

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 кафе чеської кухні на 30
посадкових місць у м. Харків»

Виконала:
студентка 4 курсу, групи УГР-41
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Білоусько Валентина Володимирівна

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 Білоусько Валентини Володимирівни
 Курсу IV групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи «Організаційно-проектні рішення кафе чеської кухні на 30 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 кафе чеської кухні	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

Валентина БІЛОУСЬКО

Завідувачка кафедри
 міжнародної електронної комерції
 та готельно-ресторанної справи,

к.е.н., доц. Наталя ДАНЬКО

АНОТАЦІЯ

Білоусько В.В. Організаційно-проектні рішення кафе чеської кухні на 30 посадкових місць у м. Харків.

Роботу присвячено розробці організаційно-проектних рішень кафе чеської кухні у м. Харків. Проаналізовано продукцію аналогічних кафе у м. Харків, вивчено асортимент страв чеської кухні та можливості їх виготовлення в Україні. 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

Bilousko V.V. Organizational and project solutions of a cafe of Czech cuisine for 30 seats in Kharkiv.

The work is devoted to the development of organizational and project solutions for cafe of Czech cuisine in Kharkiv. The products of similar cafes in the city of Kharkiv were analyzed, the assortment of Czech dishes and the possibilities of their production in Ukraine were 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 КАФЕ ЧЕСЬКОЇ КУХНІ	7
1.1. Характеристика кафе європейських кухонь у м. Харків.....	7
1.2. Особливості та основні риси чеської кухні	11
1.3. Аналіз асортименту страв чеської кухні та можливості їх приготування в Україні	15
Висновки за розділом 1.....	19
Розділ 2. ПРОЄКТНА ЧАСТИНА.....	20
2.1 Визначення прогнозованої кількості споживачів.....	20
2.2 Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції.....	22
2.3 Розробка виробничої програми кафе.....	23
2.4. Розрахунок площі виробничих приміщень.....	25
2.5. Визначення площі інших приміщень кафе	29
2.6. Розрахунок кількості персоналу та основного фонду заробітної плати.....	31
Висновки за розділом 2.....	33
Розділ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ.....	34
3.1 Планування об'ємів реалізації продукції.....	34
3.2 Планування витрат.....	38
3.3 Планування основних результатів діяльності кафе.....	41
Висновки за розділом 3.....	43
ВИСНОВКИ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	46
ДОДАТКИ.....	49

ВСТУП

Їжа відіграє велику роль у нашому житті. Вона не лише є джерелом енергії та основних харчових речовин, а й приносить задоволення. Людям подобається споживати смачні та красиві страви, а ще й пробувати їжу різних народів, що живуть в інших країнах. Саме тому великою популярністю користуються гастротури, які пропонують знайомство з культурою споживання страв в різних куточках Землі та з самими стравами. Простішим способом спробувати популярні світові делікатеси є відвідування національних кафе та ресторанів, що відкриваються в українських містах. Зазвичай це заклади української, італійської, японської (суші-бари), тайської, в'єтнамської, корейської кухонь. Національні кафе різних європейських кухонь, крім італійської, наразі не дуже поширені в Україні.

Чеська кухня має давні традиції, є смачною та поживною. Завданням даної кваліфікаційної роботи є розробка проєктних рішень кафе чеської кухні у місті Харків. Це дозволить розширити перелік місць, де можна спробувати справжні чеські страви в Україні. Тому проектування кафе чеської кухні у м. Харків є своєчасним та актуальним завданням на сьогоднішній день.

Метою роботи є розробка організаційно-проєктних рішень кафе чеської кухні на 30 посадкових місць для відкриття її у м. Харків у повоєнний період відновлення економіки.

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

- проаналізувати заклади національних кухонь європейських країн у м. Харків;
- проаналізувати особливості чеської кухні, надати характеристику чеських страв;
- розробити асортимент продукції страв для кафе чеської кухні на 30 посадкових місць;
- розробити виробничу програму закладу;
- провести технологічні розрахунки, підібрати обладнання, визначити площі виробничих приміщень кафе;

- на основі проведених розрахунків розробити організаційно-проектні рішення кафе на 30 посадкових місць;
- оцінити економічну ефективність запропонованих рішень.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є кафе чеської кухні на 30 посадкових місць.

Предметом дослідження є асортимент страв чеської кухні, виробнича програма, технологічне обладнання, виробничі приміщення, планування кафе.

Практичну та теоретичну основу дослідження складають роботи вітчизняних та закордонних 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 54 сторінки. Список використаних джерел містить 33 найменування.

РОЗДІЛ 1. ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КАФЕ ЧЕСЬКОЇ КУХНІ

1.1. Характеристика кафе європейських кухонь у м. Харків

Харків – місто з великою кількістю затишних і смачних закладів ресторанного господарства, у тому числі таких, де готують багато європейських страв. Проведемо їх аналіз з точки зору розташування, часів роботи, асортименту страв та якості обслуговування з точки зору споживачів. Для наочності інформацію зводимо у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз закладів європейської кухні у м. Харків

Назва закладу, адреса, часи роботи	Тип закладу	Асортимент страв	Оцінка гостей
1	2	3	4
Traktor Family Gastro Bar, вул. Біблика 19, пн-ср 10:00-22:00, чт 11:00-22:00, пт- вс 10:00-22:00	Ресторан, Рестобар, європейська кухня	Європейська, італійська, японська кухня. Окремо виділені сніданки, у тому числі англійський, в меню холодні та гарячі закуски, супи, паста, м'ясні страви, бургери	Відгуки позитивні, відмічають високу якість страв та обслуговування, є скарги на незручні дивани
Фіолет, вул. Валентинівська 46А, пн-вс 14:00-24:00	Ресторан, європейська кухня	Кухня європейська, підходить для вегетаріанців, в меню салати, поке, м'ясні страви, у тому числі шашлики	Загальна оцінка 4,4. Гості відмічають затишну атмосферу, смачні страви, незадоволені маленьким розміром порцій

Продовження табл. 1.1

1	2	3	4
Zori, пр. Садовий 2/16, пн-чт 10:00-01:00, пт-сб 10:00-02:00, вс 10:00-01:00	Ресторан, Паб	Кухня європейська, італійська, японська, в меню закуси та салати, супи, основні гарячі страви, суші, піца, багато стейків, приготовлених у хоспері, десерти	Загальна оцінка 4,5, поруч з повністю позитивними відгуками є цілком негативні, гості незадоволені обслуговуванням, якістю страв
Barbaris, вул. Сумська 51, пн-вс 10:00-23:00	Ресторан	Кухня європейська, японська, в меню салати, закуски, супи, страви з м'яса, бургери, паста, піца, роли, десерти	Гості вважають цей заклад одним із найкращих, відмічають затишний інтер'єр, високу якість супів та суші, але не подобаються страви італійської кухні – паста, піца
Horoshee mesto, вул. Сумська 50, пн-вс 12:00-23:00	Ресторан, Бар	Кухня європейська, в меню сніданки, закуси та салати, супи, основні гарячі страви, у тому числі з м'яса та риби, паста, бургери, випічка	Загальна оцінка 4,7. Відгуки в основному позитивні, але у деяких відмічається мала частка живої музики, тривале обслуговування, несвоєчасне винесення замовлених страв
Poseative, вул. Шевченка 98, пн-вс 11:00-24:00	Кафе	Кухня європейська, грузинська, домашня українська, в меню	Середня оцінка 5 балів, всі відгуки позитивні, відзначена затишна атмосфера, висока якість

