

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології
ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему Розробка концепції тікі-бару у тропічному стилі на 50 місць в м. Одеса

Здобувача (ки) Ліщинська І.А
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Коваленко Н. О.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри

ГРБ
(назва кафедри)

_____ (підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології
ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Ліщинської Ірини Андріївни

1. Тема роботи Розробка концепції tiki-бару у тропічному стилі на 50 місць в м. Одеса

Затверджена наказом ОНТУ від 31 грудня 2025 р. №737-03, наказом ОНТУ від 11 травня 2026 р. № 177-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Tiki-бар у тропічному стилі на 50 місць в м.Одеса

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; організувати роботу та розробити фінансову модель підприємства; надати висновки та рекомендації; навести список літератури

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Коваленко Н. О., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Коваленко Н. О., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Коваленко Н. О., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Коваленко Н. О.

Завдання прийняв до виконання _____ Ліщинська І. А.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	17.06.2026	

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

Ліщинська І.А.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Коваленко Н. О.
(прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

Ліщинська І.А.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції tiki-бару у тропічному стилі на 50 місць в м. Одеса»

Робота містить текстову частину з графічними додатками. Текстова частина складається з трьох розділів: обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; технологічний розділ; організаційний розділ. Обов'язкові додатки включають: концепцію закладу ресторанного господарства, план закладу ресторанного господарства, експлікацію приміщень підприємства, специфікацію обладнання виробничого цеху, послуги закладу ресторанного господарства, структуру управління закладу ресторанного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію tiki-бару у тропічному стилі Tiki Tiki.

Tiki Tiki– це тематичний tiki-бар у тропічному стилі, який поєднує атмосферу островів Полінезії, авторську коктейльну карту, тематичний інтер'єр та сучасний сервіс. Основною ідеєю проєкту є створення унікального простору для відпочинку та гастрономічних вражень, що відтворює атмосферу екзотичного курорту в умовах міського середовища.

В технологічному розділі представлено розрахунки виробничої програми закладу та підібрано виробниче обладнання. Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розроблено фінансову модель підприємства.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 74 стор.

Таблиць – 35,

Рисунків – 3 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 1.

Літературних джерел – 33 найменування.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Development of the concept of a tiki bar in a tropical style for 50 seats in Odessa»

The work contains a text part with graphic appendices. The text part consists of three sections: justification of the concept based on scientific research; technological section; organizational section. Mandatory appendices include: the concept of a restaurant establishment, a plan of a restaurant establishment, an explication of the premises of the enterprise, a specification of the equipment of the production shop, restaurant establishment services, a management structure of a restaurant establishment.

At the beginning of the work, a description and analysis of the market for restaurant services in the region and similar establishments in the world are given, the results of demand research and an analysis of competitors. Based on these studies, a concept was developed and a unique sales offer for a tiki bar in a tropical style Tiki Tiki was formed.

Tiki Tiki is a themed tiki bar in a tropical style, which combines the atmosphere of the Polynesian islands, an original cocktail menu, a themed interior and modern service. The main idea of the project is to create a unique space for relaxation and gastronomic experiences, which recreates the atmosphere of an exotic resort in an urban environment.

The technological section presents the calculations of the production program of the institution and selects production equipment. The work also presents the organizational structure, calculates the number of necessary personnel and their work schedule. The principles of occupational safety at the enterprise are described and the financial model of the enterprise is developed.

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	9
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується.....	9
1.2.Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	14
Розділ 2. Технологічний розділ.....	20
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	20
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	21
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	25
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	25
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	27
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	29
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	38
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	42
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	43
Розділ 3. Організаційний розділ	49
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	49
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	50
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	52
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	53
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	62
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	65
Висновки і рекомендації	69
Список літератури.....	71
Додатки.....	75

					КРБ.ГРБ.1.177-03.4.3					
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата						
Студент.	Ліщинська І.А.				Розробка концепції тікі-бару у тропічному стилі на 50 місць в м. Одеса			Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.									5	80
Керівник	Коваленко Н.О.							ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-44с		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.									
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.									

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена динамічним розвитком індустрії ресторанного господарства, яка в сучасних умовах функціонує в умовах високої конкуренції та постійних змін споживчих вподобань. Однією з ключових тенденцій розвитку закладів ресторанного господарства є впровадження концептуальних форматів, що поєднують не лише якісне харчування, а й унікальну атмосферу, тематичний дизайн та емоційний досвід для споживачів.

Особливого значення набувають заклади барного типу, які орієнтовані на організацію дозвілля, спілкування та розваг. У цьому контексті тікі-бар як тематичний заклад із тропічною стилістикою є перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу, оскільки поєднує в собі екзотичну атмосферу, авторські коктейлі, сучасні підходи до обслуговування та можливість організації тематичних заходів.

Актуальність даної теми також зумовлена зростанням туристичної привабливості міста Одеса, яке є одним із провідних центрів відпочинку в Україні. Розвиток туристичної інфраструктури сприяє підвищенню попиту на оригінальні заклади харчування та розваг, що відповідають сучасним світовим тенденціям. У зв'язку з цим розробка концепції тікі-бару у тропічному стилі на 50 місць є доцільною та економічно обґрунтованою.

Об'єктом дослідження є діяльність закладів ресторанного господарства барного типу як складової сфери послуг.

Предметом дослідження виступає процес розробки концепції, організації виробничо-торговельної діяльності та економічного обґрунтування функціонування тікі-бару у тропічному стилі.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у комплексній розробці концепції тікі-бару на 50 місць у місті Одеса з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу, вимог до організації виробництва, обслуговування споживачів та економічної ефективності діяльності підприємства.

Досягнення поставленої мети зумовило необхідність вирішення наступних завдань:

- проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку закладів ресторанного господарства барного типу;
- обґрунтувати вибір формату та концепції tiki-бару;
- визначити цільову аудиторію та сформувану унікальну торгову пропозицію закладу;
- розробити асортимент продукції, зокрема барну карту та меню закладу;
- здійснити технологічні розрахунки виробничої програми підприємства;
- розрахувати чисельність виробничого та обслуговуючого персоналу;
- спроектувати функціонально-планувальну структуру приміщень закладу;
- обґрунтувати заходи з охорони праці, пожежної безпеки та екологічної безпеки;
- виконати розрахунок основних економічних показників діяльності підприємства;
- визначити фінансову ефективність та доцільність реалізації проєкту.

Методи дослідження у процесі виконання кваліфікаційної роботи були використані такі - методи теоретичного узагальнення та аналізу для вивчення наукових і нормативних джерел; порівняльний аналіз для оцінки сучасних тенденцій у сфері ресторанного господарства; розрахункові методи для визначення виробничих та економічних показників; графічні методи для відображення результатів проєктування; системний підхід для комплексного обґрунтування концепції закладу.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці комплексної концепції tiki-бару, що базується на поєднанні тематичного дизайну тропі-

чного стилю, авторської коктейльної продукції та ефективної організації виробничих процесів. У роботі запропоновано підхід до формування унікальної атмосфери закладу шляхом інтеграції елементів дизайну, сервісу та асортименту продукції, що відповідає сучасним вимогам споживачів.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості реалізації розробленого проєкту тікі-бару в умовах міста Одеса. Запропоновані рішення можуть бути використані при створенні нових закладів ресторанного господарства або модернізації існуючих підприємств. Отримані результати сприяють підвищенню ефективності діяльності підприємства, покращенню якості обслуговування та формуванню конкурентних переваг на ринку.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 74 друкованих аркушах. Робота містить 35 таблиць, 3 рисунки та 6 додатків. Список літературних джерел складає 33 найменування.

Ключові слова: тікі-бар, тропічний бар, тематичний заклад, тропічна атмосфера.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Ресторанний бізнес міста Одеси є одним із найбільш розвинених в Україні завдяки туристичній привабливості регіону, вигідному географічному положенню та високому попиту на послуги харчування і дозвілля.

Ємність ринку ресторанних послуг Одеси характеризується значною кількістю закладів різного формату - ресторанів, барів, кафе, нічних клубів та тематичних закладів. Особливе місце займають бари та заклади з авторською коктейльною картою, які орієнтовані на молодіжну аудиторію та туристів.

У місті представлені різноманітні національні кухні: українська, європейська, італійська, японська, грузинська, а також авторські концепції. Водночас сегмент тематичних барів, зокрема тікі-барів, залишається недостатньо розвиненим, що створює перспективи для відкриття нового закладу.

Цінова політика закладів варіюється від середнього до високого рівня. Середній чек у барах та ресторанах складає приблизно 300–800 грн, залежно від формату закладу та його розташування.

Серед основних тенденцій розвитку галузі можна виділити:

- зростання популярності тематичних та концептуальних закладів;
- розвиток коктейльної культури;
- активне використання соціальних мереж для просування;
- орієнтацію на атмосферу та емоційний досвід гостей.

Очікується подальше зростання галузі за рахунок розвитку туризму та підвищення попиту на якісний відпочинок.

Серед інновацій - впровадження авторських коктейлів, інтерактивних форматів обслуговування, digital-меню та онлайн-бронювання.

Діяльність ресторанних закладів регулюється законодавством України, зокрема нормами щодо якості продуктів, санітарних вимог та продажу алкогольної продукції.

Асортимент послуг у барі Tiki-Tiki

Tiki-Tiki бар пропонує такі послуги як,барне обслуговування ,приготування авторських коктейлів ,обслуговування в залі ,тематичні вечірки ,жива музика або DJ ,організація дозвілля

Цінова політика tiki-бару формується відповідно до середнього рівня цін на бари в Одеса та орієнтується на середній і середньо-високий сегмент.

Коктейлі (основний дохід)

- класичні коктейлі – 180-250 грн
- авторські tiki-коктейлі – 250-350 грн
- преміум коктейлі (з дорогим алкоголем) – 350-450 грн
- середній чек за напої: 250-300 грн з людини
- Закуси (барна кухня)
- холодні закуски – 150-250 грн
- гарячі закуски (креветки, курка) - 220-350 грн
- десерти – 120-200 грн
- середній чек по кухні: 200-300 грн

Середній чек на одного відвідувача становитиме:
400-600 грн

Кухня Tiki-Tiki має елементи:

- європейської
- тропічної

Характеристика місця розташування закладу

Проектований tiki-бар «Tiki-Tiki» розташовується у прибережній зоні міста Одеса.

Переваги проектування - близькість до моря та туристичних зон,великий потік відвідувачів у літній період, привабливість для туристів, відповідність концепції (тропічний стиль + море),можливість створення літнього майданчика.

Недоліки проектування - сезонність попиту,висока конкуренція в прибережній зоні,залежність від погодних умов,підвищена орендна плата.

Характеристика основних конкурентів

Бар «MBarGo» [29].

Бар MBarGo є найближчим конкурентом проєктованого закладу, оскільки функціонує у форматі тематичного тікі-бару з акцентом на ромову групу напоїв. Заклад розташований у прибережній зоні, що позитивно впливає на формування атмосфери відпочинку.

Концепція закладу базується на використанні тропічної тематики, авторських коктейлів та відповідного інтер'єрного оформлення. За результатами аналізу відгуків споживачів встановлено, що основними перевагами є унікальність формату та висока якість напоїв. Водночас відзначається обмеженість асортименту страв.

Переваги-чітка тікі-концепція, унікальна атмосфера, хороша локація, а недоліки-вузький асортимент кухні, залежність від сезонності

Онлайн-присутність закладу характеризується активним веденням сторінок у соціальних мережах та наявністю структурованого сайту.

Бар «The Fitz» [30].

The Fitz належить до категорії преміальних коктейльних барів та орієнтований на споживачів із високими вимогами до якості продукції та сервісу. Заклад розташований у центральній частині міста.

Основною особливістю є високий рівень розвитку міксології, використання складних технологій приготування коктейлів та індивідуальний підхід до обслуговування клієнтів. Аналіз відгуків свідчить про стабільно високі оцінки якості обслуговування та напоїв.

Переваги-висока якість коктейлів, професійний персонал, престижність, а недоліки-високі ціни, менш виражена тематика

Бар «Zelda Bar» [31].

Zelda Bar є тематичним закладом, що орієнтований на молодіжну аудиторію та вирізняється яскраво вираженою концепцією ігрового та фантазійного спрямування.

Основною конкурентною перевагою є створення унікального емоційного досвіду для відвідувачів за рахунок інтер'єру, фотозон та подієвих

заходів. Водночас, за даними аналізу відгуків, рівень обслуговування характеризується як нестабільний.

Переваги-унікальна концепція, популярність у соцмережах, приваблива атмосфера, а недоліки-нестабільна якість сервісу, середній рівень коктейлів

Онлайн-комунікація здійснюється переважно через соціальні мережі, які активно використовуються для просування закладу.

Бар «DVOR 12» [32].

DVOR 12 є закладом із відкритим простором та демократичним форматом обслуговування. Основною цільовою аудиторією є широке коло споживачів, орієнтованих на доступний відпочинок.

Перевагами закладу є велика місткість, наявність розважальних заходів та доступний рівень цін. Водночас відсутність чітко сформованої концепції та середній рівень якості продукції знижують його конкурентоспроможність у сегменті тематичних барів.

Переваги-доступні ціни, велика місткість, жива атмосфера, а недоліки-відсутність чіткої концепції, середній рівень якості.

Бар «12 Monkeys» [33].

12 Monkeys є сучасним коктейльним баром із акцентом на авторські напої та інноваційні підходи до їх приготування.

Заклад орієнтований на вузьку аудиторію споживачів, які цінують якість та оригінальність. За результатами аналізу відгуків встановлено високий рівень задоволеності клієнтів.

Переваги-авторські коктейлі, стильний інтер'єр, професійний рівень, а недоліки-високі ціни, вузька цільова аудиторія.

Таблиця 1.1.

Характеристика бару

Заклад	Кількість відгуків	Відмінні відгуки	Погані відгуки	Місце в рейтингу
Бар MBarGo	300	85%	5%	4
Бар The Fitz	500	90%	3%	2
Бар Zelda Bar	400	80%	8%	3
Бар DVOR 12	350	70%	15%	5
Бар 12 Monkeys	450	92%	2%	1

Таблиця 1.2.

Бальна оцінка конкурентоспроможності підприємства

Заклад	Харчування	Ціна/якість	Обслуговування	Атмосфера	Концепція	Онлайн-присутність	Загальна оцінка
Бар MBarGo	7	8	8	9	9	8	49
Бар The Fitz	8	7	9	8	8	9	49
Belda Bar	7	8	7	9	9	9	49
Бар DVOR 12	6	9	6	7	6	6	40
Бар 12 Monkeys	8	7	9	8	8	9	49

Таблиця 1.3.

Характеристика прямих конкурентів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів					
	Бар MBarGo	Бар The Fitz	Бар Zelda Bar	Бар DVOR 12	Бар 12 Monkeys	Tiki-Tiki (проект)
Адреса	м. Одеса, центр/прибережна зона	центр міста	центр міста	неформальний простір	центр міста	м. Одеса, прибережна зона (біля моря)
Найявність сайту	Instagram, сайт	сайт, Instagram	Instagram	Instagram	сайт, Instagram	Instagram, сайт
Кількість Google-відгуків	~300	~500	~400	~350	~450	— (новий заклад)
Додаткові послуги	tiki-вечірки, DJ	авторські коктейлі	фотозони, події	жива музика	коктейльні шоу	Тематичні tiki-вечіркиDJ-сетиФотозониКоктейльні шоуЛітня тераса з видом на море
Діапазон цін	200–500 грн	250–600 грн	180–400 грн	150–350 грн	250–600 грн	180–500 грн

Проведений кількісний аналіз конкурентного середовища у місті Одеса показав, що:

- рівень задоволеності клієнтів у більшості закладів перевищує 80%, що свідчить про високий рівень конкуренції;
- лідерами за інтегральним показником є The Fitz, 12 Monkeys та MBarGo (≈81-82%);
- найнижчий рівень конкурентоспроможності має DVOR 12 (66,7%), що пов'язано з відсутністю чіткої концепції;
- середній ціновий сегмент ринку становить 250-425 грн, що підтверджує доцільність позиціонування проєктованого бару в межах 180-500 грн.

