

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект кафе-кондитерської із впровадженням новітніх технологій
мусових десертів»**

ОС «магістра»
Здобувача 2 курсу,
705 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Ресторанні
технології та бізнес»

(підпис здобувача)

Іванічика Назарія Олеговича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

(підпис керівника)

Данилюк Інна Петрівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

(підпис завідувача
кафедри)

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та бізнес»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
(підпис)
«04» вересня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Іванічику Назарію Олеговичу**
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:
Проект кафе-кондитерської із впровадженням новітніх технологій мусових десертів

Затверджена наказом директора від «04» жовтня 2024 р. № 615.
Зміни до наказу директора від «02» вересня 2025 р. № 195.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект кафе-кондитерської з впровадженням новітніх технологій виготовлення мусових десертів.
Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології мусових десертів.
Предмет дослідження: ресторан, мусові десерти, кокосове молоко, насіння чіа, обліпихового пюре, мусовий десерт «Сонячна насолода».

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис	
		Завдання видав	Завдання виконав
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація	Данилюк І.П.		
2. Архітектура. Дизайн	Данилюк І.П.		
3. Управління. Економіка	Данилюк І.П.		

5. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

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

Розділ 2. Об'ємно-планувальне рішення проєктованого закладу ресторанного господарства

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

Розділ 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 (А-3);
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист (А-3);
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист (А-3)

6. Календарний план виконання роботи

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.09. – 19.09.2025	
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	25.09.2025	
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	14.10 – 21.10.2025	
4	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	22.10 – 23.10.2025	
5	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	24.10 – 27.10.2025	
6	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	28.10 – 04.11.2025	
7	Висновки	05.11 – 09.11.2025	
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку на академічний плагіат	10.11 – 23.11.2025	
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	15 – 16.12.2025	

7. Дата видачі завдання: «22» вересня 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____

Інна ДАНИЛЮК

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота присвячена розробленню проєкту кафе-кондитерської з упровадженням сучасних технологій виробництва мусових десертів та обґрунтуванню організаційно-технологічних рішень щодо діяльності закладу ресторанного господарства. Обрана тематика є актуальною, оскільки сучасний ринок кондитерських виробів орієнтується на впровадження інноваційних технологій, підвищення харчової цінності та розширення асортименту продукції високого ступеня готовності.

У роботі чітко визначено мету, завдання та концепцію проєктованого закладу. Автором проведено аналітичний огляд наукових джерел, досліджено тенденції розвитку кафе-кондитерських, охарактеризовано технологічні аспекти виробництва мусових десертів, включаючи порядок приготування, вибір сировини, інноваційні методи стабілізації структури та покращення органолептичних показників.

Практична частина роботи містить проєктування виробничих, торговельних та допоміжних приміщень; розробку технологічних карт, схем технологічних процесів; добір сучасного устаткування; обґрунтування виробничої програми, розрахунок персоналу та площ кафе-кондитерської. Значну увагу приділено впровадженню новітніх технологій, зокрема застосуванню стабілізаторів, гелеутворювачів, низькотемпературних методів охолодження, що забезпечують високу якість мусових десертів.

Робота характеризується логічною структурою, науковою коректністю, грамотністю подачі матеріалу та відповідністю вимогам щодо оформлення кваліфікаційних робіт. Автор уміло поєднує теоретичні положення з практичними рішеннями, демонструючи високий рівень підготовки з дисциплін технологічного та організаційного спрямування.

Кваліфікаційна робота відповідає встановленим вимогам, виконана на високому науково-практичному рівні, а її автор заслуговує на присвоєння відповідної кваліфікації та отримання позитивної оцінки.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Іванічика Назарія Олеговича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента	Іванічика Назарія Олеговича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

Тема роботи: «Проект кафе-кондитерської із впровадженням новітніх технологій мусових десертів»

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена розробленню проєкту кафе-кондитерської із впровадженням новітніх технологій виробництва мусових десертів, що відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу та підвищеним вимогам споживачів до якості, естетичності та інноваційності кондитерських виробів. У роботі обґрунтовано концепцію закладу, визначено його цільовий сегмент, сформовано асортиментну політику та технологічну спрямованість.

Проведено аналіз ринку сучасних кондитерських виробів, досліджено інноваційні методи створення мусових десертів, зокрема використання локальної сировини. Розроблено технологічну схему виробничих процесів та визначено оптимальні умови зберігання і реалізації готової продукції.

У проєкті подано обґрунтування виробничої програми кафе-кондитерської, розроблено експлікацію приміщень ЗРГ, складено площі та призначення приміщень, запропоновано технологічне оснащення відповідно до норм і вимог санітарно-гігієнічного регламенту.

У роботі здійснено аналіз економічної ефективності проєкту, визначено основні статті витрат і потенційні напрями підвищення рентабельності закладу. Підготовлено рекомендації щодо подальшого розвитку кафе-кондитерської, удосконалення технологічних процесів та розширення асортименту.

Кваліфікаційна робота є актуальною, теоретично обґрунтованою та практично орієнтованою. Отримані результати підтверджують можливість успішного впровадження новітніх технологій у виробництво мусових десертів у закладі кафе-кондитерського типу.

Ключові слова: мусові десерти, кафе-кондитерська, новітні технології, шокове заморожування, глянець, кондитерське виробництво, проєктування закладу ресторанного господарства.

The summary

The qualification thesis is devoted to the development of a project for a café-confectionery implementing advanced technologies for the production of mousse desserts, which corresponds to modern trends in the restaurant industry and the growing consumer demands for quality, aesthetics, and innovation in confectionery products. The work substantiates the concept of the establishment, identifies its target segment, and outlines the assortment policy and technological orientation.

An analysis of the contemporary confectionery market was conducted, and innovative methods of creating mousse desserts were examined, including the use of locally sourced ingredients. A technological scheme of production processes was developed, and optimal conditions for storing and selling the finished products were determined.

The project presents a justification of the café-confectionery's production program, provides an explication of food service premises, determines their areas and functional purposes, and proposes technological equipment in accordance with sanitary and hygienic regulations and standards.

The study includes an analysis of the economic efficiency of the project, identifies major cost items, and outlines potential directions for improving the establishment's profitability. Recommendations for further development of the café-confectionery, enhancement of technological processes, and expansion of the product range are provided.

The qualification thesis is relevant, theoretically grounded, and practically oriented. The obtained results confirm the feasibility of successfully implementing advanced technologies in the production of mousse desserts within a café-confectionery establishment.

Keywords: mousse desserts, café-confectionery, advanced technologies, shock freezing, glaze, confectionery production, food service establishment design.

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.....	
1.1. Концепція	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні рішення.....	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.....	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
РЕЗЮМЕ РОБОТИ.....	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	
ДОДАТКИ.....	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ.....	

ВСТУП

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства характеризується активним упровадженням інноваційних технологій, підвищенням вимог споживачів до якості продукції, її естетичного оформлення та харчової цінності. Кондитерська галузь, будучи однією з найбільш динамічних у сфері HoReCa, демонструє особливо високий рівень інноваційності, що виявляється у застосуванні сучасних технологічних прийомів, поєднанні традиційних і нестандартних інгредієнтів, а також у створенні авторських гастрономічних рішень. Одним із найбільш перспективних напрямів розвитку є технологія мусових десертів, яка завдяки своїй пластичності, універсальності та високим органолептичним характеристикам, набула значної популярності як серед професійних кондитерів, так і серед споживачів.

Впровадження новітніх технологій мусових десертів у діяльність кафе-кондитерських дозволяє розширити асортимент, підвищити конкурентоспроможність закладу, оптимізувати виробничі процеси та забезпечити стабільно високу якість готової продукції. Сучасні тенденції у сфері кондитерського мистецтва передбачають використання текстуроутворюючих агентів нового покоління, натуральних ароматичних концентратів, низькотемпературної обробки, шокового заморожування та технологій 3D-декорування, що у комплексі формує новий підхід до створення мусових виробів.

Актуальність даної кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю розроблення сучасної моделі кафе-кондитерської, здатної відповідати вимогам ринку, впроваджувати інноваційні технологічні рішення та формувати унікальний продукт, зорієнтований на широку цільову аудиторію. Зростаюча популярність мусових десертів, їх привабливий зовнішній вигляд, збалансований смак та можливості для творчої інтерпретації роблять їх стратегічно важливим елементом асортиментної політики сучасного закладу ресторанного господарства.

Мета роботи за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт кафе-кондитерської з впровадженням новітніх технологій мусових десертів.

У процесі дослідження передбачається розв'язання таких основних завдань:

- обґрунтувати концепцію проєктованого кафе-кондитерської, визначивши його формат, цільову аудиторію, маркетингове позиціонування та ключові конкурентні переваги;

- проаналізувати сучасні інноваційні технології у сфері ресторанного господарства, зокрема технології виготовлення мусових десертів, та визначити доцільність їх упровадження у виробничий процес проєктованого закладу;

- розробити технологію інноваційних мусових десертів, охарактеризувати технологічні операції, обґрунтувати вибір конкретних технологічних рішень;

- сформувати модель сервісу в кафе-кондитерській, описавши стандарти обслуговування, особливості подачі продукції, функціональні обов'язки персоналу та принципи взаємодії з гостями;

- створити об'ємно-планувальне рішення закладу, визначити площі та взаємозв'язки функціональних груп приміщень, забезпечивши поточність технологічних процесів та відповідність чинним нормативним вимогам;

- розробити архітектурно-будівельні рішення, що включають аналіз локації, вибір стилістичного оформлення, проєктування фасаду, благоустрій території та функціональне зонування внутрішнього простору;

- сформувати організаційну структуру управління закладом, визначити чисельність персоналу;

- розрахувати планові обсяги доходів та витрат кафе-кондитерської, визначити товарообіг, собівартість продукції, операційні витрати та очікуваний фінансовий результат;

- оцінити ефективність інвестиційного проєкту, здійснивши розрахунок ключових показників економічної доцільності (чистий приведений дохід, індекс рентабельності, термін окупності), а також виконати аналіз ризиків і перспектив розвитку закладу;

- сформулювати висновки та практичні рекомендації, спрямовані на підвищення ефективності функціонування проєктованої кафе-кондитерської та її конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, новітні технології мусових десертів.

Предмет дослідження: ресторан, мусові десерти, кокосове молоко, насіння чіа, обліпихового пюре, мусовий десерт «Сонячна насолода».

Практична реалізація. В результаті проведених робіт розроблено проєкт кафе-кондитерської у м. Чернівці по вул. Рівненська 8а, який може бути використаний при реальному будівництві.

Таким чином, робота спрямована на створення науково обґрунтованого проєкту кафе-кондитерської, діяльність якої відображатиме сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства та запити споживачів щодо інноваційних, високоякісних десертів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Проектована кафе-кондитерська із впровадженням інноваційних технологій приготування мусових десертів передбачається до створення у місті Чернівці. Місто Чернівці є адміністративним, культурним і освітнім центром Буковини, що вирізняється сприятливим географічним положенням. Воно розташоване поблизу Карпатських гір, а також неподалік державних кордонів з Румунією та Молдовою, що зумовлює активний розвиток туристичних потоків та транзитних перевезень. Розвинена транспортна інфраструктура, наявність міжнародного аеропорту, залізничного та автобусних вокзалів забезпечують місту високу доступність як для внутрішніх, так і для іноземних відвідувачів.

Діючі заклади ресторанного господарства м. Чернівці характеризуються різноманітністю типів і форматів, що зумовлено як історико-культурною спадщиною міста, так і його сучасним туристичним та економічним розвитком. Серед основних особливостей варто виділити:

Полікультурність та національна різноманітність кухні. У місті широко представлені заклади, що пропонують українську, європейську, румунську, молдовську, італійську та інші кухні, що відображає багатонаціональний характер Буковини.

Розвинена кавова культура. Чернівці традиційно вважаються одним із центрів кавової культури Західної України. Кав'ярні та кондитерські формують унікальне гастрономічне середовище міста та приваблюють як мешканців, так і туристів.

Розмаїття форматів закладів. У місті функціонують ресторани високої кухні, кафе-кондитерські, кав'ярні, паби, заклади швидкого харчування, що забезпечує задоволення потреб різних категорій споживачів – від студентів і туристів до бізнес-клієнтів.

Тісний зв'язок з культурним та туристичним простором. Багато закладів

розташовані в історичному центрі та в місцях розташування архітектурних пам'яток, що поєднує гастрономічний досвід із культурним та естетичним задоволенням.

Активне впровадження сучасних технологій. Заклади ресторанного господарства поступово переходять на автоматизацію бізнес-процесів (POS-системи, CRM-рішення), впроваджують інноваційні методи приготування страв та сучасні підходи до сервісу.

Гнучка цінова політика. У місті сформований широкий спектр пропозицій – від демократичних закладів для студентів і туристів до ресторанів преміум-класу.

Таким чином, заклади ресторанного господарства Чернівців вирізняються поєднанням культурної спадщини та сучасних тенденцій індустрії гостинності, що створює передумови для подальшого розвитку гастрономічного туризму та підвищення конкурентоспроможності міста на ринку туристичних послуг.

Вибір локації для розміщення проекрованої кафе-кондитерської у Чернівцях обумовлений кількома чинниками:

Туристична привабливість міста. Чернівці щороку відвідує значна кількість туристів з України та Європи, що формує попит на заклади ресторанного господарства різних типів, орієнтовані як на місцевих жителів, так і на гостей міста.

Насиченість освітнього середовища. У місті функціонує низка вищих навчальних закладів, зокрема Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, що створює сталу аудиторію молодіжного споживача, для якої характерний високий попит на кондитерські вироби, каву та легкі страви і перекуси.

Розвинена ділова та культурна інфраструктура. Наявність офісних центрів, театрів, музеїв, галерей і торговельно-розважальних комплексів сприяє концентрації потенційних клієнтів у центральних районах міста.

Тенденції розвитку ринку ресторанного господарства. В умовах зростання

попиту на кавову та кондитерську продукцію, особливо серед молоді й туристів, відкриття спеціалізованої кафе-кондитерської у центральній частині Чернівців є економічно доцільним і конкурентоспроможним рішенням.

Таким чином, обрана локація для створення кафе-кондитерської у місті Чернівці характеризується сприятливими умовами для формування стійкого потоку споживачів, що забезпечує перспективність і рентабельність функціонування закладу.

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства значної популярності як в Україні загалом, так і в місті Чернівці зокрема, набувають заклади формату «сімейних» кафе-пекарень та кафе-кондитерських. Їхня діяльність орієнтована на створення комфортної атмосфери та пропозицію якісних кондитерських виробів і крафтової випічки.

Сучасні проєктовані кафе-кондитерської та кафе-кондитерські відзначаються розширенням асортиментної політики: окрім традиційних гарячих напоїв, випічки та кондитерських виробів, вони включають до меню сніданки, холодні закуски, супи та гарячі страви. Такий підхід забезпечує можливість для відвідувачів не лише скуштувати десерти, а й повноцінно перекусити під час прогулянки містом, водночас сприяючи розширенню цільової аудиторії закладів.

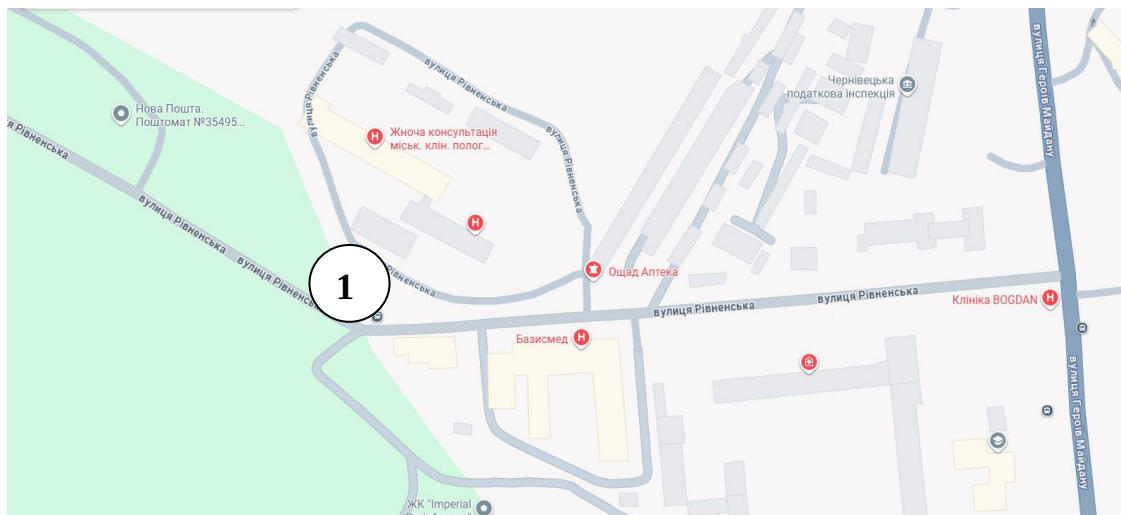
У місті Чернівці кондитерські вироби власного виробництва та свіжу випічку пропонують низка закладів ресторанного господарства, серед яких: кав'ярня «Дім кави», «Essco», «Marzipan Bakery», «Gastro Romana», «Tissto Bakery», «Бомбона», «Roast One», кондитерський дім «Moreli», пекарня-кондитерська «NIKONOVA», пекарня «Retseptura», «Sali – cake studio», «Dolets'», «Смачно пече», кав'ярня-крамниця «ГаннаШпет», пекарня «ТерешкінО», кафе-кондитерська «Чіабата».

Більшість із наведених вище закладів ресторанного господарства м. Чернівці орієнтуються на обмежений асортимент продукції, спеціалізуючись переважно на виготовленні та реалізації окремих сегментів кондитерських або хлібобулочних виробів. Така ринкова ситуація зумовлює доцільність створення

нового закладу ресторанного господарства формату кафе-кондитерська, який забезпечуватиме широкий асортимент як хлібобулочних, так і кондитерських виробів.

З урахуванням сучасних тенденцій розвитку кафе-кондитерських, у проєктованому закладі передбачено розширене меню, що включатиме холодні страви та закуски, супи, гарячі страви, пироги та десертні позиції. Такий підхід сприятиме збільшенню кількості потенційних відвідувачів, водночас підвищуючи рівень конкурентоспроможності на ринку ресторанного господарства.

Для розміщення нового закладу обрано земельну ділянку за адресою: м. Чернівці, вул. Рівненська, 8а. Локація вирізняється вигідним розташуванням, оскільки поруч знаходяться сучасний житловий комплекс «Imperial Park Avenue», міська лікарня №1, медичний центр «Базисмед», поліклініка та лікарня МВС, Чернівецький пологовий будинок №2, а також нові житлові багатоповерхові будинки. Сукупність зазначених об'єктів формує стабільний контингент потенційних споживачів послуг проєктованої кафе-кондитерської. Розташування нової кафе-кондитерської наведено на рис. 1.1.



*Рис. 1.1. Місце проєктування кафе-кондитерської у
м. Чернівці по вул. Рівненська 8а*

У межах радіусу 2 км від обраної ділянки для проєктування нового закладу ресторанного господарства відсутні підприємства, які б пропонували мешканцям

та відвідувачам даної території послуги у сфері ресторанного бізнесу. Це зумовлює доцільність та перспективність створення кафе-кондитерської з виробництвом і реалізацією широкого асортименту хлібобулочних та кондитерських виробів, виготовлених безпосередньо у закладі. Крім того, у меню планується представити холодні страви, закуски, супи та гарячі страви французької кухні, яка відома у світі своєю вишуканістю та високими гастрономічними стандартами.

Конкурентні переваги проєктованої кафе-кондитерської у порівнянні з іншими закладами ресторанного господарства визначаються такими чинниками:

- відсутність у радіусі 2 км закладів подібного формату та підприємств ресторанного господарства загалом;
- широкий асортимент продукції (хлібобулочні та кондитерські вироби, холодні закуски, супи, гарячі та солодкі страви французької кухні);
- можливість онлайн-замовлення та придбання продукції «на виніс»;
- помірна цінова політика;
- використання високоякісної та сертифікованої локальної сировини.

Неймінг закладу

Франція традиційно вважається однією з провідних країн світу не лише у сфері моди та дизайну, а й у галузі кулінарного та кондитерського мистецтва. Високий рівень гастрономічної культури країни сформувався протягом століть, інтегруючи історичні традиції, регіональні рецептури та сучасні технології ресторанного бізнесу. Особливою гастрономічною цінністю є мусові десерти, які стали однією з візитівок французької кондитерської культури, вирізняються високою гастрономічною виразністю завдяки поєднанню інноваційних технологій приготування та витонченої естетики подачі. Французькі кулінарні традиції формували принципи приготування мусів протягом століть, поєднуючи натуральні інгредієнти, баланс смаків та текстур, а також контроль за технологічними процесами.

Для відображення специфіки проєктованої кафе-кондитерської

запропоновано назву – «*Petit Plaisir*», що в перекладі з французької означає «маленьке задоволення». Неймінг проектованої кафе-кондитерської відображатиме своє кулінарне спрямування та формуватиме позитивні емоції у потенційних відвідувачів, мешканців та гостей м. Чернівці.

Позиціонуватиме себе «*Petit Plaisir*» як затишна кафе-кондитерська, сімейного типу, де можна, як приємно провести час із сім'єю та друзями, так і ділову зустріч, скуштувавши смачну свіжоспечену випічку, вишукані кондитерські вироби французької кухні, придбати додому французький багет або запашний та ароматний хліб. Основна ідея закладу – дарувати миті щастя та комфорту, роблячи акцент на емоційну складову споживання: *кожен десерт – маленьке свято для відвідувача*.

Основний асортимент: авторські торти та тістечка, макарони, еклери, мус, чизкейки; сезонні десерти та спеціальні святкові пропозиції; кава преміум-класу, чайна карта та авторські напої; можливість take-away та доставки для зручності гостей. У закладі кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» відвідувачі також матимуть можливість ознайомитися з гастрономічними особливостями французької кухні, зокрема скуштувати закуски, салати, супи та гарячі страви, приготовані виключно із високоякісної сировини та напівфабрикатів.

Заклад буде виконано у сучасному французькому стилі «Прованс», із пастельними відтінками та елегантними деталями. Музичний супровід та освітлення створюватимуть атмосферу релаксу і приємного дозвілля. Такий інтер'єр, відповідатиме традиційним естетичним і функціональним особливостям французьких закладів ресторанного господарства, створюючи атмосферу автентичності та культурного досвіду.

Цільовою аудиторією проектованої кафе-кондитерської є люди, які цінують десертні та кавові традиції; молодь і сім'ї, що шукають комфортне місце для відпочинку; туристи, які прагнуть ознайомитися з національною чи авторською гастрономією; відвідувачі, зацікавлені у придбанні десертів для святкових подій. Гастрономічна та культурна цінність проектованого закладу кафе-кондитерська

формування не лише кулінарних смаків, а й культурного досвіду відвідувачів, поєднуючи традиції кондитерського мистецтва та сучасні технології виробництва. Висока органолептична якість продукції та естетична подача створюватиме основу для розвитку лояльності та формування позитивного іміджу закладу.

