Анотація

Відповідно до теми та завдання було виконано випускний кваліфікаційний проект десертного кафе на 75 місць у місті Суми. Проект складається з таких розділів: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн» та «Управління. Економіка».

У першому розділі «Концепція. Технологія. Організація» було розроблено та представлено концепцію проектованого закладу, розроблено виробничу програму, обрано модель сервісного процесу, проведено розрахунок матеріально-технічного та кадрового забезпечення. Здійснено обґрунтування впровадження сучасних функціональних заморожених десертів із використанням порошку морської водорості цистозіри. Розроблено схеми організації процесів виробництва продукції та обслуговування споживачів; розраховано прощі приміщень десертного кафе на 75 місць і загальної площі.

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

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

Випускний кваліфікаційний проект представлений на 58 сторінках пояснювальної записки та містить 24 таблиць, 13 рисунків та 15 додатків. Графічний матеріал – 7 аркушів.

Annotation

According to the theme and task, a graduation qualification project of a dessert cafe for 75 places in the city of Sumy was completed. The project consists of the following sections: “Concept. Technology. Organization "," Architecture. Design» and «Management. Economy".

In the first section of the project "Concept. Technology. Organization» was developed and presented the concept, was developed the production program, was

selected the service model, and was calculated the material and personnel support. Rationale for the use of modern functional frozen desserts using cystosir seaweed powder. It was developed the organizational structure of processes of production and service of consumers; are calculated the dessert cafe facilities for 75 seats and the total area.

In the Architecture section. Design» characterized the location of the object in the urban structure, a three-dimensional planning solution. Have been developed proposals for architectural (interior, exterior, dessert cafe) and landscape solutions.

In the “Management section. Economics” provides a substantiation of the organizational legal status and organizational structure of the projected institution. The effectiveness of the investment project is presented. The final qualification project is presented on 58 pages of the explanatory note and contains 24 tables, 13 pictures and 15 applications. Graphic material – 7 sheets.

ЗМІСТ

Стор.

Перелік скорочень……

Вступ……

Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація……

1.1. Концепція……

1.1.1. Характеристика локації, обґрунтування місця розташування..

1.1.2. Неймінг закладу……..

1.1.3. Концептуальне меню закладу……

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера……

1.1.5.Модельсервісу……

1.2.Гастрономічний бренд проекту……

1.3.Виробничий процес……

1.4. Сервіс……..

Розділ 2. Архітектура. Дизайн……...

2.1.Об'ємно-планувальне рішення……..

2.2.Архітектурні та ландшафтні рішення……..

2.3.Кошторис будівництва……..
Розділ 3. Управління. Економіка……
3.1.Організаційний дизайн……..
3.2.Доходи. Витрати……
3.3.Ефективність інвестиційного проекту……
Висновки та пропозиції……
Список використаних джерел……
Додатки……..
Графічна частина……

ВСТУП

Актуальність. Сьогодні серед безлічі ресторанних господарств успішно функціонують лише ті заклади, які можуть задовольнити різноманітні потреби споживачів і при цьому постійно удосконалюють свій ресторанний продукт, щоб підтримати його належний рівень відповідно до постійно зростаючих вимог своїх гостей. Тому велика частка успіху функціонування закладу ресторанного господарства повинна закладатися вже на стадії його проектування.

При проектуванні успішного та прибуткового закладу ресторанного господарства не можна спиратися на принципи та нормування, що застосовувалися в минулі роки. Сучасний світ розвивається, економіка та технології вдосконалюються. Тому слід орієнтуватися на основні сучасні особливості закладів ресторанного господарства та обирати гнучку стратегію впровадження проекту, задля забезпечення його ефективності.

До основних особливостей сучасних закладів ресторанного бізнесу належать: їх локальність за характером діяльності, спрямування на задоволення персональних вимог споживачів і певний регіональний ринок. При проектування необхідно застосовувати індивідуальний підхід до кожного об’єкту та проводити маркетингові дослідження.

Метою роботи є розроблення проекту закладу ресторанного господарства у місті Суми із застосуванням новітніх технологій заморожених десертів.

Об'єкт дослідження: проект десертного кафе; новітні технології заморожених десертів.

Предмет дослідження: десертне кафе на 75 місць, шербет, порошок морської водорості цистозіри; шербет «Пурпурова крижинка».

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

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

Практична значущість. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення щодо проектування закладу ресторанного господарства можуть стати основою для будівництва десертного кафе в місті Суми.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція закладу

1.1.1. Характеристика локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Для будівництва десертного кафе було обрано Зарічний район площу Незалежності 1Б міста Суми. Цей район межує із Ковпаківським районом, він є туристичним і культурним центром міста. Населення району – 151 тис. осіб. На території Зарічного району розташовані історичні пам’ятки, пам’ятки природи та архітектури, навчальні заклади, державні установи обласного значення.

На території Зарічного району розташовані 20 готелів, серед яких найбільш відомі у місті Суми: «Premier Hotel Shafran» (4*), “Zdybanka Hotel”(3*), “INN Hotel”(3*).

Найбільша концентрація закладів гостинності спостерігається на вулицях Харківська та Воскресенська. Тому для розміщення десертного кафе було обрано центральну площу міста Суми – площу Незалежності.

Ця площа є початком пішохідної зони (вул. Воскресенська, Кооперативна та Соборна), так званої «Сотні». Вона знаходиться в центрі міста та недалеко від місць культурного та історичного значення таких як, Академічний театр ім. М.С.Щепкіна, Свято-Покровська каплиця та Свято-Воскресенський кафедральний собор. Також поряд знаходиться Сумська міська рада, торговельний комплекс «Центральний ринок», дитячий парк «Казка», Сумське вище училище мистецтв та культури імені Д.С.Бортнянського. До переваг такого розташування можна віднести наявність значної кількості місць ділової діяльності – державних установ, банківських установ, комерційних підприємств.

Передбачається, що основними споживачами десертного кафе стануть студенти, працівники державних установ і комерційних підприємств, місцеві

мешканці та внутрішні туристи. Цільовий сегмент: особи віком від 16 до 50 років, переважно жінки з рівнем доходу нижче середнього та середнього, а також діти.

У радіусі 2км знаходяться 15 закладів ресторанного господарства, серед яких 12 ресторанів (ресторани української кухні «Шалена шкварка», «Deliciouns in Ukraine», ресторани італійської кухні «Verde by La Spezia», «Vin&Gret», «Viva Oliva» та «Simbiosi», ресторани японської кухні «СушіЯ», «Shifu», «SushiArt», ресторан «Loft», піцерія «Нью-Йорк стріт», заклад швидкого харчування «MacDonalds»), бар сандвічів «FreshLine», 9 кафе та кав'ярень.

Оскільки заклади ресторанного господарства Зарічного району переважно спеціалізуються на національних кухнях (італійська, японська, українська), буде доречним створити концептуальний заклад із десертами та напоями за доступними цінами.

З урахуванням визначених пріоритетів щодо місця розташування та визначеної загальної площі для будівництва закладу (1725м^2), було обрано земельну ділянку за адресою: площа Незалежності 1Б.

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

Отже, за результатами досліджень встановлено, що у визначеній локації буде доцільним проектування десертного кафе на 75 місць з демократичними цінами та з повним обслуговуванням офіціантами.

Конкурентні переваги:

- Заклад такого формату буде єдиним у радіусі 2 км.
- Приготування десертів із сезонної та місцевої сировини дозволить зменшити витрати на виробництво.
- Запровадження десертів із покращеним мінеральним складом.
- Запровадження системи стандартів якості для продукції власного виробництва.
- Високий рівень контролю за якістю виробництва та обслуговування.
- Додаткові послуги: десерти на замовлення, організація кенді-барів, продукція take away.

- Постійна робота з клієнтами та забезпечення зворотнього зв’язку.

1.1.2. Неймінг закладу

Із метою визначення назви десертного кафе було переглянуто безліч виразів та окремих слів. Неймінг повинен повністю підкреслювати ідею та концепцію нашого закладу ресторанного господарства. Тому було обрано асимілятивний вираз – «MySweet».

По-перше, назва була взята з англійської мови My Sweet (май світ), що означає «мій солодкий». Наш заклад використовуватиме лише свіжі та якісні інгредієнти для приготування десертів, у тому числі й місцеві та сезонні фрукти. Така назва звучить освіжаюче та викликає приємні асоціації.

По-друге, «MySweet» з англійської мови схоже на українське слово «світ» (всесвіт, навколишнє середовище). Таким чином, ми підкреслюємо, що кафе є чудовим місцем, щоб створити «свій солодкий світ». Ніщо не буде заважати насолодитися чудовим десертом і прекрасною компанією.

Десертне кафе «MySweet» позиціонує себе, як демократичний міський заклад, що пропонує широкий вибір різноманітних смачних десертів і напоїв, але при цьому відрізняється від звичних усім кондитерських та кав’ярень. У меню закладу будуть представлені традиційні та інноваційні десерти, які можна споживати у залі чи взяти з собою.

Інтер’єр десертного кафе не повинен заважати та відволікати від головного – десертів. Більшість схожих закладів (кондитерські, кав’ярні) будують свій концепт або на дитячих мотивах, або на luxury. Але наше десертне кафе стане місцем для людей, які люблять солодке, але не хочуть себе навантажувати зайвими деталями та статусами.

Легенда кафе: десертне кафе «MySweet» – це місце, де створюються світи. Це місце, де збираються різні люди з різними бажаннями: відпочити на самоті, зустрітися з друзями, поговорити. Але їх буде об’єднувати одне: любов до солодкого.

Розроблено фірмовий логотип десертного кафе «MySweet» (рис.1.1):

Рис.1.1. Фірмовий логотип кафе «MySweet»

Фірмовий слоган: Десертне кафе «MySweet» – нічого зайвого. Лише десерти.

1.1.3. Концептуальне меню закладу

Головним кулінарним спрямуванням закладу є традиційні та інноваційні десерти. Тому навіть найвибагливіші гості зможуть знайти десерт, що їм сподобається.

Для цінителів традицій кафе пропонуватиме «Брауні», «Еклери», тістечко «Чорний ліс». Ці десерти готуватимуться за традиційними рецептурами та з традиційних інгредієнтів.

Любителів незвичних рішень та нових смаків «MySweet» зможе здивувати обліпиховим чізкейком, буряковим шербетом і гарбузовим зефіром.

Меню закладу буде змінюватися залежно від сезонності продуктів. Адже для нашого закладу на першому місці стоїть використання місцевих і свіжих інгредієнтів. Тому використання заморожених і консервованих продуктів буде мінімальним.

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

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн десертного кафе буде виконаний у стилі контемпорарі (рис.1.2). Він характеризується практичністю, простотою, зрозумілістю та легкістю компонування усіх елементів. Контемпорарі виражений чіткими лініями, рівними

поверхнями та пропорційністю. Його основна ідея – бути близьким, простим і зрозумілим для більшості.

Рис.1.2. Елементи інтер'єру в стилі контемпорарі

Для оформлення інтер'єру використовуватимуться прості кольори (білий, чорний, сірий, колір натурального дерева та каменю). Тому для внесення акцентів у інтер'єр кафе передбачено застосування цікавих деталей. Яскравою деталлю стануть вертикальні картини на стінах. Підтримуючи легенду закладу, це будуть замальовки космічної тематики, із зображенням космічного простору, галактик та зірок, висотою 2800мм, шириною 400мм, які переходитимуть у стелю. Стеля десертного кафе також буде стилізована під зоряний небосхил (рис.1.3).

Рис.1.3. Елементи інтер'єру десертного кафе

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

У меблевому оформлені використовуватимуться 4- та 2-місні столи, виконані з натурального дерева з гігієнічним покриттям. Стільці виконані у тому ж стилі, із дерев'яними ніжками (рис.1.4).

Рис.1.4. Елементи інтер'єру десертного кафе

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

Для відпускання продукції «take away» буде розроблено екологічну упаковку з крафтового паперу та картону з логотипом десертного кафе.

Форма офіціантів також буде простого крою та відповідатиме загальній концепції закладу. Тому одяг буде виконаний у темних кольорах (чорний, темно-сірий). Для чоловіків – це темна сорочка, штани та фартух, для жінок – темна сукня. У якості яскравої деталі форми офіціантів буде значок-брошка із зображенням космічної тематики (рис.1.5). Персонал повинен бути доброзичливим, привітним, ненав'язливим та ввічливим.

Рис.1.5. Приклад значка-броші для офіціантів

1.1.5. Модель сервісу

У десертному кафе планується застосувати повне обслуговування офіціантами з безпосереднім розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання десертів як у залі кафе, так і реалізацію страв із собою у фірмовому паперовому пакуванню.

Гості будуть робити замовлення за столиками та барною стійкою. При виконанні замовлення на виніс, гість робить замовлення за барною стійкою, сплачує рахунок і йому видається вібро-зумер. Коли замовлення готове, пристрій починає вібрувати і споживач може забрати свій напій чи страву.

При споживанні у залі десертного кафе, офіціант приносить меню, приймає замовлення і вносить його у систему автоматизації. Коли страва готова, офіціант подає її гостю за відповідним столиком та робить розрахунок.

Серед додаткових послуг заклад пропонує: take away, виготовлення десертів на замовлення, організація кенді-барів, проведення тематичних вечірок.

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

На території земельної ділянки кафе знаходиться зручна паркова на 6 паркомісць, дитячий майданчик і фотозона з цікавими інсталяціями.

Режим роботи проектованого закладу: 9.00-21.00 без вихідних. При визначенні режиму роботи було враховано тип закладу, його спеціалізацію, місце розташування та сегмент споживачів.

Таблиця 1.1

Концепція десертного кафе «MySweet»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1. Характеристика локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Суми
Адміністративний район населеного пункту	Зарічний район
Місце розташування проектованого закладу	Місто Суми, Зарічний район, площа Незалежності 1Б
Рівень туристичної аттрактивності та ділової активності району	Середній рівень туристичної та ділової діяльності. Функціонує багато державних установ, комерційних підприємств і банківських установ, навчальних закладів
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	15 закладів ресторанного господарства у радіусі 2 км від проектованого закладу
Неймінг	
Тип закладу	Десертне кафе
Неймінг	Десертне кафе «MySweet»

Продовження таблиці 1.1

Логотип	dessert cafe MySweet
Легенда	Десертне кафе «MySweet» – це місце, де створюються світи. Це місце, де збираються різні люди з різними бажаннями: відпочити на самоті, зустрітися з друзями, поговорити. Але їх буде об'єднувати одне: любов до солодкого.
Концептуальне меню	
Демократичне міське десертне кафе з широким вибором традиційних та інноваційних десертів і напоїв	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Контемпорарі
Фірмові кольори	Білий, чорний, темно-сірий, колір натурального дерева, яскраві деталі (мох, броші офіціантів)
Атмосфера	Дизайн десертного кафе буде виконаний у стилі контемпорарі. Він характеризується практичністю, простотою, зрозумілістю та легкістю компонування усіх елементів. Контемпорарі виражений чіткими лініями, рівними поверхнями та пропорційністю. Його основна ідея – бути близьким, простим і зрозумілим для більшості. Кафе є чудовим місцем для дружніх зустрічей та бесід. Ніщо не буде заважати насолодитися чудовим десертом і прекрасною компанією.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Міське десертне кафе з частковим обслуговуванням офіціантами
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню вільного вибору, електронне меню на сайті закладу

Продовження таблиці 1.1

Форма обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами з безпосереднім розрахунком (готівковий, безготівковий)
Додаткові послуги	Take away, виготовлення десертів на

	замовлення, організація кенді-барів, проведення тематичних вечірок
Режим роботи	9.00-21.00
Зала для споживачів, кількість місць	Основний зал кафе на 75 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	5,8

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Повноцінне та регулярне харчування займає особливе місце у збереженні здоров'я, працездатності та активного життя людини. Воно необхідне для нормального обміну речовин, метаболізму клітин, підтримування імунної системи та захисних функцій організму. Сьогодні харчування населення України переважно вуглеводно-жирове, з недостатньою кількістю тваринного білка. За останні роки харчовий раціон українців значно збіднів на вітаміни (A, C, E, B_1, B_2, D); має дефіцит макро- та мікроелементів (Кальцію, Калію, Фосфору, Магнію, Йоду, Селену), а також білків і ПНЖК.

Йодний дефіцит – поширений природний феномен, пов'язаний із нестачею йоду в ґрунті певного регіону, а отже – й у харчових продуктах рослинного і тваринного походження, вироблених у даній місцевості. Україна належить до числа країн, населення якої отримує недостатню кількість йоду з харчовими продуктами та потребує запровадження його профілактики.[13]

Йод є головним компонентом гормонів щитовидної залози, таких як тиреоїдний та тиреотропний. Вони мають значний вплив на обмін речовин, ріст і розвиток організму, стимулюють розумову діяльність, покращують засвоєння окремих вітамінів та мінералів. Від кількості йоду в організмі також залежить рівень теплопродукції та стан енергетичного обміну клітин. Гормони щитовидної залози регулюють роботу центральної нервової системи, емоційний тонус, функціонування серцево-судинної та статевої системи.