Продовження табл. 1.1

1	2	3	4
			страв та обслуговування
Forchino, вул. Мироносицька 53, пн-чт 09:00-23:00, пт-сб 09:00-24:00, вс 09:00-23:00	Ресторан	Кухня європейська, середземноморська, в меню сніданки, закуски і салати, супи, піца, паста, різотто, хоспер- меню (м'ясо, риба, овочі), десерти	Середня оцінка 5 балів, всі відгуки позитивні, відзначена затишна атмосфера, висока якість страв та обслуговування
Irish pub, вул. Мироносицька 46, пн-вс 13:00-23:00	Паб	Кухня європейська, ірландська, в меню закуски до пива, салати, супи, основні гарячі страви, у тому числі м'ясні, десерти	Середня оцінка 5 балів, всі відгуки позитивні, відзначена атмосфера, традиції й робота барменів, недолік – асортимент пива не оновлюється
M-Royal, вул. Космічна 21, пн-вс 10:00-23:00	Кафе	Кухня європейська, італійська, французька, японська, в меню страви, що готують по ексклюзивним старовинним рецептам, в основному, м'ясні	Загальна оцінка 4,7, відмічається недостатня вишуканість їжі, є зауваження по обслуговуванню
Столиця, вул. Максимільянівська 18 пн-вс 11:00-23:00	Ресторан	Кухня європейська, українська, кавказька, японська, в меню закуски, супи, основні гарячі страви з м'яса та риби, десерти	Відмічено високу якість їжі, обслуговування, затишну атмосферу. Загальна оцінка 4,5. Гості скаржаться на те, що пластикові контейнери для пакування страв - платні

Закінчення табл. 1.1

1	2	3	4
Big Ben Pub, пр. Науки 48, пн-вс 11:00-23:00	Паб	Кухня англійська, у меню закуски, салати, гарячі закуски, рибні та м'ясні страви, страви з качки, хліб власного виробництва	Дуже гарні відгуки. Один з них: «Таке враження, ніби кухар хотів вас поцілувати, але засоромився та зробив це через їжу. Обслуговування на 5+»
La Creperie, Римарська 19, пн-вс 10:00-22:00	Кафе	Кухня європейська, французька, американська. Основні страви – млинці з різними начинками	Гості відмічають затишність закладу, високі смакові характеристики млинців
Зелений Папуга, вул. Культури 20б, пн-вс 11:00-24:00	Ресторан	Кухня європейська. У меню закуски, салати, гарячі закуски супи, відокремлена група страв з ракоподібних, молюсків, риби, а також страви з м'яса та страви, що готуються на грилі; соуси, гарніри та десерти	Більшість гостей ставлять оцінку 5, середня – 4,8. Відмічають якість страв, обслуговування, атмосферу, наявність живого папуги
Рапота, пров. Костюринський 2, пн-сб 09:00-02:00, вс 08:00-02:00	Ресторан	Кухня європейська та японська. У меню закуски, салати, гарячі закуски супи, страви з м'яса, риби, десерти	Оцінки високі, середня – 4,8 балів, але деякі гості скаржаться на якість їжі і на її тривале очікування

Розроблено автором з використанням [22, 24]

Аналіз даних, представлених у табл. 1.1, свідчить про те, що у Харкові є багато закладів європейської кухні, у яких представлені не лише європейські

(переважно італійські та французькі), а й азійські (переважно японські) страви. Мешканці та гості міста є доволі досвідченими, вони відмічають у відгуках все, що їм не подобається. На наш погляд, це є добрим, оскільки в умовах жорсткої конкуренції між ресторанными закладами завдяки таким відгукам якість їжі і якість обслуговування зростають. В той же час відвідувачі кафе і ресторанів здатні гідно оцінити якісні пропозиції і рішення рестораторів.

На жаль, пошук у Харкові закладів чеської кухні не приніс результатів, з чого робимо висновок, що чеська кухня у Харкові представлена недостатньо. Можемо відмітити лише два заклади, що пропонують страви чеської кухні, які не увійшли до таблиці. Так, у ресторані «Мясоєдовъ» можна спробувати рульку у медово-гірничному соусі та в соусі барбекю, яка, за відзивами гостей, дуже схожа на відоме чеське вепрове коліно, а інші страви цього закладу відносяться до європейської кухні інших країн. Є у місті ресторан «Старгород», що позиціонується як чеська пивоварня, де акцент зроблений на чеських сортах пива власного виробництва та на м'ясних стравах, приготованих на грилі [29, 30]. Слід зазначити, що у Києві заклади чеської кухні є, користуються популярністю і відкриваються нові [23].

Чеська кухня має давні традиції, є смачною та поживною [25, 27]. Крім відомих м'ясних страв – смаженого гусака або свинини з капустою, різноманітних ковбасок, м'ясних та печінкових паштетів, - варто звернути увагу на кнедлики, брамборики, карловарський рулет, супи: цибулячка з білим вином і тертим сиром, панадель – з яловичини із зеленню [16, 28]. Такі страви у харківських закладах поки що не готують. Розглянемо основні риси та особливості страв чеської кухні.

1.2. Особливості та основні риси чеської кухні

Чеська кухня, як і будь-яка аутентична, має власні унікальні характеристики та особливості, що відображають багатовікову культурну спадщину Чехії. Національна кухня Чехії багато в чому нагадує кухні

слов'янських народів. У деяких стравах відчувається вплив німецької та австрійської кухонь. При цьому і чеська кухня справила великий вплив на кулінарні традиції сусідніх країн [17-19].

Клімат Чехії сприяє тому, що у країні вирощують багато видів злаків, овочів і фруктів. Серед овочів переважає вирощування картоплі, яка є основним інгредієнтом для більшості страв чеської кухні. Основні види фруктів, що вирощуються в Чехії, – це яблука, груші, сливи і черешня. Вельми розвинене також і тваринництво. Чеське тваринництво займається розведенням свиней, великої рогатої худоби та домашньої птиці. Споконвіку у Чехії, територія якої покрита лісами, готують багато страв з м'яса, у тому числі з дичини. Свинина, яловичина, птиця (курка, гуска, качка) є важливою складовою чеської кухні [33, 34]. М'ясо використовують для приготування супів, вареників, гуляшів та інших м'ясних страв, наприклад - смажена свинина з капустою і галушками, маринований яловичий ростбіф з густим соусом, смажений гусак з овочами, різноманітні ковбаски, м'ясні та печінкові паштети, утопенці – чеські мариновані сосиски, празька печеня тощо. Візитною карткою чеської кухні є «Вепрове коліно» - великий шматок смаженої свинячої ніжки. Популярні також смажена свинина (*vepřová pečeně*), качка з кнедликами (*kachna se zelím a knedlíky*), чеські ковбаски (*klobása*), свинячий рулет (*vepřová roláda*) [20].

У Чехії водиться багато борової дичини, тому страви з неї широко представлені в меню ресторанів. Особливо делікатесними стравами вважаються фаршировані шніцелі з окорока козулі та смажений фазан по-богемськи [2]. Риба: тріска, щука, короп, сом, форель. Найбільш поширеним є тушкований в червоному вині короп по-богемськи [1].

З овочів найпопулярнішими є картопля та капуста. З картоплі, яка по-чеськи називається брамбори, готують найрізноманітніші страви - галушки, салати, супи, картопляне пюре, кнедлики, брамборики та багато інших [3, 6].

