

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект креперії на 60 місць у м. Ірпінь Київської області із
впровадженням інноваційних технологій борошняних виробів»**

**Студентки 2 курсу 7м групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Інноваційні технології в
ресторанному бізнесі»**

Ю.С. Момот

**Науковий керівник проекту
канд. техн. наук, доцент**

І.Ю. Антонюк

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

Л.А. Бовш

**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 проект студентці

МОМОТ ЮЛІІ СЕРГІЇВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект креперії на 60 місць у м. Ірпінь Київської області із впровадженням інноваційних технологій борошняних виробів

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

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

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства у м. Ірпінь Київської області із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства (креперії), інноваційні технології борошняних виробів

Предмет дослідження: креперія на 60 місць, борошняні вироби (млинці безглютенові), гречане борошно, рисове молоко, 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.	Антонюк І.Ю.		
2. Архітектура. Дизайн.	Антонюк І.Ю.		
3. Управління. Економіка.	Бовш Л.А.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проєкту (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 проєкту.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проєктування, 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:

№	Назва етапів випускного	Строк виконання етапів роботи
---	-------------------------	-------------------------------

з/п	кваліфікаційного проекту	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 проекту	02.11. – 13.11.2020	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	16.11. – 17.11.2020	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	20.11.2020	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту у ЕК	Грудень 2020 р.	

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ І.Ю. Антонюк

9. Гарант освітньої програми

_____ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

_____ Ю.С. Момот

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту

Київський національний торговельно-економічний університет

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЕКТ**

Студентки: Момот Юлії Сергіївни

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»

Тема проекту: «Проект креперії на 60 місць у м.Ірпінь Київської області із впровадженням інноваційних технологій борошняних виробів»

Керівник проекту: Антонюк Ірина Юріївна

Термін захисту « » _____ 2020 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання було виконано випускний кваліфікаційний проект креперії на 60 місць у місті Ірпінь. Проект складається з таких розділів: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн» та «Управління. Економіка».

У першому розділі «Концепція. Технологія. Організація» було розроблено та представлено концепцію проєктованого закладу, розроблено виробничу програму, обрано модель сервісного процесу, проведено розрахунок матеріально-технічного та кадрового забезпечення. Здійснено обґрунтування впровадження сучасних функціональних безглютенових млинців покращеної біологічної цінності. Розроблено схеми організації процесів виробництва

продукції та обслуговування споживачів; розраховано площі приміщень млинцевого кафе на 60 місць і загальної площі.

У розділі «Архітектура. Дизайн» охарактеризовано розміщення об'єкта у містобудівній структурі, об'ємно-планувальне рішення. Розроблено пропозиції щодо архітектурного (інтер'єр, екстер'єр млинцевого кафе) та ландшафтного рішень.

У розділі «Управління. Економіка» наведено обґрунтування організаційно-правового статусу та організаційної структури проектного закладу. Представлено ефективність інвестиційного проекту.

Випускний кваліфікаційний проект представлений на 55 сторінках пояснювальної записки та містить 24 таблиць, 19 рисунків та 10 додатків. Графічний матеріал – 3 аркушів.

Annotation

In accordance with the theme and task, the final qualification project of the crepery for 60 places in the city of Irpin was completed. The project consists of the following sections: "Concept. Technology. Organization ", " Architecture. Design "and" Management. Economy".

In the first section "Concept. Technology. Organization "the concept of the designed institution was developed and presented, the production program was developed, the model of service process was chosen, the calculation of logistical and personnel support was carried out. The substantiation of introduction of modern functional gluten - free pancakes of the improved biological value is carried out. Schemes of the organization of processes of production and service of consumers are developed; the area of the premises of the pancake cafe for 60 seats and the total area is calculated.

In the section "Architecture. Design "describes the location of the object in the urban structure, spatial planning solution. Proposals for architectural (interior, exterior of the pancake cafe) and landscaping solutions have been developed.

In the section "Management. Economics "provides a justification of the organizational and legal status and organizational structure of the projected institution. The efficiency of the investment project is presented.

The final qualification project is presented on 55 pages of the explanatory note and contains 24 tables, 19 pictures and 10 applications. Graphic material – 3 sheets.

ЗМІСТ

Стор.

Вступ

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

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн

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

Розділ 3. Управління. Економіка.

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

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Графічні матеріали

ВСТУП

Актуальність. Ресторанне господарство – це сфера людської діяльності, що в основні роки стрімко розвивається. Світовий досвід доводить, що ресторанний бізнес – один із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно точиться боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Велика доля успіху функціонування закладу закладається вже на стадії його проектування. Як ніколи, гостро постала проблема реформування системи проектування закладів ресторанного господарства з метою підвищення ефективності впровадження проекту.

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

Мета випускного кваліфікаційного проекту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства у м. Ірпінь Київської області із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства (креперії), інноваційні технології борошняних виробів

Предмет дослідження: креперія на 60 місць, борошняні вироби (млинці безглютенові), гречане борошно, рисове молоко, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- Надати характеристику обраного місця розташування;
- Розробити неймінг, легенду та логотип креперії;
- Визначити концепцію закладу та концептуального меню проектного підприємства;
- Надати обґрунтування вимог щодо дизайну інтер'єру, елементів внутрішнього оздоблення та особливостей посуду, текстилю, меблів;
- Визначити напрям технологічних інновацій; розробити та обґрунтувати технологію млинців із покращеним біологічним складом і дослідити їх якість;
- Розробити структуру виробничого та сервісного процесу. Спрогнозувати попит на продукцію і послуги проектного закладу. Розробити виробничу програму та визначити кадрове забезпечення виробничого та сервісного процесів;
- Розробити об'ємно-планувальні рішення креперії;
- Визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проектного закладу. Розрахувати кошторис;
- Визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства, що проектується. Визначити його структуру, системи та процедури управління. Обґрунтувати пропозиції щодо підбору та забезпечення результативності діяльності персоналу проектного закладу. Розробити штатний розклад;
- Спрогнозувати ймовірні результати фінансової діяльності проектного закладу та ризики інвестиційного проекту;
- Оцінити ефективність капітальних вкладень в проект креперії та визначити термін окупності інвестицій.

Практична значущість. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення щодо проектування закладу ресторанного господарства можуть стати основою для будівництва креперії в Ірпінь Київської області.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція

1.1.1. Характеристика локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Для будівництва креперії було обрано вул. Шевченка м. Ірпінь. Населення району становить 50 тис. осіб. На території району розташовані історичні пам'ятки, пам'ятки природи та архітектури, навчальні заклади, державні установи обласного значення.

Найбільша концентрація закладів гостинності спостерігається на вулицях Слов'янська та Паламарчука. Тому для розміщення креперії було обрано центральну площу міста Ірпінь – площу Шевченка.

Ця площа є початком пішохідної зони (вул. Котляревського, Покровської та Соборної), так званої «Героїв Приірпіння». Вона знаходиться в центрі міста та недалеко від місць культурного та історичного значення таких як, парк «Письменників», будинок творчості письменників та Ірпінський міський парк ім. В. Правика. Також поряд знаходиться Ірпінська міська рада, торговельний комплекс «Гулівер», меморіальний комплекс і дитячо-юнацька спортивна школа відділу освіти Ірпінської Міської Ради. До переваг такого розташування можна віднести наявність значної кількості місць ділової діяльності – державних установ, банківських установ, комерційних підприємств.

Передбачається, що основними споживачами креперії стануть молодь, працівники державних установ і комерційних підприємств, місцеві мешканці та внутрішні туристи.

У радіусі 2 км знаходяться 12 закладів ресторанного господарства, серед яких 9 ресторанів (ресторани української кухні «Ірпінський Двір», «Гості», ресторани японської кухні «СушіЯ» та «Loft SUSHI», «Суші майстер», ресторан «Loft», піцерія «Divine Pizza», заклад швидкого харчування «Hesburger»), 7 кафе та кав'ярень, але жодної млинцевої не має.

Оскільки заклади ресторанного господарства обраного району м. Ірпінь переважно спеціалізуються на національних кухнях (італійська, японська,

українська), буде доречним створити концептуальний заклад із млинцями та напоями за доступними цінами.

Враховавши визначені пріоритети щодо місця розташування та визначивши загальну площу для будівництва закладу (550 м²), було обрано земельну ділянку за адресою: площа Шевченка 3.

Для розроблення концепції закладу було досліджено сегмент споживачів і відповідність визначеного формату, типу та гастрономічного спрямування закладу для забезпечення потреб у харчуванні та проведенні дозвілля.

Отже, за результатами досліджень встановлено, що у визначеній локації буде доцільним проектування креперії на 60 місць з демократичними цінами та з частковим обслуговуванням офіціантами.

Конкурентні переваги:

- Заклад такого формату буде єдиним у радіусі 2 км.
- Приготування млинців із сезонної та місцевої сировини дозволить зменшити витрати на виробництво.
- Запровадження млинців із покращеним нутрієнтним складом.
- Запровадження системи стандартів якості для продукції власного виробництва.
- Високий рівень контролю за якістю виробництва та обслуговування.
- Додаткові послуги: млинці на замовлення, організація кенді-барів, продукція take away.
- Постійна робота з клієнтами та забезпечення зворотнього зв'язку.

1.1.2. Найменування закладу

Із метою визначення назви креперії було розглянуто безліч виразів та окремих слів. Найменування повинно повністю підкреслювати ідею та концепцію нашого закладу ресторанного господарства. Тому було обрано асимілятивний вираз – «МуFAMILY».

По-перше, назва була взята з англійської мови MuFAMILY (родина), що означає «моя сім'я». Така назва звучить з легкістю та викликає приємні асоціації,

оскільки заклад буде спрямовувати свою діяльність саме на родину, з урахуванням потреб як дорослих, так й дітей. По-друге, «MyFAMILY» (родина) асоціюється у багатьох споживачів ще як затишок. Таким чином, ми підкреслюємо, що заклад є чудовим місцем, щоб створити «свій затишок». Ніщо не буде заважати насолодитися чудовими млинцями і прекрасною компанією.

Креперія «MyFAMILY» позиціонує себе як демократичний міський заклад, що пропонує широкий вибір різноманітних смачних млинців і напоїв, але при цьому відрізняється від звичних кафе. У меню закладу будуть представлені традиційні та інноваційні млинці, які можна споживати у залі чи взяти з собою.

Інтер'єр млинцевої не повинен заважати та відволікати від головного – млинців. Більшість схожих закладів (кондитерські, кав'ярні) будують свій концепт на дитячих мотивах або на різних видах кави. Але наша креперія стане місцем для людей, які люблять млинці, але не хочуть себе навантажувати зайвими деталями та статусами.

Легенда кафе: креперія «MyFAMILY» – це місце, де створюється затишок. Це місце, де збираються різні люди з різними бажаннями: відпочити на самоті, зустрітися з друзями та родичами, поговорити. Але їх буде об'єднувати одне: любов до смакування домашніх млинців.

Розроблено фірмовий логотип креперії «MyFAMILY» (рис.1.1):



Рис.1.1. Фірмовий логотип креперії «MyFAMILY»

Фірмовий слоган: Креперії «МуFAMILY» – нічого зайвого лише родина та насолода чудовими млинцями.

1.1.3. Концептуальне меню закладу

Головним кулінарним спрямуванням закладу є традиційні та інноваційні млинці. Тому навіть найвибагливіші гості зможуть знайти млинці, що їм сподобаються.

Для цінителів традицій креперія пропонуватиме «Млинці заварні», «Млинці з пшеничної каші», «Млинці на рисовому борошні». Ці млинці готуватимуться за традиційними рецептурами та з традиційних інгредієнтів.

Любителів незвичних рішень та нових смаків «МуFAMILY» зможе здивувати апельсиновими млинцями та шоколадними.

Меню закладу буде змінюватися залежно від сезонності продуктів. Адже для нашого закладу на першому місці стоїть використання місцевих і свіжих інгредієнтів. Тому використання заморожених і консервованих продуктів буде мінімальним. Наш заклад використовуватиме лише свіжі та якісні інгредієнти для приготування млинців, у тому числі й місцеві та сезонні фрукти.

За барною стійкою готуватиметься кава (експресо, американо, лате та інші), чай (зелений, чорний, лимонний, фруктовий та імбирний), холодні напої на основі кави та чаю (фраппе, глясе), лимонади.

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн креперії буде виконаний у стилі контемпорарі (рис.1.2). Він характеризується практичністю, простотою, зрозумілістю та легкістю komponування усіх елементів. Контемпорарі виражений чіткими лініями, рівними поверхнями та пропорційністю. Його основна ідея – бути близьким, простим і зрозумілим для більшості.



Рис.1.2. Елементи інтер'єру в стилі контемпорарі.

Для оформлення інтер'єру використовуватимуться прості кольори (коричневий, сірий, колір натурального дерева та каменю). Тому для внесення акцентів у інтер'єр креперії передбачено застосування цікавих деталей. Стеля буде вкрита квітами та зеленню різних кольорів (зелений, рожевий та помаранчевий) (рис.1.3).

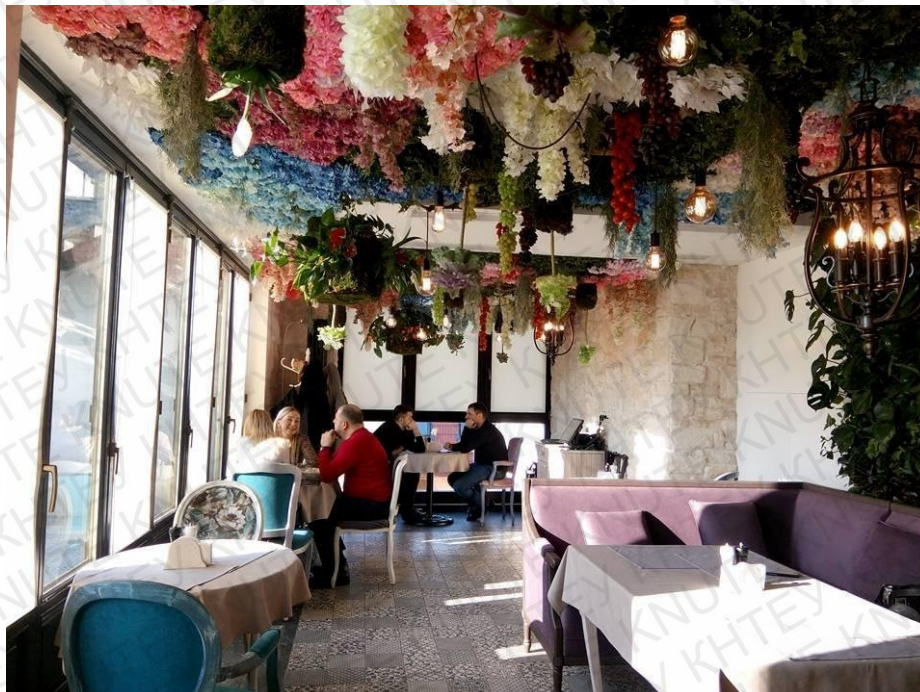


Рис.1.3. Елементи інтер'єру креперії

Освітлення залу забезпечуватимуть великі вікна та світильники. Зона вітрин із млинцями також буде підсвічена, для кращого сприйняття асортименту.

У меблевому оформленні використовуватимуться 4-х та 2-місні столи, виконані з гігієнічним покриттям, із натурального дерева. Стільці виконані з натурального дерева, із дерев'яними ніжками (рис.1.4).



Рис.1.4. Види меблів проектованої крєперії

Посуд білий керамічний (чайні пари, тарілки, креманки) та скляний (креманки, склянки). Столові прибори з нержавіючої сталі.

Для відпускання продукції «takeaway» буде розроблено екологічну упаковку та наклейки з логотипом крєперії.

Форма офіціантів також нестиме ідею простоти та ненав'язливості (рис.1.6). Тому одяг буде виконаний у темних кольорах (чорний, золотий). Для чоловіків – це темна сорочка, штани та фартух, для жінок – темна сукня з яскраво золотистою хустинкою та дерев'яний бейдж, який буде доповнювати елемент форми офіціантів (рис.1.5,1.6). Персонал повинен бути доброзичливим, привітним, ненав'язливим та ввічливим.



Рис.1.5. Бейдж офіціантів



Рис.1.6. Форма офіціантів

1.1.5. Сервіс

У крeперії планується застосувати часткове обслуговування офіціантами з безпосереднім розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання млинців як у залі закладу, так і реалізацію страв із собою у фірмовому паперовому пакуванні.

Гості будуть робити замовлення за барною стійкою. При швидкому виконанні замовлення гості зможуть забрати свої страви одразу на підносі. Якщо замовлення потребуватиме часу для виконання, то гостям будуть видаватися електронні вібро-зумери. Коли замовлення виконане, пристрій на столі гостя

почне вібрувати; отже, млинці можна забирати. Офіціанти здійснюватимуть лише прибирання використаного посуду.

Серед додаткових послуг заклад пропонує: takeaway, виготовлення млинців на замовлення, організація кенді-барів, проведення тематичних вечірок.

Вивіска з назвою креперії розташовуватиметься на фасаді закладу. Виконана у стилі мінімалізму.

На території земельної ділянки креперії знаходиться зручна паркова на 8 парко місць.

Режим роботи проектного закладу: 09:00-21:00 без вихідних. При визначенні режиму роботи було враховано тип закладу, його спеціалізацію, місце розташування та сегмент споживачів.