Дефіцит йоду через його вплив на розвиток мозку погіршує якість життя мільйонів людей та є причиною відставання у фізичному та психічному розвитку. Люди, які живуть у районах, тяжко вражених ЙДЗ (йоддефіцитними захворюваннями), можуть мати коефіцієнт розумового розвитку на 13,5 пункти нижчий, ніж на територіях, де дефіциту немає.[18]

Нестача йоду у дітей призводить до незворотних психічних розладів і порушень у нервовій системі. Дефіцит цього мікроелементу знижує здатність до навчання та є причиною порушення пам'яті. У дорослої людини нестача йоду призводить до порушення структури щитовидної залози, зменшення вироблення гормонів, що спричиняє збільшення цієї залози (утворення зобу), з подальшим розвитком мікседеми (порушення білкового обміну) та раку. Також до захворювань, спричинених йоддефіцитом, належать кретинізм (порушення фізичного та розумового розвитку), анемія, атеросклероз.

Існує декілька напрямів забезпечення організму дефіцитним йодом. Перший спосіб – використання йоддозбагачуючих добавок; другий – споживання йодних лікарських препаратів; третій – введення у щоденний раціон харчування йодовмісних продуктів. Державна програма профілактики йодної недостатності у населення передбачає збільшення використання у приготуванні їжі йодованої кухонної солі.

Але слід відзначити, що йодування солі здійснюється хімічними сполуками йоду, що може здійснювати негативний вплив на стан здоров'я окремих груп населення (вагітних, гіпертоніків тощо). Тому багато науковців вважають найкращим способом боротьби з йоддефіцитом вживання морської риби, морських водоростей, препаратів і харчових продуктів на їх основі.

Помилковою вважається думка, що хвороби щитовидної залози виникають лише через монодифіцит йоду. У профілактиці йододефіциту слід враховувати нерозривний зв'язок метаболізму йоду з іншими мікроелементами та вітамінами. Кращому засвоєнню йоду допомагають кальцій, селен, вітаміни С, Е, групи В. Без них йодовмісні монопрепарати будуть менш ефективними. Залізо нормалізує загальний рівень йоду на 43%, цинк забезпечує антиоксидантний захист щитовидної залози, селен відповідає за засвоєння йоду.

У Чорному морі зростає близько 310 видів мікрофітів, з яких 74 належать до бурих водоростей. Серед останніх найбільші промислові скупчення утворюють два види цистозіри – бородата та кошлата.[14]

Цистозіра має цінний хімічний склад. Вона містить 28 макро- та мікроелементів, зокрема йод – 36мг/100г, селен – 32мг/100г, залізо – 8,6мг/100г,

альгінову кислоту – 42% від загальної маси вуглеводів, полісахариди – близько 55% від сухої речовини. Крім того, цистозіра містить полісахариди, які належать до категорії геміцелюлоз. Потрібно зазначити, що 1 грам (сухої речовини) цистозіри забезпечує добову потребу людини в йоді, марганці, селені; вона також багата на токофероли, ціанобаламін, тіамін, рибофлавін, нікотинову кислоту, аскорбінову кислоту.[11]

Цистозіра має функціональні властивості, характерні для харчових волокон. Наявність альгінової кислоти зумовлює високу сорбційну активність цих водоростей відносно йонів свинцю та стронцію. Завдяки кислотно-лужним властивостям нативні водорості цистозіра та дієтичні добавки на їх основі можуть виконувати в біологічних системах не тільки роль акцептора йонів важких металів, але й функціонувати як м'які регулятори величин pH різних внутрішніх середовищ. [22]

Мета досліджень: обґрунтування та розроблення новітніх рецептур заморожених десертів, зокрема бурякового шербету підвищеної біологічної цінності з використанням порошку морської водорості цистозіри (ТУ У 23193636.001-97).

Об'єкт досліджень – технологія бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з використанням порошку морської водорості цистозіри.

Предмет досліджень – морська водорість цистозіра, буряковий шербет, буряковий шербет «Пурпурова крижинка» з додаванням порошку цистозіри.

Методи дослідження – органолептичні, біохімічні, мікробіологічні; методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Відзначимо, що буряк є цінним овочем, який поширений по всій території України та є загальнодоступним. Його корисні властивості зумовлені наявністю в коренеплодах вітамінів групи В, С, К, клітковини, фолієвої кислоти, бетаїну, магнію, калію, йоду та кобальту. Також буряк містить пігмент – бетаціанін, який має антиоксидантні властивості та зв'язує вільні радикали. Коренеплід часто використовують у дієтичному харчуванні через його низьку енергетичну цінність (40 ккал на 100 г продукту).

Органолептичне оцінювання готових десертів проводили за п’ятибальною шкалою з урахуванням коефіцієнтів вагомості. Кожному показнику якості було визначено показник вагомості: для зовнішнього вигляду – 1; для кольору – 2; для консистенції – 2; для запаху – 2; для смаку – 3 (табл.1.2). Вміст цистозіри визначали, враховуючи те, що запропонована кількість добавки не повинна погіршувати органолептичні показники готових десертів і забезпечувати 30-60% від добової потреби в йоді та селені.

За результатами проведених досліджень визначено раціональну кількість добавки, яка становить 0,7% від маси готової страви або 1 г на 150 г десерту (вихід стандартної порції).

Таблиця 1.2

Органолептична оцінка бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з цистозірою

Виріб	Показники					
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Запах	Смак	Загальна оцінка
	Коефіцієнти вагомості					
	0,1	0,2	0,2	0,2	0,3	
Буряковий шербет (прототип)	4,82	4,97	4,96	4,86	4,8	4,88
Буряковий шербет "Пурпурова крижинка"	4,93	4,98	4,87	4,91	4,82	4,9

На підставі отриманих даних можна зробити висновок, що загальна органолептична оцінка бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з використанням порошку цистозіри не відрізняється від контрольного зразку.

Розроблено технологічну схему виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з використанням порошку цистозіри (рис. 1.6). Порошок із морської водорості цистозіри додають на стадії приготування суміші з підготовленого буряка, консервованого ананасу, бурякового відвару, меду, яблучного соку, лимонного соку, лимонної цедри та яєчного білку, що сприяє її рівномірному розподіленню у готових десертах. А відсутність теплової обробки забезпечує максимальне збереження мікроелементів, зокрема дефіцитних йоду та селену.

Описаний спосіб виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з порошком цистозіри дає новий технічний результат: дозволяє отримати десертні страви з підвищеним вмістом макро- та мікроелементів, зокрема дефіцитних йоду та селену. (табл. 1.3, 1.4). Соціальний ефект від впровадження розроблених нових десертних страв полягає у забезпеченні населення продуктами оздоровчого харчування підвищеної біологічної цінності.

Графічні матеріали за результатами наукових досліджень та стаття наведені у ГМ 1 та додатку А відповідно.

Таблиця 1.3

Вміст макроелементів у буряковому шербеті «Пурпурова крижинка» з використанням цистозіри на порцію (мг/150г)

Найменування страви	Показники			
	Калій	Кальцій	Магній	Фосфор
Буряковий шербет (прототип)	177,0±5,0	24,0±2,0	12,0±1,0	25,0 ±1,0
Буряковий шербет “Пурпурова крижинка”	202,0±10,0	54,0±5,0	25,0±1,0	27,0± 1,0

Таблиця 1.4

Вміст мікроелементів у буряковому шербеті “Пурпурова крижинка” з використанням цистозіри на порцію (мкг/150 г)

Найменування страви	Показники			
	Залізо	Йод	Цинк	Селен
Буряковий шербет (прототип)	643,0±30,0	3,0±0,10	175,0±8,0	1,0±0,10
Буряковий шербет “Пурпурова крижинка”	900,0±40,0	105,0±3,0	187,0±9,0	55,0±2,0

Задоволення добової потреби у макро- та мікроелементах буряковим шербетом «Пурпурова крижинка» з цистозірою наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Задоволення добової потреби у мінеральних речовинах буряковим шербетом «Пурпурова крижинка» з цистозірою, мг/150г

Показники	Середньодобова потреба	Буряковий шербет (прототип)	Буряковий шербет "Пурпурова крижинка"	Прототип, %	Дослід, %
Калій	2500	177	202	7,1	8,1
Кальцій	1200	24	54	2	4,5
Магній	400	12	25	3	6,3
Фосфор	1250	25	27	2	2,2
Залізо	15	0,64	0,9	4,3	6
Йод	0,15	0,003	0,105	2	70
Цинк	15	0,175	0,187	1,2	1,3
Селен	0,07	0,001	0,055	1,4	78,6

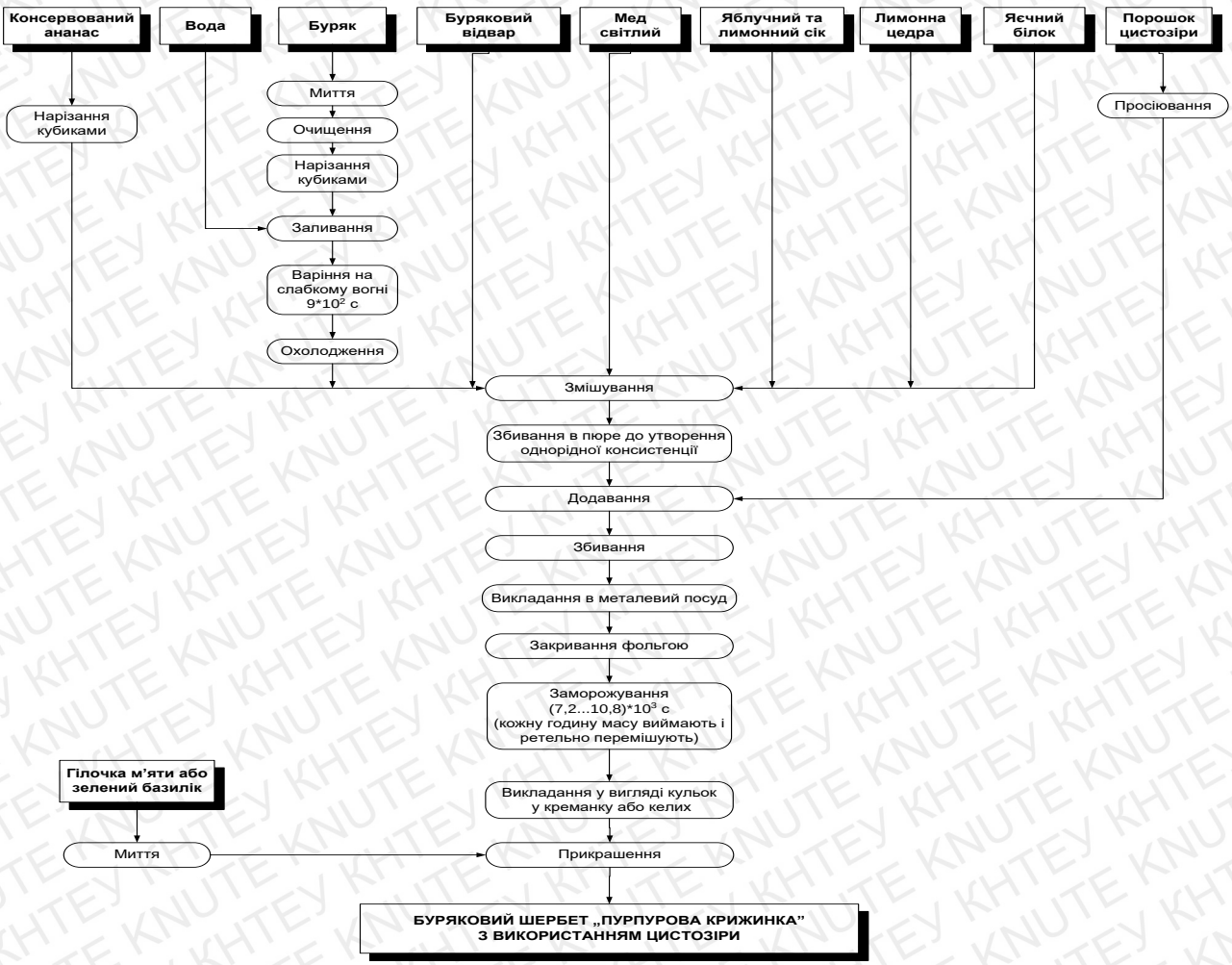


Рис.1.6. Технологічна схема виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з цистозірою

Під час дослідження властивостей бурякового шербету «Пурпурова крижинка», було відпрацьовано рецептуру та варіанти презентації новітнього десерту. Десерт може різатися ножем чи за допомогою ложки для морозива, прикрашатися шматочками фруктів та листям свіжої м'яти чи базиліка. Приклад подачі страви показано на рисунку 1.7.

Рис.1.7. Буряковий шербет «Пурпурова крижинка» з цистозірою

1.3. Виробничий процес

Схема організації діяльності десертного кафе «MySweet» на 75 місць у місті Суми наведена на рис.1.8.

виробничо ктури де

наміки по фе «MySweet» на 75 місць

наміки попиту на продукцію десертного кафе «MySweet» на 7 на основі маркетингових досліджень схожих закладів у Заріч і Суми. Для розрахунку графіку використали інформацію щодо режиму роботи десертного кафе, тривалості прийому їжі споживачами та коефіцієнту завантаженості.

Коефіцієнт заповнення торговельної зали десертного кафе «MySweet» на 75 місць на кожну годину роботи визначено на основі пропускної спроможності аналогічних закладів ресторанного господарства. Кількість споживачів розраховано за формулою 1.1 [10. ст.19].

Результати прогнозування денної динаміки попиту десертного кафе «MySweet» на 75 місць у місті Суми наведено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозована добова динаміка завантаженості зали десертного кафе «MySweet» на 75 місць

Години роботи	Тривалість прийому їжі,	Оборотність місця за 1	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів,

	хв	год		осіб
9-10	30	2,0	0,1	15
10-11	30	2,0	0,2	30
11-12	30	2,0	0,3	45
12-13	40	1,5	0,4	45
13-14	50	1,2	0,4	36
14-15	50	1,2	0,5	45
15-16	60	1,0	0,5	38
16-17	60	1,0	0,6	45
17-18	60	1,0	0,9	68
18-19	60	1,0	0,6	45
19-20	60	1,0	0,2	15
20-21	40	1,5	0,05	6
Всього споживачів за день				**433**
Оборотність місця, разів				**5,8**

Отже, усього відвідувачів за робочу зміну в десертному кафе – 433 особи; оборотність одного місця за день – 5,8 разів.

За результатами таблиці 1.6 було визначено денний обсяг реалізації страв у десертному кафе на 75 місць за формулою 1.2 [10. ст. 20].

Результати розрахунку загальної кількості страв кожної групи у десертному кафе «MySweet» на 75 місць наведено у таблиці 1.7. Фірмові страви та вироби враховані у відповідних групах страв.

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами в десертному кафе «MySweet»

Групи продукції	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Солодкі страви	**1,0**	**433**
гарячі	0,3	130
холодні	0,7	303
Гарячі напої	**0,8**	**346**
Холодні напої	**0,5**	**217**
власного приготування	0,5	109
соки	0,5	108
Борошняні кондвироби	**0,2**	**87**
Морозиво	**0,3**	**130,0**
Вино і шампанське (л)	0,05	22,0
Коньяк (л)	0,01	4,0
Лікери (л)	0,01	4,0

Відповідно до меню десертного кафе «MySweet» на 75 місць було розроблено денну виробничу програму (Додаток Б).

Для забезпечення виробничого процесу було проведено розрахунки добової потреби та оптимального запасу напівфабрикатів і сировини, що буде зберігатися у складських приміщеннях десертного кафе «MySweet» на 75 місць (Додаток В).

Визначено, що оптимальний запас сировини в десертному кафе «MySweet» на 75 місць становить: молоко, жирові та кисломолочні продукти – 147,45 кг; овочі та фрукти –103,77 кг; яйця – 460 шт; бакалійні товари – 303,7 кг; консервовані продукти – 32,9 кг; алкогольні напої – 224 пляшки; безалкогольні напої – 350 пляшки; кондитерські вироби – 5,87 кг.

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

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

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

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено в додатку Г.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Оскільки у меню десертного кафе не представлені закуски, супи, основні страви та гарніри, то проектування доготівельного цеху можна вважати недоцільним. Механічна та кулінарна обробка фруктів, овочів та ягід буде

проводитися у десертному цеху. У ньому ж відбуватиметься приготування десертів. Також передбачається проектування борошняного цеху для виготовлення гарячих десертів: бельгійських вафель, крепів, круасанів, сирників, фондю.

Розрахунок чисельності працівників, що необхідні для виконання виробничої програми десертного та борошняного цехів, здійснювали за коефіцієнтами трудомісткості. Результати розрахунку наведено у додатку Д.

При розрахунку необхідної кількості працівників виробництва було застосовано формули визначення чисельності виробничого персоналу [10.с 26, 27]. Відповідно до розрахунків явочна кількість працівників десертного цеху – 2 кухаря, борошняного цеху – 1 кухар. Загальна чисельність працівників виробництва з урахуванням вихідних і святкових днів: десертного цеху 4 кухарі V розряду, борошняного цеху – 2 кухарі V розряду. Також передбачається один кухонний робітник на зміні.