Капуста, особливо квашена, є поширеним інгредієнтом багатьох чеських страв. Її додають у супи, роблять з неї запіканки, капустяні «згортки» - аналог

наших голубців, капустяний салат, готують начинки для пирогів та пиріжків [7].

На гарнір до м'яса та інших чеських страв дуже часто пропонують чеські кнедлики (knedlíky) - варені кружечки з борошняного або картопляного тіста, їх готують з кислого або прісного тіста або товченої картоплі, варять або запікають. Кнедлики вважаються важливим внеском національної кухні Чехії в світову кулінарію. Вони бувають солоними, кислими, прісними, з начинкою або без неї. Є кнедлики з м'ясною начинкою, з капустяною, з печінковою начинками. З сиру готують солодкі кнедлики (tvarohové knedlíky), їх подають зі сметаною та фруктовими соусами. Десертні кнедлики готують також із солодкою фруктовною начинкою, з варенням і мармеладом [4].

Кнедлики використовують не лише як гарнір, але і подають як самостійну страву.

З сиру готують також страву смажений сир (smažený sýr), який є популярним чеським варіантом фаст-фуду. У Чехії популярні такі сири, як гермелін, бринза, едамський. З них готують різноманітні сирні намазки, соуси та сирні страви [5].

Чехи люблять їсти різні види бутербродів та салатів. Найчастіше готують бутерброди із різними видами сиру та шинки або з картопляним салатом, яйцем, помідором, салями, оливками, цибулею, дрібними кусочками тунця, лосося, ікри в різних комбінаціях. Багато видів салатів готують з майонезом, наприклад, картопляний (або брамборовий) салат, який части подають як гарнір до м'яса чи риби. Крім того популярними є й грецький, паризький, власький, ячний салат, салат із риби та різні овочеві салати. Легкі овочеві салати часто додають до головних страв [9].

Важливою частиною чеської кухні є супи. Супи, як правило, кисло-солодкі: суп із квашеної капусти, в який обов'язково додають кмин, нарізану цибулю і два-три яблука; грибні супи, супи з фрикадельками з печінки, овочевий суп із кнедликками. Більшість супів дуже прості в готуванні. У супи обов'язково додають свіжу петрушку, а також кріп і кмин. Один з

найвідоміших - куліш (kulajda), який готують зі сметани, яєць та картоплі, популярні також гуляш (guláš), борщ, цибулячка - цибулевий суп, з білим вином і тертим сиром; брамборова полевка - картопляний суп; панадель - суп з яловичини з зеленню; супи з різними овочами - морквою, цвітною капустою, горохом або квасолею; суп-гуляш [10-12].

Чеська кухня також славиться своїми солодощами. Очолює їх перелік відоме “старочешське трдло” (staročeské trdlo або trdelník). Це солодке печиво, яке готують з листового тіста, яке обвалюють у цукрі та горіхах, обгортають навколо дерев'яних циліндрів та запікають його над вогнем, постійно обертаючи. Тісто посипають цукром, корицею, можуть подавати порожнім, а можуть наповнювати заварним кремом, шоколадною пастою, збитими вершками, морозивом, додавати полуницю, яблука з корицею, горіхи тощо. Інший популярний десерт - налисники з ягідним соусом (lívance), рогаики (rohlík), яблучні пироги (štrůdl). З десертів готують бісквітні і пісочні тістечка, мигдальне суфле з вершками, марципани, компоти з найрізноманітніших фруктів і ягід, морозиво. Чеські солодощі часто містять багато масла, цукру та молочних продуктів, що підвищує їх калорійність та збагачує смак [8].

Чехія відома своєю виробництвом високоякісного пива, і пиво є популярним напоєм, який часто супроводжує їжу. В чеській кухні є також спеціальні страви, які готуються з використанням пива, наприклад, куліш з пивом (pivní kulajda) або свинячі реберця в пивному соусі (pivní řízek).

Залежно від регіону чеська кухня також може мати свої регіональні особливості. Наприклад, у Празі популярні гуляш та традиційні пивні страви, такі як свинячі грудинки або ковбаски. У південних регіонах Чехії поширені страви з качки, які готують зі спеціального сорту качки, відомого як "sudetská kachna" [13].

З гарячих напоїв чехи надають перевагу натуральній каві, чаю з ромом, а з холодних — мінеральній воді, сокам і пиву. Найпопулярнішим слабоалкогольним напоєм в національній кухні Чехії є пиво. У цій країні виробляють понад 400 сортів пива, кожен з яких відрізняється неповторним

ароматом і насиченим смаком. Найвідоміші сорти: “Будвар”, “Старопрамен”, “Гамбрінус”, “Пльзеньський Урквелл”, “Велікопоповіцки Козел” [26].

Популярними є чеські вина, які виробляють в центральній і південній Моравії. З міцніших напоїв чехи п'ють “сливовицю” і знаменитий на весь світ чеський лікер – “Бехеровка”, настояний більш ніж на 45 травах [32].

1.2. Аналіз асортименту страв чеської кухні та можливості їх приготування в Україні

В даному розділі наведемо рецептури та технологію чеських страв, які плануємо включити у виробничу програму кафе.

Найвідомішою чеською стравою є вепрове коліно (Vepřové koleno) – свина рулька, маринована у темному пиві (рис. 1.1). Вепрове коліно в перекладі означає "свиняча ніжка". Ця страва має вікову історію, пов'язану з народними традиціями та кулінарними звичаями. Вважається, що вона з'явилася в XI столітті. За однією версією, вепрове коліно було популярною



Рис. 1.1. Вепрове коліно

стравою серед селян та працівників, оскільки свинячі ніжки були відносно дешевим і в той же час поживним продуктом. Це було особливо важливо в періоди, коли м'ясо було розкішшю і недоступним для багатьох. За другою версією, ця страва була популярною серед багатих

людей, які відправлялися на полювання, а потім завершували день ситною трапезою, на якій дегустували здобутих тварин. Однією зі страв було вепрево коліно – запечена ліва кінцівка вбитого кабана, напередодні замаринована [31].

Традиційно вепрове коліно готують, маринуючи свинячу ніжку в спеціальному соусі із темного пива з приправами: часником, кмином, прямими травами, сіллю та перцем. Потім її запікають у духовці або на відкритому вогні довгий час, щоб отримати хрустку скоринку та м'яке м'ясо. Сьогодні вепрове коліно є популярною стравою в Чехії. Його зазвичай подають з кислою капустою та кнедликами, що створює традиційну та ситну чеську комбінацію смаків.

Для приготування кислої капусти цибулю нарізають півкільцями і обсмажують до золотистого кольору, додають паприку і нашатковану капусту, смажать ще 5 хв. Потім додають яблука, яблучний оцет, цукор і тушкують до готовності.

