

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: **“Обґрунтування бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування”**

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

Ломовцева Ксенія Андріївна

Керівник:  
д.е.н., доц. Решетняк О.І.

Рецензент:

---

**Підсумкова оцінка:**

за шкалою ЗВО: \_\_\_\_\_

кількість балів: \_\_\_\_\_

Голова Екзаменаційної комісії

---

(підпис) (прізвище та ініціали)

Харків – 2023

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 Ломовцевої Ксенії Андріївни

Курсу IV групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи : «Обґрунтування бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування»

затверджена наказом від 24.03.2023 року № 4002-5/591

Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Теоретичні аспекти розробки та обґрунтування бізнес-плану створення кафе здорового харчування	25.12.2022	
Аналіз ринкового середовища та маркетингове обґрунтування доцільності відкриття кафе здорового харчування	20.03.2023	
Оцінка ефективності бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування	27.05.2023	

Термін подання роботи на кафедру 08.06.2023 р.

Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 22.05.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ:

д.е.н., доц. Олена РЕШЕТНЯК

Дата видачі завдання 01.12.2022 р.

Завдання прийняте до виконання

Ксенією ЛОМОВЦЕВОЮ

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-  
ресторанної справи,

к.е.н., доц. Наталя ДАНЬКО

## АНОТАЦІЯ

**Ломовцева Ксенія Андріївна.** Обґрунтування бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування.

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню особливостей складання та розробки бізнес-плану кафе здорового харчування “Портал”. Проаналізовані теоретично-методичні аспекти розробки та обґрунтування бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування “Портал”. Розроблено бізнес-план закладу ресторанного господарства, а саме кафе здорового харчування та розрахована рентабельність продажів.

Ключові слова: бізнес-план, кафе, здорове харчування, розробка, обґрунтування, заклад харчування, кафе здорового харчування, ризики, конкурентоспроможність, концепція кафе, рентабельність, рентабельність продажів.

**Lomovtseva Kseniia.** Justification of a business plan for opening a healthy food cafe.

The qualification work is devoted to the study of the peculiarities of drawing up and developing a business plan for the healthy food cafe "Portal". The theoretical and methodological aspects of the development and substantiation of the business plan for opening a healthy food cafe "Portal" are analysed. A business plan for a restaurant business establishment, namely a healthy food cafe, has been developed and the profitability of sales has been calculated.

Keywords: business plan, cafe, healthy food, development, justification, eating establishment, healthy food cafe, risks, competitiveness, cafe concept, profitability, sales profitability.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>6</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗРОБКИ ТА ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ СТВОРЕННЯ КАФЕ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>9</b>
1.1 Сутність та основні поняття бізнес-плану .....	9
1.2 Методичні аспекти розробки та обґрунтування бізнес-плану.....	12
1.3 Особливості концепції здорового харчування у закладах ресторанного типу.....	22
<b>Висновки до першого розділу.....</b>	<b>26</b>
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКОВОГО СЕРЕДОВИЩА ТА МАРКЕТИНГОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КАФЕ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>29</b>
2.1. Характеристика концепції бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування.....	29
2.2 Бізнес-модель кафе здорового харчування.....	32
2.3 Аналіз ринкового середовища та конкурентів.....	49
<b>Висновки до другого розділу.....</b>	<b>54</b>
<b>РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУ ВІДКРИТТЯ КАФЕ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>56</b>
3.1 Планування витрат на відкриття кафе здорового харчування.....	56
3.2 Оцінка ефективності та визначення ризиків бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування.....	59
<b>Висновки до третього розділу.....</b>	<b>63</b>
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>65</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>69</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>72</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Зростаюча свідомість людей про користь здорового харчування, тенденції до здорового способу життя та зростання кількості вегетаріанців і веганів, з одного боку, та збільшення кількості людей, які не мають достатньо часу для приготування їжі вдома, з іншого боку, створюють попит на заклади здорового харчування.

Також варто звернути увагу на те, що у сучасному світі все більше людей мають алергії та інші обмеження в харчуванні, що вимагає від ресторанів і кафе розширювати свої меню та використовувати інгредієнти, які враховують ці обмеження.

Додатковою перевагою відкриття кафе здорового харчування може бути можливість використання здорових та натуральних інгредієнтів, що зменшує витрати на ліки та зберігає здоров'я клієнтів.

Для більшості людей здорове харчування стає все більш пріоритетним, що зумовлює попит на заклади, які пропонують здорові страви та напої. Відкриття кафе здорового харчування може бути вигідним бізнесом, оскільки такий заклад може привернути широку аудиторію, в тому числі тих, хто веде здоровий спосіб життя, вагається вибором здорової їжі та хоче знайти альтернативу шкідливим продуктам швидкого харчування.

Також варто зазначити, що з поширенням культури здорового харчування зростає популярність вегетаріанства, веганства та інших дієт, що не включають м'ясо та інші продукти тваринного походження. Тому відкриття кафе, яке пропонує рослинні страви, також може бути вигідним рішенням, що приверне більше клієнтів.

При відкритті кафе здорового харчування необхідно враховувати не тільки попит на здорову їжу, але й конкуренцію в даному сегменті ринку. Тому потрібно розробити унікальний концепт, що відрізнятиме ваше кафе від інших закладів. Також необхідно обрати правильне місце розташування кафе, яке забезпечить максимальний потік клієнтів.

Зважаючи на все вищезазначене, відкриття кафе здорового харчування може бути перспективним і прибутковим бізнесом, що буде корисним для споживачів і для підприємців.

Але перед відкриттям такого закладу необхідно провести докладну маркетингову дослідження, дослідити попит на такі послуги у конкретному регіоні, визначити потенційну цільову аудиторію, вивчити особливості конкурентного середовища, визначити оптимальне місце розташування та інші фактори, які можуть вплинути на успіх бізнесу.

Також варто звернути увагу на вибір достатньо великого приміщення зручної локації, що відповідає концепції закладу. Необхідно приділити увагу оформленню і дизайну закладу, створити приємну атмосферу, яка відповідає концепції кафе.

У процесі розробки бізнес-плану необхідно враховувати всі витрати, пов'язані з відкриттям та функціонуванням закладу, зокрема з оплатою оренди приміщення, закупівлею обладнання, нарахуванням заробітної плати працівникам, закупівлею продуктів тощо. Також потрібно розробити стратегію просування та реклами кафе, щоб залучити більше клієнтів.

У разі правильної реалізації бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування може стати успішним і прибутковим бізнесом, який задовольнить потреби споживачів у здоровому та смачному харчуванні, а також забезпечить підприємцю стабільний дохід.

**Ступінь вивчення проблеми.** Незважаючи на значну кількість публікацій, що присвячені здоровому харчуванню у ресторанній справі. Серед вітчизняних та зарубіжних вчених слід виділити Арсеньєва Л.Ю., Белал А.А., Берд П., Борисенко О.С., Шевченко А.В., Горпиченко А.П., Демиденко В.В., Єпанчинцев В.Ю., Агафонова А.А. та інші. Дослідження яких, безумовно, є більш ніж актуальними та заходи які пропонуються у роботах щодо здорового харчування є плануючими для відкриття кафе здорового харчування.

**Метою кваліфікаційної роботи** є обґрунтування бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування.

Досягнення поставленої мети передбачає вирішення наступних **завдань**:

1. охарактеризувати сутність та основні поняття бізнес-плану;
2. розглянути методологічні аспекти розробки та обґрунтування бізнес-плану;
3. дослідити особливості концепції здорового харчування у закладах ресторанного типу;
4. охарактеризувати концепцію бізнесу та портрет споживача;
5. розглянути бізнес-модель кафе здорового харчування;
6. розробити аналіз конкурентів;
7. розрахувати планування витрат для відкриття кафе здорового харчування;
8. оцінити ефективність та визначити ризики відкриття кафе здорового харчування.

**Об'єктом дослідження** є процес обґрунтування бізнес-плану нового закладу.

**Предметом дослідження** є бізнес-планування кафе здорового харчування.

**Методи дослідження.** При написанні кваліфікаційної роботи були використані методи

**Апробація результатів дослідження.** Результати дослідження було апробовано на Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів «Стан та перспективи розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи», яка відбулася 22 травня 2023 року.

Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків; містить 71 сторінку тексту, 1 рисунок, 2 формули, 12 таблиць, 9 додатки. Список джерел містить 30 найменувань літератури.

## **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗРОБКИ ТА ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ СТВОРЕННЯ КАФЕ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

### **1.1. Сутність та основні поняття бізнес-плану**

Початок підприємницької діяльності, необхідно чітко зрозуміти потребу в матеріальних, фінансових, трудових та інтелектуальних ресурсах, ясно представити джерела їх отримання, а також як можна більш точно розрахувати ефективність цих ресурсів у процесі діяльності підприємства. Для досягнення стабільного успіху в сучасних ринкових умовах підприємцям необхідно ефективно і точно планувати діяльність, регулярно збирати і аналізувати актуальну інформацію про власний стан і перспективах, так і про загальний стан ринку і конкурентів. Сьогоднішні умови в ринкових відносинах зберігають актуальність плану розвитку підприємства. В основному, планомірний прогрес економіки понижується як розвиток, відповідні завданням, поставленим органами управління. У цьому змісті планування розуміється як важлива управлінська функція, поза залежністю від способів виробництва, суспільно-економічних систем.

При будь-якій формі підприємництва мають місце ключові положення, які застосовуються для різних підприємств і у всіх сферах комерційної діяльності, але вони необхідні для своєї тимчасової підготовки та подолання можливих труднощів і небезпек, відповідно, сприяючи зниженню ризику при досягненні поставлених цілей.

Одним із самих досконалих форм планування в умовах сучасного ринку є бізнес-планування. Бізнес-план в ринковій економіці – робочий інструмент, який використовується в багатьох сферах підприємницької діяльності. Він описує, як саме функціонує підприємство, позначає способи досягнення поставлених керівництвом цілей. Бізнес-план відображає так само способи отримання прибутку. Грамотно розроблений бізнес-план сприяє росту підприємства, допомагає ефективно планувати його діяльність.

При розробці бізнес-плану необхідно детально вивчати та аналізувати різні аспекти підприємницького проекту, такі як ринкові умови, конкуренція, потреби клієнтів, фінансові показники, організаційну структуру та інші. Від цього аналізу залежить якість та ефективність бізнес-плану, а також успішність самого підприємницького проекту. Тому, ретельне дослідження та аналіз стають ключовими етапами у процесі розробки бізнес-плану.

Оскільки бізнес-план є результатом дослідження і роботи, спрямованої на вивчення та аналіз певного виду діяльності підприємства в конкретному ринковому середовищі, він базується на наступних елементах:

- проект виробництва або надання конкретного товару чи послуги, що передбачає створення нового типу або введення нових елементів у виробництво чи послугу;
- детальний аналіз виробничо-господарської та фінансової діяльності підприємства, який дозволяє виявити його сильні та слабкі сторони, а також відмінності від аналогічних організацій;
- вивчення економічних, фінансових, організаційних і технічних механізмів, що застосовуються в економіці для розв'язання конкретних завдань.

Бізнес-план заснований на аналізі та дослідженні цих основних елементів, що дозволяє зрозуміти та запланувати реалізацію підприємницького проекту у відповідних організаційно-економічних умовах. [3].

Бізнес-план входить до складу документів, які визначають стратегію підприємства. В місці з тим він заснований на загальній концепції передбачуваного розвитку організації, детально розглядає фінансову та економічну сторону стратегії, дає обґрунтування визначеним заходам. Бізнес-план охоплює частину інвестиційної програми зі строком реалізації один або кілька років, що дозволяє точно оцінити з економічного боку заплановані заходи. Уміння розробляти бізнес-план необхідно за наступними причинами:

- можливість новим підприємцям реалізовувати свої підприємницькі здібності;
- у постійно змінюваних економічних умовах керівникам підприємств необхідно прорахувати свої кроки і бути готовим до боротьби з новими конкурентами;
- бізнес-план – це зв'язки між інвестором і організатором виробництва. Для того, щоб зацікавити інвестора та переконати його вкласти гроші в плановану справу, необхідно показати та підтвердити ефективність капіталовкладень, надати оцінку сильних і слабких сторін проекту;
- бізнес-план дозволяє чітко позначити перспективи розвитку бізнесу, проаналізувати економічну ситуацію, виділити напрямки розвитку підприємства, перевірити бізнес-ідею на реалістичність і розумність;
- розроблений бізнес-план буде в майбутньому визначеним стандартом, з керівництвом якого будуть звірені фактичні результати діяльності та за необхідності вносити корективи.

Бізнес-план допомагає всім співробітникам вирішити персональні завдання і перспективи, пов'язані із загальним бізнесом [7].

Бізнес-план вирішує цілий комплекс завдань, основними їх якими є:

- економічне обґрунтування вибраного напрямку розвитку підприємства;
- розрахунок очікуваних фінансових показників, таких як дохід, прибуток, обсяги продажів і т.д.;
- вибір джерела фінансування для реалізації обраної стратегії;
- підбір необхідних для реалізації плану працівників [2].

Кожна окрема задача взаємопов'язана з іншими і вирішується системно. Бізнес-план дозволяє збільшити капітал фірми, так як є частиною бізнес-пропозиції для партнерів. Таким чином, бізнес-план – це не тільки внутрішній документ підприємства, але і засіб для залучення інвесторів.

Слід звернути увагу, бізнес-план описує завдання і цілі, які необхідно вирішити організації, як в найближчий час, так і в перспективі. У ньому

міститься оцінка поточного моменту, аналіз ризику, інформація про споживачів і постачальників. Цінність бізнес-плану визначається тим, що: дає можливість визначення працездатності проекту в умовах конкуренції, містить орієнтир розвиток майбутньої організації.

## **1.2 Методичні аспекти розробки та обґрунтування бізнес-плану**

Для здійснення змін в діяльності компанії необхідно передбачити та спланувати майбутній бізнес шляхом розробки бізнес-плану, який відображатиме ключові аспекти цієї діяльності та обґрунтовуватиме його перспективність. Такий бізнес-план може бути представлений акціонерам, які цікавляться придбанням акцій компанії, інвесторам, які розглядають участь у проєктах, або керівництву компанії з метою отримання чіткого уявлення про розвиток підприємства на певний період.

Бізнес-планування спрямоване на пошук нових можливостей використання ресурсного потенціалу компанії. Зміни, для яких розробляється бізнес-план, можуть включати розширення операційної діяльності, модернізацію виробництва, оновлення товарного асортименту, диверсифікацію компанії, впровадження інноваційних проєктів, а також проведення фінансового оздоровлення та реструктуризації бізнесу [6, с. 44; 13, с. 50].

Використання методології бізнес-планування дозволяє організувати та систематизувати процес прийняття управлінських рішень, пов'язаних з розвитком компанії, оскільки вона поєднує елементи стратегічного планування та оперативного управління бізнесом [6, с. 39]. Бізнес-план, підкоряючись загальній стратегії, фактично представляє спосіб реалізації основних цілей, які втілені у конкретній діловій пропозиції або проєкті, що у свою чергу документують розгорнуту програму дій для досягнення бажаного результату. Таким чином, бізнес-планування можна розглядати як механізм інтеграції управлінських функцій з метою створення стратегічно керованої компанії.

Основними причинами, які обумовлюють потребу в системному застосуванні бізнес-планування, є [4, с. 92–93; 8, с. 150; 12, с. 104; 16]:

- бізнес-план змушує провести об'єктивну, критичну та неупереджену оцінку перспектив зростання бізнесу, виявити його сильні та слабкі сторони, діагностувати конкурентні сили та обґрунтувати ефективність проведення змін;
- бізнес-план є робочим інструментом поточного управління та контролю, що дозволяє аналізувати та оцінювати успішність діяльності під час проведення змін, своєчасно виявляти небажані відхилення та коригувати програму розвитку бізнесу. Задokumentована форма бізнес-пропозиції виступає своєрідною «дорожньою картою» змін, де викладено черговість, масштабність та пріоритетність дій, що сприяє ефективній організації та координації роботи безпосередніх виконавців проекту;
- бізнес-план є засобом комунікації адміністрації компанії з зовнішніми контактними аудиторіями. Він стандартизує процедуру ознайомлення з бізнесом, заощаджує час на узгодження умов та форм співпраці, упорядковує ділові контакти. Під час проведення переговорів ретельно підготовлена та обґрунтована ділова пропозиція дозволяє переконати потенційних інвесторів і партнерів, що компанія має чітко визначену стратегію успіху та заслуговує на фінансову підтримку.

Таким чином, системне застосування бізнес-планування має наступні переваги:

- допомагає об'єктивно оцінити перспективи розвитку бізнесу, виявити сильні та слабкі сторони, аналізувати конкурентні сили та обґрунтувати необхідні зміни;
- становить робочий інструмент для поточного управління та контролю, що дозволяє оцінювати успішність діяльності та виявляти небажані відхилення для своєчасного коригування;

- забезпечує стандартизацію процедур комунікації з зовнішніми аудиторіями, сприяє ефективній організації ділових контактів і підвищує шанси на успішні переговори та залучення інвесторів;
- створює чітку «дорожню карту» для реалізації стратегії успіху, вказує на черговість, масштабність та пріоритетність дій, що сприяє ефективній координації та організації роботи;
- системне застосування бізнес-планування є необхідним для оцінки, планування та контролю розвитку компанії. Воно сприяє раціональному прийняттю рішень, покращенню ефективності та досягненню поставлених цілей.

Призначення бізнес-плану не обмежується лише залученням фінансових ресурсів для розвитку бізнесу. Він виконує ряд важливих функцій, які сприяють успішному управлінню та розвитку компанії.

По-перше, бізнес-план дозволяє сформуванню нову траєкторію розвитку компанії, визначити мету і стратегію, а також визначити кроки для досягнення цих цілей. Він слугує інструментом для моделювання системи управління бізнесом, включаючи взаємодію з постачальниками та споживачами продукції.

