

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

**БІЗНЕС ПРОЕКТ КОВОРКІНГ-КАФЕ У МІСТІ
КИЄВІ**

Студент 2 курсу, 5 м групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Ресторанні технології та
бізнес»

підпис студента

Говоруха
Дмитро Олегович

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Бовш
Людмила Андріївна

Науковий консультант:
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Кравченко
Михайло Федорович

Гарант освітньої
програми
д.т.н., проф.

підпис

Федорова
Діна Володимирівна

Київ 2020

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Факультет ресторанно-готельного Кафедра готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології та бізнес»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2019 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

Говорусі Дмитру Олеговичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: **Бізнес проект коворкінг-кафе у місті
Києві**

Затверджена наказом ректора від “28” грудня 2019 р. № 4505

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до випускної кваліфікаційної роботи:

Мета випускного кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу.

Об'єкт дослідження – процес бізнес-проекування об'єкта ресторанного бізнесу за визначеним форматом

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій ресторанного бізнесу у бізнес-проекуванні

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування технологічних рішень	Кравченко М.Ф.		

6. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

- 1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера
- 1.2. Організаційний план

Розділ 2. Проектування технологічних рішень

- 2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції
- 2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності
- 2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту ресторану

- 3.1. Бюджет. Термін окупності
- 3.2. Розвиток проекту

Висновки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випуск кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	

7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедрі</i>	20.11.2020 р	
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	

8. Дата видачі завдання: “28 ” грудня 2019 р.

8. Керівник випускної кваліфікаційної роботи, к.е.н., доцент

Бовш Л.А.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

9. Гарант освітньої програми, д.т.н., доцент

Д.В. Федорова

(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Говоруха Д.О.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Говоруха Д.О. виконав випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування коворкінг-кафе у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обраний тип та концепцію підприємства, визначив цільовий сегмент. У проекті були запропоновані дизайнерські рішення приміщень для споживачів, концепт формату, розроблено функціональну схему виробничої та сервісної систем.

На основі розрахунків було визначено прогнозований обсяг інвестицій, доходів та прибутків; обґрунтовано період окупності інвестицій.

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог.

Випускна кваліфікаційна робота є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Висновок про випускню кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента _____ Гоору́ха Д.О.
(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ..	9
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера.....	9
1.2. Організаційний план	18
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	21
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	21
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності	23
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	31
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	37
3.1. Бюджет. Термін окупності.....	37
3.2. Розвиток проекту.....	48
ВИСНОВКИ	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	52
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

На сьогоднішній день спостерігається зростаючий попит на гнучкі офісні рішення, а саме коворкінг-кафе та коворкінг-центри. Адже офісні працівники все більше надають перевагу функціональності середовища, змінному графіку роботи та культурі колективного робочого простору [37]. Окрім повносервісної інфраструктури, що лежить в основі концепції гнучких офісів, така модель організації буденної діяльності приваблює користувачів нетрадиційною формою оренди, яка є більш ефективною, оскільки пропонує зручний підхід до її строку і розміру площ, що дозволяє швидко змінювати формат роботи у сучасному бізнес середовищі.

Згідно з дослідженням компанії IWG на міжнародному ринку праці, під час якого було опитано 15 000 осіб з 80 країн, з'ясувалося, що комфорт і гнучкий графік роботи для більшості людей набагато важливіші, ніж інші чинники [40]. Проаналізовані дані продемонстрували, що 54% опитаних віддадуть перевагу можливості вибирати режим роботи замість відомого бренду роботодавця. До того ж майже третина респондентів готова відмовитися від престижної посади, в разі необхідності проводити повний робочий день тільки в офісі.

Таким чином поняття коворкінг-кафе набуває нового змісту, а проектування закладів ресторанного господарства такого формату є актуальним.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Поява коворкінгів викликала інтерес зарубіжних і вітчизняних дослідників. Висвітленню окремих аспектів присвячені праці учених, серед яких: О.М. Голікова, Д.С. Лопаткін, Соколова О.Н., Рудакова О.Ю., О.А.Грішнова, М.І. Мельник, В.В. Швед, С.Д. Щеглюк, D. Jones, T. Sundsted, T. Bacigalupo.

Мета випускного кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу. Відповідно до мети випускної кваліфікаційної роботи поставлено наступні **завдання**,

- розробити концепцію проектного коворкінг-кафе;
- окреслити організаційний план майбутнього підприємства;

- розробити концептуальне меню коворкінг-кафе, на його основі визначити план випуску продукції;
- провести організацію виробництва на підприємстві з урахуванням енергоефективності;
- обґрунтувати систему контролю якості та безпечності ресторанної продукції;
- розрахувати бюджет та термін окупності закладу ресторанного господарства.

Об'єкт дослідження – процес бізнес-проектування об'єкта ресторанного бізнесу за визначеним форматом.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій ресторанного бізнесу у бізнес-проектуванні.

Практична значущість отриманих результатів полягає в тому, що буде розроблено проект нового рентабельного коворкінг-кафе, що може задовольнити потреби потенційних відвідувачів у високоякісному ресторанному продукті та додаткових послугах.

Інформаційна база: законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 56 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел та 7 додатків.

Матеріали досліджень апробовані шляхом друку наукової статті магістра на тему «Коворкінг-кафе – інноваційний засіб в управлінні трудовим потенціалом підприємства», що опублікована в збірнику наукових статей студентів ФРГТБ КНТЕУ (додаток А).

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Достатньої популярності наразі набирають коворкінг-кафе - вільний простір, де можна попрацювати, провести нараду або конференцію, випити чаю (кави) з солодощами, почитати. Заклади такого формату працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час).

Найбільш відомими та популярними коворкінг-кафе у Києві є: «Часопис», «Времени вагон», «Циферблат», «Bibliotech», «Freud House», «Kyivworking», у табл. 1.1 наведена їх характеристика [41-43].

Таблиця 1.1

Характеристика коворкінг-кафе міста Києва

Показник	«Часопис»	«Времени вагон»	«Циферблат»	«Bibliotech»	«Freud House»	«Kyivworking»
Місце знаходження	Шевченківський р-н, вул. Л.Толстого, 3	Дарницький р-н, вул. Олександра Мішуги, 12	Шевченківський р-н, вул. Володимирська, 49-а	Шевченківський р-н, вул. Саксаганського, 120	Подільський р-н, вул. Костянтинівська, 21	Печерський р-н, вул. Московська, 27
Графік роботи	08:00-22:00	09:00-23:00	09:00-23:00	10:00-23:00	09:00-23:00	09:00-21:00
Додаткові послуги	Шафки для речей, принтер, сканер, ксерокс, тренінги та лекції	Принтер, сканер, ксерокс, тренінги та лекції, ноутбук	Принтер, сканер, ксерокс, тренінги та лекції	Канцелярія, X-box, сканер, принтер, проектор, настільні ігри	Оргтехніка, настільні ігри, тренінги, лекції	Шафки для речей, оргтехніка, тренінги, лекції, душ, велопарковка
Організація харчування	Сніданки, салати, бургери, десерти	Приносити їжу з собою	Замовити в кафе або брати з собою	Приносити їжу з собою	Замовити в кафе або брати з собою	Бургери, бейгли, десерти
Робочі зони	7 залів та бібліотека	Робоче місце, 9 залів	Jazz, робоче місце, лекторій, кав'ярня бібліотека та кінозал	Робоче місце, кімната переговорів, бібліотека	Робоче місце, бібліотека	Робоче місце, кімната переговорів, бібліотека
Контингент	Фрілансери, дизайнери, підприємці, малі компанії	Копірайтери, студенти, підприємці, фрілансери	Фрілансери, студенти, дизайнери, письменники	Дизайнери, художники, IT-спеціалісти, фотографи	Фрілансери, представники творчих професій	Фрілансери, програмісти, стартапери, дизайнери
Варіанти оренди	Місячний для команд (3 особи) або 1 особи	Абонемент на день або місяць	Абонемент на день	Абонемент на день або місяць	Абонемент на день або місяць	Абонемент на день, тиждень або місяць
Цінова політика	60 грн/1 год 225 грн/1 день, місяць – 5400/ 15300 грн.	65 грн/ 1 день, 3300 грн/ місяць	54 грн/1 год 144 грн/3 год 200 грн/ 4 години і більше	50 грн/ 1год 200 грн/ 1 день,місяць – 2750 грн.	36 грн/1 год 1790 грн/ 1 місяць	30 грн/ 1год, 150 грн/1 день, 650 грн/ тиждень, 2500 грн/місяць

Як демонструють дані табл. 1.1, більшість закладів розміщена в Шевченківському районі міста Києва. У вартість оренди робочого місця включено чай/каву, солодощі та Wi-Fi. Серед додаткових послуг усі коворкінги пропонують оргтехніку, парковку, участь в тренінгах, лекціях, майстер-класах та курсах. Контингент коворкінг-кафе здебільшого однаковий, відрізняється лише тим, що при наявності кімнат творчості він розширений представниками творчих професій. Вартість послуг варіюється від кількості надаваних послуг та включених до абонементу додаткових можливостей відвідувати заходи простору.

Перспективним місцем для проектування коворкінг-кафе є Подільський район міста Києва, за рахунок зручного географічного розташування та транспортного сполучення з іншими районами столиці, розвинута інфраструктура, велика кількість історико-культурних пам'яток та місць ділової аттракції [36].

Подільський район — один з десяти районів столиці України, міста Києва. Створений у 1921 році. Площа району складає — 34,0 тис. м². Чисельність населення району становить — 180 500 тис. осіб. Через територію району проходить три станції метро: «Тараса Шевченка», «Контрактова площа», та «Поштова площа» [38].

Перевагами для проектування закладу ресторанного господарства в Подільському районі є розташування наступних об'єктів:

- церква Різдва Христового, Покровська церква, Церква Успіння Богородиці
- Пирогощо, Воскресенська церква, Свято-Іллінська церква, Андріївська церква;
- Андріївський узвіз;
- фунікулер;
- річний вокзал;
- велика кількість банківських установ;
- літературно-меморіальний музей Михайла Булгакова;
- музичний театр, театр на подолі, театр «Колесо»;
- Куренівський парк, гостинний двір;
- заком Річарда;

- навчальні заклади;
- фонтан «Самсон», концерт-хол «FREEDOM».

Дослідивши туристичний потенціал Подільського району м. Київ, його показники привабливості, було обрано місце для проектування коворкінг-кафе, а саме вул. Почайнинська, 11 [32]. Обране для будівництва місце є дуже вигідним, оскільки воно знаходиться у безпосередній близькості до головних культурно-визначних місць та центра Києва. Відстань до основних транспортних вузлів міста: міжнародного аеропорту Бориспіль – 35 км, до центрального залізничного вокзалу – 6 км

Першочергове завдання при проектуванні нового закладу ресторанного господарства полягає у детальному дослідженні споживчого ринку послуг та виділення перспективних сегментів ринку з метою досягнення стійкої конкурентної переваги на ринку.