Кнедлики. Історія традиційних чеських кнедликів також налічує кілька століть. Кажуть, що назва страви походить від німецького knodel (кльоцка). Але цю назву стали використовувати лише у XIX ст., хоча кнедлики готували ще за часів Середньовіччя. Бідне населення крутило кульки з борошна та відварювало їх у киплячій воді. Страву готували найнижчі верстви населення, які з усіх продуктів могли дозволити собі лише борошно. У XVII ст. бухтички стали подавати знатним та багатим чехам як гарнір до м'ясних та овочевих страв. З роками з'явилося багато різноманітних рецептів кнедликів: з хліба

(рис. 1.2), з сирі та вареної картоплі, з начинками (рис. 1.3), з сиру та фруктів, які подають як десерти. Наразі кнедлики залишаються однією з найпопулярніших страв не лише в Чехії, а і в інших країнах Європи. Незважаючи на всі відмінності, принцип приготування



Рис. 1.2. Хлібні кнедлики

кнедликів у більшості випадків однаковий: спочатку готують спеціальне тісто з борошна, картоплі, сиру тощо. З тіста формують невеликі кульки (з



Рис. 1.3. Картопляні кнедлики з начинкою

начинкою або без начинки), які відварюють у воді до готовності. Подають кнедлики з соусами, бульйонами, овочевими гарнірами, смаженою цибулею, сметаною, свіжою зеленню, їх кладуть у м'ясний гуляш чи суп. Солодкі кнедлики посипають горіхами, поливають

варенням чи фруктовими сиропами [4, 32].

Свічкова (рис. 1.4). Ще одна класична чеська страва, до якої подають кнедлики як гарнір. Це яловича печеня з філе в вершковому соусі. Її готують з певного м'яза задньої частини туші великої рогатої худоби, форма якого нагадує свічку. За іншою версією назва «свічкова» походить від бенкету при свічках, на якому подавалася ця страва [26].

Для приготування страви нарізане пластинками м'ясо маринують, обсмажують і тушкують спочатку у невеликій кількості води, а потім у соусі. Соус готують на бульйоні з додаванням вершків, пасерованих овочів, спецій, лимону,



Рис. 1.4. Свічкова

гірчиці та цукру. Загущують борошном. Готовий соус протирають через сито або збивають у блендері для отримання однорідної структури. Свічкову подають із хлібом, кнедликами або картоплею (смаженою або пюре), а також з журавлиним або брусничним варенням та збитими вершками. У Чехії існує багато варіантів цього традиційного рецепту, які відрізняються використанням різних соусів.

У Чехії короп є надзвичайно популярною рибою, його готують на Різдво та подають у ресторанах. Коропа смажать, запікають із чорносливом, роблять заливне тощо. Але найпопулярнішою стравою є короп запечений по-чеськи (рис. 1.5).



Рис. 1.5. Короп по-чеськи

Для приготування цієї страви свіжу рибу промивають, знімають луску, патрають, розробляють на філе. Якщо риба невеличкого розміру, її можна запікати цілком. Кладуть на змащене маслом деко, зверху розкладають шматочки масла, запікають за температури 200 °С приблизно 40 хвилин. Подають із картоплею або картопляними кнедиками і кислою капустою [18].

Оскільки найпопулярнішим напоєм у Чехії є пиво, його не лише п'ють а й використовують його для приготування різноманітних страв. Наприклад, готують тісто-кляр для панірування риби. До пива додають борошно, яєчні жовтки, сіль,



Рис. 1.6. Судак у пивному клярі

перемішують, а потім обережно вводять збиті у міцну піну яєчні білки. У таке тісто занурюють шматочки риби і смажать у фритюрі. Найчастіше таким чином готують судака (рис. 1.6) [17].



Рис. 1.7 Тартар з яловичини

Головна умова – м'ясо має бути високої якості [16].

Дуже популярною закускою у чеських ресторанах є тартар з яловичини (рис. 1.7), незважаючи на те, що ця страва має французьке походження. Тартар готують із сирого посіченого м'яса, до фаршу додають яйця, цибулю, часник, каперси, гірчицю, корнішони.

Таким чином, уся сировина, що використовується для приготування розглянутих чеських страв, є в достатній кількості і в Україні – свинина, риба (і короп, і лосось), капуста, картопля, пшеничне борошно, часник. Тому впровадити у виробництво ці рецептури у кафе чеської кухні у місті Харків не викликатиме складнощів. Цю інформацію використовуємо для розробки меню кафе, наведеного у розділі 2.

Висновки за розділом 1

Кафе чеської кухні плануємо відкрити у місті Харків. Наразі у Харкові працює багато ресторанних закладів європейської кухні, серед яких чеська кухня практично не представлена.

Страви чеської кухні є ситними, смачними, мають багату історію, є улюбленими у багатьох країнах світу. Відкриття подібного закладу збагатить місто смачною локацією.

Сировина, що використовується для приготування страв чеської кухні, знаходиться у достатній кількості в Україні, тому відкриття кафе з точки зору забезпечення сировиною не викликатиме складнощів.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНА ЧАСТИНА

2.1 Визначення прогнозованої кількості споживачів

Для обґрунтування організаційно-проектних рішень кафе чеської кухні потрібно вирішити, який асортимент кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів, напоїв буде реалізовуватися у закладі, встановити, яка для цього потрібна технічна оснащеність (матеріальна база, інженерно-технічне оснащення та обладнання, склад приміщень, архітектурно – планувальні рішення), визначити часи роботи, обрати методи і форми обслуговування, розрахувати кількість працівників та визначити їх кваліфікацію.

Для нових закладів ресторанного господарства характерний високий попит на початковому етапі роботи, протягом якого кафе буде максимально завантажене. В будні дні, як правило, найбільший пік завантаження припадає на обідню перерву і на вечірній час після закінчення робочого дня. Графік роботи встановлюємо з 09.00 до 22.00. Тому що передбачаємо, що гості завітатимуть до нас на смачні та ситні сніданки. Форма обслуговування – офіціантами.

З метою розрахунку денної кількості споживачів складаємо графік завантаження залу кафе (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.;

η – оборотність місця за 1 годину, разів;

k – середнє завантаження залу, %.

Оборотність місця за 1 годину та середнє завантаження залу залежать від типу закладу і форми обслуговування, а саме від тривалості приймання їжі.

Для кафе загального типу з обслуговуванням офіціантами середня тривалість відвідування одним споживачем, становить вранці та вдень – 40 хв, у вечірній час – 120 хв.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаження залу
кафе чеської кухні на 30 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, разів	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
09-10	1,5	30	14
10-11	1,5	30	14
11-12	1,5	40	18
12-13	1,5	90	41
13-14	1,5	100	45
14-15	1,5	90	41
15-16	1,5	50	23
16-17	1,5	40	18
17-18	0,5	30	5
18-19	0,5	60	9
19-20	0,5	90	14
20-21	0,5	90	14
21-22	0,5	60	9
Усього			265

Розроблено автором

Денна оборотність місця: $265/30 = 8,3$

2.2 Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості продукції для кафе є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{\text{стр}}$, шт., визначали за формулою [15, 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 з обслуговуванням офіціантами коефіцієнт споживання становить 2,5.

$$N_{\text{стр}} = 265 \cdot 2,5 = 663 \text{ шт.}$$

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 кількості продукції власного виробництва,
що реалізується у кафе

Група страв	Коефіцієнт споживання	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	0,35	232
Супи	0,05	33
Основні гарячі страви та закуски	0,4	265
Солодкі страви (десерти)	0,2	133
Разом		663

Розроблено автором

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
Гарячі напої	л	265	0,14	37,1
чай	л	265	0,014	3,71
кава	л	265	0,098	25,97
какао	л	265	0,028	7,42
Холодні напої	л	265	0,075	19,875
лимонади	л	265	0,03	7,95
мінеральна вода	л	265	0,025	6,625
натуральний сік	л	265	0,02	5,3
Хліб та хлібобулочні вироби	кг			0
житній	кг	265	0,02	5,3
пшеничний	кг	265	0,02	5,3

Розроблено автором

2.3 Розробка виробничої програми кафе

Виробнича програма включає асортимент продукції, що вироблятиметься, і об'єм її випуску, у тому числі напівфабрикатів, страв, кулінарних та кондитерських виробів.