По-друге, бізнес-план сприяє підтримці комунікацій з зацікавленими сторонами, такими як інвестори, партнери та постачальники. Він стандартизує процедури ознайомлення з бізнесом, полегшує узгодження умов та форм співпраці та покращує ділові контакти. В результаті, добре підготовлений і обґрунтований бізнес-план може переконати потенційних інвесторів та партнерів у вигідності співпраці з компанією.

По-третє, бізнес-план допомагає виявити перешкоди та ризики, пов'язані з реалізацією бізнес-ідеї. Він дозволяє провести аналіз ризиків та запланувати заходи для їх зниження. Це допомагає забезпечити більшу успішність підприємницької діяльності та зменшити можливі втрати.

Якість планування змін безпосередньо залежить від дотримання методології розробки бізнес-планів. Досвід підприємницької діяльності, отриманий під час роботи над створенням і обґрунтуванням бізнес-плану

компанії, дає можливість виділити п'ять ключових стадій, які послідовно змінюють одна одну та комплексно описують шлях перетворення інвестиційного задуму в готовий проект, під реалізацію якого виділено фінансування.

Аналіз і дослідження: У цій стадії проводиться збір та аналіз важливої інформації про ринок, конкурентну ситуацію, цільову аудиторію, потреби клієнтів та інші фактори, що впливають на бізнес. Також визначаються сильні та слабкі сторони компанії.

Стратегічне планування: На цій стадії розробляються стратегічні цілі і завдання, визначається конкурентна перевага компанії і формулюються стратегічні напрямки розвитку.

Розробка бізнес-концепції: На цій стадії створюється бізнес-концепція, яка включає в себе опис продукту або послуги, цінову політику, маркетингові стратегії, організаційну структуру та інші аспекти бізнесу.

Фінансове планування: Здійснюється розрахунок фінансових показників, таких як прибуток, витрати, рентабельність, показники повернення інвестицій. Формується фінансова стратегія та прогнозується фінансовий результат реалізації проекту.

Виконавчий план: На цій стадії розробляються деталізовані плани дій, включаючи організаційну структуру, планування ресурсів, маркетингові активності, виробничий процес, постачання, логістика, управління персоналом та інші аспекти реалізації проекту. Виконавчий план детально описує кроки, які необхідно виконати для досягнення поставлених цілей.

Ці п'ять стадій комплексно охоплюють процес розробки бізнес-плану та його обґрунтування. Цей процес дозволяє не лише залучити фінансування для розвитку бізнесу, але й сформуванню нову траєкторію розвитку компанії, виявити перешкоди та ризики, знизити ризики підприємницької діяльності та забезпечити ефективне управління бізнесом. Правильне планування змін залежить від дотримання методології розробки бізнес-планів та уважного аналізу досвіду підприємницької діяльності.

Розробка бізнес-плану розпочинається з формування концепції майбутнього бізнесу, яка в стислій формі демонструє потенційним інвесторам цінність запропонованого проекту. Основне завдання концепції полягає у представленні бізнес-ідеї як можливого рішення конкретної проблеми. Щоб розкрити зміст бізнес-концепції, експерти з галузі проектного управління рекомендують чітко та лаконічно описати наступні елементи [17, с. 99–100]:

- актуальну проблему, яка стала причиною ініціювання проекту;
- сутність запропонованої ідеї, включаючи спосіб вирішення існуючої проблеми шляхом надання унікальної пропозиції цільовим споживачам;
- мету проекту як бажаний результат інвестування, який виражається у конкретних показниках, узгоджений зі стратегією розвитку компанії та може бути досягнутий протягом визначеного періоду часу (SMART-ціль);
- очікувані вигоди, які відповідають інтересам зацікавлених осіб у проекті;
- обмеження проекту як бар'єри, що визначають межі проектної діяльності компанії та визначають можливості та вибір засобів реалізації інвестиційних рішень (час, бюджет, якість робіт, законодавчі норми тощо);
- допущення проекту як критерії, які розглядаються як істинні, реальні або визначені (наприклад, курс валют, рівень інфляції, ставка за кредитом), а також ймовірні ризики як події, настання яких може суттєво змінити очікувані результати проекту.

Описуючи ці елементи, бізнес-концепція стає більш зрозумілою та переконливою для потенційних інвесторів.

Точність цифрової інформації, наведеної у бізнес-концепції, може коливатися у межах 30-40%, і такий факт є прийнятним на етапі бізнес-планування. Концепція має на меті сформувати попереднє уявлення потенційних інвесторів про перспективність та інвестиційну привабливість ділової пропозиції, а також узгодити єдине бачення цілей, завдань та результатів всіма учасниками проекту [8, с. 152].

На підготовчій стадії формується інформаційне поле бізнес-плану, що включає пошук, збір та опрацювання інформації, яка стосується майбутнього бізнесу (маркетингова, виробнича, фінансова, загальноекономічна та галузева аналітика). Інформаційна база бізнес-планування формується за допомогою як внутрішніх джерел (фінансова та статистична звітність підприємства, CRM-система, звіти з продажів, відгуки/рекламації споживачів, інформація управлінського обліку), так і зовнішніх джерел (статистичні бюлетені, результати маркетингових досліджень ринку, опитування споживачів, нормативно-правові акти) [4, с. 94].

Ці дані використовуються для оцінки конкурентної позиції підприємства шляхом порівняння його сильних та слабких сторін, потенційних можливостей та загроз розвитку бізнесу у зовнішньому середовищі.

У той же час, інформаційне поле бізнес-плану не може обмежуватися лише фактичною інформацією. Бізнес-план передбачає прогнозування майбутнього стану бізнесу, включаючи можливі обсяги продажу та їх динаміку, можливі ціни на товари, частку ринку та його потенційну місткість і т. д. Кожне з цих припущень відображає ступінь ймовірності досягнення бажаного результату, і на основі цього інвестори приймають рішення щодо своєї участі у проєкті.

При розробці бізнес-плану для діючого підприємства невід'ємною складовою інформаційної бази є історична фінансова звітність, що містить дані про фінансовий стан, результати діяльності та грошовий потік підприємства протягом звітного періоду. Після переконання у перспективності бізнес-ідеї можна перейти до основної стадії розробки бізнес-плану, яка включає роботу з формування структури документу та наповнення розділів. Основне завдання на цьому етапі бізнес-планування полягає в обґрунтуванні технічної можливості, доцільності та економічної ефективності інвестицій.

Розробка бізнес-плану є специфічним процесом для кожного конкретного випадку, і тому не існує універсально прийнятої схеми його формування. Структура бізнес-плану і рівень деталізації залежать від розміру компанії, її цілей і сфери діяльності, масштабів та складності запропонованих змін, місткості

ринку збуту та рівня конкуренції в обраному сегменті, а також цільової аудиторії, для якої він призначений [15, с. 14].

У зв'язку зі значними розбіжностями у цілях та методах ведення бізнесу, неможливо встановити однозначні правила щодо форми і структури бізнес-плану, які б підходили для всіх підприємств. З огляду на методологічні особливості складання бізнес-плану, його структура може бути такою [12, с. 106]:

- формалізована структура – використовується на основі загальновизнаних стандартів бізнес-планування, які можуть бути міжнародними, державними або корпоративними. Цей підхід дозволяє врахувати загальноприйняті стандарти та вимоги, що допомагають забезпечити консистентність та порівнянність бізнес-планів;
- індивідуальна структура – розробляється з урахуванням вимог ключових зацікавлених сторін проекту, таких як інвестори, акціонери, менеджери, бізнес-партнери. Цей підхід дозволяє врахувати специфічні потреби та очікування зацікавлених сторін, забезпечуючи адаптовану структуру бізнес-плану, яка краще відповідає конкретному проекту.

Зазвичай формалізована структура бізнес-плану застосовується для великих інвестиційних проектів, які спрямовані на приваблення зовнішніх джерел фінансування. Для підготовки таких інвестиційних пропозицій компанії дотримуються базових стандартів бізнес-планування, які містять типові вимоги та рекомендації щодо змісту та структури документу. Це необхідно для того, щоб бізнес-план містив всебічне обґрунтування маркетингових, технічних та фінансових аспектів проекту. Такі підходи до бізнес-планування використовуються в діяльності впливових міжнародних та національних інституцій або рекомендуються для практичного використання провідними компаніями у галузі інвестування та бізнес-консалтингу.

Щодо національних стандартів з бізнес-планування, слід відзначити, що чинним законодавством України не встановлено не лише форму та порядок розробки бізнес-плану, але й саму обов'язковість розробки таких планів, за

винятком тих, які беруть участь у конкурсному відборі для отримання державного фінансування [4, с. 95]. Проте для уніфікації процесу розробки створені державні методики підготовки бізнес-планів, які викладені у таких нормативно-правових документах як «Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств» (2006 рік), «Методичні рекомендації з розробки бізнес-планів інвестиційних проектів» (2010 рік), «Примірна структура бізнес-плану інноваційного проекту» (2013 рік). Ці методики та стандарти бізнес-планування мають рекомендаційний характер, тому окремі їх положення можуть бути змінені та адаптовані до індивідуальних потреб замовників, які приймають рішення щодо авторизації та комерціалізації проекту. Використання стейкхолдерського підходу в процесі бізнес-планування передбачає посилення цінності наданої інформації та аналітики для конкретних замовників, зокрема:

- для інвесторів (як індивідуальних, так і інституціональних) важливим є готовність поділити ризики, пов'язані з проектом, оскільки їхнім інтересом є швидкий зріст капіталу завдяки успішній реалізації перспективної бізнес-ідеї. Інвестори акцентують увагу на оцінці фінансової потужності проекту для генерації достатнього доходу для компенсації прийнятих ризиків та збереження ліквідності капіталовкладень. Проведення маркетингових досліджень ринку, фокус-груп, розробка ефективної стратегії маркетингу та розвитку продукту є додатковими аргументами життєздатності проекту та досяжності прогнозованих фінансових показників;
- для кредиторів (банків та інших фінансових установ) перспективність проекту полягає у здатності забезпечити систематичні та своєчасні платежі за наданим кредитом, а також в надійності підприємства, що залучає кошти для проекту. Кредитори детально вивчають грошові потоки, ліквідність та платоспроможність проекту, його ефективність та стійкість до змін умов інвестування, наявність гарантій та поручительства. Оцінка ризиків не так важлива, оскільки фінансові установи мають власні засоби управління ризиками, зокрема через використання застави;

- для бюджетних установ з публічним характером інвестиційної діяльності та обмеженими фінансовими ресурсами важливими є рівень техніко-економічного обґрунтування проекту та гарантованість повернення вкладеного капіталу. Державні інституції, виступаючи як інвестори, оцінюють наявність соціального ефекту від інвестицій (створення (збереження) робочих місць, розвиток інфраструктури, збільшення надходжень до бюджетів, охорона довкілля) та ризиковість інвестиційної операції;
- для постачальників важливими є надійність та привабливість розвитку співробітництва з підприємством, що реалізує проект. Оцінка перспектив співробітництва між партнерами базується на аналізі прогнозованих обсягів виробничої програми, ритмічності виробництва, можливих сезонних коливань попиту, а також грошових потоків, календарного графіку надходжень та платоспроможності виробника;
- для компанії, яка ініціює та фінансує проект самостійно, розробка бізнес-плану для внутрішнього використання залежить від цілей інвестування. У більшості випадків, крім змін у товарній політиці компанії або стратегічній сфері діяльності, слід уникати надмірної деталізації існуючої сфери діяльності та технологій організації основного виробництва. Організаційний план потребує максимально детального опрацювання для узгодження робіт та виконавців та стає реальним керівництвом для менеджерів. Акціонери компанії також цікавляться фінансовими аспектами бізнес-плану для обґрунтування доцільності виведення обігового капіталу з основної діяльності для потреб інвестування [12, с. 108–109].

Загалом, використання стейкхолдерського підходу в процесі бізнес-планування дозволяє посилити цінність поданої інформації та аналітики для конкретного замовника шляхом врахування інтересів різних стейкхолдерів і забезпечення відповідності їх очікуванням та вимогам. Це дозволяє залучити

інвесторів, кредиторів, бюджетні установи, постачальників та компанії, що ініціюють проект, до співпраці та забезпечити успішну реалізацію бізнес-ідеї.

Необхідно дотримуватися загальної логіки та системності у побудові бізнес-плану, незважаючи на індивідуалізацію його змістового наповнення. Основна мета такого індивідуалізованого підходу в бізнес-плануванні полягає в розширенні аналітичного обґрунтування тих розділів бізнес-плану, які найбільше цікавлять ключових стейкхолдерів, щоб вони могли прийняти рішення щодо можливої участі в реалізації проекту.

Незважаючи на різноманітність форм бізнес-планів, основні аспекти втілення майбутньої підприємницької ідеї повинні бути ретельно вивчені, оцінені та обґрунтовані. Суттю «канви» бізнес-плану є практичний механізм матеріалізації та комерціалізації продукту проекту в його реальному виконанні, що дозволяє сформувати чітке уявлення інвестора про:

- інструменти маркетингової підтримки ринкового позиціонування товару, засоби комунікації з цільовою аудиторією, методи формування попиту та стимулювання збуту унікальної товарної пропозиції;
- пропускну здатність проекту для забезпечення прогнозованого обсягу випуску продукції у встановлені терміни, організацію логістичних схем постачання та контролю якості на всіх етапах виробничого процесу;
- інвестиційні потреби проекту та джерела їх фінансування, очікуваний рівень прибутковості та термін окупності вкладень, можливі ризики зниження поточної дохідності інвестицій.

Отже, в структурі бізнес-плану обов'язково поєднуються три базові модулі: маркетинговий, операційний і фінансовий. Ці модулі утворюють «канву» всіх відомих стандартів бізнес-планування з різним рівнем деталізації і взаємозв'язків з конкретною схемою реалізації проекту та консолідованими інформаційними потоками.

Перші два модулі, маркетинговий і операційний, надають інформаційно-аналітичну підтримку для прийняття фінансових рішень щодо розвитку бізнесу. Маркетинговий блок прогнозує дохідну частину фінансового плану шляхом

прогнозування обсягів продажів, тоді як операційний блок відповідає за обґрунтування видаткової частини плану, включаючи фінансування капітальних та операційних витрат проекту. Маркетингові прогнози узгоджуються з виробничими потужностями, а попит потенційного ринку визначає верхню межу цінової пропозиції підприємства. Операційний план має за мету привести планові витрати проекту до рівня цільової собівартості, зберігаючи якісні характеристики продукту.

Фінансовий модуль консолідує всю проектну інформацію, на основі якої обґрунтовується доцільність інвестування. Він надає об'єктивне цифрове підтвердження ефективності обраної маркетингової стратегії та технології виробництва. Фінансовий план є найменш гнучкою за формою частиною бізнес-плану. Він містить обов'язковий перелік фінансових документів, таких як бюджет доходів та витрат, план руху грошових коштів, показники фінансової ефективності, аналіз чутливості [14].

Один зі способів збільшення довіри потенційних інвесторів до проекту полягає у проведенні незалежної експертизи бізнес-плану перед його офіційним представленням. Цей процес включає перевірку правильності розробки документації, відповідність структури бізнес-плану встановленим стандартам, оцінку повноти та актуальності наданої інформації, а також діагностику досяжності поставлених стратегічних цілей. Основна увага зосереджується на маркетингових аспектах, а сама експертиза проводиться за участю зовнішніх консультантів. На основі результатів експертної оцінки розробники отримують рекомендації щодо покращення якості бізнес-плану або внесення необхідних коригувань в документ для усунення виявлених помилок.

Варто зазначити, що багато комерційних бізнес-планів не успішні через методологічні помилки, допущені під час їх складання. Ці помилки включають формальний підхід до обґрунтування основних аспектів документу (зокрема, аналізу ринку та маркетингової стратегії) або порушення базових принципів формування дохідної та витратної частин проекту, що піддає сумнів реалістичність запланованих результатів. У такому випадку компанія ризикує

розпочати реалізацію проекту, який заздалегідь не відповідає фінансовим інтересам власників, інвесторів та бізнес-партнерів. В кращому випадку такий бізнес-план буде відхилений на етапі презентації, до отримання фінансування та розподілу коштів для придбання активів. Типовими методологічними помилками, які розробники бізнес-плану допускають, є [9, с. 269; 14; 16]:

- порушення вимог стандарту щодо структури та змісту документу – часто замість розгорнутого бізнес-плану використовується формат техніко-економічного обґрунтування проекту, а маркетингові дослідження замінюються знаннями «глибин» бізнесу та інтуїцією керівника;
- невизначеність результатів проекту, що ускладнює фінансування проекту – інвестор не повністю розуміє очікування компанії, мету свого проекту та кінцевий результат через свої фінансові інтереси;
- надмірність інформації – порушення принципу релевантності даних при формуванні інформаційного поля бізнес-плану призводить до збільшення обсягу неефективної роботи з надлишковою інформацією, а також збільшує ймовірність утворення хибних висновків, помилок в аналітичних оцінках та фінансових прогнозах;
- необґрунтований план реалізації – прогнози обсягів продажів базуються виключно на виробничих потужностях підприємства, не враховуючи реальних можливостей попиту, сезонності та конкуренції з інших компаній, які працюють з тією ж цільовою аудиторією.

Необхідно відзначити, що недостовірність оцінки фінансової спроможності проекту генерувати дохід виникає з наступних причин:

- викривлення розміру прибуткових грошових потоків через ігнорування принципу доречності надходжень та витрат проекту;
- заниження ціни інвестиційного капіталу шляхом власних фінансових ресурсів, таких як нерозподілений прибуток;
- використання непридатної методики розрахунку показників ефективності проекту.

