

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ Навчально-науковий інститут 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 ресторану перуанської кухні в м. Одеса
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Лазаревої М.О.
(прізвище, ініціали)

Керівник ст.викл. Ткачук О.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультант доц. Новічкова Т.П.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол № 10

Завідувачка кафедри

ГРБ
(назва кафедри)

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ Навчально-науковий інститут 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

Лазаревої Марії Олексіївни

1. Тема роботи Розробка концепції ресторану перуанської кухні в м. Одеса

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Ресторан перуанської кухні на 50 місць в м. Одеса

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Новічкова Т.П., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Ткачук О.В., ст.викл.	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Новічкова Т.П., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Ткачук О.В.
 Завдання прийняв до виконання _____ Лазарева М.О.

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	<i>Виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	<i>Виконано</i>
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	<i>Виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	<i>Виконано</i>
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	<i>Виконано</i>
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	<i>Виконано</i>
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	<i>Виконано</i>
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	23.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Лазарева М.О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Ткачук О.В.
 (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 _____ Лазарева М.О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції ресторану перуанської кухні в м. Одеса»

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

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану перуанської кухні в м. Одеса.

Майбутній концептуальний ресторан перуанської кухні поєднує автентичні традиції Перу, різноманітність національних страв і сучасний формат обслуговування. Основна ідея проекту – створення закладу, у якому перуанська кухня буде представлена як самобутня гастрономічна традиція, здатна зацікавити споживачів новими смаками, оригінальною подачею та культурною своєрідністю.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 79 стор.

Таблиць – 33,

Рисунків – 7,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 36 найменувань.

ANNOTATION
to qualification work on the topic:
«Concept development for a Peruvian restaurant in Odesa»

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 Peruvian cuisine restaurant in Odesa is formed.

The future conceptual restaurant of Peruvian cuisine combines authentic Peruvian traditions, a variety of national dishes, and a modern service format. The main idea of the project is to create an institution in which Peruvian cuisine will be presented as a distinctive gastronomic tradition, capable of attracting consumers with new tastes, original presentation, and cultural uniqueness.

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.....	23
Розділ 2. Технологічний розділ.....	30
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	30
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	32
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	39
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	40
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	41
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	43
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	54
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	57
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	57
Розділ 3. Організаційний розділ	60
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	60
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	61
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	62
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	64
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	70
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	70
Висновки і рекомендації	74
Список літератури.....	76
Додатки.....	80

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.2.1</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Лазарева М.О.				<i>Розробка концепції ресторану перуанської кухні в м. Одеса</i>	Літ.	Аркуш
Консульт.	Новічкова Т.П.						5
Керівник	Ткачук О.В.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-405с	
Н. Контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.						
						Аркушів	85

ВСТУП

У сучасних умовах глобалізації індустрія гостинності активно реагує на зміни споживчих уподобань і формування нових гастрономічних трендів. Ресторанний бізнес дедалі більше орієнтується на створення унікального кулінарного досвіду, що поєднує культурну автентичність, різноманіття смаків і нові гастрономічні враження для споживачів. Сучасні відвідувачі закладів ресторанного господарства прагнуть не лише задовольнити базову потребу в харчуванні, а й отримати новий емоційний і культурний досвід, який дає змогу ознайомитися з гастрономічними традиціями різних країн світу.

В умовах обмежених можливостей для подорожей, а також економічних і соціальних змін особливого значення набуває концепція так званої «гастрономічної подорожі через кухню». Саме ресторани стають простором, де споживач може відкрити для себе кулінарну культуру інших народів, не залишаючи меж власного міста. У зв'язку з цим у світовій ресторанній індустрії спостерігається зростання інтересу до етнічних кухонь, які вирізняються автентичними продуктами, оригінальними поєднаннями смаків і багатою культурною спадщиною.

Поєднання природно-кліматичних умов, локальних продуктів і культурних впливів формує унікальні гастрономічні системи, що відображають особливості регіональної ідентичності. У цьому контексті особливий інтерес становлять кухні країн Латинської Америки, які поєднують давні кулінарні традиції корінних народів з іспанськими, африканськими та азійськими гастрономічними впливами.

У ХХІ столітті кухні Латинської Америки переживають новий етап популярності на світовій гастрономічній сцені. Зростає інтерес до автентичних продуктів, локальних інгредієнтів, традиційних технологій приготування та регіональних кулінарних практик. Ці тенденції відповідають сучасним запитам споживачів, пов'язаних із пошуком нових смаків, автентичного гастрономічного досвіду та знайомства з кулінарною спадщиною різних народів.

Однією з найбільш яскравих і впливових гастрономічних культур цього

регіону є кухня Перу. Вона поєднує багатовікову кулінарну спадщину цивілізації інків, природно-кліматичне різноманіття країни, а також сучасні гастрономічні інновації. Завдяки цьому перуанська кухня набуває дедалі більшого міжнародного визнання та посідає важливе місце у світовій гастрономії.

Зростання інтересу до етнічних кухонь світу сприяє появі нових закладів ресторанного господарства, орієнтованих на автентичні гастрономічні традиції різних народів. Для Одеси, яка вирізняється розвиненою ресторанною культурою, активним туристичним середовищем і відкритістю до нових гастрономічних форматів, розвиток закладів етнічної кухні є актуальним напрямом, що сприяє урізноманітненню гастрономічного вибору споживачів і популяризації кухонь світу, недостатньо представлених у місті.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена зростанням інтересу споживачів до етнічних кухонь світу, а також доцільністю розробки концепції ресторану перуанської кухні в місті Одеса як перспективного напрямку розширення гастрономічного вибору споживачів і популяризації кулінарних традицій Перу.

Об'єктом дослідження обрано ресторани перуанської кухні в місті Одеса.

Предметом дослідження є процес розробки концепції ресторану перуанської кухні в місті Одеса.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції ресторану перуанської кухні у місті Одеса з обґрунтуванням асортименту продукції, організації виробництва та обслуговування споживачів.

Для реалізації поставленої мети необхідно поставити і вирішити цілий комплекс завдань:

- 1) дати загальну характеристику ресторанному ринку міста Одеса;
- 2) провести аналіз конкурентноздатності майбутнього ресторану перуанської кухні;
- 3) розробити концепцію ресторану перуанської кухні;
- 4) провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необ-

хідного обладнання та площі приміщень для ресторану перуанської кухні;

5) дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення ресторану та дизайну інтер'єру;

6) запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;

7) провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість проекту.

Методи дослідження. У кваліфікаційній бакалаврській роботі була застосована система методів і методик для досягнення поставленого наукового завдання. Ця система включала такі підходи: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення та систематизація існуючих знань щодо ефективності функціонування ресторанного господарства), емпіричні методи (вимірювання окремих показників ефективності ресторанного закладу) і прогностичні та економіко-математичні методи (використання при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці концепції ресторану перуанської кухні в місті Одеса, що поєднує сучасні гастрономічні тенденції та традиційну кухню Перу.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання інноваційної концепції для розвитку ресторану перуанської кухні, а також як прикладу для створення аналогічних закладів ресторанного господарства з етнічною спрямованістю в місті Одеса.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 79 друкованих аркушах. Робота містить 33 таблиці, 7 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 36 найменувань.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, концептуальний ресторан, перуанська кухня, харчові практики корінних народів, кухня Nikkei, севиче.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Кухні Південної та Центральної Америки належать до найдавніших кулінарних традицій світу, формування яких відбувалося протягом тисячоліть під впливом природних умов, аграрних практик та культурних особливостей місцевих цивілізацій. Харчова культура регіону сформувалася ще у доколумбову епоху завдяки розвитку високорозвинених цивілізацій – інків, ацтеків, майя та інших народів, які створили власні системи землеробства, кулінарні традиції та гастрономічні ритуали. Основу їхнього раціону становили такі культури, як кукурудза, бобові, гарбузи, перець чилі, томати та різноманітні коренеплоди, які згодом поширилися по всьому світу і стали важливою складовою глобальної кулінарної культури.

Особливо значний внесок у формування гастрономічної культури регіону зробила цивілізація інків. В цей період було створено складну систему землеробства, що включала терасне землеробство в Андах, культивовано сотні сортів картоплі, кукурудзи та інших рослин, а також впроваджено новітні методи зберігання продуктів. Такі аграрні інновації забезпечували стабільне харчування населення і стали основою для формування локальних кулінарних традицій, які збереглися до наших днів.

Після приходу європейців у XVI столітті гастрономічна культура Латинської Америки зазнала значних змін. До місцевих продуктів і технік приготування додалися інгредієнти та кулінарні практики іспанської, африканської та азійської кухонь. У результаті сформувалися унікальні гастрономічні традиції, що поєднують давні індіанські рецепти з колоніальними та сучасними кулінарними впливами.

На цьому тлі особливу увагу привертає перуанська кухня, яка впродовж останніх десятиліть переживає новий етап популярності на світовій гастрономічній сцені завдяки кільком виразним особливостям. По-перше, вона

спирається на виняткове природне різноманіття Перу й використовує інгредієнти з різних екосистем – від тихоокеанського узбережжя до Анд і Амазонії. По-друге, її привабливість зумовлена поєднанням локальних продуктів із сучасними техніками та авторським переосмисленням регіональних традицій. По-третє, важливою рисою є культурна багатшаровість перуанської гастрономії, зокрема поєднання корінних, іспанських і японських впливів, що особливо яскраво представлено в сучасній Nikkei-кухні. Саме ці особливості значною мірою пояснюють високі позиції перуанських ресторанів у провідних світових рейтингах.

Показовим підтвердженням міжнародного визнання перуанської кухні є присутність ресторанів Перу у провідних світових гастрономічних рейтингах. Зокрема, ресторан Central у Лімі був визнаний найкращим рестораном світу у 2023 році, ресторан Maido посів перше місце у рейтингу The World's 50 Best Restaurants 2025, а ресторан Kjolle у 2025 році увійшов до першої десятки найкращих ресторанів світу. Це свідчить про те, що перуанська кухня вийшла за межі регіонального гастрономічного явища й утвердилася як помітний напрям сучасної світової ресторанної культури.

У зв'язку з цим перуанська кухня може становити інтерес і для українського споживача, зокрема в умовах такого мультикультурного міста, як Одеса. Багатокультурна історія міста, розвинене ресторанне середовище, активне туристичне життя та відкритість до нових гастрономічних форматів створюють сприятливі передумови для створення закладу ресторанного господарства, що спеціалізується на перуанській кухні. За даних умов такий заклад можна розглядати як перспективний напрям розвитку ресторанного бізнесу, розширення гастрономічного вибору споживачів і ширшого представлення кухонь світу в локальному ресторанному середовищі.

У 2025 році ресторанний ринок України працював в умовах суперечливої динаміки: номінально виторг зростав, однак відвідуваність закладів зменшувалася. За даними Poster, у 2025 році виручка в закладах ресторанного господарства в Україні зросла на 6%, середній чек – на 17%, тоді як відвіду-

ваність знизилася на 8% [1]. Це свідчить про те, що ринок утримувався в плюсі насамперед за рахунок зростання цін, а не через збільшення потоку гостей.

Для Одеси ця тенденція теж була характерною. За даними Opendatabot із посиланням на аналітику Poster, у 2025 році трафік закладів в Одесі знизився на 6% [2]. Водночас Одеська область увійшла до п'ятірки регіонів України за кількістю нових HoReCa-ФОП, що свідчить про збереження підприємницького інтересу до ресторанного бізнесу, попри складні ринкові умови [2].

Аналітика 2025 року показує, що ринок ставав більш вибіркоким щодо форматів. У масштабі країни зростання середнього чека при зниженні відвідуваності означало посилення конкуренції за гостя і потребу в чіткішому позиціонуванні закладів. Для Одеси це особливо важливо, оскільки місто поєднує локального споживача, сезонний туристичний попит і високу чутливість до формату закладу. У таких умовах кращі шанси мали не універсальні проєкти «для всіх», а концепції з виразною ідентичністю, зрозумілим продуктом і досвідом, який складно переоцінити. Такий висновок є узгодженим із загальною динамікою Poster за 2025 рік [1].

Показово, що в Одесі у 2025 році з одного боку продовжували відкриватися мережеві заклади, зокрема KFC відкрила два нові ресторани в місті [3], а з іншого – відбувалося закриття великих форматів, які потребують складної операційної моделі. Зокрема, у 2025 році остаточно припинив роботу Odesa Food Market, а власник прямо зазначив, що фуд-маркет як концепція виявився непотрібним для Одеси [4]. Це важливий аналітичний сигнал: ринок міста підтримує не кожний модний формат, а насамперед ті заклади, які відповідають реальній моделі споживання в конкретному міському середовищі.

Отже, для одеського ринку у 2025–2026 роках можна виокремити кілька помітних тенденцій. По-перше, попит зберігався, але ставав обережнішим, що проявлялося у зменшенні відвідуваності [1; 2]. По-друге, зростання середнього чека свідчило не стільки про розширення споживання, скільки про інфляційний тиск і подорожчання операційної діяльності. По-третє, ринок

демонстрував переорієнтацію на формати з чітким позиціонуванням – мережеві, швидкі, зрозумілі або концептуальні, тоді як великі багатофункціональні простори виявлялися менш стійкими [3; 4].

За офіційними даними, станом на 1 жовтня 2025 року туристичний збір у місті досяг 9,12 млн грн, що на 25% більше, ніж роком раніше; влітку офіційно працювали понад 20 пляжів, а 90% туристів становили внутрішні мандрівники. У січні 2026 року повідомлялося, що за підсумками 2025 року туристичний збір в Одесі зріс до 14,8 млн грн, а місто увійшло до трійки лідерів в Україні за цим показником [5]. Це підтверджує, що Одеса зберігає туристичну привабливість, а отже, ресторанний бізнес міста має орієнтуватися не лише на місцевого гостя, а й на туриста, який шукає впізнаваний досвід, локальний колорит, атмосферу та зрозумілу гастрономічну пропозицію.

Для туристів в Одесі привабливими є насамперед заклади, що поєднують харчування з враженням: виразна концепція, локальна ідентичність, незвичний формат, атмосфера міста або зрозуміла гастрономічна історія. Саме тому в сучасних умовах найбільш перспективними виглядають не просто заклади харчування, а концептуальні проєкти, здатні запропонувати цілісний досвід. У контексті розробки ресторану перуанської кухні це означає, що успішність такого закладу в Одесі залежатиме не лише від меню, а й від того, наскільки переконливо буде подано саму ідею: культурний код кухні, її відмінність від звичних форматів, емоційну привабливість для туриста і зрозумілість для локального споживача. Такий підхід відповідає загальним тенденціям ринку 2025–2026 років, де вирішальним фактором стає не просто наявність закладу, а сила його концепції [1; 5].

Гастрономічний простір міста історично формувався під впливом багатьох культур, тому в міському ресторанному середовищі успішно функціонують заклади, що репрезентують різні національні та регіональні гастрономічні традиції, зокрема грузинську, кримськотатарську, бессарабську, грецьку та італійську кухні. Це підтверджується діяльністю таких закладів, як «Хінкальня», кафе «Крим», ресторан «Хаджибей», ресторан «Мамалига», ресто-

ран домашньої кухні Frumushika, Monica Pinza Pasta Bar, а також Nikos Greek Bistro.

Важливо зазначити, що успішність таких закладів пов'язана не лише з національною належністю кухні, а насамперед із чітким концептуальним позиціонуванням. У кожному з наведених прикладів гастрономічна пропозиція підкріплюється зрозумілим культурним змістом: грузинська гостинність у «Хінкальні», кримськотатарська традиція й культурна пам'ять у «Криму» та «Хаджибеї», бессарабська регіональна ідентичність у ресторанах – «Мамализі» та Frumushika, італійська автентика в Monica Pinza Pasta Bar, грецький гастрономічний «вайб» у Nikos Greek Bistro. Поєднання кухні, атмосфери, візуальної стилістики та чіткої культурної асоціації робить такі заклади впізнаваними й конкурентоспроможними в міському середовищі.

Водночас наявність і стабільна присутність таких закладів у ресторанному просторі Одеси свідчать про сформований попит на концепції з виразною етнокультурною ідентичністю. Це дає підстави стверджувати, що для міста заклади етнічного спрямування не є випадковим явищем, а органічною складовою ресторанного середовища. Саме тому створення ресторану перуанської кухні можна вважати не лише оригінальним, а й перспективним проектом, здатним зацікавити як місцевого споживача, так і туриста.

Ресторан перуанської кухні планується розмістити за адресою: м. Одеса, вул. Рішельєвська, 11. Обрана локація розташована в центральній частині міста, на розі вулиць Рішельєвської та Ніни Строкатої. Загальна площа приміщення 160 кв.м. Це фасадне приміщення на першому поверсі, з свіжим дизайнерським ремонтом, що є вагомою перевагою з огляду на інтенсивний пішохідний рух, активний туристичний потік і близькість до ключових культурних, громадських та ділових об'єктів. Таке місце розташування підвищує потенціал закладу щодо залучення різних категорій відвідувачів і підсилює його конкурентні переваги. Разом з тим розміщення закладу в центральній, історичній частині міста пов'язане з низкою об'єктивних викликів. Насамперед це обмежені можливості для паркування, висока щільність закладів рес-

торанного господарства, та, відповідно, посилений рівень конкуренції.



Рис.1.1 Приміщення для майбутнього закладу

Додатковим чинником є вища вартість оренди комерційних приміщень у цій частині Одеси, що зумовлює потребу в ретельно продуманому фінансово-економічному обґрунтуванні проєкту.

Попри зазначені обмеження, розташування в центрі міста створює значні переваги для розвитку закладу. Воно відкриває можливості для реалізації ефективної маркетингової політики, орієнтованої як на постійних мешканців міста, так і на туристів, а також підвищує шанси закладу на досягнення впізнаваності та закріплення конкурентних позицій у міському ресторанному середовищі.



