

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ**

**на тему:**

**«Проект кафе-пекарні на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з  
впровадженням інноваційних технологій хлібобулочних виробів»**

**Студентки 2 курсу 6 групи,  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
спеціалізації «Інноваційні технології в  
ресторанному бізнесі»**

**О.М. Кратюк**

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

**А.О. Медведєва**

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

**А.Г. Охріменко**

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

**М.Ф. Кравченко**

**Київ 2020**

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

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

### **ЗАТВЕРДЖУЮ**

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

### **ЗАВДАННЯ** **на випускний кваліфікаційний проєкт студентці**

**КРАТЮК ОЛЕКСАНДРІ МИКОЛАЇВНІ**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

#### **1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:**

Проект кафе-пекарні на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з  
впровадженням інноваційних технологій хлібобулочних виробів

---

Затверджена наказом ректора від «08» листопада 2019 р. № 3829

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 20.11.2020р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проєкту:

*Мета випускного кваліфікаційного проєкту:* за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт кафе-пекарні у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції

*Об'єкт дослідження:* проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології хлібобулочних виробів

*Предмет дослідження:* кафе-пекарня на 60 місць, хлібобулочні вироби (хлібці плетені), чай «Анчан», курага, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

| Розділ                                             | Консультант<br>(прізвище,<br>ініціали) | Підпис, дата       |                      |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|----------------------|
|                                                    |                                        | Завдання<br>видано | Завдання<br>виконано |
| 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація. | Медведева А.О.                         |                    |                      |
| 2. Архітектура. Дизайн.                            | Медведева А.О.                         |                    |                      |
| 3. Управління. Економіка.                          | Охріменко А.Г.                         |                    |                      |

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

#### **Вступ**

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

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

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

#### **2. Архітектура. Дизайн.**

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

#### **3. Управління. Економіка.**

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

#### **Резюме проєкту (висновки)**

#### **Список використаних джерел**

#### **Додатки**

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

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

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

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проєкту

А.О. Медведєва

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняла до виконання студентка

О.М. Кратюк

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

Відмітка про попередній захист \_\_\_\_\_  
(ППП, підпис, дата)

Випускний кваліфікаційний проєкт студентки О.М. Кратюк може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Д.В. Федорова

« » 20 p.

**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ**  
**ПРОЄКТ**

Студентки: Кратюк Олександри Миколаївни

**Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**Спеціальність 181 «Харчові технології»**

**Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»**

**Тема проєкту: «Проект кафе-пекарні на 60 місць у Шевченківському районі м.Києва з впровадженням інноваційних технологій хлібобулочних виробів»**

Керівник проєкту Медведєва Анжеліка Олександрівна

Термін захисту «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проєкт кафе-пекарні на 60 місць у Шевченківському районі м.Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Технологія. Організація» сформульовано концепцію закладу ресторанного господарства, проаналізовано соціально-економічну ситуацію заданого району, надано характеристику сегмента ринку (потенційного контингенту), якому буде надано перевагу, обґрунтовано доцільність проєкту закладу. Розроблено виробничу програму закладу ресторанного господарства. Розроблено технологію хлібобулочних виробів з використанням чаю, зокрема багет з чаєм “Анчан” та курагою. Підтверджено доцільність використання чаю “Анчан” у складі хлібобулочних виробів з метою покращення споживних властивостей та збагачення їх мінерального та вітамінного складу. Обґрунтовано й розроблено організаційну структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень кафе на 60 місць і загальної площі об’єкта.

У розділі «Архітектура. Дизайн», присвяченому інженерно-будівельному рішенню об'єкта, його розміщенню у містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем, розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру закладу ресторанного господарства.

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правового статусу закладу з розроблення організаційної структури та економічне обґрунтування проектування закладу.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на \_\_ сторінках пояснювальної записки та містить \_\_ таблиць і \_\_ рисунків, \_\_ додатків. Графічний матеріал - \_\_ аркушів.

### **Annotation**

Under the theme and objectives of the project made the final qualifying Café-bakery with 60 seats in the Shevchenkivskyi district. Kyiv, which contains three sections: «Concept. Technology. Organization», «Architecture. The design», «Management. Economy».

In the «Concept. Technology. Organization» formulated the concept of restaurant business establishment, analyzed the socio-economic situation of a given area, characterized the market segment (potential contingent), which will be given preference, the expediency of the project company. Developed manufacturing program places the restaurant industry. Developed a technology of the bakery products, using tea, in particular a baguette with “Anchan” tea and dried apricots. Confirmed the expediency of using tea as a part of the bakery products in order to improve the consumer properties and to increase the content of minerals and vitamins. Substantiated and developed the organizational structure of the production process and the process of customer service. The calculations of floor space of the café with 60 seats and the total area of the object.

In the «Architecture. Design», dedicated to the engineering and construction solution of the object, its location in an urban structure, characterized by a constructive scheme of the building and systems engineering, has developed proposals for the design of the exterior restaurant business establishment.

«Management. Economics» contains a justification of the legal form of management with the development of the organizational structure and the economic rationale for the projected enterprise.

Master's degree project outlined on \_\_\_ pages of explanatory notes and contains \_\_\_ tables and \_\_\_ pictures, \_\_\_ applications. Graphic material - \_\_\_ sheets.

## ВСТУП

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових частин індустрії гостинності. Водночас ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з другого – середовищем із високим ступенем конкурентності.

В даний час між закладами ресторанного господарства існує жорстка конкуренція. Витримати її можуть лише підприємства з добре налагодженою організацією виробництва, що пропонують нові види послуг і обслуговування споживачів, особливо у період коронавірусної пандемії.

Розглянувши основні проблеми в галузі, можна зробити висновок, що для створення конкурентоспроможного підприємства необхідно: використання новітнього обладнання, нових видів сировини, незвичайне поєднання продуктів при приготуванні страв, застосування нових способів обробки продукції, розширення переліку пропонованих підприємством послуг, суворий контроль за якістю сировини і продукції, що випускається.

Одним з пріоритетних завдань закладу ресторанного господарства є розробка нових страв із застосуванням нових видів сировини, спецій, різних добавок і використанням інноваційних технологій у їх технологіях.

Актуальність даної роботи полягає в тому, що не дивлячись на всю привабливість і великі можливості закладів ресторанного господарства, успіх і прибутковість можна гарантувати тільки ресторану, який здійснює свою роботу дотримуючись вимог гігієни, безпеки, зручності, а найголовніше необхідно робити ставку на смачну і якісну їжу за прийнятними цінами в комфортній і затишній атмосфері.

**Об'єктом** дослідження є проект кафе-пекарні, новітні технології хлібобулочних виробів.

**Предметом** дослідження є кафе-пекарня на 60 місць, хліб, хлібобулочні вироби, чай.

**Метою** випускного кваліфікаційного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у м. Київ з впровадженням новітніх технологій хлібобулочних виробів.

У відповідності до мети поставлені наступні **завдання**:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;
- розробити неймінг, легенду закладу;
- визначити особливості концептуального меню закладу;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити гастрономічний бренд ресторану; розробити технологію хлібобулочних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість;
- структурувати виробничий і сервісний процеси; розробити виробничу програму закладу; визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу;
- визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту; розрахувати кошторис будівництва;
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління; пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу; розробити штатний розклад;
- обґрунтувати операційні доходи закладу; обсяги та структуру операційних активів; розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років; оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;
- спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

**Методологічну основу** дослідження складають системний, структурно-функціональний, порівняльний, формально-логічний, статистичний та інші загальні і спеціальні наукові методи.

**Інформаційною базою дослідження** є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

**Структура дипломного проекту:** дипломний проект складається з вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, одинадцяти додатків та трьох графічних матеріалів.

## **РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.**

### **1.1 Концепція підприємства**

У реаліях сьогодення ресторанна індустрія є одним з постійних лідерів бізнесу по всьому світу, чим і приваблює нових підприємців. Але з тієї ж причини ресторанний бізнес є найбільш конкурентною галуззю.

Тому заклад ресторанного господарства повинен виділятися поміж конкурентів, завдяки задоволення потреб споживачів, які не можуть задовольнити інші ресторани.

Для виживання у індустрії гостинності, при розробці проекту закладу ресторанного господарства, треба мати на увазі три головних фактори успіху комерційних підприємств: місце розташування, концепція та формат.

Тому, ще до відкриття закладу, при розробці проекту, важливо досконало розробити концепцію для успішного розвитку у майбутньому, формат, який зацікавить споживачів та місце розташування з активною прохідною спроможністю.

#### ***Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства***

Заклад ресторанного господарства, який розробляється, планується за адресою: Шевченківський район, вул. Січових Стрільців 31, м. Київ

Місто Київ - столиця України, одне з найбільших і найстаріших міст Європи; політичний, соціально-економічний, транспортний та освітньо-науковий центр країни; окрема адміністративно-територіальна одиниця у складі України і адміністративний центр Київської області. Місце розташування центральних органів влади України, іноземних місій, штаб-квартир більшості підприємств та громадських об'єднань, що працюють в Україні. Чисельність населення міста на 01.01.2020 р. складає 2 967 тис. осіб.

Шевченківський район міста Києва створений 4 квітня 1937 року.

Чисельність наявного населення у ньому станом на 01.01.2020 р. – 220,5 тис. осіб.

У підпорядкуванні районної влади перебувають 8 закладів естетичного виховання та централізована бібліотечна система, до якої належать Центральна районна бібліотека ім. Плужника та 18 бібліотек-філій.

На території району також розташовано 72 установи культури, зокрема 8 театрів (в тому числі Національна опера України), 3 кінотеатри, 16 музеїв, 15 клубів та будинків культури, 15 галерей, зоопарк, Національний цирк України. Всього налічується 828 пам'яток історії, культури, архітектури та археології.

Шевченківський район — центр суспільно-політичної діяльності об'єднань громадян. У ньому діють 64 районні осередки політичних партій, 146 громадських організацій.

Окрім цього, проектувана кафе-пекарня розташовуватиметься в районі розміщення великої кількості офісів, посольств та культурних пам'яток.

Територія займає центральну частину міста та являє собою центр культурного, туристичного та бізнес-життя.

При проектуванні даного закладу, будемо розраховувати, що його відвідуватимуть місцеві жителі та офісні працівники. Крім того, завдяки формату закладу, можна буде захопити більший потік клієнтів завдяки розташуванню різноманітних організацій та установ в районі.

Обрання розміщення проектуемого закладу враховано інтенсивність руху на вибраній вулиці, потік людей, житлові та офісні будівлі, наявність супермаркетів поруч для полегшення постачання товарів на підприємство.

Заклад знаходитиметься на вулиці Січових Стрільців, 31. Враховуючи високу туристичну привабливість Шевченківського району та високий рівень ділової і туристичної активності в ньому, перспективним є створення у даній локації концептуальної кафе-пекарні з гастрономічною орієнтацією та демократичним рівнем сервісу за доступними цінами.

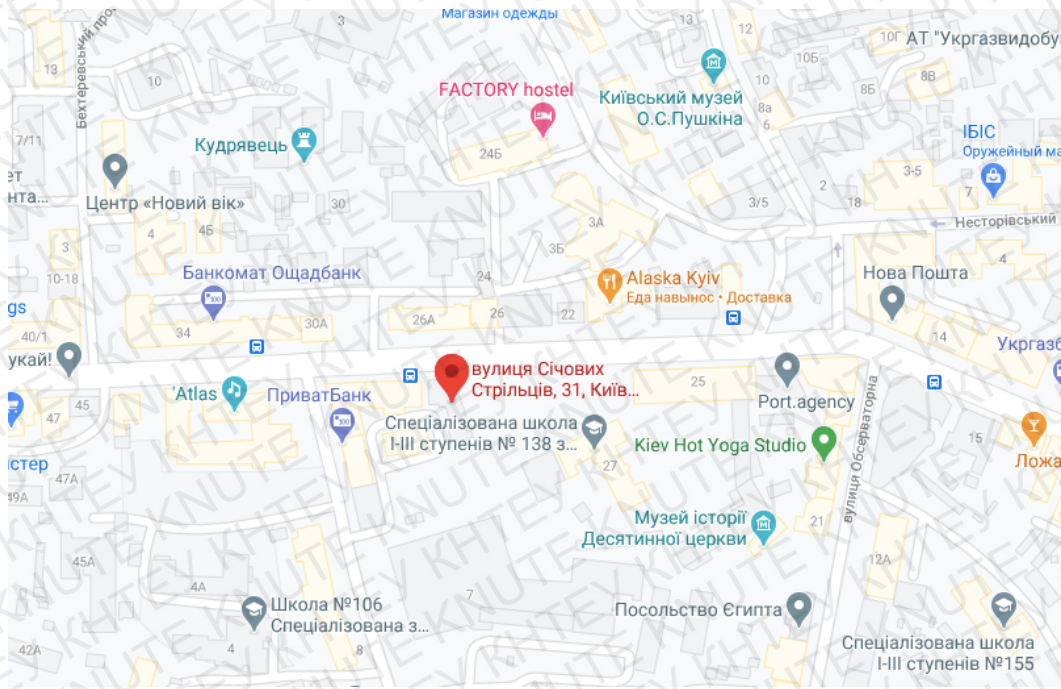
Передбачається, що контингент проектованої кафе-пекарні буде представляти собою місцевих мешканців, іногородніх та іноземних туристів, працівників розташованих поруч офісних будівель державних та банківських установ.

Таблиця 1.1

### Характеристика ринку ресторанного господарства мікрорайону

| Експлікація об'єктів на плані |                                           |                                      |
|-------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|
| №                             | Найменування                              | Кількість місць                      |
| п/п                           | Існуючі заклади ресторанного господарства |                                      |
| 1.                            | Vino e Cucina                             | 250                                  |
| 2.                            | Alaska                                    | 100                                  |
| 3.                            | Публіцист                                 | 80                                   |
| 4.                            | Mafia                                     | 60                                   |
| 5.                            | Syrnik. With Love                         | 40                                   |
| 6.                            | Львівські круассани                       | 20                                   |
| 7.                            | ORANG+UTAN                                | 10                                   |
| 8.                            | Грушевський Coffee Bar                    | 15                                   |
| Місця потенційних клієнтів    |                                           |                                      |
| 6.                            | Концертний зал «Atlas»                    | 200 працівників<br>1200 відвідувачів |
| 7.                            | Головне управління                        | 60 працівників                       |

|    |                                |                              |
|----|--------------------------------|------------------------------|
|    | держпродспоживслужби           |                              |
| 8. | Університет менеджменту освіти | 1000 студентів та викладачів |
| 9. | The Moon Agency                | 50 працівників               |



*Рис. 1.1. Дислокація закладів ресторанного господарства мікрорайону*

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації кафе-пекарні, а саме, на вулиці Січових Стрільців, 31. Формат закладу – кафе-пекарня у форматі fast&casual та формою обслуговування – офіціантами з повним обслуговуванням, із середнім чеком на рівні 80 – 200 грн.

Конкурентними перевагами проектованої кафе-пекарні можуть бути:

- великий вибір хлібобулочних виробів;
- широкий асортимент страв з використанням свіже випечених хлібобулочних виробів;
- використання якісної сировини;
- наявність окремої вітрини з хлібобулочними виробами на виніс;
- професійний та доброзичливий персонал

**Неймінг**

Рівень конкуренції у сфері закладів ресторанного господарства збільшується з кожним днем. Тому власники кафе та ресторанів повинні використовувати будь-які можливості для досягнення успіху у галузі ресторанного бізнесу України.

Одним з важливих чинників, які впливають на успішність закладу – підбір назви закладу чи “неймінг”.

Неймінг – це професійний процес розробки ефективної, милозвучної назви, яка добре запам'ятовується для вашого культового закладу. Неймінг є основою ідентифікаційної стратегії закладу, так само як будь-якого іншого товарного або корпоративного бренду.

Професійно розроблена назва закладу завжди відмінно запам'ятовується, відображає основні цінності, атмосферу і кухню закладу, вигідно виділяє його на тлі конкурентів.

На сьогоднішній день з високим рівнем конкуренції та кількістю різноманітних ресторанів у Києві, грамотно підібране ім'я закладу може зіграти вирішальну роль у виборі споживачем поміж інших.

Проектowana кафе-пекарня на 60 місць у Шевченківському районі у м. Київ, орієнтована на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть заклад з метою швидкого обіду, відпочинку, бізнес-зустрічі, зустрічей з друзями, покупки продукції на винос.

Режим роботи закладу з 08:00 до 20:00 год. При визначенні режиму роботи враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних. При визначенні режиму роботи враховувались його тип, місцезнаходження та контингент потенційних споживачів.

Відповідно до визначених характеристик проекту даного закладу ресторанного господарства потрібно дати назву для нього, яка б у повному об'ємі розкривала тематику та відповідала атмосфері закладу. Розроблене меню, додаткові послуги, інтер'єр та емблема також повинні відповідати неймінгу.

Виходячи зі специфікації та концепційних особливостей проектованої кафе-пекарні створено назву «Хліб з маслом».

Розроблено фірмовий логотип кафе-пекарні «Хліб з маслом» (рис 1.2.) .



*Рис.1.2.Фірмовий логотип ресторану «Хліб з маслом».*

Назва закладу має на увазі затишну атмосферу європейської пекарні з запахом свіжоспеченого хлібу, де кожен може прийти та насолодитися здобою як самостійною стравою чи разом з додатковими інгредієнтами, наприклад, крафтовим вершковим маслом.

Головна мета цього неймінгу визвати у гостей мимовільні асоціації з дитячими спогадами та домашнім затишком.

Позиціонування закладу «Хліб з маслом» як столичне кафе-пекарня із широким асортиментом хлібобулочних виробів і десертів у закладі та на виніс, так і з бездоганим обслуговуванням, теплою атмосферою і демократичними цінами – у європейському стилі дозволить:

- швидко та смачно пообідати;
- завжди мати свіжий хліб вдома;
- радувати дітей та дорослих смачними подарунками;
- провести вечір у колі близьких у затишку.

Перевагами перед конкурентами серед закладів ресторанного господарства в місті Київ є те, що кафе пропонуватиме страви європейської кухні, спираючись на хлібні традиції та побажання клієнта.

Основна концептуальна ідея закладу – кафе-пекарня в поєднанні з європейською кухнею, що запрошує гостей скуштувати як класичні страви, так і страви які вони ніколи не куштували, в поєднанні з хрустким запашним хлібом. Європейська тематика буде дотримана в дизайні інтер'єру, але головний акцент буде саме в хлібній тематиці.

У закладі можна буде придбати продукцію не лише за умови споживання у залі закладу, а й взяти із собою на “на виніс” (послуга “take away”).

### ***Концептуальний дизайн та атмосфера***

Для створення особливої атмосфери міської пекарні у дизайні буде використовуватися стиль Лофт. Для цього стилю характерний стриманий декор, неприкриті конструктивні елементи (балки, залізні колони, вентиляційні та водопровідні труби), рустикальні поверхні оштукатурених бетонних або цегляних стін.

Для оформлення пекарні краще використовувати натуральні матеріали – камінь, дерево або якісну імітацію. Усі елементи інтер'єру повинні відповідати правилам пожежної безпеки та санітарним стандартам, бути презентабельними, зносостійкими і зручними в обслуговуванні. Освітлення в торговому залі роблять приглушеним, і доповнюють його спрямованим світлом – на вітрини, стелажі та касову зону. Щоб підкреслити рішення по дизайну, використовують декоративне освітлення.

