

**Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет**

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

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему Розробка концепції міського coffee-house з розширеним асортиментом десертів власного виробництва
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Мельник А.С.
(прізвище, ініціали)

Керівник Нікітчина Т.І.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультант _____
(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

Мельник Анастасія Сергіївна

1. Тема роботи Розробка концепції міського coffee-house з розширеним асортиментом десертів власного виробництва

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 Міський coffee-house з розширеним асортиментом десертів власного виробництва 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>	Нікітчина Т.І., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Нікітчина Т.І.
 Завдання прийняв до виконання _____ Мельник А.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	
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	19.06.2026	

Здобувач-дипломник _____ Мельник А.С.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Нікітчина Т.І.
 (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 _____ Мельник А.С.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції міського coffee-house з розширеним асортиментом десертів власного виробництва»

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 міського coffee-house м. Одеса.

Crumbs & Coffee – авторська міська кав'ярня преміум-сегмента на Європейській площі, 1 в Одесі, що пропонує спеціалітет-каву та десерти виключно власного кондитерського виробництва. Основна ідея проекту полягає у поєднанні якісної спеціалітет-кави та авторських десертів власного виготовлення як цілісної гастрономічної пари, що формує унікальну споживчу цінність та стійку конкурентну перевагу закладу.

У технологічному розділі представлені розрахунки виробничої програми закладу та підібрано виробниче обладнання кондитерського цеху. Також у роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік його роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розроблено фінансову модель підприємства.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 66 стор.

Таблиць – 30

Рисунків – 9

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 6.

Літературних джерел – 22 найменування

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Concept development for a city coffee house with an expanded range of desserts of its own production in Odesa»

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

At the beginning of the work, the characteristics and analysis of the regional market of restaurant services and similar enterprises of the world, the results of demand research and analysis of competitors are presented. On the basis of this research, the concept is developed and the unique selling proposition of an urban coffee-house in Odesa is formed.

Crumbs & Coffee is a premium author's urban coffee-house at 1 Yevropeiska Square in Odesa, offering specialty coffee and desserts exclusively of its own confectionery production. The main idea of the project is to combine quality specialty coffee with author's in-house desserts as a holistic gastronomic pairing that forms a unique consumer value and a sustainable competitive advantage.

In the technological part, the calculations of the production program and the selection of the confectionery workshop equipment are presented. The organizational structure, the number of necessary staff and their work schedule are determined. The principles of labour protection are described, and a financial model of the enterprise is developed.

Keywords: coffee-house, restaurant concept, in-house desserts, assortment policy, confectionery production, coffee culture, competitiveness, hospitality, financial model.

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	8
1.1. Аналіз ринку та конкурентоспроможності закладу.....	8
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	13
Розділ 2. Технологічний розділ.....	20
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень).....	20
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	24
2.3. Організація виробництва і проектування кондитерського цеху.....	28
2.3.1. Розрахунок виробничої програми кондитерського цеху.....	28
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу кондитерського цеху.....	30
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі кондитерського цеху.....	31
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	34
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	37
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	38
Розділ 3. Організаційний розділ	41
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	41
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	44
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	46
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	51
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	53
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	55
Висновки і рекомендації	61
Список літератури.....	63
Додатки.....	65

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.28</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Мельник А.			05.06.26	<i>Розробка концепції міського coffee-house з розширеним асортиментом десертів власного виробництва</i>	Літ.	Аркуш
Консульт.							
Керівник	Нікітчина Т.І.			05.06.26		5	72
Н. Контр.	Коваленко Н.О.			05.06.26		ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401	
Зав. Каф.	Лебеденко Т. Є.			05.06.26			

ВСТУП

Ринок кавових закладів в Україні стрімко розвивається: сьогодні кав'ярня – це не лише місце для споживання напою, а повноцінний міський простір, де формат, атмосфера й кулінарна пропозиція разом визначають, чи повернеться гість.

Через зростаючу насиченість ринку підприємці шукають точки диференціації, і однією з найперспективніших є власне кондитерське виробництво.[1]

Заклад, що пропонує авторські десерти власного приготування, отримує не лише гастрономічну унікальність, а й економічну перевагу: вищий середній чек, частіші повторні відвідування та впізнаваний образ бренду. Саме на цій ідеї побудовано проєкт міського coffee-house Crumbs & Coffee.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена стрімким розвитком ринку кав'ярень в Україні, зростанням попиту на авторські формати закладів та зміною споживчих уподобань у бік якісної кави й унікальних гастрономічних вражень

Об'єкт – процес формування концепції закладу ресторанного господарства у форматі міського coffee-house.

Предмет – практичні інструменти розробки концепції, організації виробництва десертів та позиціонування закладу.

Мета роботи – розробити цілісну, практично реалізовану концепцію міського coffee-house, де розширений асортимент десертів власного виготовлення є ключовим елементом конкурентної стратегії та формує унікальну споживчу цінність закладу.

