

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна  
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу  
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

**ДО ЗАХИСТУ**

завідувачка кафедри міжнародної  
електронної комерції та готельно-  
ресторанної справи  
доц. Данько Н.І.

---

**Кваліфікаційна робота бакалавра**

на тему: «Організаційно-проектні рішення вегетаріанського кафе на 20  
посадкових місць у м. Харків»

Виконала:  
студентка 4 курсу, групи УГР-41  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна  
справа  
ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
Буріма Єлизавета Русланівна

---

Керівник:  
к. т. н., проф. Гревцева Н.В.

---

Рецензент

---

**Підсумкова оцінка:**

за шкалою ЗВО:

---

кількість балів: \_\_\_\_\_

Голова Екзаменаційної комісії

---

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Харків – 2023 року

**Міністерство освіти і науки України**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**імені В. Н. Каразіна**

**Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу**  
**Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи**

**ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА**

Студентки Буріми Єлизавети Русланівни

Курсу IV групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи «Організаційно-проектні рішення вегетаріанського кафе на 20 посадкових місць у м. Харків»

затверджена наказом від 24.03.2023 року № 4002-5/591

**1. Графік виконання робіт:**

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
1. Обґрунтування вибору асортименту продукції для вегетаріанського кафе	24.04.2023	
2. Проектна частина	11.05.2023	
3. Економічна оцінка запропонованих заходів	22.05.2023	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 24.05.2023 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 05-10.06.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ:

к.т.н, проф. Наталія ГРЕВЦЕВА

Дата видачі завдання

Завдання прийняте до виконання

Єлизавета БУРИМА

Завідувачка кафедри  
 міжнародної електронної комерції  
 та готельно-ресторанної справи,

к.е.н., доц. Наталя ДАНЬКО

## АНОТАЦІЯ

**Бурима Є.Р.** Організаційно-проектні рішення вегетаріанського кафе на 20 посадкових місць у м. Харків.

Роботу присвячено розробці організаційно-проектних рішень вегетаріанського кафе у м. Харків. Проаналізовано продукцію аналогічних кафе у м. Харків, вивчено асортимент вегетаріанських страв. На основі проведеного аналізу розроблено виробничу програму кафе, підібрано виробниче обладнання, розраховано площі приміщень, розроблено план закладу з розташуванням обладнання. Здійснено розрахунок економічної ефективності запропонованих рішень.

## ANNOTATION

**Buryma E.R.** Organizational and project solutions of a vegetarian cafe for 20 seats in Kharkiv.

The work is devoted to the development of organizational and project solutions for a vegetarian cafe in Kharkiv. The products of similar cafes in Kharkiv were analyzed, and the range of vegetarian dishes was studied. Based on the analysis, the production program of the cafe was developed, the production equipment was selected, the area of the café's premises was calculated, and the plan of the establishment with the location of the equipment was developed. The economic efficiency of the proposed solutions was calculated.

## Зміст

ВСТУП .....	5
Розділ 1. ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ВЕГЕТАРІАНСЬКОГО КАФЕ.....	7
1.1. Характеристика та особливості вегетаріанства.....	7
1.2. Аналіз вегетаріанських кафе у м. Харків.....	10
1.3. Аналіз асортименту сучасних вегетаріанських страв.....	14
Висновки за розділом 1.....	16
Розділ 2. ПРОЄКТНА ЧАСТИНА.....	18
2.1. Розрахунок кількості споживачів .....	18
2.2. Розробка виробничої програми кафе.....	19
2.3. Розрахунок площі виробничих приміщень.....	22
2.4. Розрахунок загальної площі кафе.....	26
2.5. Розрахунок кількості персоналу та основного фонду заробітної плати.....	28
Висновки за розділом 2.....	30
Розділ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ.....	31
3.1. Планування об'ємів реалізації продукції.....	31
3.2. Планування витрат.....	34
3.3. Планування основних результатів діяльності кафе.....	37
Висновки за розділом 3.....	39
ВИСНОВКИ.....	40
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	42
ДОДАТКИ.....	45

## ВСТУП

Останніми роками все більше людей звертають увагу на здоровий спосіб життя, у тому числі відмовляються від м'ясних страв і переходять на вегетаріанське харчування. За даними Асоціації дієтологів України в нашій країні вегетаріанців навіть більше, ніж в Європі. Заклади ресторанного господарства вчасно реагують на бажання людей, тому ресторани і кафе вегетаріанської кухні активно відкриваються в різних містах. Навіть під час війни в Харкові працює багато закладів, які користуються підвищеним попитом. Але, на наш погляд, потреба саме у вегетаріанських кафе ще залишається незадовільною.

Зустрічається така думка, що вегетаріанські страви не можуть бути такими ж смачним, як страви з м'яса, птиці або риби. Щоб спростувати це невірне ствердження, особливу увагу в даній роботі приділено асортименту продукції вегетаріанського кафе, якості та органолептичним показникам запропонованих страв. Відкриття такого закладу ресторанного господарства у післявоєнний час у нашому місті збільшить перелік улюблених затишних місць відпочинку харків'ян. Тому проектування кафе вегетаріанської кухні у місті Харків є своєчасним та актуальним завданням на сьогоднішній день.

**Метою роботи** є розробка організаційно-проектних рішень вегетаріанського кафе на 20 посадкових місць для відкриття її у м. Харків у повоєнний період відновлення економіки.

Для досягнення цієї мети у роботі вирішується ряд **завдань**:

- описати характеристику та особливості вегетаріанського харчування;
- провести аналіз вегетаріанських кафе м. Харків, надати характеристику сучасних вегетаріанських страв;
- розробити асортимент продукції вегетаріанських страв для кафе на 20 посадкових місць;
- розробити виробничу програму закладу;

- провести технологічні розрахунки, підібрати обладнання, визначити площі виробничих приміщень кафе;
- на основі проведених розрахунків розробити організаційно-проектні рішення вегетаріанського кафе на 20 посадкових місць;
- оцінити економічну ефективність запропонованих рішень.

**Об'єктом дослідження** кваліфікаційної роботи є вегетаріанське кафе на 20 посадкових місць.

**Предметом дослідження** є асортимент вегетаріанських страв, виробнича програма, технологічне обладнання, виробничі приміщення, планування кафе.

Практичну та теоретичну основу дослідження складають роботи закордонних та вітчизняних науковців, а також Інтернет-джерела, що знаходяться у відкритому доступі. У роботі були використані емпіричні (порівняння), комплексні (аналіз та синтез) та теоретичні **методи дослідження**.

Результати досліджень та розробок допоможуть розвитку ресторанного господарства у м. Харків у повоєнний період, підтримають економіку міста й країни.

**Структура роботи.** Робота складається зі вступу, трьох розділів, загального висновку, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 55 сторінок. Список використаних джерел містить 35 найменувань.

