

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект кафе-кондитерської на 60 місць у Деснянському районі
м. Києва»**

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

О.Д. Нікітін

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

М.П. Перепелиця

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

А.М. Расулова

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

М.Ф. Кравченко

Київ 2020

ЗМІСТ

Вступ

1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

1.1. Концепція

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

1.1.2. Неймінг закладу

1.1.3. Концептуальне меню

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

1.3. Виробничий процес

1.4. Сервіс

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

2.2. Архітектурні рішення

3. Управління. Економіка.

3.1. Організаційний дизайн

3.2. Доходи. Витрати

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Резюме проекту

Список використаних джерел

Додатки

Графічні матеріали

ВСТУП

Особливість розвитку підприємств ресторанного господарства полягає у обслуговуванні різних категорій споживачів та наданні їм послуг у сфері ресторанного бізнесу. Розвинене ресторанне господарство є запорукою розвитку економіки країни в цілому, динамізм галузі обумовлює появу різних типів підприємств харчування, що дозволяє повністю задовольняти потреби споживачів та є одним з перспективних елементів діяльності туристичного сектору економіки. Трансформаційні зміни, які відбулися в останній час в сфері ресторанного бізнесу, спричинили зростання рівня прибутковості галузі та підвищенню рівня ліквідності капіталу. Отже, дослідження основних тенденцій розвитку ресторанного господарства та нових концептуальних підходів має вагоме практичне значення.

Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних вчених, серед яких особливо заслуговують на увагу наукові праці: М. Гінда, В. Дорошенко, Л. Іванової, О.Кравченко, Г. П'ятницької, Т. Шталь, О. Кот, А. Дядін та інших провідних вчених.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування кафе-кондитерської на 60 місць у Деснянському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій пісочного печива підвищеної харчової якості.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання:**

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування кафе кондитерської та споживчих сегментів ринку.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- визначити напрями технологічних інновацій та розробити технологію пісочного печива підвищеної харчової якості та дослідити їх якість.

- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу. Розрахувати кошторис будівництва.

- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру та розробити штатний розклад.

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

Об'єкт дослідження: проект кафе кондитерської, новітні технології пісочного печива.

Предмет дослідження: кафе кондитерська на 60 місць, борошно з червоної сочевиці, модельно харчові композиції напівфабрикатів з пісочного тіста.

Інформаційну базу під час написання випускного кваліфікаційного проекту склали підручники, публікації у пресі, матеріали науково-практичних конференцій, статистичні дані, інтернет-ресурси та власні спостереження. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в наступному: випускний кваліфікаційний проект на основі осмислення концептуальних положень та сервісного управління, обґрунтовано теоритичні та методологічні засади проектування спеціалізованої закускової у Деснянському районі м. Києва.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції та управління господарською діяльністю закладів ресторанного господарства.

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 42 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, 10 додатків та 2 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

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

Деснянський район — один із десяти районів Києва, розкинувся у північно-східній частині міста. Як адміністративно-територіальна одиниця у складі Києва утворений 30 грудня 1987 року і названий Ватутінським на честь радянського військового діяча Миколи Ватутіна. Ватутінський район у жовтні 2001 року було перейменовано на Деснянський. Район займає загальну площу 14,8 тисяч га, кількість населення налічує близько 345,200 тисяч чоловік. [46].

Невід’ємною частиною туристичної інфраструктури Деснянського району є 12 музеїв. В районі є 10 пам’яток історії, 1 пам’ятка архітектури, 2 пам’ятки археології та 13 пам’ятних знаків, дощок, обелісків.

Через Деснянський район проходить Святошинсько-Броварська лінія метрополітену. У таблиці 1.1 проаналізовано інфраструктуру Деснянського району [47].

Таблиця 1.1

Характеристика інфраструктури Деснянського району

Інфраструктура	Характеристика
Транспорт	Автобусні, трамвайні, тролейбусні маршрути, метрополітен.
Промисловість	Виробництво продукції поліграфічної галузі, металургії та обробки, харчової промисловості, легкої промисловості, хімічної промисловості.
Торгівля та побутове обслуговування	612 торговельних об’єктів, в тому числі стаціонарних - 197, 301 об’єкт громадського харчування та ресторанних господарств, 27 ринків, 351 підприємств побутового обслуговування населення.
Культура і відпочинок	5 бібліотек для дорослих і 3 для дітей, Київська дитяча школа мистецтв № 3, дитяча музична школа № 24, міський мистецький навчальний заклад «Натхнення», позашкільний заклад "Освітньо-культурний центр «Дивосвіт». В районі діють три клубні установи: будинок культури відкритого акціонерного товариства «Київхімволокно», будинок культури в с. Троєщина та клуб Київського національного торговельно-економічного університету.

Пам'ятники	10 пам'яток історії, 1 пам'ятка архітектури, 2 пам'ятки археології та 13 пам'ятних знаків, дощок, обелісків
Музеї	Музей «Хата моєї бабусі», музей «Історія Великої Вітчизняної Війни у фронтних долях земляків», «музей партизанської слави», «музей бойової слави 59-армії», «музей Слави та Пам'яті», «Етнографічний музей „Рідна хата“», музей з українознавства, поліграфічний музей, кімната-музей Василя Кучера, музей булатної зброї, музей трудової слави Дарницького шовкового комбінату
Кінотеатри та театри	Кінотеатри: «Кіото», Kronverk Cinema SkyMall та «Флоренція»

Бачимо, що Деснянський район м. Києва має високі показники туристичної привабливості, значні природно-культурні ресурси, тому проектування нового закладу ресторанного господарства є пріоритетним напрямком розвитку і вдосконалення, адже сприяє залученню інвестицій та створенню нових робочих місць для мешканців району.

Для проектування обрана вільна ділянка по вул. Мілютенка, 17В [40]. Заклад буде розташовано біля лісу та всього в 15 хвилинах від метро. Таке місце розташування є вигідним, оскільки поруч знаходиться ринки «Лісовий» та «Юність», зелена та лісова зони та багатоповерхові будівлі. Передбачаємо, що контингент потенційних відвідувачів представлений туристами, жителями району та міста, працівниками ближніх підприємств торгівлі та державних установ [41].

Зважаючи на місцезнаходження, контингент відвідувачів та необхідність закладів ресторанного господарства, які пропонують швидке обслуговування до проектування приймаємо кафе-кондитерську.

Для формування концепції майбутньої кафе-кондитерської проаналізуємо ринок ресторанного господарства Деснянського району: 15 кафе («BeerLoga», «Shashlychnyy Dvoryk», «Клен», «Vse sVoi», «КофеИН», «Red Berry Coffee», «Kav'yarnya», «Казбек», «Royal Coffee», «Lavka», «Wi-Fi Coffee», «Light Coffee», «choko latte», «Green Coffee», «Апельсин Кава»); 5 кав'ярень («Чай Какао», «АромаКава», «Penka Coffee», «Natural'na Kava», «Квіткова»); 10 ресторанів («Mamamia!», «U Lisi», «Desna Kut», «Робин Гуд», «Тадис», «Panuch», «ТАТИ»,

«Dniprovs'kyu Restoranno-Hotel'nyu Kompleks», «Vano Ivano Georgian Village», «KFC»); кафе-бар «Плакуча іва», бар «Cotton», пекарня-кафе «Франс.уа» [48].

Отже, в досліджуваній локації функціонують заклади швидкого обслуговування, тому при проектуванні кафе-кондитерської звертатимо увагу на слабкі та сильні сторони підприємств-конкурентів.

Основними перевагами майбутнього закладу ресторанного господарства буде:

- вільний вибір формату кондитерської, можливість розробки власних рецептур;
- невеликий трудовий колектив і виробництво означає більшу залученість керівництва в поточні проблеми і ефективність менеджменту;
- легше організувати дієвий контроль виробництва і збуту, що означає зменшення втрат;
- висока оборотність коштів при виробництві кондитерських виробів сприяє економічній гнучкості і мобільності підприємства;
- високий потенціал для розширення виробництва;
- велика конкурентоспроможність з продукцією великих підприємств;
- орієнтація на задоволення поточних смаків споживачів з можливістю оперативного оновлення асортименту.

1.1.2. Неймінг закладу

Для відображення специфіки витонченості, впевненості в майбутньому та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву кафе-кондитерської: «Старовинна Прага». Неймінг кафе-кондитерської «Старовинна Прага» спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення старовинного міста, де можна пройтись по вуличках та відчути дух та велич прожитих віків, стати на короткий час частиною історії, зайти в кафе і насолодитись кавою і тістечками перевіреними часом. Зокрема «Прага» - це столиця та найбільше місто Чеської Республіки, назва міста походить від чеського слова *práh*, що означає поріг. Отже, неймінг закладу «Старовинна Прага»

спрямований на створення у споживача позитивних вражень, пов'язаних з якісним обслуговуванням та багатим вибором у Празьких кафе [43].

Легенда кафе-кондитерської – демократична кафе-кондитерська, що запрошує гостей відвідати атмосферу старого кафе в центрі Праги. За легендою онук власника кафе у Празі переїхав до Києва та вирішив поширити сімейні традиції випічки та готування в новій середі.

Фірмовий логотип кафе-кондитерської зображений на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Фірмовий логотип кафе-кондитерської

Для більшої впізнаваності проектованої кафе-кондитерської розроблено фірмовий слоган – «Відень – це місто, в якому ти можеш відчути на собі якість та старовинні рецепти. Відвідай та скоштуй частинку Старовинної Праги». Нами була розроблена ділова поліграфія: візитки, листівки, бланки. Також ми розробили дизайн вивіски, лайтбоксу, уніформи співробітників, а так само сайт в тому стилі, що й атмосфера кафе-кондитерської.

1.1.3. Концептуальне меню

Асортиментна політика проектованої спеціалізованої кафе-кондитерської «Старовинна Прага» широкий асортимент кондитерських виробів різних типів та видів. До них належать: торти, чізкейк, тістечка, тарт, десерти, різні види печива, штруделі, круасани, сирники, пироги, терамісу, а також 3 види морозива. Серед напоїв у меню представлений великий вибір гарячих та холодних напоїв, молоко та

кефір, а також алкогольні напої. Меню кафе-кондитерської наведено у додатку А. На рис. 1.2 наведено подачі страв із меню кафе-кондитерської. Для подачі страв посуд передбачається використовувати двох видів дизайну: фаянсовий і керамічний для страв більшої складності приготування.



Рис. 1.2. подача страв у кафе-кондитерській «Старовинна Прага»

Оновлення в меню у закладі передбачаємо 1 раз на рік, після проведення аналізу побажань гостей. Основна перевага бренду «Старовинна Прага» - смачні, якісні тістечка та випічка, за доступними цінами.

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн кафе-кондитерської «Старовинна Прага» оформлений в білих, рожевих та коричневих тонах для надання затишності, індивідуальною особливістю інтер'єру є високоякісні фото Праги, музичне оформлення – спокійні та приємні мелодії. Сильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні, одночасно у залі кафе можна буде розмістити 60 осіб. На рис. 1.3 наведено дизайн кафе-кондитерської «Старовинна Прага».

Інтер'єр кафе-кондитерської виконаний в рожевому, світло-коричневому та білому кольорах пастельного тону. При оформленні торговельного залу вдалося поєднати традиційність та сучасність, за рахунок оригінальних деталей, якісних фото та стильних столів. Однотонний фон стін і стелі доповнений яскравими скляними світильниками.



Рис. 1.3. Орієнтовне зображення кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Форма обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки, джинси, коричневий фартух; для дівчат – службовий значок з емблемою закладу, посадою та ім'ям працівника (рис. 1.4). Гендерних вимог до персоналу не будуть встановлені. Кваліфікований, задоволений оплатою праці та гостинний персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей.



Рис. 1.4. Варіант дизайну форми персоналу кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Для обслуговування гостей кафе-кондитерської «Старовинна Прага» обрано форму обслуговування – часткове обслуговування, яке дасть змогу прискорити

процес обслуговування відвідувачів. Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою (послуга «take away») у фірмовому пакуванні від кафе-кондитерської «Старовинна Прага» [32].

Передбачено також реалізацію продукції кафе-кондитерської через інтернет на спеціально створеному сайті.

Серед додаткових послуг кафе-кондитерська пропонує доставку продукції додому та в офіс кур'єром, реалізацію страв із собою на виніс, замовлення обслуговування свят у основному залі. Постійні клієнти кафе-кондитерської у день народження отримують 30 % знижки на бенкетне обслуговування.

Проектований заклад ресторанного господарства буде розташований у центрі Лісового масиву – вул. Мілютенка, 17в. Обрана ділянка знаходиться за автостоянкою та невеликого лісового насадження, тобто кафе та його вивіску не буде видно з вулиць. З цією метою пропонується встановити рекламну вивіску-щит на фасаді будівлі з боку вулиці Мілютенка, а також рекламу на білбордах по вулиці Шолом-Алейхема – велика вивіска з назвою кафе та яскравим підсвічуванням у нічний час.

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому закладі буде торгівельна площадка кафе «Старовинна Прага». Додатковими видами доходу передбачається реалізація продукції на замовлення споживачів за допомогою сайту підприємства, бенкетні обслуговування у закладі.

Для постійних гостей будуть впроваджені бонусні програми лояльності, які додають привілеї для постійних відвідувачів, а також дисконтні знижки. Так, запропоновано на день народження постійного клієнта дарувати ексклюзивний «яблучний струдель», який, за бажанням споживача, доставляється додому.

Важливим чинником, здатним вплинути на рішення про відвідування закладу споживачем, є зручна паркова. Це виключає необхідність облаштування тимчасових парко місць для споживання на автомобілях.

Визначені концептуальні ознаки проектованого кафе-кондитерської «Старовинна Прага» зведено в табл. 1.2.