У меблевому оснащенні рекомендується віддавати перевагу дереву або якісної імітації. Торговельне обладнання вибиратиметься з точки зору загальної концепції, естетичних характеристик і зручності для роботи. Для завершення образу використовуватимуться різноманітні декоративні елементи – настінні світильники, фотографії, картини тощо.

У залі планується використовувати предмети, які асоціюються у людей з виробництвом борошна та хліба – починаючи просто з паростків пшениці, красиво оформлених у рамку, закінчуючи колесами та млинами.

Форма для обслуговуючого персоналу буде складатися з чорної сорочки, джинсів та жовтих фартухів. Гендерних вимог до персоналу не встановлено.

Кваліфікований, гостинний та мотивований персонал – основа якісного обслуговування деякого закладу у сфері гостинності.

### ***Концептуальне меню закладу***

Рівень конкуренції у сфері закладів ресторанного господарства збільшується з кожним днем. Тому власники кафе та ресторанів повинні використовувати будь-які можливості для досягнення успіху у галузі ресторанного бізнесу України.

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою кафе-пекарні “Хліб з маслом” є хлібобулочні вироби, страви з ними та крафтове вершкове масло. Головна особливість хлібобулочних виробів у цьому закладі – це використання незвичайних природних барвників – різних видів чаю. У кафе можна буде скуштувати хліб чи булочку з додаванням чаю з бергамотом, матчі, анчану, каркаде, пелюсток троянди тощо.

Головна ідея цього кафе є насолода від споживання звичної для українців страви – хлібу з маслом, але такої, якої не куштували ніколи. К хлібу буде подаватися вершкове масло власного виробництва з незвичайними смаковими добавками. Наприклад, в асортименті буде представлено вершкове масло з бурбоном та родзинками тощо.

Також, для прихильників солодкого, буде представлений широкий вибір десертів, таких як різноманітні солодкі круассани та класичні торти “Наполеон” та “Медовик”.

Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) кафе-пекарні “Хліб з маслом”, що визначатиме унікальність і створюватиме конкурентні переваги закладу, представлено у Дод А.

## **1.2 Інноваційні технології харчової продукції**

Розвиток ресторанних та інноваційних технологій у світі не стоїть на місці. Головною метою кухарів у всьому світі є вдосконалення або впровадження новітніх технологій, які не тільки можуть покращити органолептичні властивості, а й мікробіологічну та фізико-хімічну цінність.

Чай та хлібобулочні вироби – одна із тих шанованих комбінацій, яку ми не можемо не любити. Чаювання протягом століть було синонімом до широкого асортименту хлібобулочних виробів – від булочок до спеціалізованих хлібів, печива та випічки. Однак ідея включити чай до самої випічки – новітній тренд, який призводить до численних чудових поєднань смаків. Випічка з чаєм додає неповторного аромату, а також незвичайні нотки до майже будь-якої рецептури.

Чай можна використовувати в якості природного барвника, ароматизатора та для підвищення біологічної цінності виробу.

Під час випікання з чаєм важливо думати про чай так само, як і про будь-яку іншу спецію. Як і у багатьох спеціях, деякі види чаю мають свій термін зберігання. Вони можуть втратити аромат і ефірні олії, що містяться в сушених листках. Вживання не свіжого чаю може призвести до гіркоти страви, тому треба бути впевненим, що використовується свіжий чай хорошої якості, який зберігався правильно.

Найважливішою групою речовин, що містяться в чайному листку і чаї і визначає його особливості як напою, є **фенольні сполуки**, представлені таніно-катехіновою сумішшю. Вміст цих сполук досягає 25-30% у перерахунку на суху масу чайного листка, причому основну кількість (до 70%) складають катехіни. Катехіни укріплюють стінки кровоносних капілярів, знижуючи їх проникність і збільшуючи еластичність, володіють судинорозширювальною дією. Накопичення катехінів відбувається в бруньках і першому листку чайної рослини, особливо в середині літа, тому ця сировина є найбільш цінною для виробництва чорного чаю. При ферментативному окисленні фенольних сполук, в першу чергу катехінів, під дією поліфенолоксидази і пероксидази утворюються речовини, що надають приємного слабов'язучого смаку, терпкості і яскравого кольору чайному напою.

Вітамін Р, що міститься в чайному настої, сприяє кращому засвоєнню вітаміну С і його накопиченню в організмі. Обидва ці вітаміни виконують функцію антиоксидантів, зв'язуючи вільні радикали в організмі людини. Продукти окислення фенольних сполук володіють набагато меншою Р-вітамінною активністю. В цьому відношенні найбільш цінний зелений чай, в якому вміст

катехінів вищий, ніж в чорному. Вміст катехінів (мг/г сухої маси) в зеленому чаї складає 110-220, в чорному – 25-80[3]. Порівняльний хімічний склад чаю представлений у табл.1.2.

Таблиця 1.2.

**Хімічний склад різних видів чаю(на 100 г)**

| Нутрієнти          | Зелений чай | Чорний чай | Матча | Earl Grey | Призначення нутрієнтів                                   |
|--------------------|-------------|------------|-------|-----------|----------------------------------------------------------|
| Білки(мг)          | 3,35        | 20         | 654   | 890       | Будівельний матеріал для клітин                          |
| Харчові волокна(г) | <0,01       | 4,5        | 2,1   | 0,48      | Необхідні для нормального функціонування травної системи |
| Кальцій (мг)       | 0,05        | 495        | 7,25  | 39,9      | Для міцності кісток та зубів та підтримки метаболізму    |
| Феррум (мг)        | <0,01       | 82         | 2,14  | 0,013     | Для виробництва гемоглобіну                              |
| Калій (мг)         | 0,45        | 2480       | 41,6  | 156       | Для скорочення м'язів та підтримки метаболічних реакцій  |
| Вітамін С (мг)     | 0,1         | 10         | 3,6   | 44,6      | Для підтримки імунної системи та стану шкіри             |

Проаналізувавши дані експериментальних досліджень можна зазначити, що впровадження хлібобулочних виробів з використанням чаю у закладах ресторанного господарства є актуальним і доцільним. Додавання в хлібобулочні

вироби чаю дозволяє збагатити їх мінеральний та вітамінний склад корисними нутрієнтами.

Для визначення раціональної кількості використання чайного листа у хлібобулочних виробих, проведено постановочні дослідження з додаванням чаю «Анчан».

У світовій практиці загальноприйнятими можна вважати англійські варіації назви: Asian pigeon wings (азійські крила голуба) або Butterfly pea (горох метелика). Якісний чай, синього кольору складається виключно бутонів кліторії трійчастої, які тільки розкрились, і які мають три пелюстки. Їх збір відбувається на світанку ручним способом.

Далі зібрані бутони пров'ялюють на відкритому повітрі протягом цілого дня, тим самим запускаючи процеси окиснення. Чай «Анчан» повинен складатися тільки з бутонів квітки, без листочків сторонніх рослин, гілочок та ін. домішок. У синьому тайському чаї міститься унікальний комплекс біологічно активних сполук, велика кількість вітамінів і мікроелементів.

Для дослідження як контрольний зразок обрано «Плетінку з маком» зі «Збірника рецептур борошняних кондитерських та булочних виробів» [5]. Розроблено нову рецептуру та технологію на «Хлібець чайний плетений з курагою», додавши чай «Анчан» та замінивши мак на курагу.

Дегустаційною комісією у складі п'яти фахівців проведена органолептична оцінка якості дослідних та контрольних зразків випечених виробів. Середня оцінка якості дослідних зразків виробів з чаєм «Анчан» становить 4,74, а контрольного зразку – 4,32 (табл.1.3.)

Таблиця 1.3.

**Органолептична оцінка якості досліджуваних зразків хлібобулочних виробів**

| Показник | Вимоги до якості |        | Коефіцієнт вагомості | Оцінка кон-лю | Оцінка досліду |
|----------|------------------|--------|----------------------|---------------|----------------|
|          | Контроль         | Дослід |                      |               |                |

|                     |                                       |                                                                                 |     |      |      |
|---------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
| Зовнішній вигляд    | Продов-та форма коси                  | Продов-та форма коси                                                            | 0.1 | 4.5  | 4.5  |
| Колір поверхні      | Від світло-коричневого до коричневого | Від світло-коричневого до коричневого                                           | 0.1 | 4.4  | 4.4  |
| Колір всередині     | Білий, світло-жовтий                  | Блакитно-сірий з вкрапленням помаранча                                          | 0.2 | 4.0  | 5.0  |
| Смак і запах        | Солодкий, притаманний виробу          | Солодкий, притаманний виробу та присмак чаю, без сторонніх присмаків та запахів | 0.3 | 4.3  | 4.8  |
| Структура та розріз | М'яка та притаманна виробу з маком    | Пориста, властива виробам з дріжджового тіста                                   | 0.3 | 4.6  | 4.6  |
| Середня оцінка      |                                       |                                                                                 |     | 4.36 | 4.66 |

За даними органолептичного дослідження показники якості дослідних зразків виробів з додаванням чаю та кураги перевершують контрольні зразки виробів.

Найкраще додавати чайний компонент у рідкому стані, попередньо заваривши та процідивши, для рівномірного замішування тіста. Після проведення досліджень визначено, що оптимальна кількість чайного листа – 10% відносно рецептурної маси рідини.

Нами розроблено технологію «Хлібця чайного плетеного з курагою». Технологія його приготування полягає у наступному: молоко підігрівають до температури 40°C разом з чаєм «Анчан», доводять до кипіння та настоюють 10 хв. Проціджують та дають охолонути до температури 40°C. Додають пресовані дріжджі та цукор білий. Залишають опару на 10-15 хв. У діжу міксера додають просіяне борошно пшеничне, цукор білий, сіль та яйця курячі. Замішують масу на низькій швидкості, додають масло вершкове кімнатної температури маленькими шматочками. Коли тісто буде однорідним, додають нарізану на маленькі шматочки курагу та вимішують ще 2-3 хв. Ємність змазують маслом вершковим та викладають в неї дріжджове тісто, накривають харчовою плівкою, залишають в теплому місці на 1-1,5 год.

Далі розділяють тісто на 3 частини та формують у вигляді подовжених ковбасок. Формують косу з трьох ковбасок, залишають на 45 хв., для того, щоб тісто підійшло. Потім поверхню виробів змазують жовтками яєць. Випікають у попередньо розігрітій духовій шафі за температури 180°C, термін випікання – 20-25 хв.

Проаналізувавши дані експериментальних досліджень можна зазначити, що впровадження хлібобулочних виробів з чаєм «Анчан» у закладах ресторанного господарства є актуальним і доцільним. Додавання у хлібобулочні вироби чаю «Анчан» дозволяє покращити споживні властивості готових виробів, збагатити їх мінеральний та вітамінний склад, розширити їх асортимент та перевести харчування населення на новий рівень.

Розроблена технологія впроваджена у закладі ресторанного господарства «Смачно, як вдома», це підтверджено актом впровадження (Дод. А). Стаття, у якій висвітлено основні положення цього розділу, опублікована у Збірнику наукових статей магістрів КНТЕУ, наведена у Дод. Б. Також про результати наукового дослідження доповідалось на науково-практичних конференціях: VI Всеукраїнську студентську наукову конференцію «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» (квітень, 2020 р.); The 3<sup>rd</sup> International scientific and practical conference “Innovative development of science and education” (May 24-26,

2020) ISGT Publishing House, Athens, Greece; IV-а Міжнародна спеціалізована науково-практична конференція «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» (листопад 2020 р.); брала участь у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт “Black Sea Science 2020”.

### 1.3 Виробничий процес

#### *Визначення добової динаміки попиту*

Визначення прогнозованої кількості споживачів відбувається на підставі динаміки завантаження торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (табл.1.4.).

*Таблиця 1.4.*

#### **Прогнозована динаміка завантаженості зали кафе-пекарні на 60 місць**

| Години роботи,<br>год          | Тривалість<br>відвідування, хв | Оборотність<br>місця за годину,<br>разів | Коефіцієнт<br>завантаження<br>зали, частка від<br>одиниці | Кількість<br>споживачів,<br>осіб |
|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 08:00-09:00                    | 30                             | 2                                        | 0,2                                                       | 24                               |
| 09:00-10:00                    | 30                             | 2                                        | 0,3                                                       | 36                               |
| 10:00-11:00                    | 40                             | 1,5                                      | 0,3                                                       | 27                               |
| 11:00-12:00                    | 50                             | 1,2                                      | 0,4                                                       | 29                               |
| 12:00-13:00                    | 50                             | 1,2                                      | 0,5                                                       | 36                               |
| 13:00-14:00                    | 60                             | 1                                        | 0,5                                                       | 30                               |
| 14:00-15:00                    | 40                             | 1,5                                      | 0,3                                                       | 27                               |
| 15:00-16:00                    | 30                             | 2                                        | 0,2                                                       | 24                               |
| 16:00-17:00                    | 30                             | 2                                        | 0,1                                                       | 12                               |
| 17:00-18:00                    | 50                             | 1,2                                      | 0,6                                                       | 44                               |
| 18:00-19:00                    | 60                             | 1                                        | 0,8                                                       | 48                               |
| 19:00-20:00                    | 50                             | 1,2                                      | 0,4                                                       | 29                               |
| Усього споживачів за день      |                                |                                          |                                                           | 366                              |
| Оборотність місця протягом дня |                                |                                          |                                                           | 6,1                              |

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування кафе-пекарні, визначили, що всього споживачів за день – 366 осіб, денна оборотність місця становить 6,1 разів на день.

***Технологічний процес закладу ресторанного господарства на основі  
моніторингу попиту***

Прогнозований денний обсяг реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали.

Розрахунок прогнозованої кількості страв для кафе-пекарні «Хліб з маслом» зведено в таблицю 1.5.

*Таблиця 1.5.*

**Прогнозована кількість страв за групами у кафе «Хліб з маслом»**

| <b>Група страв</b>               | <b>Коефіцієнт споживання<br/>групи страв, осіб</b> | <b>Денна кількість<br/>страв групи, порцій</b> |
|----------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Фірмові страви                   | 0,5                                                | 183                                            |
| Сендвічі                         | 0,6                                                | 220                                            |
| Гарячі напої                     | 0,8                                                | 293                                            |
| Холодні напої                    | 0,4                                                | 146                                            |
| Борошняні кондитерські<br>вироби | 0,5                                                | 183                                            |
| Хліб та випічка                  | 0,4                                                | 146                                            |
| <b>Разом страв і напоїв</b>      |                                                    | 1171                                           |

На основі отриманих даних з урахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу закладу ресторанного господарства, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної фахової літератури складено денну виробничу програму кафе-пекарні «Хліб з маслом» (Дод. В).

## **Формування сировинних запасів, системи їх постачання**

Розрахунок добової кількості сировини зводиться у розрахунково-продуктову відомість.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування товарних запасів. Для цього проводять оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами.

Складено таблицю добової потреби кафе-пекарні «Хліб з маслом» у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами (Дод. Г). Проектоване кафе працюватиме на напівфабрикатах і сировині. Вибір постачальників буде враховуватися на основі добової потреби у сировині.

### **Проектування системи постачання та зберігання сировинних запасів**

Приміщення для отримання й зберігання сировинних і матеріально-технічних ресурсів визначають на підставі асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення з урахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів.

В кафе-пекарні «Хліб з маслом » передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувальні та неохолоджувальні.

Робота складу розпочинається о 7 годині з видачі продуктів у цехи для виконання денної виробничої програми меню. Сировину видає шеф-кухар. Шеф-кухар слідкує за станом та обігом тари на виробництві, перевіряє наявність продуктів, складає заявку на поставку продуктів. Шеф-кухар оформлює документи з приймання, видавання продуктів.

Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування приймається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України.

### **Розрахунок необхідної чисельності працівників виробництва**

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми (розрахункового меню) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції (табл.1.6.).

Таблиця 1.6.

**Чисельність виробничих працівників закладу**

| <b>Найменування страв</b>     | <b>Кількість страв, порц.</b> | <b>Коефіцієнт трудомісткості</b> | <b>Норма часу на виготовлення одиниці продукції, с</b> | <b>Чисельність виробничих працівників, осіб</b> |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Фірмові страви                | 183                           | 0,6                              | 60                                                     | 1                                               |
| Сендвічі                      | 220                           | 0,7                              | 70                                                     | 1                                               |
| Гарячі напої                  | 293                           | 0,5                              | 50                                                     | 1                                               |
| Холодні напої                 | 146                           | 0,4                              | 40                                                     | 1                                               |
| Борошняні кондитерські вироби | 183                           | 2,5                              | 250                                                    | 2                                               |
| Хлібобулочні вироби           | 146                           | 3                                | 300                                                    | 2                                               |
| <b>Всього працівників</b>     |                               |                                  |                                                        | <b>8</b>                                        |

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва пропонується згідно з вибраною методикою та визначається для всього закладу, приблизний розподіл по цехах закладу наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

**Розподіл виробничих працівників по цехах закладу (у % від розрахункової чисельності)**

| <b>Назва цеху</b>         | <b>Кількість працівників</b> |
|---------------------------|------------------------------|
| Доготівельний цех – 12,5% | 1                            |
| Холодний цех - 25%        | 2                            |

|                      |   |
|----------------------|---|
| Гарячий цех – 12,5%  | 1 |
| Борошняний цех - 25% | 2 |
| Десертний цех - 25%  | 2 |

### **Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів**

Вся сировина та напівфабрикати, які зберігаються в складських приміщеннях, окрім напоїв, надходять до доготівельного цеху, де відбувається процес обробки напівфабрикатів та сировини.

Всі напівфабрикати та сировина, після надходження до складу, переміщується до доготівельного цеху. Після цього проходить обробка сировини та підготовка до подальшого технологічного процесу.

У доготівельному цеху відбувається процеси очищення, виготовлення напівфабрикатів та обробка напівфабрикатів з м'яса та риби. На основі виробничої програми цеху та схеми технологічного процесу підбирається необхідне устаткування.

### **Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції**

Спеціалізований цех пекарні випускає борошняні кондитерські вироби, а також напівфабрикати (різні види тіста) для магазину кулінарії та відпуску у торговельну залу. Борошняний та десертний цех має виробничі приміщення і оснащується обладнанням та інвентарем відповідно до виробничою потужністю цеху. Частина напівфабрикатів переміщується до холодного та гарячого цехів для завершення технологічного процесу та вже видачі гостю.

Виготовлення вже готової кулінарної продукції відбувається в гарячому та холодному цехах.

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цехах.

Гарячий цех в основному підготовлює готові напівфабрикати для подальшого переміщення у холодний цех, проводиться теплова обробка м'яса та риби. Також у

майбутньому планується розширення асортименту гарячих сандвічів та бутербродів.

Холодний цех виготовляє основний асортимент страв, а саме сандвічі та бутерброди. З огляду на, що в холодному цеху виготовляється продукція з продуктів, що пройшли теплову обробку, і з продуктів без додаткової обробки, необхідно чітко розмежувати виробництво страв із сирих і варених овочів, з риби і м'яса. На підприємстві буде організовані універсальні робочі місця, на яких послідовно будуть готувати холодні страви в відповідності з виробничою програмою.