Таким чином, проєктований бар Tiki-Tiki має потенціал зайняти конкурентну позицію на ринку за рахунок поєднання унікальної tiki-концепції, середнього цінового сегменту, орієнтації на атмосферний відпочинок.

1.2 Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Розробка концепції закладу ресторанного господарства є важливим етапом створення конкурентоспроможного підприємства, що визначає його стиль, формат та цільову аудиторію. Формування унікальної торгової пропозиції дозволяє виокремити заклад серед інших та забезпечити його привабливість для споживачів.

Таблиця 1.4.

Структура концепції

Розділ	Характеристика
Тип закладу, що проектується	Бар ресторанного типу (tiki-бар) на 50 посадкових місць
Категорія і тематика закладу	Тематичний коктейльний бар у тропічному стилі
Форми і методи обслуговування	Комбінована форма обслуговування: обслуговування офіціантами в залі та барне обслуговування за барною стійкою

Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Унікальна атмосфера тропічного острова, авторські коктейлі, тематичний інтер'єр з натуральних матеріалів, музичні вечори та шоу-програми
Основні групи споживачів	Молодь 20–35 років; туристи; працівники креативних професій; люди середнього доходу, які люблять атмосферні бари, коктейльну культуру та нічний відпочинок
Спектр послуг, що пропонуються	Основні послуги – приготування та реалізація коктейлів, напоїв і закусок. Додаткові – тематичні вечірки, жива музика, DJ-сети, фотозона. Супутні – проведення невеликих свят, дегустації коктейлів
Програма просування і виходу на ринок	Просування через соціальні мережі, співпрацю з блогерами, проведення відкриття з тематичною вечіркою, акції «Нарру Ноу», рекламні кампанії у туристичних сервісах
Етапи впровадження	1) Розробка концепції та дизайн-проекту; 2) Ремонт та оформлення інтер'єру; 3) Закупівля обладнання; 4) Формування меню; 5) Підбір та навчання персоналу; 6) Рекламна кампанія; 7) Урочисте відкриття

Tiki-Tiki - це тематичний коктейльний бар у тропічному стилі на 50 місць у місті Одеса, що створює атмосферу відпочинку на екзотичному острові. Заклад пропонує авторські тропічні коктейлі, легку кухню та розважальну програму, поєднуючи атмосферу курорту, музику та яскравий інтер'єр.

Відмінні особливості бізнес-ідеї

Основною ідеєю бару Tiki-Tiki є створення у центрі міста атмосфери тропічного острова, де відвідувачі можуть відпочити від повсякденності, насолодитися екзотичними напоями та приємною музикою.

Заклад поєднує елементи tiki-культури, яскравий тематичний інтер'єр, авторські коктейлі та сучасну барну культуру.

Унікальна торгова пропозиція бару Tiki-Tiki полягає у створенні в місті Одеса атмосферного тропічного бару, де поєднуються екзотична коктейльна карта, тематичний інтер'єр та розважальні заходи.

Основні переваги закладу:

- тематичний тропічний інтер'єр (бамбук, пальмове листя, тікі-маски, приглушене декоративне освітлення);
- великий асортимент авторських та класичних тікі-коктейлів;
- подача коктейлів у спеціальному тематичному посуді;
- атмосфера курортного відпочинку у міському просторі;
- тематичні вечірки та DJ-сети;
- фотозони для соціальних мереж;
- акційні пропозиції (Happy Hour, дегустації коктейлів).

Назва закладу - Tiki-Tiki. Вона підкреслює тематику бару, асоціюється з тропічною культурою та екзотичним відпочинком. Подвійне повторення слова робить назву легкою для запам'ятовування, що є важливим для формування впізнаваного бренду на ринку ресторанних послуг.

Характеристика цільової аудиторії підприємства

Формування цільової аудиторії проєктованого закладу ресторанного господарства здійснюється з урахуванням соціально-економічних, демографічних, поведінкових та психографічних характеристик потенційних споживачів ринку послуг харчування у місті Одеса.

Комплексний аналіз зазначених параметрів дозволяє визначити профіль споживача, на якого орієнтована концепція проєктованого бару, а також обґрунтувати вибір формату, асортименту та рівня сервісу.

Демографічні характеристики

До основної цільової групи належать особи віком 21-35 років (ключове ядро аудиторії), з розширенням до 35-45 років, обох статей у приблизно рівному співвідношенні, зайняті у сферах офісної діяльності, послуг, креативних індустрій або фрилансу, із переважно несімейним статусом або без наявності дітей.

Соціально-економічні характеристики

Цільова аудиторія характеризується наступними параметрами:

- середньомісячний дохід: 15 000-35 000 грн;
- частка витрат на дозвілля: 15-25% сукупного доходу;

- середній чек одного відвідування: 300-600 грн;
- рівень цінової чутливості - помірний, із домінуванням нецінових факторів вибору (атмосфера, концепція, сервіс).

Поведінкові характеристики споживачів

Аналіз поведінкових характеристик дозволяє встановити наступні закономірності:

- частота відвідування закладів ресторанного господарства: 2-4 рази на тиждень;
- переважний час відвідування:
- у будні дні - 18:00-23:00;
- у вихідні дні - 20:00-02:00;
- формат споживання послуг:
- у складі групи (друзі, колеги) - $\approx 60\%$;
- у парі - $\approx 25\%$;
- індивідуально - $\approx 15\%$.

Ключовими критеріями вибору закладу є концептуальність та унікальність, рівень атмосферності та дизайну інтер'єру, якість продукції (насамперед напоїв), рівень сервісного обслуговування, репутація закладу в цифровому середовищі.

Психографічний профіль цільового споживача визначається наступними ознаками-орієнтація на емоційне споживання та отримання вражень, прагнення до новизни, нестандартних форматів дозвілля, висока соціальна активність та комунікабельність, схильність до демонстративного споживання (зокрема через соціальні мережі, такі як Instagram та TikTok), зацікавленість у трендах гастрономічної та розважальної індустрії.

Стиль життя та інтереси

Для представників цільової аудиторії характерні активний соціальний спосіб життя, регулярне відвідування закладів харчування та розваг, інтерес до подорожей, музики, культурних заходів, орієнтація на візуальну естетику

та створення цифрового контенту, схильність до експериментів у споживанні (нові смаки, формати, подачі).

Основними мотивами відвідування закладу є-рекреаційний (відпочинок після трудової діяльності), комунікативний (соціальна взаємодія), гедоністичний (отримання задоволення), іміджевий (самопрезентація у соціальному середовищі),емоційно-досвідний (отримання нових вражень).

Очікування потенційних споживачів відповідність якості послуг заявленому рівню цін,стабільно високий рівень сервісу,автентичність та цілісність концепції закладу,комфортність та безпечність середовища,швидкість обслуговування.

Основні бар'єри-ризик невідповідності очікувань фактичному досвіду, перенасиченість або перевантаженість закладу,недостатній рівень організації сервісу,завищена ціна при середній якості послуг.

Узагальнений представник цільової аудиторії - це соціально активна особа молодого віку, що проживає у місті Одеса, має стабільний дохід середнього рівня, регулярно користується послугами закладів ресторанного господарства, орієнтована на отримання емоційного досвіду, соціальну взаємодію та естетичне задоволення від процесу споживання.

SWOT-аналіз концепції tiki-бару «Tiki-Tiki» проведено з метою оцінки внутрішніх та зовнішніх факторів, що впливають на ефективність діяльності закладу. Даний аналіз дозволяє визначити конкурентні переваги проєкту, виявити можливі ризики та сформуванати напрями подальшого розвитку підприємства.

Таблиця 1.5.

SWOT-аналіз концепції tiki-бару «Tiki-Tiki»

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
Оригінальна тематична концепція тропічного бару	Високі витрати на тематичний інтер'єр
Унікальна атмосфера відпочинку та розваг	Залежність від сезонності (літній попит вищий)
Авторська коктейльна карта	Висока вартість деяких інгредієнтів для коктейлів

Привабливий дизайн інтер'єру та фотозони	Новий бренд, який ще не має репутації
Популярність коктейльної культури серед молоді	Необхідність висококваліфікованих барменів
Можливість проведення тематичних вечірок та заходів	Обмежена кількість місць (50 посадкових місць)
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
Зростання популярності тематичних барів	Висока конкуренція серед барів і ресторанів
Розвиток туристичного потоку в місті Одеса	Економічна нестабільність
Активне просування через соціальні мережі	Зміни у законодавстві щодо продажу алкоголю
Організація тематичних вечірок та шоу	Підвищення цін на продукти та алкоголь
Співпраця з блогерами та туристичними сервісами	Зміна смаків споживачів
Розширення асортименту коктейлів і меню	Поява нових конкурентів

За результатами проведеного SWOT-аналізу встановлено, що концепція tiki-бару «Tiki-Tiki» має значні конкурентні переваги, зокрема унікальну тематичну атмосферу, авторську коктейльну карту та орієнтацію на сучасні тренди відпочинку. Водночас проєкт характеризується певними слабкими сторонами, такими як високі витрати на створення інтер'єру, залежність від сезонності та необхідність залучення кваліфікованого персоналу.

Аналіз зовнішнього середовища показав наявність перспектив розвитку завдяки зростанню популярності тематичних закладів і туристичної привабливості міста, проте існують і загрози, пов'язані з конкуренцією, економічною нестабільністю та змінами у законодавстві.

Отже, за умови ефективного використання сильних сторін і можливостей, а також мінімізації впливу слабких сторін і загроз, реалізація даного проєкту є доцільною та перспективною.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень)

Загальна характеристика підприємства

Проектується заклад ресторанного господарства - tiki-бар «Tiki-Tiki» у тропічному стилі, розташований у прибережній зоні м. Одеса, у районі 7-ї станції Великого Фонтану, у другій лінії від моря.. Заклад розрахований на 50 посадкових місць.

Концепція бару передбачає коктейльний бар із тропічною тематикою, акцент на атмосферу відпочинку, використання літньої тераси, організацію дозвілля (музика, вечірки).

Интер'єр закладу формується за мотивами тропічних та полінезійських барів: використовуються природні матеріали (дерево, бамбук, ротанг), тепла кольорова гама з яскравими акцентами, жива та декоративна рослинність, неонове підсвічування та декоративні елементи в морській і «tiki» символіці, що створює відчуття курортної зони і релаксу.

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу підприємства

Операції та їх режими	Виробничі, торгові і допоміжні приміщення	Обладнання
Приймання продуктів (за 3–5 год до відкриття)	Завантажувальна	Ваги, візки
Зберігання продуктів	Складські приміщення (холодильні камери, комори)	Холодильники, стелажі
Підготовка сировини (за 2–4 год до відкриття)	Заготівельні цехи (овочевий, м'ясо-рибний)	Столи, мийки, холодильні шафи
Приготування страв (за 1,5–3 год до відкриття)	Гарячий і холодний цехи, бар	Плити, блендери, барне обладнання
Реалізація продукції	Барна стійка, роздавальна	Барне обладнання
Організація споживання	Торгова зала, літня тераса	Столи, стільці, барна стійка

$$S = p \cdot s, \text{ м}^2 \quad (2.1)$$

де p – місткість залу, місць; s – площа на 1 місто в залі, м^2

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м^2

- в ресторанах.....1,8
- те саме з естрадою і танцмайданчиком.....2,0
- у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах.....1,8
- у кафе, закусочних і пивних барах.....1,6
- у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і
- безалкогольних барах.....1,4

$$S=50 \cdot 1,4=70 \text{ м}^2$$

Вестибюль

$$S=50 \cdot 0,3=15 \text{ м}^2$$

Гардероб

$$S=50 \cdot 0,1=5 \text{ м}^2$$

Кількість місць:

$$50+10\%=55$$

Санвузли

Для 50 місць допускається:

1 туалет (мінімум), але краще:

жіночий - 1 унітаз

чоловічий - 1 унітаз + 1 пісуар

Загальна площа блоку $\approx 6-8 \text{ м}^2$

Таблиця 2.2

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове спів-відношення, %	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розміри столів, мм	
				довжина	ширина
2-місні	15%	10 місць	5 стола	800	600
4-місні	85%	40 місць	10 столів	1200	800

2.2.Розробка виробничої програми підприємства

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi \cdot X / 100 \quad (2.2)$$

де $N_{\text{ч}}$ - кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;
 P - місткість зали (кількість місць); φ - оборотність місця в залі за годину; x - середній відсоток завантаження зали, % .

Таблиця 2.3

Графік завантаження залу підприємства харчування на 50 місць

Г пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
1	11-12	1	45	23
2	12-13	1	60	30
3	13-14	1	60	30
4	14-15	1	60	30
5	15-16	1	60	30
6	16-17	1	60	30
7	17-18	1	45	23
8	18-19	1	30	15
9	19-20	1	30	15
Разом				226

$$N_{\text{день}} = \sum N_{\text{год.}} \quad (2.3)$$

Кількість відвідувачів за день N визначається як сума кількостей відвідувачів за кожну годину роботи обіднього залу, тобто.

$$N_{\text{д}} = 23 + 30 + 30 + 30 + 30 + 30 + 23 + 15 + 15 = 226$$

$$N = P \cdot \eta \quad (2.4)$$

де η - середня оборотність місць за день

де η - 4,5

$$N = 50 \cdot 4,5 = 225$$

$$n_{\text{д}} = N_{\text{д}} \cdot m \quad (2.5)$$

де: $N_{\text{д}}$ – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв

$$n_{\text{д}} = 226 \cdot 1,5 = 339$$

$$n_1 = 226 \cdot 0,8 = 181$$

$$n_2 = 226 \cdot 0,7 = 158$$

$$пн = N_{\text{день}} * Н, \quad (2.6)$$

$$пд=226 \cdot 1,5= 339$$

де пн- кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; Н - норма споживання

$$пн \text{ кава} = 226 \times 0,5 = 113$$

$$пн \text{ фруктова вода} = 226 \times 0,1 = 23$$

$$пн \text{ мінеральна вода} = 226 \times 0,15 = 34$$

$$пн \text{ сок} = 226 \times 0,1 = 23$$

$$пн \text{ борошняні вироби} = 226 \times 0,6 = 136$$

$$пн \text{ хліб пшеничний} = 226 \times 0,025 = 6$$

$$пн \text{ цукерки та печиво} = 226 \times 0,02 = 4$$

Таблиця 2.4.

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв в ресторані / в номерах, порцій
Холодні закуски	226	0,8	181
Молоко,кисло молочні продукти і бутерброди	226	0,6	109
М'ясні	226	0,2	36
Овочеві,салати і вінегрети	226	0,2	36
Солодкі страви	226	0,7	158
Холодні	226	0,6	95
Морозиво	226	0,4	63

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			Одиниці виміру (л /кг / шт. /порц.)	Продуктів
Кава	226	0,5	л	113
Фруктова вода	226	0,1	л	23
Мінеральна вода	226	0,15	л	34
Сок	226	0,1	л	23
Борошняні вироби	226	0.6	кг	136
Хліб пшеничний	226	0,025	кг	6
Цукерки та печиво	226	0,02	кг	4

Таблиця 2.6.

План-меню підприємства

№ рецептур страв	Найменування страв	Вихід страв, г	Кількість страв
Алкогольні напої, коктейлі			
Фірма.	Tiki Fire (фірмовий)	200 мл	12
Фірма.	Mai Tai	200 мл	18
Фірма.	Blue Lagoon	200 мл	16
Фірма.	Zombie (Tiki)	250 мл	14
Фірма.	Coconut Mojito	250 мл	18
Фірма.	Margarita Classic	150 мл	19
Фірма.	Sex on the Beach	200 мл	20
Фірма.	Bahama Mama	250 мл	17
Фірма.	Planter's Punch	200 мл	19
Фірма.	Tequila Sunrise	200 мл	22
Фірма.	Strawberry Daiquiri	200 мл	18
Фірма.	Espresso Martini	150 мл	16
Фірма.	Piña Colada	250 мл	20
Фірма.	Blue Hawaii	250 мл	18
Фірма.	Jungle Bird	200 мл	14
Фірма.	Hurricane	250 мл	16
Фірма.	Painkiller	250 мл	15
Фірма.	Tropical Rum Punch	250 мл	17
Фірма.	Mango Passion Tiki	250 мл	18
Фірма.	Pineapple Rum Swizzle	200 мл	16
Фірма.	Passion Fruit Mai Tai	200 мл	15
Фірма.	Guava Breeze	250 мл	14
Фірма.	Cuban Sunset	250 мл	16
Фірма.	Dragon Fruit Tiki	250 мл	15
Холодні закуски			
101	Канapé з сиром і виноградом	80	30
105	Сирна тарілка	150	25
110	М'ясна нарізка	150	30
120	Бутерброди з шинкою	100	36
130	Овочева нарізка	150	30
150	Салат грецький	200	30
Солодкі страви			
460	Фрукти свіжі	200	50
480	Десерт «Чізкейк»	120	45
500	Морозиво	100	63

Продовження табл. 2.6.

