

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ**

**на тему:**

**«Проект моно-кафе на 7 місць у Оболонському районі м. Києва із  
впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів»**

**Студента (ки) 2 курсу 7 групи,  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
спеціалізації «Інноваційні технології в  
ресторанному бізнесі»**

**К.О. Гальонка**

---

**Науковий керівник проекту  
д-р. техн. наук, професор**

**В.А. Гніцевич**

---

**Науковий консультант  
канд. екон. наук, доцент**

**А.Г. Охріменко**

---

**Гарант освітньої програми  
д-р техн. наук, професор**

**М.Ф. Кравченко**

---

**Київ 2020**

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Кафедра технології і організації ресторанного господарства  
Освітній ступінь «магістр»  
Спеціальність 181 «Харчові технології»  
Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ М.Ф.  
Кравченко  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

## ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проєкт студентів

### ГАЛЬОНЦІ КАРИНІ ОЛЕГІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

**Проект моно-кафе на 70 місць у Оболонському районі м. Києва із  
впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів**

Затверджена наказом ректора від «20» грудня 2019 р. № 4381

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 20. 11. 2020р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проєкту:

*Мета випускного кваліфікаційного проєкту:* за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Києві із впровадженням інноваційних технологій посічених м'ясних виробів.

*Об'єкт дослідження:* проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології м'ясних виробів із використанням дієтичних добавок.

*Предмет дослідження:* кафе і на 60 місць, посічені вироби з м'яса забійних тварин, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	Гніцевич В.А.		
2. Архітектура. Дизайн.	Гніцевич В.А.		
3. Управління. Економіка.	Охріменко А.Г.		

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

#### **Вступ**

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Наукова новизна
- Практичне значення отриманих результатів

#### **1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.**

- 1.1. Концепція
- 1.2. Інноваційні технології харчової продукції
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

#### **2. Архітектура. Дизайн.**

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні рішення

#### **3. Управління. Економіка.**

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

#### **Резюме проекту (висновки)**

#### **Список використаних джерел**

#### **Додатки**

#### **Перелік графічного матеріалу:**

1. План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція. Інноваційні технології. Організація.	31.01. – 26.06.2020	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	31.01. – 03.04.2020	
3	Підготовка статті за результатами наукових досліджень	04.04. – 30.04.2020	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2020	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2020	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проєкту	02.11. – 13.11.2020	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проєкту	16.11. – 17.11.2020	
8	Подання випускного кваліфікаційного проєкту на кафедру	20.11.2020	
9	Захист випускного кваліфікаційного проєкту у ДЕК	Грудень 2020 р.	

7. Дата видачі завдання: «31» січня 2020 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проєкту

\_\_\_\_\_ **В.А. Гніцевич**

9. Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_ **М.Ф. Кравченко**

10. Завдання прийняв до виконання студент

\_\_\_\_\_ **К.О. Гальонка**



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

Студентка: Галюнка К. О.

*Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Кафедра технологій і організації ресторанного господарства  
Спеціальність 181 «Харчові технології»  
Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»*

**Тема проекту: «Проект моно-кафе на 70 місць у Оболонському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій січених м'ясних кулінарних виробів**

Керівник проекту: Гніцевич В.А.  
Термін захисту: “ \_\_\_\_ ” грудень 2019 р.  
Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Проведено маркетингові дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства в Оболонському районі м. Києва. Обґрунтовано доцільність проектування моно-кафе на 70 місць по вул. Маршала Тимошенка 21а. Визначено назву закладу, обґрунтовано концептуальне меню, підбрано необхідний дизайн та описано процес обслуговування в тратторії. На основі концептуального меню, розроблено виробничу програму, проведено технологічні розрахунки, розроблено об'ємно-планувальне рішення, визначено головні економічні показники закладу, розроблено заходи по впровадженню в моно-кафе технології рулету з м'яса птиці з фаршем із напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза.

Розроблено організаційну структуру управління, об'ємно-планувальне рішення, запропоновано інженерно-будівельні рішення будівлі, окреслені заходи щодо раціонального використання тепло-енергоресурсів.

Розроблено систему матеріального стимулювання персоналу. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності моно-кафе «Chicken House». Проведено оцінку капітальних вкладень, окупності інвестиційного проекту, рентабельності товарообігу продукції власного виробництва та кожної з групи страв.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на \_\_\_\_ сторінках, рисунок, додатків. Графічний матеріал - аркушів.

**Ключові слова:** моно-кафе, страви з птиці, рулет, напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза, схема технологічного процесу, конкурентоспроможність.

## Annotation

Marketing research of the regional market of products and services of restaurants in the Obolonsky district of Kyiv was conducted. The expediency of designing a mono-cafe for 70 seats on the street is substantiated. Marshala Tymoshenko 21a. The name of the institution is determined, the conceptual menu is substantiated, the necessary design is selected and the service process in the trattoria is described. On the basis of the conceptual menu, the production program is developed, technological calculations are carried out, the volume-planning decision is developed, the main economic indicators of establishment are defined, measures on introduction in mono-cafe of technology of a roll from poultry with minced meat from semi-finished product on the basis of mushrooms and pumpkin seeds.

The organizational structure of management, the volume-planning decision are developed, the engineering-building decisions of the building are offered, measures concerning rational use of heat and energy resources are outlined.

A system of material incentives for staff has been developed. A consolidated annual plan of economic results of the mono-cafe "Chicken House" has been developed. The assessment of capital investments, payback of the investment project, profitability of turnover of own production and each of the group of dishes is carried out.

The final qualification project is presented on \_\_\_\_\_ pages, drawing, appendices. Graphic material - sheets.

**Key words:** mono-cafe, poultry dishes, roll, semi-finished product based on mushrooms and pumpkin seeds, process scheme, competitiveness.

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b>	
<b>1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.</b>	
1.1. Концепція підприємства	
1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства	
1.1.2. Наймінг закладу	
1.1.3. Концептуальне меню	
1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
<b>2. Архітектура. Дизайн.</b>	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні рішення	
<b>3. Управління. Економіка.</b>	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	



## *Вступ*

*Актуальність теми.* Монопродуктові заклади – це цікава концепція та формат, що набирає в світовому масштабі популярності, суть яких полягає в спеціалізації закладу на одному продукті або блюді. Тобто у подібних ресторанах однієї страви в меню представлена або одна позиція, або кілька страв, що виготовляються з одного інгредієнта.

Концепція монопродуктового закладу не є новим трендом у загальному світовому масштабі, бо подібні ресторани відомі ще з XIX століття. Найвідоміший моно-ресторан у світі – це французький «l'Entrecote» у містечку Бордо. В цьому закладі подається лише фірмовий антрекот з секретним соусом, рецепт якого тримається в таємниці та передається у спадок між членами сім'ї. З 1959 року було відкрито 4 філії в інших великих містах Франції. [22]

Найстаріший в'єтнамський ресторан «Cha Ca La Vong» з 1871 року готує тільки смажену рибу одним-єдиним способом. Китайський ресторан «Quan Jude Roast Duck Restaurant» працює в Пекіні з 1864 року, та спеціалізується на готуванні і подачі качки по-пекінськи. На сезонних грибах спеціалізується бельгійський ресторан «Café Des Spores». У сучасному вигляді мода на одне блюдо почалася з того, що ресторатори почали спрощувати життя і вибір клієнтові: вони скорочували кількість позицій в меню. Так справа дійшла до концепцій з однією або двома стравами. Монопродуктові ресторани сучасного часу користуються економічними принципами та філософією все ж таки високої кухні. Серед ресторанів даної категорії немає закладів, що працюють по франчайзингу, оскільки в таких закладах є свій елемент унікальності, який неможливо тиражувати.

Основними цілями моно-закладу є:

- запропонувати споживачеві краще блюдо;
- привчити споживача до нового алгоритму: коли він, знаючи яке блюдо хоче сьогодні спробувати, вибирає той ресторан, де його готують бездоганно, а не навпаки – спочатку вибирає ресторан, а потім із запропонованого меню – блюдо;
- зробити заклад відомим і популярним за рахунок чудової якості приготування страви;
- скласти конкуренцію мульти продуктовим закладам;
- створити конкуренцію серед самих монопродуктових ресторанів і сприяти розвитку цього формату.

В цілому, концепція монопродуктового закладу є досить специфічної, але у той же час має свої переваги. До головних переваг концепції «закладу однієї страви» відносяться:

- заклад концентрується навколо однієї страви. Інші страви (гарніри, десерти) служать тільки обрамленням;
- якість приготування цієї страви максимально наближене до ідеалу;
- процес приготування страви та інші технології доведені до досконалості;

– атмосфера (інтер'єр, офіціанти) сприяє максимальній концентрації на задоволенні від їжі;

– фінансова модель гранично стійка: скорочується споживання електроенергії, знижуються витрати на персонал, а поділ праці дозволяє підвищити його продуктивність. [22]

Враховуючи всесвітній тренд на моно-заклади, в Оболонському районі м. Києва планується спроектувати моно-кафе «Chicken House» на 70 місць, де відвідувачам буде запропоновано широкий асортимент страв з птиці.

*Мета випускного кваліфікаційного проекту* – за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Києві із впровадженням інноваційних технологій посічених м'ясних виробів.

*Об'єктом досліджень*: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології м'ясних виробів із використанням дієтичних добавок.

*Предмет дослідження*: кафе на 60 місць, посічені вироби з м'яса забійних тварин, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Для досягнення цілей поставлено ряд взаємопов'язаних завдань:

- Провести маркетингові дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства в Подільському районі м. Києва із метою обґрунтування доцільності проєктування закладу ресторанного господарства.
- Обґрунтувати маркетингову стратегію та розробити заходи щодо підвищення рівня конкурентоспроможності закладу на наступні періоди.
- Розробити концепцію закладу обґрунтувавши тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Спрогнозувати динаміку попиту (добову, тижневу, сезонну).
- Розробити технологію рулету з м'яса птиці з фаршем із напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза. Дослідити якість та конкурентоспроможність розробленої страви.
- Структурувати сервісно-виробничий процес. Розробити виробничу програму закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначити напрями технологічних інновацій, кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу.
- Розробити та обґрунтувати об'ємно-планувальну схему закладу.

- Визначити інженерно-будівельні рішення закладу та будівельно-технічні показники проєкту; розрахувати кошторис будівництва та експлуатаційні показники проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води).
- Визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; побудувати органи управління і визначити завдання до вирішення для кожної структурної одиниці; визначити системи і процедури управління; розробити раціональну організаційну структуру управління; розробити пропозиції щодо добору, розстановки та розвитку персоналу, оцінити результативність діяльності; розробити штатний розклад.
- Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувані операційний прибуток у першому році створення та функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проєкту.
- Розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу, виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку. Окреслити ризики реального інвестиційного проєкту.

*Значимість результатів.* Прийняті у випускному кваліфікаційному проєкті рішення можуть стати основою для будівництва моно-кафе «Chicken House» на 70 місць в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21а.

Запропонована в результаті вивчення інноваційних досліджень технологія рулету «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, дозволяє підвищити харчову цінність виробу, збагативши його білком, амінокислотами, поліненасиченими та насиченими жирними кислотами, харчовими волокнами, вітамінами групи В, С, РР, Е, мінеральними речовинами – цинком, магнієм, фосфором, залізом. Отриманий кулінарний виріб зазнає суттєвих змін структурного стану – зниження механічної міцності та пружності приводить до підвищення ніжності та соковитості рулету.

Впровадження розробленої технології рулету «Chicken» з насінням гарбуза і напівфабрикатом з печериць та насіння гарбуза значно розширює асортимент січених страв з птиці та дозволяє їх використовувати в оздоровчо-профілактичному харчуванні.

## **1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.**

### **1.1. Концепція підприємства**

#### **1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства**

Оболонь – один із сучасних, розвинених районів міста Києва, який розташований на правобережжі Дніпра де проживає понад 310 тис. чоловік, що становить 11,5% населення м. Києва. Основними транспортними артеріями Оболонського району є: проспект Героїв Сталінграду, вул. Героїв Дніпра, вул. Маршала Малиновського, вул. Богатирська звідки можливо на наземному транспорті дістатися в будь-яку частину міста, а наявність трьох станцій метро (Оболонь, Мінська, Героїв Дніпра) дозволяє значно прискорити пересування містом.

Хороша інфраструктура, транспортна розв'язка, сприятлива екологічна ситуація, наявність великої кількості зон відпочинку сприяє тому, що Оболонь на сьогоднішній день є місцем де проживає або відпочиває велика кількість чиновників, бізнесменів, артистів та спортсменів.

Для відпочиваючих та туристів, які планують зупинитися в Оболонському районі м. Києва зосереджено понад 170 закладів готельного господарства різної зірковості, цінової політики та форм власності, одними із найпопулярніших яких є: готель «Вісак», «ObolonSky», «Persian Palace Hotel», «Оболонь» та інші.

Приємно провести час з друзями, сім'єю або ділову зустріч в Оболонському районі можливо завітавши до ресторану «Corvina, де запропонують понад 200 видів вин з усього світу та страви до нього, ресторан «Perets», інстаграмове кафе «Non Branded», ресторан грузинської кухні «Genatsvale & Hinkali», магазин-ресторан «М'ясторія», гастрономічний бар «Rebra & Kotlety», ресторан «Argentina Grill» та інші заклади де можливо чудово провести час та насолодитися шедеврами кулінарії різних кухонь світу.

На сьогоднішній день у світі набирає популярності цікавий тренд, формат – моно-кафе або моно-ресторан, які спеціалізуються на одному продукті та приготуванні страв з нього. У м. Києві до моно-закладів можна віднести ресторан «Chicken Kyiv», який розташований по вул. Хрещатик 15/4 і пропонує відвідувачам страви з курки, моно-ресторан «Caliber 10», який спеціалізується на приготуванні смаженої картоплі та соусів до неї, «Bistro Bistro» – заклад ресторанного господарства, який пригощає своїх гостей найсоковитішими хот-догами, «Call me Сасао» – одна із єдиних локацій, яка пропонує своїм гостям виключно какао та варіації на його тему.

Враховуючи тенденцію щодо перспективності розвитку моно-закладів у світі та їх популярність у м. Києві за доцільне буде спроектувати новий, сучасний заклад ресторанного господарства в Оболонському районі, який спеціалізуватиметься тільки на приготуванні та реалізації страв на основі одного інгредієнту, а саме – птиці.

Для проектування даного типу закладу обрану ділянку, яка розташована по вул. Маршала Тимошенко 21а, поряд з якою розташовано метро Мінська та п'ять закладів ресторанного господарства, серед яких: кав'ярня «Pufik»; ресторан української кухні «Гопак»; ресторан «Евразія»; ресторан «Matamia»; ресторан «Mafia», які пропонують своїм відвідувачам страви італійської, японської, європейської, української кухонь та являються основними конкурентами нового проектного закладу ресторанного господарства.

Враховуючи направленість існуючих закладів-конкурентів, відсутність моно-закладів в Оболонському районі м. Києва, високий рівень ділової та туристичної привабливості даного району, проектування нового закладу ресторанного господарства – моно-кафе, яке спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації страв з птиці є доцільним та перспективним.

Основною перевагою проєктованого моно-кафе, яке планується спроектувати в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21а над іншими закладами ресторанного господарства визначено: широкий асортимент страв з птиці; використання виключно тільки органічної продукції фермерських господарств Київщини; вдале місце розташування; помірні ціни; наявність системи знижок; оптимальна цінова політика закладу, яка дозволить значно розширити контингент споживачів.

### 1.1.2. Наймінг закладу

Для відображення специфіки проєктованого закладу ресторанного господарства в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21 а, запропоновано назву «Chicken House», яка буде відображати гастрономічне спрямування проєктованого моно-кафе серед потенційних відвідувачів.

Позиціонуватиме себе моно-кафе «Chicken House», як міський заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв із птиці, які готують виключно із екологічно чистої продукції з фермерських господарств Київщини за помірну ціну, приємним та кваліфікованим обслуговуючим персоналом, який щороку проходить курси підвищення кваліфікації, що дозволить в подальшому закладу залишатися «на плаву» та конкурувати на ринку ресторанних послуг у м. Києві.

*Легенда моно-кафе (основна концептуальна ідея)* – моно-кафе «Chicken House» – це заклад ресторанного господарства, завітавши до якого можна скуштувати найсмачніші страви з птиці, які готують із екологічно чистого продукту, який вирощують на місцевих фермах Київщини. Використання екологічно чистої продукції в поєднанні із майстерністю кухарів закладу не залишить байдужим жодного відвідувача моно-кафе, а цінова політика, обслуговування та інтер'єр в креативному стилі спонукатиме відвідувачів повертатися до закладу ще і ще.

Враховуючи використання місцевої продукції, яка є екологічно чистою та економічно доцільною, що в кінцевому впливатиме на цінову політику моно-кафе, визначено основний слоган проєктованого закладу: «Наші продукти залишаються доступними, адже наша птиця не розбирається в економіці!»

Фірмовий логотип проєктованого моно-кафе «Chicken House» наведено на рис.1.1.:



Рис.1.1. Логотип моно-кафе «Chicken House»

Завітавши до моно-кафе «Chicken House» відвідувачі матимуть змогу придбати продукцію не тільки за умови споживання в торговельній залі закладу, але й замовити страви і напої «на виніс». Окрім того, гості матимуть змогу замовити бенкетне обслуговування за спеціально розробленим меню від шеф-кухаря, отримавши при цьому 20% знижку.

### 1.1.3. Концептуальне меню

Страви з птиці – важлива складова в харчуванні людини, оскільки воно багате на білки, вітаміни, мінеральні речовини, амінокислоти, добре засвоюється організмом людини, являючись при цьому важливим компонентом дієтичного харчування при захворюваннях шлунково-кишкового тракту, цукровому діабеті, ожирінні, захворюваннях серцево-судинної системи.

В моно-кафе «Chicken House» відвідувачі матимуть змогу скуштувати на смак грецький салат із обсмаженим курячим філе «Беневенто», таїландський суп «Том Ям», курча «Мершаль» із начинкою з білих грибів та сиру «Грюйер», рулет «Chicken», який готують із курячого філе з використанням напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза, що дозволяє збагатити дану страву білком, амінокислотами, поліненасиченими та насиченими жирними кислотами, харчовими волокнами, вітамінами групи В, С, РР, Е, мінеральними речовинами – цинком, магнієм, фосфором, залізом.

Окрім фірмових страв, варто відзначити широкий асортимент холодних страв та закусок, асортимент яких представлений такими стравами, як: студень із курячого м'яса, паштет із курячої печінки з кедровими горішками, теплий салат «Прованс», салат «Чезаре», «Schultz», «English», «А-ля Олів'є».

Група гарячих закусок в моно-кафе «Chicken House» представлена жульєном із курячого м'яса та шампінйонів, курячих крилець «Баффало», кесаділья з куркою.

В обідню пору варто скуштувати курячий бульйон з локшиною «Котопуса», суп «Чорба» з курячих потрухів, сирний суп по-французьки з курчам, холодний суп мінестроне.