У холодному цеху планується також виготовлення домашнього вершкового масла. Для цього передбачено спеціалізоване обладнання (маслобійка), а також охолоджувальне та допоміжне обладнання, яке забезпечить якість продукції та правильні умови зберігання. Після виробництва вершкового масла, також виділяється й побічний продукт – скотини чи маслянка. У харчовій промисловості використовують при випіканні кексів та хліба. Маслянка надає тісту легкість і пористість, що високо цінується в кулінарії, а особливо в кондитерському виробництві. На ділі вона служить відмінним заміном жирних молочних продуктів, таких як кефір або вершки.

У холодному цеху при великому асортименті бутербродів з гастрономічними продуктами, використовують засоби малої механізації – машини для нарізання – "Слайсер" (для нарізання шинки, ковбаси, сиру) та хліборізка.

Холодний цех повинен бути оснащений достатньою кількістю холодильного обладнання. Для зберігання продуктів і готових виробів встановлюють холодильні шафи та столи з охолодженням поверхні.

Реалізація страв та кулінарної продукції, напоїв буде проводитися у торговельній залі та у відділенні магазину кулінарії кафе-пекарні «Хліб з маслом».

Графік погодинної реалізації страв кафе-пекарні «Хліб з маслом» наведено у Дод. Д.

Устаткування усіх виробничих приміщень кафе-пекарні «Хліб з маслом» представлено в Дод. Е.

## 1.4 Сервіс

Кафе-пекарня «Хліб з маслом» – європейський класичний заклад, гастрономічне сучасне кафе.

Головною метою закладів ресторанного господарства є створення конкурентоспроможного закладу, збільшення контингенту споживачів та розміру середнього чека.

У наш час, щоб зробити успішне підприємство потрібно бути унікальними у кожному аспекті: якість страв, дизайн інтер'єру та екстер'єру, санітарні умови, сервіс та багато іншого. Тому визвати прихильність у потенційних споживачів лише хорошою кухнею та демократичними цінами вже не вийде. Перед відвідуванням гості дуже часто вже проводять детальний аналіз ресторанних пропозицій та соціальних мереж.

Кожна пропозиція в меню повинна бути неймовірно смачною, атмосфера затишною, а персонал приємним та відкритим. Байдужість чи грубе обслуговування може зіпсувати навіть дуже смачну страву.

Для того, щоб гості залишилися задоволеними необхідно мати професійний персонал, який знає свою роботу, етикет спілкування.

Важливою вимогою сучасного споживача до закладу ресторанного господарства є зручність користування його послугами. Ця тенденція на сьогодні є однією з визначальних при прийнятті рішення про вибір закладу. А це, відповідно, для споживача – можливість швидкого здійснення замовлення, оперативного отримання інформації про склад страв, їх харчову та енергетичну цінність, особливості технології приготування, додаткова інформація про послуги закладу, можливість швидкого розрахунку та замовлення страв «на виніс».

Сучасні тенденції змінюються кожен день, але заклад ресторанного господарства завжди повинен бути в тренді та приваблювати людей. У бурхливому потоці стрімкого бізнес-життя Києва усі кудись поспішають та дуже швидко роблять свої справи. Сервіс у столичному закладі ресторанного господарства теж повинен бути швидким та ефективним.

Виходячи з цього, сервісна модель повинна бути smart&casual. Вона поєднує в собі найкращі характеристики фаст-фуду та демократичного закладу. Як правило, фаст-кежл-кафе розташовуються в локаціях з великим потоком людей. Так споживач може швидко взяти замовлення на виніс і пообідати.

Також головні принципи цієї моделі: продумувати всі деталі, вміти коректно порекомендувати гостю страву на смак, бути гнучкими та завжди дарувати гарний настрій.

Привітання та прийом замовлення повинно бути швидким, але й щирим для відвідувача. Діалог має бути невимушеним, але ефективним, немов розмова старих друзів.

Обслуговування офіціантом повинно бути максимально професійним. Якщо гість буде вагатися з вибором, офіціант повинен зорієнтувати та порадити, згідно з вподобань. Також частина фірмових страв це так зване меню-конструктор, де гість може сам скласти собі бутерброд.

В ресторані передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою на виніс у фірмовому пакуванні від кафе-пекарні «Хліб з маслом».

У кафе-пекарні на вході розташований міні-магазин з вітриною, де відбувається реалізація виробів та гарячих напоїв з собою на виніс. Уся продукція відпускається у брендovanому пакуванні з логотипом закладу.

У реаліях сучасного міста, вже не обов'язково мати свою доставку на дім та до офісів. Для цього формату закладу ідеально підійде використання послуг сервісу Glovo. Середня комісія з замовлення складає 30% , що йде на оплату кур'єра.

Також буде створений сайт з інформацією про кафе-пекарню, меню, контактами та блогом з цікавими статтями про хліб та кулінарію. Також цей сайт буде майданчиком для майбутніх взаємодій з оптовими клієнтами на реалізацію свіжого хліба та борошняних кондитерських виробів, наприклад, у готелі, підприємстві або на заходи.

У закладі планується як готівковий, так і безготівковий розрахунок. Для заохочення клієнтів також буде розроблений мобільний додаток з бонусною

системою, де можна буде накопичити та використати бали при розрахунку. Ця система повинна мотивувати гостей повертатися та пробувати нові страви.

### **Приміщення для здійснення процесу обслуговування**

Коли гість заходить до закладу “Хліб з маслом”, він потрапляє до вестибюлю, де бачить вітрину з свіжим хлібом та борошняними кондитерськими виробами та робоче місце продавця на виніс. Поряд також знаходяться санвузли для відвідувачів. Після вестибюля гості потрапляють до торгівельної зали, де можуть вже розміститися та замовити страви та напої.

Вестибюль – це приміщення, куди потрапляють гості з входу та розпочинається обслуговування. Площа вестибюлю кафе «Хліб з маслом» буде займати – 24 м<sup>2</sup>.

У вестибюлі також розміщений магазин кулінарії з випічкою та хлібом на виніс. Площа цього приміщення разом з підсобним приміщенням складає 22 м<sup>2</sup>.

У вестибюлі будуть передбачені 2 санвузли, чоловічий та жіночий. Санітарний стан повинен відповідати усім вимогам та стандартам. Туалетні кімнати повинні бути бездоганно чистими, добре освітленими та вентильоватися. Гість повинен мати доступ до гарячої та холодної води, бути забезпеченим рідким милом та паперовими рушниками.

Згідно з розрахунку, у санвузлах з умивальниками 1 унітаз виходить на кожні 50 місць. Виходячи з цього, отримуємо 2 унітази з 2 умивальниками як на чоловічий, так і на жіночий санвузол. Площа санвузлів складатиме – 16 м<sup>2</sup>

До приміщень санвузлів буде входити вхідний тамбур та кабінки вбиралень. Перелік обладнання для туалетних кімнат наведено у табл. 1.8.

*Таблиця 1.8.*

### **Перелік обладнання санвузлів**

| №                                   | Обладнання                                          |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Обладнання туалетної кімнати</b> |                                                     |
| 1                                   | Умивальники (кераміка, 2)                           |
| 2                                   | Дзеркала (великі, 2)                                |
| 3                                   | Диспансери рідкого мила (2)                         |
| 4                                   | Тримачі для паперових рушників і серветок (2)       |
| 5                                   | Бачок з кришкою для використаних паперових рушників |
| <b>Обладнання вбиралень</b>         |                                                     |
| 1                                   | Унітази (фаянс)                                     |
| 2                                   | Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу |
| 3                                   | Тримач туалетного паперу                            |
| 4                                   | Набір для санітарної обробки унітазу                |
| 5                                   | Бачок з кришкою для використаного паперу            |

Зала кафе – це головне приміщення, де відбувається процес обслуговування відвідувачів. Торгівельна зала оформлена згідно основної концепції. Площа залу:

$$S_{зали} = 108 \text{ м}^2$$

У проєктованій кафе-пекарні «Хліб з маслом» обслуговування гостей офіціантами складається з наступних етапів:

- зустріч та розміщення гостей за столами (зустрічає офіціант);
- надання меню (ознайомлення відвідувачів закладу з асортиментом страв та напоїв);
- приймання замовлення (офіціант інформує про тривалість приготування);
- виконання замовлення (страви подаються, відповідно до побажань гостя чи спершу напої, а після вже страви);
- розрахунок відвідувача (готівковий чи безготівковий);
- прощання з гостем, побажання гарного дня та повернення до закладу ще.

У закладі «Хліб з маслом» приготування та подача на тарілках відбувається на виробництві. У тому числі випікання хлібу та приготування вершкового масла власного виробництва. Після готовності страви офіціант подає її гостю.

Моделювання процесу обслуговування споживачів кафе-пекарні «Хліб з маслом» наведено у структурно-технологічній схемі (табл.1.9.).

Таблиця 1.9.

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в кафе-пекарні «Хліб з маслом»**

| Зона                                  | Елементи процесу                                                    | Засоби забезпечення процесу                                                                                                   |                                                                                                  | Учасники                                                                   |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                       |                                                                     | Просторові                                                                                                                    | Матеріально-технічні                                                                             |                                                                            |
| <b>Первинного обслуговування</b>      | Надання попередніх послуг                                           | Вестибюль<br>Магазин кулінарії<br>Санвузол                                                                                    | Вітрина<br>Обладнання магазину                                                                   | Офіціант<br>Продавець-касир                                                |
| <b>Послуг харчування і відпочинку</b> | Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку | Торговельна зала<br>Бар                                                                                                       | Меблі та обладнання торговельного залу<br>Столовий посуд<br>Столові набори<br>Елементи інтер'єру | Адміністратор<br>Офіціант<br>Бармен<br>Відвідувач                          |
| <b>Допоміжна</b>                      | Забезпечення процесу обслуговування                                 | Торговельна зала<br>Роздавальна<br>Бар<br>Мийна столового посуду<br>Приміщення персоналу<br>Приміщення адміністратора<br>Каса | Торговельно-технологічне устаткування                                                            | Спеціаліст відповідного спрямування<br>Споживач<br>Мийник столового посуду |

Меблі у кафе “Хліб з маслом” будуть комфортними і за зовнішнім виглядом відповідати декоративним елементам зали та задумці дизайну інтер’єру .

Розрахунок кількості меблів для відвідувачів проводився згідно рекомендацій (табл. 1.10.).

*Таблиця 1.10.*

**Характеристика меблів торгової зали кафе-пекарні на 60 місць**

| <b>Тип меблів</b>   | <b>Розміри, мм</b> | <b>Кількість меблів</b> |
|---------------------|--------------------|-------------------------|
| Стіл двохмісний     | 600x900            | 6                       |
| Стіл чотирьохмісний | 1250x650           | 12                      |
| Крісло м’яке        | 500x450            | 60                      |
| Візок офіціантський | 400x600            | 1                       |
| Барна стійка        | 2000x700           | 1                       |

Кількість підсобних столів у кафе повинна відповідати кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Для обслуговування відвідувачів будуть використовуватись серванти, котрі будуть обладнані баками для брудного посуду, полицками для складання серветок, приборів з розмірами 1100x700.

У закладі застосовується повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом; тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів і всі елементи техніки обслуговування (приймання замовлення, сервірування столу, подавання страв і напоїв, розрахунок зі споживачем та прибирання посуду) він здійснює самостійно. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що офіціант обслуговує 20 споживачів.

Для обслуговування гостей кафе потрібно 6 офіціантів.

## **Висновки до Розділу 1:**

Головна місія закладу випускати вироби найкращої якості, так як в даний час споживач вже не шукає тільки те, що дешевше, а купує те, що поєднує в собі і якість, і прийнятну ціну.

Також важливим є посвятити українців у культуру споживання хліба. Цей продукт є традиційним для нашої нації, але більшість вживають хліб не кращої якості та смаку.

На теперішній час даний вид бізнесу розвивається достатньо високими темпами, адже це не тільки заклади для харчування, але й місце для відпочинку з сім'єю, друзями і т.д. Головною стратегією закладу повинна стати комплексна стратегія з надання продукції більш високого рівня якості, а також розширення асортименту послуг.

## **2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.**

### **2.1. Об'ємно-планувальне рішення**

Проектована будівля кафе-пекарні «Хліб з маслом» на 60 місць у м. Київ відповідатиме усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Кафе-пекарня «Хліб з маслом» розміщується в одноповерховій будівлі, для споживачів передбачено вхід із боку центральної вулиці, а для персоналу – з боку господарського двору. Відповідно до ДБН В.1.1-7-2002 в будівлі передбачено 4 евакуаційні виходи(завантажувальна, вестибюль, вхід для персоналу, тепlopункт).

Перелік і площі усіх приміщень для відвідувачів закладу “Хліб з маслом” наведено у Дод. Ж.

Торгівельна зала розташована в південній частині будівлі, що відповідає нормативам та стандартам проектування закладів ресторанного господарства. Складські та виробничі приміщення знаходяться в північній частині закладу.

Вестибюль, магазин кулінарії та зона обслуговування споживачів знаходиться зі сторони головного фасаду будівлі, де відкривається вид на завантажену вулицю центра міста. У торгівельній залі буде присутнє природне освітлення, інтенсивність освітлення повинна відповідати СанПіН 42-123-5777-91. У вестибюлі також будуть розміщені санітарні вузли поряд зі входом до торгівельної зали.

Складські приміщення проектується поряд з виробничими цехами та розвантажувальною. В свою чергу розвантажувальна розміщується з боку господарського подвір'я.

При проектуванні виробничих приміщень важливо врахувати:

- лінійність технологічних процесів;
- відокремленість цехів, де проводять механічну та теплову обробку;
- забезпечити, щоб продукти з різною ступеню обробки та готовності не перетиналися у коридорах;
- дотримання принципів товарного сусідства;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних шляхів;
- дотримання санітарного та температурного режиму для збереження харчової цінності та придатності до споживання.

Інтенсивність освітлення в виробничих приміщеннях має відповідати ДБН В.2.5-28-2006.

Доготівельний цех повинен бути розташований поблизу камер для зберігання сировини. Щоб знизити шлях харчових продуктів до мінімуму.

Для забезпечення ефективної роботи, холодний та гарячий цехи проектуємо поряд з доготівельним, а з іншого боку мийну кухонного посуду та роздаткову.

Також поряд з виробничими приміщеннями та роздатковою проектуємо мийну столового посуду та сервізну.

Головне виробниче приміщення закладу, а саме пекарню, розміщуємо з іншого боку складських приміщень, щоб відокремити складські приміщення призначені саме для пекарні (комора добового запасу сировини, приміщення для обробки яєць тощо).

Адміністративно-побутові приміщення будуть розміщені нижче від пекарні, одним блоком поряд з входом для персоналу.

## **2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення**

Ділянка під будівництво проектованого ресторану «Хліб з маслом» на 60 місць у м. Київ розташована за адресою вулиця Січових Стрільців 31. На ділянці будівництва виділяються такі зони:

1. зона під забудову, площею  $S_6 = 1380 \text{ м}^2$ ;
2. майданчик для збору відвідувачів, площею –  $67,5 \text{ м}^2$ ;
3. стоянка для велосипедів  $-7 \text{ м}^2$ ;
4. розвантажувальний майданчик  $S_{\text{рм}} = 81 \text{ м}^2$ ;
5. майданчик для сміттєзбірників-  $17,5 \text{ м}^2$ .

На кресленні зображена схема розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території, у тому числі напрями руху територією (головний вхід до кафе-пекарні, службовий вхід та завантажувальна), напрями сторін світу.

Благоустрій території буде втілений у наступному: підходи до закладу викладені декоративною жовтою цеглою. Для зручного під'їзду до кафе уздовж дороги буде організована паркова (зі згодою Київпастрас). Озеленення території кафе-пекарні “Хліб з маслом” буде складатися з газонів та невеликих кущів.

У якості реклами буде використаний метролайт розміром  $482 \times 585 \text{ мм}$  прямокутної форми, розташований на ескалаторі у метрополітені (в основному на ближніх станціях), вказано назву закладу, режим роботи, адресу на фоні логотипу закладу, зміст оновлюватиметься щотижня.

Заклад, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

1. за призначенням – громадська будівля;
2. за містобудівними вимогами – міського значення;
3. за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
4. за вогнестійкістю – II ступеню;
5. за поверховістю – одноповерхова;
6. за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Фасад кафе-пекарні «Хліб з маслом» буде виконаний в стилі Лофт, привести до гармонії грубе і приємне – основне завдання, яке потрібно виконати при створенні екстер'єру будівлі. Цегляну кладку, шлакоблок краще залишити відкритим.

Фасад буде виконано з червоної декоративної цегли. Вікна на фасаді будуть – вітражі, оформлені у якості вітрини, щоб приваблювати нових гостей.

Вхід для гостей у кафе-пекарню повинен привертати увагу. Вхідні двері будуть дерев'яні чорного кольору. На фоні кольорової цегли повинні виділятися та бути примітними. Над дверми буде висіти вивіска з фірмовим логотипом та назвою.

Ганок у вигляді напівкруга буде вести до головного входу.

У кафе-пекарні проєктується одна торгівельна зала, яка оформлена у ф'южн стилі лофт та хлібній тематиці. Це поєднує у собі грубий робочий стиль у поєднанні з результатом роботи, а саме пшеницею та хлібом. Інтер'єр в коричневих та бежевих тонах, використання дерева в елементах інтер'єру та меблях, декор у вигляді стебел пшениці. Це все створює атмосферу сучасної пекарні.

Головне в атмосфері – це створення особливої домашньої пекарні в завантаженому місці, де навіть дуже зайнята людина може забігти на хвилинку та скуштувати ніжний та смачний хліб з маслом, а потім далі побігти по своїм справам. Тому й дизайн повинен бути максимально мінімалістичний та не відволікати увагу від самого головного – смачної їжі.

Вестибюль кафе-пекарні «Хліб з маслом» буде виконано у світло-бежевому та жовтому кольорах, підлога – із плитки, яка імітує дерево, біля входу буде стояти невеликий млинок, який можна покрутити на щастя. Також вестибюль виходить на магазин кулінарії та туалетні кімнати для відвідувачів.

Зала для відвідувачів закладу розрахована на 60 місць, для оформлення стін краще використовувати коричневі відтінки фарби та натуральні матеріали у декорі – камінь, дерево або якісну імітацію. Підлога зали теж виконана з плитки з імітацією дерева. На стінах використати декор з хлібною тематикою.

Важливо передати стиль закладу через меблеве оснащення. У залі будуть розміщені 2-х та 4-місні столи з дерев'яним покриттям та комфортні м'які стільці.