Недооцінка впливу ризиків на кінцеві результати проекту є ще однією причиною. Часто цей аспект не отримує достатньої уваги, навіть якщо він включений до структури бізнес-плану. Замість того, щоб уважно оцінити і скорегувати ризики залежно від специфіки проекту, використовуються шаблонні підходи, нехтування якими може призвести до непередбачуваних фінансових втрат.

Таким чином, процес бізнес-планування дає можливість передбачити можливі проблеми, які можуть виникнути під час реалізації проекту, і знайти ефективні шляхи їх вирішення. Відсутність чіткої ідентифікації ризиків та оцінки їх впливу на фінансові показники проекту ускладнює своєчасну реакцію на їх появу, запобігання або компенсацію можливих фінансових збитків.

### **3.2. Особливості концепції здорового харчування у закладах ресторанного типу**

У останні роки люди все більше стежать за своїм здоров'ям та становляться більш вибагливими до того, що вони їдять. Тому вони переходять до здорового способу життя та харчування. А з цим тема здорового способу життя стала все більш популярною, і це стало окремим бізнесом.

Також важливо враховувати той факт, що здорове харчування – це не просто дієта, а стиль життя. Відповідно, концепція закладу здорового харчування повинна бути комплексною та націлена на формування здорових звичок у клієнтів.

Оскільки ресторани є важливими складовими галузі харчування, розвиток концепції здорового харчування у закладах ресторанного типу стає дедалі більш важливим завданням для галузі.

У сучасному світі спостерігається тенденція до ретельного підбору якісного харчування серед відвідувачів ресторанів. Розробка концепції кафе здорового харчування стає актуальною проблемою і можливістю привернути увагу туристів до свого закладу.

В Україні особливо перспективним варіантом є просування закладів, що пропонують концепцію здорового харчування. На сьогоднішній день спостерігається зростання статистики інфекційних, серцево-судинних захворювань, алергічних реакцій, ожиріння та інших хвороб. Регулювання процесу цих захворювань можливе за допомогою коригування раціону харчування.

Розробка концепції здорового харчування в ресторанах є важливим кроком, який може залучити увагу туристів до закладу та відповісти на потреби сучасного споживача, який ставить здоров'я і якість свого харчування на перше місце.

Ресторанні заклади, спеціалізовані на здоровому харчуванні, відрізняються вищою якістю. Такі ресторани конкурують з закладами і навіть висококласними ресторанами, оскільки однією з переваг цього сегменту ринку є швидке приготування корисних страв та високий рівень обслуговування. Основною перевагою такого закладу є надання здорового домашнього харчування.

Кафе здорового харчування пропонують відвідувачам меню, виключно складене на основі здорових страв. Крім того, такі заклади мінімізують використання готових заготовок, що сприяє швидкому приготуванню їжі. Якщо використовуються заготовки, то вони піддаються технологіям швидкого охолодження.

Заклади здорового харчування надають споживачам можливість насолоджуватися смачною та корисною їжею, зменшують час очікування на приготування та відрізняються високою якістю обслуговування.

Основну цільову аудиторію таких закладів складають активні люди віком від 20 до 45 років, які займаються спортом, приділяють увагу своєму здоров'ю і ведуть активний спосіб життя. Потенційною групою клієнтів є також підлітки та студенти, які також враховують своє здоров'я та фігуру і мають можливість відвідати заклади громадського харчування[5].

Багато людей уникають напівфабрикатів, жирних та смажених продуктів і віддають перевагу овочам, фруктам, дієтичним видам м'яса, рибі та птиці. Їх

бажанням є приготування цих продуктів відповідно до принципів правильного харчування, таких як варіння, тушкування, приготування на пару або запікання у духовці, що дозволяє зберегти корисні властивості продуктів.

Меню в закладах здорового харчування побудоване на основі кількох принципів. Перш за все, враховується дотримання норм КБЖУ (калорій, білків, жирів, вуглеводів) у комплексних пропозиціях. Також в меню присутні вегетаріанські страви, які базуються на етнічних кухнях. Основною філософією є використання свіжих продуктів і екологічно чистої сировини для приготування страв [1].

В меню обов'язково присутні страви зі свіжих овочів, наприклад, салати, а також десерти на основі свіжих або запечених фруктів. Популярними напоями є натуральні соки або фреші.

Для підвищення конкурентоспроможності закладу в сфері здорового харчування рекомендується мати унікальну технологію приготування їжі. Деякі поширені методи включають випарювання, стандартний спосіб у дієтичному харчуванні, «sous vide», готування продукту при постійній температурі у вакуумному пакеті, що зберігає корисні елементи, смаження під тиском, з використанням натуральної олії, і застосування методів молекулярної кухні. Ці техніки сприяють збереженню якості продуктів та підвищують довіру відвідувачів до закладу.

Крім того, вакуумне пакування використовується для продуктів, які видаються у форматі «take-away» або доставляються додому. Це допомагає зберегти свіжість і якість готової продукції [1].

Концепція закладу здорового харчування ґрунтується на принципах простоти, затишку і невимушеної атмосфери. Багато людей віддають перевагу обіду та вечері поза домом, щоб насолодитися компанією своєї родини та уникнути зайвих зусиль, пов'язаних з приготуванням їжі. Це робить заклади здорового харчування привабливими для сімейних пар з дітьми та самотніх людей.

Запит на смачну і одночасно корисну їжу поза домом зростає серед населення. Це стимулює відкриття все більше кафе здорового харчування, особливо у великих містах, де здоровий спосіб життя став вже трендом.

Найбільш доцільною є ідея відкриття таких закладів у великих містах та мегаполісах. У невеликих містечках і селах така бізнес-концепція може не знайти свою цільову аудиторію.

Концепція здорового харчування в ресторанах надає рестораторам безліч переваг, включаючи маркетингові можливості, підтримку місцевої економіки та позитивний досвід. З огляду на загальну тенденцію до здорового способу життя, такі як чисте харчування, безглютенова дієта, низьковуглеводні або безвуглеводні раціони, просування концепції здорового ресторану є вигідним. Споживачі бажають отримати здорову їжу, яка б задовольнила їхні смакові вподобання і була доступною за ціною, не обов'язково надто дешевою [5].

При виборі місцезнаходження таких закладів, є широкий вибір доступних місць. Вони можуть бути розташовані поруч із фітнес-центрами, тренажерними залами, офісними приміщеннями або самотійно в різних районах міста. Це дає можливість зручно обирати заклад здорового харчування в залежності від місця проживання або роботи.

Від успіху кафе і його інтер'єру безпосередньо залежить кількість відвідувачів. Розташування ресторану ближче до центру міста, оживленого району або великого офісного центру має важливе значення для бізнесу. Додатково, зручне паркування та велостоянка важливі, оскільки більшість клієнтів, які обертаються вокруг здорового способу життя, цінують активний спосіб пересування.

Смачна кухня та розташування у затишному та оживленому місці вже є чудовою рекламою для кафе здорового харчування. Однак, для забезпечення лояльності відвідувачів, важливо дотримуватися кількох рекомендацій:

— пропонувати унікальне меню, яке неможливо знайти в інших місцях.

Вказувати калорійність та поживну цінність кожної страви;

- розширювати асортимент з дієтичними аналогами популярних страв. Наприклад, дієтична піца або десерти залучать клієнтів, які тільки починають переходити на здорове харчування;
- бути активними в соціальних мережах. Більшість зацікавлених у здоровій кухні особи – це молоді та активні користувачі Інтернету, для яких здорове харчування є актуальним трендом. Фотографії апетитних страв з описом їх користі – найкращий спосіб привернути увагу та рекламувати заклад.

Враховуючи ці рекомендації, кафе здорового харчування зможе залучити більше клієнтів і підтримувати їх вірність.

### **Висновки до першого розділу**

У першому розділі розглянуто теоретичні аспекти розробки та обґрунтування бізнес-плану створення кафе здорового харчування:

1. Початок підприємницької діяльності вимагає чіткого розуміння потреб у матеріальних, фінансових, трудових та інтелектуальних ресурсах, а також визначення джерел їх отримання. Ефективність цих ресурсів у процесі діяльності підприємства можна розрахувати шляхом точного планування та аналізування інформації про ринок та конкурентів.

Бізнес-планування є однією з найефективніших форм планування в сучасних ринкових умовах. Бізнес-план описує функціонування підприємства, визначає цілі та способи досягнення керівництва, а також показує шляхи отримання прибутку. Він допомагає підприємствам ефективно планувати свою діяльність, прогнозувати перспективи та аналізувати ринкові умови.

2. Розробка бізнес-плану вимагає детального вивчення та аналізу різних аспектів підприємницького проекту, включаючи ринкові умови, конкуренцію, потреби клієнтів, фінансові показники та організаційну структуру. Якість та ефективність бізнес-плану залежить від цього аналізу, тому він є ключовим етапом у його розробці.

Бізнес-план входить до складу стратегії підприємства і має економічне обґрунтування вибраного напрямку розвитку, розрахунок фінансових показників, вибір джерел фінансування та підбір необхідних працівників. Він також служить інструментом для залучення інвесторів.

3. Розробка та обґрунтування бізнес-плану є ключовим етапом для прийняття ефективних управлінських рішень щодо розвитку бізнесу, його реорганізації або реалізації інвестиційних ініціатив. Бізнес-план проекту втілює всі складові успіху підприємства, а також дозволяє сформулювати бізнес-ідею і розробити план реалізації, який буде подобатися всім зацікавленим сторонам.

Бізнес-план визначає цілі підприємства, пояснює, як і коли ці цілі будуть досягнуті, які ресурси для цього потрібні та як підтверджуються зроблені припущення. Розробка бізнес-плану відбувається поетапно, починаючи з пошуку ідеї, оцінки ринкових перспектив і власних можливостей, й до безпосереднього викладу змісту документу, його презентації та авторизації. Кожен етап передбачає виконання специфічних завдань та досягнення відповідних результатів з метою формування якісного бізнес-плану.

Технологія розробки бізнес-плану може використовувати як шаблонні структури на основі міжнародних або національних стандартів з бізнес-планування, так і довільні форми, адаптовані під специфічні інформаційні запити ключових зацікавлених сторін проекту. Дотримання процедурних вимог щодо розробки бізнес-планів підвищує рівень його обґрунтованості та є гарантією фінансової підтримки з боку потенційних інвесторів.

Важливо дотримуватись методології бізнес-планування щодо процедур збору та обробки інформації, обґрунтування майбутніх вигод та ризиків, достовірності проведення аналітичних оцінок та фінансових прогнозів. Порушення цих методологічних аспектів може призвести до зниження дохідності проекту та порушення термінів окупності інвестицій, загрожуючи самому існуванню бізнесу.

Майбутні наукові дослідження повинні зосередитись на методологічних аспектах оцінки якості формування фінансового плану та економічного обґрунтування бізнес-проекту.

4. За останні роки спостерігається зростання інтересу людей до здорового способу життя та харчування. Ця тенденція призвела до розвитку концепції здорового харчування у закладах ресторанного типу. В Україні ця концепція має перспективи, оскільки зростає статистика хвороб, пов'язаних з неправильним харчуванням. Заклади здорового харчування надають споживачам можливість насолоджуватися смачною та корисною їжею, використовуючи свіжі та якісні продукти. Ця концепція приваблива для активних людей, які дбають про своє здоров'я.

## **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКОВОГО СЕРЕДОВИЩА ТА МАРКЕТИНГОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КАФЕ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

### **2.1. Характеристика концепції бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування**

Кафе-кондитерська “Портал” здорового харчування з частковим самообслуговуванням на 25 посадочних місць.

Кафе-кондитерська знаходиться у місті Харкові на 31грн. Незалежності, біля Площі Свободи.

Режим роботи: щодня, без перерв та вихідних.

Години роботи: 8:00-22:00г.

Основні послуги: харчування та відпочинок.

Додаткові послуги: доставка продукції в офіси і на дім, торти та інші види кондитерських виробів на замовлення, Wi-Fi та кондиціонер, розрахунок та послуги через термінал, замовлення кенді барів, своя доставка.

Інтер’єр кафе-кондитерської виконаний у стилі мінімалізму з додаванням рослин та квітів. Основні кольори для залу: чорний, білий, мармуровий та зелений.

У кафе-кондитерській буде змішане освітлення. Тобто зал буде освітлюватися природним світлом та деякі ділянки, наприклад, столи будуть підсвічуватися додатковими променями світла. Це дуже зручно для всіх та допомагає додавати гостям комфорту, затишку та гарного проведення часу.

Контингент потенційних споживачів:

- студенти (молоді жінки та чоловіки);
- жінки та чоловіки 25-45 років;
- та для людей, які просто знаходяться біля кафе-кондитерській.

Портрет споживача допомагає підприємствам та маркетологам краще розуміти свою цільову аудиторію, розробляти ефективні маркетингові стратегії

та пропонувати продукти або послуги, які відповідають потребам та бажанням цієї групи клієнтів. Він дозволяє спрямувати зусилля на тих, хто найбільш ймовірно стане покупцем, і залучити їх увагу до свого бренду або пропозиції.

Портрет споживача базується на дослідженнях, опитуваннях, спостереженнях та аналізі даних, що допомагають зібрати інформацію про цільову аудиторію. Він може бути представлений у вигляді типових персонажів, які відображають різні сегменти аудиторії та їх характеристики.

Портрет споживача є інструментом, який допомагає розуміти, кому саме спрямовані зусилля та рекламні кампанії, і які маркетингові стратегії будуть найефективнішими для досягнення успіху у вибраному бізнесі. У таблиці 2.1. розроблений портрет споживача для кафе здорового харчування

Таблиця 2.1

## Портрет споживача для кафе здорового харчування “Портал”

Питання	Клієнт №1	Клієнт №2	Клієнт №3
Стать	Жіноча	Чоловіча	Жіноча
Вік	19	25	27
Місце проживання	Харків	Харків	Харків
Рівень прибутку	Має підробітку у вільний час від навчання і тому не дуже багато заробляє	Має роботу в офісі	Має свій бізнес онлайн
Місце роботи	Студентка	Робота в офісі	Робота онлайн
Хобі	Танці	Кататися на велосипеді	Фотографування
Сімейний стан	Незаміжня	Не одружений	Заміжня
Діти	Немає	Немає	Один

Типові проблеми, які може вирішити ваш товар	Затишне місце, де можна гарно провести вечір із сім'єю або з друзями	Гарне та спокійне місце для відпочинку	Гарне, затишне та спокійне місце для відпочинку
Бажання і очікування	Гарно та спокійно провести вечір	Добре попрацювати	Привести себе до ладу

Джерело: створено автором

Отже, основні споживачі для кафе здорового харчування це:

- вік: активні люди віком від 20 до 45 років, які займаються спортом, приділяють увагу своєму здоров'ю і ведуть активний спосіб життя. Також підлітки та студенти, які стежать за своїм здоров'ям і фігурою та можуть бути потенційною групою клієнтів;
- стремління до здорового способу життя: споживачі, які віддають перевагу здоровому способу життя і стежать за своїм здоров'ям, як правило, шукають заклади, де їх потреби будуть задоволені;
- свідоме харчування: люди, які стежать за своїм здоров'ям, уникають напівфабрикатів, жирних та смажених продуктів. Вони надають перевагу овочам, фруктам, дієтичним видам м'яса, риби та птиці. Вони шукають страви, приготовані за принципами правильного харчування, таких як варіння, тушкування, приготування на пару або запікання у духовці, що дозволяє зберегти корисні властивості продуктів;
- позитивне ставлення до якості та свіжості: споживачі цінують якість продуктів і віддають перевагу стравам, приготованим зі свіжих продуктів і екологічно чистої сировини. Вони прагнуть отримати смачну та одночасно корисну їжу.

## 2.2 Бізнес-модель кафе здорового харчування

У таблиці 2.2. можна подивитися яке було розроблено концептуальне меню. Та у додатку А можна подивитися дизайн меню.

Таблиця 2.2.

## Концептуальне меню

№	Назва страви	Вихід, г
Закуски		
1	Брускети з авокадо (хліб ц/з, авокадо, банан)	160
2	Брускети з в'яленими томатами та з творожним сиром (хліб ц/з, рукола, творожний сир, в'ялені томати)	170
3	Брускети з яйцями, грибами та помідорами (хліб ц/з, курячі яйця, творожний сир, печериці)	200
4	Коктейль з креветок з манго та авокадо (креветки, рукола, помідори, манго, авокадо, майонез)	180
5	Вівсяноблин (куряче яйце, вівсяні хлоп'я, сир, чіа/кунжут/горіхи)	110
6	Солодкий вівсяноблин (куряче яйце, вівсяні хлоп'я, банан, чіа/кунжут/горіхи)	130
Салати		
1	Рукола з грибами та творожним сиром (рукола, лук, печериці, творожний сир, в'ялені томати, листя салату)	300
2	Салат білковий (куряче яйце, печериці, огірки, лук, майонез)	265
3	Салат з копченим лососем (лосось копчений, огірки, апельсин, рукола, сік лимонний, кунжут)	190
4	Салат з курицею та помідорами (куряче філе, помідор, куряче яйце, сир)	300
5	Салат морквяний (морква, сир, куряче філе, майонез)	250
6	Салат з капустою та курятиною (куряче філе, помідор, капуста, куряче яйце)	250
7	Зелений салат з авокадо та горішками (авокадо, огірок, зелень, горішки)	220
Десерти		
1	Гранола з йогуртом (гранола, йогурт)	180
2	Raw конфети	100
3	Мус з авокадо	200
4	Пастила	100
5	Печиво з сухофруктів та горіхів	110
6	Полунично-йогуртовий мус	100
7	«П'яний» десерт	150
8	Чіа-пудінг	180
9	Шоколадний крем	80
10	Яблуневий крамбл	80

Джерело: складено автором за матеріалами [10,11,18]

Також було розроблено дизайн кавової карти, який можна подивитись у додатку Б та у додатку В можна подивитися кавову карту.

