

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**Проект веганського кафе на 50 місць у м. Львів з впровадженням
інноваційних технологій харчової продукції з заміниками тваринних
білків**

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

**Лебедєва
Єлизавета
Олегівна**

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

**Грабовська
Олена
Вячеславівна**

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

**Міска Віктор
Григорович**

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

**Кравченко
Михайло
Федорович**

Київ 2021

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Д.В. Федорова
«_____» _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проєкт студентіві

Лебедєвій Єлизаветі Олегівні
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

**Проект веганського кафе на 50 місць у м. Львів з
впровадженням інноваційних технологій харчової продукції
з заміниками тваринних білків**

Затверджена наказом ректора від «12» листопада 2020 р. № 3393

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 22. 11. 2021 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проєкту:

Мета випускного кваліфікаційного проєкту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Львів із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з заміниками тваринних білків.

Об'єкт дослідження: проєкт веганського кафе, інноваційні технології харчової продукції з заміниками тваринних білків.

Предмет дослідження: веганське кафе на 50 місць, соєвий білок та дріжджовий екстракт, фарш «Eat me at», теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

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

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

Вступ

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

1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

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

2. Архітектура. Дизайн.

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

3. Управління. Економіка.

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

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

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

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція. Інноваційні технології. Організація.	28.01. – 30.06.2021	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	28.01. – 05.04.2021	
3	Підготовка статті за результатами наукових досліджень	06.04. – 30.04.2021	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 18.10.2021	
5	Управління. Економіка.	19.10. – 01.11.2021	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проєкту	02.11. – 15.11.2021	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проєкту	16.11. – 19.11.2021	
8	Подання випускного кваліфікаційного проєкту на кафедру	22.11.2021	
9	Захист випускного кваліфікаційного проєкту у ДЕК	Грудень 2021 р.	

7. Дата видачі завдання: «28» січня 2021 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проєкту

О.В. Грабовська

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

Є.О. Лебедєва

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

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

Випускний кваліфікаційний проєкт студента _____
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ Д.В. Федорова

« » 20 p.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Лебедєва Є.О.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технологій і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект веганського кафе на 50 місць у м. Львів з впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з заміниками тваринних білків»

Керівник проекту: д.т.н., проф. Грабовська О.В.

Термін захисту “ ____ ” грудня 2021р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Досліджено ринок закладів ресторанного господарства у Личаківському районі м. Львів. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме кафе веганського на 50 місць. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню. Розроблено інноваційні технології харчової продукції, а саме страви «Лазанья з цукіні та рікоттою» з рослинним фаршем «eat me at».

Здійснено підбір технологічного устаткування, визначено склад і площі приміщень, об'ємно-планувальне рішення веганського кафе. Розроблено організаційний дизайн, складено доходи та витрати, розраховані середньорічні економічні показники, ефективність інвестиційного проекту.

Ключові слова: веганське кафе, соєвий білок, дріжджовий екстракт, рослинний фарш «Eat me at», виробничий процес, сервіс.

Проект викладений на _ сторінках пояснювальної записки та містить ____ таблиць і ____ рисунків, ____ додатків. Графічний матеріал – 3 аркуши.

Anotation

The market of restaurant establishments in Lychakiv district of Lviv has been studied. Based on the analysis of the number of places in restaurants and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant, namely a vegan cafe with 50 seats, is justified. Developed naming of the institution, conceptual design, menu. Innovative food technologies have been developed, namely "Zucchini and ricotta lasagna" with minced meat "eat me at".

The selection of technological equipment, the composition and area of the premises, the spatial planning solution of the vegan cafe were determined. The organizational design is developed, incomes and expenses are made, average annual economic indicators, efficiency of the investment project are calculated.

Keywords: vegan cafe, soy protein, yeast extract, minced meat "Eat me at", production process, service.

Project set out on pages ____ contains explanatory notes and tables and ____ pictures ____ applications. Graphic material – 3 letters.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	
1.1. Концепція	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
2. Архітектура. Дизайн.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні рішення	
3. Управління. Економіка.	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту (висновки)	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	

Вступ

Актуальність теми: Успішна робота різних кафе залежить від декількох факторів. Як і будь-яка складна система, ресторан починається з задуму його засновників та закінчується контролем функціонування закладу. Головну роль в цьому виконує практична філософія його власника та/або директора. Її розкриває підхід до ведення бізнесу, який визначає етичні та моральні цінності, що реалізуються в процесі функціонування підприємства. Концепція повинна відповідати особливостям певної місцевості, що визначає оформлення закладу, меню тощо.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі веганського кафе на 50 місць у м. Львів. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Аналіз локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг веганського кафе, меню, концептуальний дизайн.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями інноваційних технологій проекту.
- Розробити виробничу програму виробничих цехів веганського кафе. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого процесу і сервіс.
- Визначити об'ємно-планувальне рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр веганського кафе. Розрахувати кошторис будівництва.
- Обґрунтувати організаційний дизайн веганського кафе; визначити структуру, системи і процедури управління. Визначити доходи та витрати.
- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва веганського кафе на 50 місць у м. Львів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Вегетаріанство в Україні – не сильно поширена традиція, тому на відкриття вегетаріанського кафе іще потрібно зважитися, оскільки сегмент споживачів такої кухні в нашій країні незначний. Успішна діяльність і міцність позицій вегетаріанського кафе на ринку потребують необхідності постійного удосконалення існуючої продукції та послуг, а також відслідковування, аналізу й оперативного реагування на зміну умов і параметрів середовища бізнесу.

Для реалізації проєкту кафе нами обрано Личаківський район у місті Львові. Район займає загальну площу 9,8 тисяч га, кількість населення налічує близько 168 тисяч 692 чоловік. Личаківський район, це один з адміністративних районів міста Львова, який має характеристику як спального району та водночас тут з'являється все більше зелених парків та скверів. Разом з тим на території району знаходиться штучні озера та 3 канали, навколо яких відбувається формування нових зон для відпочинку.

У Личаківському районі проживають люди різної вікової категорії та соціальних прошарків: молоді сімейні пари, люди середнього та похилого віку. Передбачається, що основний контингент проєктованого кафе будуть складати молодь, сімейні пари та працівники установ та гості району. Враховуючи контингент споживачів та статистичну кількість зайнятих трудовою діяльністю (у липні 2020 р всього 12 тис. 450 осіб) Личаківського району, з метою покращення пропозиції робочих місць для місцевого населення та розширення пропозиції ресторанних послуг, вважаємо доцільним створення у даному місці кафе з високим рівнем обслуговування.

Загальна кількість функціонуючих на території Личаківського району станом на 01.01.2020 р. стаціонарних підприємств торгівлі становить 276, об'єктів ресторанного господарства - 34, об'єктів дрібно-роздрібної мережі - 210, об'єктів

сфери послуг – 15, та 3 діючих ринки з продажу продовольчих і непродовольчих товарів, 2 торговельних майданчика. За перше півріччя 2020 року роздрібний товарообіг збільшився на 23 % та становить 8 324,7 млн. грн., а ресторанного господарства збільшився на 28,4 % та складає 285,3 млн. грн.

Проектоване веганське кафе «Seed vegan food» планується розмістити по вулиці Зеленій у м. Львові, в окремо розташованій будівлі. Місце має мати зручне розташування на території торгового центру «Щаслива сім'я», в самому центрі міста, неподалік від ратуші, знаменитої на всю Україну центру культового туризму, що робить проектоване кафе веганське «Seed vegan food» зручним місцем для контингенту споживачів веганського напрямлення. Місце проектування кафе веганського наведено на рис 1.1.

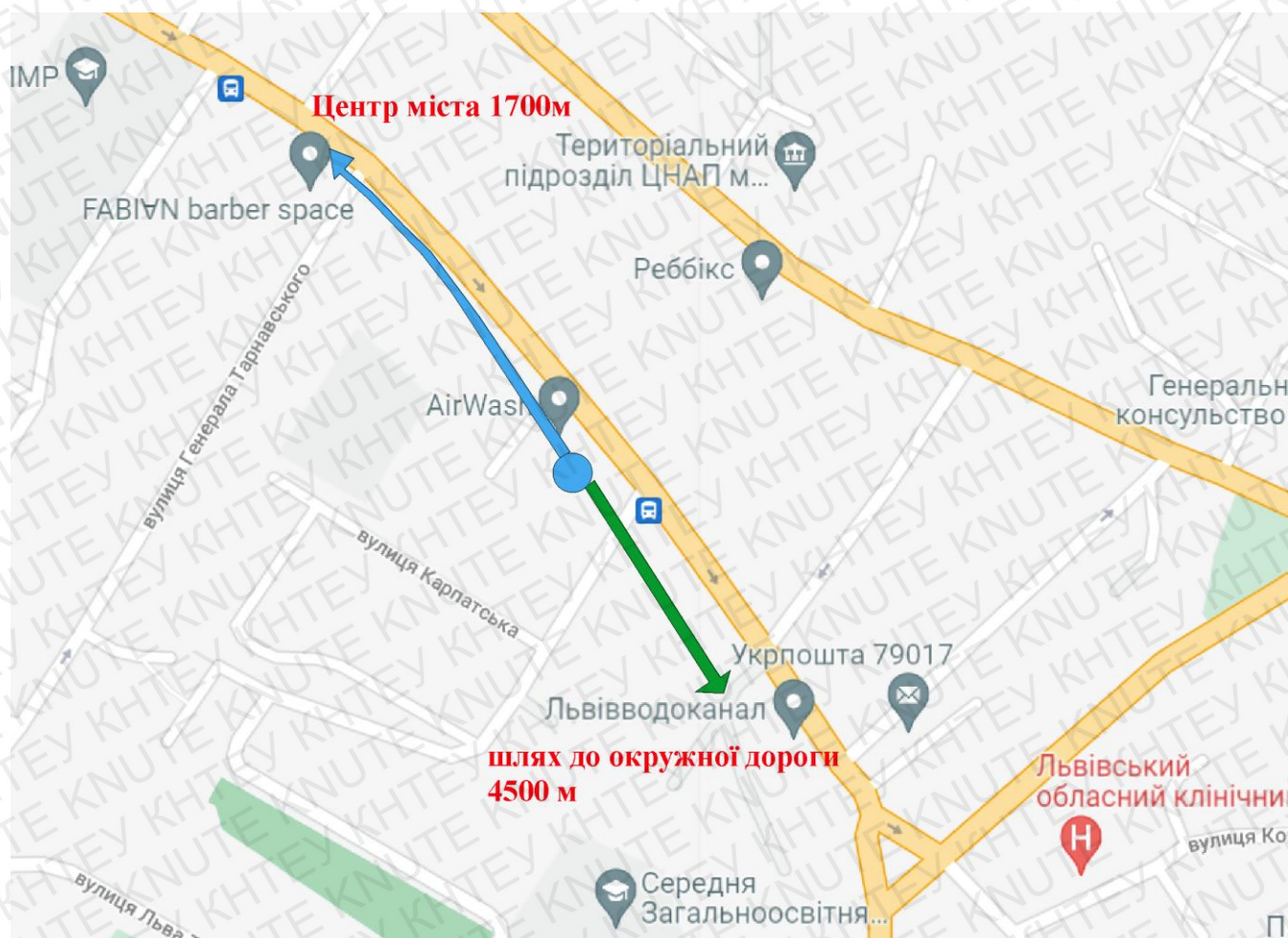


Рис. 1.1. Територіальне розташування спроектованого веганського кафе «Seed vegan food»

Основні місця скупчення потенційних споживачів закладів ресторанного господарства в даному районі м. Львова наведені у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Характеристика потенційних споживачів закладів ресторанного господарства мікрорайону м. Львова

Об'єкт	Назва вулиці	Кількість працюючих (проживаючих), осіб	Кількість потенційних споживачів, осіб
Міська бібліотека	Дніпровська, 51	55	48
Кафе Реббікс	К. Левицького, 84	38	28
Піцерія бістро «Люкс»	Вул. Зелена, 25	49	33
Наш М'ясний	Вул. Зелена, 48А	536	457
ДЮСШ «Іскра»	Вул.. Карпатська, 11	61	54
Кафе «Шаурма Львів»	Вул.. В. Івасюка, 5	128	116
Личаківська ЗОШ № 3	Вул.. Дніпровська, 67	149	140
Личаківський районний відділ РАГС	Вул.. В. Івасюка, 77	153	60
Масажна студія «Лотус»	Вул. Й. Сліпого, 2	890	546
ДЮСШ «Динамо»	Вул.. Зелена, 57	87	76
Личаківський «Ліполіполіз»	К. Левицького, 74	540	671
Личаківський ЦНАП	Вул. К. Левицького, 69	86	67
Кафе «Сомбра»	Вул.. Зелена, 34	29	39
Магазин «Продукти»	Вул.. Тарнавська, 45	59	39

Враховуючи усі можливі варіанти будівництва, проєктування кафе веганського на 50 місць у даному місці буде доцільним.