### 2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення кафе-пекарні «Хліб з маслом» на 60 місць розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою 2.17 [Нореса]:

$$B_{ЗБР} = (576 * 3241,2 * 28,2 * 1) / 1000 = 52647,46 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних кафе-пекарні «Хліб з маслом» розраховано у табл. 2.1. Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису по проектуваному закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.1

#### Зведений кошторис кафе-пекарні «Хліб з маслом»

| № розділу                              | Стаття витрат                                    | Рекомендовані співвідношення вартості        | Розмір витрат, тис. грн. |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|
| Розділ А. Базисна вартість будівництва |                                                  |                                              |                          |
| 1                                      | Підготовка території будівництва                 | 1% від вартості будівництва за підрозділом 2 | 526,47                   |
| 2                                      | Основні об'єкти будівництва, у т.ч.              |                                              |                          |
| 2.1                                    | Загальнобудівельні роботи                        | 60%                                          | 52647,46                 |
| 2.2                                    | електротехнічні                                  | 6%                                           | 5264,76                  |
| 2.3                                    | сантехнічні                                      | 5%                                           | 4387,3                   |
| 2.4                                    | зв'язок та сигналізація                          | 2%                                           | 1754,92                  |
| 2.5                                    | устаткування, меблі та інвентар                  | 27%                                          | 3203,09                  |
| Разом за підрозділом 2                 |                                                  | 100%                                         | 67257,53                 |
| 3                                      | Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення | 1%, підрозділ 2                              | 672,58                   |
| 4                                      | Об'єкти енергетичного господарства               | 1%, підрозділ 2                              | 672,58                   |
| 5                                      | Об'єкти транспортного господарства та зв'язку    | 0,2%, підрозділ 2                            | 134,52                   |

|   |                                                                                           |                 |          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
| 6 | Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання | 3%, підрозділ 2 | 2017,73  |
| 7 | Благоустрій і озеленення території                                                        | 2%, підрозділ 2 | 1345,15  |
|   | Разом за підрозділами 1–7                                                                 |                 | 72626,83 |

Продовження таблиці 2.1

|                                                                                              |                                                                                   |                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------|
| 8                                                                                            | Тимчасові будівлі та споруди                                                      | 1,5%, сума за підрозділами 1–7   | 1089,4    |
| 9                                                                                            | Інші роботи та витрати                                                            | 3,7%, сума за підрозділами 1–7   | 2687,19   |
|                                                                                              | Разом за підрозділами 1–9                                                         |                                  | 76403,42  |
| 10                                                                                           | Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд | 2%, сума за підрозділами 1–7     | 1452,54   |
| 11                                                                                           | Підготовка експлуатаційних кадрів                                                 | 0,4%, сума за підрозділами 1–9   | 306,61    |
| 12                                                                                           | Проектні та вишукувальні роботи                                                   | 5%, сума за підрозділами 1–7     | 3631,34   |
|                                                                                              | Усього: Базисна вартість будівництва                                              |                                  | 81793,91  |
| Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва |                                                                                   |                                  |           |
| 1                                                                                            | Обов'язкові платежі (податки та збори)                                            | 38%,<br>сума за підрозділами 1–9 | 29033,3   |
| 2                                                                                            | Резервний компенсаційний фонд замовника                                           | 5% від суми базисної вартості    | 4089,7    |
| Усього за розділом Б:                                                                        |                                                                                   |                                  | 33123     |
| Загалом сума витрат на будівництво                                                           |                                                                                   | $V_{A+B}$                        | 114916,91 |

### Висновок до II розділу:

Сучасна архітектура та дизайн не стоїть на місці. Для великого відсотка споживачів екстер'єр та інтер'єр має дуже важливу роль. Особливо з розвитком соціальних мереж та популяризація фотографій з цікавими ресторанами. У цьому

плані Київ має найбільш конкурентне середовище та посідає перше місце за вартістю витрат на будівництво.

Тому головне – це обрати місце з високим потоком людей, привабливим для ока місцем та розробити унікальний дизайн, який буде примітним для нових гостей.

Виробничі приміщення повинні бути максимально ефективними та відповідати всім стандартам для виробництва якісної продукції.

Тому відповідно до умов проекту, вартість будівництва порахована у розділі є оптимальною для створення кафе-пекарні – 114916,91 тис. грн.

## **РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА**

### **3.1. Організаційний дизайн**

Для запуску роботи закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. Для проектованої кафе-пекарні «Хліб з маслом» на 60 місць у Шевченківському районі м. Києві обрано форму власності ТОВ (Товариство з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства повинна відповідати Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю". Юридична назва підприємства ТОВ «Хліб з маслом».

Відповідно до вимог діючого законодавства, Господарського кодексу України, закону України «Про господарські товариства», для створення та реєстрації суб'єкта господарювання треба підготувати пакет документації (табл. 3.1), якій буде відповідати зазначеній організаційно-правовій формі.

*Таблиця 3.1*

#### **Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання**

| <b>№ з/п</b> | <b>Назва документів</b>              | <b>Змістове наповнення документів</b>                                                                            |
|--------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.           | Протоколи загальних зборів учасників | Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства |

|    |                                             |                                                                                                                                                                                                                           |
|----|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                             | та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору.<br>Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства. |
| 2. | Акт оцінювання майнових внесків учасників   | Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.                                                                                                                                             |
| 3. | Статут                                      | Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.                                                                                                                                                        |
| 4. | Установчий договір                          | Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.                                                                                                                                                      |
| 5. | Реєстраційна картка                         | Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.                                                                                                                                                   |
| 6. | Квитанції про сплату за державну реєстрацію | Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.                                                                                                                                                       |

*Продовження таблиці 3.1*

|    |                                                  |                                                                                                                        |
|----|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. | Повідомлення про відкриття рахунку в банку       | Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.                                                      |
| 8. | Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу | Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства. |

Визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам для організації, що створюється і буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства, який розраховується в економічному розділі проекту. Мінімальний розмір статутного фонду ТОВ «Хліб з маслом» складає 6000,00 тис. грн на рік.

### **Організаційна структура**

Для кафе-пекарні “Хліб з маслом” обрана лінійна організаційна структура управління.

Важлива особливість лінійної організаційної структури управління в тому, що при ній будь-який працівник має над собою одного і тільки одного

безпосереднього начальника (керівника). В результаті, розпорядження і звіти про виконання передаються між працівником і менеджером по одному каналу. Таким чином, кожен керівник здійснює весь спектр управлінських функцій щодо підлеглої йому ланки: аналізує ситуацію, приймає необхідні рішення, планує і організовує роботу, контролює хід її виконання і вносить необхідні корективи.

Перевагою такої організаційної структури є оперативність та ефективність взаємодії. Адміністратор чи директор може особисто тримати під контролем виконання робіт та має можливість скорегувати критичні точки у роботі закладу. Розроблена організаційна структура для кафе-пекарні “Хліб з маслом” наведена у Дод. И.

### **3.2. Доходи. Витрати**

#### **Доходи**

Основними операційними доходами ТОВ «Хліб з маслом» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг (майстер-класів, оптових поставок тощо).

Товарообіг ТОВ «Хліб з маслом» буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва; продаж закупнних товарів.

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проектованої кафе-пекарні обираємо націнку 150%.

Продукція власного виробництва – це продукція, яка виробляється та реалізується самим підприємством в єдиному технологічному процесі з використанням власної або найманої робочої сили. До неї входять харчові продукти та напівфабрикати, борошняні та кондитерські вироби, гарячі та холодні напої.

Закупні товари – це товари, які реалізуються на підприємстві харчування, що не піддаються будь-якій кулінарній обробці. Закупні товари доповнюють і

розширюють асортимент продукції закладу ресторанного господарства, сприяючи більш повному задоволенню потреб відвідувачів підприємства.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 360 днів. Розроблені розрахунки зведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів**

| Найменування продукції та товарів       | Товарообіг за день |                                |            | Товарообіг за місяць |                 |
|-----------------------------------------|--------------------|--------------------------------|------------|----------------------|-----------------|
|                                         | Кількість порцій   | Роздрібна, продажна ціна, грн. | Сума, грн. | Кількість страв      | Сума, тис. грн. |
| <b>1.Продукція власного виробництва</b> |                    |                                |            |                      | <b>1619,56</b>  |
| Фірмові страви                          | 565                | 15                             | 8475,0     | 16950                | 254,25          |
| Сендвічі                                | 292                | 55,00                          | 16060,0    | 8760                 | 481,8           |
| Гарячі напої                            | 539                | 33,00                          | 17787,0    | 16170                | 533,61          |
| Холодні напої                           | 87                 |                                | 3942,40    | 3248                 | 114,33          |
| Борошняні кондитерські вироби           | 141                | 44,00                          | 6204,00    | 4230                 | 186,12          |
| Хліб та випічка                         | 95                 | 17,00                          | 1615,00    | 2850                 | 49,45           |
| <b>2. Закупні товари</b>                |                    |                                |            |                      | <b>21,24</b>    |
| Безалкогольні напої                     | 59                 | 12,00                          | 708,00     | 1770                 | 21,24           |
| <b>3. Разом</b>                         |                    |                                |            |                      | <b>1640,8</b>   |

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

Таблиця 3.3

**Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по кафе-пекарні «Хліб з маслом» на 2021 рік**

| <b>№ п.п</b> | <b>Найменування продукції та товарів</b>        | <b>Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.</b> | <b>Обсяг товарообігу річний, тис. грн.</b> |
|--------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1.           | Продукція власного виробництва                  | 1619,56                                       | 19434,72                                   |
| 2.           | Купівельні товари                               | 21,24                                         | 254,88                                     |
| <b>3.</b>    | <b>Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)</b> | <b>1640,8</b>                                 | <b>19689,6</b>                             |

**Основні засоби**

Основні засоби – це матеріальні цінності (або операційний цикл), які використовуються протягом періоду, що перевищує 365 календарних днів, з моменту введення їх у експлуатацію, та вартістю понад 6000 грн., яка поступово зменшується у зв’язку з фізичним або моральним зносом. На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю.

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по кафе-пекарні «Хліб з маслом» наведено в табл. 3.4.

*Таблиця 3.4*

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів**

| <b>Вид основних засобів</b>                      | <b>Первісна вартість основних засобів, тис. грн.</b> | <b>Термін корисного використання, роки</b> | <b>Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.</b> |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. Споруди                                       | 16949,8                                              | 20                                         | 847,49                                                    |
| 2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі | 4237,45                                              | 5                                          | 847,49                                                    |
| 3. Інші                                          | 1186,49                                              | 4                                          | 296,62                                                    |
| <b>Амортизація основних засобів</b>              | <b>22373,74</b>                                      |                                            | <b>1992,01</b>                                            |

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектованої кафе-пекарні «Хліб з маслом» складає 1992,01 тис. грн. на рік.

## Персонал та оплата праці

За результатами проведеного дослідження створено проект штатного розкладу ресторану, в якому визначається:

- посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць;
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Крім штатного розкладу розробляється система додаткового стимулювання.

На першому етапі визначено посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць.

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у дод. К.

Розробку плану з праці у кафе-пекарні «Хліб з маслом» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (Дод Л).

Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

### Планування преміального фонду по ТОВ «Хліб з маслом»

| Групи працівників                      | Плановий розмір<br>ТОВ, грн. | Плановий розмір премій за рік<br>у розрахунку до тарифної<br>частини ТОВ. |                 |
|----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                        |                              | %                                                                         | грн.            |
| Адміністративно-управлінський персонал | 39000,00                     | 20                                                                        | 7800,00         |
| Виробничий                             | 224600,00                    | 30                                                                        | 67380,00        |
| Допоміжний персонал                    | 24000,00                     | 10                                                                        | 2400,00         |
| <b>Разом</b>                           | <b>287600,00</b>             |                                                                           | <b>77580,00</b> |

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

Таблиця 3.6

### Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Хліб з маслом» на 2021 рік

| Показники                                 | Фонд заробітної плати, тис. грн. |
|-------------------------------------------|----------------------------------|
| Місячний фонд основної заробітної плати   | 287,6                            |
| Місячний фонд додаткової заробітної плати | 77,58                            |
| Разом місячний фонд оплати праці          | 365,18                           |
| Річний фонд основної заробітної плати     | 3451,2                           |
| Річний фонд додаткової заробітної плати   | 930,96                           |
| <b>Разом річний фонд оплати праці</b>     | <b>4382,16</b>                   |
| Участь працівників у прибутках            | 128,89                           |

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ТОВ «Хліб з маслом» зводимо у дод. М.

У кафе-пекарні «Хліб з маслом» працюватиме 34 особи, загальний фонд оплати праці складає 4382,16 тис. грн.

### Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку (ПСБО). З метою організації управлінського обліку закладу потрібно визначити перелік та склад калькуляційних статей витрат діяльності.

Проектуючи кафе-пекарню «Хліб з маслом» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, без використання кредитних займів.

**Стаття 1.** Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 9844,8 тис. гривень.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції кафе-пекарні «Хліб з маслом» на 2021 рік (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

### Собівартість реалізованої продукції кафе-пекарні на 2021 рік

| № п/п | Найменування продукції | Дохід від реалізації (товарооборот), | Середній процент націнки, | Сума націнки, тис. грн. | Собівартість реалізованих продукції і товарів, |
|-------|------------------------|--------------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|
|-------|------------------------|--------------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|

|    |                                | тис. грн. | %   |          | тис. грн. |
|----|--------------------------------|-----------|-----|----------|-----------|
| 1. | Продукція власного виробництва | 19434,72  | 150 | 11660,83 | 7773,89   |
| 2. | Закупні товари                 | 254,88    | 150 | 152,93   | 101,95    |
|    | Разом за рік                   | 19689,6   |     |          | 7875,69   |

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці розрахований в управлінській частині. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для закладу - 4382,16 тис. грн.

**Стаття 3.** Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 1029,81 тис. грн.

**Стаття 4.** Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.4 і становлять 1992,01 тис. гривень.

**Стаття 5.** Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат розраховується у інженерно-будівельному розділі. У економічному розділі необхідно визначити їх лише у вартісному відображенні (табл. 3.8).

Крім цього, у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу, а саме 196,89 тисяч гривень.

Таблиця 3.8

**Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на 2020 рік за періодами розвитку**

| Витрат                    | Обсяг витрат у натуральних показниках | Тарифи за умовну одиницю, грн. | Поточні витрати за рік, тис. грн. |
|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Витрати електроенергії | 23868                                 | 2,8                            | 66,83                             |

|                        |        |         |        |
|------------------------|--------|---------|--------|
| 2. Витрати на опалення | 99,32  | 1611,58 | 160,06 |
| 3. Витрати води        |        |         |        |
| 3.1 Холодна            | 716,59 | 20,38   | 14,6   |
| 3.2 Гаряча             | 86,4   | 98,49   | 8,51   |
| <b>Всього</b>          |        |         | 250    |

Всього витрати по статті складуть 446,89 тис. грн.

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

За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

Таблиця 3.9

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу для кафе на 2020 рік**

| Група робітників                           | Кількість<br>робітників за<br>штатним<br>розкладом,<br>чол. | Норма видачі<br>одиниці санітарного<br>та спеціального одягу<br>на 1 людину на рік. | Вартість<br>одиниці<br>комплекту<br>одягу, грн. | Сума<br>зносу,<br>тис. грн. |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| Адміністративно-<br>управлінський персонал | 4                                                           | 1                                                                                   | 200,00                                          | 0,8                         |
| Оперативно виробничий<br>персонал          | 26                                                          | 2                                                                                   | 500,00                                          | 26                          |
| <b>Разом</b>                               | 30                                                          |                                                                                     |                                                 | 26,8                        |

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

**Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік**

| Предмети столової<br>білизни, посуду,<br>наборів | Кількість<br>місць у<br>закладі | Норма<br>оснащення у<br>розрахунку на<br>одне місце | Об'ємний<br>показник,<br>од. | Вартість<br>одиниці,<br>грн. | Сума<br>зносу, грн. |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------|
|--------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------|

|                                  |    |   |     |      |       |
|----------------------------------|----|---|-----|------|-------|
| Порцеляновий та фарфоровий посуд | 60 | 3 | 180 | 69   | 12,42 |
| Столові набори                   | 60 | 2 | 120 | 82,5 | 9,9   |
| Скляний посуд                    | 60 | 3 | 180 | 55   | 9,9   |
| <b>Разом</b>                     |    |   |     |      | 13,37 |

Всього витрати по статті складуть 40,07 тис. грн.

**Стаття 7.** Витрати по статті оренди приміщень не передбачаються.

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

- 5 тис. грн – фіскальний апарат;
- плату за торговельний патент – 11,52 тис. грн на рік;

Отже, витрати за даною статтею становлять 16,52 тис. грн.

**Стаття 9.** Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу – 9,85 тис. грн.

**Стаття 10.** Витрати на транспортування продукції є передбачено.

**Стаття 11.** Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 2,36 тис. грн.

**Стаття 12.** Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Окрім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу.

Разом витрати за статтею 12 становлять = 705,54 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у Дод. М, поточні витрати ресторану на 2020 рік дорівнюють 16500,9 тис. грн.

### **Прибутки**

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний товарооборот підприємства (без урахування ПДВ) та суми змінних витрат. Розрахунки показників аналізу представлені в табл. 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2020 рік**

| №   | Показники                                         | Алгоритм розрахунків                                                | Розрахунки тис. грн. |
|-----|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1   | Плановий товарообіг без ПДВ, грн                  |                                                                     | 19689,6              |
| 2   | Середній процент торговельної націнки, %          |                                                                     | 150,00               |
| 3   | Змінні витрати, у тому числі                      |                                                                     | 7885,54              |
| 3.1 | Собівартість продукції, грн                       |                                                                     | 7875,69              |
| 3.2 | Інші непрямі змінні витрати, грн                  |                                                                     | 9,85                 |
| 4   | <b>Маржинальний дохід, грн</b>                    | <b>ст.1 - ст.3</b>                                                  | <b>11804,06</b>      |
| 5   | Постійні витрати, грн.                            |                                                                     | 8615,36              |
| 6   | <b>Прибуток, грн.</b>                             | <b>ст.4 - ст.5</b>                                                  | <b>3188,7</b>        |
| 7   | Рівень змінних витрат, %                          | $(\text{ст.3} / \text{ст.1}) * 100$                                 | 40,05                |
| 8   | <b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості</b> | <b><math>\text{ст.5} * 100 / (\text{ст.2} - \text{ст.7})</math></b> | <b>7835,71</b>       |
| 9   | <b>Маржинальний запас стійкості, %</b>            | <b><math>(\text{ст.1} - \text{ст.8}) * 100 / \text{ст.8}</math></b> | <b>151,28</b>        |
| 10  | Рентабельність товарообігу, %                     | $\text{ст.6} * 100 / \text{ст.1}$                                   | 16,19                |

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проектованої кафе-пекарні «Хліб з маслом» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках. Податок на прибуток станом на 2021 рік складає 18%. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

**Планування основних результатів діяльності на 2020 рік**

| №<br>пор. | Показники                                                                    | Алгоритм розрахунку                                                    | Разом за рік,<br>тис. грн. |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1         | Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ                 |                                                                        | 19689,6                    |
| 2         | Собівартість реалізованої продукції                                          |                                                                        | 7885,54                    |
| 3.        | Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції) |                                                                        | 8615,36                    |
| 4.        | Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування  | П.1 - П.2 - П.3                                                        | 3188,7                     |
| 5         | Фінансові витрати                                                            |                                                                        | 0,00                       |
| 6         | Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування    | П.4 - П.5                                                              | 3188,7                     |
| 7         | Податок на прибуток                                                          | 18%                                                                    | 573,97                     |
| 8         | Чистий прибуток – можливий                                                   | П.6 - П.7.                                                             | 2614,73                    |
| 9         | Рентабельність операційної діяльності, %                                     | (П8./ П1.)*100                                                         | 13,28                      |
| 10        | Чистий прибуток – цільовий                                                   | (П.1*15%)/100%                                                         | 2953,44                    |
| 11        | Чистий прибуток – цільовий                                                   | Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики | 2953,44                    |

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на першій рік створення закладу «Хліб з маслом». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

#### Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

| Назва показника                                             | Алгоритм розрахунку             | Умовні позначення                                                                                                       | Розрахунки |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Рентабельність реалізованої продукції (Р <sub>рп</sub> , %) | $P_{рп} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$ | П <sub>р</sub> – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.;<br>ЧД – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн. | 13,28      |

|                                                         |                                 |                                                                                                              |       |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Рентабельність<br>поточних витрат ( $P_{ПВ}$ ,<br>%)    | $P_{ПВ} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$ | ПВ – обсяг поточних витрат,<br>тис. грн.                                                                     | 15,85 |
| Рентабельність<br>операційних витрат<br>( $P_{ОВ}$ , %) | $P_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$ | П <sub>о</sub> – прибуток від операційної<br>діяльності, тис. грн.;<br>ОВ – операційні витрати, тис.<br>грн. | 19,32 |

### 3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок роздрібного товарообігу здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою 3.1:

$$ТО_{пл.} = \frac{ТО_{баз.} \cdot I}{100} \quad (3.1)$$

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 7%, Рівень рентабельності складає 12%. Планові показники діяльності кафе-пекарні «Хліб з маслом» на перші п'ять років подано у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

#### Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

| Роки    | Плановий товарообіг |                               | Чистий прибуток |                              | Амортизаційні<br>відрахування,<br>тис. грн. |
|---------|---------------------|-------------------------------|-----------------|------------------------------|---------------------------------------------|
|         | тис. грн.           | Середньорічні<br>темпи росту. | тис. грн.       | Рівень<br>рентабельності, %. |                                             |
| 1-й рік | 19689,60            | 7                             | 2953,44         | 12                           | 1992,01                                     |
| 2-й рік | 21067,87            | 7                             | 3307,85         | 12                           | 1892,41                                     |
| 3-й рік | 22542,62            | 7                             | 3704,79         | 12                           | 1797,79                                     |

|              |                  |   |                 |    |                |
|--------------|------------------|---|-----------------|----|----------------|
| 4-й рік      | 24120,60         | 7 | 4149,37         | 12 | 1707,9         |
| 5-й рік      | 25809,04         | 7 | 4647,29         | 12 | 1622,51        |
| <b>Разом</b> | <b>113229,73</b> |   | <b>18762,74</b> |    | <b>8942,62</b> |

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

Розрахунок чистого приведенного доходу цього показника здійснюється за формулою 3.2:

$$ЧПД = \sum_{i=1}^n \frac{ЧГП_i}{(1+i)^i} - IB \quad (3.2)$$

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в табл. 3.15.

