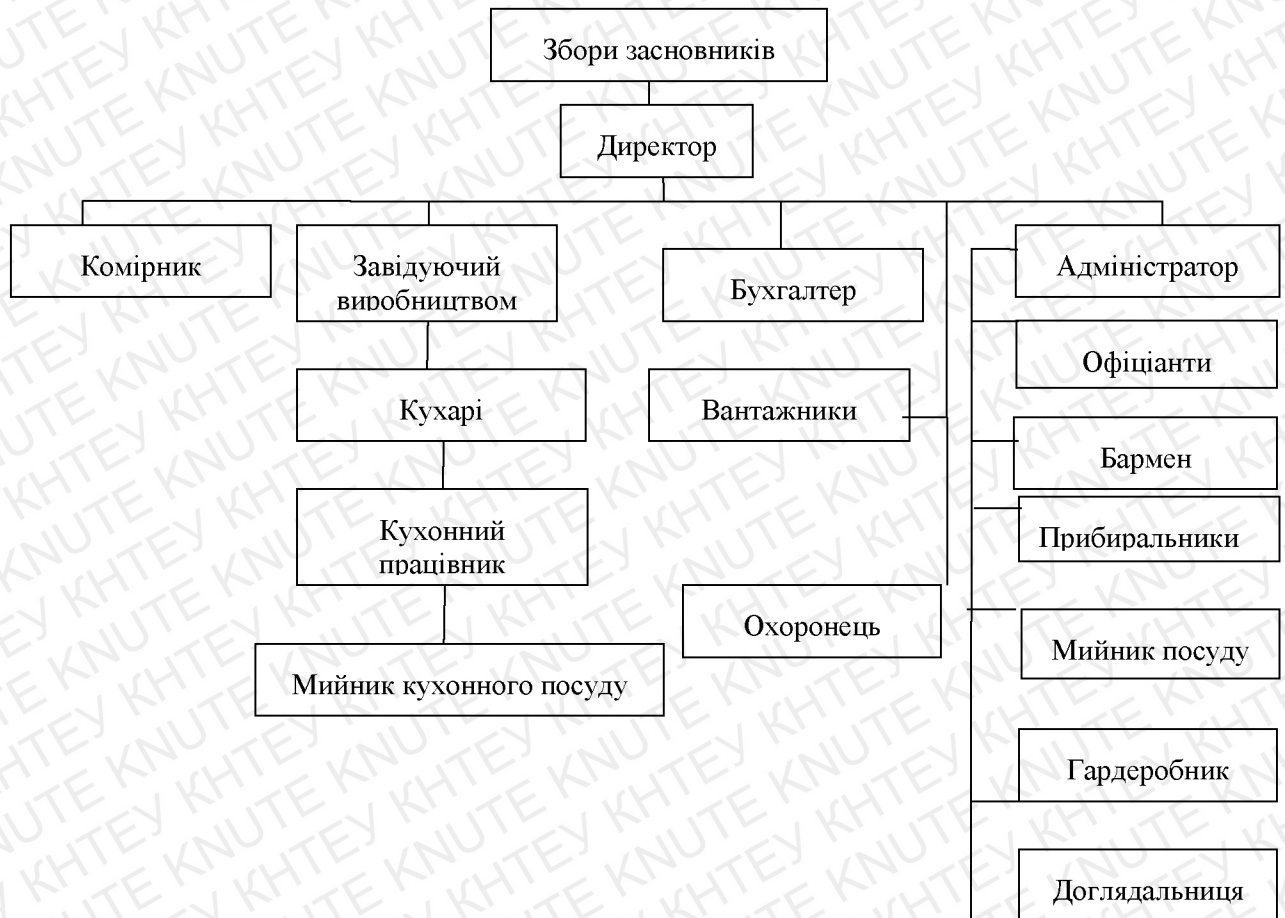
Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття кухонного посуду	DIHR LP 1 S5	1	700	750	0,53
Ванна мийна	1БМП	2	600	600	0,72
Підтоварник	KAYMAN ПТ-43/0510	1	1000	500	0,50
Стіл виробничий	RGS 120/7 – L	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	ACP_100	1	300	300	-
Рукомийник	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Разом					2,61