## РОЗДІЛ 1. ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ВЕГЕТАРІАНСЬКОГО КАФЕ

### 1.1. Характеристика та особливості вегетаріанства

Вегетаріанство представляє собою особливу теорію харчування, яка передбачає виключення тваринних продуктів з раціону і, відповідно, споживання виключно рослинних продуктів – овочів, фруктів, зернових, бобових та горіхів – з додаванням або без додавання молочних продуктів і яєць – загалом з етичних, аскетичних, екологічних чи поживних причин. Усі види м'яса (м'ясо, птиця та морепродукти) виключені з усіх вегетаріанських дієт, але багато вегетаріанців вживають молоко та молочні продукти [12]. Вегетаріанство розповсюджене у всіх країнах світу. Причому є різні види вегетаріанських дієт. Так, вегетаріанці, які повністю виключають продукти тваринного походження (і так само уникають продуктів тваринного походження, таких як шкіра, шовк, мед і вовна), відомі як вегани [6]. Тих, хто вживає молочні продукти, іноді називають лакто-вегетаріанцями, а тих, хто також вживає яйця, називають лакто-ово-вегетаріанцями [5]. Розглянемо історичні факти щодо вегетаріанства.

Навмисне уникнення поїдання плоті, ймовірно, вперше виникло у зв'язку з ритуалами під час священницького служіння. Пропаганда регулярної рослинної дієти почалася приблизно в середині 1-го тисячоліття до нашої ери в Індії та східному Середземномор'ї. Відмова від поїдання м'яса пов'язано з ім'ям філософа Піфагора Самоського (бл. 530 до н. е.), який стверджував, що спорідненість всіх тварин є однією з підстав доброзичливості людини по відношенню до інших істот. Починаючи з Платона багато язичницьких філософів (наприклад, Епікур і Плутарх), рекомендували безтілесну дієту; це було пов'язано з вірою в реінкарнацію душ і взагалі з пошуком принципів космічної гармонії, відповідно до яких могли б жити люди. В Індії послідовники буддизму та джайнізму відмовлялися з етичних та аскетичних

міркувань вбивати тварин для їжі. Вони вважали, що люди не повинні завдавати шкоди жодній розумній істоті [3, 4].

У наступні століття історія вегетаріанства в Індійському та Середземноморському регіонах значно поширилася і вирушила разом із буддизмом до Китаю та Японії.

У XVII і XVIII століттях в Європі проповідували гуманізм і ідеї морального прогресу, чутливість до страждань тварин. Безтілесна дієта пов'язувалася з безгрішним життям. Навіть жорстокість до тварин розглядалася як аналог расизму.

Перше вегетаріанське суспільство було створено в Англії в 1847 біблійною християнською сектою, а Міжнародний вегетаріанський союз був заснований орієнтовно в 1889 році. 1 жовтня у всьому світі відмічають Всесвітній день вегетаріанства, який заснували в США у 1977 році [14].

Але метою дотримання рослинної дієти були не лише моральні цілі. На початку 20 століття вегетаріанство вважалося засобом лікування певних захворювань. Згодом виникло питання про те, чи забезпечує така дієта надходження в організм усіх харчових речовин, необхідних для підтримання здоров'я людини. На Заході, наприклад, довгий час вважалося, що люди не можуть отримувати достатньої кількості білка з раціону, заснованого виключно на рослинній їжі [9]. Проте дослідження в галузі харчування, проведені у 1970-х роках, свідчать про те, що вегетаріанці споживають достатню кількість білку. Наступним непокоєнням було недостатнє постачання вітаміну В<sub>12</sub> за умови дотримання рослинної дієти. Звернули увагу на необхідність включення до раціону певних продуктів – джерел цього вітаміну – харчових дріжджів, круп'яних культур та вітамінних добавок [2].

Проведення досліджень та підтвердження безпечності вегетаріанської дієти сприяло зростанню кількості вегетаріанських ресторанів на початку 21 століття у всьому світі. Крім того, харчова промисловість почала випускати вегетаріанські та веганські продукти, в тому числі імітаційні, які за смаком,

формою, текстурою і зовнішнім виглядом нагадують традиційні тваринні продукти – молочні та м'ясні. Широко розповсюдилися «замінники м'яса», зроблені з джекфрута, темпе, грибів портобелло чи тофу, розроблені технології оброблених спеціальних продуктів із використанням зерна, бобів та інших рослинних інгредієнтів [8, 9].

Крім жорстокого ставлення до тварин та піклування про своє здоров'я вегетаріанці називають ще одну причину, чому вони дотримуються такого способу життя. Це екологічні проблеми. Відомо, що тваринництво є основним джерелом викидів метану і що для виробництва м'яса потрібно значно більше водних та земельних ресурсів, ніж для виробництва еквівалентної кількості рослинних продуктів. Саме тому вегетаріанство вважається одним із способів боротьби зі зміною клімату та збереження нашого довкілля [11].

Останніми роками все більше людей у всьому світі відмовляються від м'ясних та рибних страв і переходять на вегетаріанське харчування. Тому є декілька причин, а саме аналіз впливу м'ясних продуктів на здоров'я та вибір здорового способу життя, зміни на світовому сільськогосподарському ринку та економічні фактори, турбота про тварин та екологію. Міжнародне дослідження 2021 року показало, що близько чверті споживачів світу вважають себе флекситаріанцями, а половина зацікавлена в рослинних альтернативах [23]. Україна підтримує таку тенденцію. За результатами дослідження, проведеного Київським міжнародним інститутом соціології на замовлення кампанії UA Plant-Based, станом на жовтень 2020 року понад 4,5 млн українців відмовилися від вживання м'яса [24]. Навіть останній рік під час війни чимало українців та українок (за результатами дослідження – 21,6%, тобто кожна п'ята людина) намагаються зменшити споживання продуктів тваринного походження. Якщо звернутися до статистики: у нашій країні 1,3% населення є веганами, тобто вони зовсім не вживають рослинні продукти, приблизно 1,8% є вегетаріанцями, вони вживають молочні продукти, але не їдять ані м'ясо, ані рибу, 1,9% мешканців не вживають

м'ясо, харчуються лише рибою та молочними продуктами [23]. Тобто відкриття закладів вегетаріанської спрямованості є доцільним, оскільки багато людей дотримуються такого способу життя. Зростання кількості вегетаріанців потребує збільшення місць, де вони зможуть смачно перекусити і насолодитися вишуканими стравами. Оскільки вегетаріанське кафе планується відкрити у місті Харків, потрібно провести аналіз подібних закладів-конкурентів, які вже функціонують у нашому місті, з точки зору асортименту страв, розміщення, якості продукції та обслуговування. Результати цього аналізу представлені у наступному підрозділі.

## **1.2. Аналіз вегетаріанських кафе у м. Харків**

У Харкові є декілька кафе та ресторанів вегетаріанської та веганської кухонь. Найбільш відомі з них «Green Food Café», що входить в комплекс здоров'я і краси «Махараджа» і пропонує вегетаріанську інтерпретацію середземноморської, індійської, американської, тайської кухонь; «Вітамін» - кафе-магазин нового покоління з веганським меню української, індійської, японської, європейської кухонь; індійській ресторан «Goa» та інші. Крім того, вегетаріанське меню пропонують такі відомі заклади як «Міське кафе 16\54», французький ресторан «Фамілія», ресторан сучасної європейської кухні «Jord» та інші. На жаль, деякі заклади не витримали складних умов сьогодення і зачинились назавжди, наприклад, «Vegetarian cafe Veget Vegan» та «Salateira».

Слід зазначити, що в Харкові є також магазини, що продають вегетаріанські продукти. Деякі з магазинів відкриті при кафе, там можна купити не лише окремі продукти, а й вегетаріанські страви з меню цих кафе та ресторанів.

Інформацію про заклади вегетаріанської кухні міста Харків представляємо у вигляді табл. 1.1.