Борошняні кондитерські та кулінарні вироби			
700	Хліб пшеничний	50	30
710	Печиво пісочне	60	25
720	Тістечко «Кошик»	100	25
730	Тістечко«Грація»	100	28
740	Пиріг «Літо»	120	28
Гарячі напої			
612	Кава по-східному (по-турецьки)	100 мл	113
-Фіrm.	Лате кокосовий	250 мл	85
-Фіrm.	Флет-вайт	180 мл	85
-Фіrm.	Капучино	200 мл	100
Холодні напої			
630	Напій фруктовий.	200 мл	23
631	Напій з апельсинового соку	200 мл	23
650	Лимонад	200мл	23

Таблиця 2.7

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.:	35	181
страви з овочів і грибів	8	36
страви з м'яса	8	36
гастрономічні товари	7	30
бутерброди, закуски	12	79
Напої, у т.ч.:	20	661
гарячі	10	383 (на барі)
холодні	5	69 (хол.цех)
холодні	5	209 (на барі)
Солодкі страви, у т.ч.:	25	158
морозиво	10	63
холодні	15	95

2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху

2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху

Холодний цех є одним із ключових дотівельних підрозділів підприємства ресторанного господарства, у якому здійснюється приготування, оформлення та відпуск холодних страв, закусок і частини десертної продукції без

застосування інтенсивної теплової обробки. Його функціонування безпосередньо впливає на якість обслуговування споживачів, зовнішній вигляд страв і швидкість їх реалізації.

У проєктованому тікі-барі холодний цех відіграє особливо важливу роль, оскільки виробнича програма передбачає значну частку холодних закусок і десертів.

Основні функції холодного цеху-приготування холодних закусок (салати, сирні та овочеві нарізки, гастрономічні асорті), оформлення та порціонування страв, підготовка компонентів для подачі (соуси, заправки, гарніри), приготування холодних десертів (желе, самбуки, фруктові композиції), короткочасне зберігання готової продукції до моменту реалізації.

Виробничий процес у цеху здійснюється за потоковим принципом, підготовка сировини (миття, очищення, нарізання), приготування компонентів, комплектування та оформлення страв, відпуск продукції через роздавальну.

Для забезпечення технологічного процесу передбачається використання наступного обладнання, холодильні шафи для зберігання сировини та готової продукції використовується виробничі столи з нержавіючої сталі, мийні ванни, овочерізки та універсальні кухонні машини, гастрорємності, ножі, дошки (з маркуванням), ваги настільні.

Особлива увага приділяється розмежуванню інвентарю для різних видів сировини (овочі, риба, молочні продукти) з метою уникнення перехресного забруднення.

У холодному цеху суворо дотримуються санітарних норм:

- підтримання температурного режиму (не вище +10...+12 °C);
- використання охолоджених продуктів;
- мінімальний час між приготуванням і реалізацією;
- регулярна дезінфекція обладнання та інвентарю;
- дотримання особистої гігієни персоналом.

Окрім цього, у холодному цеху організовується чіткий графік підготовки продуктів перед максимальними годинними завантаженнями

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Таблиця 2.8.

Виробнича програма холодного цеху		
Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
Для холодного цеху		
Холодні страви та закуски, у т.ч.:	35	181
страви з овочів і грибів	8	36
страви з м'яса	8	36
бутерброди, закуски	19	109
Напої, у т.ч.:	10	69
холодні	10	69
Солодкі страви, у т.ч.:	25	158
холодні	15	95
морозиво	10	63

Розрахунок кількості страв, яка реалізується за 1 максимальну годину роботи залу наводимо у таблиці 2.9.

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N_{\text{п.р.}}, \quad (2.9)$$

де $N_{\text{п.р.}}$ – кількість відвідувачів, яке пройшло через зал підприємства за період реалізації вказаних страв.

$$N_{\text{год}} \text{ холодні страви} = 181 \times 0,13 = 24$$

$$N_{\text{год}} \text{ солодкі страви} = 158 \times 0,13 = 21$$

$$N_{\text{год}} \text{ напої} = 69 \times 0,13 = 9$$

$$N_{\text{год}} \text{ холодні напої} = 69 \times 0,13 = 9$$

Таблиця 2.9.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годин роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
Холодні страви та закуски, у т.ч.:	181	24
страви з овочів і грибів	36	5
страви з м'яса	36	5
гастрономічні товари	75	10
бутерброди, закуски	34	14

Напої, у т.ч.:	69	9
холодні	69	9
Солодкі страви, у т.ч.:	158	21
холодні	95	13
морозиво	63	8

$$A = (n \cdot K_{\text{тр}} \cdot 100) / 3600, \quad (2.10)$$

де n – кількість страв кожного виду за цілий день; $K_{\text{тр}}$ – коефіцієнт трудомісткості приготування певної страви; 100 – норма часу, що необхідно для приготування виробів, коефіцієнт трудомісткості яких дорівнює 1, с.

Згідно з нормативними даними, для даного підприємства прийнято такі значення коефіцієнтів трудомісткості:

для холодних страв з овочів та салатів - $K_{\text{тр}} = 0,7-0,9$

для холодних страв з м'яса та складних салатів - $K_{\text{тр}} = 0,9$

для гастрономічних товарів (нарізка, готова продукція) - $K_{\text{тр}} = 0,3$

для бутербродів та закусок - $K_{\text{тр}} = 0,6$

для холодних напоїв - $K_{\text{тр}} = 0,3$

для солодких страв - $K_{\text{тр}} = 2,0$

для холодних страв з овочів та салатів

$$A = (181 \cdot 0,9 \cdot 60) / 3600 = 9774 \text{ с}$$

для холодних страв з м'яса та складних салатів

$$A = (181 \cdot 0,9 \cdot 75) / 3600 = 12217,5 \text{ с}$$

для гастрономічних товарів (нарізка, готова продукція)

$$A = (181 \cdot 0,3 \cdot 50) / 3600 = 7602 \text{ с}$$

для бутербродів та закусок

$$A = (181 \cdot 0,6 \cdot 70) / 3600 = 2715 \text{ с}$$

для холодних напоїв

$$A = (69 \cdot 0,3 \cdot 30) / 3600 = 621$$

для солодких страв

$$A = (158 \cdot 2,0 \cdot 20) / 3600 = 6320 \text{ с}$$

Таблиця 2.10

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
Холодні страви та закуски, у т.ч. страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	181	60	9774/3600=2,72
страви з м'яса	181	75	12217,5/3600=3,39
бутерброди, закуски	181	70	2715/3600=0,75
гастрономічні товари	181	50	7602/3600=2,11
Напої, у т.ч.			
холодні	69	30	621/3600=0,17
Солодкі страви, у т.ч.			
холодні	158	20	6320/3600=1,76
Разом			10,9

$$N = A / (T \times \lambda) \quad (2.11)$$

де $N_{я}$ – явочна чисельність працівників, чол.; ΣA – трудовитрати, людино годин; T – тривалість робочого дня кухаря, год.; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$; Q – маса сировини, кг; a – норма виробітку для певної операції, кг/год

T кількість годин = 9 год

$\lambda = 1,14$

$$N = 10,90 / (9 \times 1,14)$$

$$N_{я} = 2$$

$$N_{с} = N_{я} \cdot \alpha \quad (2.12)$$

де $N_{с}$ – списочна чисельність працівників, чол.; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні

$$N_{с} = 2 \cdot 1,58 = 3$$

де $N_{с}$ - списочна чисельність працівників, чол.; α - коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні = 1,58.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунк

Розрахунок технологічного обладнання та площі доготівельних цехів. площі виробничого цеху

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
доготовільних цехів

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв		Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса, кг	
	за 1/2 зміни	за 1 максимальну годину		Сировина та н/ф за 1/2 зміни	готових страв за 1 максимальну годину
Холодні страви та закуски, у т.ч.					
страви з овочів і грибів	18	5	0,15	2,7	0,75
страви з м'яса	18	5	0,15	2,7	0,75
бутерброди, закуски	55	14	0,15	8,25	2,1
Напої, у т.ч.					
холодні	35	9	0,2	7	1,8
Солодкі страви, у т.ч.					
холодні	47	12	0,15	7,05	1,8
морозиво	35	8	0,15	5,25	1,2
Разом				32,95	8,4

Об'єм шафи визначається з розрахунку, що в 0,1 м³ об'єму розташовується 20 кг продукту. По каталогу вибирають шафу з найбільш близьким об'ємом. За розрахунками об'єм холодильної шафи для холодного цеху - 165 л. Підбираємо холодильну шафу більшого об'єму на 290 л Tefcold SDU1280 розміром 650 x 595 x 1635 мм

$$L = N \cdot l, \quad (2.13)$$

де N - кількість працівників, одночасно зайнятих на певній операції; l – норма довжини робочого місця на одного працівника для виконання певної операції, м.

Кількість столів визначається з урахуванням фактичної довжини столу за формулою:

$$n = l_p / 1 \text{ ст}$$

(2.14)

де 1ст. - довжина стандартного столу, м

Таблиця 2.12.

Розрахунок і підбір виробничих столів

Операції	Кількість працівників, на певній операції	Норма довжини столу (l), м	Розрахункова довжина столу (Lp), м	Розміри столу, мм		Кількість столів, n
				l	B	
Оформлення холодних страв	1	1,25	1,25	1500	700	1
Оформлення солов'ячих страв	1	1,25	1,25	1500	700	1
Інші операції	1	1,0	1,0	1500	700	1
Разом	-	-	3,5	-	-	3

Таблиця 2.13.

Розрахунок корисної площі холодного цеху

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість обладнання	Габарити обладнання		Площа одиниці обладнання, м ²	Сумарна площа обладнання, м ²
			довжина, мм	ширина, мм		
Стіл виробничий	СПП-12/6	2	1200	600	0,72	1,44
Стіл виробничий	СПП-10/6	1	1000	600	0,6	0,6
Холодильна шафа	Tefcold SDU1280	1	640	595	0,38	0,38
Охолоджувальний стіл	Fagor MSP-150	1	1496	600	0,9	0,9
Машина універсальна кухонна компл.	GoodFood	1	600	500	0,3	-

Продовження табл.2.13.

Машина для нарізки гастрономії (слайсери)	GoodFood SL300	1	500	400	0,2	-
Спеціалізована посудомийна машина	Orest	1	600	600	0,36	0,36
Стіл з вбудованою ванною	СПВМ-12/6	1	1200	600	0,72	0,72
Утилізатори харчових відходів	GoodFood	1	500	400	0,2	-
Ваги товарні	Дніпровес	1	400	300	0,12	-
Полиці настінні	Yato YG-08936	3	1000	300	0,3	-
Стелаж виробничий	СК-6/4	1	600	400	0,24	0,24
Бачок для сміття	30 л	1	448	448	0,2	0,2
Раковина для миття рук	AP-15	1	492	432	0,2	0,2
Разом						5,04

Площа холодного цеху:

$$S = A_{об} / \eta \quad (2.15)$$

 $\eta = 0,35$ (норматив для цехів)

$$S = 5,04 / 0,35 = 14,4 \text{ м}^2$$

Площа холодного цеху за розрахунками склала 14,4 м²

Таблиця 2.14.

Розрахунок корисної площі бару

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість обладнання	Габарити обладнання		Площа одиниці обладнання, м2	Сумарна площа обладнання, м2
			довжина, мм	ширина, мм		
Барна станція з нержавіючої сталі	BS-1.6.3 (0.7) Orest	2	1600	500/700	1,12	1,12

Продовження табл.2.14

Льодогенера- тор	Orest ICE-25	1	500	600	0,30	0,30
Кавомашина	Orest Coffee Line	2	600	500	0,30	0,30
Кавомолка	Orest CG-1	1	200	300	0,06	0,06
Блендер	Orest BL-1	2	250	250	0,06	0,06
Соковижи- малка	Orest Juice	1	300	250	0,075	0,08
Охолоджувач напоїв	Orest Cooler	1	400	400	0,16	0,16
Холодильна шафа барна	Orest Fridge 700	1	700	700	0,49	0,49
Морозильний ларь	Orest Freeze 200	1	900	700	0,63	0,63
Вітрина охо- лоджувальна	Orest Vitrine	1	1000	700	0,70	0,70
Ларі моро- зильні	Frostor F 250 S	1	1000	600	0,6	0,6
Спеціалізоване охолод- жувальне устаткування	Orest BarCool	1	800	600	0,48	0,48
Ваги настільні електронні 0,2-2 кг	Orest Scale	1	300	300	0,09	0,09
Міксери	Orest Mix	1	250	250	0,06	0,06
Печі мікрохви- льові (НВЧ)	Orest MW-20	1	500	400	0,20	0,20
Разом						5,39

$$A_{об} = 5,39 \text{ м}^2$$

$$S = A_{об} / \eta$$

$$\eta = 0,4 \text{ (нормально для барної зони)}$$

$$S = 5,39 / 0,4 = 13,48 \text{ м}^2 = 13,5 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.15.

Обладнання інших цехів

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
1	Барна станція з нержавіючої сталі BS-1.6.3 (0.7) Orest	1600×700 мм	2
2	Льодогенератор Orest ICE-25	25 кг/добу	1
3	Кавомашини Orest Coffee Line	2 групи, ~3 кВт	2
4	Кавомолка Orest CG-1	До 1 кг/год	1
5	Блендер Orest BL-1	1,5 кВт	2
6	Соковижималка Orest Juice	20 л/год	1
7	Охолоджувач напоїв Orest Cooler	18 л	1
8	Холодильна шафа барна Orest Fridge 700	700 л	1
9	Морозильний ларь Orest Freeze 200	200 л	1
10	Вітрина охолоджувальна Orest Vitrine	Довжина 1,5 м	1
11	Ларі морозильні Frostor F 250 S	250 л	1
12	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування Orest BarCool	300 л	1
13	Ваги настільні електронні 0,2-2 кг Orest Scale	До 2 кг	1
14	Міксери Orest Mix	0,5 кВт	1
15	Печі мікрохвильові (НВЧ) Orest MW-20	20 л, 1 кВт	1

Таблиця 2.16.

Норми оснащення тікі-бару на 50 місць

	Найменування	Норма на 1 місце	Кількість на 50 місць	Од. вим.	Примітка
І. Столовий посуд					
А. Металевий посуд					
1	Відро для охолодження напоїв	0,1	5	шт.	Для пляшок з вином, шампанським
2	Кокотниця	0,1	5	шт.	Для гарячих закусок
3	Кремanka металева	0,1	5	шт.	Для десертів, морозива

4	Піднос прямокутний	0,45	23	шт.	Для подачі коктейлів
5	Піднос для рахунку	0,05	3	шт.	
6	Шейкер (на підприємство)	-	4	шт.	Мін. 2 за нормою + 2 додатково для тікі
7	Джигер (мірний стаканчик)	-	4	шт.	Тікі-специфіка
8	Барна ложка	-	4	шт.	Тікі-специфіка
9	Мадлер (товкачик)	-	3	шт.	Для мохіто, тікі-коктейлів
10	Стрейнер (сітечко)	-	4	шт.	Хоторн + фajn стрейнер
11	Блендер барний	-	2	шт.	Для frozen-коктейлів (Піна Колада тощо)
12	Льодоподрібнювач (краш-айс)	-	1	шт.	Тікі-специфіка: подрібнений лід
13	Щипці для льоду	0,1	5	шт.	
14	Совок для льоду	-	3	шт.	
Б. Фарфоро-фаянсовий посуд					
15	Тарілка закусочна, Ø200 мм	4	200	шт.	
16	Тарілка десертна мілка, Ø175 мм	2	100	шт.	
17	Тарілка пирожкова, Ø150 мм	4	200	шт.	Для хліба, снєків
18	Салатник одно-/дво-порц.	1	50	шт.	Можлива заміна сортовим посудом
19	Ваза для серветок	0,3	15	шт.	
20	Ваза для тістечок	0,1	5	шт.	
21	Гірчичниця	0,3	15	шт.	
22	Перечниця	0,3	15	шт.	
23	Сільниця	0,3	15	шт.	
24	Попільничка	0,3	15	шт.	Якщо передбачено зону для куріння
В. Скляний (сортовий) посуд — барна стійка					
25	Бокал для шампанського, 120 мл	3	150	шт.	
26	Рюмка для міцних лікерів, 25 мл	0,2	10	шт.	
27	Рюмка мадерна (кріплені/десертні вина), 75 мл	1,5	75	шт.	