Доцільність впровадження розробленої концепції веганського кафе, можна обґрунтувати цільовими сегментами відвідувачів і відповідністю обраного формату та гастрономічного спрямування закладу для забезпечення потреб у харчуванні та дозвіллі:

- 1) зустріч із друзями певного контингенту;
- 2) сімейний відпочинок;
- 3) харчування з собою;
- 4) атмосфера затишку та спокою

Отже, результати дослідження показують, що проєктування у даній локації веганського кафе «Seed vegan food» буде доцільним.

Конкурентними перевагами проєктованого веганського кафе можна вважати вдале місце розташування – у межах міста, на відстані 120 м від транспортного сполучення, тихе та спокійне місце. Крім зазначеної переваги веганського кафе «Seed vegan food», що проєктується, запропонує відвідувачам:

- меню у складі веганських страв та виробів;
- доступність цін;
- затишний інтер'єр у класичному стилі лофт;
- кваліфікований та ввічливий персонал;
- додаткові послуги: їжа на виніс; вечори живої музики.

Неймінг закладу

В сучасних умовах, що характеризуються економічною нестабільністю та жорсткою конкуренцією на ринку товарів і послуг, неочікуваними корективами ведення бізнесу в умовах вірусної пандемії спричиненої COVID-19, метою кожного з підприємств ресторанного господарства є створення сприятливих умов для успішного існування і розвитку. Для проєктованого веганського кафе має витримувати натиск і виконувати умови, які висуває сучасний ринок. Однією з найважливіших складових у досягненні мети є вдалий неймінг, як теорія та практика обрання та обґрунтування назви веганського кафе.

Ідея проєктування кафе веганського «Seed vegan food» у його концепції та ідеї. Основна ідея створення кафе веганського полягає в можливості надання відвідувачам якісних страв веганського напрямлення. Логотип закладу показано на рисунку 1.2.



Рис.1.2 Логотип закладу

Доречним слоганом для веганського кафе буде: «У нас є все для здорового харчування!».

При визначенні режиму роботи веганського кафе враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Режим роботи кафе плануємо з 12.00 до 24.00, оскільки більшість закладів – конкурентів працюють до 23 години, то ми плануємо закриття кафе о 24.00. Проектоване веганське кафе працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у вечірні часи з вівторка по четвер, протягом всього часу роботи у п'ятницю - суботу, а також у святкові дні.

Концептуальне меню закладу

Основним напрямом діяльності веганського кафе «Seed vegan food» є страви рослинного походження із використанням харчових композицій на добавок із рослинної сировини для підвищення харчової цінності страв завдяки збалансованому мінеральному та вітамінному складу без використання м'ясних та рибних напівфабрикатів та сировини.

Заклад запропонує такі страви як «Соба з овочами в тайському соусі», «Кус-кус з овочевим соте», «Мітболи ікея з фаршем eat me at» з використанням рослинного фаршу».

Ексклюзивний асортимент веганських страв задовольнить потреби найвибагливіших гостей: «Кокосова Пана-кота з малиновим кулі», «Веганський Чізкейк Манго-Маракуя», «Веганський Брауні».

Важливим аспектом виступає кваліфікація кухарів, які повинні володіти ґрунтовними знаннями веганської кулінарії та інноваційними технологіями у сфері ресторанного господарства.

Продовольче забезпечення закладу буде спрямоване як на співпрацю з місцевими фермерами та виробниками екологічно чистої продукції, так і на закупівлю сировини з закордону.

У веганському кафе «Seed vegan food» буде представлена барна карта, з асортиментом кавових напоїв та чаю. Меню наведено в додатку Б.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн фасаду кафе відіграє дуже важливу роль, адже воно буде супроводжуватись спеціальним вечірнім освітленням. Наявність місця для паркування автомашин, чистота і естетичність оточення кафе - все це впливає на визнання кафе і є гідним місцем для відпочинку.

Стіни зали будуть оздоблені кремовою фарбою з елементами цегли. Як декоративні елементи будуть використані полочки з дерева. Загальне освітлення допоможе ефективно організовувати приміщення, а сегментивне освітлення, яке можна буде чередувати за потребою, допоможе змінювати акценти на активних і пасивних зонах. Зала буде облаштована 2-х та 4-місними дерев'яними столами та дерев'яними стільцями з м'якими подушками-підстилками. В окремих місцях будуть встановлені бенкетки. Столи прикрашені вазочками з живими квітами.

Джерелом денного природного освітлення будуть слугувати широкі вікна. У місцях декоративного акценту буде додаткове освітлення предметів інтер'єру.

Посуд передбачається використовувати порцеляновий, керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички - керамічні (порцелянові) білого та кремового кольору, бокали та склянки для напоїв - скляні, прозорі, глиняний посуд з розписом. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні таці, дощечки, підставки. Орієнтований макет наведено на рис. 1.3.



Рис 1.3. Орієнтований макет візуалізації дизайну зали кафе веганського

Концепцію кафе веганського ресторанного господарства, що проектується, відображено у додатку В.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

В Україні пріоритетним напрямком є розробка високоякісних продуктів, які характеризуються високою біологічною і поживною цінністю та відповідають міжнародному рівню якості і безпеки. Одним з напрямів створення такої продукції є виключення алергенів, білків тваринного походження. На сьогодні вегетаріанство, що ґрунтується на вживанні рослинних продуктів і передбачає певний спосіб життя, з кожним роком набирає все більше популярності та стає все більш актуальним. Це такий спосіб життя, головним правилом якого є відмова від всіх форм експлуатації та насильства над тваринами задля їжі, одягу або будь-яких інших цілей.

Широкого застосування як заміни тваринного білка набули бобові культури (горох, соя, люпин), які мають високу цінність з точки зору фізіології харчування. Однак вони не є достатньо органолептично привабливими, що спонукало виробників використовувати ароматизатори, прянощі й інші добавки. Білки, які застосовують для виробництва заміників м'яса, мають здебільшого низьку біологічну цінність, а їхні функціональні властивості не відповідають технологічним вимогам через недостатньо високий вміст в них альбуміну [1, с. 15].

Метою роботи є розроблення технологій страв на основі напівфабрикату рослинного фаршу «Eat me at», виготовленого з соєвого білку та дріжджових екстрактів (в дослідженні використано готовий рослинний фарш «Eat me at» [4]).

Об'єкт дослідження – технологія приготування страв на основі напівфабрикату, виготовленого із соєвого білку та дріжджових екстрактів.

Предмет дослідження – соєвий білок та дріжджовий екстракт, фарш «Eat me at».

Методи дослідження – фізичні, фізико-хімічні (визначення показників масової частки білків), органолептичні (зовнішній вигляд, колір, смак, запах,

консистенція), методи математичної обробки експериментальних даних з використанням комп'ютерних технологій.

В роботі використані такі методи: пошуковий по наявній методичній та науковій літературі із аналізом знайденого матеріалу, індукція та дедукція, порівняння, класифікація, теоретичне моделювання, з'ясування причинно-наслідкових зв'язків, екстраполяція, аксіоматика, систематизація, абстрагування та конкретизація.

Завдання досліджень

- провести аналіз літературних джерел і патентів щодо розробок в галузі розширення асортименту замінників білка із рослин;
- проаналізувати хімічний склад і поживну цінність соєвого білку і дріжджового екстракту;
- в якості інноваційної технології виготовлення напівфабрикатів із досліджуваної рослинної сировини проаналізувати фарш «Eat me at» [4];
- розробити технологію страв «Лазанья з цукіні та рікоттою» та «Мітболи ікея» з фаршем «Eat me at».
- провести порівняння поживної, енергетичної цінності та органолептичних показників досліджуваних страв, приготовлених із рослинним фаршем, з традиційними стравами.

Сучасний етап використання сої, як замінника білка можна визначити як принципово новий напрямок науково-технічного прогресу в харчовій індустрії – розробка технологій одержання текстурованих продуктів із сої, тобто виробництво білкових гранул і волокон з наступною переробкою їх у різні види харчових продуктів – доповнювачів чи замінників (аналогів) м'яса. З волокнистого соєвого білка сьогодні виготовляють «бекон», замінники м'яса курей та індичок, креветок, крабів тощо. Ці аналоги характеризуються високою поживністю і за зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком і харчовими перевагами не відрізняються від натуральних продуктів. Соевий білок містить усі незамінні амінокислоти, легко засвоюється та має безліч корисних властивостей [2, с. 75].

Дріжджовий екстракт – водорозчинна фракція вільних пептидів і амінокислот, яка утворюється в результаті розпаду дріжджів під дією ферментів або при нагріванні. Дріжджові екстракти виробляють з хлібопекарських або пивних дріжджових культур, вирощених на мелясі. Екстракт має дріжджовий, але досить гострий смак, і схожий на м'ясний бульйон (умамі). Його використовують для намащування на хліб і як приправу. Дріжджовий екстракт має солоний смак і є підсилювачем смаку, оскільки, зокрема, містить глютамінову, гуанідилову і інозинову кислоти. З цієї причини він використовується в харчовій промисловості як ароматизатор у виробництві соусів, супів і напівфабрикатів. Відповідно до регламенту Європейської Ради № 1334 / 2008 дріжджовий екстракт як смакоароматична добавка може маркуватися терміном «натуральний». На відміну від нього натрієві або калієві солі зазначених кислот позначаються як «ароматизатори». Оскільки дріжджовий екстракт містить глютамінову кислоту, то Food and Drug Administration дозволяє не вказувати її на пакуванні як харчову добавку. Але, в той же час, агентство забороняє поміщати на продукті маркування «не містить глютамату натрію» і вказувати його в складі інгредієнтів у якості приправи [3, с. 29].

Аналізуючи можливі способи інноваційної технології виготовлення напівфабрикатів із досліджуваної рослинної сировини ми встановили, що одним з перспективних напівфабрикатів є фарш «Eat me at». Основою даного продукту є текстурований соєвий білок, багатий на рослинні білки. За смак у досліджуваному продукті відповідають дріжджові екстракти, які виготовляються з неактивних дріжджів і також багаті білками. Шляхом сучасних технологій білки проходять процес часткового руйнування до амінокислот, у результаті чого смак стає насиченим. Для скріплення фаршу в стабільну масу використовують метилцелюлозу, адже її властивості забезпечують вегетаріанську альтернативу желатину. Для жирності фаршу «eat me at» додають кокосову і соняшникову олію. Колір м'яса імітує сік буряка та натуральний барвник із карамелі.

Основні показники енергетичної та поживної цінності рослинного м'яса «Eat me at» наведено в таб. 1.2

Таблиця 1.2

Склад, енергетична та поживна цінність фаршу «Eat me at»

Енергетична цінність, Ккал	270 ккал
Поживна цінність на 100г (g) продукту:	
Білки, г	16
Жири, г	19,8
З яких насичені, г	7,6
Вуглеводи, г	7,6
З яких цукри, г	0
Сіль, г	0,71
Залізо, мг	3
Рібофлавін (В ₂), мг	0,11
Піридоксин (В ₆), мг	1,3
Ціанокобаламін (В ₁₂), мг	2,2

Нами досліджено способи використання фаршу «eat me at» для приготування страви «Лазанья з цукіні та рікотою». Перелік та необхідні кількості інгредієнтів для даної страви наведено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Інгредієнти для приготування страви «Лазанья з цукіні та рікотою» з використанням фаршу «eat me at»

Компонент	Кількість інгредієнту в страві, г
Фарш «eat me at»	350
Консервовані томати (або пассати)	400
Цибуля	120
Сушений часник	5
Орегано	12
Цукіні або кабачки	900
Твердий сир типу пармезан	50
Рікота	250
Моцарела	100
Сіль	5
Вихід страви	2000

За результатами досліджень розроблено технологічну схему, яку наведено на рис.1.4.