Рис.1.2. Приміщення для майбутнього закладу

Планувальна структура приміщення передбачає велику залу для обслуговування відвідувачів, два санвузли, зону кухні, складські приміщення та заготівельний цех, що створює належні умови для організації повного технологічного процесу. Розташування на першому поверсі у прохідній частині історичного центру міста є додатковою перевагою для функціонування закладу ресторанного господарства.

Додатково слід врахувати, що використання приміщення з попереднім досвідом функціонування у форматі закладу харчування може зменшити обсяги первинної адаптації простору, скоротити підготовчий етап запуску та полегшити організацію окремих технологічних і сервісних процесів. У поєднанні з розташуванням в історичному центрі Одеси це підсилює інвестиційну привабливість обраної локації та робить її перспективною для реалізації концептуального ресторанного проєкту.

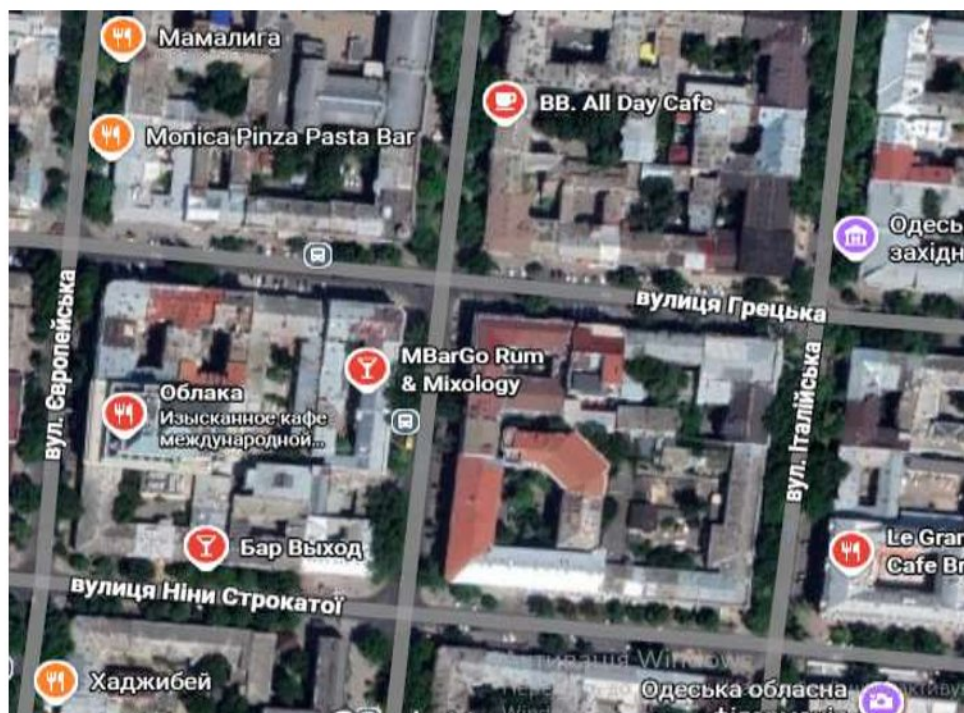


Рис. 1.3 - Концентрація підприємств ресторанного господарства в районі розташування майбутнього закладу.

Наступним етапом дослідження є аналіз конкурентного середовища майбутнього закладу. Для цього доцільно враховувати не лише підприємства ресторанного господарства, розташовані безпосередньо поблизу об'єкта за адресою м. Одеса, вул. Рішельєвська, 11, а й ті заклади, що можуть конкуру-

вати з ним за рахунок подібної гастрономічної спеціалізації, концепції або формату обслуговування. Такий підхід є обґрунтованим, оскільки у ресторанному бізнесі конкуренція визначається не тільки територіальною близькістю, а й схожістю продукту, цільової аудиторії та споживчого досвіду.

У випадку проєктованого ресторану перуанської кухні коло конкурентів є відносно вузьким, оскільки в Одесі заклади з чітко вираженою спеціалізацією етнічних кухонь Південної та Центральної Америки представлені обмежено. Водночас для об'єктивного аналізу доцільно враховувати також ресторани й кафе, що працюють у суміжному сегменті – латиноамериканської, мексиканської або іншої етнічної гастрономії, а також заклади з виразною концептуальною подачею, які можуть конкурувати за ту саму аудиторію, що шукає новий гастрономічний досвід.

Для проведення порівняльного аналізу доцільно відібрати п'ять найбільш релевантних конкурентів за допомогою сервісу Google Maps та інших відкритих онлайн-ресурсів. Під час відбору варто враховувати тип закладу, місце розташування, концепцію, кухню, відгуки споживачів, загальний рівень впізнаваності та особливості позиціонування. Такий підхід дає змогу оцінити не лише формальну присутність конкурентів на ринку, а й їхні сильні та слабкі сторони, що є важливим для визначення конкурентних переваг майбутнього ресторану.

З огляду на те, що в Одесі кількість закладів із перуанською кухнею є незначною, до переліку конкурентів доцільно включити не лише прямих, а й непрямих конкурентів. До прямих конкурентів можна віднести Poncho Snack Art Bar як заклад, у характеристиці якого прямо згадується перуанська та латиноамериканська кухня. До опосередкованих конкурентів варто зарахувати ресторани, що працюють у сегменті етнічної або авторської кухні та приваблюють споживача насамперед концептуальністю, незвичністю продукту та емоційним гастрономічним досвідом.

Отже, у межах конкурентного аналізу доцільно розглядати не лише заклади, безпосередньо пов'язані з кухнями Центральної та Південної Амери-

ки, а й ті підприємства ресторанного господарства, що функціонують у спорідненому сегменті та орієнтуються на аудиторію, зацікавлену в етнічних гастрономічних концепціях. Такий підхід є особливо важливим для Одеси, де ринок перуанської кухні залишається вузьким, а основна конкуренція формується не тільки між закладами однієї кухні, а й між концепціями, що пропонують новизну, атмосферу та культурно виразний гастрономічний продукт.

Poncho Snack Art Bar – заклад перуанської та латиноамериканської кухні, розташований у центрі Одеси за адресою: вул. Грецька, 26/28, цокольний поверх. У відкритих джерелах заклад позиціонується як Peruvian and Mexican cuisine cocktail bar із живою музикою та акцентом на атмосферний формат відпочинку. Заклад активно веде офіційну сторінку в Instagram [6]. В агрегаторах відкритих даних, що збирають зокрема Google-відгуки, кількість оцінок складає 640, із середнім балом близько 4,7/5. Це дає підстави вважати заклад помітним і впізнаваним у своєму сегменті.

Щодо сильних сторін, у відкритих відгуках найчастіше відзначають атмосферу, живу музику, барну складову, гостинність персоналу та незвичний для Одеси латиноамериканський характер закладу. У відгуках також позитивно згадуються їжа, напої та загальне відчуття автентичності й емоційного досвіду. Як потенційно слабші сторони можна зазначити, що заклад працює у форматі art bar / cocktail bar, тобто для частини гостей акцент може зміщуватися з повноцінного ресторанного обслуговування на атмосферу, напої та події. Крім того, за відкритими даними Instagram [6], заклад має обмежений графік роботи – з четверга по неділю з 18:00 до 23:00, що може звужувати аудиторію порівняно із закладами щоденного формату.

Ресторан «KoKoPelli» – заклад мексиканської та латиноамериканської кухні, розташований в Одесі за адресою: вул. Валерія Самофалова, 16а/2. Заклад позиціонує себе як простір із виразною етнічною гастрономічною спрямованістю, орієнтований на поєднання яскравих смакових акцентів мексиканської та латиноамериканської кухні, уважного ставлення до гостей і приємної атмосфери. У відкритих джерелах зазначено, що заклад працює у фор-

маті денного та вечірнього обслуговування, а у вихідні дні також пропонує сніданки.

Окремого офіційного вебсайту закладу у відкритих джерелах не виявлено; комунікація з аудиторією здійснюється переважно через сторінку в Instagram [7]. За наявними даними, акаунт має 545 дописів, понад 5,6 тис. підписників і понад 2,4 тис. підписок, що свідчить про помітну активність закладу в соціальних мережах. У Google заклад має рейтинг 4,6 із 5 на основі 397 відгуків, що дає підстави говорити про його загалом позитивне сприйняття відвідувачами. У відгуках найчастіше відзначають смак і оригінальність страв, атмосферу, ввічливість персоналу та належний рівень сервісу. Водночас поодинокі негативні оцінки стосуються рівня цін, окремих аспектів обслуговування та комфорту, однак загалом репутація закладу залишається позитивною.

The Roastery by Odesa – заклад ресторанного господарства в Одесі, розташований за адресою: Аркадійська алея, 1. У відкритих джерелах заклад позиціонується як американське бістро та працює у форматі «бургери, бар і сніданки»; заявлений режим роботи – щоденно з 09:00 до 23:00. Заклад має власний сайт-меню [8], а також активну сторінку в Instagram, де зазначено близько 15 тис. підписників, 1364 дописи та 72 підписки, що свідчить про помітну цифрову присутність і активну комунікацію з аудиторією.

За даними Google, заклад має рейтинг 4,6 із 5 на основі близько 3091 відгуку, що дає підстави оцінювати його репутацію як загалом позитивну. У відгуках найчастіше відзначають атмосферу, інтер'єр, якість кави, бургери, сніданки та ввічливість персоналу. Водночас серед окремих зауважень трапляються згадки про нестабільність сервісу, очікування на обслуговування та суб'єктивне сприйняття рівня цін.

Ресторан «Benedikt», який в Одесі представлений у двох локаціях: на вул. Садовій, 19 та на Аркадійській алеї, 1, доцільно розглядати як непрямого конкурента майбутнього ресторану перуанської кухні, оскільки він працює у форматі all day breakfast і змішаного міжнародного меню, не спеціалізуючись

на латиноамериканській кухні. У відкритих джерелах заклад позиціонується як формат зі сніданками протягом усього дня; з огляду на розміщення майбутнього закладу на вул. Італійській, 31, доцільно враховувати насамперед локацію на вул. Садовій, 19. Основу асортименту становлять сніданки, салати, пасти, супи, бургери, страви з м'яса та риби, десерти й випічка [9]. За даними Google, локація на вул. Садовій, 19 має рейтинг 4,5 із 5 на основі 3176 відгуків. У відгуках найчастіше позитивно оцінюють атмосферу закладу, інтер'єр, різноманітність сніданків, смак страв і роботу персоналу; серед окремих негативних зауважень трапляються згадки про нерівномірність сервісу та обмежений вибір окремих позицій.

Ресторан «Chili» працює у форматі сімейної ресторації зі змішаним меню європейського, італійського, азійського та суші-напрямів, проте окремі позиції мексиканської кухні в ньому також представлені, зокрема тако та начос. Заклад розташований за адресою: вул. Генуезька, 3б, позиціонується як ресторан для всієї родини. Заклад має офіційний сайт [10], онлайн-меню та активну сторінку в Instagram, де налічується близько 8,3 тис. підписників. Робочі години закладу з 10:00 до 22:45, сніданки подають в проміжку між 10:00 та 14:00 годинами. За даними Google, ресторан має рейтинг 4,8 із 5 на основі близько 2965 відгуків, що свідчить про загалом позитивне сприйняття закладу відвідувачами. Серед позитивних відгуків найчастіше згадки про смачну їжу, великий вибір страв, демократичні ціни, стильну атмосферу та привітне обслуговування. Водночас серед окремих негативних відгуків скарги щодо часу очікування страви, окремих помилок у замовленнях і деяких аспектів комфорту.

Як свідчить проведений аналіз, в Одесі сегмент закладів із виразною латиноамериканською, зокрема перуанською, кухнею представлений обмежено. Водночас конкурентне середовище для ресторану, що проектується, формують як прямі конкуренти – заклади, близькі за етнічним напрямком, так і непрямі – заклади, в меню яких поєднано страви різних кухонь світу і які конкурують за споживача, локацію та формат дозвілля.

Узагальнені результати аналізу конкурентів доцільно подати у вигляді таблиці.

Таблиця 1.1

Порівняльний аналіз конкурентів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	Poncho Snack Art Bar	Ресторан KoKoPelli	The Roastery by Odesa	Ресторан Benedikt	Ресторан Chili
1	2	3	4	5	6
Адреса	вул. Грецька, 26/28	вул. Валерія Самофалова, 16а/2	вул. Аркадійська алея, 1.	вул. Садовій, 19	вул. Генуезька, 3б
Наявність сайту	https://www.instagram.com/poncho_art_bar/	https://www.instagram.com/kokopelli.odesa/	https://thero.menu/	https://benedikt.choiceqr.com/	https://chilirest.od.ua/
Кількість google-відгуків	640 відгуків, рейтинг 4.7/5	397 відгуків, рейтинг 4.6/5	3091 відгуки, рейтинг 4.6/5	3176 відгуки, рейтинг 4.5/5	2965 відгуки, рейтинг 4.8/5
Додаткові послуги	Бронювання столів, жива музика, jam session, барна коктейльна карта, Wi-Fi.	Сніданковий формат, доставка, бронювання столів, каль'ян.	бронювання столів, сніданки протягом дня, ланч-меню, доставка, takeaway, Wi-Fi.	Доставка, Wi-Fi, онлайн-меню, all day breakfast.	Сніданки, доставка, takeaway, меню для домашніх улюблениців.
Діапазон цін, грн	Середній чек 400-600 грн	Середній чек: 400-600 грн	Середній чек: 300-600 грн	Середній чек 400-600 грн	Середній чек 200-400 грн

Отримані дані систематизовано у зведену таблицю з основними показниками якості обслуговування та ринкового позиціонування, проведено порівняльний аналіз, який дозволяє виявити сильні й слабкі сторони конкурентів та визначити можливості для ефективного виокремлення майбутнього ресторану. Для порівняння характеристик використано п'ятибальну шкалу оцінювання. Результати проведених досліджень наводяться у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Порівняльна оцінка закладів-конкурентів за даними Google Maps

Критерії	Poncho Snack Art Bar	Ресторан KoKoPelli	The Roastery by Odesa	Ресторан Benedikt	Ресторан Chili
1	2	3	4	5	6
Подача та смак страв	5,0	4,9	5,0	5,0	5,0
Атмосфера	4,6	4,1	4,6	4	5,0

Продовження таблиці 1.2.

1	2	3	4	5	6
Дизайн інтер'єру	4,8	4,7	4,1	5,0	4,8
Обслуговування	5,0	4,5	4,7	4,0	4,6
Середній бал	4,7	4,6	4,6	4,5	4,8

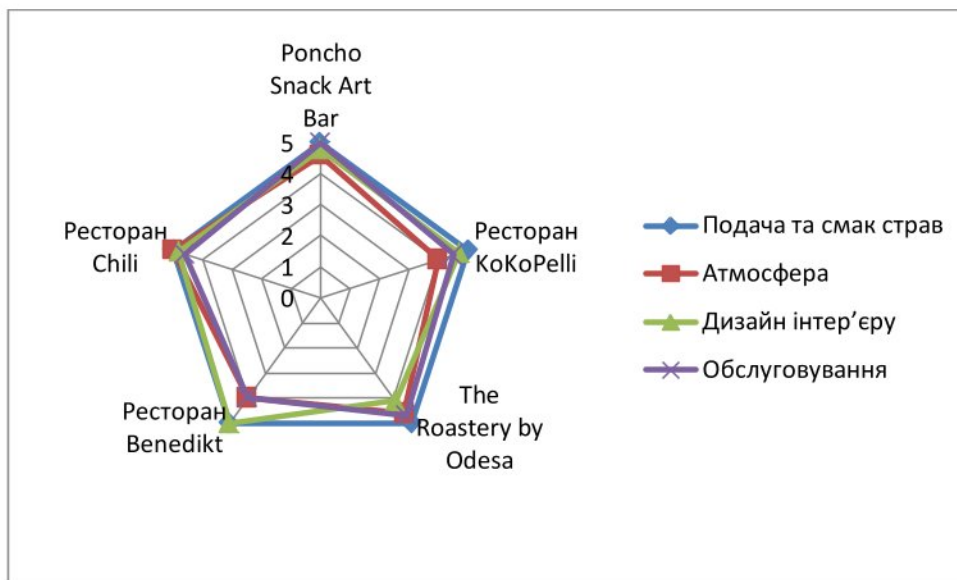


Рис. 1.4 – Багатокутник конкурентоспроможності

У ресторанній пропозиції Одеси латиноамериканська тематика представлена переважно поодинокими закладами мексиканської кухні, зокрема Kokopelli та Poncho Snack Art Bar, у концепції яких поєднано елементи мексиканської і перуанської кухонь. Це дозволяє зробити висновок, що інтерес до латиноамериканської гастрономії в місті вже сформувався, однак сегмент етнічних закладів перуанської кухні представлений досить обмежено. За таких умов новий заклад може сформувати власне позиціонування та посісти помітне місце на локальному ресторанному ринку Одеси.

Водночас результати проведеного аналізу дали змогу виявити основні підходи до формування концепції, меню, сервісу та атмосфери закладу, а також окреслити чинники, що можуть забезпечити його конкурентні переваги. Узагальнення сильних і слабких сторін наявних закладів, особливостей їх позиціонування та рівня конкуренції створює підґрунтя для проведення SWOT-аналізу майбутнього ресторану, який дає змогу комплексно оцінити його потенціал, визначити перспективи розвитку та можливі ризики реалізації концепції.

Таблиця 1.3.

