

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект кафе-кондитерської на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва»

**Студентки 2 курсу 8 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»**

А.В. Тимошенко (Жук)

Науковий керівник проекту

**М.П. Перепелиця,
канд.техн.наук, доцент**

Наукові консультанти:

**Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація.**

**М.П. Перепелиця,
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.

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

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2019

Київський національний торговельно-економічний університет

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

«_____» _____ 2019 р.

ЗАВДАННЯ
на випускний кваліфікаційний проект студентці

ТИМОШЕНКО АЛІНІ ВАСИЛІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект кафе-кондитерської на 50 місць у Голосіївському 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 закладу ресторанного господарства у Голосіївському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій кулінарних виробів

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології кондитерських виробів.

Предмет дослідження: кафе-кондитерська на 50 місць, кондитерські вироби, кокосова олія, амарантове борошно

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.	Демічковська М.П.		
Підбір технологічного устаткування	Тарасенко І.І.		
2. Архітектура. Дизайн.	Романенко Р.П.		
3. Управління. Економіка.	Расулова А.М.		

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 торговельного залу – 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 ЕК	Грудень 2019 р.	

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ М.П.Демічківська

9. Гарант освітньої програми

_____ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

_____ А.В. Жук

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту

Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

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

12. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента(ки) _____
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____ М.Ф. Кравченко

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

Київський національний торговельно-економічний університет

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ
КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**

Студентки: Тимошенко Аліни Василівни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

**Тема проекту: «Проект кафе-кондитерської на 50 місць у
Голосіївському районі м. Києва»**

Керівник проекту: канд.техн.наук, доцент Перепелиця Мирослава
Павлівна

Термін захисту: « ___ » _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми виконано випускний кваліфікаційний проект кафе-кондитерської на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва, що містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Технологія. Організація» сформульовано концепцію кафе-кондитерської, проаналізовано соціально-економічну ситуацію Голосіївського району м. Києва обґрунтовано доцільність проектування кафе-кондитерської на 50 місць, місце проектування. Розроблено виробничу програму кафе-кондитерської. Обґрунтовано і розроблено технологію борошняних кондитерських виробів з додаванням амарантового борошна та кокосової олії, наведено основні показники їх якості. Проведено розрахунки площі приміщень кафе-кондитерської на 50 місць.

У розділі «Архітектура. Дизайн» Розроблено пропозиції щодо дизайну кафе-кондитерської «Еклер», розраховано загальну площу, яка склала 335 м² та кошторис будівництва.

У розділі «Управління. Економіка» обґрунтовано організаційно-правовий проектного кафе-кондитерської «Еклер», який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 2,5 років.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на ___ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал ___ аркуші.

Summary

According to the theme, a graduation qualification project of a café-confectionery for 50 places in the Holiivskyi district of Kyiv was completed, which contains three sections: "Concept. Technology. Organization", "Architecture. Design", "Management. Economy".

In the "Concept. Technology. Organization" the concept of the café-confectionery is formulated, the socio-economic situation of the Holiivskyi district of Kyiv is analyzed. The production program of the cafe-pastry shop has been developed. The technology of flour confectionery with the addition of amaranth flour and coconut oil is grounded and developed, the main indicators of their quality are given. The area of the premises of the cafe-confectionery for 50 places was calculated.

In the "Architecture section. Design" Eclair's Cafe and Confectionery Design Proposals were developed, a total area of 335 m² and a construction estimate were calculated.

In the "Management section. Economics" is based on the organizational and legal project of the eclair, which is decided to create in the form of a limited liability company. The main economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments and the payback period of the project is 2.5 years.

The final qualification project is set out on ___ pages of the explanatory note and contains ___ tables and ___ figures, ___ appendices. Graphic material ___ sheets

ЗМІСТ

Вступ.....

1. Концепція. Технологія. Організація.....

1.1. Концепція

1.2. Гастрономічний бренд проекту.....

1.3. Виробничий процес.....

1.4. Сервіс.....

2. Архітектура. Дизайн.....

2.1. Архітектурні та ландшафтні рішення.....

2.2. Кошторис будівництва.....

3. Управління. Економіка.....

3.1. Організаційний дизайн.....

3.2. Доходи. Витрати.....

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.....

Резюме проекту (висновки)

Список використаних

джерел.....

Додатки.....

Графічні

матеріали.....

Вступ

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у не домашніх умовах.

Ресторанний бізнес в світі є одним з найприбутковіших. Так, порівняно невеликі капітальні витрати на створення закладу ресторанного господарства можуть окупитися протягом 2-3 років. Водночас, ресторанний бізнес є одним з найбільш ризикованих, оскільки помилка, допущена лише в одному з безлічі ключових факторів успіху, може зумовити збитковість бізнесу в цілому.

Велика частка успіху функціонування закладу ресторанного господарства закладається вже на стадії його проектування. Як ніколи, гостро постала проблема реформування системи проектування закладів ресторанного господарства з метою підвищення ефективності впровадження проекту. Принципи планування і нормування, які багато років використовувались при розробці проектів закладів ресторанного господарства, на сучасному етапі, повністю себе дискредитували. Адже, за нових економічних умов не можна орієнтуватися на нормативи минулих років, оскільки вони не адекватні потребам сьогодення. Проект закладу розроблений на основі застарілих нормативів є фіктивним, оскільки заздалегідь приречений на провал.

Особливістю успішних сучасних закладів ресторанного господарства, які добре зарекомендували себе на ринку та не здають позиції лідера є особливе концептуальне спрямування поєднане з оригінальними дизайном, меню, додатковими послугами. Тому при розробці даного проекту використано індивідуальний підхід до об'єкту проектування, проведені маркетингові дослідження, що дає можливість правильно визначити концепцію кафе-кондитерської.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Голосіївському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій борошняних кондитерських виробів

Відповідно до мети поставлені наступні **завдання**:

- Охарактеризувати обрану локацію, конкурентне середовище функціонування кафе-кондитерської та споживчі сегменти ринку;
- Розробити наймінг, легенду, логотип закладу; гастрономічний бренд, значити особливості концептуального меню кафе-кондитерської, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання;
- Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- Визначити напрям технологічних інновацій. Розробити технології борошняних виробів з додаванням рисового борошна, дослідити їх якість;
- Структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму кафе-кондитерської. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.
- Розробити об'ємно-планувальні рішення закладу, розрахувати кошторис будівництва;
- Обґрунтувати організаційно-правовий статус кафе-кондитерської, визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад.
- Обґрунтувати операційні доходи кафе-кондитерської, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувані операційний прибуток у першому році функціонування закладу. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;

Об'єкт дослідження: проект кафе-кондитерської, технологія печива пісочного з додаванням амарантового рисового борошна, кокосової олії.

Предмет дослідження: кафе-кондитерська на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва, печиво пісочне з додаванням амарантового рисового борошна, кокосової олії

Вступ

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у не домашніх умовах.

Ресторанний бізнес в світі є одним з найприбутковіших. Так, порівняно невеликі капітальні витрати на створення закладу ресторанного господарства можуть окупитися протягом 2-3 років. Водночас, ресторанний бізнес є одним з найбільш ризикованих, оскільки помилка, допущена лише в одному з безлічі ключових факторів успіху, може зумовити збитковість бізнесу в цілому.

Велика частка успіху функціонування закладу ресторанного господарства закладається вже на стадії його проектування. Як ніколи, гостро постала проблема реформування системи проектування закладів ресторанного господарства з метою підвищення ефективності впровадження проекту. Принципи планування і нормування, які багато років використовувались при розробці проектів закладів ресторанного господарства, на сучасному етапі, повністю себе дискредитували. Адже, за нових економічних умов не можна орієнтуватися на нормативи минулих років, оскільки вони не адекватні потребам сьогодення. Проект закладу розроблений на основі застарілих нормативів є фіктивним, оскільки заздалегідь приречений на провал.

Особливістю успішних сучасних закладів ресторанного господарства, які добре зарекомендували себе на ринку та не здають позиції лідера є особливе концептуальне спрямування поєднане з оригінальними дизайном, меню, додатковими послугами. Тому при розробці даного проекту використано індивідуальний підхід до об'єкту проектування, проведені маркетингові

дослідження, що дає можливість правильно визначити концепцію кафе-кондитерської.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Голосіївському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій борошняних кондитерських виробів

Відповідно до мети поставлені наступні **завдання:**

- Охарактеризувати обрану локацію, конкурентне середовище функціонування кафе-кондитерської та споживчі сегменти ринку;
- Розробити неймінг, легенду, логотип закладу; гастрономічний бренд, значити особливості концептуального меню кафе-кондитерської, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання;
- Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- Визначити напрям технологічних інновацій. Розробити технології борошняних виробів з додаванням рисового борошна, дослідити їх якість;
- Структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму кафе-кондитерської. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.
- Розробити об'ємно-планувальні рішення закладу, розрахувати кошторис будівництва;
- Обґрунтувати організаційно-правовий статус кафе-кондитерської, визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад.
- Обґрунтувати операційні доходи кафе-кондитерської, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток у першому році функціонування закладу.

Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;

Об'єкт дослідження: проект кафе-кондитерської, технологія печива пісочного з додаванням амарантового рисового борошна, кокосової олії.

Предмет дослідження: кафе-кондитерська на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва, печиво пісочне з додаванням амарантового рисового борошна, кокосової олії

1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція.

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Голосієво – один з найбільших за територією районів Києва. Він бере початок у центрі столиці – від Хрещатика і простягається аж до його південно-східних околиць. Район розташований між Деміївкою, Добрим шляхом, Теремками, Феофанією і Мишоловкою, охоплює Голосіївський ліс і частину забудови вздовж Голосіївського проспекту і вулиці Васильківська.

Територія району – 15 635,56 тис.га, що складає 18,7% від загальної площі м.Києва. Складається з наступних історичних місцевостей: Паньківщина, Передславине, Ямки, Саперна слобідка, Байкове, Забайков'я, Деміївка, Ширма, Цимбалів Яр, Добрий шлях, Голосієво, Теремки, Феофанія, Лиса гора, Багринова гора, Мишоловка, Самбурки, Китаєво, Пирогів, Церковщина, Нижня Теличка, Корчувате, Віта, Острів Водників.

У Голосіївському районі м. Києва зосереджено великий природно-рекреаційний та історико-культурний потенціал, розвинена туристична інфраструктура, значна матеріальна база туризму, діють туристичні підприємства та організації різної форми власності. Сучасна туристична індустрія є однією з найбільш пріоритетних галузей економіки та культури, розглядається як невід'ємна складова частина соціальної сфери району, як дієвий засіб формування ринкових механізмів, поповнення бюджету, створення нових робочих місць.

"Зеленою скарбницею" Києва, його "візитною карткою" є найдавніший і найбільший у Європі – Голосіївський ліс – неоціненне багатство міста. Його цінність полягає в тому, що тут майже не відчувається втручання цивілізації. Ця унікальна пам'ятка природи об'єднує Феофанію, Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М.Рильського та, власне, ліс. Зелений профіль Голосіївського лісу визначається більш як 250 видами дерев і кущів, що мають цінні санітарно-гігієнічні властивості. На ділянці між Голосієвом і Феофанією збереглося кілька унікальних дубів віком 1000, 400 та 200 років.

З метою збереження, відтворення та раціонального використання особливо цінних природних комплексів Київського Полісся та поліпшення екологічного стану м. Києва Указом Президента України від 27.08.2007 року № 794/2007 створено національний природний парк "Голосіївський" загальною земельною ділянкою 4521,29 га.

Крім того, у Голосіївському районі знаходяться найбільші паркові масиви:

- Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М. Рильського;
- Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва „Феофанія”;
- Ботанічний сад Національного університету біоресурсів і природокористування України;
- Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва Виставки досягнень народного господарства України (нині НК „Експоцентр України”);
- Парк „Лиса гора”;
- Лісопаркове господарство „Конча-Заспа”.

Територією Голосіївського району протікають річки Дніпро, Либідь, Віта, Коник. Каскади Голосіївських, Оріховатських та Китаївських ставків прикрашають територію району та міста. Уздовж Дніпровської берегової смуги Голосіївського району знаходяться острови Жуків, Ольжин, Козачий.

Цілісні лісо-озерні природні комплекси з комфортними мікрокліматичними характеристиками, сприятливі природні умови зумовили розвиток санаторно-курортного напрямку туризму. Всього на території району знаходиться 17 закладів санаторно-курортного і оздоровчого спрямування: 4 санаторії в т.ч. 1 дитячий, 3 санаторії-профілакторії, 1 бальнеологічна лікарня, 8 пансіонатів та баз відпочинку, 1 дитячий оздоровчий заклад. Найвідоміший – кліматичний рівнинний курорт „Конча-Заспа” загальною площею 1587 га, умови якого сприятливі для лікування захворювань органів кровообігу та нервової системи. Невід'ємною частиною туристичної інфраструктури є музеї. Наразі в Голосіївському районі м. Києва функціонують: Державний музей народної архітектури та побуту України, Київський літературно-меморіальний музей М. Рильського, Музей видатних діячів української культури: Л.Українки, М.Лисенка, П.Саксаганського, М.Старицького, історико-меморіальний музей М.Грушевського, Національний музей бджільництва України при Національному науковому центрі „Інститут бджільництва імені П.І. Прокоповича”.

Готельні послуги в Голосіївському районі м. Києва надають 14 готелів, з них 6 зіркових: Готель „Холідей Інн”****, „Готель Парк „Голосіїво”****, „Мир”****, „Кооператор”****, „Ramada Encore”****, Голосіївський***. Крім того, діє 11 підприємств готельного господарства.

На території Голосіївського району м. Києва розміщені 5 кінотеатрів: “Загреб”, КП “Дитячий спеціалізований кінотеатр “Салют”, лінія кіно “Магелан”, “Батерфляй”, „СінемаСіті” у ТРК „Океан-Плаза”.

Враховуючи кількість населення Голосіївського району, а також завдяки відкриттю нових станцій метро та зручному транспортному сполученню і розвиненій інфраструктурі цей район, безумовно, виграє. Звичайно ж, приваблює лісо-паркова зона, близькість Пирогово, святих місць Феофанії, багато нових будинків, в яких можна вибрати квартиру. Це перспективний район для створення у даній локації кафе-кондитерської, так як борошняні кондитерські вироби завжди користуються популярністю серед дорослого та дитячого населення району.

У Голосіївському районі функціонує 358 закладів ресторанного господарства. Конкурентне середовище кафе-кондитерської складають такі заклади ресторанного господарства: кафе «Віденська кава», кафе «Пекін», кав’ярня «Бібліотека», ресторан «Голосіївський», кафе «Смаколики», ресторан «Аврора», кафе «Водограй», ресторан «Прага», піццерія «Mister Cat» та ін. У обраній локації не представлено закладів ресторанного господарства даного типу та, тим паче, з організацією дозвілля для дітей, та теплою і затишною атмосферою, яка допоможе вам розслабитися і відпочити від насиченого темпу міста. Тому з огляду на це доцільно проектувати заклад ресторанного господарства, а саме кафе-кондитерську на 50 місць по проспекту Академіка Глушкова.