Для того, щоб в повній мірі насолодитися смачними та корисними стравами з птиці, офіціант запропонує страву української кухні – котлету по-київськи, яку подають з картоплею пай та журавлиновий соусом; стейк курячий-гриль із зеленою спаржею та соусом «Горгонзола»; м'ясо по-міланськи з мікс салатом та помідорами черрі; «Кок-о-ван», приготовлений із півня з сухим вином; куряче філе в соусі «Метакса»; фетучіні з куркою та шпинатом під вершковим соусом.

На гарнір до страв з птиці можливо замовити гратен із цвітної капусти, запечену картоплю, овочі гриль, відварний рис, картоплю фрі, додатково замовивши до них соус «Блю-Чіз», «Цезарь», «Марінара», «Тар-Тар», які додадуть стравам нового присмаку.

Окрім страв з птиці, в меню моно-кафе відвідувачі зможуть замовити філіжанку гарячої кави або чайник ароматного чаю, свіжевичавлений сік-фреш з апельсину, грейпфруту, яблук, широкий асортимент винно-горілчаних напоїв – горілка, коньяк, віскі, вина, ігристе вино, шампанське.

На весь посуд, інвентар, одяг офіціантів в моно-кафе буде нанесено фірмову емблему закладу сріблястого кольору, що надаватиме йому особливості та вкотре відобразатиме кулінарну направленість моно-кафе «Chicken House».

#### 1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр проєктованого моно-кафе «Chicken House» оформлено в креативному стилі хай-тек з використанням дверних ручок у формі курячої лапки, виробничих конвеєрів на стелі, ліплення на стелях, люстри із сріблястого дроту, концептуальні таблички на стінах із смішними написами та картками страв, які подають відвідувачу. Фрагменти інтер'єру проєктованого моно-кафе «Chicken House» наведено у вигляді рис.1.2-1.3.



Рис.1.2. Фрагмент інтер'єру моно-кафе «Chicken House»






Рис.1.3. Фрагмент інтер'єру моно-кафе «Chicken House»

Відповідно до проведених досліджень визначено за доцільне спроектувати в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21 а, моно-кафе «Chicken House» на 80 місць, яке спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації страв з птиці. Основними відвідувачами проєктованого закладу визначено місцевих мешканців та туристів, які віддають перевагу стравам з птиці за помірну ціну. Працюватиме моно-кафе «Chicken House» з 10.00 до 23.00. Більш детальна інформація щодо концепції моно-кафе наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

### Концепція моно-кафе «Chicken House» на 70 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<b>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</b>	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Оболонський район, вул. Маршала Тимошенко 21а
Рівень туристичної і ділової активності району	Наявність житлових масивів, торговельних центрів
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	118 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності – 5 закладів
<b>Неймінг</b>	
Тип закладу	Моно-кафе
Неймінг	«Chicken House»

Логотип	
---------	--

### Продовження таблиці 1.1

Легенда	Моно-кафе «Chicken House» – це заклад ресторанного господарства, завітавши до якого можна скуштувати найсмачніші страви з птиці, які готують із екологічно чистого продукту, який вирощують на місцевих фермах Київщини. Використання екологічно чистої продукції в поєднанні із майстерністю кухарів закладу не залишить байдужим жодного відвідувача моно-кафе, а цінова політика, обслуговування та інтер'єр в креативному стилі спонукатиме відвідувачів повертатися до закладу ще і ще
<b>Концептуальне меню</b>	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв з птиці
<b>Концепція дизайну та атмосфери закладу</b>	
Стиль дизайну	Креативний хай-тек
Фірмові кольори, атрибути, атмосфера	Інтер'єр проєктованого моно-кафе «Chicken House» оформлено в креативному стилі хай-тек з використанням дверних ручок у формі курячої лапки, виробничих конвеєрів на стелі, ліплення на стелях, люстри із сріблястого дроту, концептуальні таблички на стінах із смішними написами та картками страв, які подають відвідувачу
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Організація бенкетів, днів народжень
Режим роботи	Щоденно з 10:00 до 23:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 70 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	4,6 разів

## 1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Збалансоване та правильне харчування – один із найважливіших факторів, який визначає здоров'я населення, оскільки воно дозволяє забезпечити нормальний ріст та розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань, підвищує працездатність і адаптує організм людини до зовнішнього середовища.

Одним із перспективних напрямків у вдосконаленні і організації раціонального та збалансованого харчування є розроблення технології харчових продуктів, страв з них із використанням натуральних харчових добавок, які дозволять значно змінити їх хімічний склад – збагативши харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами в щоденному раціоні.

На сьогоднішній день, споживання курячого м'яса в Україні лідирує у порівнянні зі свининою та яловичиною, що зумовлено насамперед доступністю даного продукту для більшої кількості населення. Перш за все, це зумовлено тим, що куряче м'ясо вважається ідеальним дієтичним продуктом, який є низькокалорійним, містить високу кількість білку, вітаміни групи В, А, і Е, які корисні для зору та імунної системи, високий вміст мінеральних речовин, які підтримують роботу серцево-судинної системи, судин та кровоносної системи.

Із м'яса птиці готують різноманітні салати, холодні та гарячі закуски, основні страви, супи, але є група страв, яка найменше представлена в меню закладів ресторанного господарства – січені страви, що робить перспективним вдосконалення процесу приготування січених страв з м'яса птиці із використанням натуральних харчових добавок, що дозволить розширити асортимент січених страв функціонального призначення.

З метою популяризації здорового харчування, підвищення харчової та біологічної цінності січених страв з птиці доцільно використовувати в якості фаршу напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза, який отримують методом висушування при температурі 65<sup>0</sup>С протягом 1,5-3 години.

Отриманий напівфабрикат характеризується високим вмістом білкових речовин, жиру, харчових волокон. Амінокислотний склад напівфабрикату представлений 18 амінокислотами, серед яких 47,05% складають незамінні, а 52,95% замінні амінокислоти, що свідчить про високу біологічну цінність отриманого напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза.

Жирнокислотний склад ліпідів напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза містить 20,63% насичених жирних кислот, серед яких переважають пальмітинова (8,59%) та стеаринова (3,82%) жирні кислоти. Серед ненасичених жирних кислот домінуючими є поліненасичена лінолева кислота та мононенасичена олеїнова, завдяки чому дану добавку можна розглядати, як продукт функціонального значення.

Окрім, якісного амінокислотного та жирно кислотного складу, даний напівфабрикат містить велику кількість кальцію – 454,1 мг; фосфору – 553,6 мг; магнію – 218,4 мг; міді – 10,68%; марганцю – 14,75%; цинку – 46,85%; заліза – 24,58%, є джерелом вітамінів групи В: В<sub>1</sub> – 0,39 мг; В<sub>2</sub> – 2,62 мг; В<sub>3</sub> – 0,96; В<sub>6</sub> – 0,76 мг, містить вітаміни С – 7,24 мг; Е – 25,19 мг; РР – 14,23 мг.

Не менш важливим інгредієнтом, який варто використовувати під час приготування січених страв, особливо, як часткова заміна панірувальних сухарів – насіння гарбуза, до складу якого входить велика кількість поживних речовин: білки – 30,2 г; харчові волокна – 6 г; омега-3 та омега-6, мінеральні речовини: калій – 809 мг; кальцій – 46 мг; магній – 592 мг; фосфор – 1233 мг; залізо – 8,82 мг; цинк – 7,81 мг; мідь – 1343 мг; йод – 12 мкг, вітаміни групи В, Е, С, РР. [4]

Використання насіння гарбуза в кулінарії має позитивний вплив на організм людини – пом'якшуються запальні явища, благотворно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту, покращує роботу серця, підвищує еластичність судин та опірність інфекційним агентам.

Отже, на основі вищенаведеного робимо висновок, що використання насіння гарбуза, а також напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза дозволить значно покращити харчову та біологічну цінність січених страв з птиці, збагативши їх поживними речовинами.

**Метою роботи** є розроблення технології рулету з м'яса птиці з фаршем із напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза.

**Об'єкт дослідження** – технологія рулету з м'яса птиці «Chicken» з напівфабрикатом на основі печериць та насіння гарбуза.

**Предмет дослідження** – рулет з м'яса птиці «Chicken» із фаршем із напівфабрикату на основі з печериць та насіння гарбуза.

**Методи дослідження:** органолептичні, фізико-хімічні, експертні, математично-статистичні методи, методи моделювання, обробки експериментальних даних із використанням сучасних комп'ютерних програм.

Розроблено модельно-харчові композиції рулету «Chicken» з фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, враховуючи вологоутримуючі властивості (1:3) і панірувальних сухарів із внесенням насіння гарбуза у кількості 15%, 20%, 25% (табл.1.2).

Таблиця 1.2

**Модельно – харчові композиції рулет «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза**

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Філе куряче	115,7	115,7	115,7	115,7
2	Напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза	-	7,6	7,6	7,6
3	Сіль	0,8	0,8	0,8	0,8
4	Часник сухий	0,3	0,3	0,3	0,3
5	Гриби смажені, н/ф	12,6	-	-	-
6	Сир твердий	10,3	-	-	-
7	Курячі яйця	4	4	4	4
8	Панірувальні сухарі	8	6,8	6,4	6
9	Насіння гарбуза	-	1,2	1,6	2
10	Вершкове масло	3	3	3	3
11	Желатин	0,5	0,5	0,5	0,5
	<b>Вихід</b>	<b>130</b>	<b>130</b>	<b>130</b>	<b>130</b>

З метою визначення раціональної кількості дієтичної добавки визначено органолептичні показники якості контрольного та дослідного зразків за 5-ти бальною шкалою (табл.1.3).

Таблиця 1.3

**Органолептична оцінка кулінарної страви – рулет «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза**

Зразок	Оцінка за показниками якості					Середня оцінка
	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Колір	Консистенція	
	Коефіцієнт вагомості					
	2	3	2	1	2	

Контрольний зразок	4,9	4,8	4,7	4,8	4,7	4,78
Дослід №1	4,8	4,8	4,7	4,8	4,8	4,78
Дослід №2	4,8	4,9	4,8	4,8	4,9	4,84
Дослід №3	4,6	4,7	4,7	4,6	4,8	4,68

На основі результатів органолептичних показників (табл.1.3) зроблено висновок, що найкращі показники отримав дослід №2 в якому замінювали 20% панірувальних сухарів на мелене насіння гарбуза. Отриманий зразок має підвищену ніжність та соковитість, правильної форми, без тріщин, з ароматом та смаком інгредієнтів, які входять до складу рулету. Із збільшенням вмісту харчових добавок органолептичні показники знижуються.

За результатами проведених досліджень розроблено технологію січеної страви з м'яса птиці – рулет «Chicken» з фаршем на основі печериць та насіння гарбуза (рис.1.4).

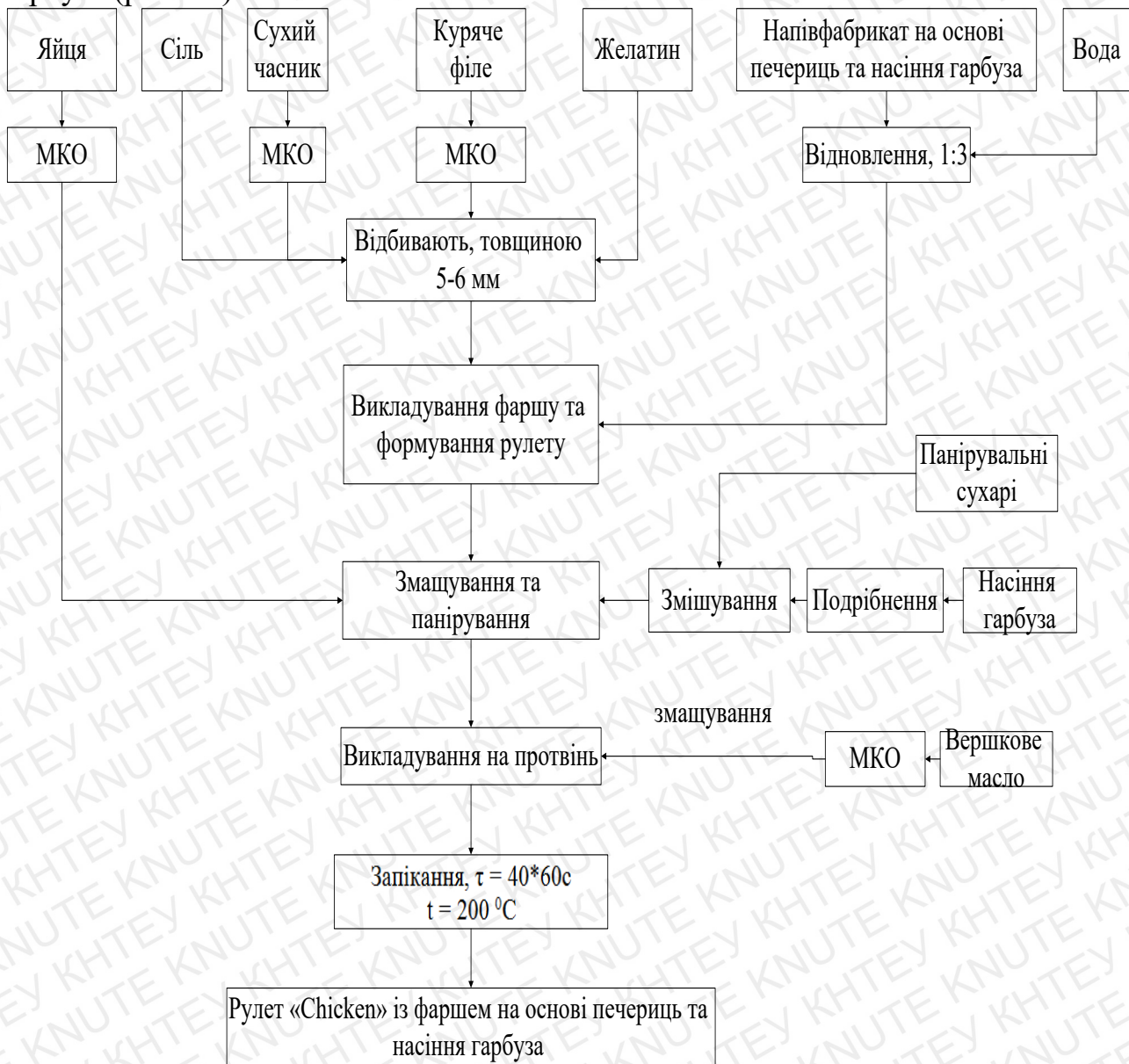


Рис.1.4. Технологічна схема січеної страви з птиці – рулет «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза

Порівняльну характеристику контрольного та дослідного зразків рулету з птиці наведено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

**Хімічний склад контрольного та дослідного зразків рулету**

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	27,85	29,05	1,2	4,31%
Жири, г	6,26	9,01	2,75	43,93%
Вуглеводи, г	5,97	7,33	1,36	22,78%
у т.ч. харчові волокна, г	0,62	1,58	0,96	154,84%
Мінеральні речовини				
Магній, мг	97,1	121,44	24,34	25,07%
Фосфор, мг	250,91	264,44	13,53	5,39%
Залізо, мг	1,78	3,73	1,95	109,55%
Цинк, мг	1,74	4,25	2,51	144,25%
Мідь, мг	113,16	132,88	19,72	17,43%
Йод, мкг	3,45	3,57	0,12	3,48%
Вітаміни				
В <sub>1</sub> , мг	0,128	0,152	0,024	18,75%
В <sub>2</sub> , мг	0,199	0,263	0,064	32,16%
В <sub>6</sub> , мг	0,753	0,793	0,04	5,31%
РР, мг	7,46	8,55	1,09	14,61%
С, мг	0,03	0,22	0,19	7,33 разів
Е, мг	0,515	0,549	0,034	6,60%

Часткова заміна панірувальних сухарів на мелене насіння гарбуза та повна заміна начинки на напівфабрикат з печериць та насіння гарбуза, дозволяє значно покращити харчову цінність рулету «Chicken» за рахунок збільшення вмісту білку – 4,31%; жиру – на 43,93%; харчових волокон – на 154,84%; мінеральних речовин: магнію – на 25,07%; фосфору – на 5,39%; заліза – на 109,55%; цинку – на 144,25%; міді – на 17,43%; йоду – на 3,48%; вітамінів: В<sub>1</sub> – на 18,75%; В<sub>2</sub> – на 32,16%; С – в 7,33 разів; Е – на 6,6%.

На основі показників, які найбільше змінилися в розробленому кулінарному виробі з додаванням насіння гарбуза та напівфабрикату на основі печериць та насіння розраховано комплексний показник якості (табл.1.5) і побудовано моделі якості досліджуваних кулінарних виробів (рис.1.5). В якості одиничних показників обрано вміст жиру, харчових волокон, цинку, заліза, вітаміну В<sub>2</sub> та С.

Таблиця 1.5

**Комплексний показник якості рулету «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза**

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Жири, г	0,2	6,26	9,01
Харчові волокна, г	0,2	0,62	1,58
Цинк, мг	0,2	1,74	4,25
Залізо, мг	0,2	1,78	3,73
Вітамін В <sub>2</sub> , мкг	0,1	0,199	0,263

Вітамін С, мг	0,1	0,03	0,22
<b>Разом</b>	<b>1,0</b>		

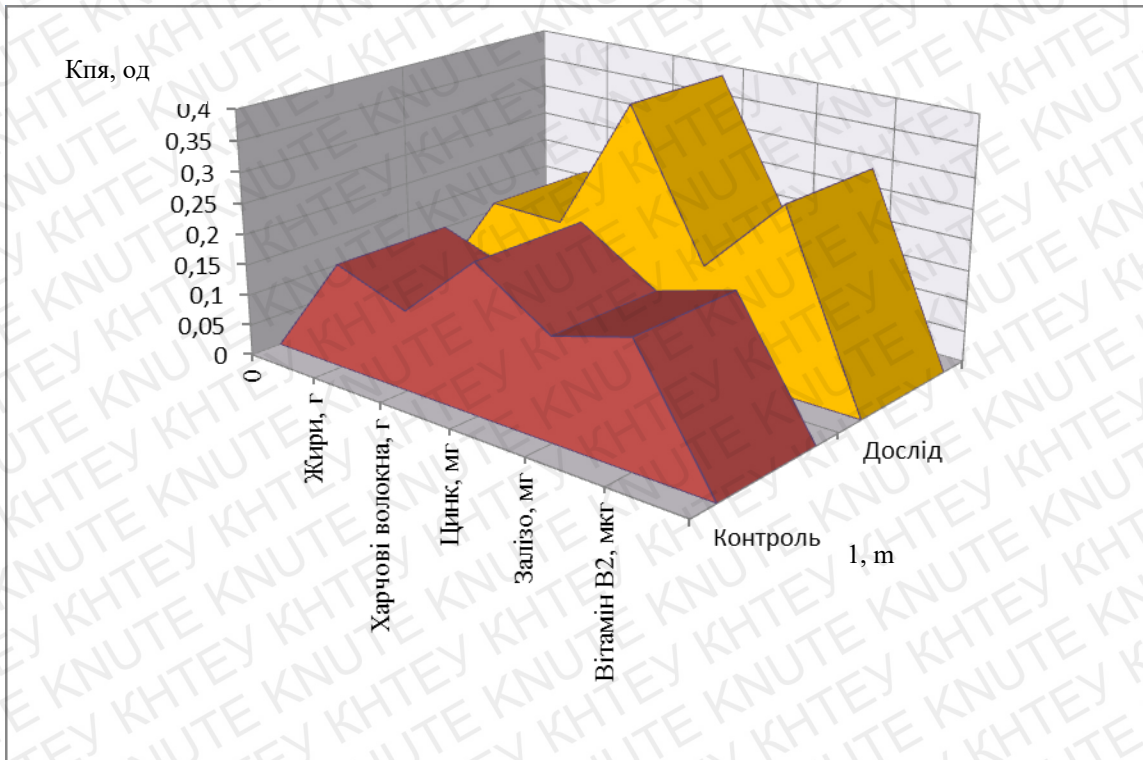


Рис.1.5. Модель якості рулету «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза

За результатами проведених досліджень підтверджено доцільність використання насіння гарбуза і напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза в рецептурі рулету «Chicken», що дозволяє підвищити харчову цінність виробу, збагативши його білком, амінокислотами, поліненасиченими та насиченими жирними кислотами, харчовими волокнами, вітамінами групи В, С, РР, Е, мінеральними речовинами – цинком, магнієм, фосфором, залізом. Отриманий кулінарний виріб зазнає суттєвих змін структурного стану – зниження механічної міцності та пружності приводить до підвищення ніжності та соковитості рулету.