SWOT-аналіз ресторану перуанської кухні

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
1	2	3
Внутрішнє середовище	1. Чітка етнічна спеціалізація закладу. 2. Розташування в історичному центрі Одеси. 3. Новий гастрономічний досвід для відвідувачів. 4. Наявність базових умов для організації ресторану. 5. Гнучкість меню з урахуванням локальної сировини.	1. Вузька спеціалізація закладу. 2. Складність формування автентичного асортименту. 3. Підвищені вимоги до кваліфікації персоналу. 4. Обмежена зручність внутрішнього простору. 5. Необхідність активного маркетингового просування.
Зовнішнє середовище	Можливості (O) 1. Зростання інтересу до етнічної та автентичної кухні. 2. Наявність вільної ніші на ресторанному ринку для закладів перуанської кухні. 3. Активне просування закладу через соціальні мережі та digital-канали 4. Міжнародне визнання перуанської гастрономії 5. Проведення тематичних гастрономічних і культурних заходів	Загрози (T) 1. Воєнний стан і ризики для стабільної роботи HoReCa. 2. Зниження купівельної спроможності населення. 3. Висока конкуренція в центрі міста. 4. Обмежені можливості для паркування. 5. Зростання витрат на оренду й утримання приміщення

Проведений аналіз дає підстави розглядати ресторан перуанської кухні як перспективний заклад ресторанного господарства в місті Одеса. Наявність вільнішої ніші на локальному ринку, розташування в історичному центрі міста, інтерес споживачів до нових гастрономічних вражень та наявність базових умов для організації ресторану створюють сприятливі передумови для реалізації цього проєкту.

Результати SWOT-аналізу показали, що успішність майбутнього закладу залежатиме від чіткого позиціонування, продуманої організації роботи, якості сервісу, активного просування закладу через соціальні мережі та здатності адаптуватися до умов конкурентного середовища.

Це дає підстави перейти до наступного етапу – розробки концепції ресторану, яка визначатиме його формат, асортимент, атмосферу та загальні засади функціонування.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Актуальність розробки концепції ресторану перуанської кухні в місті Одеса зумовлена сукупністю культурних, гастрономічних і споживчих чинників. Передусім перуанська кухня сьогодні має виразне міжнародне визнання, що підсилює її привабливість як основи для концептуального закладу ресторанного господарства. У 2025 році ресторан Maido у Лімі посів перше місце в рейтингу The World's 50 Best Restaurants [11], а Перу знову стало переможцем World Travel Awards у номінації World's Leading Culinary Destination. Додатковим підтвердженням високого культурного статусу перуанської гастрономії є включення практик, пов'язаних із приготуванням і споживанням севиче до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО [12].

Найбільшого поширення ця страва набула на північному узбережжі Перу, де історично сформувалися севичерії – спеціалізовані заклади морепродуктів. Значення цієї страви підкреслюється на державному рівні через відзначення 28 червня Національного дня севиче. Усе це дає підстави розглядати перуанську кухню не як вузький етнічний напрям, а як гастрономічне явище світового рівня, здатне формувати стійкий інтерес споживачів.

Не менш важливим є і локальний контекст. Одеса є багатонаціональним культурним центром, що створює сприятливе середовище для розвитку закладів, концепція яких ґрунтується на гастрономічних традиціях різних народів. У такому середовищі ресторан перуанської кухні може сприйматися не лише як місце споживання їжі, а як простір нового кулінарного досвіду, що поєднує автентичні смаки, гастрономічну культуру іншої країни та концептуальний формат обслуговування. Для Одеси як міста з культурною різноманітністю та багатими гастрономічними традиціями така модель закладу є логічною й перспективною [13].

У нинішніх умовах конкурентоспроможність нового закладу дедалі більше залежить не стільки від масштабу попиту, скільки від чітко сформова-

ної концепції, виразної ідентичності та здатності запропонувати гостям новий гастрономічний досвід. З огляду на це концепція проєктованого ресторану має ґрунтуватися на поєднанні автентичної перуанської кухні, сучасного формату обслуговування та виразної атмосфери, що підсилює загальне сприйняття закладу. Унікальна торгова пропозиція ресторану може базуватися на поєднанні малопоширеного для Одеси, але міжнародно визнаного гастрономічного напрямку з адаптацією до очікувань локального споживача. Саме на такій основі доцільно формувати структуру концепції ресторану.

Таблиця 1.4

Структура концепції ресторану перуанської кухні в м.Одеса

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проєктується	Ресторан
Категорія і тематика закладу	Концептуальний ресторан
Форми і методи обслуговування	Класичне обслуговування
Відмінні особливості бізнес-ідеї проєкту	Основна бізнес-ідея проєкту це створення закладу, у якому перуанська кухня буде представлена як самобутня гастрономічна традиція, здатна зацікавити споживачів новими смаками, оригінальною подачею та культурною своєрідністю.
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Цільовою аудиторією ресторану є внутрішні та іноземні туристи, мешканці міста, поціновувачі перуанської кухні та гастрономічної культури різних народів.
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основні послуги – організація харчування, реалізація продукції, організація споживання продукції, організація дозвілля, інформаційно-консультаційні послуги. Додаткові послуги включають: виклик таксі, бронювання столиків, надання wi-fi, пакування страв з собою.
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	Зовнішня реклама, створення сайту закладу, співпраця зі службами доставки та використання інструментів digital-маркетингу.
Етапи впровадження	- Аналітика та розробка концепції закладу; - Оцінка приміщення та технічна підготовка; - Дизайн і ремонтні роботи; - Розробка меню та формування бази постачальників; - Набір і навчання персоналу; - Маркетинговий запуск; - Початок роботи та корекція стратегії.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів в м.Одеса, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану перуанської кухні за адресою: вул. Рішельєвська, 11, м. Одеса, 65000.

Оскільки назва закладу є важливою складовою його позиціонування та впізнаваності, для ресторану перуанської кухні було обрано назву «Lima Nikkei». Компонент «Lima» акцентує увагу на перуанському походженні гастрономічної ідеї, а «Nikkei» відображає японсько-перуанський напрям кухні, що становить основу меню закладу. Слоган «Смак Перу в серці Одеси» вдало передає концепцію закладу, поєднуючи національну своєрідність перуанської кухні з локальним міським контекстом.

Основні конкурентні переваги ресторану полягають у чіткій етнічній спеціалізації, відносно вільній ніші на локальному ринку, розташуванні в історичному центрі міста, орієнтації на туристичну та активну міську аудиторію, а також у можливості сформувати впізнаваний бренд на основі малопоширеної для Одеси, але міжнародно визнаної гастрономічної традиції.

Унікальна торгова пропозиція закладу може бути сформульована так:

«Lima Nikkei» – ресторан у центрі Одеси, що відкриває перуанську кухню як цілісний гастрономічний досвід через автентичні страви, сучасну подачу та атмосферу кулінарної подорожі Перу.

Оскільки основною цільовою аудиторією закладу є гастрономічно зацікавлені туристи та культурно орієнтовані мешканці Одеси, що цінують новий культурний і гастрономічний досвід, концепція ресторану передбачає створення простору, де перуанська кухня постає не лише як набір страв, а як елемент живої традиції.

Перуанська кухня є однією з найсамобутніших у світі, оскільки сформувалася на перетині давніх традицій, природного різноманіття країни та багатовікових культурних впливів. Її основою стали харчові практики корінних народів Анд, для яких важливе значення мали картопля, кукурудза, квасоля,

кіноа, перець чилі та інші локальні продукти. У колоніальний період перуанська кухня збагатилася іспанськими інгредієнтами й кулінарними прийомами, а згодом зазнала також впливу африканської, китайської та японської гастрономічних традицій. Саме тому вона поєднує в собі глибоку історичну основу, етнічну багатошаровість і здатність до постійного оновлення [14].

Важливою особливістю перуанської кухні є її тісний зв'язок із природно-географічними умовами країни. Узбережжя Тихого океану зумовило широке використання риби та морепродуктів, гірські райони Анд – картоплі, бобових, кіноа, кукурудзи, помідорів, перцю, м'яса лам, альпак, морських свинок куї, а амазонський регіон – авокадо, фруктів, трав і локальних продуктів тропічного походження. Завдяки цьому перуанська кухня вирізняється великою різноманітністю смаків, текстур і способів приготування. Для неї характерні такі способи обробки продукту як маринування, ферментація, швидке обсмажування, тушкування, приготування на грилі, варіння, запікання, а також активне використання цитрусових, спецій і перцю чилі, що надають стравам яскравого, виразного смаку. Найвідомішими стравами є севиче, ломо сольтадо, антикучос, адобо, папас а ла уанкайна, різні кукурудзяні й картопляні страви, а також традиційні напої та десерти [15].

Після завоювання імперії інків іспанськими конкістадорами у XVI столітті перуанська кухня почала активно збагачуватися новими продуктами та кулінарними впливами. До місцевої харчової традиції увійшли пшениця, ячмінь, рис, оливкова олія, оцет, молочні продукти, а також нові види м'яса – яловичина, свинина, м'ясо птиці. Після іспанської колонізації гастрономічна культура Перу істотно змінилася. Саме в цей період сформувалася креольська кухня, у межах якої поширилися, зокрема, такі страви, як карапулька та антикучо. Разом із іспанським впливом до Перу потрапили й елементи арабської кулінарної культури, зокрема різноманітні спеції, прянощі, цитрусові, цукрова тростина та нові підходи до приготування їжі. Африканський вплив також залишив помітний слід у розвитку місцевої кухні, збагачуючи її новими продуктами (банани, кокос) та кулінарними прийомами [17].

У подальшому важливу роль у формуванні перуанської кухні відіграли іммігранти з Китаю та Японії. Китайська громада значною мірою адаптувала свої кулінарні традиції до місцевих умов, унаслідок чого виникла кухня *chifa* – своєрідне поєднання китайських технік приготування та перуанських інгредієнтів.

Японська імміграція до Перу розпочалася у 1899 році, коли до Кальяо прибули перші 790 японських мігрантів. Саме японська громада в Перу стала підґрунтям для формування кухні *Nikkei* – напряму, що поєднав японську кулінарну техніку з перуанськими інгредієнтами. Одним із найвідоміших популяризаторів цього напряму вважають Нобу Мацухісу, який після роботи в Перу активно вводив перуанські інгредієнти у свої страви. *Nikkei* – це японсько-перуанська кухня, що сформувалася на поєднанні японських технік і перуанських продуктів та сьогодні посідає помітне місце у сучасній світовій гастрономії.

Для кухні *Nikkei* характерне поєднання свіжої риби й морепродуктів, цитрусових, перців, соусів японського походження та локальних перуанських продуктів. Її основу становить не набір окремих екзотичних інгредієнтів, а саме синтез двох кулінарних традицій. Саме він сприяв поширенню нових підходів до роботи з сирою рибою та вдосконаленню деяких традиційних страв прибережного Перу.

Окрім цього, свій внесок у розвиток перуанської кухні зробили італійці та французи, які додали різноманітних соусів до традиційних перуанських страв, що також збагатило кухню.

Таким чином, перуанська кухня сформувалася як результат поєднання місцевої індіанської основи з європейськими, африканськими та азійськими впливами. При цьому кожна нова традиція не витісняла попередню, а доповнювала її, збагачуючи загальну кулінарну систему країни. Саме тому перуанську кухню можна розглядати як одну з найбільш багатошарових і цілісних гастрономічних традицій світу. Остаточного її сучасний вигляд сформувався у XX столітті, тоді як широке міжнародне визнання вона здобула вже у XXI

столітті. Сьогодні перуанська кухня сприймається не лише як сукупність національних страв, а як вагома частина культурної ідентичності країни та важливе явище світової гастрономії. Кожен інгредієнт, кожна кухня, нація, традиція дуже вдало вписалась в перуанську кухню. Ось чому вона стала такою особливою та популярною. Можна сказати, що остаточне формування кухні закінчилось в 20 столітті. А шаленої популярності по всьому світі вона набула лише у XXI столітті, десь 15 років назад.

Перуанська кухня географічно поділяється на три основні регіони відповідно до природно-географічних умов країни: прибережний – кухня de la costa, гірський – кухня de la sierra та тропічний, або амазонський, – кухня de la selva [16]. У престижних ресторанах Ліми меню нерідко будується саме за таким принципом, що дає змогу гостям і туристам послідовно ознайомитися зі стравами узбережжя, гірських районів і тропічної частини Перу .

Кухня узбережжя сформувалася в прибережній частині Перу вздовж Тихого океану. Її основу становлять риба та морепродукти, тому для цього регіону характерні свіжість продуктів, легші страви та виразні смакові поєднання. На формування кухні de la costa помітно вплинули китайські та японські кулінарні традиції, особливо у способах приготування рибних страв. Найвідомішими стравами цього регіону є севіче та паріхуела.

Гірська кухня поширена в районах Перуанських Анд і суттєво відрізняється від прибережної та тропічної кухні. Для неї характерне широке використання м'яса, зокрема свинини, баранини, лам, альпак і птиці, а також картоплі та овочів. Важливою особливістю є традиційні способи приготування, зокрема запікання м'яса й овочів на гарячому камінні в земляній ямі. Найвідомішою стравою цього регіону є пачаманка.

Кухня амазонської низовини – Де Ла Сельва сформувалася в тропічній частині Перу й вирізняється використанням великої кількості місцевих фруктів, овочів, річкової риби, рису та птиці. Для цього регіону характерні страви, тісно пов'язані з природними ресурсами Амазонії та місцевими способами приготування. Однією з найвідоміших страв є рис із курятиною та спеціями,

загорнутий у велике листя місцевих рослин.

Своєрідність перуанської кухні добре простежується через її найвідоміші страви. Для прибережного регіону характерним є севіче – страва зі свіжої риби або морепродуктів, маринованих у соку лайма з додаванням цибулі та перцю. До відомих страв узбережжя також належить паріхуела – густий суп із морепродуктів. Серед популярних страв повсякденної кухні важливе місце посідає pollo a la brasa, курка, приготована на рожні або грилі, яка є однією з найпоширеніших страв у Перу. Не менш відомою є рара а la huancaína ц ястрава складається з відвареної картоплі, яку подають під соусом на основі сиру, молока, перцю та яєць. Ще однією характерною стравою є ломо сальтадо, її складниками є обсмажене м'ясо з цибулею, помідорами, картоплею та рисом. В цій страві поєдналися перуанські й китайські кулінарні впливи. Гірська кухня Перу вирізняється більш поживними та ситними стравами. Найхарактернішою серед них є пачаманка, страва з кількох видів м'яса та овочів, яку традиційно готують у земляній ямі на гарячому камінні. Для високогірних районів також характерні суп chaíro, страви з морської свинки куї та картопля в різних варіантах приготування. У кухні амазонської частини Перу поширені страви з річкової риби, птиці, рису, бананів і місцевих рослинних продуктів. До відомих страв цього регіону належать tacacho con sescina у chorizo (курка з рисом та спеціями) та patarashca (запечена риба), цікавою особливістю приготування яких є запікання в листі місцевих рослин [15; 17].

Отже, актуальність відкриття ресторану перуанської кухні в Одесі визначається не лише новизною концепції, а її відповідністю сучасним ринковим умовам і культурному профілю міста. Поєднання міжнародно визнаної гастрономічної традиції, відносно вільної ніші на локальному ринку та запиту споживачів на автентичний і емоційно виразний гастрономічний досвід робить такий проєкт обґрунтованим і перспективним для реалізації.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проводимо відповідно до схеми технологічного процесу, за допомогою якої визначаємо послідовність етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у закладі, що проектується, а також об'ємно-планувальне рішення для їх забезпечення.

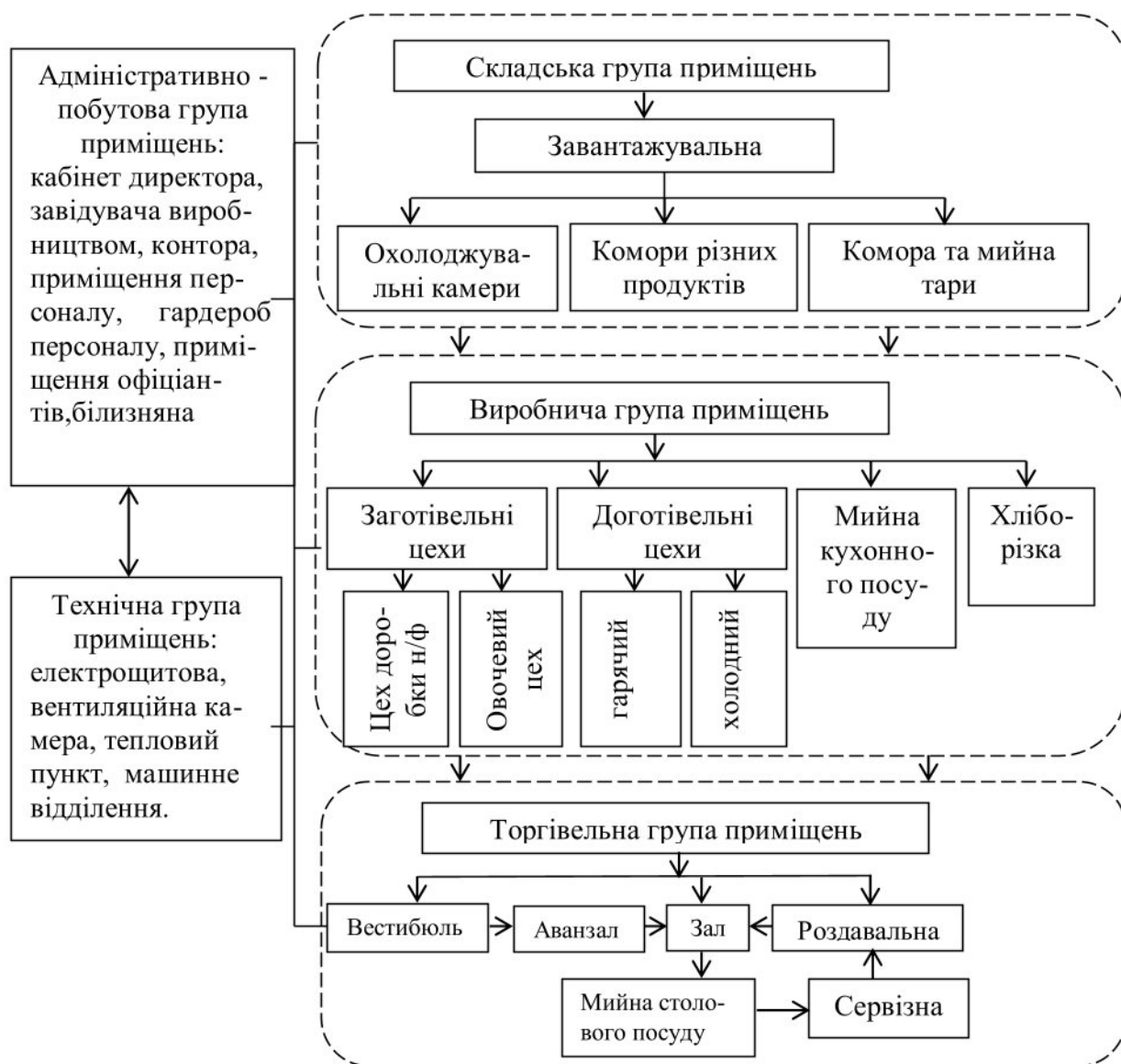


Рис. 2.1. Типова схема моделі ресторану перуанської кухні

Ефективний технологічний процес повинен включати в себе: використання передових технологій, раціональні методи обробки напівфабрикатів,

ефективне використання обладнання, науково обґрунтовану організацію праці, економне використання сировини, мінімізацію втрат і браку, оптимальне організування постачання сировини та матеріально-технічних ресурсів.