Врахування статистичні дані локального опитування найбільших коворкінг-центрів і офісів з повним обслуговуванням в Києві, проведене CBRE Ukraine в 2018 року, дає можливість сформувати цільову аудиторію коворкінг-кафе (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Характеристика цільової аудиторії відвідувачів коворкінг-кафе

Класифікаційна ознака	Характеристика ознаки
Вік	Від 25 до 45 років
Стать	Переважно чоловіки 60 %
Діяльність	Працюють віддалено в якості підприємців і консультантів, або в складі невеликих проектних команд та стартапів
Рід занять	Фахівці сфер ІТ, фінансисти, співробітники кол-центрів, оператори онлайн-підтримки сайтів, дизайнери та копірайтери
Рівень матеріального статку	Вище середнього, вищий
Країна проживання	Україна, Польща, країни Прибалтики, Німеччина, Франція, Ізраїль, США, Канада та ін.
Мета відвідування кафе	Професійна, ділова, наукова

Формат закладу – міське коворкінг-кафе з облаштованими місцями для роботи та відпочинку, європейською кухнею, демократичними цінами та рівнем обслуговування, середній чек 150-300 грн. Місткість проектного коворкінг-

кафе становить 60 місць.

Неймінг

Важливою складовою маркетингової стратегії закладу ресторанного господарства є його неймінг. Назва коворкінг-кафе несе прямий інформаційний посил, через який гість може дізнатись про його тип, рівень сервісу та ціни. Для проєктованого коворкінг-кафе вирішено обрати неймінг «Деловар», що в перекладі з англ. означає підприємливий, ділова людина. Неймінг коворкінг-кафе буде спрямований на формування у споживача емоцій пов'язаних з неординарною атмосферою, якісною кухнею, можливістю попрацювати та відпочити.

Головними цілями коворкінг-кафе «Деловар» є:

- зарекомендувати себе на ринку ресторанних послуг;
- залучити місцевих мешканців, ділових людей, бізнесменів та гостей міста;
- зацікавити споживачів;
- забезпечити конкурентні переваги закладу.

На рис. 1.1 представлено фірмовий логотип коворкінг-кафе «Деловар».



Рис. 1.1. Фірмовий логотип коворкінг-кафе «Деловар»

Для коворкінг-кафе розроблено фірмовий слоган, він звучить наступним чином: «Деловар - ділові зв'язки, нетворкінг, обмін досвідом».

Формування корпоративної культури - обов'язковий процес, що супроводжує існування будь-якої організації. Важливими елементами корпоративної культури коворкінг-кафе «Деловар» є: згуртованість колективу в досягненні корпоративної місії, врахування інтересів персоналу, демократичний стиль управління, дотримання принципів професійної етики в роботі з партнерами, дотримання правил і традицій. Особливу роль у системі фірмового стилю виконує уніформа. Яка представлена у білосніжних блузах у жінок та сорочках у чоловіків; коричневою спідницею або брюками та зеленими метеликами.

Атмосфера

Дизайнерський стиль приміщень для проєктованого коворкінг-кафе «Деловар» - мінімалізм [34]. Мінімалізм можна охарактеризувати як моделювання простору і світла з використанням тільки необхідних предметів. використанням сучасних матеріалів за кольоровою гамою та текстурою близьких до натуральних.

Вестибюль кафе поділятиметься на функціональні зони, які розмежовуватимуться перегородкам: вхідна зона, рецепція, санвузли. Стійка реєстрації округленої форми, оформлена квітковим орнаментом. Стіни та стеля будуть витримані у світлих тонах, частково обшиті деревом. Підлога покрита керамічною плиткою, у вигляді панелей з дерева.

У залі коворкінг-кафе вікна завішані жалюзіями із бамбуку. Стеля та стіни пофарбовані у бежевий, сірий та коричневий кольори. М'які меблі виконані із шкіри та тканини темно-синього кольору. Освітлення номері зроблено за допомогою галогенових ламп. В декорі використано предмети сучасного мистецтва, від фотографій до інсталяцій.

У залі передбачено встановити сенсорний екран, Х-бокс, настільний футбол, швидкісний wi-fi, що забезпечуватиме атмосферність, незабутній ефект та мотивуватиме відвідувачів приходити ще і приводити друзів.

Зонування основного залу коворкінг-кафе виконано за допомогою мобільних перегородок, напівпрозорих зі світлодіодним підсвічуванням, що полегшує перепланування (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Дизайн коворкінг-кафе «Деловар»

Інноваційним рішенням щодо організації приміщень для надання бізнес-послуг вважається принцип ESEF, в основі реалізації якого принцип забезпечення 4-х складових: Easy, Smart, Ecological, Fast (рис. 1.3) [37].



Рис. 1.3. Принцип ESEF для організації приміщень коворкінг-кафе

В оренду закладу ресторанного господарства включається бездротовий інтернет, проектор та екран до нього, фліпчарт, радіомікрофон, плазмова панель,

ноутбук, в оренду можна взяти всю необхідну техніку. Коворкінг-кафе також пропонуватиме послуги усного або письмового перекладача, конференц-асистента, кур'єрську службу.

У закладі ресторанного господарства можна провести організація ділових та святкових заходів «під ключ». Також в коворкінг-кафе «Деловар» проводитимуть:

- психологічні тренінги;
- фінансові гри;
- лекції, що розкривають секрети бізнесу;
- курси для жінок;
- бізнес-курси для підлітків;
- майстер-класи для всіх.
- на постійній основі працює клуб любителів англійської мови.

В закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому закладі буде торговельна зала коворкінг-кафе. Додатковими видами доходу передбачається здача приміщення в оренду для проведення конференцій, оплата за настільні ігри, оренда технічного обладнання. Для постійних гостей будуть впровадженні бонусні програми лояльності, які дають привелеї для постійних відвідувачів, а також дисконтні знижки:

- знижки за часте зняття приміщення в оренду;
- знижки при бронюванні приміщення через Інтернет-сторінку коворкінг-кафе;
- спеціально розроблені ділові пропозиції;
- система знижок від 5 до 15% власникам карток підприємства.

Зв'язок з потенційними або вже реальними клієнтами підтримується в основному через соціальні мережі. Адже такі заклади розраховані на представників молоді, які в переважній більшості є активними користувачами мережі інтернет.

Для залучення нових клієнтів проектованого коворкінг-кафе «Деловар» буде розроблено власну електронну сторінку. Ефективність web-сайту має заключатися в тому, щоб відвідувач міг з легкістю дізнатися всю необхідну інформацію для відвідування кафе. Оптимальним набором інформації буде: назва, опис закладу з фотографіями, меню з цінами та коротким описом страв, додаткові послуги та календар з можливими датами бронювання бізнес простору. Також буде використано інформацію про історію підприємства харчування з фотографіями відомих особистостей, котрі в ньому перебували, книга відгуків, а також online flash- презентація, брошура та пряме посилання з емблемою на головній сторінці на сторінку відгуків про кафе. Також для коворкінг-кафе розроблять сторінку у соціальних мережах, таких як: Facebook, Twitter та Instagram.

Рекламна компанія коворкінг-кафе «Деловар» передбачає наступні заходи:

а) встановлення рекламних щитів у районі діяльності закладу ресторанного господарства;

б) Рекламні щити повинні містити інформацію про послуги, що надаються, розклад роботи кафе;

в) Встановлення рекламних табличок з тією ж інформацією в кожній з адміністративних будівель, які знаходяться поряд, а також на найближчих зупинках громадського транспорту;

г) Оголошення на сайтах пошуку, які вказують на особливості послуг закладів ресторанного господарства;

д) Встановлення світової реклами на фасаді закладу. Така рекламна компанія зможе забезпечити ознайомлення необхідної кількості споживачів з особливостями роботи закладу. Світлова реклама буде відігравати водночас роль нагадувальної та спонукальної реклами. Коворкінг-кафе матиме вивіску з назвою закладу та яскравою підсвіткою у вечірні та нічні години.

Застосування SWOT-аналізу дозволяє систематизувати всю наявну інформацію й приймати зважені рішення, що стосуються розвитку бізнесу, дати оцінку стратегічних зон господарювання. Отже, після проведення SWOT-аналізу

можна більш чітко представляти переваги й недоліки певного підприємства, а також ситуацію на ринку.

Для визначення конкурентоспроможності використано матрицю SWOT, для визначення сильних і слабких місць проектного коворкінг-кафе на 60 місць (табл. 1.3) [18].

Таблиця 1.3

SWOT-аналіз коворкінг-кафе «Деловар»

O	МОЖЛИВОСТІ	S	СИЛЬНІ СТОРОНИ
	Лідерство на ринку серед конкурентів		Наявна система знижок для постійних клієнтів
	Зростання ділової активності		Рівень культури сервісу вище, ніж у основного конкурента
	Розширення додаткових послуг		Широке рекламування.
	Вихід на нові ринки або сегменти		Привабливе розташування кафе
T	ЗАГРОЗИ	W	СЛАБКІ БОКУ
	Зростаючий конкурентний тиск		Відсутність чіткого стратегічного напрямку
	Зростання плати за ресурси (енергія, газ)		Відсутність постійних відвідувачів
	Економічна криза		

Проведений SWOT-аналіз засвідчує, область має потужний потенціал для здійснення більшості видів ресторанної діяльності, використання якого суттєво лімітується низкою обмежень, для подолання яких слід обрати чітку стратегію.

При розробленні режиму роботи враховувався його тип, місцезнаходження та особливості потенційного контингенту споживачів. Отже, режим роботи коворкінг-кафе «Деловар» з 10:00 до 22:00 години.

Підприємство спеціалізуватиметься на приготуванні страв європейської кухні.

Важливим чинником для відвідувачів є наявність парковки. Тому планується облаштувати зручну парковку біля коворкінг-кафе «Деловар».

Враховуючи все вищевикладене розроблено концепцію для проектного коворкінг-кафе (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концепція коворкінг-кафе «Деловар»

Ознаки концепції	Характеристика
Тип і назва закладу ресторанного господарства	Коворкінг-кафе «Деловар»
Кількість місць	Основний зал на 60 місць
Формат закладу	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Кулінарне спрямування	Європейська кухня
Методи обслуговування	Обслуговування офіціантами в кафе
Форми обслуговування офіціантами	З розрахунком після прийняття їжі
Форми самообслуговування	З наступним розрахунком
Дизайнерський стиль	Мінімалізм
Режим роботи закладу	з 10 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰
Організація дозвілля та ділових заходів	Організація ділових заходів, проведення майстер-класів, лекцій, бізнес тренінгів, бронювання столиків, оренда бізнес приміщень, кава-брейки, настільні ігри

1.2. Організаційний план

Для надання легітимності діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. Для проєктованого коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць обрано форму власності ТОВ, діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю".