Впровадження розробленої технології рулету «Chicken» з насінням гарбуза і напівфабрикатом з печериць та насіння гарбуза значно розширює асортимент січених страв з птиці та дозволяє їх використовувати в оздоровчо-профілактичному харчуванні.

### 1.3. Виробничий процес

Відповідно до розрахунків [11], спрогнозовано добову динаміку попиту торговельної зали проєктованого моно-кафе «Chicken House» на 70 місць враховуючи проведені маркетингові дослідження. Отримані дані наведено у вигляді таблиці 1.6.

Таблиця 1.6.

#### Прогнозована динаміка відвідування

**моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця/год	Коефіцієнт завантаження	Кількість споживачів
10-11	40	1,5	0,1	11
11-12	40	1,5	0,1	11
12-13	40	1,5	0,2	22
13-14	40	1,5	0,2	22
14-15	40	1,5	0,3	32
15-16	40	1,5	0,3	32
16-17	40	1,5	0,4	42
17-18	40	1,5	0,5	52
18-19	120	0,5	0,6	21
19-20	120	0,5	0,9	32
20-21	120	0,5	0,8	28
21-22	120	0,5	0,4	14
22-23	120	0,5	0,2	7
<b>Всього відвідувачів за день</b>				<b>326</b>
<b>Денна оборотність, разів</b>				<b>4,6</b>

Денна оборотність одного місця в торговельній залі моно-кафе «Chicken House» на 70 місць, відповідно до проведених розрахунків становитиме 4,6 разів, а загальна кількість відвідувачів становитиме 326 осіб.

***Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць***

Враховуючи прогнозовану динаміку попиту щодо відвідування моно-кафе «Chicken House» на 70 місць, проведено розрахунки денного обсягу реалізованих страв за групами, протягом робочого дня [11]. Отримані результати наведено у вигляді таблиці 1.7.

*Таблиця 1.7.*

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,2	65
Холодні страви та закуски	1,2	391
Гарячі закуски	0,4	130
Супи	0,3	98
Основні гарячі страви та гарніри	1,2	391
Соуси	0,3	98



Гарячі напої	0,4	130
Напої власного виробництва	0,2	65
<b>Разом</b>		<b>1368</b>
Охолоджувальні напої та соки	0,2 л	65
Вино-горілчані напої	0,15 л	48,9
Хлібобулочні вироби	0,03 кг	9,78

Виробничу програму проєктованого моно-кафе «Chicken House» на 70 місць складено на основі концептуального меню (додаток А) і наведено у вигляді таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

### Виробнича програма моно-кафе «Chicken House» на 70 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
<b>Фірмові страви</b>		<b>65</b>
Салат «Беневенто» ( мікс салатів, помідори черрі, солодка кукурудза, авокадо, сир «Азіаго», мариновані маслята, обсмажене філе курча, медовий соус)	170	15
«Том Ям» ( курячий бульйон, гомілка, імбир, лимонглас, часник, перець чілі, лайм, коричневий цукор, свіжий коріандр, базилік, рибний соус, гриби шиітаке, гарбуз)	300	15
Курча «Марешаль» з начинкою із білих грибів, печеної паприки, сиру «Грюйер», соусом «Глясе» та картопляним пюре	180/30/100	15
«Lal Tikka» (шматочки курячого філе, мариновані в індійських спеціях, приготовлені в хоспері)	180	10
Рулєт «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза	180	10
<b>Холодні страви та закуски</b>		<b>391</b>
Студень із курячого м'яса	140	31
Паштет із курячої печінки з кедровими горішками	140	45
Теплий салат «Прованс» із курячою печінкою та виноградом	170	45
Салат «Чезаре»	170	40
Салат «Schultz»	170	45
Салат «English»	170	45
Салат «Низькокалорійний» із курячого філе, ананасу та кукурудзи	170	50
Салат із листя «Романо» із заправкою із сиру «Рокфор»	170	45
Салат «А-ля Олів'є»	170	45
<b>Гарячі закуски</b>		<b>130</b>
Жульєн з курячим філе та шампінйонами	100	15
Ковбаски «Вайсбург» із курячого філе з в'яленими томатами	100	15
Курячі крильця «Баффало»	100/30	40
Лоранський пиріг з куркою, грибами та броколі	100	30
Кесаділья з куркою	100/30	30
<b>Супи</b>		<b>98</b>

Курячий бульйон з локшиною «Котопуса»	300	28
Чорба з курячих потрухів	300	25
Сирний суп по-французьки з курчам	300	25
Мінестроне з курячим філе	300	20
<b>Основні гарячі страви та гарніри</b>		<b>391</b>

*Продовження таблиці 1.8*

Котлета по-київськи з картоплею пай та журавлиновий соусом	180/80/30	40
Стейк курячий-гриль із зеленою спаржею та соусом «Горгонзола»	180/80/30	15
Куряче філе на грилі з овочами гриль та медово-гірчичним соусом	180/80/30	15
Шматочки курячого філе, мариновані в йогурті та соусі з горіхів кеш'ю, приготовлені в хоспері	180/100/30	15
М'ясо по-міланськи з мікс салатом та помідорами черрі	230/30/20	15
Куряче філе «А-ля Авіньйон» з молодою картоплею, цукіні та вершковим соусом	280	25
Медальйони із курки зі шпинатом	240	20
«Кок-о-ван»	280	20
Курча, томлене в вині з підсмаженою картоплею, припущеною зеленою цибулею, хлібними крихтами та тертим сиром	250/100/50/20/20	20
Курячі стегенця в медовому маринаді з запеченою картоплею та соусом	160/100/50	20
Куряче філе в соусі «Метакса»	220	20
Різотто з куркою	240	15
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	250	15
Ячня з курячим філе, шампінйонами в листковому тісті	140	15
Запечений перець з курячим філе та шампінйонами	140	15
Гратен із цвітної капусти з курячим філе	140	15
Картопля запечена в хоспері	150	20
Овочі гриль	150	20
Рис відварний	150	20
Картопля фрі	150	31
<b>Соуси</b>		<b>98</b>
Соус «Блю-Чіз»	50	9
Соус «Цезарь»	50	14
Соус «Марінара»	50	15
Соус «Ранч»	50	15
Соус «Тар-тар»	50	15
Соус майонез	50	15
Соус «Перечний»	50	15
<b>Гарячі напої</b>		<b>130</b>
<b>Чайна карта</b>		
«Ерл-грей», чорний цейлонський чай з бергамотом	250/450	8
«Зелений з жасмином», класичний китайський зелений чай з жасмином	250/450	8
«Альпійський луг»	250/450	8
«Імбирний»	250/450	8
«Обліпіха/Малина»	250/450	8
«Марокканський»	250/450	8

*Закінчення таблиці 1.8*

<b>Кавова карта</b>		
«Еспрессо»	30	13
«Американо»	80	14
«Капучіно»	150	14

«Латте»	180	14
«Фраппе»	200	9
Гарячий шоколад	90	9
Какао	160	9
<b>Напої власного виробництва</b>		<b>65</b>
Фреш апельсиновий	200	15
Фреш цитрусовий	200	10
Фреш грейпфрутовий	200	10
Фреш ананасовий	200	10
Фреш яблучний	200	10
Фреш моркв'яно-полуничний	200	10

Враховуючи дані виробничої програми моно-кафе «Chicken House» визначено необхідну кількість сировини та напівфабрикатів (дод. Б) та проведено розрахунок групи складських приміщень для їх зберігання (табл.1.9).

Таблиця 1.9

**Розрахунок складського устаткування моно-кафе  
«Chicken House» на 70 місць**

№з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні, ЦЕНТРОВЕС, ВПЕ-405-60-СМ-1	1	1100	400	0,44
		Підтоварник DENA RESTO ПТ-1000/800	1	1000	800	0,8
		Візок вантажний, СКЛАД СЕРВІС, FW-99А-1	1	820	750	0,92
Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>						2,16
Площа завантажувальної, м <sup>2</sup>						8,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж DENA RESTO, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник DENA RESTO ПТ-1000/800	1	1000	800	0,8
		Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>				
Площа комори сухих продуктів, м <sup>2</sup>						8,0

Продовження таблиці 1.9

3	Комора винно-горілчаних напоїв	Стелаж DENA RESTO, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2	
		Підтоварник DENA RESTO ПТ-1000/800	2	1000	800	1,6	
	Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>					2,8	
	Площа комори напоїв, м <sup>2</sup>					7,0	
4	<b>Охолоджувальні камери (збірно-розбірні) DENA RESTO, КХС ППУ-60</b>						
4.1	М'ясних напівфабрикатів	DENA RESTO, КХС ППУ-60	1	1900	2400	4,56	
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	DENA RESTO, КХС ППУ-60	1	1900	2400	4,56	
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	DENA RESTO, КХС ППУ-60	1	1900	2400	4,56	
4.4	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12	
		Стілець	1	400	400	0,016	
		Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>					0,136
		Площа приміщення комірника, м <sup>2</sup>					6,0

### **Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів в моно-кафе «Chicken House»**

Доробка напівфабрикатів та обробка сировини в проєктованому моно-кафе «Chicken House» на 70 місць відбуватиметься в дототівельному цеху із наступними технологічними лініями:

- лінія доробки напівфабрикатів м'ясних напівфабрикатів та субпродуктів;
- лінія з доробки овочевих напівфабрикатів та обробки фруктів і зелені

Технологічний процес обробки сировини та доробки напівфабрикатів наведено у вигляді рисунку (дод. В) з урахуванням необхідного устаткування.

Виробничу програму дототівельного цеху моно-кафе «Chicken House» на 70 місць із зазначенням кількості відходів, виходу напівфабрикату, технологічної обробки сировини, напівфабрикатів наведено у вигляді таблиці (дод. Г).

#### *Розрахунок необхідної чисельності працівників*

Необхідну чисельність виробничого персоналу в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць визначали з розрахунку виробничої програми закладу і діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Для моно-кафе «Chicken House» на 70 місць кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва ( $N_1$ ), визначено за формулою [11] та наведено у вигляді таблиці (дод. Д):

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (1.3)$$

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

Розподіл виробничих працівників у моно-кафе «Chicken House» на 70 місць розподілено в наступному співвідношенні (табл.1.10).

Таблиця 1.10

**Розподіл виробничих працівників по цехах моно-кафе «Chicken House»**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	<b>2,16</b>
Холодний цех – 30%	<b>3,24</b>
Гарячий цех – 50%	<b>5,4</b>

Загальну чисельність працівників в моно-кафе «Chicken House» з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних ( $N_2$ ) визначено за формулою [11]:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha, \quad (1.5)$$

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 2,16 \cdot 1,32 = 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 3,24 \cdot 1,32 = 4 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 5,4 \cdot 1,32 = 8 \text{ працівників}$$

На основі проведених розрахунків встановлено, що в доготівельному цеху моно-кафе «Chicken House» на 70 місць в зміну передбачається 1 працівник та помічник кухаря, в холодному цеху – 2 працівника, гарячому цеху – 4 працівника. Керуватиме виробничим персоналом в моно-кафе «Chicken House» шеф-кухар.

В доготівельному цеху проєктованого моно-кафе «Chicken House» на 70 місць використовуватиметься нейтральне устаткування українського виробника «DENA», потужності якого розташовані в м. Івано-Франківськ, для вимірювання

ваги – використовуватимуться ваги електронні порційні «ВТД-ЛД1», які виробляються у м. Дніпро. Для подрібнення м'яса передбачається м'ясорубка Everest TC 8, нарізання овочів – овочерізка Fimar TV2000R La Romagnola 3ph , тимчасового зберігання сировини та напівфабрикатів – холодильна шафа Desmon SM80XG.

Площу доготівельного цеху визначаємо за формулою [11] та наведено у вигляді таблиці 1.11:

$$S_{ц} = \frac{S_{уст.}}{k} \quad (1.6)$$

Таблиця 1.11

**Устаткування доготівельного цеху моно-кафе  
«Chicken House» на 70 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	DENA RESTO CB, 1000/600/Н	3	1000	600	1,8
Полиця настінна	DENA RESTO, ПН-1000/300-Н	4	1000	300	-
Мийна ванна	DENA RESTO BM, 600/600/Н	2	600	600	0,72
Стелаж	DENA RESTO, СТК-1300/600	1	1300	600	0,78
Ваги електронні порційні	ВТД-ЛД1	2	230	335	-
М'ясорубка	Everest TC 8	1	270	270	-
Холодильна шафа	Desmon SM80XG	2	1200	600	1,44
Овочерізка	Fimar TV2000R La Romagnola 3ph	1	220	610	-
Вакуумна пакувальна машина	Apach AVM 312	1	343	434	-

Продовження таблиці 1.11

Раковина для миття рук	DENA RESTO, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	∅	450	-
<b>Корисна площа</b>					<b>4,74</b>
<b>Загальна площа доготівельного цеху</b>					<b>16,0</b>

Відповідно до розрахунків, загальна площа доготівельного цеху становитиме 16 м<sup>2</sup>.

**Проектування процесу виробництва кулінарної продукції**

Процес виробництва кулінарної продукції в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць відбуватиметься в холодному та гарячому цехах, які розпочинатимуть роботу за дві години до відкриття закладу та закінчуватимуть об 23.00. Працюватимуть в цехах кухарі IV та V розряду.

На основі виробничої програми моно-кафе «Chicken House» на 70 місць складено виробничу програму холодного та гарячого цехів (табл.1.12).

Таблиця 1.12

**Виробнича програма гарячого та холодного цехів  
моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
<b>Гарячий цех</b>		
«Том Ям»	300	15
Курча «Маршалль» з начинкою із білих грибів, печеної паприки, сиру «Грюйер», соусом «Глясе» та картопляним пюре	180/30/100	15
«Lal Tikka»	180	10
Рулєт «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза	180	10
Жульєн з курячим філе та шампінйонами	100	15
Ковбаски «Вайсбург» із курячого філе з в'яленими томатами	100	15
Курячі крильця «Баффало»	100/30	40
Лоранський пиріг з куркою, грибами та броколі	100	30

*Продовження таблиці 1.12*

Кесаділья з куркою	100/30	30
Курячий бульйон з локшиною «Котопуса»	300	28
Чорба з курячих потрухів	300	25
Сирний суп по-французьки з курчам	300	25
Мінестроне з курячим філе	300	20
Котлета по-київськи з картоплею пай та журавлиновий соусом	180/80/30	40
Стейк курячий-гриль із зеленою спаржею та соусом «Горгонзола»	180/80/30	15
Куряче філе на грилі з овочами гриль та медово-гірчичним соусом	180/80/30	15
Шматочки курячого філе, мариновані в йогурті та соусі з горіхів кеш'ю, приготовлені в хоспері	180/100/30	15
М'ясо по-міланськи з мікс салатом та помідорами черрі	230/30/20	15
Куряче філе «А-ля Авіньон» з молодою картоплею, цукіні та вершковим соусом	280	25
Медальйони із курки зі шпинатом	240	20
«Кок-о-ван»	280	20
Курча, томлене в вині з підсмаженою картоплею, припущеною зеленою цибулею, хлібними крихтами та тертим сиром	250/100/50/20/20	20
Курячі стегенця в медовому маринаді з запеченою картоплею та соусом	160/100/50	20
Куряче філе в соусі «Метакса»	220	20

Різотто з куркою	240	15
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	250	15
Яєчня з курячим філе, шампіньйонами в листковому тісті	140	15
Запечений перець з курячим філе та шампіньйонами	140	15
Гратен із цвітної капусти з курячим філе	140	15
Картопля запечена в хоспері	150	20
Овочі гриль	150	20
Рис відварний	150	20
Картопля фрі	150	31
<b>Холодний цех</b>		
Салат «Беневенто»	170	15
Студень із курячого м'яса	140	31
Паштет із курячої печінки з кедровими горішками	140	45
Теплий салат «Прованс» із курячою печінкою та виноградом	170	45
Салат «Чезаре»	170	40
Салат «Schultz»	170	45
Салат «English»	170	45

*Закінчення таблиці 1.12*

Салат «Низькокалорійний» із курячого філе, ананасу та кукурудзи	170	50
Салат із листя «Романо» із заправкою із сиру «Рокфор»	170	45
Салат «А-ля Олів'є»	170	45
Соус «Блю-Чіз»	50	9
Соус «Цезарь»	50	14
Соус «Марінара»	50	15
Соус «Ранч»	50	15
Соус «Тар-тар»	50	15
Соус майонез	50	15
Соус «Перечний»	50	15
Фреш моркв'яно-полуничний	200	10

Відповідно до виробничої програми гарячого та холодного цехів визначено наступні технологічні лінії: гарячий цех – лінія з приготування супів; лінія з приготування основних страв та гарнірів; лінія з приготування гарячих напоїв; холодний цех – лінія з приготування холодних страв, закусок та соусів; лінія з приготування охолоджувальних напоїв.

Підбір необхідного устаткування здійснювали на основі виробничої програми моно-кафе «Chicken House» та з урахуванням погодинної реалізації страв в закладі за формулою [11], (дод. Е).

$$n_{\max} = K \cdot n_{\text{день}}, \quad (1.7)$$

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{\text{день}}}. \quad (1.8)$$

Корисну та загальну площу гарячого цеху моно-кафе «Chicken House» на 70 місць з урахуванням підбраного устаткування наведено в таблиці 1.13.