28	Рюмка рейнвейна (білі сухі вина), 100 мл	1,5	75	шт.	
29	Рюмка лафітна (червоні вина), 120–150 мл	1,5	75	шт.	
30	Стакан тонкий (хайбол), 250 мл	4	200	шт.	Основний для тікі-коктейлів
31	Стакан для коктейлів	2	100	шт.	
32	Стакан для вина (стопка), 100–125 мл	0,5	25	шт.	
33	Стакан для кави-глясе/какао, 125–200 мл	1,5	75	шт.	
34	Стакан для віскі (old fashioned)	0,2	10	шт.	
35	Фужер для мінеральної води і пива, 250 мл	1,5	75	шт.	
36	Графін для горілки/вина, 0,5 л	-	13	шт.	За нормою 0,25 на місце
37	Графін для горілки, 0,25 л	0,25	13	шт.	
38	Крюшонний прибір	0,03	2	комп.	На підприємство
39	Кувшин для води і соків	-	5	шт.	
40	Мензурка (на підприємство)	-	5	шт.	
41	Ваза для крему	-	5	шт.	
42	Ваза для квітів	0,3	15	шт.	
43	Ваза для фруктів	0,05	3	шт.	
44	Ваза для печива	0,05	3	шт.	
Г. Тікі-специфічний посуд (додатково)					
45	Тікі-маг (керамічна чаша), різні форми	-	80	шт.	Основний подавальний посуд тікі-бару
46	Кокосова чаша (coconut mug)	-	30	шт.	Для Піна Колада, Mai Tai
47	Ананасова чаша (pineapple mug)	-	20	шт.	Для фірмових тікі-коктейлів
48	Скорпіон-боул (спільний)	-	8	шт.	На 2–4 особи, з довгими трубочками
49	Volcano bowl	-	5	шт.	Ефектна подача з вогнем
50	Тікі-шот (керамічний)	-	40	шт.	
51	Бамбукові / паперові трубочки	-	500	шт./міс.	Витратний матеріал

52	Парасольки для коктейлів	-	500	шт./міс.	Витратний матеріал
53	Шпажки декоративні (бамбук)	-	300	шт./міс.	Витратний матеріал
II. Столові прибори					
1	Виделка столова	1,5	75	шт.	
2	Виделка десертна	0,5	25	шт.	
3	Ложка чайна	0,1	5	шт.	
4	Ложка кофейна	0,25	13	шт.	
5	Ложка для коктейлів і крішонов	0,2	10	шт.	
6	Ложка для гірчиці	0,3	15	шт.	
7	Ложка для солі	0,3	15	шт.	
8	Лопатка кондитерська	0,01	1	шт.	Мінімум 1
9	Ніж столовий	1	50	шт.	
10	Ніж десертний	0,5	25	шт.	
11	Щипці для льоду	0,1	5	шт.	
12	Ящик для приборів	0,02	1	шт.	Мінімум 1
III. Меблі торгового залу та барної стійки					
A. Зона торгового залу					
1	Стіл на 4 місця	-	10	шт.	40 місця
2	Стіл на 2 місця	-	5	шт.	10 місць + резерв
3	Стілець / крісло напівм'яке	-	50	шт.	До столів у залі
4	Журнальний столик (лаунж-зона)	-	2	шт.	
5	Крісло лаунж	-	4	шт.	До журнальних столиків
6	Столик для офіціантів	-	3	шт.	
7	Сервант для офіціантів	-	2	шт.	
Б. Барна стійка					
8	Барна стійка	-	1	комп.	Довжина ≈ 4–5 м, 6–8 місць
9	Барний стілець (табурет)	-	8	шт.	Висота 75–80 см
10	Робочий стіл бармена (за стійкою)	-	1	шт.	Нержавіюча сталь
11	Вітрина-стелаж для пляшок (бек-бар)	-	1	комп.	3 підсвіткою
12	Мийна ванна 2-секційна (за стійкою)	-	1	шт.	
13	Холодильна скриня для льоду	-	1	шт.	Тікі потребує багато льоду

14	Швидкісний льодогенератор	-	1	шт.	≥ 50 кг/добу
15	Шприцювальна установка (ополіскувач)	-	1	шт.	Для келихів
16	Блендер-станція	-	1	шт.	Для frozen-тікі
В. Загальне оснащення залу					
17	Ваза декоративна підлогова	-	2	шт.	Тікі-декор (бамбук, пальми)
18	Тікі-тотемі / маски декоративні	-	4	шт.	Елемент тематичного інтер'єру
19	Факел / лампа настінна (тікі-стиль)	-	8	шт.	Декоративне освітлення
20	Вішалка для одягу	-	2	шт.	
21	Дзеркало в залі	-	1	шт.	

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Основною дизайнерською концепцією запроєктованого закладу є створення унікального тематичного tiki-бару, який відтворює атмосферу тропічного відпочинку та екзотики. Ідея закладу базується на формуванні у відвідувачів ефекту «занурення» у середовище островів Полінезії, що досягається за рахунок гармонійного поєднання архітектурних, декоративних та світлових рішень.

Зовнішнє оформлення та благоустрій території

Фасад закладу виконаний із застосуванням натуральних матеріалів (дерево, декоративний камінь), із використанням стилізованих елементів тропічної архітектури. Вхідна група оформлена у вигляді дерев'яної конструкції з декоративними різьбленими деталями та підсвіткою.

Вивіска закладу являє собою яскравий тематичний логотип із неоновим або світлодіодним підсвічуванням, що привертає увагу у вечірній час.

Благоустрій території передбачає, вимощення підходів декоративною плиткою з імітацією природного каменю, озеленення із використанням декоративних рослин (пальми, тропічні кущі, декоративні трави), встановлення зовнішнього освітлення з м'яким теплим світлом, облаштування зон відпочинку з використанням малих архітектурних форм (лави, фотозони, декоративні елементи у стилі tiki).

Інтер'єр закладу формує цілісну атмосферу тропічного бару, де кожен елемент підсилює загальну концепцію.

Барна зона є центральним елементом інтер'єру. Барна стійка виконана з натурального дерева з елементами плетіння та декоративним підсвічуванням. За баром розміщені відкриті полиці з пляшками, підсвічені теплим світлом, що створює візуальний акцент та підкреслює асортимент напоїв.

Меблі представлені дерев'яними столами та стільцями з елементами ротангу або бамбука. М'які зони облаштовані диванами з текстилем у тропічних візерунках.

Кольорове рішення декору основу складають природні відтінки (коричневий, бежевий, пісочний), які доповнюються яскравими акцентами (зелений, бірюзовий, жовтий, помаранчевий), що асоціюються з природою та морем.

Матеріали оздоблення- це стіни – декоративна штукатурка, дерев'яні панелі, бамбук, підлога – плитка або покриття з текстурою дерева, стеля – балки, декоративні елементи з тканини або плетіння.

Особливу роль відіграють декоративні елементи, які формують атмосферу закладу, вони складаються з стилізованих тікі-маски, декоративних світильників з ротангу та дерева, штучних та живих рослин, тематичних аксесуарів (кокосові елементи, канати, пляшки, етнічний текстиль), фотозон для відвідувачів.

Освітлення має багаторівневу структуру таке як загальне (м'яке, розсіяне світло), локальне (над столами та барною зоною), декоративне (підсвітка полиць, елементів декору).

Переважає тепле світло, що створює затишну, розслаблюючу атмосферу.

Форма персоналу відповідає загальній стилістиці (легкий одяг у тропічному стилі). Меню, поліграфія та рекламні матеріали оформлені у єдиному дизайнерському рішенні.

Таким чином, запропоновані дизайнерські рішення забезпечують створення цілісного тематичного простору, що підвищує привабливість закладу та формує позитивний емоційний досвід відвідувачів.

З метою підвищення привабливості закладу та формування унікального споживчого досвіду, у tiki-барі передбачено впровадження інтерактивних та видовищних елементів обслуговування.

Однією з ключових особливостей є організація барного шоу з елементами театралізованої подачі напоїв. Приготування коктейлів супроводжується візуальними ефектами, що створюють атмосферу динаміки та розваги.

Зокрема, передбачено використання:

- ефектів диму (за допомогою сухого льоду або спеціального обладнання), що створює візуальний ефект «тропічного туману»;
- елементів вогняного шоу (флеймінг при подачі коктейлів), що підкреслює екзотичність та видовищність процесу;
- нестандартної подачі напоїв (у стилізованому посуді – кокосах, ананасах, керамічних tiki-келихах).



Рис.2.1. Приклад дизайну tiki-бару



Рис.2.2.Приклад дизайну санвузла у тікі-барі

Барна зона виконує не лише функціональну, але й сценічну роль, виступаючи центром уваги відвідувачів. Розміщення барної стійки забезпечує відкритість процесу приготування, що сприяє залученню гостей до атмосфери закладу.

Цвета

Основные: коричневый, песочный, тёмно-зелёный.

Акценты: бирюзовый, жёлтый, оранжевый, коралловый.

Если нужно более современно, можно оставить натуральное дерево и добавить только зелёную подсветку и несколько тропических деталей

Додатково передбачено проведення тематичних вечорів та шоу-програм, інтерактивну взаємодію барменів із відвідувачами, створення фотогенічних зон із використанням світлових та декоративних ефектів.

Таким чином, впровадження зазначених рішень дозволяє не лише підвищити естетичну привабливість закладу, але й сформувати унікальний формат обслуговування, орієнтований на отримання емоційного досвіду.



Рис.2.3.Приклад дизайну барної стійки тікі -бару

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.

Таблиця 2.17.

Розрахунок площі приміщень закладу ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа приміщення, м2
Зал ресторану (основний)	70
Барна зона	13,5
Холодний цех	14,4
Вестибюль	15
Гардероб	5
Комора сухих продуктів	5
Мийна кухонного посуду	6
Мийна столового посуду	14
Комора та мийна тара	8
Кабінет директора	6
Гардироб для персонала	13
Гардироб для офіціантів	5
Білизняна	4
Санвузли	6
Всього	184,9 м²

Розрахунок площ приміщень закладу ресторанного господарства виконано відповідно до будівельних норм та з урахуванням технологічних процесів підприємства. Площі виробничих приміщень (холодного цеху та бару) визначено на основі розрахунку корисної площі обладнання з урахуванням коефіцієнтів використання площі. Інші приміщення прийнято згідно нормативних рекомендацій для закладів ресторанного господарства на 50 місць. Загальна площа закладу становить 184,9 м².

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в будівництво/реконструкцію:

$$ІБ = В * П, \quad (2.16)$$

де В - вартість 1 м² на будівництво підприємства, грн.; П - площа об'єкта будівництва, м².

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$ІОЗ = ВУ + ВМ + ВТ, \quad (2.17)$$

ВУ - покупна вартість устаткування, грн.;

ВМ - вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.;

ВТ - вартість транспортних витрат по устаткуванню (5 % від вартості устаткування), грн.

Розрахунок покупної вартості устаткування

$$В = 500 \text{ у.о./м}^2$$

$$\text{Площа: } П = 184,9 \text{ м}^2$$

Формула:

$$ІБ = В \times П \quad (2.18)$$

Розрахунок:

$$ІБ = 500 \times 184,9 \text{ м}^2 \text{ у.о.} = 92450 \text{ у.о.}$$

$$ІБ = 92450 \times 42 = 3882900 \text{ грн}$$

Таблиця 2.18.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість одиниці, тис. грн.	Вартість всього, тис. грн.
Холодний цех			
Стіл виробничий	2	8 000 грн	16 000 грн
Стіл виробничий	1	7 000 грн	7 000 грн
Холодильна шафа	1	37.095грн	37.095грн
Охолоджувальний стіл	1	38 500 грн	38 500 грн
Машина універсальна кухонна компл. приводи)	1	12816 грн	12816 грн
Машина для нарізки гастрономії слайсери)	1	22 013 грн	22 013
Спеціалізована посудомийна машина	2	60 000 грн	120 000 грн
Стіл з вбудованою ванною	1	9 000 грн.	9 000 грн.
Утилізатори харчових відходів	1	9 000 грн.	9 000 грн.
Ваги товарні	1	4 000 грн.	4 000 грн.
Полиці настінні	3	1 500 грн	4 500 грн
Стелаж виробничий	1	6 000 грн.	6 000 грн.
Бачок для сміття	1	800 грн.	800 грн.
Раковина для миття рук	1	3 000 грн.	3 000 грн.
Бар			
Барна станція з нержавіючої сталі BS-1.6.3 (0.7) Orest	2	34283 грн	68566
Льодогенератор Orest ICE-25	1	20000 грн	20000
Кавомашини Orest Coffee Line	2	60000 грн	120000
Кавомолка Orest CG-1	1	8000 грн	8000
Блендер Orest BL-1	2	6000 грн	12000
Соковижималка Orest Juice	1	9000 грн	9000
Охолоджувач напоїв Orest Cooler	1	10000 грн	10000
Холодильна шафа барна Orest Fridge 700	1	25000 грн	25000
Морозильний ларь Orest Freeze 200	1	18000 грн	18000
Вітрина охолоджувальна Orest Vitrine	1	20000 грн	20000
Ларі морозильні Frostor F 250 S	1	15000 грн	15000
Спеціалізоване охолоджувальне устаткування Orest BarCool	1	18000 грн	18000
Ваги настільні електронні 0,2-2 кг Orest Scale	1	3000 грн	3000

Міксери Orest Mix	1	6000 грн	6000
Печі мікрохвильові (НВЧ) Orest MW-20	1	5000 грн	5000
Оснащення тікі-бару на 50 місць інвентарем та посудом			
Відро для охолодження напоїв	5	379 грн	1 895
Кокотниця	5	120 грн	600
Кремanka металева	5	130 грн	650
Піднос прямокутний	23	250 грн	5 750
Піднос для рахунку	3	150 грн	450
Шейкер (на підприємство)	4	280 грн	1 120
Джигер (мірний стаканчик)	4	244 грн	976
Барна ложка	4	185 грн	740
Мадлер (товкачик)	3	228 грн	684
Стрейнер (сітечко)	4	75,21 грн	300,84
Блендер барний	2	15 040 грн.	30 080
Льодоподрібнювач (краш-айс)	1	8 000 грн	8 000
Щипці для льоду	5	40,50 грн	202,50
Совок для льоду	3	212	636
Тарілка закусочна, Ø200 мм	200	45 грн	9 000
Тарілка десертна мілка, Ø175 мм	100	35 грн	3 500
Тарілка пирожкова, Ø150 мм	200	30 грн	6 000
Салатник одно-/двопорц.	50	50 грн	2 500
Ваза для серветок	15	120 грн	1 800
Ваза для тістечок	5	150 грн	750
Гірчичниця	15	40 грн	600
Перечниця	15	40 грн	600
Сільниця	15	40 грн	600
Попільничка	15	35 грн	525
Бокал для шампанського, 120 мл	150	35 грн	5 250
Рюмка для міцних лікерів, 25 мл	10	20 грн	200
Рюмка мадерна (кріплені/десертні вина), 75 мл	75	25 грн	1 875
Рюмка рейнвейна (білі сухі вина), 100 мл	75	28 грн	2 100
Рюмка лафітна (червоні вина), 120–150 мл	75	30 грн	2 250
Стакан тонкий (хайбол), 250 мл	200	30 грн	6 000
Стакан для коктейлів	100	35 грн	3 500
Стакан для вина (стопка), 100–125 мл	25	25 грн	625
Стакан для кави-глясе/какао, 125–200 мл	75	35 грн	2 625
Стакан для віскі (old fashioned)	10	30 грн	300
Фужер для мінеральної води і пива, 250 мл	75	30 грн	2 250
Графін для горілки/вина, 0,5 л	13	120 грн	1 560
Графін для горілки, 0,25 л	13	90 грн	1 170
Крюшонний прибір	2	250 грн	500