Товариство з обмеженою відповідальністю (скорочено ТОВ) — організація, суб'єкт господарювання, статутний капітал якої поділений на частки, розмір яких встановлюється статутом товариства [26].

На першому засіданні учасник формують Статут підприємства ТОВ є своєрідним договором між засновниками, в якому вони закріплюють свої права та обов'язки по відношенню до Товариства. Статут підписується всіма учасниками та підлягає обов'язковому нотаріальному посвідченню.

Визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам для організації, що створюється і буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства, який

розраховується в економічному розділі проекту. Учасники товариства несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи.

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління. Окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (табл. 1.5), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 1.5

**Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу
коворкінг-кафе «Деловар»**

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб
Адміністративно-управлінський персонал	5
Виробничий персонал	18
Допоміжний персонал	6
Разом по закладу, осіб	29

Оскільки при відкритті закладу стоїть велика кількість задач, що потребує оперативного вирішення і беручи до уваги певну незлагодженість дій персоналу, було прийнято рішення набрати надлишкову кількість персоналу. Це дасть змогу якнайкраще підготувати відкриття, також створить передумови до змагання серед працівників, що зумовить високий рівень виконання службових обов'язків.

Управління проектованим коворкінг-кафе «Деловар» вирішено за лінійною структурою [20]. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

На рис. 1.4 складаємо структуру управління коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць.



Рис. 1.4. Організаційна система управління коворкінг-кафе «Деловар»

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику. В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Вищий орган не має права віддавати розпорядження робітникам, минаючи їх безпосереднього керівника.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Меню коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць складається із страв європейської кухні, які готуються з інгредієнтів фермерських господарств та в залежності від сезонності. Страви готуються з використанням сучасних технологій та устаткування.

Зважаючи на формат проектуваного закладу ресторанного господарств, у меню коворкінг-кафе «Деловар» включаємо: бургери, сендвічі, круасани, брускетти, піци, салати, гарячі закуски та солодкі страви [13]. У барній карті кафе включено фреші, безалкогольні напої (пунш з полуницею, лимонад, соки, мінеральна та солодка вода), чай (чорний, зелений, трав'яний), кава (ристрето, еспресо з лимонним соком, американо, лате). Меню коворкінг-кафе представлено у додатку Б.

Проектування коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць здійснюємо на основі сервісно-виробничого процесу, який наводимо у вигляді структурної схеми (рис. 2.1) [11].

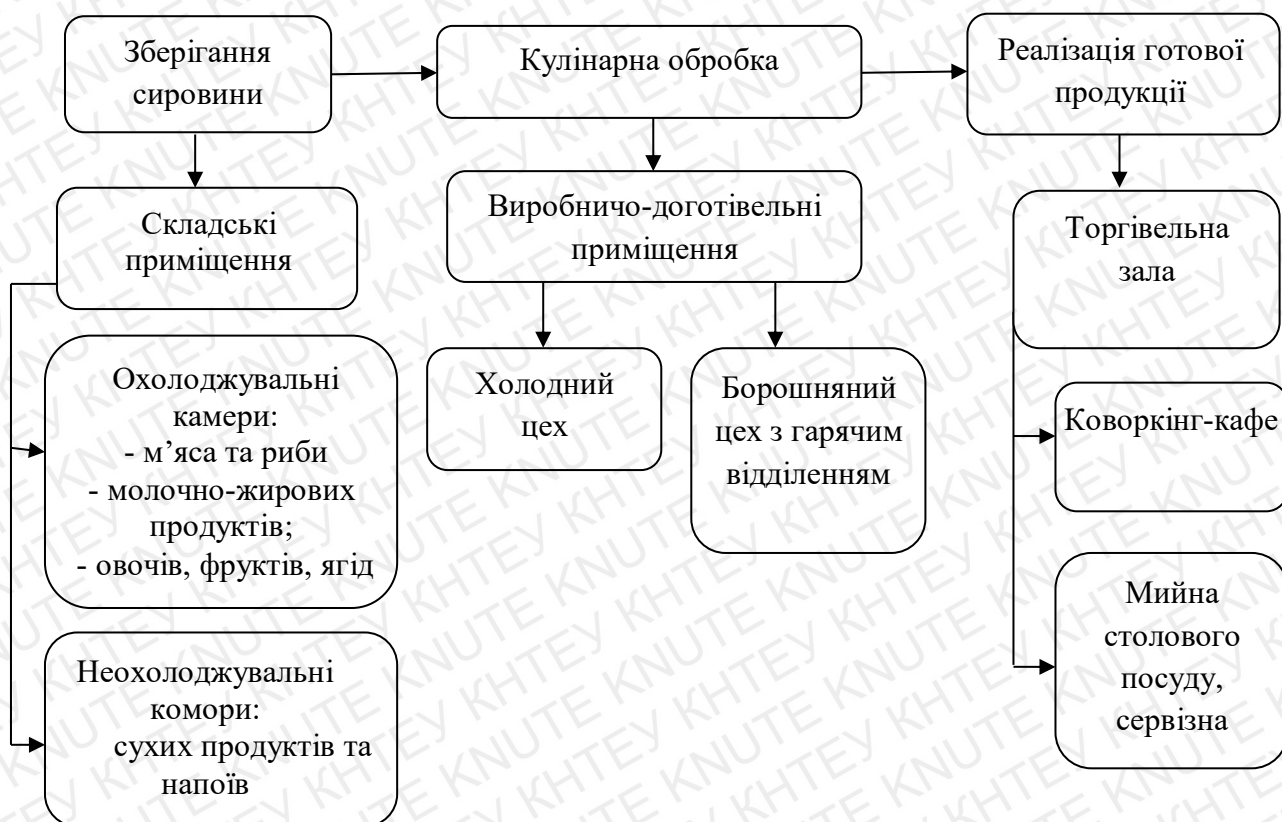


Рис.2.1. Схема структурно-виробничого процесу коворкінг-кафе «Деловар»

Далі сировина із приміщень складського господарства розподілятиметься по цехам, де відбуватиметься її обробка. Підприємство працюватиме на напівфабрикатах, тому доготівельний цех не проектуємо.

Плануємо холодний цех для приготування сандвічів, брускетт, салатів та холодних солодких страв та борошняний цех з гарячим відділенням, де випікатимуться булочки для бургерів, піца та готуватимуть гарячі закуски.

Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали коворкінг-кафе

Відповідно до типу підприємства та його потужності, розрахунки починають із визначення кількості споживачів методом складання графіку завантаження залу. Розрахунок завантаження торгівельного залу коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць здійснюємо у табл. 2.1 [14].

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаженості коворкінг-кафе «Деловар»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
10:00-11:00	60	1	0,1	6
11:00-12:00	60	1	0,3	18
12:00-13:00	60	1	0,6	36
13:00-14:00	60	1	0,3	18
14:00-15:00	90	0,7	0,2	8
15:00-16:00	90	0,7	0,3	13
16:00-17:00	60	1	0,4	24
17:00-18:00	60	1	0,6	36
18:00-19:00	90	0,7	0,8	34
19:00-20:00	90	0,7	0,9	38
20:00-21:00	90	0,7	0,4	17
21:00-22:00	60	1	0,2	12
Загальна кількість відвідувачів на день				259
Денна оборотність місця, рази				4,3

Кількість відвідувачів розрахункового дня в коворкінг-кафе «Деловар» становить 259, а оборотність одного місця при цьому 4,3 що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства. Найбільша завантаженість коворкінг-кафе припадає на обідні та вечірні години.

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групах здійснюємо на підставі розрахунків завантаженості торгової зали закладу при готелі шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали [16]. Асортиментний склад продукції у коворкінг-кафе «Деловар» наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Асортиментний склад продукції у коворкінг-кафе «Деловар»

Групи страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв
Холодні закуски	0,9	233
Гарячі закуски	0,4	104
Основні страви	1,0	259
Солодкі страви	0,3	78
Борошняні вироби	0,5	130
Гарячі напої:	0,5	130
Чай	0,6	78
Кава	0,4	52
Холодні напої:	0,6	155
Соки-фреш	0,3	47
Напої власного приготування	0,3	47
Соки фруктові	0,1	16
Вода солодка газована	0,1	16
Вода мінеральна	0,1	16

Керуючись даними таблиці 2.2 та розробленим меню коворкінг-кафе «Деловар» складаємо денну виробничу програму закладу (додаток Б).

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Формування системи постачання і зберігання сировинних запасів

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів. Проектоване коворкінг-кафе «Деловар» працюватиме на напівфабрикатах і сировині. Для підвищення економічної ефективності функціонування коворкінг-кафе «Деловар», використовуючи логістичний підхід «Точно в термін», домовленості з компаніями-постачальниками будуть складені у такій домовленості, що сировина та напівфабрикати постачають у заклад відповідно до зазначеного терміну [15].

До коворкінг-кафе «Деловар» завозитимуться 1 раз на два дні – м'ясо-рибні напівфабрикати, молочно-жирові продукти та фрукти, ягоди, 1 раз на три дні – бакалійні товари та напої.

Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування приймається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у додатку В.

При виборі професійного устаткування для кухні коворкінг-кафе враховувались такі принципи [21]:

1. Висока продуктивність обладнання, а саме: теплових, холодильних систем, миючих установок і систем зберігання.
2. Вибір компактного і функціонального обладнання для раціонального його розміщення у цехах проектного закладу ресторанного господарства.
3. Безпечність в експлуатації та забезпечення принципу енергозбереження, економічність у витратанні електрики і газу.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового виробничої програми коворкінг-кафе на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності працівників наводимо в додатку Г [30].

$$N_1 = 1144,2 \cdot 100 / (9 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 3,1$$

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних визначається за формулою [30]:

$$N_2 = 3,1 \cdot 1,58 = 5 \text{ осіб}$$

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.2.3).

Таблиця 2.3

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 30%	1
Холодний цех – 10%	1
Гарячий цех – 60%	3

Отже, у кофортінг-кафе у зміну працюватиме 5 кухарів: два кухарі III розряду, два кухарі IV розряду та один кухар V розряду.

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Холодний цех виготовляє широкий асортимент холодних страв, закусок та салатів. Для цього передбачено механічне, охолоджувальне та допоміжне обладнання, що забезпечує процес виробництва та відпуску готових страв. В холодному цеху виділяємо наступні лінії:

- лінія приготування салатів;
- лінія приготування холодних закусок;
- лінія приготування холодних солодких страв.

