

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 тематичного ресторану, орієнтованого на естетику культових анімаційних серіалів у м. Одеса

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Верба Я.І.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Ряшко Г.М.
(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 ПРИЗВИЩЕ)

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

Верби Яни Ігорівни

1. Тема роботи Розробка концепції тематичного ресторану, орієнтованого на естетику куль-тових анімаційних серіалів у 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 тематичний ресторан авторської кухні та American comfort food на 80 місць у м. Одеса.

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести техно-логічні 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>	Ряшко Г.М., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Ряшко Г.М.
Завдання прийняв до виконання _____ Верба Я.І.

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>	10.06.2026	

Здобувач-дипломник _____ Верба Я.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Ряшко Г.М.
(підпис) (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 _____ Верба Я.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції тематичного ресторану, орієнтованого на естетику культурних анімаційних серіалів у 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 м. Одеса, досліджено аналогічні заклади ресторанного господарства, визначено основних конкурентів у районі Французького бульвару та проаналізовано попит потенційних відвідувачів. На основі проведених досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію тематичного ресторану «Multiverse Hub» у м. Одеса.

Тематичний ресторан «Multiverse Hub» – це заклад ресторанного господарства на 80 місць, концепція якого поєднує авторську кухню (American comfort food) барну зону, літній майданчик та сучасний подієвий формат. Основна ідея проєкту полягає у створенні стильного тематичного простору, натхненного різними анімаційними світами, але реалізованого у сучасному, преміальному та не дитячому форматі. Унікальність закладу полягає в поєднанні тематичного інтер'єру, авторського меню, атмосфери гік-культури, DJ-подій, тематичних вечорів і можливості відпочинку для молоді, студентів та дорослих гостей.

У технологічному розділі представлено розрахунки виробничої програми закладу, розроблено план-меню, визначено кількість споживачів і страв, підібрано технологічне обладнання та розраховано площі основних виробничих приміщень. В організаційному розділі представлено організаційну структуру управління рестораном, розраховано чисельність необхідного персоналу та фонд оплати праці, описано принципи охорони праці, пожежної безпеки, цивільного захисту й охорони навколишнього середовища, а також розроблено фінансову модель підприємства.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 100 стор.

Таблиць – 38,

Рисунків – 5 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 45 найменувань.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

"Development of a concept for a thematic restaurant focused on the aesthetics of cult animated series 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 the restaurant enterprise, the floor plan of the restaurant, floor plan explication, equipment specification, restaurant services, restaurant management structure.

At the beginning of the work, the characteristics and analysis of the market of restaurant services in the region and similar enterprises of the world, the results of demand research and analysis of competitors are given. On the basis of this research, the concept is developed and the unique trade offer of a of potential visitors is analyzed. Based on the conducted research, the concept was developed and a unique selling proposition was formed for the thematic restaurant "Multiverse Hub" in Odesa is formed.

The thematic restaurant "Multiverse Hub" is a restaurant establishment with 80 seats, the concept of which combines signature cuisine, American comfort food, a bar area, a summer terrace, and a modern event format. The main idea of the project is to create a stylish thematic space inspired by various animated worlds, but implemented in a modern, premium, and non-child-oriented format. The uniqueness of the establishment lies in the combination of a thematic interior, a signature menu, a geek-culture atmosphere, DJ events, themed evenings, and opportunities for recreation for young people, students, and adult guests.

In the technological part, the calculations of the production program of the restaurant are presented and the production equipment is selected. Also the organizational structure is presented in the work, the number of necessary staff and the schedule of their work are calculated. The principles of labor protection at the enterprise are described and 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.....	19
РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ.....	31
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень)	31
2.2. Розробка виробничої програми підприємства	36
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	45
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху	47
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	49
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та роз-рахунок площі виробничого цеху.	51
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу	62
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	67
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат	70
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ.....	75
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.	75
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	77
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	79
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	83
3.5. Організація охорони навколишнього середовища	87
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства	89
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	94
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	97
ДОДАТКИ.....	101

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.36</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Верба Я.І.				Розробка концепції тематичного ресторану, орієнтованого на естетику культових анімаційних серіалів у м. Одеса	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.							5	106
Керівник	Ряшко Г.М.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402		
Н. Контр.								
Зав. Каф.	Лебеденко Т. Є.							

ВСТУП

Успішне функціонування ресторану сьогодні залежить не лише від якості страв і рівня сервісу, а й від наявності чіткої, впізнаваної та емоційно привабливої концепції. У місті Одеса, як у великому культурному, туристичному та молодіжному центрі, зберігається попит на оригінальні формати закладів, що поєднують гастрономічний продукт, візуальну айдентику, атмосферу та дозвіллеву складову. У цьому контексті перспективним є створення тематичного ресторану, орієнтованого на естетику культових американських анімаційних серіалів для дорослої аудиторії, оскільки така концепція дозволяє сформулювати виразну унікальну торгову пропозицію, виділити заклад серед конкурентів та забезпечити стійкий інтерес цільової аудиторії.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена зростанням ролі концептуальних закладів ресторанного господарства в сучасному конкурентному середовищі.

Об'єктом дослідження обрано процес розробки концепції тематичного підприємства ресторанного господарства в сучасних умовах ринку ресторанних послуг міста Одеса.

Предметом дослідження були організаційні, маркетингові, сервісні та технологічні рішення, пов'язані з формуванням концепції тематичного ресторану, орієнтованого на естетику культових американських анімаційних серіалів.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції тематичного ресторану, орієнтованого на естетику культових американських анімаційних серіалів у місті Одеса, з обґрунтуванням його конкурентних переваг, організаційно-технологічних рішень та фінансової доцільності реалізації проєкту.

Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку ринку ресторанних послуг м. Одеси;

- дослідити конкурентне середовище та обґрунтувати доцільність створення тематичного ресторану в місті Одеса;
- розробити концепцію закладу та сформувати його унікальну торгову пропозицію; визначити цільову аудиторію, формат обслуговування та особливості асортиментної політики підприємства;
- обґрунтувати інфраструктуру, виробничу програму та технологічні рішення ресторану;
- розробити організаційну структуру управління, змодельовати систему основних і додаткових послуг;
- визначити підходи до організації охорони праці, екологічної безпеки та фінансової моделі підприємства;

Методи дослідження: аналіз і синтез наукових, нормативних та методичних джерел, порівняльний аналіз, узагальнення, елементи маркетингового аналізу, SWOT-аналіз, а також розрахункові методи, що застосовуються у проєктуванні підприємств ресторанного господарства.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в обґрунтуванні концептуального підходу до створення тематичного ресторану, заснованого на поєднанні авторської кухні з елементами американської comfort food, тематичного інтер'єру, візуальної айдентики та сервісної моделі, орієнтованих на естетику культових американських анімаційних серіалів для дорослої аудиторії.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання розроблених концептуальних, організаційних, технологічних і фінансових рішень при створенні реального тематичного ресторану в місті Одеса, а також у можливості адаптації окремих елементів проєкту в діяльності діючих закладів ресторанного господарства.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 100 друкованих аркушах. Робота містить 38 таблиць, 5 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 45 найменувань.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, тематичний ресторан, ресторанне господарство, концепція закладу, American comfort food, авторська кухня, ресторанний сервіс.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Ресторанний бізнес поступово змінює своє призначення: заклад харчування вже не сприймається лише як місце, де можна поїсти. Для сучасного гостя важливими стають атмосфера, емоції, візуальне враження, можливість провести час у цікавому просторі та отримати досвід, який запам'ятовується. Саме тому дедалі більшого значення набувають ресторани з чіткою концепцією, де кухня, інтер'єр, сервіс, музика, подача страв і комунікація з гостем об'єднані спільною ідеєю [1].

Одним із перспективних напрямів розвитку ресторанного господарства є тематичні заклади. Їхня особливість полягає в тому, що відвідувач отримує не тільки послугу харчування, а й певний емоційний сценарій перебування у ресторані. Тематика може бути пов'язана з культурою, кіно, музикою, подорожами, літературою, історією або популярними медіаобразами. Успішність такого формату залежить від цілісності реалізації задуму. Якщо назва, меню, інтер'єр і стиль обслуговування не пов'язані між собою, тематичність виглядає випадковою. Якщо ж усі елементи працюють на одну ідею, заклад стає впізнаваним і має більше шансів сформувати постійну аудиторію [2].

Для майбутнього ресторану обрано тематику, орієнтовану на естетику культових анімаційних серіалів. Такий напрям є актуальним, оскільки анімаційні серіали давно перестали бути виключно дитячим видом дозвілля. Багато з них мають дорослу аудиторію, характерний гумор, впізнавану візуальну мову, яскраві образи, символи та власну атмосферу. Для частини гостей така естетика пов'язана з ностальгією, неформальним спілкуванням, відпочинком і відчуттям свободи. Саме тому подібна концепція може бути цікавою не лише підліткам або студентам, а й молодим дорослим відвідувачам, які сприймають популярну анімаційну культуру як частину власного культурного досвіду [3, 4, 5].

Водночас майбутній ресторан не має будуватися на прямому копіюванні одного конкретного мультсеріалу або окремого персонажа. Більш доцільним є створення узагальненої атмосфери pop culture, коміксної яскравості, іронії, фантазійності та візуальної гри. Такий підхід дозволяє сформувати авторський простір без надмірної залежності від одного образу. Концепція стає гнучкою: її можна розвивати через сезонні події, тематичні вечори, фотозони, спеціальні позиції меню, інтерактивний бар та оновлення декоративних елементів.

Майбутній ресторан розрахований на 80 місць і поєднує формат авторської кухні з елементами American comfort food та атмосферою культових анімаційних серіалів. Вибір такого кулінарного напрямку є логічним, оскільки естетика багатьох популярних анімаційних серіалів асоціюється з американською міською культурою, неформальним стилем харчування, яскравою подачею та стравами, які легко адаптувати до ресторанного формату. До основи меню можуть входити бургери, сендвічі, картопляні закуски, салати, десерти, молочні коктейлі, авторські лимонади та барні напої. При цьому важливо не зводити кухню до звичайного fast food, а подати знайомі позиції у більш якісному, авторському та візуально виразному виконанні.

Місто Одеса є сприятливим середовищем для створення тематичного ресторану. Одеса має активне міське життя, розвинену культуру дозвілля, значну кількість студентської та молодіжної аудиторії, а також туристичний потік. Для міста характерний інтерес до нестандартних закладів, у яких можна не тільки поїсти, а й провести зустріч, зробити фото, відзначити подію або отримати нові враження. Тому ресторан із виразною тематичною концепцією може бути привабливим для кількох груп гостей: місцевої молоді, студентів, компаній друзів, туристів, шанувальників pop culture, а також дорослих відвідувачів, які шукають неформальну атмосферу для відпочинку.

Окремою перевагою тематичного ресторану є його здатність формувати емоційний зв'язок із гостем. У традиційному ресторані конкурентна боротьба часто зводиться до якості кухні, цін, місця розташування та рівня сервісу. У тематичному закладі додається ще один важливий чинник – бажання

відвідувача повернутися саме в атмосферу. Якщо гість асоціює ресторан із приємними емоціями, цікавими деталями, фотогенічним інтер'єром і можливістю поділитися враженнями в соціальних мережах, заклад отримує додатковий інструмент просування.

Для оцінювання конкурентоздатності майбутнього ресторану доцільно враховувати не тільки заклади з подібною кухнею, а й ті підприємства ресторанного господарства, які конкурують за той самий тип дозвілля. Потенційний гість може обирати не лише між ресторанами американської кухні, а й між кав'ярнями, барами, гастробарами, тематичними кафе, закладами з фотозонами та місцями для неформальних зустрічей. Саме тому конкурентне середовище необхідно розглядати ширше: за атмосферою, цільовою аудиторією, рівнем емоційності концепції, активністю у соціальних мережах, меню, середнім чеком та додатковими послугами.

Аналіз подібних форматів свідчить, що тематичні заклади є привабливими тоді, коли мають чітку ідею та зрозумілу відмінність від стандартних ресторанів. Заклади, побудовані навколо кіно-, казкової або фантазійної естетики, часто використовують інтер'єр як головний інструмент залучення гостей. Проте їхнім слабким місцем може бути обмеженість тематики: якщо вся концепція тримається лише на декорі, інтерес відвідувачів швидко знижується. Тому для майбутнього ресторану важливо зробити акцент не тільки на оформленні залу, а й на повному ресторанному досвіді: авторському меню, інтерактивному барі, подачі страв, подіях, сервісі та комунікації з гостями.

Конкурентна перевага ресторану має формуватися на поєднанні кількох елементів. По-перше, це виразна тематика, яка відрізняє заклад від більшості класичних ресторанів і кафе. По-друге, це кухня у форматі American comfort food, зрозуміла для широкої аудиторії, але подана в авторському стилі. По-третє, це інтерактивність простору: фотозони, тематичні деталі, барна подача, події та можливість для гостей взаємодіяти з атмосферою закладу. По-четверте, це орієнтація на молодіжну та дорослу аудиторію, яка цінує неформальність, гумор, візуальність і нестандартний формат відпочинку.

Для розміщення ресторану обрано район Французького бульвару в м. Одеса. Ця локація є більш доцільною для тематичного ресторану, ніж центральна частина міста або Аркадія, оскільки дозволяє поєднати міську доступність, впізнаваність району та можливість створення більш просторового закладу з відкритою зоною.

Центральна частина Одеси характеризується високою концентрацією ресторанів, кав'ярень і барів, тому новому закладу складніше виділитися лише за рахунок місця розташування. Аркадія, у свою чергу, має виражену сезонність і орієнтацію на нічний розважальний формат. Французький бульвар виглядає більш збалансованим варіантом: він має сформовану аудиторію, транспортну доступність і заклади, які вже працюють у форматі ресторанного відпочинку з виразною атмосферою.

Потенційними конкурентами в цьому районі є заклади, що конкурують не тільки за кухню, а й за формат дозвілля, атмосферу, рівень сервісу та платоспроможну аудиторію. До них належать ресторани та комплекси на Французькому бульварі й поблизу нього, зокрема «Дача», Park Residence, «Кум та Кума» та інші заклади ресторанного господарства.

На рис. 1.1 наведено ситуаційний план розміщення майбутнього ресторану та основних закладів-конкурентів у районі Французького бульвару [6, 7, 8].

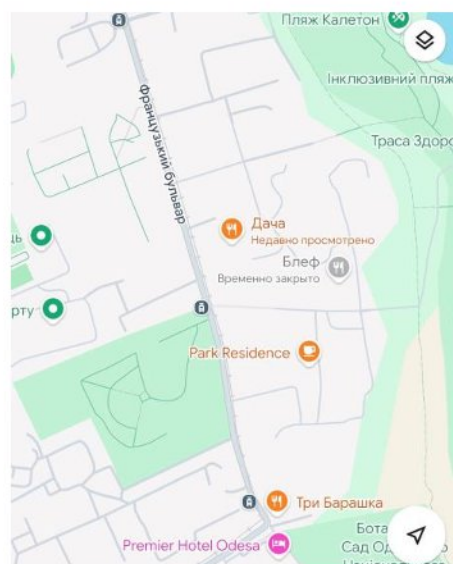


Рис. 1.1. Ситуаційний план розміщення майбутнього ресторану та закладів-конкурентів

На ситуаційному плані видно, що обрана ділянка Французького бульвару не має надмірної концентрації закладів ресторанного господарства, як центральна частина Одеси або Аркадія. Водночас у цьому районі вже сформовано ресторанне середовище з декількома сильними атмосферними закладами, які орієнтовані на відпочинок, зустрічі, сімейні події та вечірнє дозвілля.

Для аналізу конкурентного середовища враховано заклади, розташовані безпосередньо на Французькому бульварі та на прилеглих територіях. Основну увагу приділено тим підприємствам, які можуть конкурувати з майбутнім рестораном не лише за кухню, а й за атмосферою, рівнем сервісу, територією, форматом відпочинку та цільовою аудиторією.

Найбільш помітними конкурентами в обраному районі є «Дача», Park Residence, «Три Барашка», «Кум та Кума», Frenchi 29, «Альтанка» та інші заклади [6-13], що працюють у форматі ресторанного або неформального міського відпочинку. Вони мають власну аудиторію та впізнаваність, однак не пропонують концепцію, пов'язану з pop culture та естетикою культових анімаційних серіалів.

Отже, район Французького бульвару є доцільним для розміщення тематичного ресторану: з одного боку, тут уже існує попит на атмосферні заклади, а з іншого – відсутній прямий аналог майбутнього ресторану. Це створює можливість зайняти окрему нішу та сформувати конкурентну перевагу за рахунок унікальної тематики, авторського меню, подієвого формату та візуально виразного простору. В табл. 1.1 наведено загальну характеристику закладів-конкурентів.

Дані табл. 1.1 показують, що в районі Французького бульвару та на прилеглих територіях представлені заклади різних форматів: ресторани з великою територією, ресторанно-розважальні комплекси, кав'ярні, кафе-кондитерські та заклади національної кухні. Найбільш сильними конкурентами для майбутнього ресторану є «Дача», Park Residence і «Три Барашка», оскільки вони мають впізнаваність, сформовану аудиторію та простір для тривалого відпочинку.

Загальна характеристика закладів-конкурентів

Назва за- кладу	Тип за- кладу	Адреса	Кухня / напрямок	Формат відпо- чинку	Сайт / соцме- режі	Бро- нування
«Дача»	Ресторан	Фран- цузький бульвар, 85/15	Одеська, домашня, ресторанна кухня	Атмосферний ресторан із вели- кою територією, сімейний та подієвий відпо- чинок	Сайт, соцме- режі	До- ступне
Park Residence	Ресто- ранно- розва- жальний ком- плекс	Фран- цузький бульвар, 85	Європей- ська, япон- ська, море- продукти, барний напрямок	Відпочинок із відкритою зо- ною, баром, му- зикою, вечірніми подіями	Instagram, онлайн- меню	До- ступне
«Три Ба- рашка»	Ресторан	Фран- цузький бульвар, 85/87	Східноєв- ропейська, кавказька, одеська, м'ясні страви	Ресторан для сімейного та компанійського відпочинку, ак- цент на кухні й вині	Instagram, сервіси доставки / довідники	До- ступне
«Кум та Кума»	Ресторан	Фран- цузький бульвар, 22/1, район Дов- женка	Сучасна українська кухня	Затишний ресто- ран з одеським колеритом, орієнтований на локальну ауді- торію та гостей міста	Сайт, Instagram	До- ступне
Frenchi 29	Кафе	Фран- цузький бульвар, 41	Фран- цузько- одеська їжа, сніданки, кава	Розслаблене міське кафе для сніданків, зустрічей і ден- ного відпочинку	Сайт, Instagram	Част- ково / через кон- такти
«Аль- танка»	Кав'ярня	Фран- цузький бульвар, 85/10	Кава, де- серти, хот- доги	Невеликий ло- кальний заклад для швидких зустрічей і кави	Instagram / локальні довідники	Не є ос- новною послу- гою
Make My Cake	Кафе- конди- терська	Фран- цузький бульвар, 21А	Десерти, випічка, кава, сніданки	Денний формат, зустрічі, де- серти, кава, невимушений відпочинок	Сайт, Instagram	Част- ково / через кон- такти
«Колхеті»	Хінкаль- ня / ре- сторан грузин- ської кухні	Про- спект Шев- ченка, 1А	Грузинська кухня: хінкалі, ха- чапурі, страви на мангалі	Неформальний ресторан для компанійського відпочинку з ак- центом на націо- нальній кухні	Сайт, Instagram, сервіси доставки	До- ступне

Водночас розглянуті заклади не є прямими аналогами майбутнього ресторану, оскільки не мають концепції, пов'язаної з pop culture та естетикою культових анімаційних серіалів. Їхня конкурентна перевага формується переважно за рахунок локації, кухні, репутації, території, сервісу та атмосфери. Для майбутнього ресторану це створює можливість відрізнитися не тільки меню, а й тематичним середовищем, подієвим форматом та візуальною впізнаваністю.

Для більш детального порівняння конкурентів доцільно проаналізувати їхні послуги, атмосферу, цільову аудиторію та додаткові можливості для гостей (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Характеристика послуг та атмосфери закладів-конкурентів

Назва закладу	Формат обслуговування	Особливості меню	Територія / літній майданчик	Атмосфера	Додаткові послуги	Цільова аудиторія
1	2	3	4	5	6	7
«Дача»	Повносервісний ресторан із бронюванням століків	Українська та одеська домашня кухня, страви для сніданку, обіду й вечері, позиції з риби, м'яса, овочів, домашні страви	Велика територія у парковій зоні, формат заміського відпочинку в межах міста	Ностальгійна, домашня, “дачна”, спокійна атмосфера	Бронювання, Wi-Fi, парковка, дитячі стільчики, ігрові майданчики, їжа з собою	Сім'ї, дорослі гості, туристи, компанії друзів, відвідувачі з середнім і вищим рівнем доходу
Park Residence	Ресторанно-розважальний комплекс із баром, музичними подіями та бронюванням	Ресторанне меню, барна карта, коктейлі, роли, сніданки, вегетаріанські позиції	Велика відкрита територія, pool-зона, VIP-зона, kids-зона	Курортна, вечірня, розважальна, орієнтована на події та відпочинок	DJ-вечори, sunset party, бар, басейн, дитяча зона, бронювання	Молодь, доросла платоспроможна аудиторія, компанії, гості вечірніх подій

1	2	3	4	5	6	7
«Три Ба-рашка»	Повно-сервісний ресторан із бронюванням	М'ясні страви, близькосхідна та кавказька кухня, винна карта, гарячі страви, закуски	Ресторан у районі Французького бульвару; інформація про велику окрему територію не є ключовою в позиціонуванні	Тепла ресторанна атмосфера з акцентом на м'ясо, вино та традиційну кухню	Бронювання, винна карта, страви для компаній	Дорослі гості, сім'ї, компанії друзів, поціновувачі м'ясної кухні
«Кум та Кума»	Повно-сервісний ресторан із бронюванням	Сучасна українська кухня, борщ, бульйони, банкетні страви, домашні українські позиції	Розташування в районі Французького бульвару / Довженка; акцент на затишку, а не на великій території	Домашня, затишна, з одеським колоритом	Бронювання, банкетна пропозиція, доставка через сервіси	Місцеві мешканці, сім'ї, туристи, гості, які шукають українську кухню
Frenchi 29	Міське кафе з денним форматом обслуговування	Сніданки протягом дня, комфортна їжа, кава, матча, легкі страви, десерти	Невеликий міський формат; інформація про велику територію не акцентована	Розслаблена, сучасна, неформальна атмосфера	Доставка, кава, сніданки, денний відпочинок	Молодь, студенти, мешканці району, гості для сніданків і коротких зустрічей
«Альтанка»	Невелика кав'ярня	Натуральна кава, десерти власного виробництва, французькі хот-доги	Локальний формат на території магазину «Ваш Сад»; велика територія відсутня	Невимучена, камерна, локальна атмосфера	Кава з собою, десерти, швидкий перекус	Мешканці району, відвідувачі поруч, гості для кави та короткої зустрічі
Make My Cake	Кафетерська / мережевий заклад	Круасани, випічка, макарони, авторські десерти, кава, сніданки, сендвічі	Міський формат кафе; інформація про велику відкриту територію не є основною	Сучасна, світла, десертна, орієнтована на каву та зустрічі	Доставка, десерти на замовлення, кава, випічка	Молодь, жінки, студенти, офісна аудиторія, гості для кави й десертів

1	2	3	4	5	6	7
«Колхеті»	Хінкальня / ресторан грузинської кухні	Хінкалі, хачапурі, страви на мангалі, супи, салати, грузинські гарячі страви	Розташований поблизу Французького бульвару, на проспекті Шевченка; велика територія не є головною перевагою	Неформальна, національна, компанійська атмосфера	Бронювання, доставка, страви для компаній	

Дані табл. 1.2 показують, що конкуренти мають різні джерела привабливості. «Дача» та Park Residence виділяються територією й атмосферою тривалого відпочинку, «Три Барашка», «Кум та Кума» і «Колхеті» – кухнею та форматом для компаній, а Frenchi 29, «Альтанка» і Make My Cake – денним сценарієм відвідування, кавою, сніданками й десертами.