Таблиця 1.13

**Устаткування гарячого цеху моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Виробничий стіл з мийною ванною	DENA RESTO CBзMB 1200/700	2	1200	700	1,68
Стіл охолоджувальний	FROSTY THP 3150TN	1	1795	700	1,25
Полиця настінна	DENA RESTO, ПН-1200/300-Н	4	1200	300	-

Продовження таблиці 1.13

Блендер	Frosry FB-904	1	240	280	-
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Плита індукційна	Modular EM 70/80 CFVE	2	800	700	1,12
Фритюрниця	Modular EM 70/40 FRE13	1	400	700	0,28
Електричний гриль	Modular EM 70/80 FTE-T	1	800	700	0,56
Стіл виробничий	Modular EM 70/80 PL	2	800	700	1,12
Пароконвектомат	MODULAR FDE 101 P+ AUTOWASH	1	915	700	0,64
Хоспер (гриль-мангал)	Josper HJX-45MBC	1	930	700	0,65
Ваги електронні порційні	ВТД-ЛД1	2	230	335	-
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	DENA RESTO, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Холодильна шафа	Desmon SM80XG	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	∅	450	-
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
<b>Корисна площа</b>					<b>8,93</b>
<b>Загальна площа</b>					<b>30,0</b>

Устаткування холодного цеху моно-кафе «Chicken House» на 70 місць із визначенням корисної та загальної площі наводимо у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

**Устаткування холодного цеху моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількіс ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	FROSTY THP 3100TN	2	1795	700	2,51
Виробничий стіл для устаткування	DENA RESTO CB, 1000-600/Н	1	1000	700	0,7
Полиця настінна	DENA RESTO, ПН-1200/300-Н	3	1200	300	-
Виробничий стіл з мийною ванною	DENA RESTO ЕКОНОМ СППВС	1	1200	700	0,84
Ваги електронні порційні	ВТД-ЛД1	2	230	335	-
Стелаж	DENA RESTO, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91

Слайсер	CELME FAMILY 300 CE	1	530	340	-
---------	------------------------	---	-----	-----	---

*Продовження таблиці 1.14*

Машина кухонна універсальна	FT30-955	1	550	350	0,19
Холодильна шафа комбінована	Desmon G2MB14	1	1140	800	0,91
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	∅	450	-
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
<b>Корисна площа</b>					<b>6,06</b>
<b>Загальна площа</b>					<b>20,0</b>

З вище проведених розрахунків визначено загальну площу холодного та гарячого цехів, які становлять відповідно – 20 м<sup>2</sup> та 30 м<sup>2</sup>.

Для миття посуду в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць передбачено мийну столового посуду і сервізну та мийну кухонного посуду. Устаткування та розрахунок площ приміщень наведено в табл.1.15-1.16.

*Таблиця 1.15*

**Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	Aristarco AH 800	1	760	793	0,6
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	DENA RESTO, CO-1	1	1050	600	0,63
Шафа для посуду	DENA RESTO, ШП-2000/600	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	DENA RESTO BM 600/600	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	DENA RESTO У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	DENA RESTO, CB-100/600	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
<b>Корисна площа</b>					<b>5,09</b>
<b>Загальна площа</b>					<b>16,0</b>

*Таблиця 1.16*

**Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Мийна ванна двосекційна	DENA RESTO BM-1200/600	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	DENA RESTO, СТК-1200/600	2	1200	600	1,44
Підтоварник	DENA RESTO ПТ-1000/600	1	1000	600	0,6

Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	∅	450	-
<b>Корисна площа</b>					<b>2,81</b>
<b>Загальна площа</b>					<b>7,0</b>

#### 1.4. Сервіс

Організація процесу обслуговування в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць відбуватиметься за участі офіціантів, бармена та адміністратора торговельної зали.

Для приваблювання більшої кількості відвідувачів до проєктованого моно-кафе «Chicken House» передбачаються додаткові послуги:

- отримання 20% знижки на організацію бенкетного обслуговування;
- з 15.00 до 18.00 знижка на всю кулінарну продукцію в розмірі 30%;
- замовлення страв он-лайн;
- за наявності промо-коду відвідувач отримує знижку 10% на соки-фреш та 50% знижку на другу основну страву;
- наявність безкоштовної парковки;
- облаштування гриль-зони в літній період року;
- 20% знижка на доставку продукції «на виніс».

Враховуючи широкий асортимент охолоджувальних та винно-горілчаних напоїв в моно-кафе «Chicken House» передбачено барну зону із всім необхідним барним устаткуванням: станція бармена, кавоварка, кавомолка, льодогенератор, льодоподрібнювач, холодильна шафа для напоїв, шафа для вина,

Устаткування барної зони наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

#### Устаткування барної зони моно-кафе «Chicken House» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Барна стійка	DENA RESTO	1	8000	500	4,0
Станція бармена	DENA RESTO, Проф 430	1	750	550	0,41
Кавоварка	GGM KMC	1	660	540	-
Кавомолка	Fiorenzato F64E	1	230	270	-

Льодогенератор	BREMA CB 184 ABS	1	355	404	-
Льодоподрібнювач	Fimar ROGM БН	1	300	300	-
Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	Crystal CRW 350 B	2	570	620	0,7
Ванна барна	DENA RESTO, BT-1000/600	1	1000	600	0,6
Барний комбайн	CEADO G110	1	530	330	-
Соковижималка	Kuvings CS600	1	260	183	-
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	∅	450	-
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
<b>Площа, яку займає устаткування, м<sup>2</sup></b>					<b>5,94</b>
<b>Площа барної зони, м<sup>2</sup></b>					<b>20,0</b>

Склад та розрахунок площі приміщень, які планується спроектувати для обслуговування відвідувачів моно-кафе «Chicken House» наведено в табл. 1.18.

Таблиця 1.18

**Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м <sup>2</sup>
1	Вестибюль	0,4 м <sup>2</sup> • 70 місць	28
2	Гардероб	0,1 м <sup>2</sup> • 70 місць	7
3	Торговельна зала з барною зоною	2,1 м <sup>2</sup> • 70 місць	147
4	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-----	8
	<b>Разом</b>		<b>190</b>

**Кількість обслуговуючого персоналу**

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у торговельній залі моно-кафе «Chicken House» на 70 місць визначено за формулою [11]:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (1.9)$$

$N_{\text{оф}}$  (зала моно-кафе) = 70 / 20 = 4 (офіціанта на зміну);

Загальну чисельність обслуговуючого персоналу в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць наведено у табл. 1.19.

Таблиця 1.19

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	8
Бармен	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
<b>Разом</b>		<b>20</b>

В таблиці 1.20 наведено необхідну кількість меблів та допоміжного торговельно-технологічного устаткування в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць.

Таблиця 1.20

**Характеристика меблів торговельної зали моно-кафе «Chicken House»**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	7
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	8
Стіл 6-місний	1800*1000	-*-	4
Стільці	400×400	Для сидіння гостей	70
Стільці барні	Ø400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування	4

Перелік приміщень проектного підприємства наведено у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

**Перелік приміщень моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення споживачів</b>		
1	Вестибюль	28
2	Гардероб	7
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Кімната офіціантів та адміністратора	10
5	Зала моно-кафе з барною зоною	167
	<b>Разом</b>	<b>220</b>
<b>Виробничі приміщення</b>		
6	Доготівельний цех	16
7	Гарячий цех	30
8	Холодний цех	20
9	Мийна столового посуду та сервізна	16
10	Мийна кухонного посуду	7
11	Приміщення завідуючого виробництвом	6
<i>Продовження таблиці 1.21</i>		
12	Роздаткова	15
	<b>Разом</b>	<b>110</b>
<b>Складські</b>		
13	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясних н/ф	4,56
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,56
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,56
16	Комора сухих продуктів	8
17	Комора вино-горілчаных напоїв	7
18	Комора інвентарю	5
19	Комора та мийна тари	5
20	Приміщення комірника	6
21	Завантажувальна	8
	<b>Разом</b>	<b>52,68</b>
<b>Адміністративно-побутові</b>		
22	Офісне приміщення	12
23	Санвузли для персоналу	3
24	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14
25	Білизняна	5
	<b>Разом</b>	<b>34</b>

Технічні приміщення		
26	Тепловий вузол	6
	<b>Разом</b>	<b>6</b>
<b>Всього</b>		<b>422,68</b>

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень [11].

$$S_p = 422,68 * 1,1 = 464,94 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_z = 464,94 * 1,02 = 475,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Загальна площа проєктованого моно-кафе «Chicken House» на 70 місць становитиме 475 м<sup>2</sup> для чого буде спроектовано одноповерхову будівлю по вул. Маршала Тимошенко 21а у м. Києві.

## 2. Архітектура. Дизайн.

### 2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Відповідно маркетингових досліджень (розділ 1), в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21а, буде спроектовано заклад-ресторанного господарства – моно-кафе «Chicken House» на 70 місць, який розміщуватиметься в одноповерховій будівлі загальною площею 475 м<sup>2</sup>. Враховуючи тип закладу та його виробничу програму визначено наступні групи приміщень: приміщення для обслуговування споживачів моно-кафе, виробничі приміщення, група складських приміщень, адміністративно-побутові приміщення, технічні приміщення.

Група приміщень для обслуговування споживачів моно-кафе «Chicken House» на 70 місць розташована поряд із центральним входом з фасадної сторони будівлі. До торговельної зали моно-кафе відвідувачі потрапляють через вестибюльну групу до складу якої входить вестибюль, туалетні кімнати та гардероб. Завдяки великим панорамним вікнам торговельна зала добре освітлена.

Для зручності обслуговування, торговельна зала спроектована поряд із роздатковою зоною, яка взаємозв'язана із холодним, гарячим та доготівельний цехами та мийною столового посуду і сервізною, які відносяться до виробничої групи приміщень. Проектування доготівельного, гарячого та холодного цехів вздовж бічної та тильної сторони забезпечує їх природнім освітленням. Для миття кухонного посуду, між холодним та гарячим цехами розміщено мийну кухонного посуду.

Група виробничих приміщень моно-кафе «Chicken House» має взаємозв'язок із групою складських приміщень, які відокремлено від них дверима та спроектовані з урахуванням товарного сусідства та температурного режиму зберігання.

Адміністративно-побудові приміщення розміщено в близькості до службового входу, добре освітлені за рахунок їх розташування вздовж фасадної та бічної сторони. З технічних приміщень в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць спроектовано тепловий вузол, розташований з бічної сторони закладу, що проектується.

Будівля моно-кафе «Chicken House» на 70 місць підключена до міських комунікацій, потреби в яких розраховано та наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проекту (дод. Ж).

#### *Кошторис будівництва*

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення моно-кафе «Chicken House» на 70 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$V_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.1)$$
$$V_{ЗБР} = 70 \times 1981 \times 1,0 \times 28,5 = 3952,09 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт є витратами за підрозділом 1 зведеного кошторисного розрахунку (табл. 2.1).



Таблиця 2.1

**Зведений кошторисний розрахунок моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	65,87
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	3952,09
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	395,21
2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	329,34
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	131,74
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	1778,44
Разом за підрозділом 2		100%, підрозділ 2	6586,82
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5%, підрозділ 2	329,34
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, підрозділ 2	65,87
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	13,17
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	329,34
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	197,60
Разом за підрозділами 1–7			7588,01
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	113,82

Продовження таблиці 2.1

9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	280,76
Разом за підрозділами 1–9			7982,59
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	151,76
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	31,93
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	379,40
Усього: Базисна вартість будівництва			8545,68
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	3432,51
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	427,28
Усього за розділом Б:			3859,8
<b>Загалом сума витрат на будівництво</b>		<b>В<sub>А+Б</sub></b>	<b>12405,48</b>

*Десять мільйонів сто тридцять одна тисяча, сто сорок чотири гривні*

З вищенаведених розрахунків, встановлено, що вартість будівництва моно-кафе «Chicken House» на 70 місць в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21а, становитиме 12405,48 грн.

## **2.2. Архітектурні рішення**

Будівлю проєктованого моно-кафе «Chicken House» на 70 місць відповідно до обраної концепції та інтер'єру торговельної зали, в стилі хай-тек, який зародився у кінці ХХ на початку ХХІ століття. Даний стиль орієнтовний на функціональність, науковість, використання високих технологій. Основними рисами стилю хай-тек можна відмітити: використання високих технологій у проєктуванні, будівництві та інженерії будівель і споруд; функціональність; максимально обмежується використання декоративних елементів; архітектура хай-тек віддає перевагу склу, металу, пластику, бетону та іншим штучним покриттям; широке використання сріблясто-металевого кольору; конструкції в своїй більшості прості, переважають прості форми і прямі лінії.

Проєктована будівля моно-кафе матиме плоский дах, великі вікна, зроблені із якісного метало профілю, скляні вхідні двері над якими встановлено навіс із вивіскою закладу – моно-кафе «Chicken House».

Прилегла територія моно-кафе «Chicken House» на 70 місць добре озеленена завдяки висадженим декоративним кущам, листяними деревами, газони озеленені, вздовж пішохідних доріжок розміщено лавки для відпочинку гостей закладу, що проєктується. На території для відпочинку гостей розташовано багато скульптур, які відповідають стилю хай-тек.

Основний підхід до проєктованого закладу ресторанного господарства «Chicken House» на 70 місць вимощений бруківкою, територія освітлюється завдяки встановленими світильниками на декоративних чавунних стовпах висотою 2,5 метрів.

### **Загальна характеристика ділянки будівництва моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Проєктований об'єкт будівництва – моно-кафе «Chicken House» на 70 місць. Даний мікрорайон забудований переважно 9-24 поверховими будинками у стилі – конструктивізм. Площу ділянки під будівництво моно-кафе «Chicken House» на 70 місць визначено за формулою (2.2).

$$S_0 = n_3 \times N, \quad (2.2)$$

де  $S_0$  – площа ділянки під будівництво,  $m^2$ ;

$n_3$  – норматив площі земельної ділянки,  $m^2/місце$ ;

$N$  – кількість місць у моно-кафе, місце.

$$S_0 = 23 \times 70 = 1610 \text{ м}^2$$

◇ Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% в сторону вул. Маршала Тимошенко.

◇ Типи ґрунтів – піщані, намівні.

◇ *Глибина промерзання ґрунту 0,9 м.*

На ділянці будівництва моно-кафе «Chicken House» на 70 місць виділено наступні зони: зона під забудову, площею 475 м<sup>2</sup>, яка розміщена на земельній ділянці, площею 1610 м<sup>2</sup>; упоряджені майданчики перед входом до моно-кафе «Chicken House», площею 15 м<sup>2</sup>; зона озеленення загальною площею 644 м<sup>2</sup>; зелена захисна смуга шириною 5 м; майданчик для стоянки легкових автомобілів, загальною площею 175 м<sup>2</sup>; ширина проїзду становить 3,0 м; розворот на площадку, площею 144 м<sup>2</sup>; відстань від автостоянки до будівлі моно-кафе «Chicken House» складає 8 м; майданчик для сміттєзбірника, площею 12 м<sup>2</sup>; пішохідні комунікації: основний підхід до моно-кафе «Chicken House» шириною 15 м, пішохідні доріжки шириною 2 м.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території моно-кафе «Chicken House» на 70 місць по вул. Маршала Тимошенко 21а, зображено на кресленні, які надані у додатках до випускного кваліфікаційного проєкту.

### **3. Управління. Економіка.**

#### **3.1. Організаційний дизайн**

##### *Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу моно-кафе «Chicken House» на 70 місць*

Моно-кафе «Chicken House» на 70 місць, яке проєктується в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21а, функціонуватиме, як товариство з обмеженою відповідальністю.

Для функціонування закладу, що проєктується, у формі товариства з обмеженою відповідальністю передбачено наступний пакет документів: протоколи загальних зборів учасників, акт оцінювання майнових внесків учасників, статут, установчий договір, реєстраційна картка, квитанції про сплату та державну реєстрацію, повідомлення про відкриття рахунку в банку, довідка СЕС, довідка МНС, дозвіл торговельного відділу адміністрації, виписка з ЄДР.

Реєстр погоджувальних процедур, щодо роботи проєктованого закладу ресторанного господарства у формі товариства з обмеженою відповідальністю наводимо у вигляді таблиці (дод. К).

Відповідальність ТОВ «Chicken House» в цілому і його учасників зокрема обмежується розміром та частками його статутного капіталу, який складатиметься з власних коштів співвласників ТОВ «Chicken House» та становитиме – 15803,16 тис. грн.

##### *Організаційна структура ТОВ «Chicken House»*

Управління ТОВ «Chicken House» здійснюватиметься відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.18 р. № 2275-VIII та буде побудовано на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу (дод. Л) на чолі якої директор закладу, що проєктується.

Призначатиметься керівник ТОВ «Chicken House» строком на 5 років з укладання трудового договору, який містить пункт про його дострокове розірвання. Керівник новоствореного підприємства самостійно вирішуватиме питання діяльності ТОВ «Chicken House», за винятком віднесених Статутом до компетенції зборів учасників. Всі вищенаведені працівники ТОВ «Chicken House» також працюватимуть на основі трудового договору, своїх посадових інструкції та визначених завдань керівництвом закладу.

##### *Розробка штатного розкладу ТОВ «Chicken House»*

Чисельність працівників, яка працюватиме в ТОВ «Chicken House» на 70 місць визначено на основі проведених розрахунків (розділ 1) та узагальнено у вигляді таблиці 3.1

*Таблиця 3.1*

#### **Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Chicken House»**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
<b>1</b>	<b>Адміністративно-управлінський персонал, всього</b>	<b>4</b>
1.1.	Директор	1
1.2.	Головний бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
<b>2</b>	<b>Виробничий (операційний) персонал, всього</b>	<b>29</b>
2.1	Завідуючий виробництвом	1
2.2	Бармен	2
2.3	Кухар V р.	6
2.4	Кухар IV р.	10
2.5.	Офіціант	8
2.6.	Касир	2
<b>3</b>	<b>Допоміжний персонал, всього</b>	<b>9</b>
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Гардеробник	2
3.4	Комірник	1
3.5	Охоронець	2
	<b>Разом по закладу</b>	<b>42</b>

Для підвищення працездатності виробничого персоналу ТОВ «Chicken House», керівництвом закладу використовуватимуться мотиваційні та стимулюючі заходи: матеріальні (підвищення заробітної плати, виплата процентів із продажів, одноразові премії, компенсації); адміністративні (переведення на іншу посаду, моральні оголошення подяк із занесенням у трудову книжку працівника).

### **3.2. Доходи. Витрати**

#### *Обґрунтування операційних доходів моно-кафе «Chicken House»*

Обсяг денних операційних доходів в ТОВ «Chicken House» проведено на основі денного обсягу реалізації страв закладу, що проєктується з урахуванням концептуального меню. Торговельну націнку планується встановити у розмірі 180%.

Розрахунок планового обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Chicken House» з урахуванням середніх цін на продукцію (дод. М) наведено у вигляді таблиці (дод. Н).

На основі проведених розрахунків визначено, що загальний товарообіг ТОВ «Chicken House» на плановий 2021 рік становитиме **43146,0** тис. грн.

#### *Основні засоби ТОВ «Chicken House»*

Склад, структуру та вартість основних засобів ТОВ «Chicken House» наведено у табл.3.2.