На рисунках 1.9 та 1.10 зображені схеми організації виробничого процесу десертного та борошняного цехів десертного кафе «MySweet» на 75 місць у місті Суми.

Рис. 1.9. Схема організації виробничого процесу десертного цеху

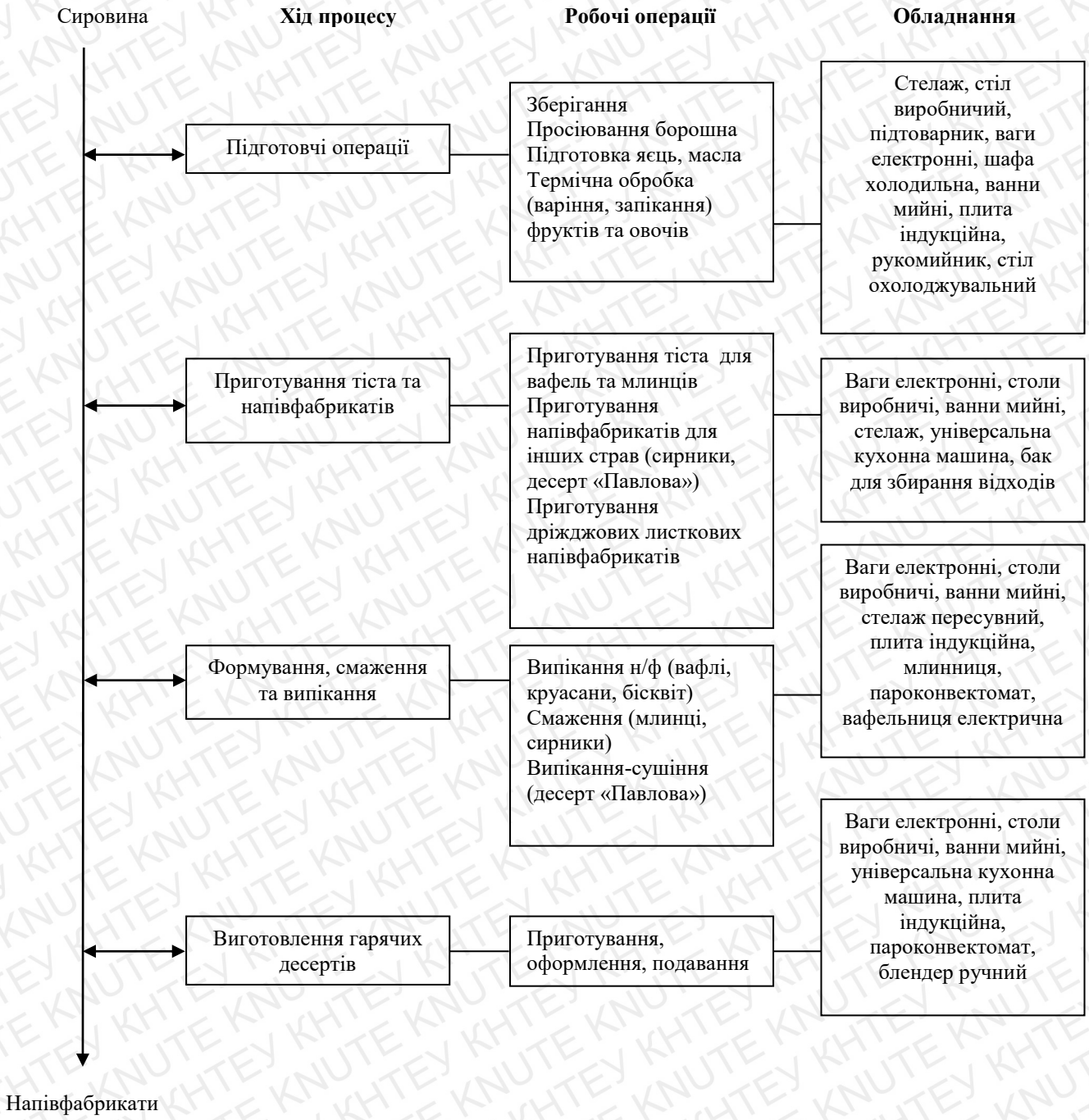


Рис. 1.10. Схема організації виробничого процесу борошняного цеху

Обґрунтування режиму роботи цехів

Для безперебійної роботи десертного кафе потрібно організувати роботу двох бригад кухарів, кожна з яких буде складатися з 2 кухарів десертного цеху та 1 кухаря борошняного цеху + шеф-кухар. Бригади будуть працювати за схемою «тиждень-через-тиждень».

Розрахунок щодо підбору технологічного (теплового та холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції проектованого закладу ресторанного господарства (Додаток Е).

Визначення корисної та загальної площ цехів

Основою для підбору устаткування є:

1) кількість сировини, що обробляється за один раз;
2) функціонування та продуктивність устаткування;
3) вартість, енергоємність, габаритність;
4) зручність безпечність у експлуатації та обслуговуванні.

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

Забезпечення устаткуванням процесів кулінарного обробляння сировини та виробництва напівфабрикатів і десертів у десертному та борошняному цехах десертного кафе наведено у додатку Ж.

На основі отриманих даних про площу обладнання та використовуючи формулу розрахунку корисної та загальної площі виробничих приміщень [10 с.34], площа десертного цеху становить 18м^2, площа борошняного цеху – 22 м^2.

Машини для миття використаного столового посуду підбираємо на основі розрахункової кількості посуду та наборів за день і за час максимального навантаження торговельної зали. Таким же чином підбираємо обладнання для мийної кухонного посуду (Додаток К). Таким чином, площа мийної кухонного посуду становить 7,0 м^2, а мийної столового посуду та сервізної – 18,0 м^2. Площа мийної та комори тари беремо за нормативними показниками (7,0 м^2). Площа роздавальні становить 9,0м^2.

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу зображено на рис.1.11.

Рис.1.11. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Процес обслуговування відвідувачів десертного кафе «MySweet» буде відбуватися у торговельній залі закладу та вестибюльній групі приміщень. Вхідною частиною кафе слугуватиме вестибюль, площею 11,0м^2. У цій же частині будівлі розміщуватимуться гардероб та санвузли для відвідувачів.

Площа торговельної зали десертного кафе визначається за нормативними показниками: 1,6м^2 на 1 місце в залі, і тому становить 120,0 м^2.

До структури приміщень санвузлів входитимуть вхідний тамбур, туалетна кімната та кабіни вбиралень, загальною площею 8,0м^2. Передбачається проектування двох окремих вбиралень для чоловіків і жінок. Перелік обладнання санвузлів для відвідувачів наведено в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Перелік обладнання санвузлів

№ з/п	Обладнання	Кількість	Розміри, мм
1	Умивальник (порцеляна)	2	500*400
2	Дзеркало (навісне)	2	-
3	Диспансер для рідкого мила	2	-
4	Тримач для паперових рушників	2	-
5	Сушарка для рук	2	-
6	Смітник із кришкою для використаних паперових рушників	2	150*150
7	Унітаз (порцеляна)	2	400*650
8	Тримач для туалетного паперу	2	-
9	Набір для санітарної обробки	2	-
10	Тримач для паперових одноразових сидінь на унітаз	2	-
11	Пісуар (навісний)	1	350*350

У проектованому закладі передбачається повне обслуговування офіціантами. Споживач робитиме замовлення за столиком та барною стійкою. У випадку, коли страва чи напій виконується на виніс, відвідувач отримує вібро-зумер. Коли пристрій спрацьовує, споживач може забрати замовлення.

При споживанні в залі, процес обслуговування здійснює офіціант (приймає замовлення, вносить до системи автоматизації, приносить замовлення, здійснює розрахунок).

Особливе місце при обслуговуванні відвідувачів займатиме барна зона. Адже в меню десертного кафе представлений широкий асортимент кави, чаю, кавових і чайних напоїв, охолоджувальних та алкогольних напоїв. Через барну стійку буде здійснюватися реалізація закупних кондитерських виробів та морозива. Устаткування для барної зони та комори бару наведено в додатку Л.

Ураховуючи загальну площу устаткування, площа зони барної зони становить 12,0 м^2, а площа комори бару – 6,0 м^2.

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування відвідувачів десертного кафе «MySweet» з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004) наведена в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

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

Для обслуговування відвідувачів десертного кафе буде використовуватися порцеляновий та скляний посуд, набори. Для страв, що можуть реалізуватися через послугу «take away», планується розробити паперову (із переробленої вторинної сировини) упаковку з логотипом закладу.

Проектоване десертне кафе надаватиме різноманітні послуги з реалізації страв власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування та відпочинку. У таблиці 1.10 наведено площі приміщень, де буде здійснюватися процес обслуговування у проектованому закладі.

Таблиця 1.10

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування відвідувачів у десертному кафе «MySweet» на 75 місць

Приміщення	Характеристика	Площа, $м^2$
Вестибюль	Служить вхідною частиною закладу, в якій розпочинається процес обслуговування. Саме в ньому формується перше враження споживачів про заклад. У цій частині будуть розміщуватися санвузли та гардероб.	11,0
Санвузли	Розміщуються у вестибюлі. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабіни вбиралень. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок.	8,0
Торговельна зала	Основне приміщення, в якому обслуговують споживачів. У залі передбачені столики на 4 та 2 місць. Площа залу визначається за нормативом 1,6$м^2$ на 1 місце в закладі. В залі також передбачена наявність барної стійки	138,0 (з барною стійкою)
Гардероб	Служить для тимчасового зберігання верхнього одягу відвідувачів.	8,0

При здійсненні підбору меблів для споживачів слід вибрати ті, що забезпечать комфорт і зручність споживачам, будуть підтримувати стилістичний напрям і гармоніюватимуть з декоративним оформленням десертного кафе. Розрахунок кількості меблів для відвідувачів десертного кафе «MySweet» наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Характеристика меблів торговельної зали десертного кафе «MySweet» на 75 місць

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість, шт
Стіл двухмісний (круглий)	Ø800	5
Стіл чотирьохмісний	900*900	17
Стілець ресторанний	400*500	78
Барна стійка	2м погонних	1

Розрахунок меблів для офіціантів наведено в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Добір меблів та устаткування для забезпечення процесу обслуговування споживачів

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

У проектованому десертному кафе передбачається застосування повного обслуговування офіціантами. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що один офіціант може обслугувати близько 30 споживачів.

Таким чином, для обслуговування відвідувачів десертного кафе «MySweet» потрібно 3 офіціанти. Враховуючи режим роботи проектованого підприємства, майже весь обслуговуючий персонал буде працювати в режимі «2 дні-через 2 дні». Отже, кількість офіціантів у десертному кафе становитиме 6 осіб (по 3 на кожен день). Також у штаті передбачається наявність 2 барменів.

Кількість та перелік персоналу, що обслуговуватиме споживачів десертного кафе, наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу десертного кафе «MySweet»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Гардеробники	-	2
Адміністратори залу	-	2
Офіціанти	4	6
Бармени	4	2
Прибиральники залу	-	2
Мийники столового посуду	-	4
Разом		18

Управління персоналом, що забезпечують обслуговування споживачів десертного кафе, буде здійснювати адміністратор.

Висновок. Було визначено денну прогнозовану динаміку відвідування, кількість споживачів та денну оборотність зали. Проаналізувавши результати досліджень, було визначено найоптимальнішу модель сервісного процесу, проведено розрахунок матеріально-технічного та кадрового забезпечення.

Було розроблено рецептуру та технологію виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з додаванням цистозіри. За результатами досліджень отримано патент України на корисну модель «Спосіб виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка»» № 136649 від 27.08.2019 р.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Десертне кафе «MySweet» на 75 місць буде розміщене в окремій одноповерховій будівлі. Склад приміщень наведено в додатку М.

Робоча площа закладу складає 376,2 м^2, а загальна площа – 433 м^2.

Складські приміщення. Приміщення складської групи розміщено у південно-східній частині будівлі, що пов’язано із розташуванням ділянки для будівництва між площею Незалежності (на північному заході) та вулицею Троїцькою (на південному сході). Для зберігання молочно-жирової сировини, фруктів та напоїв передбачена охолоджувальна камера з режимом 0…+4С^o. Зберігання денного запасу сировини різних товарних груп передбачене на

окремих стелажах, задля дотримання товарного сусідства. Для зберігання сировини бакалійної групи та консервованих продуктів проектується комора сухих продуктів, оснащена стелажами та підтоварниками. Розвантажувальна площадка розташовується з боку господарського двору для зручнішого під'їзду із вулиці «Троїцької». Вихід із розвантажувальної обладнано навісом та рампою (висота 500мм). Мийна та комора тари має вихід до розвантажувальної. Поряд ми розмістили комору інвентарю, де буде зберігатися нові комплекти посуду та необхідне технологічне приладдя.

Виробничі приміщення. Виробничі приміщення розмістили уздовж південно-східного фасаду задля забезпечення максимального використання природного освітлення у робочий час десертного кафе. Розміщення десертного та борошняного цехів проектуємо зі встановленням зручного зв'язку між ними. Обидва цехи матимуть безпосередній доступ до мийної кухонного посуду та роздаткової. Сировина надходитиме зі складських приміщень за схемою (рис.2.1).

Мийну кухонного і столового посуду проектуємо роздільними. Адже використаний столовий посуд є мікробіологічно забрудненим; на відміну від кухонного, що забруднений значно менше.

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

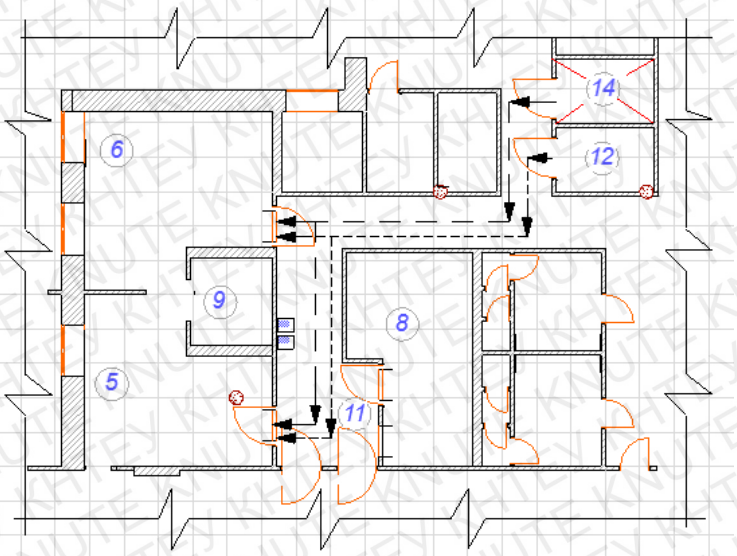


Рис.2.1. Схема надходження сировини до виробничих цехів,

де 5 – десертний цех; 6 – борошняний цех; 8 – мийна столового посуду; – мийна кухонного посуду; 11 – роздаткова; 12 – комора сухих продуктів;14 – охолоджувальна камера

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

Групу приміщень для споживачів проектуємо уздовж північно-західного фасаду будівлі кафе із вікнами спрямованими на площу Незалежності. Групу приміщень для споживачів розміщено єдиним блоком, що включає залу (із барною зоною) та вестибюльну групу приміщень. Остання буде включати туалетні кімнати, гардероб і вестибюль. Від зали вестибюльну групу відокремлюють дерев'яні двері із огранованим дзеркальним засклення, що підтримуватиме загальний стильовий задум та створюватиме атмосферу урочистості і, у той самий час, затишку для відвідувачів.

Адміністративно-побутові приміщення розміщені із максимальним наближенням до робочих місць працівників: офіс, гардероби та кабінет директора – поряд із службовим входом, приміщення для відпочинку персоналу, офіціантів – поряд із роздатковою, приміщення комірника – поряд із завантажувальною. Приміщення із постійними робочими місцями забезпечені природним освітленням. Гардероби для виробничого та обслуговуючого персоналу передбачено окремі.

Технічні приміщення. Теплопункт проектованого закладу розташовуємо в південній частині будівлі із забезпеченням доступу з вулиці та зсередини будівлі. Розподільчий електричний щит знаходиться у настінній шафі, яка замикається, розміщеній у приміщенні розвантажувальної.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Десертне кафе «MySweet» на 75 місць буде побудовано у місті Суми за адресою: площа Незалежності 1Б. Ця площа є початком пішохідної зони, що об'єднує Воскресенську, Кооперативну та Соборну вулиці. Площа Незалежності знаходиться у центрі міста поруч із туристичними дестинаціями віднесеними до

переліку об'єктів історичної і культурної спадщини м.Суми: Академічного театру ім. М.С.Щепкіна, Спасо-Преображенского Собору (пам'ятки 1772 р). та Свято-Воскресенського кафедрального собору (пам'ятки 1702 року), Костелу Благовіщення пресвятої діви Марії (пам'ятки 1910 р.), Свято-Троїцький костел (пам'ятки 1901 року) . Має зручне транспортне сполучення із залізничним вокзалом, автобусною станцією, аеропортом «Суми» та засобами розміщення (готелями «Premier Hotel Shafran» (4*), «Zdybanka Hotel»(3*), «INN Hotel»(3*)) маршрутами громадського транспорту: (маршрутних таксі № 08, 06, 14, 19, 20, 22, 53; автобусів № 58А, 62, 65; тролейбусів № 03, 04, 16).