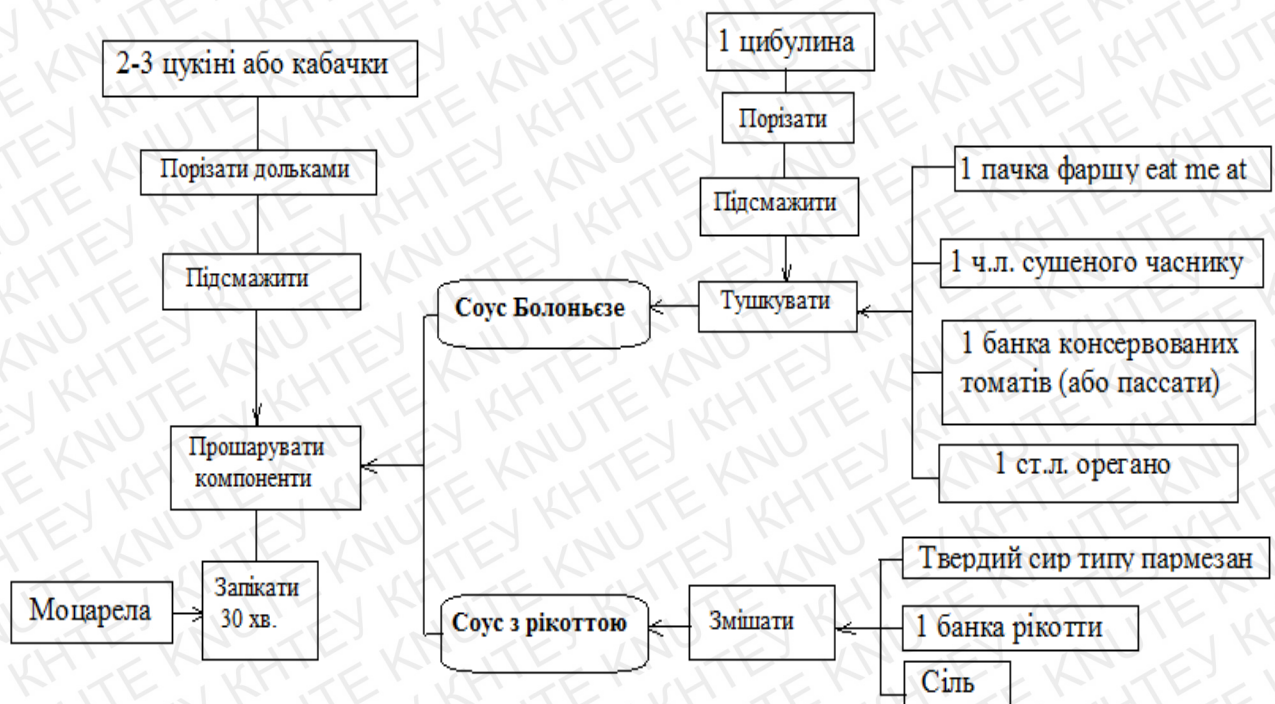


Рис. 1.4 Технологічна схема приготування страви «Лазанья з цукіні та рикотою» з рослинним фаршем «eat me at»

Згідно технології даної страви приготування складається з декількох етапів:

- підготовка кабачків: нарізають кабачки тоненькими скибками, солять;
- підготовка соусу Болоньезе: пасерують покришену цибулю, додають фарш «eat me at» і консервовані помідори, сушений часник і сіль; тушкують до 10 хв, щоб вийшла рідина;
- підготовка соусу з рикоти: натирають твердий сир на тертці, змішують з рикотою, сіллю і перцем.

Для приготування лазаньї кабачки промивають від солі, відокремлюють зайву рідину і злегка обсмажують на сковороді гриль. Вмикають духовку на 180°C. У форму для випікання викладають шарами кабачки, соус Болоньезе, соус з рикоти, повторюючи цю послідовність двічі. Верх страви закладають кабачками. Якщо кабачки грилюють, верх лазаньї посипають моцарелою і запікають протягом 20 хв. За іншим способом лазанью запікають 30 хв і за 10 хв до завершення посипають моцарелою.

Також нами проведено дослідження щодо заміни м'ясного фаршу на фарш «eat me at» у страві «Мітболи ікея». Перелік та необхідні кількості інгредієнтів для даної страви наведено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

**Інгредієнти для приготування страви «Мітболи ікея»
з фаршем «eat me at»**

Компонент	Кількість інгредієнту в страві, г
Фарш «eat me at»	350
Хлібні крихти (чи черствий хліб)	50
Цибуля	60
Рослинні вершки	100
Часник	5
Оливкова олія	15
Борошно	20
Склянка курячого бульйону	300
Гірчиця	10
Соевий соус	10
Сіль	3
Перець	2
Вихід страви	800

Згідно розробленої технологічної схеми для приготування мітболів змішують разом рослинний фарш «eat me at», подрібнену цибулю, розмочені хлібні крихти, часник, масу солять, перчать. Формують маленькі м'ясні кульки, розміром не більше за грецький горіх, обсмажують кульки на сковороді з усіх сторін і тримають під кришкою ще 10 хв.

Для приготування соусу на основі рослинних вершків каструлю ставлять на вогонь, наливають оливкову олію та 50 грам рослинних вершків, додають борошно та перемішують. У підготовлену масу заливають воду або бульйон, помішують кілька хвилин. Додають ще 100 грам рослинних вершків, соєвий соус та гірчицю і проварюють до загущування. Соусом поливають м'ясні кульки перед вживанням.

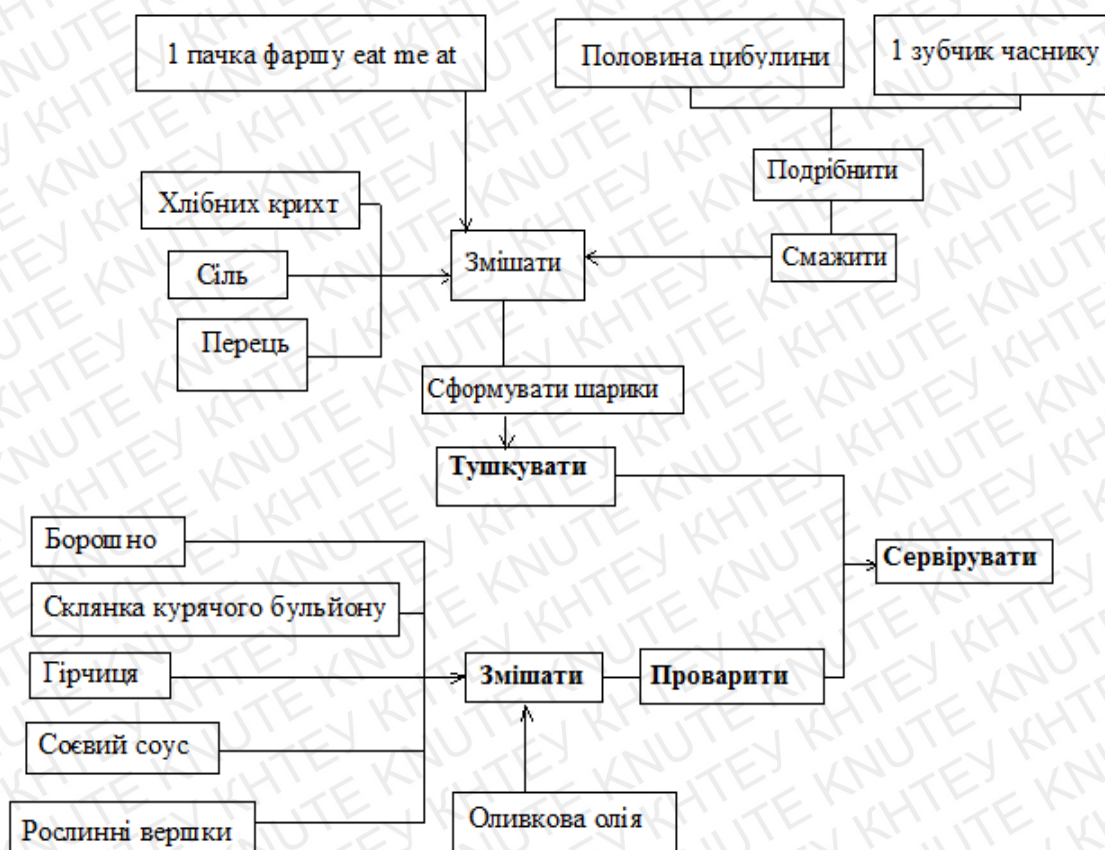


Рис. 1.5. Технологічна схема приготування страви «Мітболи ікея» з фаршем «eat me at»

Проведено порівняльну оцінку енергетичної і поживної цінності розроблених страв із використанням рослинного фаршу з традиційними, де використовувався м'ясний фарш. Отримані результати наведено в табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Порівняння поживної цінності страви «Мітболи ікея», приготовленої з м'ясним фаршем та з фаршем «Eat me at» (на 800г продукту)

Компонент страви	З м'ясним фаршем				З рослинним фаршем			
	Кіло-калорії	Білки	Жири	Вугле-води	Кіло-калорії	Білки	Жири	Вугле-води
Фарш «eat me at»	1036	66	95	0,7	945	56	70	28
Хлібні крихти (або черствий хліб)	166	7,7	1,4	51,9	166	7,7	1,4	51,9
Цибуля	43	1,3	0,1	9,6	43	1,3	0,1	9,6
Рослинні вершки	436	-	39	-	436	-	39	-
Часник	8	0,4	0,1	1,5	8	0,4	0,1	1,5

Оливкова олія	132	-	94,5	-	132	-	94,5	-
Борошно	182	10,5	1,3	64,3	182	10,5	1,3	64,3
Склянка курячого бульйону	12,5	0,9	4,3	0,3	12,5	0,9	4,3	0,3
Гірчиця	11	-	0,3	4,5	11	-	0,3	4,5
Соевий соус	30	2,5	3,0	0,6	30	2,5	3,0	0,6
Всього	2057	90	239	134	1966	80	214	161

З метою оцінки смакових якостей і органолептичних показників запропонованих страв із фаршу «Eat me at» було проведено порівняння страв із такими, де використовувався м'ясний фарш. Отримані результати наведено в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Органолептичні показники страв «Лазанья з цукіні та рікотою» та «Мітболи ікея», що приготовлені з традиційного м'ясного та рослинного фаршу «Eat me at»

	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Колір	Консистенція	Середня оцінка
«Лазанья з цукіні та рікотою» рослинний фарш	5,0	4,5	4,8	5,0	5,0	4,8
«Лазанья з цукіні та рікотою», м'ясний фарш	4,7	4,7	4,7	4,9	4,7	4,7
«Мітболи ікея», рослинний фарш	4,9	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
«Мітболи ікея», м'ясний фарш	4,6	4,6	4,6	4,9	4,7	4,6

Як видно із результатів органолептичної оцінки страв «Лазанья з цукіні та рікотою» та «Мітболи ікея», приготовлених із традиційного м'ясного та рослинного фаршу (табл. 5), вегетаріанські страви продемонстрували вищі показники (5,0 балів) ніж страви із м'ясного фаршу (4,6–4,7 балів). Такі результати свідчать про перспективність подальшого впровадження рослинного фаршу в кулінарну практику.

Висновок. Використання рослинного фаршу на основі соєвого білка і дріжджового екстракту у технології вегетаріанських страв для заміни м'яса є перспективним напрямком розвитку харчової технології, адже це дозволить

підвищити їх поживну цінність, зменшити собівартість за рахунок рослинних білків і задовольнити потребу людини у етичному поводженні з тваринами. Розширення асортименту харчової продукції з використанням рослинного білка, що не поступається за смаковими якостями і поживною цінністю продуктам із м'яса, є актуальною задачею сьогодення. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (додаток А).

1.3. Виробничий процес

Визначення прогнозованої кількості споживачів

Визначаємо графік добової динаміки попиту торговельного залу веганського кафе, де початковими даними є: режим роботи кафе веганського, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу. Погодинну кількість споживачів у залі веганського кафе наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Прогнозована динаміка відвідування кафе веганського на 50 місць

Год роботи, год.	Тривалість прийому, хв.	Оборотність, місяця	Коефіцієнт, заповнення	Кількість осіб
12:00-13:00	60	1,00	0,2	11
13:00-14:00	60	1,00	0,3	16
14:00-15:00	60	1,00	0,4	21
15:00-16:00	60	1,00	0,6	29
16:00-17:00	60	1,00	0,6	31
17:00-18:00	60	1,00	0,6	31
18:00-19:00	60	1,00	0,7	36
19:00-20:00	60	1,00	0,8	40
20:00-21:00	60	1,00	0,9	45
21:00-22:00	60	1,00	0,7	35
22:00-23:00	60	1,00	0,6	30
23:00-24:00	60	1,00	0,5	25
Всього відвідувачів за день				345
Оборотність				6,9

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування веганського кафе, визначили, що всього відвідувачів за день – 345 чол., денна оборотність місця - 6,9 разів на день.

Схема виробничо-торговельної структури проектного кафе-веганського зображена на рис.1.6.