На основі проведених розрахунків та аналізу страв та технологій, характерних для чеської кухні, розробляємо виробничу програму кафе. До

виробничої програми включаємо популярні страви та вироби, які користуються стійким попитом споживачів. Опис страв та виробів наведено в розділі 1.2.

Виробничу програму оформляємо у вигляді табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Виробнича програма кафе

Назва страв та напоїв	Вихід,г	Кількість, шт.
1	2	3
Холодні закуски		
Салат з копченою качкою	300	40
Салат з ростбіфом	300	40
Смажений судак у пивному клярі	200/50	38
Тост з тартаром із яловичини	150	38
Паштет з печінки кролика	120	38
Террин з телятини з копченим язиком	120	38
Разом		232
Супи		
Суп-крем із зеленої спаржі	350	11
Курячий суп з локшиною	350	11
Суп з печериць по-празьки	350	11
Разом		33
Основні гарячі страви		
Короп по-чеськи з картоплею та кислою капустою	280	38
Лосось, запечений із овочами	280	38
Вепрове коліно з брамборовими кнедликами та капустою	280	38
Стейк з телятини з картопляним пюре та салатом з огірків зі сметаною	280	38
Смажена яловичина з волоськими горіхами	280	38

Продовження табл. 2.4

1	2	3
Тушковані свинячі щічки у вершково-діжонському гірчичному соусі	250	38
Спаржа з яйцем-пашот	230	37
Разом		265
Десерти		
Медовний кекс	100	25
Чеський штрудель	100	25
Кнедлики грушеві	120	20
Кнедлики черешневі	120	20
Кнедлики ягідні	120	20
Сирна тарталетка з полуницею	100	23
Разом		133
Разом		663

Розроблено автором

2.4 Розрахунок площі виробничих приміщень

Після проведених розрахунків переходимо до визначення площі виробничих приміщень. Загальну площу виробничих приміщень приймаємо відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 [14]. Згідно з цим документом виробничі цехи для ресторанних закладів до 50 місць допускається об'єднувати в одному приміщенні:

- гарячий і холодний цехи;
- мийну столового та кухонного посуду.

Для обробки сировини передбачаємо заготівельний цех.

Структурно-технологічну схему організації виробництва у кафе наведено на рис. 2.1.

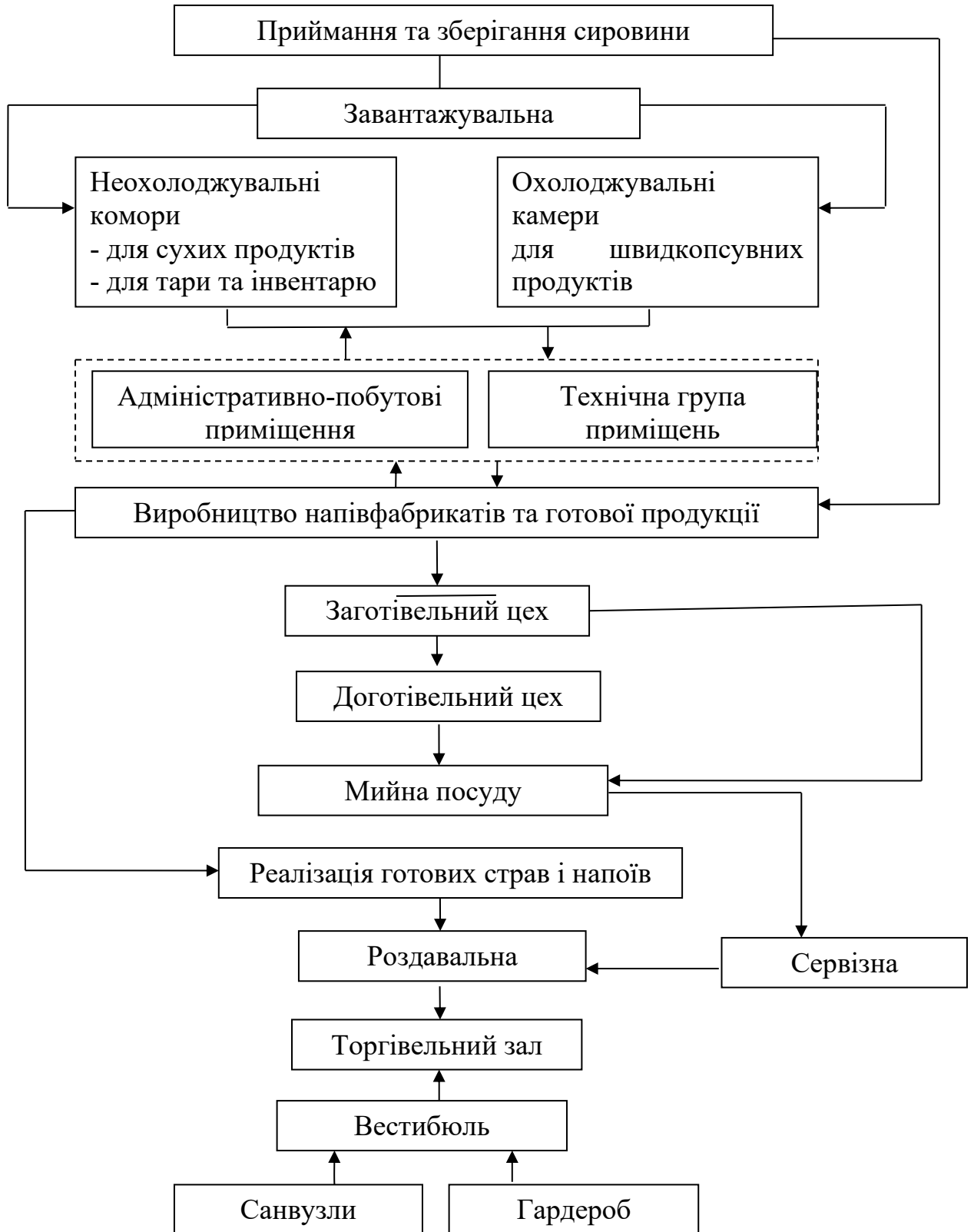


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема організації виробництва у кафе

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, м^2 ;

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

η – 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 [15].

Таблиця 2.5

Визначення устаткування та площі виробничих цехів кафе

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа одиниці устаткування, м^2	Загальна площа
			довжина	ширина		
1	2	3	4	5	6	7
Заготівельний цех						
Ванна мийна 2-х секційна	ВМ-1400-600	2	1200	600	0,72	1,44
Ванна мийна зі столом		1	1200	600	0,72	0,72
Шафа холодительна	Altezero EMP.140.80.0 1	1	1420	800	1,14	1,14
Стелаж виробничий	CBC	1	1200	600	0,72	0,72
Стіл виробничий	DINOX	3	1200	800	0,96	2,88
Стелаж пересувний	СП	1	1000	500	0,50	1,00

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6	7
Раковина для миття рук		1	630	630	0,40	0,40
Бачок для відходів		1	400	300	0,12	0,12
Разом						6,97
Доготівельний цех						
Плита електрична	RM GASTRO SPT7120/21E	1	1200	730	0,88	0,88
Паро-конвектомат	Fx101e3	2	920	874	0,80	1,61
Стіл холодильний	Tecnodom TF 03 MID GN	1	1870	700	1,31	1,31
Стіл виробничий	DINOX	3	1200	800	0,96	2,88
Стелаж виробничий стаціонарний	CBC	2	1470	600	0,88	0,88
Стелаж кондитерський пересувний	СКП	2	375	560	0,21	0,21
Ванна мийна 2-х секційна	BM-1400-600	1	1400	600	0,84	0,84
Раковина для миття рук		1	630	630	0,40	0,40
Бачок для відходів		1	400	300	0,12	0,12
Разом						9,12

Розроблено автором

Площа заготівельного цеху складе:

$$6,97/0,45 = 15,5 \text{ м}^2$$

Площа доготівельного цеху складе:

$$12,06/0,45 = 20,3 \text{ м}^2$$

За нормативом згідно [15] загальна площа виробничих приміщень для кафе становить 79 м².