Водночас жоден із розглянутих закладів не поєднує ресторанний формат, pop culture-естетику, American comfort food, інтерактивний бар і подієвий тематичний простір. Це дає можливість майбутньому ресторану сформувати окрему нішу в районі Французького бульвару.

Для бальної оцінки конкурентів використано метод експертного порівняння. Оцінювання проводилося за 10-бальною шкалою, де 1 бал означає низький рівень прояву критерію, а 10 балів – найвищий рівень. Показники визначалися на основі відкритої інформації про заклади: меню, опису послуг, наявності літніх майданчиків або відкритих зон, активності в соціальних мережах, відгуків гостей, можливості бронювання, загальної впізнаваності та відповідності формату відпочинку цільовій аудиторії (табл. 1.3) [6-13].

За результатами бальної оцінки найсильніші позиції серед конкурентів мають «Дача» та Park Residence. Їхні переваги пов'язані з відомістю, атмосферою, територією та можливістю організації тривалого відпочинку. «Три Барашка» і «Кум та Кума» поступаються за масштабом простору та подієвістю,

однак залишаються важливими конкурентами завдяки кухні, сервісу та стабільній аудиторії.

Таблиця 1.3

Бальна оцінка потенційних конкурентів				
Критерії	«Дача»	Park Residence	«Три Барашка»	«Кум та Кума»
Якість та привабливість меню	9	8	9	8
Атмосфера та інтер'єр	10	9	8	8
Територія та можливості для відпочинку	10	10	7	7
Рівень сервісу	9	8	8	8
Впізнаваність закладу	10	9	8	8
Додаткові послуги та події	8	10	7	7
Активність у соціальних мережах	8	9	7	7
Середня оцінка	9,1	9,0	7,7	7,6

Для наочного порівняння результатів побудовано багатокутник конкурентоспроможності закладів-конкурентів, наведений на рис. 1.2.

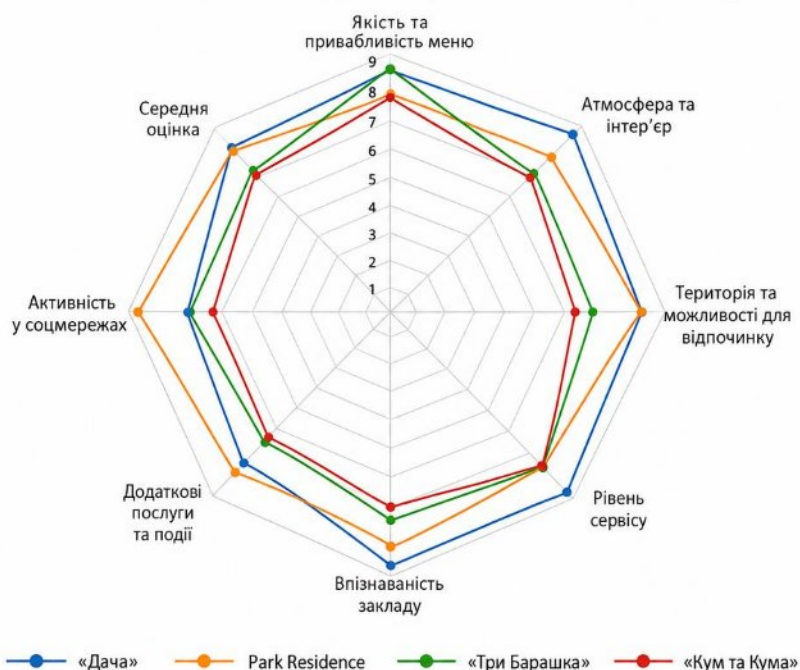


Рис. 1.2. Багатокутник конкурентоспроможності закладів-конкурентів.

Отримані результати показують, що майбутній ресторан не повинен конкурувати з цими закладами лише за кухню або місцем розташування. Його конкурентна перевага має формуватися за рахунок унікальної тематики, візуальної впізнаваності, інтерактивного бару та подієвого формату.

Рис. 1.2 наочно демонструє різницю між закладами за основними критеріями оцінювання. Найбільші розриви спостерігаються за показниками території, додаткових послуг, подієвості та активності в соціальних мережах. Саме ці параметри доцільно врахувати під час подальшої розробки концепції майбутнього ресторану.

Таким чином, обрана локація в районі Французького бульвару є доцільною для розміщення тематичного ресторану, оскільки поєднує впізнаваність району, наявність ресторанної аудиторії та відсутність прямого аналога за тематикою. Аналіз конкурентного середовища показав, що майбутній заклад має формувати перевагу не шляхом копіювання існуючих форматів, а через власну концепцію, візуальну впізнаваність, авторське меню, інтерактивний бар і подієвий формат.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Назва майбутнього ресторану – Multiverse Hub. У перекладі з англійської мови слово *multiverse* означає «мультивсесвіт», тобто простір, у якому можуть одночасно існувати різні світи, образи, настрої та сюжетні лінії. Така назва відповідає ідеї закладу, оскільки ресторан не обмежується естетикою одного анімаційного серіалу, а поєднує одразу декілька впізнаваних напрямів американської сатиричної анімації.

Друга частина назви – *Hub*, вона підкреслює, що заклад має бути не лише місцем харчування, а й точкою зустрічі для гостей зі спільними інтересами. У цьому контексті *Multiverse Hub* можна розглядати як простір, де поєднуються ресторан, бар, місце для відпочинку, тематичних подій, фотоконтенту та неформального спілкування. Назва є короткою, сучасною, легко

запам'ятовується і добре підходить для використання в соціальних мережах, меню, вивісці та рекламних матеріалах.

Основою концепції ресторану є естетика семи культових американських анімаційних серіалів: Rick and Morty, The Simpsons, Family Guy, Futurama, South Park, American Dad! та Mr. Pickles. Вибір саме цих серіалів пов'язаний з тим, що вони орієнтовані переважно на підлітково-дорослу та дорослу аудиторію, мають впізнаваний візуальний стиль, гумор, сатиричність, мемність і стійку популярність серед різних поколінь глядачів. Їх знають як представники молодшої аудиторії, так і гості старшого віку, для яких ці серіали можуть бути пов'язані з ностальгією та власним культурним досвідом [3,4,5].

Концепція ресторану не передбачає створення окремих ізольованих зон під кожен серіал. Більш доцільним є формування єдиного простору у стилі «мультивсесвіту», де різні візуальні мотиви, кольори, символи, гумористичні деталі та образи поєднуються в одну цілісну атмосферу. Такий підхід дозволяє уникнути перевантаження інтер'єру та водночас зробити заклад впізнаваним, яскравим і цікавим для повторного відвідування.

Одним реченням концепцію закладу можна сформулювати так:

Multiverse Hub – перший в Одесі тематичний ресторан для поціновувачів гік-культури, американської сатиричної анімації та pop culture-естетики, який поєднує авторську кухню з елементами American comfort food, інтерактивний бар, подієвий формат і візуально насичений простір.

Наведене формулювання відображає тип закладу, його тематичну спрямованість, цільову аудиторію, стиль кухні та основні конкурентні відмінності. Воно коротко відображає тип підприємства, його тематичну спрямованість, цільову аудиторію, стиль кухні та ключові елементи відмінності від конкурентів.

Меню ресторану має авторський характер і розробляється відповідно до загальної ідеї закладу. Частина страв і напоїв може відтворювати впізнавані гастрономічні образи з анімаційних серіалів, а інша частина створюється за мотивами їхньої візуальної естетики, сюжетних деталей, символіки та

настрою. Наприклад, окремі позиції можуть бути пов'язані з конкретними образами або сценами, а інші – лише передавати атмосферу відповідного анімаційного світу через колір, подачу, назву або поєднання інгредієнтів.

Барна карта також підтримує загальну концепцію ресторану. Вона включає як класичні напої, так і авторські алкогольні та безалкогольні коктейлі, оформлені відповідно до стилістики закладу. Такий підхід дозволяє зробити меню не просто переліком страв і напоїв, а частиною загального ресторанного досвіду, де гість взаємодіє з тематикою через смак, назву, подачу та візуальне оформлення.

Обрана тематика має перевагу в тому, що вона не обмежується однією віковою групою. Американська сатирична анімація одночасно зрозуміла різним поколінням гостей: для одних вона пов'язана з ностальгією, для інших – із сучасною мем-культурою, короткими відео, цитатами та фан-спільнотами. Завдяки цьому ресторан може бути цікавим не лише вузькому колу фанатів, а й ширшій аудиторії, яка впізнає персонажів, стилістику, гумор і загальний настрій цих серіалів.

Важливо, що всі обрані серіали мають не дитячий, а підлітково-дорослий і дорослий характер. Їхня естетика побудована на сатирі, абсурді, фантастиці, гротеску, соціальних темах і впізнаваній візуальній мові. Саме тому така тематика краще відповідає формату ресторану з баром, вечірніми подіями, DJ-зоною та авторськими коктейлями, ніж тематика класичних дитячих мультфільмів. Для закладу це створює можливість працювати не лише як ресторан харчування, а як простір культурного впізнавання. Гість приходить не тільки за стравою, а й за емоцією: побачити знайомі мотиви, спробувати позицію з авторською назвою, зробити фото, відчувати гумор концепції та провести час у середовищі, яке відрізняється від стандартних ресторанів.

Для уточнення попиту на тематичний ресторан Multiverse Hub було проведено онлайн-анкетування за допомогою сервісу Google Forms. Опитування проводилося серед мешканців м. Одеса віком від 16 до 45 років. Вибірка формувалася шляхом поширення посилання на анкету серед потенційної цільової

аудиторії через соціальні мережі та особисті контакти. Загальна кількість респондентів становила 40 осіб. Анкета містила 13 запитань закритого типу, спрямованих на визначення зацікавленості у тематичному ресторані, впізнаваності обраних анімаційних серіалів, бажаного формату меню, додаткових послуг, прийняттого середнього чеку та готовності відвідувати заклад у районі Французького бульвару (табл. 1.4) [16].

Таблиця 1.4.

Анкета

№	Питання	Варіанти відповіді
1	2	3
1	Ваш вік	16–18 років; 19–25 років; 26–35 років; 36–45 років; 46+
2	Чи відвідуєте Ви заклади ресторанного господарства для дозвілля, а не лише для харчування?	Так, часто; іноді; рідко; ні
3	Чи цікавий Вам формат тематичного ресторану?	Так, дуже цікавий; скоріше так; важко відповісти; ні
4	Яка тематика ресторану була б для Вас найбільш привабливою?	Культові анімаційні серіали; кіно та серіали; музика; комп'ютерні ігри; класичний ресторан без тематики
5	Чи знайомі Вам такі серіали, як Rick and Morty, The Simpsons, Family Guy, Futurama, South Park, American Dad!, Mr. Pickles?	Знаю більшість із них; знаю кілька; чув/чула назви, але не дивився/дивилася; не знайомі
6	Чи була б Вам цікава атмосфера ресторану, створена за мотивами цих серіалів?	Так, дуже цікава; скоріше так; залежить від реалізації; ні
7	Що для Вас найважливіше в тематичному ресторані?	Атмосфера та інтер'єр; авторське меню; бар і коктейлі; фотозони; тематичні події
8	Який формат меню був би для Вас найцікавішим?	Страви, які згадуються або з'являються в серіалах; страви за мотивами серіалів; поєднання обох варіантів; звичайне меню без прив'язки до тематики
9	Чи зацікавило б Вас авторське барне меню з алкогольними та безалкогольними коктейлями в стилі серіалів?	Так; скоріше так; не має значення; ні
10	Які додаткові послуги Ви хотіли б бачити в такому ресторані?	DJ-вечори; тематичні вечірки; фотозони; літній майданчик; святкування днів народження; усе перелічене
11	Чи важлива для Вас наявність відкритої зони / літнього майданчика?	Так, це важливо; бажано, але не обов'язково; не має значення; ні
12	Чи зробили б Ви фото або відео в тематичному ресторані для соціальних мереж?	Так, обов'язково; можливо; навряд чи; ні
13	Який середній чек для такого ресторану Ви вважаєте прийнятним?	До 400 грн; 400–500 грн; 500–700 грн; 700–900 грн; понад 900 грн

За результатами анкетування більшість респондентів підтримали ідею створення тематичного ресторану (табл. 1.5). Найбільший інтерес викликали такі складові концепції, як авторське меню, атмосфера за мотивами культових анімаційних серіалів, фотозони, барна карта, літній майданчик і можливість проведення тематичних подій. Це підтверджує доцільність подальшої розробки концепції Multiverse Hub як закладу, орієнтованого не лише на харчування, а й на емоційний ресторанний досвід.

Таблиця 1.5

Узагальнені результати анкетування потенційних відвідувачів

Питання	Найбільш поширені відповіді
Вік респондентів	16–18 років – 20%; 19–25 років – 45%; 26–35 років – 25%; 36–45 років – 10%
Відвідування закладів для дозвілля	Часто – 30%; іноді – 40%; рідко – 20%; ні – 10%
Зацікавленість у тематичному ресторані	Так, дуже цікавий – 45%; скоріше так – 35%; важко відповісти – 15%; ні – 5%
Найбільш приваблива тематика	Культові анімаційні серіали – 50%; кіно та серіали – 20%; комп’ютерні ігри – 15%; музика – 10%; класичний ресторан без тематики – 5%
Впізнаваність обраних серіалів	Знають більшість – 55%; знають кілька – 30%; чули назви – 10%; не знайомі – 5%
Інтерес до атмосфери за мотивами серіалів	Так, дуже цікава – 40%; скоріше так – 35%; залежить від реалізації – 20%; ні – 5%
Найважливіше в тематичному ресторані	Атмосфера та інтер’єр – 30%; авторське меню – 25%; бар і коктейлі – 20%; фотозони – 15%; тематичні події – 10%
Найцікавіший формат меню	Поєднання страв із серіалів і страв за мотивами – 60%; страви за мотивами – 20%; страви із серіалів – 15%; звичайне меню – 5%
Інтерес до авторського барного меню	Так – 50%; скоріше так – 30%; не має значення – 15%; ні – 5%
Бажані додаткові послуги	Усе перелічене – 40%; тематичні вечірки – 20%; фотозони – 15%; DJ-вечори – 10%; літній майданчик – 10%; святкування днів народження – 5%
Важливість літнього майданчика	Так, це важливо – 45%; бажано, але не обов’язково – 35%; не має значення – 15%; ні – 5%
Готовність робити фото/відео для соцмереж	Так, обов’язково – 45%; можливо – 35%; навряд чи – 15%; ні – 5%

Результати анкетування показали, що більшість респондентів позитивно сприймають ідею відкриття тематичного ресторану. Найбільшу зацікавленість викликали атмосфера закладу, авторське меню, барна карта, фотозони, літній майданчик і можливість проведення тематичних подій. Це підтверджує

доцільність розробки концепції Multiverse Hub як ресторану, орієнтованого не лише на харчування, а й на емоційний досвід гостей.

Окремо варто відзначити, що найбільш прийнятним для респондентів є середній чек 500–700 грн, що відповідає запланованому ціновому сегменту закладу. Також значна частина опитаних готова спеціально приїхати в інший район Одеси заради унікального тематичного ресторану, що підтверджує доцільність розміщення закладу в районі Французького бульвару.

Спектр послуг ресторану Multiverse Hub формується не лише навколо харчування, а й навколо дозвілля, атмосфери та тематичної взаємодії з гостем. Основною послугою залишається ресторанне обслуговування в залі та на літньому майданчику, однак сама подача страв, назви позицій у меню, оформлення напоїв і стиль закладу мають підтримувати загальну ідею мультивсесвіту.

Меню ресторану передбачає авторські страви з елементами American comfort food. Частина позицій створюється на основі страв, які прямо згадуються або з'являються в анімаційних серіалах, а частина – за мотивами персонажів, сцен, символів, кольорів і настрою обраних серіалів. Завдяки цьому меню стає не просто функціональною складовою закладу, а одним із головних інструментів реалізації концепції.

Окремим напрямом послуг є бар. У закладі передбачається алкогольна та безалкогольна барна карта, що включає як класичні напої, так і авторські коктейлі у стилі ресторану. Тематична подача напоїв дозволяє посилити емоційне враження від відвідування та зробити барну зону однією з ключових частин ресторанного досвіду.

Важливою складовою концепції є літній майданчик і відкрита зона. Вона може використовуватися для посадки гостей, DJ-вечорів, тематичних вечірок, сезонних подій і святкування днів народження. Такий формат дозволяє ресторану працювати не лише як місце для прийому їжі, а як простір для відпочинку, зустрічей і подій.

До додаткових послуг ресторану належать організація тематичних

вечорів, проведення невеликих святкових заходів, сезонні пропозиції в меню, тематичні коктейльні карти, музичні події та спеціальні формати для компаній. Саме поєднання ресторанного обслуговування, бару, відкритої території та подієвого формату формує відмінність Multiverse Hub від звичайних ресторанів і барів.

Таблиця 1.7

Структура концепції ресторану Multiverse Hub

Розділ концепції	Характеристика
1	2
Тип закладу	Тематичний ресторан авторської кухні з елементами American comfort food, баром, відкритою сезонною зоною та подієвим форматом.
Назва закладу	Multiverse Hub – назва відображає ідею мультивсесвіту, у якому поєднуються мотиви семи американських сатиричних анімаційних серіалів.
Тематична спрямованість	Естетика американської сатиричної анімації для підлітково-дорослої та дорослої аудиторії. Концепція базується не на дитячих мультфільмах, а на іронії, сатирі, ностальгії, гік-культурі та впізнаваних образах сучасної масової культури.
Основна ідея	Створення простору, де авторська кухня, бар, добірна пивна карта, двір, музика, гумор і візуальна атмосфера працюють як єдина концепція, а не як окремі елементи ресторану.
Форми обслуговування	Повне обслуговування офіціантами в основному залі та на літньому майданчику; барне обслуговування для гостей, які розміщуються біля барної стійки; бронювання столиків через телефон та Instagram.
Основні послуги	Ресторанне обслуговування, авторське меню, алкогольна й безалкогольна барна карта, тематична коктейльна карта, добірна пивна карта, обслуговування в залі, на літньому майданчику та біля бару.
Барна та пивна карта	Барна карта включає класичні напої, авторські алкогольні й безалкогольні коктейлі, а також добірну пивну карту. Пиво не виробляється безпосередньо в ресторані, однак підбирається як частина загальної концепції: перевага надається не масовим позиціям, а цікавішим сортам і брендам, які підтримують атмосферу закладу. Назви та подача окремих позицій можуть стилізуватися відповідно до мотивів обраних анімаційних серіалів.
Додаткові послуги	Доставка, їжа з собою, святкування днів народження, корпоративів та інших подій, DJ-вечори, тематичні вечори за мотивами окремих серіалів, сезонні пропозиції, спеціальні формати для компаній.
Сувенірна продукція	Реалізація тематичних сувенірів: стікерів, келихів, декоративних предметів, дрібних аксесуарів та інших елементів, пов'язаних із загальною атмосферою закладу.
Цільова аудиторія	Основна аудиторія – гості віком 16+, з акцентом на молодь, студентів, дорослих гостей, фанатів американської сатиричної анімації, компанії друзів і відвідувачів, які шукають нестандартний формат відпочинку. Заклад не позиціонується як дитячий ресторан.

1	2
Літній майданчик	Відкрита сезонна зона є важливою частиною концепції у теплий період року. За можливості її можна частково адаптувати до прохолодного сезону за рахунок накриття, обігріву та зміни формату подій.
Програма просування	Просування через Instagram, TikTok, Threads, Telegram та Google; попередня інформаційна кампанія до відкриття; анонси тематичних вечорів; відеоконтент; співпраця з локальними блогерами, студентськими спільнотами та організаторами подій.
Етапи впровадження	Розробка концепції, меню, барної карти та візуального стилю; підготовка приміщення, кухні, бару й відкритої зони; тестовий запуск; офіційне відкриття у форматі тематичної вечірки; подальше оновлення меню, подій і комунікації з гостями.
Унікальна відмінність	Поєднання семи американських сатиричних анімаційних світів у межах одного авторського ресторанного простору. Заклад відрізняється не окремою стравою, баром або інтер'єром, а цілісною ідеєю мультивсесвіту для гостей, які цінують гумор, ностальгію, музику та нестандартний відпочинок.

Наведена структура узагальнює основні елементи концепції ресторану: формат, тематику, послуги, цільову аудиторію, просування та етапи впровадження. Детальніше програма просування і послідовність запуску закладу розглянуті нижче.

Просування ресторану Multiverse Hub доцільно будувати навколо його головної переваги – унікальної тематики та подієвого формату. Основними каналами комунікації мають стати Instagram, TikTok, Threads, Telegram та Google, оскільки вони дозволяють одночасно працювати з візуальним контентом, короткими відео, анонсами подій, відгуками гостей і швидким пошуком закладу.