Підбір устаткування холодного цеху проводимо у відповідності до технологічних ліній, дані зводимо у таблицю 2.4 [25].

Таблиця 2.4

Підбір устаткування холодного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	СТЕЛАР МВПН	1	800	800	0,64
Стелаж виробничий	СТЕЛАР 600x1200	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	СТЕЛАР СН	3	1200	600	2,16
Стіл виробничий для устаткування	СТЕЛАР СН	1	1000	600	0,6
Холодильна шафа	Технохолд ШХС(Д) «Техас ВА» -1,0	1	1320	650	0,85
Полички настінні	Еталон AISI 304	2	600	800	-
Ваги настільні	CAS AD-25	2	340	215	-
Соковижималка	Resto Line Juice Art Digital	1	200	180	-
Блендер	Resto Line BL020B	1	220	190	-
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Рукомийник	Еталон 500x600	1	500	400	0,2
Площа устаткування					5,4

Площа холодного цеху проектованого коворкінг-кафе «Деловар» становить 15 м².

У борошняному цеху з гарячим відділенням виготовлятимуть гарячі закуски, випікатимуть булочки для бургерів та піцу і розташований поряд з роздачею, холодним цехом, мийною столового і кухонного посуду та залів для обслуговування. У борошняному цеху з гарячим відділенням виділяють такі лінії:

- лінія приготування булочок для бургерів та піци;
- лінія приготування гарячих закусок;
- лінія приготування гарячих солодких страв.

У таблиці 2.5 здійснюємо підбір устаткування борошняному цеху з гарячим відділенням коворкінг-кафе [25].

Таблиця 2.5

Підбір устаткування борошняному цеху з гарячим відділенням

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Піца-прес	Pizza Group PF 30	1	470	590	-
Стелаж-шпилька	Hendi 810651	1	460	630	0,28
Збивальна машина	Sisman Plutone LT20	1	420	560	-
Тістомісильна машина для піци	PIZZA GROUP IF22	1	495	800	0,4
Просіювач борошна	Україна ВП-0,55	1	1000	380	0,38
Ванна мийна	СТЕЛАР МВПН	1	800	800	0,64
Стіл виробничий для устаткування	СТЕЛАР СН	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий	СТЕЛАР СН	4	1200	600	2,88
Стелаж виробничий	СТЕЛАР 600x1200	1	1200	600	0,72
Холодильна шафа	Технохолд ШХС(Д) «Техас ВА» -1,0	1	1320	650	0,85
Полички настінні	Еталон AISI 304	2	600	800	-
Ваги настільні	CAS AD-25	2	340	215	-
Плита електрична	Тесноinox PP8E9	1	800	900	1,44
Пароконвектомат	Primax EUE-910-HS	1	920	760	0,69
Гриль	Hendi 203149	1	550	380	0,21
Кип'ятильник	Hendi 209882	1	360	360	-
Фритюрниця	Hendi 215005	1	570	328	-
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Рукомийник	Еталон 500x600	1	500	400	0,2
Площа устаткування					9,52

Площа борошняному цеху з гарячим відділенням кофоркінг-кафе складає 32 м².

У таблицях 2.6 та 2.7 наведено підбір і характеристику устаткування мийної столового, сервізної та кухонного посуду проектного коворкінг-кафе «Деловар» [25].

Таблиця 2.6

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	СТЕЛАР МВПН	2	800	800	1,28
Стіл виробничий	СТЕЛАР СН	1	1000	600	0,6
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Рукомийник	Еталон 500х600	1	500	400	0,2
Площа устаткування					2,31

Площа мийної кухонного посуду коворкінг-кафе «Деловар» становить 7 м².

Таблиця 2.7

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Resto line Jolly 61P	1	760	700	0,53
Стіл для збирання відходів	СТЕЛАР СН	1	1000	600	0,6
Ванна мийна	СТЕЛАР МВПН	5	800	500	2,0
Утилізатор відходів	Hurakan HKN-FWD370B	1	235	235	-
Стелаж виробничий	СТЕЛАР 600х1200	2	1200	600	1,44
Шафа для посуду	Техно 2	2	800	600	0,96
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Рукомийник	Еталон 500х600	1	500	400	0,2
Площа устаткування					5,96

Площа мийної столового посуду коворкінг-кафе «Деловар» склала 16 м².

Процес обслуговування споживачів

Обслуговування споживачів починається із входу в заклад, що проектується (рис. 2.2). Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі та де починається обслуговування. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів,

вхід до зали, санвузли. Площу вестибюлю з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховують згідно з нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на одне місце в залі [19].

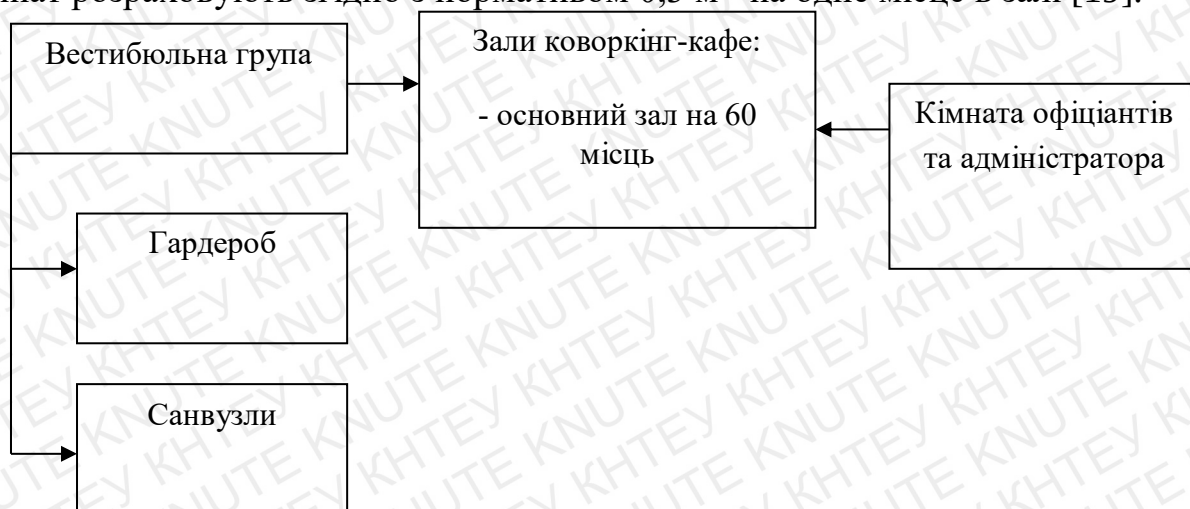


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісного процесу коворкінг-кафе

Гардероб буде знаходитись одразу біля входу у коворкінг-кафе. Там зможуть залишити свої речі гості закладу. Для одягу в гардеробі встановимо секційні двосторонні вішалки з розсувними кронштейнами. Поряд з гардеробом розташований санвузол (чоловічий та жіночий).

До головних приміщень зони обслуговування відносяться зали. Площа залів визначається за нормативами: $1,4\text{-}2,2 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі.

Склад і площа приміщень для обслуговування гостей коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць наведено у таблиці 2.8 [8].

Таблиця 2.8

Склад приміщень для відвідувачів коворкінг-кафе «Деловар»

Назва приміщення	Площа, м^2
Вестибюль	30
Санвузли чоловічі	6
Санвузли жіночі	6
Гардероб	8
Основна зала коворкінг-кафе на 60 місць	120
Разом	170

Забезпечення високоякісного обслуговування гостей покладено на організаційно-обслуговуючу систему. Метою організаційно-обслуговуючої системи є своєчасне надання гостям продукції та послуг найвищої якості.

Наведемо поелементарну структурно-технологічну схему процесу обслуговування у табл.2.9 [17].

Таблиця 2.9

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг	вестибюль; гардероб; санвузол; аванзал	гардеробна стійка; сейф; санітарні прилади; м'які меблі.	гардеробник; адміністратор; гості.
Послуг харчування	- надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	вестибюль; основний зал;	меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд, набори, білизна; елементи інтер'єру; барна стійка.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	роздавальня; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів	торговельно-технологічне устаткування меблі.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Дозвілля	жива музика; шоу-програми; інтернет wi-fi; дисконтні картки, система знижок; надання газет, журналів.	естрада; танцювальна площадка; торговельна зала;	барна стійка; музичні інструменти; торговельне устаткування; інтернет обладнання	адміністратор; музиканти; технічні працівники; гості.

У торговельному залі коворкінг-кафе «Деловар» знаходитиметься барна зона, оснащена відповідним устаткуванням (табл. 2.10) [25].

Таблиця 2.10

Устаткування барної зони коворкінг-кафе «Деловар»

Вид устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	UBC P9.004	1	3800	600	2,28
Кавоварка	Nuova Simonelli Appia II 1GR S	1	400	545	-
Кавомолка	Nuova Simonelli Grinta	1	140	210	-
Автоматизоване робоче місце бармена	R-Keeper™ V6	1	400	400	-
Льодогенератор	Frosty HZB-12	1	320	367	-
Холодильна шафа для	Frosty KWS-52M	1	480	565	0,27

Вид устаткування	Марка, модель	Кількість,	Габаритні розміри, мм		Площа,
напоїв					
Соковижималка	Resto Line Juice Art Digital	1	200	180	-
Блендер	Resto Line BL020B	1	220	190	-
Винна шафа	Frosty EA320-BK	1	590	640	0,38
Сокоохолоджувач	Frosty JVD-B	1	585	450	-
Рукомийник	Еталон 500х600	1	500	400	0,2
Площа устаткування					3,13

Площа барної зони коворкінг-кафе «Деловар» склала 9 м².

Розрахунок кількості меблів для споживачів, проведений згідно із типом закладу та його місткістю та зведений у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Характеристика меблів торговельних залів коворкінг-кафе «Деловар»

Зала закладу	Тип меблів	Розміри, мм	Форма	Кількість, шт.
Основний зал на 60 місць	Стіл чотирьохмісний	900×900	квадратний	12
	Стіл двохмісний	800×800	квадратний	6
	Стілець напівм'який	400×500	-	60
	Барна стійка	ширина 600	довжина 10 м	1
	Стілець барний	діам. 400	круглий	6

Розстановка меблів у залі залежить від конфігурації приміщень, форми і виду меблів. В залі використовуватимуться столи квадратної форми, їх планується розміщувати по діагоналі.

Результати визначення загальної кількості обслуговуючого персоналу зводимо у таблицю 2.12 [11].