Площа заготівельного та доготівельного цехів дорівнюватиме:

$$15,5 + 20,3 = 35,8 \text{ (м}^2\text{)}$$

Крім розрахованих виробничих приміщень до складу кафе входитимуть: приміщення завідуючого виробництвом, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, мийна і комора тари, роздавальна.

Їх загальна площа становитиме:

$$79,0 - 35,8 = 43,2 \text{ (м}^2\text{)}$$

Розподіляємо площу виробничих приміщень наступним чином:

приміщення завідуючого виробництвом – 10 м²,

мийна посуду – 13 м²,

мийна і комора тари – 8 м²,

роздавальна – 12,2 м².

Далі визначаємо площі інших приміщень кафе.

2.5 Визначення площі інших приміщень кафе

Приміщення для відвідувачів.

Визначаємо мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів. Для кафе з обслуговуванням офіціантами норма площі цих приміщень становить 91 м².

Площу обідньої зали розраховуємо виходячи з нормативу на 1 місце. Для кафе – не менше ніж 1,6 м² на 1 місце, тобто:

$$30 \cdot 1,6 = 48 \text{ (м}^2\text{)}$$

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 групи приміщень для відвідувачів відносяться: вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку. Їх загальна площа становитиме:

$$91 - 48 = 43 \text{ (м}^2\text{)}$$

Приміщення приймання та зберігання продуктів.

Необхідна площа цієї групи приміщень становить у сумі 20 м².

Службово-побутові приміщення.

До службово-побутових приміщень 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 26 м².

Розподіляємо площу службово-побутових приміщень наступним чином:

кабінет директора – 5 м²,

контора (бухгалтерія) – 6 м²,

приміщення персоналу – 5 м²,

гардероб персоналу, душові, туалетні кімнати для персоналу – 8 м²,

комора прибирального інвентарю і обладнання – 2 м².

Результати розрахунку площі приміщень кафе зводимо у табл. 2.6.

Таким чином, для відкриття кафе чеської кухні на 30 місць потрібне приміщення мінімальною загальною площею 216,0 м².

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

Структура та мінімальна площа приміщень кафе

Приміщення	Площа, м ²
Виробничі	79,0
заготівельний цех	15,5
доготівельний цех	20,3
приміщення завідуючого виробництвом	10,0
мийна посуду	13,0
мийна і комора тари	8,0
роздавальна	12,2
Для відвідувачів	91,0
обідня зала	48,0
вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення для відпочинку	43,0
Приміщення приймання та зберігання продуктів	20,0
Службово-побутові приміщення	26,0
кабінет директора	5,0
контора (бухгалтерія)	6,0
приміщення персоналу	5,0
гардероб персоналу, душові, туалетні кімнати для персоналу	8,0
комора прибирального інвентарю і обладнання	2,0
Разом	216,0

Розроблено автором

2.6 Розрахунок кількості персоналу та основного фонду заробітної плати

Персонал кафе поділяється на:

адміністративно-управлінський (директор, бухгалтер, адміністратор);

виробничий або операційний (завідувач виробництвом, шеф-кухар, кухарі, комірники, офіціанти, бармени, бариста);

допоміжний (охоронець, мийники посуду, прибиральники приміщень, водії).

Вибір кількості та посад персоналу кафе, а також розрахунок фонду оплати їх праці зводимо у табл. 2.7.

Посадові оклади працівників встановлюємо на основі аналізу оплати праці персоналу у подібних закладах.

Спрогнозувати, як буде розвиватися ресторанний бізнес після війни, неможливо. Тому розрахунок носить приблизний характер на основі досвіду закладів ресторанного господарства, що вже відновили свою роботу в Україні.

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.
1	2	3	4	5	6
Адміністративно-управлінський персонал					
1	Директор	1	45	45	540
2	Бухгалтер	1	30	30	360
3	Адміністратор	2	30	60	720
	Разом адміністративно-управлінський персонал	4		135	1620
Виробничий (операційний) персонал					
4	Завідувач виробництвом	1	30	30	360
5	Шеф-кухар	1	35	35	420
6	Кухар	4	25	100	1200
7	Офіціант	4	18	72	864

Продовження табл. 2.7

1	2	3	4	5	6
8	Комірник	1	18	18	216
	Разом виробничий (операційний) персонал	11		255	3060
<i>Допоміжний персонал</i>					
10	Мийник посуду	2	15	30	360
11	Прибиральник приміщень	2	15	30	360
	Разом допоміжний персонал	4		60	720
	Разом фонд заробітної плати	19		450	5400

Розроблено автором

Таким чином, для нормального функціонування кафе потрібно 19 працівників, у тому числі – 11 одиниць виробничого персоналу.

Висновки за розділом 2

У проєктній частині виконані необхідні розрахунки для відкриття кафе чеської кухні, встановлено графік роботи кафе – без вихідних, з 09.00 до 22.00. Прогнозована кількість гостей – 265 осіб за день. Кількість страв, які потрібно приготувати на цю кількість відвідувачів, становить 663 шт.

Виробнича програма кафе чеської кухні включатиме 6 найменувань холодних закусок, 3 види супів, 7 видів гарячих страв. Асортимент продукції підібраний на основі аналізу попиту на популярні чеські страви у Чехії.

Для відкриття кафе чеської кухні необхідне приміщення загальною площею не менше ніж 216 м², з них 79 м² – виробничі цехи, 91 м² – приміщення для відвідувачів, 20 м² – приміщення приймання та зберігання продуктів, 26 м² – службово-побутові приміщення.

Прогнозована кількість персоналу становить 19 працівників, з них 11 – виробничого персоналу, 4 – адміністративно-управлінського персоналу, 4 – допоміжного персоналу. Річний фонд заробітної плати усіх працівників кафе становитиме 5400 тис. грн.

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ

3.1 Планування об'ємів реалізації продукції

Для визначення бюджетування, необхідного для роботи кафе, розраховуємо планові місячні об'єми реалізації продукції та закупних товарів. По кожній групі продукції власного виробництва визначаємо середню вартість страви, виходячи з існуючих ринкових цін.

Аналіз меню українських закладів ресторанного господарства показав, що в середньому ціна на гарячі страви знаходиться в межах 120-250 грн; на холодні закуски – в межах 60-150 грн; на десерти – 60-120 грн залежно від міста, виду сировини та виходу страви. У Чехії вартість страв вища, це пов'язано з більш високим рівнем життя у європейських країнах. Для кафе чеської кухні у м. Харків встановлюємо наступні ціни на продукцію власного виробництва:

холодні закуски – 120 грн за 1 порцію;

супи – 90 грн за 1 порію;

гарячі страви – 180 грн за 1 порцію;

десерти – 100 грн.

