

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 дитячого кафе в Приморському районі м. Одеса
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Трояновської Ю.С.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Ряшко Г.М.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол № 10
Завідувачка кафедри _____

ГРБ
(назва кафедри)

_____ (підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології

ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Трояновської Юлії Сергіївни

1. Тема роботи Розробка концепції дитячого кафе в Приморському районі 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 Дитяче кафе на 74 місця 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>	Ряшко Г.М., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Ряшко Г.М.
 Завдання прийняв до виконання _____ Трояновська Ю.С.

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>	12.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Трояновська Ю.С.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

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

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

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

Здобувач-дипломник _____ Трояновська Ю.С.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції дитячого кафе в Приморському районі 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 тематичного дитячого кафе «Чарівна дорога» на основі казки «Чарівник країни Оз» в Приморському районі м. Одеса.

Кафе «Чарівна дорога» – це тематичне дитяче кафе на 74 місця з ігровою зоною. Основна ідея проекту – створити інтерактивний казковий простір для сімейного відпочинку. Проект орієнтується не тільки на харчування, а й на емоційний досвід, сімейний відпочинок, проведення свят, тематичних подій та творчих активностей.

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 – 80 стор.

Таблиць – 33,

Рисунків – 5 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 32 найменування.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Concept development for a children's cafe in the Primorskyi district of 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. Based on the results of these studies, a concept was developed and a unique value proposition was formed for the thematic children's cafe "Magic Road" based on the fairy tale "The Wizard of Oz" in the Primorsky district of Odesa.

Cafe "Magic Road" is a thematic children's cafe for 74 seats with a play area. The main idea of the project is to create an interactive fairy-tale space for family recreation. The project focuses not only on food, but also on emotional experience, family recreation, holding holidays, thematic events and creative activities.

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	7
РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	10
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується	10
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	19
Розділ 2. Технологічний розділ.....	27
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень)	27
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	30
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	37
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху	37
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	39
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху	41
2.4.Пропозиції щодо дизайну закладу	48
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	55
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	56
Розділ 3. Організаційний розділ	59
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства	59
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	61
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	62

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.3.15</i>		
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
Студент.		Трояновська Ю.С.			<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.					5	86	
Керівник		Ряшко Г.М.			ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група 712-42а		
Н. Контр.							
Зав. Каф.		Лебеденко Т. Е.					
<i>Розробка концепції дитячого кафе в Приморському районі м. Одеса</i>							

3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	65
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	69
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства	71
Висновки і рекомендації.....	75
Список літератури.....	77
Додатки.....	81

ВСТУП

Сучасний розвиток індустрії гостинності характеризується зростанням попиту на спеціалізовані заклади ресторанного господарства, які пропонують не лише послуги харчування, а й комплексні враження для відвідувачів. Особливої актуальності набувають дитячі кафе, що поєднують якісне харчування, розважальні елементи, освітню складову та тематичний простір. У таких закладах важливим фактором успіху стає створення унікальної концепції, здатної формувати емоційний зв'язок із гостями та забезпечувати конкурентні переваги на ринку.

Одним із перспективних напрямів концептуалізації дитячих закладів ресторанного господарства є використання сюжетів відомих літературних творів і казок. Їх тематика створює широкі можливості для формування оригінального інтер'єру, розробки тематичного меню, організації дозвілля дітей та створення впізнаваного бренду закладу. В умовах високої конкуренції на ринку ресторанних послуг м. Одеса розробка дитячого кафе з тематичною концепцією може стати ефективним інструментом залучення сімейної аудиторії та підвищення привабливості закладу.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у необхідності створення сучасних тематичних дитячих закладів ресторанного господарства, які поєднують якісне харчування, безпечне та комфортне середовище для дітей, елементи казкової атмосфери й інтерактивного дозвілля.

Об'єктом дослідження обрано процес розробки концепції тематичного дитячого закладу ресторанного господарства.

Предметом дослідження є організаційні, маркетингові, технологічні та дизайнерські аспекти формування концепції тематичного дитячого кафе у Приморському районі м. Одеса.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції тематичного дитячого кафе у Приморському районі м. Одеса на основі дослідження ринку, потреб цільової аудиторії та сучасних тенденцій розвитку тематичних закладів ресторанного господарства.

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

1. Аналіз сучасного стану та тенденції розвитку ринку дитячих кафе.
2. Проведення аналізу конкурентного середовища дитячих закладів ресторанного господарства в м. Одеса.
3. Розробка концепції тематичного дитячого кафе.
4. Формування асортименту продукції та тематичне меню закладу, а також розробка виробничої програми закладу.
5. Розробка об'ємно-планувального рішення закладу, а також рекомендацій щодо дизайну інтер'єру залів кафе.
6. Розробка раціональної організаційної структури управління кафе.
7. Надати характеристику та асортимент додаткових послуг закладу, а також модель процесу їх надання.
8. Навести рекомендації щодо заходів з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки, цивільної оборони і охорони навколишнього середовища.
9. Розробити фінансову модель підприємства.

Методи дослідження: аналіз та узагальнення наукових джерел, маркетинговий аналіз, порівняльний аналіз, методи систематизації та класифікації, SWOT-аналіз, метод бальної оцінки конкурентоспроможності, метод концептуального проектування.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці концепції тематичного дитячого кафе на основі літературно-казкового сюжету «Чарівник країни Оз», яка передбачає комплексну інтеграцію тематики в архітектурно-дизайнерські рішення, асортиментну політику, організацію дозвілля та систему обслуговування відвідувачів.

Практична значимість роботи полягає у можливості використання розробленої концепції під час створення нового дитячого кафе в Приморському районі м. Одеса, а також у застосуванні запропонованих рішень суб'єктами ресторанного бізнесу для формування тематичних сімейних закладів, орієнтованих на дітей та батьків.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 80 друкованих аркушах. Робота містить 33 таблиці, 9 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 32 найменування.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, ресторанне господарство, дитяче кафе, тематичний заклад.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Ресторанний бізнес в Україні залишається одним із найбільш динамічних секторів економіки, навіть в умовах воєнного часу. Він швидко реагує на зміни попиту, адаптується до нових обставин і шукає нові формати, які б залучили споживача. Серед таких форматів можна виділити дитячі кафе, тобто заклади громадського харчування, орієнтовані насамперед на сімейну аудиторію з дітьми. Це порівняно вузька, але стабільна ніша, яка в Одесі досі не отримала належного розвитку. Щоб зрозуміти, чи є сенс у відкритті нових дитячих кафе в місті, варто розглянути загальний стан ринку готельно-ресторанного бізнесу в Україні за останні роки, специфіку одеського ринку та споживчі тенденції у сфері дитячого харчування поза домом.

Загальна ситуація на ринку громадського харчування в Україні у 2022–2024 роках виглядала неоднозначно. Гузар У. Є., Левчук А. В. фіксують, що на кінець травня 2022 року в країні закрилось близько 37% закладів, а ресторанний сектор втратив до 60% працівників. Але вже у 2023 році почалося поступове відновлення [1]. За даними дослідження компанії Poster, виручка закладів громадського харчування у другому півріччі 2023 року зросла на 30% порівняно з аналогічним періодом 2022 року. Відвідуваність збільшилась на 10%, середній чек – на 18%. Сегмент кафе зокрема показав зростання виручки на 26% [2]. Ці цифри свідчать про те, що попит поступово повертається. Люди знову виходять до закладів, шукають нормальності та соціального контакту навіть в умовах нестабільності.

При цьому ринок суттєво переструктурувався. Антошкова Н.А. у своєму аналізі ринку ресторанного бізнесу в Україні звертає увагу на те, що найбільших втрат зазнали заклади середнього цінового сегменту. Натомість активніше розвиваються ті, хто орієнтується або на доступну ціну, або на чітку, зрозумілу цільову аудиторію [3]. Дитяче кафе якраз і є прикладом такого чіткого

позиціювання: воно одразу визначає, для кого воно існує, і буде весь досвід навколо цього. Для батьків таке кафе надає спокій, зрозуміле меню і безпечне середовище. Для дітей – це ігровий простір, розваги, їжа, яка подобається. Такий заклад не претендує на широку аудиторію, зате має значно більші шанси сформувати лояльну постійну клієнтуру.

Одеса – це окрема і достатньо складна місцевість для ретсоранного бізнесу. З одного боку, місто традиційно мало розвинену туристичну та гастрономічну культуру. З іншого боку, повномасштабна війна суттєво вдарила по ринку. За даними аналітичного видання PropertyTimes, у 2023 році середня завантаженість готелів Одеси становила лише 24%, а відвідуваність закладів харчування скоротилась. Зокрема, у 2023 році виручка одеських закладів під час блекаутів падала на 12% у гірші тижні [4]. Проте вже у 2024 році динаміка змінилась на краще: відвідуваність закладів харчування в Одесі зросла на 1% порівняно з 2023 роком [5]. Це хоч і скромний, але позитивний сигнал. Місто адаптується, а люди поступово повертаються до звичайного режиму життя.

Важливо розуміти, хто є основним споживачем дитячого кафе. Якщо коротко, то це батьки дітей дошкільного та молодшого шкільного віку, тобто від 3 до 12 років. Саме в цей період дитина найбільше потребує спеціально адаптованого харчового середовища: невеликі порції, зрозумілий смак, безпечні інгредієнти, відсутність гострого та жирного. Паралельно зростає і свідомість батьків щодо якості їжі. За даними дослідження Business Broker, сучасні батьки дедалі частіше звертають увагу на склад страв і вимагають натуральних, перевічених інгредієнтів без консервантів та штучних добавок. Заклад, який може задовольнити цей запит і водночас запропонувати розважальну програму, наприклад, майстер-класи, ігрові зони, аніматорів, отримує суттєву конкурентну перевагу [6].

Окрема і дуже важлива функція дитячого кафе – це соціалізація дитини. Діти, які відвідують такі заклади, мають можливість взаємодіяти з однолітками поза школою чи дитячим садком. Це особливо актуально в умовах воєнного часу, коли частина дітей навчається дистанційно і взагалі рідко виходить

із дому. Такий заклад стає своєрідним безпечним простором для сімей, тобто місцем, де батьки можуть відпочити й поспілкуватися, поки діти грають. Це не просто харчування, це ціла послуга з догляду за емоційним добробутом сім'ї. Подібне поєднання функцій робить дитяче кафе стійкішим бізнесом, ніж звичайне кафе без чіткої спрямованості.

Що стосується вікової категорії, на яку варто орієнтуватись насамперед, то оптимальним діапазоном вважається 3 – 10 років. Діти молодше трьох років зазвичай ще не мають самостійного гастрономічного досвіду поза домом і вимагають дуже специфічного харчування, яке складно стандартизувати в кафе [7]. А підлітки від 11 – 12 років вже тяжіють до інших форматів, таких як фа-стфуд, кав'ярні, місця зі своєю субкультурою. Втім, заклад може охоплювати ширшу аудиторію, якщо окремо передбачає зону для підлітків або для батьків, які прийшли самі. Гнучкість у форматі є однією з ключових умов виживання на нинішньому нестабільному ринку.

Повертаючись до ринку в Одесі, слід зазначити, що дитячих кафе у місті катастрофічно мало. Більшість сімейних закладів або не мають спеціалізованого дитячого меню, або пропонують лише формальний «дитячий куточок» у вигляді невеликого килимка із кількома іграшками. Це не відповідає реальним потребам батьків, які хочуть саме дитячого простору, а не його імітації. Poster фіксує, що відвідуваність ресторанів в Одеській області у 2025 році скоротилась на 8% в порівнянні з 2024 роком, а за виручкою навпаки зросла на 8% при зростанні середнього чеку на 14% [8]. Але водночас аналітики підкреслюють: ці цифри стосуються стандартних форматів. Нішеві заклади з чіткою концепцією демонструють куди кращу стійкість.

Таким чином, відкриття нового дитячого кафе в Одесі виглядає доцільним кроком. Попит на якісний сімейний відпочинок існує, особливо серед батьків дітей 3–10 років, які хочуть поєднати харчування і розвагу в одному місці. Конкуренція у цьому сегменті мінімальна. Загальний ринок показує ознаки відновлення. Єдине, що потребує уваги, це якість концепції, надійний постачальник продуктів і чітке розуміння, хто саме є цільовим клієнтом.

Заклад, який зможе дати батькам спокій, а дітям радісні моменти, має всі шанси стати стабільним і затребуваним бізнесом у місті.

Згідно з даними Google кількість дитячих кафе в Одесі невелика. При чому, згідно із ситуаційним планом, більшість з них розташована в Хаджибейському та Київському районах, а от в центрі міста їх практично не має.

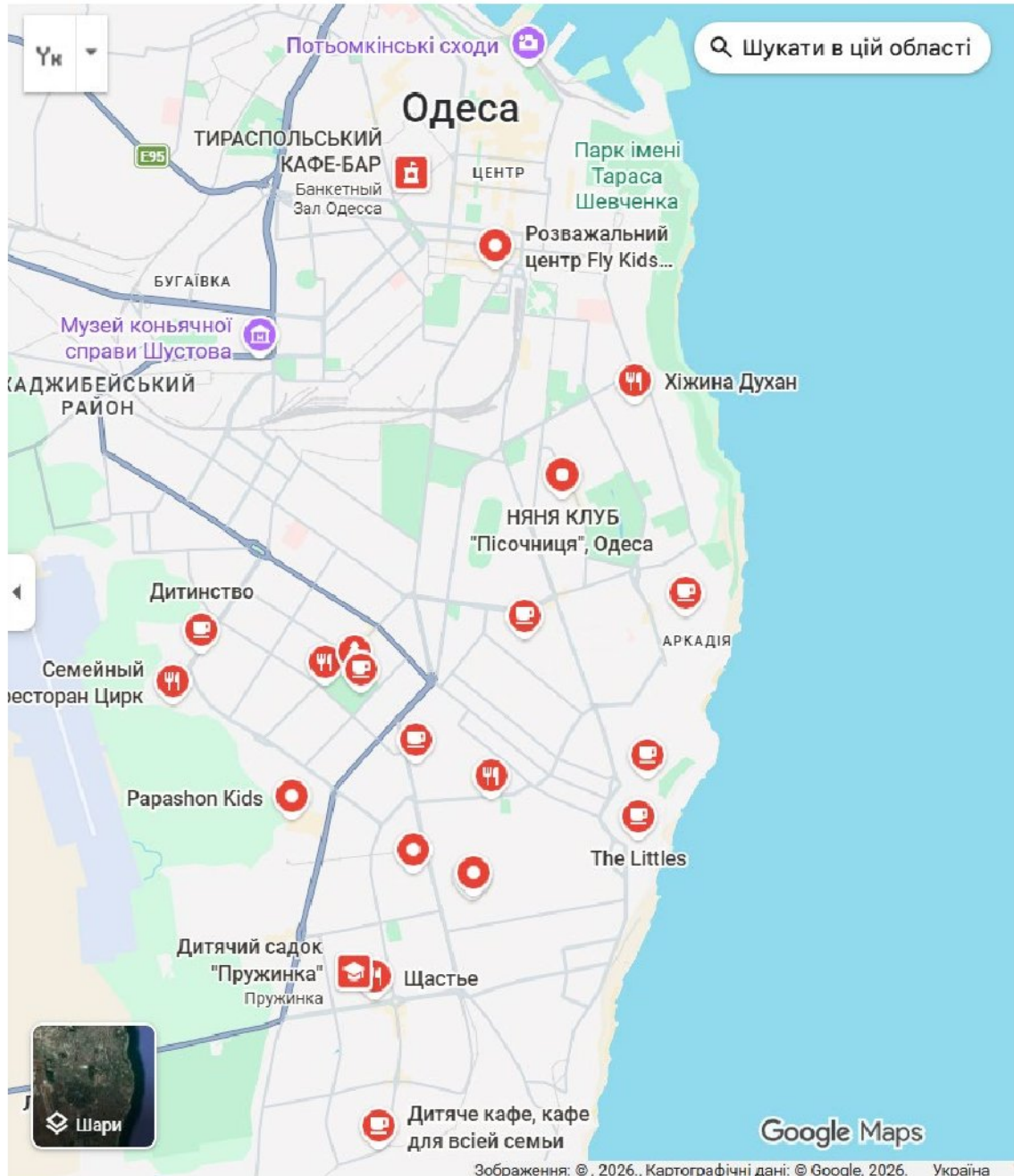


Рис. 1.1. Ситуаційний план м. Одеси щодо дитячих кафе.

Приморський район Одеси – це зона з найвищою концентрацією платоспроможних клієнтів, але й найвищою конкуренцією. Тут розташовані як преміальні сімейні ресторани, так і масштабні розважальні хаби. Стисла

характеристика закладів-конкурентів наведена в табл. 1.1. В перелік окрім стандартних закладів ресторанного господарства з дитячою концепцією (Платформа 9 ¾, The Littles, Дитинство) включено також кафе при дитячих розважальних центрах – Fly Kids, YARiK Kidspace, Parashon Kids. Вони є сильними конкурентами у сегменті дитячих розваг через широкий асортимент різноманітних атракціонів. Майбутньому дитячому кафе потрібно буде запропонувати щось унікальне в концепції, сервісі або технологіях, щоб виділитися.

Таблиця 1.1.