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

Тому будівлю та внутрішній простір спроектовано у скандинавському стилі. Цей стиль поєднує в собі лаконічність, естетичність та функціональність. Екстер'єр десертного кафе буде утворений поєднанням простих геометричних фігур (трикутників і прямокутників) і оздоблюватиметься екологічними дерев'яними балками темно-брунатного кольору. Одна із стін головного фасаду має заокруглену форму та великі вікна, що дозволить відвідувачам насолоджуватися краєвидом на ландшафтну композицію перед головним входом до закладу і площі Незалежності. Для оформлення зеленої зони будуть використані низькорослі кущі ялівців, що є символом захисту та безпеки. Тому, за легендою закладу, всесвіт кожного гостя буде збережений та захищений. Іншу стіну (із головним входом) із часом уквітчають пагони садового плюща сорту Atropurpurea, який взимку матиме пурпурове забарвлення листя, а влітку – яскраво-зелене. Екстер'єр створить враження невід'ємності десертного кафе від самої природи. Бо наявність хімічного підприємства та конструктивізм у забудові робить місто похмурим та сірим.

Озеленення території закладу буде здійснюватись поступово, що забезпечить звикання мешканців міста до нового «Еко-об'єкта» та не викликатиме громадського спротиву. У такий спосіб ми хочемо залучити мешканців та підприємців міста Суми робити місто яскравішим та екологічнішим.

Інтер'єр проектованого закладу розроблено у стилі контемпорарі. Для нього є характерні простота, практичність та зрозумілість. Основними кольорами стануть: чорний, білий, сірий, колір натурального дерева та каменю. Яскравою деталлю стануть вертикальні картини на стінах. Це будуть зображення космічної тематики, із зображенням космічного простору, галактик та зірок, висотою 2800мм, шириною 400мм, які переходитимуть у стелю. Стеля десертного кафе також буде стилізована під зоряний небосхил.

За допомогою озеленення територія десертного кафе буде декоративно огороджена від тротуарних доріжок. Для цього планується використати топіарні насадження кущів ялівця китайського, туї західної та бірючини звичайної яким надаватиметься форма горизонтальних циліндрів. Вимощення пішохідних та автомобільних проїздів буде виконане штучним камінням. Дитячий майданчик та фотозона будуть вкриті кам'яними гравієм рожевого кольору.

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

На дитячому майданчику будуть встановлені гойдалка «Стронг» та ігровий комплекс «MisterCat» (для дітей 3-7 років) від KIDIGO (Україна), у складі двох гірок, перехідного містка на ланцюгу, двох драбинок різного типу та лазалки-щита. Також на відведеному для фотозони місці планується встановити каркасну конструкцію стилізовану під відомі солодощі (маффіни, льодяники, макаруни).

На ділянці будівництва виділено такі зони: майданчик для автомобілів на 6 паркомісць (144,0м^2), майданчик для збору відвідувачів (15,0м^2), зона відпочинку для відвідувачів (105,0м^2), дитячий майданчик із фотозонами (121,0м^2), розвантажувальний майданчик (187,0м^2) та майданчик для сміттєзбірників (12,0м^2).

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

2.3. Кошторис будівництва

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

$$B_{ЗБР}\,кафе = 75 \times 1780 \times 0{,}95 \times 25{,}25 = 3170{,}63 тис.грн.$$

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис.грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1.	Підготування території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	113,24
2.	*Основні об'єкти будівництва, у тому числі:*		
2.1	загальнобудівельні роботи	56%	3170,63
2.2	електротехнічні	6%	339,71
2.3	сантехнічні	5%	283,09
2.4	зв'язок і сигналізація	3%	169,86
2.5	устаткування, меблі та інвентар	30%	1698,55
Разом за підрозділом 2		100%	**5661,84**
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4%, глава 2	226,47
4.	Об'єкти енергетичного господарства	0,5%, глава 2	28,31
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3%, глава 2	16,99
6.	Зовнішні мережі і споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10%, глава 2	566,18
7.	Благоустрій та озеленення	3%, глава 2	169,85
Разом за підрозділом 1-7			**6782,87**

Продовження таблиці 2.1

8.	Тимчасові будівлі та споруди	1%, сума за главами 1-7	67,83
9.	Інші роботи та витрати	6%, сума за главами 1-7	406,97
Разом за підрозділами 1-9			**7257,67**

10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за главами 1-7	135,66
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за главами 1-9	36,29
12.	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за главами 1-7	339,14
Усього: базисна вартість будівництва			**7768,76**
Розділ Б: Кошти за компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38%, сума за главами 1-9	2757,92
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	7%, від суми базисної вартості	543,81
Усього за розділом Б:			**3301,73**
	Капітальні витрати за проектом	$В_{А+Б}$	**11070,49**

Одинадцять мільйонів сімдесят тисяч чотириста дев'яносто гривень

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для легального та правочинного існування проектованого десертного кафе «MySweet» ми визначили організаційну структуру та правовий статус суб'єкта господарювання.

Після проведення порівняльного аналізу різних організаційно-правових форм суб'єктів господарювання, ми зупинили свій вибір на товаристві з обмеженою відповідальністю. Згідно з ним, кожний засновник несе майнову відповідальність у межах особистого внеску у статутний фонд. Тому десертне кафе «MySweet» на 75 місць у місті Суми буде зареєстроване як товариство з обмеженою відповідальністю.

Пакет документації, що необхідний та достатній для створення ТОВ, відповідно до чинного законодавства – Господарському кодексу України, Статті 24-й, складається з: Протоколів загальних зборів; Акту оцінювання майнових внесків учасників; Статуту; Установчого договору; реєстраційної картки; квитанції про сплату за державну реєстрацію; повідомлення про відкриття рахунку в банку; рахунки по сплату внеску до статутного фонду. Наступним етапом є погодження та дозвіл органів місцевого самоврядування, які необхідні для початку роботи підприємства (додаток Н).

Розмір статутного фонду ТОВ має становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальних заробітних плат, виходячи із ставки мінімальної заробітної плати, яка з 1 січня 2019 року становить 4173 грн. Статутний фонд закладу, що проектується, передбачається у розмірі 12,0 млн. грн.

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

Одне з головних завдань проектованого закладу – це презентація своєї десертної продукції серед споживачів та міцна закріплена позиція на ринку ресторанних послуг у місті Суми. Забезпечення роботи кожного структурного підрозділу підприємства задля досягнення цілей підприємства в цілому та індивідуальних цілей співробітників (стабільна та своєчасна заробітна плата; різноманітні види винагород). Стратегічні та тактичні цілі десертного кафе «MySweet» наведено в таблиці 3.1

Таблиця 3.1

Цілі десертного кафе «MySweet»

№ з/п	Рівень цілей визначення	Змістовне наповнення
1	*Ринкові*	Напрацювання та закріплення постійної клієнтської бази Забезпечення постійного стабільного приросту середньомісячного обсягу реалізації власної продукції Зайняття та закріплення на першому році роботи власної ніші ринку ресторанних послуг
2	*Виробничі*	Скорочення тривалості без втрати якості обслуговування Поступове змінення обслуговування офіціантами на самообслуговування з використанням сучасних технологій Забезпечення впровадження міжнародної системи якості ISO 9000/2000 та HACCP Не допустити в поточному році порушень трудової та виробничої дисципліни Збільшення частки авторських та новітніх десертів до 10%
3	*Організаційні*	Ведення нових форм та стандартів у роботі обслуговуючого персоналу Підвищення продуктивності праці працівників виробництва на 5-8% за рахунок використання сучасних технологій та підбору нових страв меню

4	*Фінансово-економічні*	Досягнення протягом першого року функціонування проектованого закладу умов беззбитковості Забезпечення зростання фінансових результатів Забезпечення зниження рівня витрат за рахунок використання сезонної та місцевої сировини

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

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

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

Таблиця 3.2

Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства

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

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

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

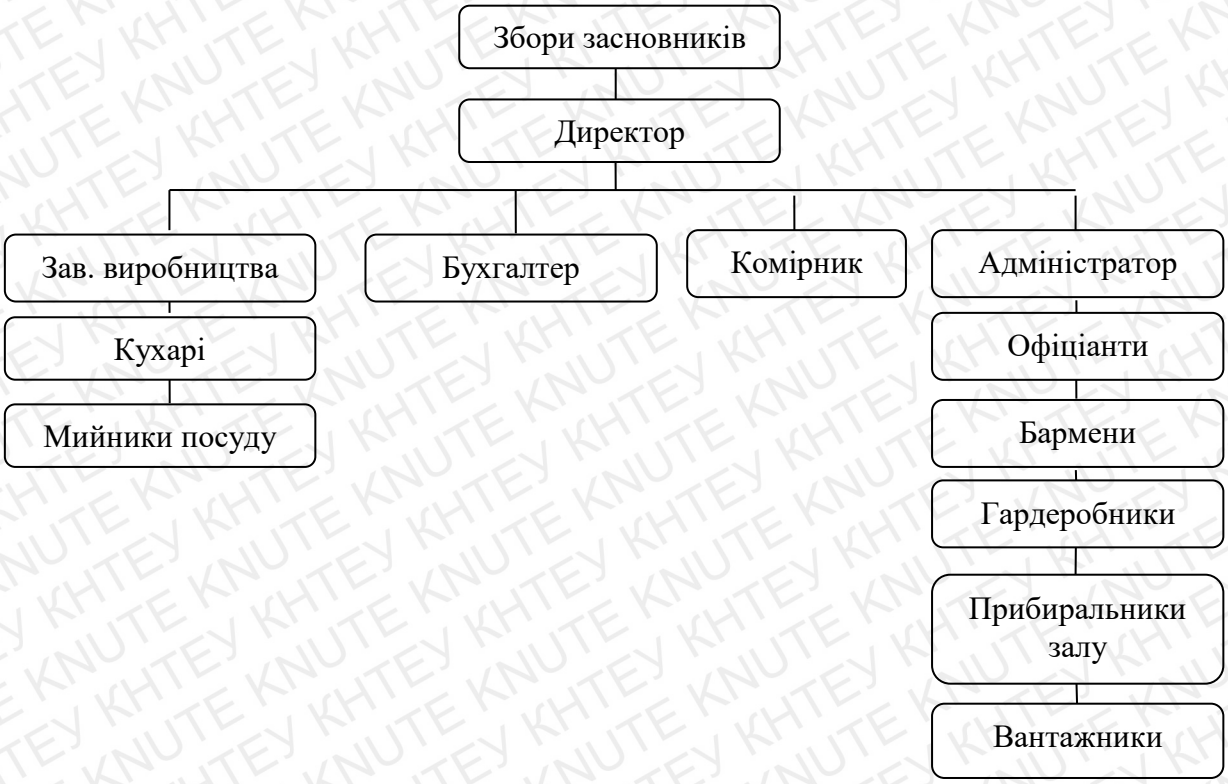

Збори засновників
Директор
Зав. виробництва
Кухарі
Мийники посуду
Бухгалтер
Комірник
Адміністратор
Офіціанти
Бармени
Гардеробники
Прибиральники залу
Вантажники

Рис.3.1. Структура управління десертним кафе«MySweet»

3.2. Доходи. Витрати

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

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

Таблиця 3.3

План собівартості реалізованої продукції та товарів

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг, тис.грн	Середній процент націнки ЗРГ, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих продукції та товарів, тис.грн
1	Продукція власного виробництва	13810,2	150	1,5	5524,08
2	Закупні товари	3781,0	150	1,5	1512,4
3	**Разом за рік**	**17591,2**			**7036,5**

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

Таблиця 3.4

План із праці проектованого закладу

Показники	Умовні позн.	Розрахунок на місяць	Розрахунок на рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	32	32
Адміністративно персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	18	18
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	**грн**	**230843,2**	**2770118,0**
Адміністративно-управлінський персонал	грн	45362,4	544349,0
Виробничий (операційний) персонал	грн	121491,5	1457898,0
Допоміжний персонал	грн	63989,25	767871,0
Фонд додаткової заробітної плати	**грн**	**31945,5**	**383346,0**
Адміністративно-управлінський персонал	грн	7257,97	87095,7
Виробничий (операційний) персонал	грн	17008,81	204105,7
Допоміжний персонал	грн	7678,71	92144,5
Фонд оплати праці, усього	**грн**	**138138,4**	**1657661,0**
Адміністративно-управлінський персонал	грн	52620,4	631444,7
Виробничий (операційний) персонал	грн	13850,0	166200,4
Допоміжний персонал	грн	71668	860016,0
Фонд оплати праці у розрахунку на одного співробітника	**грн**	**19256,6**	**231079,7**
Адміністративно-управлінський персонал	грн	10524,1	126289,0
Виробничий (операційний) персонал	грн	769,4	9233,4
Допоміжний персонал	грн	7963,11	95557,3

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

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів (Додаток Т) визначаються за терміном корисного використання (табл.3.5) і становлять 733,5 тис.грн на рік.

Таблиця 3.5

Амортизаційні відрахування за основними видами основних фондів та інших нематеріальних активів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис.грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизованих засобів, тис.грн
Група 1 - земельні ділянки	113,24		

Група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	2491,21	15	166,1
Група 3 - будівлі,споруди	5661,84	20	283,1
Група 4 - машини та обладнання з них:	566,18	10	56,6
ЕОМ, інші машини для автоматичного оброблення інформації	226,47 28,31	10	22,6 2,8
Група 5 -транспортні засоби	16,99	5	3,4
Група 6 - інструменти, прилади	1698,55	10	170,0
Група 7 - тварини	-	-	-
Група 8 - багаторічні насадження	169,85	25	6,8
Група 9 - інші основні засоби	406,97	12	33,9
Група 10 - бібліотечні фонди	-	-	-
Група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-	-	-
Група 12 - тимчасові споруди	67,83	5	13,6
Група 13 - природні ресурси	-	-	-
Група 14 - інвентарна тара	-	-	-
Група 15 - предмети прокату	-	-	-
Група 16 - довгострокові біологічні активи	-	-	-
Разом амортизація основних засобів			**733,5**

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

Таблиця 3.6

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2020 рік

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

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

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

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

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

Стаття 10. Витрати на транспортування.

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

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

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

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

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

Таблиця 3.7

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності десертного кафе

Калькуляційні статті вират	Поточні витрати, тис.грн
1.Плановий товарообіг без ПДВ, грн	17591,2
2.Середній процент торговельної націнки, %	150
3. Змінні витрати, у тому числі:	7055,9
3.1.собівартість продукції, грн	7036,5
3.2. інші непрямі змінні витрати, грн	19,4
4.Маржинальний дохід, грн	10535,3
5. Постійні витрати, грн.	3985,73
6. Чистий прибуток, грн.	6549,6
7.Рівень змінних витрат, %	40,1
8. Точка беззбитковості, грн	3626,7
9. Маржинальний запас стійкості, %	385,1
10. Рентабельність товарообігу, %	37,2

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Цільовий (необхідний) прибуток проектованого десертного кафе становить 12% від товарообігу і дорівнює 2112,06 тис.грн на рік. Основні результати діяльності закладу ресторанного господарства «MySweet» на 2020 рік наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Основні результати діяльності десертного кафе «MySweet» на 2020 рік

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

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

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

Таблиця 3.9

Планування основних результатів діяльності закладу на перші п’ять років

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

Таблиця 3.10

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

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

Використовуючи отримані данні, ми змогли вирахувати за формулами 3.9, 3.10, 3.11 [10, с.283] індекс доходності проекту: 1,347; індекс рентабельності: 134,7%; та термін окупності проектованого закладу: 3,7 роки.

Висновок. Період окупності інвестиційного проекту становить 3,7 роки, а рентабельність 134,7%. Отже, проектований заклад ресторанного господарства є конкурентноспроможним та може бути прийнятий до реалізації.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

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

На основі аналізу соціально-демографічного фактору виявлено, що основне населення міста Суми становлять громадяни віком від 15 до 65 років.

Основна частина платоспроможного населення – це студенти середніх і вищих навчальних закладів та працююче населення. Обраний район забудови є історичним та адміністративним центром міста, де розміщуються органи влади, культурні пам'ятки та торговельні центри. Таке розташування має зручне сполучення з усіма транспортними вузлами міста. А отже, споживачі матимуть можливість безперешкодно відвідувати проектований заклад.

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

Проектований заклад ресторанного господарства – десертне кафе «MySweet» на 75 місць. Кафе буде розміщене в одноповерховій будівлі за адресою: площа Незалежності, 1Б.

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

У випускному кваліфікаційному проекті наведено розроблену технологію сучасних функціональних заморожених десертів із використанням порошку морської водорості цистозіри. Було розроблено рецептуру та технологію виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з додаванням цистозіри, проведено органолептичну оцінку якості готової страви та досліджено вміст макро- та мікроелементів, зокрема Йоду та Селену. За результатами досліджень отримано патент України на корисну модель «Спосіб виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка»» № 136649 від 27.08.2019 р.

В архітектурній частині роботи було розраховано загальну площу будівлі (433м^2). Розроблено об'ємно-планувальне, а також архітектурне (інтер'єр, екстер'єр десертного кафе) та ландшафтне рішення. Згідно з розрахунками кошторису будівництва, вартість будівництва (капітальні вкладення) становлять 11070,49 тис.грн.