Формат закладу – кафе-кондитерська з демократичними цінами та рівнем обслуговування, з можливістю цікавого дозвілля та середнім чеком 250 грн, орієнтована на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть його з метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят.

Конкурентними перевагами проєктованого закладу, кафе-кондитерської на 50 місць :

десерти та борошняні кондитерські вироби корисні для здоров’я;

використання нетрадиційних компонентів виробів та страв;

демократичні ціни;

ексклюзивний дизайн зали, невимушена тепла атмосфера, привітний, ввічливий та гостинний персонал;

особлива система розрахунку;

широкий асортимент додаткових сервісів: продукція «take away», сімейні та

дитячі святкування, корисне та цікаве дозвілля для малечі та дорослих;

дитяча кімната з послугами няні та ляльковим театром

Отже за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проєктування у визначеній локації кафе-кондитерської на 50 місць.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки кафе-кондитерської на 50 місць, запропоновано назву «Еклер», що зумовлено широким асортиментом еклерів, борошняних кондитерських виробів та десертів французької кухні. Еклери – це заварні тістечка з кремом всередині та в білій, чорній (шоколадній) та інших видах глазури. Створення еклера приписується французькому кулінарові Марі-Антуану Карому. Назва еклер походить від французького слова «clair», що в перекладі означає блискавка. Набули поширення в ХІХ столітті. Одним з перших згадок в англійській літературі є рецептура в книзі «Boston Cooking School Cook Book» 1884 року.

Легенда кафе-кондитерської «Еклер» – запрошує своїх гостей зануритися в атмосферу улюблених смаків дитинства, смачного аромату випечених борошняних кондитерських виробів для людей будь-якої вікової категорії, які цінують затишок, смак і якість, і затишну атмосферу французького Провансу. Головною філософією закладу ресторанного господарства є смачні десерти та борошняні кондитерські вироби, якісне обслуговування.

У кафе-кондитерській можна гарно відпочити, як одному так і в компанії друзів або сім'ї, замовити смачні десерти, зокрема еклери з різними видами кремів філіжанку смачної, ароматної кави або чаю.

Фірмовий логотип кафе-кондитерської «Еклер» представлений на рис. 1.1.



ECLAIR
• c • a • f • e •

Рис. 1.1. Фірмовий логотип кафе-кондитерської «Еклер»

Для просування кафе-кондитерської «Еклер» на ринок ресторанних послуг міста Києва розроблено фірмовий слоган, який звучить так: ««Еклер» - відчуй справжні аромати Франції!».

Реалізація принципу надання певного смислового навантаження назві проектного закладу забезпечується шляхом оформлення фасаду будівлі та інтер'єру в стилі «Прованс», а найменування страв в меню з використанням назв, символів, що викликають асоціації з Францією та її національною кухнею. Наприклад, запропоновано в якості найменування позицій меню використовувати назви загальновідомих фільмів французького виробництва.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн кафе-кондитерської «Еклер» планується виконати в стилі «Прованс». В оформленні фасаду будівлі та інтер'єру використані натуральне дерево, тканини.

Інтер'єр кафе-кондитерської кафе витриманий в світлих, пастельних тонах, велика кількість букетів з живих квітів, рослин в горщиках. Великі вікна, пропускають сонячне світло - дозволяють економити на штучному освітленні

вдень. Легкі фіранки - роблять сонячне світло менш сліпучим. Стільці та столики поверхні з натуральною фактурою пофарбовані у світлі кольори. На стіні намальовано картину одного з провулочків у регіоні Прованс. Доцільною формою обслуговування відвідувачів у проектованому закладі буде форма обслуговування офіціантами. Форма офіціантів та допоміжного персоналу – уніфікована, виконана в коричневих тонах з нанесенням на одяг емблеми закладу.

Сервіс

В кафе-кондитерській «Еклер» організовано обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівкою або карткою). Також передбачено споживання продукції як у залі закладу, так і реалізацію виробів із собою у фірмовому пакуванні.

Основним каналом збуту готової продукції буде торговельна зала кафе-кондитерської «Еклер», передбачаємо додатковий дохід через реалізація продукції на замовлення споживачів за рахунок сайту та бенкетні обслуговування у закладі.

Для кафе-кондитерської «Еклер» розроблені акції та спеціальні пропозиції, щоб привабити більшу кількість відвідувачів:

- імениннику на день народження -30% знижки на всі борошняні кондитерські вироби та іменний еклер у подарунок;
- подарунковий сертифікат номіналом 2000, 1000 або 500 гривень;
- дисконтні знижки для постійних гостей.

Кондитерські вироби представлені у відкритих охолоджувальних вітринах з горизонтальним розміщенням та на полицях з вертикальним розміщенням, що обертаються навколо своєї осі. Споживачеві пропонуватимуться вироби зі стандартним виходом та їх різновиди значно меншого розміру, на зразок виробів, призначених для дегустації.

У кафе-кондитерській «Еклер» передбачаємо невеличку дитячу кімнату. Для гарного проведення часу з маленькими гостями закладу працюватиме няня.

Щонеділі в кафе-кондитерській проводитимуть майстер-класи, не тільки з приготування борошняних кондитерський виробів, а й творчих, наприклад: ліплення з полімерної глини, листівки ручної роботи та ін. Забронювати столик у закладі можна на сайті закладу ресторанного господарства, указавши при цьому кількість гостей, на чие ім'я заброньовано, час прибуття та дату.

Режим роботи кафе-кондитерської з 10.00 до 22.00. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні.

Концептуальні ознаки кафе-кондитерської «Еклер» наведені в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Концепція кафе-кондитерської «Еклер» на 50 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	

Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	м. Київ
Адміністративний район населеного пункту	проспект Академіка Глушкова
івень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної аттрактивності і ділової активності. Функціонує багато державних установ національного значення, комерційних і банківських установ, медичних, наукових установ та навчальних закладів
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	358 закладів ресторанного господарства;
Неймінг	
Тип закладу	Кафе-кондитерська
Неймінг	«Еклер»
Логотип	
Легенда	запрошує своїх гостей зануритися в атмосферу улюблених смаків дитинства, смачного аромату випечених борошняних кондитерських виробів для людей будь-якої вікової категорії, які цінують затишок, смак і якість, головною філософією закладу є смачні страви, якісне обслуговування і затишна атмосфера французького Провансу
Концептуальне меню	
До складу меню входять борошняні кондитерські вироби та десерти	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Прованс
Фірмові кольори	Білий, пастельний, блакитний

Продовження таблиці 1.2

Фірмові атрибути, атмосфера	В оформленні натуральне дерево та тканини. Інтер'єр кафе витриманий в світлих, пастельних тонах, велика кількість букетів з живих квітів, рослин в горщиках.
-----------------------------	--

	Великі вікна, пропускають сонячне світло. Легкі фіранки - роблять сонячне світло менш сліпучим. Стільці та столики поверхні з натуральною фактурою пофарбовані у світлі кольори. На стіні намальовано картину одного з провулочків у регіоні Прованс.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Заклад з демократичними цінами та рівнем обслуговування, з можливістю цікавого дозвілля та середнім чеком 250 грн, орієнтована на споживачів із середнім рівнем доходу
Види обслуговування	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Повне обслуговування офіціантами
Режим роботи	1000 до 2200
Додаткові послуги	жива музика та колоритні національні танці вечорами; проведення майстер-класів для дітей; дитяча кімната з послугами няні, на вихідних маленьких гостей чекає – ляльковий театр; послуги з організації бенкетів, фуршетів, корпоративів дитячий майданчик на території; можливість придбання продукції з собою,
Зали для споживачів, кількість місць	Торгівельна зала на 50 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	5,9 разів

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Ключовим гастрономічним спрямуванням за тематикою кафе-кондитерської «Еклер» є широкий асортимент еклерів, борошняних кондитерських виробів та десертів французької кухні.

Еклери є одним з найпопулярніших десертів у французькій кухні. Традиційно ці тістечка з заварним кремом в білій або чорній шоколадній глазури. У меню кафе-кондитерської «Еклер» представлений широкий асортимент заварних тістечок: еклери з ванільним кремом та полуницею «Долина Луари»; еклери з ніжним грушево-сирним кремом «Мон-Сен-Мішель»; еклери з шоколадним кремом з коньяком «Жандарм із Сен Тропе»; еклери з лавандовим кремом та імбиром; еклер з фісташковим кремом; еклери «Карамельна рапсодія»; еклери з сирним кремом, манго та свіжими ягодами «Desire»; еклери з ванільним кремом «Бурбонська ваніль»; еклери шоколадний з вишнево-вершковим кремом та ін.

У меню кафе-кондитерської представлено широкий асортимент кондитерських виробів, зокрема, «Саварен» - традиційний кондитерський вирів з дріжджового

тіста кільцеподібної форми, на зразок ромової баби, що названий на честь французького судді, письменника, гурмана і ресторанного критика Жана Антельм Брийя-Саварена; а саме, саварен «Монпасье» з полуницею; саварен «Елисейські поля» з лавандою та імбиром; саварен «Класичний» з соусом сабайон; саварен «Наполеонівський марш» з чорним шоколадом та горстрим перцем.

Крім того, у меню присутні інші види кондитерських виробів: кекси, торти (Наполеон, Крокенбуш, Мільфей), макаронс (з лавандовим кремом «Фанфан-Тюльпан», макаронс з горіховим кремом «Собор Паризької Богоматері» та ін.), У меню кафе-кондитерської «Еклер» різноманітний асортимент десертів: суфле «Гран Марнье», крем-брюле з карамеллю «Мушкетери», фондан шоколадний «1+1», груша пряна в глазурі «Боск», фрезье з ніжним бісквітом, карамельним кремом, ягідним сиропом та полуницею «Антуан де'Фрезье» та ін.

Меню кафе-кондитерської «Еклер» та карта напоїв представлена у додатку А. З метою розширення асортименту кондитерських виробів оздоровчого призначення розроблено технологію печива з додаванням борошна з амаранту та кокосової олії.

Одним із перспективних продуктів переробки зернових культур є борошно з амаранту, яке абсолютно немає глютену, що корисно для людей, які хворіють на целиацію, а також на відміну від пшеничного борошна містить велику кількість білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів. Борошно з амаранту можна використовувати в хлібопекарській промисловості, а також застосовувати для виготовлення тістечок, тортів, печива, замінюючи близько 30% пшеничного борошна, що в свою чергу підвищує вміст білку на 11%.

Кокосова олія рафінована дезодорована (ДСТУ 4562:2006 "Олія кокосова") – від білого до білого з жовтуватим відтінком виготовлена з кори плодів кокосової пальми з наступною рафінацією, дезодорацією та містить насичені жирні кислоти (лауринову (50%), міристинову (20%), пальмітинову (9%), капринову (5%), каприлову (5%), стеаринову (3%) та ін.), а також корисну для серцево-судинної системи та шкіри олеїнову кислоту (близько 6%). До складу кокосової олії входять також бетаїн, етоксілати жирних складних ефірів, етаноламід, полісорбати, моногліцериди, поліоли складних ефірів, вітаміни (А, Е, В1, В2, В3, К і С), залізо, кальцій, фосфор та інші макро та мікроелементи. Лауринова кислота, в організмі людини перетворюється на монолаурін - речовину, яка ефективна у боротьбі з різними патогенними вірусами, грибами і бактеріями. Крім того, лауринова кислота сприяє прискоренню загоєння пошкоджень шкірного покриву і активізує регенерацію шкіри. Міристинова жирна кислота відіграє важливу роль в стабілізації протеїнів, які використовує імунна система. Олеїнова кислота перешкоджає накопиченню в організмі жиру і активізує «спалювання» жирових накопичень, а також знижує вміст в крові «поганого» холестерину (асоційованого з ліпопротеїдами низької щільності) і запобігає окисленню холестерину, тим самим перешкоджаючи розвитку атеросклерозу. Каприлова кислота, що має виражену фунгіцидну властивість, сприяє

відновленню кислотно-лужного балансу шкіри і покращує насичення шкіри киснем.

Мета наукової роботи - обґрунтування та розроблення технології печива пісочного з додаванням амарантового борошна та кокосової олії

Об'єкт дослідження: технологія печива пісочного з додаванням амарантового борошна та кокосової олії

Предмет дослідження: печиво пісочне, борошно з амаранту (ТУ У 15.8-33717642-001:2007), кокосова олія рафінована дезодорована (ДСТУ 4562:2006)

Методи дослідження: органолептичні, фізико – хімічні, структурно – механічні, метод математичного моделювання з використанням комп'ютерних технологій.

За контрольний зразок обрано пісочне печиво, яке виготовлено за традиційною технологією (рец. № 8) [6]. З метою вивчення впливу борошна з амаранту та кокосової олії на якість пісочного печива кокосову олію додавали (25%, 50%, 100% до маси вершкового масла за рецептурою); борошно з амаранту в кількості 30%, 40%, 50%, до маси пшеничного борошна.

Модельно-харчові композиції пісочного печива з додаванням борошна з амаранту та кокосової олії наведені у таблиці 1.1

Таблиця 1.1.

Розроблені модельні харчові композиції пісочного печива з додаванням борошна з амаранту та кокосової олії

Найменування сировини	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Борошно пшеничне вищого сорту	55	38,5	33	27,5
Борошно амарантове	-	16,5	22	27,5
Масло вершкове	30	22,5	15	-
Кокосова олія	-	7,5	15	30
Цукор	20	20	20	20
Яйця	7	7	7	7
Натрій двовуглекислий	0,05	0,05	0,05	0,05
Амоній вуглекислий	0,05	0,05	0,05	0,05
Сіль	0,2	0,1	0,1	0,1
Есенція	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід, г	100,0	100	100	100

Для визначення оптимальної кількості харчових добавок було досліджено органолептичні показники якості печива пісочного (табл.3) за 5-ти бальною шкалою: 5 балів – відмінна якість, 4 бали – добра, 3 – задовільна, 2 – незадовільна, 1 бал – дуже погана.

Встановлено, що при збільшенні концентрації кокосової олії покращуються структурно-механічні характеристики готових виробів, печиво стає більш

крихке та розсипчасте. За результатами дегустаційної оцінки встановлено, що найкращими характеристиками володіє зразок №2, який має приємний горіховий присмак, пружну структуру; із збільшенням вмісту борошна з амаранту органолептичні показники погіршуються. Внаслідок технологічних відпрацювань, визначено що за органолептичними показниками дослід №2 найбільше наближається до контролю; раціональні концентрації становлять для кокосової олії 50 %, для борошна з амаранту 40%.

На основі проведених органолептичних досліджень була розроблена технологічна схема виробництва пісочного печива з борошном амаранту та кокосовою олією представлена у додатку Б.

В результаті порівняння хімічного складу контрольного та дослідного зразків (табл.4) встановлено, що харчова цінність борошняного кондитерського виробу (вихід виробу становить 100г) зросла за такими показниками: білки на 28%; цинк у – 1,5 рази; заліза на – 51,7%; марганець – на 42,9%, вітаміни: В1 – на 96,4%, В2 - на 72,3%, в той час як енергетична цінність знизилась на 18,4%, а вміст жирів на 50% [3].