Площа 5,8

Устаткування барної зони

Устаткування	Модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
Барна стійка	MERX	1	5000	800
Кавомолка	JUNIOR SILVER Cimbali	1	220	360
Барний комбайн (міксер, льодоподрібнювач, блендер, цитрус-прес)	Macap P 515X (C10)	1	265	440
Льодогенератор	IM-25CLE	1	840	446
Кавоварка еспресо	Astoria SMSA/2 LISA BW	1	700	535
Соковижималка	KENWOOD JE 810	1	400	230
Електрочайник	MOULINEX BY 5200	1	250	250
Блендер	MOULINEX DDF 643	1	350	250
Міксер для коктейлів	HMD200-CE	1	165	171
Фризер	BTM 10A STAFF	1	435	570
Холодильна шафа	Інтер 230 Інтертехніка	1	606	625
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V7	1	260	180
Електронне меню	E-menu	5	350	200

Структура управління ТОВ "Сreme"



Профіль людських ресурсів (закладу ресторанного господарства)

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
Адміністративно-управлінський склад						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Гол-бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	5					
Виробничий (операційний склад)						
Завідуючий виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухонний працівник	1	20-30	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	6	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 3 розряду	2	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	6	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	18					
Допоміжний склад						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Водій-вантажник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції

Продовження таблиці К-1

Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник залу	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Доглядальниця	2	21-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	12					
Разом по ЗРГ	35					

Додаток Л

Таблиця Л-1

Планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	900240	15	135036
Виробничий (операційний) персонал	1997160	15	299574
Допоміжний персонал	1042800	10	104280
Разом	3940200		538890

Додаток М

Таблиця М-1

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	9425,8	470	8955,8	25	4	358,232
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1566,194	74	1492,194	7	14	208,9071
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (З них)	56,33792	2,6	53,73792	5	20	10,74758
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	450,7033	21	429,7033	6	17	73,04956
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	180,2813	8,5	171,7813	5	20	34,35627
Разом амортизація ОЗ						685,29

Додаток Н

Таблиця Н-1

Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	50	5,0	250	53,17	13,29
Чашки	50	5,0	250	56,90	14,23
Десертні	50	5,0	250	53,10	13,28
Закусочні	50	5,0	250	53,90	13,48
2. Столові набори					
Виделки	50	8,0	400	35,70	14,28
Ложки	50	8,0	400	34,37	13,75
Ножі	50	8,0	400	44,83	17,93
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Стакани	50	5,0	250	56,57	14,14
Спецовниці	50	0,9	18	105,10	1,89
Скатертини	50	4,1	180	133,83	24,09
Серветки	50	12,5	600	58,23	34,94
Разом	*	*	*	*	175,29

Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства на рік

Показники	1-ий рік	2-ий рік	3-ій рік	4-ий рік	5-ий рік
1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати					
1. Будівництво чи придбання приміщень	9241,0				
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1535,5				
2.1 Холодильне обладнання	486,1				
2.2 Механічне обладнання	464,0				
2.3 Теплове обладнання	243,0				
2.4 Торговельне обладнання	309,3				
2.5 Вимірювальні прилади	33,1				
3. Меблі, інше офісне обладнання	176,7				
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	55,2				
5. Вартість інших основних фондів	441,9				
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-				
8. Резерв капітальних витрат	-				
Разом капітальні витрати	11450,3	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Джерела отримання коштів					
1. Власні кошти, разом	11450,3	4006,2	8148,8	12472,9	17030,4
У тому числі: внески до статутного фонду	6929,5				
Прибуток (капіталізований)	3846,9	3366,0	3534,3	3746,4	4008,6
Амортизаційні відрахування	673,9	640,2	608,2	577,8	548,9
Нерозподілений прибуток минулих років		0,0	4006,2	8148,8	12472,9
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
Разом фінансові кошти	11450,3	4006,2	8148,8	12472,9	17030,4
Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів	0,0	4006,2	8148,8	12472,9	17030,4

ПОГОДЖЕНО
Головний державний санітарний лікар

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/назва адміністративної території/

/прізвище, ім'я по батькові/

/прізвище, ім'я по батькові/

«__» 20__ р.