*Таблиця 3.2.*

**Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Chicken House»**

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис.грн.
1. Будівлі, споруди	<b>12405,48</b>	20	620,27
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1629,31		
2.1. Холодильне обладнання	158,03	5	31,61
2.2. Механічне обладнання	455,13	5	91,03
2.3. Теплове обладнання	570,49	5	114,10
2.4. Торговельне обладнання	260,75	5	52,15

*Продовження таблиці 3.2*

2.5. Вимірювальні прилади	184,90	2	92,45
3. Меблі, інше офісне обладнання	181,74	4	45,43
4. Автотранспорт	608,42	5	121,68
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	256,01	2	128,01
6. Телефони	11,06	2	5,53
7. Інструменти, прилади, інвентар	15,80	4	3,95
8. Багаторічні насадження	31,61	10	3,16
9. Інші основні засоби	189,64	12	15,80
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	158,03	-	158,03
11. Тимчасові споруди	79,02	5	15,80
12. Інвентарна тара	158,03	6	26,34
13. Предмети прокату	79,02	5	15,80
<b>Всього</b>	<b>15803,16</b>		<b>1541,15</b>

Таким чином, сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів в ТОВ «Chicken House» становитиме **1541,15** тис. грн.

#### *Персонал та оплата праці ТОВ «Chicken House»*

Розмір фонду оплати праці ТОВ «Chicken House» визначаємо поетапно: спочатку розраховуємо фонд основної заробітної плати, потім – фонд додаткової заробітної плати, розрахунки яких наводимо у вигляді таблиць (дод. П).

Кінцевим етапом виконання цього розділу є планування загального фонду оплати праці персоналу ТОВ «Chicken House» на плановий 2021 рік та складання плану з праці, що узагальнено в табл. 3.3.

*Таблиця 3.3*

#### **План з праці ТОВ «Chicken House» на 2021 рік**

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	42	42
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	29	29
Допоміжний персонал	осіб	9	9
<b>Фонд основної заробітної плати</b>	<b>тис.грн.</b>	<b>378</b>	<b>4536</b>
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	58	696

*Продовження таблиці 3.3*

Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	260	3120
Допоміжний персонал	тис.грн.	60	720
<b>Фонд додаткової заробітної плати</b>	<b>тис.грн.</b>	<b>46,76</b>	<b>514,41</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	4,08	44,90
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	35,58	391,37
Допоміжний персонал	тис.грн.	7,10	78,13
<b>Фонд преміальних виплат, усього</b>	<b>тис.грн.</b>	<b>56,6</b>	<b>622,6</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	11,6	127,6
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	39	429
Допоміжний персонал	тис.грн.	6	66
<b>Фонд оплати праці, усього</b>	<b>тис.грн.</b>	<b>472,75</b>	<b>5673,01</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	72,38	868,50
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	328,36	3940,37
Допоміжний персонал	тис.грн.	72,01	864,13
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого</b>	<b>тис.грн.</b>	<b>11,26</b>	<b>135,07</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	18,09	217,13
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	11,32	135,87
Допоміжний персонал	тис.грн.	8,00	96,01

Згідно табл. 3.3 визначено річні витрати на виплату заробітної плати працівникам ТОВ «Chicken House» з урахуванням всіх надбавок, що складає – 5673,01 тис. грн. Фонд оплати праці на одного працівника в ТОВ «Chicken House» на один місяць складатиме 11,26 тис. грн.

*Обґрунтування планової собівартості реалізованих товарів та продукції власного виробництва ТОВ «Chicken House»*

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності ТОВ «Chicken House», основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів.

Планування собівартості ТОВ «Chicken House» розраховано з урахування торговельної націнки 180% та наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

**Планування собівартості продукції ТОВ «Chicken House» на 2020 рік**

№ п/п	Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	33899,9	180	21792,79	12107,11
2.	Закупні товари	9246,1	180	5943,92	3302,18
	<b>Разом по моно-кафе</b>	<b>43146</b>		<b>27736,71</b>	<b>15409,29</b>

Отже, собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів по ТОВ «Chicken House» складе **15409,29** тис. грн.

Планування операційних витрат ТОВ «Chicken House» за калькуляційними статтями наведено в додатку Р, випускного кваліфікаційного проекту та узагальнено у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Планування поточних витрат ТОВ «Chicken House» на 2021 рік**

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	15409,29	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	5673,01	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	1248,06	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	1541,15	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	933,36	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	150,6	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1302,38	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	21,57	ЗВ
9. Витрати на транспортування	-	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	36	ПВ

Продовження таблиці 3.5

11. Інші поточні витрати діяльності	3020,22	ПВ
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>29335,63</b>	
<b>У тому числі умовно змінні витрати</b>	<b>15430,85</b>	
<b>Умовно постійні витрати</b>	<b>13904,78</b>	



На основі таблиці 3.5, робимо висновок, що разом поточні витрати ТОВ «Chicken House» становитимуть 29335,63 тис. грн., умовно-змінні витрати 15430,85 тис. грн., постійні витрати – 13904,78 тис. грн.

### **Прибутки ТОВ «Chicken House»**

Наступним етапом обґрунтування проєкту створення ТОВ «Chicken House» є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP - аналіз (Cost- Volume-Profit). Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Chicken House» на 2021 рік наводимо у вигляді таблиці (дод. С).

На основі проведених розрахунків, можемо зробити висновок, що маржинальний дохід ТОВ «Chicken House» становить 27715,15 тис. грн., прибуток – 13810,4 тис. грн; рівень змінних витрат – 35,76 %.

Можливий прибуток – прибуток, який розраховується, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат моно-кафе «Chicken House». Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у таблиці 3.6.

*Таблиця 3.6*

### **Планування операційного прибутку ТОВ «Chicken House» на 2021 рік**

№ з/п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.4	43146,00

### *Продовження таблиці 3.6*

2	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	7191,00
3	Чистий дохід	П.1- П.2	35955,00
4	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.4	15409,28
5	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.5	13926,35
6	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	6619,37
7	Фінансові витрати	-	-
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	6619,37
9	Податок на прибуток	П.8×18%/100	1191,49
10	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	5427,88
11	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	12,58
12	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	4314,60
13	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	5427,88

За результатами табл.3.6, визначено, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «Chicken House» на 2021 рік становитиме 6619,37 тис. грн., податок на прибуток – 1191,49 тис. грн. Враховуючи податок на прибуток, визначено, що чистий прибуток ТОВ «Chicken House» становитиме 5427,88 тис. грн. Рівень рентабельності встановлено у розмірі – 12,58 %.

### 3.3. Ефективність інвестиційного проєкту

Планування основних показників діяльності ТОВ «Chicken House» на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проєкту та оцінки терміну окупності інвестицій. Планові показники діяльності ТОВ «Chicken House» на перші п'ять років надано в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

#### Планування основних результатів діяльності ТОВ «Chicken House» на 2021-2025 рр.

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2021	43146,00	-	5427,88	12,58	1541,15
2022	45734,76	8	5753,55	12,58	1541,15
2023	49393,54	10	6213,84	12,58	1541,15
2024	54332,89	12	6835,22	12,58	1541,15
2025	60852,84	14	7655,45	12,58	1541,15
<b>Разом</b>	<b>253460,04</b>		<b>31885,95</b>		<b>7705,75</b>

#### Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проєкту ТОВ «Chicken House»

Оцінка ефективності інвестиційного проєкту проводиться дисконтованим методом, який здійснюватиметься на основі показника „чистого грошового потоку”. Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проєкту наведено у вигляді таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

#### Оцінка чистого приведенного доходу по інвестиційному проєкту з 2021 по 2025 роки

Роки	Капітальні витрати по проєкту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проєкту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2021	15803,16	6969,03	6969,03	5854,0	
2022		7294,70	14263,74	6127,6	
2023		7754,99	22018,73	6514,2	
2024		8376,37	30395,10	7036,2	
2025		9196,60	39591,70	7725,1	
<b>Разом</b>	<b>15803,16</b>	<b>39591,70</b>		<b>33257,0</b>	<b>17453,9</b>

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід ТОВ «Chicken House» за п'ять років експлуатації проєкту становитиме 17453,9 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проєктом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проєкту здійснюється за формулою 3.1.

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

Показник „індекс дохідності” може бути використаним у якості критерію при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проєкту.

$$ID = 33257 / 15803,16 = 2,1 \text{ (од.)}$$

Індекс рентабельності розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

У нашому випадку середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проєкту розраховуємо таким чином:

$$ЧП = 31885,95 / 5 = 6377,19 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проєкту :

$$IP = 6377,19 / 15803,16 * 100\% = 40,35\%$$

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проєкту. Розрахунок цього показника може бути здійснений дисконтованим та статистичним методом.

Показник періоду окупності, що визначається дисконтованим методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.3)$$

Період окупності інвестиційного проєкту становить:

$$ПО = 15803,16 / (31885,95 / 5) = 2,5 \text{ років}$$

Період окупності ТОВ «Chicken House» на 70 місць, який буде спроектовано в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21а, становитиме – 2,5 років.

## Резюме проекту

З метою проектування нового закладу ресторанного господарства в Оболонському районі м. Києва проведено маркетингові дослідження даної локації та визначено за доцільне спроектувати по вул. Маршала Тимошенко 21а, моно-кафе, яке спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації страв з птиці. Основним контингентом проектованого закладу ресторанного господарства будуть іноземці, внутрішні туристи, працівники розміщених поруч державних установ, офісні працівники, місцеві жителі.

Для відображення специфіки проектованого закладу ресторанного господарства в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21 а, запропоновано назву «Chicken House», яка буде відображати гастрономічне спрямування проектованого моно-кафе серед потенційних відвідувачів.

Інтер'єр проектованого моно-кафе «Chicken House» оформлено в креативному стилі хай-тек з використанням дверних ручок у формі курячої лапки, виробничих конвеєрів на стелі, ліплення на стелях, люстри із сріблястого дроту, концептуальні таблички на стінах із смішними написами та картками страв, які подають відвідувачу.

З метою покращення харчової цінності рулету з м'яса птиці, використано нетрадиційну сировину – напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза, що дозволяє підвищити харчову цінність виробу, збагативши його білком, амінокислотами, поліненасиченими та насиченими жирними кислотами, харчовими волокнами, вітамінами групи В, С, РР, Е, мінеральними речовинами – цинком, магнієм, фосфором, залізом. Отриманий кулінарний виріб зазнає суттєвих змін структурного стану – зниження механічної міцності та пружності приводить до підвищення ніжності та соковитості рулету.

На основі концептуального меню складено виробничу програму, розраховано необхідну кількість працівників у виробничих цехах, підібрано необхідне устаткування для роботи виробничих цехів.

Організація процесу обслуговування в моно-кафе «Chicken House» на 70 місць відбуватиметься за участі офіціантів, бармена та адміністратора торговельної зали.

Для приваблювання більшої кількості відвідувачів до проектованого моно-кафе «Chicken House» передбачаються додаткові послуги: отримання 20% знижки на організацію бенкетного обслуговування; з 15.00 до 18.00 знижка на всю кулінарну продукцію в розмірі 30%; замовлення страв он-лайн; за наявності промо-коду відвідувач отримує знижку 10% на соки-фреш та 50% знижку на другу основну страву; наявність безкоштовної парковки; облаштування гриль-зони в літній період року; 20% знижка на доставку продукції «на виніс».

Виходячи з загальної чисельності операційного та допоміжного персоналу тратторії розроблено організаційну структуру управління, в якій виділено три рівні: вищий, середній та нижчий. Складено проект посадової структури штатного розкладу та розраховано основні показники, щодо заробітної плати працівників закладу.

Основні показники економічної господарської діяльності ТОВ «Chicken House» становлять:

- ✓ чистий дохід – 35955 тис. грн.;
- ✓ витрати підприємства – 13926,35 тис. грн.;
- ✓ кількість робітників – 42 чоловік;
- ✓ чистий прибуток – 5427,88 тис. грн.;
- ✓ рівень рентабельності господарської діяльності становить 12,58%,
- ✓ середня заробітна плата одного працівника в місяць – 11260,0 грн.;
- ✓ строк окупності реальних інвестицій – 2,5 років.

Отже, зважаючи на всі проведені маркетингові дослідження та економічні показники, можемо зробити висновок, що проектування моно-кафе «Chicken House» на 70 в Оболонському районі м. Києва по вул. Маршала Тимошенко 21а, є рентабельним та перспективним.

### Список використаних джерел

1. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
2. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
3. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
4. ДБН 360-92\*\* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
5. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
6. Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
7. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
8. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. — 128с.
9. Інноваційні технології харчової продукції [Текст] : колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
10. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. – Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017.
11. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Н. Ю. Балацька, Сегеда І. В. за авторською редакцією Харківського національного університету міського господарства ім. О. М. Бекетова
12. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. – 2005, 632 с.
13. П'ятницька Н.О., Расулова А.М. Модельовання оцінки конкурентоспроможності ресторанів // Вісник КНТЕУ, № 5. – 2006.
14. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

15. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
16. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 240 с.
17. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Монографія // Л.В. Капрельянц, К.Г. Іорачева. – Одеса: Друк. 2003.
18. Структурно-механічні характеристики м'ясних фаршів із використанням напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза / В. А. Гніцевич, І. Б. Левіт, Н. С. Чехова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. - 2012. - Вип. 1. - С. 247-253.
19. Кобець, О. С. Гарбузове насіння, як джерело мікро- та макроелементів / О. С. Кобець, А. В. Ковтун // Проблеми формування здорового способу життя у молоді: збірник Матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – С. 95-96.
20. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602- VII від 22.07.2014 р.

Інтернет ресурси

21. Режим доступу: <http://uapatents.com/2-65978-sposib-prigotuvannya-poroshkopodibnogo-napivfabrikatu-na-osnovi-pecheric-ta-nasinnya-garbuza.html>
22. Режим доступу: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe)

## Меню моно-кафе «Chicken House» на 70 місць

<b>Фірмові страви</b>	
Салат «Бенеvento» (мікс салатів, помідори черрі, солодка кукурудза, авокадо, сир «Азіаго», мариновані масла, обсмажене філе курча, медовий соус)	170
«Том Ям» (курячий бульйон, гомілка, імбир, лемонглас, часник, перець чілі, лайм, коричневий цукор, свіжий коріандр, базилік, рибний соус, гриби шиітаке, гарбуз)	300
Курча «Марешаль» з начинкою із білих грибів, печеної паприки, сиру «Грюйер», соусом «Глясе» та картопляним пюре	180/30/100
«Lal Tikka» (шматочки курячого філе, мариновані в індійських спеціях, приготовлені в хоспері)	180
Рулет «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза	180
<b>Холодні страви та закуски</b>	
Студень із курячого м'яса	140
Паштет із курячої печінки з кедровими горішками	140
Теплий салат «Прованс» із курячою печінкою та виноградом (куряча печінка, сир «Гауда», виноград, апельсин, яблуко, кедровий горіх, мед)	170
Салат «Цезар» (листя «Романо», обсмажене куряче філе, часникові грінки, сир «Пармезан», соус «Цезар»)	170
Салат «Schultz» (відварне куряче філе, відварна картопля, болгарський перець, свіжі огірки, мариновані огірки, мариновані шампінйони, куряче яйце, вершки, майонез)	170
Салат «English» (куряче філе, приготовлене на грилі, корінь селери, свіжі шампінйони, солені огірки, гірчиця, майонез)	170
Салат «Низькокалорійний» із курячого філе, ананасу та кукурудзи	170
Салат із листя «Романо» із заправкою із сиру «Рокфор» (куряче філе, часник, петрушка, вершки, сир «Рокфор», апельсини, хліб житній, салат «Романо», грецький горіх)	170
Салат «А-ля Олів'є» (куряче філе, відварна картопля, морква, яйце, свіжі огірки, зелений горошок, майонез)	170
<b>Гарячі закуски</b>	
Жульєн з курячим філе та шампінйонами	100
Ковбаски «Вайсбург» із курячого філе з в'яленими томатами	100
Курячі крильця «Баффало» (курячі крильця, селера, соус «Блю-Чіз», «Баффало»)	100/30
Лоранський пиріг з куркою, грибами та броколі (вершкове масло, курячі яйця, пшеничне борошно, білі гриби, куряче філе, броколі, ріпчаста цибуля, сир вершковий, вершки 30%)	100
Кесаділья з куркою (куряче філе, ріпчаста цибуля, помідори, кукурудза, чорна квасоля, перець «Халапеньо»). Подається із сметаною, соусом «Сальса»)	100/30
<b>Супи</b>	
Курячий бульйон з локшиною «Котопуса»	300
Чорба з курячих потрухів (вода, капустияний розсіл, потроха курячі, ріпчаста цибуля, морква, рис, зелень)	300
Сирний суп по-французьки з курчам (куряче філе, плавлений сир, картопля, ріпчаста цибуля, морква, вершкове масло, кріп, грінки)	300
Мінестроне з курячим філе	300
<b>Основні гарячі страви та гарніри</b>	
Котлета по-київськи з картоплею пай та журавлиновий соусом	180/80/30
Стейк курячий-гриль із зеленою спаржею та соусом «Горгонзола»	180/80/30
Куряче філе на грилі з овочами гриль та медово-гірчичним соусом	180/80/30



Шматочки курячого філе, мариновані в йогурті та соусі з горіхів кеш'ю, приготовлені в хоспері (подається з відварним рисом та свіжими овочами)	180/100/30
М'ясо по-міланськи з мікс салатом та помідорами черрі (курячий шніцель в паніровці із сиру «Пармезан»,подається з мікс салатом та помідорами черрі)	230/30/20
Куряче філе «А-ля Авіньйон» з молодою картоплею, цукіні та вершковим соусом	280
Медальйони із курки зі шпинатом (куряче філе, вершкове масло, часник, паприка, тимін, біле вино, шпинат,оливкова олія)	240
«Кок-о-ван» (півень, червоне сухе вино, ріпчаста цибуля, стебло селери, морква, часник, оливкова олія, пшеничне борошно, цибуля-шалот, шампінйони, тимін, петрушка, бекон, курячий бульйон)	280
Курча, томлене в вині з підсмаженою картоплею, припущеною зеленою цибулею, хлібними крихтами та тертим сиром	250/100/50/20/20
Курячі стегенця в медовому маринаді з запеченою картоплею та соусом	160/100/50
Куряче філе в соусі «Метакса» (філе куряче, пюре із помідорів, цукор, базилік, цукор, оливкова олія, вершки)	220
Різотто з куркою (куряче м'ясо, курячий бульйон, свіжі овочі, рис, ріпчаста цибуля, сир «Чеддер», «Пармезан», оливкова олія, вершки)	240
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	250
Ячня з курячим філе, шампінйонами в листковому тісті	140
Запечений перець з курячим філе та шампінйонами	140
Гратен із цвітної капусти з курячим філе	140
Картопля запечена в хоспері	150
Овочі гриль	150
Рис відварний	150
Картопля фрі	150
<b>Соуси</b>	
Соус «Блю-Чіз»	50
Соус «Цезарь»	50
Соус «Марінара»	50
Соус «Ранч»	50
Соус «Тар-тар»	50
Соус майонез	50
Соус «Перечний»	50
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Чайна карта</b>	
«Ерл-грей», чорний цейлонський чай з бергамотом	250/450
«Зелений з жасмином», класичний китайський зелений чай з жасмином	250/450
«Альпійський луг» (класична суміш з лимонної трави, карка де, шипшини, цедри апельсина та ромашки)	250/450
«Імбирний» (корінь імбирю, лимон, мед)	250/450
«Обліпіха/Малина» (чорний чай, обліпіха, малина, імбир, м'ята, мед)	250/450
«Марокканський» (зелений чай, лайм, лимон, лаймовий сироп, м'ята)	250/450
<b>Кавова карта</b>	
«Еспрессо»	30
«Американо»	80
«Капучіно»	150
«Латте»	180
«Фраппе»	200
Гарячий шоколад	90
Какао	160