Кількість напоїв, що реалізується у кафе, розрахована за нормативами в літрах. Тому проводимо перерахунок ціни на 1 літр.

Чай – 190 грн за 1 л (враховуючи, що порція 400 мл коштує 75 грн), какао – 220 грн за 1 л (з розрахунку 300 мл – 65 грн), кава – 500 грн за 1 л (враховуючи, що вартість однієї порції кави 150 мл становить 75 грн).

Розрахунки зводимо у табл. 3.1.

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

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 закуси	232	120	27840,00	6960	835,20
Супи	33	90	2970,00	990	89,10
Гарячі страви	265	180	47700,00	7950	1431,00
Десерти	133	100	13300,00	3990	399,00
Гарячі напої, л:					
чай	3,71	190	704,90	111,3	21,147
кава	25,97	500	12985,00	779,1	389,55
какао	7,42	220	1632,40	222,6	48,972
Лимонади, л	7,95	250	1987,50	238,5	59,625
Разом			109119,80		3273,59
2. Закупні товари					
Мінеральна вода, л	6,625	50	331,25	198,75	9,94
Натуральний сік, л	5,3	80	424,00	159	12,72
Разом			755,25		22,66
РАЗОМ					3296,25

Розроблено автором

На основі даних табл. 3.1 розраховуємо планові річні об'єми реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунки представляємо у вигляді табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планові річні об'єми реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів у кафе

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за місяць		Річний обсяг товарообігу, тис. грн
	Кількість порцій	Сума, тис. грн	
1. Продукція власного виробництва			39283,13
Холодні закуски	6960	835,20	10022,40
Супи	990	89,10	1069,20
Гарячі страви	7950	1431,00	17172,00
Десерти	3990	399,00	4788,00
Гарячі напої, л:			
чай	111,3	21,147	253,76
кава	779,1	389,55	4674,60
какао	222,6	48,972	587,66
Лимонади, л	238,5	59,625	715,50
2. Закупні товари			271,92
Мінеральна вода, л	198,75	9,94	119,28
Натуральний сік, л	159	12,72	152,64
Разом			39555,05

Розроблено автором

На рентабельність кафе впливатимуть різні фактори, у тому числі торговельна націнка на страви та закупні товари, що включені до меню.

Одним з параметрів, що свідчить про правильність фінансового плану, є Foodcost – відношення собівартості та відпускної ціни страви у відсотках. Foodcost має знаходитися на рівні 20-30%, допустимим є рівень до 40%. Зниження фудкосту можливе за рахунок зменшення ціни на страву або заміною дорогих інгредієнтів на більш дешеві.

Щоб оцінити економічну ефективність роботи кафе, розраховували Foodcost за формулою [21]:

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

де С – собівартість продукції, тис. грн;

В – виручка від реалізації продукції, тис. грн.

За основу приймаємо дані, наведені в табл. 3.2. 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. Тому вважаємо наші розрахунки вірними.

Розрахунки зводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування собівартості реалізованої продукції кафе чеської кухні

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	39283,13	300,00	29462,35	9820,78	25
Закупні товари	271,92	300,00	203,94	67,98	25
Разом	39555,05		29666,29	9888,76	

Розроблено автором

3.2 Планування витрат

Для визначення очікуваних результатів діяльності кафе проводимо планування витрат. Розрахунки проводимо за калькуляційними статтями за укрупненими показниками.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів становить 9888,76 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 5400 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 1188,0 тис. грн.

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

Таблиця 3.4

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по
видам основних засобів

Види основних фондів	Первіс на вартість, тис. грн.	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується, тис. грн.	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
Група 4 - машини та обладнання	1578,00	12,00	1566,00	7	14,29	223,71
Група 4 - машини та обладнання (електронно - обчислювальні машини)	100,00	12,00	88,00	5	20,00	17,60

Продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5	6	7
Разом амортизація основних фондів						279,31

Розроблено автором

Первісну вартість основних фондів визначаємо приблизно на прикладі аналогічних закладів ресторанного господарства. До основних засобів не відноситимуться будівлі та споруди, оскільки для відкриття кафе ми не плануємо купувати або будувати будівлю. Приміщення под. кафе плануємо взяти в оренду.

В загальному вигляді витрати на амортизацію основних засобів складають 279,31 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 30 місць у розмірі 300,00 тис. грн.

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 40,0 тис. грн. Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат, приймаємо 120,00 тис. грн. Загальна сума – 160,00 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду. Кафе чеської кухні розміщуватиметься у центрі міста Харків, потрібне приміщення площею 216 м² згідно з розрахунками, наведеними у розділі 2. Вартість оренди на сьогоднішній день

складно спрогнозувати, оскільки війна триває. Закладаємо на оренду 45 тис. грн. на місяць, відповідно 540 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 – 66,14 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 – $100 \cdot 350 \cdot 0,12 \cdot 48 = 201,6$ 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, вони складуть 692,21 тис. грн., та інкасацію виручки – 1% від товарообігу, відповідно 1322,75 тис. грн. Разом – 2014,96 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.
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	9888,76
Стаття 2. Витрати на оплату праці	5400,00
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1188,00
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	279,31
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	300,00
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	160,00
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат)	540,00
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	26,11
Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції	66,14
Стаття 10. Витрати на транспортування	201,60
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	12,30
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	2014,96
Разом поточні витрати	20077,18

Розроблено автором

У перший рік роботи кафе необхідними будуть додаткові витрати, які підуть на реєстрацію бізнесу, на отримання дозвільної документації, ремонт приміщень, закупівлю обладнання, інструментів, столового та кухонного посуду, предметів інтер'єру та меблів. Потрібно також фінансові вкладення на проведення рекламної кампанії та ведення сторінок закладу у соцмережах.

Розрахунок основних фінансових результатів роботи кафе чеської кухні за перші 3 роки представляємо у вигляді табл. 3.6.

Таблиця 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)	39555,05	60929,07	78488,63
Собівартість реалізованої продукції, послуг (виробничі витрати)	9888,76	9888,76	9888,76
Валовий прибуток (різниця між чистим доходом та собівартістю)	29666,29	51040,31	68599,87
Операційні витрати (загальновиробничі витрати)	3321,11	3321,11	3321,11
Прибуток до оподаткування, амортизації і відсотків (різниця між валовим прибутком та операційними витратами)	26345,18	47719,20	65278,76
Амортизація	279,31	239,22	199,14
Прибуток до процентів та податків	26065,87	47479,97	65079,62
Податок на прибуток (18% від прибутку)	4691,86	8546,40	11714,33
Чистий прибуток (прибуток за вирахуванням податку на прибуток)	21374,02	38933,58	53365,29

Розроблено автором

Висновки за розділом 3

Проведено планування об'ємів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів у кафе чеської кухні. За розрахунками, прогнозований товарообіг за місяць складатиме 3296,25 тис. грн, за рік - 39555,05 тис. грн. Фудкост складатиме 25%.

Поточні витрати за розрахунками складатимуть 20077,18 тис. грн, очікуваний прибуток на третій рік роботи кафе чеської кухні становитиме 53365,29 тис. грн.