(підпис)

«__» 20__ р.

М.П.

М.П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

«Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза

/найменування виробу /

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		на 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Борошно пшеничне	75	75	750	750	Колір – білий або білий з кремовим відтінком, смак - солодкуватий
2.	Борошно гарбузове	25	25	250	250	Колір – жовтий з помаранчевим відтінком
3	Молоко коров'яче	20	20	200	200	Колір – білий або з кремовим відтінком, консистенція – однорідна
4.	Меланж	10	10	100	100	Однорідна рідина, жовтого кольору без домішків
5.	Масло вершкове	7	7	70	70	Однорідна густа з жовтим відтінком, без домішок
6.	Сіль	1,5	1,5	15	15	Солоний, білі кристалики без домішок
7	Цукор	5	5	50	50	Солодкий, білі кристалики без домішок
8.	Дріжджі	1	1	11	11	Консистенція м'яка, колір – коричневий з характерним запахом
	ВИХІД	-	100	-	1000	

Технологія приготування

Борошно пшеничне та гарбузове просіюють, Молоко нагрівають до 35⁰С та перемішують з підготовленими дріжджами. Усі інгредієнти перемішують у планетарному міксері, витримують 10 хв при температурі +2+4⁰С . Обминають, Формують та випікають при температурі 200⁰С протягом 15 хв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – рівної круглої форми; поверхня гладка; без пошкоджень;.

Запах та смак – гармонійний, натуральний.

Колір – яскравий, природний, поверхня глянцева.

Консистенція – тісто - еластичне, однорідне.

Автор фірмової страви або виробу Давиденко В.О.

/прізвище, ім'я та по батькові /

Карту склав:

Технолог

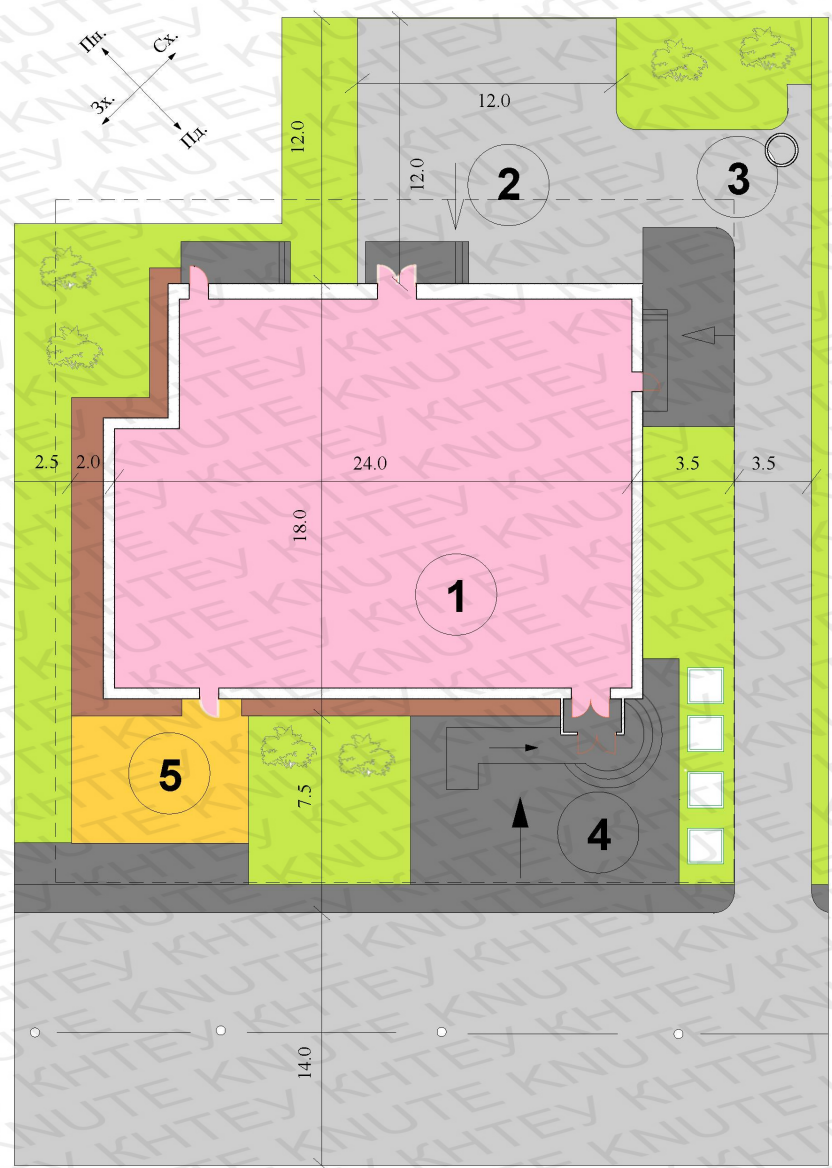
/посада/

/підпис/

Давиденко В.О.

/прізвище, ім'я та по батькові /

Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою



№ на плані	Найменування	Примітка
1	Десертне кафе	80 місць
2	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
3	Майданчик для сміттєзбірників	15 м ²
4	Майданчик для збору відвідувачів	40 м ²
5	Майданчик для відпочинку	40 м ²



Умовні позначення

- Вхід для відвідувачів
- Вхід для персоналу
- Завантажувальна
- Автодорога
- Сміттєзбірники
- Купці
- Дерева
- Клумби
- Межа ділянки
- Проектований заклад
- Озеленення
- Тротуар

КНТЕУ 8.181.19. 07-13 -ВКП

Проект десертного кафе на 80 місць у Солом'янському районі м. Києва

Зав. кафедрою	П.І.Б.	Підпис	Дата
Керівник	Кравченко М.Ф.		
Консультант	Мельдєва А.О.		
Студентка	Романенко Р.П.		
	Давиденко В.О.		

Кафе на 80 місць

Стадія	Аркуші	Аркушів
Н	1	4

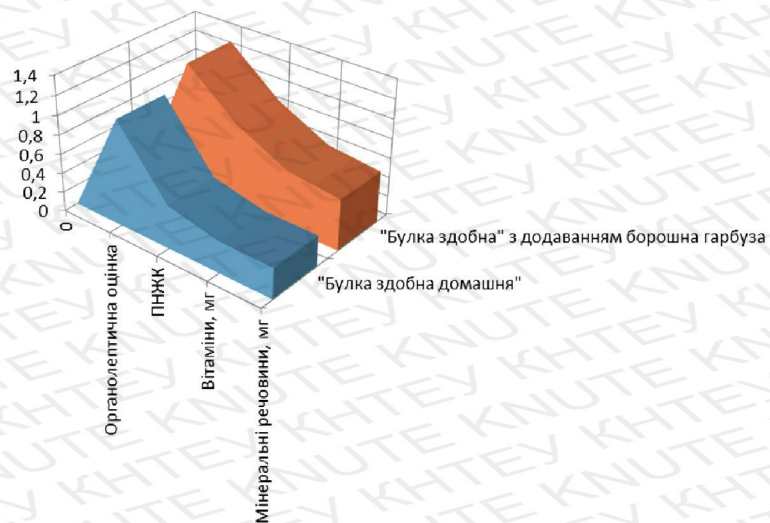
План благоустрою території та схема проїзду М 1:500

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
2 курс 7 група, з.ф.н.