Схему технологічного процесу підприємства наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Схема технологічного процесу підприємства

Операції та їх режими	Виробничі, торгові та допоміжні приміщення	Застосовуване обладнання
1	2	3
Прийом продуктів 7 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	Завантажувальна	Ваги товарні, візки, вантажні
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення (охолоджувані камери і комори)	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери
Підготовка продуктів до теплової обробки 6 ⁰⁰ -18 ⁰⁰ год	Овочевий цех Цех доробки/ф	Столи, мийні ванни, механічне обладнання, холодильні шафи
Приготування страв 6 ⁰⁰ -22 ⁰⁰ год	Доготівельні цехи: гарячий, холодний	Теплове, механічне, холодильне, нейтральне обладнання
Реалізація продукції 10 ⁰⁰ -23 ⁰⁰ год	Роздавальна	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції 8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	Зал ресторану	Меблі для закладів ресторанного господарства

Розрахуємо площу залу ресторану. Площу залу розраховуємо за формулою:

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

де p – місткість залу, місць; s – площа на 1 місце в залі, м^2 [18].

Площу обідньої зали (без роздавальної) в ресторанах слід приймати на 1 місце в залі, не менше $1,8 \text{ м}^2$. Тоді площа залу – $50 * 1,8 = 90 \text{ м}^2$.

По співвідношенню місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залах та на літній терасі (табл.2.2).

Таблиця 2.2.

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове співвідношення	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розмір столів, довжина, мм	Розмір столів, ширина, мм
1	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6
Ресторан					
2-місні	20	10	5	850	650
4-місні	40	20	5	1300	850
6-місні	40	20	4	1950	850

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – 12...16, а в кафе – 16...20 місць на одного офіціанта. Розрахункова кількість офіціантів для обслуговування гостей в залі ресторану – 4.

Площа технічних приміщень визначається за нормою 0,52...0,64 м² на 1 місце в залі, тобто 26 м².

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства харчування та його потужність. Якщо потужність підприємства виражена кількістю місць у залі, технологічний розрахунок починають з розрахунку чисельності відвідувачів – осіб, які харчуються на даному підприємстві [18].

Кількість відвідувачів визначають за графіком завантаження залів, складеним з урахуванням режиму роботи залу, середньої тривалості прийому їжі одним відвідувачем, приблизного коефіцієнта завантаження в кожну годину роботи підприємства.

При розрахунку доготівельних цехів потрібно знати кількість відвідувачів за кожну годину. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів, за кожну годину роботи розраховують за формулою:

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot \varphi \cdot x}{100}, \quad (2.2)$$

де $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;
 P – місткість зали (кількість місць); φ - оборотність місця в залі за годину; x – середній відсоток завантаження зали, % [18].

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

$$N_d = \sum N_q \quad (2.3)$$

Розрахунки приводять в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу підприємства харчування на 50 місць

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
1	12-13	1	29	15
2	13-14	1	34	17
3	14-15	1	34	17
4	15-16	1	29	15
5	16-17	1	25	13
6	17-18	1	29	15
7	18-19	0,4	48	10
8	19-20	0,4	57	11
9	20-21	0,4	57	11
10	21-22	0,4	53	11
11	22-23	0,4	47	9
12	23-24	0,4	38	8
РАЗОМ				150

Таким чином, ми визначили кількість споживачів, які відвідають ресторан протягом дня.

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:

$$n_d = N_d \cdot m, \quad (2.4)$$

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

Для ресторану $n_d = 150 \cdot 3,7 = 555$ страв.

Варто зазначити, що коефіцієнт споживання страв складається із суми коефіцієнтів споживання холодних страв, супів, других гарячих страв, солодких страв і гарячих напоїв власного виробництва.

Розбивка загальної кількості страв на окремі групи (холодні страви, су-

пи, другі страви, солодкі страви і гарячі напої) і розподіл страв по основних продуктах (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) проводиться з врахуванням процентного розподілу страв в асортименті продукції.

Для загальнодоступного ресторану коефіцієнт споживання холодних закусок складає 1,6, відповідно для гарячих закусок – 0,3, перших страв – 0,3, других страв – 1,1, солодких страв – 0,4. Загалом - 3,7.

Визначення кількості гарячих, холодних напоїв, кондитерських виробів і хліба розраховують відповідно до норм споживання, характерних для даного типу підприємств, та обчислюють за формулою:

$$n_n = N_{\text{день}} * H, \quad (2.5)$$

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H – норма споживання [18]. При підрахунку кількості страв холодні, перші, другі й солодкі страви, та борошняні й кондитерські вироби приймаються за одиницю кожне, а гарячі й холодні напої не враховуються, вони розраховуються окремо.

Аналогічно розраховується кількість страв на сніданки, а також кількість гарячих, холодних напоїв, кондитерських виробів і хліба.

Отримані результати зводять у табл. 2.4. та 2.5.

Таблиця 2.4.

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість спо-живачів, осіб	Коефіцієнт спожи-вання групи страв	Денна кількість страв, порцій
1	2	3	4
Ресторан (основне меню)			
Холодні закуски	150	1,6	240
Мол., кисл. Прод., бутерброди		0,15	36
Рибні		0,4	96
М'ясні		0,25	60
Овочеві, салати і вінегрети		0,2	48
Гарячі закуски	150	0,3	45
Перші страви	150	0,3	45
Заправні		0,77	35
М'ясні		0,6	21
Рибні		0,35	12
Овочеві		0,05	2

Продовження таблиці 2.4.

1	2	3	4
Прозорі		0,15	7
Холодні, молочні, супи-пюре		0,08	3
Другі страви	150	1,1	165
Рибні		0,25	41
М'ясні		0,5	83
Овочеві		0,05	8
Круп'яні та борошняні		0,1	17
Молочні та з яєць		0,1	17
Солодкі страви	150	0,4	60
Гарячі		0,05	3
Жельовані		0,5	30
Холодні		0,25	15
Морозиво		0,2	12
Разом:	150	3,7	555

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів	Норми спо- живання	Кількість	
			Одиниці виміру (кг, шт, порц.)	Продуктів
1	2	3	4	5
Ресторан				
Гарячі напої				
чай	150	0,16	порц.	24
кава	150	0,2	порц.	30
какао	150	0,04	порц.	6
Холодні напої				
фруктові води	150	0,24	порц.	36
мінеральні води	150	0,18	порц.	27
соки	150	0,12	порц.	18
власне виробництво	150	0,06	порц.	9
Хліб				
житній	150	0,05	кг	7,5
пшеничний	150	0,05	кг	7,5
Борошняні/конд. вироби	150	0,5	шт.	75
Цукерки, печиво	150	0,02	шт.	3

Розробляємо розрахункове меню підприємства (табл.2.6), яке являє собою перелік найменувань страв з вказівкою виходу страви і їхньої кількості. Меню складається з врахуванням асортименту продукції, характерного для

даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів [17, 19], а також спеціальної літератури по національним кухням [20] та інші факторів.

При формуванні меню за основу було взято страви кухні Nikkei, тобто гастрономічного напрямку, що поєднує японські кулінарні техніки з перуанськими інгредієнтами. Меню доповнено окремими традиційними стравами Перу, а рецептури частини позицій адаптовано до смакових уподобань сучасного європейського споживача.

Таблиця 2.6.

План-меню ресторану на 50 місць

№ п/п	Назва страви або виробу	Ви- хід, гр	К-ть пор- ц, шт
1	2	3	4
	Фірмові страви		
	Ceviche de Camarones y Maracuyá – севіче з креветкою та маракуйєю в кисло-солодкому маринаді Leche de Tigre.	180	20
	Rib Eye Robata Grill – стейк Рибай на перуанському грилі з гострим томатним соусом	350	15
	Pollo a la brasa – перуанська курка з хрусткою картоплею та соусом ахі амарілло	225	15
	Холодні страви та закуски		
	Tostada Vegetariana con Crema de Palta – хрустка тостада з міксом сезонних овочів та ніжним кремом із авокадо	120	18
	Ceviche Clásico de Róbalo – класичне севіче з сібаса з бататом та кукурудзою гриль у маринаді Leche de Tigre	120	20
	Tiradito de Langostinos con Naranja y Hinojo – тірадито з лангустинів в апельсиновому соусі з фенхелем та рожевим перцем	170	20
	Salmon en Leche de Tigre Picante – лосось у гострому маринаді «молоко тигра» з автентичними перуанськими перцями	200	20
	Anguila al Estilo Dragón – філе вугра під горіховим соусом з хрусткими овочами	150	16
	Ensalada de Pulpo Nikkei – салат з восьминогом та бататом під фірмовим соусом юзу-місо-антікучо	150	12
	Ensalada de Quinoa y Tofu Nikkei – салат з міксу кіноа та тофу зі спаржею, томатами чері та кунжутним спайсі-понзу	200	12
	Berenjenas Crujientes con Chimichurri de Jengibre – хрусткі баклажани з томатами та фірмовим соєво-імбирним соусом чімічурі	150	12
	Guacamole Tradicional con Totopos de Yuca – гуакамолі зі стиглого авокадо з лаймом та перцем чилі на хрустких чіпсах з юки	100	12

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Malchedo de Res con Crema de Ají – традиційна холодна яловичина «Мальчедадо» з пікантним кремом із жовтих перців ахі	200	20
	Lengua al Olivo – ніжні слайси телячого язика у густому кремі з перуанських чорних олив сорту Альфонсо	120	20
	Cerdo al Adobo Frío – холодна свинина «Адобо» в автентичному маринаді з перців чилі, часнику та спецій Арекіпи	170	20
	Queso Fresco con Choclo y Nueces – свіжий сир Кесо Фреско з перуанською кукурудзою та карамелізованим горіхом	100	18
Гарячі закуски			
	Anticuchos Mixtos en Salsa de Ají Panca – маленькі шашлички з телячого серця, печінки і язика, в пікантному соусі Ахі Панка	150	15
	Jalea Mixta Limeña con Salsa Criolla – хрусткий мікс морепродуктів з цибулевою сальсою	150	15
	Cerdo Amazónico con Tacacho y Cocona – свинина по-амазонськи з кульками Такачо та соусом Кокона	250	15
Перші страви			
	Caldo de Gallina Tradicional – класичний курячий бульйон з довгою локшиною, вареним яйцем та порцією курки	300	7
	Sopa Chaira Andino – густий високогірний суп «Чайро» з трьох видів м'яса, овочів та бобів	500	21
	Parihuela de Mariscos – суп із асорті морепродуктів та білої риби, приправлений пікантними перцями ахі та білим вином	300	12
	Crema de Zapallo y Coco (Vegetariana) – гарбузовий суп з кокосовим молоком та вегетаріанською гранолою	250	5
Другі гарячі страви			
	Patarashca Amazónica – філе білої риби, фаршироване свіжими овочами та запашними спеціями джунглів, запечене у банановому листі	250	14
	Róbalo en Salsa de Ostras Nikkei – філе сібаса, глазуроване в устрично-соєвому соусі з додаванням свіжого імбиру та кунжутної олії	250	14
	Cazuela de Róbalo con Puré de Choclo – ніжне філе дорадо на подушці з кремового пюре з кукурудзи Чокло зі спеціями Ахі	350	13
	Costillar de Cordero con Tamarillo – каре ягняти з кисло-солодким соусом із тропічного фрукта тамаріло та хрусткими часниковими чіпсами	350	15
	Tenderloin Steak con Ají Rocoto – стейк Тендерлойн на грилі під гострим соусом із фруктових перців Рокото та хрусткою цибулею шалот	200	15
	Lomo Saltado Tradicional – легендарне рагу з яловичої вирізки, обсмаженої у воку з червоною цибулею, томатами та перцем Ахі Амарілло у соєво-імбирному соусі	250	15
	Pollo al Horno con Chimichurri – запечене курча у власному соку під пікантним соусом чімічурі	250	8
	Puré de Papa Amarilla – пюре з жовтої картоплі з додаванням вершкового масла, дрібки перцю Ахі Амарілло та краплею зеленої олії з кінзи	150	8

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Quinoa Tricolor con Semillas Tostadas – мікс кіноа з хрустким насінням гарбуза	150	10
	Arroz Verde – ароматний «зелений рис» із кінзою та лаймом	150	7
	Ojo de Buey, традиційне «волове око» – смажене яйце на подушці із золотистої смаженої картоплі	200	17
Солодкі страви			
	Mazamorra Morada Tradicional – традиційний перуанський пудинг із фіолетової кукурудзи і фруктів	225	3
	Piña Caramelizada con Sorbete de Piña Colada – карамелізований ананас з прянощами і кулькою сорбету «Піна-Колада» на кокосовому молоці	150	15
	Gelée de Cítricos con Yuzu y Sorbete de Pisco Sour – легке цитрусове желе з японським юзу та авторським сорбетом на основі бренді Pisco Sour	100	15
	Parfait de Chocolate Peruano y Menta – парфе з темного перуанського шоколаду з карамелізованим бананом та освіжаючим м'ятним акцентом	100	15
	Helado de Lúcum de los Andes – морозиво з андійської лумі з шоколадною крихтою	125	12
Гарячі напої			
	Té Mate Green – зелений чай Мате	200	8
	Té de Altura del Perú – перуанський високогірний чай	200	8
	Infusión de Aguaymanto y Rosas – перуанський вітамінний чай	200	8
	Café Tinto Fuerte – кава чорна міцна з добірних зерен регіону Чанчамайо	100	15
	Café con Leche Cremoso – кава з концентрованим молоком	150	15
	Chocolate Caliente Cusco – насичений гарячий шоколад із прянощами	200	6
Холодні напої			
	Limonada Casera en Surtido – освіжаючий імбирний лимонад, класичний лайм або маракуйя	200	30
	Inca Kola – золота Кола Перу	200	6
	Chapo de la Selva – тонізуючий напій з зелених бананів	200	9
	Jugos de Cítricos Naturales – свіжовитягі соки з цитрусових	200	18
Борошняні кондитерські та кулінарні вироби			
	Tamales de la Casa – перуанські тамалес	100	20
	Sánguche de Chicharrón – сендвіч Пан кон Чічаррон	100	20
	Panettone Peruano Tradicional – Паннетоне	200	20
	Picarones con Miel de Chancaca – хрусткі пампушки-кільця з густим медовим соусом	100	15
	Alfajores con Manjar Blanco – Альфахорес, традиційне печиво	50	60

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи основного підприємства, тобто рес-

торану (табл.2.7) [18].

Таблиця 2.7.

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	6,97	48
страви з риби	13,93	96
страви з м'яса	8,71	60
бутерброди, закуски	5,22	36
Супи		
прозорі	1,02	7
заправочні	4,79	33
пюреподібні	0,73	5
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	1,16	8
з круп, бобових та макаронних виробів	2,47	17
з яєць та сиру	2,47	17
з риби та морепродуктів	8,13	56
з м'яса	15,24	105
з птиці	3,34	23
Напої		
Гарячі	8,71	60
Холодні	9,14	63
Солодкі страви		
Гарячі	0,44	3
Холодні	7,55	52

2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху

Гарячий цех є основним цехом підприємства харчування, в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також відбувається теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв.

Виробнича програма гарячого цеху складається на підставі асортименту страв, що реалізуються через торгівельну залу ресторану перуанської кухні. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви та напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеху.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Виробничу програму гарячого цеху розробляють на підставі виробничої програми підприємства харчування (табл.2.8). Виробнича програма гарячого цеху включає гарячі закуски, перші і другі страви, гарніри, гарячі солодкі страви, гарячі напої та напівфабрикати для холодного цеху.

Таблиця 2.8.

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Супи		
прозорі	1,2	7
заправочні	5,6	33
супи-пюре	0,9	5
Другі страви		
З картоплі, овочів, грибів	1,4	8
З круп та макаронів	2,9	17
З яєць та сиру	2,9	17
З риби та морепродуктів	9,5	56
З м'яса	17,9	105
З птиці	3,9	23
Напої, в т.ч.		
Гарячі	10,2	60
Солодкі страви, в т.ч.		
Гарячі	0,5	3
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати	12,6	74
страви з риби	4,8	28
страви з м'яса	10,2	60
холодні напої	6,6	39
холодні солодкі страви	8,9	52

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

Для супів та інших страв, які реалізуються протягом 2 годин, коефіцієнт перерахунку розраховуємо окремо:

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N_{\text{п.р.}}, \quad (2.6)$$

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

період реалізації вказаних страв.