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

Для беззбиткового функціонування десертного кафе у місті Суми обрано націнку на продукцію у розмірі 150%. Таким чином, період окупності проектованого закладу становить 3,7 роки з індексом доходності 134,7%.

Отже, розроблений проект є конкурентноспроможним і прийнятним для реалізації.

Додаток Б

Денна виробнича програма десертного кафе «MySweet»

№ з/п	Назва страви (виробу)	Вихід порції, г	Кількість порцій, страв
	Фірмові страви – 91		
1	Суфле гарбузове «Золотавий промінь»	150	16
2	Мус гарбузовий «Сонячний бриз»	150	20
3	Шербет буряковий «Пурпурова крижинка»	150	15
4	Чізкейк обліпиховий *(пісочний корж, маскарпоне, обліпиховий курд)*	150	25
5	Зефір гарбузовий *«Помаранчева нота»*	1шт/36	15
	Гарячі солодкі страви – 46		
6	Суфле ванільне з яблуками	150	10
7	Суфле лимонне	130	11
8	Сирники з ягідним соусом	120/30	9
9	Фондю фруктове (*яблука, банани,ківі)*	300	7
10	Фондю з маршмелоу, печивом, бананами та абрикосовим джемом	300	9
	Крепи, вафлі та круасани - 84		
11	Креп Сюззет (*млинці з апельсиново-вершковим сиропом*)	150/30	14
12	Крепи з начинками на вибір	150	23
13	Бельгійські вафлі з начинками на вибір	150	24
14	Круасани з начинками на вибір	150	23
	Начинки на вибір до крепів, вафель та круасанів		
15	Банани та вершковий сир	40/20	12
16	Карамельні яблука та ванільне морозиво	50/20	10
17	Апельсин, абрикосовий джем та маршмелоу	40/10/10	9
18	Малина, смородина та вершковий сир	20/20/20	11
19	Банан, шоколадний ганаш та мигдаль	30/20/10	15
20	Карамелізований гарбуз та вершковий сир	40/20	13
	Охолоджені солодкі страви – 242		
21	Мус шоколадний	150	25

22	Мус вершковий з вишнею та шоколадною крихтою	150	24
23	Трайфл із вишнею (*бісквітне печиво, крем сабайон, вишня)*	180	24
24	Тірамісу (*бісквітне печиво, вершковий сир, кава, шоколад)*	150	25
25	Суфле вершкове з карамелізованим яблуком з імбиром та корицею	180	20
26	Суфле апельсинове з шоколадною крихтою	160	24
27	Бісквіт із лимонним сиропом та кулькою ананасового морозива	100/50	23
28	Десерт «Павлова» (*меренги, крем патіс'єр, чорна смородина)*	130	26
29	Полуниця в чорному шоколаді з перцем	150	24
30	Салат фруктовий з вершковою заправкою	200	27
	Заморожені солодкі страви – 115		
31	Морозиво пломбір	1 кулька/50	16
32	Морозиво шоколадне	1 кулька/50	19
33	Морозиво горіхове	1 кулька/50	14

Продовження додатку Б

34	Морозиво ананасове	1 кулька/50	13
35	Морозиво сорбет «Гранат»	1 кулька/50	15
36	Морозиво ванільне	1 кулька/50	20
37	Сорбет ягідний *(чорна смородина, обліпиха)*	150	18
38	Додаткові компоненти до морозива (*горіхи, карамель, шоколад, кава, лікери, фрукти)*	20	80
	Гарячі напої – 346		
	Кава		
39	Еспресо	30	12
40	Раф-кава *(збита кава еспресо з вершками)*	200	16
41	Капучіно	200	16
42	Американо	120	15
43	Лате	250	22
44	Макіато	200	16
45	Мокко	200	16
46	Гостра кава (*еспресо, червоний перець)*	30	15
47	Кава з вершками та лікером «Адвокат»	180/20	16
48	Австралійська кава *(з гвоздикою та цедрою апельсина)*	200	13
	Чай		
49	Чорний Hyleys *(натуральний/з бергамотом)*	250/400	10
50	Чорний чай з медом, малиною та цедрою лимона	250/400	12
51	Чорний чай з імбиром, корицею та апельсиновою цедрою	250/400	14
52	Зелений Hyleys *(натуральний/з жасмином)*	250/400	17
53	Чай зелений з яблуком та тим'яном	250/400	18
54	Улун *(напівферментований чай, знаходиться між зеленим і чорним чаєм)*	250/400	19
55	Трав'яний *(м'ята, ромашка, гібіскус, цедра лимона)*	250/400	16
56	Фруктовий *(обліпиха, бузина, гібіскус)*	250/400	19
	Інші гарячі напої		
57	Какао (*з маршмелоу)*	300/20	15
58	Какао з м'ятним сиропом	270/30	14
59	Гарячий шоколад класичний	200	17
60	Гарячий шоколад із перцем	200	18
	Холодні напої – 109		

61	Кава глясе	220/80	17
62	Кава фрапе	300	15
63	Айс лате карамель	300	14
64	Айс Ті	300	16
65	Лимонад лимонний	300	15
66	Лимонад обліпиховий	300	17
67	Морс ягідний *(смородина, абрикос)*	250	15
	Газована вода та сік – 108		
68	Вода мінеральна «Моршинська» *(газована, негазована)*	500	25
69	Sprite	500	18
70	Coca-cola	500	20
71	Fanta	500	19
72	Соки Sandora *(яблучний, апельсиновий, вишневий, персиковий, ананасовий, мультифруктовий)*	300/1000	26

Продовження додатку Б

	Кондитерські вироби – 72		
73	Брауні класичний *(шоколадне тістечко)*	130	9
74	Тістечко лимонне *(пісочне тісто, лимонний курд)*	120	8
75	Тістечко шоколадне *(мус із білого шоколаду, шоколадний бісквіт)*	130	7
76	Еклер шоколадний *(крем патіс'єр із шоколадним ганашем)*	70	10
77	Еклер банановий *(крем патіс'єр з бананом)*	70	10
78	Тістечко «Чорний ліс» *(шоколадний бісквіт, вишня, збиті вершки)*	130	10
79	Безе ванільне	1шт/7	9
80	Безе шоколадне	1шт/7	9
	Алкогольні напої		
	Коньяк		
81	Коньяк Ужгород	50/100	
82	Коньяк Martell VS	50/100	
83	Коньяк Bolgrad VSOP (*Україна*)	50/100	
	Лікери		
84	Лікер «Адвокат»	50	
85	Лікер «Малібу»	50	
86	Лікер «Бейліз»	50	
	Вина		
87	Вино «Тетра» ТМ «Bugeuli» *(біле напівсолодке, Грузія)*	100/750	
88	Вино «Шато ле Гранд» ТМ «Villa Krim» *(рожеве напівсолодке, Україна)*	100/750	
89	Вино «Кіндзмараулі» ТМ «Bugeuli» (*червоне напівсолодке, Грузія*)	100/750	
	Вина ігристі		
90	Вино ігристе «Артемівське» (*біле напівсолодке, Україна*)	750	
91	Вино ігристе Martini Asti (*біле солодке, Італія*)	750	
92	Вино ігристе Fragolino (*червоне напівсолодке, Україна*)	750	

Додаток В

Добова потреба в напівфабрикатах та сировині десертного кафе

Товарна група	Назва сировини, напівфабрикатів	Добова потреба, кг	Ґатунок, термічний стан	п
Молоко, жирові й кисломолочні продукти	Вершки, 30%	8,76	Охолоджені	Р
	Сир вершковий, 30%	8,23	Охолоджений	Р
	Молоко, 2,5%	21,15	Охолоджене	Р
	Масло вершкове, 78%	2,73	Охолоджене	Р
	Сир кисломолочний, 5%	0,72	Охолоджений	Р
	Морозиво пломбір	2,16	Заморожене	Р
	Морозиво ананасове	1,8	Заморожене	Р
	Морозиво горіхове	0,7	Заморожене	Р
	Морозиво ванільне	1,2	Заморожене	Р
	Морозиво шоколадне	0,95	Заморожене	Р
	Морозиво сорбет «Гранат»	0,75	Заморожене	Р
	Всього	**49,15**		
Овочі та фрукти	Гарбуз	5,1	Свіжі, вакуумований	Р
	Буряк червоний	0,63	Свіжі, вакуумований	Р

Продовження додатку В

	Лимони	4,29	Свіжі	Р
	Яблука	4,1	Свіжі	Р
	Апельсини	7	Свіжі	Р
	Малина	0,8	Свіжа	Р
	Вишня	1,6	Свіжа	Р
	Банани	3,9	Свіжі	Р
	Ківі	0,9	Свіжі	Р
	Виноград	0,54	Свіжий	Р
	Смородина чорна	1,6	Свіжа	Р
	Бузина чорна	0,05	Свіжа	Р
	Імбир корінь	0,08	Свіжий	Р
	Полуниця	4	Свіжа	Р
	Всього	**34,59**		
Яйця	**Яйця, шт**	**230**	Свіжі	Р

Бакалійні товари	Цукор	10,62	Запакований	Р
	Желатин	0,1	Запакований	Р
	Цистозіра	0,05	Запакована	Р
	Борошно лляне	0,3	Запаковане	Р
	Борошно пшеничне	10,78	Запаковане	Р
	Агар	0,008	Запакований	Р

Продовження додатку В

	Пектин	0,002	Запакований	Ра
	Олія соняшникова	0,27	Запакована	Ра
	Шоколад чорний	10,87	Запакований	Ра
	Печиво Савоярді	2,45	Запаковане	Ра
	Маршмелоу	0,75	Запаковане	Ра
	Тим’ян сушений	0,036	запакований	Ра
	Чай улун	0,15	Запакований	Ра
	Чай зелений натуральний	0,21	Запакований	Ра
	Кава чорна натуральна	1,87	Запакована	Ра
	Чай зелений з жасмином	0,1	Запакований	Ра
	Чай чорний натуральний	0,21	Запакований	Ра
	Чай чорний з бергамотом	0,04	Запакований	Ра
	М’ята сушена	0,12	Запакована	Ра
	Ромашка сушена	0,05	Запакована	Ра
	Гібіскус сушений	0,1	Запакований	Ра
	Какао	0,56	Запаковане	Ра
	Дріжджі сухі	0,046	Запаковані	Ра
	Мигдаль	1,75	Запакований	Ра

Продовження додатку В

	Перець червоний мелений	0,017	Запакований	Ра
	Сіль	0,3	Запакована	Ра
	Кориця мелена	0,096	Запакована	Ра
	Гвоздика мелена	0,003	Запакована	Ра
	Всього	**41,9**		
Консервовані	Сироп карамельний	0,14	Консервований	Ра

продукти	Ананас консервований	1,2	Консервований	Ра
	Пюре обліпихове	1,4	Заморожене	Ра
	Мед	0,52	Консервований	Ра
	Джем абрикосовий	1,02	Консервований	Ра
	Сироп м’ятний	0,42	Консервований	Ра
	Всього	**4,7**		
Напої алкогольні	Коньяк, л	4	У пляшках	Ра
	Вино, л	10	У пляшках	Ра
	Лікери, л	4	У пляшках	Ра
	Лікер для страв, л	2	У пляшках / охолоджений	Ра
	Вина ігристі, л	12	У пляшках	Ра
	Всього	**32**		

Продовження додатку В

Напої безалкогольні	Вода солодка газована (Coca-cola, Sprite, Fanta),л	28,5	У літрах	Ра
	Вода мінеральна «Моршинська»,л	12,5	У літрах	Ра
	Сік Sandora (яблучний, апельсиновий, вишневий, персиковий, ананасовий, мультифруктовий),л	9	Пакет	Ра
	Всього	**50**		
Кондитерські вироби	Брауні класичний	1,17	Свіже	Ко
	Тістечко лимонне	0,96	Свіже	Ко
	Тістечко шоколадне	0,91	Свіже	Ко
	Еклер шоколадний	0,7	Свіжий	Ко
	Еклер банановий	0,7	Свіжий	Ко
	Тістечко "Чорний ліс"	1,3	Свіже	Ко
	Безе ванільне	0,063	Свіже	Ко
	Безе шоколадне	0,063	Свіже	Ко
	Всього кондитерських виробів, кг	**5,866**		
	Всього сировини, кг	**130,34**		
	Всього пляшок, л	**82**		

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів

Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійнокваліфікаційний склад
	Матеріально-технічні			Просторові		
	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м^2	Приміщення	Площа, м^2	
Постачання, розподіл, складування та зберігання сировини та продуктів. Приймання сировини, товарів та предметів матеріально - ехнічного забезпечення	Ваги товарні АКСІС BDU60C-0405-Б	1	0,23	Завантажувальна	12,0	Вантажник
	Ваги електронні ВИС-3ВП1	1	-			
	Стелаж Efest CT-4	1	1,08			
	Підтоварник Efest ПТ	1	0,96			
	Візки вантажні Abat ТГ-6-1	2	0,63	Рампа	9,0	
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення Відпускання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. Санітарне обробляння та ремонт тари	Збірно-розбірна охолоджувальна камера Polair - 11.02	1	5,5	Збірно-розбірна камера для зберігання молочно-жирових продуктів, фруктів та напоїв	5,5	Комірник, вантажник
	Стелаж Efest CT-4	2	2,16	Комора сухих продуктів	9,5	Комірник, вантажник
	Підтоварник Efest ПТ	2	1,92			
	Шафа	1	0,9	Приміщення комірника	6,0	Комірник
	Стелаж	1	0,21			
	Стіл	1	0,75			
	Стілець	5	0,72			
	Мийна ванна Efest BC-2	1	0,55	Комора та мийна тари	7,0	Комірник
	Стелаж Efest CT-4	1	1,08			

Додаток Д

Розрахунок чисельності працівників виробництва десертного кафе

Найменування страв	Вихід, г	Кількість, порцій, n	Коефіцієнт трудомісткості, К	Чисельність виробничих працівників, осіб
Фірмові страви				
Суфле гарбузове «Золотавий промінь»	150	16	1,2	0,046783626
Мус гарбузовий «Сонячний бриз»	150	20	1,1	0,053606238
Шербет буряковий «Пурпурова крижинка»	150	15	0,9	0,032894737
Чізкейк обліпиховий	150	25	1,1	0,067007797
Зефір гарбузовий *«Помаранчева нота»*	1шт/36	15	4	0,14619883
Начинки на вибір до крепів, вафель та круасанів				
Банани та вершковий сир	40/20	12	0,4	0,011695906
Карамельні яблука та ванільне морозиво	50/20	10	0,5	0,012183236
Апельсин, абрикосовий джем та маршмелоу	40/10/10	9	0,3	0,006578947
Малина, смородина та вершковий сир	20/20/20	11	0,4	0,010721248
Банан, шоколадний ганаш та мигдаль	30/20/10	15	0,4	0,014619883
Карамелізований гарбуз та вершковий сир	40/20	13	0,5	0,015838207
Охолоджені солодкі страви				
Мус шоколадний	150	25	1,2	0,073099415
Мус вершковий з вишнею та шоколадною крихтою	150	24	1,2	0,070175439
Трайфл із вишнею	180	24	1,9	0,111111111
Тірамісу	150	25	2,1	0,127923977
Суфле вершкове з карамелізованим яблуком з імбиром	180	20	2,3	0,11208577
Суфле апельсинове з шоколадною крихтою	160	24	2,3	0,134502924
Бісквіт із лимонним сиропом та кулькою ананасового морозива	100/50	23	2,4	0,134502924

Продовження додатку Д

Десерт «Павлова»	130	26	3,1	0,196393762
Полуниця в чорному шоколаді з перцем	150	24	1,7	0,099415205

Салат фруктовий з вершковою заправкою	200	27	0,8	0,052631579
Заморожені солодкі страви				

Години роботи	**Кількість порцій, шт**	**9:00-10:00**	**10:00-11:00**	**11:00-12:00**	**12:00-13:00**	**13:00-14:00**	**14:00-15:00**	**15:00-16:00**	**16:00-17:00**	**17:00-18:00**	**18:00-19:00**	**19:00-20:00**	**20:00-21:00**

Морозиво пломбір	50	16	0,3	0,011695906
Морозиво шоколадне	50	19	0,3	0,013888889
Морозиво горіхове	50	14	0,3	0,010233918
Морозиво ананасове	50	13	0,3	0,009502924
Морозиво сорбет «Гранат»	50	15	0,3	0,010964912
Морозиво ванільне	50	20	0,3	0,014619883
Сорбет ягідний	150	18	1,8	0,078947368
Додаткові компоненти до морозива	20	80	0,5	0,097465887
Всього працівників десертного цеху				**1,777290448≈ 2**
Гарячі солодкі страви				
Суфле ванільне з яблуками	150	10	2,1	0,051169591
Суфле лимонне	130	11	2,1	0,05628655
Сирники з ягідним соусом	120/30	9	2,3	0,050438596
Фондю фруктове (*яблука, банани,ківі)*	300	7	1,5	0,025584795
Фондю з маршмелоу, печивом, бананами та абрикосовим джемом	300	9	1,5	0,032894737
Крепи, вафлі та круасани				
Креп Сюззет	150/30	14	1,2	0,040935673
Крепи з начинками на вибір	150	23	0,7	0,039230019
Бельгійські вафлі з начинками на вибір	150	24	2,4	0,140350877
Круасани з начинками на вибір	150	23	5	0,280214425
Всього працівників борошняного цеху				**0,717105263≈ 1**