Дивлячись на таблицю 2.2. та додаток В можна сказати, що було розроблено меню здорового харчування. У яке входить різні закуски, салати та десерти. Тому люди можуть собі обрати те що їм до вподоби.

На основі меню було розроблено потребу закладу в сировині, продуктах закупівельних товарах за товарними групами. Потребу закладу в сировині та продуктах можна подивитися у додатку Г.

У додатку Г видно, те що потрібно кафе здорового харчування у сировині, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами. А потрібні такі групи, як м'ясні продукти, риба та морепродукти, молочні продукти, овочі та зелень, фрукти та ягоди, бакалійні товари, хлібобулочні вироби та безалкогольні напої. В основному потрібні продукти у такому термічному стані як пляшковому, пакетованому, вакуумованому, свіжому та банковому.

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу.

Структурно-технологічні схеми широко використовуються в різних галузях, таких як виробництво, інженерія, програмування, логістика, проектування та багато інших. Вони дозволяють візуалізувати складні процеси, ідентифікувати залежності та взаємозв'язки між елементами, а також здійснювати аналіз та вдосконалення процесів для досягнення кращої продуктивності та ефективності.

На рис. 2.1. можна побачити заготівельний та доготівельний цехи для кафе здорового харчування “Портал”.

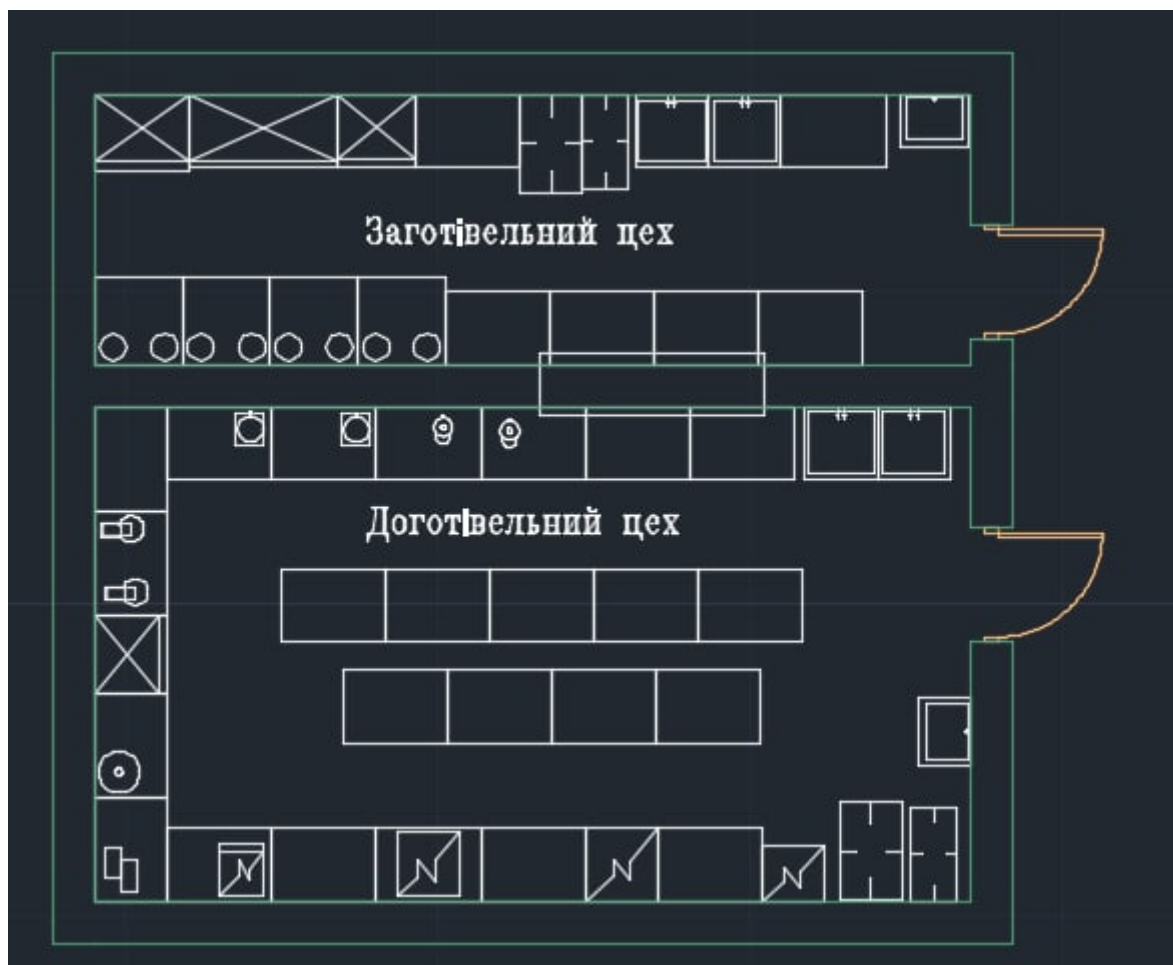


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема виробництва

Складено автором

Для кафе здорового харчування потрібні заготівельний та доготівельні цехи, які можна побачити на рис. 2.1. та пристрої та меблі, які потрібні для кафе “Портал”.

Для безперебійної роботи кафе здорового харчування необхідне регулярне постачання сировини, продовольчих товарів, готових виробів та предметів матеріально-технічного оснащення. Організація постачання має відповідати певним вимогам, щоб забезпечити якісне та ефективне забезпечення кафе здорового харчування.

Основні вимоги до організації постачання в кафе здорового харчування включають наступне:

— необхідний асортимент товарів повинен бути поставлений у достатній кількості та високої якості;

- завезення товарів повинно бути своєчасним та ритмічним згідно з графіком завезення;
- ланцюг постачання товарів повинен бути оптимізований та скорочений, щоб уникнути зайвих затримок та втрати якості;
- важливим аспектом є вибір оптимальних постачальників та укладання з ними договорів на поставку сировини і товарів.

В додатку Г наводиться характеристика основних постачальників сировини, продуктів та предметів матеріально-технічного забезпечення. Зазначена таблиця є інструментом для організації та контролю процесу постачання, щоб забезпечити належну якість та надійність постачальників та їхніх товарів для кафе здорового харчування.

З додатку Г можна побачити, що майже всі постачальники вітчизняні, що добре. Та для різних груп товару потрібно різна кількість постачання товару. Для деяких вистачає періодичність поставок 1 раз на тиждень, а для деяких потрібні кожний день поставки.

Складські приміщення кафе здорового харчування служать для приймання та зберігання сировини та продуктів, які постачають постачальники. Вони повинні знаходитися біля виробничих цехів.

Допустимі терміни і умови зберігання сировини, продуктів у кафе здорового харчування можна подивитись на наступній таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Термін та режим зберігання сировини та продуктів у кафе здорового харчування

№	Найменування страви та н/ф	Термін зберігання, годин	Умови зберігання, °C	
			t, °C	Відносна вологість повітря, %
2	М'ясопродукти	48	2 – 4	75-85
3	Рибопродукти	12 – 72	-2 – 2	90
4	Молочно-жирові продукти	72 – 120	-2 – 4	80
5	Молоко	48	-2 – 4	75-85

6	Кисломолочний сир та інших сирів	72 – 120	-2 – 4	85-90
7	Яйця (меланж)	48	0 – 4	80-85
8	Бакалійні продукти	6 місяців	-5 – 5	60-70
9	Овочі	120-168	-2 – 4	85-95
10	Фрукти та ягоди	72-168	-1 – 4	85-90
11	Зелень	48-168	-1 – 1	90-95
12	Фруктові та мінеральні напої	240	-5 – 5	75-85
13	Хліб	2-3	18-20	75

Джерело: складено автором

З таблиці 2.3. можна побачити термін та умови зберігання сировини для різних груп продуктів.

У кафе здорового харчування склад має різні розділи, включаючи камери охолодження для зберігання швидкопсувних продуктів, склади для сухих продуктів, овочів та фруктів, а також відділи для зберігання інвентарю та посуду. Процес складських операцій передбачає наступну послідовність:

- розвантаження транспорту та приймання товарів: прибуття товарів на склад, їх розвантаження з транспорту та фіксація отриманої кількості і якості;
- розміщення та зберігання сировини та продуктів у складах: товари розміщуються відповідно до встановленої схеми розміщення, забезпечуючи належні умови зберігання для кожного виду продукції;
- внутрішньо складські переміщення: переміщення товарів всередині складу з метою оптимізації простору та забезпечення зручного доступу до потрібних позицій.

Прийом товару у закладі ресторанного господарства проходить через чотири етапи: приймання, облік, огляд та бракераж.

Приймання товару включає такі критерії:

- передбачає наявність документів, які підтверджують якість та безпеку сировини та продуктів, такі як посвідчення якості на дану партію товару, накладні тощо;
- упаковка повинна мати належне маркування, включаючи назву продукту, найменування та адресу виробника, масу нетто, склад, інформацію про

харчову та енергетичну цінність, термін придатності, умови зберігання та реалізації товару.

Огляд товару включає такі критерії:

- зовнішній вигляд та цілісність упаковки;
- органолептичні показники, такі як запах, смак та зовнішній вигляд товару.

Не допускається приймання такої сировини та продуктів, які не відповідають встановленим критеріям безпеки та якості.

Бракераж є процедурою перевірки зовнішнього вигляду і смаку товару шляхом зняття проби. Оцінку якості товарів рекомендується проводити для кожної поставки.

Технологічний процес зберігання продукції включає наступні етапи:

- розробка схеми розміщення продуктів у складі;
- збереження розміщення товарів згідно зі схемою;
- укладання та зберігання товарів відповідно до необхідних умов зберігання;
- створення оптимального режиму зберігання для продуктів;
- спостереження та догляд за товарами;
- здійснення санітарно-гігієнічних заходів на закладі.

Виконання цих етапів допомагає забезпечити належне зберігання та якість продукції у складі кафе здорового харчування.

На складських приміщеннях кафе здорового харчування обладнуються необхідним інвентарем та інструментами для проведення різних операцій, таких як приймання сировини, зберігання та відпуск продукції. Цей інвентар включає різні засоби для зберігання та транспортування продуктів, а також інструменти для відкриття тари та транспортні засоби, які використовуються на складських приміщеннях.

У розроблювальному закладі ресторанного господарства планується використовувати наступний перелік обладнання та інвентарю для розміщення, зберігання та складування сировини та продуктів:

- обладнання для приймання та відпускання продуктів, такі як товарні ваги і електронні ваги;
- засоби зберігання, такі як стелажі, підтоварники та шафи;
- інструменти для перевірки якості продуктів, наприклад, овоскоп, лупи, пробовідбірники;
- обладнання для контролю режимів зберігання, таке як термометри, ареометр та психрометри;
- інвентар для відпускання продуктів, наприклад, совки, насос для олії, лопатки, виделки, ложки, ножі, лійки, молокоміри;
- інструменти для відкривання тари, такі як дерев'яні і металеві молотки, обценьки, томагавки, ножі для розпорювання мішків, молоток-лапка, фігурний важіль.

Використання цього обладнання та інвентарю допомагає забезпечити ефективну організацію розміщення, зберігання та складування сировини та продуктів на складі кафе здорового харчування.

У кафе здорового харчування “Портал” у заготівельному цеху будуть знаходитися такі робочі ділянки:

- овочева;
- м'ясо-рибна;
- доготівельна.

На невеликих підприємствах ресторанного господарства, які працюють на сировині, можуть бути створені спеціальні робочі місця з оброблянням та виготовленням напівфабрикатів із м'яса та м'ясопродуктів, з риби та морепродуктів, з птиці та субпродуктів. Але обов'язкові умови – це те, що не обходимо дотримуватися санітарних вимог і розділення тари, інвентарю, інструментів для окремих видів сировини.

На лінії обробки м'ясопродуктів виконуються такі операції: розмороження, обмивання, обвалювання, зачищення, жилкування та промивання.

Готові напівфабрикати укладаються у спеціальні ємності та доставляються до доготівельної ділянки чи експедиції.

М'ясо-рибна ділянка повинна знаходитися не далеко від доготівельної ділянки та біля холодного блоку складу.

У овочевій ділянці проводиться механічне зачищення коренеплодів, зелені, грибів, капусти та інші. Овочева ділянка розміщується біля складу, де зберігаються овочі. Подавання сировини до овочевої ділянки повинно бути швидким та механізованим. На овочевому місці виконують такі операції: калібрування, сортування, зважування сировини та мийка овочів.

Готові овочі укладаються у спеціальні ємності та доставляються до доготівельної ділянки чи експедиції.

Денна виробнича програма заготівельного цеху підприємств харчування – це перелік сировини, яка переробляється в них за день, із зазначенням кількості та розподілом за напівфабрикатами. Вона розробляється на основі добової потреби закладу у сировині та надається у вигляді додатку Д та таблиці 2.4.

У додатку Д можна побачити, що для овочевої ділянки використовуються такі методи обробки: миття, механічне очищення та доочищення. Ця ділянка потрібна для усіх страв.

Таблиця 2.4.

Виробнича програма м'ясо-рибної ділянки

Сировина	Технологічна обробка сировини	Технологічна обробка напівфабрикатів	Призначення н/ф	Назва страви
Філе куряче	обмивання, обвалювання, зачищення, жилкування, промивання	Нарізання, подрібнення	Для салатів	Салат з курятиною та помідорами, Салат морквяний, “Салат з капустою та курятиною”

Креветки	обмивання, зачищення, промивання	Нарізання, подрібнення	Для закусок	Коктейль з креветок, манго та авокадо
Копчений лосось		Нарізання, подрібнення	Для салатів	Салат з копченим лососем

Джерело: складено автором

З таблиці 2.4. можна зробити висновок, що для обробки м'яса, риби та морепродуктів використовуються такі методи обробки сировини: обмивання, обвалювання, зачищення, жилкування, промивання. Та потрібно в основному лише для салатів.

Основним обладнанням овочевої ділянки є механічне обладнання та нейтральне обладнання. Друге з цього зазвичай це виробничі столи, мийні ванни, шафи, стелажі та полиці. Також робочі місця оснащуються інвентарем, наприклад, ножі, терки для овочів, дошки, контейнери для зберігання очищених овочів у робочу ділянку, де обробляють цибулю, потрібно спеціальне місце з витяжним пристроєм та спеціальним столом. Щоб нарізати овочі потрібна овочерізка. Забезпечення обладнанням процесу механічного кулінарного оброблення сировини надається у вигляді таблиці 2.5. а забезпечення інвентарем для оброблення сировини надається у вигляді таблиці 2.6.

Таблиця 2.5.

#### Перелік обладнання заготівельного цеху

№	Устаткування: тип, марка, країна, виробник	Основні технічні характеристики, показник продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Вартість	Кількість	Площа
Холодильне обладнання					
1.1	Холодильна камера Liebherr GNP 3113 (Німеччина)	Максимальна температура -10.0 °C Мінімальна температура – 0 °C Об'єм камери: 5.0 (куб. м) Розміри: 700x750x1550 мм	33 449 грн	1	0,525

1.2	Шафа холодильна Tecnodom AF 12 ЕКО MTN (Tecnodom, Італія)	Напруга,В: 220 Потужність,кВт: 0.5 Об'єм,л: 1200 Розміри: 1420х700х2050мм	53025 грн	1	1
1.3	Морозильна скриня (лар) з глухою кришкою ЈUKA M200Z (Польща) ЈUKA (Україна)	Потужність,кВт: 0,14/0,06 Тип кришки: глуха Обсяг, л: 240 Температурний режим, °С: -14...-23 Розміри: 910х740х806мм Вага, кг: 52	12 335 грн	1	0,67
Допоміжне(нейтральне) обладнання					
2.1	Ванна мийна 700*700 (Україна)	Кількість секцій: 1 Розміри: 700х700х850 Глибина ванни, мм: 300	2255 грн	2	0,49
2.2	Стіл виробничий AISI 304 (AISI, Україна)	Стіл з бортом та полкою; Розмір: 1100х700х850мм	3 419 грн	6	0,77
2.3	Стелаж Skilteck Китай	Розмір: 900х450х1900мм 4 полки	2 396 грн	1	0,405
2.4	Візки сервіровочні (Нідерланди)	3 полки 3 шумопоглинальним матеріалом знизу Максимальне навантаження на полицю – 75 кг 4 поворотних колеса Відстань між полицями – 550 мм 910х590х950мм Розміри плити 830х510мм	3 000 грн	1	0,5
2.5	Стіл для доочищення (Україна)	Розмір: 840 х840х870мм Маса: 22кг	5630грн	4	

Джерело: складено автором за матеріалами [20-27]

Таблиця 2.6.

#### Перелік інвентарю заготівельного цеху

Інвентар	Основні технічні характеристики	Вартість	Кількість
Набір ножів Berghoff 1308010 8 пр (Бельгія)	Матеріал леза – нержавіюча сталь	2800грн	8

		Призначення: для чищення, обробний		
	Ніж для сиру Winco KCP-15	Матеріал леза – нержавіюча сталь Матеріал ручок – пластик Довжина леза – 380мм	982грн	3
	Набір герметичних ємностей для продуктів, ТМ Народний продукт (Україна)	Розмір: (0,3 + 0,5 + 0,7)	42грн	30
	Дошка обробна НАССР HENDI (Нідерланди)	Розмір: 450x300x12,7 червоний – сире м'ясо синій – риба зелений – овочі	335грн	6

Джерело: складено автором за матеріалами [20-27]

З таблиць 2.5 та 2.6 можна побачити, що потрібно не дуже багато інвентарю та обладнання.

Робота у доготівельному цеху інша ніж у заготівельному цеху. Зазвичай доготівельний цех ділиться на холодний та гарячий цехи, але у кафе здорового харчування “Портал” буде розмежуватися технологічними лініями.