Концепція кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місцеве) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Ознаки концепції	Характеристика ознак
Адміністративний район населеного пункту (території)	Деснянський район
Місцеве розташування проєктованого закладу	м. Київ, Деснянський район, вул. Мілютенка, 17в
Рівень туристичної атрактивності району	Середній рівень туристичної атрактивності і ділової активності: 12 музеїв, 10 пам'яток історії, 1 пам'ятка архітектури, 2 пам'ятки археології та 13 пам'ятних знаків, дощок, обелісків.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	301 закладів ресторанного господарства; 30 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованої кафе-кондитерської (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Кафе-кондитерська
Неймінг	Кафе-кондитерської «Старовинна Прага»
Логотип	
Легенда	Демократична кафе-кондитерська, що запрошує гостей відвідати атмосферу старого кафе в центрі Праги. За легендою онук власника кафе у Празі переїхав до Києва та вирішив поширити сімейні традиції випічки та готування в столиці України.
Концептуальне меню	
Позиціонування кафе-кондитерської «Старовинна Прага» як демократичного міського кафе, в якому пропонується широкий вибір борошняних кондитерських виробів, широким вибором гарячих та прохолодних напоїв, молоко, кефір, а також алкогольними напоями: брендї, лікери, вина та шампанське.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Фірмові кольори	Рожевий, світло-коричневий, білий.
Сервіс	

Формат закладу, рівень сервісу	Формат – кондитерське міське кафе з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком 80-150 грн.
Види обслуговування	Часткове обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції у залі, електронне меню на сайті.
Ознаки концепції	Характеристика ознак
Форми обслуговування	У закладі планується застосовувати форму обслуговування – часткове обслуговування з такими видами розрахунку (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	Додатковими видами доходу передбачається реалізація продукції на замовлення споживачів за допомогою сайту підприємства.
Режим роботи	9:00-22.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал кафе-кондитерської на 60 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	5,16 разів

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Неправильне та незбалансоване харчування населення України є одним з основних факторів багатьох захворювань. Оптимізація доступних продуктів харчування за допомогою простих та корисних харчових інгредієнтів є одним зі способів вирішення цієї проблеми.

У сучасному світі, серед цілої низки зовнішніх факторів, що негативно впливають на організм людини: погіршення екологічних умов, малорухомий спосіб життя, неправильне харчування, все частіше виникають захворювання пов'язані з нестачею в організмі корисних речовин. Зважаючи на цей фактор, у всьому світі набирає обертів тенденція з розробки продуктів оздоровчого призначення [35].

На сьогоднішній час борошняні кондитерські вироби є невід'ємною частиною добового раціону кожного українця. В 2017 році печиво склало 57% від усього ринку борошняних кондитерських виробів.

Борошняні кондитерські вироби є продуктами широкого споживання, мають високу енергетичну цінність та швидко засвоюються завдяки високому вмісту вуглеводів. Серед недоліків, як вони мають є такі як дефіцит мінералів та органічних речовин та незбалансованість за складом білків [38]. Надмірне

споживання жирів, яких дуже багато в борошняних кондитерських виробках, є небажаним, воно призводить до ожиріння, серцево-судинним захворюванням, передчасного старіння, атеросклерозу, розвитку жовчнокам'яної хвороби, виникненню злоякісних новоутворень у молочних, статевих залозах, прямій кишці тощо.

Під час створення борошняних кондитерських виробів основна увага приділяється збільшенню вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів, антиоксидантів) і зниженню енергетичної цінності.

Подальші наукові дослідження будуть направлені на вивчення та наукове обґрунтування необхідності створення пісочного печива за допомогою створення моделі якості з подальшим удосконаленням технології виробництва для отримання високоякісної конкурентоспроможної продукції.

Тому необхідним є удосконалення технології пісочного печива може покращуватись, завдяки чому на її основі з метою створення харчового продукту, який відповідатиме новим вимогам науки про харчування, тобто бути збалансованим за складом білків і мінеральних речовин, що корисні для організму людини.

Об'єкт досліджень: технологія пісочного печива підвищеної харчової цінності з додаванням борошна з червоної сочевиці, олії з насіння льону.

Предмет дослідження: борошно з червоної сочевиці, олія лляна, модельно харчові композиції напівфабрикатів з пісочного тіста.

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Технологічна схема приготування пісочного печива з додаванням борошна червоної сочевиці та лляної олії наведена у додатку Б.

В процесі дослідження було проведено три дослід з різними модельними композиціями. У технології пісочного тіста змінювали частину борошна пшеничного вищого сорту на борошно з сочевиці червоної у кількості 40% - дослід

1, 60% - дослід 2, 80% - дослід 3 та частину масла вершкового на олію лляну у кількості 25% - дослід 1, 37,5% - дослід 2, 50% - дослід 1.

Використання борошна з червоної сочевиці в технології пісочного тіста не ускладнює технологічний процес, що дозволяє використовувати борошно з червоної сочевиці у досліджуваній технології борошняних кондитерських виробів із пісочного тіста [33].

Оскільки борошно з червоної сочевиці за вмістом поживних речовин значно переважає пшеничне борошно, то зміна 40% пшеничного борошна та 25% вершкового масла до рецептури пісочного тіста, значно покращить харчову цінність (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Порівняльна характеристика хімічного зразку контрольного та дослідного зразків пісочного тіста

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця	Відхилення
Білки	5,1	6,071152	0,97	19,04%
Жири	18,5	19,09698	0,59	3,23%
Вуглеводи	5	3,968069	-1,03	-20,64%
Харчові волокна	0,8	0,688601	-0,11	-13,92%
Вітамін А	0,1	0,06193	-0,03	-38,07%
Вітамін В1	0,1	0,129106	0,03	29,11%
Вітамін В2	0,05	0,088065	0,04	76,13%
Вітамін В3	-	0,08	0,08	100%
Вітамін В9	-	4,38	4,38	100%
Вітамін Е	-	1,4	1,4	100%
Йод	5	4,2385	-0,7615	78,67%
Кальцій	17	30,37409	13,37	87,36%
Калій	58	108,6704	50,67	76,13%
Магній	3	5,2839	2,28	380,66%
Натрій	10	48,06633	38,07	80,74%
Фосфор	50	90,36837	40,37	-15,61%
Залізо	0,8	0,675115	-0,12	-15,23%

На основі даних таблиці 4 робимо висновок, що додавання борошна з червоної сочевиці та олії лляної в технологію пісочного тіста позитивно впливає на його хімічний склад, а саме: збільшується вміст: білків - на 19,04%; жирів - на 3,23%; вітаміну В1 - на 29,11%; вітаміну В2 - на 76,13%; вітаміну В3 - на 100%;

вітаміну В9 - на 100%; вітаміну Е - на 100%; йоду – на 78,67%; кальцію - на 87,36%; калію - на 76,13%; магнію - на 380,66%; натрію - на 80,74%, а також зменшився вміст: вуглеводів - на 20,64%; харчових волокон - на 13,92%; вітаміну А - на 38,07%; фосфору - на 15,61% та заліза - на 15,23%.

З використанням такого тіста можна отримати печиво, яке можна використовувати в оздоровчому-лікувальному харчуванні, що значно розширює кількість борошняних кондитерських виробів.

На розроблену страву складено акт впровадження науково-дослідної роботи, який наведено у додатку В.

1.3. Виробничий процес

Схему виробничо-торгівельної структури кафе-кондитерської «Старовинна Прага» наводимо на рис. 1.5 [27].

Оскільки в проектуваному закладі ресторанного господарства у меню входять солодкі страви та кондитерські вироби, у якості виробничих цехів виділяємо кондитерський та десертний цехи.



Рис. 1.5. Схема виробничо-торгівельної структури кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

рогнозовану динаміку завантаження кафе-кондитерської «Старовинна Прага» розраховано за формулою 1.1 [39] та наведено у табл. 1.4.

Режим роботи кафе-кондитерської «Старовинна Прага» передбачається з 9.00 до 22.00.

Таблиця 1.4

**Динаміка завантаження кафе-кондитерської «Старовинна Прага»
на 60 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 год. разів	Наповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, осіб
9:00-10:00	60	1	0,3	18
10:00-11:00	60	1	0,4	24
11:00-12:00	60	1	0,5	30
12:00-13:00	60	1	0,4	24
13:00-14:00	60	1	0,6	36
14:00-15:00	60	1	0,5	30
15:00-16:00	60	1	0,4	24
16:00-17:00	100	0,6	0,6	21,6
17:00-18:00	120	0,5	0,7	21
18:00-19:00	120	0,5	0,8	24
19:00-20:00	120	0,5	0,7	21
20:00-21:00	100	0,6	0,5	18
21:00-22:00	60	1	0,3	18
Усього споживачів за день				309,6
Оборотність місця протягом дня				5,16

Всього відвідувачів за день у кафе-кондитерській «Старовинна Прага» - 309 осіб. Оборотноість одного місця за день – 5,16 разів. Години максимального завантаження: з 11:00 до 12:00 та з 13:00 до 15:00 години. Для визначення кількості страв та виробів, які реалізовуватимуться у проєктованому кафе-кондитерській «Старовинна Прага», використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами. Для кафе-кондитерської загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв, формула 1.2 [39]. Розрахунок прогнозованої кількості страв у кафе-кондитерській «Старовинна Прага» зводимо в табл. 1.5.

Прогнозована кількість страв у кафе-кондитерській «Старовинна Прага» на 60 місць

Група страв	Споживана кількість, порцій/шт.	Кількість, порцій
Хлібобулочні та борошняні кондитерські страви	0,5	155
Гарячі напої:		
1. Чай	0,014	5
2. Кава	0,098	31
Молоко і кисломолочні продукти	0,02	7
Проохолоджувальні напої		
1. Фреші	0,02	7
2. Безалкогольні напої	0,01	4
Коньяки та бренді	0,1	31
Вина	0,1	31
Шампанське	0,1	31
Десерти	0,3	93
Всього		395

На основі отриманих даних та меню закускової складено денну виробничу програму закладу ресторанного господарства (додаток Г)

Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання

У кафе-кондитерській «Старовинна Прага» добову кількість сировини розраховувано за меню шляхом складання продуктової відомості. Визначення загальної кількості сировини певного виду передбачає розрахунок продуктів, необхідних для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства за формулою 1.3 [39].

Розрахунок виконується для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірниках рецептур (технологічних картах). Необхідна кількість сировини для виконання виробничої програми кафе-кондитерської «Старовинна Прага» зведена у додатку Д.

Поставки до закладу будуть здійснюватися переважно один раз на два-три дні для забезпечення гостей кафе-кондитерської свіжими та якісними стравами [24].

Для забезпечення безперервного постачання напівфабрикатів у проектованій кафе-кондитерській визначимо оптимальні форми і методи постачання напівфабрикатів, способи доставки, форми оплати (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

**Характеристика постачання у проектовану кафе-кондитерську
«Старовинна Прага»**

Товарна група	Постачальники	Умови постачання					
		Вид постачальника	Спосіб доставки	Форма постачання	Маршрут заводу	Вид тари, умов повернення	Метод закупівлі, оплата
1	2	3	4	5	6	9	10
Молоко, молочні та жирові продукти	«Лубенський молочний завод»	вітчизняний виробник	централізована	транзитна	кільцевий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова
Фрукти та ягоди	Закупівля на ринку	вітчизняний виробник	централізована	транзитна	кільцевий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова
Бакалійні товари	«Аргогруп»	оптові фірми (посередники)	децентралізована	склад - ська	маятниковий	поліетиленова та картонна, підлягає утилізації	оптовий, готівкова
Сипучі продукти	«Аргогруп»	оптові фірми (посередники)	децентралізована	склад - ська	маятниковий	поліетиленова та картонна, підлягає утилізації	оптовий, готівкова
Напої безалкогольні	«АТБ»	оптові фірми (посередники)	централізована	склад - ська	кільцевий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова
Напої алкогольні	«СІЛЬПО»	оптові фірми (посередники)	централізована	склад - ська	кільцевий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова

Складські приміщення проектується поблизу з виробничими приміщеннями, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою. Виробничий процес підсистеми «Склад» представлено у вигляді структурно-технологічної схеми (рис 1.6) [22].

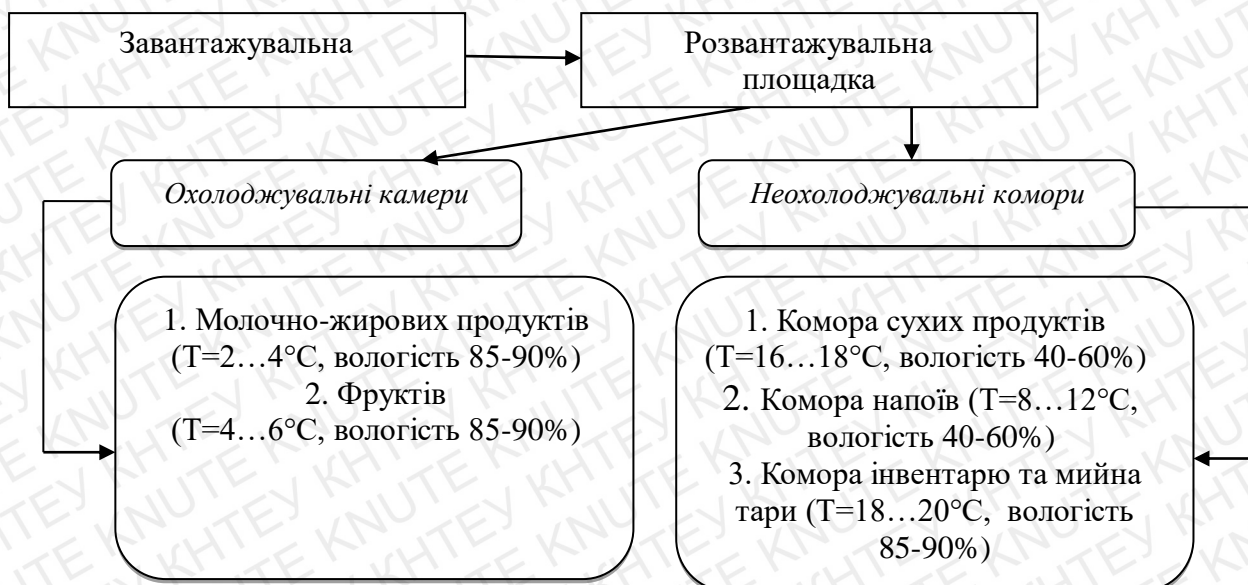


Рис.1.6. Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів у кафе-кондитерській «Старовинна Прага»

Процес складування і зберігання продуктів у кафе-кондитерській «Старовинна Прага» наведено у табл. 1.7 [44, 45].