Продовження табл.2.18

Кувшин для води і соків	5	100 грн	500
Мензурка (на підприємство)	5	150 грн	750
Ваза для крему	5	120 грн	600
Ваза для квітів	15	180 грн	2 700
Ваза для фруктів	3	200 грн	600
Ваза для печива	3	150 грн	450
Тікі-маг (керамічна чаша), різні форми	80	180 грн	14 400
Кокосова чаша (coconut mug)	30	220 грн	6 600
Ананасова чаша (pineapple mug)	20	250 грн	5 000
Скорпіон-боул (спільний)	8	450 грн	3 600
Volcano bowl	5	550 грн	2 750
Тікі-шот (керамічний)	40	90 грн	3 600
Бамбукові / паперові трубочки	500	0,30 грн	150
Парасольки для коктейлів	500	0,36 грн	180
Шпажки декоративні (бамбук)	300	0,40 грн	120
Виделка столова	75	25 грн	1 875
Виделка десертна	25	22 грн	550
Ложка чайна	5	15 грн	75
Ложка кофейна	13	12 грн	156
Ложка для коктейлів і крішонів	10	30 грн	300
Ложка для гірчиці	15	18 грн	270
Ложка для солі	15	18 грн	270
Лопатка кондитерська	1	40 грн	40
Ніж столовий	50	28 грн	1 400
Ніж десертний	25	25 грн	625
Щипці для льоду	5	40,50 грн	202,50
Ящик для приборів	1	350 грн	350
Стіл на 4 місця	10	2 500 грн	25 000
Стіл на 2 місця	5	1 800 грн	9 000
Стілець / крісло напівм'яке	50	1 500 грн	75 000
Журнальний столик (лаунж-зона)	2	2 000 грн	4 000
Крісло лаунж	4	2 500 грн	10 000
Столик для офіціантів	3	1 200 грн	3 600
Сервант для офіціантів	2	3 500 грн	7 000
Барна стійка	2	34283 грн	68 566
Барний стілець (табурет)	8	1 200 грн	9 600
Робочий стіл бармена (за стійкою)	1	3 500 грн	3 500
Вітрина-стелаж для пляшок (бек-бар)	1	12 000 грн	12 000
Мийна ванна 2-секційна (за стійкою)	1	4 500 грн	4 500
Холодильна скриня для льоду	1	15 000 грн	15 000
Швидкісний льодогенератор	1	20000 грн	20 000
Шприцювальна установка (ополіскувач)	1	3 500 грн	3 500
Блендер-станція	1	6000 грн	6 000

Продовження табл.2.18

Ваза декоративна підлогова	2	800 грн	1 600
Тікі-тотеми / маски декоративні	4	1 500 грн	6 000
Факел / лампа настінна (тікі-стиль)	8	600 грн	4 800
Вішалка для одягу	2	500 грн	1 000
Дзеркало в залі	1	1 200 грн	1 200
Разом			1 085 379,84 грн

Додаткові витрати

Монтаж:

$$BM=10\% \times BU=0,10 \times 1085379,84=108537,984 \text{ грн}$$

Транспорт:

$$BT=5\% \times BU=0,05 \times 1085379,84=54268,992 \text{ грн}$$

Формула:

$$IO3 = BU + BM + BT \quad (2.19)$$

$$IO3=1085379,84+108537,984+54268,992+ 1534440 \text{ грн} =2782626,816 \text{ грн}$$

Таблиця 2.19

Вартість інвестицій в маркетинг та рекламу

Перелік витрат	Сума, грн.
Розробка брендбуку та айдентики	20 000
Дизайн інтер'єру (174 м² × 200 грн)	36 980
Розробка промо-сайту	20 000
Контекстна реклама	10 000
Реклама в соціальних мережах	20 000
Дизайн поліграфії	10 000
Друк поліграфії	10 000
SEO-оптимізація сайту	10 000
Удосконалення сайту	10 000
Всього	146 980

Таблиця 2.20.

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн.
Брендбук та айдентика	20,000000
Дизайн інтер'єру (184,9 м² × 200 грн)	36,980000
Розробка промо-сайту	20,000000
Контекстна реклама	10,000000
Реклама в соціальних мережах	20,000000

Продовження табл.2.20.

Дизайн поліграфії	10,000000
Друк поліграфії	10,000000
SEO-оптимізація сайту	10,000000
Удосконалення сайту	10,000000
Всього	146,980000

Таблиця 2.21.

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
Будівництво / реконструкція	3882900 грн
Покупка ділянки	1 534 440 грн
Устаткування	1 085 379,84 грн
Монтаж	108537,984грн
Транспортування	54268,992грн
Маркетинг	146,980000
Всього	6 812 506,816 грн

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства

Лінійна організаційна структура - це система управління, в якій кожен працівник підпорядковується лише одному керівнику, а всі управлінські повноваження йдуть зверху вниз по прямій вертикалі. Для підприємств ресторанного господарства такий тип структури часто застосовують у невеликих закладах (кафе, бари, малі ресторани), де всі функції управління зосереджені в руках одного директора або керуючого.[13]

Для тікі-бару доцільно застосувати лінійну організаційну структуру управління, оскільки заклад належить до малих підприємств ресторанного господарства, має обмежену кількість посадкових місць і порівняно невелику чисельність персоналу. За таких умов раціонально зосередити основні управлінські повноваження в руках одного керуючого, що забезпечує оперативність прийняття рішень, спрощує систему підпорядкування та сприяє чіткому розподілу обов'язків між працівниками. Лінійна організаційна структура управління передбачає, що кожен працівник підпорядковується лише одному безпосередньому керівнику, а передача розпоряджень здійснюється зверху вниз по єдиній вертикалі, що унеможливорює дублювання чи суперечність наказів і робить систему управління прозорою та зрозумілою для всіх членів колективу. .[14]

У тікі-барі на вершині ієрархії знаходиться керуючий (директор закладу), який відповідає за стратегічне планування, загальну організацію роботи, фінансові результати діяльності, формування асортиментної політики, укладання договорів із постачальниками, дотримання вимог законодавства, санітарних, пожежних та інших нормативів. Йому підпорядковуються адміністратор залу, шеф-бармен (або старший бармен), кухарі та допоміжний персонал, що забезпечує чітку вертикаль управління та дає змогу ефективно координувати роботу всіх підрозділів закладу. Адміністратор організовує та контролює роботу офіціантів, відповідає за якість обслуговування гостей, до-

тримання стандартів сервісу, графіки змін і вирішення конфліктних ситуацій, тоді як шеф-бармен керує роботою барменів, контролює дотримання рецептур коктейлів, веде облік барних запасів і забезпечує виконання барної карти.

Бармени та офіціанти виконують свої функції відповідно до посадових інструкцій, дотримуючись встановлених технологічних, санітарних і сервісних стандартів, при цьому отримують виробничі завдання та розпорядження лише від своїх безпосередніх керівників — шеф-бармена або адміністратора. Кухарі забезпечують приготування страв і закусок відповідно до затверджених рецептур і технологічних карт, підпорядковуючись керуючому або адміністратору залежно від прийнятої внутрішньої організації, а допоміжний персонал (мийники посуду, прибиральники тощо) відповідає за підтримання належного санітарного стану приміщень та інвентарю. Така проста й водночас чітка система вертикальних зв'язків дозволяє уникати дублювання функцій.

Перевагами лінійної структури управління для тікі-бару є чіткість розподілу відповідальності, простота комунікацій, оперативність реагування на зміни попиту і зауваження гостей, а також економічність, оскільки не потребується велика кількість керівників середньої ланки. Обрана структура є логічною і виправданою для невеликого закладу з відносно простими виробничими та організаційними процесами, де ефективність роботи значною мірою залежить від злагодженої взаємодії невеликої команди.[15]

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
Адміністративно-управлінський персонал		
Директор	1	постійно
Бар менеджер	1	постійно
Маркетолог/ бухгалтер	1 2	аутсорсинг
Разом		

Продовження табл 3.1.

Працівники виробництва		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар	3	позмінно
Посудомийка	2	позмінно
Разом	6	
Торговий, обслуговуючий персонал		
Бармен	2	позмінно
Офіціант	3	позмінно
Хостес	1	позмінно
Разом	6	
Допоміжний персонал		
Прибиральниця	1	постійно
Маркетолог/бухгалтер	1	аутсорсинг
	2	
Разом		
РАЗОМ по закладу	17	

Таблиця 3.2.

Тарифів по з/п персоналу ресторану у 2025-26 рр.

Посада	Зарплатня грн/день
Директор	900–1100
Адміністратор	700–800
Шеф-кухар	1200–1500
Кухар	800–900
Бармен	600–750
Офіціант	250–350 + чайові
Хостес	600–700
Прибиральниця	550–650
Посудомийка	550–650
Маркетолог (аутсорс)	600–800
Бухгалтер (аутсорс)	500–700

Таблиця 3.3.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	Директор	5/2	1	1	1000
2	Адміністратор	2/2	2	1	750
3	Шеф-кухар	5/2	1	1	1400
4	Кухар	2/2	3	2	850
5	Бармен	2/2	2	1	700
6	Офіціант	2/2	3	2	300
7	Хостес	2/2	1	1	650

8	Прибиральниця	5/2	1	1	600
9	Посудомийка	2/2	2	1	600
10	Маркетолог (аутсорс)	часткова	1	0,5	700
11	Бухгалтер (аутсорс)	часткова	1	0,5	600

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Таблиця 3.4.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг
закладом ресторанного господарства при готелі

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	вхідна зона, зона очікування, санвузол	декор, освітлення, гардеробна стійка, дзеркала	Хостес, адміністратор, відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	зал тiki-бару, барна зона, VIP-зона	меблі, барна стійка, посуд, столові прибори, декоративні елементи	Адміністратор, хостес, офіціант, бармен, відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	кухня (доготовільний цех), бар, мийна, підсобні приміщення	технологічне обладнання, холодильне обладнання, барний інвентар	Кухар, бармен, посудомийка, допоміжний персонал
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	зал, зона для виступів/DJ	аудіосистема, світлове обладнання	DJ/адміністратор, бармен, відвідувач
Інформаційно-консультативна	Консультавання щодо меню та напоїв	зал, бар	меню, електронні системи,	Офіціант, бармен, адміністратор, відвідувач

Інших послуг	Надання додаткових послуг (бронювання, фотозона, заходи)	зал, фотозона	декор, реквізит, онлайн-системи бронювання	Адміністратор, хостес, відвідувач
--------------	--	---------------	--	-----------------------------------

3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони

Організація охорони праці персоналу, протипожежної безпеки та заходів цивільної оборони в тікі-барі у тропічному стилі ґрунтується на вимогах чинного законодавства України та галузевих нормативно-правових актів, розроблених для підприємств ресторанного господарства.

Охорона праці персоналу тікі-бару[20].

У тікі-барі необхідно передбачити комплекс заходів, спрямованих на профілактику виробничого травматизму, попередження поширення інфекційних захворювань і харчових отруєнь серед персоналу та гостей шляхом створення належних санітарно-гігієнічних умов у всіх виробничих, адміністративних і допоміжних приміщеннях. Організація робочих місць барменів, офіціантів, кухарів і допоміжного персоналу здійснюється з урахуванням ергономічних вимог, безпечного розміщення обладнання, засобів малої механізації, електроприладів та тікі-декору, щоб уникнути падінь, опіків, порізів і перевтоми працівників. [22].

Заходи з охорони праці у тікі-барі впроваджуються відповідно до НПАОП 55.0-1.02-96 «Правила охорони праці для підприємств громадського харчування», які встановлюють вимоги безпеки при організації технологічних процесів у ресторанах, кафе, барах. Особливу увагу приділяють утриманню у справному стані електромереж, холодильного та теплового обладнання, блендерів, подрібнювачів льоду, кавового обладнання, а також запобіганню ураженню електричним струмом та опікам при роботі з гарячими поверхнями й напоями.

Персонал тікі-бару забезпечується спеціальним одягом, взуттям та засобами індивідуального захисту згідно з типовими галузевими нормами безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту, затвердженими НПАОП 52.0-7.02-80, з урахуванням специфіки виконуваних робіт (кухарі, мийники посуду, бармени, прибиральниці). Роботодавець може передбачити додаткові засоби захисту (рукавиці, фартухи, протиковзне взуття) залежно від фактичних умов праці в зонах бару, кухні та мийної, що відповідає рекомендаціям щодо оцінювання небезпек на робочому місці. [19].

У тікі-барі організовується систематичне навчання та інструктажі з охорони праці: вступний – для всіх новоприйнятих працівників, первинний – на робочому місці, а також повторні, позапланові та цільові інструктажі відповідно до чинних нормативних вимог. Працівники проходять попередні та періодичні медичні огляди, мають особисті медичні книжки, а до роботи з продуктами харчування допускаються лише за їх наявності. Особливої ваги набуває дотримання правил особистої гігієни, санітарної обробки тікі-посуду (керамічні чаші, кокосові та ананасові бокали), запобігання перехресному забрудненню сировини та готових страв у тропічному меню. [22].

Протипожежна система безпеки тікі-бару[17].

Протипожежна безпека тікі-бару у тропічному стилі організовується відповідно до загальних вимог пожежної безпеки для закладів ресторанного господарства, з урахуванням використання декоративних елементів з горючих матеріалів (бамбук, текстиль, дерев'яні конструкції). Електромережі, освітлювальні прилади, барне та кухонне обладнання експлуатуються тільки у технічно справному стані, проводиться регулярна перевірка їх працездатності та усунення виявлених дефектів. Розміщення меблів, барної стійки, тікі-декору й обладнання забезпечує вільні евакуаційні проходи до виходів з приміщення з шириною не менше нормативної, двері евакуаційних виходів відчиняються у напрямку виходу відвідувачів.

У тікі-барі підтримується у справному стані система протипожежного захисту: пожежна сигналізація, за наявності -автоматичні установки пожежо-

гасіння, внутрішні пожежні крани, первинні засоби пожежогасіння (вогнегасники відповідних типів) розміщуються в доступних і позначених місцях. Усі працівники проходять інструктаж з пожежної безпеки, повинні знати порядок дій у разі виникнення пожежі, маршрути евакуації гостей, уміти користуватися вогнегасниками та іншими первинними засобами пожежогасіння. У процесі експлуатації забороняється захаращувати евакуаційні шляхи, зберігати горючі матеріали та декор поруч із нагрівальними приладами, використовувати відкритий вогонь в інтер'єрі без відповідних захисних заходів та дозволів. [18].

Переносні вогнегасники

Для тікі-бару передбачається оснащення приміщень переносними вогнегасниками з урахуванням площі, функціонального призначення приміщень та характеру пожежного навантаження. Для більшості приміщень закладу доцільно використовувати порошкові вогнегасники, а для зон з електрообладнанням - вуглекислотні.

Кількість вогнегасників у закладі харчування визначається з розрахунку не менше одного вогнегасника на 70 м² приміщення або одного вогнегасника на 20 погонних метрів коридору. У тікі-барі ними слід забезпечити торговий зал, барну зону, кухню, мийну, складські приміщення, коридори та технічні кімнати. Додатково вогнегасники доцільно розмістити біля барного обладнання, кавомашини, льодогенератора та холодильних установок, оскільки саме ці зони мають підвищений ризик короткого замикання або загоряння.