У доготівельному цеху буде відбуватися термічна обробка продуктів, які надійшли з заготівельного цеху. У таблиці 2.7 можна побачити денну виробничу програму доготівельного цеху.

Таблиця 2.7.

#### Денна виробнича програма доготівельного цеху

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Закуси		
Брускети з авокадо	160	12

Брускети з в'яленими томатами та з творожним сиром	170	12
Брускети з яйцями, грибами та помідорами	200	11
Коктейль з креветок з манго та авокадо	180	7
Вівсяноблин	110	11
Солодкий вівсяноблин	130	11
Салати		
Рукола з грибами та творожним сиром	300	7
Салат білковий	265	7
Салат з копченим лососем	190	6
Салат з курицею та помідорами	300	7
Салат морквяний	250	6
Салат з капустою та курятиною	250	7
Зелений салат з авокадо та горішками	220	6
Десерти		
Гранола з йогуртом	180	17
Raw конфети	100	11
Мус з авокадо	200	17
Пастила	100	10
Печиво з сухофруктів та горіхів	110	11
Полунично-йогуртовий мус	100	12
«П'яний» десерт	150	12
Чіа-пудінг	180	17

Шоколадний крем	80	10
Яблуневий крамбл	80	12

Джерело: складено автором

З таблиці 2.7 можна зробити висновок, що основна частина виробництва припадає на десерти, потім на закуски та салати.

На основі виробничих програм холодної технологічної лінії складається таблиця 2.8. технологічних процесів, які відбуваються у цієї технологічної лінії.

Таблиця 2.8.

Організація технологічних процесів холодної технологічної лінії  
приготування готової кулінарної продукції закладу

Технологічні ділянки	Технологічні операції	Необхідне устаткування
Приготування закусок	Нарізання овочів, фруктів, морепродуктів та зелені	Виробничий стіл, овочерізка
	Змішування інгредієнтів	Виробничий стіл, ваги
	Заправлення, порціонування	Виробничий стіл, ваги
Приготування салатів	Нарізання овочів, варених овочів, фруктів, вареного м'яса, риби, молочних виробів та зелені	Виробничий стіл, овочерізка
	Змішування інгредієнтів	Виробничий стіл, ваги
	Заправлення, порціонування	Виробничий стіл, ваги
Приготування соусу	Блендірування	Виробничий стіл, ваги, блендер
	Порціонування	Виробничий стіл, ваги,
Приготування десертів	Блендірування/міксерування	Виробничий стіл, ваги, блендер
	Порціонування	Виробничий стіл, ваги

Джерело: складено автором

З таблиці 2.8 можна сказати, що обов'язково потрібні виробничі столи, ваги, овочерізка та блендер. Та проводяться такі технологічні операції: нарізання овочів та варених овочів, фруктів, морепродуктів, м'яса, риби, молочних виробів та зелені, змішування інгредієнтів, блендерування, міксерування, заправлення та порціонування.

Підбір устаткування проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу в доготівельного цеху.

Теплове обладнання підбирається за такими вимогами:

- технологічними нормами оснащення закладу;
- максимальному завантаженню зали в години-пік;
- режиму роботи закладу;
- виробничій програмі закладу;
- потужності.

Підібране устаткування та інвентар до доготівельного цеху можна побачити у додатках Е та Ж.

З додатків Е та Ж можна зробити висновок, що потрібно багато обладнання та інвентарю для доготівельного цеху для кафе здорового харчування “Портал”.

У кафе здорового харчування буде працювати двобригадний графік роботи. Він застосовується на підприємствах, що працюють у дві зміни. Колектив підприємства ділять на дві бригади, рівні за чисельністю і кваліфікацією. Кожна бригада працює через тиждень. Тривалість робочого дня для кожного працівника зазвичай коливається близько 11,30 годин. У таблиці 2.9 можна побачити двох недільний графік роботи.

Таблиця 2.9.

## Графік роботи кафе здорового харчування «Портал»

№	ПІБ	Кваліфікація	1пн	2вт	3ср	4чт	5пт	6сб	7нд	8пн	9вт	10ср	11чт	12пт	13сб	14нд
1	Карпенко А.В.	Шеф	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00							
2	Макарова М.А	Су-шеф								9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00
3	Капустян Н.В.	5р	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00							
4	Крухмальова А.А.	5р								8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00	9:30-21:00	8:30-20:00
5	Кудинец Н.С.	4р	7:30-19:00	6:30-18:00	7:30-19:00	6:30-18:00	7:30-19:00	6:30-18:00	7:30-19:00							
6	Смотрова В.А.	4р	6:30-18:00	7:30-19:00	6:30-18:00	7:30-19:00	6:30-18:00	7:30-19:00	6:30-18:00							
7	Марченко Л.В.	4р								7:30-19:00	6:30-18:00	7:30-19:00	6:30-18:00	7:30-19:00	6:30-18:00	7:30-19:00

8	Никулина Н.А.	4р								6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00
9	Гонтова В.М.	3р								6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00
10	Митько К.Н.	3р	6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00	7:30- 19:00	6:30- 18:00							

Джерело: складено автором

Перша бригада

Друга бригада

### 2.3. Аналіз конкурентів

Головні конкуренти кафе здорового харчування “Портал”— це ресторани «Live.Love.Avocado», “Красиво есть” та “Jord”.

#### Ресторан «Live.Love.Avocado»

Ресторан «Live.Love.Avocado» – це заклад харчування, розташований у місті Харків. Назва ресторану відображає його концепцію, що зосереджена на здоровому харчуванні та використанні авокадо як ключового інгредієнта в багатьох стравах [28].

Ресторан «Live.Love.Avocado» пропонує своїм гостям різноманітні страви, де авокадо виступає в ролі головного компонента або доповнює інші складові, звідси і назва ресторану. Меню повністю створено для людей, які піклуються про своє здоров’я та ведуть здоровий образ життя. Меню ресторану включає салати, супи, роли, поке та інші страви, в яких акцент робиться на свіжих і якісних інгредієнтах.

Завдяки своїй концепції здорового харчування та спеціалізації на авокадо, ресторан «Live.Love.Avocado» привертає увагу тих, хто прагне зберегти здоровий спосіб життя та вживати корисні продукти харчування. Він може бути відмінним вибором для вегетаріанців, ваганів або просто тих, хто цінує смачну й збалансовану їжу.

Крім того, ресторан «Live.Love.Avocado» створює приємну та затишну атмосферу для своїх відвідувачів. Інтер’єр може бути оформлений у стилі, що відповідає концепції закладу, з акцентом на природність та екологічність.

Загалом, ресторан «Live.Love.Avocado» у Харкові пропонує своїм гостям можливість насолоджуватися смачною та здоровою їжею, основою на авокадо, в приємній атмосфері.

Розташування ресторану «Live.Love.Avocado» дуже гарне. Тому що воно знаходиться на вулиці Сумській. А це центр міста, де постійно бувають люди. Тому це дуже прохідне місце. Він знаходиться відносно не дуже далеко від кафе “Портал”. Але це гарно тому, що можна разом охопити більше людей через те, що вони знаходяться не дуже близько, але і не дуже далеко.

Цінова політика у ресторані «Live.Love.Avocado» трішки вище середньої. Але за такий сервіс, кухню, атмосферу та затишок у загалом це не позначається погано.

Цільовою аудиторією ресторану «Live.Love.Avocado» є люди, які приділяють велику увагу своєму здоров'ю та харчуванню. Вони прагнуть вживати збалансовану, свіжу та натуральну їжу, що надає їм необхідні поживні речовини.

Ресторан «Live.Love.Avocado» привертає вегетаріанців та 51рн.51л51, оскільки пропонує широкий вибір страв, що відповідають їхнім діетам. Авокадо, яке є основним інгредієнтом, є популярним серед вегетаріанців та 51рн.51л51 завдяки своїй багатосторонній харчовій цінності.

Гості, які відвідують ресторан «Live.Love.Avocado», часто мають свідомий підхід до свого харчування. Вони цікавляться походженням продуктів, які вони споживають, та віддають перевагу органічним, місцевим та екологічно чистим інгредієнтам.

Гості ресторану «Live.Love.Avocado» можуть мати смакові вподобання, що спрямовані на свіжі та здорові страви. Вони можуть насолоджуватися багатогранними смаками авокадо та інших природних інгредієнтів, які використовуються в ресторані [28].

Сервіс у ресторані «Live.Love.Avocado» дуже компетентний та висококваліфікований. Що не може радувати гостей. Це дуже приємно коли до тебе так ставляться, як у «Live.Love.Avocado».

На сайті TripAdvisor можна побачити відгуки о ресторані «Live.Love.Avocado. можу сказати, що вони дуже гарні. Оцінка за TripAdvisor для ресторану «Live.Love.Avocado» складає 4,5% з 5 можливих. А 75% людей, які залишили свої відгуки, сказали, що це дуже чудовий заклад [30].

#### Ресторан “Jord”

Ресторан “Jord” розташований приблизно посередині між кафе здорового харчування “Портал” та рестораном «Live.Love.Avocado». Тому він теж

знаходиться у центрі Харкова, як і ресторан «Live.Love.Avocado» та кафе здорового харчування “Портал”, не далеко від Майдану Свободи.

Меню ресторану “Jord” різне. У нього є меню здорового харчування “Jord”, та меню бургерів “Gdeburger”. У меню “Jord” є такі страви, як боули, поке, правильні сніданки, закуски, устриці, салати, бургери, супи, риба та морепродукти, м’ясо та десерти. У меню “Gdeburger” є сніданки, салати та закуски, гарячі страви, бюргери, супи, гарніри та десерти [29].

Цінова політика ресторану “Jord” середня. Тому люди можуть як прийти до закладу так і замовити доставку, і це буде гарно для всіх.

Цільова аудиторія у ресторану “Jord” різна. Одна части людей, які можуть приходити до ресторану “Jord” – це люди, які стежать за своїм здоров’ям та приділяють велику увагу своєму харчуванню. Вони прагнуть вживати збалансовану, свіжу та натуральну їжу.

А інша части гостей, які можуть бути цільовою аудиторією ресторану “Jord” – це ті хто полюбляє бургери та картоплю фрі.

Сервіс у ресторані “Jord” не дуже кваліфікований. Він дуже повільний та чекати можна близько години, коли він принесе заказ чи рахунок, а потім ще і чекати поки гостей розрахують.

На сайті TripAdvisor можна побачити відгуки о ресторані “Jord” можу сказати, що вони непогані. Оцінка за TripAdvisor для ресторану “Jord” складає 4% з 5 можливих. А 71% людей, які залишили свої відгуки, сказали, що це чудовий заклад [30].

### Кафе “Красиво есть”

Кафе здорового харчування “Красиво есть” дуже затишне, приємне місце де можна відпочити. Його приємна атмосфера дає спокій та насолоду через зелений колір інтер’єру.

Кафе здорового харчування “Красиво есть” розташоване далі всіх від кафе здорового харчування “Портал”. Але майже через дорогу від “Красиво есть” видніється ресторан «Live.Love.Avocado». тому воно не сильно відривається від усіх закладів.

Меню кафе “Красиво есть” створено для людей, які піклуються про своє здоров’я та про те, що вони їдять. У меню “Красиво есть” є тости, супи, сандвічі, салати, боули, зав траки та десерти, печиво та цукерки [19].

Цінова політика кафе здорового харчування “Красиво есть” середня для його концепції. Тобто люди можуть гарно, якісно та корисно їсти у кафе за доступною ціною.

Цільова аудиторія кафе “Красиво есть” привертає вегетаріанців та веганів, оскільки пропонує широкий вибір страв, що відповідають їхнім дієтам. Та також людей, які стежать за своїм самопочуттям або просто хочуть корисно та якісно їсти.

Сервіс у кафе здорового харчування “Красиво есть” високоякісний та кваліфікований. Завжди привітні та готові допомогти зі складним вибором, що з’їсти сьогодні.

На сайті TripAdvisor можна побачити відгуки о кафе здорового харчування “Красиво есть” можу сказати, що вони прегарні. Оцінка за TripAdvisor для кафе “Красиво есть” складає 5% з 5 можливих. А 100% людей, які залишили свої відгуки, сказали, що це чудовий заклад [30].

Отже, з усього перерахованого вище можна зробити висновок, що у кафе здорового харчування “Портал” дуже високі конкуренти. Але звісно у всіх є недоліки, які кафе зможе використати у свою користь та не зробити помилок, які зробили конкуренти.

### **Висновки до другого розділу**

1. Розташування: Кафе знаходиться на проспекті Незалежності, біля Площі Свободи у місті Харкові. Це центральна локація, що забезпечує зручний доступ для клієнтів.

Режим роботи: Кафе працює щодня без перерв та вихідних з 8:00 до 22:00 години. Широкий час роботи дозволяє привернути різні категорії клієнтів, включаючи ранкових любителів сніданків та вечірніх осіб для вечері.

Послуги: Основні послуги кафе включають харчування та відпочинок. Крім того, надаються додаткові послуги, такі як доставка продукції в офіси та на дім, кондитерські вироби на замовлення, наявність Wi-Fi та кондиціонера, можливість розрахунків через термінал, замовлення кенді барів та власна доставка.

Інтер'єр: Інтер'єр кафе здорового харчування виконаний у стилі мінімалізму з додаванням рослин та квітів. Основні кольори для залу – чорний, білий, мармуровий та зелений. Змішане освітлення, що включає природне світло та додаткові промені світла, створює затишну та комфортну атмосферу.

Цільова аудиторія: Потенційні споживачі кафе здорового харчування включають студентів (молоді жінки та чоловіки), жінок та чоловіків у віці 25-45 років, а також людей, які просто знаходяться поруч з кафе-кондитерською. Цільова аудиторія цінує здоровий спосіб життя, свідоме харчування, якість та свіжість продуктів.

Загалом, кафе здорового харчування «Портал» спрямована на активних та свідомих споживачів, які прагнуть зберігати своє здоров'я, насолоджуватися смачною та корисною їжею та проводити час у затишній атмосфері. Пропозиції та послуги кафе відповідають потребам цільової аудиторії, що сприяє його успішності та привабливості на ринку харчування.

2. Охарактеризували організацію роботи кафе здорового харчування «Портал». Зараз здорове харчування дуже популярно, тому такі заклади ресторанного господарства користуються популярністю у споживачів. Ми вияснили місце розташування кафе здорового харчування, заготівельного та доготівельного цехів підприємства, організували виробничий процес заготівельного та доготівельного цехів, склали графік виходу на роботу працівників виробництва та було розроблено дизайн меню і кавової карти.

3. Головні конкуренти кафе здорового харчування «Портал» включають ресторани «Live.Love.Avocado», «Красиво есть» та «Jord».

Ресторан «Live.Love.Avocado» спеціалізується на здоровому харчуванні і використанні авокадо у багатьох стравах. Він привертає увагу людей, які

прагнуть зберігати здоровий спосіб життя та вживати корисні продукти харчування. Ресторан має приємну атмосферу та знаходиться у центральній частині міста.

Ресторан «Jord» розташований між кафе «Портал» та рестораном «Live.Love.Avocado». Він пропонує різноманітне меню здорового харчування та 55рн.55л55т. Цінова політика ресторану є середньою, але сервіс може бути повільним. Ресторан також має позитивні відгуки від відвідувачів.

Кафе «Красиво есть» також є конкурентом для кафе «Портал». Воно пропонує здорове харчування і має затишну атмосферу. Розташоване трохи подалі від інших конкурентів, але все ще знаходиться у тому ж районі. Меню кафе включає різноманітні страви, а цінова політика є середньою.

У кожного з конкурентів є свої особливості, такі як спеціалізація на авокадо в ресторані «Live.Love.Avocado» або меню здорового харчування та бургерів у ресторані «Jord». Важливо враховувати ці фактори при визначенні того, як привернути та задовольнити цільову аудиторію та розробити вигідні конкурентні стратегії.

### РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУ ВІДКРИТТЯ КАФЕ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

#### 3.1. Планування витрат на відкриття кафе здорового харчування

У таблиці 3.1 можна побачити кількість споживачів по годинно, тривалість відвідування та оборотність місця за годину.

Таблиця 3.1.

Завантаженість залу протягом дня

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
8:00-9:00	10	6	0,1	20
9:00-10:00	10	6	0,1	20
10:00-11:00	10	6	0,1	15
11:00-12:00	20	3	0,3	15
12:00-13:00	20	3	0,3	13
13:00-14:00	30	2	0,4	16
14:00-15:00	30	2	0,4	16
15:00-16:00	20	3	0,3	15
16:00-17:00	20	3	0,3	15
17:00-18:00	20	3	0,3	13
18:00-19:00	50	1,2	0,5	21
19:00-20:00	50	1,2	0,5	20
20:00-21:00	50	1,2	0,5	20
21:00-22:00	40	1,5	0,5	20
Усього споживачів за день				239

Джерело: складено автором

З таблиці 3.1. можна зробити висновок, що усього споживачів за день у кафе здорового харчування “Портал” буде приблизно 240 осіб. Усього буде працювати кафе 14 годин кожен день. У середньому люди будуть проводити хвилин 30 у кафе “Портал”. У середньому оборотність місця за годину буде 3 рази. Та у середньому коефіцієнт завантаження зали буде дорівнювати 30%.

У додатку К можна побачити страви, які входять у меню кафе здорового харчування “Портал”. Які основні продукти входять до цих страв, їх вартість за кілограм, скільки виходить грам продукту на порцію, собівартість продуктів на порцію, та ціну у меню.