Легенда кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» у серці сучасного міста Чернівці народилася ідея створити місце, де кожен відвідувач міг би відчувати маленьке щастя у вигляді вишуканих десертів та ароматної кави. Заклад гостинно запрошує мешканців та гостей чарівного міста Чернівці, відвідати затишну, французьку кафе-кондитерську «*Petit Plaisir*», де їм запропонують скуштувати смачну та свіжоспечену випічку, неперевершено смачні кондитерські вироби, страви французької кухні в затишній французькій атмосфері, яку створює інтер'єр в стилі «Прованс». «*Petit Plaisir*» – це не просто заклад, а простір маленьких радощів: місце, де кожен десерт, кожна чашка кави та кожна деталь інтер'єру створюють унікальний досвід, залишаючи у пам'яті гостей теплі спогади та бажання повертатися знову.

Логотип кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» наведено у вигляді (рис.1.2).



Рис.1.2. Логотип кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*»

Завітавши до кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» відвідувачі отримають задоволення від високоякісних десертів та запашної французької випічки, які

готують виключно з натуральної та якісної сировини. На основі цього визначено фірмовий слоган кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*»: «*Petit Plaisir*» – кожен десерт – маленьке свято для відвідувача!.

Концептуальне меню закладу

Меню закладу створене за принципом гармонійного поєднання французької класики з сучасними гастрономічними тенденціями. Основна ідея – подарувати гостям відчуття маленького щоденного задоволення через витончені десерти, натуральні інгредієнти та естетичну подачу. Меню включатиме авторські варіації на основі класичних французьких солодоців: макарони, еклери, тарталетки, мусові тістечка; сезонні десерти з локальними ягодами та фруктами; безглютенові та низькокалорійні позиції для поціновувачів здорового харчування. Відвідувачів завжди чекатимуть свіжі круасани з різними начинками (шоколад, мигдаль, фрукти, вершковий сир, крем), легкі сендвічі на французькому багеті.

Так як, Франція здавна славиться своїми хлібобулочними виробами, одним із найвідоміших яких є французький багет – це довга та тонка булочка, м'яка в середині із хрусткою скоринкою. В проєктованій кафе-кондитерській «*Petit Plaisir*» відвідувачам буде запропоновано декілька видів багетів та французький хліб «Паве», корисний та поживний хліб «Житній» із насінням кіноа, хліб «Житній» із насінням амаранту, хліб «Цільнозерновий», які відвідувачі матимуть змогу купити додому:

Серед авторських позицій меню відвідувачам пропонуються: сендвіч «Крок мадам» на хлібних тостах із шинкою, сиром, курячим яйцем, міксом салатів та соусом «Вінегрет»; традиційний французький цибулевий суп; яловичина по-бургундськи, а також вишукана окрема пропозиція – мусовий десерт, що виступає кулінарною «родзинкою» закладу.

Під час обіду гостям рекомендується обрати легкі та поживні страви. Серед перших страв варто звернути увагу на консоме з курячим філе та овочами або ніжний крем-суп із печериць та білих грибів. Для шанувальників риби

запропоновано філе лосося під карамельно-соевим соусом із запеченими овочами чи котлети з судака у поєднанні з картопляно-селеровим пюре та гірчичним соусом. Любителям м'ясних страв сподобається класичний біфстроганов із яловичини, м'ясо по-французьки з картоплею гратен та свіжими овочами, куряче філе «А-ля Авіньйон» із молодого картоплею, цукіні та ніжним вершковим соусом. Для прихильників овочевих страв у меню передбачено традиційний французький «Рататуй».

Гостям, які планують провести у закладі небагато часу, доцільно обрати один із різновидів пирогів: кіш із копченою сьомгою, кіш із овочами та курячим філе або класичний «Кіш Лорен».

Кавова карта в проєктованій кафе-кондитерській «*Petit Plaisir*» буде представлена класичними європейськими напоями та авторськими поєднаннями з прянощами чи карамеллю, справжній французький гарячий шоколад. Чайна карта з преміальних сортів, трав'яних сумішей та фруктових міксів. Домашні лимонади та сезонні коктейлі без алкоголю.

Усі кондитерські, хлібобулочні вироби та десерти, запропоновані гостям, виготовлятимуться з високоякісної сировини, що відповідатиме європейським стандартам. Страви з меню можна буде скуштувати безпосередньо в торговельній залі кафе-кондитерської або замовити із собою, здійснивши оплату готівкою чи банківською карткою.

Отже, меню кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» базується на естетиці мінімалізму та витонченості, де кожна страва подається як маленький витвір мистецтва. Головний акцент робиться на якість інгредієнтів, баланс смаку і легкість, що дозволяє гостям насолоджуватися солодощами без відчуття перевантаження.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Торговельна зала проєктованої кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» оформлена в елегантному стилі французького Провансу, що поєднує витонченість і домашній затишок. Інтер'єр характеризується світлою кольоровою гамою з

домінуванням пастельних відтінків, використанням натуральних матеріалів – дерева та каменю, а також декоративних елементів у вигляді кованих деталей, квіткових композицій та лляного текстилю. Атмосферу доповнює м'яке освітлення, невеликі столи з витонченими стільцями, полички з кондитерськими виробами та аромат свіжоспеченого хліба й солодоців. Такий дизайн створює враження невеликої французької кав'ярні, де кожен гість може відчувати гармонію, комфорт і справжню європейську естетику.

Зонування торговельної зали представлено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

*Зонування торговельної зали проекрованої
кафе-кондитерської «Petit Plaisir»*

<i>№ п/п</i>	<i>Найменування зони</i>	<i>Характеристика</i>
1	Зала для гостей	Розташована в центрі приміщення. Столи невеликі, на 2–4 особи, зі світлими скатертинами або дерев'яною поверхнею. Стільці з кованими елементами та м'якими подушками у пастельних тонах. Квіткові композиції у вазах створюють атмосферу затишку.
2	Затишна лаунж-зона	Кілька диванчиків та крісел біля панорамних вікон. Призначена для довших зустрічей, роботи за ноутбуком чи сімейного відпочинку. Декорована книжковими полицями та картинами з пейзажами Провансу.
3	Вітрина з десертами та хлібобулочними виробами	Розташована біля входу, щоб одразу привертати увагу гостей. Вітрина оформлена у світлих тонах із підсвіткою, яка підкреслює естетику десертів. За склом – макарони, еклери, тарталетки, торти та сезонні кондитерські вироби.
4	Кавова станція (барна стійка)	Обладнана сучасною кавомашиною та зоною для приготування напоїв. На стійці представлена кавова карта та сезонні напої. Декор: керамічний посуд у стилі Провансу, баночки зі спеціями та травами.
5	Зона для замовлень «із собою»	Окрема стійка біля виходу для швидкого обслуговування. Передбачені стелажі з коробками для тістечок та подарунковими наборами. Зручна система оплати готівкою або карткою.
6	Декоративні елементи інтер'єру	Стінні полиці з керамікою та лаванда в кошиках. Світильники у формі ліхтарів. Пастельні відтінки (білий, кремовий, блакитний, ніжно-зелений).

Фрагмент інтер'єру торговельної зали проекрованої кафе-кондитерської «Petit Plaisir» наведено у вигляді рис.1.3.



Рис.1.3. Фрагмент інтер'єру проекрованої кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

Для забезпечення мешканців та гостей м. Чернівці свіжовипеченою випічкою, смачними кондитерськими виробами, стравами французької кухні буде спроектовано новий заклад ресторанного господарства – кафе-кондитерську «Petit Plaisir», яка працюватиме з 10.00 до 22.00, за адресою: м. Чернівці, вул. Рівненська 8а.

Концепцію проекрованої кафе-кондитерської «Petit Plaisir» на 80 місць наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.

Концепція проекрованої кафе-кондитерської «Petit Plaisir» на 80 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна

Адміністративна територія	Місто Чернівці
Адміністративний район населеного пункту (території)	Вул. Рівненська, 8а
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень ділової активності. Функціонують навчальні заклади, медичні установи, торговельні підприємства, велика кількість житлових будинків
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	В ареалі діяльності проекрованої кафе-кондитерської – заклади відсутні
Неймінг	
Тип закладу	Кафе-кондитерська
Неймінг	«Petit Plaisir»
Логотип	
Легенда	Кафе-кондитерська «Petit Plaisir» запрошує мешканців та гостей чарівного міста Чернівці, відвідати затишну, французьку кафе-кондитерську «Petit Plaisir», де кожен відвідувач може відчути маленьке щастя у вигляді вишуканих десертів та ароматної кави смачну та свіжоспечену випічку, страви французької кухні в затишній французькій атмосфері, яку створює інтер'єр в стилі «Прованс»
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент кондитерських і хлібобулочних виробів, десертів, страв і напоїв французької кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Прованс
Фірмові кольори	Ніжні кольори
Фірмові атрибути, атмосфера	Фірмові кольори – пастельні відтінки (кремовий, ніжно-рожевий, світло-блакитний, пудровий зелений), що асоціюються з легкістю, витонченістю та солодощами. Посуд – витончена кераміка у світлих тонах, чашки з тонкими ручками, тарілки з делікатними орнаментами. Упаковка – коробки та пакети для десертів із логотипом «Petit Plaisir», оздоблені стрічками та флористичними візерунками; подарункові набори у крафтовому стилі.

	Форма персоналу – лаконічні фартухи кольору слонової кістки чи пудрово-рожевого з вишитим логотипом закладу. Затишок французького Провансу – поєднання легкості, романтичності та домашнього тепла. Аромати – свіжоспечені круасани, ваніль, мигдаль, натуральна кава та шоколад створюють відчуття «солодкої казки». Музичний супровід – легкий французький джаз, акордеон або ліричні мелодії, що підкреслюють атмосферу Парижа.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Організація дозвілля, замовлення он-лайн
Режим роботи	Щоденно з 09:00 до 21:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 80 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	4,5 разів

Узагальнюючи дані таблиці 1.2., можна стверджувати, що концепція проєктованої кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» є цілісною, обґрунтованою та відповідає сучасним тенденціям розвитку закладів ресторанного господарства. Вдале місце розташування у місті Чернівці з достатнім рівнем ділової активності та відсутністю прямих конкурентів створює сприятливі умови для формування стабільного потоку гостей.

Концепція закладу вибудована навколо французької стилістики Провансу, що підкреслюється фірмовими кольорами, декоративними елементами, музичним супроводом та атмосферою затишку. Асортимент кафе-кондитерської орієнтований на вишукані десерти, хлібобулочні вироби та страви французької кухні, що відповідає обраному позиціонуванню. Передбачена форма обслуговування, режим роботи та спектр додаткових послуг забезпечують комфортне перебування гостей та високу якість сервісу. Сукупність цих характеристик формує конкурентоспроможну концепцію закладу та підґрунтя для його успішного функціонування.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Актуальність даної теми полягає у вдосконаленні рецептури мусових десертів за рахунок кокосового молока, насіння чіа та обліпихового пюре, що дозволить значно розширити асортимент десертів із збільшеним вмістом поживних речовин та дозволить їх використовувати в лікувально-профілактичному харчуванні, особливо людям, які хворіють на целіакію, мають надмірну вагу та цукровий діабет

Метою досліджень є розробка мусових десертів підвищеної харчової цінності з використанням кокосового молока, насіння чіа та обліпихового пюре.

Об'єкт досліджень – технологія мусового десерту «Сонячна насолода» підвищеної біологічної та харчової цінності.

Предмет дослідження – мусовий десерт на молочній основі, кокосове молоко, насіння чіа, обліпихове пюре, мусовий десерт «Сонячна насолода».

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

В останні роки мусові десерти стали одними з найпопулярніших ласощів у кондитерській індустрії, завдяки своїй легкості, ніжній текстурі та естетичному вигляду. Водночас, зростаючі вимоги споживачів до якості, здорового харчування та інноваційних підходів стимулюють постійний розвиток технологій їх виробництва.

Сучасні споживачі все більше орієнтуються на здоровий спосіб життя, що включає зменшення споживання цукру, глютену та тваринних продуктів. У зв'язку з цим, популярними стають веганські муси, приготовані з рослинних інгредієнтів, таких як кокосові вершки, агар-агар, пюре з фруктів та овочів. Ці інгредієнти не лише відповідають вимогам здорового харчування, але й дозволяють створювати нові смакові поєднання та текстури.

Отримані результати аналітичного огляду літературних та патентних джерел дозволили встановити, що основними компонентами мусових десертів є плодово-ягідна та молочна сировина, частка яких варіює в межах 8,0-100,0 % та 15,0-90,0 % відповідно. Вміст наповнювачів, які безпосередньо впливають на формування якості десертів, становить від 1,6 % до 30 %. Варто підкреслити, що саме наповнювачі визначають органолептичні властивості продукту, а також його харчову та біологічну цінність.

Аналіз існуючих технологій виготовлення мусових десертів показав широкий асортимент продукції, зокрема на молочній основі, яка користується найбільшою популярністю серед споживачів. У зв'язку з цим, у рецептурі контрольного зразка мусових десертів на молочній основі планується повна заміна коров'ячого молока на безлактозне та заміна цукру на насіння чіа. Крім того, з метою підвищення біологічної цінності та удосконалення смакових якостей продукту передбачається додавання пюре обліпихи.

У рамках даної наукової інновації передбачається вдосконалення рецептури молочного мусового десерту, який за традиційною технологією готується з використанням коров'ячого молока та цукру. Тому, у рецептурі передбачено використання кокосового молока – це рослинний продукт, який отримують шляхом переробки м'якоті кокосу (*Cocos nucifera* L.). Воно характеризується високою харчовою цінністю та рядом біологічно активних властивостей, що робить його популярним серед людей з непереносимістю лактози та прихильників вегетаріанського способу харчування. До основних переваг кокосового молока належать:

- ✓ багатий склад поживних речовин: містить вітаміни, мінерали та антиоксиданти, що сприяють підтриманню оптимального стану здоров'я;
- ✓ здорові насичені жири: сприяють швидкому отриманню енергії та підтримці нормального обміну речовин;
- ✓ позитивний вплив на травну систему: регулярне вживання покращує процеси травлення;

✓ антимікробні та імуномодуючі властивості: наявність лауринової кислоти забезпечує протівірусну та антибактеріальну дію, сприяючи зміцненню імунної системи;

✓ сприятливий вплив на серцево-судинну систему: помірне споживання сприяє нормалізації рівня холестерину та підтримці серцево-судинного здоров'я.

Таким чином, кокосове молоко є цінним функціональним продуктом харчування, який поєднує харчову цінність та сприятливий вплив на фізіологічні процеси організму.

З метою підвищення харчової цінності продукту планується замінити цукор на насіння чіа, яке характеризується високим вмістом харчових волокон, білків, жирів, а також поліненасичених жирних кислот омега-3 та омега-6. Насіння чіа є безглютеновим, що робить його придатним для харчування осіб, які страждають на целиацію. Крім того, насіння чіа містить значну кількість мінеральних речовин, зокрема фосфору – 919 мг, кальцію – 631 мг, калію – 726 мг, магнію – 449 мг, а також вітаміни групи В, що сприяє підвищенню біологічної цінності десерту.

Обліпихове пюре – це харчовий продукт, виготовлений з свіжих або заморожених ягід обліпихи (*Hippophae rhamnoides* L.) шляхом подрібнення до однорідної консистенції. Пюре зберігає основні органолептичні, харчові та біологічно активні властивості ягід.

Воно характеризується високим вмістом біологічно активних речовин, таких як вітаміни С, Е, К, бета-каротин, а також мікро- та макроеlementи (залізо, кальцій, магній, фосфор). Завдяки високому вмісту флавоноїдів, каротиноїдів та поліненасичених жирних кислот, обліпихове пюре має антиоксидантні, протизапальні та імуномодуючі властивості.

Консистенція продукту однорідна, в'язка, зі світло-помаранчевим або яскраво-помаранчевим кольором і характерним кисло-солодким смаком з легкою терпкістю. Обліпихове пюре широко використовується у харчовій промисловості

як компонент напоїв, десертів, джемів, соусів та як харчова добавка для збагачення продуктів вітамінами і антиоксидантами.

Використання зазначених компонентів має важливе значення для формування збалансованого харчового раціону різних груп споживачів, у тому числі осіб, які потребують продуктів із підвищеною поживною цінністю або дотримуються спеціальних дієт. У додатку А наведено характеристику їх хімічного складу на 100 г продукту.

Аналіз даних, представлених у додатку, свідчить, що обрані інгредієнти для мусового десерту характеризуються високим вмістом білка, харчової клітковини, мінеральних речовин та вітамінів групи В, що забезпечує їх значну харчову та біологічну цінність.

На основі проведеного відпрацювання технологічних процесів розроблено модельно-харчові композиції мусу молочного (контрольного зразка) та мусу молочного «Сонячна насолода», у рецептурі якого використано безлактозне кокосове молоко (100 % заміна), обліпихове пюре (10 %, 15 % та 20 % від маси молока) та насіння чіа (30%, 40% та 50 % від маси цукру). (табл. 1.4.).

Таблиця 1.4

Модельно-харчові композиції десертної продукції мус молочний та мус «Сонячна насолода»

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1*	Дослід 2**	Дослід 3***	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Молоко коров'яче	75	-	-	-	Продовольча сировина харчові продукти та напівфабрикати, що використовуються для приготування мусів, повинні відповідати вимогам чинних нормативних та технічних документів, мати супровідні документи, що підтверджують їхню безпеку та якість.
2	Кокосове молоко	-	67,5	63,75	60,0	
3	Цукор	12	8,4	7,2	6,0	
4	Насіння чіа	-	3,6	4,8	6,0	
5	Ванілін	0,3	0,3	0,3	0,3	
6	Желатин	3,0	3,0	3,0	3,0	
7	Вода для желатину	90	90	90	90	
8	Обліпиха пюре	-	7,5	12,2	17,35	
Вихід		100	100	100	100	

*Дослід 1: 90 % кокосове молоко, 10 % обліпихового пюре, 30 % насіння чіа;

** Дослід 2: 85 % кокосове молоко, 15 % обліпихового пюре, 40 % насіння чіа;

*** Дослід 3: 80 % кокосове молоко, 20 % обліпихового пюре, 50 % насіння чіа.

У дослідних зразках мусових десертів проведено оцінювання органолептичних показників якості з метою визначення раціонального співвідношення інгредієнтів відповідно до розробленої рецептури (табл. 1.5). Кожен показник якості визначався за п'ятибальною шкалою, що дозволяє об'єктивно порівняти органолептичні характеристики дослідних зразків.

Оцінювання органолептичних показників якості проводилося за п'ятибальною шкалою, що передбачав визначення таких параметрів, як зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак і аромат. Кожен показник оцінювався комісією за розробленою 5-ти бальною шкалою:

✓ 5 балів – зразок має відмінні органолептичні властивості; показники повністю відповідають вимогам до даного виду десерту; смак та аромат гармонійні, колір насичений, консистенція однорідна, ніжна, стійка;

✓ 4 бали – висока якість продукту з незначними відхиленнями за окремими показниками, що не впливають на загальне сприйняття;

✓ 3 бали – задовільна якість, спостерігаються помітні відхилення у смаку, кольорі або консистенції, але продукт придатний до споживання;

✓ 2 бали – низька якість, значні порушення консистенції, смаку чи аромату, що знижують споживчу привабливість;

✓ 1 бал – незадовільна якість, виражені дефекти смаку, кольору або текстури, продукт вважається непридатним до споживання.

Таблиця 1.5

*Органолептична оцінка якості контрольного та дослідного зразків мусу
«Сонячна насолода»*

<i>Найменування показника</i>	<i>Коефіцієнт вагомості</i>	<i>Контроль</i>	<i>Дослід 1</i>	<i>Дослід 2</i>	<i>Дослід 3</i>
Зовнішній вигляд	0,2	5,0	4,8	4,8	4,8
Запах	0,2	5,0	4,7	4,8	4,7
Колір	0,1	5,0	4,8	4,9	4,8
Консистенція	0,2	5,0	4,9	4,8	4,7
Смак	0,3	5,0	4,7	4,8	4,6
Загальна оцінка	1	5,0	4,77	4,81	4,70

За результатами дегустаційної оцінки встановлено, що найвищі

органолептичні показники має зразок №2, у рецептурі якого передбачено внесення 85 % кокосове молока, 15 % обліпихового пюре, 40 % насіння чіа.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Б). На основі проведених експериментальних досліджень розроблено технологічну схему на новітній десерт (дод. В) та проведено аналіз оптимальних технологічних параметрів приготування мусового десерту «Сонячна насолода» (дод. Г). Проведено порівняльну характеристику хімічного складу мусового десерту та оцінку комплексного показника якості мусового десерту і побудовано модель якості (дод. Д).

1.3. Організація виробничого процесу

Прогнозування динаміки попиту є важливим етапом економічного та маркетингового планування для закладів ресторанного господарства. Для проєктованої кафе-кондитерської «Petit Plaisir», розрахованої на 80 посадкових місць, своєчасне визначення обсягів попиту на послуги дозволяє ефективно планувати асортимент продукції, формувати оптимальний штат персоналу, забезпечувати високий рівень обслуговування та раціонально використовувати виробничі ресурси.

В умовах сучасного ринку харчових послуг динаміка попиту залежить від багатьох факторів, зокрема від демографічних характеристик споживачів, сезонності, економічної кон'юнктури, тенденцій споживчих вподобань та конкурентного середовища. Прогнозування попиту на основі аналізу цих факторів дозволяє знизити ризики недовикористання потужностей або, навпаки, їх перевантаження, а також сприяє підвищенню фінансової ефективності діяльності закладу.

Метою даного підрозділу є визначення очікуваного рівня відвідуваності та обсягів продажу продукції кафе-кондитерської «Petit Plaisir», а також обґрунтування методичних підходів до побудови прогнозу попиту, що стане основою для подальшого планування виробничої, маркетингової та комерційної

діяльності закладу.

Прогнозування динаміки попиту на послуги закладів ресторанного господарства здійснюється з використанням кількісних та якісних методів на основі маркетингових досліджень [16], результати, зведено у таблицю 1.8.