Характеристика закладів-конкурентів*

Назви	Середній чек, грн.	Особливості меню	Додаткові послуги	Наявність сайту, соц. мереж	Оцінка на google-відгуках
1	2	3	4	5	6
Кафе Платформа 9 ¾	300 - 500	Гарячі та холодні напої, сендвічі, десерти, снеки, дитяче меню, вегетаріанські страви	Сувеніри, банкети, настільні ігри, їжа із собою, кейтеринг, парковка	platform.od.ua/ , Instagram	4,9
Марципанова Мафія	300 - 400	Салати, холодні закуски, супи, гарячі страви, паста, гарніри, страви з мангала, десерти, дитяче меню	Їжа із собою, камін, ігри, груповий відпочинок, проведення свят, бронювання, високі стільці для дітей	marzimaafia.od.ua/ , Facebook, Instagram	4,6
The Littles	500 - 700	Вишукане дитяче меню, багато корисних страв (парові котлетки, овочеві пюре), естетична подача. Є страви для дорослих (паста, морепродукти)	Сучасна ігрова зона з лабіринтами та басейном із кульками, послуги няні, аніматори, проведення днів народження	thelittles.od.ua , Instagram	4.8
Дитинство	350 - 500	Класичне дитяче меню: бургери, нагетси, паста, бульйони, багато солодкої випічки та десертів	Окрема дитяча кімната з іграшками та розмальовками, організація дитячих свят, pet-friendly	Сторінка в Instagram та Facebook	4.4
Розважальний центр Fly Kids (ТРЦ «Острів»)	400 - 600 грн + вхідний квиток	Широкий вибір страв для дітей (піца, гарніри, коктейлі). Є окремі банкетні пропозиції	Величезна ігрова зона (батути, лабіринти), майстер-класи (миловаріння, створення слаймів, розпис шоперів), анімаційні програми	flykids.ua , Instagram	4.2

1	2	3	4	5	6
YARiK Kidspace	300 - 500	Акцент на корисних перекусах, десертах та напоях, які подобаються дітям.	Інтерактивний ігровий простір, майстер-класи, тематичні вечірки, послуги професійних аніматорів.	Instagram (yarik_kidsp ace)	5.0
Papashon Kids (City Center)	450–650 грн + вхідний квиток	Європейська та дитяча кухня, великий вибір піци та бургерів, спеціальне святкове меню	Атракціони (автодром, батутна арена, лабіринт), кімнати для святкування днів народження, майстер-класи, інтерактивні ігри	papashon.com, Instagram	4.1

* таблицю складено на основі джерел [9-22].

Оскільки в аналізі присутні два типи закладів – звичайні кафе та ресторани, а також заклади ресторанного господарства при розважальних центрах, то їх неможливо порівнювати на основі якогось одного порталу з відгуками, оскільки кафе при розважальному центрі в основному оцінюються як частина цього центру і окремо оцінки не отримують, тому було проведено бальну оцінку за 5-ти бальною шкалою. (табл. 1.2). Також побудуємо для них багатокутники конкурентоспроможності окремо для міських ресторанів та закладів при розважальних центрах (рис. 1.2 та 1.3).

Таблиця 1.2.

Бальна оцінка потенційних конкурентів

Назва закладу	Смакові якості страв	Різноманітність асортименту страв	Інтер'єр	Професіоналізм персоналу	Рівень цін	Швидкість обслуговування	Асортимент додаткових послуг	Середня оцінка
The Littles	5	4	5	5	2	4	5	4,3
Платформа 9 3/4	5	4	5	5	3	4	4	4,3
Марципанова Мафія	4	3	5	4	4	4	4	4,0
YARiK Kidspace	4	3	5	5	3	5	5	4,3
Дитинство	4	4	4	4	4	4	3	3,9
Papashon Kids	3	5	4	3	2	3	5	3,6
Fly Kids	3	5	4	3	3	3	5	3,7

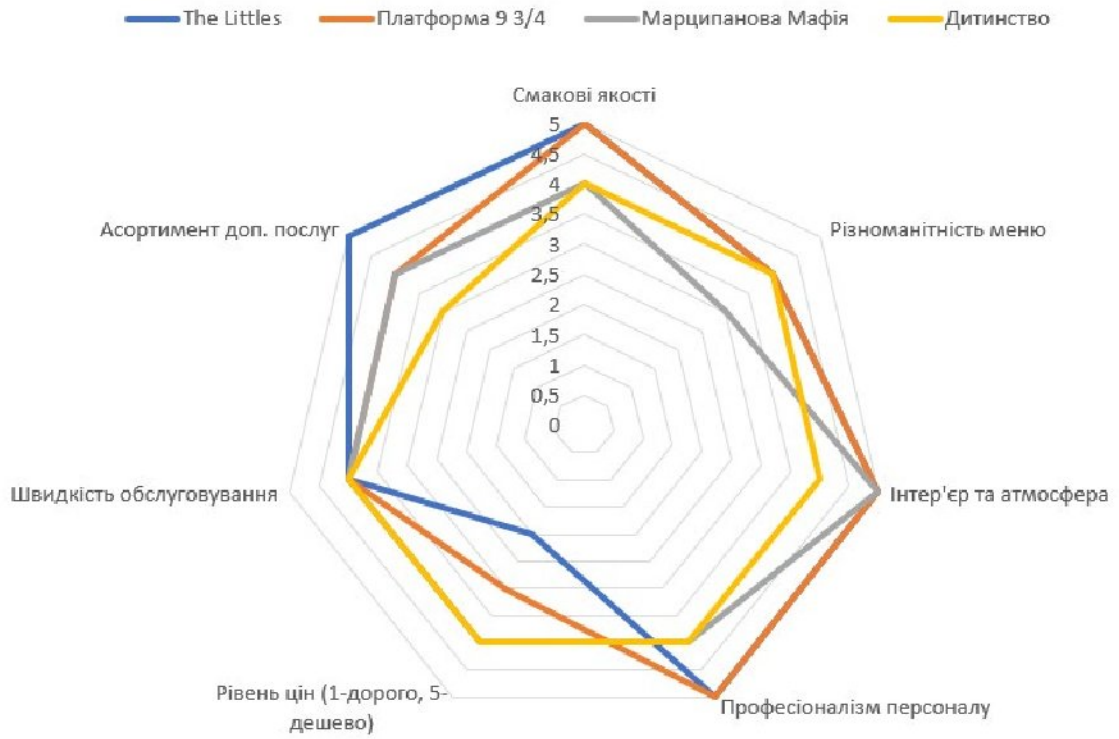


Рис. 1.2. Багатокутник конкурентоспроможності для окремих закладів

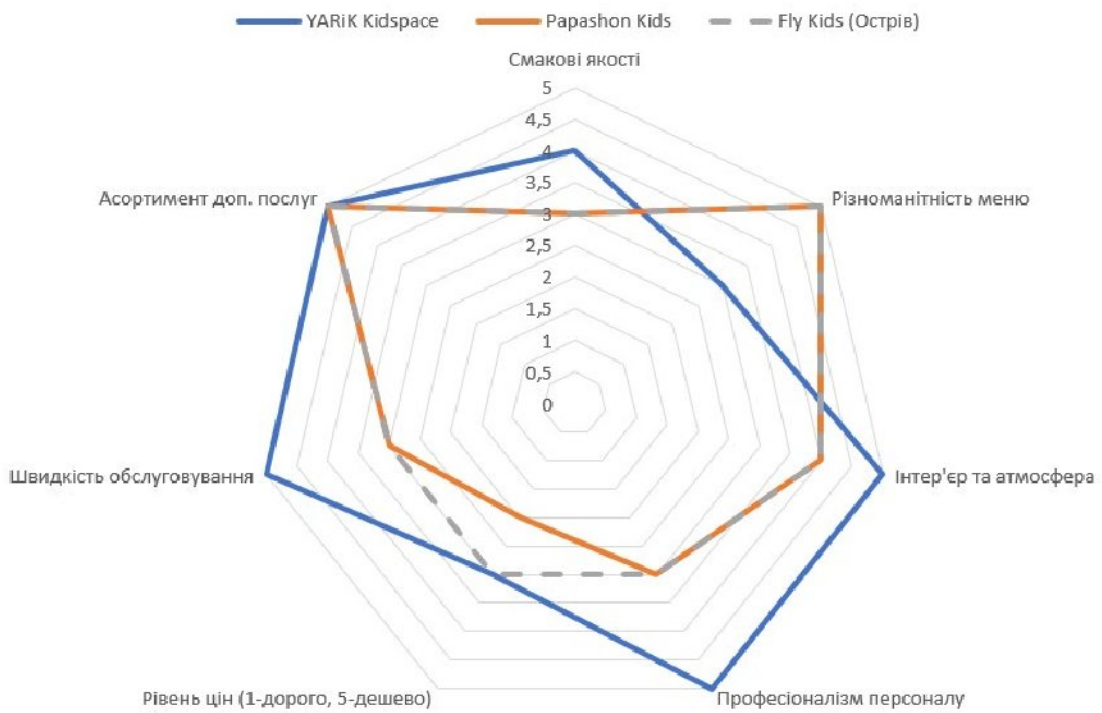


Рис. 1.3. Багатокутник конкурентоспроможності для закладів при розважальних центрах

На основі проведеного аналізу конкурентоспроможності можна визначити наступні моменти.

1. Головним конкурентом можна вважати кафе The Littles. Хоча Papashon Kids та Fly Kids залучають масовий сегмент, прямим конкурентом у Приморському районі за якістю аудиторії та локацією буде саме The Littles. Він ідеально потрапляє в запит сучасних батьків, оскільки має естетичний «інстаграмний» інтер'єр (не «вирви око»), корисне меню (без фритюру) та безпечну ігрову зону. Його сильними сторонами є бездоганна репутація персоналу та сервісу. Батьки довіряють їм дітей як няням, що дає дорослим можливість повноцінно відпочити.

2. На основі аналізу успішних кейсів дитячих кафе Одеси можна запозичити наступні практики. По-перше, тематичну ідентичність (як у «Платформа 9 3/4»). Робити просто «дитяче кафе» вже не є привабливим підходом, а от використання унікальної легенди закладу (космос, джунглі, наукова лабораторія) дозволяє використовувати безкоштовний маркетинг через Instagram-фото відвідувачів та сарафанне радіо. По-друге, слід розподілити зони (як у «Марципанова Мафія»). Це створить чітку межу між активною ігровою зоною та зоною спокійного відпочинку для батьків. Батьки хочуть бачити дитину, але не хочуть чути постійний крик під час обіду. По-третє, розробка здорового меню (як у The Littles), оскільки сучасні мами уникають великої кількості цукру та смаженого. Тому є сенс ввести в меню такі позиції, як боули, парові котлети з кролика, натуральні десерти без цукру. По-четверте, доцільно використовувати гібридну модель послуг, тобто поєднання кафе з освітнім елементом (майстер-класи, як у YARiK Kidspace). Такий підхід підвищує середній чек і час перебування клієнта.

3. Аналіз негативних відгуків конкурентів вказує на критичні помилки, яких слід уникати в майбутньому закладу. Найбільша скарга на Papashon та Fly Kids – це зламані іграшки, брудні кульки в басейні та зношені батуту. У новому кафе чистота та справність мають бути обов'язковими. Занадто довге очікування їжі дуже негативно впливає на стан гостей. В дитячому кафе

дитина не може чекати 40 хвилин. Потрібне розділення меню на «швидкі» дитячі страви, приготування яких займає до 15 хв та складніші дорослі страви.

Негативним моментом для всіх закладів при розважальних центрах є платний вхід та дорогі додаткові атракціони. Клієнтів дратує прихована доплата. Краще зробити вхід в ігрову зону безкоштовним при певному чеку або закласти вартість у ціни страв.

Також серед негативних моментів слід вказати надмірний шум та хаос. Яскраво-жовті та червоні кольори викликають перезбудження нервової системи дитини, тому краще їх уникати і використовувати пастельні, природні тони (скандинавський стиль). Щодо сильного звукового шуму слід дбати про шумопоглинаючі матеріали для стін та підлоги, що дозволить його знизити. Крім того, у великих центрах діти часто травмуються або губляться в натовпі. Нове кафе має бути затишнішим, з зонуванням за віком.

4. Конкурентоспроможність нового проекту полягає в тому, що воно зможе закрити основні проблеми відпочинку з дітьми у Приморському районі. Це брак місць для дітей віком 7–12 років (більшість кафе орієнтовані на малюків). Щодо локації, краще обирати розташування кафе в центрі або в районі Аркадії чи Французького бульвару. Наявність власної парковки є ще додатковим моментом, що дає +30% до лояльності клієнтів.

Слід використовувати технологічні іновації. Наприклад, впровадити систему відеоспостереження за ігровою зоною, щоб батьки могли бачити дитину на екрані планшета прямо за своїм столом. Можна впровадити сервіс для батьків. Наприклад, окреме меню бізнес-ланчів для мам, які працюють віддалено, поки дитина в ігровій кімнаті. Для розваг обирати анімацію нового покоління, тобто замість стандартних клоунів запрошувати професійних педагогів або акторів, що проводять наукові квести чи творчі воркшопи.

Таким чином, нове кафе може стати «третім місцем» для сім'ї, де дитині цікаво розвиватися, а батькам комфортно відпочивати в умовах сервісу ресторанного рівня. Кафе буде конкурентоспроможним, якщо воно запропонує

затишок для батьків та пригоду для дітей, уникаючи формату "галасливого ан-гару".

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Для визначення унікальної бізнес-ідеї використовуємо методикау Я. Трофимова «Сенсове проектування» [23], яка полягає в пошуку основних сенсів для ідентифікації закладу, його прийняття, винагороди для гостя, диференціації та заперечення від гостя. Результати смислового проектування для нового дитячого кафе наведено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3.

Смислове проектування для розробки концепції дитячого кафе

Питання	Варіанти відповідей
1	2
Що таке дитяче кафе?	<ul style="list-style-type: none"> Безпечний простір для малечі. Тематичний ігровий майданчик. Кафе зі спеціальним меню. Місце для сімейного відпочинку. Локація для дитячих свят. Територія розваг та смаків. Казка в реальному житті. Заклад з аніматорами. Острівець радості для дітей. Комфортна зона для батьків. Світ іграшок та ласощів. Простір інтерактивних розваг. Місце зустрічі маленьких друзів. Заклад з особливим сервісом.
Для чого мені дитяче кафе?	<ul style="list-style-type: none"> Відсвяткувати день народження дитини. Відпочити від хатніх справ. Смачно нагодувати вередливу малечу. Поспілкуватися з іншими батьками. Подарувати дитині яскраві емоції. Змінити домашню обстановку. Зайняти дитину корисною грою. Отримати вільну годину часу. Організувати дозвілля без клопоту. Створити незабутні сімейні спогади. Спробувати унікальні дитячі десерти. Знайти нових друзів дитині. Відвідати цікавий майстер-клас. Відпочити в безпечному місці. Зробити гарні святкові фото.

1	2
Що я отримую від дитячого кафе?	<p>Спокій за безпеку дитини. Якісний сервіс та турботу. Радість в очах малюка. Смачну їжу без готування. Професійну анімаційну програму. Естетичне задоволення від інтер'єру. Готове свято «під ключ». Розвиток соціальних навичок дитини. Відпочинок у колі близьких. Корисні страви для дитини. Заряд позитивної енергії. Можливість розслабитися за кавою. Чистоту та гігієнічні умови. Відсутність необхідності прибирати вдома.</p>
Чим відрізняється дитяче кафе?	<p>Наявністю великої ігрової зони. Спеціальним низьким меблюванням. Яскравим та казковим дизайном. Дієтичним та корисним меню. Присутністю нянь та аніматорів. Посиленими заходами безпеки. Проведенням творчих майстер-класів. Наявністю пеленальних столиків. Відсутністю алкоголю та тютюну. Особливою подачею страв. Шумоізоляцією для гучних ігор. Безкоштовними іграшками та розмальовками. Атмосферою безперервного свята. Орієнтацією на потреби малечі. Спеціальним посудом, що не б'ється.</p>
Чому я не піду у дитяче кафе?	<p>Занадто високий рівень шуму. Надмірно висока вартість страв. Неякісне або шкідливе меню. Поганий санітарний стан закладу. Непрофесійна робота персоналу. Відсутність цікавих ігрових зон. Забгато людей у залі. Ризик інфекційних захворювань. Несмачна їжа для дорослих. Небезпечні або зламані іграшки. Погана вентиляція у приміщенні. Відсутність вільного місця. Нав'язливий сервіс аніматорів. Незручне розташування закладу. Відсутність окремих зон відпочинку.</p>

На сайті оренди та продажу комерційних приміщень було знайдено приміщення площею 294 м² за адресою Отонівський провулок, 8. Воно складається з 15 приміщень та розташоване на 1 поверсі, має два входи – з фасаду та

зі двору. Поруч знаходяться вул. Дерibasівська, Оперний театр та Потьомкі-нські сходи. Таке розташування є вдалим завдяки розміщенню у межах міської забудови з активним житловим та комерційним середовищем. Локація має зручну транспортну доступність для мешканців різних районів міста, що є важливим фактором для сімейного закладу. Площа приміщення дозволяє організувати не лише обідню зону, а й тематичні ігрові простори, фотозони, місця для проведення свят та інтерактивних заходів. Додатковою перевагою є можливість створення у приміщенні атмосферного тематичного середовища без необхідності надмірного зонування через достатню площу об'єкта.

На основі табл. 1.3 можна сформулювати основну концепцію майбутнього дитячого кафе:

Дитяче кафе «Чарівна дорога» створює інтерактивний казковий простір, де кожна зона переносить дітей у новий фантастичний світ пригод, магії та творчої взаємодії.

Концепція дитячого кафе «Чарівна дорога» заснована на творах «Чарівник смарагдового міста» Волкова та «Дивовижний чарівник із країни Оз» Баума. Щоб не було проблем із авторськими правами можна за основу брати саме другий твір, написаний в 1900 році, який перейшов у суспільне надбання. Жовта цегляна дорога, Смарагдове місто, Страшило, Залізний Дроворуб, Лев – все це знайоме дітям і дає чудову казкову атмосферу. Крім того, ця концепція гарно підходить як хлопчикам, так і дівчаткам, оскільки поєднує в собі естетику Смарагдового міста, магію чарівниць, історію дівчинки та теми сміливості, сили, мудрості, пригод. Таким чином, можна зробити декілька залів різної стилістики для різної вікової категорії дітей. Крім того, батьки знають цю казку з дитинства, тому вони з довірою приведуть своїх дітей, а для них це буде виглядати як яскравий фентезі-світ. Оскільки є потреба розширити дитячу аудиторію до 11–12 років, то може виникнути проблема, що така казковість може здатися "дитячою". Тому можна зробити для цієї аудиторії окрему залу із використанням доповненої реальності, прихованими механізмами та "фокусами" в інтер'єрі.