Таблиця 2.9.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
1	2	3
Супи		
прозорі	7	1
заправочні	33	4
супи-пюре	5	1
Другі страви		
З картоплі, овочів, грибів	8	1
З круп та макаронів	17	2
З яєць та сиру	17	2
З риби та морепродуктів	56	6
З м'яса	105	12
З птиці	23	3
Напої, в т.ч.		
Гарячі	60	7
Солодкі страви, в т.ч.		
Гарячі	3	1

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Зазначимо, що розрахунок явочної чисельності працівників гарячого цеху (і загалом доготівельних цехів) проводять з урахуванням розробленої виробничої програми цеху та норм часу, який витрачається кухарем на приготування кожної із страв.

$$N_{я} = \frac{\sum A}{T \cdot \lambda}; \quad (2.7)$$

Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви:

$$A = (n \cdot K_{тр} \cdot 100) / 3600, \quad (2.8)$$

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

Результати розрахунку чисельності робітників доготівельних цехів оформляють у таблицю 2.10.

Таблиця 2.10.

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
Супи, у т.ч.			
прозорі	7	150	0,29
заправочні	33	180	1,65
супи-пюре	5	200	0,28
Другі страви, у т.ч.			0,00
З картоплі, овочів, грибів	8	110	0,24
З круп та макаронів	17	100	0,47
З яєць та сиру	17	110	0,52
З риби та морепродуктів	56	120	1,87
З м'яса	105	150	4,38
З птиці	23	140	0,89
Напої, у т.ч.			0,00
Гарячі	60	20	0,33
Солодкі страви, в т.ч.			0,00
Гарячі	3	60	0,05
Холодні страви та закуски, у т.ч.			0,00
страви з овочів і грибів, салати,	74	60	1,23
страви з риби	28	75	0,58
страви з м'яса	60	75	1,25
холодні напої	39	30	0,33
холодні солодкі страви	52	20	0,29
Всього:			14,66

$$N_{\text{я}} = 14,66 / 8 \cdot 1,14 = 2$$

Загальну чисельність працівників доготівельних цехів з врахуванням святкових та вихідних днів, відпусток та лікарняних визначають за формулою:

$$N_c = N_{\text{я}} \cdot \alpha, \quad (2.9)$$

де N_c – списочна чисельність працівників, чол.; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні. Підприємство працює 7 днів на тиждень, режим робочого часу – 5 днів на тиждень, тому коефіцієнт $\alpha = 1,58$.

Тобто загальна кількість працівників гарячого цеху з врахуванням святкових та вихідних днів – $2 * 1,58 = 4$ працівники.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

У гарячому цеху ресторану перуанської кухні здійснюється приготування гарячих страв із напівфабрикатів, що надходять із заготівельних цехів, а також із покупних товарів. Організація цього виробничого приміщення має відповідати не лише загальним вимогам технологічного проектування закладів ресторанного господарства, а також специфіці етнічного закладу, для якого важливими є збереження автентичності кулінарної концепції, дотримання вимог харчової безпеки, ергономічність робочих місць і логічна побудова виробничих потоків. Саме тому планувальне рішення гарячого цеху повинно забезпечувати послідовне виконання операцій від отримання підготовленої сировини до термічної обробки, оформлення страв і передачі їх на роздачу [21].

У центральній частині гарячого цеху доцільно розміщувати основну теплову лінію, до складу якої входять електричні плити, пароконвектомат, виробничі поверхні та спеціалізоване теплове обладнання [22].

З огляду на концепцію закладу, як спеціалізоване теплове обладнання доцільно обрати відкритий вугільний гриль Robata (robatayaki) – багаторівневий японський гриль, що забезпечує приготування м'яса, риби, морепродуктів і овочів над відкритим жаром та сприяє формуванню характерних смакоароматичних властивостей страв завдяки димному аромату. Водночас для приготування окремих традиційних перуанських страв концептуально близькою є технологія a la parrilla, тобто приготування на грилі або вугіллі, що є характерним, зокрема, для страви anticuchos, шашличків з яловичих потрухів.

У дослідженні з технологічного проектування ресторанів етнічної кухні гриль Robata віднесено до горизонтальних грилів та відкритих жаровень, які використовуються для приготування продуктів безпосередньо над джерелом вогню, що обґрунтовує його включення до структури гарячого цеху в

закладі з виразною етнічною гастрономічною ідентичністю. На відміну від грилю Robata – паррілья (Parrilla) це відкритий вугільний гриль, призначений для приготування м'яса, ковбасок, сиру та інших продуктів на вугіллі. Конструкція передбачає металеву решітку з можливістю регулювання її висоти над вугіллям, що дає змогу змінювати інтенсивність теплової обробки [21].

Для ресторану на 50 місць, розташованого в історичному центрі міста, доцільно передбачити закриту вугільну піч-гриль типу Jospet як спеціалізоване теплове обладнання та малогабаритний гриль Robata як допоміжну станцію для окремих позицій кухні Nikkei. Таке рішення є більш раціональним, ніж одночасне використання двох відкритих вугільних грилів Robata і Parrilla, оскільки відкрите обладнання потребує вищої продуктивності витяжки [23; 24].

Крім того, в інструкціях для відкритих грилів окремо наголошено на необхідності посиленого контролю стану витяжки й повітроводів через накопичення сажі та жиру, що може спричинити пожежу. Водночас Jospet позиціонується виробником як closed barbecue design і як обладнання з нижчим споживанням вугілля порівняно з відкритими грилями [25]. З практичного погляду для закладу на 50 місць найбільш обґрунтованим виглядає поєднання Jospet як основного спеціалізованого теплового обладнання та додаткового компактного Robata настільного типу для show-cooking і окремих страв меню.

Вздовж теплової лінії доцільно передбачити окремі технологічні ділянки для приготування перших страв, других гарячих страв, гарнірів і соусів, а також зону завершального оформлення продукції. Робочі місця мають бути оснащені необхідним інвентарем, термостійким посудом, холодильним обладнанням для короткочасного зберігання продуктів, що очікують на теплову обробку, і засобами для оперативного відпуску готових страв. Таке планування унеможливило перетин потоків сировини й готової продукції, сприяє раціональній організації праці персоналу та забезпечує стабільність якості страв, що особливо важливо для ресторану етнічної кухні, де технологічна

точність безпосередньо пов'язана з відтворенням концепції закладу [21].

Розрахунок теплового обладнання. Розрахунок варильного устаткування включає визначення об'ємів та кількості варильних казанів або наплитного посуду для варки бульйонів, супів, других, солодких страв, соусів, гарнірів. Об'єм котлів для варіння бульйонів знаходимо по формулі:

$$V = (Q_1 \cdot (w + 1) + Q_2) / K, \quad (2.10)$$

де: Q_1 і Q_2 – маса основного продукту (м'ясо, риби, кістки) і овочів, кг;

K – коефіцієнт заповнення котла, 0,85; w – норма води на 1 кг основного продукту, л [26].

Спочатку розраховуємо, яку кількість кожного виду бульйону потрібно приготувати.

Для приготування 12 порцій супу із асорті морепродуктів та білої риби по 300 г необхідно зварити 12 порцій по 240 г рибного бульйону загальною кількістю $(12 \cdot 0,24) = 2,88$ л бульйону, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{риб}} = ((2,88 \cdot 0,4) \cdot (3,1 + 1) + (2,88 \cdot 0,028)) / 0,85 = 4,8 / 0,85 = 5,65 \text{ л.}$$

Оскільки визначений об'єм менший, ніж 50 літрів, то для варіння бульйону рибного скористаємося каструлею з іржостійкої сталі на 6 л, з площею поверхні $0,032 \text{ м}^2$.

Для приготування 21 порції густого високогірного супу «Чайро» по 500 г необхідно зварити 21 порцію по 400 г м'ясо-кісткового бульйону, загальною кількістю $21 \cdot 0,4 = 8,4$ л бульйону, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{м'ясн}} = ((8,4 \cdot 0,562) \cdot (2,2 + 1) + (8,4 \cdot 0,028)) / 0,85 = 15,33 / 0,85 = 18,0 \text{ л}$$

Для приготування 7 порцій класичний курячий бульйону по 300 г необхідно зварити 7 порцій по 225 г курячого прозорого бульйону, загальною кількістю $7 \cdot 0,225 = 1,6$ л бульйону, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{куряч}} = ((1,6 \cdot 0,269) \cdot (4,8 + 1) + (1,6 \cdot 0,033)) / 0,85 = 3 \text{ л}$$

Оскільки визначені об'єми менші, ніж 50 літрів, то для варіння м'ясного та курячого бульйонів підбираємо наплитний посуд, а саме для варіння бульйону м'ясо-кісткового наплитний котел на 20 л з площею поверхні $0,071 \text{ м}^2$ та каструлю на 3 л площею $0,033 \text{ м}^2$.

Об'єм ємностей для варіння супів, соусів, гарячих та холодних страв визначають по формулі:

$$V_k = n \cdot V_1 / k, \quad (2.11)$$

де : n – число порцій супу, соусів і т.д.; V_1 – норма виходу однієї порції, дм³ ; k – коефіцієнт заповнення, 0,85.

Розрахунок котла для варіння других гарячих страв і гарнірів, а також продуктів для холодних страв визначаємо за формулами:

$$\text{– для продуктів, що набрякають } V_k = (V_{\text{пр}} + V_{\text{в}}) / K \quad (2.12)$$

$$\text{– для продуктів, що не набрякають } V_k = 1,15 \cdot V_{\text{пр}} / K \quad (2.13)$$

$$\text{– для тушкованих продуктів } V_k = V_{\text{пр}} / K \quad (2.14)$$

$$V_{\text{в}} = Q \cdot \omega, \quad (2.15)$$

$$V_{\text{пр}} = Q / \gamma, \quad (2.16)$$

де $V_{\text{пр}}$ – об'єм, що займає продукт, дм³; $V_{\text{в}}$ – об'єм, що займає вода, дм³,
 ω – норма води на 1 кг продукту, л; Q – маса продукту, кг; γ – об'ємна щільність продукту, що відварюється, кг/дм³ [26].

З урахуванням періоду реалізації супів в ресторані перуанської кухні з 12.00 до 15.00, розрахунок виконуємо на цей період реалізації. Результати розрахунків потрібних обсягів варильного устаткування зводимо у таблицю 2.11.

Таблиця 2.11

Розрахунок обсягів варильного устаткування для приготування страв,
 що варяться

Група страв	Кількість страв за макс год реалізації	Обсяг 1 порції супу, л	Обсяг варил. устаткування, дм ³
1	2	3	4
Прозорі супи:			
Класичний курячий бульйон	1	0,3	0,5
Заправні супи:			
Густий високогірний суп «Чайро»	2	0,5	1,2
Рибний суп із асорті морепродуктів	2	0,3	0,7
Пюреподібні супи:			
Гарбузовий суп з кокосовим молоком	1	0,3	0,5
Страви з продуктів, що набрякають:			
Кремове пюре з кукурудзи	2	0,15	0,4
Мікс кіноа	1	0,15	0,2

Продовження таблиці 2.11.

1	2	3	4
Ароматний «зелений рис»	1	0,15	0,2
Страви з продуктів, що не набрякають:			
Пюре з жовтої картоплі	1	0,15	0,4
Страви тушковані:			
Рагу з яловичої вирізки у соєво-імбирному соусі	2	0,25	0,7

Таким чином, для страв, що варяться на плиті не має необхідності у використанні стаціонарного котла.

Розрахунок і добір пательні проводимо за площею поду чаші або її місткості. Для смаження штучних виробів вона визначається по формулі:

$$F = 1,1 * \sum (n * f / \varphi), \quad (2.17)$$

де F - площа поду чаші, м; n – кількість виробів, які обсмажуються за розрахунковий період, шт.; f - площа, яку займає одиниця виробу, м; φ - оборотність площі поду пательні за розрахунковий період [26].

Розрахунок і добір пательні ведемо для приготування січених виробів з м'яса та риби, кількість яких умовно було прийнято 60% від загальної кількості страв даної групи. Для приготування страв з яєць та сиру (яєчня) – 50 % і 100 % борошняних страв (млинці). Теплову обробку даних страв здійснюємо на пательні. Розрахунок зводимо у таблицю 2.12.

Таблиця 2.12

Розрахунок площі поду пательні

Страва	Кількість порцій, шт	Площа, яку займає одиниця виробу, м ²	Оборотність поду сковороди	Площа поду сковороди, м ²
1	2	3	4	5
З яєць та сиру	9	0,02	6	0,030
З м'яса	77	0,01	6	0,128
З риби	34	0,01	6	0,057
Всього:				0,215

Тоді загальна розрахункова площа поверхні електричної пательні з урахуванням нещільного прилягання дорівнює:

$$F=1,1*0,215=0,24$$

Тоді кількість електричних пателень відповідно:

$$n = F / F_{ст}, \quad (2.18)$$

$$n = 0,24 / 0,36 = 0,7 = 1$$

де $F_{ст}$ – площа поверхні стандартної електричної пательні, м².

Виходячи з розрахунків доцільно підібрати стаціонарну електричну пательню Kogast EM-60 з площею поду 0,36м².

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулою:

$$F = 1,3 * \sum (n * f * \tau / 60), \quad (2.19)$$

де F – площа поду чаші, м ; n – кількість посуду, необхідного для приготування страв даного виду за розрахункову годину, шт.; f – площа, займана посудом на поверхні плити, м² ; τ – тривалість циклу теплової обробки, хв.

З других страв на плиті будемо готувати 40% м'ясних і рибних страв (60% виробів буде готуватися в пароконвектоматі), а також супи. Дані розрахунку площі жарильної поверхні плити наводимо у таблицю 2.13.

Таблиця 2.13

Розрахунок площі жарильної поверхні

Група страв	К-ть страв, шт.,	Вид Напл. Посуду	Містк посуд, дм ³	Площа од. посуд, м ²	Тривалість теплової обробки, хв	К-ть посуду, шт.	Розрах. Площа плити, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8
Курячий бульйон	1	Каструля	1,2	0,015	50	1	0,0125
Суп «Чайро»	2	Каструля	1,2	0,015	50	2	0,025
Рибний суп	2	Каструля	1,2	0,015	50	1	0,0125
Гарбузовий суп	1	Каструля	1,2	0,015	40	1	0,01
Пюре з картоплі	1	Каструля	1,2	0,015	40	1	0,01
Рагу з яловичої вирізки	2	Каструля	1,2	0,015	40	1	0,01
Пюре з кукурудзи	2	Каструля	1,2	0,015	40	1	0,01
Мікс кіноа	1	Каструля	1,2	0,015	40	1	0,01
Ароматний «зелений рис»	1	Каструля	1,2	0,015	40	1	0,01
Всього							0,11

Отже, загальна розрахункова площа поверхні плити з урахуванням нещільного прилягання посуду дорівнює

$$F=1,3*0,11=0,143\text{м}^2.$$

Кількість плит дорівнює:

$$n = F / F_{\text{ст}}, \quad (2.20)$$

$$n=0,143/0,18=0,8=1$$

де $F_{\text{ст}}$ – площа поверхні стандартної плити, м^2 .

Підбираємо плиту Kogast ES-T27/P на 2 комфорки з площею поверхні плити $0,18\text{м}^2$.

Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків в обладнанні:

$$n_{\text{від}} = \sum \frac{n_{\text{г}}}{\varphi}, \quad (2.21)$$

де $n_{\text{від}}$ – число відсіків в шафі; $n_{\text{г}}$ – число гастроємностей за розрахунковий період; φ – оборотність відсіків.

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

де T – тривалість розрахункового періоду (60 хв.), год.; $t_{\text{ц}}$ – тривалість циклу теплової обробки, хв. (табл. 2.14)

Таблиця 2.14.

Розрахунок кількості відсіків для пароконвектомату

Страва	Число порцій за розр. період	Місткість , шт.	Кількість гастороємностей	Тривалість циклу, хв.	Оборотність за період	Місткість конвектомату, шт.
1	2	3	4	5	6	7
3 картоплі, овочів, грибів	5	6	1	30	2	0,5
3 яєць та сиру	10	6	2	30	2	1
3 риби	34	6	6	30	2	3
3 м'яса	77	12	6	30	2	3
Гарячі солодкі страви	2	2	1	30	2	0,5
Разом						8,0

Підбираємо в роботу 2 пароконвектомати UNOX XBC-401 на 4 рівні з габаритними розмірами 758x842x620мм.

Інші види теплового устаткування підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» зокрема підбираємо відкритий гриль Robata та закритий гриль Jospet, які знайдуть застосування у закладі для приготування страв [23 ; 25]. Окремо підбираємо фритюрницю настільну DF-6+6L з двома ваннами по 6 л для смаження риби та овочевої групи та рисоварку EWT INOX SA8236 об'ємом 8 л [27]. Для короткочасного зберігання готових страв приймаємо два марміти Bertos E7BM8M з габаритними розмірами 800x700x900 мм.

Розрахунок холодильного обладнання. На кухні можна експериментувати з рецептами, подачею чи концепцією меню. Але з температурним режимом так не працює. Один збій у зберіганні – і продукт уже зіпсовано. Саме тому холодильне обладнання на професійній кухні фактично відповідає за стабільність усього процесу.

У професійній кухні система зберігання складається не з одного холодильника, а з кількох типів техніки. Шафи для заготовок, морозильні камери, холодильні столи, вітрини для демонстрації – кожне обладнання виконує свою задачу. Тому перед вибором важливо розуміти, які саме формати холодильного обладнання використовують у HoReCa і як підібрати їх під конкретний тип закладу.