Таблиця 1.8

Прогнозування динаміка відвідування кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

<i>Години роботи</i>	<i>Тривалість прийому їжі, хв</i>	<i>Оборотність місця за 1 год, η</i>	<i>Коефіцієнт заповнення залу, K_з</i>	<i>Кількість споживачів, чол., N</i>
09 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	40	1,5	0,3	36
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	50	1,2	0,3	29
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	60	1,0	0,4	32
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	50	1,2	0,5	48
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	50	1,2	0,3	29
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	60	1,0	0,2	16
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	90	0,66	0,4	21
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	90	0,66	0,7	37
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	90	0,66	0,9	48
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	90	0,66	0,6	32
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	60	1,0	0,3	24
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	50	1,2	0,1	10
Разом				362
Оборотність за добу, разів				4,5

На підставі виконаних розрахунків прогнозується, що денна кількість відвідувачів кафе-кондитерської «Petit Plaisir» складе 362 особи, а оборотність одного посадкового місця досягне 4,5 разів. Такі дані дозволяють не лише оцінити ефективність використання залу, але й оптимізувати графік роботи персоналу, планування асортименту продукції та фінансові показники закладу.

Кількість продукції, що планується до реалізації протягом робочої доби, визначалася на основі комплексного аналізу конкурентного середовища та прогновної оцінки попиту. Для цього здійснено моніторинг діяльності аналогічних закладів у регіоні та визначено середню споживану кількість страв за одне відвідування кафе-кондитерської «Petit Plaisir». Одночасно було враховано прогнозовану кількість відвідувачів протягом зміни роботи торговельної зали, що дозволило визначити очікувані обсяги реалізації продукції

[16].

На основі отриманих даних проведено розрахунки загальної кількості страв кожної групи, що планується пропонувати до продажу протягом дня. Результати розрахунків представлені у вигляді систематизованої таблиці 1.9, яка дозволяє наочно оцінити очікуваний попит на асортимент продукції та забезпечує основу для планування закупівель, організації виробничого процесу та оптимізації ресурсів проектованої кафе-кондитерської.

Таблиця 1.9

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

<i>Найменування страв, виробів</i>	<i>Коефіцієнт споживання</i>	<i>Кількість страв, порцій</i>
Фірмові страви	0,3	109
Холодні страви та закуски	0,6	217
Супи	0,3	109
Гарячі страви	0,6	217
Пироги	0,3	109
Солодкі страви	0,3	109
Борошняні кондитерські вироби	0,5	181
Хлібобулочні вироби	0,6	217
Солодкі страви	0,5	181
Гарячі напої	0,6	217
Свіжовижаті соки	0,3	109
Разом		1775
Охолоджувальні напої, л	0,2	72,4
Вина, л	0,15	54,3

Формування виробничої програми кафе-кондитерської «Petit Plaisir» на 80 місць здійснено з урахуванням концептуального меню (дод. Е) та розрахованого денного обсягу реалізованої продукції (дод. Ж). Використання такого підходу забезпечує науково обґрунтоване планування асортименту та раціональне розподілення виробничих потужностей закладу.

Потребу кафе-кондитерської «Petit Plaisir» на 80 посадкових місць у сировині та напівфабрикатах визначено відповідно до виробничої програми та асортименту страв. Дані щодо обсягів необхідної сировини, що підлягає зберіганню у складських приміщеннях закладу, наведено у таблиці (дод. И). На

основі цих показників розраховано групу складських приміщень із урахуванням норм забезпеченості, технологічних вимог до зберігання продуктів і потреби в технологічному устаткуванні (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Проектування процесу складування та зберігання продуктів в
кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

№з/п	Найменування приміщення	Найменування та маркування устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні, ПРОК-ВТ-100	1	1100	400	0,44
		Візок вантажний TSA300	1	1000	400	0,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,84
	Площа завантажувальної, м ²					4,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж, LeoMetal, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник, LeoMetal, ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0
3	Комора винно-горілчаних напоїв	Стелаж, LeoMetal, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2
		Підтоварник, LeoMetal, ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1	1900	2400	4,6
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1	1900	2400	4,6
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1	1900	2400	4,6
4.4	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0

Для забезпечення технологічного процесу обробки сировини та доробки напівфабрикатів у проєктованій кафе-кондитерській «*Petit Plaisir*» передбачається організація доготівельного цеху, який є важливою ланкою виробничої структури закладу. У складі цеху планується впровадження двох основних технологічних ліній:

- лінії доробки овочів та обробки зелені;
- лінії обробки фруктів та ягід.

Функціонування зазначених ліній спрямоване на забезпечення стабільної якості сировини, раціональне використання виробничих ресурсів і дотримання санітарно-гігієнічних вимог при обробці продуктів.

Виробничу програму доготівельного цеху (дод. К) визначено на основі прогнозованої потреби закладу в сировині та напівфабрикатах (дод. И) з урахуванням загальної виробничої програми кафе-кондитерської. Такий підхід забезпечує узгодженість між обсягами надходження сировини, потребами виробничих підрозділів і графіком випуску готової продукції.

Чисельність виробничого персоналу у кафе-кондитерській «*Petit Plaisir*» на 80 місць розраховано відповідно до затверджених нормативів часу на виготовлення одиниці продукції, з урахуванням обсягів виробничої програми закладу, що проєктується [16]. Отримані результати розрахунків кількісного складу працівників виробничих цехів систематизовано у таблиці (дод. Л).

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо задіяних у технологічному процесі, визначається у загальному розрізі для всього закладу, здійснено їх розподіл за структурними цехами відповідно до специфіки виконуваних робіт, виробничої потужності та трудомісткості операцій. Пропоноване співвідношення чисельності працівників по цехах кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*»:

- ✓ доготівельний цех – 10% - 1,2 працівники
- ✓ гарячий цех – 40% - 4,8
- ✓ борошняний цех – 50% - 6,0

Розрахунок загальної чисельності працівників, які виконуватимуть виробничі операції в доготівельному, гарячому та борошняному цехах, здійснено з урахуванням календарного фонду робочого часу, що передбачає вихідні, святкові дні, щорічні відпустки та періоди тимчасової непрацездатності персоналу. Такий підхід забезпечує адекватне планування трудових ресурсів і дозволяє підтримувати стабільну продуктивність закладу протягом року [16].

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 1,2 * 1,59 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 4,8 * 1,59 = 8 \text{ працівників}$$

$$N_{2(\text{борошняний цех})} = 6,0 * 1,59 = 10 \text{ працівників}$$

На підставі проведених розрахунків визначено оптимальну чисельність працівників, задіяних у виробничих процесах кафе-кондитерської «Petit Plaisir». Зокрема, у доготівельному цеху передбачається робота одного кухаря, у гарячому – чотирьох, а у борошняному – п'яти. Така структура кадрового забезпечення обґрунтована виробничою програмою закладу, трудомісткістю технологічних процесів та вимогами до ефективної організації праці.

Згідно з виробничою програмою доготівельного цеху проектованої кафе-кондитерської «Petit Plaisir» здійснено підбір технологічного устаткування, необхідного для виконання запланованих обсягів виробництва. На основі обраного комплексу устаткування визначено раціональну площу цеху, що забезпечує ефективну організацію виробничого процесу та оптимальні умови праці персоналу. (табл.1.11). [16]

Таблиця 1.11

Устаткування доготівельного цеху кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	LeoMetal CB, 1200-700/H	4	1200	700	3,36
Полиця настінна	LeoMetal, ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	LeoMetal BM, 700-700/H	3	700	700	1,47
Раковина для миття рук	LeoMetal, PM-400/350	1	400	350	-

Стелаж	LeoMetal, CTK-1300/700	1	1300	700	0,91
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	3	241	192	-
Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	Ø	450	—
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	700	0,99

Закінчення табл. 1.11

Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання та перемішування, овочерізка, м'ясо -розрихлювач)	ООО Торгмаш, УМК ПК	1	540	340	0,18
Вакуумна пакувальна машина	GGM GASTRO VMKH-300	1	595	470	-
Корисна площа					6,8
Загальна площа доготівельного цеху					23,0

На підставі виконаних розрахунків визначено, що загальна площа доготівельного цеху кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» становитиме 23 м², що відповідає вимогам чинних нормативів щодо раціонального використання виробничих площ та забезпечує оптимальні умови для розміщення технологічного устаткування.

Процес виробництва кулінарної продукції в кафе-кондитерській «*Petit Plaisir*» здійснюватиметься у гарячому цеху, який забезпечує приготування основного асортименту страв, передбачених концептуальним меню закладу. Робота цеху розпочинатиметься за дві години до відкриття кафе-кондитерської – о 07:00, та триватиме до 22:00. До складу персоналу гарячого цеху входять кухарі IV-V розрядів, діяльність яких координується шеф-кухарем.

Відповідно до виробничої програми гарячого цеху (дод. М) передбачено організацію таких технологічних ліній:

- ✓ лінія приготування бульйонів та супів;
- ✓ лінія приготування основних страв, соусів і гарнірів;
- ✓ лінія приготування солодких гарячих страв;
- ✓ лінія приготування холодних страв і закусок;
- ✓ лінія приготування напоїв та десертних страв.

Процес виготовлення борошняних кулінарних, хлібобулочних і кондитерських виробів здійснюватиметься у борошняному цеху. У ньому працюватимуть кондитери та пекарі V розряду, які забезпечуватимуть виконання

виробничої програми (дод. Н) та підтримання високої якості готової продукції. В організації технологічного процесу борошняного цеху передбачено функціонування таких ліній:

- лінія приготування дріжджових напівфабрикатів;
- лінія приготування заварних напівфабрикатів;
- лінія приготування листових напівфабрикатів;
- лінія приготування бісквітних та пісочних напівфабрикатів;
- лінія приготування кремів і оздоблювальних напівфабрикатів.

Для здійснення розрахунків щодо підбору технологічного устаткування враховано графік погодинної реалізації продукції кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» на 80 місць (дод. П) [16].

У гарячому цеху передбачено встановлення сучасного високопродуктивного устаткування, зокрема: виробничих столів, стелажів, бачка для відходів, раковини для миття рук, навісних полиць, виготовлених українським виробником LeoMetal. Із теплового устаткування заплановано використання індукційної плити RESTO LINE D77EA7I та пароконвектомата AP10D. Для забезпечення процесів охолодження та зберігання передбачається експлуатація холодильних шаф Arach F1400TN, морозильної шафи DAEWOO KF25-1, а також допоміжного устаткування – блендера, соковижималки та універсальної кухонної машини.

Борошняний цех буде оснащено технологічним обладнанням провідних виробників, зокрема: борошнопросіювачем Fimak FSM, розміщеним у коморі добового запасу; автоматичним тісторозподільником Fimak KTM-90; тістомісильною машиною MAC.PAN MXRE; планетарним міксером BULL 20-20C; модульною піччю Fimak EKF-60/5; відстійною камерою FIMAK CL 93113; індукційною плитою RESTO LINE D77EA7I; холодильними шафами Arach F1400TN та нейтральним устаткуванням LeoMetal.

Перелік і технічні характеристики технологічного устаткування гарячого та борошняного цехів кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» наведено у додатку Р. На

основі проведених у додатку розрахунків визначено, що загальна площа гарячого цеху проекрованої кафе-кондитерської становитиме 38 м², а площа борошняного цеху – 81 м². Розраховані площі забезпечують можливість раціонального розміщення технологічного устаткування, організації робочих місць відповідно до вимог ергономіки та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Для забезпечення належного санітарного стану та дотримання санітарно-технічних вимог у кафе-кондитерській передбачено окремі приміщення для миття кухонного і столового посуду, а також сервізну, призначену для миття порцелянових та скляних виробів.

У мийному відділенні кухонного посуду передбачено встановлення ванн для миття, сушильних столів, стелажів для зберігання чистого посуду, а також ванни для миття інвентарю. У мийній столового посуду розміщуватиметься професійна посудомийна машина, ванни для ополіскування, стіл для сортування та стелажі для сушіння. У сервізній передбачено організацію робочого місця буфетника та встановлення устаткування для очищення, ополіскування й зберігання посуду, що використовується у торговельній залі.

Перелік устаткування та розраховані площі мийної столового і кухонного посуду та сервізної кафе-кондитерської «Petit Plaisir» подано у таблицях 1.12.-1.13.

Таблиця 1.12

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	SILANOS NE 1300 PD / PB	1	655	785	0,51
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	LeoMetal НДСО-6/6Б	1	600	600	0,36
Ванна мийна	LeoMetal, НСО1М-6/6Б	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	LeoMetal, У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	LeoMetal СВ-10/6	1	1000	600	0,6

Закінчення табл. 1.12

Раковина для миття рук	LeoMetal, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	Ø	450	—
Стелаж	LeoMetal, СТК-1200/600	2	1200	600	1,44
Шафа для посуду	LeoMetal, ШП-20/6	2	2000	600	1,2
Площа устаткування, м²					6,17
Площа мийної столового посуду та сервізної, м²					16,0

Таблиця 1.13

*Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду
кафе-кондитерської «Petit Plaisir»*

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна двосекційна	LeoMetal, HCO2M-12/6 БР	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	LeoMetal, СВ-1200/600	2	1200	600	1,44
Підтоварник	LeoMetal, HCO-10/8	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	LeoMetal, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	Ø	450	—
Площа устаткування, м²					3,15
Площа мийної кухонного посуду, м²					8,0

На основі проведених розрахунків щодо визначення необхідного технологічного устаткування та площі приміщень для миття посуду в кафе-кондитерській «Petit Plaisir» встановлено, що площа мийної столового посуду та сервізної становить 16,0 м², а площа мийної кухонного посуду – 8,0 м².

Розраховані площі відповідають санітарним та технологічним вимогам, визначеним чинними нормативними документами для закладів ресторанного господарства. Такі параметри забезпечують раціональне розміщення устаткування, ефективну організацію робочих місць і послідовність технологічних процесів миття, ополіскування та сушіння посуду.

Передбачене устаткування – ванни для миття та ополіскування, стелажі для сушіння, посудомийна машина, столи для сортування й тимчасового зберігання – гарантує дотримання санітарно-гігієнічних вимог, скорочення трудомісткості

процесів та підвищення продуктивності праці персоналу.

Таким чином, організація мийних приміщень у кафе-кондитерській «*Petit Plaisir*» є раціональною, відповідає проектним розрахункам і забезпечує необхідні умови для ефективного функціонування виробничих і обслуговувальних підрозділів закладу.

1.4. Сервіс

Проектований заклад ресторанного господарства – кафе-кондитерська «*Petit Plaisir*» – передбачається розташувати у м. Чернівці по вул. Рівненська, 8а. На початковому етапі функціонування особлива увага приділятиметься формуванню позитивного іміджу закладу, активній рекламній діяльності та розширенню каналів реалізації продукції, зокрема хлібобулочних і кондитерських виробів, що виготовлятимуться у борошняному цеху підприємства.

З метою підвищення доступності продукції для споживачів передбачається створення інтернет-вітрини із можливістю онлайн-замовлення та організації служби доставки готових виробів. Для популяризації торговельної марки «*Petit Plaisir*» запланована участь у громадських та соціальних заходах міста Чернівці – благодійних акціях, міських святах, обслуговуванні виїзних заходів тощо.

З метою розширення кола постійних клієнтів і підвищення конкурентоспроможності закладу передбачається впровадження системи знижок, бонусних програм та акційних пропозицій, спрямованих на стимулювання попиту та підвищення лояльності споживачів.

Процес обслуговування в торговельній залі кафе-кондитерської здійснюватиметься офіціантами, барменом та адміністратором торговельної зали, що забезпечить високий рівень сервісу та комфортне перебування відвідувачів.

Для обслуговування гостей передбачено також вестибюльну групу приміщень, до складу якої входять гардероб, туалетні кімнати для відвідувачів, а також допоміжні приміщення персоналу.

Склад та площі приміщень, призначених для обслуговування відвідувачів у

торговельній залі кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*», наведено у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Склад та розрахунок площі приміщень для обслуговування відвідувачів кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*»

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м ²
1	Вестибюль	0,4 м ² • 80 місць	30
2	Гардероб	0,1 м ² • 80 місць	10
3	Торговельна зала	2,1 м ² • 80 місць	168
4	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-	8
5	Кімната офіціантів та адміністратора	-	10
	Разом		226

Для забезпечення зручності обслуговування відвідувачів у торговельній залі кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» передбачено облаштування барної зони, яка слугуватиме функціональним елементом простору та сприятиме підвищенню рівня сервісу, вона виконує важливу функціональну роль у процесі обслуговування відвідувачів, забезпечуючи оперативність приготування напоїв, коктейлів, десертів та швидке обслуговування гостей. Вона є додатковим осередком реалізації продукції власного виробництва, зокрема фірмових кавових напоїв, свіжих соків, десертів і випічки.

Організація роботи барної зони передбачає раціональне розміщення устаткування та інвентарю для забезпечення ергономічності робочих процесів і мінімізації часу на обслуговування замовлень. Робоче місце бармена обладнане відповідно до вимог технологічного процесу, що включає зони зберігання, приготування та відпуску продукції.

Обслуговування у барній зоні здійснює бармен, який відповідає за приготування та подачу напоїв, облік реалізованої продукції, підтримання чистоти робочого місця та дотримання санітарно-гігієнічних норм. Взаємодія бармена з офіціантами та адміністратором торговельної зали забезпечує злагодженість у роботі всього персоналу і сприяє створенню комфортної атмосфери для гостей закладу.

У торговельній залі кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» передбачається

спеціалізована зона відпуску власної випічки та хлібобулочних виробів, яка є невід'ємною частиною загальної концепції закладу. Її створення зумовлене необхідністю забезпечення безпосереднього контакту споживача з продукцією власного виробництва, а також підвищення рівня сервісу та культури обслуговування.

Зона відпуску розташована у фронтальній частині торговельної зали, поблизу барної стійки, що забезпечує зручність для відвідувачів та ефективну організацію роботи персоналу. Вона призначена для реалізації свіжоспечених хлібобулочних і кондитерських виробів, виготовлених у борошняному цеху кафе-кондитерської, безпосередньо після їх приготування.

Для забезпечення належних умов зберігання, демонстрації та відпуску продукції зона облаштована:

- ✓ демонстраційними вітринами із прозорими термоізованими скляними фасадами для зручного огляду асортименту;
- ✓ тепловою вітриною, що підтримує оптимальну температуру свіжоспечених виробів;
- ✓ стелажми для хліба з натурального дерева, які забезпечують правильну циркуляцію повітря;
- ✓ касовим вузлом для проведення розрахунків;
- ✓ робочим столом для пакування продукції;
- ✓ вагами електронними торговельними для зважування продукції при реалізації на вагу;
- ✓ контейнерами для одноразового пакування та пакувальними матеріалами (паперові пакети, коробки, стрічки).

Призначення зони відпуску полягає у створенні зручних умов для вибору, придбання та дегустації хлібобулочних і кондитерських виробів власного виробництва, а також у популяризації фірмової продукції кафе-кондитерської. Наявність цієї зони сприяє підвищенню іміджу закладу, формуванню довіри споживачів і стимулює додатковий обсяг продажів за рахунок реалізації

продукції на виніс.

Барна зона з зоною відпуску власної продукції буде оснащена сучасним технологічним устаткуванням, зокрема кавоваркою, кавомолкою, льодогенератором, холодильними шафами для напоїв і вин, вітринами для кондитерських та хлібобулочних виробів, сокоохолоджувачем і барним комбайном, що забезпечить можливість оперативного приготування та відпуску напоїв, власної випічки та десертів, підтримання їх належної якості та температурного режиму (Дод. С).

Розрахунок кількості меблів для торгівельної зали кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» зведено у таблицю 1.15.

Таблиця 1.15

Характеристика меблів торгівельної зали кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

<i>Тип меблів</i>	<i>Розміри, мм</i>	<i>Кількість меблів</i>
Стілець (табурет) барний	Ø400	4
Стіл двомісний (прямокутний)	600×900	8
Стіл чотиримісний (прямокутний)	1200×800	13
Стіл шестимісний (прямокутний)	1500*900	2
Дитячий стілець	300*400	5
Крісло ресторанне	600×600	80
Сервант	1100×700	2
Стіл підсобний	400×400	3

Відповідно до виконаних розрахунків [16] встановлено, що у зміну в торговельній залі кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» функціонуватиме чотири офіціанти, які забезпечуватимуть належний рівень обслуговування споживачів. Загальна чисельність обслуговуючого персоналу проектованого закладу ресторанного господарства наведена у таблиці 1.16, що відображає розподіл працівників за категоріями відповідно до виробничих та організаційних потреб підприємства.

У результаті проведеного аналізу якісного та кількісного складу обслуговуючого персоналу кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» встановлено, що структура кадрового забезпечення закладу відповідає вимогам ефективної організації виробничо-обслуговувального процесу. До складу обслуговуючого

персоналу входять працівники, діяльність яких спрямована на забезпечення високого рівня сервісу, підтримання комфортної атмосфери у торговельній залі та своєчасне надання послуг відвідувачам.

Таблиця 1.6

*Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в кафе-кондитерської «Petit Plaisir»*

<i>Посада</i>	<i>Розряд</i>	<i>Кількість</i>
Адміністратор торговельної зали кафе-кондитерської		2
Офіціант	4-5	8
Бармен касир	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		20

Кількісний склад персоналу визначено з урахуванням режиму роботи закладу, місткості торговельної зали, типу обслуговування та обсягів реалізації продукції. У зміну передбачається робота чотирьох офіціантів, що забезпечить оптимальне навантаження на одного працівника та сприятиме підтриманню високої культури обслуговування.

Таким чином, сформований якісний і кількісний склад обслуговуючого персоналу кафе-кондитерської «Petit Plaisir» є обґрунтованим і достатнім для забезпечення стабільної діяльності закладу, раціонального розподілу трудових ресурсів і створення сприятливих умов для ефективної взаємодії персоналу з відвідувачами.

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

З урахуванням вимог чинних будівельних, санітарно-гігієнічних та технологічних норм, що регламентують проектування закладів ресторанного господарства розроблено об'ємно-планувальне рішення проекрованої кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Перелік приміщень кафе-кондитерської «Petit Plaisir» на 80 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	32
2	Гардероб	8
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Кімната офіціантів та адміністратора	10
5	Зала кафе-кондитерської з барною зоною	193
	Разом	251
Виробничі приміщення		
6	Доготівельний цех	23
7	Гарячий цех	38
8	Борошняний цех:	
8.1	Комора добового запасу	12
8.2	Відділення замісу і випікання	31
8.3	Відділення оздоблювання	10
8.4	Приміщення для обробки яєць	10
8.5	Комора і мийна тари борошняного цеху	6
8.6	Комора зберігання готових виробів	12
9	Мийна столового посуду та сервізна	16
10	Мийна кухонного посуду	8
11	Приміщення завідуючого виробництвом	6
12	Роздаткова	15
	Разом	187
Складські		
13	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	4,6
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,6
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,6
16	Комора сухих продуктів	8
17	Комора вино-горілчаних напоїв	7
18	Комора інвентарю	5
19	Комора та мийна тари	5
20	Приміщення комірника	6

Закінчення таблиці 2.1

20	Приміщення комірника	6
21	Завантажувальна	4
	Разом	48,8
Адміністративно-побутові		
22	Офісне приміщення	18
23	Санвузли для персоналу	3
24	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14
25	Білизняна	5
26	Приміщення персоналу	10
	Разом	50
Технічні приміщення		
27	Теплопункт	6
	Разом	6
Всього		542,8

Основною метою планувального рішення є забезпечення раціональної організації технологічного процесу, зручності для відвідувачів та ефективного використання виробничих площ.