Таблиця 2.12

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу	IV	2
Офіціант	IV	6
Бармен	IV	2
Прибиральник залу	-	2

В таблиці представлений повний штат обслуговуючого персоналу, який працюватиме позмінно. Такий кількісний склад обслуговуючого персоналу дозволить якісно і швидко обслуговувати відвідувачів закладу.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

З 01.01.2016 року набули чинності обов'язкові вимоги Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», відповідно до яких впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства є обов'язковою вимогою. У проєктованому коворкінг-кафе також плануємо впровадити систему НАССР [6].

НАССР в перекладі з англ. - Hazard Analysis and Critical Control Points — аналіз ризиків і контролю критичних точок. Сенс впровадження системи НАССР полягає в тому, щоб виявити і взяти під системний контроль всі критичні контрольні точки підприємства, тобто ті етапи приготування, на яких порушення технологічних і санітарних норм можуть призвести до небезпеки харчових продуктів, які виготовляються.

Виділяють сім принципів, які лежать в основі системи НАССР, їх наведено на рис. 2.3 [30].



Рис. 2.3. Принципи системи НАССР

Відповідно системи НАССР у коворкінг-кафе «Деловар» керівництво підприємства призначає групу НАССР, яка несе відповідальність за розробку, впровадження та підтримання системи в робочому стані. До складу робочої групи входить директор, завідувач виробництва, комірник та головний бухгалтер.

Членами робочої групи НАССР проводиться збір і аналіз необхідної інформації: існуюча система управління (організаційна структура, штат співробітників), перелік сировини, продукції, що випускається (меню, техніко-технологічні карти), технологія виробництва, виготовлення (планування приміщення кухні, цехів з розстановкою обладнання, технологічні інструкції; перелік використовуваного обладнання), перелік журналів, програма виробничого контролю, договору зі сторонніми організаціями на дезінфекцію, дезінсекцію, дератизацію, вивезення відходів, прибирання території, обслуговування устаткування, медичне обслуговування, діючі документовані інструкції по санітарії та гігієні.

На основі проведеного аналізу розробляється документація відповідно до принципів НАССР. Для проектного коворкінг-кафе «Деловар» вона зібрана у таблицю 2.13 [31].

Таблиця 2.13

Перелік розробляється документації відповідно до принципів НАССР

Принцип НАССР	Розроблюваний документ
	Політика в області якості і безпеки харчової продукції
	Наказ про створення робочої групи з розробки та впровадження принципів НАССР
Принцип № 1 Аналіз і оцінка ризиків	Формування асортиментного переліку продукції, що реалізується продукції
	Блок-схема технологічного процесу
	Перелік врахованих небезпечних факторів і оцінка тяжкості наслідків на здоров'я
	Аналіз ризиків виникнення небезпечних факторів на етапах виробництва
	Розробка процедур щодо попередження небезпечних факторів (управління небезпеками):
	Персонал: • планування навчання персоналу, правила особистої гігієни; • відвідування сторонніми особами; • попередження попадання сторонніх предметів в продукцію;
	Зберігання та реалізація: • приймання вхідних матеріалів і сировини;

Продовження таблиці 2.13

Принцип HACCP	Розроблюваний документ
	• порядок зберігання сировини і матеріалів, готової продукції; Обладнання: • Технічне обслуговування та ремонт обладнання; • управління вимірювальним обладнанням; Приміщення: • вимоги до води на підприємстві; • санітарна обробка приміщень обладнання, інвентарю і приготування дезрозчинів; • прибирання території; • попередження перехресних забруднень; • перевезення автотранспортом.
Принцип №2 Виявлення критичних точок контролю	Процедура з управління потенційно небезпечною продукцією
	Процедура з реагування на надзвичайні обставини
Принцип №3 Встановлення критичних меж	Процедура визначення критичних меж для кожної Критичної Контрольної Точки
Принцип №4 Розробка системи моніторингу	Робочі листи HACCP
	План HACCP
	Процедура по ідентифікації і простежуваності продукції
Принцип №5 Розробка корегуючих дій	Процедура (регламент) проведення коригувальних дій
Принцип №6 Документування усіх стадій і процедур	Процедура внутрішніх аудитів (перевірок) системи HACCP.
	Програма внутрішніх аудитів.
Принцип № 7 Розробка процедур перевірки розробленої системи	Процедура управління документацією системи HACCP
	Процедура управління записами системи HACCP

Технологічний процес коворкінг-кафе «Деловар» - це сукупність операцій з виробництва, реалізації продукції та організації її споживання. Блок-схема являє собою покроковий і послідовний опис всіх технологічних операцій, необхідних для виготовлення продукту. Блок-схема технологічного процесу коворкінг-кафе представлена на рис. 2.4 [35].

Небезпечні факторами у проєктованому коворкінг-кафе «Деловар» поділяються на три групи: біологічні, хімічні та фізичні.

Біологічними небезпечними факторами можуть бути бактерії, паразити, віруси або інші живі організми, які можуть зробити їжу небезпечною для вживання.



Рис. 2.4. Блок-схема технологічного процесу коворкінг-кафе «Деловар»

Хімічні ризики поділяють на 3 групи:

- Перша група – це речовини, які ненавмисно потрапили в їжу:
 - сільськогосподарські хімікати: пестициди, гербіциди, регулятори росту рослин;
 - хімікати, які використовують на підприємствах: чистящі, миючі та дезінфікуючі засоби, мастила;
 - зараження із зовнішнього середовища: свинець, миш'як, кадмій, ртуть.
- Друга група – речовини, які природно виникають у продуктах: продукти рослинного, тваринного або мікробного метаболізму.

3. Третя група – речовини, які навмисно додаються в їжу – хімікати, консерванти, кислоти, харчові добавки, речовини, що сприяють полегшенню переробки.

Фізичними небезпечними факторами можуть бути фізичні предмети, які випадково потрапили в харчовий продукт, і здатні викликати захворювання або нанести пошкоджень людині: скло, метал, пластик, плівка, кістки, камені, нитки, гума, тріски, ювелірні прикраси, нігті, фарба, штукатурка, шерсть, папір.

Для попередження та уникнення небезпечних факторів у коворкінг-кафе розроблені такі корегувальні дії: приймання лише сертифікованої та декларованої продукції, яка знаходиться в упаковці, дотримання умов транспортування, контроль температурного режиму під час зберігання сировини, дотримання технології виробництва і правил особистої гігієни працівників.

Перелік форм обліку та звітності, встановленої чинним законодавством з питань, пов'язаних із здійсненням виробничого контролю проектного коворкінг-кафе «Деловар» [31]:

- журнал реєстрації результатів виробничого контролю, журнали технічного контролю (температурно-вологісних режимів у виробничих і складських приміщеннях, наявність і ліквідація аварійних ситуацій на мережах водопроводу та каналізації, вентиляції та опалення, контролю за проведенням дезінсекції та дератизації, запис перевірки предметів містять скло);
- журнал проведення інструктажу - «Інструкція із запобігання потрапляння сторонніх предметів в продукцію підприємств»;
- договори і акти прийому виконаних робіт за договорами (дератизація, дезінсекція, прання санітарного одягу, вивезення відходів);
- особисті медичні книжки працівників;
- супровідна документація, що підтверджує безпеку і якість сировини, харчової продукції, пакувальних матеріалів, миючих та дезінфікуючих засобів, інвентарю, обладнання, тари, що надходить на підприємство;
- журнали вхідного контролю і органолептичної оцінки сировини, харчових інгредієнтів, добавок;

- технологічні журнали;
- журнал органолептичної оцінки готової продукції;
- документи підтверджують безпеку виготовленої продукції;
- журнал перевірки на відсутність гнійничкових захворювань, гігієни рук;
- графіки і режими проведення санітарної обробки, прибирання, робіт з дезінфекції, дезінсекції, дератизації виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, технологічного обслуговування обладнання та інвентарю;
- журнал реєстрації і контролю ультрафіолетових бактерицидних установок; журнал обліку використання деззасобів;
- документи, що підтверджують наявність професійної підготовки працівників.

У додатку Ж наведена форма журналу вхідного контролю продукції на підприємство.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Основними операційними доходами коворкінг-кафе «Деловар» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Товарообіг буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва; продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для проектного коворкінг-кафе «Деловар» обираємо націнку на рівні 135% [4].

Планування обсягу операційних доходів закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи у періоді (365 робочих днів на рік або 30 днів на місяць).

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів коворкінг-кафе наводимо у таблиці 3.1 [30].

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по коворкінг-кафе «Деловар»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
1.Продукція власного виробництва	1028		73836,5	30840	2215095
Холодні закуски	233	70,50	16426,5	6990	492795,0
Гарячі закуски	104	88,00	9152,0	3120	274560,0
Основні страви	259	84,40	21859,6	7770	655788,0
Солодкі страви	78	35,80	2792,4	2340	83772,0
Борошняні вироби (піца)	130	150,00	19500,0	3900	585000,0
Чай	78	16,00	1248,0	2340	37440,0
Кава	52	17,00	884,0	1560	26520,0
Соки-фреш	47	24,00	1128,0	1410	33840,0
Напої власного приготування	47	18,00	846,0	1410	25380,0
2. Закупні товари	48		752	1440	22560
Соки фруктові	16	16,00	256,0	480	7680,0
Вода солодка газована	16	15,00	240,0	480	7200,0
Вода мінеральна	16	16,00	256,0	480	7680,0
Разом	1076		74588,5	32280,0	2237655,0

Планові обсяги товарообороту коворкінг-кафе є основою для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів та прибутків. Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів розраховуємо в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по коворкінг-кафе «Деловар» на рік

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу, тис. грн.	
	місячний	річний
Продукція власного виробництва	2215,1	26581,1
Купівельні товари	22,6	270,7
Плановий роздрібний товарообіг	2237,7	26851,9

Отже, річний товарообіг коворкінг-кафе «Деловар» дорівнює 26851,9 тис.грн.

Основні засоби

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Обсяг амортизаційних відрахувань є з одного боку елементом планових поточних витрат закладу ресторанного господарства, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів у процесі діяльності підприємства харчування [20].

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів за умови детального визначення переліку основних засобів по структурних господарських підрозділах закладу ресторанного господарства визначається за допомогою прайс-листів підприємств з продажу обладнання та оснащення для підприємств харчування.

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по проектуваному коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

**Розрахунок амортизації коворкінг-кафе «Деловар»
на 2021 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	10468,5	20	523,4
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	2093,7	5	418,7
3. Інші	523,4	4	130,9
Разом	13085,6		1073,0

Амортизаційні відрахування за основними засобами коворкінг-кафе «Деловар» становлять 1073,0 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Планування чисельності персоналу коворкінг-кафе «Деловар» здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- виробничий персонал;
- допоміжний персонал.

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розклад з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці.

При розрахунку чисельності персоналу використовували методи: нормативний та техніко-економічних розрахунків. Розробку плану з праці у коворкінг-кафе «Деловар» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (табл.3.4) [1].