Більш розгорнуто концепція дитячого кафе представлена у табл. 1.4.

Таблиця 1.4.

Структура концепції дитячого кафе «Чарівна дорога»:

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Дитяче кафе на 74 місця
Категорія і тематика закладу	Кафе з дитячою ігровою зоною
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами, обслуговування банкетів
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Поєднання функцій сімейного кафе, тематичного розважального простору та інтерактивного середовища для дозвілля дітей молодшого та середнього шкільного віку. Концепція закладу базується на створенні казкового маршруту крізь різні тематичні зони, натхненні атмосферою чарівних міст, магічних лісів, фантастичних майстерень та пригодницьких світів. Інтер'єр, декор та елементи інтерактиву формують ефект занурення у казкову історію, де діти стають учасниками пригоди, а не лише відвідувачами закладу. Проект орієнтується не тільки на харчування, а й на емоційний досвід, сімейний відпочинок, проведення свят, тематичних подій та творчих активностей.
Основні групи споживачів	Сім'ї з дітьми від 0 до 12 років.
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанный продукт)	Послуги харчування для дітей та дорослих. Меню може включати дитячі страви, десерти, напої та тематично оформлені позиції, пов'язані із концепцією чарівного світу. Додаткові послуги: організація дитячих свят, днів народження, тематичних вечірок, анімаційних програм, квестів та творчих майстер-класів. До додаткових послуг також можуть належати фотозони, інтерактивні ігрові простори, сезонні тематичні заходи та проведення сімейного дозвілля, продаж сувенірної продукції, тематичних солодошів, подарункових наборів, брендovаних аксесуарів, а також послуги професійної фотозйомки під час святкових заходів.
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	Створення сторінок у соціальних мережах, Таргетована реклама для батьків, Співпраця з дитячими блогерами, Проведення відкриття з анімаційною програмою, Організація безкоштовних майстер-класів, Розіграші сертифікатів у соцмережах, Фотозони для Instagram-контенту, Співпраця зі школами та дитячими центрами, Система знижок для днів народження, Проведення сезонних тематичних подій
Етапи впровадження	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка концепції та тематичного зонування. 2. Розробка дизайн-проекту інтер'єру. 3. Проведення ремонтних та оздоблювальних робіт. 4. Закупівля обладнання та меблів. 5. Формування меню та сценаріїв заходів. 6. Найм та навчання персоналу. 7. Проведення рекламної кампанії перед відкриттям. 8. Організація офіційного відкриття закладу.

Основною особливістю бізнес-ідеї дитячого кафе «Чарівна дорога» є створення тематичного інтерактивного простору, який поєднує функції закладу харчування, сімейного дозвілля та емоційного відпочинку. Концепція проекту базується на ідеї подорожі казковими світами, де кожна зона кафе має власну атмосферу, стилістику та сюжетну концепцію. Такий підхід дозволяє сформувати у дітей відчуття пригоди та залученості до фантастичної історії, що значно відрізняє заклад від традиційних дитячих кафе та сімейних ресторанів.

Інтер'єр закладу може бути оформлений у стилі чарівного маршруту, що проходить крізь різні тематичні простори: рожева країна (для малечі та дівчат), блакитна країна (зона для батьків та сімейних обідів), фіолетова країна з будинком Дроворуба (зона для дітей 10-12 років), Смарагдове місто (основна зала з ігровою зоною), тронна зала Гудвіна (окрема невелика кімната для квестів або VIP-банкетів з використанням проєкцій). Важливу роль у формуванні концепції відіграють декоративне освітлення, інтерактивні елементи, тематичні фотозони та деталі, які стимулюють цікавість дітей до дослідження простору. Завдяки цьому кафе перетворюється не лише на місце для харчування, а й на частину ігрового середовища.

Проект орієнтований на дітей віком 7–12 років. Це категорія, для якої особливо важливими є емоції, уява, інтерактивність та можливість активної взаємодії із простором. При цьому концепція закладу враховує й потреби батьків, оскільки передбачає створення комфортної зони відпочинку для дорослих, безпечного середовища та сімейної атмосфери. Додатковою перевагою є можливість організації тематичних свят, квестів, творчих майстер-класів та сезонних заходів.

Суттєвою перевагою бізнес-ідеї є універсальність казкової тематики, яка не прив'язана до конкретної франшизи чи мультфільму. Це дозволяє уникнути проблем із авторськими правами та водночас створити впізнаваний оригінальний бренд із власною візуальною стилістикою. Концепція може поступово

оновлюватися шляхом зміни окремих декорацій, сценаріїв заходів або інтерактивних елементів без необхідності повного перепроєктування закладу.

Додатково проект має високий потенціал для маркетингового просування завдяки візуальній привабливості інтер'єру та великій кількості фотогенічних зон. Це сприятиме активному поширенню контенту у соціальних мережах, підвищенню впізнаваності бренду та формуванню емоційної прив'язаності гостей до закладу. Завдяки поєднанню тематичного дизайну, інтерактивності та сімейного формату кафе «Чарівна дорога» може стати не лише місцем харчування, а повноцінним простором дитячих вражень та сімейного дозвілля.

Таким чином, комплексне поєднання харчування, розваг та інтерактивного простору дозволяє створити емоційно насичений досвід перебування гостей у закладі.

Програма просування майбутнього дитячого кафе може включати наступні пункти:

1. Створення сторінок у соціальних мережах, що є одним із ключових інструментів просування проекту. Заклад може активно використовувати Instagram, TikTok та Facebook для публікації фотографій інтер'єру, тематичних страв, анонсів заходів та відеоконтенту. Візуально привабливий формат кафе сприятиме органічному поширенню контенту серед батьків та дітей.

2. Таргетована реклама дозволить охопити аудиторію батьків із дітьми у місті Одеса та прилеглих районах. Рекламні кампанії можуть бути спрямовані на просування дитячих свят, сімейного відпочинку та тематичних заходів.

3. Співпраця з дитячими блогерами та локальними лідерами думок сприятиме формуванню впізнаваності бренду. Відгуки та фото з тематичних зон можуть стимулювати інтерес до закладу серед потенційних відвідувачів.

4. Для привернення уваги до відкриття закладу доцільно організувати святкову PR-акцію з анімаційною програмою, конкурсами, подарунками та фотозонами. Такий формат дозволить сформувати перший потік гостей та створити позитивний інформаційний ефект.

5. Додатковим інструментом просування можуть стати безкоштовні

творчі майстер-класи та тематичні події, які сприятимуть формуванню постійної аудиторії. Також ефективними є розіграші сертифікатів, бонусні програми для постійних клієнтів та спеціальні пропозиції для проведення дитячих днів народження.

6. Важливу роль у маркетинговій стратегії відіграють фотогенічні тематичні зони, які стимулюватимуть гостей самостійно поширювати контент у соціальних мережах. Це сприятиме додатковому органічному просуванню закладу без значних витрат на рекламу.

Проведемо SWOT-аналіз розробленої концепції дитячого кафе.

Таблиця 1.5.

SWOT-аналіз дитячого кафе «Чарівна дорога»

Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
<ol style="list-style-type: none"> Оригінальна казкова концепція закладу Відсутність прямої прив'язки до франшизи Поєднання харчування та розваг Висока емоційна привабливість для дітей Велика кількість фото-зон Можливість проведення свят та квестів Формування унікального бренду Потенціал активного просування у соцмережах Можливість створення постійної аудиторії 	<ol style="list-style-type: none"> Високі витрати на тематичне оформлення та на підтримку декору Складність постійного оновлення інтерактиву Залежність від сімейної аудиторії Обмеження цільової аудиторії за віком Необхідність великої площі приміщення Потреба у спеціально навченому персоналі Високі вимоги до безпеки дітей Сезонність відвідуваності Ризик швидкого втрати новизни концепції
Можливості (O)	Загрози (T)
<ol style="list-style-type: none"> Зростання попиту на сімейне дозвілля Розвиток ринку тематичних закладів Проведення сезонних тематичних подій Співпраця зі школами та дитячими центрами Організація дитячих свят та квестів Продаж брендкованої сувенірної продукції Активне просування через соцмережі Можливість франчайзингу у майбутньому Проведення майстер-класів та творчих заходів 	<ol style="list-style-type: none"> Економічна нестабільність та зниження платоспроможності населення Зростання вартості оренди та комунальних послуг Зміна трендів дитячих інтересів Висока конкуренція серед сімейних закладів Репутаційні ризики через негативні відгуки Можливі обмеження щодо масових заходів Високі очікування гостей до сервісу та атмосфери

Проведений SWOT-аналіз показав, що проект має значний потенціал завдяки оригінальності концепції, високій емоційній привабливості та

можливості поєднання харчування з інтерактивними розвагами. Водночас реалізація проекту потребує значних інвестицій у тематичне оформлення, підтримку якості сервісу та постійне оновлення активностей для збереження інтересу аудиторії. Аналіз можливостей та загроз дозволив визначити перспективи розвитку проекту через активне використання соціальних мереж, проведення тематичних заходів, організацію дитячих свят та створення впізнаваного емоційного бренду.

Таким чином, концепція дитячого кафе «Чарівна дорога» відповідає сучасним тенденціям розвитку тематичних закладів ресторанного господарства та орієнтована на формування комплексного досвіду сімейного відпочинку. Реалізація запропонованої концепції дозволить створити конкурентоспроможний заклад із високим рівнем емоційної залученості гостей та перспективами подальшого розвитку.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Для реалізації концепції завдяки сайту з продажі та оренди нерухомості DIM.RIA було знайдено приміщення за адресою пров. Отонівський, 8 площею 294,8 м² [24]. Це гарне місцерозташування, оскільки майбутній заклад розташований в історичному центрі міста поруч з вул. Дерibasівська, Оперним театром та Потьомкінськими сходами. Згідно нормативним документам такої площі достатньо для дитячого кафе на 74 місця. Планування приміщень наведено на рис. 2.1. Але для кафе перегородки в середині є не несучими стінами, тому підлягають зносу.

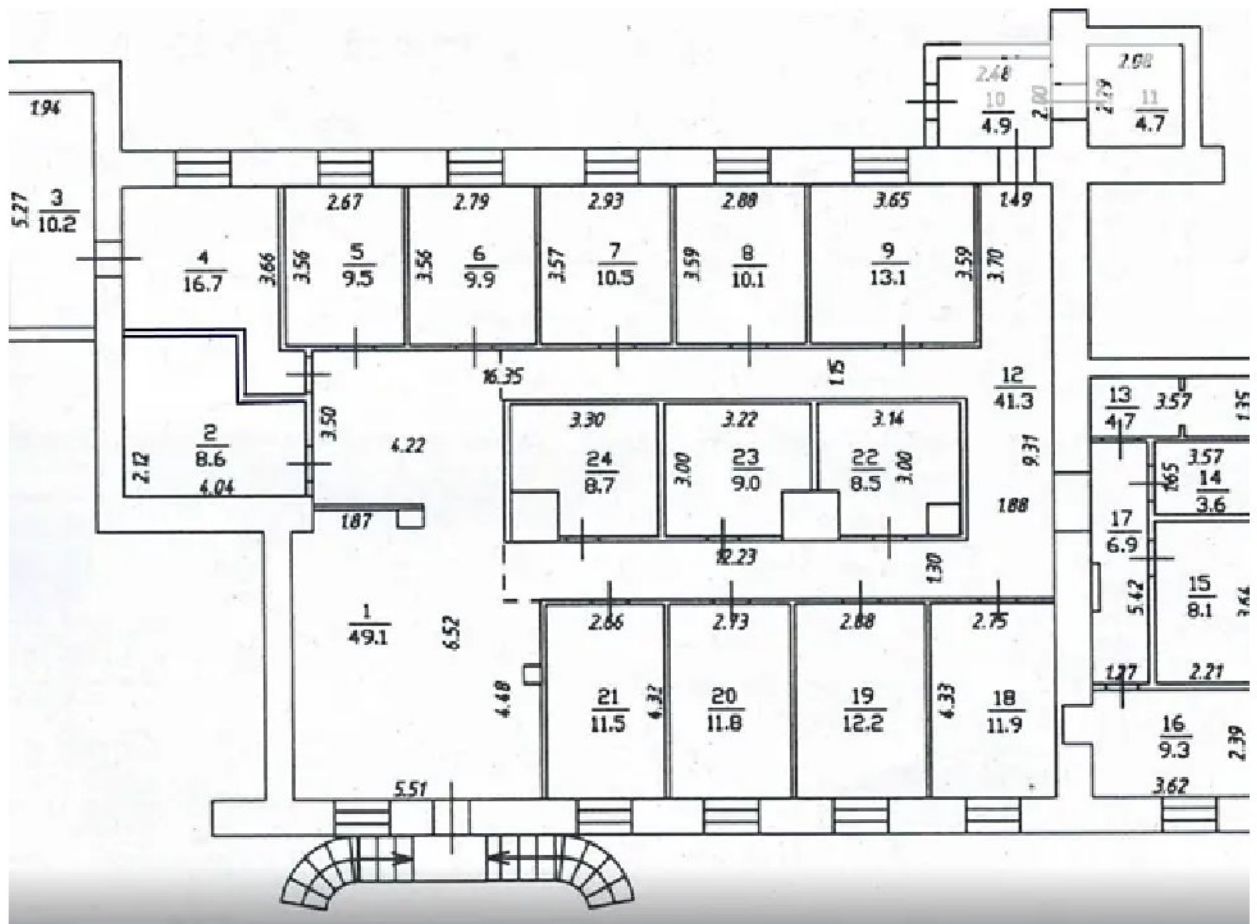


Рис. 2.1. План приміщень майбутнього кафе [24].

Для зменшення виробничих процесів робота кафе планується на напівфабрикатах. Основний метод обслуговування споживачів у кафе – офіціантами.

Застосовуються наступні форми методу обслуговування споживачів офіціантами: індивідуальний та бригадний.

Режим роботи загальнодоступних підприємств ресторанного господарства диференційований за містами і типами підприємств. Режим роботи дитячого кафе доцільно зробити з 9 до 22 год. В табл. 2.1 для виконання кожної стадії, операції передбачають, в яких приміщеннях, і за допомогою якого устаткування або інвентарю вона буде виконуватися.

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу дитячого кафе

Операції і їх режими	Виробничі, торговельні й допоміжні приміщення	Застосовуване обладнання
Приймання продуктів 7 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰ год.	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажний
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери (шафи)
Підготовка напівфабрикатів до теплової обробки та готування продукції 7 ³⁰ – 21 ³⁰ год.	Доготівельні цехи: гарячий, холодний	Теплове, механічне, столи, мийні ванни, холодильні шафи, допоміжне устаткування
Реалізація продукції 9 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰ год.	Роздавальна кафе	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції 9 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰ год.	Зал кафе	Меблі

До групи приміщень для відвідувачів входять зали з роздавальними, вестибюль із гардеробом, туалетними кімнатами й умивальниками. Вестибюль повинен бути достатнім для вільного руху відвідувачів. Його площу розраховуємо за нормою – 0,3...0,45 м² на 1 місце в залі. Тоді площа вестибюлю:

$$0,34 \cdot 74 = 25 \text{ м}^2$$

Площу гардероба визначаємо з розрахунку 0,1 м² на 1 місце в залі. Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали. Площа гардероба:

$$0,1 \cdot 74 = 7,4 \text{ м}^2$$

Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок. Туалетні, умивальні для відвідувачів розміщуємо єдиним блоком. Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше: при загальній кількості місць в

залах до 300 – один унітаз на кожних 60 місць. Таким чином, для кафе передбачаємо 2 унітази – 1 в жіночому туалеті, а також 1 унітаз і 1 пісуар в чоловічому туалеті. В жіночому туалеті передбачаємо пеленальний столик. У шлюзах туалетів передбачаємо по 1 умивальнику.

Площу залу розраховуємо за формулою:

$$S_3 = p \cdot s, \text{ м}^2, \quad (2.1)$$

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

Для дитячого кафе площа на 1 місто в залі складає $1,2 \text{ м}^2$, тоді

$$S_3 = 74 * 1,2 = 89 \text{ м}^2.$$

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами. По співвідношенню місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залах табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове співвідношення, %	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розміри столів, мм	
				довжина	ширина
Ресторан					
2-місні	15	10	5	600	600
4-місні	85	64	16	1200	600

Додатково для дитячого кафе за нормативами передбачається приміщення для ігор з розрахунку $0,24 \text{ м}^2$ на одне місце в залі:

$$S_{\text{п.іг.}} = 74 * 0,24 = 17,8 \text{ м}^2$$

Для ігрової зони передбачаємо наступне обладнання (табл. 2.3).

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – 12...16, а в кафе – 16...20 місць на одного офіціанта. Тоді для кафе передбачаємо:

$$74 / 16 = 5 \text{ офіціантів}$$

Таким чином, загальна кількість офіціантів в кафе дорівнює 5.

Склад і площу адміністративно-побутових приміщень визначаємо за нормативною документацією. Площа технічних приміщень для дитячого кафе на 74 місця визначається за нормою $0,35 \text{ м}^2$ на 1 місце в залі:

$$S_{т.п.} = 74 * 0,35 = 25,9 \text{ м}^2$$

Але оскільки кафе планується розмістити в житловій будівлі, то всі технічні приміщення планується розташувати в підвальному приміщенні.

Таблиця 2.3.

Перелік обладнання ігрової зони

Назва обладнання	Марка	Кількість	Постачальник
Сухий басейн з матом	110x110 см	1	1toys
Кульки для сухого басейну	8 см	100	1toys
Мат-батут	Пострибайка	1	1toys
Модульний конструктор	Вантажний корабель	1	1toys
Крісло-мішок	90 см	3	1toys
Килимок-пазл татамі	Eva Sport	6	1toys
Гойдалка для дітей	Тарзанка	2	1toys
Тунель	100x70 см	1	1toys
Гра для підлоги	Класики кольорові	1	1toys
Модуль-качалка	Панда	1	1toys
Ігровий комплекс	Еверест 3	1	1toys
Бізіборд	Пазл-розвивайка	1	1toys
Світлова стіна-штора		1	1toys
Бульбашкова панель	ПС-4	1	1toys

Зводимо всі торівельні, адміністративно-побутові та технічні приміщення в табл. 2.4.