До відкриття ресторану варто запустити попередню інформаційну кампанію: показувати фрагменти інтер'єру, процес підготовки меню, авторські коктейлі, деталі бару та літнього майданчика. Це допоможе сформувати інтерес до закладу ще до початку роботи та підкреслити, що Multiverse Hub є не стандартним рестораном, а новим тематичним простором.

Після відкриття просування має підтримуватися через регулярні анонси тематичних вечорів, DJ-подій, сезонних пропозицій, оновлень меню та спеціальних акцій для компаній. Окрему увагу доцільно приділити

відеоконтенту для TikTok та Instagram, коротким текстовим повідомленням у Threads, оперативним анонсам у Telegram і веденню сторінки закладу в Google для відображення графіка роботи, меню, фото, відгуків і маршруту.

Додатковим інструментом просування можуть стати партнерства з локальними блогерами, студентськими спільнотами, організаторами подій та тематичними ком'юніті. Це дозволить швидше донести концепцію ресторану до цільової аудиторії та сформувати навколо закладу активну спільноту відвідувачів.

Впровадження концепції ресторану Multiverse Hub доцільно здійснювати поетапно, оскільки заклад створюється з нуля і має складну тематичну і подієву складову. На першому етапі формується загальна концепція ресторану: уточнюється візуальний стиль, розробляється авторське меню, барна карта, сценарій роботи відкритої зони, музичний формат і комунікація закладу в соціальних мережах. Окрему увагу необхідно приділити тому, щоб інтер'єр, меню, бар і літній майданчик працювали як єдина ідея, а не як окремі елементи.

Другий етап передбачає підготовку приміщення та території. До нього належать ремонтні й дизайнерські роботи, облаштування основного залу, кухні, бару, літнього майданчика, сцени або технічної зони для DJ-виступів. Оскільки головний акцент на старті робиться на атмосфері, дворі та відкритій зоні, саме ці елементи мають бути готові вже на момент тестового запуску.

Третій етап – тестовий запуск ресторану. Його доцільно провести до офіційного відкриття, щоб перевірити роботу кухні, бару, персоналу, посадки гостей, літнього майданчика, музичного супроводу та швидкість обслуговування. У цей період можна запросити обмежену кількість гостей, отримати перші відгуки, скоригувати окремі страви, коктейлі, подачу, графік роботи та організацію простору.

Четвертий етап – офіційне відкриття ресторану. Його варто провести у форматі гучної тематичної вечірки з DJ-сетом, презентацією меню, барної карти, відкритої зони та загальної атмосфери закладу. Такий запуск дозволить

одразу позиціонувати Multiverse Hub як новий нестандартний ресторан Одеси, а не просто ще один заклад харчування.

Після відкриття необхідно підтримувати інтерес гостей через тематичні вечори, сезонні оновлення меню, нові коктейльні позиції, музичні події, спеціальні пропозиції для компаній і активну комунікацію в Instagram, TikTok, Threads, Telegram та Google. Такий підхід дозволить ресторану не втратити ефект новизни та поступово сформувати постійну аудиторію.

Унікальна торгова пропозиція ресторану полягає у створенні в Одесі простору, де ресторанне обслуговування поєднується з атмосферою мультивсесвіту, іронією, ностальгією, музикою та нестандартним дозвіллям. Заклад орієнтується як на фанатів американської сатиричної анімації, так і на гостей, які просто шукають яскраве місце для відпочинку, зустрічей і вечірніх подій.

Протягом дня Multiverse Hub працює як тематичний ресторан із авторським меню, баром, відкритою зоною та комфортним простором для компаній. У вечірній час акцент зміщується на подієвий формат: DJ-вечори, тематичні дні за мотивами окремих серіалів, сезонні вечірки та спеціальні барні пропозиції. Така зміна сценарію протягом дня дозволяє закладу працювати з різними потребами гостей і не обмежуватися одним форматом відвідування.

Сильна сторона концепції полягає не в одному окремому елементі, а в їх поєднанні: авторське меню, тематичний бар, двір із літнім майданчиком, музичні події, гумор, ностальгія та впізнавана візуальна атмосфера працюють як єдина система.

Унікальну торгову пропозицію ресторану можна сформулювати так: Multiverse Hub – перший в Одесі тематичний ресторан для фанатів гік-культури та гостей, які шукають нестандартний відпочинок: удень – авторська кухня, бар і двір, увечері – DJ-події, тематичні вечори та атмосфера мультивсесвіту.

Проведений SWOT-аналіз показує, що концепція має значний потенціал завдяки унікальній тематиці, авторському меню, відкритій зоні та подієвому

формату (табл. 1.6). Найсильнішою перевагою закладу є поєднання кількох елементів в одну цілісну ідею: ресторан, бар, двір, музика, гумор, ностальгія та атмосфера мультивсесвіту.

Таблиця 1.6

SWOT-аналіз концепції ресторану Multiverse Hub

Сильні сторони	Слабкі сторони
1	2
1. Унікальна для Одеси тематична концепція, орієнтована на американську сатиричну анімацію та гік-культуру.	1. Висока вартість запуску через необхідність розробки інтер'єру, бару, літнього майданчика та подієвої інфраструктури.
1. Авторське меню, повністю пов'язане з тематикою ресторану.	1. Складність у створенні декору та візуального стилю без перевантаження простору.
2. Поєднання ресторану, бару, відкритої зони та DJ-подій.	2. Сезонність роботи літнього майданчика та залежність відкритої зони від погодних умов.
3. Відсутність прямого аналога серед закладів ресторанного господарства Одеси.	3. Необхідність постійно оновлювати події, меню та комунікацію, щоб підтримувати інтерес гостей.
4. Широка цільова аудиторія: фанати серіалів, молодь, дорослі гості, компанії друзів.	4. Потреба в отриманні дозволів або прав на використання конкретних назв, персонажів і візуальних елементів анімаційних серіалів.
Можливості	Загрози
1. Проведення тематичних вечорів за мотивами окремих серіалів.	1. Можливе копіювання окремих елементів концепції конкурентами.
2. Розширення тематики через додавання нових серіалів за побажаннями гостей.	2. Економічна нестабільність і зниження платоспроможності споживачів.
3. Співпраця з локальними блогерами, студентськими спільнотами та організаторами подій.	3. Вплив воєнного стану в Україні на ресторанний бізнес, попит, логістику та графік роботи закладу.
4. Розвиток доставки, спеціальних сетів, сезонних коктейльних карт і пропозицій для компаній.	4. Можливі труднощі з набором персоналу через міграцію та виїзд частини працездатного населення.
5. Створення мерчу, тематичних заходів, фестивальних форматів і приватних подій.	5. Юридичні ризики у разі використання захищених образів, назв або персонажів без належного дозволу правовласників.

Водночас реалізація концепції потребує уважного підходу до юридичних, фінансових та організаційних питань. Особливо важливо врахувати ризик використання захищених персонажів і назв анімаційних серіалів. Для зменшення цього ризику доцільно або отримати відповідні дозволи на використання конкретних об'єктів інтелектуальної власності, або працювати через авторську стилізацію, мотиви, кольорові рішення та атмосферу без прямого копіювання захищених зображень.

З урахуванням визначених сильних сторін і можливостей концепція ресторану є перспективною, але потребує поетапного впровадження, якісного просування, продуманої подієвої програми та юридично коректного використання тематичних елементів.

Таким чином, концепція ресторану Multiverse Hub передбачає створення в Одесі тематичного закладу, що поєднує авторську кухню, бар, відкриту зону, подієвий формат і атмосферу американської сатиричної анімації. Назва закладу відображає ідею мультивсесвіту, у якому поєднуються різні образи, настрої та візуальні мотиви культових анімаційних серіалів.

Ресторан орієнтується на гостей, які цінують не лише якісне харчування, а й атмосферу, гумор, ностальгію, музику та нестандартний формат відпочинку. Авторське меню, тематична барна карта, літній майданчик, DJ-події та спеціальні вечори за мотивами окремих серіалів дозволяють сформувати цілісний ресторанний досвід.

Отже, унікальна торгова пропозиція полягає у створенні першого в Одесі тематичного ресторану для поціновувачів гік-культури та гостей, які шукають нестандартний відпочинок. Саме поєднання концепції, меню, бару, відкритої зони та подієвого формату дозволяє закладу відрізнитися від конкурентів і зайняти окрему нішу на ресторанному ринку міста.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування тематичного ресторану Multiverse Hub здійснюється з урахуванням його концепції, місткості, режиму роботи та особливостей обслуговування. Заклад проектується як ресторан першого класу на 80 місць із режимом роботи з 11:00 до 23:00, повним обслуговуванням офіціантами та барною зоною з можливістю замовлення біля стійки. До складу торговельної групи входять основний зал на 30 місць, барна зона на 10 місць і літній майданчик на 40 місць; додатково передбачено DJ-зони та танцювальний простір для проведення тематичних вечорів і музичних подій. Схему технологічного процесу ресторану наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Схема технологічного процесу ресторану

Операції та їх режими	Виробничі, торгові і допоміжні приміщення	Обладнання, яке застосовується
Приймання продуктів з 07:00 до 10:00	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні, тара для приймання сировини
Зберігання продуктів відповідно до санітарних норм	Складські приміщення, охолоджувальні камери, комори сухих продуктів	Стелажі, підтоварники, холодильні камери, холодильні шафи
Підготовка продуктів до виробництва з 08:00 до 10:30	Заготівельні цехи	Виробничі столи, мийні ванни, холодильні шафи, механічне обладнання
Приготування страв з 10:00 до 23:00	Доготівельні цехи, гарячий цех, холодний цех	Теплове, механічне, холодильне та допоміжне обладнання
Реалізація продукції з 11:00 до 23:00	Роздавальна, барна стійка	Роздавальне обладнання, барне обладнання, POS-система
Організація споживання продукції з 11:00 до 23:00	Основний зал, барна зона, літній майданчик	Меблі для відвідувачів, барна стійка, столи, стільці, декоративні елементи, обладнання DJ-зони

Організація технологічного процесу передбачає послідовний рух сировини від приймання і зберігання до підготовки, приготування, реалізації та споживання готової продукції. Приймання продуктів здійснюється у ранковий час до початку роботи закладу для відвідувачів. Підготовчі процеси

починаються заздалегідь, що дозволяє забезпечити своєчасну готовність кухні, бару та торговельних зон до відкриття ресторану.

Проектування торговельних приміщень здійснюється з урахуванням місткості ресторану та особливостей його тематичного формату. Мінімальна площа торговельної зони для ресторану першого класу визначається за нормою 2,0 м² на одне місце.

Площу торговельної зони розраховуємо за формулою:

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

де p – місткість зони, місць;

s – площа на одне місце, м².

Мінімальна нормативна площа торговельних зон ресторану становить:

$$S = 80 \cdot 2,0 = 160 \text{ м}^2$$

Однак для ресторану Multiverse Hub мінімальна площа не забезпечує повноцінної реалізації концепції, оскільки заклад передбачає не тільки розміщення столів, а й наявність тематичного декору, фотозон, вільних проходів, DJ-зон, танцювального простору та барної активності. Тому площу торговельних приміщень прийнято більшою за мінімальну нормативну.

Таблиця 2.2

Розрахунок площі торговельних зон ресторану Multiverse Hub

Торговельна зона	Кількість місць	Норма площі на 1 місце, м ²	Прийнята площа, м ²
Основний зал	30	2,0	60
Барна зона	10	2,0	20
Літній майданчик	40	2,0	80
Разом	80	–	160

Основний зал площею 60 м² передбачає розміщення посадкових місць, проходів для гостей і персоналу, а також компактної DJ-зони для невеликих тематичних подій. Барна зона площею 20 м² включає барну стійку на 10 місць і простір для замовлення напоїв. Літній майданчик площею 80 м² використовується для сезонного обслуговування гостей, розміщення столів, декоративних елементів і проведення окремих тематичних вечорів у межах прийнятої місткості ресторану.

Для організації посадки гостей у залі та на літньому майданчику передбачено столи різної місткості. Оскільки ресторан орієнтований на компанії друзів, студентську аудиторію, фанатів pop culture, святкування днів народження та тематичні вечори, перевага надається чотиримісним і шестимісним столам.

Таблиця 2.3

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Співвідношення, %	Кількість місць	Кількість столів
2-місні	11,4	8	4
4-місні	45,7	32	8
6-місні	42,9	30	5
Разом	100	70	17

Барна стійка передбачається на 10 місць. Таким чином, загальна місткість ресторану становить:

$$70 + 10 = 80 \text{ місць}$$

Така структура посадки відповідає концепції ресторану Multiverse Hub, оскільки заклад орієнтований переважно на компанії друзів, студентську аудиторію, фанатів pop culture, святкування днів народження та тематичні вечори. Тому основну частку посадкових місць формують чотиримісні та шестимісні столи. Двомісні столи передбачені для пар, а за необхідності окремі столи можуть об'єднуватися для обслуговування більших груп гостей.

Розрахунок кількості офіціантів здійснюється з урахуванням того, що в ресторані першого класу на одного офіціанта припадає в середньому 12–16 місць. Приймаємо норму 14 місць на одного офіціанта:

$$80 \div 14 = 5,7$$

Отже, для обслуговування гостей у зміні приймаємо 6 офіціантів. Додатково роботу барної зони забезпечують бармени, оскільки частина гостей може здійснювати замовлення безпосередньо біля барної стійки.

До вестибюльної групи приміщень ресторану входять вестибюль, гардероб, санітарні вузли для відвідувачів та зона очікування. Площу вестибюлю розраховуємо за нормою $0,4 \text{ м}^2$ на одне місце в залі:

$$S_{\text{вест.}} = 40 \cdot 0,4 = 16 \text{ м}^2$$

Отже, площу вестибюлю приймаємо 16 м^2 .

Площа гардеробу визначається з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одне місце. Кількість місць у гардеробі повинна на 10% перевищувати місткість ресторану:

$$40 \cdot 1,1 = 44 \text{ місць}$$

$$S_{\text{гارد.}} = 44 \cdot 0,1 = 4,4 \text{ м}^2$$

Площу гардеробу приймаємо 5 м^2 .

Туалетні кімнати для відвідувачів проектуються з урахуванням розрахункової внутрішньої посадки ресторану – 40 місць, оскільки літній майданчик є сезонною відкритою зоною. Відповідно до норм, при кількості місць до 60 передбачається 1 унітаз. Проте для зручності відвідувачів ресторану першого класу санітарні приміщення приймаємо із запасом і передбачаємо окремі жіночий та чоловічий санвузли.

Кількість унітазів розраховуємо за формулою:

$$n = N / 60 \quad (2.2)$$

де n – кількість унітазів;

N – кількість місць у внутрішній посадці ресторану.

$$n = 40 / 60 = 0,67$$

У кожному санвузлі передбачається 1 унітаз і 1 умивальник. Площу жіночого санвузла приймаємо 3 м^2 , чоловічого санвузла – 3 м^2 .

Загальна площа санітарних приміщень для відвідувачів становить:

$$S_{\text{сан.}} = 3 + 3 = 6 \text{ м}^2$$

Проектування адміністративно-побутових приміщень передбачає виділення приміщень для адміністрації, персоналу, зберігання чистої та брудної білизни, а також технічних потреб підприємства.

Площу білизняної приймаємо з урахуванням місткості ресторану та необхідності розділення чистої і брудної білизни. Для ресторану на 80 місць площу білизняної приймаємо 6 м².

Площу технічних приміщень приймаємо з урахуванням того, що ресторан проектується як заклад у складі існуючої міської забудови, тому частина інженерних приміщень може бути спільною з основною будівлею. До технічної групи відносимо приміщення для розміщення інженерних систем: електрощитову та вентиляційну камеру.

Загальна площа технічних приміщень становить:

$$S_{\text{техн.}} = 4 + 8 = 12 \text{ м}^2$$

Отже, площу технічних приміщень приймаємо 12 м².

Таким чином, інфраструктура ресторану формується з урахуванням місткості на 80 місць, тематичного формату, подієвої функції закладу, наявності барної зони та літнього майданчика. Прийняті площі торговельних приміщень перевищують мінімальні нормативні значення, що дозволяє забезпечити комфортне розміщення гостей, вільний рух персоналу, функціонування DJ-зон, танцювальних просторів, фотозон і декоративних елементів. Рациональне планування приміщень створює умови для ефективної організації технологічного процесу, якісного обслуговування гостей та повної реалізації концепції тематичного ресторану Multiverse Hub.

Таблиця 2.4

Зведена таблиця площ торговельних, адміністративно-побутових і технічних приміщень ресторану Multiverse Hub

Група приміщень	Найменування приміщення	Площа, м ²
1	2	3
Торговельні приміщення	Основний зал	60
	Барна зона	20
	Літній майданчик	80
	Вестибюль, в тому числі:	16
	Гардероб	5
	Санітарні приміщення для відвідувачів	6

1	2	3
Разом торговельні приміщення		176
Адміністративно-побутові приміщення	Кабінет адміністратора	8
	Гардеробна для персоналу	8
	Санітарно-побутове приміщення для персоналу	6
	Білизняна	6
	Приміщення для прибирального інвентарю	3
	Господарське приміщення	5
Разом адміністративно-побутові приміщення		36
Технічні приміщення	Електрощитова	4
	Вентиляційна камера	8
Разом технічні приміщення		12
Усього		224

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Вихідними даними для розробки виробничої програми ресторану Multiverse Hub є тип підприємства, його місткість, режим роботи, форма обслуговування та асортимент продукції. Ресторан проектується на 80 місць і працює з 11:00 до 23:00. Загальна місткість включає основний зал на 30 місць, барну зону на 10 місць і літній майданчик на 40 місць.

Кількість відвідувачів, що обслуговуються за одну годину роботи залу, розраховують за формулою:

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi \cdot x / 100, \text{ осіб} \quad (2.3)$$

де $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 годину роботи залу, осіб;

P – місткість залу, місць;

φ – оборотність одного місця за годину;

x – середній відсоток завантаження залу, %.

Кількість відвідувачів за день визначається як сума кількості відвідувачів за кожну годину роботи підприємства:

$$N_d = \sum N_{ч} \quad (2.4)$$

Для ресторану Multiverse Hub приймається оборотність одного місця $\phi = 1$, оскільки заклад має формат ресторанного обслуговування з тривалим перебуванням гостей, барною зоною, літнім майданчиком і подієвою складовою. Розрахунок кількості відвідувачів наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Графік завантаження залу підприємства харчування на 80 місць

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
1	11:00–12:00	1	29	23
2	12:00–13:00	1	29	23
3	13:00–14:00	1	34	27
4	14:00–15:00	1	34	27
5	15:00–16:00	1	29	23
6	16:00–17:00	1	25	20
7	17:00–18:00	1	29	23
8	18:00–19:00	0,4	48	15
9	19:00–20:00	0,4	57	18
10	20:00–21:00	0,4	57	18
11	21:00–22:00	0,4	53	17
12	22:00–23:00	0,4	47	15
Разом				249

Отже, за розрахунковим графіком завантаження залу ресторану Multiverse Hub прогнозована кількість відвідувачів за день становить 249 осіб. Під час складання графіка враховано режим роботи закладу з 11:00 до 23:00, місткість ресторану 80 місць, а також нормативні показники оборотності місця та середнього завантаження залу для міського ресторану. У денний період передбачається вища оборотність місць, тоді як у вечірні години тривалість перебування гостей збільшується через барний формат, DJ-події, тематичні вечори та відпочинок компаніями.

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв, розбивку загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи здійснюють за формулою:

$$n_d = N_d \cdot m \quad (2.5)$$

де N_d – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб;
 m – коефіцієнт споживання страв.

Коефіцієнт споживання страв складається із суми коефіцієнтів споживання холодних закусок, гарячих закусок, супів, других гарячих страв і солодких страв. Розбивка загальної кількості страв на окремі групи проводиться з урахуванням процентного розподілу страв в асортименті продукції ресторану.

При підрахунку кількості страв холодні закуски, перші, другі й солодкі страви приймаються за одиницю кожне, а гарячі й холодні напої не враховуються, оскільки вони розраховуються окремо. Авторські страви ресторану Multiverse Hub враховуються у складі відповідних основних груп страв.

Таблиця 2.5

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв в ресторані, порцій
1	2	3	4
Холодні закуски	249	1,6	398
Молоко, кисломолочні продукти і бутерброди	249	0,15	60
Рибні	249	0,4	159
М'ясні	249	0,25	99
Овочеві, салати і вінегрети	249	0,2	80
Гарячі закуски	249	0,3	75
Супи	249	0,3	75
Заправні	249	0,77	58
Прозорі	249	0,15	11
Холодні, молочні	249	0,03	2
Супи-пюре	249	0,05	4
Другі страви	249	1,1	274
Рибні	249	0,25	69
М'ясні	249	0,5	137
Овочеві	249	0,05	14

1	2	3	4
Круп'яні та борошняні	249	0,1	27
Молочні та з яєць	249	0,1	27
Солодкі страви	249	0,4	100
Гарячі	249	0,05	5
Жельовані	249	0,5	50
Холодні	249	0,25	25
Морозиво	249	0,2	20

Таким чином, за розрахунковий день у ресторані Multiverse Hub прогнозується реалізація 398 порцій холодних закусок, 75 порцій гарячих закусок, 75 порцій супів, 274 порцій других страв та 100 порцій солодких страв. Розбивку страв на групи виконано відповідно до ймовірних коефіцієнтів споживання страв для загальнодоступного ресторану.

Авторські страви ресторану Multiverse Hub враховано у складі відповідних основних груп: холодних і гарячих закусок, супів, других та солодких страв. Гарніри та соуси, представлені в меню окремими позиціями, у подальших розрахунках враховуються у складі других страв і закусок. Гарячі й холодні напої до загальної кількості страв не включаються та розраховуються окремо за нормами споживання.

Визначення кількості гарячих і холодних напоїв розраховують відповідно до норм споживання, характерних для даного типу підприємства ресторанного господарства, та обчислюють за формулою:

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

де пн – кількість напоїв, порцій;

$N_{\text{день}}$ – кількість споживачів за день, осіб;

$Н$ – норма споживання.

При підрахунку кількості страв гарячі й холодні напої не враховуються, оскільки вони розраховуються окремо. Для ресторану Multiverse Hub до гарячих напоїв належать чай і кава, а до холодних – мінеральна вода, соки, газовані напої та напої власного виробництва. До напоїв власного виробництва віднесено компот, фреші та смузі, що представлені в барній карті закладу.