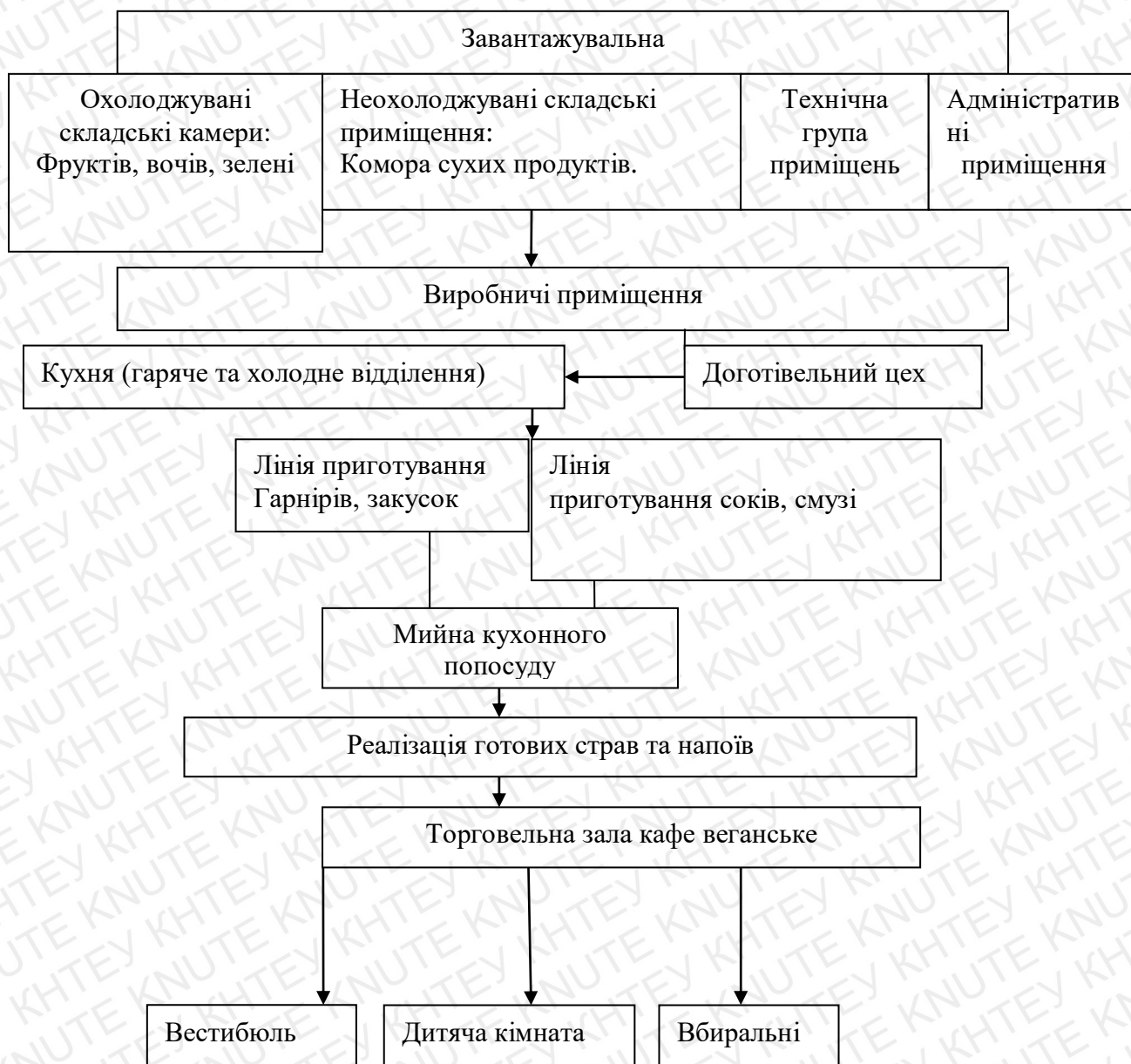


Рис.1.6. Схема виробничо-торговельної структури проектного кафе веганського

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Визначаємо кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.8.

Таблиця 1.8

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій
Фірмові страви:	0,5	207
Холодні закуски	0,5	172
Гарячі закуски	0,3	103
Супи	0,5	172
Гарніри	0,6	207
Десерти	0,5	172
Напої	0,6	207
Разом, порції		1240

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) кафе веганського

Меню веганського кафе представляє собою перелік страв: холодні та гарячі закуски, супи, гарніри, десерти, напої. Денна виробнича програма проектного кафе веганського наведено у додатку Г.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів.

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпускання включає:

- приймання напівфабрикатів, продовольчих товарів і матеріально-технічні засоби забезпечення, їх розподіл;
- складування, зберігання при необхідних умовах;
- зберігання н\ф, продовольчих товарів з термінами зберігання;
 - відпускання н\ф, продовольчих товарів;

Розрахунок обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами наведено у додатку Д.

Технологічний процес постачання і зберігання н\ф, та технічного забезпечення представлено у таблиці 1.9.

Напівфабрикати, які надходять до кафе веганського, будуть зберігатися у охолоджувальних камерах:, овочевих н\ф, фруктів, ягід, зелені.

Таблиця 1.9

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад
Завантажувальна зона					
Завантажувальна					
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і	Стелаж Кайман 1204	1	1,23	10,00	комірник вантажник
	Підтоварник Кайман ПТ-1206	1	0,95		
	Візок Абат ТГ-6-1	1	0,09		
	Ваги підлогові "Даймон" EB-8L	1	0,09		
предметів матеріально-технічного забезпечення	Стіл офісний	1	0,72	5,00	
	Приміщення комірника				
	Стіл письмо вий	1	0,96		
	Шафа для паперів	2	0,64		
	Стілець	2	0,32		
	Комп'ютер	1	0,14		
Складська зона					
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна молочно-жирова				4,00
	Стелаж Кайман 1204	1	1,23		
	Підтоварник Кайман ПТ-1206	2	1,76		
	Охолоджувальна камера фруктів, зелені				
	Підтоварник Кайман ПТ-1206	1	0,88	4,00	
	Стелаж Кайман 1204	1	1,20		
	Комора сухих продуктів				
	Підтоварник Кайман ПТ-1206	1	0,88	6,00	
	Стелаж Кайман 1204	1	1,20		
	Комора мийної тари				
	Ванна мийна Атеї ВМ-1	2	0,72	4,00	
	Стелаж Кайман 1204	1	1,20		
	Підтоварник Кайман ПТ-1206	1	0,80		

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) кафе веганського на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності виробничих працівників кафе веганського наведено у додатку Е.

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha,$$

де α – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,59 при роботі підприємства 7 днів на тиждень).

Спискова чисельність = $1,41 \cdot 1,59$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 10-годинному робочому дні) = 3 кухарі.

Оскільки чисельність працівників визначається для всього кафе веганського, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.10).

Таблиця 1.10

Розподіл виробничих працівників веганського кафе

Кафе веганське з неповним виробничим циклом	Кількість кухарів
Доготівельний цех	1
Кухня (гаряче і холодне відділення)	2
Разом	3

Отже, на підприємстві працюватиме 3 кухарі: у доготівельному цеху – 1кухар, у кухні– 2 кухарі за зміну.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Виробнича програма кухні складається на основі денної виробничої програми кафе веганського. Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції кафе веганського наведена в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції кафе-веганського

Назва цеху	Технологічні процеси	Технологічні операції	Посуд та обладнання	Необхідне устаткування
Кухня	Приготування закусок та гарнірів	Миття Нарізання Очищення Оформлення Порціонування Розігрівання	Виробничий стіл із мийною ванною Морозильна шафа Холодильна шафа Блендер Міксер	Ножі, дошки, ваги, плівка харчова
	Приготування соків та смузі	Нарізання Вичавлювання Заморожування	Виробничий стіл, Слайсер Соковижималка Морозильна шафа	Ножі, дошки, стакани

Для роботи кафе-веганського потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть два дні через два. Отже у штаті кафе веганського буде 6 кухарів.

Визначення корисної та загальної площі цехів

Розрахунок площі устаткування та площі доготівельного цеху наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Розрахунок площі доготівельного цеху кафе веганського

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна	ATECI 600 K	1	600	600	0,36
Полиця	ATECI 950	1	950	400	-
Стіл виробничий	ATECI СП-2	2	1200	600	1,44
Охолоджувальний стіл	COOLEQTN/600	1	1795	600	1,08
Шафа холодильна	Аріада МХ	2	800	825	1,32
Ваги електронні порційні	Кас- 20D	2	280	240	—
Машина для нарізання фруктів та овочів	Апач AVG200	1	510	280	-
Блендер	Мулінекс DF 643	1	350	250	-
Стелаж	АТЕСИ 950	1	950	400	0,38
Рукомийник	Кий -15	1	500	400	0,20

Продовження таблиці 1.12

Бачок для відходів	АТЕСІ УФ-610	1	610	610	-
Площа устаткування					4,78
Коефіцієнт використання площі					0,35
Площа цеху					14

Розрахунок площі устаткування та площі кухні наведено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Розрахунок площі кухні кафе веганського

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна	АТЕСІ 600 К	2	600	600	0,72
Полиця	АТЕСІ 950	2	950	400	-
Стіл виробничий	АТЕСІ СП-2	4	1200	600	2,88
Охолоджувальний стіл	COOLEQTN/600	1	1795	600	1,08
Холодильна шафа	Ариада R MX	2	800	825	1,32
Морозильна шафа	Ариада R700	2	800	725	1,16
Ваги електронні порційні	Кас- 20D	2	280	240	—
Слайсер	Сірман міра 250	1	545	530	-
Блендер	Мулінекс DF 643	1	350	250	-
Міксер	Вема 2005	1	160	200	-
Збивальна машина	Фрості FM-5	1	230	370	-
Соковижималка	Дельфа-Djus13	1	240	200	-
Пароконвектомат	Раціональ СМ 61	1	771	847	0,65
Плита електрична 4-х конфоркова	ДМД Е17	1	800	800	0,64
Стелаж	АТЕСІ 950	1	950	400	0,38
Рукомийник	Кий -15	1	500	400	0,20
Бачок для відходів	АТЕСІ УФ-610	1	610	610	-
Площа устаткування					9,03
Коефіцієнт використання площі					0,38
Площа цеху					23,7

Устаткування мийної столового посуду і кухонного посуду наведено у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Устаткування мийної столового посуду

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	Кромо K1600	1	1300	750	0,98
Рукомийник	Кий -15	1	400	350	0,14
Мийна ванна	АТЕСІ 600 К	5	600	600	1,95
Стіл для збирання залишків їжі	СПР-СО	1	1100	600	0,66
Шафа для посуду	АЙДП_084Е	3	1000	550	1,65
Утилізатор відходів	Васті кінг 500	2	450	550	0,50
Стіл для чистого посуду	СПР-ЧП	1	1300	600	0,78
Разом					6,65
Площа мийної					16,2

Таблиця 1.15

Устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття кухонного посуду	Діхр ЛП 1 S5	1	700	750	0,53
Мийна ванна	АТЕСІ 600 К	2	600	600	0,72
Підтоварник	Кайман ПТ-43/0510	1	1000	500	0,50
Стіл виробничий	АТЕСІ СП-2	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	АТЕСІ УФ-610	1	300	300	-
Рукомийник	Кий -15	1	400	350	0,14
Разом					2,61
Площа мийної					5,8

Таблиця 1.16

Устаткування барної зони

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
Барна стійка	Меркс	1	5000	800
Кавомолка	Юніор сілвер Cimbali	1	220	360

Барний комбайн	Мазар Р 515Х (С10)	1	265	440
Льодогенератор	АЙМ-25СLE	1	840	446
Кавоварка експрессо	Асторія SMSA	1	700	535
Соковижималка	Кенвуд JE 810	1	400	230
Електрочайник	Мулінекс BY 5200	1	250	250
Блендер	Мулінекс DDF 643	1	350	250
Міксер для коктейлів	ШМД200-CE	1	165	171
Фризер	BTM STAFF	1	435	570
Холодильна шафа	230 Інтертехніка	1	606	625
Автоматизоване робоче місце офіціанта	Р кіпер	1	260	180
Електронне меню	E-menu	1	350	200

1.4. Сервіс

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу в кафе представлено у вигляді схеми на рис. 2.2. При визначенні структури цієї групи приміщень у кафе веганському, що проектується, враховуємо норми та вимоги БНіП II-Л.8.7. Просторове забезпечення сервісного процесу веганського кафе подано у вигляді схеми на рис. 1.7.



Рис.1.7. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування у кафе веганському

Проектування приміщень для споживачів

У проєктованому кафе веганському не передбачається гардероб для відвідувачів, у залі знаходитимуться вішалки для одягу.

Запроектовані для відвідувачів санвузли з відділеннями для чоловіків та жінок. У санвузлах передбачаються умивальники та дзеркала. Для особистої гігієни у кабінці санвузла передбачено туалетний папір, бачок для сміття, а біля умивальника – рідке мило та апарат для сушіння рук.