ВИСНОВКИ

На основі аналізу інтернет джерел встановлено, що наразі у Харкові працює багато ресторанних закладів європейської кухні, які пропонують переважно українські, італійські, французькі, німецькі, іспанські національні страви. Окремими закладами чеська кухня не представлена, але страви чеської кухні зустрічаються у меню ресторанів Мясоедов та Старгород.

Страви чеської кухні є ситними, смачними, мають багату історію, власні унікальні характеристики та особливості, що відображають багатовікову культурну спадщину Чехії і є улюбленими у багатьох країнах світу.

Клімат Чехії схожий з кліматом України, сировина, що використовується для приготування страв чеської кухні, вирощується і знаходиться у достатній кількості в Україні, тому відкриття кафе з точки зору забезпечення сировиною, навіть у теперішній складний період, не викликатиме складнощів.

У проєктній частині виконані необхідні розрахунки для відкриття кафе чеської кухні, встановлено графік роботи кафе – без вихідних, з 09.00 до 22.00. Прогнозована кількість гостей – 265 осіб за день. Кількість страв, які потрібно приготувати на цю кількість відвідувачів, становить 663 шт.

Виробнича програма кафе чеської кухні включатиме 6 найменувань холодних закусок, 3 види супів, 7 видів гарячих страв. Асортимент продукції підібраний на основі аналізу попиту на популярні чеські страви у Чехії.

Для відкриття кафе чеської кухні необхідне приміщення загальною площею не менше ніж 216 м², з них 79 м² – виробничі цехи, 91 м² – приміщення для відвідувачів, 20 м² – приміщення приймання та зберігання продуктів, 26 м² – службово-побутові приміщення.

Прогнозована кількість персоналу становить 19 працівників, з них 11 – виробничого персоналу, 4 – адміністративно-управлінського персоналу, 4 – допоміжного персоналу. Річний фонд заробітної плати усіх працівників кафе становитиме 5400 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 чеської кухні. За розрахунками, прогнозований товарообіг за місяць складатиме 3296,25 тис. грн, за рік - 39555,05 тис. грн.

Поточні витрати за розрахунками складатимуть 20077,18 тис. грн, очікуваний прибуток на третій рік роботи кафе чеської кухні становитиме 53365,29 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. Alena Doležalová, Vladimír Doležal. Z babiččina receptáře. Dona, 2016, 256 s.
2. Česká kuchařka. SUN, 2016, 246 s.
3. Fitrecepty, 2018, 256 s.
4. Jana Florentýna Zatloukalová, Kateřina Bednářová, Petr Kosiner. Velká knedlíková kuchařka. Došel caramel, 2020, 280 s.
5. Jíme zdravě ve městě i na venkově: Příběhy kuchařů, jako jste vy. Joza Břízová, Maryna Klimentová. Vaříme zdravě, chutně a hospodárně. Esence, 2019. 504 s.
6. Karel Pokorný. Nablýskaná krása v kuchyních našich prababiček. Arsci, 2009, 176 s.
7. Karolína Fourová. Jediná kniha o jídle, kterou potřebujete. Esence (EUROMEDIA GROUP, a.s.), 2020, 200 s.
8. Kristina Šemberová, Eva Všetíčková. Sladká první republika. Culina Botanica, 2021, 126 s.
9. Kynstlerová Martina. Sladce, slaně, boubelatě. Došel caramel, 2022, 144 s.
10. Roman Vaněk, Jana Vaňková. Velká kuchařka Čech a Moravy. Pražský kulinářský institut, 2016, 628 s.
11. Sedlářová Lenka. Maminčiny recepty – Hravě a zdravě. Rubico, 2019, 128 s.
12. Smolová Michaela. Téměř zapomenuté recepty. Grada, 2021, 176 s.
13. Zora Mintalová-Zubercová. Všetko okolo stola II (slovensky). Vydavateľstvo Matice slovenskej, s.r.o., 2010, 280 s.
14. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ. Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.
15. 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.

Інформаційні ресурси

16. Charakteristika české kuchyně. URL : <https://www.infocesko.cz/content/informacni-texty-charakteristika-ceske-kuchyne.aspx> (дата звернення : 02.05.2023).
17. Česká gastronomie v průběhu věků: Za první republiky byla uznávaná, dnes je plná náhražek. URL : <https://www.toprecepty.cz/clanky/1376-ceska-gastronomie-v-prubehu-veku-za-prvni-republiky-byla-uznavana-dnes-je-plna-nahrazek/> (дата звернення : 02.05.2023).
18. Česká kuchyně? Tradiční, ale přesto rozmanitá a kosmopolitní. URL : <https://czech-presidency.consilium.europa.eu/cs/aktuality/ceska-kuchyne-tradicni-ale-presto-rozmanita-a-kosmopolitni/> (дата звернення : 02.05.2023).
19. Historie-Ceske-Gastronomie. URL : <https://НАССР.Estranky.Cz/Clanky/Historie-Gastronomie-A-Pohostinstvi/Historie-Ceske-Gastronomie/> (дата звернення : 07.05.2023).
20. Kuchaři do domu.cz. Česká kuchyně URL : <https://www.kucharidodomu.cz/ceska-kuchyne.html> (дата звернення : 07.05.2023).
21. Poster. Як рахувати фудкост. URL : <https://joinposter.com/ua/post/foodcost-v-restorani> (дата звернення : 07.05.2023).
22. Restaurant Guru. Харків. URL : <https://ru.restaurantguru.com/Zori-Kharkiv/menu> (дата звернення : 07.05.2023).
23. RestOn. Новини. У Києві відкрилася традиційна чеська пивна. URL : https://reston.ua/kyiv_news/v-kieva-otkryilas-traditsionnaya-cheshskaya-pivnaya (дата звернення : 07.05.2023).
24. Tomato. Каталог закладів міста Харків. URL : <https://tomato.ua/kharkiv/restaurants/> (дата звернення : 07.05.2023).
25. Вікіпедія. Вільна енциклопедія. Чеська кухня. URL : <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%81%D1%8C%D0%BA%>

D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F. (дата звернення : 02.05.2023).

26. Добрий смак. URL : https://www.lidovsky.cz/relax/dobra-chut/jak-pripravil-rychly-stroganoff-poradi-roman-paulus.A140115_163306_dobra-chut_ape (дата звернення : 02.05.2023).

27. Поїхали з нами. Національна кухня Чехії. URL : <https://www.poehalisnami.ua/ua/countries/chekhiya/kitchen> (дата звернення : 07.05.2023).

28. Рецепти чеських страв. URL : <https://www.czechspecials.cz/> (дата звернення : 07.05.2023).

29. Сайт ресторану Мясоєдов. URL : <https://www.myasoedov.com.ua/> (дата звернення : 07.05.2022).

30. Сайт ресторану Старгород. URL : <https://kharkov.stargorod.net/> (дата звернення : 07.05.2022).

31. Страви чеської кухні. URL : <https://prague4.me/blyuda-cheshskoj-kuxni/veprove-koleno.html> (дата звернення : 07.05.2022).

32. Тур по Чехії. Їжа та напої. URL : <https://cze-tour.com/info/food-drinks/knedliki-retsept.html> (дата звернення : 02.05.2023).

33. Чеська кухня в Україні - Частина I: Історія та кухня URL : https://yizhakultura.com/material/20181218_2139 (дата звернення : 02.05.2023).

34. Чеська традиційна кухня: чим славиться ця країна. URL : <https://euro-opt.shop/uk/blog/-b41.html> (дата звернення : 02.05.2023).

ДОДАТКИ