Таблиця 3.15

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом**

| Роки         | Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, IB | Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП | Кумулятивний грошовий потік за проектом | Дисконтований грошовий потік за проектом | Чистий приведений дохід ИД. |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------|
| 1-й рік      | 22373,74                                                                              | 4945,45                                                                 | 4945,45                                 | 4709,95                                  |                             |
| 2-й рік      |                                                                                       | 5200,26                                                                 | 10145,71                                | 4952,63                                  |                             |
| 3-й рік      |                                                                                       | 5502,58                                                                 | 15648,29                                | 5240,55                                  |                             |
| 4-й рік      |                                                                                       | 5857,27                                                                 | 21505,56                                | 5578,35                                  |                             |
| 5-й рік      |                                                                                       | 6269,8                                                                  | 27775,36                                | 5971,24                                  |                             |
| <b>Разом</b> | <b>22373,74</b>                                                                       | <b>27705,36</b>                                                         |                                         | <b>26452,75</b>                          | <b>7510,37</b>              |

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок

такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою 3.3:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.3)$$

$$ID = 26452,75/22373,74=1,18$$

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою 3.4:

$$IP = ЧП \setminus IB * 100 \quad (3.4)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 18762,74/5 = 3752,55$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 3752,55/22373,74 * 100 = 16,77\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 16,77 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.5:

$$ПО = IB \setminus ЧП p., \quad (3.5)$$

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.6:

$$ПО_{\phi} = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГГ_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.6)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 22373,74 / (26452,75/5) = 4,2 \text{ роки}$$

Висновок: період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 4,2 роки.

# Додатки

Додаток А

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Директор кафе «Смачно, як вдома»  
»  
Плита Анатолій Андрійович  
«29» травня 2020 р.

**Акт  
впровадження науково-дослідної роботи**

Замовник

«Смачно, як вдома»  
(найменування організації)

В особі директора

Плита Анатолій Андрійович  
(прізвище, ім'я, по батькові керівника підприємства)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: «Технології хлібобулочних виробів з використанням чаю», яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства з 01.05.2020р. по 29.05.2020р.

ВПРОВАДЖЕНО у кафе «Смачно, як вдома»

(найменування організації, де здійснюється впровадження)

**1. Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво хлібобулочних виробів з використанням чаю

**2. Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:

- технологічна карта хлібобулочного виробу «Багет з чаєм Анчан та курагою»;
- реалізація асортименту кулінарної продукції через мережу закладів ресторанного господарства.
- **3. Новизна результатів наукових робіт:** вперше запропонована науково обґрунтована технологія хлібобулочного виробу «Багет з чаєм Анчан та курагою».

**4. Дослідно-промислова перевірка:** заклад «Смачно, як вдома»

з 01.05.2020р. по 29.05.2020р.

**5. Впроваджено:** у проектні роботи закладу ресторанного господарства «Смачно, як вдома» виробництво нового виду хлібобулочних виробів – багету.

**6. Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту хлібобулочних виробів, підвищення їх біологічної та поживної цінності.

#### Від КНТЕУ

Керівник випускного кваліфікаційного проекту

\_\_\_\_\_  
Медведева А.О.  
(підпис) (ПІБ)

Студентка

\_\_\_\_\_  
Кратюк О. М.  
(підпис) (ПІБ)

#### Від підприємства

Зав. виробництвом

\_\_\_\_\_  
Плита А.А.  
(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

\_\_\_\_\_  
Плита Т.А.  
(підпис) (ПІБ)

Додаток Б

Міністерство освіти і науки України  
Київський національний торговельно-економічний університет  
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

## РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

Збірник наукових статей студентів, які здобувають  
освітній ступінь «магістр» за спеціальністю  
«Харчові технології»

Київ 2020

**ЗМІСТ**

**ВСТУП**

**1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**ВАСИЛЬЄВ В.**  
**ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ СІЧЕНИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ З КЛІТКОВИНОЮ РОСЛИННОЮ З**  
**НАСІННЯ ЛЬОНУ.....**

**ГРИГОР'ЄВ О.**  
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО**  
**ПРИЗНАЧЕННЯ.....**

**ІВАНЕНКО І.**  
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНІК ПІНОУТВОРЕННЯ ТА**  
**СФЕРИФІКАЦІЇ.....**

**КАМІНСЬКА М.**  
**ТЕХНОЛОГІЯ ПРЯНИКІВ З ДОДАВАННЯМ БОРОШНА КУНЖУТНОГО ТА ГОРІХУ**  
**МУСКАТНОГО.....**

**КРАТЮК О.**  
**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ**  
**ЧАЮ.....**

**КУЛІШ А.**  
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЧІЗ-КЕЙКІВ З**  
**ДОДАВАННЯМ НАСІННЯ ЛЬОНУ .....**

**КУЧАНСЬКА А.**  
**ТЕХНОЛОГІЯ СІЧЕНИКІВ РИБНИХ З ДОДАВАННЯМ СУХИХ РИБО-РОСЛИННИХ**  
**НАПІВФАБРИКАТІВ.....**

**МАЛОГОЛОВА А.**  
**ТЕХНОЛОГІЯ ШОКОЛАДНОГО БІСКВІТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ПОРОШКУ КЕРОБУ, ЧОРНОГО**  
**ШОКОЛАДУ ТА ПОРОШКУ ЧОРНИЦІ.....**

**МАРЧЕНКО М.**  
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОВАНОЇ ДЕСЕРТНОЇ**  
**ПРОДУКЦІЇ.....**

# ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЧАЮ

КРАТЮК О., 2 курс бм група ФРГТБ КНТЕУ,  
спеціальність «Харчові технології»

*У статті розглянуто можливості використання різних видів чаю у технології хлібобулочних виробів. На основі проведених досліджень розроблено технологію хлібобулочних виробів з використанням чаю у якості ароматизації та допоміжної сировини. Розроблені вироби мають підвищений вміст вітамінів, мінеральних речовин та антиоксидантів.*

*The article discusses the possibilities of using various types of tea in the technology of bakery products. Based on the research, the technology of bakery products using tea as a flavoring and auxiliary raw materials is developed. The developed products have a high content of vitamins, minerals and antioxidants.*

Чай – складна і різноманітна за своїм хімічним складом рослина. Загальна кількість сполук, що входять до його складу, виділених до початку ХХІ століття, становить близько 300, деякі з них ще не ідентифіковані, а біохімічна роль деяких з них визначена лише в загальних рисах. Слід мати на увазі, що хімічний склад свіжозірваного зеленого чайного листа і сухого чаю, отриманого з цього листа, неоднаковий. Сухий чай має більш складний, хімічний склад, який формується в процесі його переробки.

Цікавість до хімічного складу чаю в даний час викликана тим, що багато речовин, що містяться в чаї, проявляють біологічну активність і можуть бути використані для профілактики різних захворювань. У чайному листі виділяють три основні групи фітохімічних речовин: алкалоїди групи пурину, флавоноїди, дубильні речовини [1].

**Мета наукового дослідження** – обґрунтування та розроблення новітніх технологій хлібобулочних виробів з використанням чаю, дослідження якості хлібобулочних виробів.

**Об'єкт дослідження** – технологія хлібобулочних виробів з використанням чаю.

**Предмет дослідження** – плетінка з маком, хлібець з чаєм Анчан.

**Методи дослідження** – органолептичні, фізико-хімічні, математичної обробки даних з використанням комп'ютерних технологій.

Регулярне споживання чаю, який є багатим джерелом антиоксидантів, вітамінів та мінеральних речовин, має неабияку частку користі для здоров'я. За даними досліджень, вживання чаю знижує ризик раку, допомагає схуднути, лікує головні болі та зберігає дихання приємним та свіжим. Оскільки чай має дуже багато корисних переваг, важливо регулярно вводити його у свій раціон, і він не обов'язково повинен бути у рідкому вигляді. Один із способів покращення органолептичних та фізико-хімічних показників хлібобулочних виробів є використання чаю в їх технологіях.

Чай та хлібобулочні вироби – одна із тих шанованих комбінацій, яку неможливо не любити. Чаювання протягом століть було синонімом до широкого асортименту хлібобулочних виробів – від булочок до спеціалізованих хлібів, печива та випічки. Однак ідея включити чай до самої випічки – це новітній тренд, який призводить до численних чудових поєднань смаків. Випічка з чаєм додає неповторного аромату, а також незвичайні нотки до майже будь-якої рецептури [2].

Чай можна використовувати в якості природного барвника, ароматизатора та для підвищення біологічної цінності виробів.

Під час випікання виробів з чаєм важливо думати про чай так само, як і про будь-яку спецію. Як і у багатьох спеціях, деякі види чаю мають свої терміни зберігання. Вони можуть втратити аромат, а також ефірні олії, що містяться в сушених листках. Застосування чаю із закінченим терміном придатності може призвести до відчуття гіркоти у виробах, тому треба бути впевненим, що використовується свіжий чай високої якості, який зберігався правильно.

Найважливішою групою речовин, що містяться в чайному листку і чаї та визначають його особливості як напою, є фенольні сполуки, представлені таніно-катехіновою сумішшю. Вміст цих сполук досягає 25-30% у перерахунку на суху масу чайного листка, причому основну кількість (до 70%) складають катехіни. Катехіни укріплюють стінки кровоносних капілярів, знижуючи їх проникність і збільшуючи еластичність, мають судинорозширювальну дію. Накопичення катехінів відбувається в бруньках і першому листку чайної рослини, особливо в середині літа, тому ця сировина є найбільш цінною для виробництва чорного чаю. При ферментативному окисненні фенольних сполук, в першу чергу катехінів, під дією поліфенолоксидази і пероксидази утворюються речовини, що надають приємного слабков'язучого смаку, терпкості і яскравого кольору чайному напою.

Вітамін Р, що міститься в чайному настої, сприяє кращому засвоєнню вітаміну С і його накопиченню в організмі. Обидва вітаміни виконують функцію антиоксидантів, зв'язуючи вільні радикали в організмі людини. Продукти окиснення фенольних сполук мають набагато меншу Р-вітамінну активність. В цьому відношенні найбільш цінний зелений чай, в якому вміст катехінів вищий, ніж в чорному. Вміст катехінів (мг/г сухої маси) в зеленому чаї складає 110-220, в чорному – 25-80 [3]. Порівняльний хімічний склад чаю представлено у табл.1.

Таблиця 1

**Хімічний склад різних видів чаю (на 100 г)**

| Нутрієнти           | Зелений чай | Чорний чай | Матча | Earl Grey | Анчан | Призначення нутрієнтів                                   |
|---------------------|-------------|------------|-------|-----------|-------|----------------------------------------------------------|
| Білки (мг)          | 3.35        | 20         | 654   | 890       | <2    | Будівельний матеріал для клітин                          |
| Харчові волокна (г) | <0.01       | 4.5        | 2.1   | 0.48      | 0.59  | Необхідні для нормального функціонування травної системи |
| Кальцій (мг)        | 0.05        | 495        | 7.25  | 39.9      | 22.5  | Для міцності кісток та зубів та підтримки метаболізму    |
| Ферум (мг)          | <0.01       | 82         | 2.14  | 0.013     | 0.06  | Для виробництва гемоглобіну                              |
| Калій (мг)          | 0.45        | 2480       | 4.6   | 156       | 0.75  | Для скорочення м'язів та підтримки метаболічних реакцій  |
| Вітамін С (мг)      | 0.1         | 10         | 3.6   | 44.6      | 0.3   | Для підтримки імунної системи та стану шкіри             |

Проаналізувавши дані експериментальних досліджень можна зазначити, що впровадження хлібобулочних виробів з використанням чаю у закладах ресторанного господарства є актуальним і доцільним. Додавання в хлібобулочні вироби чаю дозволяє збагатити їх мінеральний та вітамінний склад корисними нутрієнтами.

Для визначення раціональної кількості використання чайного листа у хлібобулочних виробах, проведено постановочні дослідження з додаванням чаю «Анчан».

У світовій практиці загальноприйнятими можна вважати англійські варіації назви: Asian pigeon wings (азійські крила голуба) або Butterfly pea (горох метелика). Якісний чай, синього кольору складається виключно бутонів кліторії трійчастої, які тільки розкрились, і які мають три пелюстки. Їх збір відбувається на світанку ручним способом.

Далі зібрані бутони пров'ялюють на відкритому повітрі протягом цілого дня, тим самим запускаючи процеси окиснення. Чай «Анчан» повинен складатися тільки з бутонів квітки, без листочків сторонніх рослин, гілочок та ін. домішок. У синьому тайському чаї міститься унікальний комплекс біологічно активних сполук, велика кількість вітамінів і мікроелементів.

Для дослідження як контрольний зразок обрано «Плетінку з маком» зі «Збірника рецептур борошняних кондитерських та булочних виробів» [5]. Розроблено нову рецептуру та технологію на «Хлібець чайний плетений з курагою», додавши чай «Анчан» та замінивши мак на курагу.

Дегустаційною комісією у складі п'яти фахівців проведена органолептична оцінка якості дослідних та контрольних зразків випечених виробів. Середня оцінка якості дослідних зразків виробів з чаєм «Анчан» становить 4,74, а контрольного зразку – 4,32 (табл.2)

Таблиця 2

**Органолептична оцінка якості досліджуваних зразків хлібобулочних виробів**

| Показники           | Вимоги до якості                      |                                                                                 | Коефіцієнт вагомості | Оцінка контролю | Оцінка дослідів |
|---------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------|
|                     | Контроль                              | Дослід                                                                          |                      |                 |                 |
| Зовнішній вигляд    | Продовгувата форма коси               | Продовгувата форма коси                                                         | 0.1                  | 4.5             | 4.5             |
| Колір поверхні      | Від світло-коричневого до коричневого | Від світло-коричневого до коричневого                                           | 0.1                  | 4.4             | 4.4             |
| Колір всередині     | Білий, світло-жовтий                  | Блакитно-сірий з вкрапленням помаранчевого                                      | 0.2                  | 4.0             | 5.0             |
| Смак і запах        | Солодкий, притаманний виробу          | Солодкий, притаманний виробу та присмак чаю, без сторонніх присмаків та запахів | 0.3                  | 4.3             | 4.8             |
| Структура та розріз | М'яка та притаманна виробу з маком    | Пориста, властива виробам з дріжджового тіста, із шматочками кураги             | 0.3                  | 4.6             | 4.6             |
| Середня оцінка      |                                       |                                                                                 |                      | 4.36            | 4.66            |

За даними органолептичного дослідження показники якості дослідних зразків виробів з додаванням чаю та кураги перевершують контрольні зразки виробів.

Найкраще додавати чайний компонент у рідкому стані, попередньо заваривши та процідивши, для рівномірного замішування тіста. Після проведення досліджень визначено, що оптимальна кількість чайного листа – 10% відносно рецептурної маси рідини.

Нами розроблено технологію «Хлібця чайного плетеного з курагою». Технологія його приготування полягає у наступному: молоко підігрівують до температури 40°C разом з чаєм «Анчан», доводять до кипіння та настоюють 10 хв. Проціджують та дають охолонути до температури 40°C. Додають пресовані дріжджі та цукор білий. Залишають опару на 10-15 хв. У діжу міксера додають просіяне борошно пшеничне, цукор білий, сіль та яйця курячі. Замішують масу на низькій швидкості, додають масло вершкове кімнатної температури маленькими шматочками. Коли тісто буде однорідним, додають нарізану на маленькі шматочки курагу та вимішують ще 2-3 хв. Ємність змазують маслом вершковим та викладають в неї дріжджове тісто, накривають харчовою плівкою, залишають в теплому місці на 1-1,5 год.

Далі розділяють тісто на 3 частини та формують у вигляді подовжених ковбасок. Формують косу з трьох ковбасок, залишають на 45 хв., для того, щоб тісто підійшло. Потім поверхню виробів змащують жовтками яєць. Випікають у попередньо розігрітій духовій шафі за температури 180°C, термін випікання – 20-25 хв.

Проаналізувавши дані експериментальних досліджень можна зазначити, що впровадження хлібобулочних виробів з чаєм «Анчан» у закладах ресторанного господарства є актуальним і доцільним. Додавання у хлібобулочні вироби чаю «Анчан» дозволяє покращити споживні властивості готових виробів, збагатити їх мінеральний та вітамінний склад, розширити їх асортимент та перевести харчування населення на новий рівень.