При споживанні 100 г пісочного печива з борошном з амаранту та кокосовою олією спостерігається задоволення добової потреби у білках на 17,1%; в залізі – 11,3%, в цинку – 16,3%, в марганці – 37%, вітаміні В2 - 11%. Резюмуючи вище викладене, можна констатувати, що розроблена технологія пісочного печива з борошном з амаранту та кокосовою олією підвищеної харчової цінності має високу органолептичну оцінку, підвищену харчову цінність, задовольняє 11,3...44,5% добової потреби в макро- і мікронутрієнтах.

Впровадження розробленого борошняного кондитерського виробу у закладах ресторанного господарства дозволить розширити асортимент продукції для здорового харчування та сприятиме його покращенню.

Впровадження розробленої технології пісочного печива з борошном з амаранту та кокосовою олією передбачає, що результати роботи опубліковані у статті «Технологія борошняних кондитерських виробів з додаванням амарантового борошна та кокосової олії» (Додаток В). Технологію пісочного печива з борошном з амаранту та кокосовою олією відпрацьовано та впроваджено у виробничих умовах діючого закладу ресторанного господарства, а саме ресторану «_____». Виробництво дослідної партії пісочного печива з борошном з амаранту та кокосовою олією, підтверджено документом («Акт впровадження науково-дослідної роботи» (Додаток Г). На розроблену технологію пісочного печива з борошном з амаранту та кокосовою олією розроблено технологічна карту (Додаток Д).

1.3. Виробничий процес

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проектного кафе-кондитерської «Еклер» представлено у вигляді схеми виробничо-торговельної структури закладу (додаток Е). Виробничий підрозділ визначено у складі десертного та кондитерського цехів.

Виробничий процес в кафе-кондитерській «Еклер» моделюємо на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою 1.1 [Ногеса]. Для визначення денної кількості споживачів кафе-кондитерської «Еклер» на 50 місць розробляємо динаміку завантаженості у табл.1.3.

Таблиця 1.3

Прогнозована добова динаміка завантаження кафе-кондитерської «Еклер»

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за год, раз	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
10.00 - 11.00	30	2	0,1	10
11.00 - 12.00	30	2	0,2	20
12.00 - 13.00	40	1,5	0,5	38
13.00 - 14.00	40	1,5	0,3	22
14.00 - 15.00	40	1,5	0,1	7
15.00 -16.00	40	1,5	0,5	38
16.00 - 17.00	40	1,5	0,3	23
17.00 – 18.00	40	1,5	0,4	30
18.00 - 19.00	50	1,2	0,9	54
19.00 - 20.00	50	1,2	0,5	30
20.00 - 21.00	50	1,2	0,3	18
21.00 – 22.00	50	1,2	0,1	6
ВСЬОГО відвідувачів за день				296
Денна оборотність,разів				5,9

Найбільша завантаженість торгівельної зали в кафе-кондитерської «Еклер» з 12.00 до 14.00 та 15.00 до 20.00 години.

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізують у залі кафе-кондитерської. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торговельної зали шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (формула 1.2) [Ногеса].

Асортиментний склад продукції у проєктованому кафе-кондитерської «Еклер» внаведено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Погруповий розподіл страв в в кафе-кондитерській «Еклер»

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Борошняні кондитерські вироби	0,75	222
Пиріжки та булочки	1,75	518
Солодкі страви	0,30	89

Морозиво	0,25	74
Гарячі напої	1,00	296
Холодні напої	0,30	89
Вина	0,05	15
Ігристе вино	0,10	30
Лікер	0,015	4
Коньяк	0,01	3
Разом, порції		1339

На основі меню та розрахованої кількості спожитих страв за день складаємо виробничу програму кафе-кондитерської «Еклер» (додаток Ж).

На основі денної виробничої програми закладу ресторанного господарства, яка слугує підґрунтям для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми, формула 1.3 [Нореса].

Основою роботи кафе-кондитерської «Еклер» є використання логістики у забезпеченні регулярного постачання сировини, продовольчих товарів, напівфабрикатів, готових виробів, предметів матеріально-технічного оснащення.

Організація постачання здійснюється на основі дослідження каналів постачання та рейтингів постачальників. Характеристика основних постачальників сировини та продуктів наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Характеристика постачання кафе-кондитерської «Еклер»

Назва товарів (груп)	Постачальники	Стан	Умови постачання
Фрукти, ягоди та горіхи	Ринок Гіпермаркет «Метро», ПП «Севен Айлендз»	свіжі	Вид постачання – централізований, форма постачання – складська, метод завою – само-вивіз, форма оплати – готівкова та безготівкова
Молочні та кисло-молочні продукти	Гіпермаркет «Метро», ВАТ „Галактон”, Яготинський молокозавод, ТОВ «Сан Ремо Стійл Італія»	охолоджені	Вид постачання – централізований, форма постачання – складська, метод завою – кільцевий, форма оплати – безготівкова
Бакалійні вироби	Гіпермаркет «Метро», Фірма "Чумак", ЗАТ «Київ млин», ТОВ «Світ чаю», ЗАТ «Ясен світ», САТ	свіжі	Вид постачання – централізований, форма постачання – складська, метод завою – кільцевий, форма оплати – безготівкова

Завантажувальна	Постачання, розподіл, складування та зберігання сировинних запасів Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Ваги товарні а=150 кг BW–II, «CAS CORPORATIO N»; Візки вантажні а=100 кг	1	0,25	Завантажувальна	8,00	вантажник
			2	0,63			
Склад	Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна камера для молочних продуктів, жирів, гастрономії, фруктів, ягід, напоїв, овочів	1	6,00	Охолоджувальна камера для молочних продуктів, жирів, гастрономії, фруктів, ягід, напоїв, овочів	6,00	комірник, вантажник
			1 2	1,23 1,60			

Після розробки організаційних заходів щодо діяльності складського господарства наведемо процес організації роботи у додатку II.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Так як в кафе-кондитерській 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.

Структурно-технологічна схема десертного цеху наведено у додатку К

Далі розраховуємо виробничу програму кондитерського та десертного цехів. Як вже зазначалося вище, виробнича програма цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за години максимального завантаження.

Далі розраховуємо виробничу програму десертного цеху. В ньому будуть виготовляти коктейлі та солодкі страви кафе-кондитерської. Виробнича програма цеху представлена в таблицях 1.7.

Таблиця 1.7

Виробнича програма десертного цеху кафе-кондитерської «Еклер»

Назва страв	Вихід, г	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
Фрезье з ніжним бісквітом, карамельним кремом, ягідним сиропом та полуницею «Антуан де'Фрезье»	150/50	37	0,8	29,60
Бланманже вершковий «Альпійська долина»	150/50	25	1,5	37,50
Парфе ягідне з горіхами «Кокетка»	150	28	0,9	25,20
Мус шоколадний «Донжуан»	150	24	0,7	16,80
Жельовані страви				
Ягідний десерт «Анжеліка»	150	4	0,7	2,80
Десерт «Граф Монте-Крісто»	130/50/15	5	0,6	3,00
Крем-оранж «Лувр»	150	5	0,7	3,50
Крем-кавовий «Ночі над Темзою»	150	6	0,7	4,20
Морозиво				
Вершкове з сиропом	120/30	35	0,3	10,50
Полуничне з сиропом або фруктами	120/30	31	0,3	9,30
Фісташкове з сиропом	120/30	29	0,3	8,70
Шоколадне з сиропом	120/30	32	0,3	9,60

Продовження таблиці 1.7

Малинове з сиропом або фруктами	120/30	35	0,3	10,50
Молочний коктейль "Шоколадний"	350	10	3,0	30,00
Молочний коктейль "Полуничний"	350	20	3,0	60,00
Молочний коктейль "Ванільний"	350	10	3,0	30,00
Всього				291,20

Явочну чисельність працюючих в кожному цеху визначаємо за формулою формула 1.2) [Нореса].

Визначено явочну чисельність виробничого персоналу десертного цеху на розрахунковий день.

$$НЯВ = \frac{291,2 * 100}{3600 * 10 * 1,14} = 0,68$$

Таким чином коефіцієнт, що враховує роботу у святкові дні становить 1,58.

Визначено спискову чисельність виробничого персоналу десертного цеху на розрахунковий день.

$$НСП = 0,68 * 1,58 = 1,08 \text{ працівників}$$

Технологічні лінії механічного оброблення сировини проектуємо так, щоб процес оброблення окремих видів продуктів відбувався найкоротшим шляхом, а траєкторії руху сировини не перетинались між собою і не мали зворотного руху. Чисельність працівників десертного цеху складає 2 особи – кухарі та IV-го розряду, які працюватимуть у дві зміни по 1 особі.

Підбір устаткування кафе-кондитерської «Еклер» проводимо у таблиці 1.8 відповідно до структурно-технологічної схеми організації роботи у ньому.

Площу цехів проекovanого закладу визначаємо за формулою 1.11 [Нореса].

Таблиця 1.8

Перелік устаткування десертного цеху кафе-кондитерської «Еклер»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжин а	ширина	
Лінія виготовлення жельованих десертів і мусів					

Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	1	1200	600	0,72
Мийна ванна	АТЕСИ ВМ-	1	600	600	0,36
Ваги електронні порційні	CAS SW-10	1	350	210	-
Стелаж пересувний	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Полиця настінна	АТЕСИ ПНК-1200 Р	1	1200	300	-
Електрокип'ятильник	Anvil URS 0012	1	360	360	-
Лінія виготовлення десертів					
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	1	1200	600	0,72
Бліксер	Robot Coupe Blixer 3	1	210	330	-
Плита індукційна	Fimar PFD/27	1	325	370	-
Стелаж пересувний	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Шафа шокової заморозки	DGD АТТ05	1	610	410	-
Бачок для відходів	АТЕСИ УФ-610/220	1	610	610	-
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Полиця настінна	АТЕСИ ПНК-1200 Р	1	1200	300	-
Лінія виготовлення морозива та коктейлів					
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	1	1200	600	0,72
Блендер	Fimar Easy Line BL021	1	260	200	-
Фризер	EQTA ICM-1	1	572	499	0,29
Шафа комбінована (дві секції, в одній +2°C; в іншій -15°C)	Electrolux RH14DFD2	1	1300	700	0,91
Полиця настінна	АТЕСИ ПНК-1200 Р	1	1200	300	-
Площа, яку займає устаткування, м ²					4,73
Площа цеху, м ²					13

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується в кондитерському цеху.

Структурно-технологічна схема кондитерського цеху представлена у додатку . На основі денної виробничої програми кафе-кондитерської «Еклер» розраховуємо необхідну кількість людино-годин (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Виробнича програма кондитерського цеху кафе-кондитерської «Еклер»

Назва страв	Вихід, г	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.- год.
Макаронс «Бурячок» з ніжним вершковим кремом	1 шт.	27	0,7	18,90
Меренга «Тендітна француженка»	100	14	0,8	11,20
Саварен «Старий добрий Саварен»	150	24	0,6	14,40
Саварен «Монпасье» з полуницею	150	23	0,6	13,80
Саварен «Елісейські поля» з лавандою та імбирем	150	24	0,6	14,40
Саварен «Класичний» з соусом сабайон	150	25	0,6	15,00
Саварен «Наполеонівський марш» з чорним шоколадом та горстрим перцем	150	24	0,6	14,40
Саварен «Лілія» з білим шоколадом	150	15	0,6	9,00
Саварен «Луї де Фюнеса» з вишневим джемом	150	24	0,6	14,40
Саварен «Монмартр» з горіховим праліне	150	18	0,6	10,80
Саварен «Сена» з свіжим мятним джемом	150	21	0,6	12,60
Еклер з ванільним кремом та полуницею «Долина Луари»	150	14	0,7	9,80
Еклер з ніжним грушево- сирним кремом «Мон-Сен- Мішель»	150	11	0,7	7,70

Еклер з шоколадним кремом з коньяком «Жандарм із Сен Тропе»	150	15	0,7	10,50
Кекс лавандовий «Прованс»	100	5	0,5	2,50
Круасан з м'ятно-вершковим кремом	95	10	0,5	5,00

Продовження таблиці 1.9

Круасан з сирним кремом	95	15	0,5	7,50
Круасан з шоколадом	95	14	0,5	7,00
Пиріг грушевий «Нормандський»	150	5	0,6	3,00
Пиріг лимонний «Жан де Флоретт»	150	9	0,6	5,40
Пиріг яблучний «Ельзаський»	150	6	0,6	3,60
Профітролі з заварним кремом, білим шоколадом та полуницею «Амели»	75	5	0,7	3,50
Тарт-татен яблучний з шампанським «Шампань»	200	10	0,9	9,00
Тістечко «Тірамісу»	150	19	0,8	15,20
Торт «Наполеон»	150	12	0,6	7,20
Торт «Опера»	150	20	0,6	12,00
Торт «Саварен»	150	6	0,6	3,60
Торт «Суничний чізкейк»	150	11	0,6	6,60
Торт «Чорничний чізкейк»	150	9	0,6	5,40
Торт шоколадний з вишневим крем бруле «Ніч у Парижі»	150	8	0,6	4,80
Макаронс з лавандовим кремом «Фанфан-Тюльпан»	100	6	0,7	4,20
Макаронс з горіховим кремом «Собор Паризької Богоматері»	100	4	0,7	2,80
Макаронс з полуничним кремом «Життя в рожевому кольорі»	100	8	0,7	5,60
Макаронс з лимонним кремом «Зелений кінь»	100	10	0,7	7,00
Макаронс шоколадним	100	8	0,7	5,60

кремом з вином «Останнє танго в Парижі»				
Булочка зі сливовим джемом	50	230	0,4	92,00
Булочка з вишневим повидлом	50	188	0,4	75,20
Булочка з яблуками	50	265	0,4	106,00
Булочка з маком	50	196	0,4	78,40
Булочка ванільна	50	252	0,4	100,80
Суфле «Гран Марньє»	150	7	2	14,00
Крем-брюле з карамеллю «Мушкетери»	100	13	2	26,00
Фондан шоколадний «1+1»	150	13	1,4	18,20
Груша пряна в глазурі «Боск»	150	7	0,6	4,20
				818,20

Явочна чисельність працюючих в кондитерському цеху розраховується за формулою 2.5:

$$\frac{818,2 * 100}{3600 * 10 * 1,14} = 1,99$$

$$\text{НЯВ} = 3600 * 10 * 1,14 = 1,99$$

Таким чином коефіцієнт, що враховує роботу у святкові дні становить 1,58.

Визначено спискову чисельність виробничого персоналу кондитерського цеху на розрахунковий день.

$$\text{НСП} = 1,99 * 1,58 = 3,15 \text{ працівників.}$$

У кондитерському цеху передбачається працюватимуть 3 кухарі, які працюватимуть за ступінчастим графіком.

Структурно-технологічна схема кондитерського цеху кафе-кондитерської «Еклер» представлена у додатку Л. У кондитерському цеху виділяють такі лінії: лінія приготування кремів, оздоблювальних та збивних н/ф, приготування бісквітних, заварних і кексових н/ф, приготування дріжджових н/ф.

У таблиці 1.10 наведено підбір та характеристику устаткування кондитерського цеху кафе-кондитерської «Еклер».