Заклади ресторанного господарства вегетаріанської кухні  
у місті Харків [19]

Найменування закладу, адреса	Особливості закладу	Характеристика меню	Відгуки гостей
1	2	3	4
Yoga Bar Махараджа, пер. Костюринский 2, 4 поверх [17]	Меню бару складено згідно з концепцією здорового й правильного харчування. Гостям подають страви, приготовані за аюрведичними канонами. Основу меню складають авторські вегетаріанські страви, зроблені кухарями за оригінальними рецептами з натуральних компонентів без додавання цукру, борошна, солі	Перші та основні страви, закуски, салати, східні солодощі	Високі оцінки якості страв, обслуговування та атмосфери закладу
Green Food Cafe, Космічна 14 [16]	Кафе здорового харчування на території центру йоги & СПА «Махараджа». Основу меню кафе становлять оригінальні авторські страви вегетаріанської кухні	Страви з натуральних продуктів, авторських соусів, органічних спецій	Високі оцінки якості страв, обслуговування та атмосфери закладу
Vitamin, Бакуліна, [15, 27]	Перший у Харкові заклад, де можна було замовити сиріодницькі десерти. Під час приготування страв не використовують цукор, сіль, підсилювачі смаку, ароматизатори та консерванти	Коктейлі на основі різних видів молока (кокосового, кунжутного, мигдального, макового), млинці, паста, пастила,	Високі оцінки якості страв, обслуговування та атмосфери закладу

Продовження табл. 1.1

1	2	3	4
Jord, вул. Трінклера, 2 [25, 28]	В цілому заклад не вегетаріанський, але в меню включені страви без м'яса, у тому числі бургер з Beyond Meat – унікальним рослинним м'ясом, створеним молекулярними біологами з Каліфорнії. В Jord з ним готують бургер з картопляною булкою, овочами і соусом айолі, подають з бататом та пармезаном	Серед інших страв вегетаріанськими є смажена на вугіллі брокколи, баклажан глазурований в місо, мармелад з томатів, грибний суп, зелений салат з авокадо та в'яленими томатами, raw брауні з фундуком	Відгуки гарні, є зауваження, але вони стосуються загального меню, а не вегетаріанських страв
Veget Vegan, вул. Трінклера 24 [20, 26]	Ресторан вегетаріанської кухні у центрі міста	Великий вибір фруктових та овочевих смузі, соків-фреш; перші, гарячі страви, салати та десерти	Високі оцінки якості страв, обслуговування та атмосфери закладу, особливо відмічають смачні бургери та млинці. Наразі зачинено
Salateira, вул. Героїв Праці 7 [18]	Кожен відвідувач може самостійно вибирати інгредієнти й міксувати салат за індивідуальним смаком. Кожні три місяці меню коригується з урахуванням сезонності продуктів	Широкий асортимент салатів, сендвічі, пасти, равіолі, супи, запіканки	Високі оцінки якості страв, обслуговування та атмосфери закладу. Наразі зачинено

Складено автором на основі аналізу зазначених джерел

Аналіз інформації, наведеної в табл. 1.1, свідчить, що в Харкові працюють 3 повноцінних вегетаріанських заклади – Yoga Bar Махараджа,

Green Food Cafe, Vitamin. Два, на жаль зачинилися. Це Veget Vegan та Salateira. В деяких закладах виділено окремо вегетаріанське меню. Як приклад, у таблиці наведено інформацію про ресторан Jord.

Вегетаріанські заклади пропонують гостям смачні страви. Так, фірмовими позиціями меню Yoga Bar Махараджа є: теплий салат «Хануман» з бананом, адигейським сиром і маслом Гхі, теплий салат з ананасом та імбиром, кіноа з овочами, кус-кус з зеленим горошком і морквою, «Палака Панир» з адигейським сиром, шпинатом і вершками, стейк з адигейського сиру з куркумою і маслом Гхі, вівсяна каша з апельсинами й насінням Chia, суп з хлорелою й авокадо, суп дал з сочевиці з йогуртом і помідорами, фірмові десерти – шоколадний шербет, карамельна халва, горіховий трюфель [17].

У меню Green Food Cafe популярністю користуються сирники з кешью зі згущеним молоком і пудрою з тростинного цукру, ляна каша на кокосовому молоці з пряними кокосовими чіпсами, суп з овочами та «живими» фрикадельками, тайський крем-суп з цибулею порей і кокосовим молоком, вегетаріанська риба з соусом тар-тар і запеченим лимоном-гриль, чорна паста з морепродуктами в томатному соусі й подрібненими горішками, салат «Цезар» з нагетсів, бурітос з чорною квасолею і кіноа в коржі домашнього приготування, авокадо, фарширований «чорною ікрою» з насіння chia, теплий салат з карамелізованим бананом і філе грейпфрута, сендвіч-гриль без хліба з бататом фрі, ягідний чизкейк з кешью [16].

Salateira пропонувала сендвіч «Тритоні» з сьомгою, авторський салат «Цезар Біг» з курячим філе, беконом і ананасами під часниково-горіховим соусом, брізе з овочів з креветками й мідіями, равіолі з сиром, паста «Камаро» з креветками, равіолі з лососем і моцарелою, суп «Мінестроне», лососевий і грибний супи, десерт «Коко Манго» на основі мангового пюре, кокосового молока і насіння chia [18]. Сподіваємося, що у повоєнний період заклади, що зачинилися, продовжать свою роботу. А для розробки власного

меню було обрано низку страв, характеристику яких наведено у наступному підрозділі.

### 1.3. Аналіз асортименту сучасних вегетаріанських страв

Однією з найпопулярніших у світі страв є хумус (рис. 1.1). Його готують у ресторанах та продають у супермаркетах по всьому світу. Наприклад, в Британії хумус продають у мережах Tesco, Morrisons, Waitrose, CO-OP, Marks & Spencer, Sainsbury [21].



Рис. 1.1 Хумус

Хумус представляє собою пасту з вареного нуту, до якої додають оливкову олію, часник, сік лимону, та пасту тахині з кунжуту. Як добавки, що змінюють смак, колір та аромат хумусу, використовують паприку, манго, карамелізовану цибулю та інші.

Завдяки рецептурному складу суто з рослинних продуктів хумус відноситься до вегетаріанських закусок [21].

Салат із зеленої квасолі з інжиром (рис. 1.2) – дуже смачна та корисна страва, яку готують з відвареної зеленої квасолі з додаванням свіжого інжиру та фундуку. Завдяки наявності квасолі та горіхів є джерелом білку, а також містить вітаміни, мінеральні елементи та харчові волокна. Певну групу вегетаріанських страв складають супи, які готують на овочевих та бобових відварах, наприклад, супи сочевичний (рис. 1.3), з гарбуза, з броколі.



Рис. 1.2 Салат із зеленої квасолі з інжиром [13]



Рис. 1.3 Суп із сочевиці з томатами [13]

Зазвичай такі супи протирають після варіння, тобто готують супи-пюре. Завдяки вмісту бобових та овочів вони є потужним джерелом вітамінів та мінеральних елементів.

До других страв можна віднести овочеві та круп'яні котлети.



Рис. 1.4 Котлети з гречки [13]

та мінеральних елементів.

До других страв можна віднести овочеві та круп'яні котлети. Наприклад, морквяні, бурякові, капустяні, з нуту або з гречки (рис. 1.4). Також користуються великим попитом різні види пасту з грибами, з

овочами, рис, до якого також додають овочі, спеції та горіхи.