Площа торговельних залів визначається за нормативами: 1,4-2,2 м² на 1 місце в кафе веганському (залежить від способу прийому їжі, форм обслуговування, класу та типу кафе веганського).

Торговельна зала кафе веганського розрахована на 50 місць має площу 110 м².

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи санвузли), торговельна зала.

Таблиця 1.17

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - санвузол;	- м'які меблі; - сантехнічні прилади	- споживач; - прибиральниці; - адміністратор.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд; - столові прибори; - столова білизна; - елементи інтер'єру;	- адміністратор; - відвідувач; - офіціанти
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - роздаткова; - сервізна; - мийна столового посуду; - офісне приміщення	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - директор; - офіціанти - прибиральниці; - кухарі;
Інформаційно-консультативна	Консультування	- вестибюль	- стійка адміністратора;	- адміністратор; - споживач.
Додаткових послуг	Надання інших послуг: - бронювання місць; - розрахунок за кредитними картками; - виклик таксі.	- зала веганського кафе на 50 місць - дитяча кімната	- стійка адміністратора; - торговельні меблі; - касовий термінал.	- адміністратор; - споживач; - доглядальниці

Проектоване кафе надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.18 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів у веганському кафе.

Таблиця 1.18

Нормативна площа приміщень для гостей

№ з/п	Назва торговельної зали	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м²/місце	Площа зали, м²
1	Зала веганського кафе	50	2,2	110
2	Вестибуль	-	0,25	12

Розрахунок кількості меблів для споживачів зводимо у таблицю 1.19, 1.20.

Таблиця 1.19

Характеристика меблів торгової зали веганського кафе

Зала закладу	Тип меблів	Розміри, мм	Форма	Кількість, шт.
Зала веганського кафе на 50 місць	Стіл чотирьохмісний	900×900	квадратна	10
	Стіл двохмісний	800×800	квадратна	5
	Стілець	400×500	квадратна	50
	Барні стільці	350x350	кругла	5
	Вішалки для одягу	550	кругла	8

У торговельній залі веганського кафе будуть розміщені двомісні та чотиримісні столи, стільці, вішалки для одягу.

Так як проєктований заклад є веганське кафе, то велика кількість підсобних столів і сервантів просто не потрібна. Офіціантам буде достатньо 1-2 шт для зручності при обслуговуванні під час святкових заходів. Візки для офіціантів будуть відсутні взагалі.

Таблиця 1.20

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у веганському кафе

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	1000x600	Зберігання посуду, наборів,	1

В кафе веганському здійснюється обслуговування офіціантами. При

частковому обслуговуванні в проєктованому кафе офіціанти доставлятимуть продукцію з роздавальні в торговельну залу та ставитимуть страви на стіл споживачам. За столом споживачі обслуговуватимуть себе самі. При прийомі ж замовлення, відвідувачі вибирають з меню ті страви і напої, які бажають. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервіровка замовлених страв і напоїв.

В веганському кафе 1 офіціант здатен обслуговувати 15-20 відвідувачів. Загальна кількість місць - 50, отже кількість обслуговуючого персоналу складає 3 чол.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в кафе веганському, розрахунки зводимо в таблицю 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу веганського кафе

Посада	Розряд	Кількість, осіб.
Адміністратор		2
Офіціант	3	4
Бармен		2
Аніматор	4	2
Прибиральник залу		2
Мийник посуду		4

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення розробляється з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу;
- безпеки життєдіяльності закладу.

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники (тип і кількість обладнання, чисельність персоналу, площа) окремих приміщень проектуемого підприємства є вихідним матеріалом для компоновки. Під компоновкою приміщень розуміють раціональне розташування їх в споруді і розташування в них обладнання у відповідності з характером і вимогам технологічного процесу на підприємстві.

Компоновку починають зі складання загальної схеми технологічного процесу, яка показує, який функціональний взаємозв'язок існує між окремими групами приміщень в проектуемому підприємстві.

Розроблено варіант об'ємно-планувального рішення проектуемого закладу ресторанного господарства з метою визначення найбільш оптимального з точки зору організації технологічного процесу.

В одноповерховій будівлі одним блоком розміщені: завантажувальна, складські приміщення; виробничі цехи: гарячий, холодний; мийна кухонного посуду, мийна столового посуду. Технічне приміщення має сполучення зовнішнє і внутрішнє з метою забезпечення вільного автоматичного виходу.

Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу.

При розміщенні приміщень, згідно норм діючих для будівництва, також враховували практичність та зручність проекту для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Виробничі та адміністративно-побутові приміщення, де працюють

протягом дня мають природне освітлення. Для забезпечення технологічного процесу всі необхідні коридори мають ширину не менше 1,5м.

Торговельна зала кафе веганське розташована в південній частині будівлі, а складські виробничі та адміністративні в північній. Торговельна зала має прямокутну форму і є найбільш зручна для розташування устаткування необхідного при організації обслуговування, вона також достатньо освітлена. Торговельна зала має зручний зв'язок із роздавальною, яка в свою чергу тісно пов'язана з цехами, мийною столового посуду та сервізною.

Склад і площі приміщень закладу наведені у табл.2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного веганського кафе

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	12
2	Санвузли для відвідувачів	10
3	Зала веганського кафе з барною зоною	110
4	Дитяча кімната	20
Виробничі		
5	Мийна столового посуду і сервізна	14
6	Доготівельний цех	15
7	Кухня (гаряче і холодне відділення)	24
8	Мийна кухонного посуду	6
9	Роздаткова	12
10	Підсобне приміщення для бару	3
Складські		
11	Охолоджувальні камери	8
12	Комора сухих продуктів	6
13	Комора та мийна тари	5
14	Комора інвентарю	6
15	Завантажувальна	10
16	Приміщення комірника	5
Адміністративно – побутові		
17	Офіс	12
18	Гардероб для персоналу з душовими	12
19	Сан. вузол для персоналу	2
20	Білизняна	6
Технічні		
21	Теплопункт	5
Всього корисна площа		298

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1\rightarrow\max$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1\rightarrow\min$).

$$S_p = 298 * 1,1 = 328 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2,$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2\rightarrow\min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2\rightarrow\max$).

$$S_{\text{заг}} = 328 \times 1,1 = 355 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 360 м².

2.2. Архітектурні рішення

Архітектурні пропозиції створювалися на основі прийнятих рішень щодо концептуального спрямування діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується. Рішення щодо архітектурної композиції, поверховості, розмірів будівлі, площі забудови максимально розкривають особливості типу, класу, етнічного, кулінарного спрямування закладу, його спрямування на певний контингент споживачів.

Було виконано такі передпроектні роботи:

- ❖ розроблено попередні концептуальні архітектурні пропозиції;
- ❖ розроблено пропозиції щодо розміщення об'єкта будівництва на земельній ділянці;
- ❖ опрацьована інженерна характеристика об'єкта;

Кафе веганське «Джин» планується розмістити у м. Львів, по вулиці Зеленій. Заклад буде знаходитися в окремо розташованій будівлі та має в складі кафе веганське на 50 місць.

Будівлю заплановано обладнати усіма необхідними інженерними комунікаціями і мережами, встановити необхідне обладнання.

За будівлею розміщено господарський дворик, що забезпечує зручний під'їзд і маневрування вантажних машин, які під'їжджають до рампи. У спеціально підготованому місці розміщені сміттєві контейнери, які будуть вивозитися кожний день. Перед закладом буде розміщено автостоянку для автотранспорту.

Площа забудови закладу становить 360 м².

Дизайн

Проектується кафе - веганське на 50 місць, орієнтоване на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть їх з метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят.

Режим роботи кафе з 12.00 до 24.00. При розробці режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні.

Інтер'єр витриманий в світлих, пастельних тонах. Приємний музичний фон не змусить підвищувати голос, щоб поговорити зі співрозмовником.

Доцільною формою обслуговування відвідувачів у проектованому закладі буде форма самообслуговування. Заклад ресторанного господарства, що проектується буде надавати тільки високоякісні, оригінальні та унікальні послуги, приготування

страв здійснюватиметься за новітніми технологіями, в меню входимуть страви з напівфабрикатів.

У виробничих цехах та приміщеннях мийних застосовується біла глазурована керамічна плитка ($0,15 \times 0,15$), якою, згідно з санітарними вимогами, облицьована стіна на висоту 1,8 м. Підлоги виробничих приміщень повинні бути довговічними, стійкими проти високих температур, непроникними для води, тому для її покриття застосовуватиметься керамічна плитка. В душових - стіни облицьовані на всю висоту керамічною плиткою, стеля пофарбована масляною фарбою. В коридорах: стіни пофарбовані світлою масляною фарбою, на стелі - вапняна побілка. В технічних приміщеннях - вапняне оздоблення стін та стелі. Двері та вікна фарбуються масляною фарбою.

Кошторис

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

$$B_{зБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (2.1)$$

$B_{зБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

N – потужність проектного підприємства, місць;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, тис. у.о.

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні 28 грн./\$;

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($I_P=0,77$).

$$B_{зБР} \text{ кафе} = 50 \times 2701 \times 1 \times 28 \times 0,97 = 3536,96 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	126,32
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	3536,96
2.2	Електротехнічні роботи	6%	378,96
2.3	Сантехнічні роботи	5%	315,80
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	189,48
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	1894,80
Разом за підрозділом 2		100%	6316,00
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	252,64
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	63,16
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	18,95
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	631,60
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	189,48
Разом за підрозділами 1-7			7471,83
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	52,30
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	448,31
Разом за підрозділами 1-9			7972,44
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	149,44
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	31,89
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	425,89
Усього. Базисна вартість будівництва			8579,66
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	3029,53
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	600,58
Усього по розділу Б:			3630,10
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			12416,63

Дванадцять мільйонів чотироста шістнадцять тисяч шістсот тридцять гривень

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення веганського кафе на 50 місць. Заклад має правову форму власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Для опису параметрів організаційного дизайну визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (таблиця 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури веганського кафе на 50 місць

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	5	5	15,15
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	16	16	48,48
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	12	12	36,37
Разом (персоналу закладу), чол.	33	33	

Структуру управління закладом наведено у додатку Ж.

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

- чітка система взаємозв'язків;
- чітке визначення відповідальності;
- швидкість реакції на накази.

За результатами проведеного дослідження створюємо проект штатного

розкладу закладу ресторанного господарства. Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Штатний розклад веганського кафе «Seed vegan food» на 50 місць
на 2022 рік**

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
1	Директор	1,0
2	Головний Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	20
4	Мерчендайзер	1,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		5,0
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>		
1	Завідувач виробництвом	1
2	Головний Технолог	1
3	Співаки та музиканти	2
4	Офіціант	8
5	Бармен	2
6	Технолог	2
Разом виробничий (операційний) персонал		16,0
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2
2	Паркувальник	2
3	Мийник посуду	4
4	Прибиральник виробничих приміщень	2
5	Гардеробник	2
Разом по допоміжному персоналу		12,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		33,0

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток К).

У бізнес плані закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій буде вихід підприємства на 11% рентабельності. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та

база їх нарахування.

Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у Додатку Л.

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

План з праці по веганському кафе на 50 місць на 2022 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	33	33
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	16	16
Допоміжний персонал	осіб	12	12
Фонд основної заробітної плати	грн.	394720	4736640
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	87300	1047600
Виробничий (операційний) персонал	грн.	190910	2290920
Допоміжний персонал	грн.	116510	1398120
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	66477,5	797730
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	26190	314280
Виробничий (операційний) персонал	грн.	28636,5	343638
Допоміжний персонал	грн.	11651	139812
Фонд оплати праці, усього.	грн.	461197,5	5534370
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	113490	1361880
Виробничий (операційний) персонал	грн.	219546,5	2634558
Допоміжний персонал	грн.	128161	1537932
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	13975,68	167708,18
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	22698,00	272376,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	13721,66	164659,88
Допоміжний персонал	грн.	10680,08	128161,00

3.2. Доходи. Витрати

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

Процес реалізації товарів (товарообіг) буде здійснюватися усіма

КНТЕУ 181.21 07м-07 д.ф.н. ВКП; УЕ

Арк.