Таблиця 1.10

Перелік устаткування кондитерського цеху кафе-кондитерської «Еклер»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
Кондитерський цех					
Комора добового запасу					
Стелаж	АТЕСИ СТК-	1	950	400	0,38

пересувний	950/400				
Підтоварник	АТЕСИ ПКИ-400	2	400	400	0,32
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	1	1200	600	0,72
Шафа холодильна	Electrolux RH14DFD2	1	1300	700	0,91
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	2	239	190	-
Разом:					2,33

Відділення замісу та випікання виробів

Приготування кремів, оздоблювальних та збивних н/ф

Просіювач	РОСС ВП-0,15	1	550	460	0,25
Плита електрична	Garland 36ER35	1	800	800	0,64
Шафа холодильна	Electrolux RH14DFD2	1	1300	700	0,91
Блендер	Fimar Easy Line BL021	1	260	200	-

Продовження таблиці 1.10

Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	1	1200	600	0,72

Приготування бісквітних, заварних і кексових н/ф

Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Тістомісильна машина	Атеси ТМС - 2/30С ВЕНЕТО	1	440	790	0,35
Тісторозкаточна машина	Flamic SF450B-500	1	1280	870	1,11
Блендер	Fimar Easy Line BL021	1	260	200	-
Шафа конвекційна	UNOX XB 895 BAKERLUX	2	860	900	1,55

Приготування дріжджових н/ф

Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	1	1200	600	0,72
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Ванна мийна двохсекційна	АТЕСИ ВМ-2/600	1	1200	600	0,72
Разом:					7,94
Відділення підготовки сировини					
Шафа холодительна	Electrolux RH14DFD2	1	1300	700	0,91
Бліксер	Robot Coupe Blixer 3	1	210	330	-
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	2	1200	600	1,42
Стелаж пересувний	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	2	239	190	-
Разом:					2,96
Відділення обробки яєць					
Ванна мийна односекційна	АТЕСИ ВМ-1/600 К	2	600	600	0,72
Овоскоп світлодіодний	Ветзоотехніка ПКЯ-10	1	200	200	-
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	1	1200	600	0,72

Продовження таблиці 1.10

Раковина для миття рук	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Разом:					1,69
Мийна кухонного посуду кондитерського цеху					
Ванна мийна двохсекційна	АТЕСИ ВМ-2/600	1	1200	600	0,72
Стелаж пересувний	АТЕСИ СТК-950/400	2	950	400	0,76
Шафа для сушки кондитерських мішків	ЭРА-071/1.0	1	305	315	-
Раковина для	АТЕСИ	1	500	500	0,25

миття рук	ВРНК-500				
Разом:					1,73
Площа, яку займає устаткування м2					16,60
Площа кондитерського цеху, м2					41,4

Площа цеху складає 41 м2.

Підбір і характеристику устаткування мийної кухонного посуду, мийної столового посуду та сервізної кафе-кондитерської проводимо у таблицях 1.11 та 1.12.

Таблиця 1.11

Перелік устаткування мийної кухонного посуду кафе-кондитерської «Еклер»

Устаткування	Марка, модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м2
			довжина	ширина	
Ванна мийна двохсекційна	АТЕСИ ВМ-2/600	1	1200	600	0,72
Бак для відходів	-	1	Ø400		-
Машина для миття посуду	Arach AC 800 DD	1	706	800	0,56
Утилізатор харчових відходів на підвісному кріпленні	Bone Crusher BC 1250	1	318	173	-
Стелаж	АТЕСИ СТК-950/400	2	950	400	0,76
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Площа устаткування, м2					2,29
Загальна площа мийної кухонного посуду, м2					7,5

Отже, площа мийної кухонного посуду складає 8 м2.

Таблиця 1.12

Перелік устаткування мийної столового посуду та сервізної кафе-кондитерської «Еклер»

Устаткування	Марка	Кількість одиниць. шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м2
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					

Ванна мийна двохсекційна	АТЕСИ ВМ-2/600	2	1200	600	1,44
Машина для миття посуду	Arach AC 800 DD	1	706	800	0,56
Стіл виробничий	АТЕСИ СП- 2/1200/600	1	1200	600	0,72
Стіл для збирання залишків їжі	ONS RZ 12	1	1200	745	0,89
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Утилізатор харчових відходів на підвісному кріпленні	Bone Crusher BC 1250	1	318	173	-
Стелаж	АТЕСИ СТК- 950/400	2	950	400	0,76
Бак для відходів	-	1	Ø400		-
Площа устаткування, м2					4,62
Загальна площа мийної столового посуду, м2					13,8
Сервізна					
Шафа для посуду	ШП	3	1300	600	2,34
Площа устаткування, м2					2,34
Загальна площа сервізної, м2					6,0

Площа мийної столового посуду складає 14 м2, сервізної - 6 м2.

З вищенаведених таблиць можна зробити висновок, що у кафе-кондитерській розміщений ряд обладнання, що повністю забезпечує повноцінну діяльність закладу.

1.4. Сервіс

Важливе значення для забезпечення процесу обслуговування споживачів має склад приміщень для здійснення процесу обслуговування. Процес обслуговування споживачів буде відбуватися у групі приміщень для забезпечення сервісного процесу: торговельна зала кафе-кондитерської, вестибюль та туалетні кімнати.

Площа торговельної зали кафе-кондитерської визначається за нормативами: 1,6 м2 на 1 місце в закладі та становитиме $S=50 \cdot 1,6 = 80$ м2.

Просторове забезпечення сервісного процесу наведено у вигляді схеми та представлено на рис. 1.2.

Вестибюльна
група

Приміщення для
персоналу

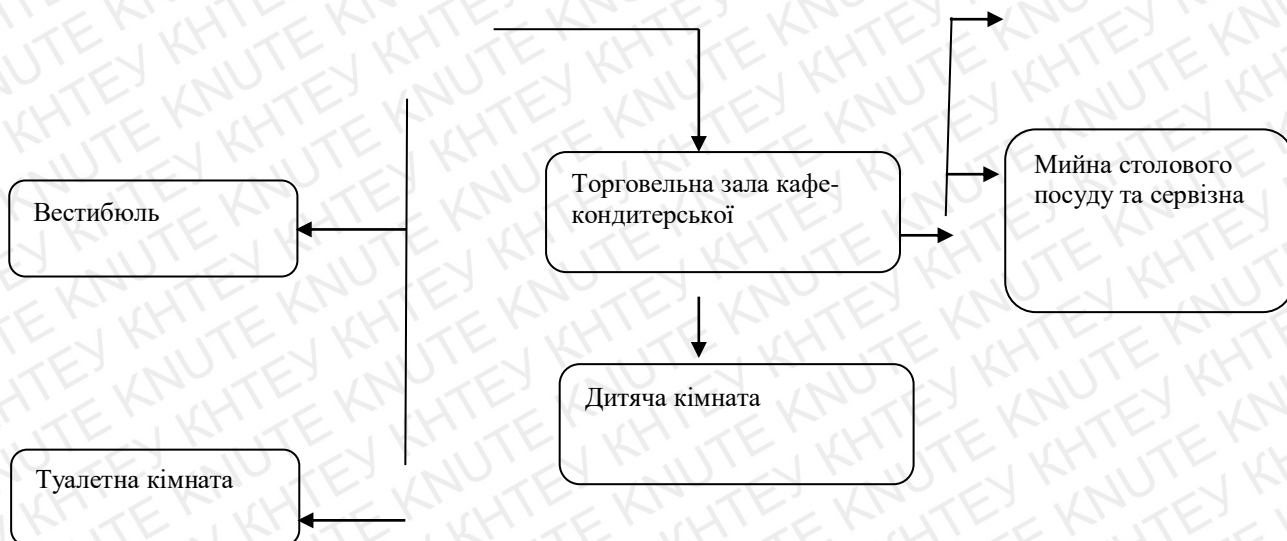


Рис.1.2. Просторове забезпечення сервісного процесу кафе-кондитерської «Еклер»

У кафе-кондитерській «Еклер» буде спроектовано один вестибюль (площею 20 м²), який слугуватиме для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачається розміщення санвузлів для відвідувачів. До структури цих приміщень санвузлів входять туалетна кімната, кабінки вбиралень, їх площа складає 6 м².

Перелік обладнання санвузлів показано в додатку А.

В кафе-кондитерській «Еклер» буде повне обслуговування офіціантами, яке відбуватиметься за такою поетапністю:

- зустріч і супроводження гостей до столів (зустрічає адміністратор);
- допомога у розміщенні за столом (здійснюється офіціантом);
- подача меню;
- приймання замовлення;
- виконання замовлення;
- розрахунок із відвідувачем;
- прибирання столу та сервірування для наступних гостей.

Моделювання процесу обслуговування кафе-кондитерської «Еклер» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування кафе-кондитерської «Еклер»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				

Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль; Санвузол	Санітарні прилади; Стійка адміністратора; М'які меблі;	Відвідувач; Адміністратор; Прибиральник;
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування, відпочинку і дозвілля для дітей	Торговельна зала Дитяча кімната	Меблі та обладнання торговельного залу; Столова білизна; Елементи інтер'єру	Відвідувач; Адміністратор; Офіціант; Аніматор
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; Сервізна; Мийна столового посуду; Приміщення офіціантів;	Торговельно-технологічне устаткування;	Відвідувач; працівник торгової зали, мийник посуду

Для обслуговування відвідувачів кафе-кондитерської «Еклер» використовуватиметься порцеляно-фаянсовий, металевий, скляний, глиняний посуд та набори.

Розрахунок кількості меблів для відвідувачів кафе-кондитерської «Еклер» проводимо згідно з нормативу, орієнтуючись на заклад кількість місць та площі приміщень (табл. 1.14). Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. У залі передбачені столики на два місця та чотири місця, меблі дерев'яні з м'якою оббивкою, столи покривають льняні скатертини білого кольору. Інтер'єр дитячої кімнати буде виконаний у стилі мультфільму «Свинка Пеппа».

Таблиця 1.14

Характеристика меблів торговельної зали кафе-кондитерської «Еклер»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл чотирьохмісний (квадратний)	900*900	10
Стіл двомісний (квадратний)	800*800	5
Крісло ресторанне	600×600	50
Стілець дитячий	500x560	4

Барні табурети	Ø 400	4
Барна стійка	4м. погонних	1

У торговельному залі кафе-кондитерської «Еклер» розміщена барна зона, підбір устаткування наведено в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Перелік устаткування для барної зони кафе-кондитерської «Еклер»

Устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць. шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	Coriant DuPont	1	6000	800	12
Вітрина кондитерська	Igloo Jola TREND	1	1200	700	0,84
Автоматизоване робоче місце бармена	KKM Kasbi 02 K	1	340	400	-
Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Електронне меню	e-menu	10	250	200	-
Сокоохолоджувач	COOLEQ JD-1	1	210	450	-
Льодогенератор	GoodFood IM20F	1	330	503	-
Шафа холодильна	SEWX-1200	1	1350	810	1,09
Міксер для коктейлів	Quamar T22	1	250	100	-
Кавоварка з кавомолкою	Crem Elegance Control 3 GR	1	990	600	-
Рукомийник	СЖ-1	1	800	600	1

В кафе-кондитерській «Еклер» буде запроваджена форма обслуговування – обслуговування офіціантами. Враховуючи режим роботи, майже весь обслуговуючий персонал буде працювати у одну зміну, в режимі: 1 день робочий, 1 – вихідний.

Норматив для розрахунку складає 1 офіціант на 8-10 відвідувачів. Загальна кількість місць - 50 отже, кількість офіціантів для кафе-кондитерської буде становити 10 чоловік, тобто по 5 людей на день, 2 бармени та 2 аніматори (по одному на день). Кількість обслуговуючого персоналу кафе-кондитерської «Еклер», наведено в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу кафе-кондитерської

Посада	Розряд	Кількість
Охоронник		2
Адміністратор кафе-кондитерської		2

Офіціант	5	10
Бармен	5	2
Аніматор		2
Прибиральник залу		2
Мийник посуду		4
Водій-вантажник		2
Всього		32

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Кафе-кондитерська «Еклер» на 50 місць планується розмістити в одноповерховій будівлі. Склад та площі приміщень закладу наведені в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень кафе-кондитерської «Еклер»

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	2	3
Приміщення для відвідувачів		
1	Вестибюль закладу	21
	у тому числі	
	сунвузли	6
2	Торговельна зала кафе-кондитерської на 50 місць з барною стійкою	100
2.1	Дитяча кімната	12
Виробничі приміщення		
3	Десертний цех	13
4	Кондитерський цех	36
4.1	Приміщення обробки яєць	5
5	Мийна столового посуду та сервізна	11
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Приміщення зав. виробництвом	6
8	Роздаткова	8
Складські приміщення		
9	Охолоджувальна камера для молочних продуктів, жирів, гастрономії, фруктів, ягід, напоїв, овочів	6

10	Комора винно-горілчаних напоїв	6
11	Комора сухих продуктів	6
12	Завантажувальна	8
12.1	Приміщення комірника	6
Адміністративно-побутові приміщення		
13	Кабінет директора та контора	10
14	Санвузли	3
15	Гардероб для персоналу	10
Технічні приміщення		
168	Теплопункт	5
Корисна площа, м ²		279

Враховуючи площу коридорів та технічних приміщень визначено робочу площу закладу, яка становить 305 м², враховуючи площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначено загальну площу кафе-кондитерської, яка становить 335 м².

Після визначення складу і площі приміщень кафе-кондитерської «Еклер», було проведено підвищення площі закладу за допомогою коефіцієнтів збільшення, які враховують коридори та конструктивні елементи будівлі. За результатами розрахунків площа кафе-кондитерської складає 335 м².

При проектуванні складських приміщень забезпечено зберігання товарів та сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства.

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

При проектуванні виробничих приміщень враховано:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- роз'єднання місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;

- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності і нешкідливості харчових продуктів.

Десертний і кондитерський цехи спроектовано із забезпеченням зручного зв'язку між ними, а також із мийними відділеннями і роздатковою. В цехах не перехрещуються потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Мийні столового і кухонного посуду плануємо роздільні, передбачаємо їх раціональний взаємозв'язок з виробничими приміщеннями і залом. У проєктованому закладі ресторанного господарства встановлюємо утилізатори відходів безпосередньо у приміщеннях мийних.

Групу приміщень для споживачів проєктуємо в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізолюємо від виробництва. Туалетні кімнати проєктуються у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень проєктуємо ближче до службового входу. Побутові приміщення проєктують одним блоком ближче до службового входу аби мінімально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проєктований заклад ресторанного господарства - кафе-кондитерська «Еклер» на 50 місць планується розмістити в одноповерховій будівлі у м. Києві Голосіївський район, за адресою проспект Академіка Глушкова 2/б.

Враховуючи кількість населення Голосіївського району, а також завдяки відкриттю нових станцій метро та зручному транспортному сполученню і розвиненій інфраструктурі цей район, безумовно, виграє. Звичайно ж, приваблює лісо-паркова зона, близькість Пирогово, святих місць Феофанії, багато нових будинків, в яких можна вибрати квартиру.

Це перспективний район для створення у даній локації кафе-кондитерської, так як на борошняні кондитерські вироби завжди користуються популярністю серед дорослого та дитячого населення району. Тепла і затишна

атмосфера допоможе вам розслабитися і відпочити від насиченого темпу міста. З огляду на це доцільно проектувати заклад ресторанного господарства, а саме кафе-кондитерську на 50 місць по проспекту Академіка Глушкова.