Основна відмінність креперії від багатьох закладів ресторанного господарства буде полягати в тому, що млинці будуть випікатися в присутності гостя на спеціальних млинцевих апаратах. Відвідувач зможе на власні очі переконатися в тому, що кухари роблять новий млинець, а не розігрівають вже готовий, при цьому використовуються виключно натуральні свіжі продукти і дотримуються правил гігієни та санітарії під час приготування. Після приготування млинець буде упаковуватися в спеціальну паперову упаковку. Завдяки цьому при бажанні готовий продукт можна буде вжити як в креперії, так і в офісі або на ходу. Таким чином гість може не боятися забруднитися або обпектися.

Продукція буде орієнтована на покупців із середнім рівнем доходів. У меню закладу будуть представлені млинці, які подаються в якості основних страв, а також десерти і напої. Несолодке меню складуть ситні млинці для тих, хто сильно зголоднів, і легкі млинці, для тих, хто зголоднів не надто. Також відвідувачі зможуть придбати салати, гарячі або прохолодні напої.

Характеристику обраних ознак концепції функціонування закладу надано в таблиці 1.1. Меню проектного закладу ресторанного господарства наведено у додатку А.

Таблиця 1.1

Концепція проєктованого закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1. Характеристика локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Ірпінь
Адміністративний район населеного пункту	Ірпінський район
Місце розташування проєктованого закладу	Місто Ірпінь, Ірпінський район, Площа Шевченка 3
Рівень туристичної аттрактивності та ділової активності району	Середній рівень туристичної та ділової діяльності. Функціонує багато державних установ, комерційних підприємств і банківських установ, навчальних закладів
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	13 закладів ресторанного господарства у радіусі 2 км від проєктованого закладу
Неймінг	
Тип закладу	Креперія (спеціалізована закусочна – млинцева)
Неймінг	Креперія «MyFAMILY»
Логотип	
Легенда	Креперія «MyFAMILY» – це місце, де відчуваються аромати дитинства, збираються різні люди з різними бажаннями, зустрітися та поговорити з друзями та близькими. Але їх буде об'єднувати одне: любов до млинчиків.

Концептуальне меню	
Демократична міська закусочна – млинцева з широким вибором традиційних та інноваційних млинців і напоїв.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Контемпорарі
Фірмові кольори	Коричневий, сірий, колір натурального дерева та каменю (квіти на стелях та брошки для офіціантів)
Атмосфера	Дизайн креперії буде виконаний у стилі контемпорарі. Він характеризується зрозумілістю, легкістю, практичністю та простотою компонування усіх елементів. Контемпорарі виражений рівними поверхнями, чіткими лініями та пропорційністю. Його основна ідея – бути простим, близьким і зрозумілим для більшості. Креперія є чудовим місцем для дружніх, родинних зустрічей та бесід. Ніщо не буде заважати насолодитися чудовим смаком млинців і прекрасною компанією.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Креперія з частковим обслуговуванням офіціантами.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню вільного вибору, електронне меню на сайті закладу
Форма обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами з безпосереднім розрахунком (готівковий, безготівковий)
Додаткові послуги	Виготовлення млинців на замовлення, проведення тематичних вечірок
Режим роботи	9.00-21.00
Зала для споживачів, кількість місць	Основний зал креперії на 60 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день (розрахунок наведено у додатку В)	6,3

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Перспективною сировиною для виробництва млинців покращеної біологічної цінності є продукти переробки гречки – джерела повноцінних рослинних білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон, фітостеролів, фенольних сполук та інших біологічно активних компонентів. Отже, розробка нових видів млинців із додаванням продуктів переробки гречки та рисового молока, оцінка їх якості є обґрунтованою і актуальною.

Метою роботи є розроблення технології млинцевого напівфабрикату на основі гречаного борошна з використанням рисового молока; розроблення технології начинки з використанням гарбуза та олії виноградних кісточок для отримання виробів підвищеної харчової цінності та високої якості.

Об'єкт дослідження – технологія млинцевого напівфабрикату з використанням гречаного борошна та рисового молока, технологія начинки на основі гарбуза з використанням олії виноградних кісточок. За контрольний зразок було обрано вироби, що виготовлені за традиційною технологією: млинцевий напівфабрикат, начинка на основі гарбуза.

Предмет дослідження – гречане борошно (ТУ У 15.6 - 00952737 006 - 2002), рисове молоко (ТУ 2071068-01-96), гарбуз, олія виноградних кісточок (ТУ У 15.8-32062796-001:2007), модельні композиції тістових мас для млинцевого напівфабрикату та начинки.

Матеріали і методика досліджень. Оцінка фізико-хімічних та органолептичних показників млинців проведена за загально прийнятими методиками. При виробництві даного виду продукції на підприємстві користуються збірником рецептур страв і кулінарних виробів, в якому наведено перелік та кількісний склад продуктів, що використовуються для приготування страв.

Борошно та молоко є основними компонентами страви, оскільки на них припадає більша частина сировини, а саме 91,8%. Інша сировина – це допоміжні

компоненти, які відіграють не менш важливу роль у технологічному процесі, хоча займають 8,2%.

Хімічний склад гречаного та пшеничного борошна, рисового та коров'ячого молока наведено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Порівняльний хімічний склад основних компонентів млинцевого напівфабрикату

Показник	Борошно, на 100 г		Молоко, на 100 г	
	пшеничне	гречане	коров'яче	рисове
Білки, г	10,8	12,6	3,2	0,2
Жири, г	1,3	3,1	3,6	0,8
Вуглеводи, г	69,9	60,6	4,8	12
Калорійність, ккал	334	335	65	57
Мінеральні речовини, мг				
Кальцій	18	41	120	17
Калій	122	577	146	6,7
Магній	16	251	14	29
Фосфор	86	337	90	47
Вітаміни, мг				
B ₁	0,17	0,4	0,04	0,05
B ₂	0,04	0,19	0,15	0,21
B ₆	0,17	0,58	0,05	0,09
PP	3,0	6,15	1,23	0,13

Як свідчать дані таблиці 1.2, у рисовому молоці, крім високого вмісту білка, спостерігається високий вміст вітамінів групи В, зокрема В₁ та В₆. Розроблені модельні композиції сумішей з гречаного борошна та рисового молока у технології млинцевого напівфабрикату. Шляхом математичного моделювання встановлено раціональне співвідношення рисового молока та гречаного борошна (дослід 1) – 50% заміна пшеничного борошна і 50% заміна коров'ячого молока; (дослід 2) – 80% заміна пшеничного борошна і 80% заміна коров'ячого молока; (дослід 3) – 100% заміна пшеничного борошна і 100% заміна коров'ячого молока. За результатами органолептичного оцінювання доведено можливість повної заміни пшеничного борошна на гречане, а коров'ячого молока – на рисове. Це дозволить виробляти млинцевий напівфабрикат, в якому не буде глютену та лактози, що й є метою наших досліджень.

Показники якості млинцевого напівфабрикату на основі гречаного борошна з використанням рисового молока наведено у таблиці 1.3.

Розроблена технологія млинцевого напівфабрикату (рис.1.7).

Таблиця 1.3

Показники якості млинцевого напівфабрикату з гречаного борошна з використанням рисового молока

Показник	Контрольний зразок	Дослідний зразок
Зовнішній вигляд	Вироби круглої форми, обсмажені з однієї сторони, товщиною 3 мм, діаметром 15 мм, добре пропечені.	
Смак	У міру солоний, солодкуватий, притаманний смаженому дріжджовому виробу	У міру солоний, солодкуватий, смак гречаного борошна притаманний, без сторонніх.
Запах	Притаманний смаженому дріжджовому виробу і жиру, на якому смажиться.	Притаманний смаженому тісту, і жиру, на якому смажиться.
Колір	Поверхні – золотий, рівномірний, на розрізі – жовтуватий	Поверхні – від світло- до темно-коричневого, на розрізі – світло-коричневий.
Консистенція	Рівномірно порувата, еластична, пухка	
Загальна органолептична оцінка, балів	4,75	4,80

Запропонований спосіб виробництва млинцевого напівфабрикату з гречаного борошна та рисового молока дає новий технічний результат: дозволяє отримати вироби з покращеними смаковими властивостями, підвищеної харчової та біологічної цінності, що не містять глютен і лактозу.

Проведено аналіз хімічного складу млинцевого напівфабрикату на основі гречаного борошна з використанням рисового молока (табл.1.4).

Таблиця 1.4

Порівняльна характеристика хімічного складу млинцевого напівфабрикату із використанням гречаного борошна та рисового молока, на 100 г

Показник	Контроль	Дослід	Різниця, %
Білки, г	7.5	8.52	13.7
Вуглеводи, г	58.5	54.1	-8.0
у т.ч. харчові волокна, г	2.3	4.6	у 2 рази
Мінеральні речовини, мг			
Кальцій	41.0	70.0	70.7
Калій	112.0	235.0	у 2.1 рази
Магній	13.6	42.2	у 3.1 рази
Фосфор	77.0	191.0	у 2.48 рази
Вітаміни, мг			
B ₁	0.107	0.102	- 4.9
B ₂	0.054	0.102	89.0
B ₆	0.115	0.242	у 2.1 рази
PP	2.11	5.91	у 2.8 рази

За даними таблиці 1.4 можна зробити висновок про суттєве покращення хімічного складу дослідного зразку порівняно з контрольним. У дослідному зразку збільшилася питома частка таких важливих для організму людини поживних речовин, як калій – на 123, магній – на 28, фосфор – на 114 мг на 100г продукту. Також суттєво покращився вітамінний склад млинцевого напівфабрикату, особливо за вмістом вітамінів B₂ та B₆. Крім того, розроблений млинцевий напівфабрикат не містить глютену і лактози.

Гарбуз характеризується підвищеним вмістом каротину, кальцію і заліза. Має низький вміст жирів і підвищений вміст клітковини, що робить гарбуз незамінним продуктом для здорового харчування.

В його м'якоті знаходиться такий рідкісний вітамін як Т, необхідний людям з анемією і гемофілією. Карнітин бере активну участь в транспортуванні жирних кислот, зберігаючи в клітинах глікоген, і цим захищаючи від атеросклерозу. Завдяки каротину, вживання цієї ягоди корисне для зору. Велика кількість клітковини позитивно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту і травлення в цілому. Незаперечна користь гарбуза для гіпертоніків: його антиоксидантні

властивості, здатність чистити організм від холестерину і токсинів сприяють нормалізації кров'яного тиску. Рекомендований гарбуз і як профілактичний засіб від пієлонефритів і навіть онкології. Ще наші предки використовували гарбуз як ліки при порушеннях сну і запаленнях. Відомі також його сечогінні властивості та здатність підвищувати опірність організму до захворювань (імунітет).

Будь-який варіант гарбузового десерту з кислуватим фруктово-ягідним компонентом допоможе позбавитися від зайвої рідини. Варення з гарбуза з апельсином, лимоном і медом сприяє схудненню. Самим чудовим серед гурманів вважається смакове поєднання гарбуза з апельсином. Процес приготування нескладний, але вимагає уваги і якісних інгредієнтів. Ніжні й ароматні ласощі починаються з правильного вибору плодів гарбуза і апельсинів.

У плодах апельсина міститься до 13 % цукрів, до 2-3 % лимонної кислоти, вітаміни С (до 65 мг %), В₁, В₂, В₆, Р, провітамін А, пектинові та азотисті речовини, вуглеводи, клітковина, фітонциди, мінеральні речовини. Кисло-солодка м'якоть апельсина, його сік – свіжий або консервований – збуджують апетит і сприяють поліпшенню травлення, стимулюють виділення жовчі. Завдяки великій кількості калію, аскорбінової кислоти та інших вітамінів апельсини корисні при гіпертонії, атеросклерозі, ожирінні, хворобах печінки, подагрі. Якщо з'їсти кілька шматочків апельсина разом із жирною їжею, то вона краще перетравлюється, а рівень холестерину знижується, що значно зменшує ризик закупорки судин і серцевих нападів.

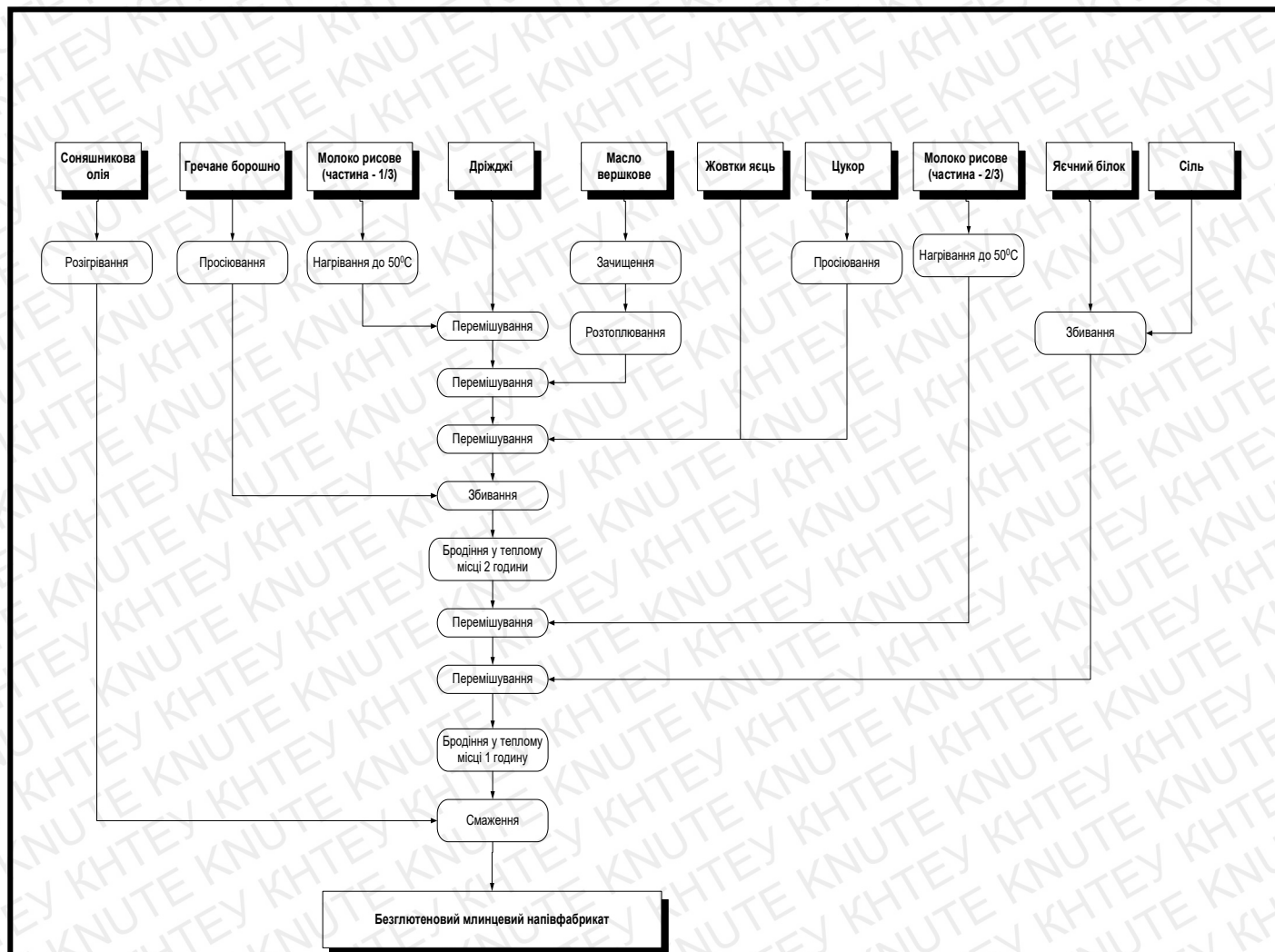


Рис.1.7. Технологічна схема виробництва «Млинцевого напівфабрикату» з гречаного борошна та рисового молока

Хімічний склад компонентів начинки для млинцевого напівфабрикату наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Хімічний склад основних компонентів начинки, на 100 г

Показник	Гарбуз	Апельсиновий сік	Олія з виноградних кісточок
Білки	1.0	0.7	0
Жири	0.1	0.1	100
Вуглеводи	4.4	13.2	0
Калорійність	21.4	60	866
Мінеральні речовини, мг			
Кальцій	25	18	11
Калій	240	179	40
Магній	14	11	21
Фосфор	25	13	20
Вітаміни			
B ₁	0.05	0.04	0.05
B ₂	0.06	0.05	0.02
B ₆	0.13	0.05	0.6
PP	0.5	0.3	0.4

Для приготування гарбузового пюре використовують стандартний метод. Гарбуз попередньо очищають від шкірки, нарізають кубиками, тушкують, охолоджують та подрібнюють блендером до пюреподібної консистенції. Із метою визначення раціональної кількості олії виноградних кісточок у пюре гарбуза, було розроблено модельні композиції із різним відсотковим співвідношенням добавки.