#### **Список використаних джерел**

1. Jain A., Manghani C., Kohli S., Nigam D., Rani V. Tea and human health: The dark shadows // Toxicology Letters. – 2013. – № 220 (1). – P. 82–87.
2. Сайт Plum Deluxe. Things you need to know about baking with tea. URL: <https://www.plumdeluxe.com/baking-with-tea>
3. New Tea. URL: Корисні властивості чаю <https://newtea.ua/uk/blog/korysni-vlastyvosti-zelenogo-chayu>

Робота виконана під науковим керівництвом канд. техн. наук, доцента МЕДВЕДСОЇ А.О

Розрахункове меню (виробнича програма) кафе-пекарні на 60 місць

| Назва страви                                  | Вихід страви , г | Кількість порцій, шт |
|-----------------------------------------------|------------------|----------------------|
| <b>Фірмові страви</b>                         |                  |                      |
| Хліб білий класичний                          | 40               | 85                   |
| Хліб цільнозерновий                           | 50               | 85                   |
| Багет з чаєм Анчан та курагою                 | 50               | 85                   |
| Вершкове масло з бурбоном та родзинками       | 15               | 85                   |
| Вершкове масло з копченою паприкою та беконом | 15               | 85                   |
| Вершкове масло з шпинатом та лимоном          | 15               | 85                   |
| Сет з бутербродів з вершковим маслом          | 140/45           | 55                   |
| <b>Сендвічі</b>                               |                  |                      |
| Сендвіч з яйцем та беконом                    | 200              | 55                   |
| Сендвіч з лососем та огірком                  | 200              | 45                   |
| Сендвіч з шинкою та сиром                     | 200              | 100                  |
| Сендвіч з яловичиною барбекю                  | 200              | 55                   |
| Сендвіч з авокадо та та тофу                  | 200              | 37                   |
| <b>Гарячі напої</b>                           |                  |                      |
| <b>Чай</b>                                    |                  |                      |
| Чай чорний                                    | 250              | 37                   |
| Чай чорний з бергамотом                       | 250              | 45                   |
| Чай зелений                                   | 250              | 45                   |
| Чай зелений «Жасмін»                          | 250              | 37                   |
| Чай трав'яний «Альпійські трави»              | 250              | 40                   |
| Чай фруктовий «Нахабний фрукт»                | 250              | 25                   |
| Чай з м'ятою та медом                         | 400              | 30                   |
| Журавлиний чай                                | 400              | 30                   |
| Імбирний чай                                  | 400              | 25                   |
| Чай матча                                     | 300              | 20                   |
| <b>Кава</b>                                   |                  |                      |
| Еспресо                                       | 50               | 18                   |
| Еспресо з молоком                             | 70               | 30                   |
| Американо                                     | 100              | 30                   |
| Американо з молоком                           | 150              | 35                   |
| Капучіно                                      | 300              | 40                   |
| Лате                                          | 400              | 45                   |
| Матча лате                                    | 400              | 7                    |

| <b>Холодні напої</b>                                                                             |     |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| Моршинська слабогазована/негазована                                                              | 500 | 10 |
| Кока-Кола                                                                                        | 500 | 8  |
| Фанта                                                                                            | 500 | 8  |
| Спрайт                                                                                           | 500 | 8  |
| Соки Sandora в асортименті (апельсиновий, яблучний, томатний, мультіфрукт, персиковий, вишневий) | 200 | 25 |
| <b>Соки Фреш</b>                                                                                 |     |    |
| Морква                                                                                           | 250 | 5  |
| Яблуко                                                                                           | 250 | 5  |
| Апельсиновий                                                                                     | 250 | 8  |
| Грейпфрутовий                                                                                    | 250 | 4  |
| <b>Коктейлі безалкогольні</b>                                                                    |     |    |
| Лимонад класичний з м`ятою                                                                       | 400 | 20 |
| Лимонад імбирний                                                                                 | 400 | 15 |
| Мохіто б/а                                                                                       | 400 | 20 |
| Мохіто Полуничний б/а                                                                            | 400 | 10 |
| <b>Борошняні кондитерські вироби</b>                                                             |     |    |
| Наполеон                                                                                         | 150 | 20 |
| Медовик                                                                                          | 110 | 20 |
| Баннофі пай                                                                                      | 120 | 15 |
| Трайфл                                                                                           | 150 | 12 |
| Круассан з шоколадом                                                                             | 75  | 25 |
| Круассан з фісташкою                                                                             | 75  | 17 |
| Мигдалевий круассан                                                                              | 75  | 17 |
| Трояндовий круассан з рожевою Матчею                                                             | 75  | 15 |
| Тістечко "Шу" з заварним крем з чаєм з бергамотом                                                | 90  | 22 |
| Печиво з шоколадом з сіллю                                                                       | 50  | 15 |
| Кунжутне печиво                                                                                  | 50  | 15 |
| <b>Хліб та булочні вироби</b>                                                                    |     |    |
| Ромова баба                                                                                      | 30  | 20 |
| Плетінка з льном та сушеною вишнею                                                               | 100 | 15 |
| Брецель                                                                                          | 100 | 18 |
| Здоба з вишнею                                                                                   | 130 | 22 |
| Булочка з корицею                                                                                | 150 | 20 |

## Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах за товарними групами

| Назва сировини, продукту, напівфабрикату       | Добова потреба, кг | Оптимальний обсяг запасу, кг | Термін зберігання, днів |
|------------------------------------------------|--------------------|------------------------------|-------------------------|
| <b>М'ясо, птиця, субпродукти</b>               |                    |                              |                         |
| Яловичина                                      | 4,95               | 14,85                        | 1 раз на 3 дні          |
| <b>Риба та морські продукти</b>                |                    |                              |                         |
| Лосось свіжий                                  | 3,6                | 10,8                         | 1 раз на 3 дні          |
| <b>М'ясна та рибна гастрономія</b>             |                    |                              |                         |
| Яйця курячі                                    | 5,5                | 11                           | 1 раз на 2 дні          |
| Шинка                                          | 10                 | 20                           | 1 раз на 2 дні          |
| Бекон                                          | 3                  | 6                            | 1 раз на 2 дні          |
| <b>Молоко, кисломолочні та жирові продукти</b> |                    |                              |                         |
| Вершки 22%                                     | 2                  | 6                            | 1 раз на 3 дні          |
| Майонез                                        | 3                  | 9                            | 1 раз на 3 дні          |
| Сир філадельфія                                | 3                  | 9                            | 1 раз на 3 дні          |
| Молоко 2,6%                                    | 20                 | 60                           | 1 раз на 3 дні          |
| Вершки 35%                                     | 15                 | 45                           | 1 раз на 3 дні          |
| Сметана 25%                                    | 2                  | 6                            | 1 раз на 3 дні          |
| Сир чеддер                                     | 4                  | 12                           | 1 раз на 3 дні          |
| Моцарелла                                      | 1                  | 3                            | 1 раз на 3 дні          |
| <b>Овочі</b>                                   |                    |                              |                         |
| Помідор                                        | 2,475              | 7,425                        | 1 раз на 3 дні          |
| Цибуля ріпчаста                                | 1,8                | 5,4                          | 1 раз на 3 дні          |
| Часник                                         | 0,35               | 1,05                         | 1 раз на 3 дні          |
| Салат Айсберг                                  | 5,46               | 16,38                        | 1 раз на 3 дні          |
| Авокадо                                        | 1,85               | 5,55                         | 1 раз на 3 дні          |
| Шпинат                                         | 0,425              | 1,275                        | 1 раз на 3 дні          |
| Імбир                                          | 1,25               | 3,75                         | 1 раз на 3 дні          |
| М'ята                                          | 1,95               | 5,85                         | 1 раз на 3 дні          |
| Огірок                                         | 2,7                | 8,1                          | 1 раз на 3 дні          |
| <b>Фрукти</b>                                  |                    |                              |                         |
| Лимон                                          | 3,725              | 11,175                       | 1 раз на 3 дні          |
| Вишня (заморожена)                             | 1,85               | 12,95                        | 1 раз на 7 дні          |
| Яблука                                         | 1,5                | 4,5                          | 1 раз на 3 дні          |
| Грейпфрут                                      | 1,4                | 4,2                          | 1 раз на 3 дні          |
| Апельсин                                       | 2,56               | 7,68                         | 1 раз на 3 дні          |
| Полуниця (заморожена)                          | 0,4                | 2,8                          | 1 раз на 7 дні          |
| Лайм                                           | 0,45               | 1,35                         | 1 раз на 3 дні          |

|                                  |       |       |                 |
|----------------------------------|-------|-------|-----------------|
| Журавлина                        | 1,45  | 4,35  | 1 раз на 3 дні  |
| <b>Бакалійні товари</b>          |       |       |                 |
| Яблучний оцет                    | 0,1   | 1     | 1 раз на 10 дні |
| Мед                              | 0,975 | 6,875 | 1 раз на 7 дні  |
| Копчена паприка                  | 0,175 | 1,225 | 1 раз на 7 дні  |
| Соус Барбекю                     | 2,475 | 7,425 | 1 раз на 3 дні  |
| Родзинки                         | 0,555 | 3,885 | 1 раз на 7 дні  |
| Курага                           | 0,275 | 1,925 | 1 раз на 7 дні  |
| Сушена вишня                     | 0,525 | 3,675 | 1 раз на 7 дні  |
| Гірчиця медова                   | 1     | 3     | 1 раз на 3 дні  |
| Соняшникова олія                 | 1,55  | 10,85 | 1 раз на 7 дні  |
| Білий шоколад                    | 0,2   | 1,4   | 1 раз на 7 дні  |
| Чорний шоколад                   | 0,625 | 4,375 | 1 раз на 7 дні  |
| Борошно                          | 30,98 | 92,94 | 1 раз на 3 дні  |
| Крохмаль                         | 0,1   | 1     | 1 раз на 10 дні |
| Дріжджі сухі                     | 0,1   | 0,7   | 1 раз на 7 дні  |
| Дріжджі пресовані                | 0,350 | 1,05  | 1 раз на 3 дні  |
| Мигдаль                          | 0,425 | 2,975 | 1 раз на 7 дні  |
| Фісташка                         | 0,425 | 2,975 | 1 раз на 7 дні  |
| Чорний перець                    | 0,075 | 0,525 | 1 раз на 7 дні  |
| Сіль                             | 0,565 | 3,955 | 1 раз на 7 дні  |
| Сіль морська крупна              | 0,1   | 1     | 1 раз на 10 дні |
| Часник сушений                   | 0,08  | 0,8   | 1 раз на 10 дні |
| Кунжут білий                     | 0,125 | 0,875 | 1 раз на 7 дні  |
| Льон                             | 0,225 | 1,575 | 1 раз на 7 дні  |
| Кава                             | 3,075 | 9,225 | 1 раз на 3 дні  |
| Ванільний екстракт               | 0,075 | 0,525 | 1 раз на 7 дні  |
| Сода                             | 0,045 | 0,45  | 1 раз на 10 дні |
| Цукор                            | 3,95  | 11,85 | 1 раз на 3 дні  |
| Чай чорний                       | 0,093 | 0,651 | 1 раз на 7 дні  |
| Чай чорни з бергамотом           | 0,112 | 0,784 | 1 раз на 7 дні  |
| Чай зелений                      | 0,112 | 0,784 | 1 раз на 7 дні  |
| Чай зелений "Жасмін"             | 0,093 | 0,651 | 1 раз на 7 дні  |
| Чай трав'яний "Альпійські трави" | 0,1   | 0,7   | 1 раз на 7 дні  |
| Чай фруктовий "Нахабний фрукт"   | 0,063 | 0,438 | 1 раз на 7 дні  |
| Тростинний цукор                 | 0,3   | 2,1   | 1 раз на 7 дні  |
| Трояндовий джем                  | 0,375 | 1,125 | 1 раз на 3 дні  |
| Матча зелена                     | 1,35  | 4,05  | 1 раз на 3 дні  |
| Матча рожева                     | 0,075 | 0,525 | 1 раз на 7 дні  |
| Чай Анчан                        | 0,085 | 0,595 | 1 раз на 7 дні  |

| Напої алкогольні     |       |       |                 |
|----------------------|-------|-------|-----------------|
| Віскі "Jack Daniels" | 0,1   | 1     | 1 раз на 10 дні |
| Ром                  | 0,075 | 0,725 | 1 раз на 10 дні |
| Напої безалкогольні  |       |       |                 |
| Моршинська н/г 0,5   | 5     | 20    | 1 раз на 4 дні  |
| Моршинська с/г 0,5   | 5     | 20    | 1 раз на 4 дні  |
| Кока-Кола, 0,5       | 8     | 32    | 1 раз на 4 дні  |
| Фанта Апельсин, 0,5  | 8     | 32    | 1 раз на 4 дні  |
| Спрайт, 0,5          | 8     | 32    | 1 раз на 4 дні  |
| Сік апельсин, 1 л    | 5     | 20    | 1 раз на 4 дні  |
| Сік яблуко, 1 л      | 5     | 20    | 1 раз на 4 дні  |
| Сік томат, 1 л       | 3     | 12    | 1 раз на 4 дні  |
| Сік мультіфрукт, 1 л | 4     | 16    | 1 раз на 4 дні  |
| Сік персик, 1 л      | 4     | 16    | 1 раз на 4 дні  |
| Сік вишня, 1 л       | 4     | 16    | 1 раз на 4 дні  |

## Графік погодинної реалізації страв кафе-пекарні

|                                               | Години роботи |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         | Кіл-сть страв за день |
|-----------------------------------------------|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------------------|
|                                               | 08            | 09      | 10      | 11      | 12      | 13      | 14      | 15      | 16      | 17      | 18      | 19      |                       |
|                                               | -<br>09       | -<br>10 | -<br>11 | -<br>12 | -<br>13 | -<br>14 | -<br>15 | -<br>16 | -<br>17 | -<br>18 | -<br>19 | -<br>20 |                       |
| <b>Кількість споживачів</b>                   | 24            | 36      | 27      | 29      | 36      | 30      | 27      | 24      | 12      | 44      | 48      | 29      |                       |
| <b>Коефіцієнт перерахунку</b>                 | 0,06          | 0,1     | 0,07    | 0,08    | 0,1     | 0,08    | 0,07    | 0,06    | 0,03    | 0,12    | 0,13    | 0,08    |                       |
| <b>Фірмові страви</b>                         |               |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |                       |
| Хліб білий класичний                          | 5             | 9       | 2       | 6       | 9       | 7       | 7       | 5       | 3       | 11      | 12      | 6       | 85                    |
| Хліб цільнозерновий                           | 5             | 9       | 2       | 6       | 9       | 7       | 7       | 5       | 3       | 11      | 12      | 6       | 85                    |
| Багет з чаєм Анчан та курагою                 | 5             | 9       | 2       | 6       | 9       | 7       | 7       | 5       | 3       | 11      | 12      | 6       | 85                    |
| Вершкове масло з бурбоном та родзинками       | 5             | 9       | 2       | 6       | 9       | 7       | 7       | 5       | 3       | 11      | 12      | 6       | 85                    |
| Вершкове масло з копченою паприкою та беконом | 5             | 9       | 2       | 6       | 9       | 7       | 7       | 5       | 3       | 11      | 12      | 6       | 85                    |
| Вершкове масло з шпинатом та лимоном          | 5             | 9       | 2       | 6       | 9       | 7       | 7       | 5       | 3       | 11      | 12      | 6       | 85                    |
| Сет з бутербродів з вершковим маслом          | 3             | 6       | 4       | 4       | 6       | 4       | 4       | 3       | 2       | 7       | 7       | 4       | 55                    |
| <b>Сендвічі</b>                               |               |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |                       |
| Сендвіч з яйцем та беконом                    | 3             | 6       | 4       | 4       | 6       | 4       | 4       | 3       | 2       | 7       | 7       | 4       | 55                    |
| Сендвіч з лососем та огірком                  | 3             | 5       | 3       | 4       | 5       | 4       | 3       | 3       | 1       | 5       | 6       | 4       | 45                    |

|                                  |   |    |   |   |    |   |   |   |   |    |    |   |     |
|----------------------------------|---|----|---|---|----|---|---|---|---|----|----|---|-----|
| Сендвіч з шинкою та сиром        | 6 | 10 | 7 | 8 | 10 | 8 | 7 | 6 | 3 | 12 | 13 | 8 | 100 |
| Сендвіч з яловичиною барбекю     | 3 | 6  | 4 | 4 | 6  | 4 | 4 | 3 | 2 | 7  | 7  | 4 | 55  |
| Сендвіч з авокадо та та тофу     | 2 | 4  | 3 | 3 | 4  | 3 | 3 | 2 | 1 | 4  | 5  | 3 | 37  |
| Сендвіч з яйцем та беконом       | 3 | 6  | 4 | 4 | 6  | 4 | 4 | 3 | 2 | 7  | 7  | 4 | 55  |
| Сендвіч з лососем та огірком     | 3 | 5  | 3 | 4 | 5  | 4 | 3 | 3 | 1 | 5  | 6  | 4 | 45  |
| Чай                              |   |    |   |   |    |   |   |   |   |    |    |   |     |
| Чай чорний                       | 2 | 4  | 3 | 3 | 4  | 3 | 3 | 2 | 1 | 4  | 5  | 3 | 37  |
| Чай чорний з бергамотом          | 3 | 5  | 3 | 4 | 5  | 4 | 3 | 3 | 1 | 5  | 6  | 4 | 45  |
| Чай зелений                      | 3 | 5  | 3 | 4 | 5  | 4 | 3 | 3 | 1 | 5  | 6  | 4 | 45  |
| Чай зелений «Жасмін»             | 2 | 4  | 3 | 3 | 4  | 3 | 3 | 2 | 1 | 4  | 5  | 3 | 37  |
| Чай трав'яний «Альпійські трави» | 2 | 4  | 3 | 3 | 4  | 3 | 3 | 2 | 1 | 5  | 5  | 3 | 40  |
| Чай фруктовий «Нахабний фрукт»   | 1 | 3  | 2 | 2 | 3  | 2 | 2 | 1 | 1 | 3  | 3  | 2 | 25  |
| Чай з м'ятою та медом            | 2 | 3  | 2 | 2 | 3  | 2 | 2 | 2 | 0 | 4  | 4  | 2 | 30  |
| Журавлиний чай                   | 2 | 3  | 2 | 2 | 3  | 2 | 2 | 2 | 0 | 4  | 4  | 2 | 30  |
| Імбирний чай                     | 1 | 3  | 2 | 2 | 3  | 2 | 2 | 1 | 1 | 3  | 3  | 2 | 25  |
| Чай матча                        | 1 | 2  | 1 | 2 | 2  | 2 | 1 | 1 | 0 | 2  | 3  | 2 | 20  |

| Кава                                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Еспресо                             | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 18 |
| Еспресо з молоком                   | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 0 | 4 | 4 | 2 | 30 |
| Американо                           | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 0 | 4 | 4 | 2 | 30 |
| Американо з молоком                 | 2 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 | 1 | 4 | 4 | 3 | 35 |
| Капучіно                            | 2 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 | 1 | 5 | 5 | 3 | 40 |
| Лате                                | 3 | 5 | 3 | 4 | 5 | 4 | 3 | 3 | 1 | 5 | 6 | 4 | 45 |
| Матча Лате                          | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 7  |
| Холодні напої                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Моршинська слабогазована/негазована | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| Кока-Кола                           | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 8  |
| Фанта                               | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 8  |
| Спрайт                              | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 8  |
| Соки Sandora в асортименті          | 1 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 | 25 |
| Соки Фреш                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Морква                              | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 5  |
| Яблуко                              | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 5  |
| Апельсиновий                        | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 8  |
| Грейпфрутовий                       | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 4  |
| Коктейлі безалкогольні              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Лимонад класичний з м'ятою          | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 2 | 3 | 2 | 20 |

|                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Лимонад<br>імбирний | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 15 |
|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

|                                                        |   |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |
|--------------------------------------------------------|---|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|----|
| Мохіто б/а                                             | 1 | 2  | 1  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1 | 0 | 2 | 3 | 2 | 20 |
| Мохіто<br>Полуничний<br>б/а                            | 0 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| <b>Борошняні кондитерські вироби</b>                   |   |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |
| Наполеон                                               | 1 | 2  | 1  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1 | 0 | 2 | 3 | 2 | 20 |
| Медовик                                                | 1 | 2  | 1  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1 | 0 | 2 | 3 | 2 | 20 |
| Баннофі пай                                            | 1 | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 15 |
| Трайфл                                                 | 0 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 12 |
| Круассан з<br>шокол.                                   | 1 | 3  | 2  | 2  | 3  | 2  | 2  | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 | 25 |
| Круассан з<br>фісташк.                                 | 1 | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 17 |
| Мигдал.круассан                                        | 1 | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 17 |
| Трояндовий<br>круассан з<br>рожевою<br>Матчею          | 1 | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 15 |
| Тістечко "Шу" з<br>заварним крем з<br>чаєм з бергамот. | 1 | 2  | 1  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1 | 0 | 3 | 3 | 2 | 22 |
| Печиво з<br>шоколадом<br>з сіллю                       | 1 | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 15 |
| Кунжутне<br>печиво                                     | 1 | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 15 |
| <b>Хліб та булочні вироби</b>                          |   |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |    |
| Ромова баба                                            | 1 | 2  | 1  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1 | 1 | 2 | 3 | 2 | 20 |
| Плетінка з льном<br>та курагою                         | 1 | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 15 |
| Брецель                                                | 1 | 2  | 1  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1 | 0 | 2 | 3 | 2 | 18 |
| Здоба з вишнею                                         | 8 | 11 | 15 | 19 | 12 | 12 | 10 | 6 | 9 | 8 | 5 | 3 | 22 |
| Ромова баба                                            | 1 | 2  | 1  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1 | 0 | 2 | 3 | 2 | 20 |

|                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Булочка з<br>корицею | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 2 | 3 | 2 | 20 |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|