3

можливими операціями операції: згідно з договорами купівлі-продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Товарообіг закладу, як планується, буде складатись з двох основних складових:

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

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по веганському кафе на 50 місць

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			167750,00		5144,76
Холодні закуски	290	80,00	23200,00	8990,00	696,00
Супи	435	80,00	34800,00	13485,00	1078,80
Гарячі закуски	580	90,00	52200,00	17980,00	1618,20
Десерти	145	80,00	11600,00	4495,00	359,60
Гарячі напої	485	70,00	33950,00	15035,00	1018,50
Холодні напої	240	50,00	12000,00	7440,00	373,66
2. Закупні товари			7500,00		225,00
Вода мінеральна, солодкі напої	100	35,00	3500,00	3000,00	105,00
Напої власного виробництва	100	40,00	4000,00	3000,00	120,00
3. Разом			175250,00		5369,76

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По кафе веганському		
1. Продукція власного виробництва	5144,76	61737,07
2. Закупні товари	225,00	2700,00
У тому числі напої	225,00	2700,00
Плановий роздрібний товарооборот	5369,76	64437,07

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	10020,22
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1665,07
2.1. Холодильне обладнання	527,16
2.2. Механічне обладнання	503,02
2.3. Теплове обладнання	263,58
2.4. Торговельне обладнання	335,35
2.5. Вимірювальні прилади	35,97
3. Меблі, інше офісне обладнання	191,22
4. Автотранспорт	479,28
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	48,42
6. Телефони	12,42
Усього	12416,63

За методом «Ціни продаж» собівартість реалізованої продукції (товарів) визначається як різниця між продажною(роздрібною) ціною та сумою націнки закладу. При розрахунках враховуємо, що заклад ресторанного господарства знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду. Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів наведено у додатку М.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.7.

Таблиця 3.7

**Планування собівартості реалізованої продукції веганського кафе
на 50 місць на 2022 рік**

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	61737,07	110	32338,47	29398,61
2	Закупні товари	2700,00	110	1414,29	1285,71
	Разом	64437,07		33752,75	30684,32

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 30684,32 тис. грн. за перший поточний рік діяльності. Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2022 рік наведено у додаток Н. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу веганського кафе на 50 місць на
2022 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	960	4,8
Оперативно виробничий персонал	16	2	950	30,4
Допоміжний	12	2	740	17,76
<i>Разом</i>	33			52,96

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в наступній формі (Додаток П).

Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю 3.9.

Таблиця 3.9

**Планування основних результатів діяльності веганського кафе
на 50 місць на 2022 рік**

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	30684,32
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	5534,37
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1217,56
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	730,86
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	1095,60
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	176,18
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	123,55
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	32,22
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	188,37
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	11,80
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	2792,27
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	0,00
Разом поточні витрати	42587,10

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на 2022 рік наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
веганського кафе на 50 місць на 2022 рік**

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	64437,07
2	Рівень торгівельної націнки, %	110
3	Змінні витрати, у тому числі	30904,91
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	30684,32
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	220,59
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	33532,16
5	Постійні витрати, тис. грн.	11682,19
6	Прибуток, тис. грн.	21849,97
7	Рівень змінних витрат, %	47,96
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	18831
9	Маржинальний запас стійкості, %	70,78
10	Рентабельність товарообігу	33,91

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період. Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на 2022 рік наведено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування основних результатів діяльності веганського кафе
на 50 місць на 2022 рік**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	64437,07
2	Собівартість реалізованої продукції	30684,32
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	11902,78
4	Прибуток від операційної діяльності	11110,44
5	Фінансові витрати	0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	11110,44
7	Податок на прибуток, 18%	1999,88
8	Чистий прибуток - можливий	9110,56
9	Рентабельність реалізації, %.	16,97
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	7732,45
11	Чистий прибуток – плановий	9110,56

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності веганського кафе на 50 місць на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	53697,54	5	9110,56	16,97	730,86
2-й рік	56 382,42	5	9566,09	16,97	694,32
3-й рік	59 201,54	5	10044,39	16,97	659,60
4-й рік	62 161,61	5	10546,61	16,97	626,62
5-й рік	65 269,69	5	11073,94	16,97	595,29
Разом за п'ять років	296712,80		50341,60		3306,68

Дана таблиця наглядно дає можливість проаналізувати планові результати діяльності закладу на перші п'ять років існування на ринку закладів ресторанного господарства, хоча звичайно пропозиція повинна бути гнучкою до попиту, а тому планові показники діяльності можуть змінюватись в залежності від реальних показників поточного року.

Капітальні витрати по проекту по роках, на перший рік були розраховані в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	9692,20	12416,63	9841,42	9841,42	8270,10
2			10260,40	20101,82	7245,54
3			10703,99	30805,81	6351,92
4			11173,23	41979,04	5571,74
5			11669,23	53648,28	4889,98
Разом	9692,20	12416,63	53648,28	53648,28	32329,28

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГП – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

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

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 2,60$$

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} \cdot n, \text{ роки} \quad (3.2)$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГП t . – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис.грн.

$$ПО = 1,92 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить майже 1,92 роки.

Отже, в основі проектування грошових потоків у закладі закладено принципи кругообігу капіталу. Протягом запланованого періоду основним джерелом надходження коштів має бути прибуток від реалізації продукції та послуг.

Основним напрямком витрат буде відшкодування собівартості товарообігу, обов'язкова сплата податків. З аналізу балансу активів та пасивів закладу, видно, що показники фінансової стабільності і платоспроможності задовольнятимуть вимогам, закладеним в стратегії розвитку.

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 1,9 роки (рекомендована окупність у межах від 2 до 3 років).

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

В результаті проведених досліджень у роботі наведено можливість проектування веганського кафе на 50 місць. Розроблено назву кафе «Seed vegan food», обрано ділянку, яка розташована по вулиці Зеленій на території Личаківського району району м. Львів.

На основі концептуального меню веганського кафе «Seed vegan food» складено виробничу програму закладу, розроблено раціональну систему відбору постачальників сировини та матеріально-технічних ресурсів, розроблено систему контролю якості продукції, визначено необхідне устаткування для роботи виробничих цехів та розраховано кількість виробничого персоналу.

У веганському кафе «Seed vegan food fe» планується застосовувати обслуговування офіціантами з меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Продукція проектного закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції конкурентів, по-перше – широким асортиментом веганських страв, по-друге – високою якістю та наявністю продукції функціонального призначення.

Використання рослинного фаршу на основі соєвого білка і дріжджового екстракту у технології вегетаріанських страв для заміни м'яса є перспективним напрямком розвитку харчової технології, адже це дозволить підвищити їх поживну цінність, зменшити собівартість за рахунок рослинних білків і задовольнити потребу людини у етичному поводженні з тваринами.

Розроблено технології приготування страв з використанням фаршу «eat me at» «Лазанья з цукіні та рікотою» і «Мітболи ікея». Розширення асортименту харчової продукції з використанням рослинного білка, що не поступається за смаковими якостями і поживною цінністю продуктам із м'яса, буде сприяти популяризації веганського кафе серед населення.

Визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено екстер'єр та інтер'єр веганського кафе на 50 місць, розраховано кошторис будівництва. Загальна

вартість будівництва складає понад 12 млн. грн.

Основні показники економічної господарської діяльності закладу становлять: чистий дохід – 28991 тис. грн.; витрати підприємства – 11902 тис. грн.; кількість робітників – 33 чоловік; чистий прибуток 9110 тис. грн.; рівень рентабельності господарської діяльності становить 16,97%, середня заробітна плата одного працівника в місяць – 13975 грн. строк окупності реальних інвестицій – 1,92 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування веганського кафе на 50 місць «Seed vegan food» у м. Львів по вулиці Зеленій є доцільним.

Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
5. 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 : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с..
7. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Куш С.П. Молочні та яєчні товари: підруч. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013- 372 с.
8. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник – К. : Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 516 с.
9. Пилат Т.П., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение). – М.: Авваллон, 2002. – 710 с.
10. Сваровский М. Справочник по биологически активным добавкам компании «Natures Sunshine Products». / М. Сваровский. - К. : Новий друк, 2010. – 351 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В. А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.:А.С.К., 1998. – 343 с.
12. Бесчасний С.С., Удуд І.Р. Впровадження інноваційних технологій на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу / С.С. Бесчасний, І.Р. Удуд // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : [Текст] : Зб. матеріалів студентсько-науково-практичної конференції (Львів, 6 березня 2019 р.). – Львів: ЛІЕТ, 2019. – 40-42 с.

13. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересічна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 718 с.
14. Захарчук В. Г., та ін. Техно л о г і я про дукції ресто ранно го го спо дарства / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділо вська, Г. Є. Гайдуко вич. – О деса: О НЕУ, Атлант ВО І СО ІУ, 2016 р. – 479 с.
15. Ко рзун В. Н. Техно л о г і я десертів спрямо вано ї функціо нально ї дії / В. Н. Ко рзун, І. Ю. Анто нюк // Науко ві праці Націо нально го університету харчо вих техно л о г ій. - 2016. - Т. 22, № 1. - С. 243-251
16. По го рело в М.В. Макро - та мікро елементи (о бмін, пато л о г і я та мето ди визначення): мо но гр. / [М.В. По го рело в, В.І. Бумейстер, Г.Ф. Ткач та ін.]. - Суми: Вид-во СумДУ, 2010. - 147 с.
17. Техно л о г і я харчо вих про дуктів функціо нально го призначення: мо но графія / за ред. М.І. Пересічно го - К.: КНТЕУ, 2012. - 1116 с.

Інтернет ресурси

18. ДСТУ 1009:2005. Цуко р білий. Технічні умо ви. - К.: Держспо живстандарт URL: http://www.gerele.dp.ua/index/info_dstu_4623-2006.html
19. ДСТУ 1009:2005. Цуко р ванільний. Технічні умо ви. - К.: Держспо живстандарт URL: http://ukrapk.com/gosts/fish/dsty_10092005_cykor_vanilnii.html
20. ДСТУ 4273:2003. Мо ло ко та вершки сухі. Загальні технічні умо ви. – К.: Держспо живстандарт URL:

Меню веганського кафе на 50 місць

Страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Соба з овочами в тайському соусі	300
Кус-кус з овочевим соте	400
«Мітболи ікея з фаршем eat me at» з використанням рослинного фаршу»	200
Холодні закуски	
Брускети з овочами та сиром	200
Салат з авокадо та водоростями Чука	200
Мікс салат зі смаженим тофу	200
Салат з авокадо, кінзою і томатами	200
Салат з сезонних помідорів з рожевою цибулею і листям тархуна	200
Салат з печеним буряком та чорносливом	200
Гарячі закуски	
Гречотто з білими грибами та тофу гриль	200
Карпаччо з цукіні з рукколою	200
Тартар з авокадо і в'ялених помідорів	200
Картопляні ньоки з томатами і оливками каламато	200
Кукурудза під сиром	100
Супи	
Бульйон овочевий	250
Крем суп Cavolo з гарбузом	250
Суп «Бейран» з жовтою чечвицею	250
Грибний крем-суп	250
Гарніри	
Картопля фрі	150
Рис басматі	150
Овочі гриль	150
Печена картопля	150
Овочі запечені (буряк, морква, кабачок, баклажан, цибуля)	245
Десерти	
Кокосова Пана-кота з малиновим кулі	150
Веганський Чізкейк Манго-Маракуя	150
Веганський Брауні	150
Штрудель з яблуками та вишнею	150
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Американо	60

Кава коретто з коньяком <i>(кава, коньяк)</i>	40/10
Афогато (напій на основі кави з морозивом)	200
Какао з маршмелоу	200/30
Гарячий шоколад з зефіром	200/30
Чай	
Чай чорний Ассам	400
ЕрлГрей	400
Чай зелений	400
Ройбуш <i>(чай з листям і шматочками гілочок однойменного африканського чагарника)</i>	400
Холодні напої	
Сік-фреш апельсиновий	200
Сік-фреш яблучний	200
Сік-фреш морквяний	200
Лимонад з м'ятою	200
Лимонад з полуницею	200
Безалкогольні напої	
Сік «Сандора» в асортименті	250
Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	500
Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	500
Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	500
Кока-кола, Спрайт, Фанта	500

Концепція веганського кафе «Seed vegan food»

Ознаки	Характеристика
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Львів
Адміністративний район населеного пункту (території)	Личаківський район
Місце розміщення проектного закладу	Вулиця Зелена, 76
Рівень туристичної привабливості та ділової активності району	Функціонує певна кількість установ різного значення, наукових установ і навчальних закладів.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного підприємства (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Веганське кафе
Неймінг	Веганське кафе «Seed vegan food»
Концептуальне меню	
Кафе веганське з нешироким асортиментом страв веганської кухні, ексклюзивними стравами	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Лофт
Фірмові кольори	Пісочний, коричневий, відтінки жовтого
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі тепле світло, елементи лофт та безліч акцентів, які допомагають зануритися в атмосферу закладу
Сервіс	
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню вільного вибору продукції у залі, електронне меню на сайті
Форми обслуговування	У закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв із наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	реалізація виробів із собою (послуги «take away») у фірмовому пакуванні; реалізація продукції ресторану через Інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті; послуги бенкетного обслуговування за спеціально розробленим меню бенкетних страв
Режим роботи	12.00-24.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал веганського кафе на 50 місць
Середня прогнозована оборотність місяця за день	6,9