З додатку К можна сказати, що брукети з авокадо входять такі продукти хліб ц/з, авокадо та банан. Собівартість цієї страви складає 16,8 грн, а ціна у меню дорівнює 140 грн тобто націнка дорівнює 8. У брукети з в’яленими томатами та з творожним сиром входять такі продукти хліб ц/з, рукола, сир та в’ялені томати. Собівартість цієї страви складає 43,1 грн, а ціна у меню дорівнює 120 грн тобто націнка дорівнює 2,8. У брукети з яйцями, печерицями та помідорами входять такі продукти хліб ц/з, курячі яйця, сир та печериці. Собівартість цієї страви складає 28,2 грн, а ціна у меню дорівнює 150 грн тобто націнка дорівнює 5,3. У коктейль з креветок манго та авокадо входять такі продукти креветки, рукола, помідори, манго та авокадо. Собівартість цієї страви складає 60,4 грн, а ціна у меню дорівнює 280 грн тобто націнка дорівнює 4,6. У вівсяноблин входять такі продукти куряче яйце, вівсяні хлоп’я, сир та чіа. Собівартість цієї страви складає 17,9 грн, а ціна у меню дорівнює 80 грн тобто націнка дорівнює 4,5. У солодкий вівсяноблин входять такі продукти куряче яйце, вівсяні хлоп’я, банан та чіа. Собівартість цієї страви складає 10,1 грн, а ціна у меню дорівнює 100 грн тобто націнка дорівнює 9,9.

У салат рукола з печерицями та творожним сиром входять такі продукти рукола, печериці, сир, в’ялені томати та листя салату. Собівартість цієї страви складає 104,6 грн, а ціна у меню дорівнює 210 грн тобто націнка дорівнює 2. У салат білковий входять такі продукти печериці, куряче яйце, огірки та цибуля. Собівартість цієї страви складає 23,1 грн, а ціна у меню дорівнює 100 грн тобто націнка дорівнює 4,3. У салат з копченим лососем входять такі продукти рукола, лосось, огірки та апельсин. Собівартість цієї страви складає 67,9 грн, а ціна у меню дорівнює 210 грн тобто націнка дорівнює 3. У салат з курятиною та помідорами входять такі продукти куряче філе, помідор, сир, та куряче яйце. Собівартість цієї страви складає 53,5 грн, а ціна у меню дорівнює 160 грн тобто

націнка дорівнює 3. У морквяний входять такі продукти морква, сир та куряче філе. Собівартість цієї страви складає 41 грн, а ціна у меню дорівнює 125 грн тобто націнка дорівнює 3. У салат з капустою та курятиною входять такі продукти куряче філе, капуста, куряче яйце, петрушка та помідор. Собівартість цієї страви складає 48,6 грн, а ціна у меню дорівнює 130 грн тобто націнка дорівнює 2,7. У зелений салат з авокадо та горішками входять такі продукти огірок, авокадо, листя салату, петрушка та волоські горіхи. Собівартість цієї страви складає 59,5 грн, а ціна у меню дорівнює 150 грн тобто націнка дорівнює 2,5.

У гранолу з йогуртом входять такі продукти вівсяні хлоп'я, мед, йогурт, родзинки та волоські горіхи. Собівартість цієї страви складає 31,6 грн, а ціна у меню дорівнює 100 грн тобто націнка дорівнює 3. У Raw-конфети входять такі продукти курага, чорнослив, фінікі, мак, мед та волоські горіхи. Собівартість цієї страви складає 42 грн, а ціна у меню дорівнює 80 грн тобто націнка дорівнює 2. У мус з авокадо входять такі продукти авокадо, лайм, фінікі та полуниця. Собівартість цієї страви складає 49,6 грн, а ціна у меню дорівнює 100 грн тобто націнка дорівнює 2. У пастилу з груші собівартість складає 40 грн, а ціна у меню дорівнює 50 грн тобто націнка дорівнює 1,3. У пастилу з яблука собівартість складає 29,7 грн, а ціна у меню дорівнює 50 грн тобто націнка дорівнює 1,7. У пастилу зі сліви собівартість складає 50 грн, а ціна у меню дорівнює 50 грн тобто націнка дорівнює 0. У печиво з сухофруктів та горіхів входять такі продукти вівсяні хлоп'я, фінікі, чорнослив, чіа, куряче яйце та волоські горіхи. Собівартість цієї страви складає 28,3 грн, а ціна у меню дорівнює 90 грн тобто націнка дорівнює 3. У полунично-йогуртовий мус входять такі продукти полуниця, йогурт та молоко. Собівартість цієї страви складає 13,7 грн, а ціна у меню дорівнює 80 грн тобто націнка дорівнює 5,8. У "П'яний" десерт входять такі продукти кисломолочний сир, йогурт, вишня та шоколад. Собівартість цієї страви складає 26,9 грн, а ціна у меню дорівнює 120 грн тобто націнка дорівнює 4. У чіа-пудинг входять такі продукти чіа, молоко, банан та манго. Собівартість цієї страви складає 70,8 грн, а ціна у меню дорівнює 80 грн тобто націнка

дорівнює 1,2. У шоколадний крем входять такі продукти шоколад та вода. Собівартість цієї страви складає 20,5 грн, а ціна у меню дорівнює 50 грн тобто націнка дорівнює 2,2. У яблуневий 59грн.59л входять такі продукти вівсяні хлоп'я, мед, яблука та волоські горіхи. Собівартість цієї страви складає 8,3 грн, а ціна у меню дорівнює 80 грн тобто націнка дорівнює 9,6.

Вартість обладнання та інвентарю заготівельного цеху можна подивитись у другому розділі таблиці 2.5 та 2.6. А для доготівельного цеху можна подивитись у додатках Е та Ж.

Оренда приміщення коштує 20000 грн на місяць.

### **3.2 Оцінка ефективності та визначення ризиків бізнес-плану відкриття кафе здорового харчування**

У таблиці 3.2 можна побачити плануючу виторг від продажів за день.

Таблиця 3.2.

Плануючий виторг від продажів за день

Назва страви	Ціна у меню, грн	Кількість порцій	Виторг від продажів за день, грн
Брускети з авокадо	140	12	1680
Брускети з в'яленими томатами та з творожним сиром	120	12	1440
Брускети з яйцями, печерицями та помідорами	150	11	1650
Коктейль з креветок з манго та авокадо	280	7	1960
Вівсяноблин	80	11	880

Солодкий вівсяноблин	100	11	1100
Салат рукола з печерицями та творожним сиром	210	7	1470
Салат білковий	100	7	700
Салат з копченим лососем	210	6	1260
Салат з курятиною та помідорами	160	7	1120
Салат морквяний	125	6	750
Салат з капустою та курятиною	130	7	910
Зелений салат з авокадо та горішками	150	6	900
Гранола з йогуртом	100	17	1700
Raw-конфети	80	11	880
Мус з авокадо	100	17	1700
Пастила	50	10	500
Печиво з сухофруктів та горіхів	90	11	990
Полунично- йогуртовий мус	80	12	960
“П’яний” десерт	120	12	1440
Чіа-пудинг	80	17	1360
Шоколадний крем	50	10	500
Яблуневий крамбл	80	12	960
			25991

Джерело: складено автором

З таблиці 3.2 можна зробити висновок, що загальний виторг від продажу за день 25991 грн, а за місяць 779730 грн.

У таблиці 3.3 можна побачити собівартість кожної страви та загальну собівартість.

Таблиця 3.3.

## Собівартість страв

Назва страви	Собівартість страви, грн	Кількість продажу страв за день	Собівартість за день
Закуси			
Брускети з авокадо	16,8	12	201,6
Брускети з в'яленими томатами та з творожним сиром	43,1	12	517,2
Брускети з яйцями, печерицями та помідорами	28,2	11	310,2
Коктейль з креветок манго та авокадо	60,4	7	422,8
Вівсяноблин	17,9	11	196,9
Солодкий вівсяноблин	10,1	11	111,1
Салати			
Салат рукола з печерицями та творожним сиром	104,6	7	732,2
Салат білковий	23,1	7	161,7
Салат з копченим лососем	67,9	6	371,4
Салат з курицею та помідорами	53,5	7	374,5
Салат морквяний	41	6	246
Салат з капустою та курятиною	48,6	7	340,2
Зелений салат з авокадо та горішками	59,5	6	357
Десерти			
Гранола з йогуртом	31,6	17	537,2
Raw-конфети	42	11	462

Мус з авокадо	49,6	17	843,2
Пастила з груші	40	4	160
Пастила з яблук	29,7	3	89,1
Пастила зі слів	50	3	150
Печиво з сухофруктів та горіхів	28,3	11	311,3
Полунично-йогуртовий мус	13,7	12	164,4
“П’яний” десерт	26,9	12	322,8
Чіа-пудинг	70,8	17	1203,6
Шоколадний крем	20,5	10	205
Яблуневий крамбл	8,3	12	99,6
	986,1		8888

Джерело: складено автором

З таблиця 3.3 можна зробити висновок, що собівартість продуктів дорівнює 986,1 грн. собівартість за день дорівнює 8888 грн. а собівартість за місяць виходить 266640 грн.

Прибуток від продажу можна визначити за такою формулою(3.1).

$$TR - TC = RP \quad (3.1)$$

де,  $RP$  – прибуток від продажу, грн.;

$TR$  – загальний виторг, грн.;

$TC$  – загальна собівартість, грн..

З формули 3.1 можна вирішити скільки вийде прибуток від продажу за день.

$$25991 - 8888 = 17103 \text{ грн}$$

Та також можна вирішити скільки вийде прибуток за місяць.

$$779730 - 266640 = 513090 \text{ грн}$$

Отже, з вище розрахованих розрахунків можна зробити висновок, що плануючий прибуток від продажів кожен день буде виходити приблизно 17103грн. А кожен місяць буде виходити приблизно 513090грн.

У формулі 3.2 можна побачити рентабельність продажів.

$$R_{\Pi}^{\text{Ппр}} = \frac{\text{прибуток від продажу}}{\text{виторг від продажу}} \times 100 \quad (3.2)$$

де,  $R_{\Pi}^{\text{Ппр}}$  – рентабельність від продажу.

З формули 3.2 можна розрахувати рентабельність від продажу за день.

$$\frac{17103}{25991} \times 100 = 65,8\%$$

Та також можна розрахувати рентабельність від продажу за місяць.

$$\frac{513090}{779730} \times 100 = 65,8\%$$

Отже, з вище розрахованих розрахунків можна зробити висновок, що плануюча рентабельність від продажу дорівнює 65,8%.

Відкриття кафе здорового харчування “Портал” може мати деякі ризики, які пов’язані з підприємницькою діяльністю та харчовою індустрією взагалі.

Галузь харчового сервісу дуже конкурентна, і кафе здорового харчування мають багато конкурентів. Важливо ретельно вивчити ринок і розробити унікальну пропозицію, щоб виділитися серед інших підприємств.

Відкриття кафе “Портал” вимагає певних фінансових витрат, таких як оренда приміщення, закупівля обладнання, запаси, заробітна плата працівникам і маркетингові витрати. Неправильне фінансове управління може призвести до проблем з ліквідністю і загрожувати стабільності бізнесу.

Взагалі смаки та попит споживачів можуть змінюватися з часом, і те, що сьогодні популярно, може втратити свою популярність завтра. Важливо знати свою цільову аудиторію та добре розуміти їхні потреби, щоб забезпечити стабільний попит на продукцію.

У харчовій індустрії існують певні регуляторні вимоги та стандарти, які необхідно дотримуватися. Це можуть бути правила щодо безпеки їжі, ліцензування, санітарні та гігієнічні вимоги. Недотримання цих вимог може призвести до штрафів, скарг клієнтів або навіть закриття кафе “Портал”.

Також може статися те що дуже важко знайти гарний кваліфікований персонал. Які будуть гарно виконувати свою роботу. Та будуть дружною командою.

Може настати економічна криза, яка призведе до великих втрачання і прийдеться навіть закрити кафе здорового харчування.

### **Висновки до третього розділу**

1. Усього споживачів за день у кафе здорового харчування “Портал” буде приблизно 240 осіб. Усього буде працювати кафе 14 годин кожен день. У середньому люди будуть проводити хвилин 30 у кафе “Портал”. У середньому оборотність місця за годину буде 3 рази. Та у середньому коефіцієнт завантаження зали буде дорівнювати 30%. Собівартість страви коливається від 10,1 грн до 104,6 грн. Націнка на страву вагається від 0 до 9,9. Оренда зали буде 20000 грн.

2. Галузь харчового сервісу є дуже конкурентною, і кафе здорового харчування мають значну кількість конкурентів. Відкриття кафе "Портал" потребує значних фінансових витрат на оренду приміщення, закупівлю обладнання, запаси, заробітну плату працівникам і маркетингові витрати. Смаки і попит споживачів можуть змінюватися з часом. Тренди, що сьогодні є популярними, можуть втратити свою популярність завтра. У харчовій індустрії існують регуляторні вимоги і стандарти, які необхідно дотримуватися. Це можуть бути правила щодо безпеки їжі, ліцензування, санітарні та гігієнічні вимоги. Недотримання цих вимог може призвести до штрафів, скарг клієнтів або

закриття кафе "Портал". Пошук кваліфікованого персоналу може зайняти багато часу. А економічна криза може взагалі все звести на ні.

Загальний виторг від продажу за день 25991 грн, а за місяць 779730 грн. Собівартість продуктів дорівнює 986,1 грн. собівартість за день дорівнює 8888 грн. а собівартість за місяць виходить 266640 грн. Плануючий прибуток від продажів кожен день буде виходити приблизно 17103грн. А кожен місяць буде виходити приблизно 513090грн. Плануюча рентабельність від продажу дорівнює 65,8%.

## ВИСНОВКИ

У першому, другому та третьому розділах розглянуто теоретичні основи складання бізнес-плану та розроблено бізнес-план для кафе здорового харчування “Портал”:

1. Охарактеризована сутність та основні поняття бізнес-плану. Початок підприємницької діяльності передбачає необхідність чіткого розуміння потреб у різних ресурсах, таких як матеріальні, фінансові, трудові та інтелектуальні. Для досягнення ефективності використання цих ресурсів необхідне точне планування та аналіз ринку та конкурентів.

Бізнес-планування є ефективним інструментом для планування діяльності підприємства в сучасних ринкових умовах. Він допомагає визначити функціонування підприємства, цілі та способи досягнення, а також шляхи отримання прибутку.

Розробка бізнес-плану вимагає детального аналізу різних аспектів підприємницького проекту, включаючи ринкові умови, конкуренцію, потреби клієнтів, фінансові показники та організаційну структуру. Якість та ефективність бізнес-плану залежить від цього аналізу, який є ключовим етапом у його розробці.

Бізнес-план входить до складу стратегії підприємства і має економічне обґрунтування вибраного напрямку розвитку, розрахунок фінансових показників, вибір джерел фінансування та підбір необхідних працівників. Він також може служити інструментом для залучення інвесторів.

2. Розглянуті методологічні аспекти розробки та обґрунтування бізнес-плану. Бізнес-план є ключовим етапом для прийняття ефективних управлінських рішень щодо розвитку бізнесу, реорганізації та реалізації інвестиційних ініціатив. Він втілює всі складові успіху підприємства та комунікується з зацікавленими сторонами.

Бізнес-план визначає цілі підприємства, пояснює, як і коли ці цілі будуть досягнуті, а також визначає необхідні ресурси та підтверджує припущення. Він

розробляється етапами, починаючи з пошуку ідеї, оцінки ринкових перспектив, аж до презентації та авторизації.

Методологія бізнес-планування вимагає дотримання процедур збору та обробки інформації, обґрунтування майбутніх вигод та ризиків, а також проведення достовірних аналітичних оцінок та фінансових прогнозів. Порушення цих аспектів може негативно вплинути на дохідність проекту та терміни окупності інвестицій.

Майбутні наукові дослідження повинні акцентувати увагу на методологічних аспектах оцінки якості формування фінансового плану та економічного обґрунтування бізнес-проекту.

3. Досліджені особливості концепції здорового харчування у закладах ресторанного типу. За останні роки зростає інтерес людей до здорового способу життя та харчування. Це свідчить про зміну свідомості споживачів та їх бажання звернути увагу на своє здоров'я.

Концепція здорового харчування у закладах ресторанного типу є перспективною в Україні, оскільки зростає статистика хвороб, пов'язаних з неправильним харчуванням. Люди стають більш обізнаними та усвідомлюють важливість правильного харчування для збереження здоров'я.

Заклади здорового харчування пропонують своїм споживачам смачну та корисну їжу, використовуючи свіжі та якісні продукти. Це дозволяє людям насолоджуватися харчуванням, не втрачаючи при цьому свій здоровий спосіб життя.

Концепція здорового харчування особливо приваблива для активних людей, які бажають дбати про своє здоров'я та добре почуватися. Вони шукають альтернативу традиційним ресторанам, де можна отримати якісну та смачну їжу, що відповідає їхнім потребам.

4. Охарактеризована концепція бізнесу та портрету споживача. Розказана концепція кафе здорового харчування “Портал”. Воно розташовано у центрі міста, працює з 8 ранку до 10 вечора.

Кафе пропонує основні послуги з харчування та відпочинку, а також додаткові послуги, які підвищують зручність і комфорт клієнтів.

Цільова аудиторія кафе включає студентів, жінок і чоловіків у віці 25-45 років, а також людей, які знаходяться поруч з кафе. Цільова аудиторія цінує здоровий спосіб життя та якість продуктів.

Кафе "Портал" спрямоване на активних та свідомих споживачів, які прагнуть зберігати своє здоров'я і насолоджуватися смачною та корисною їжею у затишній атмосфері.

5. Розглянута бізнес-модель кафе здорового харчування. Зараз здорове харчування дуже популярно, тому такі заклади ресторанного господарства користуються популярністю у споживачів. Було розроблені заготівельні та доготівельні цехи підприємства, організували виробничий процес заготівельного та доготівельного цехів, склали графік виходу на роботу працівників виробництва та розроблено дизайн меню і кавової карти.