Розбивка за групами напоїв

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			Одиниці виміру (л / кг / шт. / порц.)	Продуктів
1	2	3	4	5
Гарячі напої				
Чай	249	0,16	порц.	40
Кава	249	0,20	порц.	50
Холодні напої				
Газовані напої	249	0,24	порц.	60
Мінеральні води	249	0,18	порц.	45
Соки	249	0,12	порц.	30
Напої власного виробництва	249	0,06	порц.	15
Хліб				
Хліб житній	249	0,05	кг	12,45
Хліб пшеничний	249	0,05	кг	12,45
Кондитерські вироби				
Борошняні кондитерські вироби	249	0,50	шт.	125
Цукерки, печиво	249	0,02	кг	4,98

За розрахунковий день у ресторані Multiverse Hub прогнозується реалізація 40 порцій чаю, 50 порцій кави, 10 порцій какао, 60 порцій фруктових вод, 45 порцій мінеральної води, 30 порцій соків та 15 порцій напоїв власного виробництва. Також розраховано потребу в житньому і пшеничному хлібі, борошняних кондитерських виробах, цукерках і печиві.

Алкогольні коктейлі та пиво представлені у барній карті ресторану, однак у табл. 2.6 не розраховуються за нормами споживання гарячих і холодних безалкогольних напоїв, хліба та кондитерських виробів. Їх асортимент враховується у плані-меню та під час організації роботи барної зони.

На основі розрахованої кількості страв і напоїв складається розрахункове меню підприємства. У плані-меню зазначаються найменування страв, вихід однієї порції та кількість продукції, що планується до реалізації

протягом розрахункового дня. План-меню ресторану Multiverse Hub наведено у табл. 2.7.

Таблиця 2.7

План-меню підприємства

№ страв	Найменування страв	Вихід страв, г/мл	Кількість страв
1	2	3	4
Перші страви			
1	Interdimensional Broth	320	11
2	Quahog Clam Chowder	340	6
3	Cartman's Chili Soup	350	58
Разом перших страв			75
Холодні закуски			
4	Mr. Pickles Ritual Plate	320	25
5	Quahog Seafood Bite	180	80
6	Roger's Secret Snack Plate	200	50
7	Planet Express Mini Tapas	200	60
8	Portal Green Salad	210	28
9	Springfield Caesar	220	49
10	Quahog Seafood Salad	220	79
11	South Park Crunch Salad	210	27
Разом холодних закусок			398
Гарячі закуски			
12	Cheesy Poofs Nachos	180	15
13	Kenny's Spicy Wings	180	15
14	Rick's Szechuan Nuggets	170	15
15	Popplers	170	15
16	Springfield Onion Rings	160	15
Разом гарячих закусок			75
Основні страви та гарніри			
13	Krusty Burger Set	350	35
14	Ribwich Deluxe	320	25
15	Portal Seafood Pasta	300	27
16	Salisbury Steak	350	22

Прожовження табл. 2.7.

1	2	3	4
17	Stan's BBQ Ribs	380	24
18	Bender's Steel Steak	300	24
19	Peter Griffin XXL Sandwich	450	25
20	South Park Hotdog Combo	280	24
21	Rick's Szechuan Chicken	280	38
22	Springfield Fries	150	7
23	Hell Cheese Fries	230	7
24	Corn Galaxy	160	8
25	Pickle Boost	150	8
Разом основних страв та гарнірів			274
Соуси			
26	Szechuan Sauce	50	12
27	Duff BBQ	50	12
28	Blood Dip	50	12
29	Cheesy Poofs Sauce	50	13
30	Roger's Secret Sauce	50	13
Разом соусів			62
Десерти			
31	Homer's Pink Donut	120	17
32	Slurm Ice Cream	180	20
33	Eyeholes Dessert	190	20
34	Krusty Sweet Pie	180	16
35	Chocolate Hot Dog	180	13
36	Sweet Dessert Pizza	220	14
Разом десертів			100
Гарячі напої			
37	Чорний чай	250	13
38	Зелений чай	250	13
39	Трав'яний чай з лимоном	250	14
40	Еспресо	30	8
41	Американо	120	9
42	Капучино	250	10
43	Лате	250	9

1	2	3	4
44	Мокачино	250	7
45	Раф	250	7
Разом гарячих напоїв			90
Холодні безалкогольні напої			
46	Негазована питна вода «Моршинська»	500	23
47	Газована вода «BonAqua»	500	22
48	Компот	250	5
49	Соки «RICH» в асортименті	250	30
50	Фреші в асортименті	250	5
51	Смузі в асортименті	300	5
1	2	3	4
52	Coca-Cola	250	20
53	Coca-Cola Zero	250	20
54	Sprite	250	20
55	Айс лате	300	15
Разом холодних безалкогольних напоїв			165
Коктейлі барної карти			
56	Rick's Signature	240	4
57	Brian's Dry Martini	110	4
58	Dirty Shirley	240	4
59	Flaming Moe	160	4
60	Slurm	230	4
61	Frozen Margarita	280	4
62	Wabba Labba Dabba Fusion	120	4
63	Griffin Twist	120	4
64	Roger's Berry Blast	240	4
65	Pink Sprinkles Donut	220	4
66	Obsidian Depth	230	4
67	Headcase	240	4
68	Swamp Ritual	180	4
69	Aperol Spritz	250	4
70	Negroni	110	4

1	2	3	4
71	Pina Colada	250	4
72	Mojito	260	4
73	Cosmopolitan	140	4
74	Gin & Tonic	250	4
75	Sex on the Beach	250	4
Разом коктейлів барної карти			80
Пиво			
76	Duff Beer	500	7
77	Duff Light	500	6
78	Duff Dark	500	6
79	Duff Dry	500	6
80	Pawtucket Patriot Ale	500	6
81	Coors Light	500	6
82	Miller Genuine Draft	500	6
83	Corona Extra	330	7
84	Pilsner Urquell	500	7
85	Leffe Blonde	330	7
86	Stella Artois	330	6
Разом пива			70

План-меню ресторану Multiverse Hub складається з 86 найменувань і відображає повний асортимент страв, напоїв та барної продукції, що планується до реалізації протягом розрахункового дня. Кількість страв у плані-меню прийнято відповідно до розрахунку виробничої програми, а кількість напоїв, хліба та кондитерських виробів – відповідно до норм споживання.

Барна карта ресторану представлена коктейлями та пивом і включена до плану-меню підприємства, оскільки ці позиції враховуються у подальших економічних розрахунках під час визначення обсягу реалізації та товарообігу. Водночас барна продукція не використовується для розрахунку виробничої програми кухонних цехів, оскільки належить до продукції барної зони.

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв, порц.
1	2	3
Холодні страви та закуски	43,2	398
Гастрономічні та сирні закуски	30	119
Рибні та з морепродуктів	25	100
М'ясні	15	60
Овочеві та мариновані закуски	30	119
1	2	3
Гарячі закуски	8,1	75
Супи	8,1	75
Прозорі	33	25
Заправні	33	25
Молочні та кремові	34	25
Другі страви	29,7	274
Рибні та з морепродуктів	10	27
М'ясні	45	123
З птиці	25	69
З картоплі, овочів та кукурудзи	10	28
1	2	3
З круп, бобових та макаронних виробів	10	27
Солодкі страви	10,9	100
Борошняні та кондитерські вироби	50	50
1	2	3
Жельовані та кремові	20	20
Холодні	10	10
Морозиво	20	20
Разом	100	922

Виробнича програма ресторану Multiverse Hub складена за укрупненими показниками на основі розрахованої кількості страв за день. Загальна кількість кулінарної продукції становить 922 порції. Найбільшу частку займають холодні страви та закуски, а також другі страви, що відповідає формату ресторану авторської кухні з елементами American comfort food. Отримані дані використовуються для подальшої організації виробництва та проектування виробничого цеху.

2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху

Для детального проектування виробничого процесу ресторану Multiverse Hub обрано гарячий цех, оскільки саме в ньому виконується значна частина технологічних операцій, пов'язаних із приготуванням основного

асортименту страв закладу. Меню ресторану має авторський характер і включає перші страви, гарячі закуски, основні страви, гарніри, соуси та окремі компоненти для страв, що потребують теплової обробки.

Гарячий цех є одним із головних доготівельних цехів ресторану, у якому завершується технологічний процес приготування кулінарної продукції. У цьому цеху здійснюється варіння, смаження, тушкування, запікання, пасерування, доведення напівфабрикатів до готовності, приготування супів, м'ясних і рибних страв, страв із птиці, гарнірів, гарячих закусок та соусів.

У гарячому цеху ресторану Multiverse Hub доцільно передбачити два основні відділення: супове та соусне. У суповому відділенні здійснюється приготування перших страв: бульйону з куркою та яєчною локшиною, супу з молюсками, вершками і картоплею, а також гострого супу з яловичиною, квасолею та томатами. Соусне відділення забезпечує приготування гарячих закусок, других страв, гарнірів і соусів, зокрема страв із яловичини, свинячих ребер, курки, морепродуктів, картоплі, кукурудзи, рису та макаронних виробів.

Режим роботи гарячого цеху узгоджується з режимом роботи ресторану та виробничою програмою підприємства. Оскільки ресторан Multiverse Hub працює для відвідувачів з 11:00 до 23:00, підготовчі процеси у гарячому цеху починаються до відкриття закладу. Режим роботи гарячого цеху приймаємо з 10:00 до 23:00 – 13 годин. У період з 10:00 до 11:00 здійснюється підготовка напівфабрикатів, бульйонів, соусів, гарнірів та інших компонентів страв, а з 11:00 до 23:00 забезпечується поточне приготування і відпуск продукції відповідно до замовлень гостей. Робочі місця в гарячому цеху організовуються відповідно до послідовності технологічного процесу, з урахуванням руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції, а також санітарно-гігієнічних вимог до підприємств ресторанного господарства.

Організація гарячого цеху повинна забезпечувати безперервне приготування страв, раціональне використання обладнання, зручність роботи кухарів та своєчасну видачу продукції до роздавальної і барно-ресторанної зони. Подальші розрахунки виконуються для визначення виробничої програми

гарячого цеху, чисельності виробничого персоналу, підбору технологічного обладнання та розрахунку площі цеху.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху

Виробнича програма гарячого цеху ресторану Multiverse Hub складається на основі план-меню підприємства та виробничої програми ресторану. До неї включають страви і вироби, приготування яких пов'язане з тепловою обробкою: супи, гарячі закуски, другі страви, гарніри, соуси, гарячі напої та гарячі солодкі страви.

Режим роботи гарячого цеху прийнято з 10:00 до 23:00. У період з 10:00 до 11:00 здійснюється підготовка напівфабрикатів, бульйонів, соусів, гарнірів та інших компонентів страв, а з 11:00 до 23:00 забезпечується поточне приготування і відпуск продукції відповідно до замовлень гостей.

Барна продукція, пиво, холодні безалкогольні напої та холодні закуски до виробничої програми гарячого цеху не включаються, оскільки вони належать до продукції барної зони або холодного цеху. Питома вага груп страв у виробничій програмі гарячого цеху визначається як частка кількості порцій певної групи у загальній кількості продукції гарячого цеху.

Таблиця 2.9

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Для гарячого цеху, кількість страв
Супи	12,8	75
прозорі	14,7	11
заправні	77,3	58
вершкові	8,0	6
Другі страви та гарячі закуски	59,5	349
рибні та з морепродуктів	7,7	27
м'ясні	35,2	123
з птиці	19,8	69
з картоплі, овочів та кукурудзи	8,0	28
з круп, бобових та макаронних виробів	7,7	27
гарячі закуски	21,5	75
Солодкі страви, у т.ч.	0,9	5
гарячі	100,0	5
Холодні страви та закуски, у т.ч.	26,9	158
страви, що потребують теплової обробки компонентів	100,0	158
Разом	100	587

За даними табл. 2.9, виробнича програма гарячого цеху ресторану становить 587 порцій за розрахунковий день. До неї включено супи, другі страви, гарячі закуски, гарячі солодкі страви та теплову обробку окремих компонентів для холодних страв і закусок. Гарячі напої до виробничої програми гарячого цеху не включаються, оскільки чай і кава готуються в барній зоні, а какао та гарячий шоколад у меню ресторану не передбачені. Отримані дані використовуються для подальшого розрахунку кількості продукції, що реалізується за максимальну годину роботи залу, чисельності виробничого персоналу та підбору технологічного обладнання гарячого цеху.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи залу, визначаємо за графіком потоку відвідувачів з урахуванням коефіцієнта перерахунку:

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N \quad (2.8)$$

де $K_{\text{год}}$ – коефіцієнт перерахунку для максимальної години;

$N_{\text{год}}$ – кількість відвідувачів за максимальну годину роботи залу, осіб;

N – кількість відвідувачів за день, осіб.

За графіком завантаження залу найбільша кількість відвідувачів припадає на період 13:00–14:00 та 14:00–15:00 і становить 27 осіб. Загальна кількість відвідувачів за день становить 249 осіб. Отже, коефіцієнт перерахунку для страв, які реалізуються протягом усього дня, становить:

$$K_{\text{год}} = 27 / 249 = 0,108$$

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину, визначаємо за формулою:

$$n_{\text{год}} = n \cdot K_{\text{год}} \quad (2.9)$$

де $n_{\text{год}}$ – кількість страв, що реалізується за максимальну годину, порцій;

n – кількість страв, що реалізується за день, порцій.

Для супів коефіцієнт перерахунку розраховуємо окремо, оскільки їх основна реалізація припадає на обідній період. Приймаємо період реалізації супів з 12:00 до 15:00. За цей час через зал проходить:

$$N_{п.р.} = 23 + 27 + 27 = 77 \text{ осіб}$$

Коефіцієнт перерахунку для супів становить:

$$K_{год} = N_{год} / N_{п.р.} \quad (2.10)$$

$$K_{год} = 27 / 77 = 0,351$$

Таблиця 2.10

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за день	Кількість страв за максимальну годину реалізації
Супи, у т.ч.	75	$75 \cdot 0,351 = 26,3 = 26$
прозорі	11	$11 \cdot 0,351 = 3,9 = 4$
заправні	58	$58 \cdot 0,351 = 20,4 = 20$
вершкові	6	$6 \cdot 0,351 = 2,1 = 2$
Другі страви та гарячі закуски, у т.ч.	349	$349 \cdot 0,108 = 37,7 = 38$
рибні та з морепродуктів	27	$27 \cdot 0,108 = 2,9 = 3$
м'ясні	123	$123 \cdot 0,108 = 13,3 = 13$
з птиці	69	$69 \cdot 0,108 = 7,5 = 8$
з картоплі, овочів та кукурудзи	28	$28 \cdot 0,108 = 3,0 = 3$
з круп, бобових та макаронних виробів	27	$27 \cdot 0,108 = 2,9 = 3$
гарячі закуски	75	$75 \cdot 0,108 = 8,1 = 8$
Солодкі страви, у т.ч.	5	$5 \cdot 0,108 = 0,5 = 1$
гарячі	5	$5 \cdot 0,108 = 0,5 = 1$

За даними табл. 2.10, у максимальну годину роботи залу в гарячому цеху реалізується 26 порцій супів, 38 порцій других страв і гарячих закусок та 1 порція гарячих солодких страв. Гарячі напої до розрахунку не включаються, оскільки чай і кава готуються у барній зоні. Отримані показники використовуються для подальшого розрахунку чисельності виробничого персоналу та підбору технологічного обладнання гарячого цеху.

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.

Чисельність працівників гарячого цеху ресторану Multiverse Hub визначається з урахуванням виробничої програми цеху та норм часу на приготування страв. Розрахунок виконується за трудовитратами на виробництво продукції, що входить до програми гарячого цеху.

Трудовитрати на приготування продукції гарячого цеху визначаються з урахуванням кількості страв за день та норм часу на їх приготування. Оскільки у табл. 2.11 норми часу наведено вже з урахуванням коефіцієнта трудомісткості, розрахунок виконуємо за формулою:

$$A = n \cdot t / 3600 \quad (2.11)$$

де А – трудовитрати, людино-год.;

n – кількість страв кожного виду за день, порцій;

t – норма часу на приготування страви, с;

3600 – кількість секунд в одній годині. 3600 – кількість секунд в одній годині.

Таблиця 2.11

Розрахунок чисельності робітників гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, людино-год.
Супи			
заправочні	58	180	$58 \times 180 / 3600 = 2,90$
прозорі	11	150	$11 \times 150 / 3600 = 0,46$
молочні та кремові	6	150	$6 \times 150 / 3600 = 0,25$
Другі страви та гарячі закуски			
рибні та з морепродуктів	27	120	$27 \times 120 / 3600 = 0,90$
м'ясні та з птиці	237	150	$237 \times 150 / 3600 = 9,88$
овочеві	43	110	$43 \times 110 / 3600 = 1,31$
з круп, бобових та макаронних виробів	42	110	$42 \times 110 / 3600 = 1,28$
Солодкі страви			
гарячі	5	60	$5 \times 60 / 3600 = 0,08$
Заготовки для холодного цеху			
з риби та морепродуктів	159	20	$159 \times 20 / 3600 = 0,88$
Разом людино-годин			17,95

Явочну чисельність працівників гарячого цеху визначаємо за формулою:

$$N_{\text{я}} = \Sigma A / (T \cdot \lambda) \quad (2.12)$$

де N_я – явочна чисельність працівників, осіб;

ΣА – загальна сума трудовитрат, людино-год.;

T – тривалість робочого дня кухаря, год.;

λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, λ = 1,14.

Загальна сума трудовитрат за розрахунком становить 17,95 людино-год. Тривалість робочого дня кухаря приймаємо 8 годин.

$$N_{\text{я}} = 17,95 / (8 \cdot 1,14) = 17,95 / 9,12 = 1,97 = 2 \text{ особи}$$

Отже, явочна чисельність працівників гарячого цеху становить 2 особи.

Загальну спискову чисельність працівників визначаємо за формулою:

$$N_c = N_y \cdot \alpha \quad (2.13)$$

де N_c – спискова чисельність працівників, осіб;

N_y – явочна чисельність працівників, осіб;

α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні та святкові дні, $\alpha = 1,58$.

$$N_c = 2 \cdot 1,58 = 3,16 = 4 \text{ особи}$$

Отже, для забезпечення роботи гарячого цеху ресторану необхідно передбачити 2 працівники явочної чисельності та 4 працівники спискової чисельності.

Оскільки гарячий цех працює з 10:00 до 23:00, роботу персоналу доцільно організувати позмінно. Такий підхід забезпечує підготовку продукції до відкриття ресторану, безперервне приготування страв упродовж дня та своєчасний відпуск продукції в години найбільшого завантаження залу.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.

Гарячий цех ресторану Multiverse Hub повинен бути оснащений тепловим, механічним та немеханічним обладнанням. Підбір устаткування здійснюється з урахуванням виробничої програми гарячого цеху, режиму його роботи та кількості страв, що реалізуються за максимальну годину роботи залу.

Розрахунок теплового обладнання. Розрахунок варильного устаткування включає визначення об'ємів та кількості варильних котлів або наплитного посуду для варіння бульйонів, супів, других, солодких страв, соусів, гарнірів і гарячих напоїв.

Об'єм котлів для варіння бульйонів визначають за формулою:

$$V = (Q_1 \cdot (w + 1) + Q_2) / K \quad (2.14)$$

де Q_1 і Q_2 – маса основного продукту та овочів, кг;

K – коефіцієнт заповнення котла, 0,85;

w – норма води на 1 кг основного продукту, л.

Об'єм ємностей для варіння супів, соусів, гарячих та холодних страв визначають за формулою:

$$V_k = n \cdot V_1 / k \quad (2.15)$$

де n – кількість порцій супу, соусів та інших страв;

V_1 – норма виходу однієї порції, дм^3 ;

k – коефіцієнт заповнення, 0,85.

Розрахунок котлів для варіння других страв і гарнірів, а також продуктів для холодних страв визначають за формулами:

для продуктів, що набрякають:

$$V_k = (V_{\text{пр}} + V_{\text{в}}) / K \quad (2.16)$$

для продуктів, що не набрякають:

$$V_k = 1,15 \cdot V_{\text{пр}} / K \quad (2.17)$$

для тушкованих продуктів:

$$V_k = V_{\text{пр}} / K \quad (2.18)$$

Об'єм, що займає продукт, визначають за формулою:

$$V_{\text{пр}} = Q \cdot \omega \quad (2.19)$$

де ω – норма води на 1 кг продукту, л.

Таблиця 2.12

Розрахунок і підбір виробничих котлів гарячого цеху

Група страв	Кількість страв за максимальну годину	Обсяг 1 порції, л	Обсяг варильного устаткування, дм^3
Супи заправні	20	0,350	$20 \times 0,350 / 0,85 = 8,24$
Супи прозорі	4	0,320	$4 \times 0,320 / 0,85 = 1,51$
Супи вершкові	2	0,340	$2 \times 0,340 / 0,85 = 0,80$
Бульйон / основа для чілі-супу	58	0,350	$58 \times 0,350 / 0,85 = 23,88$
Другі страви	30	0,350	$30 \times 0,350 / 0,85 = 12,35$
Солодкі страви гарячі	1	0,180	$1 \times 0,180 / 0,85 = 0,21$
Гарячі напої	11	0,200	$11 \times 0,200 / 0,85 = 2,59$

За даними табл. 2.12, найбільший розрахунковий обсяг варильного устаткування потрібен для приготування бульйону / основи для чілі-супу і становить $23,88 \text{ дм}^3$. Оскільки жоден із розрахованих обсягів не перевищує 50 дм^3 , встановлення стаціонарних варильних котлів у гарячому цеху не передбачається. Для приготування супів, бульйону, других страв, гарячих солодких

страв і гарячих напоїв достатньо використання наплитного посуду на електричній плиті.

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулою:

$$F = 1,3 \cdot \sum(n \cdot f \cdot t_{\text{ц}} / 60) \quad (2.20)$$

де F – площа поверхні плити, м^2 ;

n – кількість наплитного посуду за розрахунковий період, шт.;

f – площа, яку займає одиниця посуду, м^2 ;

$t_{\text{ц}}$ – тривалість циклу теплової обробки, хв.;

1,3 – коефіцієнт нерівномірності завантаження плити.

З других страв на плиті передбачається готувати 40% м'ясних, рибних страв і страв з птиці, оскільки частина продукції буде готуватися у пароконвектоматі, електричній сковороді та фритюрниці. Також на плиті здійснюється приготування супів і гарячих напоїв.