Таблиця 1.7

Проектування процесу складування і зберігання продуктів

Назва приміщення	Елемент процесу	Устаткування	Кількість, од	Марка, модель	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²	Професійно-кваліфікаційний склад	
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів. Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Візок вантажний	2	Noblelift 4ZH93	630	1250	1,58	Комірник, вантажник	
		Ваги настільні	1	CAS ED-30H	330	346	-		
		Ваги	2	CAMRY STE-150-ZE61	400	500	0,4		
		Стіл виробничий	2	ТЕНМА 700x850	1200	700	1,68		
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²							3,66
		Площа завантажувальної, м ²							12
Камера молочно-жирових продуктів	Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів	Середньо-температурна збірна камера	1	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1800	1900	3,42	Комірник	
		Площа молочно-жирових продуктів, м ²							6
Камера фруктів, ягід, зелені	Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів	Середньо-температурна збірна камера	1	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1800	1900	3,42	Комірник	
		Площа камери фруктів, м ²							6

Назва приміщення	Елемент процесу	Устатку-вання	Кількість, од	Марка, модель	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²	Професійно-кваліфікаційний склад	
Комора сухих продуктів	Зберігання та відпуск сировини та напівфабрикатів	Підтоварник	4	АРТЕ-Н Профі 600x280	600	600	1,44	Комірник	
		Стелаж	2	ТЕНМА 500x1800	500	1200	1,2		
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²							2,64
		Площа комори сухих продуктів, м ²							8
Комора напоїв	Зберігання та відпуск напоїв	Підтоварник	4	АРТЕ-Н Профі 600x280	600	600	1,44	Комірник	
		Стелаж	2	ТЕНМА 500x1800	500	1200	1,2		
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²							2,64
		Площа комори напоїв, м ²							8
Комора інвентарю та мийна тари	Відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	Підтоварник	2	АРТЕ-Н Профі 600x280	600	600	0,62	Комірник	
		Стелаж	1	ТЕНМА 500x1800	500	1200	0,6		
		Ванна мийна	1	ТЕНМА 700 мм	1200	600	0,72		
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²							1,94
		Площа комори інвентарю та мийної тари, м ²							6

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Для виробництва готових страв та кулінарних виробів у проектованому кафе-кондитерській «Старовинна Прага» виділяємо десертний цех та кондитерський цех.

У десертному цеху завершується технологічний процес виробництва визначеної групи страв. Відповідно до виробничої програми кафе-кондитерської у десертному цеху виділяємо лінію холодних десертів.

Структурно-технологічна схема організації роботи десертного цеху представлена на рис. 1.7 [20].

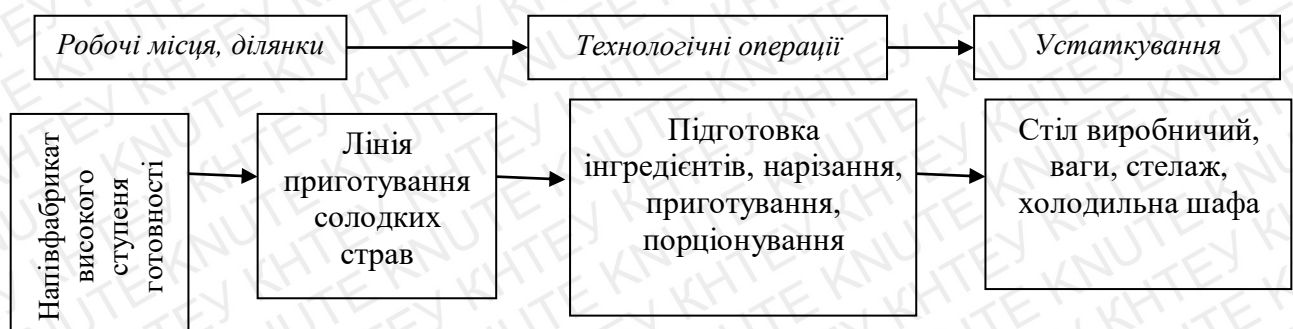


Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема організації роботи десертного цеху

На основі меню та денної кількості порцій за день складаємо виробничу програму десертного цеху (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

Виробнича програма десертного цеху кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Назва страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Солодкі страви			
Морозиво із шоколадом	7	0,4	2,8
Морозиво із фруктами	6	0,4	2,4
Морозиво із джемом	10	0,4	4,0
Шоколадний мус з вершково-лимонним кремом	8	0,9	7,2
Збиті вершки із фруктами	7	0,9	6,3
Фруктовий мікс-молочне желе	9	0,9	8,1
Апельсинове желе	7	0,9	6,3
Полуничне желе	9	0,9	8,1
Яблучне желе	12	0,9	10,8
Вишневе желе	8	0,9	7,2
Смородинове желе	10	0,9	9,0
Разом			72,2

Кількість кухарів холодного цеху складає:

$$N_1 = 72,2 * 100 / (8 * 1,14 * 3600) = 0,22$$

$$N_2 = 0,22 * 8,4 = 1,85 \sim 2 \text{ особи.}$$

У холодному цеху працюватиме два кухарі V розряду позмінно, зміна триває 8 годин. Робота цеху розпочинається з 8:00 і триває до 16:00 години.

Кондитерський цех займає центральне місце на виробництві, де здійснюється продаж кондитерських виробів. Структурно-технологічна схема кондитерського цеху з кафе-кондитерської представлена на рисунку 1.8 [13].



Рис. 1.8. Структурно-технологічна схема організації роботи кондитерського цеху

На основі меню та денної кількості порцій за день складаємо виробничу програму кондитерського цеху (додаток Е).

Розрахунок явочної кількості працівників кондитерського цеху відділенням здійснюємо за формулою 1.5 та 1.6 [39]:

$$N_{яв} = 525,3 * 100 / (8 * 1,14 * 3600) = 1,6$$

$$N_{сн} = 1,6 * 0,29 = 0,46 \sim 1 \text{ особа}$$

У кондитерському цеху працюватиме 1 кондитер. Робота цеху розпочинається з 8:00 і триває до 16:00 години.

Для розрахунку загальної площі цехів необхідно визначитись з технологічним обладнанням, і в залежності від його габаритних розмірів розрахувати корисну площу. Підбір устаткування кондитерського цеху наводимо в таблиці 1.9, десертного цеху – у таблиці 1.10 [44, 45].

Таблиця 1.9

Підбір устаткування кондитерського цеху кафе-кондитерської

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ATU/ATB	2	1200	600	1,44
Овоскоп	OH-10	1	126	207	-
Піддон	ПК-1	1	800	800	1,6
Стіл виробничий для борошняних робіт	СПМР	1	800	700	0,56
Холодильна шафа	KU650	1	700	786	0,55
Плита електрична	ПЕМ4-010Н	1	860	930	0,8
Стелаж-шпилька кондитерська	Orest CTK-1x18	2	400	600	0,48
Збивальна машина	SP-34HI	1	670	550	0,37
Ваги електронні настільні	MINOR1	2	240	340	-
Просіювач борошна	ПМ-250	1	700	700	0,49
Стіл кондитерський виробничий	Abat СКР-7-2	2	1400	600	1,68
Стіл охолоджувальний (з холодильною шафою)	HKN-GXS3GN	1	1365	700	0,96
Тістомісильна машина	Prismafood DMA 310/2	1	680	420	0,28
Полички настінні	ПК2	2	700	250	-
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1000	600	0,6
Ванна мийна	SP	1	700	700	0,49
Бак для відходів	-	1	500	500	0,25
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
Конвекційна шафа	Arach AP10M	1	920	840	0,77
Розстійна шафа	Arach APE8AD	1	800	680	0,54
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,24
Разом, м²					12,19
Площа цеху, м²					40,7

Таблиця 1.10

Підбір устаткування десертного цеху кафе-кондитерської

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийкою	ТЕНМА	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий	ТЕНМА 700x850	2	1200	700	1,68
Полички настінні	ТЕНМА 1200 мм	1	1200	300	-
Холодильна шафа	АМІТЕК АК1410ТН	1	1480	830	1,23
Стелаж	ТЕНМА 500x1800	1	500	1200	0,6
Вакуумна пакувальна машина	АРАСН АVM 4	1	472	320	-
Соковижималка	Philips HR 1889/70	1	370	140	-

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ваги електронні порційні	CAS ED-30H	1	330	346	-
Овочерізка	CELME CHEF 800 CE	1	580	265	-
Слайсер	CELME FA 220	1	460	360	-
Електрокип'ятильник	Ewt inox WB-15	1	528	326	0,17
Раковина для миття рук	Empero EMP.DKE.001	1	505	450	0,23
Бачок для відходів	APTE-H 450x330	1	450	450	0,2
Разом, м²					5,55
Площа цеху, м²					16,7

У таблиці 1.11 наведено підбір і характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної [44, 45].

Таблиця 1.11

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	675	675	0,5
Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА 700 мм	2	1200	600	1,44
Виробничий стіл	ТЕНМА 700x850	1	1200	700	0,84
Водонагрівач	RÖDA Aqua Inox 100 VM	1	515	315	-
Полички настінні	ТЕНМА 1200 мм	1	1200	300	-
Стелаж	ТЕНМА 500x1800	1	500	1200	0,6
Зонт витяжний	ЗВ – 10/8H	1	100	800	-
Стіл для збирання залишків їжі	APTE-H Профі СПО 700 мм	1	800	600	0,48
Шафа для посуду	APTE-H Профі ШП-4 ст	3	700	600	1,26
Стелаж для посуду	ТЕНМА 400x1900	2	1300	400	1,04
Раковина для миття рук	Empero EMP.DKE.001	1	505	450	0,23
Бачок для відходів	APTE-H 450x330	1	450	450	0,2
Разом, м²					6,59
Площа цеху, м²					19

Підбір і характеристику устаткування мийної кухонного посуду наведено у таблиці 1.12 [44, 45].

**Підбір устаткування мийної кухонного посуду кафе-кондитерської
«Старовинна Прага»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА 700 мм	2	1200	600	1,44
Стелаж	ТЕНМА 500x1800	2	500	1200	1,2
Стіл для збирання залишків їжі	АРТЕ-Н Профі СПО 700 мм	1	800	600	0,48
Раковина для миття рук	Empero EMP.DKE.001	1	505	450	0,23
Бачок для відходів	АРТЕ-Н 450x330	1	450	450	0,2
Разом, м²					3,55
Площа цеху, м²					10

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу для кафе-кондитерської «Старовинна Прага» наведено на рис. 1.9 [18].

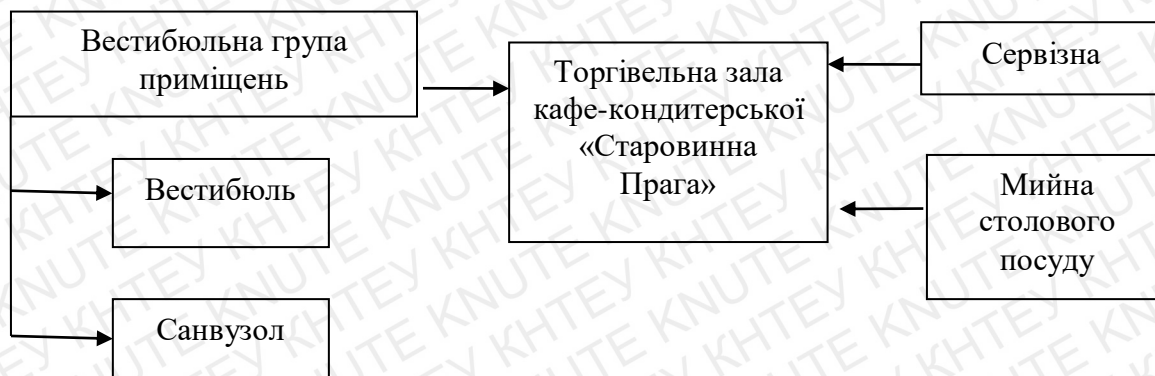


Рис.1.9. Схема просторового забезпечення сервісного процесу кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Відповідно до схеми просторового забезпечення сервісного процесу у кафе-кондитерській проводимо розрахунки приміщень.

Вестибюль приймаємо з розрахунку 0,3 м² на одного споживача:

$$S_{\text{вестибюлю}} = 60 * 0,3 = 18 \text{ м}^2$$

Площу санвузлів приймаємо як 14 м², по 7 м² окремо на чоловічий та жіночий санвузли.

Згідно нормативної документації площі на одне місце для проектованого

закладу становить:

$$S_{\text{залу}}=60*1,6=96 \text{ м}^2$$

У таблиці 1.13 наведено поелементну структурно-технологічну схему процесу обслуговування проектованої кафе-кондитерської «Старовинна Прага» на 60 місць [20].