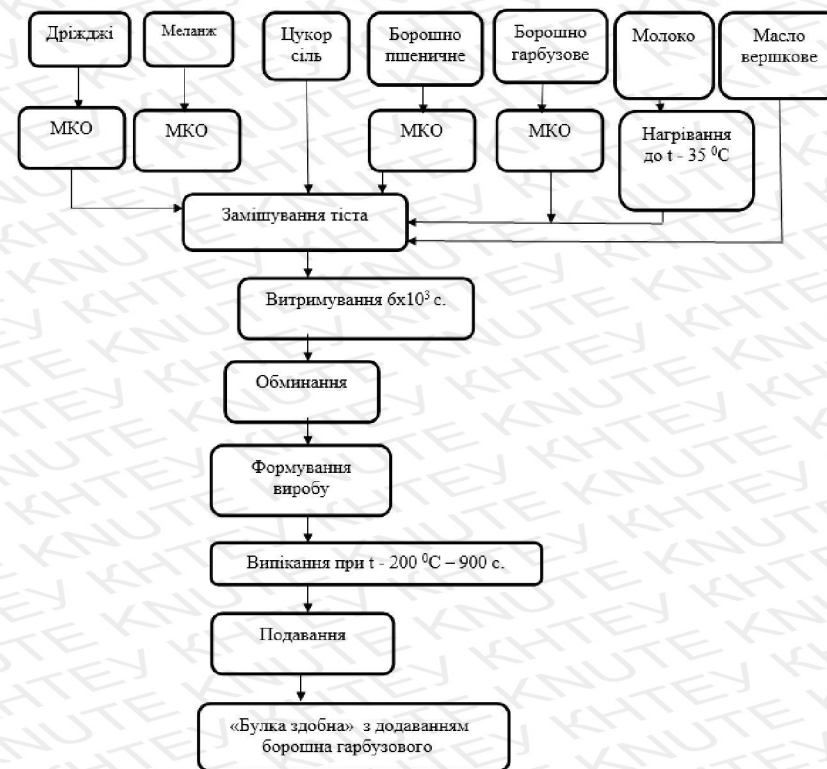
Хімічний склад «Булки здобної» з гарбузовим борошном» (на 100 г)

Найменування	Контроль	Дослід (25% заміни)	Різниця, %
Білки, г	7,8	7,9	1
Жири, г	8,6	8,9	3
ПНЖК, г	0,3	0,7	223
Вуглеводи, г	52,6	56	6
Харчові волокна, г	1,1	1,3	18
Вітаміни			
Вітамін В ₁ , мг	0,1	0,2	200
Вітамін В ₂ , мг	0,08	0,085	6
Вітамін Е, мг	0,1	0,15	50
Вітамін В ₃ , мкг	44	75	70
Вітамін РР, мг	2,7	3,6	33
Вітамін С, мг	16	35	219
Макроелементи			
Кальцій, мг	113	140	24
Магній, мг	65	80	23
Натрій, мг	170	171	1
Калій, мг	617	800	30
Фосфор, мг	345	369	7
Мікроелементи			
Залізо, мг	6940	7400	7
Цинк, мг	2370	2610	10
Мідь, мкг	375	555	10
Йод, мкг	22	25	14
Енергетична цінність, кКал	354	360	2
Е, мг	0,02	0,06	0,04
Вітамін РР, мг	0,47	0,52	0,06

Модель якості булочного виробу «Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза



Технологічна схема виробництва булочного виробу «Булка здобна» з додаванням борошна гарбуза



КНТЕУ 8.181.19. 07-13 -ВКП

Проект десертного кафе на 80 місць у
Солом'янському районі м. Києва

					КНТЕУ 8.181.19. 07-13 -ВКП			
					Проект десертного кафе на 80 місць у Солом'янському районі м. Києва			