Відомою й популярною у всьому світі стравою є фалафель (рис. 1.5).

Це страва родом з Близького Сходу, вона представляє собою невеличкі шарики з меленого нуту, іноді з додаванням квасолі, смажені у фритюрі [22]. Подають із соусом. Часто фалафель загортають у піту з додаванням маринованих овочів та гострого соусу.



Рис. 1.5 Фалафель

Окрему групу складають вегетаріанські десерти. До них відносяться різноманітні торти – абрикосові, ягідні, карамельні. Зазвичай до рецептури тортів входять ячні та молочні продукти, але ж вони можуть

використовуватися у раціоні вегетаріанців. Є десерти, що готують без додавання яєць та молока. Вони дуже смачні і призначені для харчування веганів.

Слід звернути увагу на цукерки ручної роботи. Наразі це дуже популярні десертні вироби, що користуються великим попитом. Їх готують на основі молочної суміші із додаванням горіхів, сухофруктів (рис. 1.6). Або на основі маси з подрібнених сухофруктів. Дуже смачним поєднанням є цукерки з фініків з додаванням сирів із блакитною пліснявою. Наприклад, горгонзоли або дорблю.



Рис. 1.6 Цукерки ручної роботи

Деякі цукерки ручної роботи готують з кондитерської маси, що складається з марципану, подрібнених горіхів або кокосової стружки, родзинок, кураги, чорносливу, фініків, інжиру. Масу формують у вигляді кульок і покривають білим чи чорним

шоколадом або кондитерською глазур'ю. Можна готувати желейну масу на основі фруктових та ягідних соків з додаванням агару.

Страви, наведені в цьому розділі, планується включити у меню вегетаріанського кафе.

## Висновки за розділом 1

Вегетаріанство представляє собою особливу теорію харчування, яка передбачає виключення тваринних продуктів з раціону. Воно має давню історію. У світі дуже багато людей дотримуються вегетаріанства. В Україні приблизно 1,9% людей є вегетаріанцями.

Вегетаріанське кафе планується відкрити у місті Харків. Зараз тут працюють три заклади вегетаріанської кухні. Тому попит на цей тип харчування не задоволений, відкриття подібного закладу є доцільним.

Розглянуто окремі вегетаріанські страви, їх характеристику та особливості виготовлення. Ці страви планується включити у меню кафе.

## РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНА ЧАСТИНА

### 2.1 Розрахунок кількості споживачів

Для обґрунтування організаційно-проектних рішень кафе вегетаріанської кухні розробляємо асортимент кулінарної та кондитерської продукції, встановлюємо технічну оснащеність, визначаємо часи роботи, обираємо методи і форми обслуговування і розраховуємо необхідну кількість штату.

Графік роботи вегетаріанського кафе встановлюємо з 10.00 до 22.00. Форма обслуговування – самообслуговування.

Розрахунок денної кількості споживачів починаємо зі складання графіку завантаження залу кафе, який представляємо у вигляді табл. 2.1.

Погодинну кількість споживачів  $n$  визначаємо за формулою

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}, \quad (2.1)$$

де  $N$  – кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, разів;

$k$  – середнє завантаження залу, %.

Оборотність місця за 1 годину та середнє завантаження залу встановлюємо залежно від типу закладу і форми обслуговування.

Для спеціалізованих кафе середня тривалість відвідування одним споживачем, становить уранці – 20 хв, у денний та вечірній час – 30 хв.

Таблиця 2.1

Графік завантаження залу на 20 місць вегетаріанського кафе

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, разів	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
10-11	3	50	30
11-12	3	60	36

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4
12-13	2	90	36
13-14	2	90	36
14-15	3	90	54
15-16	3	60	36
16-17	3	40	24
17-18	3	50	30
18-19	2	70	28
19-20	2	90	36
20-21	2	60	24
21-22	2	50	20
Усього			360

Денна оборотність місяця:  $360/20 = 18$

## 2.2 Розробка виробничої програми кафе

Виробничу програму характеризуємо як план випуску продукції власного виробництва із вказанням об'єму випуску продукції та її асортименту.

Як вихідні дані використовуємо загальну денну кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Прогнозовану кількість страв, що випускаються та реалізуються за день,  $N_{\text{стр}}$ , шт., визначаємо за формулою [10, с. 11]:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{заг}} \cdot k, \quad (2.2)$$

де:  $n_{\text{заг}}$  – загальна денна кількість відвідувачів зали закладу, осіб;

$k$  – коефіцієнт споживання страв. Для кафе коефіцієнт споживання становить 2,0.

$$N_{\text{стр}} = 360 \cdot 2 = 720 \text{ шт.}$$

Розрахунок кількості продукції власного виробництва, що реалізується у кафе, представляємо у вигляді табл. 2.2. Коефіцієнти споживання страв визначаємо на основі аналізу роботи аналогічних закладів. Планування кількості продукції проводимо для весняно-літнього сезону.

Таблиця 2.2

Розрахунок прогнозованої кількості продукції власного виробництва

Вид продукції	Співвідношення груп страв, %	Кількість страв
Холодні страви та закуски	35	252
Супи	5	36
Другі гарячі страви	40	288
Солодкі страви та гарячі напої	20	144
<b>Разом</b>	<b>100</b>	<b>720</b>

Розрахунок кількості іншої продукції, що реалізується у кафе, представляємо у вигляді табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Розрахунок кількості іншої продукції власного виробництва та покупних товарів

Найменування виробу	Одиниця виміру	Кількість відвідувачів за день	Норма споживання	Загальна кількість
1	2	3	4	5
<b>Гарячі напої</b>	л	360	0,14	50,4
чай	л	360	0,014	5,04

1	2	3	4	5
кава	л	360	0,098	35,28
какао	л	360	0,028	10,08
<b>Холодні напої</b>	л	360	0,075	27
лимонади	л	360	0,03	10,8
мінеральна вода	л	360	0,025	9
натуральний сік	л	360	0,02	7,2

З урахуванням одержаних даних розробляємо виробничу програму вегетаріанського кафе. Включаємо до неї страви та вироби, які обрано та проаналізовано в розділі 1.2.

Виробничу програму оформляємо у вигляді табл. 2.4.

Таблиця 2.4

## Виробнича програма вегетаріанського кафе

Назва страв та напоїв	Вихід,г	Кількість, шт.
1	2	3
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Хумус з руколою та авокадо	150	50
Хумус з паприкою та карамелізованою цибулею	150	50
Паста з гарбуза з в'яленим перцем і пармезаном з кеш'ю	150	50
Салат із зеленою квасолею та інжиром	150	50
Салат з буряка та горіхів	150	52
Разом		252
<b>Супи</b>		
Суп із сочевиці з томатами	300	12
Суп-пюре з брокколі	300	12

1	2	3
Веганський борщ	300	12
Разом		36
<b>Другі гарячі страви</b>		
Банаш з грибами	260	70
Локшина з білими грибами	260	70
Рисова локшина з овочами	300	70
Котлети з гречки з грибами	250	70
Рис зі спеціями та горіхами	260	70
Котлети з нуту з гарбузом	180	70
Фалафель	180	78
Разом		288
<b>Солодкі страви та десерти</b>		
Торт абрикосовий	75	30
Торт карамельно-лавандовий	75	30
Банановий пай	75	30
Тірамісу	75	24
Цукерки фінік-горіх	50	30
Разом		144
<b>Разом</b>		<b>720</b>

### 2.3 Розрахунок площі виробничих приміщень

Загальну площу виробничих приміщень приймаємо відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 [7]. Оскільки кафе має лише 20 посадкових місць і працює на напівфабрикатах, виділяємо окремо лише заготівельний та доготівельний цехи. Взаємозв'язок між технологічними операціями та приміщеннями оформляємо у вигляді структурно-технологічної схеми організації виробництва (рис. 2.1).