На підставі результатів органолептичної оцінки гарбузового пюре з додаванням олії з виноградних кісточок для подальших досліджень обрано зразок № 2, тобто 20% олії виноградних кісточок від маси начинки (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Органолептична оцінка начинки на основі гарбуза з використанням різної кількості олії виноградних кісточок

Показники якості	Коефіцієнт важливості	Контроль	Кількість добавки, %		
			10	20	30
Смак	0,3	$5,0 \pm 0,10$	$4,8 \pm 0,10$	$4,9 \pm 0,10$	$4,5 \pm 0,10$
Запах	0,3	$5,0 \pm 0,10$	$4,8 \pm 0,10$	$4,9 \pm 0,10$	$4,0 \pm 0,10$
Колір	0,1	$4,8 \pm 0,10$	$4,9 \pm 0,10$	$4,9 \pm 0,10$	$4,7 \pm 0,10$
Консистенція	0,2	$4,9 \pm 0,10$	$4,9 \pm 0,10$	$5,0 \pm 0,10$	$4,7 \pm 0,10$
Зовнішній вигляд	0,1	$4,8 \pm 0,10$	$4,9 \pm 0,10$	$5,0 \pm 0,10$	$4,8 \pm 0,10$
Загальна балова оцінка	1	$4,94 \pm 0,10$	$4,84 \pm 0,10$	$4,93 \pm 0,10$	$4,44 \pm 0,10$

Органолептичні показники якості начинки на основі пюре гарбуза з використанням апельсинового соку та олії виноградних кісточок наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Показники якості начинки на основі пюре гарбуза з використанням апельсинового соку та олії з виноградних кісточок

Показник	Контрольний зразок	Дослідний зразок
Зовнішній вигляд	Однорідна протерта маса без насіння	
Смак	У міру солодкуватий, приємний, зі смаком гарбуза	Солодкуватий з кислинкою з нотками гарбуза та апельсина
Запах	Притаманний відвареному гарбузу, приємний	Притаманний відвареному гарбузу та свіжому апельсину, приємний, олійний
Колір	Оранжевий	Яскраво жовтогарячий
Консистенція	Густа	Пюреподібна
Загальна органолептична оцінка, балів	4,5	4,8

Розроблена технологія млинчиків на основі безглютенового млинцевого напівфабрикату і гарбузово-апельсинової начинки з використанням олії виноградних кісточок (рис. 1.8).

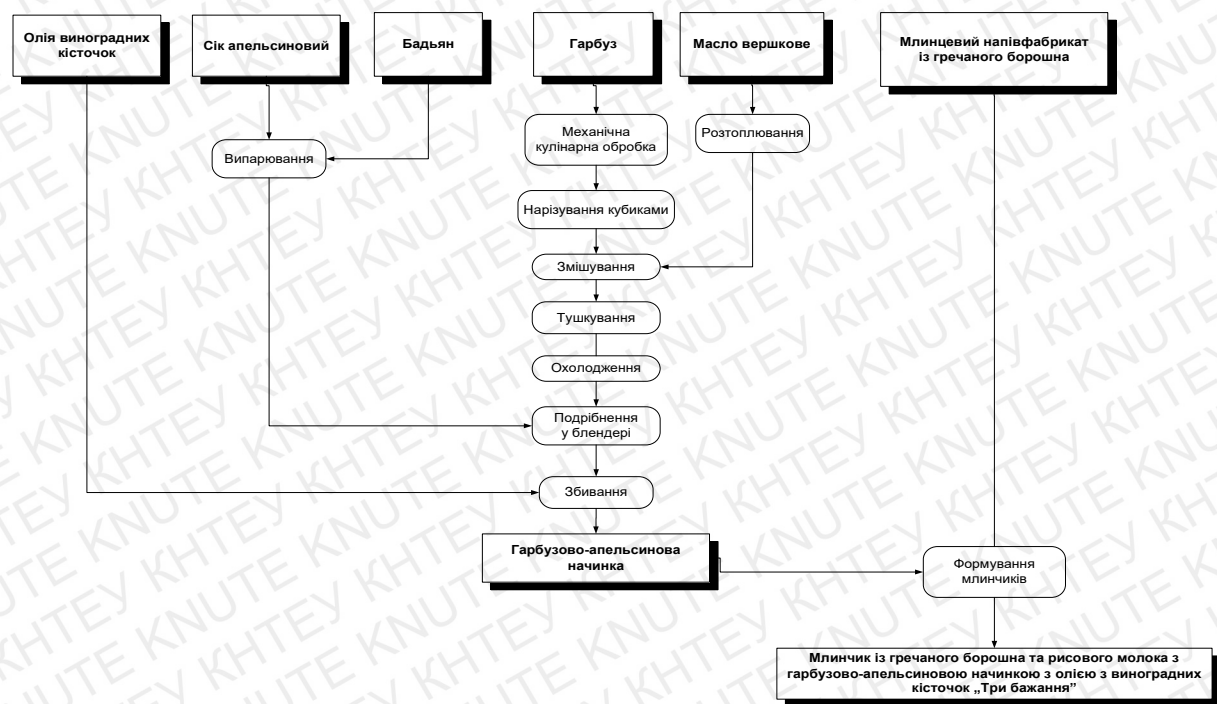


Рис. 1.8. Технологічна схема виробництва млинчиків «Три бажання» покращеної біологічної цінності

Висновок: Проведені експериментальні дослідження свідчать про доцільність використання гречаного борошна та рисового молока у технології виробництва млинцевого напівфабрикату. Порція млинчиків вагою 135 г містить в середньому 12.5 г білків, 5.1 г харчових волокон; вміст калію становить 317 мг, фосфору – 206 мг, вітаміну РР – 6,15 мг; також суттєво зростає вміст поліненасичених жирних кислот завдяки використанню олії виноградних кісточок. У новому виді борошняних страв спостерігається наявність заліза, йоду та селену, чого практично не має в контрольному зразку.

Розроблений новий вид борошняних виробів із підвищеним вмістом мінеральних речовин не містить глютену та лактози, збагачений вітамінами, клітковиною, який можна рекомендувати для харчування з метою профілактики аліментарних захворювань та для людей, які не можуть споживати глютен і лактозу.

Результати досліджень опубліковані в Збірнику наукових праць студентів (додаток Б).

1.3.Виробничий процес

Схема організації діяльності креперії «МуFAMILY» на 60 місць у місті Ірпінь наведена на рис.1.9.

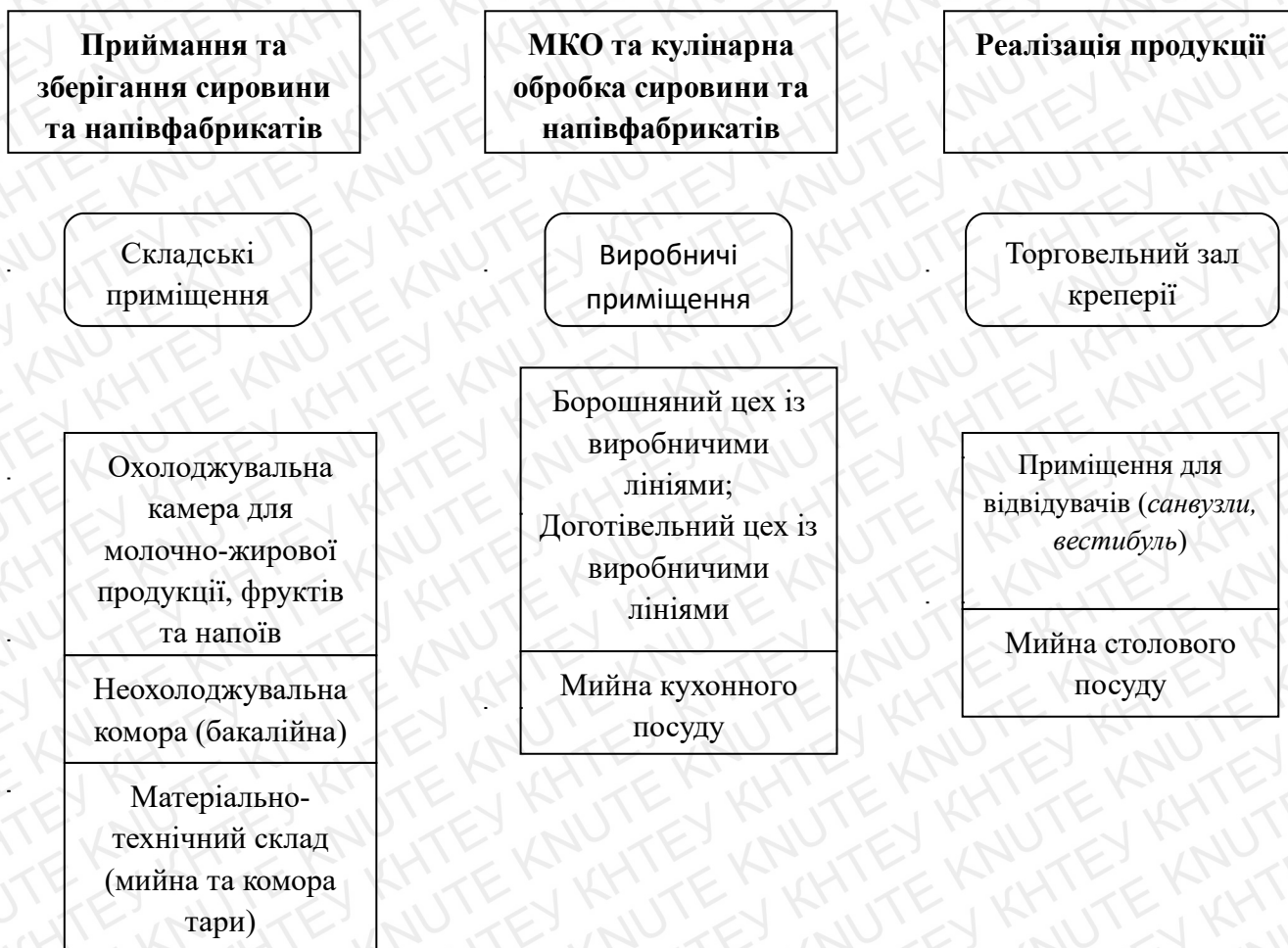


Рис. 1.9. Схема виробничо-торгівельної структури креперії «МуFAMILY»

Прогнозування динаміки попиту креперії «МуFAMILY» на 60 місць.

Прогнозування динаміки попиту на продукцію креперії «МуFAMILY» на 60 місць проведено на основі маркетингових досліджень схожих закладів у Ірпінському районі у місті Ірпінь. Для розрахунку графіку використали інформацію щодо режиму роботи креперії, тривалості прийому їжі споживачами та коефіцієнту завантаженості.

Коефіцієнт заповнення торговельної зали креперії «МуFAMILY» на 60 місць на кожну годину роботи визначено на основі пропускної спроможності аналогічних закладів ресторанного господарства. Кількість споживачів розраховано за формулою 1.1 [10. ст.19].

Результати прогнозування денної динаміки попиту креперії «МуFAMILY» на 60 місць у місті Ірпінь наведено у додатку В.

Отже, усього відвідувачів за робочу зміну в креперії – 380 осіб; оборотність одного місця за день – 6,3 разів.

Результати розрахунку загальної кількості страв кожної групи у креперії «МуFAMILY» на 60 місць наведено у таблиці 1.8. Фірмові страви та вироби враховані у відповідних групах страв.

Таблиця 1.8

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами в креперії «МуFAMILY»

Групи продукції	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Страви		
Борошняні страви (млинці)	1,5	570
Холодні закуски (салати)	0,3	114
Супи	0,2	76
Десерти та БКВ	0,4	152
Всього		912
Інша продукція власного виробництва і покупні товари		
Гарячі напої	0,7	266
Холодні напої	0,4	217

Відповідно до меню креперії «МуFAMILY» на 60 місць було розроблено денну виробничу програму (Додаток Г).

Визначено, що оптимальний запас сировини в млинцевій «МуFAMILY» на 60 місць становить: молоко, жирові та кисломолочні продукти – 203,34 кг; овочі та фрукти – 94,39 кг; яйця – 210 шт.; бакалійні товари – 215,4 кг; риба та морепродукти – 1,7 кг; м'ясо, птиця, субпродукти – 6,45 кг; консервовані продукти – 15,47 кг; безалкогольні напої – 350 пляшки; кондитерські вироби – 4,64 кг.

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання та відпускання необхідно поділити на визначені сегменти:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- складування за видами товарів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- зберігання сировини, предметів матеріально-технічного забезпечення і продовольчих товарів за видами, умовами та термінами зберігання;
- відпускання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Для зберігання сировини та напівфабрикатів у закладі, що проектується, передбачається проектування наступних складських приміщень: комора та мийна тари; завантажувальна; збірно-розбірна камера для зберігання молочно-жирових продуктів, комора сухих продуктів; збірно-розбірна камера для зберігання фруктів, овочів та напоїв; приміщення комірника.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Розрахунок чисельності працівників, що необхідні для виконання виробничої програми борошняного та доготівельного цехів, здійснювали за коефіцієнтами трудомісткості (Додаток Д).

При визначенні необхідної кількості працівників виробництва було застосовано формули визначення чисельності виробничого персоналу [10.с 26, 27]. Відповідно до розрахунків кількість працівників борошняного цеху – 3 кухарів, доготівельного цеху – 2 кухарі. Загальна чисельність працівників виробництва з урахуванням вихідних і святкових днів: борошняного цеху 6 кухарі III розряду, доготівельного цеху – 4 кухарі IV розряду. Також передбачається один кухонний робітник на зміні.

На рисунках 1.10 та 1.11 наведено схеми організації виробничого процесу борошняного та доготівельного цехів креперії «МуFAMILY» на 60 місць у місті Ірпінь.



Рис. 1.10. Схема організації виробничого процесу борошняного цеху

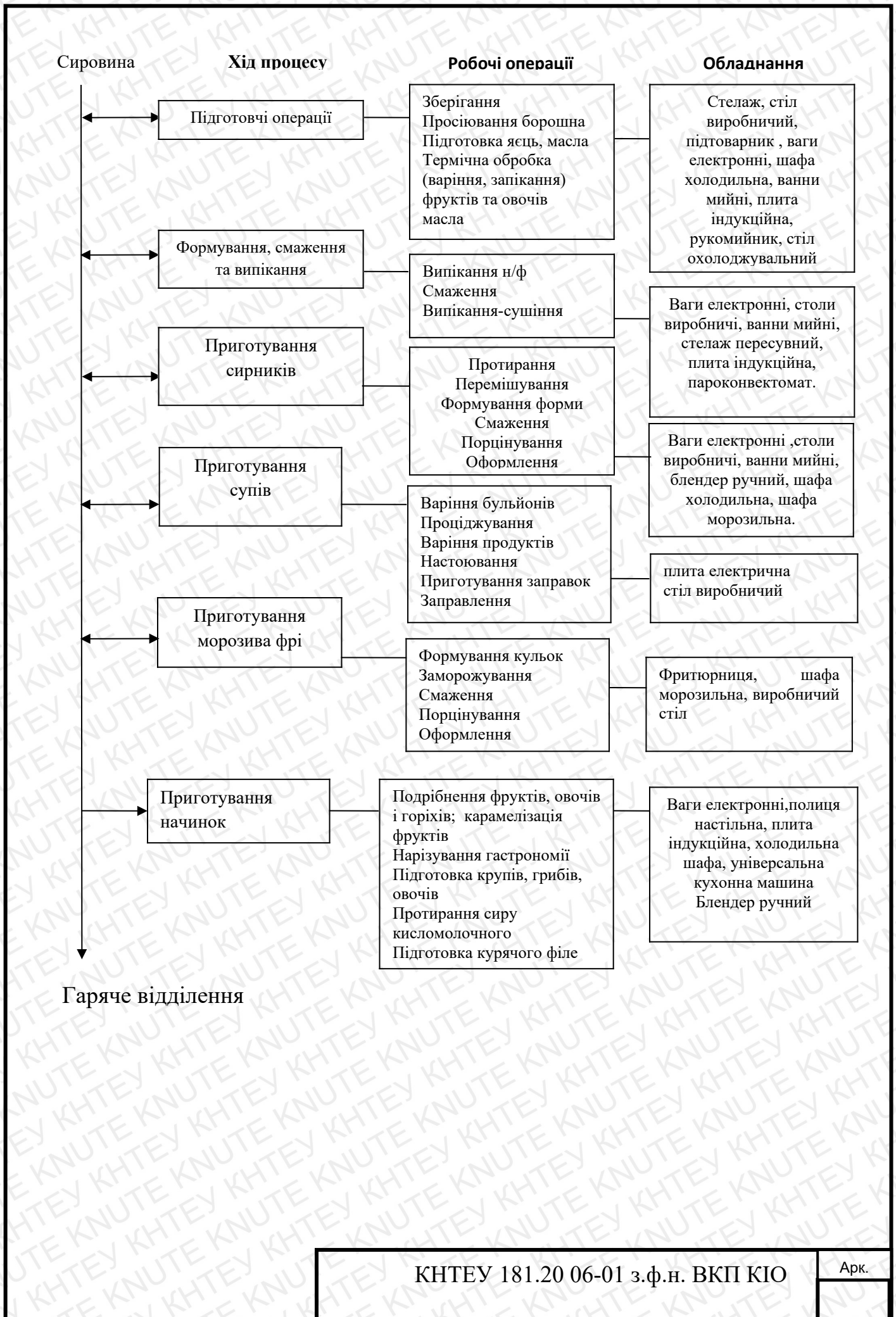




Рис. 1.11. Схема організації виробничого процесу доготівельного цеху

Обґрунтування режиму роботи цехів

Для безперебійної роботи крєперії потрібно організувати роботу двох бригад кухарів, кожна з яких буде складатися з 3 кухарів борошняного цеху та 2 кухаря доготівельного цеху+шеф-кухар. Бригади будуть працювати за схемою «тиждень-через-тиждень».

Розрахунок щодо підбору технологічного устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції проектного закладу ресторанного закладу (Додаток Е)

Визначення корисної та загальної площ цехів

Основою для підбору устаткування є:

- 1) вартість, енергоємність, габаритність;
- 2) функціонування та продуктивність устаткування;

- 3) кількість сировини, що обробляється за один раз;
- 4) зручність безпечність у експлуатації та обслуговуванні.