<b>Напої власного виробництва</b>	
Фреш апельсиновий	200
Фреш цитрусовий (банан, апельсин, мандарин)	200
Фреш грейпфрутовий	200
Фреш ананасовий	200
Фреш яблучний	200
Фреш моркв'яно-полуничний	200
<b>Хлібобулочні вироби</b>	
Пшеничний хліб із насінням чіа та сезаму	60
Пшеничний хліб із цільнозернового борошна	60
Цільнозерновий хліб з волоськими горіхами	60
Лаваш	100
Чіабата зв'яленими томатами	100
Класичний французький багет	120
<b>Винно-горілчані вироби</b>	
<b>Міцні напої</b>	
Горілка Западєнка Бандерівська	50/100/500
Горілка Львівська Шляхетна	50/100/500
Горілка Premium Lvov	50/100/500
Коньяк «Арагат»3*	50/100/500
Коньяк «Арагат» 5*	50/100/500
Віскі «Джек Деніелс»	50/100/500
Віскі «Джемесон»	50/100/500
Віскі «Белентайс»	50/100/500
Віскі «Чівас»12 років	50/100/500
<b>Червоні вина</b>	
«Сізаріні Бардаліно», червоне сухе	100/750
«Сізаріні К'янти», червоне сухе	100/750
«Сапераві», червоне сухе	100/750
«Алазанська долина», червоне напівсолодке	100/750
«Куерто дель Торо», червоне напівсолодке	100/750
<b>Білі вина</b>	
«Сізаріні Піно Гріджіо», біле сухе	100/750
«Сізаріні Соаве», біле сухе	100/750
«Цинандалі», біле сухе	100/750
«Алазанська долина», біле напівсухе	100/750
«Куерто дель Торо», біле напівсолодке	100/750
<b>Шампанське, ігристі вина</b>	
«Шабо», біле напівсухе	750
«Ламбуско», біле напівсолодке	750
«Шабо», біле напівсолодке	750
«Фраголіно», червоне солодке	750
«Шабо», біле брют	750
<b>Охолоджувальні напої та соки</b>	
Вода «Бонаква», (газована/негазована)	200
Мінеральна вода «Нарзан», газована	330
Негазована вода «Евіан»	330
Сік «Сандора» (вишневий, апельсиновий, виноградний, грейпфрутовий)	200
Спрайт	250
Кока-кола	250

Додаток Б

Добова потреба в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами моно-кафе «Chicken House» на 70 місць

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність, діб	Кількість, кг
<b>Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти</b>	Куряче філе	52,5	2	105
	Курча	11,45	2	22,9
	Гомілка куряча	0,5	2	1
	Куряча печінка	5	2	10
	Курячі крильця	4,5	2	9
	Курячі потруха	1	2	2
	Півень	3	2	6
	Курячі стегенця	3,5	2	7
<b>Разом</b>		<b>81,45</b>		<b>162,9</b>
<b>Гастрономія</b>	Ковбаски «Вайсбург»	1,7	3	5,1
	Бекон	0,55	3	1,65
<b>Разом</b>		<b>2,25</b>		<b>6,75</b>
<b>Молоко, молочні і жирові продукти</b>	Сир «Азіаго»	0,36	3	1,08
	Сир «Грюйер»	0,45	3	1,35
	Молоко	3,5	3	10,5
	Вершкове масло	3,2	3	9,6
	Вершки 30%	1,55	3	4,65
	Сир «Гауда»	1,2	3	3,6
	Сир «Пармезан»	2,15	3	6,45
	Майонез	5,3	3	15,9
	Сметана	2	3	6
	Сир «Дор-Блю»	0,55	3	1,65
	Вершковий сир	0,45	3	1,35
	Плавлений сир	0,6	3	1,8
	Сир «Горгонзола»	0,25	3	0,75
	Йогурт	0,5	3	1,5
	Сир «Буковинський»	0,8	3	2,4
	Сир	0,35	3	1,05

	«Чеддер»			
<b>Разом</b>		<b>23,21</b>		<b>69,63</b>
<b>Яйця, шт</b>		<b>85</b>	7	<b>595</b>
<b>Напівфабрикати з овочів</b>	Помідори черрі	0,85	3	2,55
	Солодка кукурудза	0,45	3	1,35
	Авокадо	0,55	3	1,65
	Імбир	0,13	3	0,39
	Часник	0,7	3	2,1
	Перець чілі	0,1	3	0,3
	Шийтаке	0,45	3	1,35
	Гарбуз	0,4	3	1,2
	Білі гриби	1,75	3	5,25
	Картопля	22,5	3	67,5
	Ріпчаста цибуля	6,3	3	18,9
	Морква	6,8	3	20,4
	Болгарськи й перець	4,4	3	13,2
	Огірки	4,1	3	12,3
	Корінь селери	2,7	3	8,1
	Шампінйони	4,9	3	14,7
	Броколі	0,8	3	2,4
	Помідори	3,3	3	9,9
	Перець «Халапеньо»	0,1	3	0,3
	Горох	1	3	3
	Спаржа	1,4	3	4,2
	Цукіні	2,6	3	7,8
	Молода картопля	3	3	9
	Паприка	0,35	3	1,05
	Цибуля-шалот	0,3	3	0,9
	Цвітна капуста	1,3	3	3,9
<b>Разом</b>		<b>71,23</b>		<b>213,69</b>
<b>Фрукти та ягоди</b>	Виноград	1	3	3
	Апельсин	10,8	3	32,4
	Яблука	6	3	18
	Журавлина	0,55	3	1,65
	Лимон	0,15	3	0,45
	Банани	1,5	3	4,5
	Мандарини	1,8	3	5,4
	Грейпфрут	5	3	15
	Полуниця	2,5	3	7,5
<b>Разом</b>		<b>29,3</b>		<b>87,9</b>
<b>Зелень</b>	Мікс салатів	1,4	2	2,8
	Лист «Романо»	2,95	2	5,9
	Петрушка	2,3	2	4,6
	Кріп	2,4	2	4,8
	Тимін	0,2	2	0,4
	Шпинат	1,55	2	3,1
	Стебло селери	0,85	2	1,7
	Зелена цибуля	1	2	2
	Базилік	0,15	2	0,3

<b>Разом</b>		<b>12,8</b>		<b>25,6</b>
<b>Бакалійні товари</b>	Мариновані маслята	0,36	5	1,8
	Мед	0,85	5	4,25
	Гірчиця	1,55	5	7,75
	Рибний соус	0,15	5	0,75
	Напівабри кат на основі печериць та насіння гарбуза	0,152	5	0,76
	Спеції	0,54	5	2,7
	Паніруваль ні сухарі	2,15	5	10,75
	Насіння гарбуза	0,026	5	0,13
	Желатин	0,01	5	0,05
	Олія рафінована	15	5	75
	Кедрові горіхи	0,65	5	3,25
	Мариновані огірки	0,8	5	4
	Мариновані шампінйони	0,8	5	4
	Солені огірки	1,8	5	9
	Консервована кукурудза	2,5	5	12,5
	Консервованій ананас	3	5	15
	Грецький горіх	1	5	5
	Консервованій горошок	1,1	5	5,5
	Пшеничне борошно	1	5	5
	Чорна квасоля	0,3	5	1,5
	Рис	2,1	5	10,5
	Макарони	0,25	5	1,25
	Оливкова олія	0,45	5	2,25
	Горіхи кеш'ю	0,25	5	1,25
	Фетучіні	0,5	5	2,5
	Соус «Вустерширський»	0,15	5	0,75
	Консервовані помідори	0,35	5	1,75
	Оцет Баальзамічний	0,1	5	0,5
	Чай	0,35	5	1,75
	Кава	0,35	5	1,75
	Какао	0,15	5	0,75
	Шоколад	0,45	5	2,25
	Цукор	0,8	5	4
<b>Разом</b>		<b>39,988</b>		<b>199,94</b>
Охолоджувальні напої, л		6 5	5	325
Хлібобулочні вироби, кг		9, 7 8	5	48,9
Вино-горілчані напої, л		4 8, 9	5	244,5

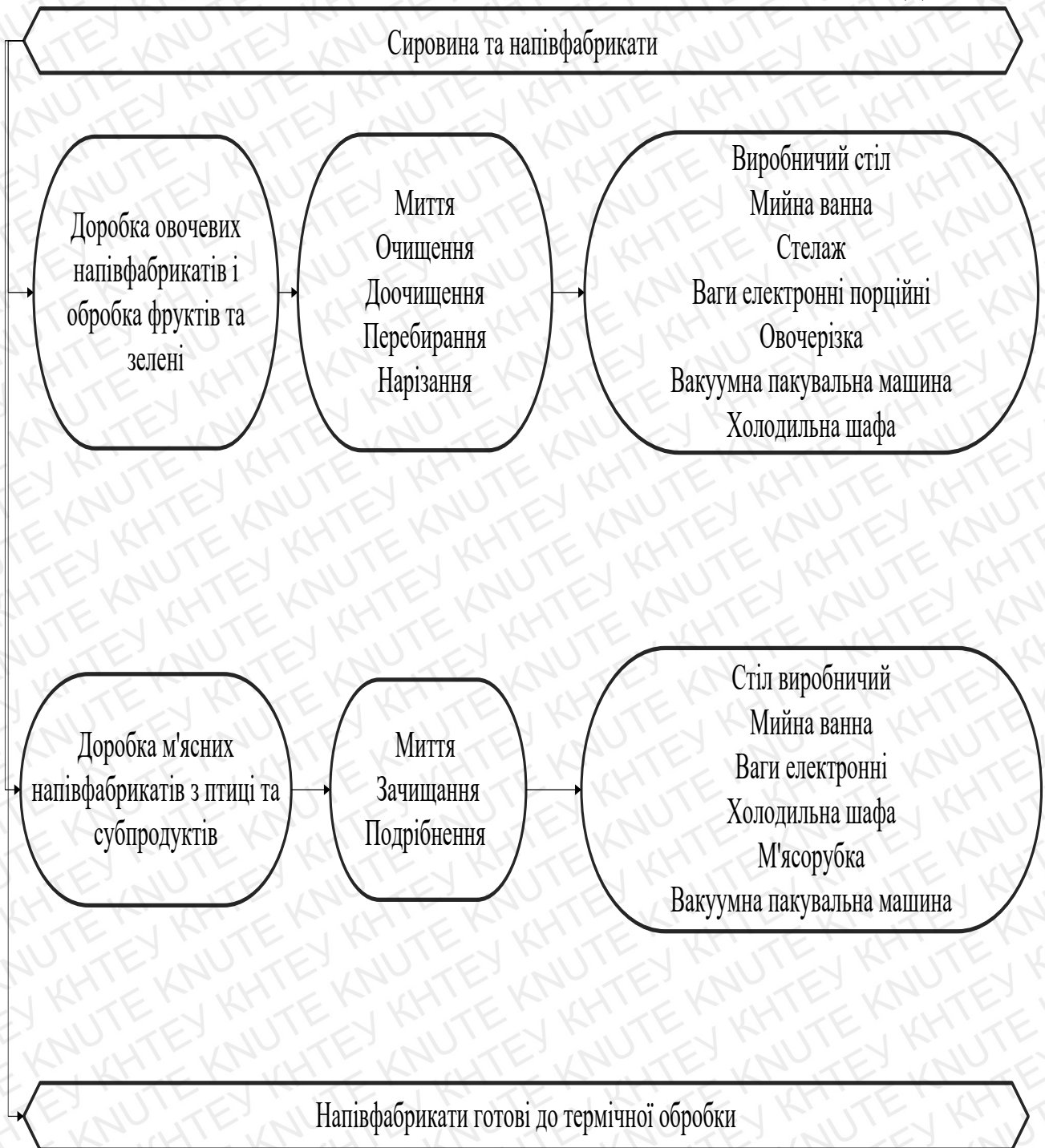


Рис. В. Технологічні лінії доготівельного цеху моно-кафе «Chicken House» на 70 місць

### Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху моно-кафе «Chicken House» на 70 місць

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка
Куряче філе	52,5	-	52,5	Миття, нарізання
Курча	11,45	-	11,45	Миття, нарізання
Гомілка куряча	0,5	-	0,5	Миття
Куряча печінка	5	1	4,95	Зачищення, миття
Курячі крильця	4,5	1	4,46	Зачищення, миття
Курячі потруха	1	1	0,99	Зачищення, миття
Півень	3	1	2,97	Миття
Курячі стегенця	3,5	1	3,465	Зачищення, миття
Помідори черрі	0,85	1	0,84	Миття
Солодка кукурудза	0,45	-	0,45	Миття
Авокадо	0,55	12	0,48	Миття, видалення серцевини
Імбир	0,13	12	0,11	Очищення, миття
Часник	0,7	7	0,65	Очищення, миття
Перець чілі	0,1	1	0,10	Миття
Шийтаке	0,45	1	0,45	Очищення, миття
Гарбуз	0,4	-	0,4	Миття
Білі гриби	1,75	2	1,72	Очищення, миття, нарізання
Картопля	22,5	1	22,28	Доочищення, миття, нарізання
Ріпчаста цибуля	6,3	1	6,24	Доочищення, миття, нарізання
Морква	6,8	1	6,73	Доочищення, миття, нарізання
Болгарський перець	4,4	7	4,09	Очищення, миття
Огірки	4,1	1	4,06	Очищення, миття
Корінь селери	2,7	4	2,59	Очищення, миття
Шампіньйони	4,9	1	4,85	Очищення, миття
Броколі	0,8	6	0,75	Очищення, миття
Помідори	3,3	1	3,27	Миття
Перець «Халапеньо»	0,1	1	0,10	Миття
Горox	1	1	0,99	Миття
Спаржа	1,4	1	1,39	Миття
Цукіні	2,6	2	2,55	Очищення, миття
Молода картопля	3	1	2,97	Очищення, миття
Паприка	0,35	1	0,35	Очищення, миття
Цибуля-шалот	0,3	1	0,30	Очищення, миття
Цвітна капуста	1,3	7	1,21	Очищення, миття
Виноград	1	2	0,98	Миття
Апельсин	10,8	15	9,18	Миття, очищення
Яблука	6	7	5,58	Очищення, миття
Журавлина	0,55	1	0,54	Перебирання, миття
Лимон	0,15	1	0,15	Миття
Банани	1,5	15	1,28	Миття, очищення
Мандарини	1,8	12	1,58	Миття, очищення
Грейпфрут	5	15	4,25	Миття, очищення
Полуниця	2,5	1	2,48	Миття, перебирання
Мікс салатів	1,4	15	1,19	Миття, перебирання, підсушування
Лист «Романо»	2,95	15	2,51	Миття, перебирання, підсушування
Петрушка	2,3	15	1,96	Миття, перебирання, підсушування
Кріп	2,4	15	2,04	Миття, перебирання, підсушування
Тимін	0,2	7	0,19	Миття, підсушування
Шпинат	1,55	15	1,32	Миття, перебирання, підсушування
Стебло селери	0,85	7	0,79	Миття, очищення
Зелена цибуля	1	7	0,93	Миття, перебирання
Базилік	0,15	15	0,13	Миття, перебирання, підсушування

## Чисельність виробничих працівників моно-кафе «Chicken House» на 70 місць

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Салат «Беневенто»	15	3,3	0,151
«Том Ям»	15	3,6	0,164
Курча «Маршаль» з начинкою із білих грибів, печеної паприки, сиру «Грюйер», соусом «Глясе» та картопляним пюре	15	3,7	0,169
«Lal Tikka»	10	3,4	0,104
Рулет «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза	10	3,5	0,107
Студень із курячого м'яса	31	3,5	0,330
Паштет із курячої печінки з кедровими горішками	45	3,3	0,452
Теплий салат «Прованс» із курячою печінкою та виноградом	45	3,7	0,507
Салат «Чезаре»	40	3,6	0,439
Салат «Schultz»	45	3,5	0,480
Салат «English»	45	3,5	0,480
Салат «Низькокалорійний» із курячого філе, ананасу та кукурудзи	50	3,4	0,518
Салат із листя «Романо» із заправкою із сиру «Рокфор»	45	3,5	0,480
Салат «А-ля Олів'є»	45	3,6	0,493
Жульєн з курячим філе та шампіньонами	15	2,5	0,114
Ковбаски «Вайсбург» із курячого філе з в'яленими томатами	15	2,2	0,101
Курячі крильця «Баффало»	40	2,9	0,353
Лоранський пиріг з куркою, грибами та броколі	30	3,5	0,320
Кесаділья з куркою	30	3,3	0,302
Курячий бульйон з локшиною «Котопуса»	28	3,5	0,298
Чорба з курячих потрухів	25	3,5	0,267
Сирний суп по-французьки з курчам	25	3,5	0,267
Мінестроне з курячим філе	20	3,2	0,195
Котлета по-київськи з картоплею пай та журавлиновий соусом	40	3,8	0,463
Стейк курячий-гриль із зеленою спаржею та соусом «Горгонзола»	15	3,8	0,174
Куряче філе на грилі з овочами гриль та медово-гірчичним соусом	15	3,7	0,169
Шматочки курячого філе, мариновані в йогурті та соусі з горіхів кеш'ю, приготовлені в хоспері	15	3,7	0,169
М'ясо по-міланськи з мікс салатом та помідорами черрі	15	3,5	0,160
Куряче філе «А-ля Авін'йон» з молодою картоплею, цукіні та вершковим соусом	25	3,6	0,274
Медальйони із курки зі шпинатом	20	3,5	0,213



«Кок-о-ван»	20	3,8	0,231
Курча, томлене в вині з підсмаженою картоплею, припущеною зеленою цибулею, хлібними крихтами та тертим сиром	20	3,8	0,231
Курячі стегенця в медовому маринаді з запеченою картоплею та соусом	20	3,8	0,231
Куряче філе в соусі «Метакса»	20	3,5	0,213
Різотто з куркою	15	3,4	0,155
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	15	3,3	0,151
Ячня з курячим філе, шампінйонами в листковому тісті	15	2,8	0,128
Запечений перець з курячим філе та шампінйонами	15	2,8	0,128
Гратен із цвітної капусти з курячим філе	15	2,7	0,123
Картопля запечена в хоспері	20	1,2	0,073
Овочі гриль	20	1,2	0,073
Рис відварний	20	1,1	0,067
Картопля фрі	31	1,1	0,104
Соус «Блю-Чіз»	9	0,5	0,014
Соус «Цезарь»	14	0,5	0,021
Соус «Марінара»	15	0,5	0,023
Соус «Ранч»	15	0,5	0,023
Соус «Тар-тар»	15	0,5	0,023
Соус майонез	15	0,3	0,014
Соус «Перечний»	15	0,3	0,014
Фреш апельсиновий	15	0,5	0,023
Фреш цитрусовий	10	0,5	0,015
Фреш грейпфрутовий	10	0,5	0,015
Фреш ананасовий	10	0,5	0,015
Фреш яблучний	10	0,5	0,015
Фреш моркв'яно-полуничний	10	0,5	0,015
<b>Разом</b>			<b>10,85</b>