Згідно з прийнятими рішеннями площа закладу становить 335 м².

Фасад кафе-кондитерської «Еклер» на 50 місць планується у стилі Прованс, виглядатиме затишно, дорого та акуратно, асоціюється з безтурботністю сонячного узбережжя. Оскільки, цей стиль відноситься до загального спрямування «кантрі», тому він має свій шарм, витонченість. Фасад кафе-кондитерської «Еклер» передбачатиме використання натуральних матеріалів, аксесуарів ручної роботи, дерев'яної фурнітури та природніх кольорів. В оформленні фасаду будівлі та інтер'єру використані натуральне дерево, тканини.

Дизайн кафе-кондитерської «Еклер» планується виконати в стилі «Прованс».

Інтер'єр кафе-кондитерської кафе витриманий в світлих, пастельних тонах, велика кількість букетів з живих квітів, рослин в горщиках. Великі вікна, пропускають сонячне світло - дозволяють економити на штучному освітленні вдень; на підвіконнях розташовані квіти і вазони для відображення стилю та домашньої атмосфери. Легкі фіранки - роблять сонячне світло менш сліпучим. Стільці та столики поверхні з натуральною фактурою пофарбовані у світлі кольори. На стіні намальовано картину одного з провулочків у регіоні Прованс.

Вхідна зона представлена вестибулем, виконаним у провінційних коричневих тонах з вкрапленням яскравих контрастних декоративних деталей, з використанням фризу та вбудованих у стіни колон. У вестибюлі у зоні кафе-кондитерської вбиральні відокремлені стіною з емблемою закладу та куточком споживача, гардероб відокремлений від об'єму вестибулю гардеробною стійкою, виконаною у тому ж стилі, вона світлих, пастельних тонах, Увагу на гардеробі акцентовано використанням направленою світла. Тематика кафе-кондитерської кафе підпорядкований весь комплекс рішень щодо зовнішньої

композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення. В залі використане природне та штучне (точкове верхнє та місцеве) освітлення, встановлені декоративні люстри. Світло м'яке.

Передбачено влаштування малих архітектурних форм, таких, як літній майданчик. До зони відпочинку закладу відносимо прогулянкові доріжки, які мають природне озеленення.

На ділянці будівництва виділено такі зони: зона під забудову, площею $S_{\phi} = 335 \text{ м}^2$ (площа будівлі закладу); зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 560 \text{ м}^2$; автостоянка для машин відвідувачів на 7 місць, площею $S_{\text{ас}} = 120 \text{ м}^2$; розворотний майданчик площею $S_{\text{рм}} = 144 \text{ м}^2$; майданчик для збору відвідувачів 80 м^2 ; літній майданчик 70 м^2 ; господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{\text{гтс}} = 33 \text{ м}^2$; пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{\text{тк}} = 15 \text{ м}^2$

План благоустрою розробляється у масштабі 1:500 та 1:1000.

Дальня візуальна реклама представлена бігбордами (щитами) розмірами 3x4 м, які підсвічені у вечірній час різними кольорами і встановлені на відстані 500-700 м від закладу. Близня реклама розміщена на відстані 300-400 м від закладу і виконана у сучасному стилі та з концептуальним направленням. На біг борді буде зазначено інтер'єр закладу та його персонал. В вечірній час реклама освітлюватиметься червоною під світлою.

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах: огороження території відсутнє; територія перед кафе-кондитерської «Еклер» вимощена плиткою розміром 120x120 см.; озелення здійснено шляхом влаштування газоні, насадження декоративних кущів та листових дерев; передбачається влаштування зон відпочинку площею 80 м^2 , що оснащена лавками та декоративним фонтаном. штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі.

2.4. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт (табл.2.2).

$$V_{ЗБР} \text{ кафе – кондитерської} = 50 \times 2701 \times 0,95 \times 26 \times 0,77 \times 0,9 = 2311,66 \text{ тис.грн.}$$

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	82,56
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	2311,66
2.2	Електротехнічні роботи	6%	247,68
2.3	Сантехнічні роботи	5%	206,40
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	123,84
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	1238,39
Разом за підрозділом 2		100%	4127,97
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	165,12
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	41,28
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	12,38
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	412,80
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	123,84
Разом за підрозділами 1-7			4883,39
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	34,18
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	293,00
Разом за підрозділами 1-9			5210,58
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та	2% за підрозділом 1-7	97,67

	авторський нагляд		
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	20,84
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	278,35
Усього. Базисна вартість будівництва			5607,44

<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	1980,02
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	392,52
Усього по розділу Б:			2372,54
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			7979,98

**Сім мільйонів дев'ятсот сімдесят дев'ять тисяч дев'ятсот вісімдесят
гривень**
(сума прописом)

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Проектоване кафе-кондитерська «Еклер» планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ).

ТОВ – це одноосібне товариство (на чолі із директором), що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном.

Переваги ТОВ:

- засновниками та учасниками можуть бути як фізичні, так і юридичні особи, як громадяни України, так і іноземці;
- розмір статутного капіталу не обмежується;
- проста система управління суспільством;

- організаційно-правова форма ТОВ добре законодавчо врегульована;
- учасники товариства відповідають за його зобов'язаннями в межах внесених ними вкладів;

- можлива реєстрація з одним учасником;

Завдяки всім цим перевагам ТОВ є однією з найпопулярніших організаційно-правових форм.

(Таким чином, алгоритм дій при державній реєстрації приватного підприємства наступний:

1. підписання Статуту;
2. реєстрації в районній державній адміністрації;
3. включення підприємства в Єдиний державний реєстр підприємств і організацій України (ЄДРПОУ);
4. реєстрація підприємства в районному управлінні Пенсійного фонду України;
5. реєстрація підприємства як платника страхових внесків:
 - у Фонді загальнообов'язкового державного соціального страхування України на випадок безробіття;
 - у Фонді соціального страхування від нещасних випадків на виробництві й професійних захворюваннях України;
 - у Фонді соціального страхування України по тимчасовій втраті працездатності.
6. узяття підприємства на облік платником податків у районній державній податковій інспекції;
7. одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення;
8. відкриття підприємству поточного банківського рахунку.

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу підприємств ресторанного господарства, повинно проводитися у відповідності до діючої нормативно-правової бази.

Перелік документів, які регламентують працю персоналу ТОВ «Еклер»:

1. Основний документ, що регламентує діяльність підприємства (установчий договір, статут).

2. Посадова інструкція.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу закладу ресторанного господарства:

1. Зовнішні документи:

- Національний класифікатор професій.
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників.
- ДСТУ4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

2. Внутрішні документи:

- Статут.
- Організаційна структура.
- Штатний розпис.
- Колективний договір.
- Положення про оплату праці.
- Посадові інструкції.
- Накази, службові записки, розпорядження, рішення директора

(керівника) підприємства.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом є Положення про підрозділ на підставі якого організують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ підприємства, як правило, розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства.

Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства

відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів (грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ»).

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція – документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Вона може бути складена на основі типових вимог до посади, що містяться в Кваліфікаційному довіднику посад керівників, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного закладу і соціально-економічних умов його діяльності.

В закладі застосовується лінійно-функціональна структура управління зображена на рис. 3.1, вказана структура управління вибрана оскільки є ряд переваг:

- висока компетентність фахівців, які відповідають за виконання конкретних функцій
- вивільнення лінійних менеджерів від вирішення спецпитань
- стандартизація, формалізація та програмування



Рис. 3.1. Організаційна система управління кафе-кондитерської «Еклер»

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ТОВ «Еклер» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Товарообіг ТОВ «Еклер» буде складатися з двох основних складових:

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

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого кафе-кондитерської «Еклер» обираємо націнку 150%.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у розділі «Концепція. Технологія. Організація». Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 360 днів. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

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					1458914,1
Кондитерські вироби	222	22,1	4913,7	6660	147409,8
Пиріжки та булочки	64	518,0	33152,0	1920	994560,0
Морозиво	74	31,2	2308,8	2220	69264,0
Солодкі страви	89	31,9	2843,0	2670	85289,1
Гарячі напої	296	18,3	5413,0	8880	162391,2

2. Закупні товари					153416,1
Алкогільні напої	52	64,1	3333,9	1560	100016,1
Холодні напої	89	20,0	1780,0	2670	53400,0
3. Разом			53744,3		1612330,3

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по кафе-кондитерській «Еклер» на 2020 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1458,91	17506,97
2.	Купівельні товари	153,42	1840,99
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	1612,33	19347,96

Отже, плановий річний товарообіг складає 19347,96 тис. грн.

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів кафе-кондитерської «Еклер».

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів кафе-кондитерській «Еклер» на 50 місць узагальнені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	7979,98	20	398,999
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	425,3	5	85,06

3. Інші	72	4	18
Амортизація основних засобів	8568,28		540,099

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами кафе-кондитерської «Еклер» складає 540,099 грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування створення кафе-кондитерської є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу кафе-кондитерської «Еклер».

Проект штатного розпису закладу ресторанного господарства представляємо у дод. М. Згідно даних видно, що для якісної роботи кафе-кондитерської «Еклер» розташованому у Голосіївському районі м. Києва необхідно включити до штатного розпису закладу 38 працівників

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства розроблено плановий фонд оплати праці працівників (дод. Н)

Розрахунок проводили з урахуванням, що мінімальна зарплата згідно з проектом державного бюджету України на 2020 складатиме 4723 грн.

Для персоналу кафе-кондитерської «Еклер» передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік розраховуємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по кафе-кондитерській «Еклер»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.
-------------------	---------------------------	---

		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	427680	15	64152
Основний операційний персонал	1270800	15	190620
Допоміжний персонал	565680	10	56568
Разом	2264160		311340

Розрахунок планового фонду оплати праці кафе-кондитерської «Еклер» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	243,75
Місячний фонд додаткової заробітної плати	33,35
Разом місячний фонд оплати праці	277,10
Річний фонд основної заробітної плати	2264,16
Річний фонд додаткової заробітної плати	311,34
Разом річний фонд оплати праці	25775,50

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ТОВ «Еклер» зводимо у дод. П.

Загальний фонд оплати праці кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік склав 25775,50 тис. грн., з них 2264,16 тис. грн. – основний фонд, а 311,34 тис. грн. – додатковий фонд

Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Поточні витрати

Для планування поточних витрат кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 7739,19 тис. грн.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік представлений у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Собівартість реалізованої продукції кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	17506,97	150	10504,18	7002,79
2.	Закупні товари	1840,99	150	1104,59	736,39
	Разом за рік	19347,96		11608,77	7739,19

Стаття 2. Витрати на оплату праці складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для кафе-кондитерської «Еклер» становить 2575,500 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у: Пенсійний фонд; Фонд соціального страхування; Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних хвороб; Фонд соцстрахування на випадок безробіття.

Ці відрахування визначаються, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм відрахувань у спеціальні фонди (22 % від ФОП + 1,5% військовий збір) становлять 605,242 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію становлять 540,099 тис. грн.

Стаття 5. 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 розраховується у розділі «Архітектура. Дизайн» У

економічному розділі необхідно визначити їх лише у вартісному відображенні таблиця 3.7.

Таблиця 3.7

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю ,грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт	34018	2,2	74, 84
2.Витрати на опалення, Гкал	95,36	1416,2	135, 05
3. Витрати води, м ³	1008,61	13,77	13,89
Разом			223,78

Крім того, за цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 1,0% від роздрібного товарообороту, сума по даній статі = 193,47 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

За діючим законодавством, на заклад покладені обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Для підприємств громадського харчування встановлені

Розрахунок суми зносу спеціального одягу кафе-кондитерської «Еклер» для на рік здійснюється у формі табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 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	425	2,12
Оперативно виробничий персонал	21	2	460	19,32
Допоміжний	12	2	380	9,12
<i>Разом</i>	38			30,56

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у додатку Р

Всього витрати по статті складуть 61,54 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 8,0 тис. грн на рік – ліцензія на алкогольні напої, 3,6 тис. грн – фіскальний апарат, плату за торговельний патент – 5,15 тис. грн на рік, збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв та пива) 12,001 тис. грн. Отже, витрати за даною статтею становлять 30,75 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 9,673 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 2,321 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції.

Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтю 12 становлять = 735,22 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у табл. 3,9, поточні витрати кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік дорівнюють 13922,96 тис. грн.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, тис.гр
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	7739,185
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	2575,500
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	605,242
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	540,099
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	417,256
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	61,560
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	

Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	30,749,
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	2,321
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	735,222
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	
Разом поточні витрати	12716,811

Поточні витрати кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік дорівнюють 12716,811 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу закладів ресторанного господарства є проведення закладного аналізу доходів, витрат прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств.

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

Таблиця 3.10

Планування маржинального прибутку та порог рентабельності на 2020 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		16607,0
2	Середній процент торговельної націнки, %		150,00
3	Змінні витрати, у тому числі		7748,86
3.1	Собівартість продукції, грн		7739,2
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		7748,86
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	8858,1
5	Постійні витрати, грн.		4967,95
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	3890,19
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	46,66
8	Поріг рентабельності, точка	ст.5 *100 / (ст.2-	4807,4

	беззбитковості	ст.7)	
9	Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1}-\text{ст.8}) * 100 / \text{ст.8}$	245,5
10	Рентабельність товарообігу, %	$\text{ст.6} * 100 / \text{ст.1}$	23,42

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проектованого кафе-кондитерської «Еклер» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Еклер» на 2020 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		19347,96
2	Собівартість реалізованої продукції		7739,18
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		4977,63
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	$\text{П.1} - \text{П.2} - \text{П.3}$	3890,19
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	$\text{П.4} - \text{П.5}$	3890,19

Продовження таблиці 3.11

7	Податок на прибуток	18%	700,23
8	Чистий прибуток – можливий	$\text{П.6} - \text{П.7.}$	3189,96
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(\text{П8.}/ \text{П1.}) * 100$	16,49
10	Чистий прибуток – цільовий	$(\text{П.1} * 15\%) / 100\%$	3482,63
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним	3189,96

		(ЦІЛЮВИМ) та МОЖЛИВИМ за системою діагностики	
--	--	--	--

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення кафе-кондитерської «Еклер» на 50 місць.

Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{РП}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} * 100$	16,49
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{ПВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} * 100$	25,0
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{ОВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} * 100$	30,6

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Розрахунок роздрібного товарообігу здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою:

$$TO_{пл.} = \frac{TO_{баз.} \cdot I}{100}$$

(3.1)

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік

експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 років приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 10 %.

Планові показники діяльності кафе-кондитерської «Еклер» на перші п'ять років подано у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційн і відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічн і темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності,%	
1-й рік	19347,96	8	3189,96	10	540,10
2-й рік	20895,80	8	2089,58	10	513,09
3-й рік	22567,46	8	2256,74 5	10	487,43
4-й рік	24372,86	8	2437,28	10	463,07
5-й рік	263226,9 0	8	2632,27 5	10	439,91
Разо м	113506,7 8		12605,8 4		2443,61

Згідно розрахунків табл. 3.13, планований товарооборот за п'ять років становитиме – 113506,78 тис. грн., чистий прибуток – 12605,84 тис. грн., амортизаційні відрахування – 2443,61 тис. грн.