План евакуації

У проєкті тікі-бару необхідно розробити план евакуації людей на випадок пожежі. На плані слід зазначити основні та запасні евакуаційні виходи, напрямки руху людей, місця розташування вогнегасників, пожежної сигналізації, пожежного гідранта, а також засоби пожежного зв'язку й оповіщення.

Для тематичного тропічного бару важливо, щоб план евакуації був виконаний у наочному та простому для сприйняття вигляді, оскільки декоративне оформлення інтер'єру не повинно перешкоджати швидкому орієнту-

ванню відвідувачів у разі надзвичайної ситуації. Схеми евакуації розміщуються на видимих місцях у торговому залі, біля барної стійки, у коридорах і службових приміщеннях.

Евакуаційні виходи

Евакуація людей із тікі-бару передбачається через основні евакуаційні виходи, які повинні забезпечувати безпечний вихід гостей і персоналу з будівлі. Для закладу доцільно передбачити не менше двох евакуаційних виходів: основний вихід для щоденного користування та запасний вихід для використання в разі пожежі або іншої надзвичайної ситуації.

Евакуаційними вважаються виходи, що ведуть з першого поверху безпосередньо назовні або через коридор, вестибюль чи сходову клітку; якщо заклад розміщений на верхніх поверхах, шлях евакуації має вести в коридор і далі на сходову клітку з виходом назовні. Для тікі-бару важливо забезпечити, щоб проходи між столами, барною стійкою, декоративними елементами й меблями не перешкоджали швидкій евакуації відвідувачів.

Особливості для тікі-бару

Тематичний тропічний стиль тікі-бару потребує особливо уважного підходу до пожежної безпеки, оскільки в інтер'єрі зазвичай використовуються бамбукові конструкції, дерев'яні панелі, текстиль, декоративні світильники та інші матеріали, що можуть бути горючими. Тому всі декоративні елементи повинні розміщуватися так, щоб не перекривати шляхи евакуації, а також не створювати небезпеки займання поблизу освітлювальних і нагрівальних приладів.

Персонал тікі-бару необхідно регулярно інструктувати щодо дій у разі пожежі, порядку користування вогнегасниками, вимкнення електрообладнання та евакуації гостей. Це особливо важливо для барменів і офіціантів, які першими контактують із відвідувачами та можуть оперативно організувати їх вихід із приміщення.

Відстань до евакуаційного виходу

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу не повинна перевищувати нормативних значень, установлених будівельними нормами. У тікі-барі це стосується насамперед таких зон:

- барної стійки;
- кухні;
- мийної;
- складів;
- залу для гостей;
- приміщення персоналу.

Організація освітлення та аварійного освітлення [16].

Система освітлення тікі-бару проєктується з урахуванням вимог ДБН В.2.5-28:2018 «Природне і штучне освітлення», які встановлюють норми освітленості для приміщень з постійним перебуванням людей. Для торгового залу тікі-бару передбачається комбіноване природне й штучне освітлення, що забезпечує нормативну середню освітленість робочих місць персоналу й безпечне пересування гостей при збереженні атмосферного, приглушеного світла, характерного для тропічної тематики. На робочих місцях барменів і офіціантів, а також у технологічних приміщеннях (кухня, мийні, складські), рівень штучного освітлення приймається відповідно до нормованих значень для зорових робіт відповідної точності, що гарантує безпечне виконання операцій нарізання, змішування напоїв, сервірування страв. [1]

Освітлення виробничих приміщень відіграє значну роль у забезпеченні безпеки праці. У проєкті передбачено використання як природного, так і штучного освітлення. Природне освітлення здійснюється через віконні прорізи і забезпечує комфортні умови для зору у денний час. Штучне освітлення реалізується за допомогою сучасних LED-світильників, які відзначаються енергоефективністю, довговічністю та рівномірністю світлового потоку.

У проєкті прийнято такі значення:

- робоче освітлення:
- виробничі приміщення - 300-500 лк

- (люкс - одиниця вимірювання освітленості; чим більше значення, тим яскравіше світло);
- охоронне освітлення території -10-20 лк
- (забезпечує видимість у нічний час);
- аварійне освітлення:
- у приміщеннях - 10-15 лк;
- на відкритих територіях – 1-5 лк.

Види освітлення- Робоче освітленн, Забезпечує нормальні умови роботи персоналу. Використовуються LED-світильники, які мають, низьке енергоспоживання, довгий термін служби, рівномірне світло без мерехтіння.

Аварійне освітлення[16].

Вмикається при відключенні основного електроживлення.

Потрібне для безпечного завершення роботи або евакуації.

Евакуаційне освітлення

Забезпечує освітлення шляхів евакуації (коридори, виходи).

Допомагає людям швидко орієнтуватися у разі пожежі.

Охоронне освітлення

Освітлює територію закладу в нічний час.

Необхідне для безпеки та запобігання несанкціонованому доступу.

Обґрунтування вибору освітлення

Для тікі-бару обрано LED-освітлення, оскільки воно-є енергоефективним, не створює надмірного теплового випромінювання, забезпечує стабільний світловий потік, є безпечним для зору.

У виробничих приміщеннях використовується нейтральне біле світло (4000–5000 K), що сприяє концентрації уваги.

У залі - тепле декоративне освітлення, що відповідає концепції тікі-бару.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

У тікі-барі передбачається аварійне, евакуаційне та, за потреби, охоронне освітлення, яке забезпечує мінімально допустимий рівень освітленості на шляхах евакуації та в ключових зонах у разі відключення робочого

освітлення. Світлові покажчики «Вихід» та інші інформаційні таблички розміщуються таким чином, щоб бути чітко видимими в умовах пониженого освітлення, не перекриватися декоративними елементами інтер'єру у тропічному стилі. Усі світильники аварійного та евакуаційного освітлення підключаються до відповідних ліній живлення або резервних джерел, а їх працездатність регулярно перевіряється відповідальною особою тікі-бару.

Елементи цивільної оборони [21].

Організація заходів цивільної оборони в тікі-барі передбачає забезпечення готовності персоналу до дій у надзвичайних ситуаціях, у тому числі пожежах, техногенних аваріях чи загрозах воєнного характеру, відповідно до загальних вимог законодавства України у сфері цивільного захисту. Адміністрація тікі-бару розробляє та затверджує інструкції і плани реагування на надзвичайні ситуації, схеми евакуації гостей та персоналу, проводить періодичні навчання й тренування щодо порядку дій у разі небезпеки. Забезпечується наявність засобів зв'язку та оповіщення, інформаційних матеріалів для персоналу, а також взаємодія з відповідними підрозділами ДСНС та місцевими органами влади стосовно планів евакуації й укриття населення.

Таким чином, система охорони праці, протипожежної безпеки та цивільної оборони в тікі-барі у тропічному стилі є невід'ємною складовою його організаційної структури й операційної діяльності, забезпечуючи безпечні умови праці персоналу та комфортний і безпечний відпочинок відвідувачів бару.

Таблиця 3.5

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

Найменування приміщень	Найменування речовин/клас небезпеки	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Холодний цех	Пари оцтової кислоти / 3	5	Подразнення слизових оболонок та дихальних шляхів	Вентиляція, використання рукавичок, дотримання рецептур

Продовження табл.3.5

1	2	3	4	5
Холодний цех, мийні столового та кухонного посуду, тари	Пари синтетичних мийних засобів / 3	5	Алергічні реакції, подразнення шкіри	ЗІЗ (рукавички), витяжка, інструктаж
Бар	Пари етилового спирту / 4	1000	Легке токсичне навантаження, запаморочення	Вентиляція, обмеження контакту
Бар, стелаж з алкоголем	Пари спиртів / 4	1000	Подразнення, можливий вплив на ЦНС	Герметичне зберігання, вентиляція
Комора сухих продуктів, борошняний цех	Пил харчових продуктів / 4	6	Алергія, подразнення дихальних шляхів	Вологе прибирання, вентиляція
Мийна столового та кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари мийних засобів / 3	5	Алергія, подразнення шкіри та органів дихання	Рукавички, витяжка, інструктаж
Склад	Пил, мікроорганізми / 4	6	Алергічні реакції	Санітарний контроль, вентиляція
Холодильні камери	Холодоагенти / 4	300	Токсична дія при витоку	Контроль герметичності, техобслуговування

Таблиця 3.6

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с

Холодний цех	16–18	60–70	0,2	18–20	60–70	0,2
Бар	18–20	60–70	0,2	20–22	60–70	0,3
Мийна посуду	18–20	65–75	0,3	20–22	65–75	0,3
Склад	14–16	60–70	0,2	16–18	60–70	0,2
Холодильні камери	0...+6	75–85	0,1	0...+6	75–85	0,1

Шум, вібрація та електробезпека [11]. [12].

Робота виробничого обладнання в тікі-барі супроводжується шумом і вібрацією, які можуть негативно впливати на організм працівників, спричиняти втому, зниження уваги та працездатності. Основними джерелами шуму є блендери, льододробарки, кавомашина, посудомийна машина, вентиляційні установки, холодильні компресори та інше механічне обладнання кухні й бару. Джерелами вібрації виступають блендери, міксери, подрібнювачі, холодильне обладнання, посудомийні машини та окремі механічні апарати.

Допустимий рівень шуму в цехах та виробничих приміщеннях слід приймати відповідно до ДСН 3.3.6.037-99, а для зниження його дії у проєкті тікі-бару передбачаються такі заходи: установлення обладнання на вібропоглинаючі основи, своєчасне технічне обслуговування, балансування рухомих частин, використання малошумного обладнання, застосування звукоізоляційних матеріалів та, за потреби, засобів індивідуального захисту органів слуху.

Теплове випромінювання

У тікі-барі джерелами теплового випромінювання є електроплити, жарочні поверхні, фритюрниці, печі, кавове обладнання, водонагрівачі та інше теплове устаткування, розміщене у кухні, гарячому цеху, барній зоні та мийній. Для зниження теплового навантаження передбачаються місцеві витяжні пристрої, ефективна припливно-витяжна вентиляція, теплоізоляція корпусів апаратів, екрани, захисні панелі та раціональне розміщення робочих місць.

Електробезпека

Приміщення тікі-бару належать до різних категорій небезпеки ураження електричним струмом залежно від наявності вологи, металевих конструкцій і характеру технологічного процесу. До особливо небезпечних можна віднести мийну та ділянки з підвищеною вологістю; до приміщень з підвищеною небезпекою - кухню, барну зону та холодильні приміщення; до приміщень без підвищеної небезпеки - адміністративні та побутові кімнати.

У тікі-барі передбачаються заземлення та занулення, автоматичні вимикачі, пристрої захисного вимкнення, справна електропроводка, регулярний технічний огляд обладнання, заборона експлуатації пошкоджених кабелів і розеток, а також інструктаж персоналу з електробезпеки.

Аптечка - це набір засобів для надання першої медичної допомоги.

Повинна містити-бинти стерильні, марлеві серветки, антисептики (хлоргексидин, спирт), перекис водню, пластирі, джгут для зупинки крові, ножиці, рукавички одноразові, термометр, знеболювальні препарати, засоби від опіків (пантенол).

Навіщо: швидка допомога при порізах, опіках, травмах.

Укриття - це захисна споруда для безпеки людей у надзвичайних ситуаціях.

Повинно містити-місця для сидіння, запас води, аптечку, ліхтарі, запасні батарейки, засоби зв'язку, вентиляцію, санітарні засоби.

Навіщо: забезпечення безпеки під час надзвичайних ситуацій.

Організація-призначається відповідальний (керівник), створюються служби, евакуації, пожежної безпеки, медичної допомоги, оповіщення.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Проектований тікі-бар у тропічному стилі має відповідати вимогам природоохоронного законодавства України та нормам щодо оцінки впливу на навколишнє середовище. Відповідно до вимог ДБН А.2.2-1:2021 і попередньої редакції ДБН А.2.2-1-2003, під час проектування закладу ресторанного господарства необхідно враховувати потребу в ресурсах, можливі екологічні впливи,

поводження з відходами та заходи з інженерного захисту території. Для закладу формату тікі-бару це особливо важливо, оскільки об'єкт поєднує торговий зал, барну зону, кухню, складські та допоміжні приміщення, а отже створює навантаження на водні, енергетичні й побутові ресурси. [31].

Потреба в ресурсах [23].

При будівництві тікі-бару передбачається використання земельної ділянки під розміщення будівлі, літнього майданчика, службових під'їздів, сміттєзбірної зони та елементів благоустрою. Територія має використовуватися під заклад громадського харчування, озеленення, проїзди для обслуговування й евакуаційні проходи, без розміщення об'єктів, що можуть створювати екологічну або санітарну небезпеку.

Сировинні ресурси включають продукти харчування, напої, алкогольную та безалкогольную продукцію, барну сировину, одноразові витратні матеріали, а також мийні та дезінфекційні засоби. Джерелом їх одержання є сертифіковані постачальники, які забезпечують відповідність продукції вимогам безпечності та якості.

Енергетичні ресурси тікі-бару складаються з електроенергії для роботи холодильного обладнання, льодогенератора, кавомашини, блендерів, освітлення, вентиляції та касового обладнання, а також тепла для системи опалення й підігріву води. Для бару доцільно передбачити енергоощадне обладнання, яке зменшує споживання електроенергії та експлуатаційні витрати.

Водні ресурси необхідні для приготування страв і напоїв, миття посуду, санітарної обробки інвентарю, прибирання приміщень та забезпечення гігієнічних потреб персоналу. Тікі-бар повинен бути підключений до централізованого водопостачання або мати інше джерело, яке гарантує належну якість води для харчових потреб і миття інвентарю.

Транспортне забезпечення

Транспортне забезпечення тікі-бару на етапі будівництва включає підвезення будівельних матеріалів, обладнання, конструкцій та елементів інтер'єру. Під час експлуатації транспорт використовується для доставки продовольчої

сировини, напоїв, господарських товарів, а також для вивезення побутових і харчових відходів. Рух транспорту має організовуватися так, щоб не створювати надмірного шуму, забруднення повітря та перешкод для відвідувачів і мешканців прилеглої території.

Екологічні обмеження

Планова діяльність тікі-бару повинна здійснюватися з урахуванням екологічних і санітарних обмежень, зокрема щодо розміщення закладу на територіях, які не належать до зон екологічного ризику. Не рекомендується розміщувати заклад поблизу промислових підприємств, полігонів відходів, джерел інтенсивного забруднення або інших об'єктів, що погіршують санітарний стан навколишнього середовища.

Крім того, територія тікі-бару має відповідати вимогам щодо благоустрою, наявності твердого покриття в місцях накопичення сміття, зручного під'їзду для спецтранспорту та належного відведення поверхневих вод.

Еколого-інженерна підготовка території

Перед введенням тікі-бару в експлуатацію необхідно передбачити еколого-інженерну підготовку території, яка включає вирівнювання майданчика, облаштування водовідведення, озеленення, установа контейнерного майданчика та захист ґрунтів від забруднення. Для тропічного стилю доцільно використовувати декоративне озеленення, проте всі рослини й елементи благоустрою повинні не заважати проїздам, евакуаційним шляхам і санітарному обслуговуванню території.

Вплив на довкілля

Під час будівництва тікі-бару можливі тимчасові впливи на атмосферне повітря, ґрунт, водне середовище, рослинність і тваринний світ, а також на соціальне середовище через шум, пил і транспортне навантаження. Після введення закладу в експлуатацію основними джерелами впливу будуть утворення побутових і харчових відходів, використання води, споживання електроенергії, викиди від транспорту постачальників та робота вентиляційного обладнання.

Для тікі-бару ці впливи є помірними і можуть бути знижені шляхом дотримання санітарних норм, раціонального використання ресурсів, енергозбереження, контролю за роботою вентиляції та своєчасного вивезення відходів.

Відходи виробництва

У процесі діяльності тікі-бару утворюватимуться харчові відходи, пакувальні матеріали, папір, скло, пластик, використані серветки, одноразові витратні матеріали та відходи від прибирання. Частина відходів може бути сортована та передана на повторну переробку, зокрема скло, пластик і папір, а органічні відходи повинні збиратися окремо та передаватися на утилізацію відповідно до вимог договору з профільною організацією.