Технічну характеристику устаткування для доготівельного та борошняного цехів креперії визначаємо за каталогами фірм-виробників і фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють в Україні, та за довідковою літературою. Нейтральне устаткування, таке як виробничі столи, навісні полиці, шафи, стелажі, обираємо вже після підбору основного за технологічною необхідністю.

Забезпечення устаткуванням процесів кулінарного оброблення сировини та виробництва напівфабрикатів у доготівельному та борошняному цехах креперії наведено у додатку Ж.

На основі отриманих даних про площу обладнання та використовуючи формулу розрахунку корисної та загальної площі виробничих приміщень, площа доготівельного цеху становить 30 м², площа борошняного цеху – 30м².

Машини для миття використаного столового посуду підбираємо на основі розрахункової кількості посуду та наборів за день і за час максимального навантаження торговельної зали. Таким же чином підбираємо обладнання для мийного кухонного посуду (Додаток К). Таким чином, площа мийної кухонного посуду становить 7м², а мийної столового посуду та сервізної – 16 м². Площа мийної та комори тари беремо за нормативними показниками (8,0 м²).

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу зображено на рис.1.12.

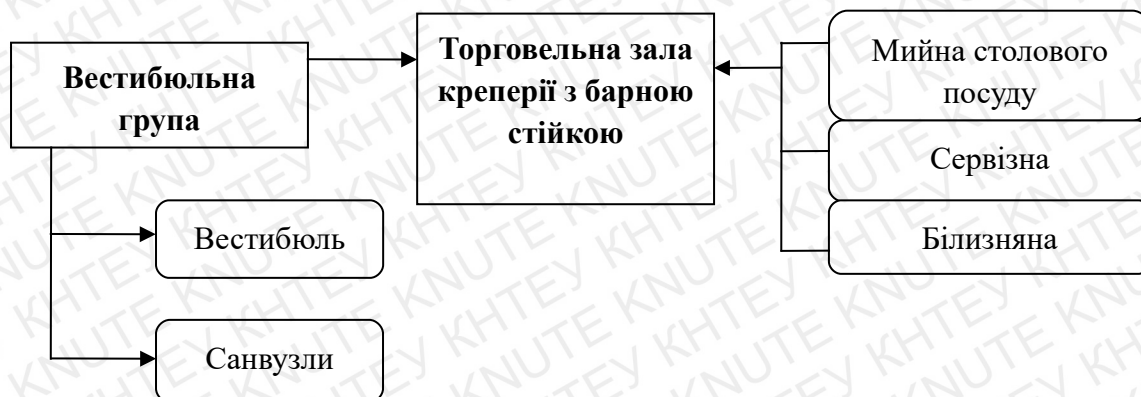


Рис.1.12. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів креперії

Процес обслуговування відвідувачів креперії «МуFAMILY» буде відбуватися у торговельній залі закладу та вестибюльній групі приміщень. Вхідною частиною креперії слугуватиме вестибюль, площею 11,0м². У цій же частині будівлі розміщуватимуться гардероб та санвузли для відвідувачів.

Площа торговельної зали креперії визначається за нормативними показниками: 1,6м² на 1 місце в залі, і тому становить 108,0 м² з урахуванням наявності барної стійки.

До структури приміщень санвузлів входять вхідний тамбур, туалетна кімната та кабінки вбиралень, загальною площею 8,0м². Передбачається проектування двох окремих вбиралень для чоловіків і жінок (Додаток Л).

У проєктованому закладі передбачається часткове обслуговування офіціантами. Споживач робитиме замовлення за столиком та барною стійкою. У випадку, коли страва чи напій пропонується на виніс, у столі відвідувача є вібро-зумер із червоним світлом. Коли пристрій спрацює, споживач може забрати замовлення.

При споживанні в залі процес обслуговування здійснює офіціант (приймає замовлення, вносить до системи автоматизації, прибирає використаний посуд та прибори, здійснює розрахунок).

Особливе місце при обслуговуванні відвідувачів займатиме барна зона. Адже в меню крєперії представлений широкий асортимент кави, чаю, кавових і чайних напоїв, охолоджувальних безалкогольних напоїв. Через барну стійку буде здійснюватися реалізація заказу млинців.

Враховуючи загальну площу устаткування, площа барної зони становить 12,0 м².

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування відвідувачів крєперії «МуFAMILY» з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004) наведена в таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Часткове обслуговування офіціантами				
<i>Первинного обслуговування</i>	Надання попередніх послуг	Автопарковка Вестибюль Санвузол Гардероб	Санітарне забезпечення; Гардеробна стійка	Адміністратор ; Відвідувач; Охоронець; Прибиральник
<i>Послуг харчування і відпочинку</i>	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування, відпочинку	Торговельна зала крєперії; Барна стійка	Меблі та обладнання торговельного залу; Столовий посуд; Столові набори; Барна стійка; Елементи інтер'єру	Адміністратор; Офіціант; Бармен; Відвідувач
<i>Допоміжна</i>	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; Мийна столового посуду та сервізна; Білизняна; Роздаткова	Торговельно-технологічне устаткування;	Бармен; Мийник столового посуду; Відвідувач

Для обслуговування відвідувачів креперії буде використовуватися порцеляновий, фаянсовий, керамічний та скляний посуд, набори. Для страв планується розробити паперову упаковку з логотипом закладу.

Проектована креперія надаватиме різноманітні послуги з реалізації страв власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування та відпочинку. У таблиці 1.11 наведено площі приміщень, де буде здійснюватися процес обслуговування у проектованому закладі.

Таблиця 1.11

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування відвідувачів у креперії «MyFAMILY» на 60 місць

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибюль	Служить вхідною частиною закладу, в якій розпочинається процес обслуговування. У цій частині будуть розміщуватися санвузли та гардероб.	11,0
Санвузли	Розміщуються у вестибюлі. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок.	8,00
Торговельна зала	У залі передбачені столики на 4 та 2 місць. Площа залу визначається за нормативом 1,6м ² на 1 місце в закладі. В залі також передбачена наявність барної стійки.	96+12=108 (з барною стійкою)

При здійсненні підбору меблів для споживачів слід вибрати ті, що забезпечать комфорт і зручність споживачам, будуть підтримувати стилістичний напрям і гармоніюватимуть з декоративним оформленням креперії. Розрахунок кількості меблів для відвідувачів креперії «MyFAMILY» наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Характеристика меблів торговельної зали креперії «МуFAMILY»
на 60 місць

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість, шт
Стіл двухмісний (круглий)	Ø800	2
Стіл чотирьохмісний	900*900	14
Стілець ресторанний	400*500	60
Барна стійка	2м погонних	1

Розрахунок меблів для офіціантів наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Добір меблів та устаткування для забезпечення процесу обслуговування споживачів

Тип меблів/ вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт
Сервант	1100*700	Зберігання наборів, посуду та скла	2
Стіл підсобний	400*700	Для обслуговування споживачів	4
Візок для посуду	500*400	Для транспортування використаного посуду	2

У проєктованій креперії передбачається застосування часткового обслуговування офіціантами. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що один офіціант може обслуговувати 30 місць в торговельній залі.

Таким чином, для обслуговування відвідувачів креперії «МуFAMILY» потрібно 2 офіціанти. Враховуючи режим роботи проєктованого підприємства, майже весь обслуговуючий персонал буде працювати в режимі «2 дні-через 2 дні». Отже, кількість офіціантів у креперії становитиме 4 особи (по 2 на кожен день).

Кількість та перелік персоналу, що обслуговуватиме споживачів креперії, наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу креперії
«MyFAMILY»**

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратори залу	-	2
Офіціанти	4	4
Бармени	4	2
Прибиральники залу	-	2
Мийники столового посуду	-	2
Охоронець	-	2
Разом		14

Управління персоналом, що забезпечують обслуговування споживачів креперії, буде здійснювати адміністратор.

Висновок: у процесі розробки проекту визначений асортимент продукції підприємства, складена виробнича програма креперії. Розроблення схеми технологічного процесу дозволило визначити оптимальний склад виробничих, торговельних, допоміжних, складських та ін. приміщень, встановити режими їх роботи та підібрати технологічне обладнання.

Розроблено схему технологічного процесу підприємства, що дозволяє визначити попередньо види приміщень.

За результатами технологічних розрахунків борошняного та дототівельного цехів підібране теплове, механічне та немеханічне обладнання, розрахована чисельність працівників цехів.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Креперія «MyFAMILY» на 60 місць буде розміщена в окремій одноповерховій будівлі.

Робоча площа закладу складає 302,00м² загальна площа підприємства 348,00м².

Складська група: комора сипучих продуктів та напоїв, молочно-жирова камера і камера фруктів та овочів (охолоджувальні камери), завантажувальна. Приміщення складської групи розміщено у південно-східній частині будівлі, що пов'язано із розташуванням ділянки для будівництва між вулицею Слов'янська та вулиця Паламарчука. Для зберігання молочно-жирової сировини, фруктів і напоїв передбачена охолоджувальні камери з режимом 0...+4С°. Зберігання денного запасу сировини різних товарних груп передбачене на окремих стелажах, задля дотримання товарного сусідства. Для зберігання сировини бакалійної групи та консервованих продуктів проектується комора сухих продуктів, оснащена стелажми та підтоварниками. Поряд розміщено комору інвентарю, де буде зберігатися нові комплекти посуду та необхідне технологічне приладдя.

Виробничі приміщення та допоміжні приміщення: борошняний цех і доготівельний цех. Розміщення борошняного та доготівельного цехів проектуємо зі встановленням зручного зв'язку між ними. Обидва цехи матимуть безпосередній доступ до мийної кухонного посуду та роздаткової. Сировина надходитиме зі складських приміщень за схемою (рис.2.1).

Мийну кухонного посуду розміщуємо між борошняним і доготівельним цехом. Мийна столового посуду зв'язана із роздатковою через вікно для приймання використаного посуду та окремий вихід із вікном для передавання чистого посуду.

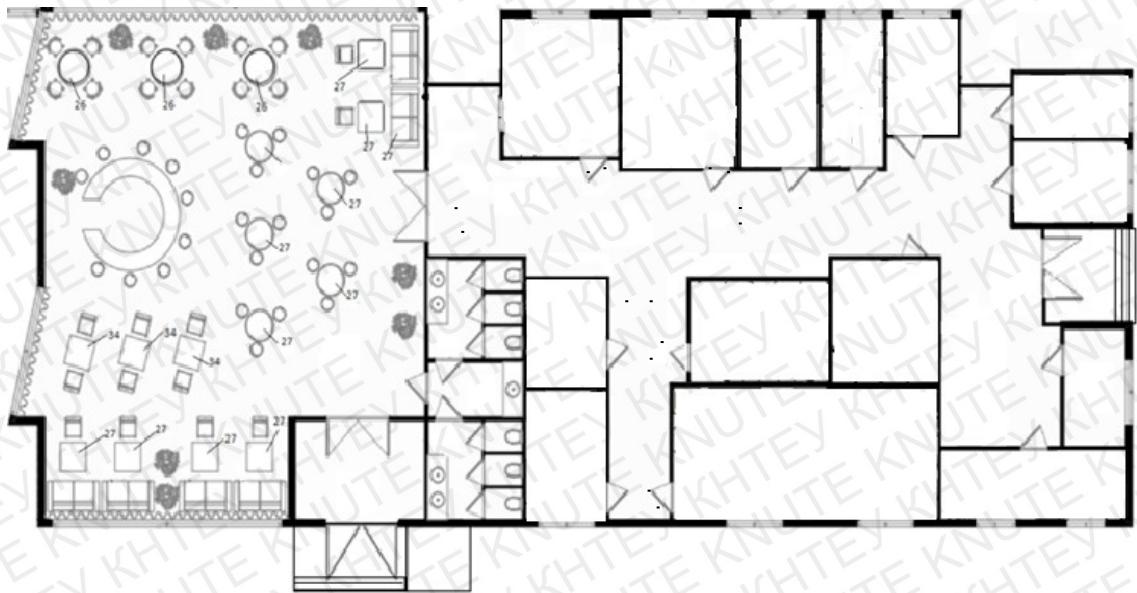


Рис.2.1. Схема надходження сировини до виробничих цехів.

Також оснащуємо мийну столового посуду стелажми та шафами для зберігання чистого посуду.

Торговельні приміщення: вестибюль, торговельна зала креперії з барною стійкою.

Адміністративно-побутові приміщення: кабінет зав. виробництвом, кабінет директора і санвузли, душова для персоналу, коридори, тамбури; приміщення розміщені з максимальним наближенням до робочих місць працівників: кабінет директора – поряд із офісом, приміщення офіціантів – поряд із приміщенням офісу. Приміщення із постійними робочими місцями забезпечені природним освітленням.

Архітектурні та ландшафтні рішення

Креперія «МуFAMELI» на 60 місць буде побудована у місті Ірпінь за адресою: площа Шевченка 1Б. Ця площа є початком пішохідної зони, що об'єднує вулиці Троїцьку, Гагаріна та Паламарчука. Площа Шевченка знаходиться у центрі міста поруч із туристичними дестинаціями віднесеними до переліку об'єктів історичної та культурної спадщини м. Ірпінь: Ірпінський історико-краєзнавчий музей, Свято-Троїцька церква РПЦ та музей Григорія Кочура, парк письменників, парк дружби ім. акад. Заріфи Алієвої. Має зручне

транспортне сполучення із залізничним вокзалом, автобусною станцією, маршрутами громадського транспорту: (маршрутних таксі № 15, 48, 45, 19, 20, 22, 64; автобусів № 54Б, 26, 65; тролейбусів № 08, 02, 21).

Загальний стиль містобудівного середовища – конструктивізм. Тому екстер'єр проєктованого закладу планується розробити таким, щоб він не дисонував із оточенням, але вигідно виділявся на загальному тлі.

Тому будівлю та внутрішній простір спроектовано у італійському стилі. Цей стиль поєднує лаконічність, естетичність та функціональність. Екстер'єр креперії буде створений поєднанням простих геометричних фігур (кругів і трикутників) і оздоблюватиметься екологічними дерев'яними балками темного кольору. Одна із стін головного фасаду має заокруглену форму та великі вікна, що дозволить відвідувачам насолоджуватися краєвидом на ландшафтну композицію перед головним входом до закладу і площі Шевченка. Для оформлення зеленої зони будуть використані низькорослі туї, ялівці, що є символом захисту та безпеки. Іншу стіну (із головним входом) із часом уквітчають цвітучі яскраво червоним кольором троянди. Екстер'єр створить враження невід'ємності креперії від самої природи.

Озеленення території закладу буде здійснюватись поступово, що забезпечить звикання мешканців міста до нового «Еко-об'єкта». Інтер'єр проєктованого закладу розроблено у стилі контемпорарі. Для нього є характерні простота, практичність та зрозумілість. Основними кольорами стануть: коричневий, білий, золотистий, колір натурального дерева. Яскравою деталлю стануть картини на стінах із квітковими візерунками. Стеля креперії буде стилізована під квітковий небосхил.

За допомогою озеленення територія креперії буде декоративно огорожена від тротуарних доріжок. Для цього планується використати топіарні насадження туї та ялівцю китайського. Вимощення пішохідних та автомобільних проїздів буде виконане штучним камінням. Дитячий майданчик буде вкритий кам'яним гравієм коричневого кольору.

На дитячому майданчику будуть встановлені гойдалка «Стренг» та ігровий комплекс «MisterCat» (для дітей 3-7 років) від KIDIGO (Україна), у складі двох гірок, перехідного містка на ланцюгу, двох драбинок різного типу.

Штучне освітлення території забезпечуватиметься вуличними ліхтарями розсіяного світла із живленням від сонячних батарей, що майже не споживатимуть електроенергії, встановленими на стовпах заввишки п'ять метрів. У зонах відпочинку та дитячого майданчика ліхтарі будуть обладнані датчиками руху, що вмикатимуть світло на найближчому світильнику.

На ділянці будівництва виділено такі зони: майданчик для автомобілів на 6 паркомісць (144,0м²), майданчик для збору відвідувачів (15,0м²), дитячий майданчик із фото зонами (121,0м²), розвантажувальний майданчик (187,0м²) та майданчик для сміттєзбірників (12,0м²).

Розташування окремих об'єктів на ділянці будівництва та благоустрою території зображено на кресленні «План благоустрою та схема проїзду до закладу ресторанного господарства» Рис 2.2.(ГЧ 2).