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційни	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційн і	Кумулятивни й грошовий потік за проектом	Дисконтов а ний грошовий потік за проектом	Чистий приведени й дохід ИД.
------	--	--	--	--	------------------------------

	х відрахувань, ІВ	відрахування , ЧПІ			
1-й рік	4047,1	3190,49	3190,49	2726,92	
2-й рік		2090,09	5280,59	1525,62	
3-й рік		2257,23	7537,82	1384,81	
4-й рік		2437,75	9975,57	1276,31	
5-й рік		2632,71	12608,28	1175,32	
Разом	4047,1			8088,97	13451,01

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

$$ІД = 8088,97/4047,1=1,89$$

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

Розрахунок індекса рентабельності цього показника здійснюється за формулою:

$$ІР = ЧП \ / \ ІВ * 100 \quad (3.7)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 12605,84/5=2521,17 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$ІР = 2521,17 / 4047,1 * 100 = 62,3\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 62,3 %.

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$PO=4047,1 / (8088,97 / 5)=2,5 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати на відкриття кафе-кондитерської «Еклер» у Голосіївському районі м. Києва становить 2,5 роки

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів, розроблено проект кафе-кондитерської на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Проведено дослідження інфраструктури району дозволили визначити місця найбільшої концентрації потенційних споживачів; визначено, що регіональний ринок послуг ресторанного господарства у Голосіївському районі м. Києві, становить 358 закладів ресторанного господарства.

2. Обґрунтовано місце проектування кафе-кондитерської по проспекту Академіка Глушкова 2/б, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

3. Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів, основним споживачем послуг проектованої закускової будуть туристи, жителі району та міста, працівники ближніх підприємств торгівлі та державних установ.

4. Розроблено неймінг, легенду, логотип закладу; гастрономічний бренд, значити особливості концептуального меню кафе-кондитерської.

5. Ключовим гастрономічним спрямуванням за тематикою кафе-кондитерської «Еклер» є широкий асортимент еклерів, борошняних кондитерських виробів та десертів французької кухні. Легенда кафе-кондитерської «Еклер» – запрошує своїх гостей зануритися в атмосферу

улюблених смаків дитинства, смачного аромату випечених борошняних кондитерських виробів для людей будь-якої вікової категорії, які цінують затишок, смак і якість, і затишну атмосферу французького Провансу. Головною філософією закладу ресторанного господарства є смачні десерти та борошняні кондитерські вироби, якісне обслуговування.

6. Розроблено технологію пісочного печива з борошном з амаранту та кокосовою олією, що дозволить підвищити харчову цінність борошняних кондитерських виробів

7. Структуровано виробничий і сервісний процеси кафе-кондитерської «Еклер». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму закладу. Розраховано необхідну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу, підібрано устаткування цехів та меблі, необхідні для обслуговування відвідувачів.

8. Розраховано загальну площу кафе-кондитерської «Еклер», яка склала 335 м². Розроблено пропозиції щодо дизайну закладу ресторанного господарства, який плануємо виконати в скандинавському стилі. Розраховано кошторис будівництва кафе-кондитерської «Еклер», який склав 7979,98 тис. грн.

9. Обґрунтовано організаційно-правовий проєктованого ресторану, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління закладом – лінійна.

10. Дохід кафе-кондитерської «Еклер» від реалізації продукції та купівельних товарів склав 19347,96 тис. грн. Визначено, що для роботи закладу ресторанного господарства необхідно штат працівників із 38 осіб. Загальний фонд оплати праці на 2020 рік при цьому склав 2949,1 тис. грн.

11. Проведено планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Еклер», на основі якого визначено, що плановий прибуток на перший рік створення закладу становить 3189,96 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 16,5 %.

12. Розраховано індекс дохідності розробленого проекту, який склав 1,89.

Показник періоду окупності кафе-кондитерської «Еклер» на 50 місць становить 2,5 роки.

Список використаних джерел

1. ДБН В.2.2-3-2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво».
2. ДБН В.2.2. – 9-99 «Громадські будинки та споруди».
3. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
4. ДБН В.2.2.-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.-К.: Держспоживстандарт України, 2004.11с.
6. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93) «Основні вимоги до робочої документації».
7. ГОСТ 530-80 «Стіни будівлі».
8. ГОСТ 8 717.0-84 «Сходи та окремі сходинок».
9. ГОСТ 16363 «Вогнезахист дерев'яних елементів конструкції» .
10. ГОСТ- 12.1.003-83 «Нормування рівня шуму».
11. ГОСТ 17.0.001-7 (Основні положення).
12. СНіП II Л. 8-71 «Правила проектування закладів ресторанного господарства».
13. СНіП 2.04.01-85 «Норми витрат гарячої води».
14. СНіП 2.04.02-84 «Норми витрат холодної води».
15. СНіП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
16. СНіП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы».
17. СанПіН 42-123-5777-91“Санітарні правила для підприємств громадського харчування”
18. СНІП 2.01.02-2004 “Противопожарные нормы”
19. Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 3.01.2003р. №2 «Рекомендовані норми технологічного оснащення закладів громадського харчування»
20. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18.09.1991 р. №1560-ХІІ зі змінами.
21. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 "Дохід": Наказ Міністерства фінансів України від 03.03.2014 р. № 1290 зі змінами.
22. Вачевский М.В. Маркетинг у сферах послуг. К. Хвиля-прес, 2014. – 386 с.
23. Емец В.Н. Пищевые добавки. Европейская классификация и описание [Текст]. – Мн.: ЗАО «ВАЭМ», 1998. – 151 с.
24. Ипатова Л. Г., Кочеткова А. А., Нечаев А. П., Тутельян В. А. Жировые продукты для здорового питания. Современный взгляд. — М.: ДеЛи принт, 2009. — 396 с.
25. Коденцова В.М. Пищевые продукты, обогащенные витаминами и минеральными веществами: их роль в обеспечении организма микронутриентами / В.М. Коденцова, О.А. Вржесинская // Вопросы питания. - 2010. - Т. 77. - № 4. - С. 16-25.
26. Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. «Теоретичні основи харчових виробництв» - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013 – 325 с.

27. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. «Менеджмент громадського харчування»: Підруч. Для вузів. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001- 345 с.
28. П'ятницька Г.Т. «Управління підприємством в епоху глобалізму»: Монографія. 2-ге видання перероблене та доповнене – К.: „Логос”, 2011- 385 с.
29. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / [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, 2010. - 345 с.
30. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, – 2013. - 352 с.
31. Райт Дж., Трой Э. «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu"/ Пер. с англ. – М.: Издательский дом “Ниола 21-й век”, 2011 – 452с.
32. Ратушный А. С., Баранов Б.А., Ковалев Н.И и др. «Технология продукции общественного питания.» В 2-х т. – М.: Мир, 2003. – 416 с.
33. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания. – М., 1985. – 182 с.
34. Смолін І.В. «Стратегічне планування розвитку організацій» – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 326 с.
35. Смоляр В.І. «Наукові основи конструювання харчових продуктів та раціонів». Проблеми харчування №3 – 4, 2011, с. 66-70.
36. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічківська [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
37. Тютюников Б. Н., Бухштаб. З.И., Гладкий Ф. Ф. и др. Химия жиров. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Колос, 1992. — 448 с.
38. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності» – та ін. – К.: А.С.К., 2000. - 336 с.
39. 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.
40. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани [А.А. Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
41. Food and Agriculture Organization of the United Nation. Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org/search/en>
42. Гастрономический туризм. – Режим доступу: <http://travelluxtour.info/vidy-turizma/gastronomicheskiy-turizm/>
43. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
44. Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restoratorchef.ru>.
45. Журнал «Рестораторъ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restorator.ua>.
46. Журнал «Ресторанная жизнь» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://trapeza.com.ua>.
47. Журнал «Здоровя і правильне харчування» - режим доступу: <http://krasivovnorme.xyz>

48. Способи підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів. Режим доступу:

<http://mydocx.ru/6-140978.html>

49.

1. с.

Меню кафе-кондитерської «Еклер»

Страви	Вихід, г
Фірмові вироби	
Еклер з сирним кремом, манго та свіжими ягода «Desire»	150
Печиво з борошном з амаранту та кокосовою олією «Прованс»	30
Борошняні та кондитерські вироби	
Еклер з ванільним кремом та полуницею «Долина Луари»	150
Еклер з ніжним грушево-сирним кремом «Мон-Сен-Мішель»	150
Еклер з шоколадним кремом з коньяком «Жандарм із Сен Тропе»	150
Еклер з лавандовими кремом та імбирем	150
Еклер з фісташковим кремом	150
Еклер «Карамельна рапсодія»	150
Еклер з ванільним кремом «Бурбонська ваніль»	150
Еклер шоколадний з вишнево-вершковим кремом	
Кекс лавандовий «Прованс»	100
Круасан з м'ятно-вершковим кремом	95
Круасан з сирним кремом	95
Круасан з шоколадом	95
Пиріг грушевий «Нормандський»	150
Пиріг лимонний «Жан де Флоретт»	150
Пиріг яблучний «Ельзаський»	150
Профітролі з заварним кремом, білим шоколадом та полуницею «Амели»	75
Тарт-татеняблучний з шампанським «Шампань»	200
Тістечко «Тірамісу»	150
Торт «Наполеон»	150
Торт «Опера»	150
Торт «Крокенбуш»	150
Торт «Сунічний чізкейк»	150
Торт «Чорничний чізкейк»	150
Торт шоколадний з вишневим кремом брюле «Ніч у Парижі»	150
Саварен «Монпасье» з полуницею	150
Саварен «Елісейські поля» з лавандою та імбирем	150
Саварен «Класичний» з соусом сабайон	150
Саварен «Наполеонівський марш» з чорним шоколадом та горстрим перцем	150

Мільфей з листкового тіста з ніжним мигдальним кремом та ягодами «Тисячелистниккохання»	150
<i>Печиво</i>	
Макаронс з лавандовим кремом «Фанфан-Тюльпан»	100
Макаронс з горіховим кремом «Собор Паризької Богоматері»	100
Макаронс з полуничним кремом «Життя в рожевому кольорі»	100
Макаронс з лимонним кремом «Зелений кінь»	100
Печива з борошном з амаранту та кокосовою олією	1 шт.
Пиріжки та булочки	
Булочка зі сливовим джемом	50
Булочка з вишневим повидлом	50
Булочка з яблуками	50
Булочка з маком	50
Булочка ванільна	50
Десерти	
Суфле «Гран Марньє»	150
Крем-брюле з карамеллю «Мушкетери»	100
Фонданшоколадний «1+1»	150
Груша пряна в глазурі «Боск»	150
Фрезье з ніжним бісквітом, карамельним кремом, ягідним сиропом та полуницею «Антуан де'Фрезье»	150/50
Бланманже вершковий «Альпійська долина»	150/50
Парфе ягідне з горіхами «Кокетка»	150
Мус шоколадний «Донжуан»	150
Десерт «Сент-Оноре»	170
Ягідний десерт «Анжеліка»	150
Десерт «Граф Монте-Крісто»	130/50/15
Крем-оранж «Лувр»	150
Крем-кавовий «Ночі над Темзою»	150
Морозиво	
Вершкове з сиропом	120/30
Полуничне з сиропом або фруктами	120/30
Фісташкове з сиропом	120/30
Шоколадне з сиропом	120/30
Малинове з сиропом або фруктами	120/30
Гарячі напої	
<i>Кава</i>	
Рістретто	25/50/5
Еспресо	30/50/5
Американо	150
Капучіно	160
Латте	210

Айрішкава	150
Какао	200
<i>Чай</i>	
Чай чорний з бергамотом	250
Чай зеленийжасминовий	250
Чай фруктовийгідний	250
Чай фруктовийвиноградний	250
Чай трав'янийлавандовий	250
Холоднінапої	
<i>Фруктові та мінеральні води</i>	
Яблучнийсорбет «Свіжийсвітанок»	295
Напійсолодкийгазований «Швепс»	500
Напійсолодкийгазований «Живчик»	500
Вода мінеральна «Моршинська» газована / не газована	500
Вода мінеральна «Боржомі» газована / не газована	500
<i>Молочнікоктелі</i>	
Молочний коктейль "Шоколадний"	350
Молочний коктейль "Полуничний"	350
Молочний коктейль "Ванільний"	350
<i>Соки</i>	
Сікмультифруктовий	250
Сікапельсиновий	250
Соки виноградно-яблучний	250
Алкогольнінапої	
Вино	
КолоністРіслінг (біле) 12% / Україна	100
Колоніст Каберне Совиньон (червоне) 12,5% / Україна	100
Ігристе вино	
МоскатоД'асті, ПіоЧезаре/Італія	150
Лікер	
AmarulaCream/ Амарула	50
AmarettoSaschira/ Амаретто Сашира(Люксардо)	50
Limoncello (Luxardo) / Лимончелло (Люксардо)	50
Maraschino (Luxardo) / Мараскіно (Люксардо)	50
SambucaPassioneNera (Luxardo) / Самбука ПассіонеНера (Люксард)	50
Коньяк	
Шустов VS	50
Шустов VSOP	50
Шустов XO	50

ПОГОДЖЕНО
Головний державний санітарний лікар

ЗАТВЕРДЖЕНО
Керівник

/назва адміністративної території/

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/прізвище, ім'я по батькові/

/прізвище, ім'я по батькові/

(підпис)

« _____ »

20__ р.

М.П.

« _____ »

20__ р.

М.П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

Пісочне печиво з борошном амаранту та кокосовою олією

/найменування виробу /

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
1.	Борошно пшеничне вищого сорту	330	330	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
2.	Борошно амарантове	220	220	
3.	Масло вершкове	150	150	
4.	Кокосова олія	150	150	
5.	Цукор	200	200	
6.	Яйця	70	70	
7.	Натрій двовуглекислий	0,5	0,5	
8.	Амоній вуглекислий	0,5	0,5	
9.	Сіль	1	1	
10.	Есенція	2	2	
	Вихід, г	1000	1000	

Технологія приготування страви

Приготування тіста. У тістомісильну машина закладають вершкове масло, додають цукор-пісок³, меланж, сіль, і перемішують протягом 20-30 хв до отримання однорідної маси. Борошно пшеничне перемішують та амарантове, змішують з натрієм двовуглекислий та амонієм вуглекислим, з'єднують з збитою масою і продовжують замішування тіста не довше 1-2 хвилин. Пісочне тісто повинно мати гладку поверхню без грудочок та непромісу.

Формування. Тісто розкочують у пласти на підпиленому борошном столі. Формою формують печиво і за допомогою лопатки переносять на кондитерські листи. Поверхню тіста перед випіканням проколюють в декількох місцях для попередження здуття.

Випікання. Тривалість випікання при $t=0,6-0,9 \cdot 10^3$ с, $t=200-225^\circ\text{C}$

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби відповідають формі формочок, не товще 8 мм

Смак – характерний для виробів з пісочного тіста з ледь відчутним присмаком амаранту.

Колір – яскравий, природний, поверхня рум'яна, коричнева скоринка.