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

- проаналізувати стан і тенденції ринку кав'ярень, обґрунтувати концепцію та сформувати унікальну торгову пропозицію;
- виконати технологічні розрахунки виробничої програми та спроектувати кондитерський цех;

- підібрати технологічне обладнання й визначити площі приміщень;
- розробити організаційну структуру, штатний розпис і фінансову модель підприємства.

Методи дослідження використовувались комплексно, зокрема аналіз і синтез для узагальнення наукових підходів, порівняльний та маркетинговий аналіз для оцінки ринку кав'ярень і кондитерської галузі, розрахунково-аналітичний метод для визначення виробничих та фінансових показників, а також графічний і табличний методи для наочного подання результатів

Наукова новизна отриманих результатів полягає у обґрунтуванні концепції міського coffee-house преміального сегмента з повним циклом власного кондитерського виробництва, у якому гастрономічна пара «specialty-кава + авторський десерт» використовується як ключовий інструмент формування конкурентних переваг та фінансової стійкості закладу.

Практичне значення. Розроблена концепція є готовим інструментарієм для відкриття нового закладу: рішення щодо організації кондитерського виробництва, формування меню та маркетингу можуть бути використані практиками сфери гостинності.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку з 22 джерел і 6 додатків; містить 30 таблиць та 9 рисунків.

Ключові слова: coffee-house, концепція закладу, десерти власного виробництва, асортиментна політика, кондитерське виробництво, кавова культура, конкурентоспроможність.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз ринку та конкурентоспроможності закладу

Ринок кав'ярень є одним із двох сегментів HoReCa, що показали стабільне зростання в умовах повномасштабної війни (поруч із фастфудом). Кількість кав'ярень в Україні зросла на 35% до 2024 року порівняно з 2021 роком - до понад 7 200 закладів. Сегмент кав'ярень у 2024 році підвищив виручку на 31%, відвідуваність зросла на 9%, середній чек - на 20%. Для порівняння: ресторани скоротились на 17%, бари - на 32%, а кондитерські - на 34%, що означає суттєве перерозподілення попиту на користь кав'ярень.[1]

Науковий аналіз кондитерського ринку України показує: ринок висококонцентрований - понад 80% обороту контролюють 8 виробників, проте авторське виробництво у форматі HoReCa залишається фрагментованим і відкритим для нішевих гравців. Борошняні кондитерські вироби становлять 59,9% структури виробництва; ринок підтримує стабільне виробництво, незважаючи на воєнний час, а локальна сировинна база залишається достатньо розвиненою.[2] Загальне споживання кондитерських виробів у 2022 році скоротилося на 10,3%, однак зі стабілізацією ситуації попит відновлюється - особливо у преміальному та авторському сегменті.[3]

Кавова індустрія України демонструє стійке зростання навіть у складних умовах: змінюються формати, посилюється конкуренція між операторами, а споживач дедалі більше цінує якість напою та атмосферу закладу. Дослідження структури кавового ринку України підтверджує перспективність відкриття стаціонарних кав'ярень спеціалітет-формату у туристичних центрах.[4]

Зростання популярності кав'ярень в Україні пов'язане із формуванням сучасної кавової культури, в якій гості обирають заклади з виразною концепцією та високою якістю напоїв .[5]

Для проєктування міського coffee-house обрано локацію за адресою: Європейська площа (колишня Катерининська), 1, Приморський район Одеси

– один із найбільш туристично активних та історично значущих кварталів міста. У травні 2024 року площу офіційно перейменовано на Європейську, що символічно підкреслює західний вектор розвитку міста та позитивно впливає на імідж локації для іноземних туристів. Місцезнаходження проєктованого закладу показано на рис. 1.1



Рис.1.1 Місцезнаходження проєктованого закладу

Об'єкт оренди – торговельне приміщення загальною площею 245 м², що поділяється на два рівні: перший поверх площею 131 м² та цокольний рівень площею 114 м². Наявність фасадного входу, двох вітринних вікон та якісного ремонту – беззаперечні переваги для закладу, де візуальний маркетинг і видимість з вулиці критично важливі. Орендна ставка – 4 500 USD на місяць (18 USD/м²), що відповідає преміальній локації у центрі міста.

У січні 2023 року історичний центр Одеси внесено до Списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. До охоронної зони входять ансамбль Приморського бульвару, Дерибасівська та низка об'єктів, що безпосередньо межують із районом Європейської площі. Цей статус формує стабільний потік культурно-пізнавального туризму та підвищує привабливість прилеглих закладів харчування. [6]

Незважаючи на воєнний стан, Одеса демонструє туристичне зростання: туристичний збір у 2025 році перевищив 9,1 млн грн (+25% до попереднього

року). У 2024 році місто відвідали близько 4 млн осіб, з яких приблизно 350 тис. – іноземці. Близько 90% туристів – внутрішні відвідувачі з різних регіонів України, серед яких висока частка молодोї платоспроможної аудиторії, орієнтованої на гастрономічні враження.