Таблиця 2.13

Розрахунок площі жарильної поверхні плити

Група страв	Кількість страв, шт.	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, дм^3	Площа одиниці посуду, м^2	Тривалість теплової обробки, хв.	Кількість посуду, шт.
Супи заправні	20	Каструля	10	0,080	60	1
Супи прозорі	4	Каструля	3	0,031	40	1
Супи вершкові	2	Каструля	3	0,031	40	1
М'ясні страви та страви з птиці	9	Сковорода	3	0,053	20	1
Рибні страви	1	Сковорода	3	0,053	15	1
Гарячі напої	11	Каструля	3	0,031	10	1
Разом						0,158

Площа жарильної поверхні плити з урахуванням коефіцієнта нерівномірності завантаження становить:

$$F = 1,3 \cdot 0,158 = 0,205 \text{ м}^2$$

Отже, для гарячого цеху ресторану приймаємо електричну плиту з площею жарильної поверхні не менше $0,205 \text{ м}^2$.

Площа плити повинна бути не меншою ніж $0,205 \text{ м}^2$. Для гарячого цеху приймаємо дві електричні плити ПЕ-4КР КИЙ-В. Площа конфорок однієї

плити становить 0,17 м², тому загальна площа жарильної поверхні двох плит дорівнює:

$$F_{\text{факт}} = 0,17 \cdot 2 = 0,34 \text{ м}^2$$

Отже, прийняті дві електричні плити ПЕ-4КР КИЙ-В забезпечують необхідну площу жарильної поверхні, оскільки 0,34 м² > 0,205 м².

Для добору пароконвектомату необхідно визначити потрібне число відсіків:

$$n_{\text{від}} = \Sigma n / \varphi \quad (2.21)$$

де $n_{\text{від}}$ – число відсіків у пароконвектоматі;

n – число гастроємностей за розрахунковий період;

φ – оборотність відсіків.

Оборотність відсіків визначаємо за формулою:

$$\varphi = T / t_{\text{ц}} \quad (2.22)$$

де T – тривалість розрахункового періоду, 60 хв;

$t_{\text{ц}}$ – тривалість циклу теплової обробки, хв.

Для пароконвектомату приймаємо 60% м'ясних, рибних страв і страв з птиці, що реалізуються за максимальну годину роботи залу, оскільки решта продукції готується на плиті, електричній сковороді або у фритюрниці.

Таблиця 2.14

Розрахунок місткості пароконвектомату

Страва	Кількість порцій за розрахунковий період	Місткість гастроємності, шт.	Кількість гастроємностей	Тривалість технологічного циклу, хв.	Оборот за розрахунковий період	Місткість пароконвектомату, шт.
М'ясні страви	8	5	2	25	2,4	$2 / 2,4 = 0,83 = 1$
Страви з птиці	5	5	1	25	2,4	$1 / 2,4 = 0,42 = 1$
Рибні страви	2	5	1	20	3,0	$1 / 3,0 = 0,33 = 1$
Десерти, що потребують запікання	4	5	1	15	4,0	$1 / 4,0 = 0,25 = 1$
Разом			5			4

За розрахунком необхідна місткість пароконвектомату становить 4 відсіки. Для забезпечення запасу продуктивності, зручності роботи кухарів і

можливості одночасного приготування кількох груп страв приймаємо пароконвектомат CustomHeat 81G-EPR на 8 рівнів.

Розрахунок і добір сковороди проводимо за площею поду чаші або її місткості. Для смаження штучних виробів площу поду сковороди визначають за формулою:

$$F = 1,1 \cdot \sum(n \cdot f / \varphi) \quad (2.23)$$

де F – площа поду чаші сковороди, м^2 ;

n – кількість виробів, які обсмажуються за розрахунковий період, шт.;

f – площа, яку займає одиниця виробу, м^2 ;

φ – оборотність площі поду сковороди за розрахунковий період;

1,1 – коефіцієнт запасу площі поду сковороди.

Розрахунок і добір сковороди здійснюємо для приготування частини м'ясних, рибних страв і страв з птиці, що реалізуються за максимальну годину роботи залу. Інша частина продукції готується у пароконвектоматі, фритюрниці та на електричній плиті.

Таблиця 2.15

Розрахунок площі поду сковороди

Страва	Кількість порцій, шт.	Площа одиниці виробу, м^2	Оборотність поду сковороди	Площа поду сковороди, м^2
М'ясні страви та страви з птиці	9	0,01	3	$9 \cdot 0,01 / 3 = 0,030$
Рибні страви	2	0,01	4	$2 \cdot 0,01 / 4 = 0,005$
Разом				0,035

З урахуванням коефіцієнта запасу площа поду сковороди становить:

$$F = 1,1 \cdot 0,035 = 0,039 \text{ м}^2$$

Отже, для виконання операцій смаження в гарячому цеху ресторану Multiverse Hub приймаємо жарильну поверхню КИЙ-В ЖЧ. Робоча поверхня обладнання становить 400×400 мм, тобто $0,160 \text{ м}^2$, що забезпечує необхідну площу поду із запасом, оскільки розрахункова площа становить $0,039 \text{ м}^2$. Жарильна поверхня може використовуватися для приготування м'ясних, рибних страв, страв із птиці та окремих гарячих закусок. За габаритами обладнання є

компактним і може розміщуватися поруч з електричними плитами ПЕ-4КР КИЙ-В, формуючи єдину теплову лінію гарячого цеху.

Інші види теплового устаткування підбираємо відповідно до виробничої програми гарячого цеху та асортименту страв ресторану. Для приготування гарячих закусок і гарнірів, що готуються способом смаження у фритюрі, приймаємо електричну фритюрницю КИЙ-В ФР-8 об'ємом 8 л. Її використання необхідне для приготування картоплі фрі, нагетсів, цибулевих кілець, курячих крилець та інших позицій меню.

Для короткочасного зберігання готових страв у гарячому стані перед відпуском приймаємо електричний марміт КИЙ-В МН-6. Це дає змогу забезпечити стабільну температуру готової продукції та ритмічну роботу гарячого цеху в години найбільшого завантаження залу.

Розрахунок і підбір виробничих столів гарячого цеху здійснюємо з урахуванням кількості працівників, які одночасно виконують окремі технологічні операції. Розрахункову довжину виробничого столу визначаємо за формулою:

$$L = N \cdot l \quad (2.24)$$

де L – розрахункова довжина виробничого столу, м;
 N – кількість працівників, зайнятих на певній операції, осіб;
 l – норма довжини робочого місця на одного працівника, м.

Таблиця 2.15

Розрахунок і підбір виробничих столів гарячого цеху

Операції	Кількість працівників на певній операції	Норма довжини столу l , м	Розрахункова довжина столу L_p , м	Розміри столу, мм	Кількість столів
Варіння супів	1	1,0	1,0	1000×600	1
Приготування других страв і гарячих закусок	2	1,0	2,0	1000×600	2
Підготовка інгредієнтів перед тепловою обробкою	1	1,0	1,0	1000×600	1
Комплектування та оформлення страв перед відпуском	1	1,0	1,0	1000×600	1
Разом	5		5,0		5

Приймаємо 5 виробничих столів СРП 10/6 пристінних з полицею розміром 1000×600×850 мм. Така кількість столів забезпечує організацію робочих місць для приготування супів, других страв, гарячих закусок, підготовки інгредієнтів та оформлення готової продукції перед відпуском.

Інше нейтральне обладнання гарячого цеху – мийну ванну, стелаж, бак для відходів і рукомийник – приймаємо без окремого розрахунку, з урахуванням зручності роботи персоналу, санітарно-гігієнічних вимог і техніки безпеки праці.

Механічне обладнання гарячого цеху підбираємо відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства та з урахуванням виробничої програми ресторану Multiverse Hub. Оскільки основні заготівельні операції виконуються в окремих заготівельних цехах, у гарячому цеху передбачається використання механічного обладнання для допоміжних операцій: подрібнення, перемішування, збивання соусів, контролю маси сировини та готових напівфабрикатів.

До складу механічного обладнання гарячого цеху приймаємо:

занурювальний блендер Sirman Ciclone 20 VT – 1 шт.;

ручний міксер Sirman Ciclone 28 VT – 1 шт.;

ваги електронні настільні CAS SW-5 – 1 шт.;

харчовий електронний термометр Testo 106 – 1 шт.

Блендер використовується для приготування соусів, кремових основ, заправок і окремих компонентів страв. Міксер застосовується для перемішування соусів, десертних компонентів і допоміжних сумішей. Електронні ваги потрібні для контролю виходу порцій, дозування інгредієнтів і дотримання технологічних карт. Харчовий термометр використовується для контролю температури готових страв і напівфабрикатів.

М'ясорубку, слайсер та інше крупне механічне обладнання в гарячому цеху окремо не передбачаємо, оскільки первинна обробка м'яса, риби, овочів і підготовка основних напівфабрикатів здійснюється у заготівельних цехах.

Холодильне обладнання гарячого цеху підбираємо з урахуванням необхідності короткочасного зберігання напівфабрикатів, соусів, підготовлених компонентів страв, жирів для смаження та інших продуктів, що використовуються під час поточної роботи цеху. Оскільки основне зберігання сировини передбачається у складській групі приміщень, у гарячому цеху достатньо передбачити одну холодильну шафу для оперативного запасу продуктів.

Для гарячого цеху ресторану Multiverse Hub приймаємо холодильну шафу Fagor AFP-700. Її використання забезпечує дотримання температурного режиму для продуктів і напівфабрикатів, необхідних для безперервної роботи гарячого цеху протягом зміни.

Нейтральне обладнання гарячого цеху приймаємо з урахуванням організації робочих місць, санітарно-гігієнічних вимог і зручності виконання технологічних операцій. До нейтрального обладнання відносимо виробничі столи, мийну ванну, стелаж, бак для відходів і рукомийник.

Інше нейтральне обладнання доготівельного цеху – мийні ванни, стелажі, баки для відходів, рукомийники – приймаємо без окремого розрахунку, з урахуванням необхідності забезпечення зручності роботи персоналу та дотримання техніки безпеки праці. Кількість мийних ванн у гарячому цеху приймаємо з розрахунку, що однією ванною зручно користуватися 3–4 працівникам цеху.

Для гарячого цеху ресторану Multiverse Hub приймаємо одну мийну ванну, один стелаж для короткочасного розміщення інвентарю та посуду, один бак для відходів і один рукомийник.

Настільне механічне обладнання – занурювальний блендер, ручний міксер, електронні ваги та харчовий термометр – окремої установочної площі не потребує, оскільки розміщується на виробничих столах і використовується під час виконання окремих технологічних операцій.

Загальну площу гарячого цеху визначаємо за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{об}} / \eta \quad (2.25)$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа гарячого цеху, м²;

Соб – сумарна площа встановленого обладнання, м²;

η – коефіцієнт використання площі.

Таблиця 2.16

Розрахунок корисної площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість	Габарити, мм	Площа оди-ниці, м ²	Сумарна площа, м ²
Плита електрична	ПЕ-4КР КИЙ-В	2	830×680	0,56	1,12
Пароконвектомат	CustomHeat 81G-EPR	1	970×850	0,82	0,82
Сковорода електрична	Kogast EB-T87/P	1	800×700	0,56	0,56
Фритюрниця електрична	Fagor FE-8	1	400×700	0,28	0,28
Марміт електричний	Bertos E7BM8M	1	800×700	0,56	0,56
Холодильна шафа	Fagor AFP-700	1	700×700	0,49	0,49
Стіл виробничий	СРП 10/6	5	1000×600	0,60	3,00
Мийна ванна	ВМ 6/6	2	600×600	0,36	0,72
Стелаж	СК 12/5	1	1200×500	0,60	0,60
Бак для відходів	КМ-30	1	400×400	0,16	0,16
Рукомийник	БО-30	1	400×300	0,12	0,12
Всього					8,43

Для гарячого цеху приймаємо коефіцієнт використання площі $\eta = 0,25$.

$$S_{\text{заг}} = 8,43 / 0,25 = 33,72 \text{ м}^2$$

Отже, для гарячого цеху ресторану прийнято теплове, холодильне, механічне та нейтральне обладнання, яке забезпечує виконання основних технологічних операцій: варіння, смаження, тушкування, запікання, приготування супів, других страв, гарячих закусок, соусів, гарнірів, десертів та окремих заготовок для холодного цеху.

Прийнята площа гарячого цеху становить 34 м². Така площа забезпечує розміщення технологічного обладнання, організацію робочих місць кухарів, дотримання послідовності технологічного процесу, санітарно-гігієнічних вимог і безпечних проходів для персоналу.

У разі будівництва нового підприємства ресторанного господарства для інших виробничих цехів проводиться підбір обладнання відповідно до

рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства. Оскільки ресторан проектується як новий заклад, додатково підбираємо обладнання для м'ясо-рибного, овочевого, холодного цехів, а також мийних приміщень.

Таблиця 2.17

Обладнання інших цехів

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
1	2	3	4
М'ясо-рибний цех			
1	М'ясорубка електрична Fama FM 22	Продуктивність 25 кг/год	1
2	Холодильна шафа FAGOR AFP-700	Об'єм 700 л	1
3	Стіл виробничий пристінний з полицею	1500×600×850 мм	2
4	Ванна мийна двосекційна	600×600×870 мм	1
5	Дошка обробна	500×350 мм	2
6	Ваги настільні електронні CAS SW-5	До 5 кг	1
7	Стелаж пересувний	1200×500×1500 мм	1
8	Рукомийник	400×300 мм	1
9	Бак для відходів з кришкою	30 л	1
Овочевий цех			
10	Картоплечистка Pasquini PSP 700	Продуктивність 50 кг/год, завантаження 5 кг	1
11	Овочерізка Robot Coupe CL20	Продуктивність 50 кг/год	1
12	Стіл виробничий пристінний з полицею	1000×600×850 мм	2
13	Ванна мийна односекційна	600×600×870 мм	2
14	Підтоварник нержавіючий	1000×600×280 мм	1
15	Дошка обробна	500×350 мм	2
16	Стелаж пересувний	1200×500×1500 мм	1
17	Рукомийник	400×300 мм	1
18	Бак для відходів з кришкою	30 л	1
Холодний цех			
19	Холодильна шафа FAGOR AFP-1402	Об'єм 1400 л	1
20	Стіл холодильний FAGOR MSF-150	Об'єм 150 л, 1500×600×850 мм	1

Продовження табл. 2.17.

1	2	3	4
21	Слайсер Beckers ES-220	Діаметр ножа 220 мм	1
22	Блендер Bamix M200	Потужність 200 Вт	1
23	Стіл виробничий	1000×600×850 мм	2
24	Ванна мийна одностекційна	600×600×870 мм	1
25	Стелаж пересувний	1200×500×1500 мм	1
26	Ваги настільні електронні CAS SW-5	До 5 кг	1
27	Рукомийник	400×300 мм	1
28	Бак для відходів з кришкою	30 л	1
Мийна кухонного посуду			
29	Ванна мийна двостекційна	1200×600×870 мм	1
30	Стіл для брудного посуду	1000×600×850 мм	1
31	Стіл для чистого посуду	1000×600×850 мм	1
32	Стелаж для кухонного посуду	1200×500×1500 мм	1
33	Бак для відходів з кришкою	30 л	1
34	Рукомийник	400×300 мм	1
Мийна столового посуду			
35	Посудомийна машина Krupps C537	Продуктивність до 40 касет/год	1
36	Ванна мийна двостекційна	1200×600×870 мм	1
37	Стіл для брудного посуду	1000×600×850 мм	1
38	Стіл для чистого посуду	1000×600×850 мм	1
39	Стелаж для чистого посуду	1200×500×1500 мм	1
40	Бак для відходів з кришкою	30 л	1
41	Рукомийник	400×300 мм	1

Підібране обладнання забезпечує виконання основних технологічних операцій у заготівельних і доготівельних цехах ресторану Multiverse Hub: механічну обробку м'ясної, рибної та овочевої сировини, короткочасне зберігання напівфабрикатів, приготування холодних страв і закусок, а також миття кухонного і столового посуду. Обладнання інших цехів прийнято відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства та з урахуванням виробничої програми ресторану.

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн ресторану Multiverse Hub підпорядкований загальній концепції закладу – створенню яскравого сучасного простору за мотивами культових американських анімаційних серіалів. Основна ідея дизайну полягає не у використанні коміксної стилістики, а у відтворенні атмосфери окремих анімаційних світів через кольори, декоративні елементи, меблі, освітлення, фігури персонажів та тематичне зонування простору.

Оформлення ресторану має бути яскравим і впізнаваним, але водночас стильним і гармонійним. Для цього доцільно поєднати нейтральну сучасну основу інтер'єру з акцентними кольорами, характерними для обраних мультсеріалів. Основу можуть становити темно-сірі, чорні, білі, графітові та дерев'яні поверхні, а кольорові акценти формуються за рахунок жовтого, блакитного, зеленого, червоного, рожевого, фіолетового та інших відтінків, що асоціюються з візуальною мовою серіалів The Simpsons, Rick and Morty, Family Guy, Futurama, South Park, American Dad! та Mr. Pickles.

Простір ресторану доцільно організувати як єдину тематичну систему, у якій кожна зона має власний візуальний характер, але не випадає із загальної стилістики закладу. Для цього можна використовувати тематичні кольорові акценти, декоративні панелі, світлові елементи, об'ємні фігури персонажів, стилізовані меблі, настінні зображення та предмети декору, пов'язані з конкретними анімаційними світами. Важливо, щоб оформлення не виглядало хаотичним: усі елементи мають бути об'єднані спільною сучасною базою, якісними матеріалами та продуманим освітленням.

Основний зал ресторану передбачається як яскравий “вау”-простір, у якому гість одразу відчуває тематику закладу. У залі доцільно розмістити кілька тематичних зон, пов'язаних із різними серіалами. Наприклад, зона за мотивами The Simpsons може мати теплі жовті акценти, елементи американського diner-стилю та впізнавані деталі сімейного ресторанного простору. Зона, натхненна Rick and Morty, може включати блакитні, зелені та білі відтінки, світлові елементи, мотиви порталу, космічні деталі та футуристичний декор.

Для Futurama доречними є червоні, білі, металеві та футуристичні елементи, а для Mr. Pickles – контраст чорного, червоного, білого і зеленого кольорів.

Меблі в основному залі повинні бути зручними та відповідати різним сценаріям відвідування. Доцільно передбачити поєднання м'яких диванів, крісел, стандартних обідніх столів зі стільцями та окремих тематичних посадкових місць. Частина меблів може мати індивідуальне оформлення, яке візуально відсилає до конкретного анімаційного серіалу. При цьому форма меблів має залишатися практичною для ресторанного обслуговування, а кольорові рішення – не перевантажувати простір.

Барна зона є головним акцентом інтер'єру ресторану. Вона повинна бути найяскравішою та найбільш привабливою частиною закладу, оскільки барна карта є важливою складовою концепції Multiverse Hub. Барну стійку доцільно оформити з використанням неоновового або LED-підсвічування, яскравих кольорових панелей, декоративних елементів у стилі порталу, космічних мотивів, тематичних деталей та підсвічених полиць для напоїв. Біля бару передбачаються високі барні стільці, які також можуть мати кольорові акценти відповідно до загальної стилістики ресторану.

Літній майданчик має бути другою найбільш виразною зоною після бару. Його дизайн доцільно зробити максимально атмосферним і тематичним, щоб він сприймався не просто як додаткова посадкова зона, а як повноцінна частина концепції ресторану. На літньому майданчику можна використати яскраве декоративне освітлення, тематичні фігури персонажів, кольорові меблі, озеленення, декоративні об'єкти, підвісні елементи, мурали або настінні панелі за мотивами анімаційних світів. Ця зона має бути зручною для відпочинку компаній, вечірніх подій, фото- та відеоконтенту.

Окремі фотозони в ресторані не передбачаються, оскільки вся концепція закладу має працювати як суцільна фотозона. Кожна частина простору – вхід, бар, основний зал, літній майданчик, декоративні фігури, меблі та освітлення – повинна бути візуально цікавою і придатною для створення фото- та відеоконтенту. Такий підхід підсилює маркетинговий потенціал ресторану,

оскільки гості зможуть ділитися враженнями в соціальних мережах без необхідності виділення окремої спеціальної зони для фотографування.

DJ-зону та невеликий танцювальний простір доцільно оформити яскраво, але без надмірного декоративного навантаження. Основний акцент у цій частині ресторану варто зробити на освітленні, кольорових світлових ефектах, компактному розміщенні обладнання та можливості швидко адаптувати простір для тематичних вечорів, музичних подій і святкувань.

Форма персоналу також має підтримувати концепцію ресторану, але не повинна перетворювати працівників на аніматорів або персонажів. Доцільно передбачити сучасну зручну форму: футболки, сорочки або худі з логотипом Multiverse Hub, фартухи, бейджі та окремі кольорові елементи, що відповідають стилістиці закладу. Для працівників бару можна використати більш яскраві деталі форми, оскільки барна зона є одним із головних візуальних центрів ресторану.

Таким чином, дизайн ресторану Multiverse Hub має створювати цілісний, яскравий і сучасний тематичний простір, у якому атмосфера культових анімаційних серіалів відображається через кольори, декор, меблі, освітлення, барну зону, літній майданчик і форму персоналу. Основним завданням дизайну є не лише оформлення інтер'єру, а й створення емоційного ресторанного досвіду, який відповідає концепції закладу, підсилює його впізнаваність і мотивує гостей повертатися повторно.

Вхід до ресторану Multiverse Hub оформлено у вигляді великої неоновой арки, що створює ефект переходу у тематичний простір закладу. Об'ємні фігури персонажів, підсвічування та озеленення підкреслюють ідею мультивсесвіту й формують яскраве перше враження для гостей. Така вхідна група виконує не лише навігаційну, а й рекламну функцію, одразу привертаючи увагу до концепції ресторану.

Літній майданчик ресторану Multiverse Hub розміщується у внутрішньому дворі та оформлюється як вечірній тематичний простір для відпочинку гостей. Неонове підсвічування, декоративні фігури, озеленення, гірлянди та

відкрита барна зона створюють яскраву атмосферу, що відповідає концепції мультівсесвіту. Такий двір може використовуватися для посадки відвідувачів, коктейльного обслуговування, тематичних вечорів і неформального спілкування.



Рис. 2.1. Візуалізація вхідної арки ресторану Multiverse Hub



Рис. 2.2. Візуалізація літнього майданчика ресторану Multiverse Hub



Рис. 2.3. Візуалізація основного залу ресторану Multiverse Hub

Основний зал ресторану Multiverse Hub оформлено як яскравий тематичний простір із центральною барною зоною, м'якими посадковими місцями та декоративними фігурами. Неонове підсвічування, кругла форма бару, тематичні елементи й окрема зона для музичного супроводу створюють сучасну атмосферу мультивсесвіту. Такий інтер'єр поєднує ресторанне обслуговування, барний формат і можливість проведення вечірніх тематичних подій.