Відповідно до експлікації приміщень та компоновального рішення, кафе-кондитерська «*Petit Plaisir*» розміщуватиметься у м. Чернівці, по вул. Рівненська, 8а. Проектований заклад планується розташувати в одноповерховій будівлі квадратної форми, що забезпечує раціональне зонування внутрішнього простору.

До складу кафе-кондитерської входять такі групи приміщень: приміщення для обслуговування споживачів; виробничі приміщення; складські приміщення; адміністративно-побутові приміщення; технічні приміщення.

Компоновальне рішення здійснювалося з урахуванням таких основних вимог:

- ✓ забезпечення послідовності та поточності технологічного процесу в закладі;
- ✓ виключення зустрічних потоків сировини, готової продукції, чистого та брудного посуду, персоналу і відвідувачів;
- ✓ дотримання принципів раціонального використання площі та безпеки життєдіяльності закладу.

До складу вхідної групи приміщень входять: вестибюль, гардероб, санітарно-гігієнічні кімнати для відвідувачів. Торговельна зала включає барну зону та зону відпуску власної випічки і хлібобулочних виробів, оснащену спеціальними вітринами, холодильним та демонстраційним обладнанням, що підвищує привабливість продукції та стимулює попит.

Виробнича група приміщень включає доготівельний, гарячий та борошняний цехи, а також мийні відділення. Виробничі цехи розміщено вздовж бічної стіни будівлі, що забезпечує природне освітлення робочих місць.

Між гарячим і холодним цехами розташована мийна кухонного посуду, що дозволяє ефективно організувати технологічний процес та уникнути перехрещення потоків.

Борошняний цех розташовано в центральній частині будівлі, що забезпечує зручний функціональний зв'язок як зі складськими приміщеннями, так і з торговельною залою.

Складська група приміщень спроектована з тильної сторони будівлі, у безпосередній близькості до виробничих цехів. Таке розташування забезпечує зручність постачання сировини та напівфабрикатів до доготівельного цеху і дотримання принципів товарного сусідства та температурного режиму зберігання.

Адміністративно-побутові приміщення розміщено з лівого боку будівлі, що забезпечує природне освітлення та ізоляцію від виробничих зон. До цієї групи входять кабінет адміністратора, гардероб персоналу та санітарно-побутові кімнати. До технічних приміщень належить тепlopункт, розташований у тильній частині будівлі, що сприяє ефективній роботі інженерно-технічних систем підприємства.

Згідно з проведеними розрахунками [16], визначено такі показники площ проекрованої кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» на 80 місць:

- робоча площа – 542,8 м²;
- корисна площа – 597,08 м²;

- загальна площа – 609,0 м².

У додатку Т подано розрахунки витрат електроенергії технологічним устаткуванням, системою вентиляції та водопостачання, що підтверджують енергоефективність і технологічну обґрунтованість проектного рішення.

Таким чином, об'ємно-планувальне рішення кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» забезпечує функціональну взаємодію всіх приміщень, раціональний розподіл площі, зручність обслуговування споживачів і високу ефективність виробничих процесів, що відповідає сучасним вимогам до проектування закладів ресторанного господарства.

2.2. Архітектурні рішення

Для проектованої кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» будівлю передбачається спроектувати відповідно до обраної концепції стилю Прованс, що виник на півдні Франції як стиль провінційної архітектури і характеризується поєднанням простоти, естетичної легкості та природних матеріалів.

Будівля кафе-кондитерської проектується як одноповерхова, зі скатним дахом, покритим металочерепицею. Вікна виконані вузькими з яскравими рамами, що відповідає традиціям стилю Прованс. Зовнішні стіни оздоблені штукатуркою бежевого тону та вставками натурального каменю, що створює гармонійний архітектурний образ. Вхідні двері виготовлені з дерева і доповнені декоративними кованими елементами. Над входом передбачено дерев'яний навіс із встановленою вивіскою закладу та декоративними кованими ліхтарями, що забезпечує впізнаваність об'єкта та відповідає обраному стилю.

Територія навколо будівлі буде огорожена живою огорожею з туй, а також озеленена самшитами, туями, ялівцем, кипарисами та декоративними квітучими рослинами, що створює комфортне середовище для відвідувачів і підкреслює природність стилю Прованс.

Дорожня інфраструктура включає пішохідні та автомобільні доріжки, вимощені каменем: основний підхід до будівлі шириною 15 м, додаткові

пішохідні доріжки – 2 м. Для освітлення прилеглої території передбачено ковані світильники на декоративних чавунних стовпах висотою 2,5 м, що відповідає архітектурному стилю та забезпечує безпечний рух відвідувачів у вечірній час.

Проектований об'єкт – кафе-кондитерська «*Petit Plaisir*», розташований у мікрорайоні, забудованому переважно п'яти- та дев'ятиповерховими будівлями у стилі конструктивізм. При проектуванні враховано гармонійне поєднання архітектурного образу закладу з існуючою забудовою та естетичну інтеграцію об'єкта в міське середовище.

Площу земельної ділянки під будівництво визначено за формулою (2.1) із врахуванням площі забудови, зони відпочинку, озеленення та під'їздів.

$$S_{\partial} = n_3 \times N, \quad (2.1)$$

де S_{∂} – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_{\partial} = 23 \times 80 = 1840 \text{ м}^2$$

Проектowana кафе-кондитерська «*Petit Plaisir*» розташовується на ділянці з помірним рельєфом: ухил території становить 5 % у напрямку до вул. Рівненська, що забезпечує природний відтік атмосферних вод та полегшує організацію під'їздів і пішохідних зон.

Грунтові умови ділянки характеризуються пісчаними та намівними ґрунтами, що потребують відповідних інженерно-технічних заходів при влаштуванні фундаментів. Глибина промерзання ґрунту визначена на рівні 0,7 м, що враховується при проектуванні фундаментних конструкцій та підземних інженерних мереж для забезпечення їхньої стійкості та довговічності.

Врахування рельєфу та ґрунтових умов є ключовим для раціонального розташування будівлі, планування дренажних систем та організації благоустрою території, що сприяє стабільності конструкцій і комфортним умовам експлуатації закладу.

На ділянці будівництва передбачено виділення функціональних зон, що забезпечують ефективне використання території та зручність доступу для відвідувачів і персоналу:

✓ зона під забудову – 609 м² на земельній ділянці загальною площею 1840 м², призначена для розміщення будівлі кафе-кондитерської з усіма внутрішніми приміщеннями;

✓ упоряджені майданчики перед входом – 15 м², забезпечують комфортний підхід до закладу та організацію вхідної зони;

✓ зона озеленення – 736 м², включає декоративні насадження, що формують естетичне оформлення території та сприятливий мікроклімат;

✓ зелена захисна смуга – ширина 5 м, виконує функцію екологічного бар'єру та ізоляції від шуму і пилу;

✓ майданчик для стоянки легкових автомобілів – 200 м², забезпечує зручний під'їзд та паркування;

✓ проїзди та розворотна площадка – ширина проїзду 3,0 м, розворотна площадка 144 м², призначені для маневрування транспортних засобів і організації логістики доставки;

✓ відстань від автостоянки до будівлі – 8 м, що забезпечує безпечний та зручний підхід для відвідувачів;

✓ майданчик для сміттєзбірника – 12 м², організований для тимчасового зберігання побутових відходів;

✓ пішохідні комунікації – основний підхід до будівлі шириною 15 м, додаткові пішохідні доріжки шириною 2 м, що забезпечує комфортний рух відвідувачів по території.

Схема розташування об'єктів на ділянці та благоустрою території наведена у графічних матеріалах додатків кваліфікаційної роботи і відображає оптимальну організацію простору, функціональну взаємодію зон, зручність доступу та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Проектована кафе-кондитерська «*Petit Plaisir*» на 80 місць, розташована за адресою: м. Чернівці, вул. Рівненська, 8а, передбачає функціонування у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) відповідно до вимог чинного законодавства України.

Для створення та офіційної реєстрації закладу у формі ТОВ необхідно підготувати та подати комплект установчих і дозвільних документів, перелік яких наведено у додатку У.

Процедура заснування кафе-кондитерської включає низку погоджувальних і реєстраційних етапів, зокрема:

- погодження архітектурно-планувального рішення проєкту із відповідними органами санітарного та архітектурного контролю;
- погодження асортиментного переліку страв і напоїв з органами державного санітарного нагляду;
- отримання дозволу на розміщення об'єкта ресторанного господарства;
- узгодження графіка роботи закладу з місцевими органами виконавчої влади;
- реєстрація закладу як платника податків;
- оформлення торговельних патентів (за необхідності);
- внесення до Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців;
- постановка на облік у фондах соціального страхування;
- отримання офіційного дозволу місцевих органів влади на відкриття кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*».

Статутний капітал ТОВ «*Petit Plaisir*» планується сформувати у повному обсязі, що становить 16 419,58 тис. грн, що забезпечить фінансову стабільність на етапі організації діяльності закладу.

Система управління ТОВ «*Petit Plaisir*» буде побудована на основі лінійно-функціональної організаційної структури ієрархічного типу, яка передбачає чіткий розподіл управлінських повноважень, відповідальності та функціональних обов'язків між структурними підрозділами. Такий підхід сприятиме підвищенню ефективності управління, координації дій персоналу та оптимізації виробничо-обслуговуючих процесів.

Організаційну структуру управління ТОВ «*Petit Plaisir*» наведено у додатку Ф, де визначено підпорядкованість і взаємозв'язки між основними службами та керівними ланками закладу. На її основі розподілено управлінські функції працівників (додаток Ф1) та розроблено проект штатного розкладу (табл. 3.1), що відображає склад, кількість та категорії персоналу відповідно до специфіки діяльності кафе-кондитерської.

Таблиця 3.1

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Petit Plaisir»

<i>№ з/п</i>	<i>Найменування посади</i>	<i>Кількість посадових одиниць по закладу</i>
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	33
2.1	Завідувач виробництвом	1
2.2	Кухар V р.	6
2.3	Кухар IV р.	14
2.4	Офіціант	8
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Гардеробник	2
3.4	Комірник	1
3.5	Охоронець	2
	Разом по закладу	46

Раціонально сформований кадровий склад та впровадження ефективної системи мотивації персоналу в ТОВ «*Petit Plaisir*» забезпечують стабільність трудового колективу, підвищення продуктивності праці та якості обслуговування. Це, у свою чергу, сприяє зміцненню конкурентних позицій кафе-кондитерської на ринку ресторанних послуг і сталому розвитку підприємства.

3.2. Доходи. Витрати.

У першому році функціонування ТОВ «*Petit Plaisir*» планується встановлення торговельної націнки на рівні 160 %, що дозволить забезпечити належний рівень рентабельності діяльності та покриття операційних витрат закладу.

Для визначення прогнозованих доходів підприємства проведено аналіз асортименту продукції та виділено типові страви, які користуються найбільшим попитом серед споживачів і мають середню ціну у своїй групі. Розрахункові показники доходів від реалізації цих позицій наведено у додатку Х.

Плановий обсяг операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «*Petit Plaisir*» на 80 місць представлено у таблиці 3.2, що слугує основою для подальшого економічного обґрунтування діяльності закладу.

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «*Petit Plaisir*» на 2026 рік

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1775		91,10	51475	2641,85	621250	31884,41
Фірмові страви	109	58,1	6,33	3161	183,65	38150	2216,52
Холодні страви та закуски	217	57,21	12,41	6293	360,02	75950	4345,10
Супи	109	46,95	5,12	3161	148,41	38150	1791,14
Гарячі страви	217	116,96	25,38	6293	736,03	75950	8883,11
Пироги	109	40,37	4,40	3161	127,61	38150	1540,12

Закінчення табл. 3.2

Солодкі страви	109	43,8	4,77	3161	138,45	38150	1670,97
Борошняні кондитерські вироби	181	38,64	6,99	5249	202,82	63350	2447,84
Хлібобулочні вироби	217	39,05	8,47	6293	245,74	75950	2965,85
Солодкі страви	181	43,8	7,93	5249	229,91	63350	2774,73
Гарячі напої	217	23,47	5,09	6293	147,70	75950	1782,55
Свіжовижаті соки	109	38,44	4,19	3161	121,51	38150	1466,49
Закупні товари	724		34,81	20996	1009,49	253400	12183,47
Охолоджувальні напої	362	36,53	13,22	10498	383,49	126700	4628,35
Вина	362	59,63	21,59	10498	626,00	126700	7555,12
Разом по закладу	2499		125,91	72471	3651,34	874650	44067,88

За результатами проведених розрахунків встановлено, що загальний обсяг валового товарообігу ТОВ «Petit Plaisir» на плановий 2026 рік становитиме 44 067,88 тис. грн, що свідчить про високий рівень фінансової активності та потенційну прибутковість закладу.

Склад, структура та вартість основних засобів кафе-кондитерської «Petit Plaisir» подані у таблиці 3.3, на основі яких розраховано річну суму амортизаційних відрахувань у розмірі 1 675,15 тис. грн.

Отримані показники характеризують ефективне використання основних фондів підприємства та забезпечують формування амортизаційного фонду для оновлення матеріально-технічної бази закладу.

Таблиця 3.3.

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Petit Plaisir»

<i>Види основних фондів</i>	<i>Первісна вартість, тис. грн.</i>	<i>Мінімально допустимі строки використання, років</i>	<i>Всього тис.грн.</i>
1. Будівлі, споруди	12396,78	20	619,84
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2185,45		2185,45
2.1. Холодильне обладнання	164,20	5	32,84
2.2. Механічне обладнання	472,88	5	94,58
2.3. Теплове обладнання	1085,33	5	217,07
2.4. Торговельне обладнання	270,92	5	54,18

2.5. Вимірювальні прилади	192,11	2	96,05
3. Меблі, інше офісне обладнання	188,83	4	47,21
4. Автотранспорт	632,15	5	126,43
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	266,00	2	133,00
6. Телефони	11,49	2	5,75
7. Інструменти, прилади, інвентар	16,42	4	4,10
8. Багаторічні насадження	32,84	10	3,28
9. Інші основні засоби	197,03	12	16,42
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	164,20	-	164,20
11. Тимчасові споруди	82,10	5	16,42
12. Інвентарна тара	164,20	6	27,37
13. Предмети прокату	82,10	5	16,42
Всього	16419,58		1675,15

Загальний фонд оплати праці ТОВ «*Petit Plaisir*» визначено на основі поетапних розрахунків, що включають:

- фонд основної заробітної плати (додаток Ц);
- фонд додаткової заробітної плати (додаток Ц1);
- фонд преміальних виплат (додаток Ц2).

Відповідно до отриманих результатів, фонд основної заробітної плати становить 3828,0 тис. грн, фонд додаткової заробітної плати – 658,81 тис. грн, фонд преміальних виплат – 520,3 тис. грн.

Таким чином, загальний фонд оплати праці складає 5007,11 тис. грн, що у розрахунку на одного працівника становить 9,07 тис. грн.

Отримані дані свідчать про раціональне формування фонду оплати праці, що забезпечує конкурентоспроможний рівень матеріального стимулювання персоналу та сприяє підвищенню продуктивності праці в межах діяльності закладу.

Планування операційних витрат ТОВ «*Petit Plaisir*» на 80 місць здійснено за калькуляційними статтями, що дозволяє забезпечити обґрунтованість формування собівартості продукції та ефективність використання фінансових ресурсів.

Деталізовані показники витрат представлено у таблиці 3.4, а відповідні розрахунки наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проєкту (додаток III). Таке структурування витрат забезпечує прозорість фінансового планування та створює основу для подальшого економічного аналізу діяльності проєктованого закладу.

Таблиця 3.4
Планування поточних витрат ТОВ «Petit Plaisir» на 2026 рік

<i>Калькуляційні статті витрат</i>	<i>Поточні витрати, тис. грн.</i>	<i>Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні</i>
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів	16949,18	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	5007,29	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	1101,56	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	1675,15	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	946,23	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	102,54	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1330,01	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	10,9	ЗВ
9. Витрати на транспортування	0	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	22,03	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	1322,03	ПВ
Разом поточні витрати	28466,92	
У тому числі умовно змінні витрати	16960,08	
Умовно постійні витрати	11506,84	

У результаті проведених розрахунків встановлено, що загальний обсяг поточних витрат ТОВ «Petit Plaisir» на плановий 2026 рік становитиме 28 466,92 тис. грн, з яких умовно-змінні витрати складають 16 960,08 тис. грн, а постійні витрати – 11 506,84 тис. грн. Такий розподіл витрат забезпечує можливість об'єктивної оцінки структури собівартості продукції та дозволяє визначити рівень економічної ефективності діяльності підприємства.

Ключовими показниками для оцінки економічної ефективності діяльності ТОВ «Petit Plaisir» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та

маржинальний запас стійкості. Розрахунки цих показників дозволяють визначити, наскільки доходи підприємства покривають витрати, оцінити фінансову стійкість закладу та ідентифікувати резерви підвищення рентабельності. Детальні розрахунки наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

*Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
ТОВ «Petit Plaisir» на 2026 рік*

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.2	44067,88
2	Рівень торгівельної націнки, %	----	160
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	16960,08
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	16949,18
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	10,9
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	27107,80
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	11506,84
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	15601,0
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	38,49
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	18706,13
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	135,58
10	Рентабельність товарообігу	ст.6 *100 / ст.1	35,40

На основі даних, представлених у таблиці 3.5, встановлено, що маржинальний дохід ТОВ «Petit Plaisir» на 80 місць становить 27 107,8 тис. грн, а прибуток – 15 601 тис. грн. Рівень рентабельності товарообігу визначено на рівні 38,49 %, що свідчить про високу ефективність комерційної діяльності проєктованого закладу.

Алгоритм розрахунку показників операційного прибутку ТОВ «Petit Plaisir» наведено у таблиці 3.6, що дозволяє систематизувати фінансові показники та забезпечує прозорість оцінки економічних результатів діяльності підприємства.

На основі даних, представлених у таблиці 3.6, встановлено, що прибуток від операційної діяльності ТОВ «Petit Plaisir» становитиме 8 256,31 тис. грн, при цьому податок на прибуток складе 1 486,14 тис. грн. Відповідно, чистий

прибуток підприємства дорівнює 6 770,17 тис. грн, а рівень рентабельності – 15,36 %.

Отримані показники свідчать про економічну ефективність діяльності закладу та формують основу для планування подальшого розвитку і прийняття управлінських рішень.

Таблиця 3.6
Планування операційного прибутку ТОВ «Petit Plaisir» на 2026 рік

<i>№ з\п</i>	<i>Статті</i>	<i>Алгоритм розрахунку</i>	<i>Разом за рік, тис. грн.</i>
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.2	44067,88
2	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	7344,65
3	Чистий дохід	П.1- П.2	36723,23
4	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.6	16949,18
5	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.5	11517,74
6	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	8256,31
7	Фінансові витрати	-	-
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	8256,31
9	Податок на прибуток	П.8×18%/100	1486,14
10	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	6770,17
11	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	15,36
12	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	4406,79
13	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	6770,17

Аналіз даних, наведених у таблиці 3.6, дає змогу зробити висновок про достатній рівень фінансової ефективності діяльності ТОВ «Petit Plaisir» у плановому періоді. Загальний дохід від реалізації продукції на 2026 рік прогнозується на рівні 44 067,88 тис. грн, що свідчить про високу місткість ринку та потенційну конкурентоспроможність кафе-кондитерської. Після сплати податку на додану вартість чистий дохід становить 36 723,23 тис. грн.

Структура витрат закладу включає собівартість реалізованої продукції у розмірі 16 949,18 тис. грн та інші операційні витрати в сумі 11 517,74 тис. грн,

що дозволило сформувати операційний прибуток на рівні 8 256,31 тис. грн. Після оподаткування податком на прибуток чистий можливий прибуток підприємства становить 6 770,17 тис. грн, що перевищує розрахований цільовий показник (4 406,79 тис. грн). Це забезпечує запас фінансової стійкості та підтверджує економічну доцільність проєкту.

Рівень рентабельності реалізації (15,36%) свідчить про ефективну модель ціноутворення, раціональну структуру витрат і перспективність подальшого розвитку. Отже, планований фінансовий результат дозволяє стверджувати, що ТОВ «Petit Plaisir» у 2026 році зможе забезпечити стабільний чистий прибуток, підтримати операційну діяльність та реалізувати стратегічні інвестиційні цілі.

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту

Планування основних показників діяльності ТОВ «Petit Plaisir» на період 2025-2029 років є необхідним етапом для оцінки ефективності інвестиційного проєкту та визначення терміну окупності вкладень.

Розрахунок доходу від реалізації здійснюється з урахуванням запланованих темпів його зростання та виконується за формулою 3.1, що дозволяє прогнозувати фінансові результати діяльності підприємства у середньостроковій перспективі та обґрунтовано планувати інвестиційні та управлінські рішення.

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

де, $D_{пл.}$ – дохід від реалізації у плановому році, грн.

$D_{баз.}$ – дохід від реалізації у базисному році, грн.

I – темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планування **чистого прибутку** ТОВ «Petit Plaisir» на 80 місць здійснюється на основі рівня рентабельності діяльності, який приймається на рівні середньогалузевих показників. Розрахунок прибутку виконується за формулою 3.2, що дозволяє прогнозувати фінансові результати підприємства та забезпечує

обґрунтованість управлінських і інвестиційних рішень.

$$П = P_{\text{рп}} * ЧД / 100, \quad (3.2)$$

де, П – чистий прибуток, тис.грн.

Р – рентабельність реалізації продукції, %

ЧД – чистий дохід від реалізації – товарооборот закладу без урахування ПДВ, тис. грн.

Планові показники діяльності ТОВ «Petit Plaisir» на перші п'ять років надано в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Планування основних результатів діяльності ТОВ «Petit Plaisir»
на 2026-2030 рр.

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2026	44067,88	-	6770,17	15,36	1675,15
2027	47152,63	8	7244,09	15,36	1675,15
2028	50924,84	9	7823,61	15,36	1675,15
2029	55508,08	10	8527,74	15,36	1675,15
2030	61058,89	12	9380,51	15,36	1675,15
Разом	258712,32		39746,12		8375,75

Одним із ключових етапів розробки проєкту ТОВ «Petit Plaisir» є оцінка ефективності управління реальними інвестиціями. Для цього здійснюється розрахунок чистого приведенного доходу (NPV) інвестиційного проєкту на період 2026-2030 років, результати якого наведено у таблиці 3.8.

Такий підхід дозволяє оцінити фінансову доцільність вкладень, забезпечити прогнозовану прибутковість проєкту та обґрунтовано планувати подальші інвестиційні рішення.