Запровадження системи роздільного збирання відходів у тікі-барі сприятиме зменшенню негативного впливу на довкілля та підвищенню екологічної культури закладу.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Таблиця 3.7

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	ФОП (фізична особа-підприємець)	Обрана форма є найбільш доцільною для малого та середнього бізнесу, оскільки передбачає спрощену систему оподаткування, менші витрати на ведення обліку та гнучкість управління
Основна форма утворення закладу	Заснування нового підприємства	Заклад створюється “з нуля” відповідно до концепції тікі-бару, що дозволяє повністю реалізувати авторську ідею, стиль та формат обслуговування
Місія закладу	Створення атмосфери відпочинку, емоційного розвантаження	Місія реалізується через: тематичний дизайн, шоу-подачу коктейлів, високий рівень

4.Вимоги до обслуговування	Високий рівень сервісу з елементами шоу та швидким обслуговуванням	Передбачає: час очікування замовлення 10–15 хв, дотримання стандартів якості, ввічливість персоналу, індивідуальний підхід до гостя, стабільну якість продукції
----------------------------	--	---

Розраховуємо товарообіг (виручка) ресторану на день і місяць, грн.

$$\text{Тоб (день)} = Kч \cdot Чс \quad (3.1)$$

де Тоб - товарообіг (виручка) ресторану, грн.; Кч - середня кількість чеків на день, шт. (число, округлене до одиниць); Чс - середній чек, грн.

$$Kч = Nд \cdot ксз, \quad (3.2)$$

де Nд - загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб
ксз - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу.

$$\text{Тоб (місяць)} = \text{Тоб (день)} \cdot 30. \quad (3.3)$$

середній чек (Чс) = 180

коефіцієнт середнього завантаження (ксз) = 0,67

Припустимо (логічно для захисту), що:

кількість посадкових місць = 50

середня кількість відвідувачів за день (Nд) $\approx$ 226 осіб

$$Kч = Nд \cdot ксз \quad (3.4)$$

$$Kч = 226 \cdot 0,67 = 151 \text{ чек}$$

$$\text{Тоб(день)} = Kч \cdot Чс \quad (3.5)$$

$$\text{Тоб(день)} = 151 \times 180 = 27180 \text{ грн/день}$$

$$\text{Тоб(місяць)} = \text{Тоб(день)} \cdot 30 \quad (3.6)$$

$$\text{Тоб(місяць)} = 27180 \cdot 30 = 815400 \text{ грн/місяць.}$$

Таблиця 3.8.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	Зарплатня персоналу	116 000,00	бармени, офіціанти, адміністратор
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	22 620,00	$0,195 \times 116\ 000$
3	Єдиний податок ФОП III група	40 770,00	$0,05 \times 815\ 400$
4	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)1	2 948,00	$1\ 474 \times 2$
5	Оренда приміщення	81 540,00	$0,10 \times 815\ 400$
6	Комунальні витрати / інтернет /охорона /пожежна і т.д.	16 308,00	$0,02 \times 815\ 400$
7	Господарське/інше/канцтовари	4 077,00	$0,005 \times 815\ 400$
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	8 154,00	$0,01 \times 815\ 400$
9	Списання (по продуктам)	8 154,00	$0,01 \times 815\ 400$
10	Різне	8 154,00	$0,01 \times 815\ 400$
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	16 308,00	$0,02 \times 815\ 400$
12	Foodcost (собівартість продуктів)	244 620,00	$0,30 \times 815\ 400$
	ВСЬОГО	568 653,00	

Таблиця 3.9.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	Кількість чеків за день	151	4 530
2	Середній чек	180,00 грн	180,00 грн
3	Виручка (1 строка*2 строку)	27 180,00 грн	815 400,00 грн
4	Точка беззбитковості (сума операційних витрат на день/місяць)	18 955,10 грн	568 653,00 грн
5	Чистий прибуток (строка 3 – строка 4)	8 224,90 грн	246 747,00 грн
6	Термін окупності	2.3 року	

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$\text{Ток} = \text{Із} / (\text{Чп} \cdot 12) \quad (3.7)$$

де Із – Загальні інвестиції для реалізації концепції (табл. 6.32); Чп – чистий прибуток

$$\text{Ток} = 6\,812\,506,816 \text{ грн.} / (246\,747,00 \text{ грн.} \cdot 12) = 2.3$$

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають - 6 812 506,816 грн
2. Кількість чеків за день - 151 чек.
3. Товарообіг за місяць - 815 400,00 грн.
4. Точка беззбитковості - 568 653,00 грн
5. Чистий прибуток за місяць -246 747,00 грн.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

В результаті виконання кваліфікаційної роботи було розроблено концепцію тематичного закладу ресторанного господарства формату tiki-бару на 50 місць.

У процесі роботи було виконано аналіз ринку закладів ресторанного господарства міста Одеса, що дозволило визначити основних конкурентів, їх сильні та слабкі сторони, а також обґрунтувати доцільність створення закладу з унікальною tiki-концепцією. Встановлено, що ринок характеризується високим рівнем конкуренції, проте має потенціал для розвитку тематичних закладів середнього цінового сегменту.

Розроблено функціонально-планувальне рішення закладу із визначенням складу та площ приміщень відповідно до діючих будівельних та санітарних норм. Загальна площа об'єкта становить 236 м², що забезпечує ефективну організацію виробничих процесів та комфортні умови для відвідувачів.

Виконано підбір та розрахунок технологічного обладнання холодного цеху та бару, що відповідає концепції закладу та забезпечує якісне приготування продукції. Сформовано перелік обладнання та визначено його загальну вартість.

Проведено розрахунок інвестиційних витрат, який включає витрати на будівництво, закупівлю обладнання, монтаж, транспортування та маркетинг. Отримані результати дозволяють оцінити необхідний обсяг фінансових вкладень для реалізації проєкту.

Розраховано прогнозований товарообіг закладу, який базується на середньому чеку та кількості відвідувачів. Визначено показники виручки за день та місяць, що дало можливість сформулювати фінансову модель підприємства.

Виконано розрахунок операційних витрат, що включають витрати на оплату праці, податки, оренду, комунальні послуги, рекламу та собівартість

продукції. На основі цих даних визначено точку беззбитковості та чистий прибуток підприємства.

Розраховано термін окупності проєкту, який свідчить про економічну доцільність впровадження даного закладу за умови дотримання запланованих показників діяльності.

Окрему увагу приділено питанням охорони праці, пожежної безпеки та санітарно-гігієнічних умов, що забезпечують безпечну експлуатацію закладу та відповідність чинним нормативним вимогам.

Рекомендується впровадження розробленого проєкту тікі-бару у прибережній зоні міста, що дозволить максимально ефективно використувати його концептуальні переваги.

Доцільно забезпечити активне просування закладу через соціальні мережі та маркетингові інструменти з метою формування стабільного потоку клієнтів.

Рекомендується постійно оновлювати асортимент коктейлів та розширювати меню страв для підвищення конкурентоспроможності.

З метою підвищення якості обслуговування необхідно забезпечити регулярне навчання персоналу та контроль стандартів сервісу.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ДБН В.2.5-28-2018. Природне і штучне освітлення. URL: https://econstruction.gov.ua/laws_detail/3074958732556240833?doc_type=2 (дата звернення: 02.05.2026).
2. ДБН А.2.2-1:2021. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище. URL: https://econstruction.gov.ua/laws_detail/3074091730048386648?doc_type=2 (дата звернення: 02.05.2026).
3. База нормативних документів України, у тому числі ДБН А.2.2-1:2021. URL: <https://dbn.com.ua/ru/base/dbn/> (дата звернення: 02.05.2026).
4. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
5. Павлов О. В., уклад. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навчально-практичний посібник. Вид. перероб. і допов. Київ : ПрофКнига, 2018. 336 с.
6. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. Київ : ЦУЛ, 2010. 324 с.
7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 256 с.
8. Бойко М. Г. Управління підприємствами сфери послуг. Київ, 2019. 224 с.
9. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування / за ред. А. І. Здобнова, В. А. Циганенка. Київ, 2005. 416 с.
10. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра. URL: <https://drive.google.com/file/d/1tnEm9V0lOYgISG5XbmJNEt7LCwaOvqwW/view> (дата звернення: 02.05.2026).

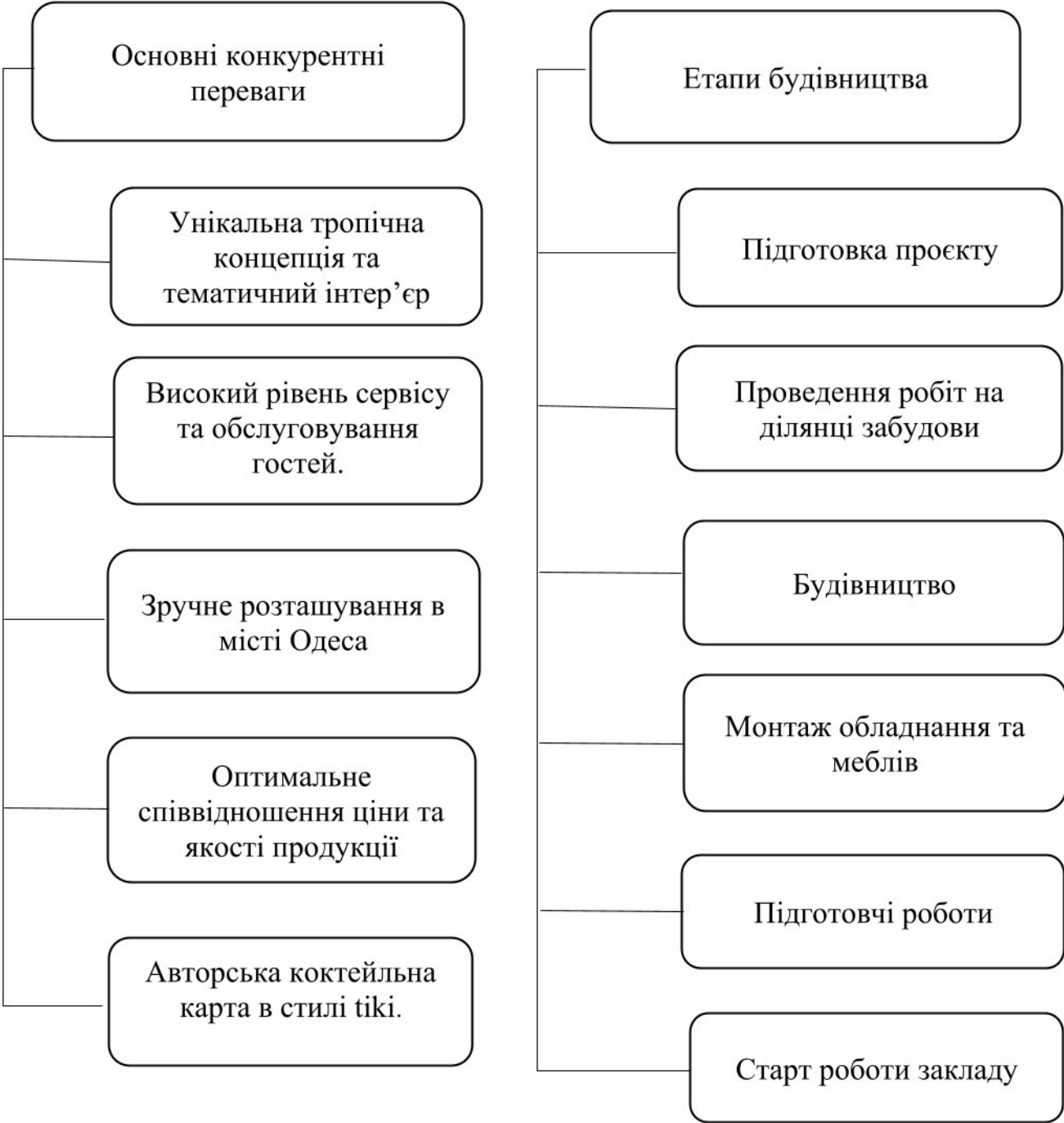
11. Методи захисту від шуму, вібрації, ультра- та інфразвука. URL: <https://studies.in.ua/bjd-zaporojec/1238-84-metodi-zahistu-vd-shumu-vbracy-ultra-ta-nfra-zvuka.html> (дата звернення: 02.05.2026).
12. Довідкові дані про норми шуму на робочому місці. URL: <https://coachmaster.com.ua/noise-noise-in-the-workplace> (дата звернення: 04.05.2026).
13. Лінійна організаційна структура управління. URL: <https://studfile.net/preview/12529320> (дата звернення: 06.05.2026).
14. Структури управління підприємствами ресторанного господарства. URL: https://pidru4niki.com/1420112652902/turizm/strukturi_upravlinnya_pidpri-yemstvami_restorannogo_gospodarstva (дата звернення: 06.05.2026).
15. Особливості управління підприємствами ресторанного господарства. URL: <https://reposit.nupp.edu.ua/files/original/26/14514/112f359bb12769ce8ec08ea51b89c2282c2c99ed.pdf> (дата звернення: 12.05.2026).
16. Організація освітлення та аварійного освітлення. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/DBN00078> (дата звернення: 12.05.2026).
17. Протипожежна система безпеки тікі бару. URL: https://prompozhibezpeka.com.ua/?page_id=44 (дата звернення: 12.05.2026).
18. Організація протипожежної системи безпеки. URL: https://expert112.com.ua/pozharnaya-bezopasnost-dlya-magazinov,-barov-i-restoranov/index_ua.html (дата звернення: 12.05.2026).
19. Поради з безпеки в закладах громадського харчування. URL: <https://lfood.com.ua/poradu-po-bezpeci-v-restorani> (дата звернення: 12.05.2026).
20. Охорона праці персоналу тікі бару. URL: <https://oppb.com.ua/news/ohorona-praci-v-zakladah-gromadskogo-harchuvannya> (дата звернення: 12.05.2026).

21. Елементи цивільної оборони. URL: <https://od.cmr.gov.ua/news/163505-pravila-oxoroni-praci-dlia-pidprijemstv-gromadskogo-xarcuvannia> (дата звернення: 14.05.2026).
22. Санітарні норми та вимоги до території підприємств громадського харчування. URL: <https://www.galecotrade.com/sanitarni-pravyla-ta-normy-dlya-pidpriyemstv-gromadskogo-harchuvannya/> (дата звернення: 14.05.2026).
23. Оцінка впливу на навколишнє середовище. URL: <https://ukrnuakageocenter.com/environmental-services/oczinka-vplyvu-na-navkolyshnye-seredovyshe-ovns/> (дата звернення: 14.05.2026).
24. Google Maps. Відгуки та рейтинг закладів. URL: <https://www.google.com/maps> (дата звернення: 14.05.2026).
25. TripAdvisor. Відгуки та рейтинг закладів. URL: <https://www.tripadvisor.com> (дата звернення: 16.05.2026).
26. Міжнародна асоціація барменів (IBA). Офіційний перелік коктейлів. URL: <https://www.iba-world.com/> (дата звернення: 16.05.2026).
27. Difford's Guide. Cocktail recipes and bar knowledge. URL: <https://www.diffordsguide.com/> (дата звернення: 18.05.2026).
28. Liquor.com. Cocktail recipes and spirits guides. URL: <https://www.liquor.com/> (дата звернення: 18.05.2026).
29. Бар MBarGo. Барна карта. URL: <https://mbargo97.choiceqr.com/section:bar/rum-cocktails> (дата звернення: 18.05.2026).
30. Бар The Fitz. Меню коктейлів. URL: <https://fitz-bar.choiceqr.com/menu/section:the-fitz-garden/cocktails-243> (дата звернення: 02.05.2026).
31. Zelda Bar. Офіційний сайт. URL: <https://zelda.com.ua/> (дата звернення: 02.05.2026).
32. Бар DVOR 12. Меню. URL: <https://dvir-12.choiceqr.com/> (дата звернення: 02.05.2026).