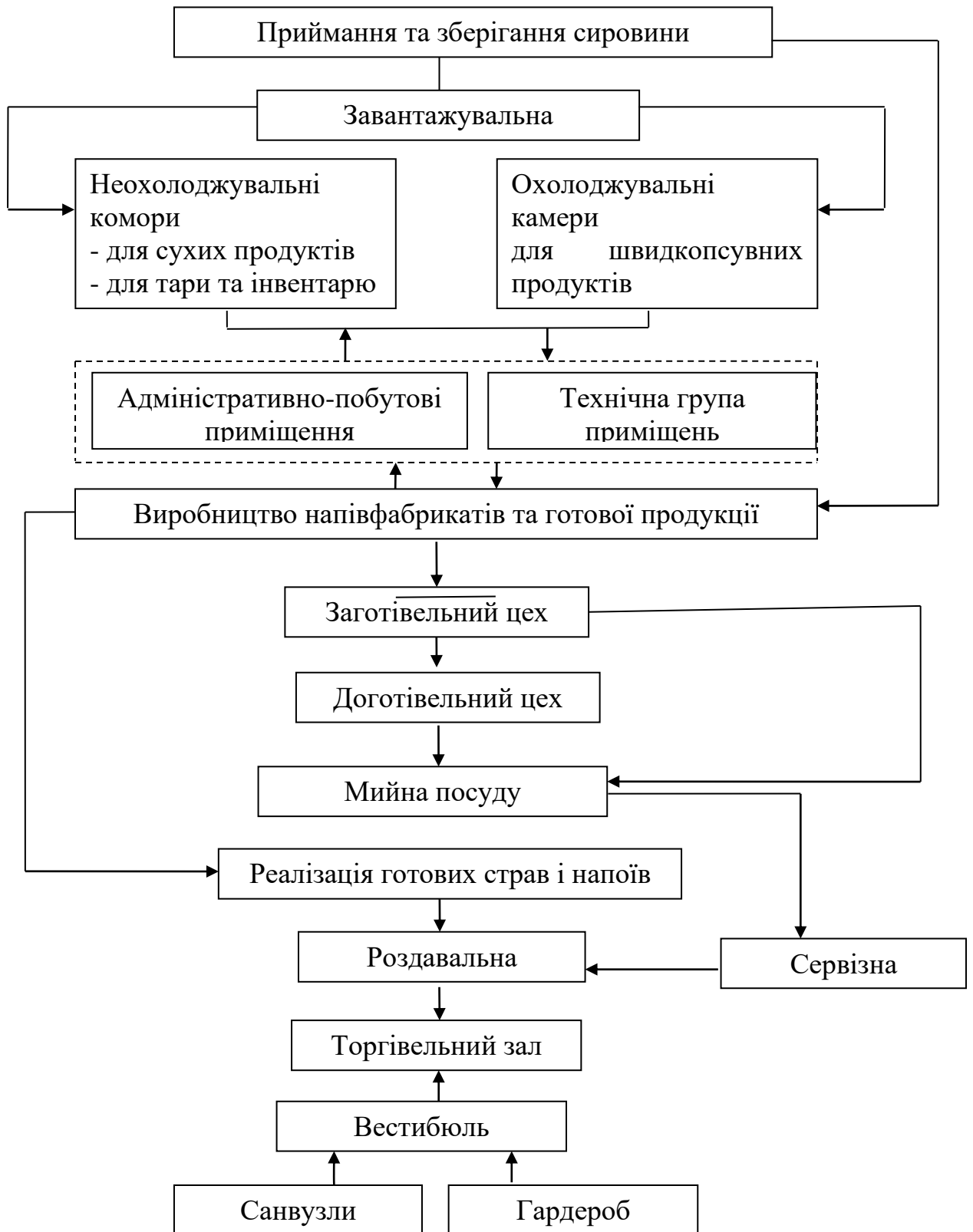


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема організації виробництва у кафе

Розрахунок площі приміщень проводимо за формулою

$$S_{\text{пр}} = \frac{S_{\text{об}}}{\eta}, \text{ м}^2 \quad (2.3)$$

де  $S_{\text{пр}}$  – площа приміщення, що розраховується,  $\text{м}^2$ ;

$S_{\text{об}}$  – площі, на яких розташовані окремі види обладнання,  $\text{м}^2$ ;

$\eta$  – коефіцієнт використання площі, його значення знаходиться в межах 0,35–0,6, приймаємо  $\eta = 0,45$ .

Результати підбору обладнання та визначені площі представляємо у вигляді табл. 2.5. Площі інших приміщень виробничої системи кафе визначаємо за [7].

Таблиця 2.5

## Визначення устаткування та площі виробничих цехів кафе

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа одиниці устаткування, $\text{м}^2$	Загальна площа
			довжина	ширина		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Заготівельний цех</b>						
Ванна мийна 2-х секційна	ВМ–1400-600	1	1200	600	0,72	0,72
Шафа холодильна	SD 1380	1	595	600	0,36	0,36
Стелаж виробничий	СВС	1	1200	600	0,72	0,72
Стіл виробничий	СВ	2	1200	600	0,72	1,44
Раковина для миття рук		1	630	630	0,40	0,40
Бачок для відходів		1	400	300	0,12	0,12
<b>Разом</b>						<b>3,75</b>

1	2	3	4	5	6	7
Доготівельний цех						
Плита індукційна	GH-6-21	1	1200	700	0,84	0,84
Паро- конвектомат	Rational iCombi Classic 6-1/1	2	850	842	0,72	1,43
Стіл холодильний	Saro UGN 2100 TN	1	1360	700	0,95	0,95
Стіл виробничий	СВ	2	1200	600	0,72	1,44
Стіл з мийкою		1	1200	600	0,72	0,72
Стелаж виробничий стаціонарний	СВС	2	1200	600	0,72	1,44
Стелаж кондитерський пересувний	СКП	1	375	560	0,21	0,21
Раковина для миття рук		1	630	630	0,40	0,40
Бачок для відходів		1	400	300	0,12	0,12
<b>Разом</b>						<b>7,55</b>

Площа заготівельного цеху складе:

$$3,75/0,45 = 8,34 \text{ м}^2$$

Площа доготівельного цеху складе:

$$7,55/0,45 = 16,78 \text{ м}^2$$

Крім заготівельного та доготівельного цехів до складу виробничих приміщень кафе входитимуть: приміщення завідуючого виробництвом, мийна посуду, мийна і комора тари, роздавальна. Їх загальна площа становить 57 м<sup>2</sup>.

## 2.4 Розрахунок загальної площі кафе

Визначаємо мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів.

Площу обідньої зали розраховуємо виходячи з нормативу на 1 місце.