План закладу на позначці 0

Г

Б

Б

А

3 000 3 000 6 000 6 000 6 000

24 000

1 1a 2 3 4 5

18 000

6 000

6 000

6 000

Специфікація технологічного устаткування				
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри l x b x h
1	Ванна мийна	АТЕСІ ВМ-1/600 К	9	600 600 600
2	Поліні пастіжні	АТЕСІ ПЗК- 950	2	950 400 400
3	Виробничий стіл	АТЕСІ СП-2/1200/600	4	1200 600 600
4	Стіл охолоджувальний	COOLEQ SNACK3100T/600	1	1795 600 600
5	Холодильн. шафа	Ariana R 750 MX	4	800 825 240
6	Морозильна шафа	Ariana Chef R 700 LX	2	800 725 240
7	Ваги електронні порційні	CAS SW – 20D	2	280 240 240
8	Слайсер	Siman MIRA 250 CE TEFLON	1	545 530 530
9	Блендер	MOULINEX DDF 643	1	350 250 250
10	Міксер	VEMA FL 2005/E	1	160 200 200
11	Збівальна машина	Frosty FM-5	1	230 370 370
12	Соковижималка	DELFA-Djus13	1	240 200 200
13	Пароконвектомат	Rational CM 61	1	771 847 847
14	Плита електрична 4-х конфоркова	DMD E17/4PFS-N	1	800 800 800
15	Стеліж	АТЕСІ СТК- 950/400	1	950 400 400
16	Фрізер	BTM 10A STAFF	2	435 570 570
17	Кухонний комбайн (віничок для збивання, віничок для замісу тіста, м'ясорубка шнекова, фудпроцесор)	Kenwood KVL 8470 S	1	450 300 300
18	Стіл кондитерський	А/ПЕК С БУК 12/8-Р	1	1200 850 850
19	Рукомийник	Кмй AP-15	4	500 400 400
20	Бачок для відходів	Атесі УР-6/10/220	3	610 610 610
21	Машина для миття посуду	Kromo K1600	1	1300 750 750
22	Стіл для збирання залишків їжі	СПР-СО	1	1100 600 600
23	Шафа для посуду	IDP 084E	3	1000 550 550
24	Утилізатор відходів	Waste King 500	1	450 550 550
25	Стіл для чистого посуду	СПР-ЧП	1	1300 600 600
26	Машина для миття кухонного посуду	DIHR LP1 S5	1	700 750 750
27	Кавомолка	JUNIOR SILVER Simba	1	220 360 360
28	Барийн комбайн (міксер, льододобрижувач, блендер, цитрус-прес)	Masarp P 515X (C10)	1	265 440 440
29	Льодогенератор	IM-25CLE	1	840 446 446
30	Кавоварка еспресо	Astoria SMSA/2 LISA BW	1	700 535 535
31	Соковижималка	KENWOOD JE 810	1	400 230 230
32	Електрочайник	MOULINEX BY 5200	1	250 250 250
33	Блендер	MOULINEX DDF 643	1	350 250 250
34	Міксер для коктейлів	HMD200-CE	1	165 171 171
35	Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V 7	1	260 180 180
36	Електронне меню	E-menu	5	350 200 200
37	Стіл чотирьохмісний	Меркс	15	1200 900 900
38	Стіл двомісний	Меркс	10	500 500 500
39	Підсвічений стіл для офіціантів	Меркс	2	450 750 750
40	Сервіст для офіціантів		1	1150 750 750
41	Стеліж виробничий	Hendi 812204	21	950 400 400
42	Шафа для огляду	Новий стиль	5	1200 400 400
43	Стіл дитячий ігровий	Kidkraft	3	900 500 500
44	Охолоджувальна камера	PREMIUM	3	1200 750 750

[illegible]

Екстер'єр закладу
М 1:100



					КНТЕУ 8.181.19. 07-13 -ВКП			
					Проект десертного кафе на 80 місць у Солом'янському районі м. Києва			
					Кафе на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
						Н	4	4
						Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7 група, з.ф.и.		
	ПЛБ	Підпис	Дата		Екстер'єр закладу М 1:100			
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.							
Керівник	Медведєва А.О.							
Консультант	Романенко Р.П.							
Студентка	Давиденко В.О.							