Індекс (коефіцієнт) дохідності є показником, що дозволяє співвіднести обсяг інвестиційних витрат з прогнозованим майбутнім грошовим потоком за проєктом. Розрахунок цього показника для одночасних інвестиційних витрат у межах реального проєкту здійснюється за формулою 3.3, що забезпечує оцінку ефективності вкладень та обґрунтованість інвестиційного рішення.

Таблиця 3.8

*Оцінка чистого приведенного доходу по інвестиційному проекту
з 2026 по 2030 роки*

<i>Роки</i>	<i>Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ</i>	<i>Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧПП</i>	<i>Кумулятивни й грошовий потік за проектом</i>	<i>Дисконтований грошовий потік за проектом,</i>	<i>Чистий приведений дохід, ЧПД</i>
2026	16419,58	8445,32	8445,32	7262,98	9156,60
2027		8919,24	17364,56	7670,54	1486,06
2028		9498,76	26863,32	8168,94	6682,88
2029		10202,89	37066,21	8774,48	8774,48
2030		11055,66	48121,87	9507,87	9507,87
Разом	16419,58	48121,87		41384,81	18282,35

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

де, ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

Показник «індекс дохідності» може застосовуватися як критерій прийняття інвестиційного рішення, що дозволяє оцінити доцільність реалізації інвестиційного проекту та прогнозувати ефективність вкладених коштів.

$$ID = 41384,81 / 16419,58 = 2,52 \text{ (од.)}$$

Індекс рентабельності виконує допоміжну функцію при оцінці ефективності інвестиційного проекту, оскільки він не забезпечує повної оцінки всього грошового потоку, який формується не лише за рахунок прибутку, а й включає амортизаційні відрахування з основних фондів, що акумулюються в процесі реалізації проекту (формула 3.4).

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

У даному випадку середньорічний прибуток (без урахування амортизаційних відрахувань) за період експлуатації інвестиційного проекту визначається за наступною методикою розрахунку:

$$\text{ЧП} = 39746,12/5 = 7949,22 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту розраховується за формулою:

$$\text{ІР} = 7949,12/16419,58 * 100\% = 48,41\%$$

Даний показник характеризує співвідношення середньорічного прибутку до обсягу інвестиційних витрат, що дозволяє оцінити ефективність вкладень у проект.

Період окупності інвестиційного проекту, визначений дисконтованим методом, розраховується за формулою (3.5):

$$\text{ПО} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧП}_t}{(1+i)^t} / \text{ІВ}, \quad (3.5)$$

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$\text{ПО} = 16419,58 / (39746,12/5) = 2,1 \text{ років}$$

Таким чином, інвестиційний проект ТОВ «*Petit Plaisir*» характеризується високим рівнем рентабельності та коротким періодом окупності, що підтверджує його економічну ефективність. Період окупності ТОВ «*Petit Plaisir*», який буде спроектовано у м. Чернівці по вул. Рівненська 8а, становитиме – 2,1 років.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

Для визначення оптимального місця розташування проєктованого закладу ресторанного господарства у місті Чернівці було проведено комплексний аналіз обраної території. За результатами дослідження встановлено доцільність розміщення кафе-кондитерської за адресою вул. Рівненська, 8а. Обрана локація характеризується високим потенціалом споживчого потоку завдяки близькості до нового сучасного житлового комплексу «Imperial Park Avenu», міської лікарні №1, медичного центру «Базисмед», поліклініки та лікарні МВС, Чернівецького пологового будинку №2, а також численних новозбудованих багатоквартирних будинків. Мешканці зазначених об'єктів формуватимуть основну частку потенційних відвідувачів проєктованої кафе-кондитерської.

У радіусі 2 км від обраної ділянки відсутні заклади ресторанного господарства, які б надавали аналогічні послуги, що підтверджує перспективність та обґрунтованість відкриття кафе-кондитерської з широким асортиментом власних кондитерських виробів та страв. Такий формат забезпечить задоволення потреб місцевих мешканців у якісній гастрономічній продукції та послугах сучасного рівня.

Для відображення концептуальної спрямованості закладу запропоновано назву «*Petit Plaisir*», яка віддзеркалює французьку стилістику, гастрономічну орієнтацію та здатна викликати у потенційних споживачів асоціації з вишуканими десертами та приємними емоціями.

У меню проєктованої кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*» передбачається представлення кількох видів багетів і низки авторських страв. Зокрема, відвідувачам пропонуватимуть сендвіч «Крок мадам», класичний французький цибулевий суп, яловичину по-бургундськи, а також фірмовий мусовий десерт – кулінарну «візитівку» закладу.

Торговельну залу кафе-кондитерської оформлено у стилі французького «Провансу», для якого характерні світлі пастельні відтінки (білий, бежевий,

кремовий, молочний, пісочний), а також акцентні кольори – лавандовий, фіолетовий та шафрановий. Вибір стилю підкреслює концептуальну автентичність закладу та формує гармонійний, естетичний простір.

Інноваційна складова проєкту полягає у розробленні та впровадженні технологій виготовлення мусових десертів із застосуванням кокосового молока, насіння чіа та обліпихового пюре, що дозволяє суттєво розширити асортимент продукції з підвищеною харчовою цінністю.

У результаті дослідження сформовано модельно-харчові композиції двох десертів – базового молочного мусу (контрольного зразка) та інноваційного мусу «Сонячна насолода», рецептура якого передбачає 100% заміну коров'ячого молока на кокосове, а також додавання обліпихового пюре у кількості 10-20 % і насіння чіа у кількості 30-50 % від маси цукру.

За результатами експериментальних досліджень розроблено рецептуру та технологічну схему приготування мусу «Сонячна насолода». Технологія відзначається підвищеною харчовою цінністю, функціональною спрямованістю, використанням безлактозної рослинної сировини, що розширює коло споживачів, включаючи людей із непереносимістю лактози та прихильників рослинного харчування. Такий десерт може бути рекомендований в раціонах лікувально-профілактичного харчування, зокрема для осіб із целіакією, надмірною масою тіла або цукровим діабетом.

На основі концептуального меню сформовано виробничу програму кафе-кондитерської «*Petit Plaisir*», визначено необхідне технологічне обладнання, площі виробничих приміщень, а також проведено розрахунок чисельності персоналу.

Розроблено та обґрунтовано об'ємно-планувальне рішення закладу, визначено архітектурні та інженерно-будівельні параметри, а також ключові техніко-економічні показники проєкту.

Організаційно-правовою формою діяльності проєктованої кондитерської визначено товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Проведені економічні розрахунки засвідчили, що потенційний прибуток кондитерської «*Petit Plaisir*» на 80 місць становить 6770,17 тис. грн, рентабельність реалізації – 15,36%, а термін окупності – 2,1 року, що підтверджує економічну доцільність і високу конкурентоспроможність проєкту та дає підстави рекомендувати його до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН А.2.2-3-2004. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
2. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки та споруди.
3. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
4. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
6. Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003 № 2 Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування.
7. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
8. Постанова Кабінету Міністрів України № 923 від 08.10.2008 Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів.
9. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
10. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л., Гопкало Л. М. та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. Організація ресторанного господарства. Київ: КНТЕУ, 2011. 345 с.
11. Мінорова А. В., Романчук І. О., Недорізанюк О. П., Крушельницька Н. Л. Застосування електродіалізної обробки для знесолювання молочної сироватки. Вісник аграрної науки. 2010. № 3. С. 58–60.
12. Яцин В. П. Основи будівельної справи. Київ: КНТЕУ, 2001. 128 с.
13. Карпенко П. О., Пересічна С. М., Грищенко М. І., Мельничук Н. О. Основи раціонального і лікувального харчування. Київ: КНТЕУ, 2011. 465 с.

14. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства. Київ: Кондор, 2016. 360 с.
15. П'ятницька Н. О. (ред.). Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2005. 632 с.
16. Мазаракі А. А. (ред.). HoReCa: Ресторани. Київ: КНТЕУ, 2017. Т. 2. 426 с.
17. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Сучасні технології кондитерського виробництва. Київ: ІПТО НАПН України, 2020. 440 с.
18. Стукальська Н. М., Запорожан А. Л. Розширення асортименту солодких драглеутворюючих десертів. Інтернаука. 2023. № 1. С. 33–39.
19. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Сучасні технології кондитерського виробництва. Київ: ІПТО НАПН України, 2020. 440 с.
20. Муссові десерти – що таке та як готувати. KONDISHOP. URL: <https://kondishop.com.ua/ua/recepti/mussovideserti> (дата звернення: 12.10.2025).
21. Кокосове молоко. Вікіпедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 15.10.2025).
22. Кокосове молоко: користь і шкода для здоров'я. URL: <https://newskor.com.ua/kokosove-moloko-koryst-i-shkoda-dlia-zdorovia-chomu-varto-zvernuty-na-noho-uvahu> (дата звернення: 15.10.2025).
23. Кокосове молоко – популярний вибір для здорового харчування. URL: <https://pmgu.dpss.gov.ua/?p=5983> (дата звернення: 15.10.2025).
24. Насіння chia: користь і шкода. URL: <https://onclinic.ua/blog/recepty-nasinnya-chia-koryst-i-shkoda-dlya-orhanizmu> (дата звернення: 18.10.2025).
25. Зінченко Б., Супрун-Крестова О. Хімічний склад насіння chia. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті. Київ: НУХТ, 2023. Ч. 1. С. 171.

26. Обліпіха звичайна. Вікіпедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 22.10.2025).

27. Пюре обліпіхи пастеризоване 10 %. URL: <https://zdorovoshop.com/sladosti/dzhemy/pyure-oblipykhy> (дата звернення: 22.10.2025).

28. Євчук Я. В., Парубок М. І., Миколайко І. І., Марченко Т. М. Біохімічний склад ягід обліпіхи звичайної. Наукові праці Інституту біоенергетичних культур і цукрових буряків. 2021. № 29. С. 71–78.

29. П'ятницька Н. О., Расулова А. М. Моделювання оцінки конкурентоспроможності ресторанів. Вісник КНТЕУ. 2006. № 5.

30. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

31. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов. Москва: Пищевая промышленность, 1979.

32. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Київ: Кондор, 2012. 240 с.

ДОДАТКИ

*Характеристика хімічного складу обліпихи, насіння чіа та
кокосового молока, на 100 г*

Показник	Обліпиха (ягоди свіжі)	Насіння чіа	Кокосове молоко (жирність ~17%)
Енергетична цінність, ккал	82	486	230
Білки, г	1,84	16,5	2,0
Жири, г	6,05	30,7	21,3
– насичені, г	2,0	3,3	18,9
– мононенасичені, г	1,2	2,3	1,0
– поліненасичені, г	2,7	23,7 (омега-3)	0,3
Вуглеводи, г	7,84	42,1	2,8
Клітковина, г	3,2	34,4	0
Цукри, г	2,7	0,5	2,0
Мінеральні речовини			
Натрій, мг	4	16	13
Калій, мг	21,8	407	220
Кальцій, мг	42	631	18
Магній, мг	7,6	335	46
Фосфор, мг	5,9	860	96
Ферум (Fe), мг	0,43	7,7	3,3
Цинк (Zn), мг	0,23	4,6	0,56
Марганець (Mn), мг	0,13	2,2	0,92
Мідь (Cu), мг	0,08	0,92	0,04
Селен (Se), мкг	0,4	55	6,0
Вітаміни			
Вітамін А, мкг	32	54	0
β-каротин, мкг	190	–	–
Вітамін Е, мг	1,36	0,5	0,15
Вітамін С, мг	165	1	1
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,04	0,62	0,022
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,05	0,17	0,010
Вітамін В3 (РР, ніацин), мг	0,9	8,83	0,637
Вітамін В4 (холін), мг	15	24	8,5
Вітамін В5 (пантотенова к-та), мг	0,33	0,92	0,153
Вітамін В6, мг	0,04	0,17	0,028
Вітамін В7 (біотин), мкг	0,7	4,5	1,0
Вітамін В9 (фолати), мкг	28	49	14
Вітамін К, мкг	0,4	0,5	0,0
Органічні кислоти, г	3,2	–	–
Зола, г	0,8	4,6	1,6
Волога, г	81	5	74

Стаття у Збірнику наукових праць студентів

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

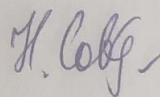
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

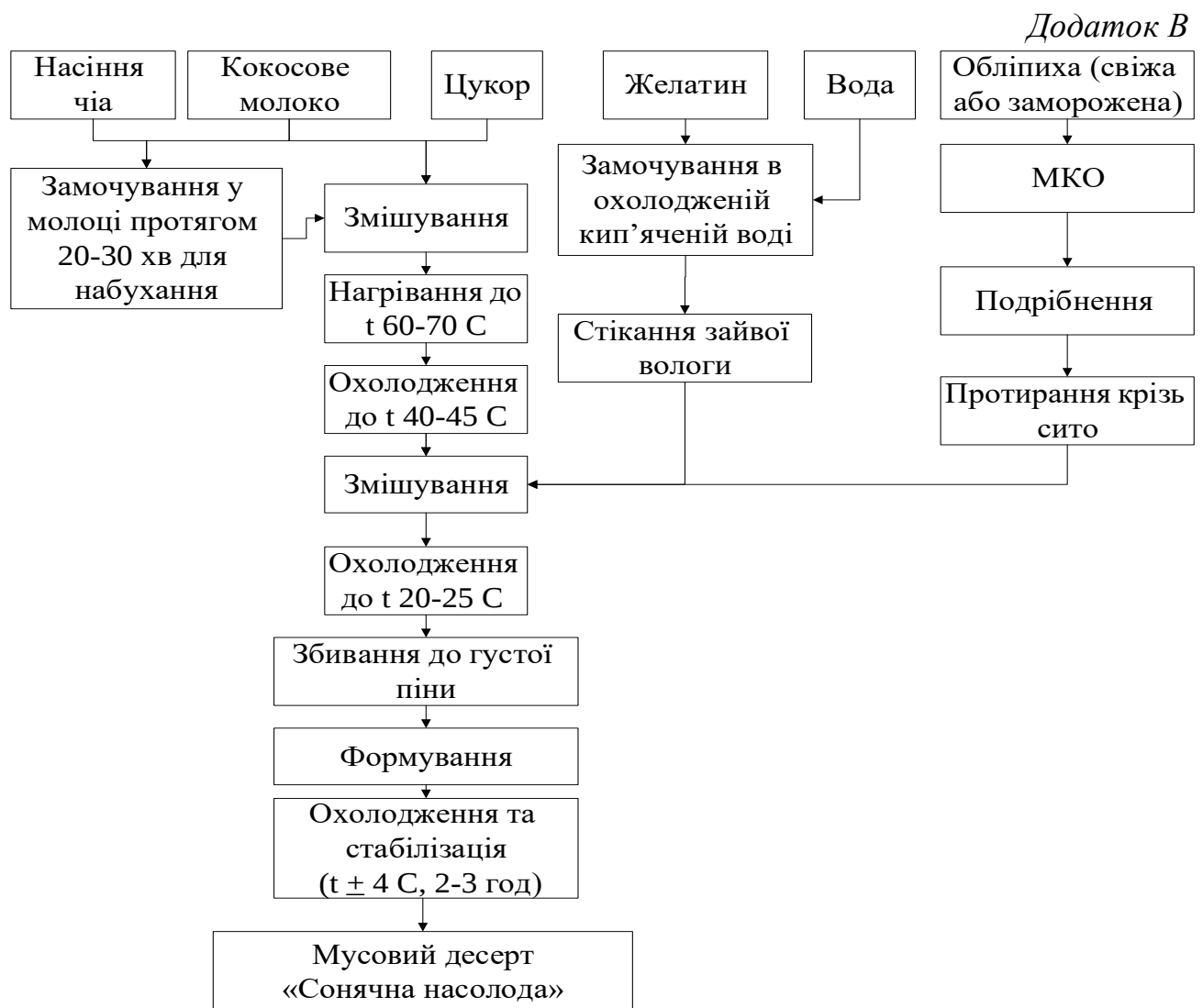
Підтверджуємо, що наукова стаття **Іванічик Н.О.** «*НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ МУСОВИХ ДЕСЕРТІВ*» (наук. керівник – Данилюк І.П.) прийнята до друку у Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (Випуск XXXVI) і буде опублікована у грудні 2025 р.

Старший інспектор відділу науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків



Неля САВЕЛЬЄВА

01.12.2025



Технологічна схема приготування мусового десерту «Сонячна насолода»

Аналіз оптимальних технологічних параметрів приготування мусового десерту «Сонячна насолода»

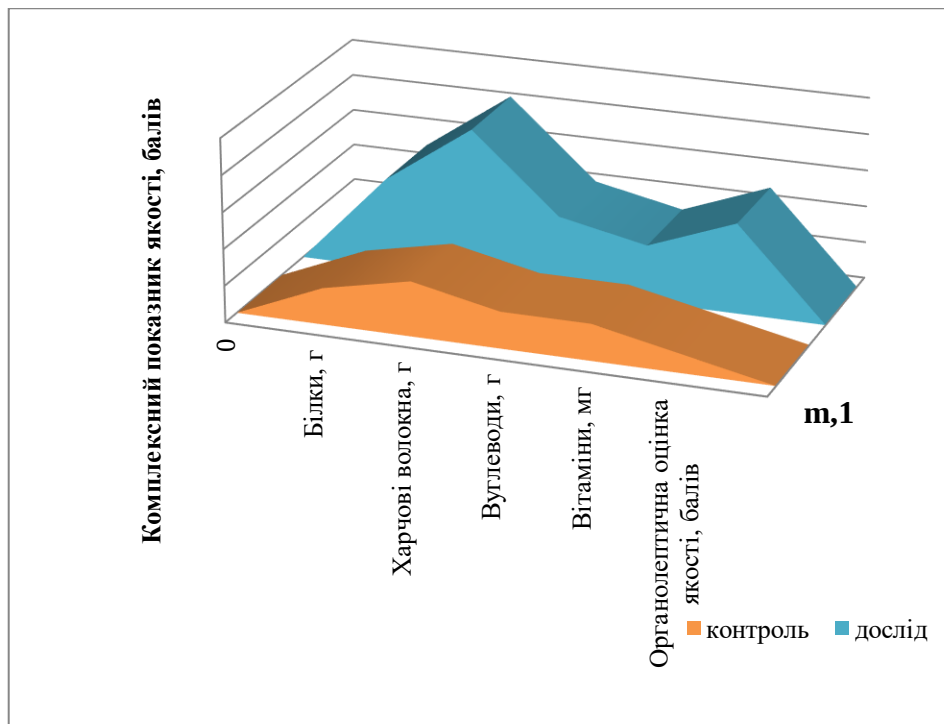
<i>Найменування технологічних параметрів</i>	<i>Опис параметрів</i>
Температурний режим	Під час приготування основи десерту температура нагрівання суміші не повинна перевищувати 70 °С, оскільки надмірне нагрівання може призвести до руйнування термолабільних вітамінів (зокрема вітаміну С, характерного для обліпихового пюре) та денатурації білкових компонентів кокосового молока. Оптимальне охолодження до 20–25 °С перед збиванням забезпечує формування стабільної аерованої структури без втрати об'єму.
Тривалість збивання	Збивання мусової маси триває в середньому 6–8 хвилин при середній швидкості міксера (2000–2500 об/хв), що дає змогу досягти рівномірного насичення повітрям та утворення дрібнодисперсної структури. Надмірне збивання може спричинити дестабілізацію системи та виділення вологи.
Температура стабілізації	Після формування десерт охолоджують при температурі (4 ± 2) °С протягом 2–3 годин. Такий режим сприяє структуроутворенню желатину та стабілізації емульсійної системи, забезпечуючи пружну, але ніжну консистенцію мусу.
Використання стабілізатора	Желатин застосовується у кількості 1,5–2,0 % від маси суміші, що забезпечує оптимальний баланс між стабільністю та ніжністю текстури. Надмірна кількість стабілізатора може призвести до утворення щільної, желеподібної структури, невласивної мусовим виробам.