Норматив для спеціалізованого кафе становить не менше ніж 1,6 м<sup>2</sup> на 1 місце, тобто:

$$20 \cdot 1,6 = 32 \text{ (м}^2\text{)}$$

Площа обідньої зали враховує розміщення столів, стільців, облаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами. Ширина основних проходів становить 1,2 м, додаткові – 1,0 м, для підходу до окремих місць – 0,4 м. Мінімальні розміри місця за столом на 1 відвідувача 600x400 мм.

Крім обідньої зали до складу приміщень для відвідувачів входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку.

Приміщення приймання та зберігання продуктів.

Мінімально необхідні площі цієї групи приміщень становлять у сумі 20 м<sup>2</sup>.

Службово-побутові приміщення.

До службово-побутових приміщень вегетаріанського кафе входитимуть: кабінет директора, контора (бухгалтерія), приміщення персоналу, гардероб персоналу, душові, туалетні кімнати для персоналу, білизняна, комора прибирального інвентарю і обладнання.

Мінімально необхідні площі цієї групи приміщень становлять у сумі 26 м<sup>2</sup>.

Розподіляємо площу службово-побутових приміщень наступним чином:

кабінет директора – 5 м<sup>2</sup>,

контора (бухгалтерія) – 5 м<sup>2</sup>,

приміщення персоналу – 4 м<sup>2</sup>,

гардероб персоналу, душові, туалетні кімнати для персоналу – 10 м<sup>2</sup>,

комора прибирального інвентарю і обладнання – 2 м<sup>2</sup>.

Результати розрахунку площі приміщень кафе зводимо у табл. 2.6.

Таблиця 2.6

## Структура та мінімальна площа приміщень кафе

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
<b>Виробничі</b>	<b>57</b>
заготівельний цех	8,34
доготівельний цех	16,78
приміщення завідуючого виробництвом	6
мийна столового посуду	7,88
мийна кухонного посуду	4
мийна і комора тари	3
роздавальна	11
<b>Для відвідувачів</b>	<b>54</b>
обідня зала	32
вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення для відпочинку	22
<b>Приміщення приймання та зберігання продуктів</b>	<b>25</b>
<b>Службово-побутові приміщення</b>	<b>26</b>
кабінет директора	5
контора (бухгалтерія)	5

1	2
приміщення персоналу	4
гардероб персоналу, душові, туалетні кімнати для персоналу	10
комора прибирального інвентарю і обладнання	2
<b>Разом</b>	<b>162</b>

Таким чином, для відкриття вегетаріанського кафе на 20 посадкових місць потрібне приміщення мінімальною загальною площею 162 м<sup>2</sup>.

Планування кафе з розташуванням обладнання наведено у додатку А, перелік встановленого у цехах виробничого обладнання – у додатку Б.

## **2.5 Розрахунок кількості персоналу та основного фонду заробітної плати**

Для відкриття кафе потрібно розрахувати необхідну кількість персоналу. Буде потрібен:

адміністративно-управлінський персонал для загального керівництва та забезпечення фінансової діяльності, який включатиме директора, бухгалтера та адміністратора;

виробничий персонал для здійснення виробничого процесу, а саме завідувач виробництвом, шеф-кухар, кухарі, мийники посуду, комірники, офіціанти, бармени;

допоміжний персонал для забезпечення охорони та чистоти закладу - охоронець, прибиральники приміщень.

Розрахунки кількості персоналу та фонду оплати їх праці представляємо у вигляді табл. 2.7.

Посадові оклади співробітників визначаємо, спираючись на ринкову оплату праці у закладах ресторанного господарства.

Таблиця 2.7

## Розрахунок основного фонду заробітної плати кафе

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн./міс.	Сума тарифної частини ФОП на місяць, тис. грн.	Разом фонд оплати праці за рік, тис. грн.
<b><i>Адміністративно-управлінський персонал</i></b>					
1	Директор	1	40	40	480
2	Бухгалтер	1	35	35	420
3	Адміністратор	1	30	30	360
	Разом адміністративно-управлінський персонал	<b>3</b>		<b>105</b>	<b>1260</b>
<b><i>Виробничий (операційний) персонал</i></b>					
4	Завідувач виробництвом	1	35	30	360
5	Шеф-кухар	1	30	30	360
8	Кухар	2	20	40	480
	Разом виробничий (операційний) персонал	<b>4</b>		<b>100</b>	<b>1200</b>
<b><i>Допоміжний персонал</i></b>					
10	Мийник посуду	2	15	30	360
11	Прибиральник приміщень	2	15	30	360
	Разом допоміжний персонал	<b>4</b>		<b>60</b>	<b>720</b>
	<b>Разом фонд заробітної плати</b>	<b>11</b>		<b>265</b>	<b>3180</b>

Тобто для відкриття вегетаріанського кафе на 20 посадкових місць необхідно потрібно 11 працівників, у тому числі – 4 виробничих.

## Висновки за розділом 2

За проведеними розрахунками встановлено, що прогнозована кількість відвідувачів вегетаріанського кафе становитиме 360 осіб. Кількість страв, яку необхідно приготувати для цієї кількості гостей, становитиме 720 шт., у тому числі 252 порцій холодних страв та закусок, 36 порцій супів, 288 порцій основних гарячих страв, 144 порцій солодких страв. Розроблено виробничу програму кафе, до якої включено популярні та смачні вегетаріанські страви.

Підібрано необхідне технологічне обладнання для виконання виробничої програми, розрахована площа виробничих приміщень. Для відкриття кафе потрібне приміщення загальною площею не менше ніж 162 м<sup>2</sup>, з них 57 м<sup>2</sup> становитиме виробнича група приміщень.

Для відкриття кафе потрібно 11 працівників, з них 4 – виробничого персоналу, 3 – адміністративно-управлінського персоналу, 4 – допоміжного персоналу. Річний фонд заробітної плати працівників становитиме 3180 тис. грн.

## **РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ**

### **3.1 Планування об'ємів реалізації продукції**

Для розрахунку економічної ефективності роботи вегетаріанського кафе визначаємо планові місячні об'єми реалізації продукції та закупних товарів. Середню вартість страв кожної групи приймаємо на основі аналізу цін страв в аналогічних кафе.

Наприклад, середня вартість однієї порції вегетаріанських салатів у харківських закладах складає 135 грн, супів – 110 грн, основних гарячих страв – розпочинається від 120 грн, десертів – від 120 грн.

Для нашого закладу приймаємо наступні середні ціни.

Холодні страви та закуски – 140 грн за 1 порцію,

супи – 110 грн,

основні гарячі страви – 150 грн,

солодкі страви та десерти – 120 грн.

Приймаємо наступні ціни для напоїв власного виробництва виходячи з того, що 1 порція чаю об'ємом 400 мл коштує 75 грн, 1 порція какао об'ємом 300 мл – 65 грн, 1 порція кави 150 мл – 75 грн, 1 пляшка лимонаду ємністю 250 мл – 60-65 грн.

Чай – 190 грн за 1 л,

какао – 220 грн за 1 л,

кава – 500 грн за 1 л,

лимонад – 250 грн за 1 л.