## Устаткування виробничих приміщень закладу

| Назва устаткування                                  | Марка, модель        | Кіл-ть одиниць | Габаритні розміри |        |        | Площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------------------|--------|--------|-----------------------|
|                                                     |                      |                | Довжина           | Ширина | Висота |                       |
| Завантажувальна                                     |                      |                |                   |        |        |                       |
| Візок вантажний                                     | Yi-Lift TH300        | 1              | 800               | 500    | 870    | 0,4                   |
| Ваги товарні                                        | TB-M-P3 600 kg       | 1              | 800               | 600    | 850    | 0,48                  |
| Стелаж виробничий                                   | CNRY1500/600 П АТЕСИ | 1              | 1500              | 600    | 1840   | 0,9                   |
| Разом площа устаткування                            |                      |                |                   |        |        | 1,78                  |
| Площа завантажувальної:                             |                      |                |                   |        |        | 12,0                  |
| Комора бакалійних продуктів                         |                      |                |                   |        |        |                       |
| Стелаж виробничий                                   | CNRY1500/600 П АТЕСИ | 1              | 2000              | 500    | 1800   | 1                     |
| Разом площа устаткування                            |                      |                |                   |        |        | 1,72                  |
| Площа складу бакалійних продуктів:                  |                      |                |                   |        |        | 8                     |
| Комора добового запасу сировини                     |                      |                |                   |        |        |                       |
| Стелаж виробничий                                   | CNRY1500/600 П АТЕСИ | 1              | 1400              | 500    | 1800   | 0,7                   |
| Разом площа устаткування                            |                      |                |                   |        |        | 2,4                   |
| Площа складу добового запасу сировини:              |                      |                |                   |        |        | 12                    |
| Приміщення для обробки яєць                         |                      |                |                   |        |        |                       |
| Стіл виробничий                                     | АК профі-430         | 2              | 1200              | 600    | 850    | 0,72                  |
| Ванна мийна двосекційна                             | AISI 201 BC-2        | 1              | 1200              | 600    | 850    | 0,72                  |
| Разом площа устаткування                            |                      |                |                   |        |        | 2,16                  |
| Площа приміщення для обробки яєць:                  |                      |                |                   |        |        | 6,0                   |
| Мийна внутрішньо цехової тари та крупного інвентарю |                      |                |                   |        |        |                       |
| Стіл виробничий                                     | АК профі-430         | 1              | 1200              | 600    | 850    | 0,72                  |
| Стелаж виробничий                                   | CNRY1500/600 П АТЕСИ | 1              | 1400              | 500    | 1800   | 0,7                   |
| Ванна мийна двосекційна                             | BCMC-Б-1Л            | 1              | 1200              | 600    | 850    | 0,72                  |
| Бачок для відходів                                  | Gastrorag-CR 120E    | 1              | 500               | 600    | 465    | 0,3                   |
| Разом площа устаткування                            |                      |                |                   |        |        | 2,44                  |
| Площа мийної цехової тари та крупного інвентарю:    |                      |                |                   |        |        | 10,0                  |
| Охолоджувальна камера рибної та м'ясної сировини    |                      |                |                   |        |        |                       |
| Збірно-розбірна камера                              | KXC-6                | 1              | 2000              | 3000   | 2700   | 6,0                   |
| Разом площа устаткування                            |                      |                |                   |        |        | 6,0                   |
| Площа камери рибної та м'ясної сировини:            |                      |                |                   |        |        | 6,0                   |

| Охолоджувальні камера для зберігання молочно-жирової продукції та гастрономії |                      |   |      |      |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|------|------|------|------|
| Збірно-розбірна камера                                                        | KXC-6                | 1 | 2000 | 3000 | 2700 | 6,0  |
| Разом площа устаткування                                                      |                      |   |      |      |      | 6,0  |
| Площа камери молочно-жирової сировини:                                        |                      |   |      |      |      | 6,0  |
| Охолоджувальна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв  |                      |   |      |      |      |      |
| Збірно-розбірна камера                                                        | KXC-6                | 1 | 2000 | 3000 | 2700 | 6,0  |
| Разом площа устаткування                                                      |                      |   |      |      |      | 6,0  |
| Площа камери овочево-фруктової сировини та напоїв:                            |                      |   |      |      |      | 6,0  |
| Мийна столового посуду                                                        |                      |   |      |      |      |      |
| Стіл для прийому брудного посуду                                              | AK профі-430         | 1 | 1200 | 600  | 850  | 0,72 |
| Посудомийна машина                                                            | OBM 1080 PLUS        | 1 | 700  | 700  | 1420 | 0,49 |
| Стіл виробничий                                                               | AK профі-430         | 2 | 1200 | 600  | 850  | 0,72 |
| Стіл роздатковий                                                              | СП-2 Кий-В           | 1 | 1200 | 500  | 850  | 0,6  |
| Мийна ванна двосекційна                                                       | BCMC-Б-1Л            | 2 | 1200 | 600  | 850  | 0,72 |
| Рукомийник                                                                    | AP-15Б Кий-В         | 1 | 500  | 400  | 850  | 0,2  |
| Шафа для посуду                                                               | Orest 120            | 2 | 1200 | 500  | 1800 | 0,6  |
| Бачок для відходів                                                            | Gastrorag-CR 120E    | 1 | 500  | 600  | 465  | 0,3  |
| Утилізатор відходів                                                           | FRANKE TURBO TE-50   | 1 | 500  | 500  | 300  | 0,25 |
| Разом площа устаткування                                                      |                      |   |      |      |      | 5,92 |
| Площа столового посуду:                                                       |                      |   |      |      |      | 20,0 |
| Мийна кухонного посуду                                                        |                      |   |      |      |      |      |
| Мийна ванна двосекційна                                                       | BCMC-Б-1Л            | 1 | 1200 | 600  | 850  | 0,72 |
| Бачок для відходів                                                            | Gastrorag-CR 120E    | 1 | 500  | 600  | 465  | 0,3  |
| Утилізатор відходів                                                           | FRANKE TURBO TE-50   | 1 | 500  | 500  | 300  | 0,25 |
| Стіл виробничий                                                               | AK профі-430         | 1 | 1200 | 600  | 850  | 0,72 |
| Стелаж виробничий                                                             | CNRY1500/60 ОП АТЕСИ | 1 | 1400 | 500  | 1800 | 0,7  |

|            |              |   |     |     |     |     |
|------------|--------------|---|-----|-----|-----|-----|
| Рукомийник | AP-15Б Кий-В | 1 | 500 | 400 | 850 | 0,2 |
|------------|--------------|---|-----|-----|-----|-----|

|                                       |                      |   |      |     |      |      |
|---------------------------------------|----------------------|---|------|-----|------|------|
| <b>Разом площа устаткування</b>       |                      |   |      |     |      | 2,89 |
| <b>Площа мийної кухонного посуду:</b> |                      |   |      |     |      | 8,0  |
| <b>Доготівельний цех</b>              |                      |   |      |     |      |      |
| Шафа холодильна                       | Apach F 700 TN       | 2 | 900  | 700 | 2035 | 0,63 |
| Стіл виробничий                       | AK профі-430         | 2 | 1200 | 600 | 850  | 0,72 |
| Стіл холодильний                      | КИЙ-В СХ-ЛБ-1200x600 | 1 | 1200 | 600 | 850  | 0,72 |
| Стіл виробничий з мийною ванною       | Abat CMO-6-3 PH      | 2 | 1200 | 600 | 850  | 0,72 |
| Стелаж виробничий                     | CNRY1500/600П АТЕСИ  | 1 | 1400 | 500 | 1800 | 0,7  |
| Ваги настільні                        | BTHE-15H             | 2 | 300  | 200 | 115  | 0,06 |
| Кухонний процесор                     | LORS OG-01           | 1 | 300  | 300 | 250  | 0,09 |
| Бачок для відходів                    | Gastrorag-CR 120E    | 1 | 500  | 600 | 465  | 0,3  |
| Рукомийник                            | AP-15Б Кий-В         | 1 | 500  | 400 | 850  | 0,2  |
| Вакуумна пакувальна машина            | VMKH-400Z GGM        | 1 | 670  | 620 | 700  | 0,42 |
| <b>Разом площа устаткування</b>       |                      |   |      |     |      | 5,99 |
| <b>Площа доготівельного цеху</b>      |                      |   |      |     |      | 24,0 |
| <b>Холодний цех</b>                   |                      |   |      |     |      |      |
| Стелаж виробничий                     | CNRY1500/600П АТЕСИ  | 1 | 1400 | 500 | 1800 | 0,7  |
| Стіл холодильний                      | КИЙ-В СХ-ЛБ-1200x600 | 3 | 1200 | 600 | 850  | 0,72 |
| Стіл виробничий з мийною ванною       | Abat CMO-6-3 PH      | 1 | 1200 | 600 | 850  | 0,72 |
| Стіл виробничий                       | AK профі-430         | 3 | 1200 | 600 | 850  | 0,72 |
| Ваги настільні                        | BTHE-15H             | 3 | 300  | 200 | 115  | 0,06 |
| Шафа морозильна                       | Modern-Expo NRIAEB   | 1 | 900  | 700 | 2035 | 0,63 |
| Шафа холодильна                       | Apach F 700 TN       | 2 | 900  | 700 | 2035 | 0,63 |

|                                 |                     |   |      |     |      |      |
|---------------------------------|---------------------|---|------|-----|------|------|
| Бачок для відходів              | Gastrorag-CR 120E   | 1 | 500  | 600 | 465  | 0,3  |
| Слайсер                         | Airhot SL 220       | 1 | 520  | 440 | 380  | 0,23 |
| Маслобійка                      | Barbaros FTH-026    | 1 | 420  | 420 | 550  | 0,18 |
| Блендер                         | Hurakan HKN-BLW2    | 1 | 190  | 240 | 387  | 0,05 |
| Стіл роздатковий                | СП-2 Кий-В          | 1 | 1200 | 500 | 850  | 0,6  |
| Вакуумна пакувальна машина      | VMKH-400Z GGM       | 1 | 670  | 620 | 700  | 0,42 |
| Рукомийник                      | AP-15Б Кий-В        | 2 | 500  | 400 | 850  | 0,2  |
| <b>Разом площа устаткування</b> |                     |   |      |     |      | 9,79 |
| <b>Площа холодного цеху:</b>    |                     |   |      |     |      | 30,0 |
| <b>Гарячий цех</b>              |                     |   |      |     |      |      |
| Стіл виробничий                 | АК профі-430        | 1 | 1200 | 600 | 850  | 0,72 |
| Стіл роздатковий                | СП-2 Кий-В          | 1 | 1200 | 500 | 850  | 0,6  |
| Пароконвектомат                 | Rational SCC 61G    | 1 | 847  | 771 | 782  | 0,68 |
| Шафа холодильна                 | Apach F 700 TN      | 1 | 900  | 700 | 2035 | 0,63 |
| Плита індукційна, 8 конфорки    | Піб-8               | 1 | 1000 | 600 | 10   | 0,6  |
| Стелаж виробничий               | CNRY1500/600П АТЕСИ | 1 | 1400 | 500 | 1800 | 0,7  |
| Витяжний зонт                   | Abat 3ВЭ-900-4-0    | 1 | 900  | 500 | 400  | 0,45 |
| Ваги настільні                  | BTHE-15H            | 1 | 300  | 200 | 115  | 0,06 |
| Бачок для відходів              | Gastrorag-CR 120E   | 1 | 500  | 600 | 465  | 0,3  |
| Рукомийник                      | AP-15Б Кий-В        | 2 | 500  | 400 | 850  | 0,2  |
| <b>Разом площа устаткування</b> |                     |   |      |     |      | 4,94 |
| <b>Площа гарячого цеху:</b>     |                     |   |      |     |      | 12,0 |
| <b>Цех пекарні</b>              |                     |   |      |     |      |      |
| Шафа холодильна                 | Apach F 700 TN      | 2 | 900  | 700 | 2035 | 0,63 |
| Стелаж виробничий               | CNRY1500/600П АТЕСИ | 2 | 1400 | 500 | 1800 | 0,7  |
| Поличка настінна                | Tehma 1200x300x350  | 3 | 1200 | 300 | 350  | 0,36 |
| Стіл виробничий з мийною ванною | Abat CMO-6-3 PH     | 1 | 1200 | 600 | 850  | 0,72 |

|                                       |                          |   |      |     |      |             |
|---------------------------------------|--------------------------|---|------|-----|------|-------------|
| Конвекційна піч                       | UNOX XB693               | 1 | 920  | 840 | 930  | 0,77        |
| Подова піч<br>трьохсекційна           | FROSTY NES-36            | 2 | 1220 | 840 | 1700 | 1,01        |
| Розстійна шафа                        | ЕФЕС-6-П<br>Еталон       | 3 | 810  | 580 | 875  | 0,47        |
| Планетарний<br>міксер                 | EWT INOX<br>PM-LT7B      | 1 | 350  | 420 | 606  | 0,15        |
| Ваги настільні                        | BTHE-15H                 | 3 | 300  | 200 | 115  | 0,06        |
| Тістоміс                              | SM20T2V<br>GoodFood      | 2 | 730  | 390 | 900  | 0,29        |
| Бачок для<br>відходів                 | Gastrorag-CR<br>120E     | 1 | 500  | 600 | 465  | 0,3         |
| <b>Разом площа устаткування</b>       |                          |   |      |     |      | <b>9,87</b> |
| <b>Площа цеху пекарні склала</b>      |                          |   |      |     |      | <b>40,0</b> |
| <b>Десертний цех</b>                  |                          |   |      |     |      |             |
| Шафа<br>морозильна                    | Modern-Expo<br>NR1AEB    | 1 | 900  | 700 | 2035 | 0,63        |
| Шафа<br>холодильна                    | Apach F 700 TN           | 1 | 900  | 700 | 2035 | 0,63        |
| Стіл<br>холодильний                   | КИЙ-В СХ-ЛБ-<br>1200x600 | 2 | 1200 | 600 | 850  | 0,72        |
| Стіл виробничий                       | AK профі-430             | 2 | 1200 | 600 | 850  | 0,72        |
| Стелаж<br>виробничий                  | CNRY1500/600<br>П АТЕСИ  | 1 | 1400 | 500 | 1800 | 0,7         |
| Бачок для<br>відходів                 | Gastrorag-CR<br>120E     | 1 | 500  | 600 | 465  | 0,3         |
| Пароконвектомат                       | Rational SCC<br>61G      | 1 | 847  | 771 | 782  | 0,68        |
| Стіл виробничий<br>з мийною<br>ванною | Abat CMO-6-3<br>PH       | 1 | 1200 | 600 | 850  | 0,72        |
| Рукомийник                            | AP-15Б Кий-В             | 1 | 500  | 400 | 850  | 0,2         |
| Ваги настільні                        | BTHE-15H                 | 2 | 300  | 200 | 115  | 0,06        |
| Плита<br>індукційна, 2<br>комфорки    | IC30 DOUBLE<br>GoodFood  | 1 | 670  | 410 | 100  | 0,27        |
| Поличка<br>настінна                   | Tehma<br>1200x300x350    | 1 | 1200 | 300 | 350  | 0,36        |
| Планетарний<br>міксер                 | EWT INOX PM-<br>LT7B     | 1 | 350  | 420 | 606  | 0,15        |
| <b>Разом площа устаткування</b>       |                          |   |      |     |      | <b>7,58</b> |

|                        |      |
|------------------------|------|
| Площа десертного цеху: | 16,0 |
|------------------------|------|

| Бар                      |                        |   |      |     |     |      |
|--------------------------|------------------------|---|------|-----|-----|------|
| Шафа холодильна          | Hurakan HKN0GXDBI150-H | 1 | 500  | 500 | 800 | 0,25 |
| Шафа морозильна          | FROSTY BD121           | 1 | 500  | 500 | 800 | 0,25 |
| Стіл виробничий          | AK профі-430           | 1 | 1200 | 600 | 850 | 0,72 |
| Кавоварка                | ECM Michelangelo 2GR   | 1 | 460  | 370 | 450 | 0,17 |
| Соковижималка            | CS1 150 146            | 1 | 210  | 240 | 320 | 0,05 |
| Полічка настінна         | Tehma 1200x300x350     | 1 | 1200 | 300 | 350 | 0,36 |
| Рукомийник               | AP-15Б Кий-В           | 1 | 500  | 400 | 850 | 0,2  |
| Разом площа устаткування |                        |   |      |     |     | 2,0  |
| Площа бару склала:       |                        |   |      |     |     | 4,0  |