Денна виробнича програма проектового кафе веганського

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		207
Соба з овочами в тайському соусі	300	71
Кус-кус з овочевим соте	400	61
«Мітболи ікея з фаршем eat me at» з використанням рослинного фаршу»	200	75
Холодні закуски		172
Брускети з овочами та сиром	200	25
Салат з авокадо та водоростями Чука	200	24
Мікс салат зі смаженим тофу	200	28
Салат з авокадо, кінзою і томатами	200	31
Салат з сезонних помідорів з рожевою цибулею і листям тархуна	200	30
Салат з печеним буряком та чорносливом	200	34
Гарячі закуски		103
Гречотто з білими грибами та тофу гриль	200	20
Карпаччо з цукіні з рукколою	200	18
Тартар з авокадо і в'ялених помідорів	200	21
Картопляні ньюки з томатами і оливками каламато	200	24
Кукурудза під сиром	100	20
Супи		172
Бульйон овочевий	250	45
Крем суп Savolo з гарбузом	250	35
Суп «Бейран» з жовтою чечвицею	250	47
Грибний крем-суп	250	45
Гарніри		207
Картопля фрі	150	38
Рис басматі	150	45
Овочі гриль	150	54
Печена картопля	150	35
Овочі запечені (буряк, морква, кабачок, баклажан, цибуля)	245	35
Десерти		172
Кокосова Пана-кота з малиновим кулі	150	39
Веганський Чізкейк Манго-Маракуя	150	40
Веганський Брауні	150	48
Штрудель з яблуками та вишнею	150	45
Гарячі напої		
Кава		
Еспресо	30	6
Американо	60	8
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40/10	5
Аффогато (напій на основі кави з морозивом)	200	10
Какао з маршмелу	200/30	6

Гарячий шоколад з зефіром	200/30	7
Чай		
Чай чорний Ассам	400	8
ЕрлГрей	400	8
Чай зелений	400	7
Ройбуш (чай з листям і шматочками гілочок однойменного африканського чагарника)	400	10
Холодні напої		
Сік-фреш апельсиновий	200	15
Сік-фреш яблучний	200	15
Сік-фреш морквяний	200	14
Лимонад з м'ятою	200	11
Лимонад з полуницею	200	20
Безалкогольні напої		
Сік «Сандора» в асортименті	250	5
Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	500	6
Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	500	14
Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	500	11
Кока-кола, Спрайт, Фанта	500	11
Варштайнер б/а	500	10

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів
за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан	Кількість, кг
Овочі та зелень	Помідори	свіжі	17,6
	Огірки	свіжі	8,1
	Болгарський перець	свіжий	6,8
	Білі гриби	свіжі	1,1
	Салат	свіжий	9,4
	Цибуля ріпчаста	свіжа	2,7
	Часник	свіжий	0,3
	Шпинат	свіжий	4,9
	Баклажани	свіжі	1,5
	Картопля	свіжа	9,7
	Квасоля стручкова	свіжа	1,6
	Морква	свіжа	3,88
	Зелена цибуля	свіжа	0,71
	Базилік	свіжий	0,4
	Петрушка	свіжа	0,9
	Паприка	свіжа	0,4
	Цукіні	свіжий	2,7
	Броколі	свіжа	0,8
	Кріп	свіжий	1,1
	Печериці	свіжі	1,8
	Кабачки	свіжі	2,5
	Редис	свіжий	3,8
	Рукола	свіжа	8,6
	Помідори чері	свіжі	6,2
	Каперси	свіжі	0,7
	Буряк	свіжий	1,8
	Патісони	свіжі	3,1
	Цвітна капуста	свіжа	0,8
Разом			105,0
Фрукти, ягоди	Яблука	свіжі	2,5
	Лимон	свіжий	1,12
	Авокадо	свіжий	3,9
	Манго	свіжий	0,9
	Ківі	свіжий	1,3
	Банан	свіжий	1,3
	Груша	свіжа	1,8
	Апельсин	свіжий	1,3
	Виноград	свіжий	2,5
	М'ята	свіжа	0,4

	Грейпфрут	свіжий	1,3
Разом			17,3
Консервовані продукти	Помідори	консервовані	0,9
	Оливки	консервовані	2,0
	Горошок зелений	консервований	1,8
	Полуничний джем	консервований	0,4
Разом			5,0
Бакалійні товари	Коріандр	запакований	0,1
	Томатна паста	запакована	1,4
	Гірчиця	запакована	0,6
	Рис довгозернистий	запакований	5,9
	Желатин	запакований	0,2
	Мед	запакований	0,6
	Горіхи	запаковані	2,3
	Макарони Пенне	запаковані	2,8
	Печиво савоярді	запаковане	0,9
	Шоколад	запакований	0,7
	Ванільний цукор	запакований	0,10
	Марципан	запакований	0,4
	Цукор	запакований	5,7
	Сіль	запакована	2,4
	Кава	запакована	0,5
	Чай	запакований	1,3
Разом			25,9
Холодні напої, л	Сік «Сандора» в асортименті	пакет	22
	Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	пляшка	16
	Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	пляшка	15
	Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	пляшка	12
	Кока-кола, Спрайт, Фанта	пляшка	12
Разом			74

Чисельність виробничих працівників кафе-веганського

Найменування страв	Вихід	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
Фірмові страви				
Соба з овочами в тайському соусі	300	71	1,5	0,0228436
Кус-кус з овочевим соте	400	61	1,3	0,0197978
«Мітболи ікея з фаршем eat me at» з використанням рослинного фаршу»	200	75	1,2	0,0292398
Холодні закуски				
Брускети з овочами та сиром	200	25	0,55	0,0316764
Салат з авокадо та водоростями Чука	200	24	0,4	0,0703582
Мікс салат зі смаженим тофу	200	28	0,7	0,0182749
Салат з авокадо, кінзою і томатами	200	31	0,4	0,0426413
Салат з сезонних помідорів з рожевою цибулею і листям тархуна	200	30	0,2	0,0609162
Салат з печеним буряком та чорносливом	200	34	0,1	0,1187865
Гарячі закуски				
Гречотто з білими грибами та тофу гриль	200	20	0,7	0,0447734
Карпаччо з цукіні з рукколою	200	18	1,1	0,0569566
Тартар з авокадо і в'ялених помідорів	200	21	1,4	0,0810185
Картопляні ньоки з томатами і оливками каламато	200	24	1,0	0,0395955
Кукурудза під сиром	100	20	0,7	0,0319810
Супи				
Бульйон овочевий	250	45	1,4	0,0913743
Крем суп Cavolo з гарбузом	250	35	1,0	0,0730994
Суп «Бейран» з жовтою чечвицею	250	47	0,7	0,0365497
Грибний крем-суп	250	45	0,9	0,0277169
Гарніри				
Картопля фрі	150	38	0,2	0,0554337
Рис басматі	150	45	0,1	0,0737086
Овочі гриль	150	54		0,0575658
Печена картопля	150	35	0,7	0,0950292
Овочі запечені (буряк, морква, кабачок, баклажан, цибуля)	245	35	1,1	0,1005117
Десерти				

Кокосова Пана-кота з малиновим кулі	150	39	1,3	0,0356360
Веганський Чізкейк Манго- Маракуя	150	40	1,2	0,0402047
Веганський Брауні	150	48	0,8	0,0389864
Штрудель з яблуками та вишнею	150	45	0,6	0,0201023
Разом				1,41

Структура управління кафе веганського «Seed vegan food»



**Планування основного фонду заробітної плати по кафе веганського
«Seed vegan food» на плановий 2022 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	22500	22500	0	2400	2300	297600
2	Головний Бухгалтер	1	21000	21000	0	2200	2100	277200
3	Адміністратор	2	11600	23200	0	1200	2300	306000
4	Мерчендайзер	1	11600	11600	0	1200	2300	166800
	Разом адміністративно-управлінський персонал	5	66700	78300	0	7000	9000	1047600
Виробничий (операційний) персонал								
6	Завідувач виробництвом	1	15600	15600	0	1500	1550	205800
7	Головний Технолог	1	12100	12100		1110	1110	158520
8	Співаки та музиканти	2	12100	24200	840	0	1700	310800
9	Офіціант	8	10500	84000		600	1400	1024800
10	Бармен	2	10500	21000	1000	0	4100	301200
11	Технолог	2	9600	19200	900	0	4950	289800
	Разом виробничий (операційний) персонал	16	70400	176100	2740	3210	14810	2290920
Допоміжний персонал								
12	Охоронець	2	9500	19000	0	850	1600	247200
13	Паркувальник	2	9500	19000	0	850	1600	247200
14	Мийник посуду	4	8500	34000	0	1000	3050	444600
15	Прибиральник виробничих приміщень	2	8800	17600	0	1050	1600	230400
16	Гардеробник	2	8800	17600	0	1030	1460	228720
	Разом допоміжний персонал	12	45100	107200	0	4780	9310	1398120
	Разом місячний фонд заробітної плати.	33	182200	361600	2740	14990	33120	4736640

**Планування преміального фонду по кафе веганському «Seed vegan food»
на 2022 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1047600	30	314280
Виробничий (операційний) персонал	2290920	15	343638
Допоміжний персонал	1398120	10	139812
Разом	4736640		797730

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	10020,22	470	9550,22	25	4	382,01
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1665,07	74	1591,07	7	14	222,75
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)	60,84	2,6	58,24	5	20	11,65
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	479,28	21	458,28	6	17	77,91
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	191,22	8,5	182,72	5	20	36,54
Разом амортизація основних фондів						730,858

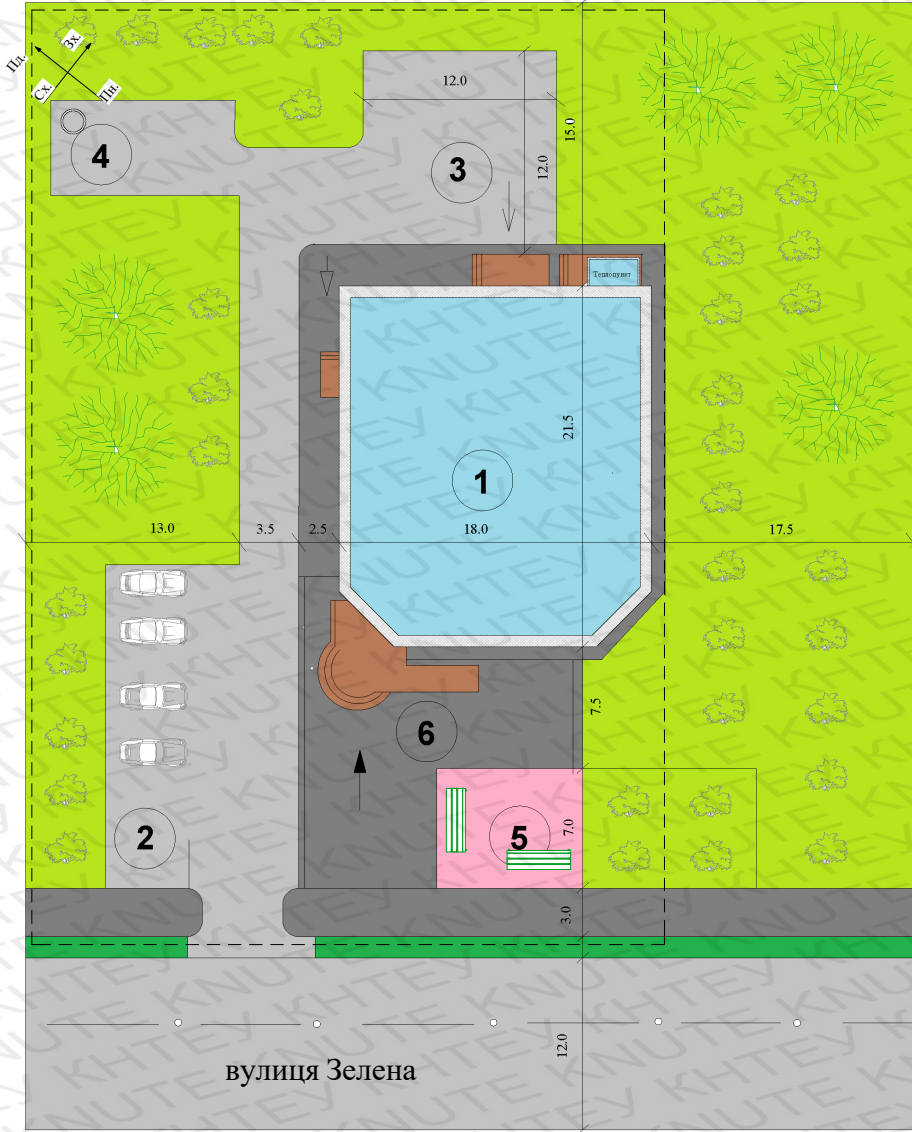
**Планування поточних витрат на експлуатацію кафе веганського
на 2022 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн. (без ПДВ)	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	18110,8	1,68	30,43
2.Витрати на опалення, Гкал	260,46	1654,41	430,91
3. Витрати води, м ³	2755		
Холодна	1785	13,34	23,81
Гаряча	970	97,89	94,95
Разом			580,10
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8- 1,2% від роздрібного товарообігу</u>			515,50

Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	50	3,8	190	50	9,50
Чашки	50	2,6	130	50	6,50
Столові	50	3	150	30	4,50
Десертні	50	5,1	255	30	7,65
Закусочні	50	5,4	270	35	9,45
2. Столові набори	50				
Виделки	50	4,2	210	35	7,35
Ложки	50	5,8	290	30	8,70
Ножі	50	5	250	30	7,50
3. Скляний (кришталевий) посуд	50				
Чарки	50	4,6	230	45	10,35
Стакани	50	3	150	35	5,25
Фужери	50	3,7	185	54	9,99
Бокали	50	2,7	135	29	3,85
Для спецій	50	1,3	65	44	2,86
Скатертини	50	2,8	140	86,9	12,17
Серветки	50	8,5	425	41,4	17,60
Разом					123,22

План благоустрою М 1:500



Умовні позначки

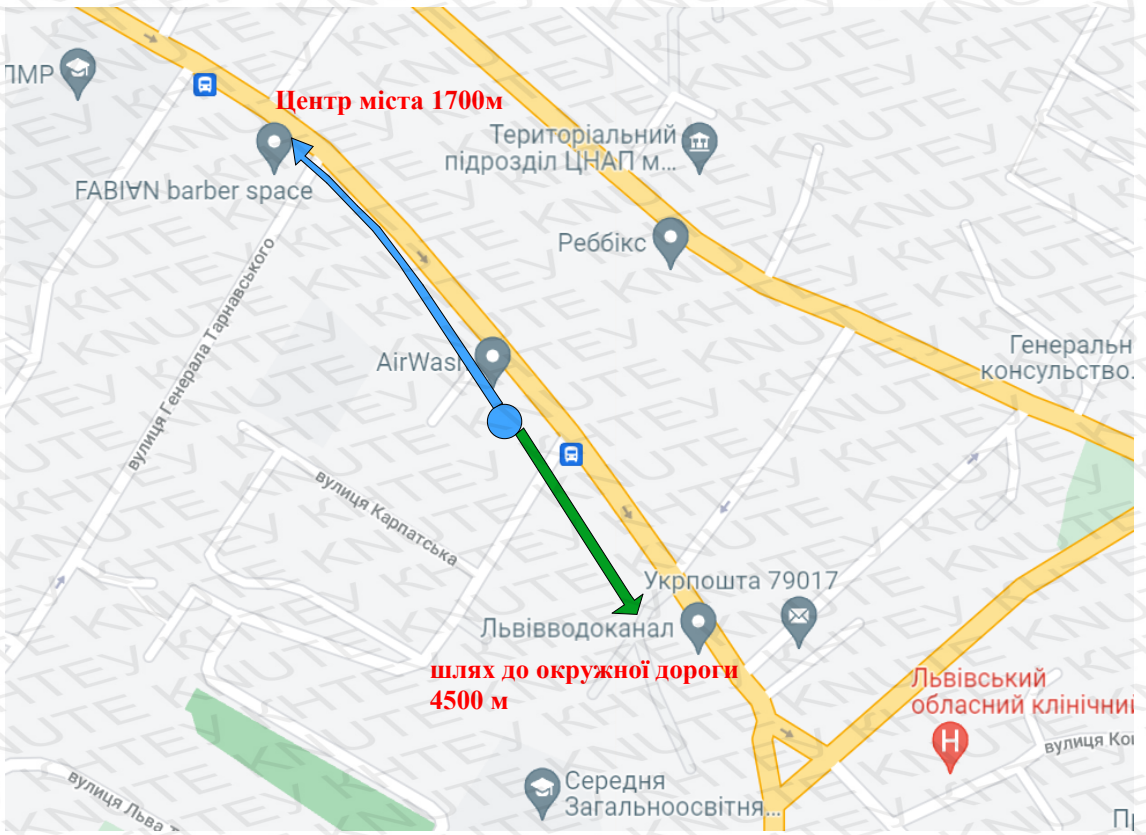
	Проектований заклад		Сміттєзбірники
	Озеленення		Лави
	Тротуар		Кущі
	Межа ділянки		Дерев
	Автомобільна дорога		

Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Кафе веганське	50 місць
2	Стоянка для автомобілів	4 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м ²
5	Літній майданчик	50 м ²
6	Майданчик для збору відвідувачів	60 м ²

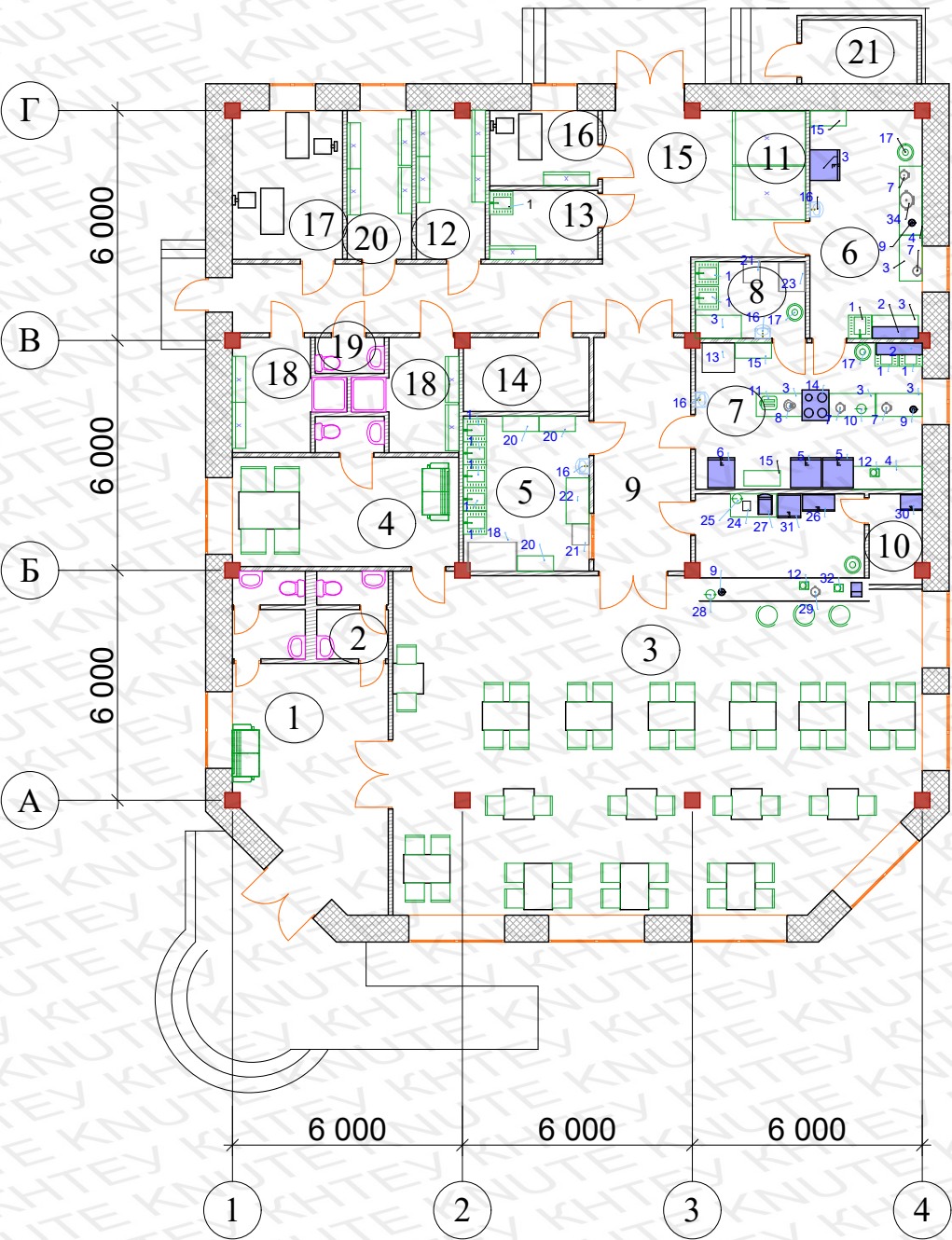
Як нас знайти

Схема проїзду до закладу ресторанного господарства



				КНТЕУ 181.21 07м-07 ВКП; ГЧ			
				Проект веганського кафе на 50 місць у м. Львів з впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з заміниками тваринних білків			

План закладу на позначці 0.000
М 1:100



Експлікація приміщень		
№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	12
2	Санвузли для відвідувачів	10
3	Зала веганського кафе з барною зоною	110
4	Дитяча кімната	20
Виробничі		
5	Мийна столового посуду і сервіза	14
6	Доготівальний цех	15
7	Кухня (гаряче і холодне відділення)	24
8	Мийна кухонного посуду	6
9	Роздаткова	12
10	Підсобне приміщення для бару	3
Складські		
11	Охолоджувальні камери	8
12	Комора сухих продуктів	6
13	Комора та мийна тари	5
14	Комора інвентарю	6
15	Завантажувальна	10
16	Приміщення коїрника	5
Адміністративно – побутові		
17	Офіс	12
18	Гардероб для персоналу з душовими	12
19	Сан. вузол для персоналу	2
20	Білизняна	6
Технічні		
21	Теплопункт	5
Всього корисна площа		298

Специфікація технологічного устаткування					
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні	
				l	b
1	Мийна ванна	АТЕСІ 600 К	10	600	600
2	Поліція	АТЕСІ 950	3	950	400
3	Стіл виробничий	АТЕСІ СП-2	7	1200	600
4	Охолоджувальний стіл	COOLEQTN/600	2	1795	600
5	Холодильна шафа	Арлада RMX	3	800	825
6	Морозильна шафа	Арлада R700	2	800	725
7	Ваги електронні порційні	Кас- 20D	4	280	240
8	Слайсер	Сірман міра 250	1	545	530
9	Блендер	Мулінекс DE 643	3	350	250
10	Міксер	VEMA FL 2005/E	1	160	200
11	Збивальна машина	Фрості EM-5	1	230	370
12	Соковижималка	Дельфа-Djus13	2	240	200
13	Пароконвектомат	Рациональ CM 61	1	771	847
14	Плита електрична 4-х конфоркова	ДМД Е17	1	800	800
15	Стелаж	АТЕСІ 950	2	950	400
16	Рукомайник	Кий -15	4	500	400
17	Бачок для відходів	АТЕСІ УФ-610	5	610	610
18	Машина для миття посуду	Кромо K1600	1	1300	750
19	Стіл для збирання залишків їжі	СПР-СО	1	1100	600
20	Шафа для посуду	АЙДІП_084Е	3	1000	550
21	Утилізатор відходів	Васті кінг 500	2	450	550
22	Стіл для чистого посуду	СПР-ЧП	1	1300	600
23	Машина для миття кухонного посуду	ДІНН LP 1 S5	1	700	750
24	Кавомолка	Юніор сільвер Cimballi	1	220	360
25	Барний комбайн (міксер, льодоподрібновач, блендер, шитрус-прес)	Мазар P 515X (C10)	1	265	440
26	Льодогенератор	АЙМ-25СLE	1	840	446
27	Кавоварка експрессо	Асторія SMSA	1	700	535
28	Електронайник	Мулінекс BY 5200	1	250	250
29	Міксер для коктейлів	ШІМД200-CE	1	165	171
30	Фризер	BTM STAFF	1	435	570
31	Холодильна шафа	230 Інтертехніка	1	606	625
32	Автоматизоване робоче місце офіціанта	P кіпер	1	260	180
33	Електронне меню	E-menu	1	350	200
34	Машина для нарізання фруктів та овочів	Апач AVG200	1	510	280

КНТЕУ 181.21 07м-07 ВКП; ГЧ			
Проект веганського кафе на 50 місць у м. Львів з впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з заміниками тваринних білків			
П.І.Б.			Підпис
Дата			
Зав. кафедрою Федорова Д.В.			
Керівник Грабовська О.В.			
Студентка Лебедєва Є.О.			
Кафе веганське на 50 місць			Стадія
План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:100			Аркуш
Факкультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7 група, а.ф.и.			Аркушів