Таблиця 1.13

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Автопарковка; Вестибюль; Санвузли	Полиця для зберігання засобів гігієни; Санітарні прилади; Стька адміністратора;	Адміністратор; Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу	Адміністратор; Працівник зали; Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; Лінія швидкого обслуговування; Сервізна; Мийна столового посуду	Торговельно-технологічне устаткування	Відвідувач; Прибиральник приміщень; Мийник столового посуду

Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання у кафе-кондитерській «Старовинна Прага» наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Характеристика меблів торговельної зали кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800x800	Для споживання страв відвідувачам	6
Стіл 4-місний	1200x800	Для споживання страв відвідувачам	12

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стільці	600x600	Для сидіння відвідувачів	60
Система автоматизації «R-Keeper»	350x350	Проведення розрахунків із відвідувачами	1

Для кафе-кондитерської «Старовинна Прага» підбрано посуд та білизну, яка необхідна в закладах і наведена в додатку Ж.

В кафе-кондитерській «Старовинна Прага» впроваджено систему часткового обслуговування, відвідувачі обиратимуть страви та вироби самостійно. Для обслуговування відвідувачів у торговельній залі планується розмістити лінію роздачі (табл. 1.15), яка буде закінчуватись зоною напоїв та касою [44, 45].

Таблиця 1.15

Комплектація лінії роздачі кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Лінія роздачі АРТЕ-Н ПРЕМІУМ					
Вітрина холодильна	АРТЕ-Н ВХ-2	1	1000	700	0,7
Холодильна кондитерська вітрина	ВХК "Флорида"1,2	2	1200	1000	2,4
Стіл нейтральний	АРТЕ-Н НЭ-2	1	1000	700	0,7
Разом, м²					3,8
Площа, м²					11
Зона розрахунку					
Стійка для приборів	СП 0,6	2	600	600	0,72
Місце касира	АРТЕ-Н КУ	1	1200	700	0,84
Разом, м²					1,56
Площа, м²					4

Враховуючи площу роздаткової лінії та зони розрахунку, загальна площа торговельної зали кафе-кондитерської складає: $96+11+4 = 111$ м². У таблиці 1.16 представлено якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу кафе-кондитерській «Старовинна Прага» [39].

Склад обслуговуючого персоналу для кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор залу	2
Касир	2
Прибиральник залу	2
Працівник зали	2
Всього	8

На роздатковій лінії працюватиме: адміністратор, один працівник залу та один касир, позмінно - один в одну зміну. Прибиральник залу збиратиме брудний посуд із столів та слідкуватиме за чистотою в залі кафе-кондитерської «Старовинна Прага».

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Визначення загальної площі закладу

У таблиці 2.1 [9] наведено склад та площу приміщень кафе-кондитерської «Старовинна Прага»:

Таблиця 2.1

Склад і площа приміщень кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
<i>1. Приміщення для споживачів</i>		
1.	Вестибюль	18
2.	Санвузли	14
3.	Торгівельна зала кафе-кондитерської (враховуючи роздаткову лінію та зону розрахунку)	111
<i>2. Виробничі приміщення</i>		
4.	Десертний цех	16,7
5.	Кондитерський цех	40,7
6.	Мийна столового посуду та сервізна	19
7.	Мийна кухонного посуду	10
8.	Роздаткова	15
<i>3. Складські приміщення</i>		
9.	Охолоджувальні камери для зберігання:	
9.1	Камера молочно-жирових продуктів	6
9.2	Камера овочів, фруктів, зелені	6
10.	Комора сухих продуктів	8
11.	Комора напоїв	8
12.	Комора інвентарю та мийна тари	6
13.	Завантажувальна	10
<i>4. Адміністративні та побутові приміщення</i>		
14.	Кабінет директора	6
15.	Контора	6
16.	Приміщення для персоналу та адміністратора	8
17.	Санвузли для персоналу	4
18.	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	16
<i>5. Технічні приміщення</i>		
19.	Теплопункт	6
20.	Електрощитова	4
	Корисна площа	329

Робоча площа кафе-кондитерської $S_p = 329 * 1,16 = 382 \text{ м}^2$.

Загальна площа закладу $S_{заг} = 382 * 1,06 = 405 \text{ м}^2$.

Окремо стоячі споруди, в яких розміщуються заклади ресторанного господарства можуть бути одноповерховими і багатоповерховими (переважно двоповерховими), з підвалом і без підвалу. Проектована кафе-кондитерська «Старовинна Прага» буде одноповерховою будівлею без підвалу.

Значення вартості загально будівельних робіт кафе-кондитерської «Старовинна Прага» розраховано у додатку Л. Вартість загально будівельних робіт кафе-кондитерської склала чотири мільйони триста п'ятдесят дев'ять тисяч гривень.

У таблиці 2.2 наведений зведений кошторис будівництва кафе-кондитерської «Старовинна Прага»:

Таблиця 2.2

Зведений кошторис

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	43,6
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	2485,2
2.2	Електротехнічні	6%	261,6
2.3	Сантехнічні	5%	218,0
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	87,2
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	30%	1308,0
	Разом за главою 2.		4360,0
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	87,2
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	21,8
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл.2	13,08
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	5% гл. 2	218,0
7	Благоустрій і озеленення території.	3% гл. 2	130,8
	Разом за главами 1-7.		4830,9
8	Тимчасові будівлі та споруди.	1% гл.1-7	43,6
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	174,4
	Разом за главами 1-9.		5048,9
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	87,2

Продовження таблиці 2.2

11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	21,8
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	174,4
Усього. Базисна вартість будівництва.			5332,3
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	41% гл.1-9	2186,3
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	3% від суми базисної вартості.	160,0
Всього по розділу Б			2346,3
Разом вартість будівництва			7678,6

2.2. Архітектурні рішення

Кафе-кондитерська «Старовинна Прага» на 60 місць проектується у Деснянському районі м. Києва, вул. Мілютенка, 17В [40]. Кафе-кондитерську загальною площею 405 м² плануємо розмістити в одноповерховій окремо стоячій будівлі.

Заклад ресторанного господарства розташований в 15 хвилинах ходьби від станції метро «Лісова» та метро «Чернігівська». До кафе-кондитерської також можна дістатись за допомогою автобусів М-33, М-63, маршрутних таксі 241, 242, 544 або тролейбусу 37, адже автобусна зупинка в навпроти від обраного місця проектування.

Неподалік місця проектування кафе-кондитерської знаходяться такі навчальні заклади: Київський Національний Торгівельно Економічний Університет, Спеціалізована гімназія № 39, Київський міський медичний коледж, християнська гімназія «Грейс» [42].

Неподалік від закладу «Старовинна Прага» знаходиться кінотеатри: «Кіото», Kronverk Cinema SkyMall та «Флоренція», неподалік розташований торговельний центр «Проспект», парк «Кіото» і лісова зона в 10 хвилинах спокійної прогулянки.

На ділянці закладу ресторанного господарства передбачено господарський двір, розмір якого дозволяє вільну стоянку машин при розвантаженні, розворот з під'їздом.

На відстані 5 м від будівлі у спеціально підготованому місці, площею 10 м², розміщені сміттєві баки, які будуть вивозитися кожний день.

З вікон кафе-кондитерської відкриватиметься чудовий краєвид на «Парк Перемоги». Будівля та внутрішній простір кафе-кондитерської «Старовинна Прага» запроектовані та стилізовані під середньовічно європейські мотиви. Спеціалізована закуочна має просту форму, головний фасад будівлі вкрито декоративною штукатуркою та пофарбовано в колір топленого молока. Декоративний фронтон над вікнами та дверима має забарвлення на два тони світліше ніж стіни [17]. Цоколь облицьовано світло-коричневою цеглою. По обидва боки від центрального входу передбачається клумби з квітами. Двері для відвідувачів кафе-кондитерської виконані з натурального дерева (ясен).

Над центральним входом до закладу ресторанного господарства розміщена вивіска прямокутної форми, яка підсвічуватиметься прожекторами у нічний час. У кафе-кондитерській передбачаємо навіс, який захищатиме гостей від опадів.

Дизайн фасаду передбачає інтеграцію закладу в оточуюче середовище, створюється художньо-естетична єдність архітектурного образу та природи.

Зовнішня архітектурна композиція

Територію закуочної огорожено металевими стовпчиками заввишки 0,70 м на яких будуть встановлені ліхтарі у стилізовані під масляні, з'єднаними ланцюгами.

Замощення підходів та доріжок виконуватиметься тротуарною прямокутною плиткою білого та чорного кольору. Під'їзди до господарської зони, до автостоянки та розворотні майданчики вкриваються асфальтобетонним покриттям.

Озеленення вирішили шляхом влаштування газонів (трава газонна), оригінальних змішаних квітників контрастних кольорів (півники, фацелія, чорнобривці, троянди, гіпсофіли та ін.), кущів (сашміт вічнозелений) [39].

Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі з металевими прямокутними плафонами стилізовані під масляні плафонами.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів

Вхідна зона кафе-кондитерської представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-коричневих тонах, освітлення штучне – точкове верхнє у поєднанні з центральним. В приміщенні вестибюлю розміщуватимуться санвузли, їх обладнано дзеркалами, диспенсерами-дозаторами туалетного паперу, салфеток, рідкого мила, освіжувачів повітря.

Дизайн кафе-кондитерської «Старовинна Прага» оформлений в стилі барокко, особливістю інтер'єру є високодеталізовані фотографії Праги. Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні, одночасно у залі кафе-кондитерської можна буде розмістити 60 осіб.

Інтер'єр кафе виконаний в декількох кольорах, а саме світло-коричневому, коричневому, рожевому, молочному та білому. При оформленні торговельного залу вдалося поєднати практичність та стильність, за рахунок оригінальних деталей, стильних меблів та приємній музиці. Однотонний фон стін і стелі доповнений яскравими скляними світильниками, виготовленими вручну. Столи розраховані та дві та чотири особи, виготовлені з дерева. По формі столи будуть квадратні та прямокутні.

Стіни спеціалізованої закускової оздоблені білою штукатуркою та прикрашені ненав'язливим орнаментом. Підлога викладена керамічною плиткою з текстурою деревини коричневого кольору.

Усі дизайнерські акценти мають акцентувати увагу на європейському стилі та зробити відвідування закладу максимально комфортним, а сам проект сприяє ефективному використанню простору та комфортному відпочинку.

Оскільки проєктована кафе-кондитерська відноситься до закладів з широким асортиментом страв, які зосереджені на кондитерських та десертних стравах, передбачаємо у торговельній залі лінію роздачі, яка буде обладнана кондитерськими охолоджувальними вітринами, стійкою для приборів та касою. Лінія роздачі буде виконана із нержавіючої сталі.

Пропозиції щодо інтер'єру приміщень для відвідувачів проєктованої кафе-кондитерської «Старовинна Прага» надані у вигляді мал. Розд. 1, Рис. 1.3.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Проектована кафе-кондитерська «Старовинна Прага» на 60 місць за організаційно-правовим статусом плануємо створити як товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) у відповідності із Законом України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» [3].

Учасники товариства відповідають за його зобов'язаннями виключно у межах своїх внесків. До складу створеного товариства з обмеженою відповідальністю входить один засновник.

Установчим документом новоствореного товариства є статут, якому міститься така інформація: найменування товариства, склад засновників, розмір статутного капіталу, розмір часток у статутному капіталі кожного з учасників, спосіб внесення ними вкладів (у грошовій та/або негрошовій формі) [15].

Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України. Статутний капітал кафе-кондитерської становить: 4359,0 тис. грн.

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документів	Змістовне наповнення документів
Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві
Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства
Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності

Назва документів	Змістове наповнення документів
Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію
Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку
Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства

Для ефективної роботи кафе-кондитерської «Старовинна Прага» розроблена функціональна організаційно-управлінська структура (рис. 3.1) [16].

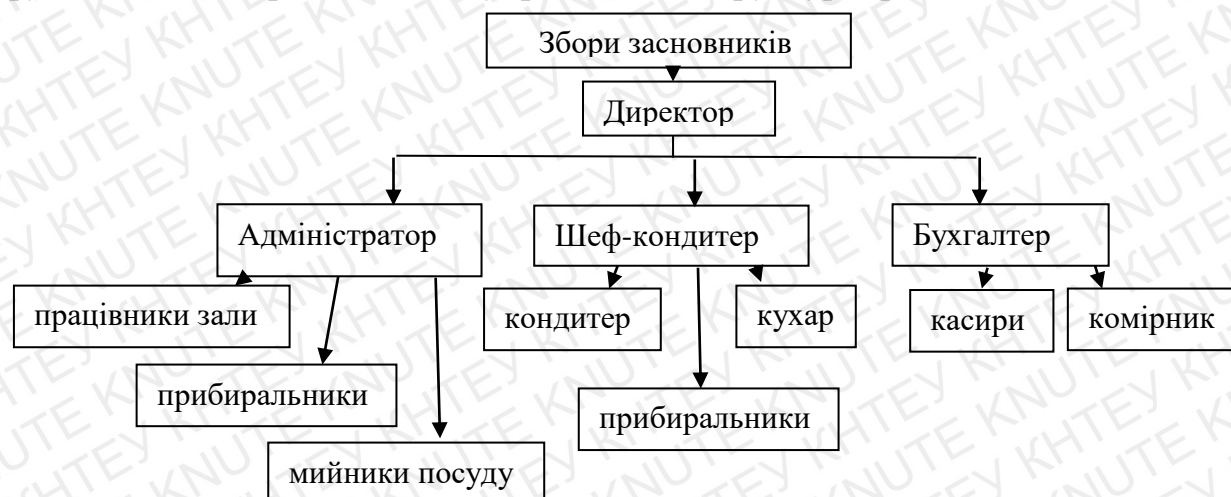


Рис. 3.1. Лінійна структура управління ТОВ «Старовинна Прага»

Згідно лінійної структури управління накази передаються безпосередньо від керівника до підлеглого і далі до інших підлеглих.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Планування товарообороту кафе-кондитерської «Старовинна Прага» проводимо у розрахунку на день та місяць (30 днів). Обсяги реалізації закладу, що проектується, обчислюємо на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню, у якому зазначено асортимент страв, що реалізуються, та їх ціна [14]. Середній процент націнки для проєктованої кафе-кондитерської складатиме 110%.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та товарів наведений у табл. 3.2 [2].