Розрахунки планових об'ємів реалізації продукції представляємо у вигляді табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування об'ємів реалізації продукції власного виробництва та  
закупних товарів у вегетаріанському кафе

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій, шт.	Роздрібна продажна ціна, грн	Сума, грн	Кількість порцій, шт.	Сума, тис. грн
1. Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	252	140	35280,00	7560	1058,40
Супи	36	110	3960,00	1080	118,80
Другі гарячі страви	288	150	43200,00	8640	1296,00
Солодкі страви та десерти	144	120	17280,00	4320	518,40
Гарячі напої, л:					
чай	5,04	190	957,60	151,2	28,728
кава	35,28	500	17640,00	1058,4	529,2
какао	10,08	220	2217,60	302,4	66,528
Лимонади, л	10,8	250	2700,00	324	81
<b>Разом</b>			<b>123235,20</b>		<b>3697,06</b>
2. Закупні товари					
Мінеральна вода, л	9	50	1026,00	270	13,50
Натуральний сік, л	7,2	80	1026,00	216	17,28
<b>Разом</b>			<b>1026,00</b>		<b>30,78</b>
<b>РАЗОМ</b>					<b>3727,84</b>

На основі одержаних даних розраховуємо планові річні об'єми реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів (табл. 3.2).

## Планові річні об'єми реалізації продукції

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за місяць		Річний обсяг товарообігу, тис. грн
	Кількість порцій	Сума, тис. грн	
<b>1. Продукція власного виробництва</b>			<b>44364,67</b>
Холодні страви та закуски	7560	1058,40	12700,80
Супи	1080	118,80	1425,60
Другі гарячі страви	8640	1296,00	15552,00
Солодкі страви та десерти	4320	518,40	6220,80
Гарячі напої, л:			0,00
чай	151,2	28,728	344,74
кава	1058,4	529,2	6350,40
какао	302,4	66,528	798,34
Лимонади, л	324	81	972,00
<b>2. Закупні товари</b>			<b>369,36</b>
Мінеральна вода, л	270	13,50	162,00
Натуральний сік, л	216	17,28	207,36
<b>Разом</b>			<b>44734,03</b>

З метою оцінки ефективності роботи вегетаріанського кафе розраховували Foodcost за формулою [25]:

$$F = \frac{C}{B} \cdot 100, \quad (3.1)$$

де С – собівартість продукції, тис. грн;

В – виручка від реалізації продукції, тис. грн.

Націнку на продукцію власного виробництва та на закупні товари на основі аналізу досвіду роботи інших аналогічних закладів встановлюємо на рівні 300%. Foodcost за такої націнки становитиме 25%, що знаходиться в рекомендованих межах.

Результати розрахунків представляємо у вигляді табл. 3.3.

## Планування собівартості реалізованої продукції

Найменування продукції	Об'єм реалізації, роздрібний товарообіг, тис. грн.	Середній відсоток торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.	Foodcost, %
Продукція власного виробництва	44364,67	300,00	33273,50	11091,2	25
Закупні товари	369,36	300,00	277,02	92,34	25
<b>Разом</b>	<b>44734,03</b>		<b>33550,52</b>	<b>11183,5</b>	

## 3.2 Планування витрат

Розрахунок планових витрат проводимо за калькуляційними статтями за укрупненими показниками.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів становить 11183,5 тис. грн. (табл. 3.3).

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою запланований обсяг фонду оплати праці, що розробляється при складанні штатного розкладу. Він становить 3180 тис. грн. Розрахунки наведено у розділі 2, табл. 2.7.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок становить 22,0%.

Загальна сума відрахувань на соціальні заходи складає 699,60 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаємо за розрахунками, наведеними в табл. 3.4. Первісну вартість основних фондів

визначаємо приблизно на прикладі подібних кафе. До основних засобів не включаємо вартість будівлі та споруд, оскільки приміщення під кафе буде орендованим.

В загальному вигляді витрати на амортизацію основних засобів складають 268,17 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Приймаємо на основі середніх даних по кафе на 20 місць у розмірі 200,00 тис. грн.

Таблиця 3.4

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по  
видам основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується, тис.грн.	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік, тис. грн.
Група 4 - машини та обладнання	1500,00	12,00	1488,00	7	14,29	212,57
Група 4 - машини та обладнання (електронно-обчислювальні і машини)	100,00	12,00	88,00	5	20,00	17,60
Група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	200,00	10,00	190,00	5	20,00	38,00
Разом амортизація основних фондів						268,17

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік за середніми ринковими цінами приймаємо 20,0 тис. грн. Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат, приймаємо 50,00 тис. грн. Загальна сума – 70,00 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду. Кафе розміщуватиметься у центрі міста Харків, потрібне приміщення площею 162 м<sup>2</sup> згідно з розрахунками, наведеними у розділі 2. Плануємо, що вартість оренди становитиме 50 тис. грн. на місяць, відповідно 600 тис. грн. на рік.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 8508 грн.; плата за торговельний патент – 7600 грн. на рік.; реклама – 10 тис. грн. Разом витрати за цією статтею становлять 26,108 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу – 22,37 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції. Доставка сировини на виробництво планується засобами постачальника. Для закладання вартості доставки у бюджет використовуємо розрахунок виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний пасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Середня кількість пробігу за день 10 км, а ціна 1 л бензину 48 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – в середньому 350 днів. Витрати

на паливо становлять: у розрахунку на рік –  $100*350*0,12*48 = 201,6$  тис. грн.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства включають обслуговування охоронним комплексом сигналізації, витрати на дану послугу коштують загалом на рік 12,3 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати, а саме: витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованих товарів, на інкасацію виручки – 1% від товарообігу, що становитиме 1230,19 тис. грн.

### 3.3 Планування основних результатів діяльності кафе

Результати розрахунків за всіма статтями зводимо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

#### Планування основних результатів діяльності кафе

Найменування статті витрат	Витрати за статтями, тис. грн.
1	2
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	11183,50
Стаття 2. Витрати на оплату праці	3180,00
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	699,60
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	268,17
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	200,00

1	2
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	70,00
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат)	600,00
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	26,11
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	22,37
Стаття 10. Витрати на транспортування	201,60
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	12,30
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	1230,19
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>17693,83</b>

Окрім постійних статей витрат в перший рік роботи кафе будуть необхідні додаткові гроші на реєстрацію бізнесу, отримання дозвільної документації, на ремонт приміщень, закупівлю обладнання, інструментів, столового та кухонного посуду, предметів інтер'єру та меблів, а також на проведення рекламних заходів.

Розрахунок основних фінансових результатів роботи закладу за перші 3 роки представляємо у вигляді табл. 3.6.

## Основні фінансові результати проекту за 3 роки

Показник/період, тис. грн	1-й рік	2-й рік	3-й рік
Чистий дохід (виручка)	<b>44734</b>	70088,27	90911,61
Собівартість реалізованої продукції, послуг (виробничі витрати)	<b>11183,50</b>	11183,50	11183,50
Валовий прибуток (різниця між чистим доходом та собівартістю)	33550,53	58904,77	79728,11
Операційні витрати (загальновиробничі витрати)	2362,56	2362,56	2362,56
Прибуток до оподаткування, амортизації і відсотків (різниця між валовим прибутком та операційними витратами)	31187,97	56542,20	77365,55
Амортизація	268,17	228,08	188,00
Прибуток до процентів та податків	30919,80	56314,12	77177,55
Податок на прибуток (18% від прибутку)	5565,56	10136,54	13891,96
Чистий прибуток (прибуток за вирахуванням податку на прибуток)	25354,24	46177,58	63285,59

**Висновки за розділом 3**

На основі проведених розрахунків економічної ефективності роботи вегетаріанського кафе визначено результати діяльності закладу за 3 роки. Встановлено, що чистий прибуток на третій рік роботи збільшиться з 25354,24 тис. грн до 63285,59 тис. грн, тобто приблизно у 2,5 рази.