Холодильне обладнання в гарячому цеху використовується для зберігання жирів для смаження, сметани, сиру, молока, яєць та інших продуктів, що використовуються для приготування страв та кулінарних виробів. Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за формулою:

$$E_{\text{потр.}} = Q_c + Q_{\text{н/ф}} / \varphi, \quad (2.23)$$

де Q_c – кількість сировини на пів зміни, кг; $Q_{\text{н/ф}}$ – кількість напівфабрикатів на $\frac{1}{4}$ зміни, кг; φ – коефіцієнт, який враховує масу тари, в якій зберігається сировина і напівфабрикати ($\varphi = 0,7 - 0,8$).

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід

цих страв. Вихід страв і закусок, солодких страв приймаємо рівним 150 г, а напоїв – 200 г.

Розрахунок кількості сировини, напівфабрикатів на ½ зміни та готової продукції на 1 максимальний час реалізації, що підлягає одночасному зберіганню у холодильній шафі зводимо у таблицю 2.15.

Таблиця 2.15

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
доготовельних цехів

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за 1/2 зміни	Вихід 1 порції, кг	Сировина та н/ф за 1/2 зміни
1	2	3	4
Супи:			
прозорі	4	0,3	1,2
заправочні	17	0,4	6,8
Супи-пюре	3	0,3	0,9
Другі страви:			
З картоплі, овочів, грибів	4	0,15	0,6
З круп та макаронів	9	0,15	1,35
З яєць та сиру	9	0,15	1,35
З риби та морепродуктів	28	0,15	4,2
З м'яса	53	0,15	7,95
З птиці	12	0,15	1,8
Напої, в т.ч.:			
Гарячі	30	0,2	6
Солодкі страви, в т.ч.:			
Гарячі	2	0,15	0,3
Напівфабрикати для холодного цеху			
Овочеві н/ф	37	0,15	0,3
Рибні н/ф	28	0,15	5,55
М'ясні н/ф	30	0,15	4,2
Холодні напої н/ф	20	0,2	4,5
Холодні страви н/ф	26	0,15	4
Разом			54,6

Таким чином, необхідна місткість холодильної шафи для зберігання сировини, напівфабрикатів та готових страв у холодному цеху:

$$E = 54,6 / 0,7 = 78 \text{ кг}$$

В 0,1 м3 холодильної ємкості можна помістити 20 кг продуктів, тому

об'єм холодильної шафи:

$$V = 78 \cdot 0,1/20 = 0,919 \text{ м}^3 \cdot 1000 \text{ л} = 390 \text{ л.}$$

Обираємо холодильний стіл для зберігання н/ф Fagor MSP-200 об'ємом 395 л і габаритними розмірами 2021x600x850 мм.

Розрахунок нейтрального обладнання для гарячого цеху включає в себе розрахунок виробничих столів. У ході розрахунків визначається необхідна загальна довжина столів за формулою:

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

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

За типами і розмірами столи підбирають в залежності від характеру операції, що виконується. Кількість столів визначається з урахуванням довжини столу за формулою:

$$n = \frac{L_{p.}}{l_{cm.}}, \quad (2.25)$$

де $l_{cm.}$ – довжина стандартного столу, м.

При наявності механічного обладнання, що встановлюється на столах, треба при підбиранні довжини столу враховувати габарити цього обладнання і збільшувати довжину столу на ширину обладнання. Розрахунок столів зводиться у табл. 2.16.

Таблиця 2.16.

Розрахунок і підбір виробничих столів

Технологічні операції	Кількість працівників, на певній операції	Норма довжини столу (l), м	Розрах. довжина столу (Lp), м	Габарити		Число столів, шт.
				Довжина, м	Ширина, м	
1	2	3	4	5	6	7
Нарізання на порції вареного м'яса та риби	1	1,5	1,5	1,5	0,6	1
Перебирання круп	1	1,25	1,2	1,2	0,6	1
Оформлення страв	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1
Інші операції	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1

Відповідно до норм, зазначених [26] для доготівельного цеху, у якому за зміну працюють 2 кухарі, достатньо передбачити два виробничі столи. Водночас з урахуванням переліку технологічних операцій, що виконуються в цеху, лише двох столів недостатньо для раціональної організації роботи. Тому для забезпечення виконання всіх чотирьох операцій додатково передбачено холодильний стіл із робочою поверхнею, а також окремий стіл для виконання інших операцій, пов'язаних із використанням настільного обладнання. Інше нейтральне обладнання гарячого цеху (мийні ванни, стелажі, сміттєві баки, рукомийники) приймаємо без розрахунків.

Механічне обладнання доготівельних цехів підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [18]. Зокрема підбираємо протиральну машину CG55SH з продуктивністю 40 кг/год, бліксер PACOJET з чашею 0,8 л, міксер ручний MINI MP160 V.V.ємністю діжі 5 л.

Площа доготівельного цеху визначається за формулою:

$$S_{\text{заг.}} = S_{\text{устат.}} / \eta, \quad (2.26)$$

де η для гарячого цеху складає 0,25.

Таблиця 2.17.

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
1	2	3	4	5	6	7
Пательня стаціонарна	Kogast EM-60	700	700	850	1	0,49
Плита електрична	Kogast ES-T27/P	400	700	850	1	0,28
Пароконвектомат	UNOX XBC 401	758	842	620	2	1,28
Піч Jospet	HJX 25-M	640	600	710	1	0,384
Гриль-робата Jospet	RGJ-PRO-S	700	477	690	1	0,334
Фритюрниця	DF-6+6L	550	450	300	1	-
Рисоварка	EWT INOX SA8236	385	385	375	1	-
Протиральна машина	CG55SH	490	325	485	1	-
Бліксер Sirman	Pacojet 4	204	365	497	1	-
Міксер ручний	MINI MP160 V.V.	78	78	465	1	-
Холодильний стіл	Fagor MSP-200	2021	600	850	1	1,21
Виробничий стіл	СПП 15/6	1500	600	860	1	0,9
Виробничий стіл	СПП 12/6	1200	600	860	1	0,72

Продовження таблиці 2.17.

1	2	3	4	5	6	7
Виробничий стіл	СРП 10/6	1000	600	860	1	0,6
Мийна ванна	ВМ-1/530	530	530	870	1	0,28
Стелаж виробничий	СК-8/4	800	400	2000	1	0,32
Раковина для рук	410*320*250	410	320	250	1	0,13
Бачок для сміття	На 80 л	d=448		420	1	0,12
Разом						7,05

$$S_{\text{заг}} = 7,05 / 0,25 = 28 \text{ м}^2.$$

У ресторані перуанської кухні на 50 місць розрахункова площа гарячого цеху становить 28,0 м², що відповідає нормативному значенню, рекомендованому чинними будівельними нормами.

Таблиця 2.18.

Обладнання інших цехів

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
1	2	3	4
1	Холодильна шафа Fagor AFP-1402	0,57 кВт	1
2	Холодильний стіл Fagor MSP-250	0,35 кВт	1
3	Виробничий стіл СРП 15/6	-	1
4	Мийна ванна ВМ-1/600	-	1
5	Морозильна шафа Fagor AFN-701	0,72 кВт	1
7	М'ясорубка	15 кг/год	1
8	Овочерізка	40 кг/год	1

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

У сучасному ресторанному бізнесі дизайн інтер'єру слід розглядати як важливу складову конкурентоспроможності закладу, його іміджу та впізнаваності. Елементи дизайну мають відповідати специфіці та стратегії закладу, передавати його ідею та формувати у гостя цілісне перше враження. Заклади ресторанного господарства дедалі частіше сприймаються не лише як місце споживання їжі, а як простір для отримання вражень, тому інтер'єр повинен поєднувати естетичність, функціональність і атмосферність. Важливими складовими такого рішення є гармонійне поєднання кольору, форми, світла, фактури й простору, використання зелені та природних матеріалів [28].

Для закладів із вираженою національною або етнічною концепцією особливого значення набуває етнодизайн, який розглядають як проєктну діяльність зі створення сучасних форм матеріального середовища з використанням традиційних елементів культури певного етносу [28]. Етнічний стиль в інтер'єрі передбачає використання елементів декору, форм, кольорової гами та матеріалів, що відображають культурні й історичні особливості певної нації або території. Такий підхід не обов'язково потребує повного перепланування чи конструктивної зміни простору, оскільки етнічний характер інтер'єру може бути досягнутий завдяки добору оздоблення, меблів, декоративних акцентів і загальної стилістики простору [29].

Важливою ознакою етнічного інтер'єру є відмова від випадкового декорування. Використання окремого кольору чи форми саме по собі не забезпечує цілісного образу простору, тому етнічна виразність досягається через комплекс характерних для певної культури елементів. Особливу увагу доцільно приділяти натуральним матеріалам, зокрема дереву, каменю, глині, текстилю, ротангу та іншим фактурам, що формують відчуття природності й автентичності.

З огляду на це, у проєкті доцільно поєднати сучасні підходи до організації ресторанного простору з окремими етнічними мотивами, що асоціюються з культурою Перу. Основу дизайнерського рішення можуть становити натуральні матеріали, тепла природна кольорова гама, фактурні поверхні, кераміка, текстиль і декоративні елементи, які створюють атмосферу автентичності, але водночас не перевантажують простір.

Інтер'єр ресторану Lima Nikkei сформовано з урахуванням підходів, застосованих у проєкті MANU [30], зокрема використання натуральних матеріалів (цегла, камінь, дерево) та акценту на фактурності поверхонь. Водночас, на відміну від більш камерного та затемненого простору прототипу, у проєкті передбачено світліше інтер'єрне рішення з переважанням природного освітлення за рахунок великих панорамних вікон. Основу композиції становить поєднання світлих стін і стелі з акцентними ділянками цегляної та кам'яної

кладки, що формують глибину простору. Колористичне рішення побудоване на поєднанні нейтральної бежевої бази з акцентами цегляної кладки та темних кольорів.



Рис. 2.2, 2.3 Приклад інтер'єру для оформлення ресторану перуанської кухні

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Реалізація об'ємно-планувальних рішень здійснюється відповідно до стандартів і норм державного протипожежного, санітарно-гігієнічного та архітектурного характеру. Архітектурно-планувальне рішення визначає розміри та оформлення ресторану і включає такі роботи:

- зонування простору залу, вестибюлю, виробничих, складських, а також адміністративних і господарських приміщень;
- визначення розміщення центрального та службового входу;
- розробку інтер'єрної та фасадної частини закладу;
- розрахунок площі технічних приміщень.

Даний розділ включає розрахунок площі всіх необхідних приміщень для ресторану перуанської кухні, згідно будівельним нормам [18], які наведено в Додатку В.

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в оренду приміщення:

$$I_p = B * П, \quad (2.27)$$

де B – вартість 1 м^2 оренди підприємства, грн.; $П$ – площа об'єкта оренди, м^2 .

Вартість реконструкції чи будівництва закладу зазвичай можна розрахувати за формулою $300-1000 \text{ у.о./м}^2$. У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [18].

Сума інвестицій в оренду ресторану (за курсом 43,3 станом на 12.05.2026)

$$I_p = 600 * 347 * 43,3 = 9015060 \text{ грн} = 9015,06 \text{ тис.грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{OЗ} = B_y + B_M + B_T, \quad (2.28)$$

B_y – покупна вартість устаткування, грн.; B_M – вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.; B_T – вартість транспортних витрат по устаткуванню (5 % від вартості устаткування), грн.

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зведено в таб-

лицю 2.19 [18].

Таблиця 2.19.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість оди-ниці, тис. грн.	Вартість всьо-го, тис. грн.
1	2	3	4
Стіл 2-місний круглий з масиву дерева	5	5,599	27,995
Стіл 4-місний квадратний з масиву дерева	5	8,379	41,895
Стіл 6-місний прямокутний з масиву дерева	4	10,899	43,596
М'який стілець «Джим» із дерева та із дерева та ексклюзивної тканини	50	4,699	234,95
Диван для вестибюлю	1	5,8	5,8
Стейшн-вітрина	1	3,2	3,2
Пательня стаціонарна Kogast EM-60	1	119,322	119,322
Плита електрична Kogast ES-T27/P	1	46,410	46,41
Пароконвектомат UNOX XBC 401	2	166,029	332,058
Піч Josper HJX 25-M	1	676,236	676,236
Гриль-робата Josper RGJ-PRO-S	1	350,458	350,458
Фритюрниця DF-6+6L	1	6,860	6,86
Рисоварка EWT INOX SA8236	1	6,541	6,541
Протиральна машина CG55SH	1	21,8	21,8
Бліксер Sirman Rascojet 4	1	507,694	507,694
Міксер ручний MINI MP160 V.V.	1	19,8	19,8
Холодильний стіл Fagor MSP-200	1	95,716	95,716
Виробничий стіл ЦПІ 15/6	1	6,028	6,028
Виробничий стіл ЦПІ 12/6	1	5,1	5,1
Виробничий стіл ЦПІ 10/6	1	4,444	4,444
Мийна ванна BM-1/530	1	4,285	4,285
Раковина для миття рук	1	4,4	4,4
Стелаж виробничий СК-8/4	1	4,689	4,689
Шафа для підігріву тарілок TWK120	1	34,855	34,855
Тепловий міст SARO BRUCE	1	15,822	15,822
Марміт для перших страв BHPV35-2 GGM Gastro	2	12,030	24,06
Холодильна шафа Fagor AFP-1402	2	104,415	208,83
Холодильний стіл Fagor MSP-250	2	191,603	383,206
Виробничий стіл ЦПІ 15/6	1	6,028	6,028
Мийна ванна BM-1/600	1	5,5	5,5
Морозильна шафа Fagor AFN-701	1	111,37	111,37
М'ясорубка REEDNEE TK8	1	35,00	35,00
Овочерізка ТМ inox Sirman	1	45,884	45884
Всього			3 463,878

Загалом, враховуючи дані з таблиці 2.18., необхідно закупити основних засобів на суму 3463,878 тис.грн. Тоді вартість монтажу устаткування становить 346,38 тис.грн., а вартість транспортних витрат – 173,19 тис.грн.

$$I_{O3} = 3463,878 + 346,38 + 173,19 = 3\,983,448 \text{ тис.грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.20.

Таблиця 2.20.

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис.грн.
1	2
Брендбук та айдентика	10
Дизайн інтер'єру (послуги дизайнера)	$120 \cdot 200 / \text{м}^2 = 24$
Розробка промо-сайту	10
Контекстна реклама	5
Реклама в соціальних мережах	12
Дизайн поліграфії	5
Друк поліграфії	5
Всього	71

Загальні витрати для втілення проекту представлено в таблиці 2.21.

Таблиця 2.21.

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1	2
1. Витрати на оренду	9015,06
2. Витрати на устаткування	3463,878
3. Витрати на монтаж	346,38
4. Витрати на транспортування	173,19
5. Витрати на рекламу та маркетинг	71,0
Всього	13069,508

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління – це сукупність управлінських ланок, розташованих у суворій підпорядкованості і яка забезпечує взаємозв'язок між керуючою і керованою системами. В управлінській практиці індустрії гостинності найбільш поширені такі типи організаційних структур: лінійна, функціональна та лінійно-функціональна.

Лінійно-функціональна організаційна структура являє собою комбінацію лінійної та функціональної структур. В такій структурі лінійні ланки приймають рішення, а функціональні підрозділи допомагають готувати різні рішення, заходи, плани для прийняття управлінських рішень. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник, що очолює визначений колектив. Під час розробки конкретних питань і підготовки відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь та відділів).

Лінійно-функціональна структура для ресторану перуанської кухні «Lima Nikkei» забезпечує оптимальний баланс управління: лінійні керівники віддають прямі розпорядження, а профільні фахівці здійснюють експертний супровід. Це гарантує чіткий контроль за дотриманням автентичних рецептур (севіче, тірадіто тощо) та високий рівень сервісу [22]. Управління базується на суворому підпорядкуванні по ланцюгу «директор – адміністратор/шеф-кухар – лінійний персонал». При цьому бухгалтер і маркетолог виконують роль штабних фахівців. Вони не дають прямих наказів кухарям чи офіціантам, а консультують директора та готують для нього рішення. Переваги цієї структури полягають у чіткому розподілі обов'язків, де кожен працівник чітко знає свої завдання та зону відповідальності. Недоліки проявляються у високому ризику виникнення конфліктів між залом та кухнею через слабку горизонтальну взаємодію. Директор закладу часто виявляється перевантаженим

потоківими дрібними питаннями, а сама система управління є досить жорсткою та повільно адаптується до будь-яких ринкових змін.

Організаційна структура управління рестораном перуанської кухні «Lima Nikkei», представлена в Додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис – це обов'язковий організаційно-розпорядчий документ, що фіксує структуру, назви посад, чисельність персоналу та посадові оклади. Складається у довільній формі, затверджується наказом керівника, часто з початку року, та містить місячний фонд оплати праці. Документ не вказує ПІБ працівників. Він є підґрунтям для здійснення нарахувань заробітної плати, планування фонду оплати праці та ведення кадрової політики.

Вихідною інформацією для розробки штатного розпису робітників закладу, який проектується, є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу, що розраховується в технологічному розділі та його структура.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Керівник ресторану	1	постійно
Бухгалтер	0,5	неповна зайнятість
Всього:	1,5	
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар цеху доробки н/ф	2	постійно
Кухар овочевого цеху	2	постійно
Кухар гарячого цеху	4	постійно
Кухар холодного цеху	4	постійно
Кухонний робітник	2	постійно
Всього:	15	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	4	постійно
Бармен	2	постійно

Продовження таблиці 3.1.