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів кафе-кондитерської

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва	298	217,0	14651,0	8940	439,6
1.1. Хлібобулочні та борошняні кондитерські страви	455	62,50	9687,5	12650	3290,7
1.2. Гарячі напої:					
- Чай	5	19,00	95,0	150	2,9
- Кава	31	20,00	620,0	930	18,6
1.3. Молоко і кисломолочні продукти	7	30,50	213,5	210	6,5
1.4. Морозиво	93	40,00	3720,0	2790	111,7
1.5. Прохолоджувальні напої					
- Фреші	7	45,00	315,0	210	9,5
2. Закупні товари	97		5653,5	2910	169,7
2.1. Мінеральна вода	1	20,00	20,0	30	0,6
2.2. Безалкогольні напої	4	25,00	100,0	120	3,0
2.3. Алкогольні напої	93	59,50	5533,5	2790	166,1
Разом			20304,5	11850	3609,3

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по кафе-кондитерській «Старовинна Прага» на 2021 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	3439,6	17275,2
2.	Закупні товари	169,7	4036,4
3.	Плановий роздрібний товарообіг	3609,3	21311,6

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом [19]. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів кафе-кондитерській «Старовинна Прага» на 2021 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	6887,8	20	344,4
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1050,5	5	210,1
3. Інші	421,1	4	105,3
Разом	8359,4		659,8

Отже, сума амортизаційних відрахувань за основними засобами кафе-кондитерської складає 659,8 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства здійснюється за такими категоріями:

- ❖ адміністративно-управлінський персонал;
- ❖ операційний персонал (персонал основної операційної діяльності), у т.ч. виробничий персонал та торговий персонал;
- ❖ допоміжний персонал.

Проект штатного розпису кафе-кондитерської «Старовинна Прага» на 60 місць представлено у додатку Л [1].

На основі штатного розпису персоналу кафе-кондитерської розраховано фонд оплати праці працівників закладу ресторанного господарства, який зведено у додатку М.

У проекті плану з праці для новостворюваного закладу ресторанного господарства передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку. Розрахунок преміального фонду оплати праці представлено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по кафе-кондитерській «Старовинна Прага»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	72800	15	10920
Виробничий персонал	68800	20	13760
Допоміжний персонал	47500	10	4750
Разом	189100		29430

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці кафе-кондитерської «Старовинна Прага» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	189,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	29,5
Разом місячний фонд оплати праці	218,6
Річний фонд основної заробітної плати	2269,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	354
Разом річний фонд оплати праці	2623,2

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для кафе-кондитерської «Старовинна Прага» зводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці кафе-кондитерської «Старовинна Прага» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	21
❖ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
❖ основний операційний персонал, осіб	8

Показники	У розрахунку на 2021 рік
❖ допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	189,1
❖ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	72,8
❖ основний операційний персонал, тис. грн	68,8
❖ допоміжний персонал, тис. грн	47,5
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	29,5
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	219,6
Структура фонду оплати праці:	
❖ основна заробітна плата, %	85
❖ додаткова заробітна плата, %	15

У кафе-кондитерській «Старовинна Прага» працюватиме 21 особа, загальний фонд оплати праці складає 219,6 тис. грн.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи заклад ресторанного господарства, припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредитних коштів не має [39].

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів кафе-кондитерської «Старовинна Прага» представлений у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції

Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	17275,2	110	44,0	3395,7
Закупні товари	4036,4	110	17,0	1152,8
Разом за рік	21311,6			4548,5

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять - 219,6 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок - 22% (48,4 тис. грн.) та військовий збір – 1,5% (3,3 тис. грн.), загальні витрати – 51,7 тис. грн [4].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів склали 659,8 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Розрахунки проведені у табл. 3.9 [5].

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю ,грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт	22557	2,13	48,0
2.Витрати на опалення, Гкал	68	1168,99	79,5
3. Витрати води, м ³			
Холодна	1019	21,75	22,2
Гаряча	88	80,62	7,1
Разом			156,8

За цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 0,8% від роздрібного товарообороту – 58,5 тис. грн. Сума по даній статі становить 215,3 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу кафе-кондитерської на рік здійснюється у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6	1	1200	7,2
Виробничий персонал	15	2	950	28,5
Разом				35,7

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2021 рік проводимо у табл. 3.11.

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2021 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	43,6	7,8
Столові набори	60	2	120	39,8	4,8
Скляний посуд	60	3	180	40,5	7,3
Металеві набори	60	1	60	32,1	1,9
Разом					21,8

Сума витрат по даній статті склала 57,5 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 3600 грн – фіскальний апарат; плату за торговельний патент – 5148 грн на рік. Витрати за даною статтею становлять 8,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту, тобто 3,7 тис.грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачені.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 0,2 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати визначаємо в обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції та витрати на інкасацію виручки, що становлять 1% від роздрібного товарообороту, за статтею: 111,6 тис. грн.

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

Склад та порядок планування поточних витрат кафе-кондитерської представлений у додатку Н. Поточні витрати кафе-кондитерської «Старовинна Прага» на 2021 рік дорівнюють 1876,7 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу ресторанного господарства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit) [23].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2021 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		21311,6
2	Середній процент торговельної націнки, %		110
3	Змінні витрати, у тому числі		11552,2
3.1	Собівартість продукції, грн		4548,5
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		1233,7
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	3977,2
5	Постійні витрати, грн.		1324,5
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	2652,7
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	37,6
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	1293,5
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8) /ст.1*100	0,009
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	12,45

З таблиці бачимо, що проєктована кафе-кондитерська «Старовинна Прага» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		21311,6
2	Собівартість реалізованої продукції		4548,5
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		1324,5
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	3438,6
5	Фінансові витрати		-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	3438,6
7	Податок на прибуток	18%	979,0

8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	2652,7
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	12,45
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*15%)/100%	2131,1

Отже, чистий можливий прибуток більше ніж цільовий, у подальших розрахунках приймаємо його за основу.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення кафе-кондитерської «Старовинна Прага» [39]. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (Р _{РП} , %)	$R_{РП} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$	П _р – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; ЧД – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	12,4 %
Рентабельність поточних витрат (Р _{ПВ} , %)	$R_{ПВ} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	17,7 %
Рентабельність операційних витрат (Р _{ОВ} , %)	$R_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$	П _о – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	11,6 %

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 3%, Рівень рентабельності складає 12 %.

Планові показники діяльності основних результатів проектового кафе-кондитерської «Старовинна Прага» на 60 місць на перші п'ять років подано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської
«Старовинна Прага» на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	21311,6	3	4459,6	12,45	1867
2-й рік	21531,0	3	877,4	12,45	1792
3-й рік	22133,5	3	976,1	12,45	1723
4-й рік	22784,2	3	1054,2	12,45	1686
5-й рік	23487,0	3	1138,5	12,45	1621
Разом	110247,3		8505,8		8689

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

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис.грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис.грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис.грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис.грн.	Чистий приведений дохід, тис.грн.
1-й рік	4359,0	4459,6	4459,6	4466,0	
2-й рік		4939,5	5504,2	5292,5	
3-й рік		5087,3	8591,5	5427,7	
4-й рік		5251,2	11842,7	5573,7	
5-й рік		5432,4	15275,1	5782,7	
Разом	4359,0	25170,1		5928,7	5250,3

Індекс (коефіцієнт) доходності розраховуємо за формулою 3.9 [39]:

$$ID = 5928,7/4359,0=1,4$$

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок здійснюємо за формулою 3.10 [39]:

$$\text{ЧП} = 8505,8/5 = 1701,2 \text{ тис. грн.}$$

$$\text{ІР} = 1701,2/4359,0 * 100 = 39,1\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 39,1 %.

Період окупності проекту визначається за формулою 3.11 [39]:

$$\text{ПО} = 3438,6 / (5928,7/5) = 2,9 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту складає 2,9 роки, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 2,9 роки. Отже, кафе-кондитерська «Старовинна Прага» – рентабельне підприємство.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів, розроблено проект кафе-кондитерської на 60 місць у Деснянському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Обґрунтовано місце проектування закусочної по вул. Мілютенка, 17в, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

2. Досліджено регіональний ринок послуг ресторанного господарства в Деснянському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього закладу функціонують; 30 закладів ресторанного господарства.

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

4. Кулінарним спрямуванням проектованої кафе-кондитерської «Страовинна Прага» зроблена ставка на великий асортимент кондитерських виробів та солодких страв. Головною ідеєю кафе-кондитерської вважається задоволення смаків більшості своїх відвідувачів. Тому «Старовинна Прага» ретельно слідкує за якістю сировини та підвищенням біологічної цінності страв.

5. Окреслено асортиментну політику проектованого закладу: широкий асортимент хлібобулочних та борошняних кондитерських страв, солодких страв, гарячих, холодних та алкогольних напоїв.

6. Розроблено загальну концепцію кафе-кондитерської, яка пропонуватиме доставку замовлень додому та офіс.

7. Обґрунтовано технологію приготування пісочного печива підвищеної харчової цінності з додаванням борошна з червоної сочевиці та олії з насіння льону, в технології якого покращується органолептичні властивості виробу, вміст макро- та мікроелементів, білків, вуглеводів у порівнянні із контрольним зразком.

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

9. Розраховано загальну площу кафе-кондитерської «Старовинна Прага», яка склала 405 м². Розроблено пропозиції щодо дизайну закладу ресторанного господарства, який плануємо виконати в демократичному стилі з елементами європейського середньовіччя. Розраховано кошторис будівництва кафе-кондитерської «Старовинна Прага», який склав 7 678 600 грн.

10. Обґрунтовано організаційно-правовий проектованого кафе-кондитерської, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління закладом – лінійна.

11. Дохід кафе-кондитерської «Старовинна Прага» від реалізації продукції та купівельних товарів склав 21311,6 тис. грн. Визначено, що для роботи закладу ресторанного господарства необхідно штат працівників із 21 особи. Загальний фонд оплати праці на 2021 рік при цьому склав 189,1 тис. грн.

12. Проведено планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Старовинна Прага», на основі якого визначено, що плановий прибуток на перший рік створення закладу становить 4459,6 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 12,4%.

13. Розраховано індекс дохідності розробленого проекту, який склав 1,4. Показник періоду окупності кафе-кондитерської «Старовинна Прага» на 60 місць становить 2,9 роки.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів, розроблено проект кафе-кондитерської на 60 місць у Деснянському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Обґрунтовано місце проектування закусочної по вул. Мілютенка, 17в, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

2. Досліджено регіональний ринок послуг ресторанного господарства в Деснянському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього закладу функціонують; 30 закладів ресторанного господарства.

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

4. Кулінарним спрямуванням проектованої кафе-кондитерської «Страовинна Прага» зроблена ставка на великий асортимент кондитерських виробів та солодких страв. Головною ідеєю кафе-кондитерської вважається задоволення смаків більшості своїх відвідувачів. Тому «Старовинна Прага» ретельно слідкує за якістю сировини та підвищенням біологічної цінності страв.

5. Окреслено асортиментну політику проектованого закладу: широкий асортимент хлібобулочних та борошняних кондитерських страв, солодких страв, гарячих, холодних та алкогольних напоїв.

6. Розроблено загальну концепцію кафе-кондитерської, яка пропонуватиме доставку замовлень додому та офіс.

7. Обґрунтовано технологію приготування пісочного печива підвищеної харчової цінності з додаванням борошна з червоної сочевиці та олії з насіння льону, в технології якого покращується органолептичні властивості виробу, вміст макро- та мікроелементів, білків, вуглеводів у порівнянні із контрольним зразком.

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

9. Розраховано загальну площу кафе-кондитерської «Старовинна Прага», яка склала 405 м². Розроблено пропозиції щодо дизайну закладу ресторанного господарства, який плануємо виконати в демократичному стилі з елементами європейського середньовіччя. Розраховано кошторис будівництва кафе-кондитерської «Старовинна Прага», який склав 7 678 600 грн.

10. Обґрунтовано організаційно-правовий проектованого кафе-кондитерської, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління закладом – лінійна.

11. Дохід кафе-кондитерської «Старовинна Прага» від реалізації продукції та купівельних товарів склав 21311,6 тис. грн. Визначено, що для роботи закладу ресторанного господарства необхідно штат працівників із 21 особи. Загальний фонд оплати праці на 2021 рік при цьому склав 189,1 тис. грн.

12. Проведено планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Старовинна Прага», на основі якого визначено, що плановий прибуток на перший рік створення закладу становить 4459,6 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 12,4%.

13. Розраховано індекс дохідності розробленого проекту, який склав 1,4. Показник періоду окупності кафе-кондитерської «Старовинна Прага» на 60 місць становить 2,9 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Боженьова І. М. Особливості структури та управління товарооборотом закладів ресторанного господарства / І. М. Боженьова, В. В. Троян, Т.М. Молодовець. – Ст., 2013. – 2 с.
15. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
16. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.

17. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.

18. Литвиненко Т.Є. Організація послуг харчування: курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» ден. фор. навч./Т.Є. Литвиненко. – К.: НУХТ, 2014. – 120 с.

19. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с

20. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.

21. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.

22. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.

23. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.

24. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.

25. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

26. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.

27. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с

28. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
29. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.
30. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.
31. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
32. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
33. Козлова А. В., Цыганова Т. Б. Конструирование мучных кондитерских изделий профилактического назначения // Кондитерское производство. – 2006. – № 3. –С. 36–38.
34. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010
35. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: [Монографія] М.І. Пересічний, М.Ф Кравченко, Д.В. Федорова, О.В Кандалай, О.В Шевченко, А.Б Собко./ К.: КНТЕУ, 2008.
36. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
37. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
38. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика [Монографія] / М.І. Пересічний, М.Ф Кравченко, О.М Григоренко / Київ: КНТЕУ, 2003.
39. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
40. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com/maps/>
41. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим

доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>

42. Деснянська районні в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https:// desn.kyivcity.gov.ua/](https://desn.kyivcity.gov.ua/)

43. Наймінг як маркетингова стратегія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ni.biz.ua/13-10/45365.html>

44. Обладнання для ресторанів та кафе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://maresto.ua/>

45. Обладнання для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://food-equip.com.ua/shop/category/oborudovanie-restorana>

46. Офіційний сайт вікіпедія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>

47. Офіційний сайт Деснянської районної в місті Києві Державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// desn.kievcity.gov.ua/](http://desn.kievcity.gov.ua/)

48. Ресторани в Деснянському районі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kyev/restaurants/rayon/desnyanskij/>

ДОДАТКИ

Меню кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Найменування страви	Вихід, г
Хлібобулочні та борошняні кондитерські страви	
Торт «Медовик»	200
Торт «Наполеон»	200
Чіз-кейк «New York»	200
Торт «Пташине молоко»	200
Торт «Лимонний курд»	200
Торт «Медовик з журавлиною»	200
Торт «Прага»	200
Торт «Трюфельний Чізкейк»	200
Торт «Київський»	200
Торт «Шоколадно - Апельсиновий»	200
Торт «Полуниця-Йогурт»	200
Тістечко «Еклер»	200
Тістечко «Пряна груша»	200
Тістечко «Вишня-ром»	200
Тістечко «П'яна вишня»	200
Тістечко «Кавово-горіхове»	200
Тістечко «Гранат - Полуниця»	200
Десерт «Банюфі»	200
Десерт «Два шоколаду»	200
Десерт «Наполеон ягідний»	200
Вівсяне печиво	150
Печиво «Горішок»	150
Печиво «Шоколад-фундук»	150
Печиво «Червоне сонце»	150
Віденський вишневий штрудель	150
Віденський штрудель з маком	150
Віденський яблучний штрудель	150
Штудель із творогом	200
Круасани	200
Сирники	200
Тірамісу	200
Гарячі напої	
Чай	
Чорний «Ассам Хармуті»	200
Чорний «Бергамотовий»	200
Чорний «Тисяча і одна ніч» ароматизований	200
Зелений «Зелений Дракон»	200
Зелений «Жасминовий»	200
Кава	
Кава «Еспресо»	60/15
Кава «Капучіно»	150/15
Кава по-турецьки	100/15/20
Кава з лікером «Бейліс»	60/20/15
Кава по - східному	100

Кава глясе	120/50
Молоко і кисломолочні продукти	
Молоко кип'ячене	200
Кефір	200
Солодкі страви	
Морозиво із шоколадом	100/30
Морозиво із фруктами	100/50
Морозиво із джемом	100/30
Шоколадний мус з вершково-лимонним кремом	80
Збиті вершки із фруктами	100
Фруктово-молочне желе	150
Апельсинове желе	150
Полуничне желе	150
Яблучне желе	150
Вишневе желе	150
Смородинове желе	150
Холодні напої	
<i>Фреші</i>	
Яблучний	200
Апельсиновий	200
Грейпфрутовий	200
Лимонний	200
Морквяний	200
Селеровий	200
<i>Безалкогольні напої</i>	
Соки в асортименті	200
«Кола», «Фанта», «Спрайт»	500
Мінеральна вода «Миргородська»	330
Вода столова «Старий Миргород»	500
Алкогільні напої	
<i>Коньяки та бренді</i>	
Каховський	50
Таврія	50
Арарат «Ані»	50
Арарат «Ахтамар»	50
Мартель VS	50
Мартель VSOP	50
<i>Вина України «Інкерман»</i>	
Совіньйон біле сухе	100
Аліготе біле напівсухе	100
Легенда Інкерману біле напівсолодке	100
Каберне червоне сухе	100
Бастардо червоне напівсухе	100
Кагор червоне десертне	100
<i>Вина Франції «Шамаре»</i>	
«Шардоне» біле сухе	100
«Шаблі гран крю» біле сухе	100
«Медок» червоне сухе	100
«Каберне совіньйон» червоне сухе	100
<i>Вина Італії</i>	

Renzo Masi Chianti Fiasco 1.5 сухе	100
«Colli Pesaresi» сухе	100
Renzo Masi Chianti Fiasco червоне	100
«Colli Pesaresi» червоне	100
Шампанське	
Крим біле, червоне (брют, напівсолодке, мускатне)	750
Київське (брют, напівсолодке, мускатне)	750
Київське б/а (брют, напівсолодке)	750

Додаток Б

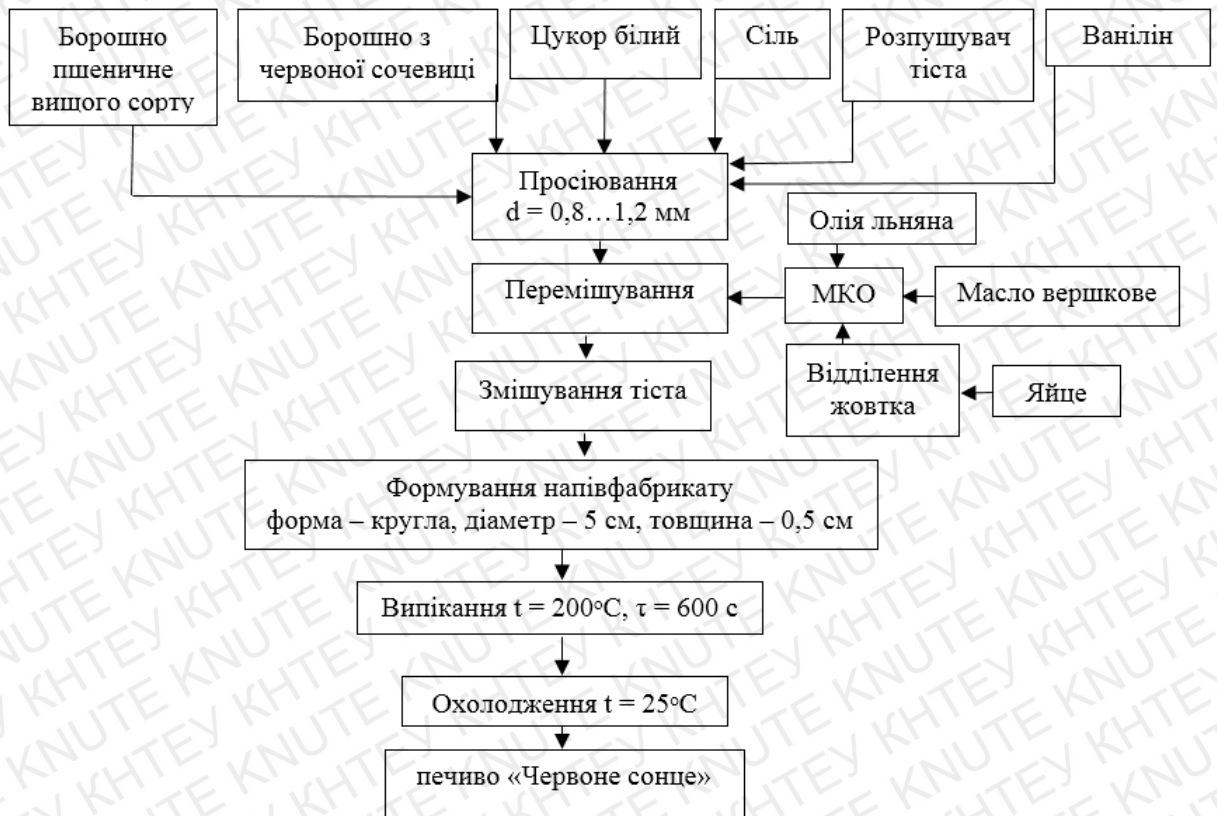


Рис. 1 Технологічна схема приготування печива «Червоне сонце» із додаванням борошна з червоної сочевиці та льняної олії

Додаток Г

Денна виробнича програма кафе-кондитерської «Старовинна Прага»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Хлібобулочні та борошняні кондитерські страви		
Торт «Медовик»	200	4
Торт «Наполеон»	200	4
Чіз-кейк «New York»	200	5
Торт «Пташине молоко»	200	3
Торт «Лимонний курд»	200	4
Торт «Медовик з журавлиною»	200	4
Торт «Прага»	200	5
Торт «Трюфельний Чізкейк»	200	5
Торт «Київський»	200	5
Торт «Шоколадно - Апельсиновий»	200	6
Торт «Полуниця-Йогурт»	200	5
Тістечко «Еклер»	200	5
Тістечко «Пряна груша»	200	6
Тістечко «Вишня-ром»	200	6
Тістечко «П'яна вишня»	200	5
Тістечко «Кавово-горіхове»	200	5
Тістечко «Гранат - Полуниця»	200	6
Десерт «Банофі»	200	5
Десерт «Два шоколаду»	200	6
Десерт «Наполеон ягідний»	200	6
Вівсяне печиво	150	6
Печиво «Горішок»	150	5
Печиво «Шоколад-фундук»	150	5
Печиво «Червоне сонце»	150	6
Віденський вишневий штрудель	150	4
Віденський штрудель з маком	150	4
Віденський яблучний штрудель	150	5
Штрудель із творогом	200	7
Круасани	200	4
Сирники	200	5
Тіраміссу	200	4
Чай		
Чорний «Ассам Хармуті»	200	1
Чорний «Бергамотовий»	200	1
Чорний «Тисяча і одна ніч» ароматизований	200	1
Зелений «Зелений Дракон»	200	1
Зелений «Жасминовий»	200	1
Кава		
Кава «Еспресо»	60/15	5
Кава «Капучіно»	150/15	6
Кава по-турецьки	100/15/20	5
Кава з лікером «Бейліс»	60/20/15	5
Кава по - східному	100	6

Кава глясе	120/50	4
Молоко і кисломолочні продукти		
Молоко кип'ячене	200	4
Кефір	200	3
Солодкі страви		
Морозиво із шоколадом	100/30	7
Морозиво із фруктами	100/50	6
Морозиво із джемом	100/30	10
Шоколадний мус з вершково-лимонним кремом	80	8
Збиті вершки із фруктами	100	7
Фруктовий мікс-молочне желе	150	9
Апельсинове желе	150	7
Полуничне желе	150	9
Яблучне желе	150	12
Вишневе желе	150	8
Смородинове желе	150	10
Холодні напої		
<i>Фреші</i>		
Яблучний	200	2
Апельсиновий	200	1
Грейпфрутовий	200	1
Лимонний	200	1
Морквяний	200	1
Селеровий	200	1
<i>Безалкогольні напої</i>		
Соки в асортименті	200	1
«Кола», «Фанта», «Спрайт»	500	1
Мінеральна вода «Миргородська»	330	1
Вода столова «Старий Миргород»	500	1
Алкогольні напої		
<i>Коньяки та бренді</i>		
Каховський	50	5
Таврія	50	5
Арарат «Ані»	50	6
Арарат «Ахтамар»	50	6
Мартель VS	50	6
Мартель VSOP	50	3
<i>Вина України «Інкерман»</i>		
Совіньйон біле сухе	100	2
Аліготе біле напівсухе	100	2
Легенда Інкерману біле напівсолодке	100	2
Каберне червоне сухе	100	2
Бастардо червоне напівсухе	100	2
Кагор червоне десертне	100	3
<i>Вина Франції «Шамаре»</i>		
«Шардоне» біле сухе	100	2
«Шаблі гран крю» біле сухе	100	2
«Медок» червоне сухе	100	2
«Каберне совіньйон» червоне сухе	100	2
<i>Вина Італії</i>		

Renzo Masi Chianti Fiasco 1.5 сухе	100	2
«Colli Pesaresi» сухе	100	3
Renzo Masi Chianti Fiasco червоне	100	2
«Colli Pesaresi» червоне	100	3
Шампанське		
Крим біле, червоне (брют, напівсолодке, мускатне)	750	10
Київське (брют, напівсолодке, мускатне)	750	11
Київське б/а (брют, напівсолодке)	750	10

Додаток Д

**Добова потреба кафе-кондитерської «Старовинна Прага» у
напівфабрикатах та купівельних товарах**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг (л)
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир твердий	фасований	4,2
	Згущене молоко	пакетоване	2,1
	Масло вершкове	фасоване	5,4
	Вершки	пакетовані	4,3
	Молоко	пакетоване	9,4
	Яйце куряче	I категорія	114
	Кисломолочний сир	фасований	6,1
	Сметана	пакетована	5,2
Разом			36,7
Заморожені продукти	Полуниця	заморожена	2,0
	Вишня	заморожена	4,2
	Смородина чорна	заморожена	2,1
	Журавлина	заморожена	3,8
	Чорнослив	заморожений	3,5
Разом			15,6
Фрукти та ягоди	Апельсин	свіжий	6,5
	Лимон	свіжий	4,2
	Банан	свіжий	2,3
	Яблуко	свіже	4,5
Разом			17,5
Бакалійні товари	Борошно пшеничне	вищого гатунку	18,3
	Борошно з червоної сочевиці	вищого гатунку	3,1
	Сода	фасована	0,7
	Ванільний цукор	фасована	1,2
	Сіль	фасована	1,5
	Кокосова стружка	фасована	3,2
	Какао	фасований	5,1
	Мед	скляна банка	1,0
	Волоські горіхи	чищені	1,8
	Цукор	сухий	7,5
	Соняшникова олія	рафінована	4,9
	Лляна олія	рафінована	4,8
	Кориця	фасована	0,8
	Абрикосове варення	скляна банка	1,5
	Шоколад	фасований	9,4
	Кориця	фасована	0,9
	Пудра цукрова	фасована	4,1
	Желатин	фасований	0,8
	Чай чорний «Ассам Хармуті»	фасований	0,2
	Чай чорний «Бергамотовий»	фасований	0,2
Чай чорний «Тисяча і одна ніч» ароматизований	фасований	0,2	
Чай зелений «Зелений Дракон»	фасований	0,2	