## ВИСНОВКИ

Вегетаріанство представляє собою особливу теорію харчування, яка передбачає виключення тваринних продуктів з раціону. Воно має давню історію. У світі дуже багато людей дотримуються вегетаріанства. В Україні приблизно 1,9% людей є вегетаріанцями.

Відкриття закладів вегетаріанської спрямованості є доцільним, оскільки багато людей дотримуються такого способу життя. Зростання кількості вегетаріанців потребує збільшення місць, де вони зможуть смачно перекусити і насолодитися вишуканими стравами.

За проведеними розрахунками встановлено, що прогнозована кількість відвідувачів вегетаріанського кафе становитиме 360 осіб. Кількість страв, яку необхідно приготувати для цієї кількості гостей, становитиме 720 шт., у тому числі 252 порцій холодних страв та закусок, 36 порцій супів, 288 порцій основних гарячих страв, 144 порцій солодких страв. Розроблено виробничу програму кафе, до якої включено популярні та смачні вегетаріанські страви.

Підібрано необхідне технологічне обладнання для виконання виробничої програми, розрахована площа виробничих приміщень. Для відкриття кафе потрібне приміщення загальною площею не менше ніж 162 м<sup>2</sup>, з них 57 м<sup>2</sup> становитиме виробнича група приміщень.

Для відкриття кафе потрібно 11 працівників, з них 4 – виробничого персоналу, 3 – адміністративно-управлінського персоналу, 4 – допоміжного персоналу. Річний фонд заробітної плати працівників становитиме 3180 тис. грн.

Націнку на продукцію власного виробництва та на покупні товари встановлюємо на рівні 300%. Оскільки саме такою вона є у подібних закладах, що успішно працюють. Foodcost за такої націнки становитиме 25%, що знаходиться в рекомендованих межах.

Проведено планування об'ємів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів у кафе. За розрахунками, прогнозований товарообіг за місяць складатиме 3727,84 тис. грн, за рік - 44734,03 тис. грн.

Поточні витрати за розрахунками складатимуть 17693,83 тис. грн, очікуваний прибуток на третій рік роботи кафе становитиме 63285,59 тис. грн.

Результати роботи представлені на Всеукраїнській науково-практичній конференції студентів «Стан та перспективи розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи», опубліковані тези доповіді наведені у додатку В.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Catherine Atkinson. The Vegan Dairy. Anness Publishing, 2020, 240 p.
  2. Dale Pinnock. Plant based diet. Octopus Publishing Group, 2021, 240 p.
  3. Jack Norris, Virginia Messina Vegan for Life (Revised): Everything You Need to Know to Be Healthy on a Plant-Based Diet. Hachette, 2020, 352 p.
  4. Mridula Baljekar. Vegetarian Cooking of India. Anness Publishing, 2015, 160 p.6.
  5. Saliha Mahmood Ahmed. Foodology. Yellow Kite, 2021, 336 p.
  6. Sully Butcher. Veganistan. A Vegan Tour of the Middle East. Pavilion, 2021, 192 p.
  7. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ. Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.
  8. Ірина Василенко. Вегетаріанська кухня. Смачно, етично, естетично. Vivat, Pelican, 2022, 256 с.
  9. Колін Кемпбелл, Томас Кэмпбелл. Китайське дослідження. Класична книга про зв'язок здоров'я та їжі. Книжковий клуб "Клуб Сімейного Дозвілля", 2019, 432 с.
  10. Проектування підприємств в галузі: Методичні вказівки до виконання курсового проекту для студентів спеціальності „Технологія харчування” /Уклад.: В.Ф. Доценко, Т.І. Іщенко, Л.Ю. Волянська. К.: НУХТ, 2009. 77 с.
  11. Стів Фрідман, Скотт Джурек. Їж і біжи. Неймовірна історія вегана-ультрамарафонця. Наш формат, 2021, 280 с.
- Інформаційні ресурси
12. Britannica. URL : <https://www.britannica.com/topic/vegetarianism> (дата звернення : 07.05.2023).

13. Cookery.com.ua - сайт кулінарних рецептів URL :  
<http://cookery.com.ua/cikavi-ta-korisni-statti/13012-20-vegetarianskix-strav-yaki-varto-sprobuvati-absolyutno-vsiv.html> (дата звернення : 07.05.2023).

14. New Voice. URL : <https://nv.ua/ukr/kyiv/kudi-piti-u-kiyevi-veganski-i-vegetarianski-restorani-kiyeva-50147981.html> (дата звернення : 07.05.2023).

15. Restaurantguru. Vitamin-Kharkiv URL :  
<https://restaurantguru.com/Vitamin-Kharkiv> (дата звернення : 07.04.2023).

16. Tomato. Green-food-cafe. URL :  
<https://tomato.ua/ua/kharkiv/restaurants/green-food-cafe> (дата звернення : 07.05.2023).

17. Tomato. Yoga-bar. URL :  
<https://tomato.ua/ua/kharkiv/restaurants/yoga-bar> (дата звернення : 07.05.2023).

18. Tomato. Salateira URL :  
<https://tomato.ua/ua/kharkiv/restaurants/salateira-hr> (дата звернення : 15.05.2023).

19. Вегетаріанські кафе міста Харків. URL :  
<https://itloyalty.ua/vegetarian-cafes-in-kharkiv/> (дата звернення : 15.05.2023).

20. Tomato. Veget-vegan URL :  
<https://tomato.ua/ua/kharkiv/restaurants/veget-vegan> (дата звернення : 07.05.2023).

21. Вікіпедія. Вільна енциклопедія. Хумус. URL :  
<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%83%D0%BC%D1%83%D1%81> (дата звернення : 07.05.2023).

22. Вікіпедія. Вільна енциклопедія. Фалафель. URL :  
<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C> (дата звернення : 07.05.2023).

23. Сайт компанії UA Plant-Based. Українці намагаються зменшити споживання продуктів тваринного походження: результати дослідження URL :  
<https://uaplantbased.com.ua/blog/ua-eating-habits-research-2022> (дата звернення : 02.05.2023).

24. Сайт компанії UA Plant-Based. Як українці ставляться до рослинної їжі: результати дослідження. URL :

<https://uaplantbased.com.ua/blog/rezultaty-doslidjennya> (дата звернення 15.05.2023).

25. Сайт ресторану Йорд. URL : <https://gdeburger.com/> (дата звернення 15.05.2023).

26. Сторінка Вегет-Веган на Фейсбук. URL : <https://www.facebook.com/vegetvegan.kh> (дата звернення : 07.05.2023).

27. Сторінка ресторану Вітамін в Інстаграм URL : [https://www.instagram.com/vitamin\\_rawsafe/](https://www.instagram.com/vitamin_rawsafe/) (дата звернення 15.05.2023).

28. Сторінка ресторану Йорд в Інстаграм URL : [https://www.instagram.com/jord\\_restaurant/](https://www.instagram.com/jord_restaurant/) (дата звернення 15.05.2023).

## **ДОДАТКИ**