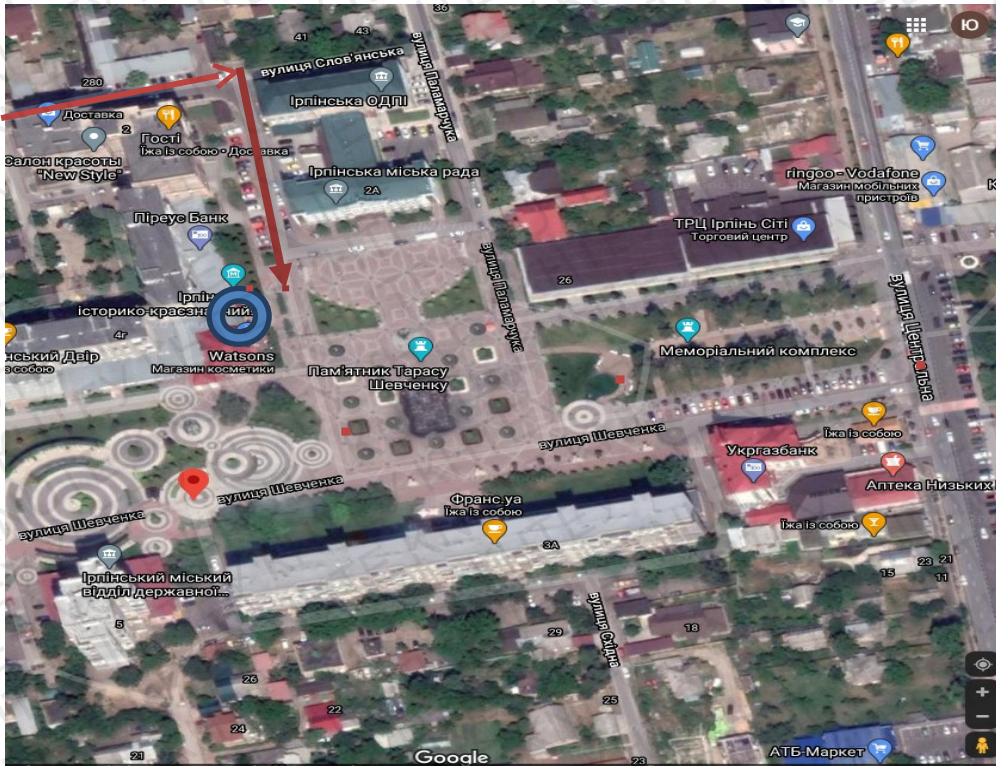


Рис.2.2. План благоустрою та схема проїзду до закладу ресторанного господарства.

2.3. Кошторис будівництва

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

$$V_{збр\ кафе} = 60 \times 1780 \times 0,95 \times 25,25 = 2561,86 \text{ тис. грн.}$$

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1.	Підготування території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	120,24
2.	<i>Основні об'єкти будівництва, у тому числі:</i>		
2.1	загальнобудівельні роботи	56%	2561,86
2.2	електротехнічні	6%	340,61
2.3	сантехнічні	5%	283,09
2.4	зв'язок і сигналізація	3%	169,86
2.5	устаткування, меблі та інвентар	30%	1701,55
Разом за підрозділом 2		100%	5177,21
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4%, глава 2	216,37
4.	Об'єкти енергетичного господарства	0,5%, глава 2	24,28
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3%, глава 2	14,99
6.	Зовнішні мережі і споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10%, глава 2	566,18
7.	Благоустрій та озеленення	3%, глава 2	169,85
Разом за підрозділом 1-7			6168,88
8.	Тимчасові будівлі та споруди	1%, сума за главами 1-7	68,92
9.	Інші роботи та витрати	6%, сума за главами 1-7	416,97
Разом за підрозділами 1-9			6654,77

Продовження таблиця 2.1

10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за главами 1-7	145,76
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за главами 1-9	36,29
12.	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за главами 1-7	421,14
Усього: базисна вартість будівництва			7257,96
<i>Розділ Б: Кошти за компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38%, сума за главами 1-9	2867,32
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	7%, від суми базисної вартості	556,81
Усього за розділом Б:			3424,13
Капітальні витрати за проектом		V_{A+B}	10682,09

Десять мільйонів шістсот вісімдесят дві тисячі дев'яносто гривень

Висновок: у розділі сформульовані основні дані та вимоги до планувального, архітектурного-будівельного, інженерного та технологічного рішення будівлі креперії на 60 місць, її основних параметрів з урахуванням технологічних і містобудівних вимог, зокрема:

✓ Наведена характеристика земельної ділянки креперії. Аналіз ділянки під забудову показав, що вона відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств такого типу, має зручний зв'язок із центром міста і вокзалами.

✓ Сформульовані основні дані та вимоги щодо: архітектурно-планувального рішення підприємства; наведена характеристика конструкцій, зовнішнього та внутрішнього дизайну закладу ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для легального та правочинного існування проєктованого млинцевого кафе «MyFAMILY» ми визначили організаційну структуру та правовий статус суб'єкта господарювання.

Після проведення порівняльного аналізу різних організаційно-правових форм суб'єктів господарювання, ми зупинили свій вибір на товаристві з обмеженою відповідальністю. Згідно з ним, кожний засновник несе майнову відповідальність у межах особистого внеску у статутний фонд. Тому млинцеве кафе «MyFAMILY» на 60 місць у місті Ірпінь буде зареєстроване як товариство з обмеженою відповідальністю.

Пакет документації, що необхідний та достатній для створення ТОВ, відповідно до чинного законодавства – Господарському кодексу України, Статті 24-й, складається з: Протоколів загальних зборів; Акту оцінювання майнових внесків учасників; Статуту; Установчого договору; реєстраційної картки; квитанції про сплату за державну реєстрацію; повідомлення про відкриття рахунку в банку; рахунки по сплату внеску до статутного фонду.

Розмір статутного фонду ТОВ має становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальних заробітних плат, виходячи із ставки мінімальної заробітної плати, яка з 1 січня 2020 року становить 5000 грн. Статутний фонд закладу, що проєктується, передбачається у розмірі 12,0 млн. грн.

Місія закладу: реалізація якісної та креативної млинцевої продукції власного виробництва, широкий асортимент млинцевих страв та різноманітних напоїв, з максимально комфортним та якісним обслуговуванням.

Одне з головних завдань проєктованого закладу – це презентація своєї млинцевої продукції серед споживачів та міцна закріплена позиція на ринку ресторанних послуг у місті Ірпінь. Забезпечення роботи кожного структурного підрозділу підприємства задля досягнення цілей підприємства в цілому та індивідуальних цілей співробітників (стабільна та своєчасна заробітна плата;

різноманітні види винагород). Стратегічні та тактичні цілі млинцевого кафе «MyFAMILY». наведено в таблиці 3.1

Таблиця 3.1

Цілі млинцевого кафе «MyFAMILY».

№ з/п	Рівень цілей визначення	Змістовне наповнення
1	<i>Ринкові</i>	Напрацювання та закріплення постійної клієнтської бази Забезпечення постійного стабільного приросту середньомісячного обсягу реалізації власної продукції Зайняття та закріплення на першому році роботи власної ніші ринку ресторанних послуг.
2	<i>Виробничі</i>	Скорочення тривалості без втрати якості обслуговування Поступове змінення обслуговування офіціантами на самообслуговування з використанням сучасних технологій Забезпечення впровадження міжнародної системи якості ISO 9000/2000 та HACCP Не допустити в поточному році порушень трудової та виробничої дисципліни Збільшення частки авторських та новітніх млинців до 10%
3	<i>Організаційні</i>	Ведення нових форм та стандартів у роботі обслуговуючого персоналу Підвищення продуктивності праці працівників виробництва на 5-8% за рахунок використання сучасних технологій та підбору нових страв меню
4	<i>Фінансово-економічні</i>	Досягнення протягом першого року функціонування проектного закладу умов безбитковості Забезпечення зростання фінансових результатів Забезпечення зниження рівня витрат за рахунок використання сезонної та місцевої сировини

Враховуючи концепцію та специфіку роботи млинцевого, проектованому закладу найкраще підходить лінійна структура управління.

Визначення структурних підрозділів та загальних вимог до організаційної структури буде проведено відповідно до організаційно-правового статусу та виробничої програми проектованого закладу.

Загальну характеристику чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства, що проектується, наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	5	6	17
Виробничий, разом у т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	18	20	57
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	9	9	26
Разом (персоналу закладу), осіб	32	35	

При визначенні системи та структури управління млинцевого кафе було враховано специфіку аналогічних закладів ресторанного господарства (рис.3.1)

Відповідно до структури управління було складено профіль людських ресурсів для млинцевого кафе (Додаток П). Загалом, проєктований заклад забезпечить робочими місцями 32 особи (5 – адміністративно-управлінський, 18 – виробничий, 9 – допоміжний персонал).

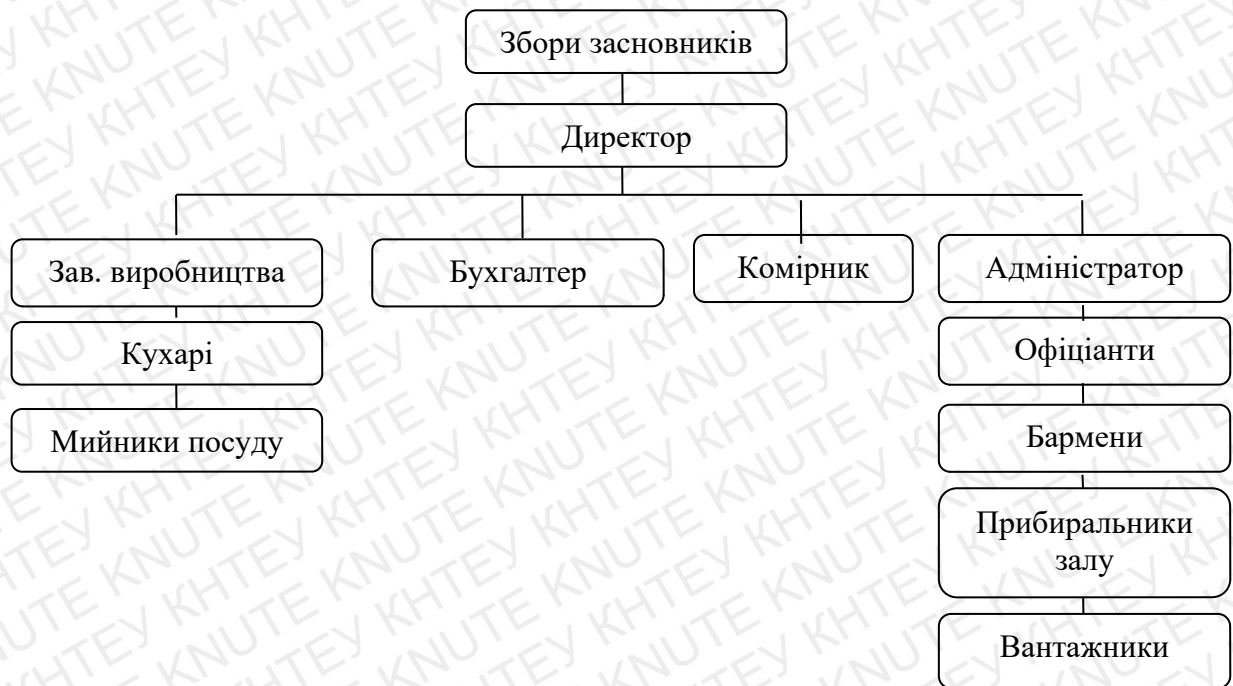


Рис.3.1. Структура управління млинцевого кафе «MyFAMILY»

3.2. Доходи. Витрати

Для визначення витрат та доходів проєктованого закладу ресторанного господарства було проведено низку розрахунків. Спершу ми визначили витрати відповідно до калькуляційних статей.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів визначена у додатку Р та таблиці 3.3 і становить 7036,5тис.грн.

Таблиця 3.3

План собівартості реалізованої продукції та товарів

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг, тис.грн	Середній процент націнки ЗРГ, %	Коефіцієнт торговельної націнки	Собівартість реалізованих продукції та товарів, тис.грн
1	Продукція власного виробництва	17050,44	150	25575,66	42626,1
2	Закупні товари	3996,75	150	5995,125	9991,87
3	Разом за рік	47967,6		31750,78	79718,38

Стаття 2. Планування витрат на фонд заробітної плати та преміального фонду проведено в додатку С. Відповідно до плану з праці проектового закладу (табл.3.4), витрати на оплату праці становлять 1657,661 тис.грн/рік.

Таблиця 3.4

План із праці проектового закладу

Показники	Умовні позн.	Розрахунок на місяць	Розрахунок на рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	32	32
Адміністративно персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	18	18
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	грн	230843,2	2770118,0
Адміністративно-управлінський персонал	грн	45362,4	544349,0
Виробничий (операційний) персонал	грн	121491,5	1457898,0
Допоміжний персонал	грн	63989,25	767871,0
Фонд додаткової заробітної плати	грн	31945,5	383346,0
Адміністративно-управлінський персонал	грн	7257,97	87095,7
Виробничий (операційний) персонал	грн	17008,81	204105,7
Допоміжний персонал	грн	7678,71	92144,5
Фонд оплати праці, усього	грн	138138,4	1657661,0
Адміністративно-управлінський персонал	грн	52620,4	631444,7
Виробничий (операційний) персонал	грн	13850,0	166200,4
Допоміжний персонал	грн	71668	860016,0
Фонд оплати праці у розрахунку на одного співробітника	грн	32256,61	387079,32
Адміністративно-управлінський персонал	грн	13524,1	162289,2
Виробничий (операційний) персонал	грн	10769,4	129232,8
Допоміжний персонал	грн	7963,11	95557,32

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок становить 22% від заробітної плати. Для нашого підприємства він становить 364, 7 тис.грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів (Додаток Т) визначаються за терміном корисного використання (табл.3.5) і становлять 719,9 тис.грн на рік.

Таблиця 3.5

Амортизаційні відрахування за основними видами основних фондів та інших нематеріальних активів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис.грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизованих засобів, тис.грн
Група 1 - земельні ділянки	113,24		
Група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	2491,21	15	176,1
Група 3 - будівлі, споруди	5661,84	20	283,1
Група 4 - машини та обладнання з них:	566,18	10	58,6
ЕОМ, інші машини для автоматичного оброблення інформації	226,47 28,31	10	22,6 2,8
Група 5 - транспортні засоби	16,99	5	3,4
Група 6 - інструменти, прилади	1698,55	10	175,0
Група 7 - тварини	-	-	-
Група 8 - багаторічні насадження	169,85	25	7,8
Група 9 - інші основні засоби	406,97	12	33,9
Група 10 - бібліотечні фонди	-	-	-
Група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-	-	-
Група 12 - тимчасові споруди	67,83	5	15,6
Група 13 - природні ресурси	-	-	-
Група 14 - інвентарна тара	-	-	-
Група 15 - предмети прокату	-	-	-
Група 16 - довгострокові біологічні активи	-	-	-
Разом амортизація основних засобів			778,9

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів (витрати на комунальні послуги). Для проектного підприємства вони становлять 237,47 тис.грн.

Таблиця 3.6

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2021 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати на електроенергію	27375, 15	2,13	58,31
Витрати на опалення	82,77	1611,58	133,39
Витрати на гарячу воду	317,7	98,49	31,29
Витрати на холодну воду	710,24	20,38	14,48
Разом			237,47

Відрахування до ремонтного фонду дорівнюють 0,8% від роздрібного товарообігу і становлять 140,8 тис.грн.

Стаття 6. Вартість використання малоцінних, швидкозношуваних предметів і становлять 134,238 тис.грн/рік.

Стаття 8. Єдиний податок, який становить 3% від доходу – 528,02 тис.грн.
Ліцензія на роздрібний продаж алкогольних напоїв – 8,0 тис.грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування, пакування та перепродажну підготовку продукції встановимо у розмірі 0,05% від роздрібного товарообороту. Таким чином вони становлять 8,8 тис.грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування.

Проектований заклад ресторанного господарства матиме на обіку один автомобіль для потреб персоналу. Використання – 80 робочих днів (за рік), 20 робочих днів (на квартал). Вартість бензину – 27,7 грн/л (місто Ірпінь та Ірпінська область), середня відстань для авто – 40 км.

У розрахунку на рік – 10637,0 грн; у розрахунку на квартал – 2659,2 грн.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства дорівнюють 0,03% від товарообороту і становлять 5,3 тис.грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати (реклама, маркетингові дослідження, тара, страхування майна, телефонні витрати) становлять 176,0 тис.грн.

Для комплексного аналізу доходів, витрат та прибутку використаємо CVP-аналіз (табл.3.7)

Таблиця 3.7

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності млинцевого кафе

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
1.Плановий товарообіг без ПДВ, грн	17691,2
2.Середній процент торговельної націнки, %	150
3. Змінні витрати, у тому числі:	7065,9
3.1.собівартість продукції, грн	7046,5
3.2. інші непрямі змінні витрати, грн	19,4
4.Маржинальний дохід, грн	10545,3
5. Постійні витрати, грн.	3986,73
6. Чистий прибуток, грн.	6549,6
7.Рівень змінних витрат, %	42,1
8. Точка беззбитковості, грн	3626,7
9. Маржинальний запас стійкості, %	385,1
10. Рентабельність товарообігу, %	38,2

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Цільовий (необхідний) прибуток проектного млинцевого кафе становить 12% від товарообігу і дорівнює 2112,06 тис.грн на рік. Основні результати діяльності закладу ресторанного господарства «МуFAMILY» на 2021 рік наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Основні результати діяльності десертного кафе «MyFAMILY» на 2021 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	17591,2
2	Собівартість реалізованої продукції	7036,5
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	4005,1
4	Прибуток від операційної діяльності	6549,6
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	6549,6
7	Податок на прибуток, 18%	1179,0
8	Чистий прибуток - можливий	5371,0
9	Рентабельність реалізації, %.	30,5
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	2111,06
11	Чистий прибуток – плановий	5371,0

Було розраховано основні показники рентабельності діяльності проектного млинцевого кафе і вони становлять: рентабельність операційної діяльності 30,5%; рентабельність поточних витрат 48,7%; рентабельність операційних витрат 134,2%.