Дизайнерські рішення ресторану охоплюють не лише інтер'єр основного залу, а й зовнішню вхідну групу, барну зону, літній майданчик, меблі, освітлення, декоративні елементи та форму персоналу. Усі ці складові підпорядковані єдиній концепції мультивсесвіту та створюють цілісний візуальний образ закладу. Завдяки поєднанню неоновому підсвічуванню, тематичних фігур, сучасних матеріалів і зручних посадкових зон ресторан формує виразну атмосферу, що відповідає його авторській концепції та підсилює конкурентну привабливість закладу.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення ресторану Multiverse Hub розроблено з урахуванням функціонального призначення закладу, його місткості, виробничої програми, обраної концепції та необхідності раціональної організації руху відвідувачів, персоналу, сировини, напівфабрикатів, готової продукції та посуду.

Ресторан проектується як окрема одноповерхова будівля прямокутної форми, розташована вздовж Французького бульвару в м. Одеса. Одноповерхове рішення є доцільним для закладу такого формату, оскільки забезпечує зручний зв'язок між торговельними, виробничими, складськими, адміністративно-побутовими та технічними приміщеннями без використання вертикальних комунікацій.

Головний вхід до ресторану передбачається з боку Французького бульвару. Відвідувачі потрапляють через вхідну арку до внутрішнього двору, який використовується як літній майданчик і є важливою частиною концепції закладу. З літнього майданчика організовується прохід до основної будівлі ресторану, де розміщується основний зал, внутрішня барна зона та приміщення для обслуговування гостей.

Літній майданчик розташовується у внутрішньому дворі та виконує функцію відкритої сезонної торговельної зони. Він використовується для розміщення гостей, барного обслуговування, вечірніх зустрічей і тематичних подій. Барна зона передбачається як у внутрішньому просторі ресторану, так і на літньому майданчику, що забезпечує зручне обслуговування гостей у різних частинах закладу.

Основний зал ресторану розміщується у прямокутній частині будівлі. Його планування передбачає розміщення посадкових місць, проходів для гостей і персоналу, внутрішньої барної зони та візуальний зв'язок із літнім майданчиком. Вестибюльна група включає гардероб і санітарні приміщення для відвідувачів, тому ці приміщення не виділяються окремо в загальній площі торговельної групи.

Виробничі приміщення розміщуються у глибині будівлі, окремо від основних потоків відвідувачів. До виробничої групи входять гарячий, холодний, м'ясо-рибний, овочевий цехи, мийні приміщення кухонного і столового посуду, приміщення для нарізання хліба та роздавальна. Таке розміщення забезпечує послідовність технологічного процесу: надходження сировини, її зберігання, первинну обробку, приготування страв, короткочасне зберігання готової продукції та її відпуск у торговельні зони.

Складські приміщення розташовуються поруч із виробничою групою. До них належать комора сухих продуктів, охолоджувальні камери та завантажувальна. Таке планування забезпечує зручне надходження сировини до заготівельних і доготівельних цехів та скорочує шлях переміщення продуктів у процесі виробництва.

Адміністративно-побутові приміщення розміщуються окремим блоком, зручним для користування персоналом. До цієї групи входять кабінет адміністратора, гардеробна для персоналу, санітарно-побутове приміщення для персоналу, білизняна, приміщення для прибирального інвентарю та господарське приміщення. Технічні приміщення передбачаються для розміщення інженерного обладнання, зокрема електрощитової та вентиляційної камери.

Планувальне рішення ресторану передбачає розділення основних потоків руху. Потік відвідувачів спрямований від головного входу через вхідну арку до літнього майданчика та основного залу. Потік персоналу організовується між адміністративно-побутовими, виробничими і торговельними приміщеннями. Рух сировини, напівфабрикатів і готової продукції здійснюється в межах складської та виробничої групи приміщень. Використаний посуд направляється до мийних приміщень, що дозволяє уникнути перетину потоків чистого і брудного посуду.

За даними табл. 2.18, загальна площа приміщень ресторану становить 373 м². До складу підприємства входять торговельні, виробничі, складські, адміністративно-побутові та технічні приміщення.

Розрахунок площі приміщень закладу ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа, м ²
Торговельна група	
Основний зал	60
Барна зона	20
Літній майданчик	80
Вестибюльна група, у тому числі гардероб і санітарні приміщення для відвідувачів	16
Разом по торговельній групі	176
Виробнича група	
Гарячий цех	33
Холодний цех	16
М'ясо-рибний цех	14
Овочевий цех	12
Мийна столового посуду	12
Мийна кухонного посуду	8
Приміщення для нарізання хліба	4
Роздавальна	14
Разом по виробничій групі	113
Складська група	
Комора сухих продуктів	12
Охолоджувальні камери	16
Завантажувальна	8
Разом по складській групі	36
Адміністративно-побутова група	
Кабінет адміністратора	8
Гардеробна для персоналу	8
Санітарно-побутове приміщення для персоналу	6
Білизняна	6
Приміщення для прибирального інвентарю	3
Господарське приміщення	5
Разом по адміністративно-побутовій групі	36
Технічна група	
Електрощитова	4
Вентиляційна камера	8
Разом по технічній групі	12
Разом	373

Прийняте об'ємно-планувальне рішення забезпечує функціональний зв'язок між усіма групами приміщень, раціональну організацію

технологічного процесу, зручність обслуговування гостей та ефективну роботу персоналу.

Таким чином, об'ємно-планувальне рішення ресторану відповідає формату окремої одноповерхової будівлі з внутрішнім двором, літнім майданчиком, основним залом, двома барними зонами та необхідними виробничими, складськими, адміністративно-побутовими і технічними приміщеннями.

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахунок інвестиційних витрат здійснюється відповідно до методичних вказівок з виконання кваліфікаційної роботи та включає витрати на будівництво підприємства, придбання і монтаж технологічного обладнання, а також витрати на рекламу та маркетинг.

Розрахуємо суму інвестицій у будівництво ресторану:

$$ІБ = В \cdot П \quad (2.19)$$

де $ІБ$ – інвестиції у будівництво, грн;

$В$ – вартість 1 м² будівництва підприємства, грн;

$П$ – площа об'єкта будівництва, м².

Вартість реконструкції чи будівництва ресторану зазвичай приймається в межах 300–1000 у.о./м². У цю суму входять ремонт, меблі, інвентар, декор та інші витрати, пов'язані з підготовкою приміщення до роботи. Для проєктів, що потребують мінімальних змін, може прийматися нижча вартість, а для об'єктів з нуля, ресторанів із коштовним інтер'єром, складним дизайнерським оформленням, новими інженерними мережами та виразною концепцією – вища.

Оскільки ресторан Multiverse Hub проєктується як окрема будівля з нуля та має тематичний сучасний інтер'єр, вхідну арку, декоративні фігури, неонове підсвічування, внутрішній двір, літній майданчик і дві барні зони, вартість будівництва приймаємо на рівні 650 у.о./м². Курс умовної одиниці приймаємо 42 грн.

$$В = 650 \cdot 42 = 27\,300 \text{ грн/м}^2$$

Загальна площа ресторану Multiverse Hub за результатами об'ємно-планувального рішення становить 373 м².

$$ІБ = 27\,300 \cdot 373 = 10\,182\,900 \text{ грн} = 10\,182,9 \text{ тис. грн}$$

Отже, інвестиції у будівництво ресторану Multiverse Hub становлять 10 182,9 тис. грн.

Інвестиційні витрати на придбання, монтаж і транспортування технологічного обладнання визначаємо за формулою:

$$ІОЗ = ВУ + ВМ + ВТ \quad (2.20)$$

де ІОЗ – інвестиційні витрати на додаткові основні засоби, грн;

ВУ – вартість устаткування, грн;

ВМ – витрати на монтаж устаткування, грн;

ВТ – транспортні витрати, грн.

Витрати на монтаж устаткування приймаємо в розмірі 10% від вартості обладнання:

$$ВМ = ВУ \cdot 0,10 \quad (2.21)$$

Транспортні витрати приймаємо в розмірі 5% від вартості обладнання:

$$ВТ = ВУ \cdot 0,05 \quad (2.22)$$

Вартість технологічного обладнання ресторану Multiverse Hub визначаємо на основі підбраного устаткування для гарячого, холодного, м'ясо-рибного, овочевого цехів, мийних приміщень, барної зони та інших виробничих ділянок.

Таблиця 2.19

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Вартість всього, грн
1	2	3	4
Плита електрична ПЕ-4КР КИЙ-В	2	24 650	49 300
Пароконвектомат CustomHeat 81G-EPR	1	132 132	132 132
Жарильна поверхня КИЙ-В ЖЧ	1	13 800	13 800
Фритюрниця електрична КИЙ-В ФР-8, 8 л	1	8 700	8 700
Марміт електричний КИЙ-В МН-6	1	13 980	13 980

Продовження табл. 2.19.

1	2	3	4
Холодильна шафа Fagor AFP-801 EXP, 700 л	2	80 964	161 928
Стіл виробничий з полицею 1000×600×850 мм	13	4 350	56 550
Стіл виробничий з полицею 1500×600×850 мм	2	8 271	16 542
Ванна мийна односекційна 600×600×850 мм	5	5 011	25 055
Ванна мийна двосекційна 1200×600×850 мм	3	8 684	26 052
Стелаж виробничий 1200×500×1800 мм	6	7 587	45 522
Бак для відходів з кришкою, 30 л	6	407	2 442
Рукомийник навісний 400×300×300 мм	6	2 791	16 746
Занурювальний блендер Sirman Ciclone 20 VT	1	20 241	20 241
Ручний міксер Sirman Ciclone 28 VT	1	22 076	22 076
Ваги електронні настільні CAS SW-5	3	7 310	21 930
Харчовий електронний термометр Testo 106	1	5 242	5 242
М'ясорубка електрична Fama TS22 / FM22	1	50 730	50 730
Картоплечистка Pasquini PSP 700	1	110 300	110 300
Овочерізка Robot Coupe CL20	1	42 817	42 817
Підтоварник нержавіючий 1000×600×280 мм	1	3 979	3 979
Холодильна шафа Fagor AFP-1402	1	56 300	56 300
Стіл холодильний Fagor MSP-150	1	31 350	31 350
Слайсер Beckers ES 220	1	20 310	20 310
Блендер Bamix M200	1	11 500	11 500
Дошка обробна професійна	4	1 051	4 204
Посудомийна машина Krupps C537 UP	1	95 345	95 345
Всього			1 065 073

За даними табл. 2.19, покупна вартість устаткування ресторану становить:

$$ВУ = 1\,065\,073 \text{ грн} = 1\,065,1 \text{ тис. грн.}$$

Витрати на монтаж устаткування становлять:

$$BM = 1\,065\,073 \cdot 0,10 = 106\,507,3 \text{ грн} = 106,5 \text{ тис. грн.}$$

Транспортні витрати становлять:

$$BT = 1\,065\,073 \cdot 0,05 = 53\,253,7 \text{ грн} = 53,3 \text{ тис. грн.}$$

Тоді сума інвестиційних коштів у технологічне обладнання становить:

$$IO3 = 1\,065\,073 + 106\,507,3 + 53\,253,7 = 1\,224\,834 \text{ грн} = 1\,224,8 \text{ тис. грн.}$$

Отже, інвестиційні витрати на придбання, монтаж і транспортування технологічного обладнання ресторану Multiverse Hub становлять 1 224,8 тис. грн.

Суму інвестицій у рекламу та маркетинг приймаємо виходячи зі стратегії просування ресторану та рекомендованих показників витрат на маркетингові заходи. Оскільки заклад має яскраву тематичну концепцію, барну карту, літній майданчик, візуально насичений інтер'єр і орієнтацію на просування через соціальні мережі, до складу маркетингових витрат включаємо розробку айдентики, дизайн інтер'єру, створення промо-сайту, рекламу в соціальних мережах, контекстну рекламу, поліграфічні матеріали та SEO-просування.

Таблиця 2.20

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн.
Брендбук та айдентика	20,0
Дизайн інтер'єру	74,6
Розробка промо-сайту	20,0
Контекстна реклама	10,0
Реклама в соціальних мережах	20,0
Дизайн поліграфії	10,0
Друк поліграфії	10,0
SEO-оптимізація сайту	10,0
Удосконалення сайту	10,0
Всього	184,6

Вартість дизайну інтер'єру визначено за нормою 200 грн/м²:

$$373 \cdot 200 = 74\,600 \text{ грн} = 74,6 \text{ тис. грн}$$

Отже, інвестиції в рекламу та маркетинг ресторану Multiverse Hub становлять 184,6 тис. грн.

Таблиця 2.21

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис. грн
Витрати на будівництво	10 182,9
Витрати на устаткування	1 065,1
Витрати на монтаж устаткування	106,5
Витрати на транспортування устаткування	53,3
Витрати на рекламу та маркетинг	184,6
Всього	11 592,4

За результатами розрахунків загальна сума інвестицій для реалізації концепції ресторану становить 11 592,4 тис. грн. Найбільшу частку інвестицій займають витрати на будівництво, що пов'язано з проектуванням окремої одноповерхової будівлі, облаштуванням внутрішнього двору, літнього майданчика, барних зон та тематичного інтер'єру. Витрати на устаткування, монтаж і транспортування забезпечують технічну готовність виробничих, торговельних і допоміжних приміщень до роботи.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління підприємством ресторанного господарства є сукупністю взаємопов'язаних підрозділів і посад, що забезпечують ефективне функціонування закладу, координацію роботи персоналу, виконання виробничої програми та досягнення поставлених цілей. Правильно побудована організаційна структура дозволяє чітко розподілити функції, відповідальність і повноваження між усіма працівниками підприємства.

Побудова організаційної структури управління ресторану Multiverse Hub здійснюється методом аналогій. Цей метод передбачає використання досвіду організації управління в закладах ресторанного господарства, що мають подібні характеристики: місткість, формат обслуговування, виробничу структуру, рівень сервісу, наявність бару, літнього майданчика та додаткових послуг.

Для ресторану Multiverse Hub обрано лінійно-функціональну організаційну структуру управління. Такий тип структури є доцільним для ресторану першого класу на 80 місць, оскільки забезпечує єдиноначальність, чітке підпорядкування працівників і розмежування функцій між адміністративним, виробничим, торговельно-обслуговуючим та допоміжним персоналом.

Вибір лінійно-функціональної структури управління обумовлений особливостями ресторану. Заклад має повний цикл приготування продукції, основний зал, внутрішню барну зону, бар на літньому майданчику, відкриту сезонну зону, тематичний інтер'єр і подієвий формат роботи. Тому для ефективної діяльності підприємства необхідно забезпечити одночасний контроль якості страв, рівня сервісу, роботи бару, чистоти приміщень, технічного стану обладнання та дотримання загальної концепції закладу.

До переваг лінійно-функціональної структури для ресторану належать: чіткий розподіл обов'язків між керівниками підрозділів, швидке прийняття

управлінських рішень, зрозуміла система підпорядкування персоналу, можливість контролю якості виробництва й обслуговування, а також зручність координації роботи залу, кухні, бару та літнього майданчика.

Організаційна структура управління ресторану Multiverse Hub включає три рівні управління.

Перший рівень – директор ресторану. Він здійснює загальне керівництво підприємством, приймає стратегічні управлінські рішення, контролює фінансові показники, відповідає за розвиток закладу, дотримання концепції, взаємодію з постачальниками, організацію маркетингової діяльності та загальну ефективність роботи ресторану.

Другий рівень управління включає керівників основних напрямів діяльності:

шеф-кухар – організовує виробничий процес, контролює роботу гарячого, холодного, м'ясо-рибного та овочевого цехів, відповідає за якість страв, дотримання технологічних карт, виробничої програми, санітарних вимог і раціональне використання сировини;

адміністратор залу – організовує роботу торговельних приміщень, основного залу та літнього майданчика, координує офіціантів, хостес і допоміжний персонал, контролює якість обслуговування гостей, бронювання столиків, посадку відвідувачів і дотримання стандартів сервісу;

старший бармен – відповідає за роботу внутрішньої барної зони та бару на літньому майданчику, контролює приготування напоїв, дотримання рецептур, облік барної продукції та якість барного обслуговування;

бухгалтер – забезпечує ведення фінансового обліку, розрахунок заробітної плати, контроль витрат, податкову звітність і облік матеріальних цінностей.

Третій рівень – операційний персонал, який безпосередньо виконує виробничі, торговельні та допоміжні функції. До нього належать су-шеф, кухарі, кухарі-заготівельники, офіціанти, бармени, хостес, мийники посуду та прибиральники. Су-шеф підпорядковується шеф-кухарю, допомагає організовувати

роботу виробничих цехів у зміні, контролює дотримання технології приготування страв і координує роботу кухарів та кухарів-заготівельників.

У структурі управління ресторану передбачаються лінійні та функціональні зв'язки. Лінійні зв'язки відображають вертикальне підпорядкування: директор ресторану → шеф-кухар → су-шеф → кухарі, кухарі-заготівельники, мийники посуду; директор ресторану → адміністратор залу → офіціанти, хостес, прибиральники; директор ресторану → старший бармен → бармени. Функціональні зв'язки забезпечують взаємодію між підрозділами: шеф-кухар взаємодіє з адміністратором залу щодо завантаженості залу та своєчасного відпуску страв, старший бармен координує роботу з адміністратором під час вечірніх подій і роботи літнього майданчика, бухгалтер взаємодіє з усіма підрозділами щодо обліку витрат, оплати праці та матеріальних ресурсів. Організаційну структуру управління ресторану Multiverse Hub наведено у додатку Е.

Таким чином, обрана лінійно-функціональна організаційна структура управління є раціональною для ресторану Multiverse Hub. Вона забезпечує чіткий розподіл функцій і відповідальності між працівниками, ефективну координацію виробничого, барного та торговельно-обслуговуючого процесів, а також дає можливість підтримувати високий рівень сервісу й реалізовувати тематичну концепцію закладу.

Вихідною інформацією для розробки штатного розпису ресторану Multiverse Hub є організаційна структура управління підприємством, виробнича програма, режим роботи закладу, наявність основного залу, внутрішньої барної зони, літнього майданчика, бару на відкритій території та виробничих цехів.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.

Штатний розпис розроблено з урахуванням режиму роботи ресторану щоденно з 11:00 до 23:00. Виробничі працівники гарячого цеху розпочинають роботу раніше відкриття закладу, оскільки необхідно виконати підготовчі

операції до початку обслуговування гостей. Для адміністративно-управлінського персоналу передбачається переважно графік роботи 5/2, а для виробничого, торговельного та обслуговуючого персоналу – змінний графік 2/2.

До адміністративно-управлінського персоналу належать директор, шеф-кухар, адміністратори залу, бухгалтер і маркетолог. До виробничого персоналу належать су-шефи, кухарі, кухарі-заготівельники, комірник і мийники кухонного посуду. До торговельного та обслуговуючого персоналу належать старші бармени, бармени, офіціанти, хостес, мийники столового посуду та прибиральники.

Таблиця 3.1

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно / тимчасово)
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор ресторану	1	постійно
Шеф-кухар	1	постійно
Адміністратор залу	2	постійно
Бухгалтер	1	постійно
Маркетолог / SMM-спеціаліст	1	тимчасово
Разом адміністративно-управлінський персонал		6
Працівники виробництва:		
Су-шеф	2	постійно
Кухар	8	постійно
Кухар-заготівельник	4	постійно
Комірник	1	постійно
Разом працівники виробництва		15
Торговий, обслуговуючий персонал:		
Бармен	4	постійно
Офіціант	8	постійно
Хостес	2	постійно
Мийник посуду	2	постійно
Прибиральник	2	постійно
Разом торговельний та обслуговуючий персонал		17
РАЗОМ по закладу		38

Штатний розпис ресторану Multiverse Hub передбачає 38 посадові одиниці. Така чисельність персоналу є доцільною для ресторану на 80 місць із повним обслуговуванням офіціантами, виробничими цехами, двома барними зонами, літнім майданчиком і подієвим форматом роботи.

Для розрахунку фонду оплати праці приймаємо денні ставки з урахуванням актуального рівня заробітної плати працівників ресторанного господарства в Україні та м. Одеса, складності концепції ресторану, наявності барних зон, літнього майданчика, тематичних подій і підвищених вимог до сервісу.

Таблиця 3.2

Фонд оплати праці					
№	Посада	Графік роботи	К-сть усього	К-сть у зміні	З/п за день, грн
1	Директор ресторану	5/2	1	1	2 000
2	Шеф-кухар	5/2	1	1	2 000
3	Адміністратор залу	2/2	2	1	2 000
4	Бухгалтер	5/2	1	1	1 250
5	Маркетолог / SMM-спеціаліст	тимчасово	1	1	1 000
6	Су-шеф	2/2	2	1	1 800
7	Кухар	2/2	8	4	1 500
8	Кухар-заготівельник	2/2	4	2	1 100
9	Комірник	5/2	1	1	1 000
10	Бармен	2/2	4	2	1 200
11	Офіціант	2/2	8	4	900
12	Хостес	2/2	2	1	1 000
13	Мийник посуду	2/2	1	1	900
14	Прибиральник	2/2	2	1	900
Разом			38	22	28 050

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером поділяються на основні, додаткові та супутні. Правильно сформований асортимент послуг є важливим інструментом конкурентної боротьби та одним із чинників успішного функціонування підприємства на ринку ресторанних послуг.

Для ресторану Multiverse Hub перелік послуг формується з урахуванням його концепції, цільової аудиторії, формату обслуговування, наявності основного залу, внутрішньої барної зони, літнього майданчика, бару на відкритій території та подієвого характеру роботи закладу.

До основних послуг ресторану належать:

- послуги харчування – організація споживання страв і напоїв у основному залі ресторану, барній зоні та на літньому майданчику з повним обслуговуванням офіціантами;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції – приготування страв авторської кухні з елементами American comfort food відповідно до виробничої програми, плану-меню та технологічних карт;
- послуги з реалізації продукції власного виробництва – реалізація страв, холодних і гарячих закусок, основних страв, десертів, безалкогольних і алкогольних напоїв у торговельних зонах ресторану;
- послуги організації обслуговування споживачів – зустріч гостей, розміщення за столами, приймання замовлень, подача страв і напоїв, розрахунок з відвідувачами та контроль якості сервісу.