Додаток Ж

Перелік і площі приміщень для відвідувачів кафе-пекарні “Хліб з маслом”

| №                                  | Найменування приміщення             | Площа, м <sup>2</sup> |
|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| <b>Приміщення для відвідувачів</b> |                                     |                       |
| 1                                  | Вестибюль                           | 8,0                   |
| 2                                  | Магазин кулінарії                   | 18,0                  |
| 3                                  | Підсобне приміщення магазину        | 4,0                   |
| 4                                  | Санвузол(жіночий)                   | 8,0                   |
| 5                                  | Санвузол(чоловічий)                 | 8,0                   |
| 6                                  | Торговельна зала (з барною стійкою) | 108,0                 |
|                                    | <b>Разом</b>                        | <b>154</b>            |
| <b>Виробничі приміщення</b>        |                                     |                       |
| 7                                  | Доготівельний цех                   | 24,0                  |
| 8                                  | Холодний цех                        | 30,0                  |

|    |                                                            |            |
|----|------------------------------------------------------------|------------|
| 9  | Гарячий цех                                                | 12,0       |
|    | Приміщення пекарні:                                        |            |
| 10 | Комора добового запасу сировини                            | 12,0       |
| 11 | Приміщення для обробки яєць                                | 6,0        |
| 12 | Відділення для просіювання борошна та замішування тіста    | 14,0       |
| 13 | Відділення формування, розстоювання тіста та випічки тіста | 26,0       |
| 14 | Мийна внутрішньо цехової тари і крупного інвентаря         | 10,0       |
| 15 | Експедиція                                                 | 12,0       |
| 16 | Десертний цех                                              | 16,0       |
| 17 | Роздавальна                                                | 12,0       |
| 18 | Мийна кухонного посуду                                     | 8,0        |
| 19 | Мийна столового посуду                                     | 20,0       |
| 20 | Кабінет завідуючого виробництвом                           | 6,0        |
|    | <b>Разом</b>                                               | <b>208</b> |
|    | <b>Складські приміщення</b>                                |            |
| 21 | Охолоджуваної камери молочно-жирових продуктів             | 6,0        |
| 22 | Охолоджувальна камера м'ясо-рибних напівфабрикатів         | 6,0        |
| 23 | Охолоджувальна камера фруктів, зелені та напоїв            | 6,0        |
| 24 | Комора бакалійних продуктів                                | 8,0        |
| 25 | Завантажувальна                                            | 12,0       |
| 26 | Комора і мийна тари                                        | 8,0        |
|    | <b>Разом</b>                                               | <b>46</b>  |
|    | <b>Адміністративно-побутові приміщення</b>                 |            |
| 27 | Офісні приміщення                                          | 12,0       |
| 28 | Санвузол жіночий                                           | 3,0        |
| 29 | Санвузол чоловічий                                         | 3,0        |
| 30 | Гардероб персоналу жіночий з душем                         | 10,0       |
| 31 | Гардероб персоналу чоловічий з душем                       | 10,0       |
| 32 | Комора інвентарю                                           | 6,0        |
| 33 | Кабінет директора                                          | 8,0        |
| 34 | Білизняна                                                  | 6,0        |

|                            |                       |            |
|----------------------------|-----------------------|------------|
|                            | <b>Разом</b>          | <b>58</b>  |
| <b>Технічні приміщення</b> |                       |            |
| 35                         | Теплопункт            | 6,0        |
| 36                         | Електрощитова         | 6,0        |
|                            | <b>Разом</b>          | <b>12</b>  |
|                            | <b>Площа корисна</b>  | <b>478</b> |
|                            | <b>Площа загальна</b> | <b>576</b> |

## Додаток II

Організаційна система управління кафе-пекарні «Хліб з маслом»



## Додаток К

## Посадова структура зі штатного розпису по кафе на 2021 рік

| № з/п                                         | Посада                                              | Кількість посадових одиниць |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Адміністративно-управлінський персонал</b> |                                                     |                             |
| 1                                             | Виконавчий директор                                 | 1                           |
| 2                                             | Бухгалтер                                           | 1                           |
| 3                                             | Адміністратор                                       | 2                           |
|                                               | <b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b> | <b>4</b>                    |
| <b>Виробничий (операційний) персонал</b>      |                                                     |                             |
| 4                                             | Комірник                                            | 1                           |
| 5                                             | Завідуючий виробництвом                             | 1                           |
| 6                                             | Кухар                                               | 8                           |
| 7                                             | Пекар                                               | 6                           |
| 8                                             | Продавець-касир                                     | 2                           |
| 9                                             | Бармен-касир                                        | 2                           |
| 10                                            | Офіціант                                            | 6                           |
|                                               | <b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>      | <b>26</b>                   |
| <b>Допоміжний персонал</b>                    |                                                     |                             |
| 11                                            | Мийник столового посуду                             | 2                           |
| 12                                            | Мийник кухонного посуду                             | 2                           |
|                                               | <b>Разом допоміжний персонал</b>                    | <b>4</b>                    |
|                                               | <b>Разом</b>                                        | <b>34</b>                   |

## Додаток Л

## Планування фонду заробітної плати по ТОВ “Хліб з маслом” на 2021 рік

| № з/п                                         | Посада                                              | Кількість посадових одиниць | Посадовий оклад, грн. | Сума тарифної частини ТОВ | Доплати за майстерність | Надбавки за інтенсивність праці | Разом фонд оплати праці |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| <b>Адміністративно-управлінський персонал</b> |                                                     |                             |                       |                           |                         |                                 |                         |
| 1                                             | Виконавчий директор                                 | 1                           | 6000,00               | 6000,00                   | 4000,00                 |                                 | 10000,00                |
| 2                                             | Бухгалтер                                           | 1                           | 9500,00               | 9500,00                   |                         | 500,00                          | 10000,00                |
| 3                                             | Адміністратор                                       | 2                           | 9000,00               | 18000,00                  |                         | 500,00                          | 19000,00                |
|                                               | <b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b> | <b>4</b>                    | <b>24500,00</b>       | <b>33500,00</b>           | <b>4000,00</b>          | <b>1000,00</b>                  | <b>39000,00</b>         |
| <b>Виробничий (операційний) персонал</b>      |                                                     |                             |                       |                           |                         |                                 |                         |
| 4                                             | Комірник                                            | 1                           | 7000,00               | 7000,00                   |                         | 200,00                          | 7200,00                 |

|                                                      |                         |           |                 |                  |                |                |                  |
|------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|-----------------|------------------|----------------|----------------|------------------|
| 5                                                    | Завідуючий виробництвом | 1         | 15000,00        | 15000,00         |                | 1000,00        | 16000,00         |
| 6                                                    | Кухар                   | 8         | 9000,00         | 72000,00         |                | 600,00         | 76800,00         |
| 7                                                    | Пекар                   | 6         | 9500,00         | 57000,00         |                | 600,00         | 60600,00         |
| 8                                                    | Продавець-касир         | 2         | 7000,00         | 14000,00         |                |                | 14000,00         |
| 9                                                    | Бармен-касир            | 2         | 7000,00         | 14000,00         |                |                | 14000,00         |
| 10                                                   | Офіціант                | 6         | 6000,00         | 36000,00         |                |                | 36000,00         |
| <b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>       |                         | <b>26</b> | <b>60500,00</b> | <b>188600,00</b> | <b>0,00</b>    | <b>2400,00</b> | <b>224600,00</b> |
| <b>Допоміжний персонал</b>                           |                         |           |                 |                  |                |                |                  |
| 13                                                   | Мийник столового посуду | 2         | 6000,00         | 12000,00         |                |                | 12000,00         |
| 14                                                   | Мийник кухонного посуду | 2         | 6000,00         | 12000,00         |                |                | 12000,00         |
| <b>Разом допоміжний персонал</b>                     |                         | <b>4</b>  | <b>12000,00</b> | <b>24000,00</b>  | <b>0,00</b>    | <b>0,00</b>    | <b>24000,00</b>  |
| <b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b> |                         | <b>34</b> | <b>97000,00</b> | <b>246100,00</b> | <b>4000,00</b> | <b>3400,00</b> | <b>287600,00</b> |

Додаток М

План з праці ТОВ "Хліб з маслом" на 2021 рік

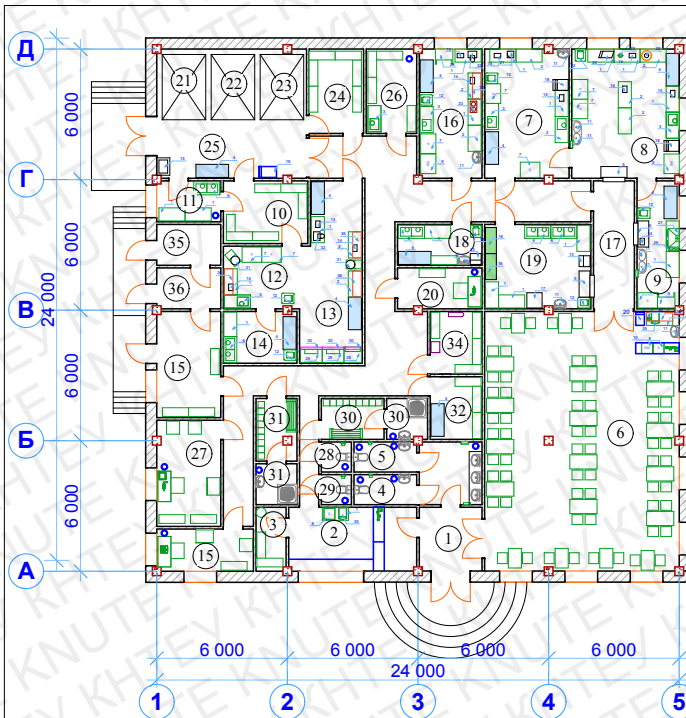
| Показники                                                | У розрахунку на плановий 2021 рік |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Планова чисельність працівників, усього, осіб</b>     | <b>34</b>                         |
| у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб     | 4                                 |
| основний операційний персонал, осіб                      | 26                                |
| допоміжний персонал, осіб                                | 4                                 |
| <b>Фонд основної заробітної плати, тис. грн</b>          | <b>2953,2</b>                     |
| у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн | 402,00                            |
| Основний операційний персонал, тис. грн                  | 2263,2                            |
| допоміжний персонал, тис. грн                            | 288,00                            |
| <b>Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн</b>        | <b>930,96</b>                     |
| у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн                    | 40,80                             |
| участь працівників у прибутках, тис. грн                 | 128,89                            |
| <b>Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн</b>     | <b>4382,16</b>                    |
| Структура фонду оплати праці:                            |                                   |
| – основна заробітна плата, %                             | 78,8                              |
| – додаткова заробітна плата, %                           | 22,2                              |

# Планування поточних витрат кафе-пекарні «Хліб з маслом» на 2021 рік

| Калькуляційні статті витрат                                                             | Поточні витрати,<br>тис. грн. |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----|
| 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів                      | 7875,69                       | ЗВ |
| 2. Витрати на оплату праці                                                              | 4382,16                       | ПВ |
| 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування                              | 1029,81                       | ПВ |
| 4. Амортизаційні відрахування                                                           | 1992,01                       | ПВ |
| 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів                     | 446,89                        | ПВ |
| 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів                           | 40,07                         | ПВ |
| 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів                        | 0                             | ПВ |
| 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі                  | 16,52                         | ПВ |
| 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції | 9,85                          | ЗВ |
| 10. Витрати на транспортування                                                          | 0                             | ЗВ |
| 11. Витрати на охорону ЗРГ                                                              | 2,36                          | ПВ |
| 12. Інші поточні витрати діяльності.                                                    | 705,54                        | ПВ |
| 13. Фінансові витрати                                                                   | 0                             | ПВ |
| <b>Разом поточні витрати</b>                                                            | <b>16500,9</b>                |    |
| <b>У тому числі умовно змінні витрати</b>                                               | <b>7885,54</b>                |    |
| <b>умовно постійні витрати</b>                                                          | <b>8615,36</b>                |    |

# Графічні матеріали





### Експлікація приміщень

| №  | Найменування                                     | Площа, м.кв |
|----|--------------------------------------------------|-------------|
| 1  | Вестибюль                                        | 8,0         |
| 2  | Магазин кулінарії                                | 18,0        |
| 3  | Підсобне приміщення магазину                     | 4,0         |
| 4  | Санвузол(жіночий)                                | 8,0         |
| 5  | Санвузол(чоловічий)                              | 8,0         |
| 6  | Торговельна зала з барною стійкою                | 108,0       |
| 7  | Доготівельний цех                                | 24,0        |
| 8  | Холодильний цех                                  | 30,0        |
| 9  | Гарячий цех                                      | 12,0        |
| 10 | Комора добового запасу сировини                  | 12,0        |
| 11 | Приміщення для обробки яєць                      | 6,0         |
| 12 | Відділ для замішування тіста(пекарня)            | 14,0        |
| 13 | Відділ для формування та випікання тіста         | 26,0        |
| 14 | Мийна внутрішньо цехової тари                    | 10,0        |
| 15 | Експедиція                                       | 12,0        |
| 16 | Десертний цех                                    | 16,0        |
| 17 | Роздавальня                                      | 12,0        |
| 18 | Мийна кухонного посуду                           | 8,0         |
| 19 | Мийна столового посуду                           | 20,0        |
| 20 | Кабінет завідуючого виробництвом                 | 6,0         |
| 21 | Збір.-розб. камера для молочно-жирових продуктів | 6,0         |
| 22 | Збір.-розб. камера для м'ясо-рибних продуктів    | 6,0         |
| 23 | Збір.-розб. камера для фруктів,зелені та напоїв  | 6,0         |
| 24 | Комора бакалійних продуктів                      | 8,0         |
| 25 | Завантажувальня                                  | 12,0        |
| 26 | Комора та мийна тари                             | 8,0         |
| 27 | Офісні приміщення                                | 12,0        |
| 28 | Санвузол для персоналу(жіночий)                  | 3,0         |
| 29 | Санвузол для персоналу(чоловічий)                | 3,0         |
| 30 | Гардероб персоналу жіночий з душем               | 10,0        |
| 31 | Гардероб персоналу чоловічий з душем             | 10,0        |
| 32 | Комора інвентарю                                 | 6,0         |
| 33 | Кабінет директора                                | 8,0         |
| 34 | Білизняна                                        | 6,0         |
| 35 | Теплопункт                                       | 8,0         |
| 36 | Електрощитова                                    | 6,0         |

|                                                                            |                  |        |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| КНТЕУ 181.20 06-05 д.ф.л. ВКП І Ч                                          |                  |        |                                                                                   |
| Заклад ресторанного господарства в Шевченківському районі м. Києва         |                  |        |                                                                                   |
| П.І.Б.                                                                     | Дата             | Підпис |                                                                                   |
| Зав. кафедрі                                                               | Федорова Д.В.    |        |                                                                                   |
| Керівник                                                                   | Мельниченко А.О. |        |                                                                                   |
| Консультант                                                                | Мельниченко А.О. |        |                                                                                   |
| Розробник                                                                  | Крижанко О.М.    |        |                                                                                   |
| Кафе-пекарня на 60 місць                                                   |                  |        | Стадія                                                                            |
|                                                                            |                  |        | Архит.                                                                            |
|                                                                            |                  |        | Архит.                                                                            |
|                                                                            |                  |        | Н                                                                                 |
|                                                                            |                  |        | 3                                                                                 |
|                                                                            |                  |        | 3                                                                                 |
| План на позначці 0,000 з розташуванням технологічного устаткування М 1:200 |                  |        | Факультет ресторанно-гостинельного та туристичного бізнесу 2 курс,б група, д.ф.л. |

### Специфікація обладнання

| №  | Назва устаткування                          | Марка                 | К-сть |
|----|---------------------------------------------|-----------------------|-------|
| 1  | Стіл виробничий 1200х600 мм                 | АК профі-430          | 20    |
| 2  | Стіл холодильний 1200х600 мм                | КНІ-В СХ-ЛБ-1200х600  | 8     |
| 3  | Стіл виробничий з мийною ванною 1200х600 мм | Абат СМО-6-3 РН       | 6     |
| 4  | Стелаж виробничий 1500х600 мм               | СТКН1500/600П АТЕСІ   | 10    |
| 5  | Стіл роздатковий 1200х500 мм                | СП-2 Київ-В           | 3     |
| 6  | Мийна ванна двосекційна 1200х600 мм         | АІSІ 201 BC-2         | 5     |
| 7  | Шафа холодильна 900х700 мм                  | Арач F 700 TN         | 8     |
| 8  | Шафа холодильна 500х500 мм                  | Hurakan HKN-GXDB150-H | 2     |
| 9  | Шафа морозильна 900х700 мм                  | Modern-Expo NR1AEB    | 2     |
| 10 | Шафа морозильна 500х500 мм                  | FROSTY BD121          | 1     |
| 11 | Рукомийник 500х400 мм                       | AP-15B Київ-В         | 9     |
| 12 | Бачок для відходів 500х600 мм               | Gastrorag-CR120E      | 7     |
| 13 | Утилізатор відходів 500х500 мм              | FRANKE TURBO TE-50    | 2     |
| 14 | Ваги настільні 300х200 мм                   | BTNE-15H              | 11    |
| 15 | Ваги товарні 800х600 мм                     | TB-M-P3 600 kg        | 1     |
| 16 | Шафа для посуду 1200х500 мм                 | Orest 120             | 2     |
| 17 | Машина для миття посуду 700х700 мм          | BYM.1000D EM          | 1     |
| 18 | Вакуумна пакувальна машина 670х620 мм       | VMKH-400Z GGM         | 2     |
| 19 | Візок вантажний 800х500 мм                  | Yi-Lift TH1300        | 1     |
| 20 | Візок офіціантський 600х400 мм              | BM5.100               | 1     |
| 21 | Кухонний процесор 300х300 мм                | LORS OG-01            | 1     |
| 22 | Маслобійка 420х420 мм                       | Barbaros FTH-026      | 1     |
| 23 | Блендер 190х240 мм                          | Hurakan HKN-BLW2      | 1     |
| 24 | Слайсер 520х460 мм                          | Airhot SL 220         | 1     |
| 25 | Пароконвектомат 847х771 мм                  | Rational SCC 61G      | 2     |
| 26 | Плита індукційна,8 комфорок 1000х600 мм     | ПІГ-8                 | 1     |
| 27 | Витяжний зонг 900х500 мм                    | Абат 3ВЗ-900-4-О      | 1     |
| 28 | Конвекційна піч 920х840 мм                  | UNOX XB693            | 1     |
| 29 | Подова піч трьохсекційна 1220х840 мм        | FROSTY NES-36         | 2     |
| 30 | Розстійна шафа 810х580 мм                   | ЕФЕС-6-П Еталон       | 3     |
| 31 | Тістоміс 730х390 мм                         | SM2012V GoodFood      | 2     |
| 32 | Планетарний міксер 350х420 мм               | EWI INOX PM-LT7B      | 2     |
| 33 | Плита індукційна,2 комфорки 670х410 мм      | IC30 DOUBLE GoodFood  | 1     |
| 34 | Соковижималка 210х240 мм                    | Bork S611             | 1     |
| 35 | Кавоварка 460х370 мм                        | ECM Michelangelo 2GR  | 2     |
| 36 | Поліція навісна двоохвівна 1200х300 мм      | Telma 1200х300х350    | 5     |

|                                                                            |                  |        |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| КНТЕУ 181.20 06-05 д.ф.л. ВКП І Ч                                          |                  |        |                                                                                   |
| Заклад ресторанного господарства в Шевченківському районі м. Києва         |                  |        |                                                                                   |
| П.І.Б.                                                                     | Дата             | Підпис |                                                                                   |
| Зав. кафедрі                                                               | Федорова Д.В.    |        |                                                                                   |
| Керівник                                                                   | Мельниченко А.О. |        |                                                                                   |
| Консультант                                                                | Мельниченко А.О. |        |                                                                                   |
| Розробник                                                                  | Крижанко О.М.    |        |                                                                                   |
| Кафе-пекарня на 60 місць                                                   |                  |        | Стадія                                                                            |
|                                                                            |                  |        | Архит.                                                                            |
|                                                                            |                  |        | Архит.                                                                            |
|                                                                            |                  |        | Н                                                                                 |
|                                                                            |                  |        | 3А                                                                                |
|                                                                            |                  |        | 3                                                                                 |
| План на позначці 0,000 з розташуванням технологічного устаткування М 1:200 |                  |        | Факультет ресторанно-гостинельного та туристичного бізнесу 2 курс,б група, д.ф.л. |