Для розрахунку основних результатів діяльності млинцевого кафе за перші п'ять років діяльності ми прийняли середньорічні темпи зростання за 5-6% та рівень рентабельності на рівні 30%. Амортизаційні відрахування прийняті за перший рік та кориговані на коефіцієнт 0,95 на наступні роки. Це дало змогу визначити основні показники діяльності проектного закладу (табл. 3.9). Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом наведена у таблиці 3.10.

Таблиця 3.9

Планування основних результатів діяльності закладу на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн	Середньорічні темпи зростання,%	тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	17591,2	5	5371,0	30	733,5
2-й рік	18471,0	5	6982,3	30	696,8
3-й рік	19395,0	5	9077,0	30	661,98
4-й рік	20365,0	5	11800,1	30	628,9
5-й рік	21383,0	6	15340,1	30	597,44
Разом	97205,2		48570,5		3318,62

Таблиця 3.10

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні витрати, тис. грн., ІВ	Чистий прибуток, тис. грн., ЧП	Кумулятивний грошовий потік, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік, тис. грн.	Чистий приведений дохід, тис. грн., ЧПД
2020	22263,15	6104,5	5371,0	5170,5	-17092,65
2021		7679,1	13783,6	5513,6	-11579,05
2022		9738,98	23522,58	5931,04	-5648,01
2023		12429,0	35951,58	6413,4	765,4
2024		15937,54	51889,12	6964,7	7730,1
Разом	22263,15	51889,12	130517,88	29993,24	7730,2

Використовуючи отримані данні, ми змогли вирахувати за формулами 3.9, 3.10, 3.11 [10, с.283] індекс доходності проекту: 1,367; індекс рентабельності: 136,7%; та термін окупності проектного закладу: 3,7 роки.

Висновок. Період окупності інвестиційного проекту становить 3,7 роки, а рентабельність 136,7%. Отже, проектований заклад ресторанного господарства є конкурентноспроможним та може бути прийнятий до реалізації.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

Вивчаючи ринок ресторанних послуг у місті Ірпінь, було проведено ряд досліджень. Згідно з результатами досліджень створення закладу ресторанного господарства є обґрунтованим і доцільним.

На основі аналізу соціально-демографічного фактору виявлено, що основне населення міста Ірпінь становлять громадяни віком від 25 до 50 років. Основна частина платоспроможного населення – це студенти середніх і вищих навчальних закладів і працююче населення. Обраний район забудови є історичним та адміністративним центром міста, де розміщуються органи влади, культурні пам'ятки, музеї, школи та торговельні центри. Таке розташування має зручне сполучення з усіма транспортними вузлами міста. А отже, споживачі матимуть можливість безперешкодно відвідувати проєктований заклад.

З урахуванням впливу закладів-конкурентів та інших зовнішніх факторів, було обрано та обґрунтовано тип закладу ресторанного господарства, що проєктується.

Проєктований заклад ресторанного господарства – крєперія «MyFAMILY» на 60 місць. Заклад буде розміщений в одноповерховій будівлі за адресою: площа Шевченка, 3.

Під час роботи над проєктом було визначено денну прогнозовану динаміку відвідування, кількість споживачів за один робочий день та денну оборотність торговельного залу. Найбільш повно концепцію крєперії представлено за допомогою концептуального меню. Проаналізувавши результати досліджень, було визначено найоптимальнішу модель сервісного процесу, проведено розрахунок матеріально-технічного та кадрового забезпечення.

У випускному кваліфікаційному проекті наведено розроблену технологію млинцевого напівфабрикату на основі гречаного борошна з використанням рисового молока; технологію начинки з використанням гарбуза та олії виноградних кісточок для отримання виробів підвищеної харчової цінності та високої якості. Було розроблено рецептуру та технологію безглютенових млинчиків «Три бажання» покращеної біологічної цінності. Проведено органолептичну оцінку якості готової страви та досліджено вміст макро- та мікроелементів.

В архітектурній частині проекту було розраховано загальну площу будівлі (350м²). Розроблено об'ємно-планувальне, а також архітектурне (інтер'єр, екстер'єр креперії) та ландшафтне рішення. Згідно з розрахунками кошторису будівництва, вартість будівництва (капітальні вкладення) становить 10682,09 тис.грн.

В економічній частині проекту визначено організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства, здійснено побудову органів управління. Відповідно до розрахунків розроблено штатний розклад, спроектовано фонд основної заробітної плати та преміальний фонд. Проектований заклад ресторанного господарства зможе забезпечити робочими місцями 32 особи.

Для беззбиткового функціонування креперії у місті Ірпінь обрано націнку на продукцію у розмірі 150%. Таким чином, період окупності проектованого закладу становить 2,5 роки з індексом доходності 126,5%.

Отже, розроблений проект є конкурентноспроможним і прийнятним для реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архипов В.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторанні // В.В. Архипов, Т.В. Іванников, А.В. Архіпова. : «ІНКОС», 2007. 382 с.
2. Антонюк І.Ю. Технологія продукції ресторанного господарства. Опорний конспект лекції // А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк,. К.: 2009.
3. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. [Чинний від 2010-07-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009.49с (Національний стандарт України).
4. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
5. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
6. Услуги общественного питания. Общие требования: Міждержавний стандарт ГОСТ 30523 - 97.
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524- 97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
8. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.- 632 с.
10. Организация производства в общественном питании: Учеб.пособие для вузов /Е.Д. Аграновский и др. -М.: Экономика, 2010. – 453с.
11. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.
12. Литвиненко Т Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К.;; КНТЕУ, 2009. – 365с.

13. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М.: ЗАО "Издательство"Центрополиграф", 2009. – 453с.
14. Сало Я. М. „Організація обслуговування населення на підприємствах харчування”.- Львів : Афіша, 2011.- 336 с
15. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР. 5. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
16. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
17. Услуги общественного питания. Общие требования: Міждержавний стандарт ГОСТ 30523 - 97.
18. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524- 97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
19. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
20. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари" від 02.04.94р. № 215.
21. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Київський ун-т туризму, економіки і права / Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 352 с.
22. Агроновський Е. Д. Организация производства в общественном питании / Е. Д. Агроновский. – М. : Экономика, 2010. – 324 с.

23. Азарян О. М. Сегментація підприємств ресторанного бізнесу в Україні / О. М. Азарян, О. В. Сушко // Схід. – 2004. – Вип. 5 (63). – С. 48.
24. Апонін В. В. Організація і технологія надання послуг : навчальний посібник / В. В. Апонін, І. І. Олексин, Н. О. Шутовська, Т. В. Футало ; за редакцією професора В. В. Апоніна. – К. : Видавничий центр «Академія», 2006. – 311 с.
25. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис: особенности культуры и традиций питания народов мира : курс лекцій : учебное пособие / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К. : Атика, 2005. – 216 с.
26. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В. В. Архіпов. – К. : Центр учбової літератури ; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
27. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова та ін. – К. : ІНОКС, 2007. – 382 с.
28. Балабанова Л. В. Маркетинг : підручник / Л. В. Балабанова. – К. : ЗнанняПрес, 2004. – 645 с.
29. Балагдин-Малых В. В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы / В. В. Балагдин-Малых : Учебное пособие. – М. : Издательство Московского психолого-социального института ; Воронеж :Издательство НПО «МОДЭК», 2004. – 560 с.

Меню креперії (спеціалізованої закускової – млинцевої) «MyFAMILY»

Назва страви	Вихід, г
Фірмові млинці	
Млинці безглютенові «Три бажання».	200
Млинці з апельсиновим соком	250
Млинцеві зелені роли з сирною начинкою	200
Млинці з гречкою та грибами	250
Фаршировані млинці полуницею з йогуртом	200/30
Солоні млинці	
Млинці з сьомгою та маскарпоне	150
Млинці з рисового борошна з м'ясом	180
Млинець з куркою, грибами та сиром	180
Бретонські млинці з шинкою та яйцем	200
Млинці з печінкою	200
Рожеві млинці з плавленим сиром	250
Млинці з кукурудзяного борошна з грибами та сирним соусом	200/30
Млинці зі шпинатом	150
Млинці з капустою	200
Млинці з сиром кисломолочним та зеленю	150
Солодкі млинці	
Млинці «Креп Сюзетт»	200
Млинці з яблуками та корицею	200
Млинці з вишнею та м'ятою	200
Млинці з сиром кисломолочним та ізюмом	200
Млинець з бананом та шоколадом	150
Лимонні млинці	150
Млинці з маком	200
Шоколадно-кавові млинці	200
Борошняні страви	
Сирники з сметаною	150/20
Оладки з вишневим джемом	150/15
Соуси	
Вершково-часниковий	50
Сирний	50
«Баварський» (гірчиця в зернах, оцет яблучний, темне пиво, вода, мед)	50
«Пікантний»	50

Продовження додатку А

Сметаний з хріном	50
Сметана	50
Солодкі соуси	
Абрикосовий	50
Вершковий	50
Молочний	50
Шоколадний	50
Топінги	
Білий шоколад	30
Вишня	30
Карамель	30
Лісова ягода	30
Салати	
Салат із крабових паличок і кукурудзи (<i>крабові палички, яйця, огірок свіжий, кукурудза, майонез</i>)	230
«Столичний» (<i>курка, картопля, огірок солений, яйця, майонез</i>)	150
Салат «Дачний» (<i>мікс салату, свіжі помідори та огірки, гриби гливи з ніжною курячою печінкою та кедровими горішками, під соусом «Ткемалі»</i>)	200
Салат «Грецький» (<i>свіжі овочі, маслини, фета та оливкова олія, за класичним рецептом</i>)	230
Салат «Мохіто» (<i>мікс зелені з руколою, авокадо, ківі, огірок, лайм, гарбузове насіння під соусом «Мохіто»</i>)	230
«По-домашньому» (<i>огірок, помідори, оливкова олія</i>)	150
«Гостра фантазія» (<i>помідори, плавлений сирок, кукурудза консервована, часник, майонез</i>)	150
Супи	
Курячий бульйон	250/50
Суп овочевий	300
Окрошка овочева на кефірі	250
Десерти та борошняні кондитерські вироби	
«Bellissimo» (<i>легкий мус із полуницею та вершками</i>)	230
«Фондан» (<i>французький десерт, з шоколаду, що тане</i>)	150
Віденський струдель з яблуками, родзинками та горіхами (<i>подається з кулькою домашнього морозива та ванільним соусом</i>)	210/75/25
Чізкейк «Belvedere» фірмовий сирний десерт (<i>подається з апельсиновим соусом</i>)	150/25
«Фруктовий сад»	200/50

Продовження додатку А

Морозиво «Фрі» (дві кульки домашнього морозива в солодких кукурудзяних пластівцях, смажені у фритюрі)	120
Гарячі напої	
Кава еспрессо/американо	60/120
Кава капучино	300/250
Кава латте	350/250
Чай чорний «Lipton»	250
Чай зелений «Greenfield»	250
Чай фруктовий «Tess»	250
Какао з молоком	250
Холодні напої	
Вода мінеральна «Моршинська» газована	500
Вода мінеральна «Моршинська» негазована	500
Вода фруктова «Живчик» газована	500
Вода фруктова «Живчик» негазована	500
Сік «Садочок» (ананасовий, апельсиновий, виноградний, персиковий, мультівітамінний, томатний, яблучно-виноградний)	200/1000

Додаток В

Добова динаміка завантаження торгового залу креперії на 60 місць

Години роботи	Час харчування, хвилин	Оборотність місця за 1 год.	Коефіцієнт заповнення	Кількість відвідувачів, осіб
09:00-10:00	40	1,5	0,2	18
10:00-11:00	40	1,5	0,3	27
11:00-12:00	40	1,5	0,7	63
12:00-13:00	60	1,0	0,8	48
13:00-14:00	60	1,0	0,7	42
14:00-15:00	60	1,0	0,5	30
15:00-16:00	60	1,0	0,6	36
16:00-17:00	90	0,7	0,7	29
17:00-18:00	90	0,7	0,9	38
18:00-19:00	90	0,7	0,6	25
19:00-20:00	60	1,0	0,3	18
20:00-21:00	60	1,0	0,1	6
Всього споживачів за день (п_{заг})				380
Оборотність місця				6,3

Добова потреба в напівфабрикатах та сировині креперії

Товарна група	Назва сировини, напівфабрикатів	Добова потреба, кг	Гатунок, термічний стан	Термін постачання	Оптимальний обсяг запасу, кг
Молоко, жирові й кисломолочні продукти	Вершки, 30%	8,76	Охолоджені	Раз на 3 дні	26,28
	Сир вершковий, 30%	8,23	Охолоджений	Раз на 3 дні	24,69
	Молоко, 2,5%	21,15	Охолоджене	Раз на 3 дні	63,45
	Масло вершкове, 78%	2,73	Охолоджене	Раз на 3 дні	8,19
	Сир кисломолочний, 5%	0,72	Охолоджений	Раз на 3 дні	2,16
	Морозиво пломбір	2,16	Заморожене	Раз на 3 дні	6,48
	Кефір 2,5%	8,21	Охолоджений	Раз на 3 дні	24,63
	Йогурт, 2,2%	7,56	Охолоджений	Раз на 3 дні	22,68
	Плавлений сир, 55%	8,26	Охолоджений	Раз на 3 дні	24,78
	Всього		67,78		

Продовження додатку Г

М'ясо, птиця, субпродукти	Філе куряче	2,1	Охолоджене	Раз на 2 дні	4,2
	Печінка	1,5	Охолоджене	Раз на 2 дні	2,25
	Всього	3,6			6,45
Риба та морепродукти	Сьомга	1,7	Охолоджене	Раз на 2 дні	3,4
	Всього	1,7			3,4
Овочі та фрукти	Гарбуз	5,1	Свіжий вакуумований	Раз на 3 дні	15,3
	Шпинат	0,3	Свіжі	Раз на 3 дні	0,9
	Капуста	4,3	Свіжа	Раз на 3 дні	12,9
	Лимони	4,29	Свіжі	Раз на 3 дні	12,87
	Яблука	4,1	Свіжі	Раз на 3 дні	12,3
	Апельсини	7	Свіж	Раз на 3 дні	21
	Малина	0,8	Свіжа	Раз на 3 дні	2,4
	Вишня	1,6	Свіжа	Раз на 3 дні	4,8
	Банани	3,9	Свіжі	Раз на 3 дні	11,7
	Всього	31,39			94,39
Яйця	Яйця, шт	210	Свіжі	Раз на 2 дні	420
	Цукор	10,62	Запакований	Раз на 7 дні	74,34
	Борошно рисове	8,25	Запаковане	Раз на 7 дні	57,75

Продовження додатку Г

Бакалійні товари	Кукурудзяне борошно	5,23	Запаковане	Раз на 7 дні	36,61
	Борошно лляне	0,3	Запаковане	Раз на 7 дні	2,1
	Борошно пшеничне	10,78	Запаковане	Раз на 7 дні	75,46
	Олія соняшникова	0,27	Запакована	Раз на 7 дні	1,89
	Шоколад білий	10,87	Запакований	Раз на 7 дні	76,09
	Чай чорний «Lipton»	0,15	Запакований	Раз на 7 дні	1,05
	Кава чорна натуральна	1,87	Запакована	Раз на 7 дні	13,09
	Чай зелений «Greenfield»	0,1	Запакований	Раз на 7 дні	0,7
	Чай фруктовий «Tess»	0,21	Запакований	Раз на 7 дні	1,47
	М'ята сушена	0,12	Запакована	Раз на 7 дні	0,8
	Какао	0,56	Запаковане	Раз на 7 дні	3,92
	Перець червоний мелений	0,017	Запакований	Раз на 7 дні	0,12
	Сіль	0,3	Запакована	Раз на 7 дні	2,1
	Всього	47,087			215,4
Консервовані продукти	Сироп карамельний	0,14	Консервований	Раз на 7 дні	0,98
	Мед	0,52	Консервований	Раз на 7 дні	3,64
	Джем вишневий	1,02	Консервований	Раз на 7 дні	7,14
	Джем лісова ягода	0,53	Консервований	Раз на 7 дні	3,71
	Всього	2,21			15,47

Продовження додатку Г

Напої безалкогольні	Вода солодка газована (Живчик),л	28,5	У літрах	Раз на 7 дні	199,5
	Вода мінеральна «Моршинська»,л	12,5	У літрах	Раз на 7 дні	87,5
	Сік Садочок (яблучний, апельсиновий, вишневий, персиковий, ананасовий, мультифруктовий),л	9	Пакет	Раз на 7 дні	63
	Всього	50			350
Кондитерські вироби	«Bellissimo»	1,17	Свіже	Кожного дня	1,17
	«Фондан»	0,96	Свіже	Кожного дня	0,96
	Віденський струдель з яблуками, родзинками та горіхами	0,91	Свіже	Кожного дня	0,91
	Чізкейк	0,7	Свіжий	Кожного дня	0,7
	«Фруктовий сад»	0,90	Свіжий	Кожного дня	0,90
	Всього кондитерських виробів, кг	5,94			4,64
Всього сировини, кг	154,55			537,15	
Всього пляшок, л	50			350	