До додаткових послуг ресторану належать:

- бронювання столиків телефоном, через соціальні мережі та онлайн-канали комунікації;
- обслуговування гостей на літньому майданчику у внутрішньому дворі;
- робота внутрішньої барної зони та бару на літньому майданчику;
- організація тематичних вечорів за мотивами pop culture та анімаційної естетики;
- проведення DJ-вечорів і музичних подій;
- організація святкування днів народження, зустрічей компаній та невеликих корпоративних подій;
- надання можливості створення фото- та відеоконтенту у тематичних фотозонах ресторану;
- реалізація сувенірної продукції, пов'язаної із загальною концепцією закладу;
- послуга “їжа з собою”;
- доставка страв через власні канали комунікації або партнерські сервіси.

Супутні послуги забезпечують зручність перебування гостей у закладі. До них належать надання інформації про меню та склад страв, консультування щодо барної карти, приймання безготівкової оплати, забезпечення санітарно-гігієнічних умов, підтримання чистоти в залі, на літньому майданчику та в санітарних приміщеннях.

Таблиця 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг закладом ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг, зустріч і орієнтація гостей	Вхідна арка, вестибюльна група, гардероб, санітарні приміщення для відвідувачів	Неонова вхідна арка, вивіска, стійка хостес або адміністратора, гардеробне обладнання, м'які меблі, навігаційні елементи, санітарні прилади	Хостес, адміністратор залу, відвідувач
Зона харчування та відпочинку	Надання і споживання послуг харчування та ресторанного обслуговування	Основний зал, посадкові місця, внутрішня барна зона, літній майданчик у внутрішньому дворі	Меблі для відвідувачів, столи, стільці, м'які дивани, столовий посуд, столові набори, меню, елементи тематичного декору, декоративні фігури, неонове підсвічування	Адміністратор залу, офіціанти, бармени, хостес, відвідувачі
Зона барного обслуговування	Приготування та реалізація алкогольних і безалкогольних напоїв, коктейлів і добірної пивної карти	Внутрішня барна зона, бар на літньому майданчику	Барна стійка, барне обладнання, холодильне обладнання, посуд для напоїв, інвентар бармена, касове обладнання, меню барної карти, декоративне підсвічування	Старший бармен, бармени, офіціанти, відвідувачі
Зона культурно-розважальних послуг	Надання послуг з організації дозвілля, тематичних вечорів і музичних подій	Основний зал, літній майданчик, DJ-зона, простір для тематичних подій	Звукове обладнання, світлове обладнання, DJ-пульт, декоративні елементи, фотозони, тематичні фігури, елементи оформлення подій	Адміністратор залу, маркетолог / SMM-спеціаліст, DJ, офіціанти, бармени, відвідувачі

Продовження табл. 3.3.

1	2	3	4	5
Зона додаткових послуг	Надання додаткових і супутніх послуг: бронювання, фото-та відеоконтент, продаж сувенірної продукції, їжа з собою, доставка	Вестибюльна зона, зона хостес, основний зал, барна зона, літній майданчик, зона видачі замовлень	Пристрої для он-лайн-бронювання, телефон, касове обладнання, вітрина або полиця для сувенірної продукції, пакувальні матеріали, брендоване пакування, інформаційні матеріали	Адміністратор залу, хостес, офіціанти, бармени, відвідувачі, кур'єр
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування гостей і руху готової продукції та посуду	Роздавальна, сервізна зона, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, приміщення для прибирального інвентарю	Торговельно-технологічне устаткування, столовий посуд, кухонний посуд, інвентар, стелажі, мийні ванни, посудомийна машина, прибиральний інвентар	Офіціанти, мийники посуду, прибиральники, сушеф
Виробнича зона	Виготовлення кулінарної продукції та підготовка страв до реалізації	Гарячий цех, холодний цех, м'ясо-рибний цех, овочевий цех, приміщення для нарізання хліба	Теплове, механічне, холодильне та допоміжне технологічне обладнання, виробничі столи, мийні ванни, кухонний інвентар, ваги, термометр, стелажі	Шеф-кухар, сушеф, кухарі, кухарі-заготівельники
Складська зона	Приймання, короткочасне зберігання сировини, напівфабрикатів, напоїв та супутніх товарів	Завантажувальна, комора сухих продуктів, охолоджувальні камери	Стелажі, холодильні камери, тара для зберігання, ваги, інвентар для приймання продукції	Комірник, шеф-кухар, су-шеф, постачальники
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг, зустріч і орієнтація гостей	Вхідна арка, вестибюльна група, гардероб, санітарні приміщення для відвідувачів	Неонова вхідна арка, вивіска, стійка хостес або адміністратора, гардеробне обладнання, м'які меблі, навігаційні елементи, санітарні прилади	Хостес, адміністратор залу, відвідувач

За даними табл. 3.3, процес надання послуг у ресторані Multiverse Hub охоплює декілька взаємопов'язаних зон: первинного обслуговування, харчування та відпочинку, барного обслуговування, культурно-розважальних і додаткових послуг, допоміжну, виробничу та складську зони. Кожна зона має власне функціональне призначення, просторове розміщення, матеріально-технічне забезпечення та відповідальних учасників процесу.

Така модель дозволяє забезпечити послідовність обслуговування гостей: від зустрічі біля вхідної арки та розміщення у залі або на літньому майданчику до подачі страв, напоїв, участі у тематичних подіях і отримання додаткових послуг. Водночас виробнича, допоміжна та складська зони забезпечують безперервну роботу ресторану, своєчасне приготування продукції, обіг посуду, зберігання сировини та підтримання чистоти.

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

На підприємстві ресторанного господарства Multiverse Hub передбачено комплекс заходів щодо охорони праці персоналу, протипожежної безпеки та цивільного захисту. Їх впровадження спрямоване на профілактику виробничого травматизму, попередження професійних ризиків, забезпечення санітарно-гігієнічних умов праці, безпечну експлуатацію технологічного обладнання, захист працівників і відвідувачів у разі виникнення надзвичайних ситуацій.

Організація охорони праці в ресторані передбачає створення безпечних умов у виробничих, торговельних, складських, адміністративно-побутових і технічних приміщеннях. Особлива увага приділяється гарячому, холодному, м'ясо-рибному та овочевому цехам, мийним приміщенням, барним зонам і літньому майданчику, оскільки саме в цих зонах працівники контактують із тепловим, механічним, холодильним, електричним обладнанням, гарячими поверхнями, водою, мийними засобами та кухонним інвентарем.

До основних заходів з охорони праці в ресторані Multiverse Hub належать: проведення вступного, первинного, повторного та позапланового інструктажів; навчання персоналу правилам безпечної експлуатації обладнання; забезпечення працівників спецодягом і засобами індивідуального захисту; контроль санітарного стану робочих місць; організація раціонального режиму праці та відпочинку; підтримання належного освітлення, вентиляції, температурного режиму та чистоти приміщень.

Працівники виробничих цехів забезпечуються санітарним одягом, головними уборами, фартухами, зручним неслизьким взуттям, а за потреби – захисними рукавицями. Для мийників посуду передбачаються водостійкі фартухи та гумові рукавички. Працівники бару та торговельної зони забезпечуються форменим одягом, що відповідає концепції закладу та водночас не обмежує рухів і не створює небезпеки під час обслуговування гостей.

У виробничих приміщеннях передбачається припливно-витяжна вентиляція, що забезпечує видалення надлишкового тепла, пари, запахів і продуктів теплової обробки. У гарячому цеху особливу увагу приділяють безпечній роботі з плитами, пароконвектоматом, жарильною поверхнею, фритюрницею та мармітом. Працівники допускаються до роботи з обладнанням лише після проходження інструктажу та ознайомлення з правилами його експлуатації.

Усі електричні прилади та технологічне обладнання повинні бути справними, заземленими та використовуватися відповідно до інструкцій виробника. Забороняється експлуатація обладнання з пошкодженими кабелями, несправними вимикачами або без захисних елементів. У місцях можливого ковзання підлога повинна мати неслизьке покриття, а проходи між обладнанням мають залишатися вільними для безпечного руху персоналу.

За даними табл. 3.4, у виробничих приміщеннях ресторану Multiverse Hub основними шкідливими факторами є продукти теплової обробки, пари мийних засобів, пил сипучих продуктів, підвищена вологість і знижена температура. Для захисту працівників передбачено вентиляцію, засоби індивідуального захисту, справне обладнання та дотримання санітарних вимог.

Таблиця 3.4

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

Найменування приміщень	Найменування речовин / клас небезпеки	ГДК, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту
Гарячий цех	Акролеїн / 2 клас	0,2	Подразнює слизову оболонку верхніх дихальних шляхів та очей	Припливно-витяжна вентиляція, захисні окуляри
Гарячий цех, мийні посуду	Окис вуглецю / 4 клас	20	Загальна токсична дія при проникненні через верхні дихальні шляхи	Вентиляція, контроль справності обладнання
Комора сухих продуктів	Пил борошна / 4 клас	6	Може спричиняти алергійний стан верхніх дихальних шляхів, подразнення слизових оболонок	Респіратори за потреби, вентиляція, дотримання правил зберігання сипучих продуктів
Мийна столового і кухонного посуду, комора тари	Пари мийних засобів / 3 клас	5	Можливі алергічні реакції при проникненні через верхні дихальні шляхи, подразнення шкіри	Гумові рукавички, водостійкий фартух, вентиляція, правильне дозування мийних засобів
Овочевий цех	Вологе середовище, пари води / 4 клас	—	Підвищена вологість може спричиняти дискомфорт, ковзання та ризик травмування	Неслизьке покриття підлоги, регулярне прибирання, вентиляція
Холодний цех, охолоджувальні камери	Знижена температура повітря / 4 клас	—	Тривалий вплив холоду може спричинити переохолодження працівників	Обмеження часу перебування в охолоджувальних камерах, справне холодильне обладнання, санітарний одяг

Особливу увагу необхідно приділяти протипожежній безпеці через використання теплового й електричного обладнання, барних зон та декоративного освітлення.

Дотримання наведених норм мікроклімату забезпечує комфортні та безпечні умови праці персоналу, знижує ризик перегрівання, переохолодження, втоми та погіршення самопочуття під час роботи у виробничих і торговельних приміщеннях ресторану (табл. 3.5).

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Темп., °С	Вологість, %	Швидкість, м/с	Темп., °С	Вологість, %	Швидкість, м/с
Гарячий цех	16–18	60–70	0,2	18–26	55–70	0,2
Холодний цех	14–16	60–70	0,2	16–22	55–70	0,2
М'ясо-рибний цех	14–16	60–70	0,2	16–22	55–70	0,2
Овочевий цех	14–16	60–70	0,2	16–22	55–70	0,2
Мийна столового посуду	16–18	60–70	0,2	18–24	55–70	0,2
Мийна кухонного посуду	16–18	60–70	0,2	18–24	55–70	0,2
Торгова зала	18–20	55–65	0,2	20–25	50–60	0,3

Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях ресторану Multiverse Hub не повинен перевищувати 80 дБ. Для зниження шуму передбачається своєчасне технічне обслуговування механічного обладнання, правильне його встановлення та контроль справності вентиляційної системи.

У гарячому цеху під час роботи плит, пароконвектомата, жарильної поверхні, фритюрниці та марміта можливе теплове випромінювання. Для його зменшення передбачено ефективну вентиляцію, дотримання безпечної відстані між обладнанням, використання спецодягу та засобів індивідуального захисту працівників.

Протипожежна безпека ресторану забезпечується комплексом організаційних і технічних заходів. У закладі передбачається наявність первинних засобів пожежогасіння, справної електромережі, планів евакуації, позначених евакуаційних виходів та проведення інструктажів для персоналу.

Особливу увагу необхідно приділяти гарячому цеху, де використовується теплова техніка: електричні плити, пароконвектомат, жарильна поверхня, фритюрниця та марміт. Біля теплового обладнання не допускається зберігання легкозаймистих матеріалів, тари, пакування та сторонніх предметів.

У торговельній залі, барних зонах і на літньому майданчику евакуаційні

проходи повинні залишатися вільними. Декоративні фігури, неонове освітлення, меблі та елементи тематичного оформлення розміщуються так, щоб не перешкоджати руху гостей і персоналу у разі евакуації.

Працівники ресторану повинні знати порядок дій у разі пожежі, місця розташування вогнегасників, евакуаційні виходи та номери екстрених служб. Відповідальність за організацію протипожежного режиму покладається на адміністрацію закладу.

Для забезпечення цивільного захисту в ресторані Multiverse Hub передбачаються організаційні заходи, спрямовані на безпеку персоналу та відвідувачів у разі виникнення надзвичайних ситуацій. До таких ситуацій можуть належати пожежа, аварійне відключення електроенергії, пошкодження інженерних мереж, загроза вибуху або необхідність термінової евакуації.

У закладі має бути розроблений план евакуації, визначені відповідальні особи за дії персоналу у надзвичайних ситуаціях, передбачені засоби зв'язку, аптечка першої допомоги та аварійне освітлення. Працівники повинні проходити інструктаж щодо порядку дій у разі небезпеки та знати маршрути евакуації.

У разі виникнення надзвичайної ситуації адміністратор залу та хостес організовують інформування відвідувачів і спрямовують їх до евакуаційних виходів. Працівники виробничих приміщень припиняють роботу обладнання, за можливості відключають електроприлади та залишають приміщення відповідно до плану евакуації.

Таким чином, заходи з охорони праці, протипожежної безпеки та цивільного захисту в ресторані Multiverse Hub спрямовані на створення безпечних умов праці персоналу, захист відвідувачів і забезпечення стабільної роботи підприємства ресторанного господарства.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Діяльність підприємства ресторанного господарства пов'язана з використанням води, електроенергії, харчової сировини, мийних засобів,

пакувальних матеріалів, а також з утворенням харчових і побутових відходів. Тому під час організації роботи ресторану Multiverse Hub необхідно передбачити заходи, спрямовані на зменшення негативного впливу підприємства на навколишнє середовище.

Основними джерелами можливого впливу ресторану на довкілля є виробничі цехи, мийні приміщення, складська група, барні зони, торговельна зала та літній майданчик. У процесі роботи утворюються харчові відходи, використана тара, пакувальні матеріали, стічні води, залишки мийних і дезінфекційних засобів, а також жирові забруднення.

Для зменшення негативного впливу на навколишнє середовище в ресторані передбачаються такі заходи:

- раціональне використання сировини та зменшення кількості харчових відходів шляхом правильного планування виробничої програми;
- сортування відходів на харчові, паперові, пластикові, скляні та інші побутові;
- своєчасне вивезення сміття спеціалізованими службами;
- використання закритих контейнерів для тимчасового зберігання відходів;
- встановлення жироловлівачів для очищення стічних вод від жирових забруднень;
- економне використання води під час миття посуду, інвентарю та прибирання приміщень;
- застосування сертифікованих мийних і дезінфекційних засобів відповідно до норм витрат;
- контроль справності вентиляційної системи для видалення запахів, пари та продуктів теплової обробки;
- використання енергоощадного освітлення у торговельних, виробничих і допоміжних приміщеннях;
- обмеження використання одноразового пластику та перевага пакувальним матеріалам, придатним до переробки.

Особлива увага приділяється поводженню з харчовими відходами. Вони повинні збиратися у спеціально відведену тару з кришками, зберігатися окремо від чистої сировини та своєчасно вивозитися. У виробничих приміщеннях не допускається накопичення відходів, оскільки це може призвести до погіршення санітарного стану підприємства.

Стічні води, що утворюються у мийних приміщеннях, гарячому, м'ясо-рибному та овочевому цехах, повинні надходити до каналізаційної системи після попереднього затримання жирових забруднень. Для цього передбачається використання жирловловлювачів, що дозволяє зменшити навантаження на каналізаційну мережу та запобігти її забрудненню.

У гарячому цеху та барних зонах передбачається контроль роботи вентиляційної системи. Це забезпечує видалення надлишкового тепла, запахів, пари та продуктів теплової обробки, що позитивно впливає як на умови праці персоналу, так і на стан повітряного середовища в приміщеннях.

На літньому майданчику ресторану необхідно забезпечити регулярне прибирання території, своєчасне збирання сміття, догляд за озелененням і недопущення забруднення внутрішнього двору. Декоративні елементи, меблі та освітлення повинні розміщуватися так, щоб не пошкоджувати зелені насадження та не перешкоджати санітарному обслуговуванню території.

Таким чином, організація охорони навколишнього середовища в ресторані Multiverse Hub передбачає раціональне використання ресурсів, правильне поводження з відходами, очищення стічних вод, контроль вентиляції, енергоощадність та підтримання належного санітарного стану приміщень і літнього майданчика. Запропоновані заходи дозволяють зменшити негативний вплив підприємства на довкілля та забезпечити екологічно відповідальну роботу ресторану.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи ресторану Multiverse Hub необхідно визначити організаційно-правовий статус закладу, основну форму його

утворення, місію та вимоги до обслуговування. Ці показники є основою для подальшого формування фінансової моделі підприємства, розрахунку товарообігу, витрат, прибутку та терміну окупності проєкту.

Таблиця 3.6

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	Фізична особа-підприємець, III група	Спрощена система оподаткування, єдиний податок 5% від доходу. Такий варіант є доцільним для нового ресторану, оскільки спрощує ведення обліку та організацію господарської діяльності
Основна форма утворення закладу	Заснування нового закладу	Ресторан Multiverse Hub проєктується як нове підприємство ресторанного господарства в районі Французького бульвару м. Одеса
Місія закладу	Створення тематичного ресторанного простору, що поєднує авторську кухню, бар, атмосферу мультівсесвіту, pop culture-естетику та подієвий формат відпочинку	Місія ресторану полягає у формуванні яскравого емоційного досвіду для гостей через поєднання харчування, сервісу, барної культури, тематичного інтер'єру, музики та візуальної атмосфери
Вимоги до обслуговування	Повне обслуговування офіціантами в основному залі та на літньому майданчику; барне обслуговування; бронювання століків; організація тематичних вечорів	Дотримання стандартів якості сервісу, швидке приймання замовлень, своєчасна подача страв і напоїв, підтримання тематичної атмосфери, ввічлива комунікація з гостями

Ресторан створюється як новий тематичний заклад ресторанного господарства з повним обслуговуванням офіціантами, барними зонами, літнім майданчиком і подієвим форматом. Обрані організаційні характеристики дозволяють перейти до розробки фінансової моделі підприємства.

За результатами розробки виробничої програми кількість споживачів ресторану становить 249 осіб на день. Середній чек приймаємо на рівні 570 грн, що відповідає ціновому сегменту ресторану та результатам анкетування

потенційних відвідувачів, де найбільш прийнятним було визначено середній чек у межах 500–700 грн.

Товарообіг за день визначаємо за формулою:

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

де Тоб(день) – товарообіг ресторану за день, грн;

Кч – середня кількість чеків за день, шт.;

Чс – середній чек, грн.

Середню кількість чеків за день визначаємо за формулою:

$$\text{Кч} = \text{Nd} \cdot \text{кcz} \quad (3.2)$$

де Nd – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб;

кcz – коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу.

За результатами розрахунку виробничої програми максимальна кількість споживачів ресторану становить 249 осіб за день. Відповідно до методичних рекомендацій коефіцієнт середнього завантаження приймаємо на рівні 0,83.

$$\text{Кч} = 249 \cdot 0,83 = 206 \text{ чеків}$$

Середній чек приймаємо на рівні 650 грн.

$$\text{Тоб(день)} = 206 \cdot 570 = 117\,420 \text{ грн}$$

Товарообіг за місяць визначаємо за формулою:

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

$$\text{Тоб(місяць)} = 117\,420 \cdot 30 = 3\,522\,600 \text{ грн}$$

Отже, середня кількість чеків ресторану становить 206 чеків за день, прогнозний товарообіг за день – 117 420 грн, а товарообіг за місяць – 3 522,6 тис. грн.

На основі отриманих даних щодо товарообігу можна провести розрахунок операційних витрат за місяць (табл. 3.7).

Згідно розрахунків, операційні витрати за місяць для ресторану Multiverse Hub складають 2 547,910 тис. грн.

Таблиця 3.7

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	Зарплатня персоналу	841 500	Табл. 3.2
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та військовий збір)	164 093	$841\,500 \times 19,5\%$
3	Єдиний податок ФОП III група	176 130	5% від товарообігу
4	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1 760	22% від мінімальної з/п: $8\,000 \times 0,22$
5	Оренда приміщення	—	Витрати на оренду не враховуються, оскільки у проєкті пе- редбачено будів- ництво закладу; вит- рати на будівництво враховано у складі ін- вестиційних витрат.
6	Комунальні витрати / інтернет / охо- рона / пожежна сигналізація	70 452	2% від товарообігу
7	Господарське / інше / канцтовари	17 613	0,5% від товарообігу
8	Упаковка	70 452	2% від товарообігу
9	Поточний ремонт	35 226	1% від товарообігу
10	Списання по продуктах	35 226	1% від товарообігу
11	Різне	35 226	1% від товарообігу
12	Реклама	70 452	2% від товарообігу
13	Foodcost, собівартість продуктів	1 056 780	30% від товарообігу
Всього			2 574 910

Проведемо розрахунок фінансових показників роботи ресторану (табл. 3.8).

За даними табл. 3.8, середня кількість чеків ресторану Multiverse Hub становить 206 чеків за день, а середній чек приймається на рівні 570 грн. Прогнозна виручка ресторану за день становить 117 420 грн, а за місяць – 3 522 600 грн.

Фінансові показники

№	Показник	День	Місяць
1	Кількість чеків за день	206	6 180
2	Середній чек, грн	570	–
3	Виручка (товарообіг), грн	117 420	3 522 600
4	Точка беззбитковості, грн	85 830	2 574 910
5	Чистий прибуток, грн	31 590	947 690
6	Термін окупності, р.	–	1,02

Чистий прибуток ресторану за місяць становить:

$$\text{ЧП} = 3\,522\,600 - 2\,574\,910 = 947\,690 \text{ грн}$$

Термін окупності проєкту визначаємо за формулою:

$$\text{Ток} = \text{Із} / (\text{ЧПм} \cdot 12) \quad (3.4)$$

де Ток – термін окупності проєкту, років;

Із – загальна сума інвестицій, грн;

ЧПм – чистий прибуток за місяць, грн.

$$\text{Ток} = 11\,592\,400 / (947\,690 \cdot 12) = 1,02 \text{ року}$$

Отже, термін окупності проєкту ресторану Multiverse Hub становить 1,02 року.

Отримані розрахунки свідчать, що ресторан Multiverse Hub має достатній рівень прогнозованої виручки для покриття операційних витрат і формування прибутку. Запропонована фінансова модель враховує середню прогнозовану завантаженість закладу, фонд оплати праці, податкові платежі, foodcost та інші поточні витрати.