Таблиця 2.4.

Торівельні, адміністративно-побутові та технічні приміщення кафе

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Для відвідувачів	
Вестибюль	25
Зал	89
Приміщення для ігор	17,8
Адміністративні і побутові	
Кабінет директора з контороною	6
Приміщення персоналу	6
Гардероб для персоналу	18
Душові, вбиральні	5
Технічні приміщення	25,9

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Коефіцієнт завантаження зали в різні години роботи підприємства визначають на основі вивчення пропускнуої здатності залів аналогічних діючих

підприємств. Кількість відвідувачів, обслуговуваних за кожну годину роботи залу, 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, %.

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

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}} \quad (2.3)$$

Розрахунки приводимо в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5.

Дитяче кафе на 74 місця

Години роботи	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість відвідувачів, осіб
9–10	18	18	18
10–11	18	18	18
11–12	18	18	18
12–13	34	34	34
13–14	39	39	39
14–15	34	34	34
15–16	26	26	26
16–17	21	21	21
17–18	21	21	21
18–19	12	12	12
19–20	13	13	13
20–21	13	13	13
21–22	10	10	10
Разом			277

Підсумовуючи кількість відвідувачів за кожну годину роботи підприємства, отримують кількість відвідувачів за один день:

$$N_{\text{день}} = \sum N_{\text{год}}, \quad (2.4)$$

Таким чином, загальна кількість відвідувачів кафе за день складає 277.

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв, розрахунок здійснюють за формулою:

$$n = N_{\text{день}} * m, \quad (2.5)$$

де n – кількість страв, яка реалізується за день; m – коефіцієнт споживання страв.

Таким чином, для кафе: $n = 277 * 1,6 = 443$

Розбивку загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи здійснюють за формулами:

$$\begin{aligned} n_1 &= N_{\text{день}} * m_{\text{хс}}, & n_2 &= N_{\text{день}} * m_{\text{пс}} \\ n_3 &= N_{\text{день}} * m_{\text{дс}}, & n_4 &= N_{\text{день}} * m_{\text{слс}}, \end{aligned} \quad (2.6)$$

де n_1, n_2, n_3, n_4 – кількість холодних, перших, других і солодких страв; $N_{\text{день}}$ – кількість відвідувачів за день; $m_{\text{хс}}, m_{\text{пс}}, m_{\text{дс}}, m_{\text{слс}}$ – коефіцієнт споживання, відповідно, холодних, перших, других і солодких страв.

Результати розрахунків зводимо в табл. 2.6.

Таблиця 2.6.

Розбивка страв на групи для дитячого кафе

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв
Холодні закуски	277	0,48	133
Молоко, кисломолочні продукти і бутерброди		0,6	80
Рибні		0,1	13
М'ясні		0,1	13
Овочеві, салати і вінегрети		0,2	27
Перші страви		0,08	22
Прозорі		0,3	7
Холодні, молочні		0,4	8
Супи-пюре		0,3	7
Другі страви		0,72	199
М'ясні		0,3	60
Овочеві		0,2	40
Круп'яні та борошняні		0,2	40
Молочні та з яєць		0,3	59
Солодкі страви		0,32	89
Гарячі		0,1	9
Жельовані		0,3	27
Холодні		0,35	31
Морозиво		0,25	22
Разом		1,6	443

Визначення кількості гарячих, холодних напоїв, кондитерських виробів і хліба розраховують відповідно до норм споживання, характерних для даного

типу підприємств, та обчислюють за формулою:

$$n_n = N_{\text{день}} * H, \quad (2.7)$$

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H – норма споживання.

Таблиця 2.7.

Розбивка за групами

Тип підприємства	Норми споживання											
	Гарячі напої			Холодні напої				Хліб		Борошняні кондитерські ви-	Пиріжки та булочки	Цукерки, печиво
	чай	кава	какао	фруктові воли	мінеральні воли	соки	власного виробництва	Житній	Пшеничний			
										Одиниці виміру		
	порцій			порцій				кг		шт.	шт.	кг
Ресторани												
Дитяче кафе	0,11	0	0,13	0,23	0	0,23	0,3	0,025	0,025	0,6	0,4	0,06
Кількість порцій	31	0	36	64	0	64	83	6,93	6,93	166	111	16,62

На основі проведених розрахунків складаємо меню для дитячого кафе.

Таблиця 2.8.

План-меню дитячого кафе

№ рец.	Назва страви (виробу)	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
1	2	3	4
	Холодні страви		133
	Рибні кульки «Морська чаклунка» (лосось, сирний крем)	100	7
	Салат "Рибка з озера Оз» (тунець консервований, яйце, кукурудза, листя салату, майонез легкий)	150	6
	«Загадка Гудвіна» (Рулетики з відварного філе індички з начинкою з легкого сиру та солодкого кукурудзяного пюре)	100	13
	Салат-коктейль «Жовта цегляна дорога» (куряче філе відварне, морква, кукуруза, майонез легкий)	150	9
	Салат "Левове серце" (язик яловичий відварний, огірок солоний, яйця відварні, гірчиця дитяча)	150	9
	Кошик Дороті (Свіжі палички з огірка, солодкої моркви та болгарського перцю з ніжним сметанно-зеленим соусом)	90/30	9
	Закуска «Мишача королева» (Кульки з м'якого сиру в паніровці з кропу та горіхів)	100	20
	Смугасті шкарпетки Східної Відьми» (Тости з цільнозернового хліба з вершковим сиром, шарами стиглого томату та огірка)	100	20

1	2	3	4
	«Бутерброд чарівника» (цільнозерновий хліб, вершковий сир, шинка, огірок)	90	20
	Летючі Мавпи (Міні-круасани з відварною індичкою та листям салату)	90	20
	Перші страви		22
	Сльози Бастінди (Прозорий курячий бульйон з ку-медними макаронами-літерами та фігурною морквою)	250	7
	Рожеві хмаринки країни Оз (Солодкий молочний суп з рисовими кульками та полуничним кюлі)	250	8
	Смарагдовий замок (Крем-суп із броколі та шпинату з додаванням вершків і золотистими сухариками)	250	7
	Другі страви		199
	«Хорообрість Лева» (Запечені м'ясні тефтельки з яловичини під легким томатним соусом з картоплею-фрі)	100/80	20
	«Вартові Смарагдового міста» (Міні-котлетки з індички з рисом та овочами)	100/80	20
	Серце Залізного Дроворуба» (Парові котлетки з курки у формі сердечок з картопляним пюре)	100/80	20
	«Мудрість Страшила» (Човники з кабачків, фаршировані кольоровим рисом та солодким перцем)	180	20
	Поляна Жуванів (рагу з кабачків, моркви, картоплі та цибулі на вершковому маслі)	200	20
	«Чарівні вузлики» (Дитячі кольорові пельмені (шпинат та морква) з курячим фаршем)	200	20
	«Жовта цегла» (Ніжна запіканка з пшона та гарбуза, подається зі сметаною)	180	20
	Сирники «Подарунок Глінди» зі сметаною	180	30
	Омлет-суфле «Повітряна куля Дороті»	180	29
	Солодкі страви		89
	«Гарячий привіт від Гудвіна» (млинці з бананом і шоколадним соусом, подаються теплими)	150	9
	«Смарагдове желе» (желе з ківі і з шаром ванільного пудингу)	100	13
	Хмаринка над Канзасом» (Нижній сирно-йогуртовий мус із персиковим пюре)	100	14
	Сирний десерт «Будиночок Дороті» (сирна маса із печивом та шоколадом у вигляді будинночку)	120	31
	Морозиво «Чарівний вихор» (асорті кульок)	150	22
	Гарячі напої		
	Ягідний чай «Чай сміливого лева» (малина та смородина з медом)	250	11
	«Зелений чай країни Оз» (зелений чай із м'ятою та медом)	250	10
	Тепла хмаринка (ромашковий чай з яблуком та корицею)	250	10
	Какао «Теплі обійми Глінди» (какао на молоці з маршмелу)	200	18

1	2	3	4
	Гарячий шоколад «Магія Гудвіна» (шоколад із збитими вершками та різнокольоровою посипкою)	200	18
	Холодні напої		
	Фруктові води в асортименті	200	64
	«Яблучний сад» (освітлений яблучний сік)	200	13
	«Помаранчеве сонце» (апельсиновий сік)	200	13
	«Рум'яна щічка» (томатний сік)	200	13
	«Мульти-Тропік» (сік з суміші тропічних фруктів)	200	13
	«Сила Вітамінів» (морквяно-яблучний сік із краплею вершків для кращого засвоєння вітамінів)	200	12
	«Зілля Бастінди» (Коктейль на основі яблучного соку, м'яти та лимону)	250	21
	«Рожева мрія Глінди» (Молочно-полуничний коктейль з пишною піркою)	250	21
	«Дорога з жовтої цегли» (Смузі з банана, манго та йогурту)	250	21
	Коктейль «Веселка Оз» (фруктовий багатшаровий)	250	20
	Борошняні кондитерські вироби		166
	«Мафіни Бастінди» (шоколадні кекси з вишневою начинкою всередині)	100	21
	«Смарагдові капкейки» (ванільні кекси з кремовою шапочкою зі солодкого шпинатного мусу)	90	20
	«Веселка Оз» (натуральний різнокольоровий макарон з барвниками з ягід)	50	21
	«Еклерчик від Гудвіна» (міні-еклери з легким заварним кремом)	50	20
	«Смарагдовий сад» (Тарталетка фруктова)	50	21
	«Рулет Страшили» (бісквітний рулет з абрикосовим джемом)	80	21
	«Торт Смарагдового міста» (бісквітний торт із вершковим кремом та їстівними перлинами)	100	21
	«Тістечко Чарівної країни» (бісквіт «картопля» у шоколадній глазурі)	100	21
	Хлібобулочні вироби		111
	«Крутиголовки» (булочки-синнабони з корицею та яблуками)	80	37
	«Ураган у Канзасі» (листова завитушка з маком та горішками)	80	37
	«Булочка Хороброго Лева» (дріжджова булочка з корицею та цукровою помадкою)	80	37
	Цукерки та печиво		
	«Печиво «Жовта стежка» (пісочне печиво у формі цеглинки з лимонною глазур'ю)	100	20
	Печиво «Зірки Оз» (цукрове печиво у формі зірочок, покрите глазур'ю)	100	20
	«Залізна шестірня» (кругле вівсяне печиво з журавлиною та шоколадними краплями)	100	20

Закінчення табл. 2.8.

1	2	3	4
	«Пряник Гудвіна» (медовий пряник у формі чарівника з цукровим розписом)	100	20
	«Хоробрість Лева» (яскраві, сонячно-жовті цукерки-мармеладки у формі лев'ячих лапок з насиченим смаком апельсина чи манго)	100	20
	«Думки Страшила» (хрумкі шоколадні цукерки з начинкою з горіхового праліне та повітряного рису або шматочків печива)	100	20
	«Серце Дроворуба» (повітряні, невагомні цукерки на зразок пташиного молока або маршмелоу в ніжно-рожевій кокосовій або цукровій пудрі)	100	20
	«Черевички Дороті» (шоколадні цукерки з начинкою з м'якого праліне, прикрашені золотавим або срібним харчовим кандурином)	100	20

Особливості меню для дітей є те, що порції зменшені порівняно з дорослим меню; використовується мінімум гострих спецій та солі; переважання запечених і відварних страв над смаженими; використання натуральних фруктів, ягід та молочних продуктів; яскрава подача з елементами казкової тематики (фігурні вирубки, кольоровий посуд, персонажі Оз на сервіруванні). Таке меню повністю відповідає вимогам до асортименту дитячого кафе та підтримує концепцію «Смарагдового міста», створюючи для дітей ефект занурення у казковий світ.

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства. Виробничу програму складаємо у вигляді таблиці 2.9.

Таблиця 2.9.

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	4,1	27
страви з риби	2,0	13
страви з м'яса	2,0	13
гастрономічні товари	3,0	20
бутерброди, закуски	9,1	60
Супи		
прозорі	1,1	7
пюреподібні	1,1	7

1	2	3
холодні	1,2	8
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	6,1	40
з круп, бобових та макаронних виробів	3,0	20
з яєць та сиру	9,0	59
з м'яса	3,0	20
з птиці	6,1	40
борошняні страви	3,0	20
Напої, у т.ч.		
гарячі	10,2	67
холодні	22,4	147
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	1,4	9
холодні	12,2	80

2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху

В дитячому кафе згідно з нормативними документами лише два виробничих цеха – холодний та гарячий, тому всі розрахунки будемо вести для цих цехів.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху

Виробничу програму доготівельних цехів (холодного, гарячого) розробляють на основі виробничої програми всього підприємства, режиму роботи підприємства, при цьому враховують і відварні напівфабрикати, які готують для холодних закусок.

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми даного підприємства. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеха. Виробничу програму гарячого цеху оформлюємо у вигляді таблиці 2.10.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину визначаємо за графіком потоку відвідувачів у залі з урахуванням коефіцієнта перерахунку, що визначаємо за формулою:

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

де $N_{год}$, N – кількість відвідувачів, які відвідали обідній зал за період реалізації вказаних страв.

Виробнича програма доготовельних цехів

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
Для гарячого цеху		
Супи		
прозорі		7
пюреподібні		7
холодні		8
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	6,1	40
з круп, бобових та макаронних виробів	3,0	20
з яєць та сиру	9,0	59
з м'яса	3,0	20
з птиці	6,1	40
борошняні страви	3,0	20
Напої, у т.ч.		
гарячі	10,2	67
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	1,4	9
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	4,1	27
страви з м'яса	2,0	13
Для холодного цеху		
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	4,1	27
страви з риби	2,0	13
страви з м'яса	2,0	13
гастрономічні товари	3,0	20
бутерброди, закуски	9,1	60
Напої, у т.ч.		
холодні	22,4	147
Солодкі страви, у т.ч.		
холодні	12,2	80

Кількість страв, що реалізуються за кожну годину роботи залу, визначається по формулі:

$$N_{год.} = n \cdot K_{год.} \quad (2.9)$$

де $n_{год.}$, n – кількість страв, що реалізують за кожну годину та за день, шт.

Максимальна година навантаження для кафе – з 13 до 14 і для неї:

$$K_{год.} = 39 / 277 \ 0,141.$$

Розрахунок кількості страв, яка реалізується за 1 максимальну годину роботи залу наводимо у таблиці 2.11.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годин роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
Супи		
прозорі	7	1
пюреподібні	7	1
холодні	8	1
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	40	6
з круп, бобових та макаронних виробів	20	3
з яєць та сиру	59	8
з м'яса	20	3
з птиці	40	6
борошняні страви	20	3
Напої, у т.ч.		
гарячі	67	9
холодні	147	21
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	9	1
холодні	80	11
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	4	27
страви з риби	2	13
страви з м'яса	2	13
гастрономічні товари	3	20
бутерброди, закуски	8	60

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Розрахунок чисельності працівників у заготівельних цехах проводиться залежно від виробничої програми і з урахуванням норм виробітку за годину. Явочну чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у виробничому процесі, розраховують за формулами:

$$N_{я} = \frac{\sum A}{T \cdot \lambda}; \quad (2.10)$$

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

Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості

приготування певної страви, тому трудовитрати дорівнюють:

$$A = (n \cdot K_{mp} \cdot 100) / 3600, \quad (2.11)$$

де n – кількість страв кожного виду за цілий день; K_{mp} – 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 2.12.

Таблиця 2.12.

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
Для приготування гарячих страв			
Супи			
прозорі	7	150	0,292
пюреподібні	7	200	0,389
холодні	8	150	0,333
Другі страви			
з картоплі, овочів, грибів	40	110	1,222
з круп, бобових та макаронних виробів	20	100	0,556
з яєць та сиру	59	110	1,803
з м'яса	20	150	0,833
з птиці	40	140	1,556
борошняні страви	20	170	0,944
Напої, у т.ч.			
гарячі	67	20	0,372
Солодкі страви, у т.ч.			
гарячі	9	60	0,150
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
Страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	27	60	0,450
Страви з м'яса	13	75	0,271
Солодкі холодні страви	80	100	2,222
Разом			11,393
Для приготування холодних страв			
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	27	60	0,450
страви з риби	13	75	0,271
страви з м'яса	13	75	0,271
гастрономічні товари	20	50	0,278
бутерброди, закуски	60	70	1,167
Напої, у т.ч.			
холодні	147	30	1,225
Солодкі страви, у т.ч.			
холодні	80	200	4,444
Разом			8,106

Загальну (списочну) чисельність працівників визначають за формулою:

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

де N_c – списочна чисельність працівників, чол.; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні.

Для гарячого цеху:

$$\text{де } N_{я} = 11,393 / (7 \cdot 1,14) = 1,42 = 2 \text{ кухаря}$$

$$N_c = 2 \cdot 1,32 = 2,64 = 3 \text{ кухаря}$$

Для холодного:

$$\text{де } N_{я} = 8,1 / (7 \cdot 1,14) = 1,01 = 1 \text{ кухарь}$$

$$N_c = 1 \cdot 1,32 = 1,32 = 2 \text{ кухарів}$$

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

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:

$$V = (Q1 \cdot (w + 1) + Q2) / K, \quad (2.13)$$

де: $Q1$ і $Q2$ – 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.

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

$$V_k = n V_1 / k, \quad (2.14)$$

де: n – число порцій супу, соусів і т.д.; V_1 – норма виходу однієї порції, дм^3 ; k – коефіцієнт заповнення, 0,85.

З урахуванням періоду реалізації супів з 12.00 до 15.00, розрахунок виконуємо на цей період реалізації. Результати розрахунків потрібних обсягів варильного устаткування зводимо у таблицю 2.13.