Додаток Д

Назва страви	Вихід, г	Кількість, порцій, п	Коефіцієнт трудомісткості К	Чисельність виробничих працівників, осіб
Млинці безглютенові «Три бажання»	200	20	0,3	0,014619883
Млинці з апельсиновим соком	250	21	1,4	0,0089547
Млинцеві зелені роли з сирною начинкою	200	12	2,1	0,0076754
Млинці з гречкою та грибами	250	40	2,3	0,00280214
Фаршировані млинці полуницею з йогуртом	200/30	40	1,9	0,00231481
Млинці з сьомгою та маскарпоне	150	20	0,3	0,014619883
Млинці з рисового борошна з м'ясом	180	27	0,8	0,052631579
Млинець з куркою, грибами та сиром	180	15	0,3	0,010964912
Бретонські млинці з шинкою та яйцем	200	32	2,3	0,00224172
Млинці з печінкою	200	23	2,4	0,134502924
Рожеві млинці з плавленим сиром	250	30	1,5	0,00137061
Млинці з кукурудзяного борошна з грибами та сирним соусом	200/30	20	0,3	0,014619883
Млинці зі шпинатом	150	20	0,3	0,014619883
Млинці з капустою	200	28	1,4	0,00213207
Млинці з сиром кисломолочним та зеленю	150	23	2,4	0,134502924
Млинці «Креп Сюзетт»	200	17	1,8	0,78947368
Млинці з яблуками та корицею	200	20	0,3	0,014619883
Млинці з вишнею та м'ятою	200	15	0,3	0,010964912

Продовження додатку Д

Млинці з сиром та кисломолочним ізюмом	200	23	0,7	0,039230019
Млинець з бананом та шоколадом	150	34	2,5	0,00258894
Лимонні млинці	150	23	0,7	0,039230019
Млинці з маком	200	20	0,3	0,014619883
Шоколадно-кавові млинці	200	17	1,8	0,78947368
Оладки з вишневим джемом	150/15	30	0,9	0,0082237
Десерти та борошняні кондитерські вироби				
Сирники з сметаною	150/20	15	0,3	0,0110964912
«Bellissimo» (легкий мус із полуницею та вершками)	230	25	2,1	0,127923977
«Фондан» (французький десерт, з шоколаду, що тане)	150	31	1,4	0,00132188
Віденський струдель з яблуками, родзинками та горіхами (подається з кулькою домашнього морозива та ванільним соусом)	210/75/25	20	2,3	0,134502924
Чізкейк «Belvedere» фірмовий сирний десерт (подається з апельсиновим соусом)	150/25	16	0,3	0,011695906
«Фруктовий сад» (солодкі трубочки з ягодами, подаються з домашнім морозивом або сметаною)	200/50	22	0,8	0,00536060
Всього працівників борошняного цеху				2,418899815=3
Морозиво «Фрі» (дві кульки домашнього морозива в солодких кукурудзяних пластівцях, смажені у фритюрі)	120	23	0,7	0,039230019

Курячий бульйон	250/50	25	2,1	0,127923977
-----------------	--------	----	-----	-------------

Продовження додатку Д

Суп овочевий	300	26	3,1	0,196393762
Окрошка овочева на кефірі	250	25	2,1	0,127923977
Всього працівники доготівельного цеху				1,4914717350=2

Цех	Розрахункова кількість кухарів, осіб (N1)	Розряд
Борошняний	2,41	4
Доготівельний	1,49	4-5
Разом	3,90	

Графік погодинної реалізації продукції млинцевого кафе

Години роботи	Кількість порцій, шт	9:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00
Кількість споживачів у години роботи		18	27	63	48	42	30	36	29	38	25	18	6
Коефіцієнт перерахунку		0,04	0,07	0,1	0,1	0,08	0,1	0,09	0,1	0,16	0,1	0,04	0,01
Борошняні страви	570												
Млинці безглютенові «Три бажання»	20	0	2	2	1	3	2	2	1	3	2	2	0
Млинці з апельсиновим соком	21	2	2	2	1	3	1	2	1	3	2	2	0
Млинцеві зелені роли з сирною начинкою	12	0	2	1	2	1	0	2	0	2	0	2	0
Млинці з гречкою та грибами	40	4	4	2	3	4	4	3	3	2	4	3	4
Фаршировані млинці полуницею з йогуртом	40	4	4	2	3	4	4	3	3	2	4	3	4
Млинці з сьомгою та маскарпоне	20	2	2	0	1	3	2	2	1	0	2	2	3
Млинці з рисового борошна з м'ясом	27	2	4	0	1	3	2	2	2	2	2	2	3
Млинець з куркою, грибами та сиром	15	3	2	1	2	1	0	2	0	2	0	2	0
Бретонські млинці з шинкою та яйцем	32	4	0	2	3	4	4	3	3	2	0	3	4
Млинці з печінкою	23	2	3	2	1	3	1	2	1	3	2	3	0
Рожеві млинці з плавленим сиром	30	4	0	2	3	4	4	3	3	2	0	3	2
Млинці з кукурудзяного борошна з грибами та сирним соусом	20	2	2	0	1	3	2	2	1	0	2	2	3
Млинці зі шпинатом	20	2	3	2	1	3	2	0	1	0	2	2	2
Млинці з капустою	28	2	4	0	1	3	2	2	2	3	2	2	3
Млинці з сиром кисломолочним та зеленою	23	2	3	2	1	3	1	2	1	3	2	3	0
Млинці «Креп Сюзетт»	17	3	2	1	2	1	1	2	0	2	0	2	1
Млинці з яблуками та корицею	20	2	2	0	1	3	2	2	1	0	2	2	3
Млинці з вишнею та м'ятою	15	3	2	1	2	1	0	2	0	2	0	2	0

Продовження додатку Е

Млинці з сиром кисломолочним та ізомом	23	2	3	2	1	3	1	2	1	3	2	3	0
Млинець з бананом та шоколадом	34	4	2	2	3	4	4	3	3	2	2	3	4
Лимонні млинці	23	2	3	2	1	3	1	2	1	3	2	3	0
Млинці з маком	20	2	3	2	1	3	2	0	1	0	2	2	2
Шоколадно-кавові млинці	17	3	2	1	2	1	1	2	0	2	0	2	1
Оладки з вишневим джемом	30	4	0	2	3	4	4	3	3	2	0	3	2
Супи	76												
Курячий бульйон	25	2	3	2	1	3	2	2	1	3	2	3	1
Суп овочевий	26	2	4	0	1	3	2	2	2	2	1	2	3
Окрошка овочева на кефірі	25	2	4	2	1	3	1	2	1	4	2	3	0
Десерти та борошняні кондитерські вироби	152												
Сирники з сметаною	15	3	2	1	2	1	0	2	0	2	0	2	0
«Bellissimo»	25	2	3	2	1	3	2	2	1	3	2	3	1
«Фондан»	31	4	1	2	3	4	4	3	3	2	0	3	2
Віденський струдель з яблуками, родзинками та горіхами	20	2	3	2	1	3	2	0	1	0	2	2	2
Чізкейк «Belvedere» фірмовий сирний десерт	16	3	2	1	2	1	0	2	0	2	1	2	0
«Фруктовий сад»	22	2	3	2	2	3	2	0	2	0	2	2	2
Морозиво «Фрі»	23	3	3	2	1	3	2	1	1	1	2	2	2

Додаток Ж

Розрахунок площі борошняного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Лінія підготовчих операцій					
Стелаж стаціонарний	Efest СТ-4	1	1100	600	1,08
Підтоварник	Efest ПТ	1	1000	800	0,8
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Стіл виробничий	APACH AFM02	1	1420	700	1
Стіл з мийною ванною	Efest BC-2	1	1100	500	0,55
Мийні ванни для яєць	ТЕХНО2	1	500	500	0,25
Бак для збирання відходів	Efest	1	600	600	-
Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Шафа холодильна	APACH F700TN	1	710	800	0,57
Просіювач	Empire 9748	2	105	95	0.9
Овоскоп	ОВ-1-60-1	1	410	290	-
Лінія приготування тіста					
Стіл виробничий	Efest СПП	2	1000	600	1,2
Стелаж пересувний	Efest СТК-1-18GN1/1	1	800	600	0,48
Полиця настінна	Efest ПК-2	1	1200	350	-
Універсальна кухонна машина	Kenwood KVL 8470S Chef XL	1	300	420	-
Лінія формування, смаження виробів					
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Стіл виробничий	Efest СПП	2	1000	600	1,2

Продовження додатку Ж

Млинниця	Gastrorag JB-36	2	420	405	-
Стелаж пересувний	Efest CTK-2-36GN1/1	1	400	600	0,24
Плита індукційна	Ergo IHP-1607 BI-VI-5	2	7.5	28	0.14
Полиця настінна	Efest ПК-2	1	1200	350	-
Площа устаткування					8,52

Розрахунок площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Лінія підготовчих операцій гарячого відділення					
Стелаж стаціонарний	Efest CT-4	1	1100	600	1,08
Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	1	1420	700	1
Водонагрівач	Efest KHE-25	1	400	250	-
Плита індукційна	Ergo IHP-1607 BI-VI-5	2	7.5	28	0.14
Стіл із ванною мийною	Efest СППВС -1	1	1000	600	0,6
Фритюрниця	HURAKAN HKN-FT66N	1	330	460	-
Підтоварник	FETW-53D	1	1000	500	1.06
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Шафа холодильна	APACH F700TN	1	710	800	0,57
Блендер ручний	Kenwood HDP 401	1	73	73	-
Паровенкомат	Unox XEFT06EUEL LVDR	1	800	829	0.65
Стелаж пересувний	DRTE-43	1	1330	800	-
Ванна мийна	Efest BC-2	1	1100	500	0,55
Блендер ручний	BRAUN MQ 3135 WH	1	110	105	-

Продовження додатку Ж

Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Стіл виробничий	Efest СПП	2	1000	600	1,2
Бак для збирання відходів	Efest	1	600	600	-
Лінія підготовчих операцій холодного відділення					
Стіл виробничий	Efest СПП	2	1000	600	1,2
Ванна мийна	Efest ВС-2	1	1100	500	0,55
Стелаж стаціонарний	Efest СТ-4	1	1100	600	1,08
Міксер	Kenwood KVC3110	1	30	40	-
Шафа холодильна	APACH F700TN	1	710	800	0,57
Лінія приготування начинок					
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Полиця настінна	Efest ПК-2	1	1200	350	-
Плита індукційна	APACH APRI-77P	1	700	700	0,49
Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	1	1420	700	1
Універсальна кухонна машина	Kenwood KVL 8470S Chef XL	1	300	420	-
Блендер ручний	BRAUN MQ 3135 WH SAUSE	1	110	105	-
Площа устаткування					10,93

**Розрахунок площі мийної столового посуду та сервізної,
мийної кухонного посуду**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа м устаткування,
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду та сервізна					
Посудомийна машина	ATA B50	1	600	600	0,36
Стіл завантажувальний	Efest CP	1	800	600	0,48
Стіл розвантажувальний	Efest CP	1	800	600	0,48
Стіл для збирання відходів	Efest СПО	1	800	600	0,48
Ванна мийна (двосекційна)	Efest BC-2	2	1100	500	1,1
Утилізатор відходів	WasteKing 750	2	-	-	-
Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Шпилька для підносів	Efest СТК-2	1	400	600	0,48
Стелаж стаціонарний	Efest СТ-4	2	1100	600	2,16
Бак для збору відходів	Efest	1	400	400	-
Шафа для посуду	ШП-4	2	700	600	0,84
Водонагрівач	Efest КНЕ-25	1	400	250	-
Полиця настінна	Efest ПК-5	2	800	200	-
Площа обладнання мийної столового посуду					6,63

Мийна кухонного посуду					
Ванна мийна (двосекційна)	Efest BC-2	1	1100	500	0,55
Стелаж стаціонарний	Efest CT-4	2	1000	600	1,2
Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Полиця настінна	Efest ПК-2	2	1200	350	-
Бак для збирання відходів	Efest	1	400	400	-
Площа обладнання мийної кухонного посуду					2,5

Найменування приміщень	Площа приміщень, м²
Приміщення для відвідувачів	
Торгівельна зала з барною зоною	108,00
Вестибюль	11,00
Туалетні кімнати для відвідувачів	8,00
Разом	127,00
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	27,00
Борошняний цех	21,00
Мийна столового посуду	18,00
Мийна кухонного посуду	7,00
Роздавальна	9,00
Разом	80,00
Складські приміщення	
Приміщення холодильних камер	9,00
Комора сипучих продуктів та напоїв	10,00
Завантажувальна	16,00
Разом	35,00
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	8,00
Кабінет зав. виробництва	6,00
Офіс	12,0
Приміщення персоналу	6,00
Гардероб та душові для персоналу	11,00
Комора інвентарю	6,00

Продовження додатка Л

Білизняна	7,00
Теплопункт	6,00
Разом	62
Корисна площа закладу,Sk	304,00
Загальна площа підприємства	350,00

Позиція	Категорії	Норма	Факт	Ставка	Мотивація	
					План	Факт
Управління				12000	6000	2400
	Закупка продуктів	36%	33%		1200	1200
	Витрати на персонал	23%	22%		1200	1200
	Маркетинг	7%	13%		1200	
	Операційні витрати	5%	5%		1200	
	Адміністративні витрати	5%	1%		1200	
Менеджери				7500	750	0
	Контроль і планування операційних витрат	5%	5%		750	
Шеф-повар				12000	3600	3600
	Закупівля продуктів для кухні	32%	27%		1200	1200
	Товарний запас кухні	10%	4%		1200	1200
	ЗП фонд	51500	44000		1200	1200
Старший бармен				11000	2750	1100
	Закупівля товарів бару	33%	37%		1100	
	Товарний запас бару б/а	20%	25%		550	
	ЗП фонд	39000	33683		1100	1100
Разом					13100	7100

Види основних фондів	Первісна	Норма	Залишкова вартість / сума амортизації, тис. грн.
----------------------	----------	-------	--

	вартість, тис. грн.	амортиза ції, %	1-й квартал	2-й квартал	3-й квартал	4-й квартал	Разом за рік
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Перша група – будівлі споруди	13816,8	2					
Залишкова вартість на початок кварталу				13540,4	13269	13004,2	
Сума амортизації			276,34	270,81	265,39	260,09	1072,6 3
2. Друга група – основних фондів							
1. Холодильне обладнання	122,5	10					
Залишкова вартість на початок кварталу				110,25	99,22	89,3	
Сума амортизації			12,25	11,03	9,92	8,93	42,13
2. Механічне обладнання	73	10					
Залишкова вартість на початок кварталу				65,7	59,13	53,23	
Сума амортизації			7,3	6,57	5,9	5,32	25,09
3. Теплове обладнання	76,1	10					
Залишкова вартість на початок кварталу				68,49	61,64	55,47	
Сума амортизації			7,61	6,85	6,17	5,55	26,18
4. Торговельне обладнання	36,4	10					
Залишкова вартість на початок кварталу				32,76	29,48	26,53	
Сума амортизації			3,64	3,28	2,95	2,65	12,52
5. Вимірювальне обладнання	5,3	10					
Залишкова вартість на початок кварталу				4,77	4,29	3,86	
Сума амортизації			0,53	0,48	0,43	0,39	1,83
6. Меблі інше офісне обладнання	208,3	10					
Залишкова вартість на початок кварталу				187,47	168,72	151,85	
Сума амортизації			20,83	18,75	16,87	15,19	71,64
7. Автотранспорт	55,7	10					
Залишкова вартість на початок кварталу				50,13	45,12	40,61	
Сума амортизації			5,57	5,01	4,51	4,06	19,51