1	2	3
Прибиральниця	2	постійно
Всього:	10	постійно
Допоміжний персонал		
Маркетолог	0,5	неповна зайнятість
Всього:	0,5	
По підприємству:	27	

На основі таблиці 3.1 розраховуємо фонд оплати праці за день та за місяць. Фонд оплати праці зводимо в табл. 3.2.

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	2	3	4	5	6
1.	Керівник ресторану	5/2	1	1	1000
2.	Бухгалтер	5/2	1	1	500
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	1000
5.	Кухар м'ясо-рибного цеху	3/3	2	1	900
6.	Кухар овочевого цеху	3/3	2	1	900
7.	Кухар гарячого цеху	3/3	4	2	900/1800
8.	Кухар холодного цеху	3/3	4	2	900/1800
9.	Кухонний робітник	3/3	2	1	600
10.	Адміністратор	5/2	1	1	800
12.	Офіціант	2/2	4	2	400/800
14.	Бармен	2/2	2	1	700
15.	Прибиральниця	2/2	2	1	600
17.	Маркетолог	5/2	1	1	500
Всього заробітна плата за день, грн.					10300
Всього заробітна плата за місяць, грн.					309000

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють торговельно-виробничу діяльність у ресторанному господарстві через заклади ресторанного господарства. Ресторан надає споживачам ком-

плекс різноманітних послуг:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення страв та виробів;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інші послуги.

Організацію процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства представляють у вигляді табл.3.3.

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
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Автостоянка, вестибюль, гардероб, санвузол	Гардеробна стійка, санітарні прилади, стійка адміністратора, м'які меблі	Адміністратор, відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торгівельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу, столовий посуд, столові набори, столова білизна, елементи інтер'єру	Адміністратор, офіціант, відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала, роздавальна, сервізна, мийна столового посуду	Торгівельно-технологічне устаткування	Обслуговуючий персонал, посудомийка, відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	Торгівельні зали	аудіо- та відеообладнання, Wi-Fi-роутер	Офіціант, споживач
Інших послуг	Бронювання місць, інтернет, доставка продукції	Торгівельна зала, поза межами закладу	Стойка адміністратора, Wi-Fi-роутер, торгівельно-технологічне устаткування	Адміністратор, персонал, служби доставки, споживач

Основні послуги харчування в ресторані «Lima Nikkei» включають виготовлення широкого асортименту страв автентичної перуанської кухні без-

посередньо на замовлення відвідувачів. Реалізація кулінарної продукції та авторських напоїв поєднується з організацією їх споживання у спеціально обладнаному залі закладу, де гостей обслуговують професійні офіціанти. Окрім класичного сервісу в залі, ресторан забезпечує продаж страв на виніс у спеціальному екологічному пакуванні, здійснює адресну доставку замовлень кур'єрами, а також надає послуги з організації індивідуальних банкетів, фуршетів і тематичних гастрономічних вечорів. Додаткові послуги включають: виклик таксі, бронювання столиків, надання wi-fi, пакування страв з собою.

Основні та додаткові послуги, які доступні в ресторані «Lima Nikkei», наведено в додатку Е.

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

Організація охорони праці персоналу. Охорона праці є важливою складовою діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні умови розвитку галузі зумовлюють необхідність удосконалення законодавства у цій сфері, впровадження міжнародних стандартів і формування сталої культури безпеки та гігієни праці. Важливе значення має також налагодження взаємодії між працівниками та роботодавцями з метою зниження рівня виробничого травматизму та професійних захворювань [31].

Працівники закладів ресторанного господарства у процесі роботи зазнають впливу низки шкідливих виробничих чинників. Для працівників кухні це, насамперед, підвищена температура повітря, інфрачервоне випромінювання, шум, електромагнітні поля та недостатнє природне освітлення. Для працівників залу несприятливими чинниками є шум, недостатня освітленість, несприятливий мікроклімат і дія електромагнітних полів.

Крім того, негативно на стан здоров'я персоналу впливають нервово-емоційне напруження, фізичні перевантаження та небезпека травматизму. Окремо слід ураховувати і біологічний чинник – мікробне забруднення повітря у виробничих приміщеннях, яке може посилювати негативний вплив інших факторів

[32].

Оскільки повністю усунути всі виробничі ризики неможливо, основним завданням є їх максимальне зменшення. З цією метою роботодавець повинен забезпечити працівникам належні та безпечні умови праці, що сприятиме збереженню їхнього здоров'я і запобіганню травматизму. Водночас створення безпечного виробничого середовища позитивно впливає і на результати діяльності підприємства, оскільки підвищує ефективність праці, продуктивність і конкурентоспроможність закладу [31].

Вибір заходів і засобів захисту працівників при організації технологічних процесів (керуючись вимогами НПАОП 55.01-1.02-96 «Правила охорони праці для підприємств громадського харчування» та НПАОП 52.0-7.02-80 «Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі») зводимо в таблицю 3.4.

Таблиця 3.4.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

Найменування приміщень	Найменування речовин/клас небезпеки	ГДК у повітрі роб. Зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5
Гарячий цех	Акролеїн/2	0,2	Може подразнювати оболонку верхніх дихальних шляхів та очей	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри
Гарячий цех, мийні столового, кухонного посуду	Окис вуглецю/4	20	Може мати загальну токсичну дію при проникненні через верхні дихальні шляхи	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри
Комора сухих продуктів	Пил борошна/4	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнування зубної емалі	Респіратори, захисні маски, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.
Комора сухих продуктів	Пил цукру/4	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Респіратори, захисні маски, комбіновані рукавички для рук.
Мийна столового, кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів/3	5	Можуть викликати алергію при проникненні через верхні дихальні шляхи та при ураженні шкірних покривів	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.

Метеорологічні характеристики виробничого середовища, зокрема параметри мікроклімату, мають важливе значення для забезпечення комфортних і безпечних умов праці персоналу. До основних параметрів мікроклімату належать температура повітря, відносна вологість, швидкість повітряного потоку тощо. Ці показники безпосередньо впливають на тепловий стан організму працівників, їхню працездатність та рівень втомлюваності. Відхилення від нормативних значень можуть призводити до зниження ефективності роботи, підвищеного ризику професійних захворювань і нещасних випадків. У виробничих приміщеннях особливо важливо підтримувати оптимальні параметри мікроклімату, які встановлюються залежно від типу діяльності, фізичних навантажень та інтенсивності праці. Для цього використовують системи вентиляції, кондиціонування та опалення, а також застосовують відповідні методи контролю і регулювання повітряного середовища. Своєчасний моніторинг і корекція метеорологічних умов у виробничих зонах сприяють підвищенню безпеки праці, збереженню здоров'я працівників і забезпечують стабільність технологічних процесів.

Згідно з вимогами ДСН 3.3.6.042-99, роботодавець зобов'язаний забезпечити такі мікрокліматичні умови, які відповідають гігієнічним нормам. Для цього застосовують вентиляційні та кондиціонерні системи, а також технології автоматизованого контролю. Постійний моніторинг стану мікроклімату дозволяє вчасно виявляти відхилення і коригувати умови праці, мінімізуючи ризики для здоров'я. Водночас важливим залишається навчання працівників діям у змінених кліматичних умовах, що сприяє підвищенню рівня безпеки.

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
1	2	3	4	5	6	7
Заготівельні цехи	19-20	50	0,2	22-24	50	0,3
Доготівельні цехи, в т.ч.	19-20	50	0,2	22-24	50	0,3

Інноваційні технології освітлення в ресторанах дозволяють підвищити енергоефективність і створити комфортну атмосферу для гостей. Зокрема, широко використовують світлодіодні (LED) системи, які мають тривалий термін служби, низьке енергоспоживання і можливість регулювання яскравості. Це допомагає зменшити витрати на електроенергію та зробити простір більш привабливим і екологічно безпечним. Завдяки таким технологіям заклади покращують якість обслуговування і можуть адаптувати освітлення під різні події та потреби відвідувачів [33].

Освітлення виробничих приміщень за джерелом світла поділяють на природне, штучне та комбіноване. Природне освітлення формується за рахунок прямого сонячного випромінювання і розсіяного світла атмосфери. Його рівень залежить від географічного розташування, погодних умов і часу доби. Штучне освітлення забезпечується технічними джерелами світла та використовується для підтримання необхідного рівня освітленості незалежно від природних умов. Комбіноване освітлення передбачає поєднання природного і штучного світла у випадках, коли природного освітлення недостатньо для забезпечення нормативних показників [33].

Природне освітлення може бути боковим, верхнім і суміщеним. Бокове здійснюється через вікна у зовнішніх стінах, верхнє – через світлові прорізи в даху, а суміщене поєднує обидва варіанти для більш рівномірного освітлення приміщення. Штучне освітлення поділяють на робоче, аварійне, евакуаційне, охоронне та чергове. Робоче освітлення створює належні умови для праці, аварійне дає змогу продовжити роботу у разі вимкнення основного освітлення, евакуаційне забезпечує безпечний вихід людей, охоронне застосовується для освітлення території в нічний час, а чергове – у неробочий час.

Природне освітлення має важливе фізіологічне і психологічне значення, позитивно впливає на зір, загальний стан людини та забезпечує зв'язок із зовнішнім середовищем. Водночас його недоліками є залежність від часу доби і погодних умов, нерівномірність освітлення та можливість засліплювальної дії [33].

Виробниче обладнання створює шум і вібрацію, що негативно впливає на організм людини. Допустимий рівень шуму в цехах не перевищує 80 дБ, і передбачені заходи захисту працівників від шуму та вібрації.

Під час експлуатації теплового устаткування, зокрема електричних плит, електросковорід, пароконвектоматів та іншого обладнання гарячого цеху, виникає теплове випромінювання. Для створення безпечних умов праці в закладі передбачаються відповідні заходи, спрямовані на підтримання допустимого рівня теплового випромінювання в межах 200–210 Вт/м².

З метою захисту працівників від впливу теплового випромінювання застосовують зниження інтенсивності випромінювання джерела, екранування обладнання або робочих місць, повітряне охолодження, використання засобів індивідуального захисту, а також організаційні й лікувально-профілактичні заходи.

Використання електричного обладнання у виробничих приміщеннях пов'язане з потенційною небезпекою, оскільки людина не може за допомогою органів чуття своєчасно виявити наявність електричної напруги. Основними причинами електротравматизму є випадковий контакт із відкритими струмопровідними частинами обладнання, експлуатація несправного електроустаткування, робота без належних засобів захисту, дотик до незаземлених корпусів електроустановок, що опинилися під напругою внаслідок пошкодження ізоляції, а також порушення правил монтажу, експлуатації та техніки безпеки.

За ступенем небезпеки ураження електричним струмом приміщення поділяють на три групи: без підвищеної небезпеки, з підвищеною небезпекою та особливо небезпечні. До приміщень без підвищеної небезпеки належать адміністративні та офісні приміщення, де відсутні умови, що створюють додатковий ризик. У приміщеннях з підвищеною небезпекою можуть бути наявні вологість, струмопровідний пил, струмопровідні підлоги та інші несприятливі чинники. До особливо небезпечних належать приміщення з дуже високою вологістю, хімічно активним середовищем або одночасною наявніс-

тю двох і більше факторів підвищеної небезпеки. Більшість виробничих приміщень належать саме до цієї групи. Також до особливо небезпечних умов прирівнюються роботи, що виконуються поза приміщеннями.

Організація протипожежної системи безпеки. Організація протипожежної системи безпеки в ресторані є ключовим заходом для захисту життя людей, збереження майна та безперебійної роботи закладу. Вона включає комплекс технічних, організаційних та навчальних заходів, спрямованих на запобігання виникненню пожежі, своєчасне виявлення та ефективне гасіння вогню. До основних елементів системи належать встановлення автоматичних пожежних сигналізацій, систем оповіщення та евакуації, а також наявність первинних засобів пожежогасіння (вогнегасників, пожежних кранов, пожежних ковдр).

Для закладів харчування рекомендовано 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору [34]. Вибір типу та кількості вогнегасників здійснюється відповідно до рекомендацій, наведених у НПАБ Б.03.002-2007.

Цивільна оборона включає заходи, спрямовані на захист працівників, відвідувачів, майна і території закладу у разі надзвичайних ситуацій. Для підприємства це насамперед розробка плану дій, організація оповіщення, навчання персоналу, підготовка до евакуації, надання домедичної допомоги та забезпечення доступу до засобів захисту. У закладах ресторанного господарства ці заходи мають бути адаптовані до реальних ризиків і передбачати чіткий порядок дій під час пожежі, повітряної тривоги чи іншої загрози.

Основна мета цивільного захисту полягає у збереженні життя і здоров'я людей, своєчасному оповіщенні про небезпеку, організованій евакуації або укритті, а також у зменшенні можливих матеріальних втрат. В умовах воєнного стану значення цих заходів істотно зросло, тому підприємства повинні проводити інструктажі, відпрацьовувати дії персоналу та забезпечувати готовність до реагування на надзвичайні події. Координацію у цій сфері в Україні здійснюють органи системи цивільного захисту, зокрема ДСНС.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища.

Організація охорони навколишнього середовища на підприємстві передбачає впровадження заходів, спрямованих на зменшення негативного впливу діяльності закладу на довкілля. До основних напрямів належать оцінювання можливих екологічних ризиків, формування екологічної політики підприємства, контроль викидів, скидів і відходів, а також раціональне використання енергії, води та інших ресурсів. Важливе значення мають впровадження екологічного менеджменту, використання більш чистих технологій, сортування й утилізація відходів, а також зменшення їх утворення. Не менш важливою складовою є екологічна освіта персоналу, оскільки навчання працівників і формування відповідального ставлення до природних ресурсів сприяють підвищенню екологічної безпеки підприємства.

У закладі передбачено систему заходів, спрямованих на зменшення негативного впливу його діяльності на довкілля та прилеглий міський простір. Зокрема, організовано раціональне використання води й електроенергії, сортування відходів, контроль за утворенням харчових залишків та їх своєчасне вивезення спеціалізованими службами [35]. Для підтримання санітарного стану території біля закладу забезпечується регулярне прибирання вхідної зони, місць тимчасового зберігання відходів і прилеглої пішохідної території.

Окрему увагу приділено роботі обладнання для приготування страв на грилі та мангалі. У закладі передбачено належне відведення диму й запахів, регулярне очищення витяжних систем, окреме збирання золи, залишків вугілля, жирових відходів і використаних фільтрів [36]. Такі заходи дозволяють зменшити забруднення повітря, уникнути засмічення міського простору та забезпечити комфорт для гостей, персоналу й мешканців прилеглої території.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної роботи підприємства потрібно скласти перелік необхідної інформації, яка включає в себе організаційно-правовий статус закладу

ресторанного господарства, основну форму утворення закладу, місію закладу та вимоги до обслуговування [18]. Ця інформація про майбутній заклад ресторанного господарства представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
1	2	3
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	Фізична особа-підприємець (ФОП): Найбільш поширена форма для невеликих закладів.	
2. Основна форма утворення закладу	Ресторан перуанської кухні	
3. Місія закладу	Основна місія ресторану перуанської кухні — створення простору, де поєднуються гастрономічна культура Перу, гостинність та сучасний сервіс.	
4. Вимоги до обслуговування	Відповідність якості продукції та послуг міжнародному стандарту ISO 9000/2000. Час обслуговування гостей – 0,5-1 год. Час очікування після замовлення – 10-15 хв. Структура меню: розділення страв за категоріями в певному порядку; наявність короткого опису страв; наявність ціни та маси страви.	

Для створення фінансового плану підприємства ресторанного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. Для цього потрібно визначити середній чек закладу та кількість цих чеків [18]. Середній чек на одного гостя для ресторану перуанської кухні загальною місткістю 50 місць – 400 грн. Розраховуємо товарообіг (виручка) ресторану на день і місяць, грн.

$$T_{об}(\text{день}) = K_q * Ч_c, \quad (3.1)$$

де $T_{об}$ - товарообіг (виручка) ресторану, грн.; K_q – середня кількість чеків на день, шт. (число, округлене до одиниць); $Ч_c$ – середній чек, грн.

$$K_q = N_d \cdot k_{сз}, \quad (3.2)$$

де N_d – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для ресторану у центрі міста на 50 місць - $k_{сз} = 0,83$.

$$K_q = 150 * 0,83 = 125$$

$$T_{об}(\text{день}) = 125 * 400 = 50000 \text{ грн}$$

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

$$T_{об}(\text{місяць}) = 50000 * 30 = 1500000 \text{ грн}$$

Далі необхідно розрахувати операційні витрати та точку беззбитковості. Точка беззбитковості – це сума операційних витрат на день/місяць.

Розрахунок операційних витрат зведено в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	2	3	4
1	Зарплатня персоналу	309000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	55 620+ 4 635= 60 255	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	75 000	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1 902	22% від мінімальної з/п в Україні(8647 грн*0,22)
4	Аренда приміщення	150 000	10% від товарообігу
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	30 000	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	7 500	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	30 000	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	15000	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	15000	1% від товарообігу
10	Різне	15000	1% від товарообігу
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	30000	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	450 000	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	384000	

Завершальним етапом роботи є розрахунок фінансових показників проекту. Фінансові показники зведено в таблицю 3.8.

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	2	3	4
1	Кількість чеків за день	125	3750
2	Середній чек	400	12000
3	Виручка	50000	1500000

Продовження таблиці 3.8.

1	2	3	4
4	Точка беззбитковості	12800	384000
5	Чистий прибуток	37200	1116000
6	Термін окупності		1 рік

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$T_{\text{ок}} = I_3 / (Ч_{\text{п}} \cdot 12), \quad (3.4)$$

де I_3 – Загальні інвестиції для реалізації концепції; $Ч_{\text{п}}$ – чистий прибуток.

$$T_{\text{ок}} = 13069,508 / (1116,000 \cdot 12) = 13069,508 / 13392,0 = 0,98 = 1 \text{ рік}$$

Висновок: В результаті розробки концепції ресторану перуанської кухні в м. Одеса загальною кількістю 50 місць плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 13069,508 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 125, середній чек 400 грн.
3. Товарообіг за місяць – 1500,0 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 384,000 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 1116,000 тис. грн.