Розрахунок обсягів варильного устаткування для приготування страв, що варяться

Група страв	Кількість страв за день	Обсяг 1 порції супу, л	Обсяг варильного устаткування, дм ³
Супи			
прозорі	7	0,250	2,06
пюреподібні	7	0,250	2,06
холодні	8	0,250	2,35
Гарячі напої	9	0,200	2,12
Солодкі холодні желевані страви	27	0,100	3,18
Борошняні відварні вироби	3	0,150	2,64

Розрахунок котла для варіння других блюд і гарнірів, а також продуктів для холодних блюд визначається формулами:

– для продуктів, що набрякають

$$V_k = (V_{np} + V_{\theta}) / K \quad (2.15)$$

– для продуктів, що не набрякають

$$V_k = 1,15 \cdot V_{np} / K \quad (2.16)$$

– для тушкованих продуктів

$$V_k = V_{np} / K, \quad (2.17)$$

де V_{np} – об'єм, що займає продукт, дм³

$$V_{np} = Q \cdot \omega, \quad (2.18)$$

де ω – норма води на 1 кг продукту, л

Таким чином, для приготування відварних страв стаціонарні котли не потрібні, достатньо наплитного посуду.

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулами:

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

де F - площа поверхні плити, м; n – кількість посуду за розрахунковий період, шт.; f - площа, яку займає одиниця посуду, м; t_u – тривалість циклу теплової обробки, год.

З других страв на плиті будемо готувати 40% м'ясних страв (60% виробів буде здійснюватися в пароконвектоматі), а для круп'яних, овочевих, з яєць та

сиру – 60%, а також супи і гарячі напої. Дані розрахунку площі жарильної поверхні плити наводимо у таблицю 2.14.

Таблиця 2.14.

Розрахунок площі жарильної поверхні

Група страв	Кількість страв, шт., дм ³	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, шт., дм ³	Площа одиниці посуду, м ²	Тривалість теплової обробки, хв.	Кількість посуду, шт.	Розрахункова площа плити, м ²
Супи							
прозорі	7	Кастр.	10	0,025	30	1	0,013
пюреподібні	7	Кастр.	10	0,025	30	1	0,013
холодні	8	Кастр.	10	0,025	10	1	0,004
Другі страви							0,000
з картоплі, овочів, грибів	4	пательня	1	0,022	30	4	0,044
з круп, бобових та макаронних виробів	2	пательня	1	0,022	15	2	0,011
з яєць та сиру	5	пательня	1	0,022	10	5	0,018
з м'яса	1	пательня	1	0,022	20	1	0,007
з птиці	3	пательня	1	0,022	20	3	0,022
борошняні	3	Кастр.		0,025	15	3	0,019
							0,151

$$F = 1,3 * 0,151 = 0,196$$

Підбираємо 2 плити електричні Kogast ES-60 площею 0,12 м² кожна.

Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків в пароконвектоматі:

$$n_{\text{від}} = \sum \frac{n_z}{\varphi}, \quad (2.20)$$

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

$$\varphi = T / t_{\text{ц}}, \quad (2.21)$$

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

Розрахунок оформляють в таблицю 2.15.

Розрахунок місткості пароконвектомату

Страва	Число порцій за розрахунковий період	Місткість гастроємності, шт.	Кількість гастроємностей	Тривалість технологічного циклу, хв.	Оборот за розрахунковий період	Місткість конвектомату, шт.
з картоплі, овочів, грибів	2	2	1	40	1,5	0,67
з круп, бобових та макаронних виробів	1	2	1	40	1,5	0,67
з яєць та сиру	3	2	2	30	2	1,00
з м'яса	2	2	1	60	1	1,00
з птиці	3	2	2	50	1,2	1,67
Солодкі гарячі	1	2	1	40	1,5	0,67
					Всього	5,67

Підбираємо пароконвекційну піч на 8 деко Unox ХВС-601. Інші види теплового устаткування підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [25]. Обираємо електрофритюрницю на 4 л EF14L-2 GoodFood, кип'ятильник на 25 л, піч мікрохвильова Hendi 281703 на 23 л, тостер Frosty DS-4, гриль саламандер Beckers FISSA.

Розрахунок холодильного обладнання. В гарчому цеху підбираємо холодильні шафи за розрахунковою місткістю, яку визначаємо за масою продукції, що підлягає одночасному зберіганню у розрахунковий період. Максимальна кількість продукції, що може зберігатися в цеху одночасно – це сирі продукти й напівфабрикати на ½ зміни і готова продукція на 1...2 години максимальної реалізації.

Місткість холодильного устаткування знаходимо за формулою:

$$E_{\text{номр.}} = \frac{Q_c + Q_{n/\phi}}{\phi}, \quad (2.22)$$

де Q_c – кількість сировини на пів зміни, кг; $Q_{n/\phi}$ – кількість напівфабрикатів на ½ зміни, кг; ϕ – коефіцієнт, який враховує масу тари, в якій зберігається сировина і напівфабрикати ($\phi = 0,7 - 0,8$).

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв. Вихід холодних страв і закусок, солодких страв приймаємо рівним 150 г, холодних 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 2.16.

Таблиця 2.16.

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильних шафах

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за день, шт.	Кількість страв за ½ зміни, шт.	Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса сировини та н/ф, кг
Супи	22	11	0,25	2,75
Другі страви та гарячі закуски				
з картоплі, овочів, грибів	40	20	0,20	4
з круп, бобових та макаронних виробів	20	10	0,20	2
з яєць та сиру	59	30	0,20	6
з м'яса	20	10	0,20	2
з птиці	40	20	0,20	4
борошняні страви	20	10	0,20	2
Солодкі страви, у т.ч.				
Холодні	80	40	0,15	6
гарячі	9	5	0,15	0,75
Холодні страви та закуски, у т.ч.				
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	27	14	0,15	2,1
страви з риби	13	7	0,15	1,05
страви з м'яса	13	7		0,7
гастрономічні товари	20	10		1
бутерброди, закуски	60	30		3
Всього страв та напівфабрикатів				37,35

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

$$E = 37,35/0,75 = 49,8 \text{ кг}$$

В 0,1 м³ холодильної ємності можна помістити 20 кг продуктів, тому об'єм холодильної шафи:

$$V = 49,8 * 0,1 / 20 = 0,249 \text{ м}^3 = 249 \text{ л.}$$

Для дотримання правильного зберігання продуктів згідно їх походження обираємо за каталогами: 2 холодильні шафи FTD600SS FROSTY місткістю 650 л для холодного та гарячого цехів. Додатково передбачаємо холодильний ларь Liberton LCF-200H на 200 л для зберігання замороженої сировини, наприклад, морозива. Також відповідно наказу підбираємо льодогенератор IM12FS GoodFood потужністю 10 кг/добу.

Виробничі столи розраховуємо й підбираємо з урахуванням кількості виробничих працівників гарячого цеху:

$$L_p = N \cdot l, \quad (2.23)$$

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

$$L_p = 3 \cdot 1,5 = 4,5 \text{ м.}$$

Кількість столів визначається з урахуванням фактичної довжини столу за формулою:

$$n = L_p / l_{ст.}, \text{ шт.}$$

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

Кількість столів дорівнює:

$$n = 4,5 / 1,0 = 5 \text{ шт.}$$

Приймаємо до установки у гарячому цеху 3 столи, а в холодному цеху 2 виробничі столи, а також додатково два столи в якості обв'язки теплового обладнання і 1 стіл з дерев'яною поверхнею для приготування борошняних виробів. Встановлюємо по мийній ванні в кожному цеху, по 1 стелажу кухонному, по 1 рукомийнику та бачку для відходів.

Механічне обладнання для виробничих цехів кафе підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. та зводимо в табл. 2.17 [25].

Корисна площа виробничих цехів визначається як сума площ усіх розрахованих видів обладнання, окрім настільного. Загальна площа визначається з урахуванням коефіцієнта використання площі.

Таблиця 2.17.

Механічне обладнання гарячого цеху

Назва	Виробник та марка	Габаритні розміри, мм	Потужність, кВт	Примітка
Слайсер	HBS-195JS APM-EKO	416x377x322	0,12	Для нарізання гастрономічних продуктів
бліксер	Robot Coupe Blixer 3	210x330x420	0,75	для гомогенізації продукту, протирання, приготування паштетів та інш
блендер	Kitchenaid Artisan Power Plus 5KSB8270EMS	267x231x450	1,8	для подрібнення та збивання
електронні ваги	CAS SW-5	260x287x137	0,12	для зважування

Розрахунок корисної площі цеху надаємо у вигляді таблиці 2.18.

Таблиця 2.18.

Розрахунок корисної площі виробничих цехів

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
1	2	3	4	5	6	7
Гарячий цех						
плита електрична	Kogast ES-60	600	600	850	2	0,72
пароконвектомат	Unox XBC-601	765	920	915	1	0,7038
електрофритюрницю	EFS-4L Frosty	220	400	320	1	0
кип'ятильник	GoodFood WB30DW	350	350	670	1	0
піч мікрохвильова	Hendi 281703	440	330	260	1	0
тостер	Frosty DS-4,	315	270	220	1	0
гриль саламандер	GS400 GoodFood	610	310	280	1	0
електронні ваги	CAS SW-5	260	287	137	1	0
холодильна шафа	FTD600SS FROSTY	700	700	2010	2	0,98
стіл виробничий	СПП 600/1000	600	1200	850	4	2,88
стіл-обв'язка	СПП 600/1200	600	1200	850	2	1,44
стіл з дерев'яною поверхнею	СПД 600/1200	600	1200	850	1	0,72
мийна ванна	APM-EKO 600x600	600	600	850	1	0,36
стелаж кухонний	СК-12/4	1200	400	850	1	0,48
рукомийник	PM Еталон Ефес	500	600	850	1	0,3
бачок для відходів		400	400	600	1	0,16
Всього						8,62
Холодний цех						
Стіл виробничий	СПП 600/1000	600	1000	850	3	1,8
холодильна шафа	FTD600SS FROSTY	700	700	2010	1	0,49
холодильний ларь	Liberton LCF-200H	900	550	850	1	0,50
льодогенератор	IM12FS GoodFood	242	358	328	1	0

1	2	3	4	5	6	7
Слайсер	HBS-195JS APM-ЕКО	416	377	322	1	0
бліксер	Robot Coupe Blixer 3	210	330	420	1	0
блендер	Kitchenaid Artisan Power Plus 5KSB8270EMS	267	231	450	1	0
електронні ваги	CAS SW-5	260	287	137	1	0
соковижималка	JC-900 Frosty	250	470	550	1	0
мийна ванна	APM-ЕКО 600x600	600	600	850	1	0,36
Стелаж кухонний	СК-12/4	1200	400	850	1	0,48
Рукомийник	PM Еталон Ефес	500	600	850	1	0,3
бачок для відходів		400	400	600	1	0,16
Всього						4,09

Загальна площа розраховується за формулою:

$$S = S_{об} / \eta , \quad (2.24)$$

де $S_{об}$ – загальна площа обладнання, η – коефіцієнт використання площі.

З урахуванням відстаней між обладнанням, ширини проходів, коефіцієнт використання площі, для гарячого цеху η приймаємо від 0,25 до 0,3.

$$S = 8,62 / 0,25 = 34,48 \text{ м}^2.$$

$$\text{Для холодного цеху: } S = 4,09 / 0,35 = 11,68 \text{ м}^2.$$

Розрахована площа практично відповідає нормативним площам, що складають 34 та 12 м² відповідно. Тому можна зробити висновок, що обладнання підібрано вірно.

На основі проведених розрахунків розробляється креслення плану виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання, а також специфікація та експлікація (Додаток Б, В, Г).

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн інтер'єру сучасних дитячих закладів харчування та дозвілля є складним завданням, що поєднує в собі принципи ергономіки, просторової психології, вікової фізіології та педагогіки. Дослідження у сфері дизайну дитячих просторів свідчать: колір, фактура, масштаб предметів і загальна образна концепція приміщення безпосередньо впливають на емоційний стан

дитини, її апетит, готовність до соціальної взаємодії та тривалість перебування у закладі. Саме тому кожне з приміщень кафе «Чарівна дорога» планується спроектувати з урахуванням вікових особливостей цільової аудиторії та тематичних образів казкового всесвіту Країни Оз. Приміщення для відвідувачів розділено на чотири функціональні зони: «Блакитна країна» (для дітей молодшого шкільного віку), «Рожева країна» (для зовсім маленьких діток та дівчаток), «Фіолетова країна» (для дітей 10-12 років) та ігрове приміщення «Смарагдове місто». Такий розподіл на зали формує цілісний тематичний простір, у якому кожна деталь інтер'єру є частиною загальної казкової розповіді.

Зал «Блакитна країна» є першим обіднім простором кафе та орієнтований на дітей вікової категорії від 6 до 10 років – найбільш активної і чисельної групи відвідувачів. В основу дизайнерської концепції покладено образ Країни Жевунів із казкового першоджерела: м'які відтінки блакитного і небесно-синього, що асоціюються з відкритим небом, просторими луками і відчуттям пригоди. Стіни оформлюються у техніці декоративного фарбування з плавним переходом від насиченого блакитного біля підлоги до майже білого під стелею, що візуально збільшує висоту приміщення. На стінах розміщуються великоформатні муральні зображення – хмари, що пливуть над зеленими пагорбами, будиночки Жевунів з округлими дахами, далекі обриси Смарагдового міста на горизонті, Страшила (рис. 2.2).

Меблі виконуються у білому кольорі в поєднанні з кольором натурального дерева, столи мають округлі краї з огляду на вимоги безпеки. Форма стільниць є модульною, оскільки за потреби їх можна об'єднувати у великі конфігурації для групових святкувань чи настільних ігор. Стільці різних розмірів дозволяють комфортно розмістити дітей різного зросту. Підлога вкривається матеріалом, що імітує трав'янисту текстуру – зелений ламінат або ковролін з малюнком трави у зонах очікування. А також на підлозі зображено дорогу з жовтої цеглини, яка веде за собою в інші зали. Освітлення є комбінованим: загальне м'яке денне освітлення доповнюється точковими підвісними світильниками у формі зірок і місяця, що вночі або в похмуру погоду створюють

атмосферу казкового неба. Вздовж однієї зі стін передбачена невелика інтерактивна зона – кілька планшетів із тематичними іграми та розмальовками за мотивами Країни Оз, якими діти можуть скористатись у режимі очікування замовлення. Загальна кольорова гама приміщення відповідає рекомендаціям дитячої психології: блакитний заспокоює, знижує рівень тривожності і водночас стимулює уяву – що є оптимальним поєднанням для дитячого харчового простору.



Рис. 2.2. Приклад дизайну «Блакитної зали»

Зал «Рожева країна» спроектований як окремий камерний простір, що слугує зоною для наймолодших відвідувачів (дітей дошкільного та молодшого шкільного віку), а також для дівчаток, які тяжіють до романтичної і казкової естетики. Прообразом простору є Рожева країна фей та квіткових полів з казкового всесвіту. Кольорова палітра будується на ніжних відтінках пильної рожевої, персикової та лавандової, що у поєднанні з білими елементами декору утворюють відчуття легкості та тепла. Стеля оформлюється як «хмарне небо»: натяжна стеля з фотодруком або ручний розпис з білими хмарками на блідо-блакитному тлі, від якого спускаються легкі тюлеві підвіски з дрібними штучними квітами – трояндами, ромашками, незабудками. Стіни декоруються

об'ємними ліпними елементами у вигляді квіткових гірлянд і метеликів, пофарбованих у відповідні пастельні тони. Низ стін додатково захищений м'якими стіновими панелями з екошкіри пудрового кольору, наповненими гіпоалергенним пінополіуретаном, що виконує як захисну, так і тактильну функцію (рис. 2.3).



Рис. 2.3. Приклад дизайну «Рожевої зали»

Меблі обираються округлої форми, наприклад, столи-«квіточки» на одній ніжці та невисокі стільці з м'якими сидіннями з тканини кольору слонової кістки. Для зручності батьків з немовлятами передбачені широкі диванчики вздовж стін із бортиком-захистом, а також кілька стільців для годування. Підлога вкривається м'яким ковровіном пастельного відтінку, що забезпечує додаткову безпеку при падінні. Кут приміщення відведено під куточок казкових персонажів: тут розміщуються фігури у натуральну величину (Дороті у рожевій сукні, добра чарівниця Глінда в короні), поруч з якими батьки можуть фотографувати дітей. Освітлення в «Рожевій країні» є багаторівневим. Центральні люстри нагадують хмаринки з рожевої цукрової вати, виготовлені з негорючого розсіювального полімеру, які дають тепле, безтіньове світло. На рівні

очей дитини бра у формі квітів на стінах і гірлянди з дрібних лампочок над вікнами, це формує м'який рівномірний світловий фон.

Зал «Фіолетова країна» є найбільш насиченим приміщенням кафе і адресований старшій віковій групі відвідувачів – дітям від 10 до 12 років, психологічні потреби яких суттєво відрізняються від молодших. У цьому віці дитина прагне до більшої незалежності, відчуття дорослості та простору з виразним характером, а не просто «дитячим» декором. Центральним образом залу є Залізний Дроворуб – це персонаж, що уособлює поєднання сили, механіки і тонкого внутрішнього світу, пов'язаного з темою серця. Кольорова концепція будується на глибокому фіолетовому в поєднанні зі сталевим-сірим, бронзовим і деревними теплими акцентами. Стіни оформлюються у стилі «стімпанк-казки»: темно-фіолетова або графітова основа із зображеннями шестерень, механізмів, рушних коліс і деталей фантастичних машин, що виконані у металевій графіці. На центральній стіні розміщується великоформатне панно із зображенням Залізного Дроворуба на тлі лісу, виконане у техніці стилізованої ілюстрації (рис. 2.4).