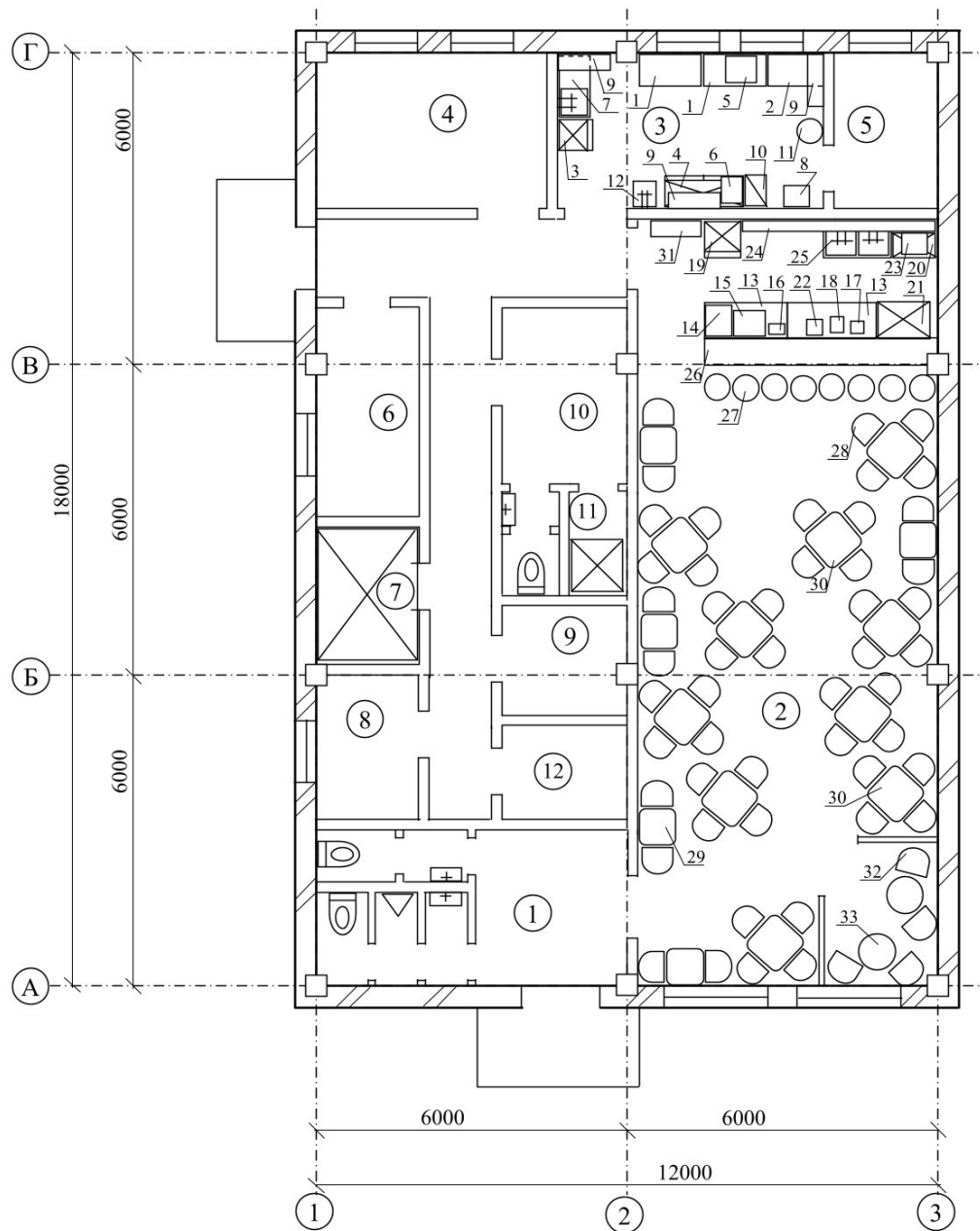
<https://12monkeys.choiceqr.com/menu/section:menu/special-breakfasts-10-00-15-00> (дата звернення: 02.05.2026).

Концепція тiкi-бару

Тематичний заклад у тропiчному стилi на 50 мiсць в Одесi , з авторськими коктейлями, тематичним iнтер'єром, якiсним сервісом та організацією дозвілля для комфортного вiдпочинку гостей.



					КРБ.ГРБ.1.177-03.4.3		
Змн.	Арк.	№ Документа	Підпис	Дата	Додаток А. Концепція тiкi-бару на 50 мiсць в мiстi Одеса		
Студент		Лiщинська I.A.					
Консульт.							
Н.контр.		Коваленко Н.О.					
Керiвник.		Коваленко Н.О.					
Голова.ком.		Лебеденко Т.Є.			Лит. Лист Листiв		
					75 80		
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-44с		



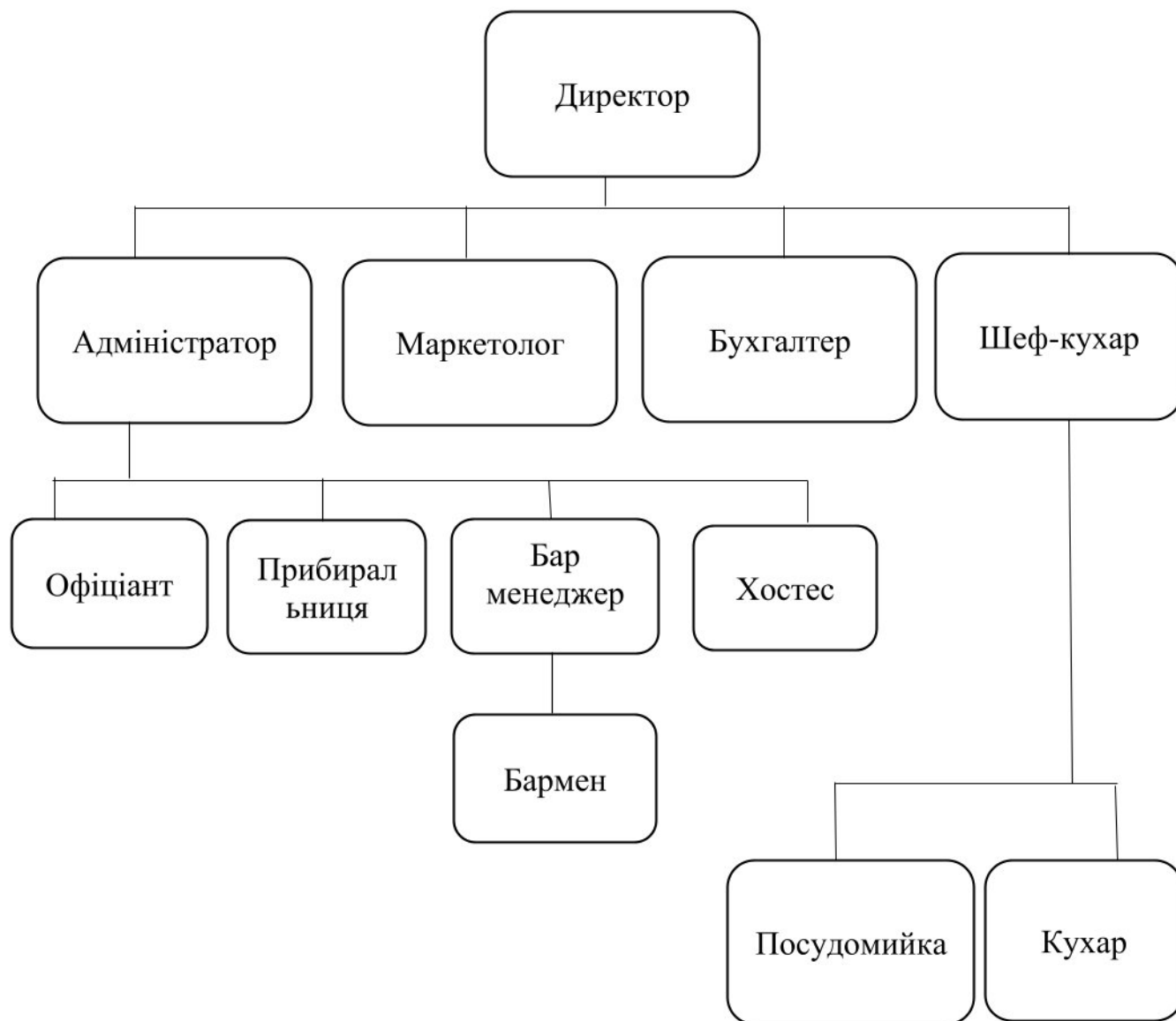
Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль	15,0	
2	Зал	83,5	
3	Холодний цех	14,4	
4	Мийна столового посуду	14,0	
5	Мийна кухонного посуду	6,0	
6	Мийна та комора тари	8,0	
7	Комора	5,0	
8	Кабінет директора	6,0	
9	Гардероб для офіціантів	5,0	
10	Гардероб для персоналу	9,0	
11	Душові, вбиральні	5,0	
12	Білизняна	4,0	

						КРБ.ГРБ.1.177-03.4.3			
						Розробка концепції tiki-бару у тропічному стилі на 50 місць в м. Одеса			
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата	Бар «Tiki-Tiki»	Стад.	Аркуш	Аркушів
Студент		Ліщинська І.А.							
Консульт.									
Н. контр.		Коваленко Н.О.							
Керівник		Коваленко Н.О.							
Завід.						Додаток Б. План бару на 50 місць, М 1:100	ОНТУ—2026 каф. ГРБ гр. 712-44с		
кафедри		Лебеденко Т.Є.							

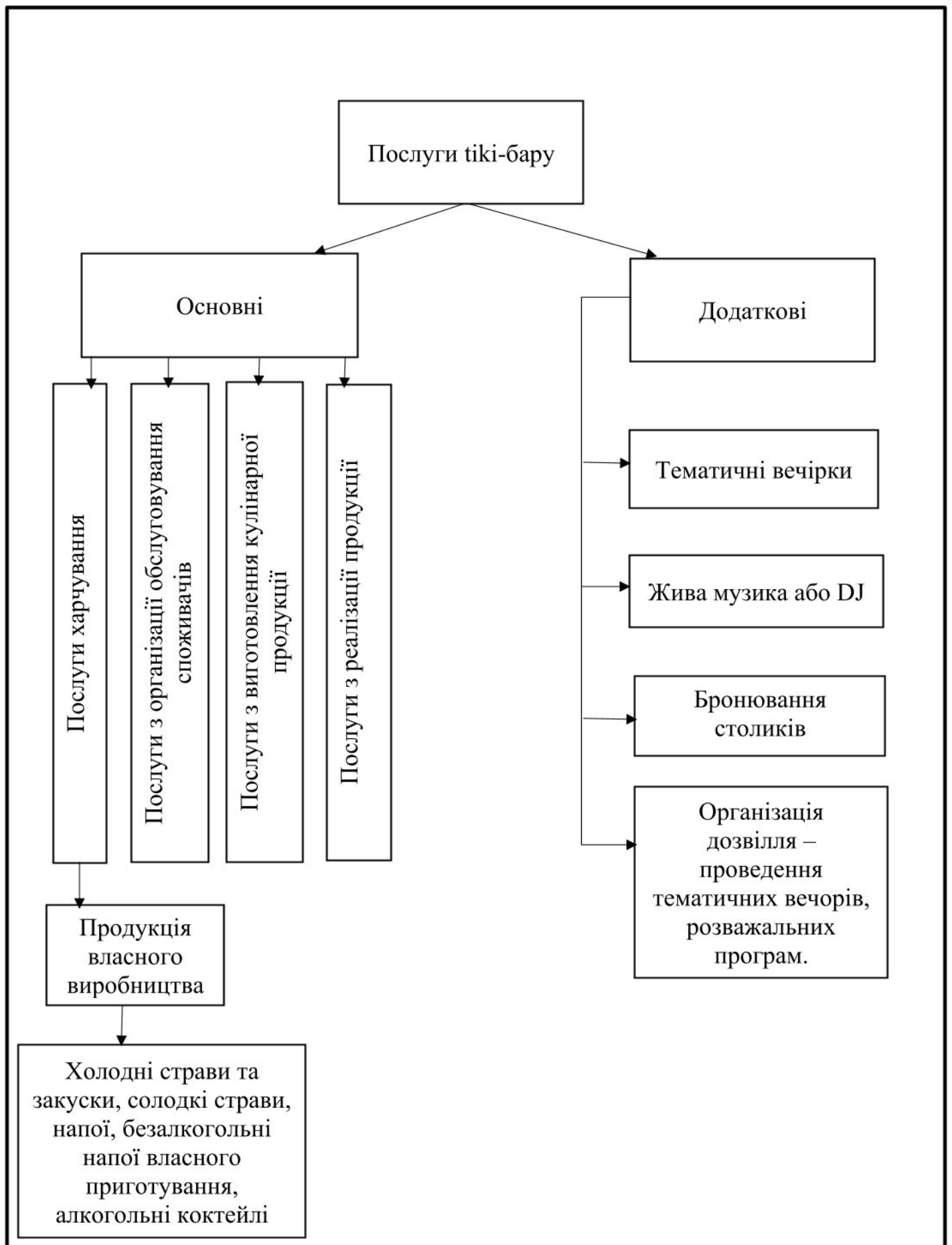
[illegible]

					КРБ.ГРБ.1.177-03.4.3				
Змн.	Арк.	№ Документа	Підпис	Дата					
Студент	Ліщинська І.А.				Додаток В. Експлікація приміщень тікі-бару на 50 місць в місті Одеса	Лит.	Лист	Листів	
Консульт.							77	80	
Н.контр.	Коваленко Н.О.					ОНТУ-2026			
Керівник.	Коваленко Н.О.					Каф. ГРБ			
Голова.ком.	Лебеденко Т.Є.					Група ГРС-712-44с			

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кількість	Маса, кг	Примітки
1.	Стіл виробничий	СПП-12/6	2		
2.	Стіл виробничий	СПП-10/6	1		
3.	Холодильна шафа	Tefcold SDU1280	1		
4.	Охолоджувальний стіл	Fagor MSP-150	1		
5.	Машина універсал. кухонна	GoodFood	1		
6.	Слайсер	GoodFood SL300	1		
7.	Стіл з вбудованою ванною	СПБМ-12/6	1		
8.	Утилізатор харч.відходів	GoodFood	1		
9.	Полиці настінні	Yato YG-08936	3		
10.	Стелаж виробничий	СК-6/4	1		
11.	Бачок для сміття	На 30 л	1		
12.	Раковина для миття рук	AP-15	1		
13.	Барна станція	BS-1.6.3 (0.7) Orest	2		
14.	Льодогенератор	Orest ICE-25	1		
15.	Кавомашини	Orest Coffee Line	1		
16.	Кавомолка	Orest CG-1	1		
17.	Блендер	Orest BL-1	1		
18.	Соковижималка	Orest Juice	1		
19.	Холодильна шафа барна	Orest Fridge 700	1		
20.	Морозильний ларь	Orest Freeze 200	1		
21.	Вітрина охолоджувальна	Orest Vitrine	1		
22.	Ваги настільні електронні	Orest Scale	1		
23.	Піч мікрохвильова	Orest MW-20	1		
24.	Вітрина-стелаж	На замовлення	1		
25.	Ванна мийна двосекційна	BM-2/800	1		
26.	Барна стійка	на замовлення	1		
27.	Табурет барний	на замовлення	8		
28.	Напівкрісло	на замовлення	50		
29.	Стіл 2-місний	700x700x780	5		
30.	Стіл 4-місний	800x800x780	10		
31.	Сервант	300x1000x1500	1		
32.	Крісло лаундж	на замовлення	4		
33.	Журнальний столик	на замовлення	2		



					КРБ.ГРБ.1.177-03.4.3		
Змн.	Арк.	№ Документа	Підпис	Дата			
Студент		Ліщинська І.А.			Додаток Д. Структура управління tiki-бару на 50 місць в місті Одеса		
Консульт.							
Н.контр.		Коваленко Н.О.					
Керівник.		Коваленко Н.О.					
Голова.ком.		Лебеденко Т.Є.					
					Лит.	Лист	Листів
						79	80
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-44с		



					КРБ.ГРБ.1.177-03.4.3		
Змн.	Арк.	№ Документа	Підпис	Дата	Додаток Е. Послуги tiki-бару на 50 місць в місті Одеса		
Студент		Ліщинська І.А.					
Консульт.							
Н.контр.		Коваленко Н.О.					
Керівник.		Коваленко Н.О.					
Голова.ком.		Лебеденко Т.Є.			Лит. Лист Листів 80 80 ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-44с		