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг (л)
	Чай зелений «Жасминовий»	фасований	0,2
	Кава	фасований	2,4
Разом			74
Безалкогольні напої	Сік «Сандора»	герметична упаковка	0,2
	Напій сильногазований «Кока-Кола»	пляшка	0,2
	Напій сильногазований «Фанта»	пляшка	0,2
	Напій сильногазований «Спрайт»	пляшка	0,2
	Мінеральна вода «Миргородська»	пляшка	0,4
	Вода столова «Старий Миргород»	пляшка	0,5
Разом			1,7
Алкогольні напої	Коньяк «Каховський»	пляшка	1,0
	Коньяк «Таврія»	пляшка	1,0
	Коньяк «Аралат «Ані»»	пляшка	1,0
	Коньяк «Аралат «Ахтамар»»	пляшка	1,0
	Бренді «Мартель VS»	пляшка	1,0
	Бренді «Мартель VSOP»	пляшка	1,0
	Вино «Совіньйон біле сухе»	пляшка	1,0
	Вино «Аліготе біле напівсухе»	пляшка	1,0
	Вино «Легенда Інкерману біле напівсолодке»	пляшка	1,0
	Вино «Каберне червоне сухе»	пляшка	1,0
	Вино «Бастардо червоне напівсухе»	пляшка	1,0
	Вино «Кагор червоне десертне»	пляшка	1,0
	Вино «Шардоне» біле сухе»	пляшка	1,0
	Вино «Шаблі гран крю» біле сухе»	пляшка	1,0
	Вино «Медок» червоне сухе»	пляшка	1,0
	Вино «Каберне совіньйон» червоне сухе»	пляшка	1,0
	Вино «Renzo Masi Chianti Fiasco 1.5 сухе»	пляшка	1,0
	Вино «Colli Pesaresi» сухе	пляшка	1,0
	Шампанське «Renzo Masi Chianti Fiasco червоне»	пляшка	8,0
	Шампанське «Colli Pesaresi» червоне	пляшка	9,0
Шампанське «Київське б/а (брют, напівсолодке)»	пляшка	7,0	
Разом			42,0
Всього			187,5

**Виробнича програма кондитерського цеху кафе-кондитерської
«Старовинна Прага»**

Назва страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Хлібобулочні та борошняні кондитерські страви			
Торт «Медовик»	4	5,8	23,2
Торт «Наполеон»	4	5,3	21,2
Чіз-кейк «New York»	5	4,9	24,5
Торт «Пташине молоко»	3	5,7	17,1
Торт «Лимонний курд»	4	5,7	22,8
Торт «Медовик з журавлиною»	4	5,4	21,6
Торт «Прага»	5	5,7	28,5
Торт «Трюфельний Чізкейк»	5	5,4	27
Торт «Київський»	5	5,4	27
Торт «Шоколадно - Апельсиновий»	6	5,7	34,2
Торт «Полуниця-Йогурт»	5	8,9	44,5
Тістечко «Еклер»	5	1,9	9,5
Тістечко «Пряна груша»	6	1,9	11,4
Тістечко «Вишня-ром»	6	1,9	11,4
Тістечко «П'яна вишня»	5	1,9	9,5
Тістечко «Кавово-горіхове»	5	1,9	9,5
Тістечко «Гранат - Полуниця»	6	1,9	11,4
Десерт «Банюфі»	5	2,0	10
Десерт «Два шоколаду»	6	2,1	12,6
Десерт «Наполеон ягідний»	6	2,1	12,6
Вівсяне печиво	6	1,9	11,4
Печиво «Горішок»	5	1,9	9,5
Печиво «Шоколад-фундук»	5	4,3	21,5
Печиво «Червоне сонце»	6	4,3	25,8
Віденський вишневий штрудель	4	2,1	8,4
Віденський штрудель з маком	4	2,1	8,4
Віденський яблучний штрудель	5	2,0	10
Штрудель із творогом	7	2,0	14
Круасани	4	2,1	8,4
Сирники	5	2,0	10
Тірамісу	4	2,1	8,4
Разом			525,3

**Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для кафе-кондитерської
«Старовинна Прага»**

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
1	2	3	4
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	5
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	5
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	75
Чашка кавова з блюдцем	75-100 см ³	Для подавання чорної кави	75
Чашка для капуччіно з блюдцем	190 мл	Для подавання капуччино	50
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	50
Стакани конічні високі з потовщеним дном	250 – 300 мл	Для подавання кави-глясе	50
Чашка для латте	200 мл	Для подавання латте	50
Піала	200 мл	Для зеленого чаю	50
Вершківник (відкритий)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4- порційний)	Для вершків до чаю, кави	13
Цукерниця	100, 200, 400 см ³	Для литого, колотого, шматкового шоколаду, рафінаду та цукру-піску	5
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для мусів, желе, пудингів, самбуків, яблук в тісті смажених, індивідуально порціонованих фруктів	120
Ваза “плато” на низькій ніжці	Ø 300	Для тістечок та порційних і традиційних тортів круглої форми	
Ваза трьох’ярусна		Для подавання тістечок в асортименті	
Класичний вітчизняний металевий посуд			
Креманка на підставці	150–200	Подавання морозива	100

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
1	2	3	4
Прибори			
Десертний		Ложка та виделка для десертів	100
Чайна ложка		Для чаю	100
Ложка для морозива		Для сервірування та подавання морозива	16
Кавова ложка		Для кави	100
Ложка для порціонування		Для порціонування безалкогольних напоїв	16
Лопатка кондитерська		Використовується для розкладання тістечок, тортів	60
Скляний (кришталевий) посуд			
Фужери	200-240 см ³	Для безалкогольних напоїв	200
Вази чашоподібні на високій ніжці	Ø 90	Для варення, цукерок, печива, тістечок та інших кондитерських виробів	100
Чарка рейнвейна	100	Для білих сухих та напівсухих столових вин	100
Чарка лафітна	125	Для червоних столових вин	100
Чарка коньячна	30	Для подавання коньяку до кави	100
Бокал	125–150	Для шампанського та коктейлів з шампанським; ігристих та газованих вин	100
Креманки	Ø 90	Для свіжих ягід, фруктів в сиропі, фруктових салатів та желюваних солодких страв	100
Склянки конічні з потовщеним дном	200 см ³	Для лимонаду, мінеральної води.	100
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	100
Посуд і прибори з полімерних матеріалів			
Таці круглі	Ø 35,5; 37; 42,5; 45	Для використання при індивідуальному обслуговуванні	60
Додаткові предмети			
Зубочистки в індивідуальній упаковці		Для використання за призначенням.	150

**Штатний розпис кафе-кондитерській «Старовинна Прага»
на 2021 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1.	Директор	1
2.	Бухгалтер	1
3.	Шеф-кондитер	1
4.	Комірник	1
5.	Адміністратор залу	2
	Всього	6
Виробничий персонал		
6.	Кондитер V розряду	2
7.	Кухар V розряду	2
8.	Працівник зали	2
9.	Касир	2
	Всього	8
Допоміжний персонал		
10.	Мийник посуду	2
11.	Прибиральник приміщень	2
12.	Прибиральник залу	2
13.	Вантажник	1
	Всього	7
	Разом	21

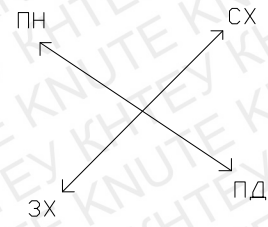
Додаток Л

Планування фонду заробітної плати кафе-кондитерській «Старовинна Прага»

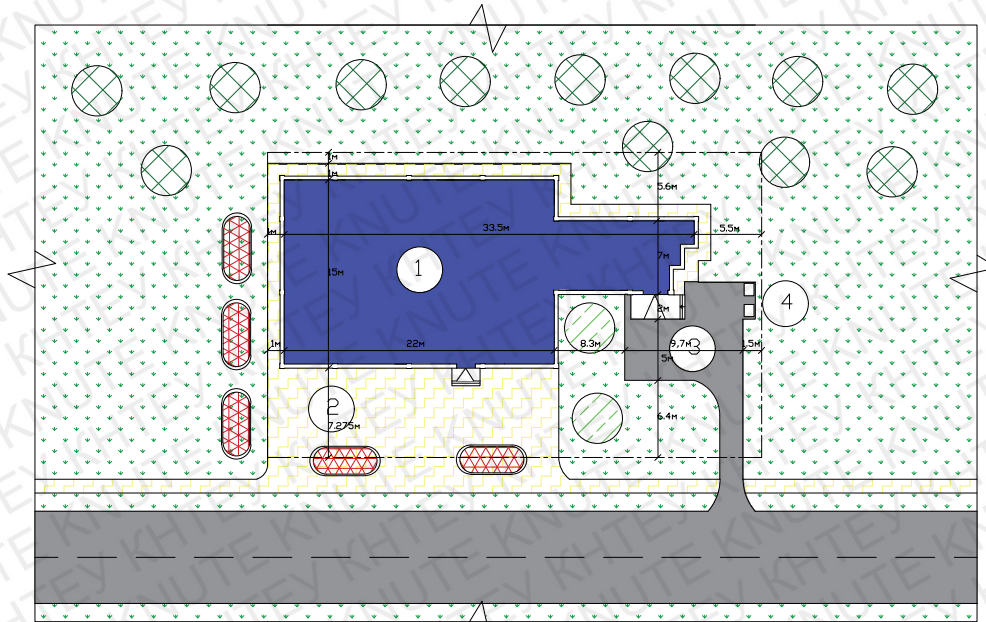
Структурний підрозділ	Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
				категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський	Директор	1	18600	550	400		19550	19550
	Бухгалтер	1	12000	500	450		12950	12950
	Шеф-кухар/шеф-кондитер	1	16000	500	400		16900	16900
	Комірник	1	8000			400	8400	8400
	Адміністратор залу	2	7500				7500	15000
	Всього	6	62100	1550	1250	400	65300	72800
Виробничий	Кондитер V розряду	2	12000			500	12500	25000
	Кухар V розряду	2	10000			500	10500	21000
	Працівник зали	2	6100				6100	12200
	Касир	2	5300				5300	10600
	Всього	8	33400			1000	34400	68800
Допоміжний	Мийник посуду	2	8100				8100	16200
	Прибиральник приміщень	2	6000				6000	12000
	Прибиральник залу	2	6000				6000	12000
	Вантажник	1	7300				7300	7300
	Всього	7	27400				27400	47500
Разом	21	122900	1550	1250	1400	127100	189100	

**Планування поточних витрат кафе-кондитерській «Старовинна
Прага» на 2021 рік**

№ п.п	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Поділ витрат на умовно змінні(ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1.	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	548,5	ЗВ
Стаття 2.	Витрати на оплату праці.	219,6	ПВ
Стаття 3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	51,7	ПВ
Стаття 4.	Амортизаційні відрахування	659,8	ПВ
Стаття 5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	215,3	ПВ
Стаття 6.	Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	57,5	ПВ
Стаття 7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	8,8	ПВ
Стаття 9.	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	3,7	ЗВ
Стаття 10.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11.	Витрати на охорону ЗРГ	0,2	ПВ
Стаття 12.	Інші поточні витрати діяльності	111,6	ПВ
Стаття 13.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	1876,7	
	У тому числі умовно змінні витрати	552,2	
	Умовно постійні витрати	1324,5	



План благоустрою території М 1:500



Квітник

Вхід для персоналу

Вхід для відвідувачів



Дерево листкове



Дерево хвйіне



Дорога асфальтована



Зелена зона



Тротуар

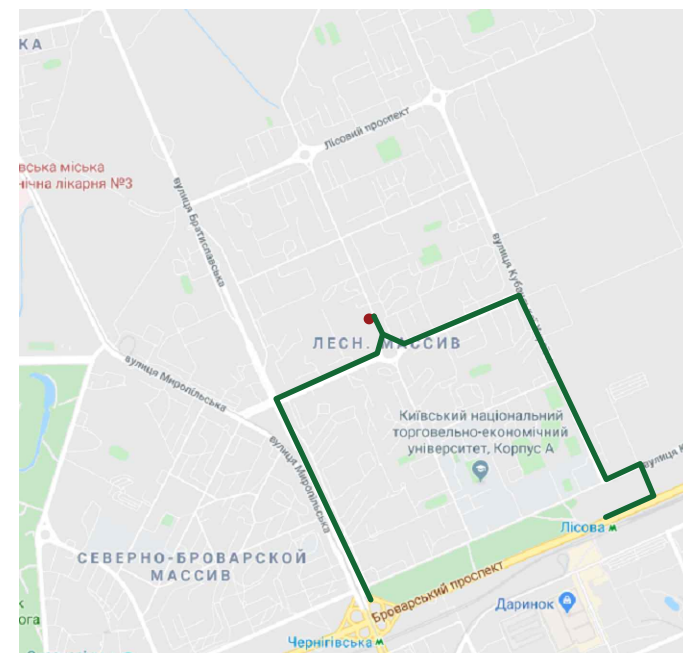


Проектований заклад

Експлікація будівель і споруд

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Кафе-кондитерська	60 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	60 м ²
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м ²