Термін окупності складає 1 рік, що є привабливим за нормативом для оренди приміщення і створення нового підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання розробленої концепції як основи для реального запуску ресторану перуанської кухні в м. Одеса, а також як прикладу для створення аналогічних закладів з етнічною спрямованістю в умовах українського ринку ресторанного бізнесу.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Одеса, проведено аналіз цільової аудиторії в територіальних межах діяльності закладу, а також аналіз конкурентного середовища. На основі проведених досліджень розроблено концепцію ресторану перуанської кухні, що ґрунтується на поєднанні автентичних гастрономічних традицій Перу з сучасними підходами до ресторанного сервісу та подачі страв. Обрана концепція дає змогу сформувати для споживачів новий гастрономічний досвід, побудований на виразних смаках, використанні характерних продуктів, яскравій візуальній подачі та культурній самобутності перуанської кухні.

В другому розділі розраховано чисельність робочого персоналу, обґрунтовано вибір технологічного та нейтрального обладнання, визначено необхідні площі для функціонування закладу та розроблено план ресторану перуанської кухні. Надано рекомендації щодо створення дизайну закладу. Проведено розрахунок інвестиційних витрат.

В третьому розділі розроблені пропозиції щодо організаційної структури управління закладом. Розроблено штатний розпис та розрахунок оплати праці. Змодельовано основні та додаткові послуги закладу. Запропоновано заходи щодо охорони праці, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища. Наведено перелік необхідної інформації для організації роботи закладу та розрахунок фінансового плану підприємства.

Розрахунок товарообігу і чистого прибутку підприємства дозволив визначити економічну ефективність від страв в меню закладу. Товарообіг за місяць – 1500,000 тис. грн., точка беззбитковості – 384,000 тис. грн. Чистий прибуток за місяць – 1116,000 тис. грн.

Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 13069,508 тис. грн., період окупності яких складає 1 рік.

Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту – ресторану перуанської кухні на 50 місць в м. Одеса.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Poster. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2025 року. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2025-roku-vid-poster> (дата звернення: 25.03.2026).
2. Opendatabot. An average café or restaurant business in Ukraine lasts about a year and a half. 2025. URL: <https://opendatabot.ua/en/analytics/horeca-foponomics-2025> (дата звернення: 25.03.2026).
3. RAU. KFC відкрила нові ресторани в Україні, зокрема в Одесі. URL: <https://rau.ua/news/kfc-v-odesi/> (дата звернення: 25.03.2026).
4. RAU. Закриття року: відомі ресторани, які пішли з ринку у 2025 році URL: <https://rau.ua/news/zakryttia-roku-10-vidomykh-zakladiv-iaki-pishly-z-rynku-u-2025-rotci/> (дата звернення: 25.03.2026).
5. Суспільне Одеса. Туристичний збір в Одесі зріс до 14,8 млн грн: місто - у топ-3 в Україні URL: <https://suspilne.media/odesa/1219802-turisticnij-zbir-v-odesi-zris-do-148-mln-grn-misto-u-top-3-v-ukraini/> (дата звернення: 01.04.2026).
6. Офіційна Instagram-сторінка закладу Poncho_art_bar URL: https://www.instagram.com/poncho_art_bar/ (дата звернення: 10.04.2026).
7. Офіційна Instagram-сторінка закладу Kokopelli.odesa. URL: <https://www.instagram.com/kokopelli.odesa/> (дата звернення: 10.04.2026).
8. Офіційний сайт закладу The Roastery by Odesa. URL: <https://thero.menu/> (дата звернення: 10.04.2026).
9. Цифрове меню ресторану Benedikt. URL: <https://benedikt.choiceqr.com/> (дата звернення: 11.04.2026).
10. Ресторан Chili URL: <https://chilirest.od.ua/> (дата звернення: 11.04.2026).
11. Maida takes No.1 at The World's 50 Best Restaurants 2025. URL: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/maido-lima-the-worlds-best-restaurant-2025.html> (дата звернення: 18.04.2026).
12. New inscription on the Intangible Heritage List: Practices and meanings

associated with the preparation and consumption of ceviche, an expression of Peruvian traditional cuisine. URL: <https://www.unesco.org/en/articles/new-inscription-intangible-heritage-list-practices-and-meanings-associated-preparation-and> (дата звернення: 19.04.2026).

13. Odessa. UNESCO Creative Cities Network : website. URL: <https://www.unesco.org/en/creative-cities/odessa> (дата звернення: 19.04.2026).

14. Мандри Кухнями: Феномен Перуанської їжі. URL: <https://jisty.com.ua/mandry-kuhnyamy-fenomen-peruanskoyi-yizhi/> (дата звернення: 23.04.2026).

15. Перуанська кухня: Гастрономічні таємниці південної Америки URL:<https://mindscope.biz.ua/peruanska-kuhnya-gastronomichni-taiemnyczy-pivdennoyi-ameryky/> (дата звернення: 23.04.2026).

16. Перуанська кухня: витоки та особливості традиційних страв. URL: <https://www.shepetivka.org.ua/post-88576-peruanska-kuhnya-vytoky-ta-osoblyvosti-tradycijnyh-strav.html> (дата звернення: 23.04.2026).

17. Кулінарна етнологія : підручник / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с.

18. 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, 2023. 96 с.

19. Архіпов В. В. Етнічні кухні: особливості культури та традицій харчування народів світу : навч. посіб. Київ : SBA Print, 2026. 247 с.

20. Збірник рецептур страв зарубіжної кухні / за ред. А. Т. Васюкова. М: Дашков і К°, 2008. 816 с.

21. Ряшко Г.М., Ткачук О.В. Особливості проєктування та оснащення устаткуванням ресторанів етнічної кухні. *Економіка харчової промисловості*. 2025. Т.17, вип. 3. С. 69-79 DOI: [10.15673/fie.v17i3.3291](https://doi.org/10.15673/fie.v17i3.3291)

22. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса: Маджента, 2021. 683 с.

23. Гриль-робата Josper RGJ-PRO-S. Maresto Україна. URL:https://maresto.ua/ua/catalog/teplovoe_oborudovanie/pechi_na_drevesnom_u_gle/gril_robata_josper_rgj_pro_s.html (дата звернення: 29.04.2026)/

24. Аргентинський гриль Паррілла PG900 R CustomHeat (правосторонній). Компанія HorecaUA. URL: <https://horecaua.com.ua/> (дата звернення: 29.04.2026).

25. Josper – опис та каталог виробника. Accord Group. URL: <https://a-g.ua/brands/josper> (дата звернення: 29.04.2026)

26. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. Одеса: Чорномор'я, 2018. 300 с.

27. Рисоварка EWT INOX SA8236. Maresto Україна. URL: https://maresto.ua/ua/catalog/teplovoe_oborudovanie/risovarka/ (дата звернення: 10.05.2026).

28. Головня О.М. Сучасні тенденції дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу. *Бізнес Інформ*. 2024. №1. С. 194–200. DOI: [10.32983/2222-4459-2024-1-194-200](https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-1-194-200)

29. Сирота І. С., Ткачук О.В. Використання етнічних елементів дизайну для оформлення інтер'єру торгівельних залів у закладах ресторанного господарства. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності*: зб. тез. доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, Одеса, 19-20 трав. 2022 р. Одес. нац. технол. ун-т. Одеса, 2022. С. 36-39.

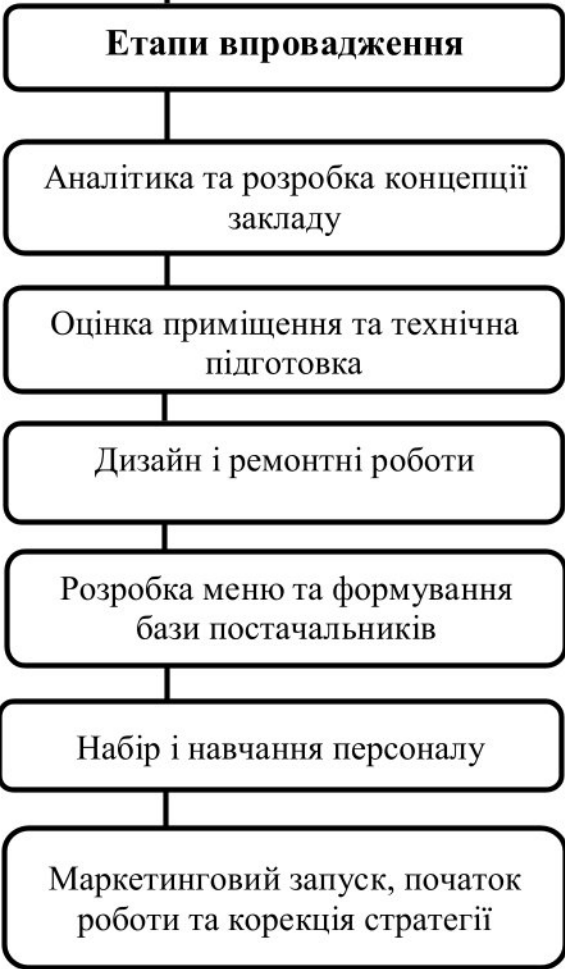
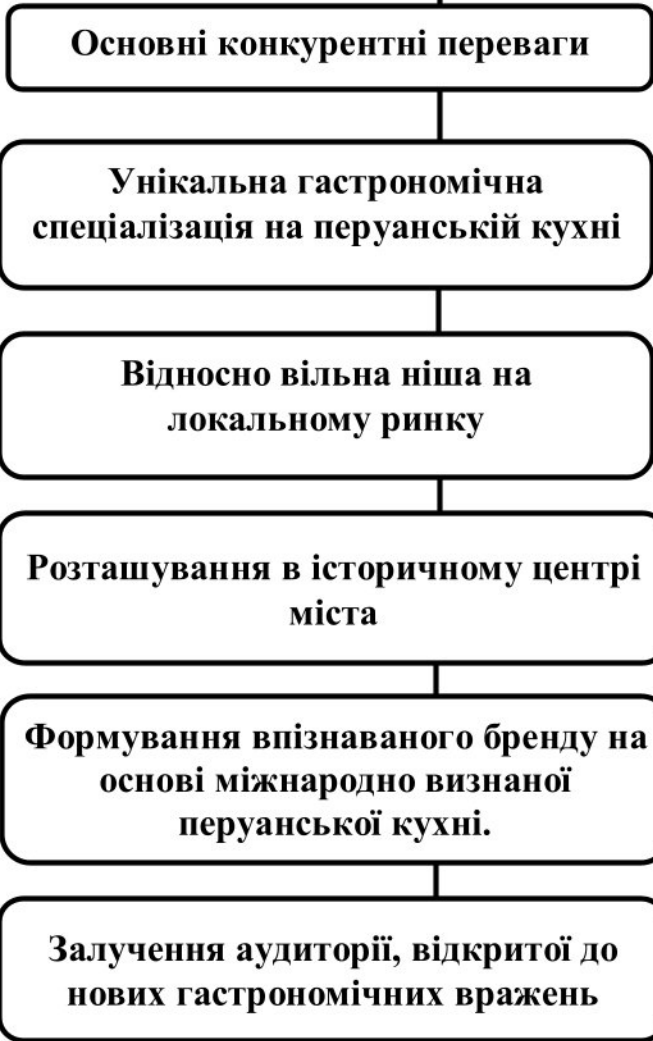
30. YOD Group. MANU. URL: <https://www.yod.group/ua/food-and-beverage/design-project-manu> (дата звернення: 10.05.2026).

31. Юдіна О., Язіна В., Вишнікіна О. Удосконалення системи охорони праці у сфері готельно-ресторанної справи. *Економіка та суспільство*. 2022. No 44. DOI: [10.32782/2524-0072/2022-44-37](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-37)

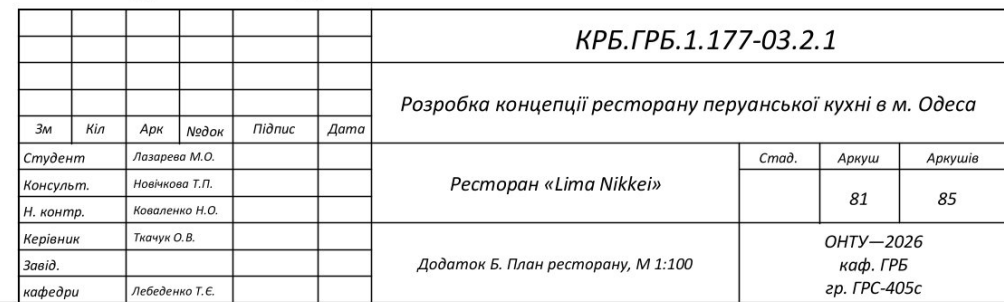
32. Смирнитська М. Б., Тріщ Р. М., Артюх С. М. Охорона праці в галузі освіти : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2015. 388 с.
33. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення».
34. ДСТУ 2272:2018. Протипожежна безпека. Вимоги до організації протипожежного захисту об'єктів громадського харчування.
35. Рябенка М. О., Мазуркевич І. О., Постова В. В. Розробка стратегій запобігання, зменшення та перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 66. DOI: [10.32782/2524-0072/2024-66-108](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-108)
36. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 97–101. DOI: [10.32782/tourismhospcee-8-13](https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-13)

Розробка концепції ресторану перуанської кухні в м. Одеса

«Lima Nikkei» – ресторан у центрі Одеси, що відкриває перуанську кухню як цілісний гастрономічний досвід через автентичні страви, сучасну подачу та атмосферу кулінарної подорожі Перу. Основна бізнес-ідея проекту це створення закладу, у якому перуанська кухня буде представлена як самобутня гастрономічна традиція, здатна зацікавити споживачів новими смаками, оригінальною подачею та культурною своєрідністю.
Слоган закладу: «Смак Перу в серці Одеси».



					КРБ.ГРБ.1.177-03.2.1			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Лазарева М.О.			Додаток А. Концепція ресторану перуанської кухні в м. Одеса	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Новічкова Т.П.					80	85
Керівник		Ткачук О.В.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 405с		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						



Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль з санвузлами і гардеробом	22,5	
2	Аванзал	7,5	
3	Зал без роздавальної	90	
4	Приміщення та гардероб для офіціантів	5	
5	Буфет	10	
6	Гарячий цех	28	
7	Холодний цех з приміщенням для нарізання хліба	12,5	
8	Цех доробки напівфабрикатів	5	
9	Овочевий цех	8,5	
10	Приміщення завідувача	5	
11	Мийна столового посуду	12	
12	Сервізна	5	
13	Мийна кухонного посуду	5	
14	Роздавальна	11	
15	Охолоджувальна комора для зберігання молочних продуктів, жирів, гастрономії	6	
16	Охолоджувальна комора для зберігання фруктів, овочів, ягід та напоїв	5	
17	Охолоджувальна комора для зберігання м'ясних,рибних та овочевих напівфабрикатів	6	
18	Охолоджувальна комора для зберігання харчових відходів	4	
19	Комора сухих продуктів	5	
20	Комора вино-горілчаних виробів	5	
21	Комора та мийна тари з коморою інвентарю	8,5	
22	Завантажувальна	9	
23	Кабінет директора та контора	9	
24	Приміщення персоналу	4	
25	Гардероб для персоналу	9,5	
26	Душові, вбиральні	5	
27	Білизняна	5	

					КРБ.ГРБ.1.177-03.2.1					
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата						
Студент.	Лазарева М.О.				Додаток В. Експлікація приміщень підприємства			Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Новічкова Т.П.								82	85
Керівник	Ткачук О.В.							ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-405с		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.									
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.									

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кіль-ть	Маса, кг	Примітки
1.	Пательня стаціонарна	Kogast EM-60	1		
2.	Плита електрична	Kogast ES-T27/P	1		
3.	Пароконвектомат	UNOX XBC 401	2		
4.	Піч Jospet	HJX 25-M	1		
5.	Гриль-робота Jospet	RGJ-PRO-S	1		
6.	Фритюрниця	DF-6+6L	1		
7.	Рисоварка	EWT INOX SA8236	1		
8.	Протиральна машина	CG55SH	1		
9.	Бліксер Sirman	Pacojet 4	1		
10.	Міксер ручний	MINI MP160 V.V.	1		
11.	Холодильний стіл	Fagor MSP-200	1		
12.	Виробничий стіл	СРП 15/6	1		
13.	Виробничий стіл	СРП 12/6	1		
14.	Виробничий стіл	СРП 10/6	1		
15.	Мийна ванна	BM-1/530	1		
16.	Стелаж виробничий	СК-8/4	1		
17.	Раковина для миття рук	410*320*250	1		
18.	Бачок для сміття	На 80 л	1		
19.	Стілець	на замовлення	50		
20.	Стіл 2-місний	850x650x780	5		
21.	Стіл 4-місний	1300x850x780	5		
22.	Стіл 6-місний	1950x850x780	4		

					КРБ.ГРБ.1.177-03.2.1			
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Лазарева М.О.				Додаток Г. Специфікація обладнання	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Новічкова Т.П.						83	85
Керівник	Ткачук О.В.					ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-405с		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.							

Організаційна структура управління ресторану перуанської кухні в м. Одеса



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.2.1</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Лазарева М.О.				Додаток Д. Організаційна структура управління ресторану перуанської кухні в м. Одеса	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Новічкова Т.П.						84	85
Керівник	Ткачук О.В.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 405с		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.							

Послуги ресторану перуанської кухні в м. Одеса



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.2.1</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Лазарева М.О.				Додаток Е. Послуги ресторану перуанської кухні в м. Одеса	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Новічкова Т.П.						85	85
Керівник	Ткачук О.В.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 405с		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.							