Розрахунок окладів на плановий 2021 рік проводили з урахуванням, що з 01.01.2021 року мінімальна заробітна плата по Україні становитиме – 6000 гривень.

Таблиця 3.4

Штатний розпис проектованого коворкінг-кафе

Найменування посад	Код за класифікатором професій	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
				категорії	звання	інше		
Директор	1210.1	1	23790	600	600	600	25590	25590
Бухгалтер	2411.2	1	16210	500	500		17210	17210
Завідувач виробництвом	5122	1	14630	500	500		15630	15630
Адміністратор залу	5121	2	8900			500	9400	18800
Всього		5	63530	1600	1600	1100	67830	77230
Кухарі	5122	5	9300			400	9700	48500
Помічник кухаря	5122	4	7100			300	7400	29600
Офіціант	5123	6	6000			200	6200	37200
Бармен	5123	2	6480			300	6780	13560
Комірник	8229	1	8730			400	9130	9130
Всього		18	37610			1600	39210	137990
Мийник посуду	5122	2	6000			200	6200	12400
Прибиральник приміщень	9132	2	6000			200	6200	12400
Прибиральник залу	9132	2	6000			200	6200	12400
Всього		6	18000			600	18600	37200
Разом по закладу		29	119140	1600	1600	3300	125640	252420

У проекті плану з праці для коворкінг-кафе «Деловар» передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці коворкінг-кафе представлено таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по коворкінг-кафе «Деловар»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	77230	15	11585
Виробничий	137990	20	27598
Допоміжний персонал	37200	10	3720
Разом	252420		42903

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат та прибутків закладу. Розрахунок планового фонду оплати праці коворкінг-кафе «Деловар» наведено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці коворкінг-кафе «Деловар» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	252,4
Місячний фонд додаткової заробітної плати	42,9
Разом місячний фонд оплати праці	295,3
Річний фонд основної заробітної плати	3029,0
Річний фонд додаткової заробітної плати	514,8
Разом річний фонд оплати праці	3543,9

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для коворкінг-кафе проводимо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці коворкінг-кафе «Деловар» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	29
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
- основний операційний персонал, осіб	18
- допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3029,0
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	926,8
- основний операційний персонал, тис. грн	1655,9
- допоміжний персонал, тис. грн	446,4
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	514,8
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	3543,9
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Планова кількість працюючого персоналу у коворкінг-кафе – 29 осіб, загальний фонд оплати праці на 2021 рік склав 3543,9 тис. грн.

Поточні витрати

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку [26].

Проектуючи коворкінг-кафе «Деловар» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунок собівартості реалізованої продукції коворкінг-кафе «Деловар» на рік представлений у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції коворкінг-кафе «Деловар» на 2021 рік

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	26581,1	135	15270,0	11311,1
Закупні товари	270,7	135	155,5	115,2
Разом	26851,9			11426,3

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 3543,9 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок [20] складає 22% від загальних витрат на оплату праці 779,7 тис. грн., 1,5% військовий збір – 53,2 тис. грн. Витрати за статтею 3 складають 832,8 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів - 1073,0 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів складаються з розрахунку експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію. Планування поточних витрат на експлуатацію коворкінг-кафе «Деловар» наведено у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію коворкінг-кафе на рік

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	30722	2,32	71,3
Витрати на опалення, Гкал	89	1654,41	147,2
Витрати холодної води, м ³	1057	22,99	24,3
Витрати гарячої води, м ³	91	97,89	8,9
Відрахування до ремонтного фонду (0,8% від товарообороту)			214,8
Разом			466,5

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю коворкінг-кафе (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Сума зносу спеціального одягу коворкінг-кафе «Деловар» на 2021 рік

Група робітників	Кількість працівників, осіб	Норма видачі одягу на 1 людину на рік	Вартість комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	5	1	1420	7,1
Виробничий та допоміжний персонал	24	2	930	44,6
Разом				51,7

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів коворкінг-кафе «Деловар» на 2021 рік розрахована у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів коворкінг-кафе

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
<i>1. Керамічний та глиняний посуд</i>	<i>60</i>				
Тарілки піріжкові		4	240	23,1	5,5
Тарілки глибокі		1,5	90	26,5	2,4
Столові мілкі		3	180	20,4	3,7
Десертні		1,5	90	18,7	1,7
Закусочні		2,4	144	34,2	4,9
<i>2. Столові набори</i>	<i>60</i>				
Закусочні		0,75	45	115,0	5,2
Десертні		0,5	30	64,0	1,9
<i>3. Скляний (кришталевий) посуд</i>	<i>60</i>				
Рюмки лікерні, коньячні		0,75	45	32,7	1,5
Рюмки рейнвейні, лафінні		3	180	38,0	6,8
Фужери		4	240	38,0	9,1
Бокали		2	120	40,0	4,8
<i>4. Металеві набори</i>	<i>60</i>	<i>1</i>	<i>60</i>	<i>63,5</i>	<i>3,8</i>
Разом					51,3

Витрати за статтею 6 складають 103,1 тис. грн.

Стаття 7. *Витрати на оренду приміщень* не плануємо, оскільки будівля коворкінг-кафе буде новою.

Стаття 8. *Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі* склали:

- фіскальний апарат – 3600 грн.;
- плата за торговельний патент – 4800 грн. на рік. Отже, витрати за даною статтею становлять 8,4 тис. грн.

Стаття 9. *Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції* визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 13,4 тис. грн.

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

Стаття 11. *Витрати на охорону закладу* визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 3,4 тис. грн.

Стаття 12. *Інші поточні витрати:*

- витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 5% від собівартості реалізованої продукції – 571,3 тис. грн.;
- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 268,5 тис. грн. Загальні витрати за статтею 12 склали 839,8 тис. грн.

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

Склад поточних витрат проектного коворкінг-кафе «Деловар» зводимо у додатку Д.

Прибутки

Далі проводимо комплексний аналіз доходів, витрат, прибутку, який визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості [30].

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Розрахунки основних показників результатів коворкінг-кафе «Деловар» зводимо у таблицю 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності коворкінг-кафе «Деловар» на 2021 рік

Показники	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.	21481,5
2. Рівень націнки ЗРГ, %	135
3. Змінні витрати, у тому числі	11439,7
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.	11426,3
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.	13,4
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	10041,7
5. Постійні витрати, тис. грн.	6871,0
6. Чистий прибуток, тис. грн.	3170,7
7. Рівень змінних витрат, %	53,3
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	8405,3
9. Маржинальний запас стійкості, %	155,6
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	11,8

З табл. 3.12 бачимо, що коворкінг-кафе досягло точки беззбитковості, та є свідченням того, що маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планування основних результатів діяльності коворкінг-кафе «Деловар» на 2021 рік проводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності коворкінг-кафе «Деловар»

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	21481,5
Собівартість реалізованої продукції	11426,3
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	6884,4
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	3170,7
Фінансові витрати	-
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	3170,7
Податок на прибуток	570,7
Чистий прибуток – можливий	2600,0
Рентабельність операційної діяльності, %	12,1
Чистий прибуток – цільовий	2148,1
Чистий прибуток – плановий	2600,0

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір можливого чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу ресторанного господарства.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення коворкінг-кафе «Деловар». Розрахунок показників рентабельності наведений в таблиці 3.14 [30].

Таблиця 3.14

Розрахунок основних показників діяльності проектного коворкінг-кафе «Деловар»

Назва показника	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PI} , %)	$P_{PI}=2600,0/21481,5$ $*100=12,1\%$
Рентабельність поточних витрат (P_{PB} , %)	$P_{PB}=2600,0/18310,7$ $*100=14,2\%$
Рентабельність операційних витрат (P_{OB} , %)	$P_{OB}=2600,0/13085,6$ $*100=19,8\%$

Ефективність інвестиційного проекту.

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

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту - 1073,0 тис, грн., скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 8%. Рівень рентабельності складає 13%.

Планові показники діяльності коворкінг-кафе «Деловар» на перші п'ять років розраховано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування основних результатів діяльності коворкінг-кафе «Деловар»
на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи росту	Тис. грн	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	26851,9	8	2600,0	13	1073,0	3673,0
2-й рік	29000,0	8	3770,0	13	1019,4	4789,4
3-й рік	31320,0	8	4071,6	13	968,4	5040,0
4-й рік	33825,6	8	4397,3	13	920,0	5317,3
5-й рік	36531,7	8	4749,1	13	874,0	5623,1
Разом за 5 років	157529,1		19588,1		4854,8	24442,8

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту коворкінг-кафе «Деловар» представлено в табл. 3.16. Припустимо, що дисконтна ставка, яка характеризує рівень інфляції в середньому на плановий рік 1,3%.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис.грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.
1	13085,6	3673,0	3673,0	3566,1	
2		4789,4	8462,4	8215,9	
3		5040,0	13502,4	13109,1	
4		5317,3	18819,7	18271,6	
5		5623,1	24442,8	23730,9	
Разом	13085,6	24442,8		23730,9	10645,3

Дисконтований грошовий потік за 5 років експлуатації проекту становитиме 10645,3 тис. грн.

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється [30]:

$$ID=23730,9/13085,6=1,81$$

Індекс дохідності дорівнює 1,81, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 81%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту розраховується [30]:

$$ЧП=19588,1/5=3917,6 \text{ тис. грн.}$$

$$IP=3917,6/13085,6*100=29,9 \%$$

Рентабельність інвестиційного проекту коворкінг-кафе дорівнює 29,9%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо [30]:

$$ПО=13085,6/(23730,9/5)= 2,7 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць становить 2,7 роки, що засвідчує про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

3.2. Розвиток проекту

У подальшій роботі коворкінг-кафе «Деловар» планується розвивати проведення конференц-послуг у закладі ресторанного господарства. Зважаючи на це, актуальним буде встановлення у коворкінг-кафе інтерактивних дошок Samsung MagicIWB (Interactive White Board). MagicIWB, з додатковою технологією сенсорного екрана дозволяє проводити презентації з надзвичайною чіткістю зображення високої роздільної здатності Full-High-Definition (FHD), що привертають увагу глядача та забезпечують прямий доступ до насиченого змісту [44].

Для подальшого покращення корпоративних презентацій та заохочування до співпраці на засіданнях це рішення забезпечує можливість виводити написи безпосередньо на екран, можливості робити відеозаписи та фото, а також

підтримує широкий перелік форматів файлів.

За допомогою програмного забезпечення MagicIWB Manager можна з'єднати пристрої доповідача і учасників для отримання інтерактивного зв'язку та з легкістю обмінюватися файлами та іншими матеріалами з пристроями учасників або між панелями e-Board.