Додаток Е

Графік погодинної реалізації продукції десертного кафе

Кількість споживачів у години роботи		**15**	**30**	**45**	**45**	**36**	**45**	**38**	**45**	**68**	**45**	**15**	**6**
Коефіцієнт перерахунку		**0,04**	**0,07**	**0,1**	**0,1**	**0,08**	**0,1**	**0,09**	**0,1**	**0,16**	**0,1**	**0,04**	**0,01**
Фірмові страви	**91**												
Суфле гарбузове «Золотавий промінь»	16	0	1	1	2	1	2	1	2	3	2	1	0
Мус гарбузовий «Сонячний бриз»	20	0	1	2	2	2	2	2	2	3	2	1	1
Шербет буряковий «Пурпурова крижинка»	15	0	0	2	2	1	2	1	2	2	2	1	0
Чізкейк обліпиховий	25	1	1	2	2	2	3	2	3	4	3	1	1
Зефір гарбузовий *«Помаранчева нота»*	15	0	0	2	2	1	2	1	2	2	2	1	0
Гарячі солодкі страви	**46**												
Суфле ванільне з яблуками	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	0	0
Суфле лимонне	11	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	0	0
Сирники з ягідним соусом	9	0	0	1	1	1	1	1	1	2	1	0	0
Фондю фруктове	7	0	0	1	1	0	1	0	1	2	1	0	0
Фондю з маршмелоу, печивом, бананами та абрикосовим джемом	9	0	0	1	1	1	1	1	1	2	1	0	0
Крепи, вафлі та круасани	**84**												
Креп Сюззет	14	1	1	2	2	1	2	1	1	2	1	0	0
Крепи з начинками на вибір	23	1	1	2	2	2	2	2	3	4	2	1	1
Бельгійські вафлі з начинками на вибір	24	1	1	2	2	2	2	3	3	4	2	1	1
Круасани з начинками на вибір	23	1	1	2	2	2	2	2	3	4	2	1	1
Начинки на вибір до крепів, вафель та круасанів	**70**												
Банани та вершковий сир	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Карамельні яблука та ванільне морозиво	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	0	0
Апельсин, абрикосовий джем та маршмелоу	9	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
Малина, смородина та вершковий сир	11	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Банан, шоколадний ганаш та мигдаль	15	1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	0

Карамелізований гарбуз та вершковий сир	13	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1
Охолоджені солодкі страви	**242**												
Мус шоколадний	25	1	1	3	3	2	3	2	3	4	2	1	0
Мус вершковий з вишнею та шоколадною крихтою	24	0	1	2	3	2	3	2	3	4	2	1	1
Трайфл із вишнею	24	1	1	2	2	2	3	2	3	4	2	1	1
Тірамісу	25	1	1	2	3	2	3	2	3	4	2	1	1
Суфле вершкове з карамелізованим яблуком з імбиром та корицею	20	0	1	2	2	2	2	2	2	3	2	1	1
Суфле апельсинове з шоколадною крихтою	24	1	1	2	3	2	3	2	3	4	2	1	0
Бісквіт із лимонним сиропом та кулькою ананасового морозива	23	0	1	1	3	3	3	2	3	4	2	1	0
Десерт «Павлова»	26	1	2	3	3	2	3	2	3	4	2	1	0
Полуниця в чорному шоколаді з перцем	24	0	1	3	3	2	3	2	3	4	2	1	0
Салат фруктовий з вершковою заправкою	27	1	2	2	3	2	3	2	3	4	3	2	0
Заморожені солодкі страви	**115**												
Морозиво пломбір	16	0	1	1	1	1	2	2	2	3	2	1	0
Морозиво шоколадне	19	0	1	1	2	2	2	2	2	3	2	1	1
Морозиво горіхове	14	0	0	1	1	1	2	1	2	2	2	1	1
Морозиво ананасове	13	0	0	1	1	1	2	1	2	2	2	1	0
Морозиво сорбет «Гранат»	15	0	1	1	1	1	2	1	2	2	2	1	1
Морозиво ванільне	20	0	1	2	2	2	2	2	2	3	2	1	1
Сорбет ягідний	18	0	1	1	2	2	2	2	2	3	1	1	1
Додаткові компоненти до морозива	**80**												
Додаткові компоненти до морозива	80	0	5	8	8	7	8	8	8	13	8	5	2

Розрахунок площі борошняного цеху

Назва устаткування	**Марка, модель**	**Кількіст, шт.**	**Габаритні розміри, мм**		**Площа устаткування, м^2**
			довжина	**ширина**	
Лінія підготовчих операцій					
Стелаж стаціонарний	Efest CT-4	1	1100	600	1,08

Підтоварник	Efest ПТ	1	1000	800	0,8

Вафельниця електрична	FROSTY WS-15	1	340	370	-

Ваги електроні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	1	1420	700	1
Ванна мийна	Efest ВС-2	1	1100	500	0,55
Плита індукційна	APACH APRE-77P	1	700	700	0,49
Бак для збору відходів	Efest	1	600	600	-
Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Шафа холодильна	APACH F700TN	1	710	800	0,57
Лінія приготування тіста та напівфабрикатів					
Стіл виробничий	Efest СПП	1	1000	600	0,6
Стелаж пересувний	Efest СТК-1-18GN1/1	1	800	600	0,48
Полиця настінна	Efest ПК-2	1	1200	350	-
Універсальна кухонна машина	Kenwood KVL 8470S Chef XL	1	300	420	-
Лінія формування, смаження та випікання виробів					
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Стіл виробничий	Efest СПП	1	1000	600	0,6
Пароконвектомат	APACH AP6D COMPACT	1	530	842	0,45

Млинниця	Gastrorag JB-36	1	420	405	-
Стелаж пересувний	Efest СТК-2-36GN1/1	1	400	600	0,24
Полиця настінна	Efest ПК-2	1	1200	350	-
Лінія виготовлення гарячих десертів					
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	1	1420	700	1
Стіл з ванною мийною	Efest СППВС - 1	1	1000	600	0,6
Блендер ручний	Kenwood HDP 401	1	73	73	-
Водонагрівач	Efest КНЕ-25	1	400	250	-
Площа устаткування					**8,87**

Продовження додатку Ж

Розрахунок площі десертного цеху

Назва устаткування	**Марка, модель**	**Кількість, шт.**	**Габаритні розміри, мм**		**Площа устаткування, м²**
			довжина	**ширина**	
Лінія підготовчих операцій					
Стелаж стаціонарний	Efest СТ-4	1	1100	600	1,08
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Шафа холодильна	APACH F700TN	1	710	800	0,57
Ванна мийна	Efest ВС-2	1	1100	500	0,55
Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Стіл виробничий	Efest СПП	1	1000	600	0,6
Бак для збору відходів	Efest	1	600	600	-

Продовження додатку Ж

Лінія приготування начинок та кремів					
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Полиця настінна	Efest ПК-2	1	1200	350	-

Плита індукційна	APACH APRI-77P	1	700	700	0,49
Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	1	1420	700	1
Універсальна кухонна машина	Kenwood KVL 8470S Chef XL	1	300	420	-
Лінія приготування десертів					
Ваги електронні порційні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	1	1420	700	1
Стіл з ванною мийною	Efest СППВС - 1	1	1000	600	0,6
Стелаж пересувний	Efest СТК-1-18GN1/1	1	400	600	0,24
Блендер ручний	Kenwood HDP 401	1	73	73	-
Фрізер	Bartscher 135002	1	295	295	-
Шафа холодильна	APACH F700TN	1	710	800	0,57
Водонагрівач	Efest КНЕ-25	1	400	250	-
Полиця настінна	Efest ПК-2	1	1200	350	-
Шафа морозильна	APACH F700BT	1	710	800	0,57
Площа устаткування					**7,52**

Додаток К

Розрахунок площі мийної столового посуду та сервізної, мийної кухонного посуду

Назва устаткування	**Марка, модель**	**Кількість, шт.**	**Габаритні розміри, мм**		**Площа устаткування, м**
			довжина	***ширина***	
Мийна столового посуду та сервізна					
Посудомийна машина	ATA B50	1	600	600	0,36
Стіл завантажувальний	Efest CP	1	800	600	0,48

Стіл розвантажувальний	Efest СР	1	800	600	0,48
Стіл для збирання відходів	Efest СПО	1	800	600	0,48
Ванна мийна (двосекційна)	Efest ВС-2	2	1100	500	1,1
Утилізатор відходів	Waste King 750	2	-	-	-
Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Шпилька для підносів	Efest СТК-2	2	400	600	0,48
Стелаж стаціонарний	Efest СТ-4	2	1100	600	2,16
Бак для збору відходів	Efest	1	400	400	-
Шафа для посуду	ШП-4	2	700	600	0,84
Водонагрівач	Efest КНЕ-25	1	400	250	-
Полиця настінна	Efest ПК-5	2	800	200	-
Площа обладнання мийної столового посуду					**6,63**

Продовження додатку К

Мийна кухонного посуду					
Ванна мийна (двосекційна)	Efest ВС-2	1	1100	500	0,55
Посудомийна машина (для кухонного посуду)	GGM Gastro TSS77	1	720	685	0,5
Стелаж стаціонарний	Efest СТ-4	2	1000	600	1,2
Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Полиця настінна	Efest ПК-2	2	1200	350	-
Водонагрівач	Efest КНЕ-25	1	400	250	-
Бак для збирання відходів	Efest	1	400	400	-
Площа обладання мийної кухонного посуду					**2,5**

Додаток Л

Розрахунок площі зони барної стійки та комори бару

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м
			довжина	ширина	
Зона барної стійки					
Стійка барна	"НОТА"	1	2000	500	1,0
Кавомолка	GGM GASTRO MC10	1	145	310	-
Еспрес-кавоварка на 2 пости	GGM GASTRO KMF2	1	760	560	-
Шафа холодильна	APACH F700TN	1	710	800	0,57
Шафа кондитерська	APACH AVP350G Snelle	1	595	658	0,39
Ваги електронні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Рукомийник	Efest РПМ-01	1	500	500	0,25
Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	1	1420	700	1,0
Вітрина морозильна для морозива	IGLOO KAMELEO 1.3 ICE	1	1440	955	1,4
Бак для збору відходів	Efest	1	400	400	-
Ванна мийна барна	Efest ВС-2	1	400	500	0,2
Полиця настінна	Efest ПК-5	1	800	200	-
Подрібнювач льоду	Frosty FR-300BD	1	210	400	-
Блендер ручний	Kenwood HDP 401	1	73	73	-
Електрокип’ятильник	GoodFood WB-08	1	290	280	-
Шафа холодильна для алкогольних напоїв	Tefcold SC85	1	503	560	0,28
Термінал касовий	FEC AT-1450	1	268	268	-
Льодогенератор	Bartscher COMPACT ICE A100062V	1	345	400	-
Площа устаткування бару					5,09
Комора бару					
Стіл охолоджувальний	APACH AFM02	1	1420	700	1
Шафа холодильна	APACH F700TN	1	710	800	0,57
Ваги електронні	CAS SW-5WD	1	260	290	-
Полиця настінна	Efest ПК-2	2	1200	350	-
Стелаж стаціонарний	Efest СТ-4	1	1100	600	1,08
Площа устаткування комори					2,65

Додаток М

Експлікація приміщень десертного кафе

№	Назва приміщення	Площа приміщення, м^2
Приміщення для відвідувачів		
1	Вестибюль закладу	11,0
2	Санвузли для відвідувачів	8,0
3	Торгівельна зала з барною зоною	138,0
4	Гардероб для відвідувачів	8,0
Разом		**165,0**
Виробничі приміщення		
5	Десертний цех	18,0
6	Борошняний цех	22,0
7	Приміщення зав.виробництва	6,0
8	Мийна столового посуду та сервізна	18,0
9	Мийна кухонного посуду	7,0
10	Мийна та комора тари	7,0
11	Роздавальна	9,0
Разом		**87,0**
Складські приміщення		
12	Комора сухих продуктів	8,0
13	Завантажувальна	16,0
14	Охолоджувальні камери	6,0
15	Приміщення комірника	6,0
16	Приміщення інвентарю	5,5
Разом		**41,5**
Адміністративні та побутові приміщення		
17	Офіс	12,0
18	Кабінет директора	6,0
19	Приміщення персоналу	6,0
20	Санвузли для персоналу	8,0
21	Гардероби для персоналу з душовими	21,6
22	Комора прибирального інвентарю	5,5
23	Білизняна	7,0
Разом		**66,1**

Продовження додатку М

Технічні приміщення		
24	Теплопункт	6,0
Разом		**6,0**
Корисна площа закладу		359,6

Робоча площа підриємства	376,2
Загальна площа підприємства	433,0
Геометричні розміри будівлі	17,2*25,2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності закладу ресторанного господарства

№ з/п	Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту об’єкта торгівлі сфери послуг .	Містобудівна рада
2	Погодження асортименту об’єкта ресторанного господарства	Органами санітарно - епідеміологічного контролю.
3	Отримання дозволу на розміщення об’єкта торгівлі .	Відділ торгівлі районної адміністрації
4	Отримання печатки та штампів організації.	Державна районна фіскальна служба
5	Погодження графіка роботи організації.	Державна районна фіскальна служба
6	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами та ін.	Державна районна фіскальна служба
7	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах.	Банк “Ощадбанк”
8	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи об’єкта торгівлі (сфери послуг).	Органами санітарно - епідеміологічного контролю.
9	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи об’єкта торгівлі (сфери послуг).	Пожежна станція
10	Отримання сертифікату відповідності на експлуатацію торговельно-технологічного обладнання.	Постачальники обладнання
11	Отримання торгових патентів.	Відділ торгівлі районної адміністрації
12	Реєстрування платника податків.	Державна районна фіскальна служба
13	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України.	Державна районна фіскальна служба
14	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю.	Держдепартамент з питань адміністрування акцизного збору і контролю

15	Постановка на облік у фондах соціального страхування, Пенсійному фонді, фонді зайнятості.	Фондах соціального страхування, Пенсійний фонді, фонд зайнятості.
16	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття закладу ресторанного господарства.	Відділ торгівлі районної адміністрації

Роздрібна ціна на страви десертного кафе «MySweet»

Типові страви	Процент споживання, %	Продажна ціна 1 порції страви, грн	Процентне число	Середньозважена ціна групи страв
Гарячі солодкі страви 130				
Суфле	16,2	50	810	
Сирники	6,8	40	272	
Фондю	12,3	70	861	
Круасани	17,7	50	885	
Вафлі	18,5	55	1017,5	
Крепи	28,5	45	1282,5	
Усього	100		5128	**51,28**
Холодні солодкі страви 303				
Суфле	19,8	50	990	
Муси	22,8	40	912	
Чізкейк	8,2	60	492	
Трайфл та тірамісу	16,2	55	891	
Бісквіт	7,6	50	380	
Павлова	8,6	50	430	
Фруктові десерти	16,8	50	840	
Усього	100		4935	**49,4**
Борошняні вироби 87				
Зефір	17,2	10	172	
Кондит вироби	62,1	65	4036,5	
Безе	20,7	7	144,9	
Усього	100		4353,4	**43,55**
Морозиво 130				
Морозиво закупне	74,6	25	1865	
Сорбети	25,4	35	889	
Усього			2754	**26,27**
Гарячі напої власного приготування 346				
Кава	45,4	35	1589	

Чай	36,1	20	722	
Какао	8,4	30	252	
Гарячий шоколад	10,1	40	404	
Усього	100		2967	**29,7**

Продовження додатку Р

Холодні напої власного приготування 109				
На основі кави	42,2	30	1266	
На основі чаю	14,7	20	294	
Лимонади	29,4	30	882	
Морс	13,7	25	342,5	
Усього	100		2784,5	**27,85**
Газована вода та сік 108				
Вода мінеральна	23,2	20	464	
Вода солодка газована	52,8	20	1056	
Соки	24	22	528	
Усього	100		2048	**20,48**

План обсягу доходів від реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів проектованого закладу

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Річний обсяг, тис.грн
	Кількість порцій	Роздрібна продажна ціна, грн	Сума, грн	Кількість страв	Сума, грн	
1. Продукція власного приготування			**38361,55**		**1150846,5**	**13810,2**
Гарячі солодкі страви	130	51,28	6666,4	3900	199992	2399,9
Холодні солодкі страви	303	49,4	14968,2	9090	449046	5388,6
Морозиво	130	26,27	3415,1	3900	102453	1229,3
Гарячі напої	346	29,7	10276,2	10380	308286	3699,4
Холодні напої	109	27,85	3035,65	3270	91069,5	1092,8
2. Закупні товари			**10502,85**		**315085,5**	**3781**
Газована вода та сік	108	20,5	2214	3240	66420	797
Борошняні конд. вироби	87	43,55	3788,85	2610	113665,5	1364
Алкогольні напої	30	150	4500	900	135000	1620
3. Разом			**48864,4**		**1465932**	**17591,2**