Рис. 2.4. Приклад дизайну «Фіолетової зали»

Меблі мають більш стримані форми, ніж в інших залах: прямокутні столи з покриттям під темне дерево, стільці з металевими ніжками та м'якою оббивкою кольору «смарагд» або «бордо». Стеля декорується підвісними елементами у вигляді металевих шестерень і зірок, а також гірляндами з теплого жовтого світла, які асоціюються з вогнем і теплом – серцем, що б'ється в грудях Дроворуба. Підлога вкривається темним ламінатом під дуб. Уздовж стіни розміщуються стелажі з настільними іграми і пазлами підвищеної складності, а також невеликий стенд з коміксами та ілюстрованими виданнями за мотивами казки. Освітлення є більш динамічним: поєднання загального верхнього світла і настільних ламп у стилі промислового loft дозволяє дітям не лише їсти, а й читати або грати, не напружуючи зір. Крім того, приміщення витягнуте і має лише одне вікно, тому додатково пропонується зробити на стінах фальш-вікна з підсвіткою та цікавим краєвидом.

Ігрове приміщення «Смарагдове місто» є окремою функціональною зоною кафе, спроектованою виключно для дозвілля, сенсорного розвитку та активної взаємодії дітей різного віку. Воно є ключовим елементом концепції, що відрізняє заклад від звичайного кафе та надає йому статус повноцінного сімейного простору. Дизайн приміщення побудований на яскравій смарагдово-зеленій палітрі з золотими акцентами, що відповідають образу чарівного міста з казки. Загальна стилістика поєднує фантазійний казковий образ із сучасними підходами до організації сенсорних просторів для дітей.

Центральним елементом приміщення є світлова стіна-штора – вертикальний каскад оптоволоконних нитей, підсвічених змінним кольоровим світлом. Дитина може торкатись штори руками, проходити крізь неї, змінювати форму ліній, що забезпечує тактильну, зорову та пропріоцептивну стимуляцію одночасно. Поруч розміщується бульбашкова панель – це вертикальний акриловий циліндр із підсвіченою водою та безперервним потоком бульбашок повітря. Вона має заспокійливий ефект і рекомендована для дітей із підвищеною тривожністю або сенсорними особливостями (рис. 2.5).

Окрему зону займає сухий басейн, наповнений кольоровими пластиковими кульками – це класичний і водночас незамінний елемент дитячого ігрового простору, що стимулює вестибулярний апарат, розвиває координацію і дає фізичне відчуття занурення та опору. Басейн огорожений м'якими бортиками з тематичним малюнком (зубці Смарагдового замку) і розрахований на одночасне перебування 4–6 дітей. Поруч розташована зона модульного конструктора, що складається з великогабаритних пінних блоків різної форми та кольору, з яких діти можуть самостійно будувати башти, лабіринти, замки. Така активність розвиває просторове мислення, моторику та соціальну взаємодію у груповій грі. Додатково передбачені: тактильна панель на стіні з різними фактурами (дерево, метал, тканина, гума, пісок) для дослідження матеріального світу; дзеркальна зона з підлоговими дзеркалами у безпечній рамі; підвісні гойдалки-кокони з м'якою обшивкою. Підлогу повністю вкриває м'яке покриття типу «пазл» з зображенням жовтої цегляної дороги. Освітлення є регульованим: режим активної гри – яскраве рівне світло; режим заспокоєння – приглушене тепле з роботою бульбашкової панелі і світлової штори.



Рис. 2.5. Приклад дизайну ігрової кімнати в стилі Смарагдового міста

Дизайн ігрової кімнати спрямований на полісенсорну стимуляцію, тобто одночасний розвиток зорової, тактильної, пропріоцептивної (м'язово-суглобової) та вестибулярної систем дитини.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Приміщення дитячого кафе планується розташувати в житловій будівлі на 1 поверсі. Таким чином, робити розбивку приміщень кафе по поверхах не має необхідності. В табл. 2.19 наведено перелік всіх приміщень ресторану.

Таблиця 2.19.

Площі приміщень дитячого кафе на 74 місця

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Для відвідувачів	
Вестибюль	25
Зал	89
Приміщення для ігор	20
Виробничі	
Гарячий цех	34
Холодний цех	12
Мийна столового посуду	17
Роздавальна	13
Складські	
Охолоджувальна комора продуктів	6
Комора сухих продуктів	5
Комора и мийна тари	6
Завантажувальна	8
Адміністративні і побутові	
Кабінет директора з конторою	6
Приміщення персоналу	6
Гардероб для персоналу	18
Душові, вбиральні	5
Всього	270

Таким чином, загально площа приміщень, необхідна для створення дитячого кафе достатня для запропонованого приміщення площею 294,8 м².

При розробці об'ємно-планувального рішення дитячого кафе за основу беремо продольну односторонню схему. В цьому разі зали кафе розташовується вздовж одного фасаду, а виробничі приміщення – вздовж іншого. Зал з роздавальною своєю довгою стороною зручно пов'язаний з гарячим та

холодним цехами через роздавальню. Таке планування дозволяє чітко та просто організувати рух відвідувачів, персоналу, доставку сировини та готової продукції.

Групу складських приміщень розміщуємо одним блоком. Охолоджувальна та корома сухих продуктів максимально наближені до завантажувальної. Виробничі приміщення розташовуємо вздовж іншого фасаду, що має вікна для забезпечення природнього освітлення. Вони через перетин в стіні сполучаються із мийною столового посуду. З холодного та гарячого цеху передбачаємо виходи до роздавальної. Приміщення, що відводиться для зали за рахунок перегородок розділяється на три зали – блакитну, рожеву та приміщення для ігор. Фіолетова зала розташована у вже існуючому окремому приміщенні, що сполучається з основними залами. Торгові зали зручно пов'язані з приміщеннями вхідного вузла (вестибюлем, гардеробом и санвузлом для відвідувачів), а також з роздавальною та мийною столового посуду. Приміщення для персоналу розташовуємо біля гарячого цеху. Технічні приміщення окремо не виділяємо, оскільки майбутнє кафе є частиною житлової будівлі. Підприємство має окремий від основного вхід для персоналу та завантаження продукції.

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.

Розрахуємо суму інвестицій в реконструкцію приміщень дитячого кафе:

$$I_p = V * П, \quad (2.25)$$

де V – вартість 1 м^2 на реконструкції підприємства, грн.; $П$ – площа об'єкта будівництва, м^2 .

Вартість реконструкції чи будівництва зазвичай можна розрахувати за формулою $300-1000 \text{ у.о./м}^2$. У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше. Оскільки приміщення потребує зносу старих перегородок та має досить складний дизайн, то передбачаємо вартість реконструкції 500 у.о. При курсі $44,23 \text{ грн.}$ (на $24.05.26$ [27]) отримуємо:

$$I_p = 500 * 294,8 * 44,23 = 6462,016 \text{ тис.грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{03} = V_y + V_M + V_T, \quad (2.26)$$

V_y – покупна вартість устаткування, грн.; V_M – вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.; V_T – вартість транспортних витрат по устаткуванню (5 % від вартості устаткування), грн.

Розрахунок покупної вартості устаткування зводимо в таблицю 2.20.

Таблиця 2.20.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Марка обладнання	Кількість	Вартість одиниці ¹ , грн.	Вартість всього, тис. грн.
1	2	3	4	5
Обладнання, що потребує монтажу				
плита електрична	Kogast ES-60	2	70587	141,174
пароконвектомат	Unox XBC-601	1	149436	149,436
електрофритюрницю	EFS-4L Frosty	1	3206	3,206
кип'ятильник	GoodFood WB30DW	1	3827	3,827
піч мікрохвильова	Hendi 281703	1	9369	9,369
тостер	Frosty DS-4,	1	5175	5,175
гриль саламандер	GS400 GoodFood	1	6619	6,619
електронні ваги	CAS SW-5	2	3334	6,668
холодильна шафа	FTD600SS FROSTY	3	36732	110,196
морозильний ларь	Liberton LCF-200H	1	8599	8,599
льодогенератор	IM12FS GoodFood	1	5166	5,166
Слайсер	HBS-195JS APM-EKO	1	10143	10,143
бліксер	Robot Coupe Blixer 3	1	86506	86,506
блендер	Kitchenaid 5KSB8270EMS	1	44560	44,560
соковижималка	JC-900 Frosty	1	23358	23,358
Всього				614,002
Обладнання, що не потребує монтажу				
стіл виробничий	СПП 600/1000	3	5183	15,549
стіл виробничий	СПП 600/1200	7	5880	41,160
стіл з дерев'яною поверхнею	СПД 600/1000	1	6890	6,890
мийна ванна	APM-EKO 600x600	2	4576	9,152
стелаж кухонний	СК-12/4	2	7809	15,618
рукомийник	PM Еталон Ефес	2	2636	5,272
бачок для відходів		2	3134	6,268
Сухий басейн з матом	110x110 см	1	5443	5,443
Кульки для сухого басейну	8 см	100	6	0,600
Мат-батут	Пострибайка	1	12068	12,068
Модульний конструктор	Вантажний корабель	1	12000	12,000
Крісло-мішок	90 см	3	1430	4,290
Килимок-пазл татамі	Eva Sport	6	403	2,418
Гойдалка для дітей	Тарзанка	2	583	1,166
Тунель	100x70 см	1	3850	3,850
Гра для підлоги	Класики кольорові	1	3749	3,749

Продовження табл. 2.20.

1	2	3	4	5
Модуль-качалка	Панда	1	3964	3,964
Ігровий комплекс	Еверест 3	1	6490	6,490
Бізіборд	Пазл-розвивайка	1	1000	1,000
Світлова стіна-штора		1	22170	22,170
Бульбашкова панель	ПС-4	1	33250	33,250
Стіл 2-місний	Loft квадратний	5	5530	27,650
Стіл 4-місний	Loft Double BASE	16	10637	170,192
Стільці для залу	С-2	74	2800	207,200
				617,409

Примітка 1 – ціни на обладнання на основі сайтів фірм-постачальників [28-32].

Інвестиції в маркетинг та рекламу оформлюємо у таблицю 2.21.

Таблиця 2.21.

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Перелік витрат	Сума, грн.
1. Брендбук та айдентика	15000
2. Дизайн інтер'єру	58960
3. Розробка промо-сайту	15000
4. Контекстна реклама	10000
5. Реклама в соціальних мережах	12000
8. СЕО-оптимізація сайту	8000
Всього	118960

Загальні витрати зводимо у таблицю 2.22.

Таблиця 2.22.

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1. Витрати на реконструкцію	6462,016
2. Витрати на устаткування	1231,411
3. Витрати на монтаж	61,400
4. Витрати на транспортування	61,571
5. Витрати на рекламу та маркетинг	118,96
Всього	7935,358

Загальні інвестиції на будівництво дитячого кафе «Чарівна дорога» складають 7935,358 тис.грн.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Для дитячого кафе на 74 місця оптимальною є лінійно-функціональна організаційна структура управління. Вона поєднує чіткість вертикального підпорядкування з горизонтальним розподілом функцій між спеціалізованими підрозділами, що особливо важливо для закладу, де водночас здійснюється виробнича, обслуговуюча та розважальна діяльність.

Загальне керівництво здійснює директор. Це центральна фігура в ієрархії, яка несе повну відповідальність за господарську діяльність підприємства, дотримання нормативно-правових вимог, стратегічний розвиток і взаємодію з контрольними органами. Директору безпосередньо підпорядковані всі керівники функціональних напрямів.

Адміністративно-управлінський блок забезпечується на умовах часткової зайнятості головним бухгалтером, менеджером із постачання та маркетологом. Головний бухгалтер організовує фінансовий облік, контролює рух коштів і звітність. Менеджер із постачання відповідає за укладення договорів із постачальниками, контроль якості та своєчасність надходження продуктів і витратних матеріалів. Маркетолог формує стратегію просування закладу, розробляє акції, управляє репутацією в соціальних мережах і залучає нову аудиторію. Залучення цих фахівців на неповний робочий день є економічно виправданим рішенням для підприємства такого масштабу.

Виробничий підрозділ очолює шеф-кухар, якому підпорядковані кухарі. Шеф-кухар розробляє та оновлює меню, адаптоване до дитячого харчування, контролює технологічні процеси приготування страв, дотримання санітарних норм і витрату продуктів. Кухарі безпосередньо здійснюють приготування страв відповідно до затверджених технологічних карток. У дитячому кафе особлива увага приділяється якості та безпеці продукції, тому виробничий підрозділ є одним із ключових у всій структурі.

Підрозділ обслуговування залу функціонує під керівництвом

адміністраторів залу. Адміністратор організовує роботу контактного персоналу, координує розміщення гостей, вирішує конфліктні ситуації та стежить за загальною атмосферою закладу. Офіціанти забезпечують безпосереднє обслуговування відвідувачів: приймають замовлення, подають страви та напої, підтримують порядок на столах. У дитячому кафе офіціанти також виконують комунікативну функцію, оскільки вони взаємодіють із дітьми, що вимагає відповідних особистісних якостей і навичок.

Розважальний підрозділ представлений аніматорами, які відповідають за проведення тематичних програм, свят, ігор і майстер-класів для дітей. Це унікальна структурна одиниця, характерна саме для дитячих закладів. Аніматори підпорядковані адміністратору залу або безпосередньо директору і тісно взаємодіють із усім персоналом обслуговуючого блоку.

Технічний персонал для такого невеликого закладу може суміщати посади прибиральника та посудомийника. Цей персонал забезпечує санітарний стан приміщення та чистоту посуду, що в закладі для дітей є критично важливою вимогою.

Функції касира або оператора POS-системи, покладена на офіціантів та адміністраторів. Посаду технічного працівника або завгоспа для обслуговування обладнання, дрібного ремонту та взаємодії з підрядними організаціями для такого невеликого закладу передбачати недоцільно, тож ці функції покладено на директора закладу. За умови активного розвитку кейтерингу чи виїзних заходів на основі кафе може знадобитися координатор заходів. Якщо маркетолог на неповний день не встигатиме вести соціальні мережі, варто розглянути додаткову посаду SMM-фахівця хоча б на фрілансі. Крім того, планується залучати фотографа для проведення фотосесій, також на фрілансі.

Описана лінійно-функціональна структура є раціональною для дитячого кафе на 74 місця: вона забезпечує чіткий розподіл відповідальності, гнучкість в управлінні та здатність одночасно підтримувати високу якість виробництва, сервісу й розважальної складової – трьох ключових компонентів успішного дитячого закладу харчування. Вона наведена в Додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Розробка штатного розпису передбачає визначення посад та розрахунок кількості посадових одиниць підприємства, що представляється у таблиці 3.1. Розрахунки обслуговуючого та виробничого персоналу були проведені в розділі 2, тому дані про списочну кількість беремо звідти.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор кафе	1	постійно
Головний бухгалтер	1	неповна зайнятість
Маркетолог	1	неповна зайнятість
Працівники виробництва:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухарі	4	постійно
Менеджер з постачання	1	неповна зайнятість
Разом	8	
Торговий, обслуговуючий персонал:		
Адміністратор залу	2	постійно
Аніматор	3	постійно
Офіціанти	7	постійно
Прибиральник-посудомийник	2	постійно
Фотограф	1	фріланс
Разом	14	
РАЗОМ по закладу	22	

В таблиці 3.1 видно, що частина персоналу зайнята постійно, а такі посади, як головний бухгалтер, маркетолог, менеджер з постачання працюють на неповний робочий день. Крім того, в таблиці вказана посада фотографа, який викликається лише при замовленні фотосесій, його послуги оплачуються окремо, тому у загальний фонд оплати праці його не вносимо.

На основі даних з таблиці 3.1 розраховуємо фонд оплати праці дитячого кафе в розрахунку за зміну та за місяць (табл. 3.2).

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	К-кість працівників всього	К-кість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	Директор	5 через 2	1	1	1200
2	Головний бухгалтер	5 через 2 на 0,5 ставки	0,5	0,5	400
3	Менеджер з постачання	2 через 1 на 0,5 ставки	0,5	0,5	300
4	Шеф-кухар	5 через 2	1	1	1200
6	Кухарі	3 через 3	4	2	1100
9	Адміністратор залу	3 через 3	2	1	1200
10	Аніматор	3 через 3	3	2	900
11	Офіціанти	3 через 3	7	5	700
12	Прибиральник/посудомийник	3 через 3	2	1	700
13	Маркетолог	5 через 2 на 0,5 ставки	0,5	0,5	300
Всього заробітна плата за день, грн.					12800
Всього заробітна плата за місяць, грн.					384000

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Згідно із структурою концепції дитячого кафе (табл. 1.4) окрім основних, пропонуються наступні додаткові послуги: організація дитячих свят, днів народження, тематичних вечірок, анімаційних програм, квестів та творчих майстер-класів.

До додаткових послуг також можуть належати фотозони, інтерактивний ігровий простір, сезонні тематичні заходи та проведення сімейного дозвілля, продаж сувенірної продукції, тематичних солодошів, подарункових наборів, бренданих аксесуарів, а також послуги професійної фотозйомки під час святкових заходів.

Організацію процесу обслуговування в дитячому кафе представляємо у вигляді табл. 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> • автостоянка • вестибюль • гардероб • санвузол • інші. 	<ul style="list-style-type: none"> • гардеробна стійка; • полиця для зберігання засобів гігієни • санітарні прилади • м'які меблі 	Адміністратор Офіціант Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	<ul style="list-style-type: none"> • торговельні зали-кафе 	<ul style="list-style-type: none"> • меблі та обладнання торговельних залів • столовий посуд • столові набори • столова білизна • елементи інтер'єру • інше 	Адміністратор Офіціант Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> • торговельні зали • роздавальна • мийна столового посуду • фотозони 	<ul style="list-style-type: none"> • торговельно-технологічне устаткування • устаткування для забезпечення видовищних заходів 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інформаційно-консультативна	Консультавання	<ul style="list-style-type: none"> • торговельні зали • приміщення для ігор 	<ul style="list-style-type: none"> • офісні меблі • торговельні меблі • обладнання для ігор 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Дозвілля	<ul style="list-style-type: none"> • дитячі свята, дні народження, тематичні вечірки • анімаційні програми, квести, майстер-клас • сувенірна продукція • фотозйомка 	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала • приміщення для ігор 	<ul style="list-style-type: none"> • торговельно-технологічне устаткування • обладнання для ігор • настільні ігри • сувенірна продукція, тематичні солодоші, подарункові набори, брендovanі аксесуари 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач

Основні та додаткові послуги представлено у вигляді схеми в Додатку Е.