Застосування такого роду технологій у проектованому закладі ресторанного господарства дозволить: привернути увагу більшої аудиторії гостей, проводити бізнес заходи у коворкінг-кафе на новому сучасному рівні, підвищити конкурентоспроможності проектованого підприємства.

ВИСНОВКИ

У випускній кваліфікаційній роботі сформовано практичні рекомендації, щодо розроблення бізнес проекту коворкінг-кафе у місті Києві. Отримані результати підтверджують актуальність проблематики дослідження, а реалізація мети та поставлених завдань дозволяє зробити такі висновки:

Проаналізовано найбільш відомі та популярні коворкінг-кафе у місті Києві, серед них: «Часопис», «Времени вагон», «Циферблат», «Bibliotech», «Freud House», «Kyivworking». Зважаючи на специфіку майбутнього закладу ресторанного господарства для проектування обрано Подільський район міста Києва, за адресою вул. Почайнинська, 11.

Окреслено потенційних споживчих проектованого коворкінг-кафе, ними виявились переважно чоловіки від 25 до 45 років з доходом середній або вище середнього. Місткість проектованого коворкінг-кафе становить 60 місць.

Розроблено неймінг для проектованого коворкінг-кафе, який звучить наступним чином - «Деловар», що в перекладі з англ. означає підприємливий, ділова людина, складено логотип та фірмовий слоган.

Обґрунтовано вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, який оформлено у стилі мінімалізм. У залі передбачено встановити сенсорний екран, Х-бокс, настільний футбол, що забезпечуватиме атмосферність, незабутній ефект та мотивуватиме відвідувачів приходити ще і приводити друзів.

На основі отриманих даних складено концепцію проектованого коворкінг-кафе «Деловар», його конкурентними перевагами будуть: здача приміщення в оренду для проведення конференцій, оплата за настільні ігри, оренда технічного обладнання.

Підібрано форму власності проектованого коворкінг-кафе «Деловар» у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. Розроблено організаційний дизайн закладу ресторанного господарства, який матиме лінійний тип.

Зважаючи на формат проектованого закладу ресторанного господарств, у меню коворкінг-кафе «Деловар» включаємо: бургери, сендвічі, круасани,

брускетти, піци, салати, гарячі закуски та солодкі страви. У барній карті кафе включено фреші, безалкогольні напої, чай та кава.

Складено виробничу програму, підібрано устаткування, відповідно до технологічних процесів кожного з цехів відповідно до типу, напрямку та з урахуванням енергоефективності.

Визначено необхідну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу для забезпечення надання якісних послуг обслуговування у коворкінг-кафе.

Спланована виробничо-торгівельну діяльність майбутнього закладу, впроваджені системи контролю за якістю продукції на кожній із стадій виробництва, починаючи з отримання сировини і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Розраховано основні економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства: фонд оплати праці – 3543,9 тис. грн.; роздрібний товарооборот – 26851,9 тис. грн.; амортизаційні відрахування – 1073,0 тис. грн.; поточні витрати – 18370,7 тис. грн.; чистий річний дохід – 2600,0 тис. грн.; рівень рентабельності – 12,1%; термін окупності – 2,7 роки.

У подальшому передбачаємо встановлення у коворкінг-кафе інтерактивних дошок Samsung MagicIWB (Interactive White Board). MagicIWB, з додатковою технологією сенсорного екрана дозволяє проводити презентації з надзвичайною чіткістю зображення високої роздільної здатності Full-High-Definition

Отже, можна зробити висновок, що будівництво коворкінг-кафе «Деловар» на 60 місць у місті Києві за своєю концептуальністю і впровадженням новітніх технологій має право на існування і перспективи для майбутнього розвитку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
4. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
5. Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
8. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничний бізнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородина. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
11. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. - 205 с.
12. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.
14. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.

15. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
16. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
17. Організація послуг харчування: підручник / А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
18. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. - К. КНЕУ, 2003-246 с.
19. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.
20. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: за ред. А.А.Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2012. – 307 с.
21. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
22. Снігур Х. Коворкінг: переваги та недоліки в організації робочих місць. Вісник Тернопільського національного економічного університету. 2017. № 4. С. 117–124.
23. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.: КНТЕУ, 2010
24. Уільям Л. Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания: Пер. с англ. – М.: Сирин, 2002. – 150 с.
25. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
26. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.

27. Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч.- К.: НУХТ, 2013.-186 с.
28. Швед В.В. Коворкинг: возможности и преграды / Глобальні та національні проблеми економіки // В.В. Швед. – 2015. – № 4. – С. 1095-1099.
29. Шленская, Т. В. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для ВУЗов / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
30. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
31. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lcg-integration.com.ua/>
32. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
33. Коворкинг: история возникновения и развития идеи новой формы организации труда [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://naukarus.com/kovorking-istoriya-vozniknoveniya-i-razvitiya-idei-novoy-formy-organizatsii-truda>
34. Мінімалізм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mahno.com.ua/uk/blog/post/minimalizm--nashe-use>
35. НАССР – що це [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://udpss.sumy.ua/index.php/kontakty/18-holovna/374-harch-15-12-2017>
36. Офіційний веб-портал КМДА Подільська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://podil.kievcity.gov.ua/content/zagalna-harakterystyka-rayonu.html>
37. Перспективи ринку гнучких офісів: зростаючий попит та позитивні очікування бізнесу в умовах кризи [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://eba.com.ua/perspektyvy-rynku-gnuchkyh-ofisiv-zrostayuchyj-popyt-ta-pozytyvni-ochikuvannya-biznesu-v-umovah-kryzy/>

38. Подільський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>

39. Система НАССР вже ефективно працює на 99% підприємств. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://regionews.com.ua/node/56850>.

40. Топ-5 трендів на ринку офісної нерухомості [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nv.ua/ukr/biz/experts/kovorkingi-i-novi-vimogi-kliyentiv-p-yat-trendiv-na-rinku-ofisnoji-neruhomosti-novini-ukrajini-50043483.html>

41. Часопис [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.chasopys.ua/page/whattodo.html>

42. Циферблат [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kiev.ziferblat.net/>

43. Bibliotech [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bibliotech.com.ua/> Centur – професійне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://centur.com.ua/>

44. MagicIWB 3.0 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.samsung.com/ua/business/solutions-services/smart-signage-solutions/smart-signage-solutions/magiciwb-3-0>

ДОДАТКИ

Додаток А – копія статті

МЕНЮ КОВОРКІНГ-КАФЕ «ДЕЛОВАР»

Назва страви	Вихід страви, г
Холодні закуски	
Зелений салат з тунцем	190
Салат з тигровими креветками та томати-чері	180
Салат з телятиною та сиром Фета	170
Цезар з курячим філе	190
Салат з курячою печінкою та філе грейпфрута	180
Салат із селери з яблуком та гранатом	200
Грецький салат	190
Сендвіч з шинкою	140
Сендвіч з куркою та ананасами	140
Сендвіч з шпинатом і томатами	140
Сендвіч «Асорті» (болгарський перець, салямі, печериці, сир твердий)	140
Брускетта з лососем	90
Брускетта з пармою та в'яленими томатами	90
Брускетта з Моцарелою	90
Круасан з куркою гриль (лист салату, курка, помідор)	150
Круасан з сиром та баликом (лист салату, балик, помідор, сир твердий)	150
Круасан з сиром, шинкою та овочами (лист салату, шинка, помідор, сир твердий)	150
Круасан зерновий з шинкою із свинини (лист салату, солоний огірок, помідори, сир твердий, шинка із свинини)	150
Круасан зерновий з сьомгою (масло вершкове, лимон, сьомга с/с)	150
Гарячі закуски	
Мідії з томатами та цибулею	110
Тигрові креветки гриль	120
Курячі крильця BBQ	250
Нагетси	200
Шпинатові млинці з сиром	140
Цибулеві кільця	150
Основні страви	
Бургер з телятиною гриль і сиром чеддер	220
Бургер із тунцем, помідором, цибулею червоною	230
Бургер із яловичиною та овочами	240
Бургер з яловичиною та трюфельним соусом	220
Бургер з бараниною та козячим сиром	240
Бургер з яловичиною та сиром дорблю	250
Бургер з копченою телятиною та соусом BBQ	240
Бургер з копченою свининою та перцем халапеньо	250
Бургер «Мексиканський»	230
Бургер із куркою-гриль	240
Бургер з курячим бедром, шпинатом та огірком	240
Бургер з індичкою та солоними огірками	230

Чізбургер	250
Бургер «Вега»	240
Солодкі страви	
Праліне з фундуком	100
Панакота	100
Тірамісу	140
Шоколадний фондан	125
Морозиво в асортименті (пломбір, шоколадне, полуничне, горіхове, сорбет малиновий)	130
Піца	
Капрічоза (соус із томатів Пілаті, Моцарелла, прошутто котто, печериці, базилік)	260/430
Маргарита (соус із томатів Пілаті, Моцарелла, базилік)	260/430
Гавайська (шинка, ананаси, Моцарелла, томатний соус)	260/430
Римська (саламі, болгарський перець, Моцарелла, помідор, орегано, томатний соус)	260/430
Карбонара (соус Альфредо, бекон, шинка, моцарелла, печериці, цибуля)	260/430
Саламі (томатний соус, саламі, Моцарелла)	260/430
Холодні напої	
Фреші	
Яблучний	150
Апельсиновий	150
Грейпфрутовий	150
Морквяний	150
Ананасовий	150
Безалкогольні напої	
Пунш з полуницею	250
Лимонад	250
Морс з журавлини	250
Мілкшейк (ванільний, шоколадний, полуничний, банановий)	250
Вода Моршинська	500
Вода Миргородська	500
Вода Боржомі	330
Вода Персі	500
Вода 7-up	500
Сік Сандора в асортименті	200
Гарячі напої	
Кава	
Ристретто	15
Еспресо класичний	30
Еспресо Романо з лимонним соком	40
Доппіо	60
Амерікано	100
Амерікано з молоком	150
Лате в асортименті (класичний, карамельний, горіховий, ванільний, м'ятний)	200
Капучіно в асортименті (класичний, шоколадний, мигдальний, апельсиновий)	180
Чай	

Цейлонський чорний	400
1001 ніч	400
Суниця з вершками	400
Сенча	400
Король жасмину	400
Саусеп	400
Альпійський луг	400