6. Розроблено аналіз конкурентів. Конкуренція в сегменті здорового харчування є високою, існує кілька ресторанів, що спеціалізуються на цьому напрямку, такі як "Live.Love.Avocado", "Jord" та "Красиво есть".

Кожен з конкурентів має свої переваги і особливості, які варто враховувати при формуванні конкурентної стратегії. Наприклад, "Live.Love.Avocado" привертає клієнтів за рахунок використання авокадо у стравах, "Jord" пропонує різноманітне меню здорового харчування та бургери, а "Красиво есть" має затишну атмосферу.

Місце розташування кафе "Портал" поруч з конкурентами створює здатність до прямого порівняння для споживачів, тому важливо розвинути унікальну пропозицію, яка залучатиме та задовольнить цільову аудиторію.

Цінова політика, якість обслуговування та атмосфера також є важливими факторами, які впливають на конкурентоспроможність кафе.

7. Розроблено планування витрат для кафе здорового харчування "Портал". Усього споживачів за день у кафе здорового харчування "Портал" буде приблизно 240 осіб. Усього буде працювати кафе 14 годин кожен день. У

середньому люди будуть проводити хвилин 30 у кафе “Портал”. У середньому оборотність місця за годину буде 3 рази. Та у середньому коефіцієнт завантаження зали буде дорівнювати 30%. Собівартість страви коливається від 10,1 грн до 104,6 грн. Націнка на страву вагається від 0 до 9,9. Оренда зали буде 20000 грн.

8. Оцінена ефективність та визначені ризики для кафе здорового харчування. Галузь харчового сервісу є дуже конкурентною, і кафе здорового харчування мають значну кількість конкурентів. Відкриття кафе "Портал" потребує значних фінансових витрат на оренду приміщення, закупівлю обладнання, запаси, заробітну плату працівникам і маркетингові витрати. Смаки і попит споживачів можуть змінюватися з часом. Тренди, що сьогодні є популярними, можуть втратити свою популярність завтра. У харчовій індустрії існують регуляторні вимоги і стандарти, які необхідно дотримуватися. Це можуть бути правила щодо безпеки їжі, ліцензування, санітарні та гігієнічні вимоги. Недотримання цих вимог може призвести до штрафів, скарг клієнтів або закриття кафе "Портал". Пошук кваліфікованого персоналу може зайняти багато часу. А економічна криза може взагалі все звести на ні.

Загальний виторг від продажу за день 25991 грн, а за місяць 779730 грн. Собівартість продуктів дорівнює 986,1 грн. собівартість за день дорівнює 8888 грн. а собівартість за місяць виходить 266640 грн. Плануючий прибуток від продажів кожен день буде виходити приблизно 17103грн. А кожен місяць буде виходити приблизно 513090грн. Плануюча рентабельність від продажу дорівнює 65,8%.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арсеньева Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення Київ: НУХТ, 2017. С. 137.
2. Белал А.А. Основні категорії бізнес-плану/А.А. Белал // Соціально-економічні явища та процеси. - 2015. - № 3. - С. 7-12.
3. Берд П. Бізнес-план. Покрокове керівництво/П. Берд. М: ФАІР-ПРЕС, Видавництво. - Торг. Будинок Гранд, 2012. – 304 с.
4. Борисенко О.С., Шевченко А. В., Нетребко М.В. Методичне забезпечення підготовки бізнес-плану як ключового складника стратегічного управління діяльністю підприємства. Проблеми системного підходу в економіці. 2020. Вип. 1 (75). С. 90–97.
5. Горпинченко А.П. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2021. № 1. С. 395–402.
6. Демиденко В.В. Методологічні проблеми бізнес-планування підприємницької діяльності в сучасних умовах. Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. 2015. Вип. 40. С. 38–46.
7. Єпанчинцев В.Ю., Агафонова А.А., Зінов'єва Є.А. Методичні аспекти бізнес-планування малого підприємництва у харчовій промисловості/В.Ю. Єпанчинцев, А.А. Агафонова, Є.А. Зінов'єва //Вісник Омського ДАУ, 2018. - №1 (29). - С. 134-141.
8. Жуков В.В. Сутність та особливості формування процесу бізнес-планування. Причорноморські економічні студії. 2018. Вип. 26–1. С. 149–153.
9. Кваша О.С., Фоміна В. В. Бізнес-планування у діяльності організації: європейські стандарти, основні методологічні підходи та базові процедури. Економіка і суспільство. 2017. Вип. 12. С. 268–275.  
[Електронний ресурс] URL:  
[https://economyandsociety.in.ua/journals/12\\_ukr/45.pdf](https://economyandsociety.in.ua/journals/12_ukr/45.pdf)

- 10.Кравцова М. В. Книга красивих рецептів, 2019.
- 11.Медякіна М.В. Сахар. 2020р.
- 12.Лаврів Л. А. Бізнес-планування у діяльності організації: базові процедури та основні методичні підходи. Інноваційна економіка. 2013. № 10 (48). С. 104–111.
- 13.Лозовський О. М., Савчук В. В. Роль бізнес-планування в системі стратегічного управління підприємством. Актуальні научні дослідження у сучасному світі. Переяслав-Хмельницький, 2018. Вип. 11 (43), ч. 3. С. 47–51.
- 14.Масловська М. В., Перевозчикова Н.О. Особливості процесу бізнес-планування в сучасних умовах розвитку України. Ефективна економіка. 2013. № 11. [Електронний ресурс] URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2474>
- 15.Пробоїв О. А. Концептуальні підходи до процесу розроблення бізнес-плану розвитку вітчизняних підприємств. Причорноморські економічні студії. 2019. Вип. 39–2. С. 12–16.
- 16.Радевич Д. Чому бізнес-план не працює: 7 головних помилок. 2020. [Електронний ресурс] URL: <https://uaspectr.com/2021/01/18/chomu-biznes-plan-ne-pratsyuye-7-golovnyh-pomylok>
- 17.Рач В. А., Россошанська О.В., Медведєва О. М. Управління проектами: практичні аспекти реалізації стратегій регіонального розвитку : навч. посіб. / за ред. В. А. Рача. Київ : «К.І.С.», 2010. С. 276.
- 18.Хіменес-Браво Е.І. Перша кулінарна книга, 2017.
- 19.Красиво Есть [Електронний ресурс] URL:<https://krasivoestkrutoyspusk.choiceqr.com>
- 20.Обладнання та інвентар для заготівельного та доготівельного цехів [Електронний ресурс] URL: <https://liebherr.com.ua/morozilnaya-kamera-liebherr-gnp-3113>
- 21.Обладнання та інвентар для заготівельного та доготівельного цехів [Електронний ресурс]

URL:[https://posudanadom.ua/p/hendi/venchikhendi509401?utm\\_medium=cpc&utm\\_source=google&utm\\_campaign=10331602030&utm\\_content=105419267000&utm\\_term=pla295845985667&gclid=Cj0KCQjw78yFBhCZARIsAOxgSx0jTNE2L8yzZ47ufq9ADW5qlD73xJioTaFjDC3M3VP74o9u1q9TZcaAvn7EALw\\_wcB](https://posudanadom.ua/p/hendi/venchikhendi509401?utm_medium=cpc&utm_source=google&utm_campaign=10331602030&utm_content=105419267000&utm_term=pla295845985667&gclid=Cj0KCQjw78yFBhCZARIsAOxgSx0jTNE2L8yzZ47ufq9ADW5qlD73xJioTaFjDC3M3VP74o9u1q9TZcaAvn7EALw_wcB)

22.Обладнання та інвентар для заготівельного та доготівельного цехів

[Електронний ресурс] URL:

<https://torgovoeoborudovanie.com.ua/p804073093-winco-kcp-nozh.html>

23.Обладнання та інвентар для заготівельного та доготівельного цехів

[Електронний ресурс]

URL:[https://www.luminarc.com.ua/ru/tarelka-desertnaya-luminarc-diwali-black\\_190-mm](https://www.luminarc.com.ua/ru/tarelka-desertnaya-luminarc-diwali-black_190-mm)

24.Обладнання та інвентар для заготівельного та доготівельного цехів

[Електронний ресурс]

URL:<https://shafa.ua/home/posuda/stolovaya/tarelki/42328422-tarelka-stolovaya-mramor>

25.Обладнання та інвентар для заготівельного та доготівельного цехів

[Електронний ресурс]

URL:<https://mimar.ru/restorannoe-steklo/kremanki/kremanka-canada-5171.html>

26.Обладнання та інвентар для заготівельного та доготівельного цехів

[Електронний ресурс]

URL: <https://kasta.ua/product/8613857:646/>

27.Обладнання та інвентар для заготівельного та доготівельного цехів

[Електронний ресурс]

URL:[https://jvkontakt.com/catalog/skovoroda\\_nerzhaveyushchaya\\_stal\\_s\\_anti\\_prigarnym\\_pokrytiem\\_stali\\_260mm\\_ozti/](https://jvkontakt.com/catalog/skovoroda_nerzhaveyushchaya_stal_s_anti_prigarnym_pokrytiem_stali_260mm_ozti/)

28.Avocado [Електронний ресурс] <http://avocadoua.com/>

29.Gdeburger [Електронний ресурс] <https://gdeburger.com/#gallery>

30. TripAdvisor [Электронный ресурс] [https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295369Kharkiv\\_Kharkiv\\_Oblast.html](https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295369Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html)

## ДОДАТКИ

Додаток А





## Закуски

### Брускети з авокадо

140грн

(хліб ц/з, авокадо, банан) 160г

### Брускети з в'яленими томатами та з творожним сиром

120грн

(хліб ц/з, рукола, творожний сир, в'ялені томати) 170г

### Брускети з яйцями, грибами та помідорами

150грн

(хліб ц/з, курячі яйця, творожний сир, печериці) 200г

### Коктейль з креветок, з манго та авокадо

280грн

(креветки, рукола, помідори, манго, авокадо, майонез) 180г

### Вівсяноблин

80грн

(куряче яйце, вівсяні хлоп'я, сир, чіа/кунжут/горіхи) 110г

### Солодкий вівсяноблин

100грн

(куряче яйце, вівсяні хлоп'я, банан, чіа/кунжут/горіхи) 130г





# Десерти

## Гранола з йогуртом

(гранола з горіхами та сухофруктами, йогурт) 180г

100грн

## Конфети

(горіхи, фініки, курага, чорнослив, мед) 100г

80грн

## Мус з авокадо

(авокадо, лайм, фінік, полуниця) 200г

100грн

## Пастила

(груша, яблуко, слива) 100г

50грн

## Печиво з сухофруктами та горіхами

(горіхи, фініки, чорнослив, чіа, вівсяні хлоп'я, куряче яйце) 110г

90грн

## Полунично-йогуртовий мус

(полуниця, йогурт, молоко) 100г

80грн

## «П'яний» десерт

(кисломолочний сир, йогурт, вішня, шоколад) 150г

120грн

## Чіа- пудінг

(чіа, молоко, банан, манго) 180г

80грн

## Шоколадний крем

(шоколад, вода) 80г

50грн

## Яблучний крамбл

(яблука, вівсяні хлоп'я, горіхи, мед) 80г

80грн



# Кава карта



**BUNNA**  
суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та



**PAPUA NEW GUINEA KIGABAN**  
суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус



# Фірмові напої



## Бичерин

(міцна кава, шоколад, вершки)

360мл

50грн

## Кон панна

(міцна кава, взбиті вершки)

50мл

30грн

## Брєве

(міцна кава, вершки, молоко)

60мл

25грн

## Романо

(міцна кава, лимонний сік, долька лимону)

30мл

25грн

## Марочино

(міцна кава, молоко, какао-порошок)

60мл

30грн



# Серія напів



Еспресо	30мл	19грн
Доппіо	60мл	29грн
Рістрето	20мл	19грн
Лунго	90мл	21грн
Американо	200/300мл	33/38грн
Американо з молоком	250/360мл	35/40грн
Капучино	250/360/500мл	26/38/43грн
Мокачино	250/360/500мл	28/40/45грн
Латте	250/360/500мл	26/38/43грн
Макіато	90мл	35грн
Флет уайт	360мл	35грн



Раф 250/360/500мл 33/43/43грн

Медовий раф 250/360/500мл 35/45/55грн

Кава по-венски 360/500мл 42/48грн

Кава по-турецки 100/250мл 30грн

Кемекс 360мл 45грн

Харио V60 360мл 45грн

Калита 360мл 45грн

Колд брю 360мл 50грн

Какао(Nesquik) 250/360/500мл 25/35/45грн

Какао 250/360/500мл 25/35/45грн

Горячий шоколад 250/360/500мл 30/45/55грн

Цикорій 250/360/500мл 25/33/40грн



## Солодні напої

Кава черрі

360/500мл

44/49грн

Кава оранж

360/500мл

44/49грн

Фредо

100мл

30грн

Фрапе

360/500мл

44/49грн

Айс американо

360/500мл

44/49грн

Айс лате

360/500мл

48/52грн

Айс какао

360/500мл

44/49грн

Мохіто

360/500мл

44/49грн

Лимонад

360/500мл

44/49грн

Смузі

360/500мл

44/49грн





*Серія чай*

Чай зелений

360/500мл

35/42грн

Чай чорний

360/500мл

35/42грн

Чай білий

360/500мл

35/42грн

Чай червоний

360/500мл

35/42грн

Чай ройбуш

360/500мл

35/42грн

Чай трав'яний

360/500мл

35/42грн



Матча

360/500мл

43/47грн

Анчан

360/500мл

43/47грн

# Додатки



**Рослинне молоко**

25грн

**Безлактозне молоко**

7грн

**Сиропи**

5грн

- карамель
- шоколад
- ваніль
- м'ята
- фундук
- мигдаль
- кокос
- вишня
- малина
- полуниця
- банан
- груша
- гренадін
- айріш
- солона карамель

**Маршмеллоу**

5грн



## Додаток В

Найменування напоїв	Вага порції, г
Фірмові напої	
Бичерин (міцна кава, шоколад, вода, вершки суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360
Кон панна (міцна кава, взбиті вершки суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	50
Бреве (міцна кава, вершки, молоко суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	60
Романо (міцна кава, лимонний сік, долька лимону суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	30
Марочино (міцна кава, молоко, какао-порошок суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	60
Горячі напої	
Еспресо (міцна кава суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	30
Доппю (подвійна міцна кава, вода)	60

суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	
Рістрето (міцна кава, вода суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	20
Лунго (міцна кава, вода суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	90
Американо (міцна кава, вода суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	200/300
Американо з молоком (міцна кава, молоко суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	250/360
Капучино (міцна кава, молоко суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	250/360/500
Мокачино (міцна кава, вода, чорний шоколад, молоко, взбиті сливки суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	250/360/500
Латте (міцна кава, молоко)	250/360/500

суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	
Макіато (міцна кава, молоко суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Колумбії; аромат – ожина, какао; смак – ожина, лайм)	90
Флет уайт (подвійна міцна кава, молоко суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360
Раф (міцна кава, вершки, цукор, мед суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360/500
Медовий раф (подвійна міцна кава, вершки, мед суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360/500
Кава по-венски (міцна кава, вода, взбиті вершки суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360/500
Кава по-турецки (міцна кава/вода суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	100/250
Кемекс (міцна кава, вода	360

суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	
Харио V60 (міцна кава, вода суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360
Калита (міцна кава, вода суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360
Колд брю (міцна кава, холодна вода суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360
Какао (Nesquik) (какао Nesquik, молоко)	250/360/500
Какао (какао-порошок, молоко)	250/360/500
Горячий шоколад (чорний шоколад, молоко)	250/360/500
Цикорій	250/360/500
Холодні напої	
Кава черрі (міцна кава, сік вишневий, лід суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360/500
Кава оранж (міцна кава, сік апельсиновий, лід суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360/500
Фредо	100

( міцна кава, лід, молоко, карамельний сироп суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	
Фрапе (міцна кава, молоко суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360/500
Айс амерікано (міцна кава, вода, лід суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360/500
Айс латте (міцна кава, молоко, лід суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї, Бразилії та Колумбії; аромат – сухофруктів, гвоздики, кориці; смак – лайм, слива та кориця суміш сортів арабіки з Папуа Нової Гвінеї; аромат – фруктовий з нотками вишні; смак – слива, агрус)	360/500
Айс какао (какао-порошок, молоко, лід)	360/500
Мохито (вода, лимон, лайм, м'ята)	360/500
Лимонад (вода, маракуя/ягоди)	360/500
Смузі (клубника-банан/манго-маракуя/яблуко-груша)	360/500
Смузі Фінік (петрушка, банан, фінік)	360/500
Смузі Апельсин (банан, шпинат, петрушка, апельсин)	360/500
Смузі Банан (молоко/мигдальне молоко/вівсяне/соєве/кокосове, банан, кориця)	360/500
Смузі Авокадо (банан, авокадо, молоко/мигдальне молоко/вівсяне/соєве/кокосове)	360/500
Горячі чаї	
Чай зелений	360/500
Чай чорний	360/500
Чай білий	360/500

Чай червоний (каркаде)	360/500
Чай ройбуш	360/500
Чай трав'яний	360/500
Матча (чай матча: розова/зелена/оранжева/голуба, вода, молоко/мигдальне молоко/вівсяне/соєве/кокосове)	360/500
Золоте молоко (молоко/мигдальне молоко/вівсяне/соєве/кокосове, куркума, імбир, кориця, чорний перець)	360/500
Анчан (пелюстки анчану, вода)	360/500
Добавки	
Рослинне молоко	
Безлактозне молоко	
Сиропи	
Маршмеллоу	