Порівняльна характеристика хімічного складу мусового десерту

Показник	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, %
Білки, г	3,16	4,63	46,5
Жири, г	12,85	12,36	-3,8
Вуглеводи, г	25,11	21,97	-12,5
у т.ч. харчові волокна, г	0,25	1,11	344
<i>Мінеральні речовини</i>			
Залізо, мг	0,54	1,18	118,5
Кальцій, мг	18,08	21,06	16,5
Калій, мг	80,79	130,67	60,9
Магній, мг	8,71	22,8	161,7
Натрій, мг	22,86	30,31	32,5
Фосфор, мг	23,98	31,88	32,9
Цинк, мг	0,16	3,04	1,8
<i>Вітаміни</i>			
Тіамін (В ₁), мг	0,02	0,14	у 7 разів
Рибофлавін (В ₂), мг	0,07	0,13	85,7
Пантотенова кислота(В ₅), мг	0,15	0,29	93,3
Піридоксин (В ₆), мг	0,06	0,15	150
Фолієва кислота (В ₉), мкг	0,47	19,45	у 40,38 разів
Ніацин (РР), мг	0,21	0,67	у 3,2 рази

Комплексний показник якості мусового десерту

Найменування показника	Вагомість показника	Мусовий десерт на молочній основі	Мусовий десерт «Сонячна насолода»
Білки, г	0,2	3,16	4,63
Харчові волокна, г	0,3	0,25	1,11
Вуглеводи, г	0,2	25,11	21,97
Вітаміни, мг	0,2	10,5	11,2
Органолептична оцінка якості, балів	0,1	5,0	4,96
<i>Разом</i>	<i>1.0</i>		



Модель якості мусового десерту

Меню кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

Назва страв	Вихід, г
Фірмові страви	
Крок «Мадам» (хліб тостовий, шинка, сир, яйце куряче, мікс-салат, соус «Вінегрет»)	160
Французький цибулевий суп (ріпчаста цибуля, вершкове масло, часник, курячий бульйон, сир, багет, спеції)	250
Яловичина по-Бургундськи (яловичина, винний соус, часник, ріпчаста цибуля, морква, цибуля-шалот, печериці)	280
Мус «Сонячна насолода» (молочний мус з кокосовим молоком, насінням чіа та обліпіховим пюре)	60
Холодні страви та закуски	
Крок «Місьє» (хліб, шинка, сир, мікс-салат, соус «Вінегрет»)	160
Сендвіч «Фіш» (багет, філе лосося с/с, крем-сир, свіжі помідори, зелень)	160
Сендвіч «Паризький» (багет, шинка, сир, вершкове масло, свіжі помідори, зелень)	160
Сендвіч «Салямі» (багет, салямі французька з паприкою, вершкове масло, свіжі огірки, зелень)	160
Салат з малосольним лососем, авокадо, томатами черрі та сиром «Пармезан»	170
Салат «Фермерський» з філе курча, авокадо, беконом та крутонами	170
Салат з груші та бекону (карамелізовані груша, бекон, мікс салату, грецький горіх)	170
Супи	
Консоме із курячим філе та овочами	250
Крем-суп із печериць та білих грибів	250
Гарячі страви	
Філе лосося з карамельно-соєвим соусом та запеченими овочами	150/30/150
Котлети із судака з картопляно-селеровим пюре та гірчичним соусом	140/150/30
Біфстроганов із яловичини (яловича вирізка, шампінйони, ріпчаста цибуля, корнішони, французька гірчиця, вершки, картопляне пюре, помідори черрі)	180/150/30
М'ясо по-французьки із картоплею гратен та свіжими овочами	150/150/30
Куряче філе А-ля Авіньйон із молодого картоплею, цукіні та вершковим соусом	180/150/30
Рататуй (кабачки, цукіні, баклажан, помідори, болгарський перець, олія, тимін)	260
Пироги	
Кіш з копченою сьомгою (пшеничне борошно, вершкове масло, молода картопля, кріп, цедра лайму, підкопчена сьомга, яйця, вершки)	160
Кіш з овочами та курячим філе	160

(пшеничне борошно, вершкове масло, яйце куряче, свіжі овочів, куряче філе, вершки, яйця, сир «Грюйер»)	
Кіш Лорен (пшеничне борошно, вершкове масло, яйце куряче, бекон, вершки, яйця, сир «Грюйер», мускатний горіх, спеції)	160
Кіш із цибулею-порей та грибами (пшеничне борошно, вершкове масло, стебло цибулі порей, печериці, вершки, сир «Грюйер», вершкове масло)	160
Кіш з молодими овочами (пшеничне борошно, вершкове масло, кабачки, стручкова квасоля, зелений горошок, зелена цибуля, молоко, яйця, томати черрі, вершкове масло)	160
Тарт із спаржею та сиром «Грюйер» (пшеничне борошно, вершкове масло, яйце куряче, спаржа, вершки, яйця, сир «Грюйер»)	160
Борошняні кондитерські вироби	
Круасан ванільний	60
Круасан з мигдалем	60
Круасан з ванільним кремом	60
Круасан з шоколадом	60
Тістечко «Прованське» (торт із мигдального борошна з апельсинами)	150
Тістечко «Опера» (бісквітний торт, приготовлений з додаванням мигдального борошна, яєць, цукрової пудри, цукру, пшеничного борошна, свіжозвареної кави, темного шоколаду, вершків, молока, какао та желатину)	150
Тістечко «Фрезье» (бісквітний торт з шаром желюваного заварного крему із свіжими фруктами)	150
Тістечко «Наполеон» із заварним кремом	150
Бріюш	60
Еклер з сирною начинкою	40
Профітролі із заварним кремом	40
Макарони (тістечко із мигдального борошна та яєчних білків в асортименті)	60
Хлібобулочні вироби	
Багет «Французький»	250
Багет «Парижський»	230
Багет «Ficelle»	125
Багет «Batard»	450
Багет «Фітнес»	280
Багет «Мультизлаковий»	280
Багет «Солодовий»	280
Багет «Гречаний»	280
Хліб «Паве»	300
Хліб «Житній» із насінням кіноа	290
Хліб «Житній» із насінням амаранту	290
Хліб «Цільнозерновий»	300
Солодкі страви	

Груша, томлена в малиновому сиропі з піною із базиліку	240
Клафуті із полуниці	140
Мус з полуниці	150
Десерт «Карамелька» (персики, карамельне суфле)	135
Мільфей з ягодами	140
Десерт «Шоколадно-горіховий» (шоколадно-горіховий мус із коньяком, фундук в карамелі)	80
Желе «Цитрусове» із апельсина з цитрусовим конфітюром	130/30
Морозиво в асортименті	150
Гарячі напої	
Чай	
Чай чорний "Англійський сніданок" (Суміш чорних індійського та цейлонського чаїв)	300/600
Чай чорний „Пристрасть” (Чорний китайський чай з додаванням шматочків манго, абрикосу та пелюсток троянди)	300/600
Чай чорний „Феєрія” (Чорний китайський чай зі шматочками папайї, ананасу, полуниці, пелюстками квітів мальви та троянди)	300/600
Чай зелений „Квітка жасмину” (Китайський зелений чай з квітками жасмину)	300/600
Чай зелений „Рафаель” (японська сенча з додаванням шматочків суниці, кокосу та ананасу)	300/600
Чай зелений „Мон Амур” (Японська сенча із шматочками ананасу, гуави, шоколаду та цедрою апельсину)	300/600
Чай м'ятний (м'ята)	300/600
Кава та кавові напої	
Кава еспресо	30
Рістретто	20
Американо	120
Латте	200
Макіато	50
По-Віденськи	150/50
Капучіно	150
Гарячий шоколад «Шоко - Бейліс» (гарячий шоколад, Бейліс, пломбір, молоко)	200
Какао «Оригінальне» (какао на основі молока)	220
Какао – мікс (какао, сироп)	220
Свіжовижаті соки	
Фреш ананасовий	200
Фреш апельсиновий	200
Фреш грейпфрутовий	200
Фреш моркв'яно-яблучний	200
Фреш яблучний	200

Охолоджувальні напої	
Боржомі	500
«Аква мінерале»	260
«Миргородська»	500
«Бонаква»	500
"VITTEL"	500
Вина	
Reserve De L'aube Pere Anselme white	150/750
Muscadet Sevre et Maine sur Lie	150/750
Luberon La Ciboise Blanc	150/750
Blanc Medium Sweet	150/750
Gewurztraminer Reserve Semi-Sweet	150/750
Reserve de l'Aube Pere Anselme Syrah-Merlot	150/750
Pinot Noir	150/750
Luberon La Ciboise Rouge	150/750
Entrecote	150/750
Rouge Medium Sweet	150/750
Reserve De l'Aube Pere Anselme rose	150/750
Syrah Rose	150/750

Виробнича програма кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		109
Крок «Мадам»	160	39
Французький цибулевий суп	250	30
Яловичина по-Бургундськи	280	30
Мус «Сонячна насолода»	60	10
Холодні страви та закуски		217
Крок «Місьє»	160	27
Сендвіч «Фіш»	160	25
Сендвіч «Паризький»	160	25
Сендвіч «Салямі»	160	40
Салат з малосольним лососем, авокадо, томатами черрі та сиром «Пармезан»	170	35
Салат «Фермерський» з філе курча, авокадо, беконом та крутонами	170	35
Салат з груші та бекону	170	30
Супи		109
Консому із курячим філе та овочами	250	59
Крем-суп із печериць та білих грибів	250	50
Гарячі страви		217
Філе лосося з карамельно-соевим соусом та запеченими овочами	150/30/150	37
Котлети із судака з картопляно-селеровим пюре та гірчицним соусом	140/150/30	30
Біфстроганов із яловичини	180/150/30	45
М'ясо по-французьки із картоплею гратен та свіжими овочами	150/150/30	45
Куряче філе А-ля Авіньйон із молодого картоплею, цукіні та вершковим соусом	180/150/30	30
Рататуй	260	30
Пироги		109
Кіш з копченою сьомгою	160	19
Кіш з овочами та курячим філе	160	20
Кіш Лорен	160	20
Кіш із цибулею-порей та грибами	160	15
Кіш з молодими овочами	160	15
Тарт із спаржею та сиром «Грюйер»	160	20
Борошняні кондитерські вироби		181
Круасан ванільний	60	21
Круасан з мигдалем	60	15
Круасан з ванільним кремом	60	15
Круасан з шоколадом	60	15
Тістечко «Прованське»	150	15

Тістечко «Опера»	150	14
Тістечко «Фрезье»	150	14
Тістечко «Наполеон» із заварним кремом	150	14
Бріюш	60	14
Еклер з сирною начинкою	40	14
Профітролі із заварним кремом	40	15
Макарони	60	5
Хлібобулочні вироби		217
Багет «Французький»	250	17
Багет «Парижський»	230	15
Багет «Ficelle»	125	15
Багет «Bataud»	450	15
Багет «Фітнес»	280	15
Багет «Мультизлаковий»	280	15
Багет «Солодовий»	280	25
Багет «Гречаний»	280	25
Хліб «Паве»	300	25
Хліб «Житній» із насінням кіноа	290	20
Хліб «Житній» із насінням амаранту	290	15
Хліб «Цільнозерновий»	300	15
Солодкі страви		109
Груша, томлена в малиновому сиропі з піною із базилика	240	19
Клафуті із полуниці	140	14
Мус з полуниці	150	14
Десерт «Карамелька»	135	14
Мільфей з ягодами	140	14
Десерт «Шоколадно-горіховий»	80	14
Желе «Цитрусове» із апельсина з цитрусовим конфітюром	130/30	10
Морозиво в асортименті	150	10
Гарячі напої		217
Чай		
Чай чорний "Англійський сніданок"	300/600	14
Чай чорний „Пристрасть“	300/600	14
Чай чорний „Фесрія“	300/600	14
Чай зелений „Квітка жасмину“	300/600	14
Чай зелений „Рафаель“	300/600	12
Чай зелений „Мон Амур“	300/600	12
Чай м'ятний	300/600	12
Кава та кавові напої		
Кава еспресо	30	15
Рістретто	20	10
Американо	120	14
Латте	200	14
Макіато	50	14

По-Віденськи	150/50	14
Капучіно	150	14
Гарячий шоколад «Шоко - Бейліс»	200	10
Какао «Оригінальне»	220	10
Какао – мікс	220	10
Свіжовижаті соки		109
Фреш ананасовий	200	19
Фреш апельсиновий	200	25
Фреш грейпфрутовий	200	25
Фреш моркв'яно-яблучний	200	25
Фреш яблучний	200	15

**Потреба кафе-кондитерської «Petit Plaisir» на 80 місць в напівфабрикатах, сировині,
продуктах за товарними групами**

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Ритмічність поставок, діб	Оптимальний обсяг запасу, кг
Напівфабрикати з птиці та м'яса	Курча	1,5	3	4,5
	Вирізка яловича	15,5	3	46,5
	Філе куряче	10,3	3	30,9
	Биток яловичий	7,5	3	22,5
Разом		34,8		104,4
Напівфабрикати з риби	Філе лосося	6	3	18
	Філе судака	4,5	3	13,5
Разом		10,5		31,5
Яйця курячі, шт		137	5	685
Морозиво		1,8	5	9
М'ясна та рибна гастрономія	Шинка	2,4	3	7,2
	Філе лосося с/с	2,3	3	6,9
	Сал'ямі французька	1,6	3	4,8
	Бекон	3,5	3	10,5
	Філе сьомги підкопчене	0,3	3	0,9
Разом		10,1		30,3
Молоко, кисломолочні та жирові продукти	Сир твердий	2	3	6
	Вершкове масло	7,9	3	23,7
	Крем-сир	1,3	3	3,9
	Сир «Пармезан»	1,5	3	4,5
	Вершки	9,1	3	27,3
	Молоко	5,9	3	17,7
	Сир «Грюйер»	1,92	3	5,76
Разом		29,62		88,86
Напівфабрикати з овочів	Ріпчаста цибуля	4,45	3	13,35
	Часник	0,45	3	1,35
	Морква	8,35	3	25,05
	Цибуля-шалот	0,45	3	1,35
	Печериці	5,35	3	16,05
	Помідори	3,9	3	11,7
	Огірки	2	3	6
	Авокадо	4	3	12
	Черрі	2,5	3	7,5
	Білі гриби	2	3	6
	Картопля	20,8	3	62,4
	Болгарський перець	3,3	3	9,9
	Цукіні	6,25	3	18,75
	Корінь селери	3	3	9
	Огірки	0,65	3	1,95
	Молода картопля	3	3	9
	Кабачки	1,7	3	5,1
	Баклажани	1,2	3	3,6
	Зелений горошок	0,3	3	0,9
	Спаржа	1,2	3	3,6
	Стручкова квасоля	0,45	3	1,35
Разом		75,3		225,9
Зелень та фрукти	Мікс салату	4	3	12
	Кріп	1,8	3	5,4
	Лист салату	2	3	6
	Груша	1,5	3	4,5
	Лайм	0,2	3	0,6
	Цибуля порей	0,65	3	1,95
	Зелена цибуля	0,25	3	0,75
	Апельсини	13,4	3	40,2
	Ківі	0,45	3	1,35
	Базилік	0,15	3	0,45
	Малина	0,85	3	2,55
	Груша	4,5	3	13,5
	Полуниця	1,3	3	3,9

	Персики	2,2	3	6,6
	Ожина	0,35	3	1,05
	Ананас	8	3	24
	Грейпфрут	12	3	36
	Яблука	12	3	36
Разом		65,6		196,8
Бакалійні товари	Винний оцет	0,2	7	1,4
	Діжонська гірчиця	0,3	7	2,1
	Оливкова олія	1	7	7
	Мигдальне борошно	1,6	7	11,2
	Цукрова пудра	0,55	7	3,85
	Цукор	2,25	7	15,75
	Демінералізована сироватка	0,03	7	0,21
	Кокосове борошно	0,05	7	0,35
	Грецький горіх	1	7	7
	Сосвий соус	0,35	7	2,45
	Гірчиця	0,9	7	6,3
	Корнішони мариновані	0,4	7	2,8
	Французька гірчиця	0,25	7	1,75
	Пшеничне борошно	23,5	7	164,5
	Олія рафінована	1,9	7	13,3
	Дріжджі пресовані	0,417	7	2,919
	Мигдальні пластівці	0,15	7	1,05
	Шоколад	0,35	7	2,45
	Желатин	0,2	7	1,4
	Какао	0,25	7	1,75
	Борошно гречане	4,7	7	32,9
	Екстракт солодовий	0,2	7	1,4
	Борошно житнє	15,5	7	108,5
	Борошно цілнозернове	5	7	35
	Суміш «Мультизлакова»	3	7	21
	Насіння кіноа	0,5	7	3,5
	Насіння амаранту	0,5	7	3,5
	Мигдаль	0,15	7	1,05
	Фундук	0,3	7	2,1
	Спеції	1	7	7
	Чай	0,56	7	3,92
	Кава	0,525	7	3,675
Разом		67,582		473,074
Охолоджувальні напої, л		72,4	7	506,8
Вина, л		54,3	7	380,1

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
кафе-кондитерської «Petit Plaisir»**

Назва сировини	Добова кількість, кг	% відході в	Вихід напівфаб- рикатів, кг	Технологічна обробка
Курча	1,5	1	1,485	Миття, доочищення
Вирізка яловича	15,5	-	15,5	Миття, нарізання
Філе куряче	10,3	-	10,3	Миття, нарізання
Биток яловичий	7,5	-	7,5	Миття, нарізання
Філе лосося	6	-	6	Миття, нарізання
Філе судака	4,5	-	4,5	Миття, нарізання
Ріпчаста цибуля	4,45	2	4,361	Доочищення, миття, нарізання
Часник	0,45	2	0,441	Доочищення, миття
Морква	8,35	1	8,27	Доочищення, миття, нарізання
Цибуля-шалот	0,45	7	0,42	Очищення, миття
Печериці	5,35	2	5,243	Очищення, миття, нарізання
Помідори	3,9	1	3,861	Миття
Огірки	2	1	1,98	Очищення, миття
Авокадо	4	7	3,72	Миття, видалення кісточки
Черрі	2,5	1	2,475	Миття
Білі гриби	2	2	1,96	Очищення, миття, нарізання
Картопля	20,8	2	20,38	Доочищення, миття, нарізання
Болгарський перець	3,3	7	3,069	Очищення, миття, нарізання
Цукіні	6,25	1	6,187	Очищення, миття, нарізання
Корінь селери	3	7	2,79	Очищення, миття, нарізання
Огірки	0,65	1	0,64	Очищення, миття
Молода картопля	3	1	2,97	Очищення, миття
Кабачки	1,7	1	1,683	Очищення, миття
Баклажани	1,2	1	1,188	Очищення, миття, нарізання
Зелений горошок	0,3	-		Миття
Спаржа	1,2	1	1,188	Очищення, миття
Стручкова квасоля	0,45	1	0,4455	Очищення, миття
Мікс салату	4	15	3,4	Миття, перебирання, підсушування
Кріп	1,8	15	1,53	Миття, перебування, підсушування
Лист салату	2	15	1,7	Миття, перебирання, підсушування
Груша	1,5	5	1,425	Миття, очищення
Лайм	0,2	1	0,198	Миття
Цибуля порей	0,65	15	0,553	Миття, очищення
Зелена цибуля	0,25	15	0,213	Миття, очищення
Апельсини	13,4	15	11,39	Миття, очищення
Ківі	0,45	3	0,44	Миття, очищення

Базилік	0,15	15	0,13	Миття, перебирання, підсушування
Малина	0,85	1	0,84	Миття, перебирання, підсушування
Груша	4,5	5	4,275	Миття, очищення
Полуниця	1,3	1	1,287	Миття, перебирання
Персики	2,2	3	2,134	Миття, видалення кісточки
Ожина	0,35	1	0,347	Миття, перебирання
Ананас	8	25	6	Миття, очищення, нарізання
Грейпфрут	12	15	10,2	Миття, очищення
Яблука	12	5	11,4	Миття, видалення серцевини, нарізання

Чисельність виробничих працівників у кафе-кондитерській «Petit Plaisir»

Найменування страв	Кількість страв, порц.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Крок «Мадам»	39	1,2	0,143
Французький цибулевий суп	30	3,2	0,292
Яловичина по-Бургундськи	30	3,4	0,311
Мус «Сонячна насолода»	10	2,8	0,085
Крок «Місьє»	27	1,2	0,099
Сендвіч «Фіш»	25	1,7	0,129
Сендвіч «Паризький»	25	1,7	0,129
Сендвіч «Салямі»	40	1,7	0,207
Салат з малосольним лососем, авокадо, томатами черрі та сиром «Пармезан»	35	3,4	0,362
Салат «Фермерський» з філе курча, авокадо, беконом та крутонами	35	3,4	0,362
Салат з груші та бекону	30	3,2	0,292
Консоме із курячим філе та овочами	59	3,2	0,575
Крем-суп із печериць та білих грибів	50	3,2	0,487
Філе лосося з карамельно-соєвим соусом та запеченими овочами	37	3,6	0,406
Котлети із судака з картопляно-селеровим пюре та гірчичним соусом	30	3,5	0,320
Біфстроганов із яловичини	45	3,5	0,480
М'ясо по-французьки із картоплею гратен та свіжими овочами	45	3,5	0,480
Куряче філе А-ля Авін'йон із молодого картоплею, цукіні та вершковим соусом	30	3,4	0,311
Рататуй	30	3,1	0,283
Кіш з копченою сьомгою	19	3,5	0,203
Кіш з овочами та курячим філе	20	3,5	0,213
Кіш Лорен	20	3,4	0,207
Кіш із цибулею-порей та грибами	15	3,3	0,151
Кіш з молодими овочами	15	3,2	0,146
Тарт із спаржею та сиром «Грюйєр»	20	3,3	0,201
Круасан ванільний	21	3,5	0,224
Круасан з мигдалем	15	3,5	0,160
Круасан з ванільним кремом	15	3,5	0,160
Круасан з шоколадом	15	3,5	0,160
Тістечко «Прованське»	15	3,5	0,160
Тістечко «Опера»	14	3,5	0,149
Тістечко «Фрезьє»	14	3,5	0,149

Тістечко «Наполеон» із заварним кремом	14	3,5	0,149
Бріюш	14	3,0	0,128
Еклер з сирною начинкою	14	3,4	0,145
Профітролі із заварним кремом	15	3,5	0,160
Макарони	5	3,5	0,053
Багет «Французький»	17	3,5	0,181
Багет «Парижський»	15	3,5	0,160
Багет «Ficele»	15	3,5	0,160
Багет «Batard»	15	3,5	0,160
Багет «Фітнес»	15	3,5	0,160
Багет «Мультизлаковий»	15	3,5	0,160
Багет «Солодовий»	25	3,5	0,267
Багет «Гречаний»	25	3,5	0,267
Хліб «Паве»	25	3,5	0,267
Хліб «Житній» із насінням кіноа	20	3,5	0,213
Хліб «Житній» із насінням амаранту	15	3,5	0,160
Хліб «Цільнозерновий»	15	3,5	0,160
Груша, томлена в малиновому сиропі з піною із базиліку	19	2,8	0,162
Клафуті із полуниці	14	2,6	0,111
Мус з полуниці	14	2,6	0,111
Десерт «Карамелька»	14	2,5	0,107
Мільфей з ягодами	14	2,4	0,102
Десерт «Шоколадно-горіховий»	14	2,4	0,102
Желе «Цитрусове» із апельсина з цитрусовим конфітюром	10	2,1	0,064
Морозиво в асортименті	10	0,5	0,015
Фреш ананасовий	19	0,5	0,029
Фреш апельсиновий	25	0,5	0,038
Фреш грейпфрутовий	25	0,5	0,038
Фреш моркв'яно-яблучний	25	0,5	0,038
Фреш яблучний	15	0,5	0,023
Разом			12,0

Виробнича програма гарячого цеху кафе-кондитерської «Petit Plaisir»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Крок «Мадам»	160	39
Французький цибулевий суп	250	30
Яловичина по-Бургундськи	280	30
Крок «Місьє»	160	27
Сендвіч «Фіш»	160	25
Сендвіч «Паризький»	160	25
Сендвіч «Саямі»	160	40
Салат з малосольним лососем, авокадо, томатами черрі та сиром «Пармезан»	170	35
Салат «Фермерський» з філе курча, авокадо, беконом та крутонами	170	35
Салат з груші та бекону	170	30
Консьоме із курячим філе та овочами	250	59
Крем-суп із печериць та білих грибів	250	50
Філе лосося з карамельно-соевим соусом та запеченими овочами	150/30/150	37
Котлети із судака з картопляно-селеровим пюре та гірчичним соусом	140/150/30	30
Біфстроганов із яловичини	180/150/30	45
М'ясо по-французьки із картоплею гратен та свіжими овочами	150/150/30	45
Куряче філе А-ля Авінйон із молодого картоплею, цукіні та вершковим соусом	180/150/30	30
Рататуй	260	30
Груша, томлена в малиновому сиропі з піною із базиліку	240	19
Клафуті із полуниці	140	14
Мус з полуниці	150	14
Десерт «Карамелька»	135	14
Мільфей з ягодами	140	14
Десерт «Шоколадно-горіховий»	80	14
Желе «Цитрусове» із апельсина з цитрусовим конфітюром	130/30	10
Морозиво в асортименті	150	10
Фреш моркв'яно-яблучний	200	25
Фреш яблучний	200	15