ДЕННА ВИРОБНИЧА ПРОГРАМА КОВОРКІНГ-КАФЕ «ДЕЛОВАР»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, страв, шт.
Холодні закуски		
Зелений салат з тунцем	190	18
Салат з тигровими креветками та томати-чері	180	10
Салат з телятиною та сиром Фета	170	8
Цезар з курячим філе	190	16
Салат з курячою печінкою та філе грейпфрута	180	14
Салат із селери з яблуком та гранатом	200	10
Грецький салат	190	13
Сендвіч з шинкою	140	16
Сендвіч з куркою та ананасами	140	17
Сендвіч з шпинатом і томатами	140	14
Сендвіч «Асорті» (болгарський перець, салямі, печериці, сир твердий)	140	11
Брускетта з лососем	90	12
Брускетта з пармою та в'яленими томатами	90	14
Брускетта з Моцарелою	90	11
Круасан з куркою гриль (лист салату, курка, помідор)	150	15
Круасан з сиром та баликом (лист салату, балик, помідор, сир твердий)	150	8
Круасан з сиром, шинкою та овочами (лист салату, шинка, помідор, сир твердий)	150	9
Круасан зерновий з шинкою із свинини (лист салату, солоний огірок, помідори, сир твердий, шинка із свинини)	150	7
Круасан зерновий з сьомгою (масло вершкове, лимон, сьомга с/с)	150	10
Гарячі закуски		
Мідії з томатами та цибулею	110	15
Тигрові креветки гриль	120	23
Курячі крильця BBQ	250	16
Нагетси	200	21
Шпинатові млинці з сиром	140	19
Цибулеві кільця	150	10
Основні страви		
Бургер з телятиною гриль і сиром чеддер	220	16
Бургер із тунцем, помідором, цибулею червоною	230	20
Бургер із яловичиною та овочами	240	19
Бургер з яловичиною та трюфельним соусом	220	22
Бургер з бараниною та козячим сиром	240	14
Бургер з яловичиною та сиром дорблю	250	18
Бургер з копченою телятиною та соусом BBQ	240	21
Бургер з копченою свининою та перцем халапеньо	250	16
Бургер «Мексиканський»	230	23
Бургер із куркою-гриль	240	11
Бургер з курячим бедром, шпинатом та огірком	240	14

Бургер з індичкою та солоними огірками	230	26
Чізбургер	250	22
Бургер «Вега»	240	17
Солодкі страви		
Праліне з фундуком	100	17
Панакота	100	13
Тірамісу	140	22
Шоколадний фондан	125	16
Морозиво в асортименті (пломбір, шоколадне, полуничне, горіхове, сорбет малиновий)	130	10
Піца		
Капрічоза (соус із томатів Пілаті, Моцарелла, прошутто котто, печериці, базилік)	260/430	18
Маргарита (соус із томатів Пілаті, Моцарелла, базилік)	260/430	19
Гавайська (шинка, ананаси, Моцарелла, томатний соус)	260/430	21
Римська (салями, болгарський перець, Моцарелла, помідор, орегано, томатний соус)	260/430	29
Карбонара (соус Альфредо, бекон, шинка, моцарелла, печериці, цибуля)	260/430	17
Салями (томатний соус, салями, Моцарелла)	260/430	26
Холодні напої		
Фреші		
Яблучний	150	9
Апельсиновий	150	10
Грейпфрутовий	150	11
Морквяний	150	8
Ананасовий	150	9
Безалкогольні напої		
Пунш з полуницею	250	12
Лимонад	250	6
Морс з журавлини	250	8
Мілкшейк (ванільний, шоколадний, полуничний, банановий)	250	5
Вода Моршинська	500	5
Вода Миргородська	500	9
Вода Боржомі	330	7
Вода Pepsi	500	14
Вода 7-up	500	13
Сік Сандора в асортименті	200	19
Гарячі напої		
Кава		
Ристретто	15	9
Еспресо класичний	30	5
Еспресо Романо з лимонним соком	40	7
Доппіо	60	8
Амерікано	100	5

Амерікано з молоком	150	6
Лате в асортименті (класичний, карамельний, горіховий, ванільний, м'ятний)	200	7
Капучіно в асортименті (класичний, шоколадний, мигдальний, апельсиновий)	180	13
Чай		
Цейлонський чорний	400	8
1001 ніч	400	13
Суниця з вершками	400	10
Сенча	400	12
Король жасмину	400	15
Саусеп	400	9
Альпійський луг	400	11

Підбір устаткування для зберігання сировини та напівфабрикатів

Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Завантажувальна	Ваги товарні CAS DB-II	1	420	680	0,29
	Виробничий стіл СТЕЛАР СН	2	1200	600	1,44
	Ваги настільні CAS AD-25	1	340	215	-
	Підтоварник Cryspi ПКІ 12/7	1	1200	600	0,72
	Візок вантажний Noblelift 4ZH98	1	1430	780	1,12
Площа устаткування, м²					3,57
Площа завантажувальної, м²					10,0
Комора	Стелаж СТЕЛАР 1800х600	1	1800	600	1,08
	Підтоварник Cryspi ПКІ 12/7	2	1200	600	1,44
Площа устаткування, м²					2,52
Площа комори, м²					7,0
Комора сухих продуктів та напоїв	Стелаж СТЕЛАР 1800х600	2	1800	600	2,16
	Підтоварник Cryspi ПКІ 12/7	1	1200	600	0,72
Площа устаткування, м²					2,88
Площа комори, м²					8,0
Охолоджувальні камери					
Овочів, фруктів, ягід	Середньо-температурна збірна камера КХН-2,94	1	1360	1360	1,85
Площа камери, м²					5,0
М'яса та риби	Середньо-температурна збірна камера КХН-2,94	1	1360	1360	1,85
Площа камери, м²					5,0
Молочно-жирових продуктів	Середньо-температурна збірна камера КХН-2,94	1	1360	1360	1,85
Площа камери, м²					5,0
Комора та мийна тари, інвентарю	Стелаж СТЕЛАР 1800х600	1	1800	600	1,08
	Ванна мийна СТЕЛАР МВПН	1	800	500	0,4
	Підтоварник Cryspi ПКІ 12/7	1	1200	600	0,72
Площа устаткування, м²					2,2
Площа комори, м²					6,0

РОЗРАХУНОК ЧИСЕЛЬНОСТІ ПРАЦІВНИКІВ КОВОРКІНГ-КАФЕ**«ДЕЛОВАР»**

Назва страви	Кількість, страв, шт.	Кількість людино- годин	Загальні витрати часу
Холодні закуски			
Зелений салат з тунцем	18	1,3	23,4
Салат з тигровими креветками та томатичері	10	1,3	13,0
Салат з телятиною та сиром Фета	8	1,3	10,4
Цезар з курячим філе	16	1,3	20,8
Салат з курячою печінкою та філе грейпфрута	14	1,3	18,2
Салат із селери з яблуком та гранатом	10	1,3	13,0
Грецький салат	13	1,3	16,9
Сендвіч з шинкою	16	1,4	22,4
Сендвіч з куркою та ананасами	17	1,4	23,8
Сендвіч з шпинатом і томатами	14	1,4	19,6
Сендвіч «Асорті» (болгарський перець, салями, печериці, сир твердий)	11	1,4	15,4
Брускетта з лососем	12	1,4	16,8
Брускетта з пармою та в'яленими томатами	14	1,4	19,6
Брускетта з Моцарелою	11	1,4	15,4
Круасан з куркою гриль (лист салату, курка, помідор)	15	1,4	21,0
Круасан з сиром та баликом (лист салату, балик, помідор, сир твердий)	8	1,4	11,2
Круасан з сиром, шинкою та овочами (лист салату, шинка, помідор, сир твердий)	9	1,4	12,6
Круасан зерновий з шинкою із свинини (лист салату, солоний огірок, помідори, сир твердий, шинка із свинини)	7	1,4	9,8
Круасан зерновий з сьомгою (масло вершкове, лимон, сьомга с/с)	10	1,4	14,0
Гарячі закуски			
Мідії з томатами та цибулею	15	1,1	16,5
Тигрові креветки гриль	23	1,1	25,3
Курячі крильця BBQ	16		0,0
Нагетси	21	1,4	29,4
Шпинатові млинці з сиром	19	1,4	26,6
Цибулеві кільця	10	1,4	14,0
Основні страви			
Бургер з телятиною гриль і сиром чеддер	16	1,5	24,0
Бургер із тунцем, помідором, цибулею червоною	20	1,5	30,0
Бургер із яловичиною та овочами	19	1,5	28,5
Бургер з яловичиною та трюфельним соусом	22	1,5	33,0

Бургер з бараниною та козячим сиром	14	1,5	21,0
Бургер з яловичиною та сиром дорблю	18	1,5	27,0
Бургер з копченою телятиною та соусом BBQ	21	1,5	31,5
Бургер з копченою свининою та перцем халапеньо	16	1,6	25,6
Бургер «Мексиканський»	23	1,5	34,5
Бургер із куркою-гриль	11	1,5	16,5
Бургер з курячим бедром, шпинатом та огірком	14	1,4	19,6
Бургер з індичкою та солоними огірками	26	1,6	41,6
Чізбургер	22	1,5	33,0
Бургер «Вега»	17	1,6	27,2
Солодкі страви			
Праліне з фундуком	17	1,5	25,5
Панакота	13	1,4	18,2
Тірамісу	22	1,5	33,0
Шоколадний фондан	16	1,4	22,4
Морозиво в асортименті (пломбір, шоколадне, полуничне, горіхове, сорбет малиновий)	10	1,5	15,0
Піца			
Капрічоза (соус із томатів Пілаті, Моцарелла, прошутто котто, печериці, базилік)	18	1,6	28,8
Маргарита (соус із томатів Пілаті, Моцарелла, базилік)	19	1,6	30,4
Гавайська (шинка, ананаси, Моцарелла, томатний соус)	21	1,6	33,6
Римська (салямі, болгарський перець, Моцарелла, помідор, орегано, томатний соус)	29	1,6	46,4
Карбонара (соус Альфредо, бекон, шинка, моцарелла, печериці, цибуля)	17	1,6	27,2
Салямі (томатний соус, салямі, Моцарелла)	26	1,6	41,6
Всього			1144,2

Форма журналу вхідного контролю сировини та допоміжних матеріалів

Назва підприємства _____

Дата отримання _____

№ партії _____

Продукція, що поставля- ється / наймену- вання постачаль- ника	Температура продукції на момент поставки	Маркування / Дата виготовлення /Термін придатності	Документи, що підтверджують безпечність (№ декларації, сертифікат відповідності, ветеринарне, якісне посвідчення)	Контроль зовнішнього вигляду		Результати приймання /підпис	Специфіка коригуваль- них дій
				Органолеп- тика	стан упаковки		

ЗВЕДЕНИЙ КОШТОРИС ОПЕРАЦІЙНИХ ВИТРАТ

КОВОРКІНГ-КАФЕ

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	11426,3	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	3543,9	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	832,8	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	1073,0	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	466,5	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	103,1	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	8,4	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	13,4	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	3,4	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	839,8	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати:	18310,7	
- умовно змінні витрати	11439,7	
- умовно постійні витрати	6871,0	