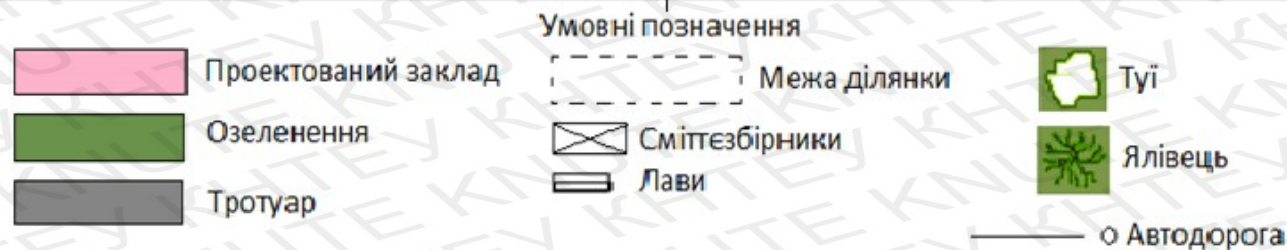
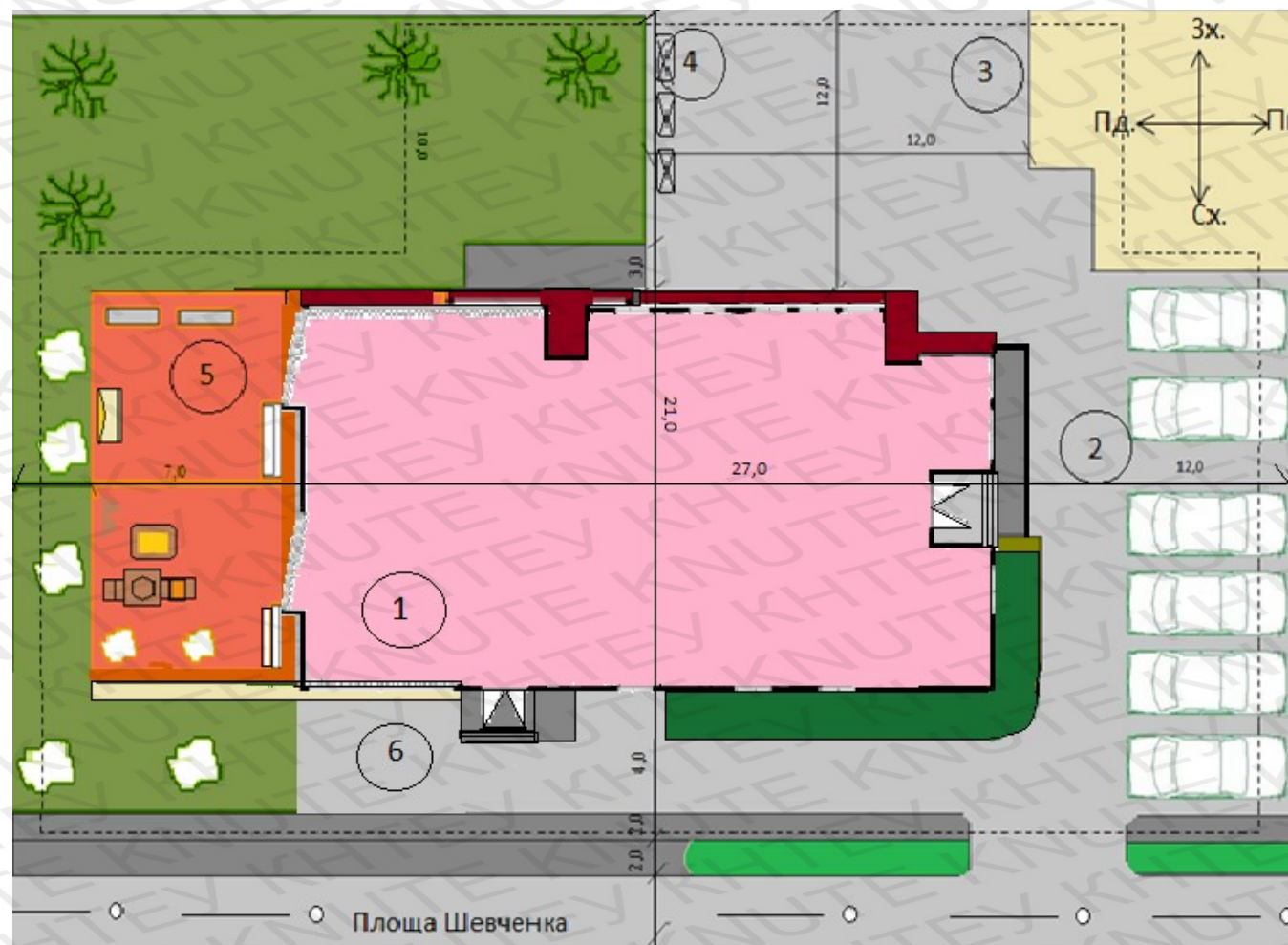
Продовження додатку Т

Разом по 2-й групі амортизації.				519,57	467,6	420,85	
---------------------------------	--	--	--	--------	-------	--------	--

Залишкова вартість на початок кварталу							
Сума амортизації			57,73	51,97	46,75	42,09	198,9
3.Третя група основних фондів	5	6					
Залишкова вартість на початок кварталу				4,7	4,42	4,16	
Сума амортизації			0,3	0,28	0,26	0,24	1,08
Четверта група основних фондів							
4.1. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	30	15					
Залишкова вартість на початок кварталу				25,5	21,67	18,42	
Сума амортизації			4,5	3,83	3,25	2,76	14,34
4.2. Телефони	7,5	15					
Залишкова вартість на початок кварталу				6,37	5,38	4,57	
Сума амортизації			1,13	0,96	0,81	0,67	3,57
Разом по 4-й групі амортизації: Залишкова вартість на початок кварталу				31,87	27,05	22,99	
Сума амортизації			5,63	4,79	4,06	3,43	17,91
Разом амортизація основних фондів.			340	327,85	316,46	305,85	1290,5

Показники	Ваговий коефіцієнт	кафе «MyFAMILY»	
		Бали	Зважена оціна
Якість кулінарної продукції	0,20	7	1,4
Якість обслуговування	0,25	8	2
Місце розташування	0,12	10	1,2
Рівень цін	0,15	9	1,35
Комфортні умови та інтер'єр	0,25	10	2,5
Місткість закладу	0,03	9	0,27
Сума балів	1	-	8,72

План благоустрою М 1:500

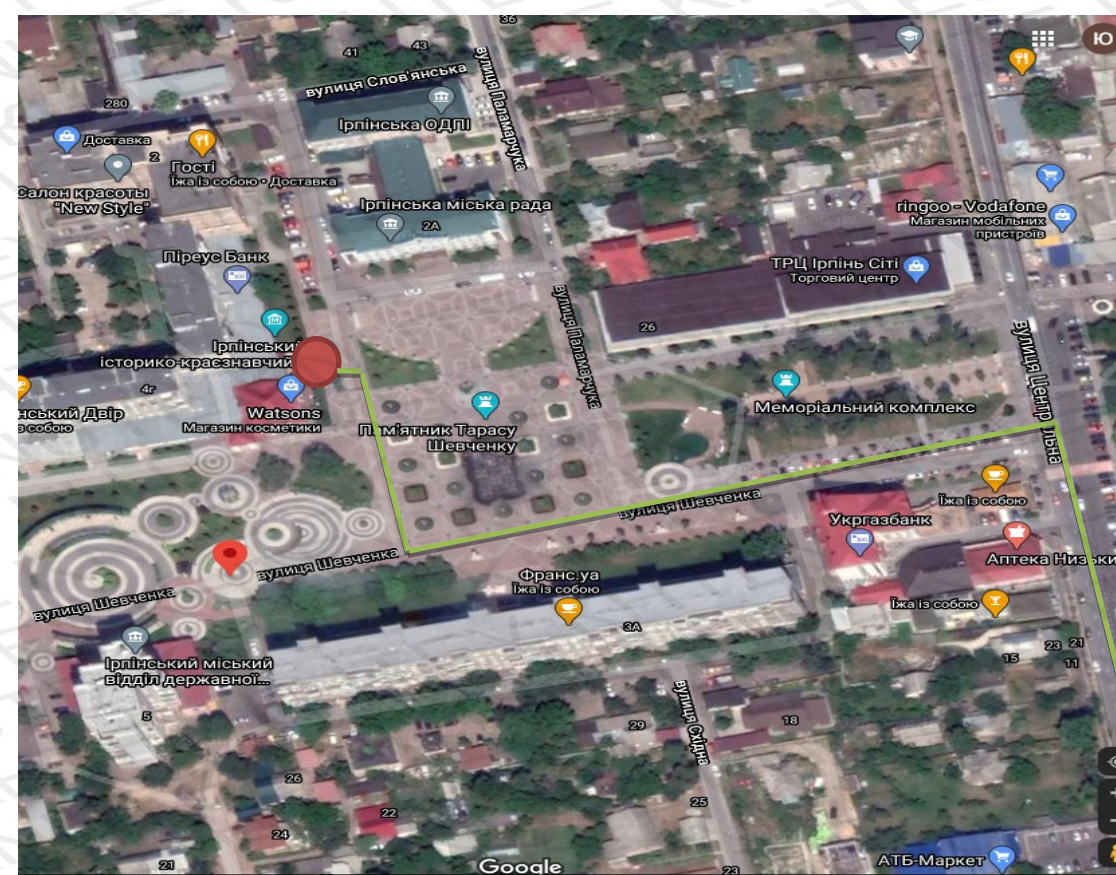


Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан	60 місць
2	Стоянка для автомобілів	6 місць
3	Розвантажувальний майданчик	187 м ²
4	Майданчик для сміттезбірок	15 м ²
5	Літній майданчик з фото зоною	121 м ²
6	Майданчик для збору відвідувачів	12 м ²

Як нас знайти

Схема проїзду до закладу ресторанного господарства



				КНТЕУ 8.181.20 07М-18 з.ф.н ВКП,ГЧ			
				ПРОЕКТ КРЕПЕРІЇ НА 60 МІСЦЬ У ІРПІНСЬКОМУ РАЙОНІ М.ІРПІНЬ			
	ППП	Підпис	Дата	Креперія на 60 місць	Стадія	Аркуш	Аркуші
Зав. кафедри	Федорова Д.В.				Н	І	3
Керівник	Антонюк І.Ю.						
Студент	Момот Ю.С.			План благоустрою території та схема проїзду ресторанного господарств М 1:500	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2м курс, 7 група		

Харчова та біологічна цінність млинцевого напівфабрикату із використанням гречаного борошна та рисового молока, на 100 г

Показник	Контроль	Дослід	Різниця, %
Білки, г	7.5	8.52	13.7
Вуглеводи, г	58.5	54.1	-8.0
у т.ч. харчові волокна, г	2.3	4.6	у 2 рази
Мінеральні речовини, мг			
Кальцій	41.0	70.0	70.7
Калій	112.0	235.0	у 2.1 рази
Магній	13.6	42.2	у 3.1 рази
Фосфор	77.0	191.0	у 2.48 рази
Вітаміни, мг			
B ₁	0.107	0.102	- 4.9
B ₂	0.054	0.102	89.0
B ₆	0.115	0.242	у 2.1 рази
PP	2.11	5.91	у 2.8 рази

Модель якості млинчиків «ТРИ БАЖАННЯ» з використанням гречаного борошна та рисового молока.

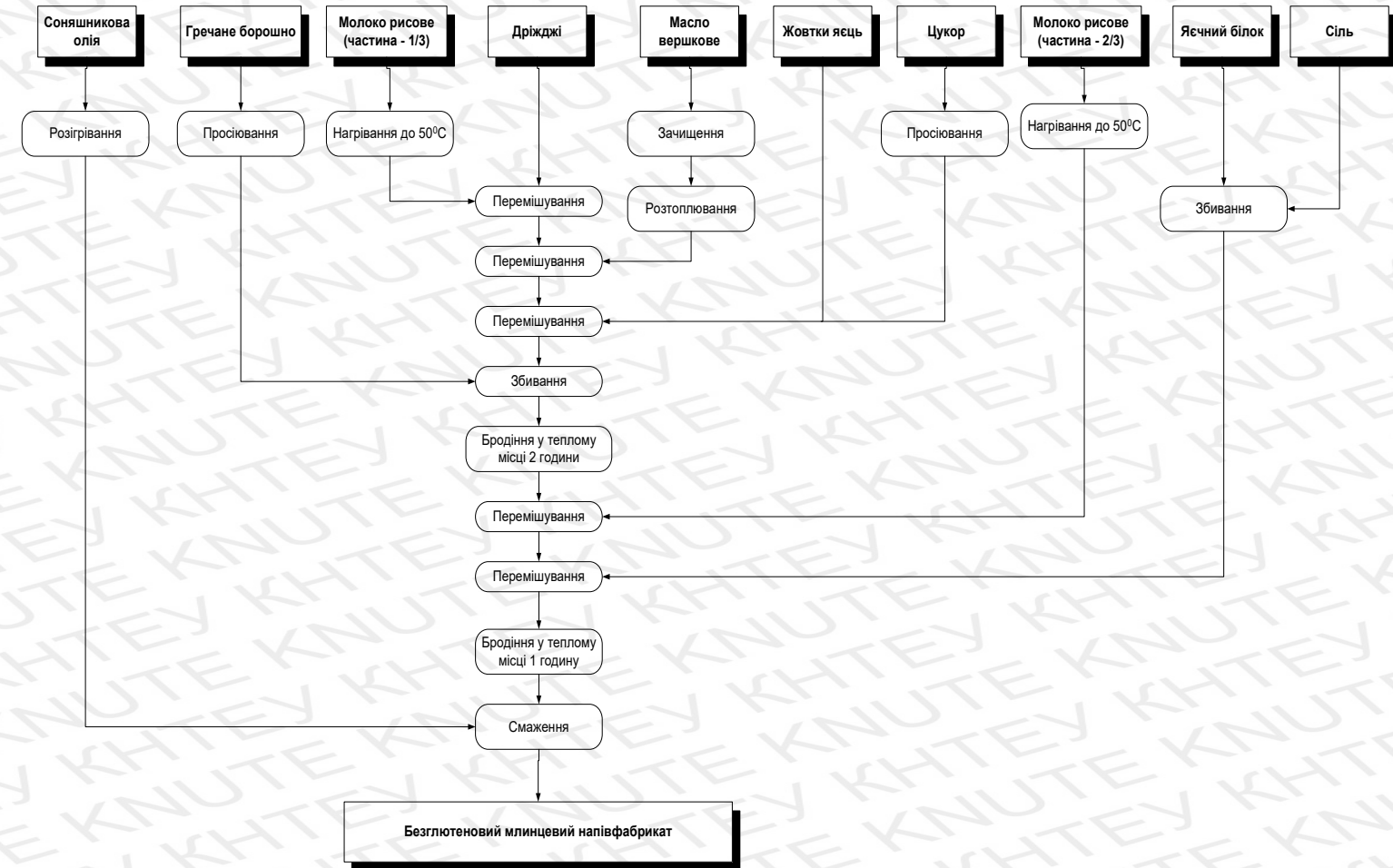
Кля (од)



Виготовлення млинчиків «ТРИ БАЖАННЯ» з використанням гречаного борошна та рисового молока.



Технологічна схема виробництва «Млинцевого напівфабрикату» з гречаного борошна та рисового молока



КНТЕУ 8.181.20 07М-18 з.ф.н ВКП,ГЧ						
7						ПРОЕКТ КРЕПЕРІЇ НА 60 МІСЦЬ У ІРПІНСЬКОМУ РАЙОНІ М.ІРПІНЬ
	ППП	Підпис	Дата		Креперія на 60 місць	Стадія Н
Зав. кафедри	Федорова Д.Вю.					Аркуш І
Керівник	Антонюк І.Ю.					Аркуші 4
Студент	Момот Ю.С.				Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 6 курс, 7м група



Е

коплікація приміщень

№	Найменування приміщень	Площа
Приміщення для персоналу		
1	Вестибюль	11,00
2	Торгівельна зала з барною зоною	108,00
3	Санвузол	8,00
Виробничі приміщення		
4	Роздавальна	9,00
5	Мийна столового посуду	18,00
6	Доготівельний цех	15,00
7	Борошняний цех	29,00
8	Мийна кухонного посуду	7,00
Складські приміщення		
9	Приміщення холодильних камер	9,00
10	Комора сипучих продуктів та напоїв	10,00
11	Завантажувальна	16,00
Адміністративно-побутові		
12	Офіс	12,00
13	Білизняна	7,00
14	Комора інвентарю	6,00
15	Кабінет зав. виробництвом	6,00
16	Кабінет директора	8,00
17	Приміщення персоналу	6,00
18	Теплопункт	6,00
19	Гардероб та душові для персоналу	11,00
	Корисна площа закладу, Sk	302,00
	Загальна площа підприємства	348,00

КНТЕУ 8.181.20 07М-18 з.ф.н ВКП,ГЧ							
ПРОЕКТ КРЕПЕРІЇ НА 60 МІСЦЬ У ІРПІНСЬКОМУ РАЙОНІ М.ІРПІНЬ							
				Стадія	Аркуш	Аркуші	
Зав. кафедри	ППП	Підпис	Дата	Креперія на 60 місць	Н	III	3
Керівник	Федорова Д.В.						
Студент	Антонюк І.Ю.						
	Момот Ю.С.			План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2м курс, 7 група		

№	Устаткування	Марка, тип	К-сть шт..	Габаритні розміри,мм	
				l	b
1	Стелаж стаціонарний	Efest CT-4	7	1100	600
2	Стіл стаціонарний	APACH AFM02	1	1420	700
3	Бак для збирання відходів	Efest	4	300	300
4	Посудомийна машина	ATA B50	2	600	600
5	Стіл завантажувальний	Efest CP	1	800	600
6	Стіл розвантажувальний	Efest CP	1	800	600
7	Стіл для збереження відходів	Efest СПО	1	800	600
8	Рукомийник	Efest ПІМ-01	4	500	500
9	Шпильне для підносів	Efest СТК-2	1	400	600
10	Шафа для посуду	ШП-4	1	700	600
11	Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	2	1420	700
12	Водо нагрівач	Efest KHE-25	2	400	250
13	Плита індукційна	APACH APRI-77P	5	700	700
14	Фритюрниця	HURAKAN HKN-FT66N	1	330	460
15	Підтоварник	FETW-53D	2	1000	500
16	Шафа холодильна	APACH F700TM	3	710	800
17	Паровенкомат	Unox XEFTO6EUPELL VDR	1	800	829
18	Ванна мийна	Efest BC-2	4	1100	500
19	Стіл виробничий	Efest СІПІ	7	1000	600
20	Мийна ванна для яєць	TEXHO2	1	500	500
21	Просіювач	Empire 9748	2	105	95
22	Стелаж пересувний	Efest СТК-1-18GN1\1	3	800	600
23	Стелаж виробничий	Efest CT-4	7	1100	600
24	Шафа виробнича	ERTD56	7	710	800
25	Робочий стіл	YGDT7	5	700	700
26	Стіл чотирьох місний	GHU67	3	1100	400
27	Стіл трьох місний	YTer56	2	1200	400
28	Ваги електронні	Gdft5	3	30	40
29	Міксер універсал	REW790	1	30	40
30	Бендер ручний	09YWE	1	110	105
31	Овоскоп	7GKO6G	1	410	290
32	Універсальна кухонна машина	Kenwood KVL 8470Chef XL	2	300	420
33	Полиця настільна	Efest ПІК-2	7	105	200
34	Стіл двох місний	GDE65	3	800	800
35	Млиниця	Gastrorag JB-36	2	420	405
36	Блендер ручний	BRAUN MQ 3135 WH	3	110	105
37	Утилізатор відходів	WasteKing 750	2	110	105