Консистенція – однорідна, м'якуш пористий, розсипчастий, світло-коричневого кольору

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше $1 \cdot 10^3$

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Вміст білку, г – 11,51 г. Вміст жиру, г – 18,59 г. Вміст вуглеводів, г – 1,98 г.

Автор фірмової страви або виробу _____ **Жук (Тимошенко) А. В.**

/прізвище, ім'я та по батькові /

Карту склав: _____

Жук (Тимошенко) А. В.

/прізвище, ім'я та по батькові /

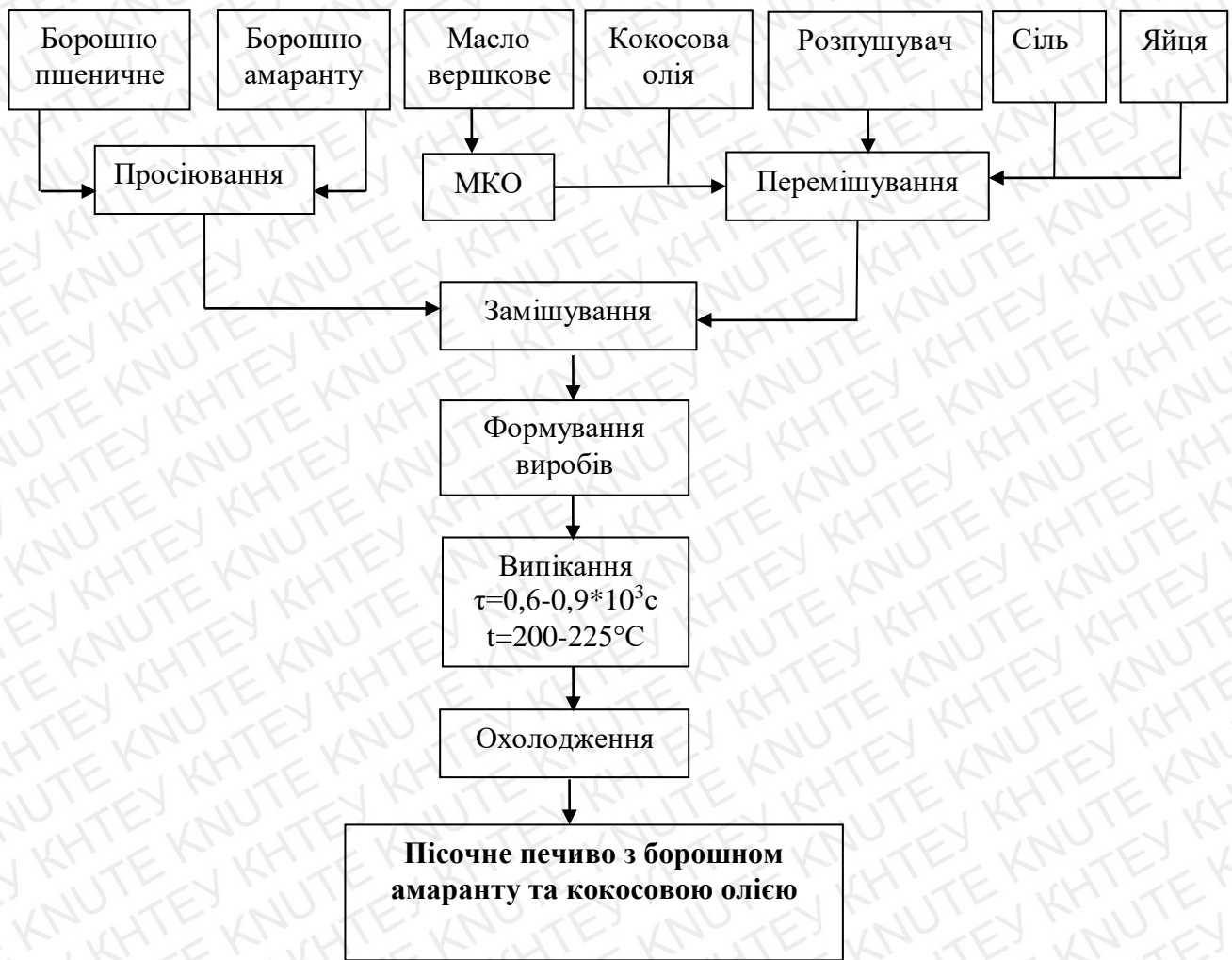


Рис. 1. Технологічна схема пісочного печива з борошном з амаранту та кокосовою олією

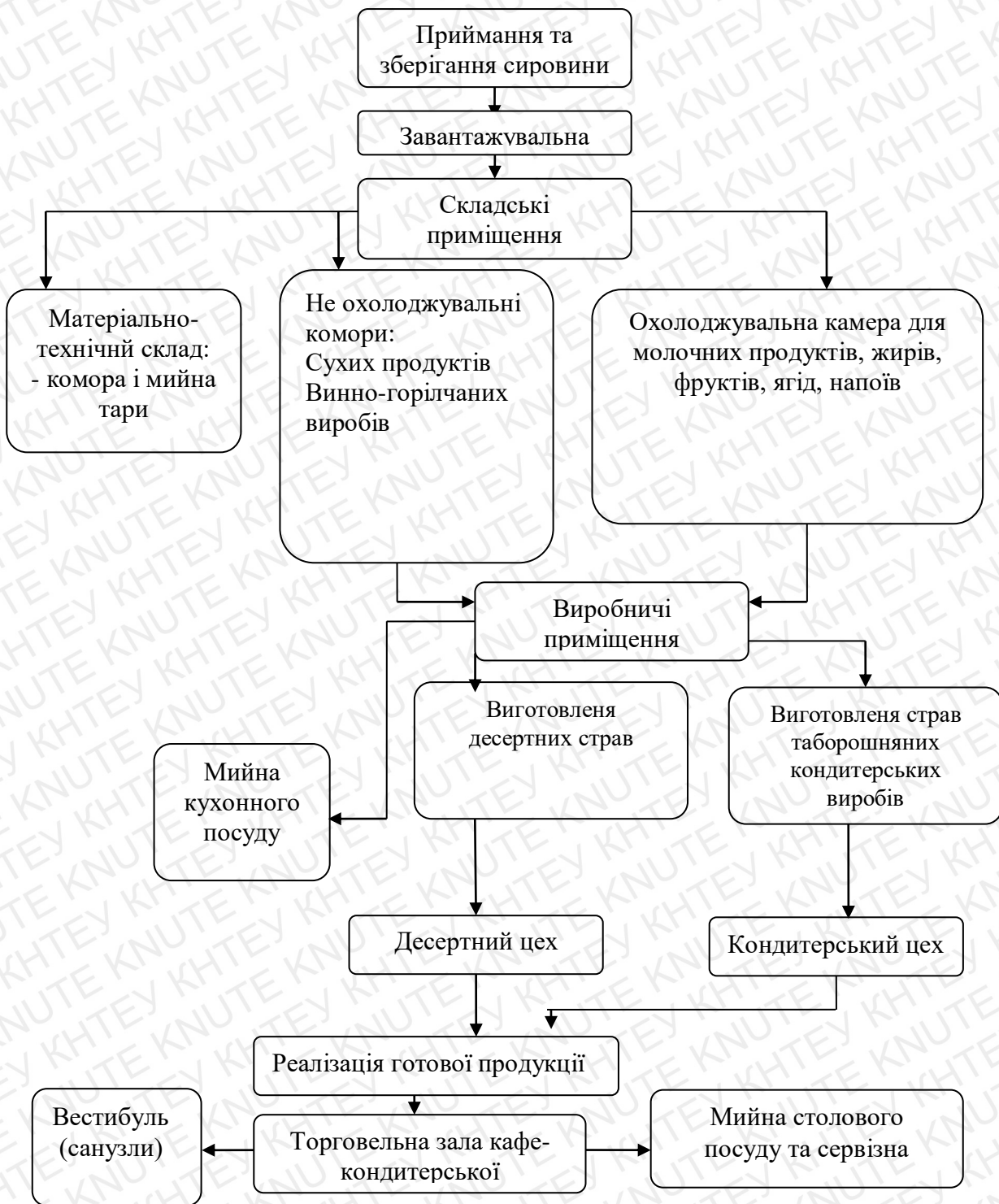


Схема виробничо-торговельної структури кафе-кондитерської

Додаток Ж

Денна виробнича програма кафе-кондитерської «Еклер»

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Борошняні та кондитерські вироби		222
Еклер з ванільним кремом та полуницею «Долина Луари»	150	14
Еклер з ніжним грушево-сирним кремом «Мон-Сен-Мішель»	150	11
Еклер з шоколадним кремом з коньяком «Жандарм із Сен Тропе»	150	5
Еклерз лавандовими кремом та імбирем	150	5
Еклер з фісташковим кремом	150	10
Еклер «Карамельна рапсодія»	150	5
Еклерз ванільним кремом«Бурбонська ваніль»	150	4
Еклер шоколадний з вишнево-вершковим кремом		5
Кекс лавандовий «Прованс»	100	9
Круасан з м'ятно-вершковим кремом	95	6
Круасан з сирним кремом	95	5
Круасан з шоколадом	95	10
Пиріггрушевий «Нормандський»	150	9
Пиріглімонний «Жан де Флоретт»	150	2
Пирігяблучний «Ельзаський»	150	10
Профітролі з заварним кремом, білим шоколадом та полуницею «Амели»	75	6
Тарт-татеняблучний з шампанським «Шампань»	200	11
Тістечко «Тірамісу»	150	9
Торт «Наполеон»	150	8
Торт «Опера»	150	14
Торт «Крокенбуш»	150	13
Торт «Сунічнийчізкейк»	150	14
Торт «Чорничнийчізкейк»	150	15
Торт шоколадний з вишневимкрем брюле «Ніч у Парижі»	150	14
Саварен «Монпасье» з полуницею	150	15
Саварен «Елисейські поля» з лавандою та імбирем	150	14
Саварен «Класичний» з соусом сабайон	150	18
Саварен «Наполеонівський марш» з чорним шоколадом та горстрим перцем	150	11
Мільфей з листковоготіста з ніжним мигдальним кремом та ягодами «Тисячелистник кохання»	150	10
<i>Печиво</i>		
Макаронс з лавандовим кремом «Фанфан-Тюльпан»	100	6

Макаронс з горіховим кремом «Собор Паризької Богоматері»	100	4
Макаронс з полуничним кремом «Життя в рожевому кольорі»	100	8
Макаронс з лимонним кремом «Зелений кінь»	100	10
Печива з борошном з амаранту та кокосовою олією	1 шт.	8
Пиріжки та булочки		518
Булочка зі сливовим джемом	50	130
Булочка з вишневим повидлом	50	65
Булочка з яблуками	50	115
Булочка з маком	50	96
Булочка ванільна	50	122
Десерти		89
Суфле «Гран Марньє»	150	7
Крем-брюле з карамеллю «Мушкетери»	100	13
Фонданшоколадний «1+1»	150	13
Груша пряна в глазури «Боск»	150	7
Фрезье з ніжним бісквітом, карамельним кремом, ягідним сиропом та полуницею «Антуан де'Фрезье»	150/50	17
Бланманже вершковий «Альпійська долина»	150/50	15
Парфе ягідне з горіхами «Кокетка»	150	8
Мус шоколадний «Донжуан»	150	14
Десерт «Сент-Оноре»	170	14
Ягідний десерт «Анжеліка»	150	10
Десерт «Граф Монте-Крісто»	130/50/15	5
Крем-оранж «Лувр»	150	5
Крем-кавовий «Ночі над Темзою»	150	6
Морозиво		74
Вершкове з сиропом	120/30	35
Полуничне з сиропом або фруктами	120/30	31
Фісташкове з сиропом	120/30	29
Шоколадне з сиропом	120/30	32
Малинове з сиропом або фруктами	120/30	35
Гарячі напої		296
<i>Кава</i>		
Рістретто	25/50/5	36
Еспресо	30/50/5	37
Американо	150	36
Капучіно	160	32
Латте	210	40

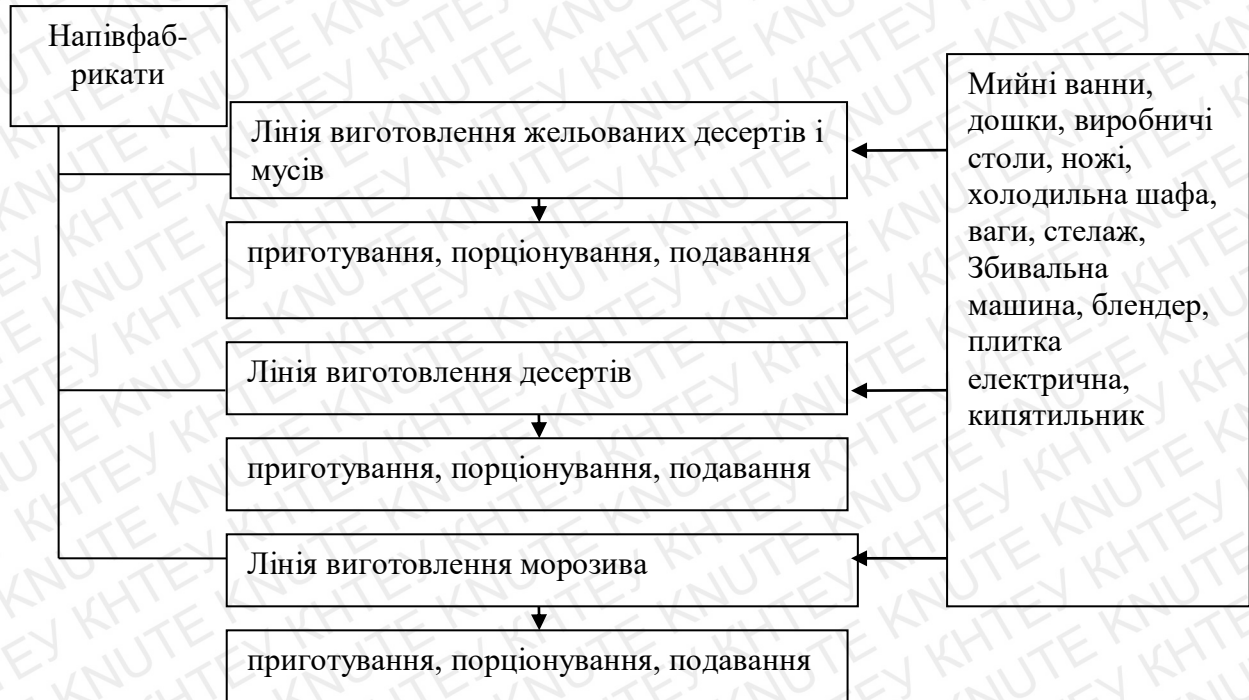
Айрішкава	150	37
Какао	200	74
<i>Чай</i>		
Чай чорний з бергамотом	250	20
Чай зелений жасминовий	250	21
Чай фруктовий гідний	250	20
Чай фруктовий виноградний	250	23
Чай трав'яний лавандовий	250	20
Холодні напої		89
<i>Фруктові та мінеральні води</i>		
Яблучний сорбет «Свіжий світанок»	295	126
Напій солодкий газований «Швепс»	500	12
Напій солодкий газований «Живчик»	500	12
Вода мінеральна «Моршинська» газована / не газована	500	12
Вода мінеральна «Боржомі» газована / не газована	500	12
<i>Молочні коктейлі</i>		
Молочний коктейль "Шоколадний"	350	7
Молочний коктейль "Полуничний"	350	7
Молочний коктейль "Ванільний"	350	11
<i>Соки</i>		
Сік мультифруктовий	250	13
Сік апельсиновий	250	10
Соки виноградно-яблучний	250	12
Алкогольні напої		
Вино		32
Колоніст Ріслінг (біле) 12% / Україна	100	12
Колоніст Каберне Совиньон (червоне) 12,5% / Україна	100	20
Ігристе вино		65
Москато Д'асті, Піо Чезаре/Італія	150	65
Лікер		10
Amarula Cream/ Амарула	50	2
Amaretto Saschira/ Амаретто Сашира (Люксардо)	50	2
Limoncello (Luxardo) / Лимончелло (Люксардо)	50	3
Maraschino (Luxardo) / Мараскіно (Люксардо)	50	2
Sambuca Passione Nera (Luxardo) / Самбука Пассіоне Нера (Люксард)	50	1
Коньяк		7
Шустов VS	50	3
Шустов VSOP	50	3