**Графік реалізації продукції за години максимального завантаження  
моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 326	13-14	16-17	17-18
Кількість споживачів у години роботи		22	42	52
Коефіцієнт перерахунку		0,06	0,12	0,15
Салат «Беневенто»	15	1	2	2
«Том Ям»	15	1	2	2
Курча «Марешаль» з начинкою із білих грибів, печеної паприки, сиру «Грюйер», соусом «Глясе» та картопляним пюре	15	1	2	2
«Lal Tikka»	10	1	1	2
Рулет «Chicken» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза	10	1	1	2
Студень із курячого м'яса	31	2	4	5
Паштет із курячої печінки з кедровими горішками	45	3	5	7
Теплий салат «Прованс» із курячою печінкою та виноградом	45	3	5	7
Салат «Чезаре»	40	2	5	6
Салат «Schultz»	45	3	5	7
Салат «English»	45	3	5	7
Салат «Низькокалорійний» із курячого філе, ананасу та кукурудзи	50	3	6	8
Салат із листя «Романо» із заправкою із сиру «Рокфор»	45	3	5	7
Салат «А-ля Олів'є»	45	3	5	7
Жульєн з курячим філе та шампіньйонами	15	1	2	2
Ковбаски «Вайсбург» із курячого філе з в'яленими томатами	15	1	2	2
Курячі крильця «Баффало»	40	2	5	6
Лоранський пиріг з куркою, грибами та броколі	30	2	4	5
Кесаділья з куркою	30	2	4	5
Курячий бульйон з локшиною «Котопуса»	28	2	3	4
Чорба з курячих потрухів	25	2	3	4
Сирний суп по-французьки з курчам	25	2	3	4
Мінестроне з курячим філе	20	1	2	3
Котлета по-київськи з картоплею пай та журавлиновий соусом	40	2	5	6
Стейк курячий-гриль із зеленою спаржею та соусом «Горгонзола»	15	1	2	2
Куряче філе на грилі з овочами гриль та медово-гірчичним соусом	15	1	2	2
Шматочки курячого філе, мариновані в йогурті та соусі з горіхів кеш'ю, приготовлені в хоспері	15	1	2	2

М'ясо по-міланськи з мікс салатом та помідорами черрі	15	1	2	2
Куряче філе «А-ля Авіньйон» з молодою картоплею, цукіні та вершковим соусом	25	1	2	2
Медальйони із курки зі шпинатом	20	1	2	3
«Кок-о-ван»	20	1	2	3
Курча, томлене в вині з підсмаженою картоплею, припущеною зеленою цибулею, хлібними крихтами та тертим сиром	20	1	2	3
Курячі стегенця в медовому маринаді з запеченою картоплею та соусом	20	1	2	3
Куряче філе в соусі «Метакса»	20	1	2	3
Різотто з куркою	15	1	2	2
Фетучіні з куркою і шпинатом під вершковим соусом	15	1	2	2
Ячня з курячим філе, шампінйонами в листковому тісті	15	1	2	2
Запечений перець з курячим філе та шампінйонами	15	1	2	2
Гратен із цвітної капусти з курячим філе	15	1	2	2
Картопля запечена в хоспері	20	1	2	3
Овочі гриль	20	1	2	3
Рис відварний	20	1	2	3
Картопля фрі	31	2	4	5
Соус «Блю-Чіз»	9	1	1	1
Соус «Цезарь»	14	1	2	2
Соус «Марінара»	15	1	2	2
Соус «Ранч»	15	1	2	2
Соус «Тар-тар»	15	1	2	2
Соус майонез	15	1	2	2
Соус «Перечний»	15	1	2	2
Фреш апельсиновий	15	1	2	2
Фреш цитрусовий	10	1	1	2
Фреш грейпфрутовий	10	1	1	2
Фреш ананасовий	10	1	1	2
Фреш яблучний	10	1	1	2
Фреш моркв'яно-полуничний	10	1	1	2

**Витрати електроенергії технологічним устаткуванням**

Витрати електроенергії на технологічні потреби розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для моно-кафе «Chicken House» на 70 місць розраховані за укрупненими показниками.

$$P_{жN} = (P_{зрг} * N_1 + P_{ac} * N_2) * T \quad (1)$$

де  $P_{зрг}$  – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

$N_1$  – кількість місць у моно-кафе;

$P_{ac}$  – питоме навантаження від функціонування автостоянки, кВт

$N_2$  – кількість місць на автостоянці;

$T$  – кількість робочих днів моно-кафе на рік, діб;

$$P_{жN} = (1,03 * 70 + 7 * 0,05) * 350 = 25357,5 \text{ кВт}$$

**1. Витрати тепла на опалення.**

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал., проведено за формулою:

$$Q_0 = q_0 \times V_0 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2)$$

де  $q_0$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на  $1^\circ\text{C}$ , Гкал/( $\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$ );

$V_0$  – будівельний об'єм будівлі,  $1923,75 \text{ м}^3$ , визначений за формулою 3:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 1923,75 \times 4490 \times 17,2 \times 1,17 = 61,27 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_B \times (n \times h_1 + h_2), \quad (3)$$

де  $S_B$  – площа  $i$ -го поверху будівлі ЗРГ,  $\text{м}^2$ ;

$h_1$  – висота поверху будівлі,  $3,3 \text{ м}$ ;

$h_2$  – висота покрівлі,  $0,75 \text{ м}$ ;

$R_1$  – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, год;

$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища,  $^\circ\text{C}$ .

$$V_0 = 475 \times (3,3 + 0,75) = 1923,75 \text{ м}^3 \quad (4)$$

**2. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою:**

$$Q_0 = q_0 \times V \times T_0 \times \Delta t, \quad (5)$$

де  $q_0$  – питомі теплові витрати на нагрівання  $1 \text{ м}^3$  повітря для вентиляції на  $1^\circ\text{C}$ , Гкал/( $\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}$ );

$V$  – об'єм повітря для примусової припливної вентиляції,  $\text{м}^3$ ;

$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, год;

$\Delta t$  – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища,  $^\circ\text{C}$ .

$$Q_0 = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4490 \times 3702,6 * 17,2 = 199,64 \text{ Гкал}$$

Об'єм повітря для припливної вентиляції,  $\text{м}^3/\text{год}$ , визначається за формулою:

для виробничих приміщень –  $V_n = \Sigma V_{np} \times 2$ ;

для зал –  $V_n = \Sigma V_{np} \times 4$ , (6)

де  $V_{np}$  – будівельний об'єм приміщень,  $\text{м}^3$ .

$$V_{np} = S_{np} \times h_{np}, \text{ м}^3, \quad (7)$$

де  $h_{np}$  – висота приміщення, м;

$S_{np}$  – площа приміщення,  $\text{м}^2$ .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал –  $V_0 = \Sigma V_{np} \times 2$ ,  $\text{м}^3/\text{год}$ ;

для виробничих приміщень –  $V_0 = \Sigma V_{np} \times 6$ ,  $\text{м}^3/\text{год}$ . (8)

Забезпечення приміщень моно-кафе «Chicken House» на 70 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в таблиці Ж1.

Таблиця Ж1

**Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи  
моно-кафе «Chicken House» на 70 місць**

Приміщення	Площа, $S_{np}$ , $m^2$	Висота, $h_{np}$ , м	Об'єм, $V$ , $m^3$ $V = S_{np} \times H_{np}$	Витрати повітря на вентиляцію, $m^3$	
				Припливну	Витяжну
Вестибюль	28	3,3	92,4	369,6	184,8
Торговельна зала	167	3,3	551,1	2204,4	1102,2
Приміщення офіціантів та адміністратора	10	3,3	33	132	66
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Офісне приміщення	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Доготівельний цех	16	3,3	52,8	105,6	316,8
Гарячий цех	30	3,3	99	198	594
Холодний цех	20	3,3	66	132	396
Мийна столового посуду та сервізна	16	3,3	52,8	105,6	316,8
Мийна кухонного посуду	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8	3,3	26,4		158,4
Санвузли для персоналу	3	3,3	9,9		59,4
Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7	3,3	23,1	46,2	138,6
<b>Разом</b>				<b>3702,6</b>	<b>3768,6</b>

## 5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (9)$$

де  $B$  – загальні витрати води,  $m^3$ . $q_u^{tot}$  – норма витрат води у середню добу – 12 л. $U$  – кількість місць у моно-кафе. $T$  – кількість робочих днів моно-кафе на рік – 350 дб. $B_n$  – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

$$B_{г.в.} = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T \quad (10)$$

де,  $q_u^h$  – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л

$$B_{г.в.} = (70 \cdot 4) / 1000 \cdot 350 = 98,0 m^3$$

Витрати води на полив території, м<sup>3</sup>, визначають за формулою:

$$V_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (11)$$

де  $B_k$  – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м<sup>3</sup> ( $B_k = 1.08 \text{ м}^3/\text{год}$ );

$S_d$  – площа ділянки під полив території, м<sup>2</sup>;

$\tau$  – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);

$T_n$  – період поливу території протягом року, діб ( $\approx 187$  діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м<sup>2</sup>.

$$V_n = 1,08 \cdot 1135 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 645,7 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = (70 \cdot 12) / 1000 \cdot 350 + 645,7 = 939,7 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод  $V_{\text{стічн}}$ , м<sup>3</sup>

$$V_{\text{стічн}} = p \cdot V_{\text{заг}}, \quad (12)$$

$$V_{\text{стічн}} = 939,7 \cdot 0,85 = 798,74 \text{ м}^3$$

де  $p$  – коефіцієнт перерахунку на стік, ( $p = 0,85 \div 0,9$ ).

## Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Chicken House»

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту органами санітарного контролю	СЕС та ветеринарна служба
2.	Погодження асортименту моно-кафе органами санітарного контролю	Органи санітарного контролю
3.	Отримання дозволу на розміщення моно-кафе	Державне архітектурно-будівельне управління
4.	Погодження графіка роботи моно-кафе	Відділ економіки при районній раді
5.	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами та ін.	Державний департамент з питань адміністрування акцизного збору і контролю
6.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи моно-кафе	Відділ економіки при районній раді, СЕС
7.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи моно-кафе	МНС
8.	Реєстрування платника податків	Державна фіскальна служба
9.	Отримання торгових патентів	Відділ оподаткування прибутку
10.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади
11.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Регіональне управління Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю
12.	Постановка на облік у фондах соціального страхування на випадок безробіття	Єдиний соціальний внесок
13.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття моно-кафе	Органи державної виконавчої влади

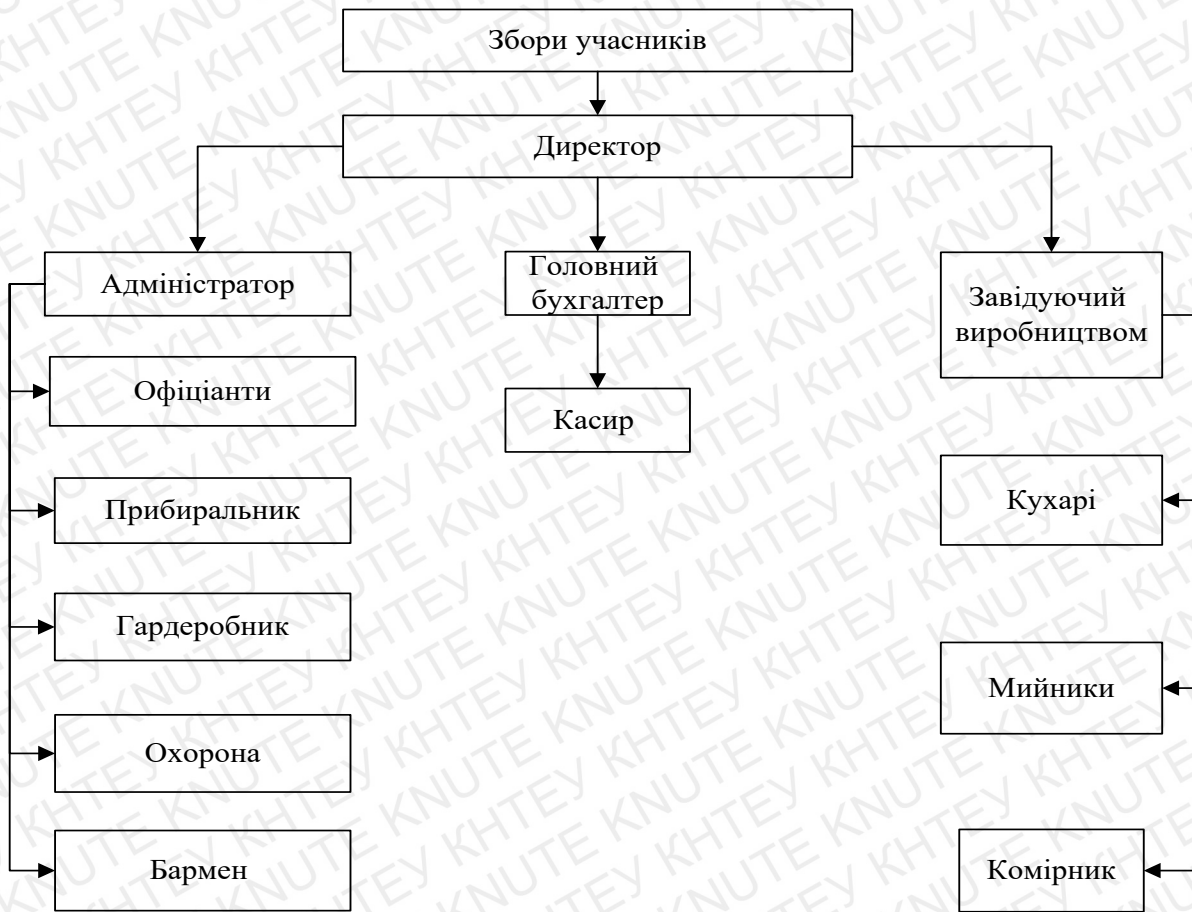


Рис. Л1. Організаційна структура управління  
ТОВ «Chicken House» на 70 місць



## Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Chicken House»

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв
<b>Фірмові страви</b>				
Салат «Беневенто»	115,0	34,5	3967,5	
«Том Ям»	60,0	24,7	1482	
Курча «Марешаль»	135,0	40,8	5508	
		<b>100</b>	<b>10957,5</b>	<b>109,58</b>
<b>Холодні страви та закуски</b>				
Студень із курячого м'яса	45,0	29,5	1327,5	
Теплий салат «Прованс» із курячою печінкою та виноградом	95,0	43,4	4123	
Салат «Чезаре»	90,0	27,1	2439	
		<b>100</b>	<b>7889,5</b>	<b>78,895</b>
<b>Гарячі закуски</b>				
Жульєн з курячим філе та шампінйонами	35,0	35,5	1242,5	
Ковбаски «Вайсбург» із курячого філе з в'яленими томатами	47,0	40	1880	
Курячі крильця «Баффало»	55,0	24,5	1347,5	
		<b>100</b>	<b>4470</b>	<b>44,7</b>
<b>Супи</b>				
Курячий бульйон з локшиною «Котопуса»	50,0	25,3	1265	
Чорба з курячих потрухів	55,0	34,1	1875,5	
Сирний суп по-французьки з курчам	48,0	40,6	1948,8	
		<b>100</b>	<b>5089,3</b>	<b>50,89</b>
<b>Основні гарячі страви</b>				
Котлета по-київськи з картоплею пай та журавлиновий соусом	145,0	29,3	4248,5	
Шматочки курячого філе, мариновані в йогурті та соусі з горіхів кеш'ю, приготовлені в хоспері	150,0	30,1	4515	
Картопля запечена в хоспері	37,0	40,6	1502,2	
		<b>100</b>	<b>10265,7</b>	<b>102,66</b>
<b>Соуси</b>				
Соус «Блю-Чіз»	15	29,3	439,5	
Соус «Цезарь»	15	30,1	451,5	
Соус «Марінара»	15	40,6	609	
		<b>100</b>	<b>1500</b>	<b>15</b>
<b>Гарячі напої</b>				
Чай «Ерл-грей»	15,0	34,5	517,5	
Еспрессо	24,0	24,7	592,8	
Кава «Латте»	35,0	40,8	1428	
		<b>100</b>	<b>2538,3</b>	<b>25,38</b>
<b>Напої власного виробництва</b>				
Фреш грейпфрутовий	39,0	29,5	1150,5	
Фреш ананасовий	65,0	43,4	2821	
Фреш яблучний	34,0	27,1	921,4	
		<b>100</b>	<b>4892,9</b>	<b>48,93</b>
<b>Охолоджувальні напої та соки</b>				
Мінеральна вода «Нарзан», газована	35,0	35,5	1242,5	
Негазована вода «Евіан»	45,0	35,0	1575	
Сік «Jaffa»	18,0	29,5	531	
		<b>100</b>	<b>3348,5</b>	<b>33,49</b>
<b>Вино-горілчані вироби</b>				
Горілка	20,0	34,5	690	
Вина	55,0	30,8	1694	
Шампанське	150,0	33,7	5055	
		<b>100</b>	<b>7439</b>	<b>74,39</b>
<b>Хлібобулочні вироби</b>				
Пшеничний хліб із цільнозернового борошна	6,0	21,3	127,8	
Цільнозерновий хліб з волоськими горіхами	8,0	39,1	312,8	
Лаваш	15,0	39,6	594	
		<b>100</b>	<b>1034,6</b>	<b>10,35</b>

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва  
та закупних товарів ТОВ «Chicken House» на 2021 рік**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
<b>1. Продукція власного виробництва</b>	<b>1368</b>		<b>96,86</b>	<b>39672</b>	<b>2808,85</b>	<b>478800</b>	<b>33899,9</b>
Фірмові страви	65	109,58	7,12	1885	206,56	22750	2492,945
Холодні страви та закуски	391	78,89	30,85	11339	894,53	136850	10796,1
Гарячі закуски	130	44,7	5,81	3770	168,52	45500	2033,85
Супи	98	50,89	4,99	2842	144,63	34300	1745,53
Основні гарячі страви та гарніри	391	102,66	40,14	11339	1164,06	136850	14049,02
Соуси	98	15	1,47	2842	42,63	34300	514,5
Гарячі напої	130	25,38	3,30	3770	95,68	45500	1154,79
Напої власного виробництва	65	48,93	3,18	1885	92,23	22750	1113,158
<b>Закупні товари</b>	<b>815</b>		<b>26,42</b>	<b>23635</b>	<b>766,10</b>	<b>285250</b>	<b>9246,09</b>
Охолоджувальні напої та соки	326	33,49	10,92	9454	316,61	114100	3821,21
Вино-горілчані напої	163	74,39	12,13	4727	351,64	57050	4243,95
Хлібобулочні вироби	326	10,35	3,37	9454	97,85	114100	1180,94
<b>Разом по закладу</b>	<b>2183</b>		<b>123,27</b>	<b>63307</b>	<b>3574,95</b>	<b>764050</b>	<b>43146</b>

## Додаток П

## Таблиця ПІ

## Планування фонду заробітної плати ТОВ «Chicken House» на 2021 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	Сума тарифної частини ФОП	У розрахунку на рік, грн..				Разом фонд оплати праці
				Доплати і надбавки				
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
<b>Адміністративно-управлінський персонал, всього</b>	4	45000	638000	58000		44903,23		740,90
Директор	1	20000	220000	20000		15483,87		255,48
Бухгалтер	1	12000	132000	12000		9290,32		153,29
Адміністратор зали	2	13000	286000	26000		20129,03		332,13
<b>Виробничий персонал, всього</b>	29	55500	2860000	260000		201290,32	190080	3511,37
Завідуючий виробництвом	1	15000	165000	15000		11612,90		191,61
Бармен	2	6500	143000	13000	17160	10064,52		183,22
Кухар V р.	6	12000	792000	72000	95040	55741,94	190080	1204,86
Кухар IV р.	10	10000	1100000	100000	132000	77419,35	264000	1673,42
Офіціант	8	6000	528000	48000	63360	37161,29		676,52
Касир	2	6000	132000	12000		9290,32		153,29
<b>Допоміжний персонал, всього</b>	9	34000	660000	60000	31680	46451,61		798,13
Мийник посуду	2	6000	132000	12000	15840	9290,32		169,13
Прибиральник	2	6000	132000	12000	15840	9290,32		169,13
Гардеробник	2	6000	132000	12000		9290,32		153,29
Комірник	1	8000	88000	8000		6193,55		102,19
Охоронець	2	8000	176000	16000		12387,10		204,39
<b>Разом по закладу</b>	<b>42,00</b>	<b>134500</b>	<b>4158000</b>	<b>378000</b>	<b>31680</b>	<b>292645,16</b>	<b>190080</b>	<b>5050,41</b>

## Таблиця ПІ2

## Планування преміального фонду ТОВ «Chicken House» на 2021 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	638	20	127,6
Виробничий персонал	2860	15	429
Допоміжний персонал	660	10	66
<b>Разом</b>	<b>4158</b>		<b>622,6</b>

## Додаток Р

### **Планування операційних витрат за калькуляційними статтями**

**Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів** розрахована у попередньому параграфі і становитиме **15409,29** тис. грн.