## Додаток Г

Товарна група	Найменування сировини	Гатунок термічний стан
М'ясо, м'ясні продукти	Куряче філе Курячі яйця	Охолоджене Пакетовані (Меланж)
Риба та морепродукти	Копчений лосось Креветки	Вакумований Пакетовані
Молоко, молочні продукти	Творожний сир Сир Йогурт Кисломолочний сир Молоко Молоко соєве Молоко кокосове Молоко мигдальне Молоко вівсяне Взбиті вершки Вершки	Пластикові відра Пакетований Пакетований Пакетований Пакетоване Пакетоване Пакетоване Пакетоване Пакетоване Пакетовані Пакетовані
Овочі та зелень	Рукола Петрушка В'ялені томати Помідори Огірки Цибуля Листя салату Капуста Морква Печериці	Свіжа Свіжа Банкові Свіжі Свіжі Свіжа Свіжі Свіжа Свіжі Свіжі
Фрукти та ягоди	Манго Авокадо Банани Апельсини Вишня Груши Яблука	Свіже Свіже Свіжі Свіжі Свіжа Свіжі Свіжі

	Сливи Полуниця Лимон Лайм	Свіжі Свіжа Свіжий Свіжий
Бакалійні товари	Олія оливкова Олія соняшникова Вівсяні хлоп'я Насіння льону Кунжут Чіа Волоські горіхи Гранола Какао-порошок Сіль Цукор Різні сиропи Агар-агар Курага Чорнослив Фініки Мед Чорний шоколад Кавові зерна Какао Nesquik Маршмеллоу	Пляшкова Пляшкова Пакетовані Пакетоване Пакетований Пакетоване Вакумовані Пакетована Пакетований Пакетована Пакетований Пляшкові Пакетований Вакумована Вакумований Вакумовані Банковий Пакетований Пакетовані Пакетований Пакетоване
Хлібобулочні вироби	Хліб ц/з	Пакетований
Напої безалкогольні	Вода Лимонний сік Апельсиновий сік Вишневий сік Лід	Пляшкова Пляшковий Пляшковий Пляшковий Пакетований

## Додаток Г

Товарна група	Постачальник	Умови постачання							
		Вид постачальника	Спосіб поставки	Форма постачання	Маршрут завою	Періодичність	Час завою	Вид тари	Метод закупівлі, вид розрахунку
М'ясо, м'ясні продукти	Торгово оптовий центр METRO	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	5 рази на тиждень	8:00-10:00	Ящики пластмасові, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Риба та морепродукти	Торгово оптовий центр METRO	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	3 рази на тиждень	8:00-10:00	Ящики пластмасові, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Молоко, молочні продукти	Агро-мол	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	3 рази на тиждень	8:00-10:00	Ящики пластмасові та скляна тара, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Овочі та зелень	Торгово оптовий центр METRO	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	3 рази на тиждень	8:00-10:00	Ящики фанерні, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Фрукти та ягоди	Торгово оптовий центр	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	3 рази на тиждень	8:00-10:00	Ящики фанерні, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий

	MET-RO								
Бакалійні товари	Торгово оптовий центр MET-RO 25coffee roasters	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	1 раз на тиждень	8:00-10:00	Ящики пластмасові та ящик картонний, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Хлібо-булочні вироби	Торгово оптовий центр MET-RO	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	3 рази на тиждень	8:00-10:00	Ящик поліетиленовий, не підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Напої безалкогольні	Zymna voda AQUADEL iHerb	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	4 рази на тиждень	8:00-10:00	Пластмасова тара та ящик картонний, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
		Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	7 разів на тиждень	8:00-10:00		
		Імпортний	Централізований	Складська	Кільцевий	1 раз на тиждень	8:00-10:00		

## Додаток Д

Сировина	Технологічна обробка сировини	Технологічна обробка напівфабрика тів	Призначення н/ф	Назва страви
Помідори	Миття, доочищення	Нарізання	Для закусок та салатів	Закуска “Коктейль з креветок, манго та авокадо”, Салат з курицею та помідорами, Салат “Салат з капустою та курятиною”
Огірки	Миття, доочищення	Нарізання	Для салатів	Салат з копченим лососем, Салат білковий, Салат “Зелений салат з авокадо та горішками”
Морква	Миття, механічне очищення, доочищення, миття	Нарізання	Для салатів	Салат морквяний
Цибуля	Миття, механічне очищення, миття	Нарізання	Для салатів	Салат “Рукола з грибами та творожним сиром”
Печериці	Миття, доочищення, миття	Нарізання	Для салатів та закусок	Закуски “Брускети з яйцями, грибами та помідорами”, Салат “Рукола з грибами та творожним сиром”, Салат білковий
Рукола	Миття, доочищення	Нарізання	Для закусок та салатів	Закуски “Брускети з в’яленими томатами та творожним сиром”, Закуска “Коктейль з креветок, манго та авокадо”, Салат з копченим лососем, Салат “Рукола з грибами та творожним сиром”
Петрушка	Миття, доочищення	Нарізання	Для салатів	Салат “Зелений салат з авокадо та

				горішками”, “Салат з капустою та курятиною”
Капуста	Миття, доочищення	Нарізання	Для салатів	“Салат з капустою та курятиною”
Листя салату	Миття, доочищення	Нарізання	Для салатів	Салат “Рукола з грибами та творожним сиром”, Салат “Зелений салат з авокадо та горішками”
Манго	Миття, доочищення	Нарізання	Для закусок та десертів	Закуска “Коктейль з креветок, манго та авокадо”, десерт “Чіа-пудинг”
Авокадо	Миття, доочищення	Нарізання	Для закусок та десертів	Закуска “Коктейль з креветок, манго та авокадо”, десерт “Мус з авокадо”, Салат “Зелений салат з авокадо та горішками”
Банани	Миття, доочищення	Нарізання	Для закусок та десертів	Закуска “Солодкий вівсяноблин”, десерт “Чіа-пудинг”
Апельсини	Миття, доочищення	Нарізання	Для салатів	Салат з копченим лососем
Вишня	Миття, доочищення	Нарізання	Для десертів	Десерт “П’яний” десерт
Груша	Миття, доочищення	Нарізання	Для десертів	Пастила
Яблука	Миття, доочищення	Нарізання	Для десертів	Пастила, Десерт “Яблучний крамбл”
Слива	Миття, доочищення	Нарізання	Для десертів	Пастила
Полуниця	Миття, доочищення	Нарізання	Для десертів	Десерт “Мус з авокадо”, десерт “Клубнично-йогуртовий мус”
Лимон	Миття	Нарізання	Для десертів та для романо	Десерт “Мус з авокадо”
Лайм	Миття	Нарізання	Для десертів	Десерт “Мус з авокадо”

## Додаток Е

№	Устаткування: тип, марка, країна, виробник	Основні технічні характеристики, показник продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Вартість	Кількість
Механічне обладнання				
1.1	Блендер Hamilton Beach HBB908-CE (США)	Обсяг склянки 1,25 л Продуктивність 1-15 коктейлів в день швидкість обертання: 10 000 об. / хв і 15 000 об. / хв потужність 0,37 кВт Розміри: 318x270x203мм	5000грн	2
1.2	Овочерізка Robot Coupe CL 40 + 6 дисків (Robot Coupe, Франція)	Напруга, В: 220 Потужність, кВт: 0.5 Продуктивність кг/год: 50 Розміри: 345x304x590мм Вага, кг: 15	42179грн	2
1.3	Міксер планетарний FROSTY FM-7N (Італія, FROSTY)	Потужність, кВт: 0,35 Обсяг діжі, л: 7 Швидкість обертів, об/хв: 151 - 852 У комплекті: вінчик, лопатка, спіраль Розміри: 250x410x425мм Вага, кг: 7	10845грн	2
Теплове обладнання				
2.1	Плита Тесноінох PPF70E7 серія 700 (Італія)	Напруга, В: 380 Потужність плити кВт: 12,7 Розміри: 700x700x850мм Кількість конфорок: 4 Маса, кг: 118	20 580 грн	2
2.2	Піч пароконвекційна CUSTOMHEAT 43MB HumB 6510004, універсальна (Україна-США, CustomHeat)	Потужність, кВт: 3,3 Управління: механічне Кількість рівнів, шт: 4 Розмір дека, мм: 433x333 Температурний режим, °C: +30...+270 Розміри: 595x610x575мм Вага 36 кг	28 710 грн	1
2.3	Електрокип'ятильник BARTSCHER 200063 (Німеччина)	Місткість: 28 л Потужність електрична, кВт: 2.8 Підключення до електромережі: 220В	4 628 грн	1

		Регулювання температури від 30 °С до 110 °С Розміри: 395х395х640мм Вага 6 кг		
2.4	Піч мікрохвильова професійна BARTSCHER 610826 (Німеччина, Bartscher)	Потужність, кВт: 1,45 Рівні потужності: 9 Обсяг камери, л: 23 Розміри: 483х425х281мм Вага, кг: 13,5	6 722 грн.	1
2.5	Тостер вертикальний професійний FROSTY DS-6 (Італія, FROSTY)	Потужність, кВт: 2,5 Режим на 4 і на 6 осередків Таймер на 5 хв зі звуковим сигналом На 6 шматочків, піддон для крихт. Розміри: 410х270,х220мм Вага, кг: 3 кг	3 257 грн.	1
2.6	Шкаф для підігрівання посуду TW 60 (Німеччина)	Потужність: 0.8 кВт Розміри: (ДхШхВ) 600х530х770мм Напруга: 230 В Ємність: 70 Л Діапазон температур: 35-85 С Завантаження тарілок: 60 Вага: 14кг	13 400 грн	1
2.7	Холодильна камера Liebherr GNP 3113 (Німеччина)	Максимальна температура -10.0 °С Мінімальна температура - 0 °С Об'єм камери: 5.0 (куб. м) Розміри: 700х750х1550 мм	33 449 грн	1
Нейтральне обладнання				
3.1	Ванна мийна 700*700 (Україна)	Кількість секцій: 1 Розміри: 700х700х850 Глибина ванни, мм: 300	2255 грн	2
3.2	Стіл виробничий AISI 304 (AISI, Україна)	Стіл з бортом та полкою; Розмір: 1100х700х850мм	3 419 грн	25
3.3	Стелаж Skilteck Китай	Розмір: 900х450х1900мм 4 полки	2 396 грн	1
	Візки сервіровочні (Нідерланди)	2 полки з шумопоглинальним матеріалом знизу Максимальне навантаження на полицю - 75 кг 4 поворотних колеса Відстань між полицями - 550 мм 910х590х950мм розміри плити 830х510мм	3 000 грн	1

## Додаток Ж

№	Інвентар	Основні технічні характеристики	Вартість	Кількість
1	Дошка обробна HACCP HENDI (Нідерланди)	Розмір: 450x300x12,7 білий – молочні продукти, хліб синій – риба зелений – овочі коричневий – варене м'ясо	335грн	8
2	Миска для збивання з закругленим дном 2,3 л HENDI (Нідерланди)	Діаметр (мм) – 240 Обсяг (л) – 2.3 Висота (мм) – 88	200грн	7
3	Венчик Hendi 509401 (Нідерланди)	Розмір, см 45 Матеріал Нержавіюча сталь Матеріал ручки Пластик	395грн	5
4	Набор столових вилок Tramontina Laguna 3 предмета (Бразилія)	Матеріал – нержавіюча сталь Кількість предметів, 97ан – 3 Комплектація – вилка їдальня – 3 шт Вага, г – 120	100грн	7
5	Набір столових ложок Tramontina Cosmos 3 предмета (Бразилія)	Матеріал – нержавіюча сталь Кількість предметів, 97ан – 3 Комплектація – вилка їдальня – 3 шт Вага, г – 150	100грн	6
6	Набір десертних ложок Tramontina Amazonas 3 предмета (Бразилія)	Матеріал – нержавіюча сталь Кількість предметів, 97ан – 3 Комплектація – вилка десертна – 3 шт Вага, г – 100	100грн	6
7	Набір чайних ложок Tramontina Amazonas 3 предмета (Бразилія)	Матеріал – нержавіюча сталь Кількість предметів, 97ан – 3 Комплектація – вилка чайна – 3 шт Вага, г – 130	100грн	7
8	Набір кавових ложок Tramontina	Матеріал – нержавіюча сталь Кількість предметів – 3 Комплектація – вилка кавова – 3 шт	100грн	10

	Amazonas 3 предмета (Бразилія)			
9	Набір ножів Berghoff 1308010 8 пр (Бельгія)	Матеріал леза – нержавіюча сталь Призначення: для хліба, кухарський, сантоку, універсальний, ножиці	2800грн	8
10	Ніж для сиру Winco KCP-15	Матеріал леза – нержавіюча сталь Матеріал ручок – пластик Довжина леза – 380мм	982грн	3
11	Тарілка столова	Матеріал – кераміка Діаметр – 20 см Висота – 2 см	285грн	100
12	Тарілка десертна Luminarc	Діаметр – 19 см Матеріал – термостійке ударостійке склокераміка	50грн	60
13	Набір келихів для шампанського Pasabahce Bistro	Об'єм – 270мл Кількість – 12шт	290грн	6
14	Креманка «Канада» Pasabahce	Матеріал – скло Об'єм – 120мл	280грн	15
15	Сковорода з антипригарним покриттям Ozti	Матеріал – нержавіюча сталь Об'єм – 260мм	1485грн	2
16	Каструля з кришкою HENDI	Об'єм – 5л Діаметр: 200мм Висота: 160мм Товщина стінки: 0,7мм Матеріал: нержавіюча медична сталь	1190грн	2

## Додаток К

Назва	Продукти	Ціна за кг, грн	Порція, г	Собівартість, грн	Ціна у меню, грн
Закуси					
Брускети з авокадо	хліб ц/з	70	80	5,6	140
	авокадо	220	40	8,8	
	банан	60	40	2,4	
				16,8	
Брускети з в'яленими томатами та з творожним сиром	хліб ц/з	70	80	5,6	120
	рукола	650	10	6,5	
	сир	350	60	21	
	в'ялені томати	500	20	10	
				43,1	
Брускети з яйцями, печерицями та помідорами	хліб ц/з	70	80	5,6	150
	курячі яйця	110	50	5,5	
	сир	350	60	21	
	печериці	110	10	1,1	
				28,2	
Коктейль з креветок манго та авокадо	креветки	500	30	15	280
	рукола	650	50	32,5	
	помідори	100	40	4	
	манго	220	30	6,6	
	авокадо	220	40	8,8	
				60,4	

Вівсяноблин	куряче яйце	110	50	5,5	80
	вівсяні хлоп'я	100	35	3,5	
	сир	350	20	7	
	чіа	380	5	1,9	
				17,9	
Солодкий вівсяноблин	куряче яйце	110	50	5,5	100
	вівсяні хлоп'я	100	35	3,5	
	банан	60	20	1,2	
	чіа	380	5	1,9	
				10,1	
Салати					
Рукола з печерицями та творожним сиром	рукола	650	70	45,5	210
	печериці	110	50	5,5	
	сир	350	70	24,5	
	в'ялені томати	500	40	20	
	листя салату	130	70	9,1	
				104,6	
Салат білковий	печериці	110	100	11	100
	куряче яйце	110	50	5,5	
	огірки	60	70	4,2	
	цибуля	60	40	2,4	
				23,1	
Салат з копченим лососем	лосось	500	60	30	210
	огірки	60	50	3	
	апельсин	80	30	2,4	
	рукола	650	50	32,5	
				67,9	
Салат з курицею та помідорами	куряче філе	170	150	25,5	160

	помідор	100	50	5	
	куряче яйце	110	50	5,5	
	сир	350	50	17,5	
				53,5	
Салат морквяний	морква	65	100	6,5	125
	сир	350	50	17,5	
	куряче філе	170	100	17	
				41	
Салат з капустою та курятиною	куряче філе	170	100	17	130
	капуста	80	40	3,2	
	куряче яйце	110	40	4,4	
	петрушка	500	40	20	
	помідор	100	40	4	
				48,6	
Зелений салат з авокадо та горішками	огірок	60	50	3	150
	авокадо	220	50	11	
	листя салату	130	50	12,5	
	петрушка	500	50	25	
	волоські горіхи	400	20	8	
				59,5	
Десерти					
Гранола з йогуртом	вівсяні хлоп'я	100	73	7,3	100
	мед	300	7	2,1	
	волоські горіхи	400	10	4	
	родзинки	300	10	3	
	йогурт	190	80	15,2	
				31,6	
Raw-конфети	курага	400	20	8	80
	чернослив	600	20	12	
	фінікі	400	20	8	

	мак	300	10	3	
	мед	300	10	3	
	волоські горіхи	400	20	8	
				42	
Мус з авокадо	авокадо	220	70	15,4	100
	лайм	220	20	4,4	
	фінік	400	50	20	
	полуниця	140	70	9,8	
				49,6	
Пастила	груша	60	660	40	50
	яблуко	45	660	29,7	50
	сліва	100	500	50	50
Печиво з сухофруктів та горіхів	волоські горіхи	400	15	6	90
	фінікі	400	20	8	
	чорослив	600	10	6	
	чіа	380	5	1,9	
	вівсяні хлоп'я	100	25	2,5	
	куряче яйце	110	35	3,9	
				28,3	
Полунично- йогуртовий мус	полуниця	140	50	7	80
	йогурт	190	30	5,7	
	молоко	50	20	1	
				13,7	
“П’яний” десерт	Кисломолочний сир	210	40	8,4	120
	йогурт	190	50	9,5	
	вишня	100	50	5	
	шоколад	400	10	4	
				26,9	
Чіа-пудинг	чіа	380	40	15,2	80
	молоко	50	100	50	
	банан	60	20	1,2	
	манго	220	20	4,4	

				70,8	
Шоколадний крем	шоколад	400	50	20	50
	вода	15	30	0,5	
				20,5	
Яблуневий крамбл	яблука	45	40	1,8	80
	вівсяні хлоп'я	100	30	3	
	волоські горіхи	400	5	2	
	мед	300	5	1,5	
				8,3	