Додаток С

План фонду заробітної плати працівників десертного кафе

№	Посада	К-сть посадових ол.	Посадовий оклад, грн	У розрахунку на місяць		Відпускні	Разом фонд оплати праці за рік, грн
				Сума тарифної частини	Доплати за майстерність		
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Директор	1	12500	12500	-	12500	162500
2	Бухгалтер	1	8400	8400	-	8400	109200
3	Комірник	1	4173	4173	-	4173	54249
4	Адміністратор залу	2	8400	16800	-	16800	218400
Разом адміністративно-управлінський персонал							**544349**
Виробничий персонал							
1	Шеф-кухар	1	8400	8400	-	8400	109200
2	Зав. виробництва	1	8400	8400	-	8400	109200
3	Кухар V розряду	6	7000	42000	-	42000	546000
4	Кухонний працівник	2	4173	8346	-	8346	108498
5	Офіціант	6	5500	33000	-	33000	429000
6	Бармен	2	6000	12000	-	12000	156000
Разом виробничий персонал							**1457898**
Допоміжний персонал							
1	Вантажник	1	2087	4173	-	4173	54249
2	Мийник посуду	4	6300	25200	-	25200	327600
3	Прибиральник	2	6300	25200	-	25200	327600
4	Гардеробник	2	4173	8346	-	8346	58422
Разом допоміжний персонал							**767871**
Разом		**32**	**91806**	**216938**	**-**	**216938**	**2770118**
Фонд оплати праці за рік, грн							

План преміального фонду десертного кафе «MySweet»

Група працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адмністративно-управлінський персонал	544349	16	87095,8
Виробничий персонал	1457898	14	204105,7
Допоміжний персонал	767871	12	92144,5
Разом	**2770118**	**-**	**383346**

Посада	о с а д	, р я н я т і	Рекомендований	Рівень	Джерело

Види основних засобів	Первісна вартість, тис.грн
1. Земельні ділянки	113,24
2. Капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	2491,21
3. Будівлі,споруди	5661,84
4. Машини та обладнання з них:	566,18
електронно-обчислювальні машини, інші машини для автоматичного оброблення інформації, пов'язані з ними засоби зчитування або друку інформації, пов'язані з ними комп'ютерні програми (крім програм, витрати на придбання яких визнаються роялті, та/або програм, які визнаються нематеріальним активом), інші інформаційні системи, комутатори, маршрутизатори, модулі, модеми, джерела безперебійного живлення та засоби їх підключення до телекомунікаційних мереж, телефони (в тому числі стільникові), мікрофони і рації, вартість яких перевищує 2500 гривень	226,47 28,31
5. Транспортні засоби	16,99
6. Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	1698,55
7. Багаторічні насадження	169,85
8. Інші основні засоби	406,97
9. Тимчасові (нетитульні) споруди	67,83
10. Інвентарна тара	-
Разом	**11192,66**

Додаток Т

Склад, структура та вартість основних засобв

				стаж роботи (років)	освіти	пошуку кандидатів
Андміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	від 25 років	постійна	понад 3 років	Вища освіта	Інтернетна мережа, газети, ярмарки вакансій
Бухгалтер	1					
Комірник	1					
Адміністратор залу	2					
Разом	**5**					
Шеф-кухар	1	від 18 років	постійна	1 рік	Вища освіта або професій на технічна	Інтернетна мережа, газети, ярмарки вакансій
Зав. виробництва	1					
Кухар V розряду	6					
Кухонний працівник	2					
Офіціант	6					
Бармен	2					
Разом	**18**					
Вантажник	1	від 18 років	Часткова	Не обов*язковий	Професій на техічна або середня загальна освіта	Інтернетна мережа, газети, ярмарки вакансій
Мийник посуду	4		Постійна			
Прибиральник	2		Постійна			
Гардеробник	2		Сезонна (15.10-1.04)			
Разом	**9**					
Усього	**32**					

Профіль людських ресурсів для десертного кафе

Додаток У

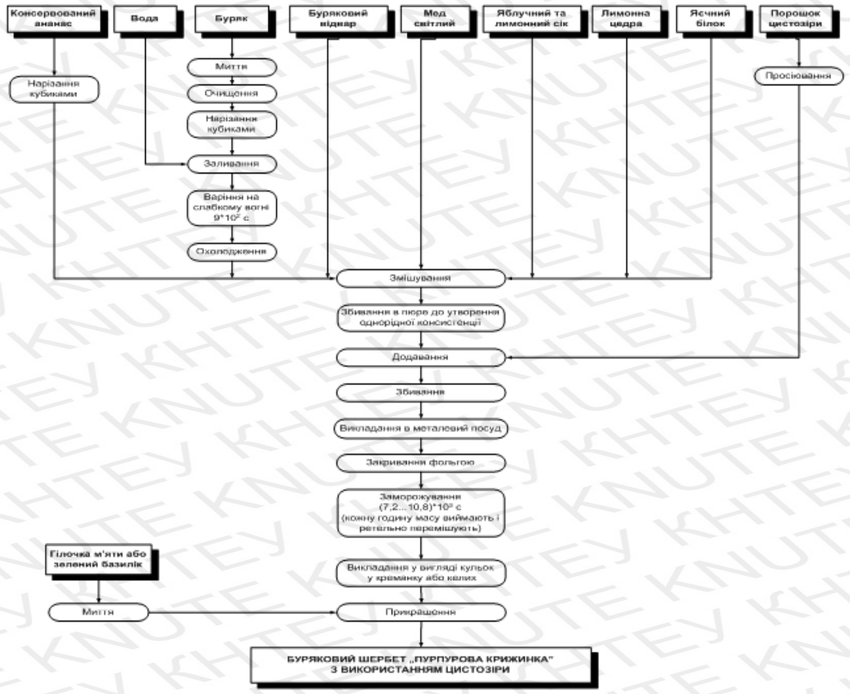
Розрахунок суми зносу спеціального одягу для співробітників десертного кафе на рік

Група робітників	К-сть працівників, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	350	1750
Оперативно-виробничий персонал	18	2	400	14400
Разом	23		**750**	**16150**

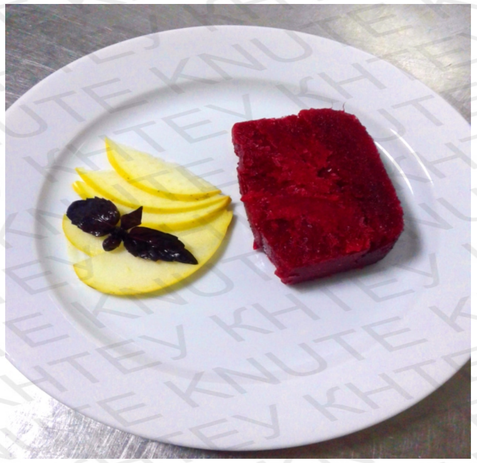
Розрахунок суми зносу, що належать до малоцінних та швидкозновуваних предметів закладу на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	К-сть місць у закладі	Норма оснащення на одне місце, шт	Показник	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, грн
1. Порцеляновий посуд					
Креманки	75	3	250	43,6	9810,0
Тарілки десертні	75	4	300	30,5	9150,0
Посуд для суфле	75	3	200	52,1	11722,5
Набір для фондю	75	2	400	76,2	11430,0
Чайні пари	75	3	300	40,0	9000,0
Кавові пари	75	3	200	35,0	7875,0
2. Столові набори					
Ложки	75	5	-	25,0	9375,0
Виделки	75	4	-	23,0	6900,0
Ножі	75	2	-	30,5	4575,0
3. Скляний посуд					
Склянки	75	3	300	38,0	8550,0
Фужери	75	2	280	50,0	7500,0
Бокали	75	2	285	54,4	8160,0
Креманки	75	4	200	46,8	14040,0
Разом					**118088**

Технологічна схема виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з цистозірою



Буряковий шербет «Пурпурова крижинка» з цистозірою



Органолептична оцінка бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з цистозірою

Виріб	Показники					
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Запах	Смак	Загальна оцінка
	Коефіцієнти вагомості					
	0,1	0,2	0,2	0,2	0,3	
Буряковий шербет (прототип)	4,82	4,97	4,96	4,86	4,8	4,88
Буряковий шербет "Пурпурова крижинка"	4,93	4,98	4,87	4,91	4,82	4,9

Задоволення добової потреби у мінеральних речовинах буряковим шербетом «Пурпурова крижинка» з цистозірою, мг/150г

Показники	Середньодобова потреба	Буряковий шербет (прототип)	Буряковий шербет "Пурпурова крижинка"	Прототип, %	Дослід, %
Калій	2500	177	202	7,1	8,1
Кальцій	1200	24	54	2	4,5
Магній	400	12	25	3	6,3
Фосфор	1250	25	27	2	2,2
Залізо	15	0,64	0,9	4,3	6
Йод	0,15	0,003	0,105	2	70
Цинк	15	0,175	0,187	1,2	1,3
Селен	0,07	0,001	0,055	1,4	78,6

Зм.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.19 06-01 д.ф.н. ВКП ГЧ		
						Проект кафе десертне на 75 місць у м.Суми		
Зав.каф.		Кравченко		М.Ф.		Десертне кафе 75 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Антонюк І.Ю.					ЕП	1	
Консультант		Антонюк І.Ю.				Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н.	
Розробив		Бондаренко К.В.						

Відомість основного комплекту креслень випускного кваліфікаційного проекту

№ пор.	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
1	Загальні дані	1	7
2	Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	2	
3	План благоустрою та схема проїзду до закладу ресторанного господарства	3 - 4	
4	План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування	5 - 6	
5	Дизайнерське рішення екстер*єру закладу	7	

Відомість матеріалів, на які посилаються

№ пор.	Найменування	Примітка
ДБН А.2.2-3-2004	«Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва»	
ДБН В.2.2 -9-99	«Громадські будинки та споруди»	
СанПіН 42-123-5777-91	«Санітарні правила для підприємств громадського харчування»	
ДБН В.2.2-25-2009	«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	
ДБН 360-92**	"Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"	
ДСТУ.4281 -2004	"Заклади ресторанного господарства. Класифікація"	
ДБН В.1.1.7 - 2002	«Пожежна безпека об'єктів будівництва»	

Паспорт проекту

Десертне кафе «MySweet» на 75 місць у місті Суми

І. Організаційно-технологічна характеристика:

1. Кількість місць: 75 місць
2. Обсяг випуску страв та виробів, тис. страв/рік - 36 тис.страв
3. Форма обслуговування: часткове обслуговування офіціантами
4. Тип: десертне кафе
5. Форма власності: колективна

ІІ. Будівельно-технічні показники:

1. Площа земельної ділянки м^2:	1725,0 м^2
2. Будівельний об*єм закладу, м^3:	2554,7 м^3
3. Загальна площа закладу, м^2:	433,0 м^2
4. Корисна площа закладу, м^2:	359,6 м^2
5. Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис.грн	
Усього:	11070,49
1 місце	147,6
1м^3 будівлі	4,3
1м^2 загальної площі	25,6

ІІІ. Прогноз основних економічних показників

1. Валовий товарообіг, тис.грн/рік	17591,2
2. Частка власної продукції, %	78,5
3. Дохід без ПДВ, тис.грн/рік	10554,7
4. Поточні витрати, тис.грн/рік	11041,63
5. Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис.грн/рік	6549,6
6. Чистий прибуток, тис.грн/рік	5371,0
7. Рівень рентабельності, %	30,5
8. Середньоспискова чисельність працівників, осіб	32
у т.ч. працівників виробництва, осіб	18
9. Середньомісячна заробітна плата, грн	7422,9
10. Строк окупності реальних інвестицій, років	3,7

Зм.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.19 06-01 д.ф.н. ВКП ГЧ		
						Проект кафе десертне на 75 місць у м.Суми		
Зав.каф.	КравченкоМ.Ф.					Десертне кафе 75 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Антонюк І.Ю.						ЕП	2	
Консультант	Расулов Р.А.					Загальні дані	Факультет реторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н.	
Розробив	Бондаренко К.В.							

Відомість основного комплекту креслень випускного кваліфікаційного проекту

№ пор.	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
1	Загальні дані	1	7
2	Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	2	
3	План благоустрою та схема проїзду до закладу ресторанного господарства	3 - 4	
4	План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування	5 - 6	
5	Дизайнерське рішення екстер*єру закладу	7	

Відомість матеріалів, на які посилаються

№ пор.	Найменування	Примітка
ДБН А.2.2-3-2004	«Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва»	
ДБН В.2.2 -9-99	«Громадські будинки та споруди»	
СанПіН 42-123-5777-91	«Санітарні правила для підприємств громадського харчування»	
ДБН В.2.2-25-2009	«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	
ДБН 360-92**	"Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"	
ДСТУ.4281 -2004	"Заклади ресторанного господарства. Класифікація"	
ДБН В.1.1.7 - 2002	«Пожежна безпека об'єктів будівництва»	

Паспорт проекту

Десертне кафе «MySweet» на 75 місць у місті Суми

І. Організаційно-технологічна характеристика:

1. Кількість місць: 75 місць
2. Обсяг випуску страв та виробів, тис. страв/рік - 36 тис.страв
3. Форма обслуговування: часткове обслуговування офіціантами
4. Тип: десертне кафе
5. Форма власності: колективна

ІІ. Будівельно-технічні показники:

1. Площа земельної ділянки м^2:	1725,0 м^2
2. Будівельний об*єм закладу, м^3:	2554,7 м^3
3. Загальна площа закладу, м^2:	433,0 м^2
4. Корисна площа закладу, м^2:	359,6 м^2
5. Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис.грн	
Усього:	11070,49
1 місце	147,6
1м^3 будівлі	4,3
1м^2 загальної площі	25,6

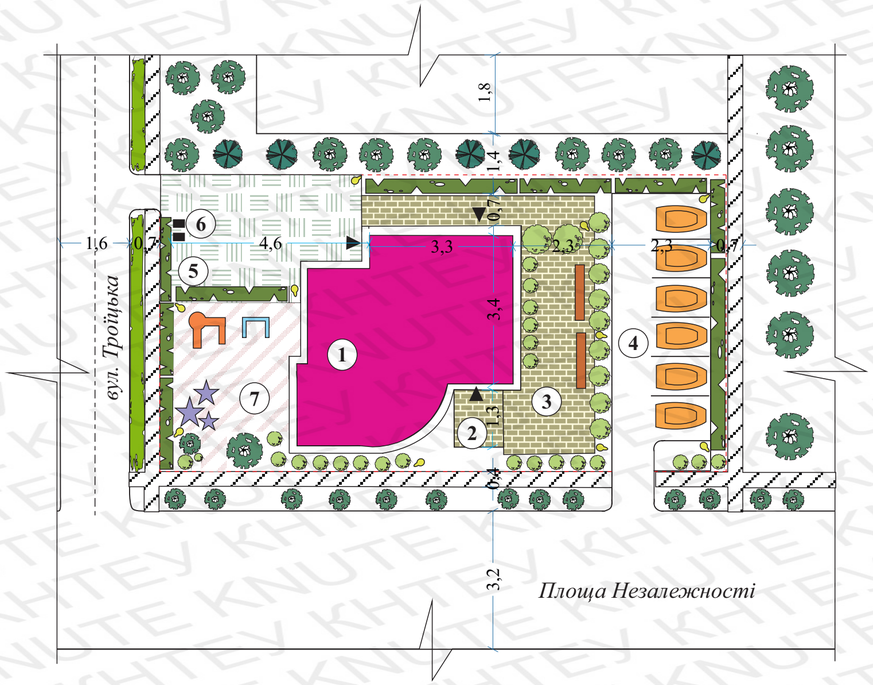
ІІІ. Прогноз основних економічних показників

1. Валовий товарообіг, тис.грн/рік	17591,2
2. Частка власної продукції, %	78,5
3. Дохід без ПДВ, тис.грн/рік	10554,7
4. Поточні витрати, тис.грн/рік	11041,63
5. Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис.грн/рік	6549,6
6. Чистий прибуток, тис.грн/рік	5371,0
7. Рівень рентабельності, %	30,5
8. Середньоспискова чисельність працівників, осіб	32
у т.ч. працівників виробництва, осіб	18
9. Середньомісячна заробітна плата, грн	7422,9
10. Строк окупності реальних інвестицій, років	3,7

Зм.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.19 06-01 д.ф.н. ВКП ГЧ		
						Проект кафе десертне на 75 місць у м.Суми		
Зав.каф.	КравченкоМ.Ф.					Десертне кафе 75 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Антонюк І.Ю.						ЕП	2	
Консультант	Расулов Р.А.					Загальні дані	Факультет реторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н.	
Розробив	Бондаренко К.В.							

Сх.
Пд.
Пн.
Зх.