Дитяче кафе на 74 місця позиціонується не лише як заклад харчування, а як повноцінний простір для дитячого та сімейного дозвілля. Широкий спектр додаткових послуг дозволяє суттєво розширити цільову аудиторію, збільшити середній чек і сформувати стійку лояльність постійних клієнтів.

Організація святкових заходів є основним напрямом додаткових послуг. Кафе «Чарівна дорога» пропонує комплексне проведення дитячих днів народження, тематичних вечірок і корпоративних сімейних свят. Кожен захід реалізується за індивідуальним сценарієм з урахуванням віку дитини, побажань батьків і обраної теми. До святкового пакету входить оформлення зали, тематичне меню, анімаційна програма та координація всіх організаційних процесів від зустрічі гостей до завершення заходу.

Анімаційні програми та квести забезпечують інтерактивну розважальну складову як під час приватних свят, так і у форматі відкритих заходів для всіх відвідувачів. Аніматори проводять рольові ігри, командні змагання, пригодницькі квести з елементами театральності та загадками, адаптованими до різних вікових груп. Такий формат розвиває командний дух, логічне мислення та забезпечує яскраві враження для кожної дитини.

Творчі майстер-класи дозволяють дітям опанувати практичні навички у грайливій формі. Залежно від сезону та тематики можуть пропонуватися майстер-класи з кулінарії, декорування солодоців, живопису, ліплення, виготовлення іграшок або листівок. Це не лише цікаве дозвілля, а й розвивальний досвід, який батьки особливо цінують.

Інтерактивний ігровий простір та фотозони створюють атмосферу занурення у казковий або пригодницький світ. Тематично оформлені зони слугують як ігровим майданчиком, так і декораціями для фотографій. Сезонні тематичні заходи (святкування Хелловіну, Нового року, Великодня, Дня захисту дітей) оновлюють концепцію простору впродовж року та дають привід відвідувати кафе регулярно.

Послуги професійної фотозйомки під час святкових заходів дозволяють родинам отримати якісні спогади без потреби самостійно шукати фотографа.

Кафе забезпечує роботу фахового фотографа, який фіксує ключові моменти свята в умовах вже готового тематичного інтер'єру, що гарантує природні та атмосферні кадри.

Продаж сувенірної та тематичної продукції доповнює загальний досвід відвідування. Гості можуть придбати брендovanі аксесуари кафе, тематичні солодоці у святковому пакуванні, готові подарункові набори та сувеніри. Такий напрям не лише приносить додатковий дохід, а й посилює впізнаваність бренду закладу.

Комплексне поєднання розважальних, творчих і торговельних додаткових послуг перетворює дитяче кафе на багатофункціональний простір, конкурентна перевага якого полягає у здатності задовольнити потреби всієї родини в рамках одного візиту.

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

Організація охорони праці в дитячому кафе здійснюється відповідно до вимог Закону України «Про охорону праці», Кодексу законів про працю України, галузевих норм і правил для підприємств громадського харчування. Відповідальність за стан охорони праці на підприємстві покладається на директора, який видає відповідні накази, затверджує інструкції та забезпечує належні умови праці для всього персоналу.

Кожен працівник під час прийому на роботу проходить вступний інструктаж з охорони праці, який проводить відповідальна особа, призначена наказом директора. Перед початком виконання посадових обов'язків проводиться первинний інструктаж на робочому місці. Надалі всі категорії персоналу проходять повторні інструктажі не рідше одного разу на півроку, а працівники виробничого підрозділу – щоквартально, зважаючи на підвищений ризик травматизму при роботі з тепловим і ріжучим обладнанням. Позаплановий інструктаж проводиться у разі зміни умов праці, введення нового обладнання або після нещасного випадку. Усі інструктажі фіксуються в журналі реєстрації з

підписом працівника та відповідальної особи.

Виробничі цехи є зоною підвищеної небезпеки, де персонал постійно контактує з відкритим вогнем, гарячими поверхнями, гострим інвентарем і електричним обладнанням. Для мінімізації ризиків кухарі та шеф-кухар забезпечуються спеціальним захисним одягом – кітелями, фартухами, головними уборами та нековзним взуттям. Підлога виробничого приміщення повинна мати антиковзне покриття, а всі теплові апарати – справні захисні кожухи та автоматичні відсікачі. Вентиляційна система кухні забезпечує нормований повітрообмін і запобігає накопиченню теплових випарів і газу.

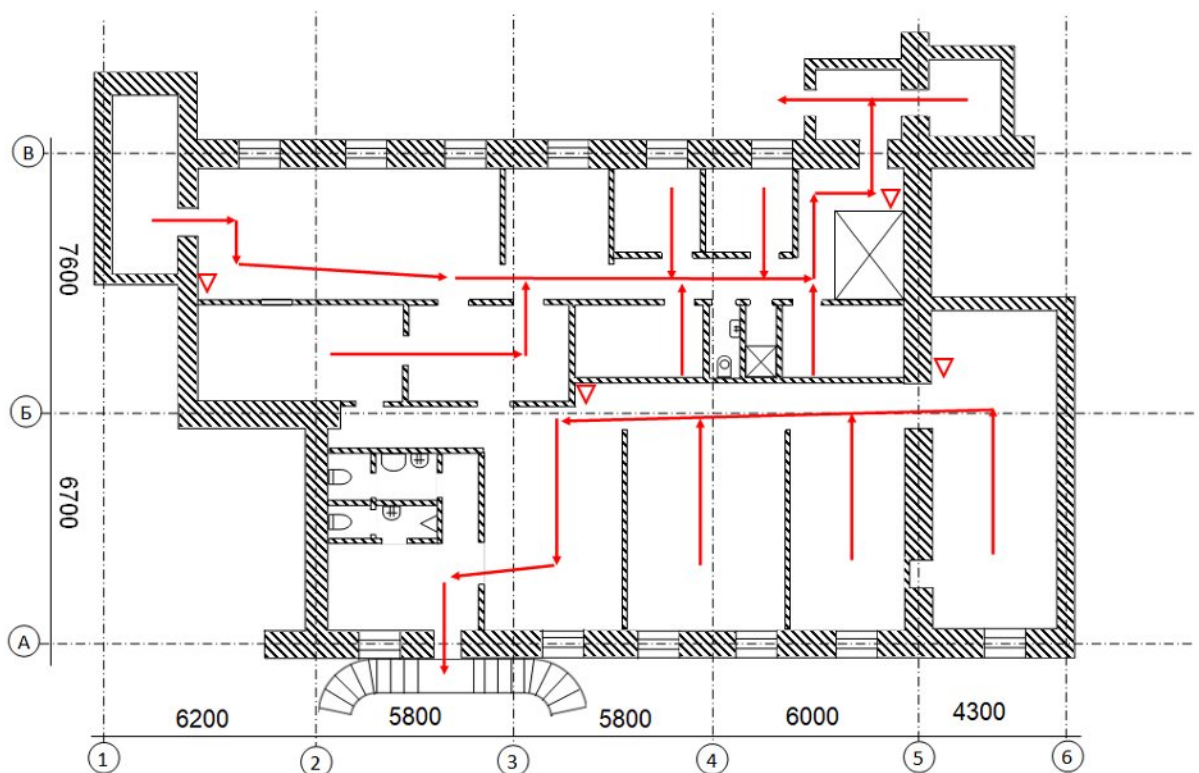
Офіціанти та аніматори працюють у динамічному середовищі з постійним фізичним навантаженням. Для цієї категорії персоналу особливо важливим є дотримання ергономічних вимог: зручне взуття, чергування навантаження та відпочинку, нормована тривалість робочої зміни. Адміністратори залу, які працюють переважно стоячи, також потребують організованих зон відпочинку в підсобних приміщеннях. Прибиральники-посудомийники використовують засоби індивідуального захисту – гумові рукавички та фартухи – при контакті з мийними засобами та гарячою водою.

Відповідно до санітарного законодавства весь персонал, який контактує з харчовими продуктами та безпосередньо обслуговує відвідувачів, зобов'язаний проходити попередній медичний огляд при прийомі на роботу та щорічні профілактичні медичні огляди. Кожен працівник повинен мати особову медичну книжку встановленого зразка з відповідними позначками про проходження обстежень. Особи, які мають інфекційні захворювання або підозру на них, до роботи не допускаються.

У разі виникнення нещасного випадку на виробництві проводиться його розслідування відповідно до Порядку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України. За результатами розслідування складається акт, розробляються заходи щодо усунення причин та недопущення повторення подібних ситуацій. На підприємстві обов'язково ведеться журнал реєстрації нещасних випадків.

Організація протипожежної безпеки в дитячому кафе здійснюється відповідно до Закону України «Про пожежну безпеку», Правил пожежної безпеки для об'єктів громадського харчування та вимог державного пожежного нагляду. Особлива відповідальність обумовлена тим, що основними відвідувачами закладу є діти, евакуація яких потребує чіткої організації та злагоджених дій персоналу.

Приміщення кафе обладнується автоматичною пожежною сигналізацією з димовими та тепловими датчиками, розміщеними у всіх функціональних зонах, включаючи кухню, зал, підсобні приміщення та санвузли. Система оповіщення забезпечує звуковий і світловий сигнал при спрацюванні датчиків. На кухні встановлюється система автоматичного пожежогасіння над тепловим обладнанням – газове або аерозольне гасіння, що є обов'язковою вимогою для виробничих приміщень закладів харчування. У всіх зонах розміщуються вогнегасники відповідних типів: порошкові та вуглекислотні – на кухні та в технічних приміщеннях, порошкові – у залі та на шляхах евакуації (рис. 3.1).



▽ вогнегасники, → - шляхи евакуації.

Рис. 3.1. План евакуації з приміщень дитячого кафе.

У приміщенні передбачаються не менше двох евакуаційних виходів із залу, позначених стандартними світловими покажчиками «Вихід», що працюють від автономного джерела живлення. Плани евакуації розміщуються на видних місцях у залі та службових приміщеннях. Евакуаційні шляхи завжди залишаються вільними від меблів, обладнання та будь-яких перешкод – це є безумовною вимогою, дотримання якої контролюється адміністраторами щоденно.

Усі працівники проходять протипожежний інструктаж при прийомі на роботу та повторні інструктажі двічі на рік. Практичні тренування з евакуації проводяться не рідше одного разу на рік із залученням усього персоналу. Окремо відпрацьовується алгоритм евакуації дітей-відвідувачів: кожен офіціант та аніматор знає свою зону відповідальності та порядок дій при оголошенні тривоги. На підприємстві призначається відповідальний за пожежну безпеку, що фіксується відповідним наказом директора.

Щоденно перед початком роботи та після її завершення проводиться перевірка стану електропроводки, газового обладнання та вентиляційних систем. Забороняється залишати без нагляду увімкнене теплове обладнання, використовувати несправні прилади та захащувати підходи до засобів пожежогашіння. Технічне обслуговування вогнегасників і перевірка пожежної сигналізації здійснюються спеціалізованими організаціями відповідно до встановлених регламентів.

Організація цивільної оборони на підприємстві здійснюється відповідно до Кодексу цивільного захисту України та нормативних актів, що регулюють діяльність суб'єктів господарювання в умовах надзвичайних ситуацій. Враховуючи воєнний стан в Україні та розташування кафе в густонаселеному центрі міста Одеси, питання цивільної оборони набувають особливої практичної актуальності.

Підприємство зобов'язане мати визначене місце укриття для персоналу та відвідувачів на випадок оголошення повітряної тривоги, але в даному кафе відсутня така можливість, тому директор кафе повинен укласти угоду з

управителем найближчого сертифікованого укриття та довести маршрут до нього до відома всього персоналу. Інформація про місце укриття розміщується на видному місці у залі. Кожен працівник знає порядок дій при оголошенні тривоги: негайне припинення виробничих процесів, організоване виведення відвідувачів, відключення газового обладнання та знеструмлення електроприладів.

Директор як керівник підприємства проходить навчання з питань цивільного захисту у встановленому порядку. Весь персонал інструктується щодо дій при різних видах надзвичайних ситуацій: повітряна тривога, пожежа, техногенна аварія, раптове погіршення стану відвідувача. На підприємстві зберігається аптечка першої допомоги з необхідним набором медикаментів, а щонайменше один працівник у кожній зміні повинен мати підтвержені навички надання першої долікарської допомоги.

Підприємство взаємодіє з місцевими органами цивільного захисту, своєчасно виконує їхні приписи та бере участь у профілактичних заходах. Уся документація з охорони праці, пожежної безпеки та цивільної оборони зберігається у встановленому порядку та надається контролюючим органам на першу вимогу. Таким чином, комплексна система охорони праці, протипожежної безпеки та цивільної оборони є невід'ємною складовою операційної діяльності дитячого кафе, що забезпечує безпечне середовище як для персоналу, так і для маленьких відвідувачів та їхніх родин.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Розташування дитячого кафе в історичному центрі міста Одеси накладає на підприємство підвищену екологічну відповідальність. Історична забудова, щільна міська інфраструктура та туристична привабливість цього району вимагають суворого дотримання природоохоронного законодавства України та впровадження комплексу заходів з мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище.

Діяльність закладу здійснюється відповідно до вимог Закону України

«Про охорону навколишнього природного середовища», санітарних норм і правил для підприємств громадського харчування, а також регуляторних актів Одеської міської ради щодо господарської діяльності в зонах історичної забудови. Підприємство зобов'язане мати укладені договори на вивезення твердих побутових відходів із ліцензованими комунальними службами міста, а також погоджену документацію щодо граничнодопустимих викидів від вентиляційних систем кухонного виробництва.

Виробничий процес дитячого кафе супроводжується утворенням харчових відходів, паперової та скляної тари, пластику та побутового сміття. З метою мінімізації негативного впливу на довкілля на підприємстві запроваджується роздільне збирання відходів: окремі контейнери для харчових відходів, паперу, скла та загального сміття розміщуються у виробничій зоні та поблизу закладу. Харчові відходи передаються спеціалізованим підприємствам відповідно до санітарних вимог. Враховуючи розташування в історичній частині міста, особлива увага приділяється естетичному вигляду зони збору відходів. Вона має бути не на фасаді, а у дворі, огорожена та не порушувати архітектурний вигляд прилеглої території.

Одним із пріоритетних напрямів екологічної політики закладу є раціональне споживання енергетичних ресурсів. Кафе оснащується енергозберігаючим обладнанням класу А та А+. Це холодильні шафи, посудомийна машина, освітлювальні прилади на основі LED-технологій. Кухонне обладнання підбирається з урахуванням оптимального співвідношення потужності та продуктивності. Встановлення програмованих термостатів і таймерів дозволяє уникнути надмірного споживання електроенергії в неробочі години. Такий підхід не лише зменшує екологічний слід підприємства, а й знижує операційні витрати. Раціональне використання водних ресурсів забезпечується встановленням економічних змішувачів і сенсорної сантехніки у санвузлах. Відведення стічних вод здійснюється виключно через централізовану каналізаційну мережу міста з обов'язковим проходженням через жироловки (спеціальні установки для затримання жирів і харчових залишків), що запобігає забрудненню

каналізаційних колекторів і водойм.

У роботі з відвідувачами кафе послідовно відмовляється від одноразового пластикового посуду та пакувальних матеріалів, замінюючи їх паперовими, картонними або біорозкладними альтернативами. Сувенірна та подарункова продукція також пакується в екологічно безпечні матеріали, що відповідає загальноєвропейським тенденціям і формує позитивний імідж закладу серед екологічно свідомих споживачів.

Оскільки основною аудиторією закладу є діти, кафе має унікальну можливість формувати екологічну свідомість із раннього віку. Тематичні майстер-класи, інформаційні матеріали у залі та залучення дітей до роздільного збору відходів у ігровій формі перетворюють природоохоронну тематику на частину концепції закладу.

Таким чином, комплексна система охорони навколишнього середовища дитячого кафе охоплює правові, технологічні, організаційні та виховні аспекти, що відповідає сучасним вимогам сталого розвитку підприємств громадського харчування.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи підприємства необхідно скласти перелік необхідної інформації для роботи закладу (табл. 3.4).

Для створення фінансового плану дитячого кафе необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати.

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

$$T_{об} (\text{день}) = K_{ч} * Ч_{с}, \quad (3.1)$$

де $T_{об}$ – товарообіг (виручка) кафе, грн.; $K_{ч}$ – середня кількість чеків на день, шт. (число, округлене до одиниць); $Ч_{с}$ – середній чек, грн.

$$K_{ч} = N_{д} \cdot k_{сз}, \quad (3.2)$$

де $N_{д}$ – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{сз}$ – коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу.

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

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	Фізична особа-підприємець	
2. Основна форма утворення закладу	Реконструкція приміщень для дитячого кафе	
3. Місія закладу	Подарувати кожній дитині незабутню подорож Дорогою з жовтої цегли, де через дива та гру вона зможе повірити у власну сміливість, розум і добре серце.	Місія втілюється завдяки казковому інтер'єру, інтерактивним шоу з улюбленими героями та магічному меню, які разом перетворюють звичайне сімейне дозвілля на справжнє диво.
4. Вимоги до обслуговування	Обслуговування в закладі має бути швидким, персоналізованим і відповідати високим стандартам комфорту та етикету.	Використання стандартів якості ISO 9000/2000

Середні чек для дитячого кафе приймаємо 300 грн. Кількість відвідувачів за день – 277, коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу – 0,65, тоді кількість чеків за день дорівнює:

$$K_{\text{ч}} = 277 \cdot 0,65 = 180 \text{ осіб}$$

Після цього можна розрахувати товарообіг за день:

$$T_{\text{об}} (\text{день}) = 180 \cdot 300 = 54000 \text{ грн.},$$

а також товарообіг за місяць:

$$T_{\text{об}} (\text{місяць}) = 54000 \cdot 30 = 1620000 \text{ грн.} = 1620,0 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок операційних витрат тематичного дитячого кафе наведено в табл. 3.5.