Виробнича програма борошняного цеху у кафе-кондитерській «Petit Plaisir»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Багет «Французький»	250	17
Багет «Парижський»	230	15
Багет «Ficelle»	125	15
Багет «Batard»	450	15
Багет «Фітнес»	280	15
Багет «Мультизлаковий»	280	15
Багет «Солодовий»	280	25
Багет «Гречаний»	280	25
Хліб «Паве»	300	25
Хліб «Житній» із насінням кіноа	290	20
Хліб «Житній» із насінням амаранту	290	15
Хліб «Цільнозерновий»	300	15
Круасан ванільний	60	21
Круасан з мигдалем	60	15
Круасан з ванільним кремом	60	15
Круасан з шоколадом	60	15
Тістечко «Прованське»	150	15
Тістечко «Опера»	150	14
Тістечко «Фрезье»	150	14
Тістечко «Наполеон» із заварним кремом	150	14
Бріюш	60	14
Еклер з сирною начинкою	40	14
Профітролі із заварним кремом	40	15
Макарони	60	5
Кіш з копченою сьомгою	160	19
Кіш з овочами та курячим філе	160	20
Кіш Лорен	160	20
Кіш із цибулею-порей та грибами	160	15
Кіш з молодими овочами	160	15
Тарт із спаржею та сиром «Грюйер»	160	20
Мус «Сонячна насолода»	60	10

**Графік реалізації продукції за години максимального завантаження
кафе-кондитерської «Petit Plaisir»**

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 362	10-11	13-14	18-19
Кількість споживачів у години роботи		36	49	48
Коефіцієнт перерахунку		0,1	0,13	0,13
Крок «Мадам»	39	4	5	5
Французький цибулевий суп	30	3	4	4
Яловичина по-Бургундськи	30	3	4	4
Мус «Сонячна насолода»	10	1	1	1
Крок «Місьє»	27	3	4	4
Сендвіч «Фіш»	25	3	3	3
Сендвіч «Паризький»	25	3	3	3
Сендвіч «Саямі»	40	4	5	5
Салат з малосольним лососем, авокадо, томатами черрі та сиром «Пармезан»	35	4	5	5
Салат «Фермерський» з філе курча, авокадо, беконом та крутонами	35	4	5	5
Салат з груші та бекону	30	3	4	4
Консоме із курячим філе та овочами	59	6	8	8
Крем-суп із печериць та білих грибів	50	5	7	7
Філе лосося з карамельно-соевим соусом та запеченими овочами	37	4	5	5
Котлети із судака з картопляно-селеровим пюре та гірчичним соусом	30	3	4	4
Біфстроганов із яловичини	45	5	6	6
М'ясо по-французьки із картоплею гратен та свіжими овочами	45	5	6	6
Куряче філе А-ля Авінйон із молодого картоплею, цукіні та вершковим соусом	30	3	4	4
Рататуй	30	3	4	4
Кіш з копченою сьомгою	19	2	2	2
Кіш з овочами та курячим філе	20	2	3	3
Кіш Лорен	20	2	3	3
Кіш із цибулею-порей та грибами	15	2	2	2
Кіш з молодими овочами	15	2	2	2
Тарт із спаржею та сиром «Грюйер»	20	2	3	3
Круасан ванільний	21	2	3	3
Круасан з мигдалем	15	2	2	2
Круасан з ванільним кремом	15	2	2	2
Круасан з шоколадом	15	2	2	2
Тістечко «Прованське»	15	2	2	2
Тістечко «Опера»	14	1	2	2
Тістечко «Фрезьє»	14	1	2	2
Тістечко «Наполеон» із заварним кремом	14	1	2	2
Бріюш	14	1	2	2
Еклер з сирною начинкою	14	1	2	2
Профітролі із заварним кремом	15	2	2	2
Макарони	5	1	1	1
Багет «Французький»	17	2	2	2
Багет «Парижський»	15	2	2	2
Багет «Ficelle»	15	2	2	2
Багет «Bataard»	15	2	2	2
Багет «Фітнес»	15	2	2	2
Багет «Мультизлаковий»	15	2	2	2
Багет «Солодовий»	25	3	3	3
Багет «Гречаний»	25	3	3	3
Хліб «Паве»	25	3	3	3

Хліб «Житній» із насінням кіноа	20	2	3	3
Хліб «Житній» із насінням амаранту	15	2	2	2
Хліб «Цільнозерновий»	15	2	2	2
Груша, томлена в малиновому сиропі з піною із базиліку	19	2	2	2
Клафуті із полуниці	14	1	2	2
Мус з полуниці	14	1	2	2
Десерт «Карамелька»	14	1	2	2
Мільфей з ягодами	14	1	2	2
Десерт «Шоколадно-горіховий»	14	1	2	2
Желе «Цитрусове» із апельсина з цитрусовим конфітюром	10	1	1	1
Морозиво в асортименті	10	1	1	1
Фреш ананасовий	19	2	2	2
Фреш апельсиновий	25	3	3	3
Фреш грейпфрутовий	25	3	3	3
Фреш моркв'яно-яблучний	25	3	3	3
Фреш яблучний	15	2	2	2

Устаткування гарячого цеху в кафе-кондитерській «Petit Plaisir»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	LeoMetal CB,1000-700/H	3	1000	700	3,5
Стіл охолоджувальний	Bartscher T3 MA	2	1250	700	1,75
Виробничий стіл для устаткування	LeoMetal CB,1000-700/H	2	1000	700	1,4
Полиця настінна	LeoMetal, ПН-1200-Н	5	1200	300	-
Мийна ванна	LeoMetal BM, 600-700/H	2	600	700	0,42
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	LeoMetal, CTK-1300/700	1	1300	700	0,91
Плита індукційна	RESTO LINE D77EA7I	2	700	700	0,98
Пароконвектомат	AP10D	1	920	840	0,77
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	700	0,99
Морозильна шафа	DAEWOO KF25-1	1	640	800	0,51
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Блендер	KitchenAid 5KSB1585ECL	1	229	216	-
Соковижималка (на столі)	Moulinex K 75	1	240	280	—
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	∅	450	—
Раковина для миття рук	LeoMetal, PM-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					11,41
Загальна площа					38,0

**Визначення устаткування та площі борошняного цеху
кафе-кондитерської «Petit Plaisir»**

Тип	Марка	Кількіст, шт.	Габаритні розміри, м		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Комора добового запасу					
Стелаж виробничий	LeoMetal, серія В	2	1200	600	1,44
Підтоварник	LeoMetal, ПТ-1000/700	2	1000	700	1,4
Борошнопросіювач	Fimak FSM	1	750	1150	0,86
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	700	0,99
S _{ком.} = 4,69 / 0,4 = 12,0 м ²					
Відділення замісу і випікання					
Автоматичний тісто розподільник	Fimak KTM-90	1	650	1370	0,89
Тістомісильна машина	MAC.PAN MXRE	1	520	590	-
Планетарний міксер	BULL 20-20C	1	500	680	-
Стіл кондитерський	LeoMetal, СК-15/7	4	1500	700	4,2
Модульна піч	Fimak EKF-60/5	1	1240	2070	3,35
Розстійна камера	FIMAK CL 93113	1	930	1130	1,05
Стелаж	FM-58.140PA	2	1200	700	1,68
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	700	0,99
Ваги електроні	CAS SW-10WD	2	345	327	-
Раковина для миття рук	LeoMetal, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	Ø	450	—
S = 12,16 / 0,4 = 31,0 м ²					
Відділення оздоблювання					
Стіл виробничий	LeoMetal, CB-12/7	1	1200	700	0,84
Мийна ванна	LeoMetal, BM-2H	1	1100	700	0,77
Плита індукційна	RESTO LINE D77EA7I	1	700	700	0,49
Стелаж виробничий	LeoMetal, серія В	1	1200	700	0,84
Планетарний міксер	BULL 20-20C	1	500	680	-
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	700	0,99
Раковина для миття рук	LeoMetal, PM-400/350	1	400	350	-

Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	Ø	450	–
S= 3,93 / 0,4 = 10,0 м²					
<i>Приміщення для обробки яєць</i>					
Мийна ванна	LeoMetal, ВМ-2Н	2	1100	600	1,32
Стіл виробничий	LeoMetal, СВ- 12/8	1	1200	800	0,96
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	700	0,99
Підтоварник	LeoMetal, ПТ-10/8	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	LeoMetal, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	Ø	450	–
S = 4,07 / 0,4 = 10,0 м²					
<i>Комора і мийна тари</i>					
Стелаж виробничий	LeoMetal, серія В	1	1200	600	0,72
Мийна ванна	LeoMetal, ВМ-2Н	1	1100	600	0,66
Підтоварник	LeoMetal, ПТ-1000/800	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	LeoMetal, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	Ø	450	–
S = 2,18 / 0,4 = 6,0 м²					
<i>Комора зберігання готових виробів (експедиція)</i>					
Стіл письмовий		1	1000	700	0,70
Стелаж виробничий	FM-58.140РА	4	1600	700	4,48
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	700	0,99
Раковина для миття рук	LeoMetal, РМ-400/350	1	400	350	-
S = 4,48 / 0,4 = 12,0 м²					
Разом S = 81,0 м²					

**Устаткування барної зони з зоною відпуску у кафе-кондитерській
«Petit Plaisir»**

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	NSIM-APPIA COMPACT S 2GR	1	550	545	-
Кавомолка	NSIM-MDX AMX 60-2	1	190	290	-
Льодогенератор	ICEMAKE ND 31 AS	1	390	515	-
Льодоподрібнювач	NORDKAPP	1	205	285	-
Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	Gunter&Hauer	2	595	672	0,8
Вітрина для кондитерських виробів	GGM GASTRO PVNR98S +	1	428	386	0,17
Вітрина для хлібобулочних виробів	ТОВ «МЕД»	1	2000	600	1,2
Сокоохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	1	500	386	-
Ванна барна	LeoMetal, BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	LeoMetal, PM-400/350	1	400	350	-
Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	-
Бачок для відходів	LeoMetal, Б-21	1	Ø	450	—
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	7000	500	3,5
Площа, яку займає устаткування, м²					7,25
Площа барної зони, м²					25,0

Витрати електроенергії технологічним устаткуванням

Витрати електроенергії на технологічні потреби розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для кафе-кондитерської «Petit Plaisir» на 80 місць розраховані за укрупненими показниками.

$$P_{жN} = (P_{зрг} * N_1 + P_{ас} * N_2) * T \quad (1)$$

де $P_{зрг}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

N_1 – кількість місць у закладі ресторанного господарства;

$P_{ас}$ – питома навантаження від функціонування автостоянки, кВт

N_2 – кількість місць на автостоянці;

T – кількість робочих днів кафе-пекарні на рік, діб;

$$P_{жN} = (1,03 * 80 + 8 * 0,05) * 350 = 28980 \text{ кВт}$$

1. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал., проведено за формулою:

$$Q_0 = q_0 \times V_0 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $2466,45 \text{ м}^3$, визначений за формулою 3:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 2255,85 \times 4560 \times 16,5 \times 1,28 = 76,59 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_B \times (n \times h_1 + h_2), \quad (3)$$

де S_B – площа і-го поверху будівлі ЗРГ, м^2 ;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота покрівлі, 0,75 м;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$V_0 = 609 \times (3,3 + 0,75) = 2466,45 \text{ м}^3 \quad (4)$$

2. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розрахували за формулою:

$$Q_0 = q_0 \times V \times T_0 \times \Delta t, \quad (5)$$

де q_0 – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}$);

V – об'єм повітря для примусової припливної вентиляції, м^3 ;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$Q_0 = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4560 \times 4923,6 \times 16,5 = 258,64 \text{ Гкал}$$

Об'єм повітря для припливної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$, визначається за формулою:

для виробничих приміщень – $V_n = \Sigma V_{np} \times 2$;

для залів $-V_n = \Sigma V_{np} \times 4$, (6)

де V_{np} – будівельний об'єм приміщень, м^3 .

$$V_{np} = S_{np} \times h_{np}, \text{ м}^3, \quad (7)$$

де h_{np} – висота приміщення, м;

S_{np} – площа приміщення, м^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для залів $V_0 = \Sigma V_{np} \times 2$, $\text{м}^3/\text{год}$;

для виробничих приміщень $V_0 = \Sigma V_{np} \times 6$, $\text{м}^3/\text{год}$. (8)

Забезпечення приміщень кафе-кондитерської «Petit Plaisir» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в таблиці К1.

Таблиця Т1

**Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи кафе-кондитерської
«Petit Plaisir»**

Приміщення	Площа, S_{np} , m^2	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , m^3	Витрати повітря на вентиляцію, m^3	
			$V = S_{np} \times H_{np}$	Припливну	Витяжну
Вестибюль	32	3,3	105,6	422,4	211,2
Торговельна зала	193	3,3	636,9	2547,6	1273,8
Приміщення офіціантів та адміністратора	10	3,3	33	132	66
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Офісне приміщення	18	3,3	59,4	237,6	118,8
Приміщення персоналу	10	3,3	33	132	66
Доготівельний цех	23	3,3	75,9	151,8	455,4
Гарячий цех	33	3,3	108,9	217,8	653,4
Холодний цех	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Борошняний цех	81	3,3	267,3	534,6	1603,8
Мийна столового посуду та сервіза	16	3,3	52,8	105,6	316,8
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	52,8	158,4
Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8	3,3	26,4	---	158,4
Санвузли для персоналу	3	3,3	9,9	---	59,4
Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Разом				4923,6	5913,6

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (9)$$

де B – загальні витрати води, m^3 .

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 12 л.

U – кількість місць у кафе-кондитерській

T – кількість робочих днів кафе-кондитерській на рік – 350 діб.

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

$$B_{г.в.} = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T \quad (10)$$

де, q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л

$$B_{г.в.} = (80 \cdot 4) / 1000 \cdot 350 = 112,0 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (11)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3
($B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_d – площа ділянки під полив території, м^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);

T_n – період поливу території протягом року, діб (≈ 187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м^2 .

$$B_n = 1,08 \cdot 1231 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 700,31 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = (80 \cdot 12) / 1000 \cdot 350 + 700,31 = 1036,31 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $B_{\text{стічн}}$, м^3

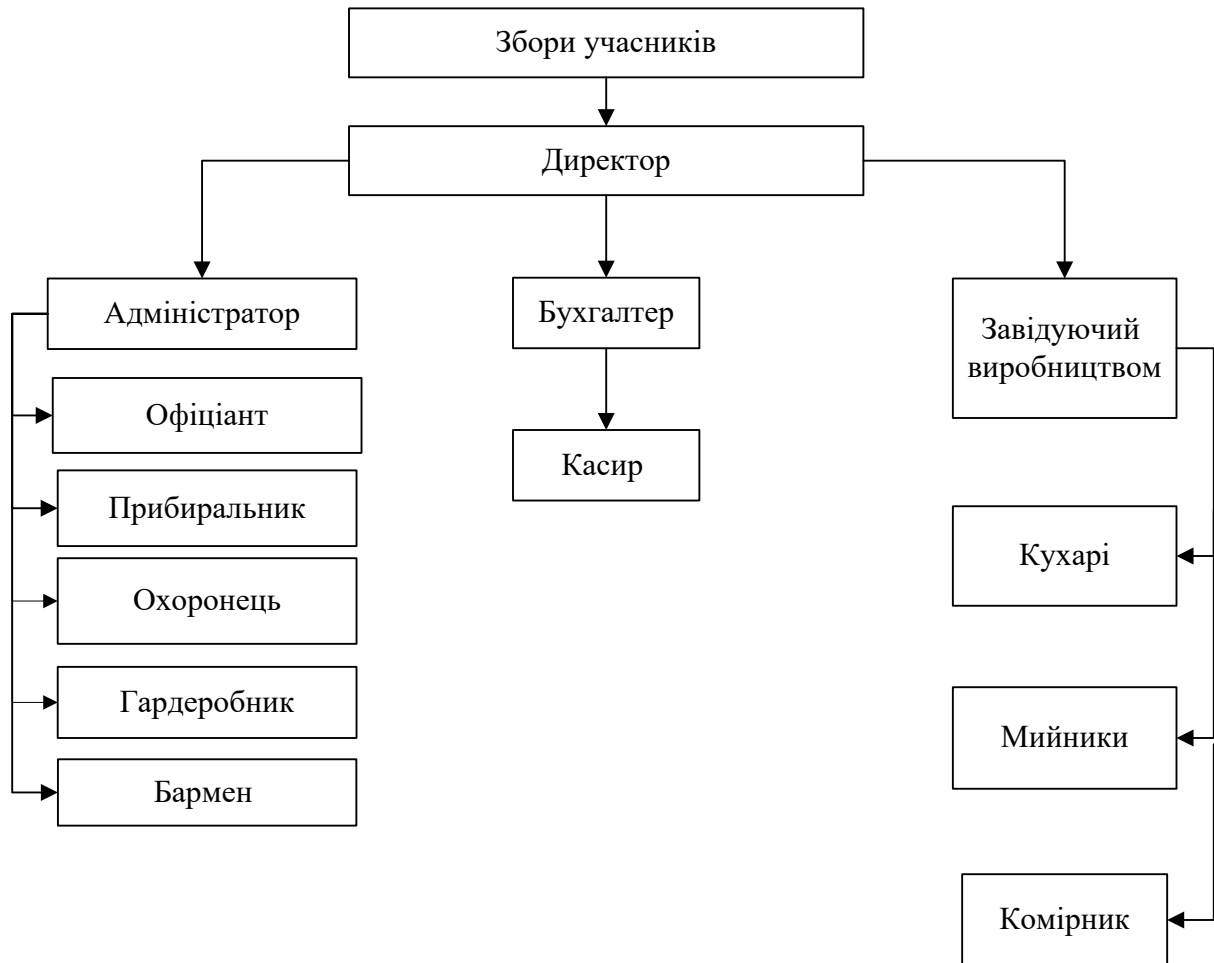
$$B_{\text{стічн}} = p \cdot B_{\text{заг}}, \quad (12)$$

$$B_{\text{стічн}} = 1036,31 \cdot 0,85 = 880,86 \text{ м}^3$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік, ($p = 0,85 \div 0,9$).

**Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання
ТОВ «Petit Plaisir»**

№ з/п	Назва документа	Зміст документа
1	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків у банку. Введення в дію статуту, установчого договору. 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.
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.
9	Довідка ДСЕС	Погодження асортименту харчових продуктів, що виробляються та реалізуються. Висновок на вибір земельної ділянки під будівництво Висновок проєкт будівництва Погодження введення в експлуатацію закінчених робіт Дозвіл для виробників харчових продуктів
10	Довідка ДСНС	Дозвіл на початок роботи новобудови, введення в експлуатацію нових об'єктів іншого призначення
11	Дозвіл торгового відділу районної адміністрації	Дозвіл на здійснення торгівлі кафе-пекарні
12	Виписка з ЄДР	Ліцензія на право виробництва й реалізації продуктів харчування в сфері ресторанного господарства



Організаційна структура управління ТОВ «Petit Plaisir»

Повноваження органів управління ТОВ «Petit Plaisir»

№ з/п	Рівень управління	Назва органу управління	Завдання до вирішення
1.	Вищий (стратегічний) рівень	• Директор	Визначають пріоритетні напрямки розвитку та діяльності закладу, а також приймають ключові рішення відносно майбутнього та в процесі управління кафе-кондитерської
2.	Середній (функціональний) рівень	Бухгалтер Адміністратор Завідуючий виробництвом	Займаються вирішенням питань по напрямках своєї діяльності та координують і контролюють їх виконання на нижчому рівні.
3.	Нижчий (операційний) рівень	Кухарі Бармен Офіціант Прибиральник Касир Мийники посуду Охоронець Гардеробник	Займається впровадженням різноманітних завдань, отриманих з рівня вище, виконанням, контролем за їх виконанням та вирішенням поточних проблем на підприємстві.

Додаток X

**Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Petit Plaisir» на 80 місць
за групами страв на 2026 рік**

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв
Фірмові страви				
Крок «Мадам»	28,0	32,5	910	
Французький цибулевий суп	42,0	28,7	1205,4	
Яловичина по-Бургундськи	95,0	38,8	3686	
		100	5801,4	58,01
Холодні страви та закуски				
Сендвіч «Паризький»	42,0	35,5	1491	
Сендвіч «Салямі»	43,0	36,5	1569,5	
Салат з малосольним лососем, авокадо, томатами черрі та сиром «Пармезан»	95,0	28	2660	
		100	5720,5	57,21
Супи				
Консоме із курячим філе та овочами	40,0	30,5	1220	
Крем-суп із печериць та білих грибів	50,0	69,5	3475	
		100	4695	46,95
Гарячі страви				
Котлети із судака з картопляно-селеровим пюре та гірчичним соусом	125,0	30,5	3812,5	
М'ясо по-французьки із картоплею гратен та свіжими овочами	120,0	34,8	4176	
Куряче філе А-ля Авіньйон із молодією картоплею, цукіні та вершковим соусом	110,0	33,7	3707	
		100	11695,5	116,96
Пироги				
Кіш Лорен	45,0	25,3	1138,5	
Кіш із цибулею-порей та грибами	40,0	30,1	1204	
Кіш з молодими овочами	38,0	44,6	1694,8	
		100	4037,3	40,37
Борошняні кондитерські вироби				
Круасан з шоколадом	25,0	29,3	732,5	
Тістечко «Прованське»	42,0	30,1	1264,2	
Тістечко «Опера»	46,0	40,6	1867,6	
		100	3864,3	38,64
Хлібобулочні вироби				
Багет «Гречаний»	38,0	50,5	1919	
Хліб «Паве»	39,0	24,8	967,2	
Хліб «Житній» із насінням кіноа	43,0	23,7	1019,1	
		100	3905,3	39,05
Солодкі страви				
Мільфей з ягодами	49,0	25,3	1239,7	
Десерт «Шоколадно-горіховий»	53,0	20,1	1065,3	
Желе «Цитрусове» із апельсина з цитрусовим конфітуром	38,0	54,6	2074,8	
		100	4379,8	43,80
Гарячі напої				
Чай	23,0	39,3	903,9	
Еспресо	18,0	40,1	721,8	
Латте	35,0	20,6	721	
		100	2346,7	23,47
Свіжовижаті соки				
Фреш апельсиновий	40,0	40,5	1620	
Фреш грейпфрутовий	39,0	29,8	1162,2	

Фреш моркв'яно-яблучний	37,0	28,7	1061,9	
		100	3844,1	38,44
Охолоджувальні напої				
Боржомі	35,0	32,5	1137,5	
«Аква мінерале»	45,0	32,7	1471,5	
«Миргородська»	30,0	34,8	1044	
		100	3653	36,53
Вина				
Pinot Noir	55,0	35,5	1952,5	
Luberon La Ciboise Rouge	60,0	36,5	2190	
Entrecote	65,0	28	1820	
		100	5962,5	59,63

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Petit Plaisir» на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				Разом фонд оплати праці
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	30500	423500	38500		29806,45		491,81
Директор	1	15000	165000	15000		11612,90		191,61
Бухгалтер	1	7500	82500	7500		5806,45		95,81
Адміністратор зали	2	8000	176000	16000		12387,10		204,39
Виробничий персонал, всього	33	45500	2541000	231000		178838,71	385440	3336,28
Зав. Виробництвом	1	12000	132000	12000		9290,32		153,29
Кухар V р.	6	8000	528000	48000	63360	37161,29	126720	803,24
Кухар IV р.	14	7000	1078000	98000		75870,97	258720	1510,59
Офіціант	8	6000	528000	48000		37161,29		613,16
Бармен	2	6000	132000	12000		9290,32		153,29
Касир	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Допоміжний персонал, всього	9	28000	544500	49500	26400	38322,581		658,72
Мийник посуду	2	5000	110000	10000	13200	7741,94		140,94
Прибиральник	2	5000	110000	10000	13200	7741,94		140,94
Гардеробник	2	5000	110000	10000		7741,94		127,74
Комірник	1	6500	71500	6500		5032,26		83,03
Охоронець	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Разом по закладу	46	104000	3509000	319000	26400	246967,74	385440	4486,81

Планування преміального фонду ТОВ «Petit Plaisir» на 2026 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	423,5	20	84,7
Виробничий персонал	2541	15	381,15
Допоміжний персонал	544,5	10	54,45
Разом	3509		520,3

План з праці ТОВ «Petit Plaisir» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	46	46
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	33	33
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	319	3828
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	38,5	462
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	231	2772
Допоміжний персонал	тис.грн.	49,5	594
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	59,89	658,81
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	2,71	29,81
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	51,30	564,28
Допоміжний персонал	тис.грн.	5,88	64,72
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	47,3	520,3
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	7,7	84,7
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	34,65	381,15
Допоміжний персонал	тис.грн.	4,95	54,45
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	417,26	5007,11
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	48,04	576,51
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	309,79	3717,43
Допоміжний персонал	тис.грн.	59,43	713,17
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	9,07	108,85
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	12,01	144,13
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	9,39	112,65
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,60	79,24

Планування операційних витрат

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів розрахована у попередньому параграфі і становитиме **14689,29** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 5007,11 тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **1101,56** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів. Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть **1675,15** тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. III1).