План благоустрою території
М 1:500



Експлікація будівель та споруд до плану благоустрою території

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Десертне кафе	75 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	15,0 м^2
3	Майданчик для відпочинку	105,0м^2
4	Стоянка для автомобілів	144,0 м^2
5	Розвантажувальний майданчик	187,0 м^2
6	Майданчик для сміттєзбірників	12,0 м^2
7	Дитячий майданчик та фотозона	121,0 м^2

Умовні позначки:

- **Кущі стрижені**
- **Дерева листяні**
- **Дерева хвойні**
- **Поодинокі кущі**
- **Лава**
- **Сміттєзбірник**
- **Дитячі гойдалки**
- **Декорації для фотозони**
- **Вуличні ліхтарі**

Умовні позначки:

- **Межа ділянки проектування**
- **Заклад, що проектується**
- **Автомобільна дорога**
- **Тротуари (брукування)**
- **Озеленення (газон)**
- **Асфальт**
- **Тротуарна плитка**
- **Відкритий грунт з кам*яною крихтою**

Примітка: аркуш 3 розглядати разом з аркушем 4

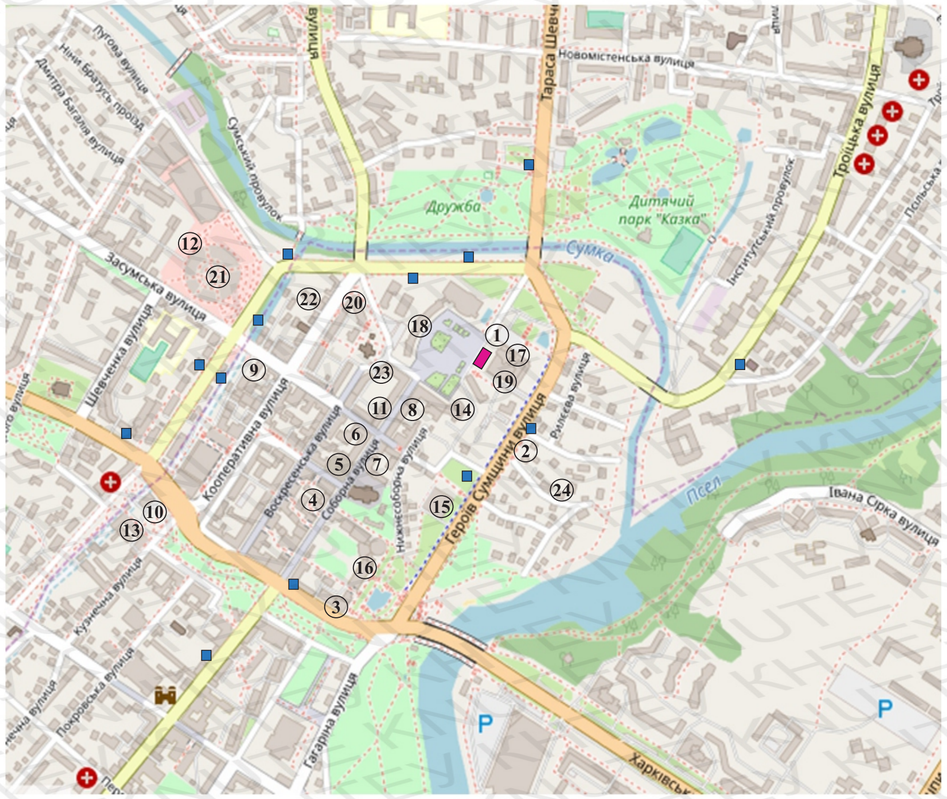
Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.19 06-01 д.ф.н. ВКП ГЧ		
						Проект кафе десертне на 75 місць у м.Суми		
Зав.каф.		Кравченко М.Ф.				Десертне кафе 75 місць	Стадія: ЕП	Аркуш: 3 / Аркушів:
Керівник		Антонюк І.Ю.						
Консультант		Расулов Р.А.				План благоустрію та схема проїзду до закладу ресторанного господарства	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н.	
Розробив		Бондаренко К.В.						

Пн.

Зх. Сх.

Пд.

Схема проїзду до закладу
М 1:5000



Умовні позначки:

Десертне кафе «MySweet»

Зупинки громадського транспорту

Експлікація об*єктів на схемі проїзду до закладу ресторанного господарства

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Десертне кафе	75 місць
	Існуючі заклади ресторанного господарства	
2	Кав*ярня «Café Dom Maya»	20 місць
3	Кафе «Вінчецо»	30 місць
4	Кав*ярня «Львівська майстерня шоколаду»	50 місць
5	Кафе «Кафетка»	30 місць
6	Кав*ярня «Мак Ваффл»	15 місць
7	Кав*ярня «Тандем»	20 місць
8	Ресторан «Loft»	50 місць
9	Піцерія «Нью-Йорк стріт»	30 місць
10	Заклад швидкого харчування «MacDonals»	30 місць
11	Ресторан «Біля каміну»	50 місць
12	Кафе «Центральний ринок»	20 місць
13	Ірландський паб «О*Грейдіс»	30 місць
	Місця зосередження потенційних відвідувачів	
14	Бізнес-центр «Акрополь»	250 працівників
15	Універсальна наукова бібліотека	8 працівників, 50 відвідувачів
16	Банк «Таскомбанк»	20 працівників
17	Нова пошта. Відділення №6	15 працівників
18	Сумська міська рада	150 працівників
19	Банк « Райффайзен Банк Аваль»	50 працівників
20	Готель «Воскресеньський»	30 працівників, 23 готельні номери
21	Торговельний комплекс «Центральний ринок»	200 працівників, 3000 відвідувачів
	Заклади - потенційні постачальники сировини	
22	Універсам «АТБ»	Бакалія, напої, фрукти
23	Гастроном «Їжачок»	Бакалія
24	Гастроном «Салют»	Фрукти

Примітка: аркуш 4 розглядати разом з аркушем 3

Зм.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.19 06-01 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект кафе десертне на 75 місць у м.Суми			
Зав.каф.		Кравченко		М.Ф.		Десертне кафе 75 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Антонюк		І.Ю.			ЕП	4	
Консультант		Расулов		Р.А.		Схема проїзду до зкладу ресторанного господарства	Факультет реторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н.		
Розробив		Бондаренко		К.В.					

Фасад 1-5
М 1:100

Зм.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата
Зав.каф.		Кравченко			
Керівник		Антонюк І.Ю.			
Консультант		Расулов Р.А.			
Розробив		Бондаренко К.В.			

КНТЕУ 181.19 06-01 д.ф.н. ВКП ГЧ

Проект кафе десертне на 75 місць у м.Суми

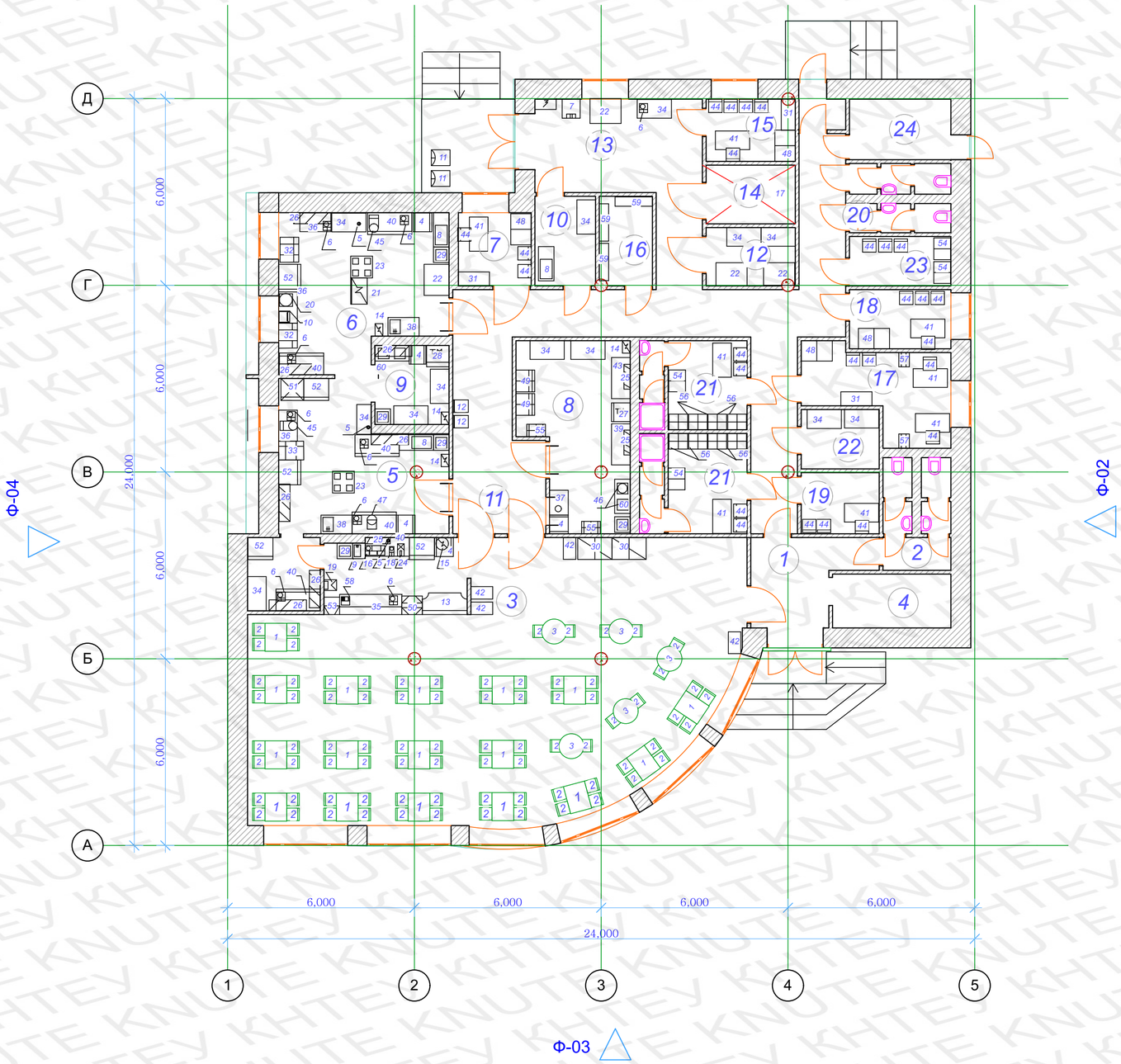
Десертне кафе 75 місць

Стадія	Аркуш	Аркушів
ЕП	7	

Дизайнерське рішення екстер*єру закладу
М 1:100

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу,
2 курс, 6 група, д.ф.н.

План десертного кафе
з розташуванням технологічного обладнання
на позначці 0,000 М 1:100



Експлікація приміщень

№ на плані	Найменування	Площа, м^2
1	Вестибюль закладу	11,0
2	Санвузли для відвідувачів	8,0
3	Торговельна зала з барною зоною	138,0
4	Гардероб для відвідувачів	8,0
5	Десертний цех	18,0
6	Борошняний цех	22,0
7	Приміщення зав.виробництвом	6,0
8	Мийна столового посуду та сервізна	18,0
9	Мийна кухонного посуду	7,0
10	Мийна та комора тари	7,0
11	Роздавальна	9,0
12	Комора сухих продуктів	8,0
13	Розвантажувальна	16,0
14	Охолоджувальна камера	6,0
15	Приміщення комірника	6,0
16	Приміщення інвентарю	5,5
17	Офіс	12,0
18	Кабінет директора	6,0
19	Приміщення персоналу	6,0
20	Санвузлии для персоналу	8,0
21	Гардероби для персоналу з душовими	21,6
22	Білизняна	5,5
23	Комора прибирального інвентарю	7,0
24	Теплопункт	6,0

Примітка: аркуш 5 розглядати разом з аркушем 6

Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.19 06-01 д.ф.н. ВКП ГЧ		
						Проект кафе десертне на 75 місць у м.Суми		
Зав.каф.		Кравченко				Десертне кафе на 75 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Антонюк І.О.					ЕП	5	
Консультант		Расулов Р.А.				План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н.	
Розробив		Бондаренко К.В.						

Специфікація технологічного устаткування

№ на плані	Позначення	Найменування	К-сть	Маса од.,кг	Примітка
1	«Модерн"	Стіл чотирьохмісний 900х900 мм	17	-	-
2	«Кул Вуд"	Стілець ресторанний 400х500мм	78	-	-
3	«Модерн"	Стіл двухмісний (круглий) 800мм	5	-	-
4	Efest	Бак для збору відходів 400х400мм	5	-	-
5	Kenwood HDP 401	Блендер ручний 73х73мм	3	-	-
6	CAS SW-5WD	Ваги електронні порційні 260х290	9	-	-
7	AKCIC BDU60C-0405	Ваги товарні 400х566мм	1	-	-
8	Efest BC-2	Ванна мийна 1100х500мм	3	-	-
9	Efest BC-2	Ванна мийна барна 400х500мм	1	-	-
10	FROSTY WS-15	Вафельниця електрична 340х370	1	-	-
11	Abat ТГ-6-1	Візки вантажні 600х510мм	2	-	-
12	Abat ТГ-2-1	Візок для посуду 500х400мм	2	-	-
13	IGLOO KAMELEO 1.3 ICE	Вітрина морозильна (морозиво) 1440х955	1	-	-
14	Efest KHE-25	Водонагрівач 400х250мм	4	-	-
15	GoodFood WB-08	Електрокипятильник 290х280мм	1	-	-
16	GGM GASTRO KMF2	Еспрес-кавоварка на 2 пости 760х560мм	1	-	-
17	Polair - 11.02	Збірно-розбірна охолоджувальна камера 1960х3160мм	1	-	-
18	GGM GASTRO MC10	Кавомолка 145х310мм	1	-	-
19	Bartscher COMPACT ICE A100062V	Льодогенератор 345х400мм	1	-	-
20	Gastrorag JB-36	Млинниця 420х405мм	1	-	-
21	APACH AP6D COMPACT	Пароконвектомат 530х842мм	1	-	-
22	Efest ПТ	Підтоварник 800х1200мм	4	-	-
23	APACH APRE-77P	Плита індукційна 700х700мм	2	-	-
24	Frosty FR-300BD	Подрібнювач льоду 210х400мм	1	-	-
25	Efest ПК-5	Полиця настінна 800х200мм	3	-	-
26	Efest ПК-2	Полиця настінна 1200х350мм	7	-	-
27	ATA B50	Посудомийна машина 600х600мм	1	-	-
28	GGM Gastro TSS77	Посудомийна машина (для кухонного) 720х685мм	1	-	-
29	Efest РПМ-01	Рукомийник 500х500мм	5	-	-
30	«Асоль"	Сервант 1100х450мм	2	-	-
31	УХЛ МАШ СТ-4/4	Стелаж канцелярський 1000х450	3	-	-
32	Efest СТК-1-18GN1/1	Стелаж пересувний 800х600мм	2	-	-
33	Efest СТК-2-36GN1/1	Стелаж пересувний 400х600мм	1	-	-
34	Efest СТ-4	Стелаж стаціонарний 1100х600мм	13	-	-
35	«НОТА"	Стійка барна 2000х500мм	1	-	-
36	Efest СПП	Стіл виробничий 1000х600мм	3	-	-
37	Efest СПО	Стіл для збирання відходів 800х600мм	1	-	-
38	Efest СППВС -1	Стіл з ванною мийною 1000х600	2	-	-
39	Efest СР	Стіл завантажувальний 800х600	1	-	-
40	APACH AFM02	Стіл охолоджувальний 1420х700	6	-	-
41	"Сенс" S1 МК	Стіл письмовий 1100х600мм	8	-	-
42	"Кемрі"	Стіл підсобний 400х700мм	4	-	-
43	Efest СР	Стіл розвантажувальний 800х600	1	-	-
44	«Ico"	Стілець 530х560	26	-	-
45	Kenwood KVL 8470S Chef XL	Універсальна кухонна машина 300х420мм	2	-	-
46	Waste King 750	Утилізатор відходів	2	-	-
47	Bartscher 135002	Фрізер 295х295мм	1	-	-
48	"Сенс" S4.019 МК	Шафа для документації 1000х655	4	-	-
49	ШП-4	Шафа для посуду 700х600мм	2	-	-
50	APACH AVP350G Snelle	Шафа кондитерська 595х658мм	1	-	-
51	APACH F700BT	Шафа морозильна 710х800мм	1	-	-
52	APACH F700TN	Шафа холодильна 710х800мм	5	-	-
53	Tefcold SC85	Шафа холодильна для алкогольних напоїв 503х560мм	1	-	-
54	"Сенс" S5.31	Шафа для одягу 700х540мм	4	-	-
55	Efest СТК-2	Шпилька для підносів 400х600мм	2	-	-
56	ШО-400/2-4	Персональні шафки (4 секційні) 600х500мм	8	-	-
57	ШБС-16/4	Шафа бухгалтерська 460х340мм	2	-	-
58	FEC AT-1450	Термінал касовий 268х268мм	1	-	-
59	Efest СТ-5	Стелаж стаціонарний 1200х350	3	-	-
60	Efest BC-2	Ванна мийна двосекційна 1100х500мм	2	-	-

Примітка: аркуш 6 розглядати разом з аркушем 5

Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.19 06-01 д.ф.н. ВКП ГЧ		
						Проект кафе десертне на 75 місць у м.Суми		
Зав.каф.		Кравченко		М.Ф.		Десертне кафе на 75 місць	Стадія: ЕП	Аркуш: 6 / Аркушів:
Керівник		Антонюк		І.Ю.				
Консультант		Расулов		Р.А.		Специфікація технологічного устаткування	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н.	
Розробив		Бондаренко		К.В.				