Фінансові показники зводимо в таблицю 3.6. Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$T_{\text{ок}} = I_{\text{з}} / (\text{Чп} \cdot 12), \quad (3.4)$$

де $I_{\text{з}}$ – Загальні інвестиції для реалізації концепції (табл. 2.22); Чп – чистий прибуток (табл. 3.6.).

Розрахунок операційних витрат за місяць для дитячого кафе

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	Зарплатня персоналу	384000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	74880	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від 193500 грн.
3	Єдиний податок ФОП III група	81000	5% від товарообігу
4	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП) ¹	1760	22% від мінімальної з/п в Україні (8000 грн*0,22)
5	Оренда приміщення	162000	10% від товарообігу
6	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	32400	2% від товарообігу
7	Господарське/інше/канцтовари	8100	0,5% від товарообігу
8	Упаковка (їжа з собою) ²	32400	2% від товарообігу
9	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	16200	1% від товарообігу
10	Списання (по продуктам)	16200	1% від товарообігу
11	Різне	16200	1% від товарообігу
12	Реклама (операційні витрати щомісяця)	32400	2% від товарообігу
13	Foodcost (собівартість продуктів)	486000	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	1343540	

Таблиця 3.6.

Фінансові показники роботи дитячого кафе «Чарівна дорога»

	Показник	День	Місяць
1	Кількість чеків за день	180	5400
2	Середній чек, грн.	300	300
3	Виручка (1 строка*2 строку), грн.	54000	1620000
4	Точка беззбитковості, грн. (сума операційних витрат на день/місяць)		1343540
5	Чистий прибуток, грн. (строка 3 – строка 4)	54000	276460
6	Термін окупності, рік		2,39

Таким чином, при створенні дитячого кафе на 74 місця плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 7935,358 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 180, середній чек 300 грн.
3. Товарообіг за місяць – 1620 тис. грн.
4. Точка беззбитковості за місяць – 1343,54 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 276,46 тис. грн.

Термін окупності складає 2,39 року, що є привабливим за нормативом для будівництва підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

У ході виконання кваліфікаційної роботи було досягнуто поставлену мету – розроблено концепцію тематичного дитячого кафе у Приморському районі м. Одеса. Ця концепція поєднує якісне харчування, безпечне та комфортне середовище для дітей, елементи казкової атмосфери й інтерактивного дозвілля.

Під час виконання роботи виконано наступні завдання:

1. Проведено аналіз тенденцій розвитку ринку дитячих закладів ресторанного господарства в м. Одеса, а також аналіз конкурентного середовища для майбутнього закладу.

2. На основі проведених досліджень сформовано концепцію тематичного дитячого кафе «Чарівна дорога» на основі казки «Чарівник країни Оз» на 74 місця, що передбачає створення казкового інтер'єру, тематичного дитячого меню з корисними стравами та анімаційними послугами, включаючи окремий ігровий зал.

3. Розроблено виробничу програму підприємства з урахуванням тематичної концепції. Обґрунтовано вибір технологічного обладнання для забезпечення виробничих цехів кафе, розраховано необхідну чисельність працівників.

4. Розроблено об'ємно-планувальне рішення закладу з урахуванням реконструкції наявних приміщень, а також надано рекомендації щодо дизайну інтер'єру залів кафе.

5. Розроблено раціональну організаційну структуру управління кафе, надано характеристику та асортимент додаткових послуг закладу, а також модель процесу їх надання. Наведено рекомендації щодо заходів з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки, цивільної оборони і охорони навколишнього середовища.

6. Доцільність впровадження концепції дитячого кафе «Чарівна дорога» підтверджується проведеними розрахунками фінансової моделі підприємства. Термін окупності проекту складає 2,39 року, що є привабливим за нормативом для реконструкції підприємства.

Таким чином, робота не лише обґрунтовує доцільність створення тематичного дитячого кафе на 74 місця в Приморському районі м. Одеса, а й пропонує практичне рішення, що може бути реалізоване в сучасних умовах розвитку індустрії гостинності.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Гузар У. Є., Левчук А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. 2023. № 9. DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>. (дата звернення: 02.04.2026)

2. Як змінилася виручка, середній чек та відвідуваність закладів харчування в Україні за 2023 рік. *Dyvys.info / Poster*. 17.01.2024. URL: <https://dyvys.info/2024/01/17/pidsumkove-doslidzhennya-restorannogo-rynku-za-2023-r/> (дата звернення: 02.04.2026)

3. Антошкова Н.А. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні. *Трансформаційна економіка*. 2023. № 5(05). С. 7–13. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-5-1> (дата звернення: 02.04.2026)

4. Настич І. Ринок готельної нерухомості 2023: попит відновлюється, кадровий голод посилюється. *PropertyTimes*. 11.03.2024. URL: https://propertytimes.com.ua/itogi_goda/rinok_gotelnoyi_neruhomosti_2023_popit_vidnovlyuetsya_kadroviy_golod_posilyuetsya (дата звернення: 03.04.2026)

5. How the restaurant market of Ukraine has changed in the third year of the war: results of 2024. *Visit Ukraine*. 2025. URL: <https://visitukraine.today/blog/5500/how-the-restaurant-market-of-ukraine-has-changed-in-the-third-year-of-the-war-results-of-2024> (дата звернення: 03.04.2026)

6. Демчина Д. Як відкрити дитяче кафе з нуля: Покроковий бізнес-план. *Business Broker*. 2025. URL: <https://business-broker.com.ua/blog/iak-vidkryty-dytiache-kafe-v-ukraini-pokroкова-instruktsiia-dlia-pidpriyemtsiv/> (дата звернення: 03.04.2026)

7. Кашицька Д. В. Сучасні тенденції впровадження інноваційних технологій кулінарної продукції дитячого харчування в ресторанах ГРК. *Збірник тез I Всеукраїнської науково-практичної конференції (електронне видання), 21 березня 2024 року / за заг. ред. А. А. Івашури. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2024. С. 201-205.* <https://repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/32361/1/>

(дата звернення: 03.04.2026)

8. Ресторанний ринок України – підсумки за 2025 рік від Poster. *Ресторанний консалтинг. 2025* [https://restaurant-consulting.com.ua/uk/restorannij-rinok-ukraini-pidsumki-za-2025-rik-vid-](https://restaurant-consulting.com.ua/uk/restorannij-rinok-ukraini-pidsumki-za-2025-rik-vid-poster) (дата звернення: 04.04.2026)

9. Офіційний сайт кафе Платформа 9 ¾. URL: <https://platform.od.ua/> (дата звернення 10.04.2026)

10. Сторінка кафе Платформа 9 ¾ в соціальній мережі Instagram. URL: https://www.instagram.com/platform_cafe_od/ (дата звернення 10.04.2026)

11. Офіційний сайт кафе Марципанова Мафія. URL: <https://marzimaafia.od.ua/> (дата звернення 10.04.2026)

12. Сторінка кафе Марципанова Мафія в соціальній мережі. URL: <https://www.facebook.com/marzimaafia> (дата звернення 10.04.2026)

13. Сторінка кафе Марципанова Мафія в соціальній мережі. URL: <https://www.instagram.com/marzimaafia/?hl=ru> (дата звернення 10.04.2026)

14. Офіційний сайт кафе The Littles. URL: <https://thelittles.od.ua/> (дата звернення 10.04.2026)

15. Сторінка кафе The Littles в соціальній мережі Instagram. URL: https://www.instagram.com/the_littles.od/ (дата звернення 10.04.2026)

16. Сторінка кафе Дитинство в соціальній мережі Instagram. URL: <https://www.instagram.com/explore/locations/253761875/detstvo-detskoe-kafe/> (дата звернення 10.04.2026)

17. Сторінка кафе Дитинство в соціальній мережі Facebook. URL: <https://www.facebook.com/p/Семейное-кафе-Детство-100063470350924/> (дата звернення 10.04.2026)

18. Офіційний сайт розважального центру Fly Kids (ТРЦ «Острів»). URL: <https://flykids.ua/ua/odesa1/entertainment/> (дата звернення 10.04.2026)

19. Сторінка розважального центру Fly Kids в соціальній мережі Instagram. URL: <https://www.instagram.com/flykids.od/> (дата звернення 10.04.2026)

20. Сторінка розважального центру YARiK Kidspase у соціальній мережі Instagram. URL: https://www.instagram.com/yarik_kidspase/ (дата звернення 10.04.2026)

21. Офіційний сайт розважального центру Papashon Kids (City Center). URL: <https://www.papashon.com> (дата звернення 10.04.2026)

22. Сторінка розважального центру Papashon Kids у соціальній мережі Instagram. URL: <https://www.instagram.com/papashon/> (дата звернення 10.04.2026)

23. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.О. Кожевнікова, О.В. Ткачук. Одеса: ОНТУ, 2024. 96 с.

24. Портал продажу та аренди нерухомості. *DOM.RIA*. URL: <https://dom.ria.com/uk/realty-prodaja-kommercheskoe-pomeschenie-odessa-primorskiy-nekrasova-pereulok-34093211.html> (дата звернення: 20.04.2026)

25. Наказ № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування»

26. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. 2-ге вид., виправ. і доповн. Одеса: Чорномор'я, 2018. 300 с.

27. Офіційний курс гривні щодо іноземних валют на дату 24.05.2026. Національний банк України. URL: <https://bank.gov.ua/ua/markets/exchangerates?date=24.05.2026&period=daily> (дата звернення: 24.05.2026).

28. Професійне обладнання для ресторанів GastroPartner. URL: <https://gastropartner.ua/> (дата звернення: 24.05.2026)

29. Виробник меблів Base Furniture. URL: <https://basefurniture.com.ua> (дата звернення: 24.05.2026)

30. Магазин дитячого спортивного обладнання 1TOYS. URL: <https://1toys.com.ua/> (дата звернення: 24.05.2026)

31. Інтернет-магазин професіонального технологічного обладнання для ресторанів «PROFTechnika». URL: <https://proftechnika.com.ua> (дата звернення: 24.05.2026)

32. Обладнання для ресторану та громадського харчування HorecaUA. URL: <https://horecaua.com.ua/> (дата звернення: 24.05.2026)

Концепція дитячого кафе «Чарівна дорога»

Дитяче кафе «Чарівна дорога» створює інтерактивний казковий простір, де кожна зона переносить дітей у новий фантастичний світ пригод, магії та творчої взаємодії

Основні конкурентні переваги

1. Оригінальна казкова концепція закладу
2. Дитяче меню з тематично оформленими стравами
3. Велика кількість фото-зон
4. Організація дитячих свят, днів народження, тематичних вечірок, анімаційних програм, квестів та творчих майстер-класів
5. Інтерактивні ігрові простори
6. Продаж сувенірної продукції, тематичних солодощів, подарункових наборів, брендovаних аксесуарів
7. Послуги професійної фотозйомки під час святкових заходів

Етапи впровадження

1. Розробка концепції та тематичного зонування.
2. Розробка дизайн-проекту інтер'єру.
3. Проведення ремонтних та оздоблювальних робіт.
4. Закупівля обладнання та меблів.
5. Формування меню та сценаріїв заходів.
6. Найм та навчання персоналу.
7. Проведення рекламної кампанії перед відкриттям.
8. Організація офіційного відкриття закладу.

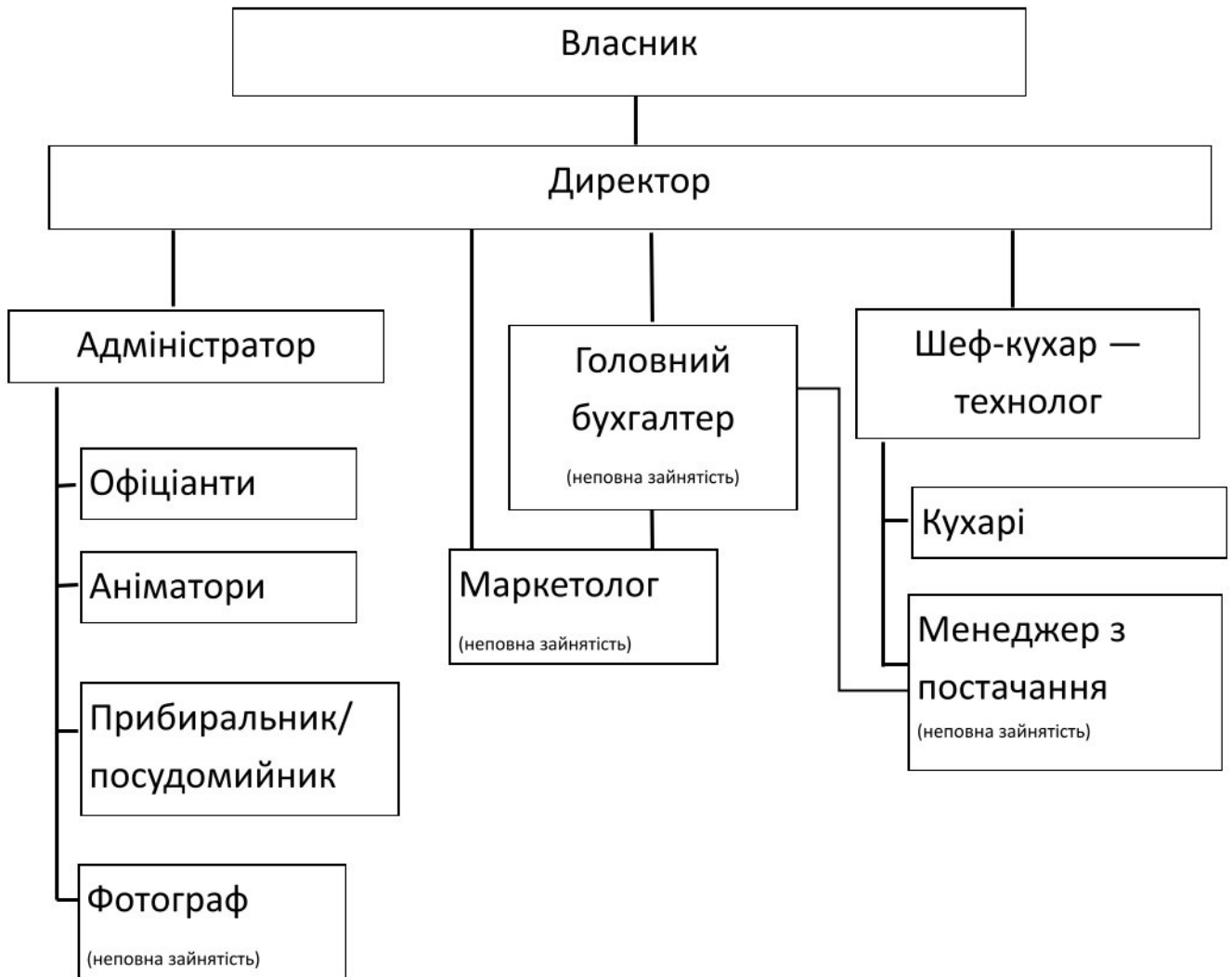
						КРБ.ГРБ.1.177-03.3.15		
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата			
Студент		Трояновська Ю.С.				Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.							81	86
Керівник		Ряшко Г.М.				ОНТУ-2026		
Н. контр.						Каф. ГРБ, гр. 712-42a		
Зав. кафедри		Лебеденко Т.Є.						

*Додаток А.
Концепція закладу готельно-ресторанного господарства*



						<i>KPM.ГРБ.1.177-03.3.15</i>				
						Розробка концепції дитячого кафе в Приморському районі м. Одеса				
Зм	Кіл	Арк	№ док	Підпис	Дата	Додаток Б.	Стад.	Аркуш	Аркушів	
Студент	Трояновська Ю.С.						План дитячого кафе, М 1:100		82	86
Консульт.										
Н. контр.										
Керівник	Ряшко Г.М.									
Завід.							ОНТУ-2026			
кафедри	Лебеденко Т.Е.						Каф. ГРБ, гр. 712-42а			

Структура управління дитячого кафе



						КРБ.ГРБ.1.177-03.3.15					
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата						
Студент		Трояновська Ю.С.									
Консульт.											
Керівник		Ряшко Г.М.				Додаток Д. Структура управління закладу ресторанного господарства					
Н. контр.											
Зав. кафедри		Лебедецько Т.Є.									
						Літ.	Аркуш	Аркушів			
						85	86				
						ОНТУ-2026					
						Каф. ГРБ, гр. 712-42а					

Послуги кафе

ОСНОВНІ ПОСЛУГИ

з виготовлення кулінарної продукції:
приготування кулінарної продукції та напоїв на замовлення споживачів

з харчування

- ◆ власна продукція
- ◆ покупні товари

з організації споживання продукції:

- ◆ повсякденне обслуговування в залі
- ◆ обслуговування заходів
- ◆ продукція на виніс

з реалізації продукції:

- ◆ в залах закладу
- ◆ шляхом замовлення на виніс

інформаційно-консультативні:

- ◆ сповіщення відвідувачів щодо новинок меню, умов проведення акцій, майбутніх заходів, що будуть проводитись в кафе

ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ

безоплатні:

- ◆ розрахування за кредитними картками
- ◆ пакування страв на виніс
- ◆ бронювання місць
- ◆ дисконтні картки
- ◆ користування ігровою зоною

з організації дозволя:

- ◆ організація музичного обслуговування
- ◆ надання безкоштовного Wi-Fi
- ◆ послуги аніматора
- ◆ фотозони

платні:

- ◆ організація дитячих свят, днів народження, тематичних вечірок
- ◆ проведення анімаційних програм, квестів та творчих майстер-класів
- ◆ продаж сувенірної продукції, тематичних солодощів, подарункових наборів, брендovаних аксесуарів,
- ◆ професійна фотозйомка

КРБ.ГРБ.1.177-03.3.15

Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата	Літ.	Аркуш	Аркушів
Студент		Троянська Ю.С.					86	86
Консульт.						ОНТУ-2026		
Керівник		Ряшко Г.М.				Каф. ГРБ, гр. 712-42а		
Н. контр.								
Зав. кафедри		Лебеденко Т.Є.						

Додаток Е.

Послуги закладу ресторанного господарства