**Стаття 2. Витрати на оплату праці** становлять 5673,01 тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

**Стаття 3. Єдиний соціальний внесок** визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **1248,06** тис. грн.

**Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів.** Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть 1541,15 тис. грн.

**Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів** – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. Р1).

Таблиця Р1

#### Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат ТОВ «Chicken House» на 2021 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	25357,5	1,894	48,02
2. Витрати на опалення, гКал	260,91	1654,41	431,65
3. Витрати води, м <sup>3</sup>			
- холодна	939,7	13,44	12,62
- гаряча	98,0	98,07	9,61
<b>Всього</b>			<b>501,9</b>

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 431,46 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **933,36** тис. грн.

**Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.**

Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в таблиці Р2.

Таблиця Р2

#### Розрахунок суми зносу спеціального одягу ТОВ «Chicken House» на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	1250	5,0
Оперативно - виробничий персонал	29	2	850	49,3
Допоміжний персонал	9	1	700	6,3
<b>Разом</b>	<b>42</b>	<b>*</b>		<b>60,6</b>

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 90 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **150,6** тис. грн.

**Стаття 7. Витрати на оренду земельної ділянки під будівництво**

Витрати по даній статті не передбачаються.

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

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 1294,38 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічених напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **1302,38** тис. грн.

**Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції** – 0,05% від роздрібного товарообороту:

$$43146 \times 0,05 / 100 = 21,57 \text{ тис. грн.}$$

**Стаття 10. Витрати на транспортування продукції.** Витрати на дану статтю відсутні у зв'язку з тим, що вся продукція до закладу постачатиметься постачальниками.

**Стаття 11.** Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 3,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – 36 тис. грн.

**Стаття 12.** Інші поточні витрати : витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$43146 * 7 / 100 = 3020,22 \text{ тис. грн.}$$

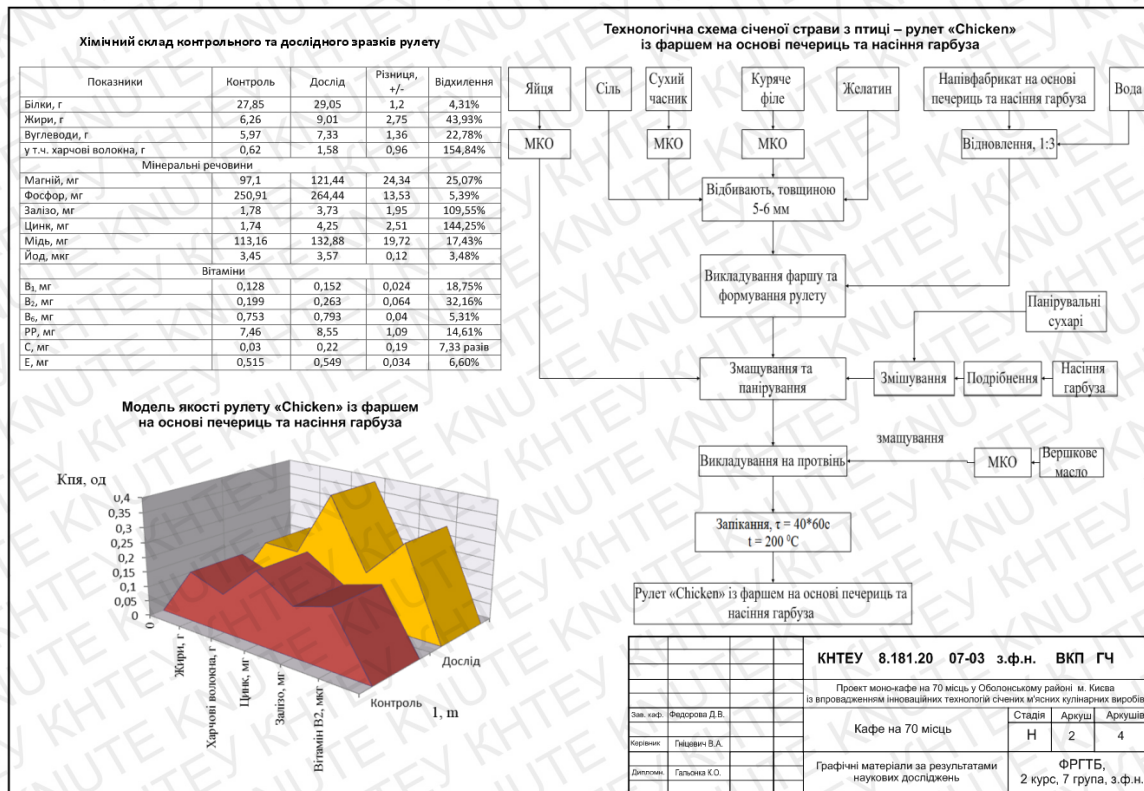
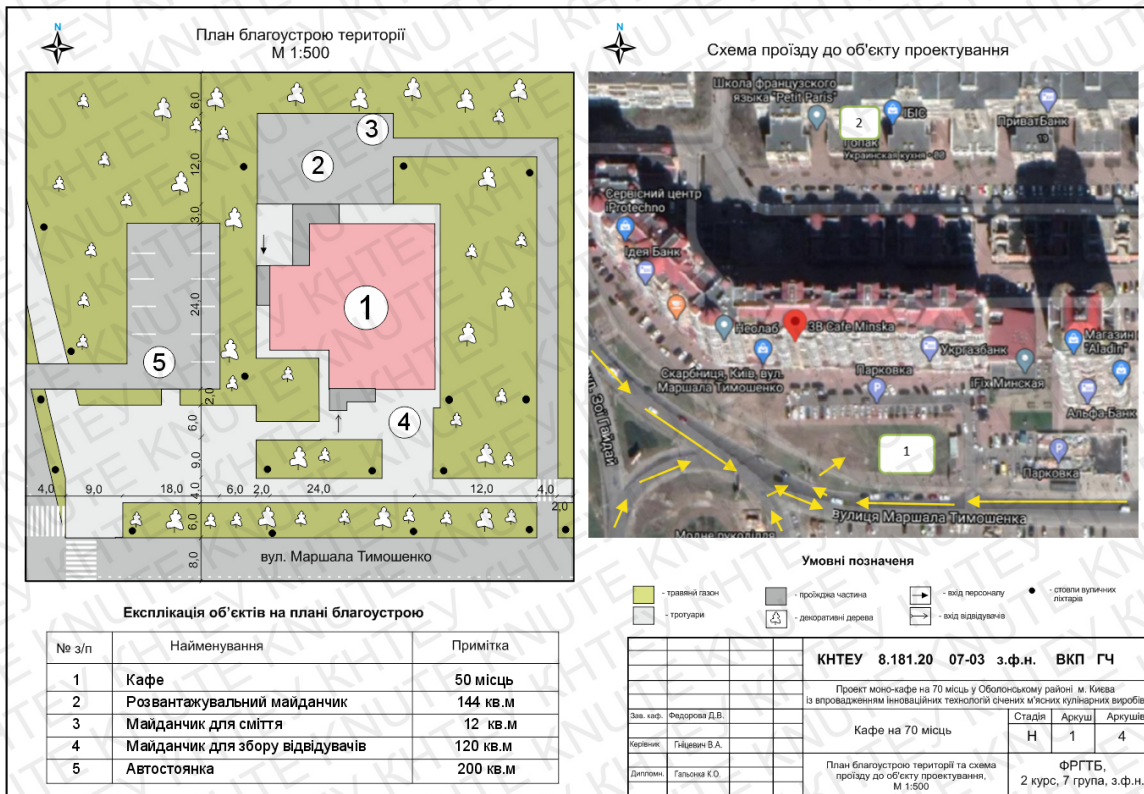
**Стаття 13.** При проєктуванні ТОВ «Chicken House» використання кредиту не планується.

## Планування маржинального доходу та порогу рентабельності

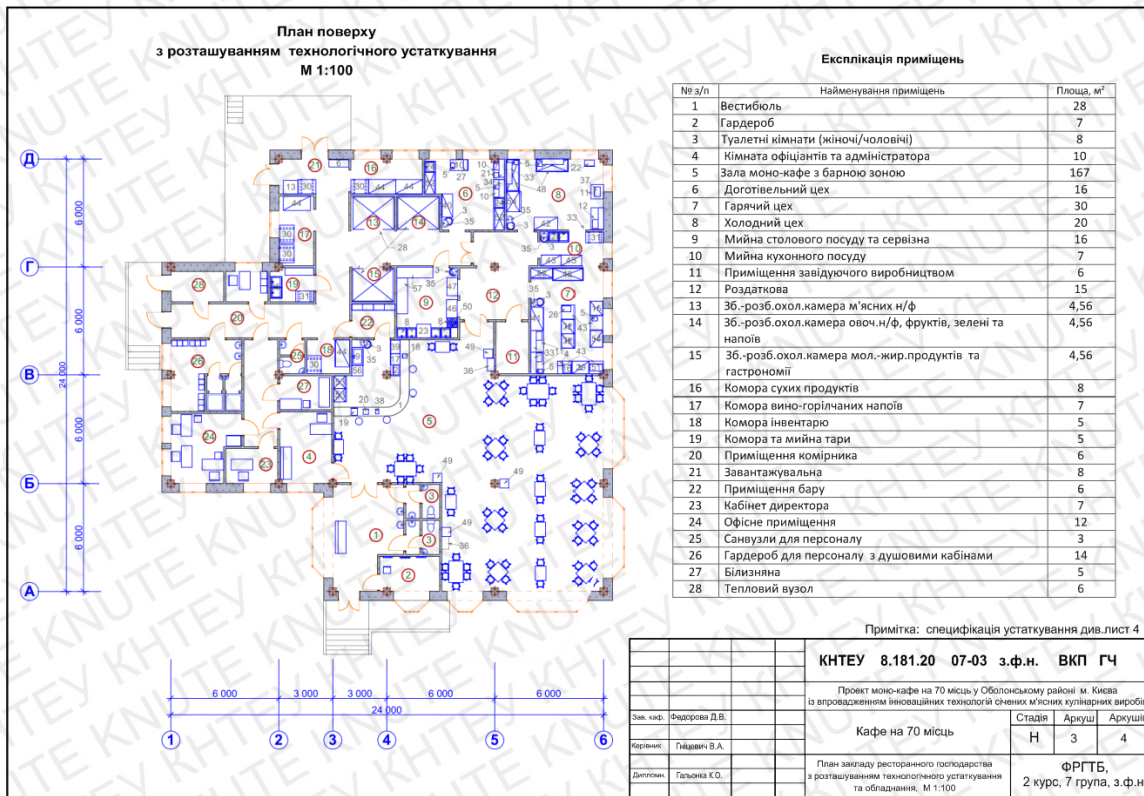
## ТОВ «Chicken House» на 2021 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.4	43146,00
2	Рівень торгівельної націнки, %	Табл. 3.4	180
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.5	15430,85
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.5	15409,28
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	21,57
4	<b>Маржинальний дохід, тис. грн.</b>	<b>ст.1-ст.3</b>	<b>27715,15</b>
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	13904,78
6	<b>Прибуток, тис. грн.</b>	<b>ст.4-ст.5</b>	<b>13810,4</b>
7	Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3}/\text{ст.1}) * 100$	35,76
8	<b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.</b>	<b>п.5/(п.4/п.1)</b>	<b>21646,49</b>
9	<b>Маржинальний запас стійкості, %</b>	<b><math>(\text{ст.1}-\text{ст.8}) * 100 / \text{ст.8}</math></b>	99,32
10	Рентабельність товарообігу	$\text{ст.6} * 100 / \text{ст.1}$	32,01

# ГРАФІЧНА ЧАСТИНА







**Специфікація устаткування**

№ з/п	Устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кільк., од.	Габаритні розміри, мм	
				довжина	ширина
1	Барна стійка	DENA RESTO	1	8000	500
2	Барний комбайн	CEADO G110	1	530	330
3	Бачок для відходів	DENA RESTO, B-21	5	450	450
4	Блендер	Frosny FB-904	1	240	280
5	Ваги ел. порційні	ВТД-ЛД1	6	230	335
6	Ваги товарні	ЦЕНТРОБЕС ВПЕ-405-60-СМ-1	1	1100	400
7	Вакуумна пак. машина	Araçh AVM 312	1	343	434
8	Ванна мийна	DENA RESTO BM 600/600	5	600	600
9	Ванна барна	DENA RESTO, BT-1000/600	1	1000	600
10	Виробничий стіл	DENA RESTO СВ, 1000/600/Н	4	1000	600
11	Вир. стіл з мийн. ванною	DENA RESTO СВзМВ 1200/700	2	1200	700
12	Вир. стіл з мийн. ванною	DENA RESTO ЕКОНОМ СППВС	1	1200	700
13	Візок вантажний	СКЛАД СЕРВІС, FW-99А-1	1	820	750
14	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507
15	Електричний гриль	Modular EM 70/80 FTE-T	1	800	700
16	Електроп'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460
17	Кавоварка	GGM KMC	1	660	540
18	Кавомолка	Florenzato F64E	1	230	270
19	Льодогенератор	BREMA CB 184 ABS	1	355	404
20	Льодоодрибнювач	Fimar ROGM 6H	1	300	300
21	М'ясорубка	Everest TC 8	1	270	270
22	Машина кухонніверс	FT30-955	1	550	350
23	Машина посудомийна	Aristarco AH 800	1	760	793
24	Мийна ванна	DENA RESTO BM, 600/600/Н	2	600	600
25	Мийна ванна 2-секц.	DENA RESTO BM-1200/600	1	1200	600
26	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360
27	Овочерізка Fimar	TV2000R La Romagna 3ph	1	220	610
28	Охол.кам. (зб.-розб.)	DENA RESTO, КХС ППУ-60	3	1900	2400
29	Парониквентомат	MODULAR FDE 101 P+ AUTO/WASH	1	915	700
30	Підтоварник	DENA RESTO ПТ-1000/800	/4	1000	800
31	Підтоварник	DENA RESTO ПТ-1000/600	1	1000	600
32	Плита індукційна	Modular EM 70/80 CFVE	2	800	700
33	Полиця настінна	DENA RESTO ПН-1200/300-Н	4	1200	300
34	Полиця настінна	DENA RESTO ПН-1000/300-Н	7	1000	300
35	Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	6	400	350
36	Сервант	-	2	700	400
37	Слайсер	CELME FAMILY 300 CE	1	530	340
38	Соковижималка	Kuvings CS600	1	260	183
39	Станція бармена	DENA RESTO, Проф 430	1	750	550
40	Стелаж	DENA RESTO, СТК-1300/600	1	1300	600
41	Стелаж	DENA RESTO, СТК-1300/700	1	1300	700
42	Стелаж	DENA RESTO, СТК-1300/700	1	1300	700
43	Стелаж виробничий	DENA RESTO, СТК-1200/600	2	1200	600
44	Стелаж	DENA RESTO, СТК-1500/800	3	1500	800
45	Стіл виробничий	Modular EM 70/80 PL	2	800	700
46	Стіл зби. залишкові їжі	DENA RESTO, CO-1	1	1050	600
47	Стіл чистого посуду	DENA RESTO, СВ-1000/600	1	1000	600
48	Стіл охолоджувальний	FROSTY THP 3150TN	3	1795	700
49	Стіл підсобний	-	4	500	500
50	Утилізатор харч.відх.	DENA RESTO Y-240	1	420	610
51	Фритюрниця	Modular EM 70/40 FRE13	1	400	700
52	Холодильна шафа	Desmon SM80XG	3	1200	600
53	Хол.шафа напоїв	Sciola (Italia), ERG 400	2	700	700
54	Хол.шафа комб.	Desmon G2MB14	1	1140	800
55	Хоспер (гриль-мангал)	Josper HIX-45MBC	1	930	700
56	Шафа винна	Crystal CRW 350 B	2	570	620
57	Шафа для посуду	DENA RESTO, ШП-2000/600	2	2000	600

Примітка: специфікація устаткування до листа 3

КНТЕУ 8.181.20 07-03 з.ф.н. ВКП ГЧ			
Проект моно-кафе на 70 місць у Оболонському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій сніжних м'ясних кулінарних виробів			
Зав. кат.	Федорова Д.В.	Стадія	Архус Архусів
Коривик	Гіщаків В.А.	Н	4 4
Ділопис	Гальчан К.О.	Специфікація устаткування ФРГТБ, 2 курс, 7 група, з.ф.н.	