Організація роботи складського господарства

Заходи	Характеристика		Термін виконання, хв	Година виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів	- розвантажування;		15	8 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	- комірник; - вантажник;
	- приймання за кількістю і якістю;		15		
	- транспортування до комор		5		
Складування	складування продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм.		30	8 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	- комірник; - вантажник
Відпуск товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення	- відпуск продовольчих товарів по групах(у відповідності до правил відпуску);		15	8 ⁰⁰ – 8 ³⁰	-зав. виробництвом; - комірник
	- відпуск предметів матеріально-технічного забезпечення		15		
Санітарне оброблення та ремонт тари	- санітарне оброблення тари;		10	Протягом дня	- вантажник
	- дрібний ремонт тари		20		
Санітарне оброблення приміщень	Щоденне	- миття складського устаткування та інвентарю;	20	18 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	-прибиральник складських приміщень - комірник; - вантажник
		- миття стін;	20		
		- підмітання та миття підлоги.	10		
	Щотижневе	- миття дверей;	10	20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	- прибиральник складських приміщень; - комірник; - вантажник
		- миття опалювальних приладів;	15		
		- миття освітлювальних приладів;	15		
		- протирання немеханічного складського устаткування і підлоги під ним.	15		
Щомісячний санітарний день	- дезинфекція; - дезінсекція; - дератизація	720 (12 год)	Протягом дня	-весь персонал складського господарства	
Передача тари постачальникам	-передача за кількістю та якістю		10	8 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	- комірник; - вантажник

Моніторинг постачальників	- моніторинг товарних залишків;	10	Протягом дня	- комірник;
	- пошук джерел постачання; - формування замовлень;	30		
	- складання угод постачання; - контроль за постачанням; - оформлення платіжних документів	15		

Додаток К



Структурно-технологічна схема десертного цеху

Структурно-технологічна схема кондитерського цеху кафе-кондитерської

Технологічна лінія (робоче місце)	Технологічна операція	Необхідне устаткування
Приготування кремів, оздоблювальних та збивних н/ф	Підготовка компонентів Приготування начинки Приготування помадки Приготування крему Оздоблення	Ваги товарні Блендер Плита електрична Стіл виробничий Холодильна шафа Просіювач
Приготування бісквітних, заварних і кексових н/ф	Підготовка компонентів Проварювання (для заварних) Охолодження для заварних) З'єднання з яйцями (для заварних) Збивання Формування Випікання	Стіл виробничий Ваги товарні Просіювач Блендер Шафа пекарна Плита електрична
Приготування дріжджових н/ф	Підготовка компонентів Заміс Формування Випікання	Стіл виробничий Ваги товарні Просіювач Тістомісильна машина Шафа пекарна

Показники	Добова потреба	Контроль	Забезпечення добової потреби, %	Дослід	Забезпечення добової потреби, %	Різниця, дослід – контроль, %	Дослід/ контроль, %
Харчова цінність							
Білки, г	70	9,33	13,3	11,98	17,1	2,65	28,4
Жири, г	80	14,75	18,4	7,37	9,2	-7,38	-50,0
Жирні кислоти, гр	15	1,35	9,0	2,21	14,7	0,85	63,1
Вуглеводи, г	450	59,88	13,3	83,31	18,5	23,43	39,1
Моно і дисахариди, гр	30	57,98	193,3	57,89	193,0	-0,10	-0,2
Крохмаль, гр	330	1,89	0,6	18,80	5,7	16,91	892,6
Харчові волокна, г	20	1,89	9,5	6,07	30,3	4,17	220,2
Зола, г	20	1,21	6,0	1,44	7,2	0,23	19,2
Макроелементи							
Магній, мг	400	59,91	15,0	65,92	16,3	6,01	10,0
Калій, мг	2500	244,12	9,8	434,37	17,4	190,25	77,9
Фосфор, мг	800	133,71	16,7	181,32	22,7	47,61	35,6
Мікроелементи							
Залізо, мг	18	1,34	7,4	2,03	11,3	0,69	51,7
Цинк, мг	12	0,62	5,2	1,99	16,6	1,37	220,2
Йод, мкг	250	1,86	0,7	2,02	0,8	0,16	8,6
Мідь, мкг	2000	48,89	2,4	294,34	14,7	245,45	502,0
Марганець, мг	2	0,52	26,1	0,74	37,2	0,22	42,9
Селен, мкг	70	0,68	1,0	4,52	6,5	3,84	567,8
Вітаміни							
Вітамін А (ретинол), мг	1	0,66	66,0	0,81	81,0	0,15	22,7
Вітамін В ₁ (тіамін), мг	1,5	0,07	4,5	0,13	8,9	0,07	96,4
Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг	1,7	0,11	6,5	0,19	11,1	0,08	72,3
Вітамін В ₃ (пантотенова кислота), мг	10	0,06	0,6	0,52	5,2	0,45	736,0
Вітамін Е (токоферол), мг	15	4,80	32,0	6,66	44,4	1,86	38,8

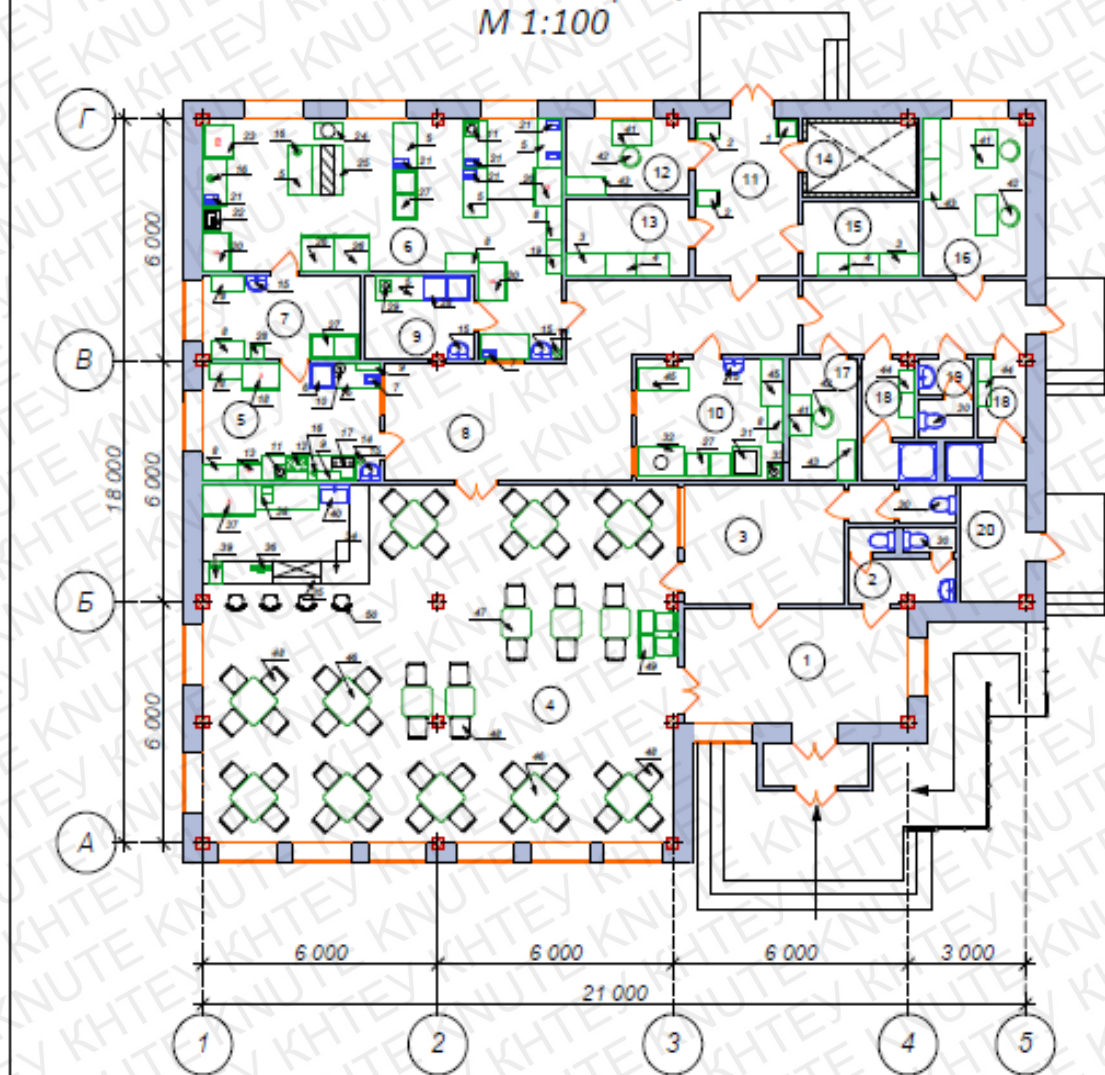


Пісоч. ама...



	П. І. Б.	Підпис	Дата
Зав. каф.	Кравченко		
Керівник	Перепелиця		
Студент	Тимошенко		

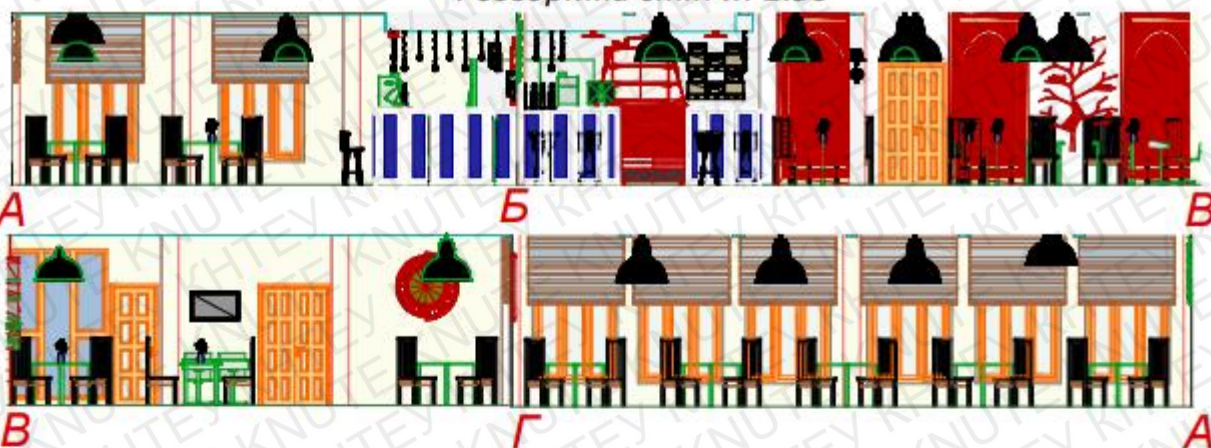
План на позначці +0,000
М 1:100



№
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

№	Ім'я	Посл.	Лист	Назва	Лист	Дата
	Зав. каф.		Кравченко М.В.			
	Періодик		Лерченко М.О.			
	Консулт		Ромашко Р.В.			
	Розробив		Тимошенко А.В.			

Розгортка стін М 1:50



Дизайн торговельного залу кафе-кондитерської



Паспорт кольорів

№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення	№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення
1		Тканина	Меблі	5		Ламіноване дерево	Меблі
2		Дерево	Меблі	6		Дерево	Меблі
3		Паркет	Підлога	7		Дерево	Меблі
4		Цегляна кладка	Стіни	8		Декоративна штукатурка	Стіни

Ізм.	Назва	Лист
	Зав. каф.	№
	Керівник	Підп.
	Консульт	Розроб
	Розробив	Тиж.

План благоустрою М 1:500

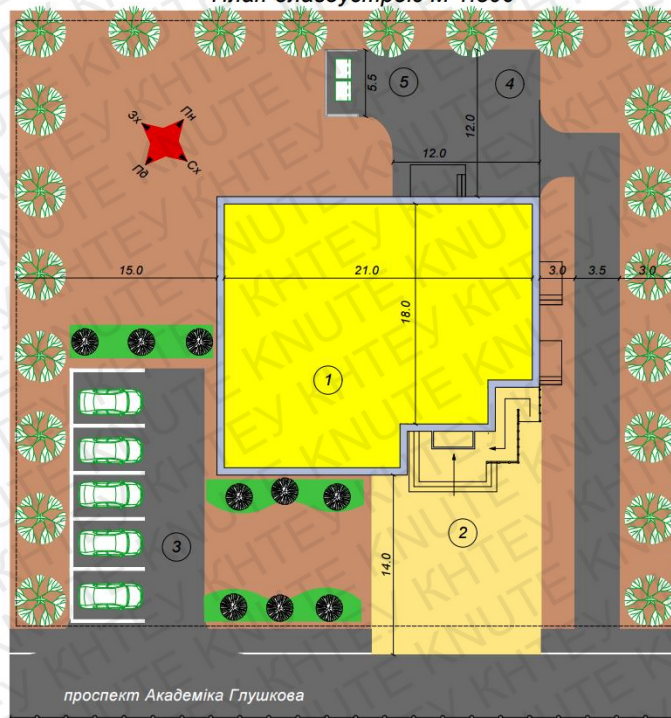
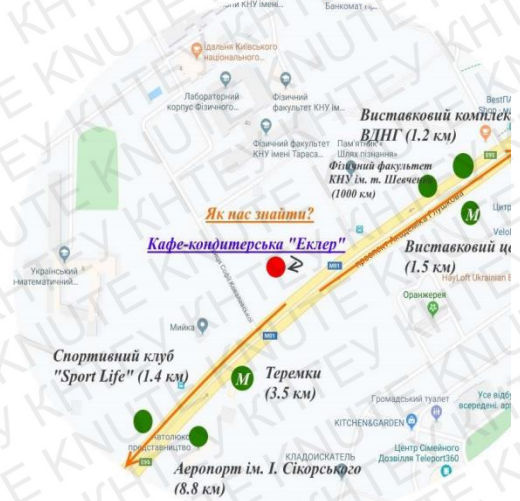


Схема проїзду



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Кафе-кондитерська	50 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	80 м ²
3	Стоянка для автомобілів	120 м ²
4	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
5	Майданчик для сміттєзбірників	33 м ²