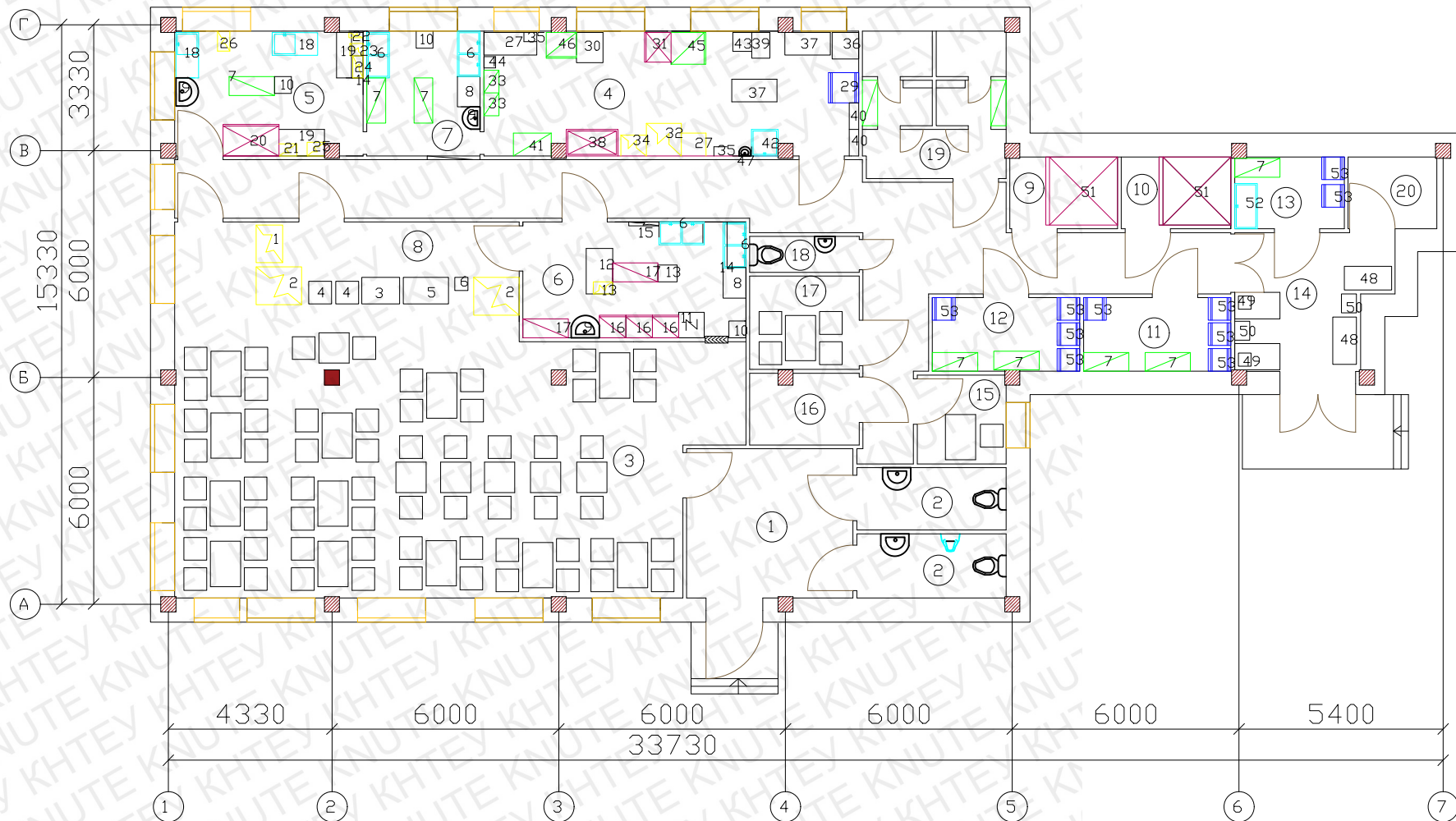
Схема проїзду до закладу



● Кафе-кондитерська "Старовинна Прага" на 60 місць

			КНТЕУ 181.20 07-21 з.ф.н. ВКП ГЧ			
			План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проєктування, М 1:500			
Зав. каф.	Федорова Д. В.		Кафе-кондитерська "Старовинна Прага" на 60 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Перепелиця М. П.			Н	1	3
Консульт.	Перепелиця М. П.					
Розроб.	Нікітін О.Д.		План благоустрою території М 1:500	ФРГТБ 2м курс, 7 група		

План закладу на позначці 0.000 М:150



Експлікація приміщень

№ приміщення	Найменування	Площа м ²
1	Вестибюль	18
2	Санвузли	14
3	Торгівельна зала кафе-кондитерської	111
4	Кондитерський цех	40,7
5	Десертний цех	16,7
6	Мийна столового посуду та сервіза	19
7	Мийна кухонного посуду	10
8	Роздаткова	15
9	Камера молочно-жирових продуктів	6
10	Камера овочів, фруктів та зелені	6
11	Камера сухих продуктів	8
12	Камера напоїв	8
13	Комора інвентарю та мийної тари	6
14	Завантажувальна	10
15	Кабинет директора	6
16	Контора	6
17	Приміщення для персоналу і адміністрації	8
18	Санвузли для персоналу	4
19	Гардероб для персоналу чол. і жін. з душовими	16
20	Теплопункт	6

Специфікація технологічного устаткування

№ приміщення	Устаткування	Марка, тип	Габаритні розміри	
			Висота	Довжина
22	Соковижималка	Ротор НВ 1800/70	1	370 140
23	Ваги електронні порційні	CAS ED-30H	1	330 346
24	Овочерезка	СІМА СІВЕР 800 СІ	1	580 265
25	Слайсер	CELME FA 220	1	460 360
26	Електропилитильник	Ewt inox WB-15	1	528 326
27	Стіл виробничий	АТУ/АТВ	2	1200 600
28	Овокоп	ОН-10	1	126 207
29	Піддон кондитерський	ПК-1	1	800 800
30	Стіл виробничий для боршаних робіт	СІМР	1	800 700
31	Холодильна шафа	КУ650	1	700 786
32	Плита електрична	ЦЕМ4-010H	1	860 930
33	Стелаж-шпилька кондитерська	Орен СТК-1х18	2	400 600
34	Збівальна машина	SP-34H	1	670 550
35	Ваги електронні настільні	MINOR1	2	240 340
36	Просоювач боршана	ПМ-250	1	700 700
37	Стіл кондитерський виробничий	Ават СКР-7-2	2	1400 600
38	Стіл охолоджувальний (з холодильною шафою)	HNK-GXS3GN	1	1365 700
39	Тістомісна машина	Ротор-6000 3102	1	680 420
40	Полочки настільні	ПК2	2	700 250
41	Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1000 600
42	Ванна мийна	SP	1	700 700
43	Бачок для відходів	-	1	500 500
44	Бачок для відходів	АСР 100	1	300 300
45	Конвекційна шафа	Араш АР10М	1	920 840
46	Розстільна шафа	Араш АР8АD	1	800 600
47	Рукомийник	С/С - 1	1	600 400
48	Візок вантажний	NobleliB 4ZH93	2	360 1200
49	Ваги настільні	CAS ED-30H	1	330 346
50	Ваги	САМУ СІЛ-150/250	2	400 500
51	Середньо-температурна збирна камера	АРТЕ-Н СІЛ-180/40	2	1800 1900
52	Ванна мийна	ТЕНМА 700 мм	1	1200 600
53	Підтоварник	АРТЕ-Н ПІДТ-09/200	10	600 600

Специфікація технологічного устаткування

№ приміщення	Устаткування	Марка, тип	Габаритні розміри	
			Висота	Довжина
1	Вітрина холодильна	АРТЕ-Н ВХ-2	1	1000 700
2	Холодильна кондитерська вітрина	ЖК "Фарма" 72	2	1200 1000
3	Стіл нейтральний	АРТЕ-Н НЗ-2	1	1000 700
4	Стійка для приборів	СП 0,6	2	600 600
5	Мисце касира	АРТЕ-Н КУ	1	1200 700
6	Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА 700 мм	4	1200 600
7	Стелаж	ТЕНМА 060x180	9	500 1200
8	Стіл для збирання залишків їжі	АРТЕ-Н СІЛ-300/300	2	800 600
9	Раковина для миття рук	Іспра ІМР 262/01	3	505 450
10	Бачок для відходів	АРТЕ-Н 450x330	3	450 450
11	Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	675 675
12	Виробничий стіл	ТЕНМА 700x850	1	1200 700
13	Волозирнич	ВІЛН 1000/1000	1	315 315
14	Полочки настільні	ТЕНМА 1200 мм	2	1200 300
15	Зонт витяжний	ЗВ - 10/8H	1	100 800
16	Шафа для посуду	АРТЕ-Н ШПФ-001-01	3	700 600
17	Стелаж для посуду	ТЕНМА 060x180	2	1300 400
18	Стіл виробничий з мийкою	ТЕНМА	2	1200 600
19	Стіл виробничий	ТЕНМА 700x850	4	1200 700
20	Холодильна шафа	АМТЕХ ОК100/10	1	1480 830
21	Вакуумна пакувальна машина	АРАСИ АVM 4	1	472 320

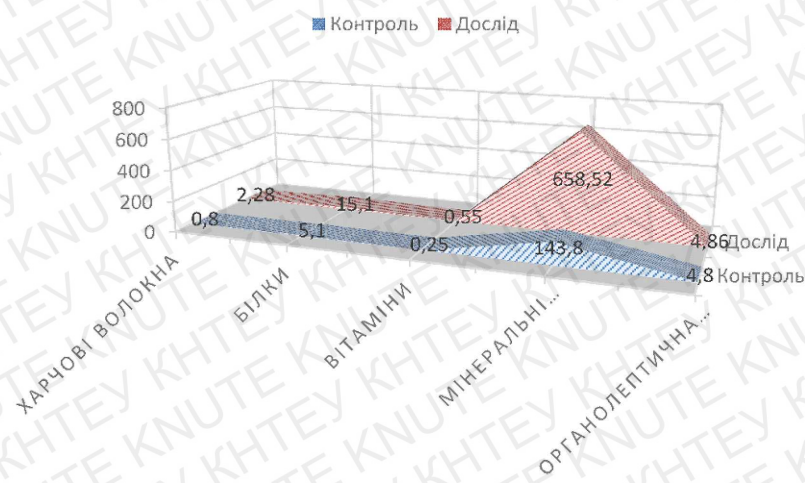
КНТЕУ 181.20 07-21 з.ф.н. ВКП ГЧ					
План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання					
Зав. каф.	Федорова Д. В.	Кафе-кондитерська "Старовинна Прага" на 60 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Перепелиця М. П.		Н	2	3
Консульт.	Перепелиця М. П.				
Розроб.	Нікітін О.Д.	План на позначці +0,000 з розташуванням технологічного устаткування М 1:150	ФРГТБ 2м курс, 7 група		

Хімічний склад борошна з червоної сочевиці (г/на 100 г)

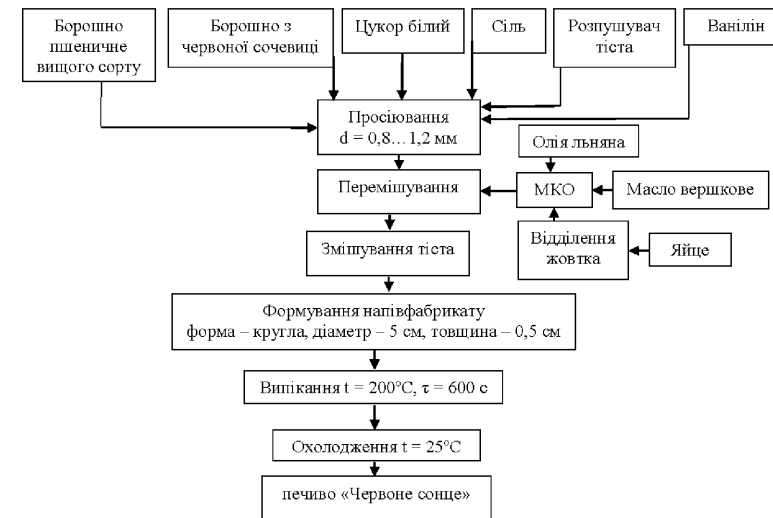
Назва показника	Кількість показника
Білки	25 г
Жири	1,1 г
Вуглеводи	53,5 г
Харчові волокна	3,7 г
Вітамін А	0,03 мг
Вітамін В1	0,5 мг
Вітамін В2	0,2 мг
Вітамін В3	1,8 мг
Вітамін В9	100 мг
Вітамін Е	0,5 мг
Кальцій	80 мкг
Калій	670 мкг
Магній	80 мкг
Натрій	55 мкг
Фосфор	390 мкг
Залізо	11,8 мг
Вода	14 г
Калорійність	119 ккал

Рецептурний склад напівфабрикату «Червоне сонце»

Сировина	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Борошно пшеничне вищого сорту	34,5	19,28	11,67	4,06
Борошно пшеничне вищого сорту на підшпил	3,56	3,56	3,56	3,56
Борошно з сочевиці червоної	-	15,23	22,83	30,45
Цукор	22,1	22,1	22,1	22,1
Яйце (білок)	4,59	4,59	4,59	4,59
Масло вершкове	34	25,5	21,25	17
Олія льняна	-	8,5	12,75	17
Сіль	0,85	0,85	0,85	0,85
Розпушувач тіста	0,42	0,42	0,42	0,42
Ванілін	0,17	0,17	0,17	0,17
Всього	100,19	100,19	100,19	100,19
Вихід	100	100	100	100



Модель якості пісочного напівфабрикату «Червоне сонце» із борошном з червоної сочевиці



Технологічна схема приготування печива «Червоне сонце» із додаванням борошна з червоної сочевиці та льняної олії

Печиво пісочне підвищеної харчової цінності із додаванням борошна сочевиці на олії льняної



КНТЕУ 181.20 07-21 з.ф.н. ВКП ГЧ					
Проектоване кафе-кондитерська на 60 місць у Деснянському районі м. Києва із впровадженням технології пісочного печива підвищеної харчової якості					
Зав. каф.	Федорова Д. В.	Кафе-кондитерська "Старовинна Прага" на 60 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Перепелиця М. П.		Н	3	3
Консульт.	Перепелиця М. П.				
Розроб.	Нікітін О.Д.				
План благоустрою території М 1:500			ФРГТБ 2м курс, 7 група		