Таблиця III1

**Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат
ТОВ «Petit Plaisir» на 2026 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	28980	2,8	81,14
2. Витрати на опалення, гКал	335,23	1204,62	403,82
3. Витрати води, м ³			
- холодна	1036,31	19,884	20,6
Всього			505,56

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 440,67 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **946,23** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. III2.

Таблиця III2

Розрахунок суми зносу спеціального одягу ТОВ «Petit Plaisir» на 2026 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	1200	4,8
Оперативно - виробничий персонал	33	1	1000	33
Допоміжний персонал	9	1	800	7,2
Разом	36	*		45,0

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 57,54 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **102,54** тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду земельної ділянки під будівництво

Витрати по даній статті не передбачаються.

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

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 1322,01 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічаних напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **1330,01** тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції – 0,05% від роздрібного товарообороту:

$$44067,88 \times 0,05 / 100 = 22,03 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції. Витрати на дану статтю відсутні у зв'язку з тим, що вся продукція до закладу постачатиметься постачальниками.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 3,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **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-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 3 % від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$44067,88 \times 3 / 100 = 1322,03 \text{ тис. грн.}$$

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

Architectural site plan of a residential complex on Riven'ska Street. The plan shows a blue building (1) with dimensions 30.75m by 24.5m, a parking lot (3) with two cars, a small structure (2) with a car, and a small building (4). The site is surrounded by green landscaping with trees and shrubs. Dimensions for setbacks and internal spaces are provided in meters.

Вулиця Науки

Вулиця Чотирьох

ЖІНОЧА
КОНСУЛЬТАЦІЯ...

1

Базисмед

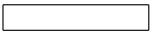
Міська лікарня № 1

ЖК "Imperial
Park Avenue"

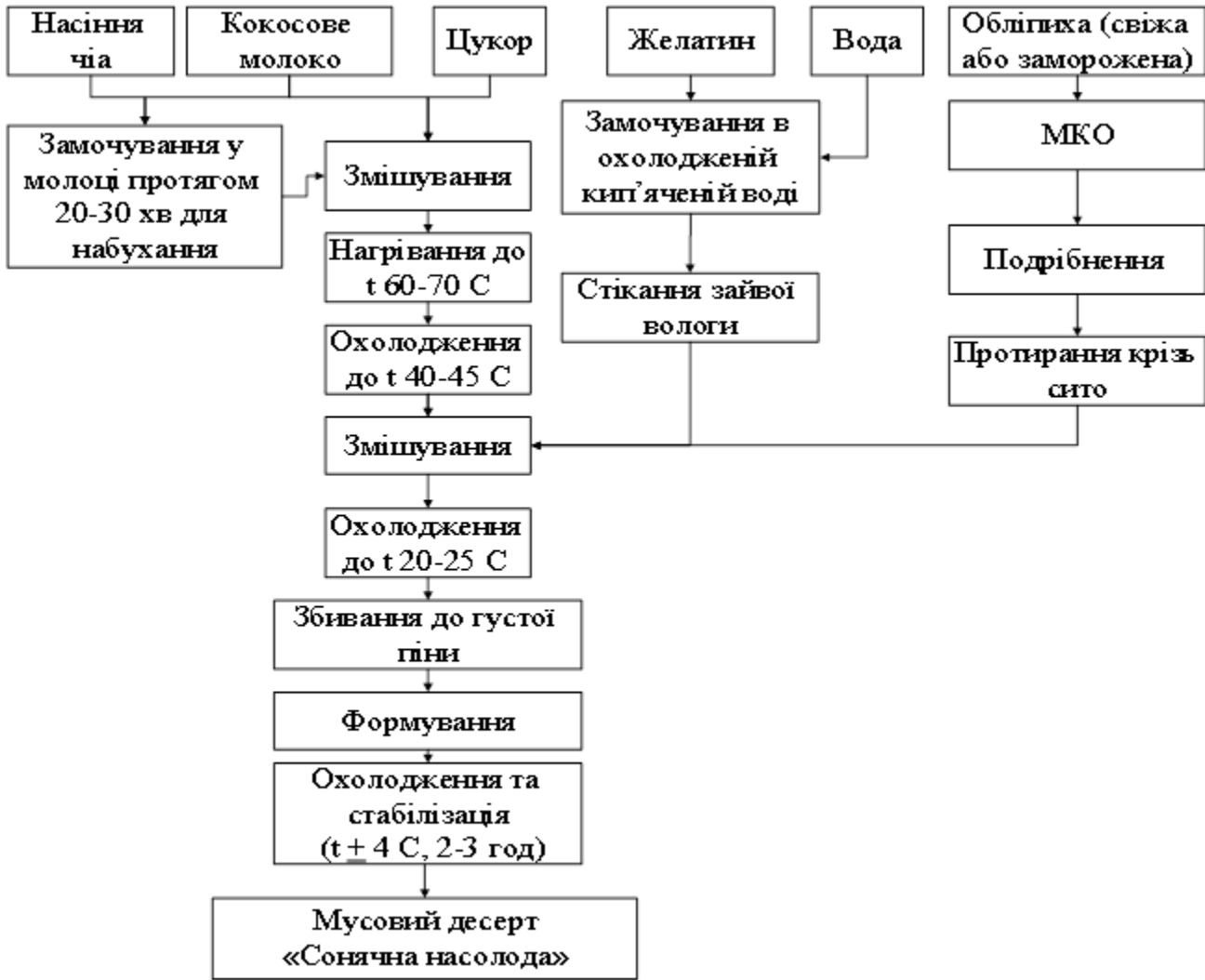
Поліклініка та
лікарня МВС

Головне
управління ДФС у...

№п/п	Найменування	Примітка
1	Заклад що проєктується	Кафе-кондитерська на 80 місць
2	Розворотний майданчик	12х12 метрів
3	Автомобільна стоянка	200 кв. м
4	Майданчик сміттєзбірників	12 кв. м
5	Доріжка для прогулянок	Асфальтна

	Заклад що проєктується
	Газон
	Завантажувальна
	Вхід для працівників
	Вхід для відвідувачів
	Кущі
	Дерева листяні
	Лавка
	Сміттєзбірник
	Ліхтар
	Тротуар
	Автомобільна дорога
	Межа ділянки

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-07 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської із впровадженням новітніх технологій мусових десертів			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата				
						Кафе-кондитерська на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.					ДП	1	3
Керівник		Данилюк І.П.				План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Іванічків Н. О.							



Технологічна схема приготування мусового десерту «Сонячна насолода»



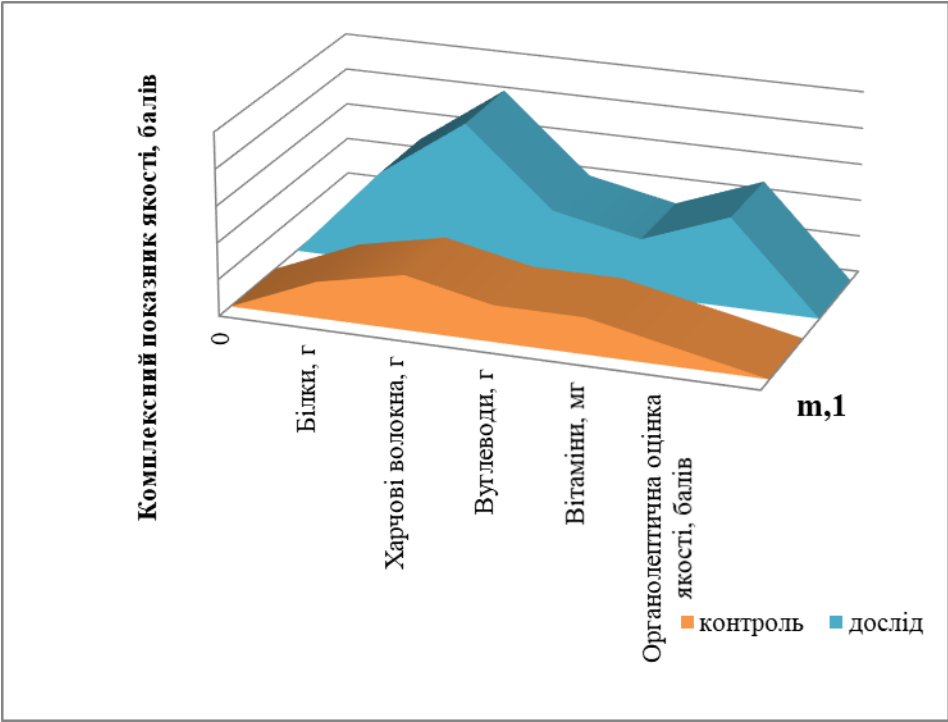
Загальний вигляд та подача мусовго десерту «Сонячна насолода»

Модельно-харчові композиції десертної продукції мус молочний та мус «Сонячна насолода»

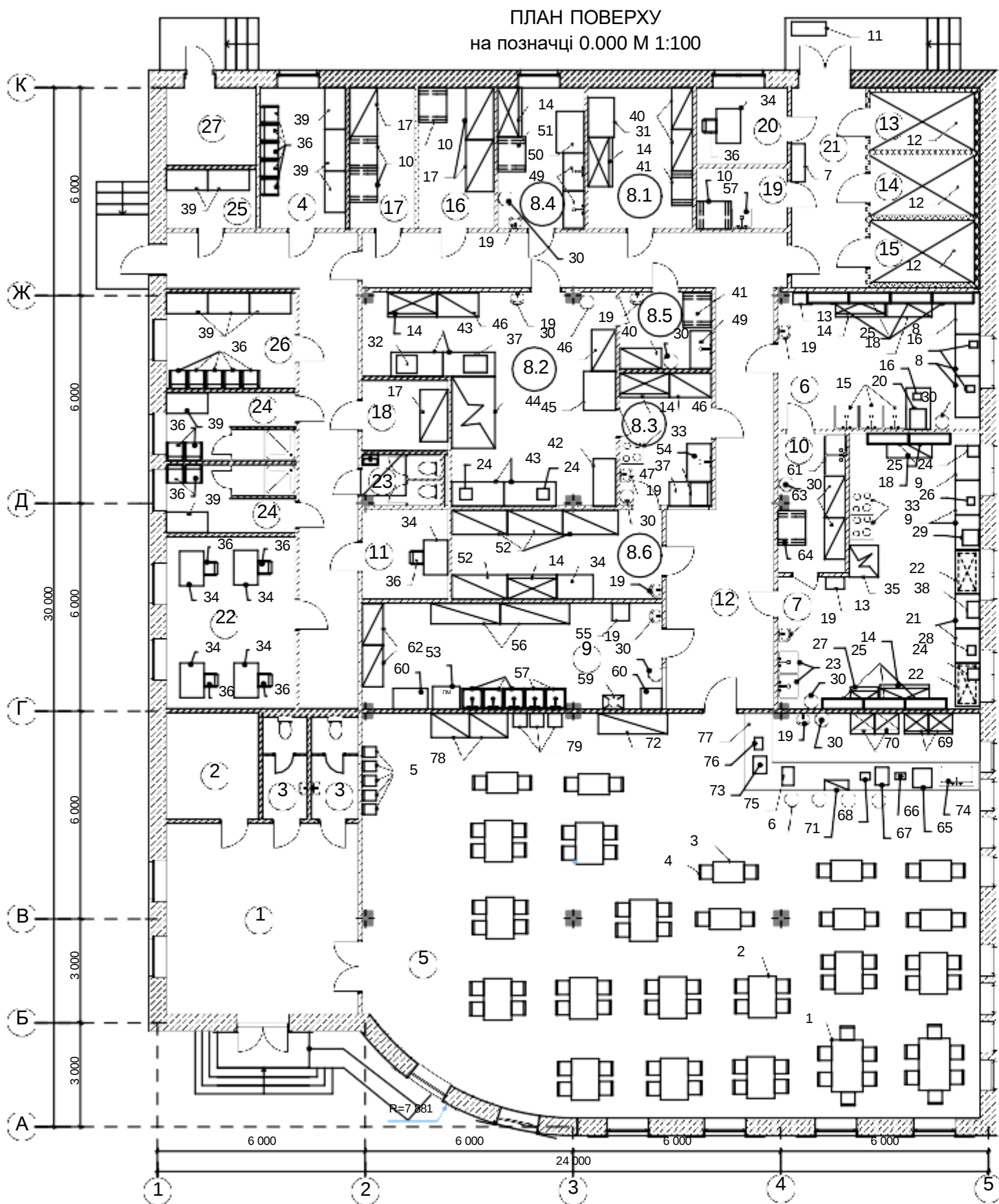
№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1*	Дослід 2**	Дослід 3***	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Молоко коров'яче	75	-	-	-	Продовольча сировина харчові продукти та напівфабрикати, що використовуються для приготування мусів, повинні відповідати вимогам чинних нормативних та технічних документів, мати супровідні документи, що підтверджують їхню безпеку та якість.
2	Кокосове молоко	-	67,5	63,75	60,0	
3	Цукор	12	8,4	7,2	6,0	
4	Насіння чіа	-	3,6	4,8	6,0	
5	Ванілін	0,3	0,3	0,3	0,3	
6	Желатин	3,0	3,0	3,0	3,0	
7	Вода для желатину	90	90	90	90	
8	Обліпіха пюре	-	7,5	12,2	17,35	
Вихід		100	100	100	100	

*Дослід 1: 90 % кокосове молоко, 10 % обліпіхового пюре, 30 % насіння чіа;
** Дослід 2: 85 % кокосове молоко, 15 % обліпіхового пюре, 40 % насіння чіа;
*** Дослід 3: 80 % кокосове молоко, 20 % обліпіхового пюре, 50 % насіння чіа.

Модель якості мусового десерту «Сонячна насолода»



						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-07 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської із впровадженням новітніх технологій мусових десертів			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Кафе-кондитерська на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
							ДП	2	3
Зав. кафедри		Паламарек К.В.				Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу		
Керівник		Данилюк І.П.							
Розробив		Іванічик Н.О.							



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м²
1	Вестибюль	32
2	Гардероб	8
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Кімната офіціантів та адміністратора	10
5	Зала кафе-пекарні з барною зоною	193
6	Доготівельний цех	23
7	Гарячий цех	38
8	Борошняний цех:	
8.1	Комора добового запасу	12
8.2	Відділення замісу і випікання	31
8.3	Відділення оздоблювання	10
8.4	Приміщення для обробки яєць	10
8.5	Комора і мийна тари борошняного цеху	6
8.6	Комора зберігання готових виробів	12
9	Мийна столового посуду та сервізна	16
10	Мийна кухонного посуду	8
11	Приміщення завідуючого виробництвом	6
12	Роздаткова	15
13	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	4,6
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,6
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,6
16	Комора сухих продуктів	8
17	Комора вино-горілчаних напоїв	7
18	Комора інвентарю	5
19	Комора та мийна тари	5
20	Приміщення комірника	6
21	Завантажувальна	4
22	Офісне приміщення	18
23	Санвузли для персоналу	3
24	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14
25	Білизняна	5
26	Приміщення персоналу	10
27	Теплопункт	6

Примітка: аркуш 3 дивитися з аркушем 3а

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-07 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект кафе-кондитерської із впровадженням новітніх технологій мусових десертів					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав. кафедр. Паламарек К.В.				Кафе-кондитерська на 80 місць	
Керівник Данилюк І.П.				Стадія	Аркуш
Розробив Іванічик Н.О.				ДП	3
План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання (М 1:100)				Аркушів	3
				Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Стіл шестимісний		1500х900	2
2	Стіл чотирьохмісний		1200х800	13
3	Стіл двомісний		600х900	8
4	Крісло ресторанне		600х600	80
5	Дитячий стілець		300х400	5
6	Стілець барний		Ш 400	4
7	Ваги товарні	ПРОК-ВТ-100	1100х400	1
8	Стіл виробничий	СВ,1200-700/Н	1200х700	4
9	Стіл виробничий	СВ,1000-700/Н	1000х700	3
10	Підтоварник	ПТ1А	1000х800	4
11	Візок вантажний	TSA300	1000х400	1
12	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1960х3960	3
13	Універсальна кухонна машина	УКМ ПК	540х340	2
14	Холодильна шафа	Apach F1400TN	1420х700	7
15	Мийна ванна	ВМ, 700-700/Н	700х700	3
16	Ваги електронні	CAS SW-10WD	241х192	3
17	Стелаж	СТК-1500/800	1500х800	4
18	Стелаж	СТК-1300/700	1300х700	2
19	Раковина для миття рук	РМ-400/350	400х350	10
20	Вакуумна пакувальна машина	GGM GASTRO	595х470	1
21	Виробничий стіл для устаткування	СВ,1000-700/Н	1000х700	2
22	Стіл охолоджувальний	Bartscher T3 MA	1250х700	2
23	Мийна ванна	ВМ, 600-700/Н	600х700	2
24	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	345х327	4
25	Полиця настінна	ПН-1200-Н	1200х300	9
26	Блендер	KitchenAid 5KSB	229х216	1
27	Морозильна шафа	DAEWOO KF25-1	640х800	1
28	Соковижималка	Moulinex K 75	240х280	1
29	Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	465х460	1
30	Бачок для відходів	Б-21	Ф 450	9
31	Борошнопросіювач	Fimak FSM	750х1150	1
32	Тістомісильна машина	MAC.PAN MXRE	520х590	1
33	Плита індукційна	RESTO LINE D77EA7I	700х700	3
34	Стіл письмовий		1200х600	6
35	Пароконвектомат	AP10D	920х840	1
36	Стілець		400х400	26
37	Міксер планетарний	BULL 20-20C	500х680	2
38	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	482х360	1
39	Шафа для одягу		1200х700	10
40	Стелаж виробничий	LeoMetal, серія В	1200х600	3
41	Підтоварник	ПТ-1000/700	1000х700	2
42	Автоматичний тісто розподільник	Fimak KTM-90	650х1370	1
43	Стіл кондитерський	LeoMetal, СК-15/7	1500х700	4
44	Модульна піч	Fimak EKF-60/5	1240х2070	1
45	Розстійна камера	FIMAK CL 93113	930х1130	1
46	Стелаж	FM-58.140PA	1200х700	2
47	Стіл виробничий	LeoMetal, СВ-12/7	1200х700	1
48	Стелаж виробничий	LeoMetal, серія В	1200х700	1

Аркуш 3а розглядати з аркушем 3

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
49	Мийна ванна	LeoMetal, ВМ-2Н	1100х600	3
50	Стіл виробничий	LeoMetal, СВ-12/8	1200х800	1
51	Підтоварник	LeoMetal, ПТ-10/8	1000х800	2
52	Стелаж виробничий	FM-58.140PA	1600х700	4
53	Машина посудомийна	SILANOS NE 1300	655х785	1
54	Мийна ванна	LeoMetal, ВМ-2Н	1100х700	1
55	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	500х507	1
56	Шафа для посуду	LeoMetal, ШП-20/6	2000х600	2
57	Ванна мийна	LeoMetal, НСО1М-6/6Б	600х600	6
58	Стіл для збирання залишків їжі	LeoMetal НДСО-6/6Б	600х600	1
59	Утилізатор харчових відходів	LeoMetal, У-240	420х610	1
60	Стіл для чистого посуду	LeoMetal СВ-10/6	1000х600	1
61	Мийна ванна двосекційна	НСО2М-12/6 БР	1200х600	1
62	Стелаж	СТК-1200/600	1200х600	2
63	Стелаж виробничий	СВ-1200/600	1200х600	2
64	Підтоварник	LeoMetal, НСО-10/8	1000х800	1
65	Кавоварка	COMPACT S 2GR	550х545	1
66	Кавомолка	NSIM-MDX AMX 60-2	1900х290	1
67	Льодогенератор	ICEMAKE ND 31 AS	390х515	1
68	Льодоподрібнювач	NORDKAPP	205х285	1
69	Холодильна шафа для напоїв	Scaiola, ERG 400	700х700	2
70	Шафа винна	Gunter&Hauer	595х672	2
71	Вітрина для кондитерських виробів	GGM GASTRO PVNR98S	428х386	1
72	Вітрина для хлібобулочних виробів	ТОВ «МЕД»	2000х600	1
73	Сокооохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	500х386	1
74	Ванна барна	LeoMetal, BT-106/20	1000х600	1
75	Барний комбайн	Fimar TFA3P	530х330	1
76	Соковижималка	CEADO ES500	240х350	1
77	Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	7000х600	1
78	Сервант		1100х700	2
79	Стіл підсобний		400х400	3

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-07 д.ф.н. КР ГЧ					
						Проект кафе-кондитерської із впровадженням новітніх технологій мусових десертів					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Кафе-кондитерська на 80 місць			Стадія	Аркуш	Аркушів
									ДП	3а	3
Зав. кафедр.	Паламарек К.В.										
						Специфікація устаткування			Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу		
Керівник	Данилюк І.П.										
Розробив	Іванічик Н.О.										