Таким чином, за умови дотримання запланованого рівня товарообігу, ефективного контролю витрат і стабільного попиту з боку цільової аудиторії проєкт ресторану можна вважати економічно доцільним.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

У кваліфікаційній роботі було розроблено проєкт тематичного ресторану Multiverse Hub у м. Одеса. У процесі виконання роботи вирішено поставлені завдання, пов'язані з обґрунтуванням концепції закладу, аналізом ринку ресторанних послуг, розробленням виробничої програми, визначенням складу приміщень, організацією роботи персоналу, розрахунком інвестиційних витрат та оцінкою економічної ефективності проєкту, а саме:

1. Проаналізовано ринок ресторанного господарства м. Одеса, на основі чого визначено основних конкурентів у районі Французького бульвару та обґрунтовано доцільність створення тематичного ресторану для молоді, студентів, дорослих гостей і прихильників гік-культури. Встановлено, що концепція закладу Multiverse Hub має потенціал для залучення цільової аудиторії завдяки поєднанню авторської кухні, American comfort food, тематичного інтер'єру, барної зони, літнього майданчика та подієвого формату роботи.

2. Розроблено концепцію ресторану Multiverse Hub, визначено його формат, цільову аудиторію, режим роботи, основні послуги та особливості обслуговування споживачів. Заклад запроектовано на 80 місць, з яких 30 місць передбачено в основному залі, 10 місць – у барній зоні та 40 місць – на літньому майданчику.

3. Складено виробничу програму ресторану, розроблено план-меню та визначено прогнозну кількість споживачів і страв. На основі розрахунків встановлено, що максимальна кількість споживачів становить 249 осіб за день, а з урахуванням коефіцієнта середнього завантаження 0,83 середня кількість чеків становить 206 чеків за день.

4. Обґрунтовано об'ємно-планувальне рішення підприємства. Загальна площа ресторану Multiverse Hub становить 373 м². До складу підприємства входять торговельні, виробничі, складські, адміністративно-побутові та технічні приміщення. Планувальне рішення забезпечує раціональну організацію руху відвідувачів, персоналу, сировини, готової продукції та використаного посуду.

5. Підібрано технологічне обладнання для виробничих приміщень ресторану, зокрема для гарячого, холодного, м'ясо-рибного, овочевого цехів, мийних приміщень, барної зони та складської групи. Розраховано площі виробничих приміщень з урахуванням прийнятого обладнання та технологічного процесу приготування страв.

6. Розроблено організаційну структуру управління рестораном та штатний розпис працівників. Загальна чисельність персоналу становить 38 осіб, з яких у зміні одночасно працює 22 особи. Визначено місячний фонд оплати праці персоналу в розмірі 841,5 тис. грн, що враховано при подальших фінансових розрахунках.

7. Розглянуто питання охорони праці, пожежної безпеки, цивільного захисту та охорони навколишнього середовища. Для забезпечення безпечних умов праці передбачено використання вентиляції, засобів індивідуального захисту, контроль мікроклімату виробничих приміщень, дотримання санітарних вимог, організацію пожежної безпеки та заходи щодо зменшення негативного впливу діяльності ресторану на довкілля.

8. Розраховано інвестиційні витрати на реалізацію проєкту. Загальна сума інвестицій становить 11 592,4 тис. грн і включає витрати на будівництво закладу, придбання та монтаж технологічного обладнання, а також рекламні й маркетингові витрати.

9. Проведено оцінку економічної ефективності проєкту. Середній чек прийнято на рівні 570 грн, що відповідає визначеному в анкетуванні діапазону прийнятного середнього чеку. Прогнозний товарообіг ресторану становить 117 420 грн за день та 3 522,6 тис. грн за місяць. Операційні витрати за місяць становлять 2 574,91 тис. грн, чистий прибуток – 947,69 тис. грн, а термін окупності проєкту – 1,02 року.

Отже, розроблений проєкт тематичного ресторану Multiverse Hub є економічно доцільним, функціонально обґрунтованим і перспективним для реалізації в м. Одеса. Заклад має чітко визначену концепцію, привабливу цільову

аудиторію, раціональну структуру приміщень, достатню кількість персоналу та позитивні фінансові показники.

Для підвищення ефективності роботи ресторану Multiverse Hub рекомендується активно розвивати сторінки закладу в соціальних мережах, проводити тематичні вечори, DJ-події та сезонні акції, оновлювати меню відповідно до попиту споживачів, контролювати якість обслуговування, підтримувати високий рівень санітарного стану приміщень і літнього майданчика, а також регулярно аналізувати фінансові показники діяльності підприємства.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Heung V. C. S., Gu T. Influence of restaurant atmospherics on patron satisfaction and behavioral intentions. International Journal of Hospitality Management. 2012.
2. Anggraeni R. The Impact of Theme Restaurant Servicescape on Customer's Value and Purchase Intention. 2020.
3. Encyclopaedia Britannica. The Simpsons. URL: <https://www.britannica.com/topic/The-Simpsons> (дата звернення: 30.04.2026).
4. Encyclopaedia Britannica. South Park. URL: <https://www.britannica.com/topic/South-Park-television-series> (дата звернення: 30.04.2026).
5. Encyclopaedia Britannica. Family Guy. URL: <https://www.britannica.com/topic/Family-Guy> (дата звернення: 30.04.2026).
6. Офіційний сайт ресторану «Дача». URL: <https://expz.menu/fbc816db-b24b-4b9f-adc0-51a8529bdd59> (дата звернення: 30.04.2026).
7. Офіційний сайт ресторану Park Residence Odesa. URL: <https://parkresidence.choiceqr.com/menu> (дата звернення: 30.04.2026).
8. Офіційний сайт ресторану «Три Барашка». URL: <https://tri-barashka.choiceqr.com> (дата звернення: 30.04.2026).
9. Офіційний сайт ресторану «Кум та Кума». URL: <https://kumtakuma.odessa.ua> (дата звернення: 30.04.2026).
10. Офіційний сайт кафе Frenchi 29. URL: <https://frenchi-29.com.ua> (дата звернення: 30.04.2026).
11. Інстаграм кав'ярні «Альтанка». URL: <https://www.instagram.com/altanka.coffee.place/> (дата звернення: 30.04.2026).
12. Офіційний сайт кафе Make My Cake. URL: <https://www.makemy-cake.com.ua> (дата звернення: 30.04.2026).
13. Офіційний сайт ресторану Колхеті-Хінкальна. URL: <https://kol-hetikhinkalna.od.ua/restaurants> (дата звернення: 30.04.2026).
14. Brace I. Questionnaire Design: How to Plan, Structure and Write Survey Material for Effective Market Research. Kogan Page, 2008.

15. Kantar. Guide to Market Research Surveys.
16. Google Forms. Онлайн-форма анкетування потенційних відвідувачів ресторану Multiverse Hub. URL: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdYS-FR0nGvHNqrtdxNCLHjJ8c0v95 UGMox24wNVluqmP9hgA/view-form?usp=publish-editor> (дата звернення: 30.04.2026).
17. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.О. Кожевнікова, О.В. Ткачук. Одеса: ОНТУ, 2024. 96 с.
18. Методичні вказівки до виконання курсового проєкту з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів ОПП «Ба-калавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова. Одеса : ОНТУ, 2022. 64 с.
19. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2 (дата звернення: 15.05.2026).
20. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074971619479783152 (дата звернення: 30.05.2026).
21. Про охорону праці : Закон України від 14.10.1992 № 2694-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/2694-12> (дата звернення: 30.05.2026).
22. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1264-12> (дата звернення: 30.05.2026).
23. Кодекс цивільного захисту України : Кодекс України від 02.10.2012 № 5403-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/5403-17> (дата звернення: 30.05.2026).
24. Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні : наказ МВС України від 30.12.2014 № 1417. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/z0252-15> (дата звернення: 30.05.2026).

25. Податковий кодекс України : Кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/2755-17> (дата звернення: 30.05.2026).
26. ДСП 4.4.5.078-2001. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0139488-01> (дата звернення: 30.05.2026).
27. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ.
28. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури.
29. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури.
30. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельно-ресторанний бізнес: теорія та практика : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури.
31. HoReCa-Ukraine. Професійне обладнання для ресторанів і кафе. URL: <https://horeca-ukraine.com> (дата звернення: 15.05.2026).
32. Kiy-V. Професійне теплове обладнання для закладів ресторанного господарства. URL: <https://kiy-v.ua> (дата звернення: 15.05.2026).
33. Restoracia. Професійне обладнання для ресторанів, кафе та барів. URL: <https://restoracia.com.ua> (дата звернення: 15.05.2026).
34. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України.
35. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Київ : Держстандарт України.
36. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 30.05.2026).
37. Про відходи : Закон України від 05.03.1998 № 187/98-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/187/98-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 30.05.2026).

38. Про управління відходами : Закон України від 20.06.2022 № 2320-IX.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/2320-20> (дата звернення: 30.05.2026).
39. Наказ МОЗ України «Про затвердження Державних санітарних норм та правил “Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу”» від 08.04.2014 № 248. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/z0472-14> (дата звернення: 30.05.2026).
40. НПАОП 0.00-7.11-12. Загальні вимоги стосовно забезпечення роботодавцями охорони праці працівників. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/z0226-12> (дата звернення: 30.05.2026).
41. Офіційний сайт Sirman. Професійне обладнання для закладів ресторанного господарства. URL: <https://www.sirman.com> (дата звернення: 15.05.2026).
42. Офіційний сайт CAS Corporation. Вагове обладнання. URL: <https://www.cas.co.kr> (дата звернення: 15.05.2026).
43. Офіційний сайт Testo. Вимірювальне обладнання для контролю температури. URL: <https://www.testo.com> (дата звернення: 15.05.2026).
44. ChoiceQR. Сервіс електронних меню для закладів ресторанного господарства. URL: <https://choiceqr.com> (дата звернення: 30.04.2026).
45. Мінфін. Мінімальна заробітна плата в Україні. URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/labour/salary/min/> (дата звернення: 30.05.2026).

ДОДАТКИ

Ресторан Multiverse Hub — тематичний простір для тих, хто любить гік-культуру, авторську кухню та атмосферний відпочинок. Заклад поєднує American comfort food, інтерактивний бар, яскраву pop culture-естетику та подієвий формат.

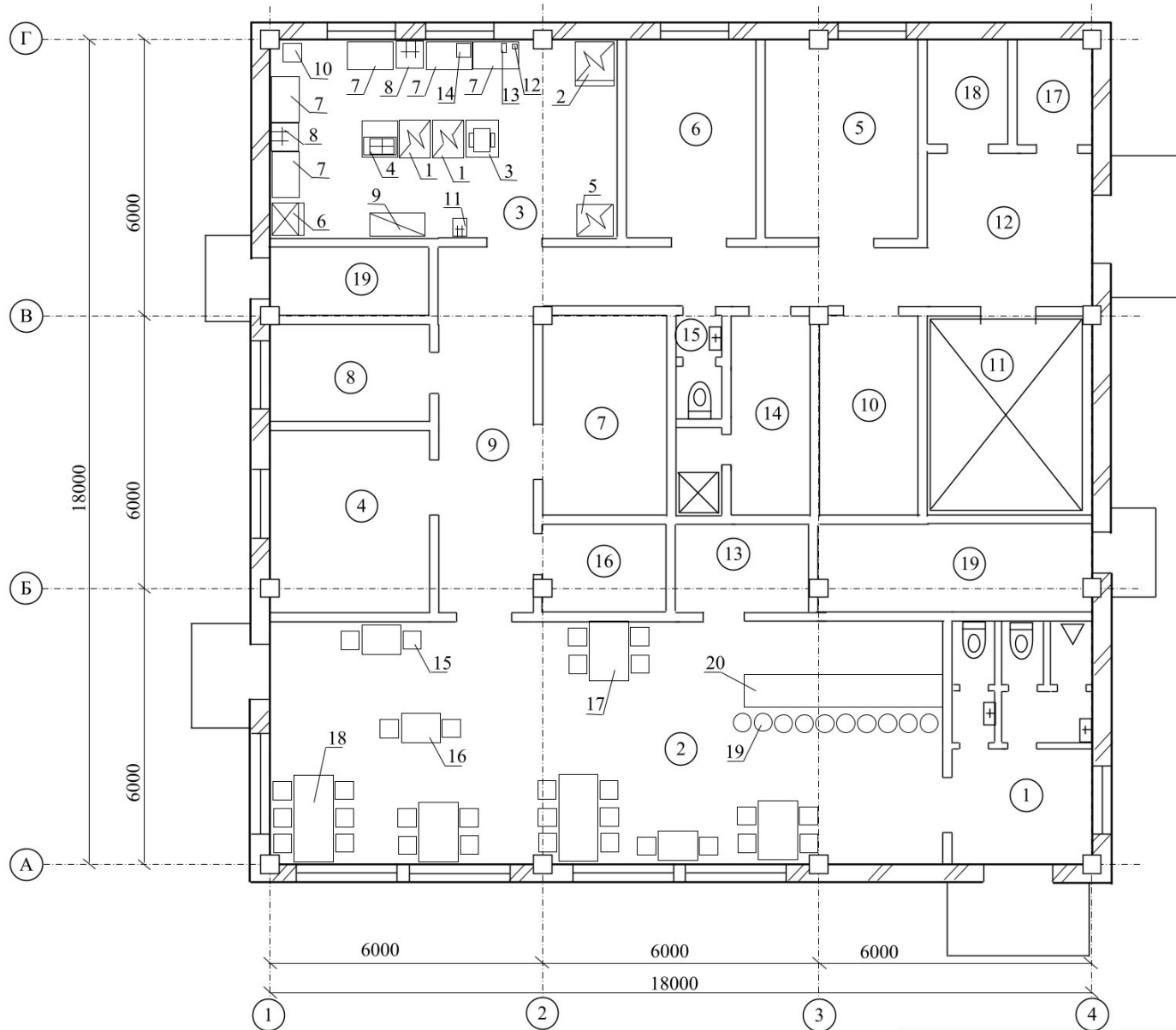
Основні конкурентні переваги

- 1. Унікальна для м. Одеса концепція тематичного ресторану, орієнтованого на естетику культових анімаційних серіалів та pop culture.
- 2. Поєднання авторської кухні з елементами American comfort food: бургери, закуски, гарячі страви, десерти, авторські лимонади та коктейлі.
- 3. Візуально насичений інтер'єр із тематичними декоративними елементами, фотозонами, неоновим освітленням і сучасною атмосферою.
- 4. Наявність основного залу, барної зони та літнього майданчика, що дозволяє обслуговувати гостей у різних форматах відпочинку.
- 5. Подієвий формат роботи: DJ-вечори, тематичні вечірки, сезонні акції, святкування днів народження та корпоративних подій.
- 6. Орієнтація на молодь, студентів, туристів, компанії друзів і дорослих гостей, які цінують неформальну атмосферу та нестандартний ресторанний досвід.

Етапи впровадження

- 1. Дослідження ринку ресторанних послуг м. Одеса та аналіз конкурентів у районі Французького бульвару.
- 2. Розроблення концепції ресторану, унікальної торгової пропозиції, фірмового стилю та тематичного оформлення.
- 3. Проектування приміщень ресторану, літнього майданчика, виробничих цехів, барної зони та допоміжних приміщень.
- 4. Підбір технологічного обладнання, меблів, декору, освітлення та елементів тематичного інтер'єру.
- 5. Формування меню, барної карти, авторських страв, коктейлів і сезонних пропозицій.
- 6. Підбір персоналу, розроблення організаційної структури, навчання працівників стандартам сервісу.

						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.36							
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата								
Студент		Верба Я.І.				Додаток А. Концепція закладу ресторанного господарства				Літ.		Аркуш	Аркушів
Консульт.												101	106
Керівник		Ряшко Г.М.								ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402			
Н. контр.													
Зав. кафедри		Лебеденко Т.Є.											



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.36		
						Розробка концепції тематичного ресторану, орієнтованого на естетику культових анімаційних серіалів у м. Одеса		
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата	Ресторан «Multiverse Hub»	Стад.	Аркуш
Студент	Верба Я.І.							Аркушів
Консульт.								102
Н. контр.								106
Керівник	Ряшко Г.М.					Додаток Б. План ресторану, 1 поверх, М 1:100	ОНТУ—2026	
Завід.							каф. ГРБ	
кафедри	Лебеденко Т.Є.						гр. ГРС-402	

[illegible]

Послуги ресторану

ОСНОВНІ ПОСЛУГИ

з виготовлення кулінарної продукції:

- ♦ приготування страв авторської кухні та American comfort food;
- ♦ приготування холодних закусок, гарячих страв, десертів і напоїв;
- ♦ виготовлення авторських тематичних позицій меню.

з харчування

- ♦ організація споживання страв і напоїв у основному залі;
- ♦ обслуговування гостей на літньому майданчику;
- ♦ барне обслуговування у внутрішній барній зоні та на відкритій території.

з організації споживання продукції:

- ♦ повне обслуговування офіціантами;
- ♦ зустріч і розміщення гостей;
- ♦ приймання замовлень, подача страв і напоїв;

з реалізації продукції:

- ♦ реалізація страв і напоїв власного виробництва;
- ♦ реалізація авторських коктейлів;
- ♦ реалізація продукції на виніс.

інформаційно-консультативні:

- ♦ надання інформації щодо складу страв і напоїв;
- ♦ консультація щодо меню, барної карти та тематичних позицій;
- ♦ інформування гостей про акції, події та тематичні вечори.

ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ

безоплатні:

- ♦ бронювання столиків;
- ♦ надання безкоштовного Wi-Fi;
- ♦ користування фотозонами;
- ♦ консультація щодо меню та барної карти;
- ♦ інформування про тематичні події;
- ♦ можливість оплати банківською картою.

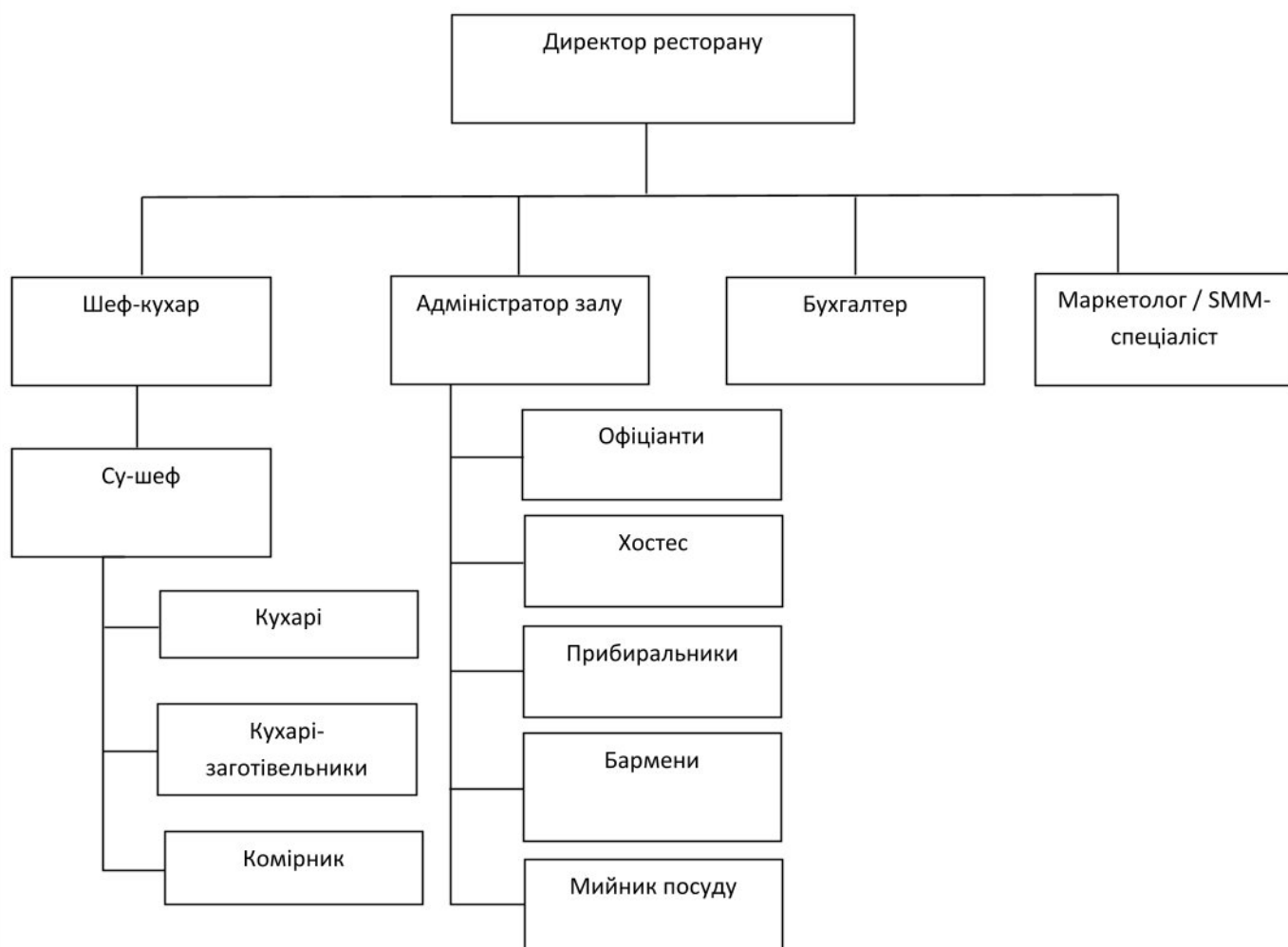
з організації дозволя:

- ♦ проведення DJ-вечорів;
- ♦ організація тематичних вечорів;
- ♦ сезонні вечірки;
- ♦ музичний супровід;
- ♦ оформлення фотозон у стилі концепції ресторану.

платні:

- ♦ організація банкетів і святкових подій;
- ♦ святкування днів народження;
- ♦ сувенірна продукція ресторану;
- ♦ доставка та take away за замовленням.

						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.36			
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата	Додаток Д. Структура управління закладу ресторанного господарства.			
Студент		Верба Я.І.							
Консульт.									
Керівник		Ряшко Г.М.							
Н. контр.									
Зав. кафедри		Лебедець Т.Є.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402			
						Літ.	Аркуш	Аркушів	
							105	106	



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.36			
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата	Додаток Е. Послуги закладу ресторанно-го		
Студент		Верба Я.І.						
Консульт.								
Керівник		Ряшко Г.М.						
Н. контр.								
Зав. кафедри		Лебеденко Т.Є.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402		
						Літ.	Аркуш	Аркушів
							106	106