Дослідження сучасних тенденцій у кондитерській галузі України показують, що попит поступово зміщується в бік авторських і преміальних виробів, що створює додаткові можливості для закладів з власним виробництвом десертів .[2]

Окремі дослідження кондитерського ринку також підтверджують відновлення попиту на кондитерські вироби й стабільність виробництва навіть в умовах воєнного часу .[3]

Локація розташована поруч із ключовими туристичними об'єктами міста, дані наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Туристичні об'єкти поблизу локації

Об'єкт	Відстань	Значення для потоку
1	2	3
Потьомкінські сходи	350 м	Головна туристична артерія
Приморський бульвар	300 м	Прогулянкова зона, ЮНЕСКО
Дерибасівська вул.	450 м	Пішохідний туристичний центр
Оперний театр	600 м	Культурний туризм
Морський вокзал	900 м	Круїзні та морські туристи

Оскільки в роботі Crumbs Coffee розташована на пл. Європейській у центрі Одеси, найближчими конкурентами логічно вважати кав'ярні та кав'ярні-кондитерські саме в цьому кварталі й навколо нього. Нижче – 5 найближчих конкурентів, орієнтованих на каву й десерти.

1. Кав'ярня на Європейській / Катерининській, 27 – локальна кав'ярня з десертами й гарячими напоями, що розташована безпосередньо на тій самій вулиці (Європейська / Катерининська), де планується Crumbs Coffee. Це пря-

мий сусід по локації, який конкурує за однаковий пішохідний трафік і гостей, що шукають каву поруч із площею.

2. Кафе-кондитерська «Cake House» (центр, площа Грецька, 1) – десертне кафе з власною вітриною кондитерських виробів і напоями, включаючи каву. Завдяки центральному розташуванню та акценту на десерти й каву, цей заклад є одним із найближчих конкурентів для Crumbs Coffee за глядача, який шукає солодке та каву в центрі.

3. Кав'ярня-кондитерська в пров. Івана Луценка (Віце-адмірала Жукова), 7 – невеликий заклад у пішій досяжності від пл. Європейської, що спеціалізується на десертах і каві. Вона важлива як конкурент у сегменті «кава + десерт» для міських гостей, які переміщуються між центральними площами й торговими вулицями.

4. Одна з кав'ярень-«Європейська» на Преображенській, 28 – ресторан-кав'ярня в центрі, що поєднує каву, десерти й страви кухні, орієнтуючись на потік відвідувачів історичного центру. Для Crumbs Coffee це конкурент за денну й вечірню аудиторію, яка шукає місце для зустрічей з кавою та легкими стравами.

5. 07:15 Coffee (Преображенська, 25) – сучасна міська кав'ярня з десертами та форматом «take your time», розташована неподалік від Європейської площі. Вона приваблює цільову аудиторію Crumbs Coffee: молодих містян та туристів, які цінують атмосферу, каву та можливість затриматися в закладі.

Результати проведених досліджень наводимо у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Бальна оцінка конкурентоспроможності підприємства

Критерій / Заклад	Crumbs Coffee	CoffeeO cean	Cake House	Кондитерська на пров. Луценка	«Європейська»	07:15 Coffee
1	2	3	4	5	6	7
Якість продукції	9	7	8	8	8	8
Асортимент	8	6	9	8	9	7
Рівень цін	7	8	7	7	6	7
Якість обслуговування	9	7	8	7	8	8

Місцерозташування	10	9	9	8	9	9
1	2	3	4	5	6	7
Інтер'єр та атмосфера	9	6	8	7	8	9
Інноваційність (концепція, подача)	9	6	7	6	7	8
Маркетинг та реклама	8	6	7	6	7	8
Репутація та імідж	8	6	8	7	8	8
Додаткові послуги	7	5	6	5	8	8
Персонал (кваліфікація, сервіс)	9	7	8	7	8	8
Технічне оснащення	9	7	8	7	8	8
Загальна кількість балів	102	80	93	88	94	95

За результатами бальної оцінки конкурентоспроможності проєктований заклад Crumbs Coffee отримав найвищий загальний показник – 102 бали, що свідчить про його лідерські позиції серед найближчих конкурентів. Найсильнішими сторонами закладу є якість продукції, інтер'єр та атмосфера, інноваційність концепції, а також винятково вигідне місцерозташування, за яким Crumbs Coffee значно випереджає інші кав'ярні. Саме поєднання specialty-кави з авторськими десертами власного виробництва, сучасний формат «міської кав'ярні» та продумана айдентика забезпечують закладу високі оцінки за імідж, обслуговування й технічне оснащення.

Найближчі конкуренти – кав'ярня «07:15 Coffee», «CoffeeOcean», ресторан-кав'ярня «Європейська» та кав'ярня-кондитерська «Cake House» – демонструють порівняно високі підсумкові бали, проте дещо поступаються Crumbs Coffee за інноваційністю, якістю продукції та цілісністю концепції. Вони сильні завдяки сформованій репутації, хорошій локації та розвиненому асортименту, однак переважно працюють у більш традиційних форматах кав'ярні або ресторану-кав'ярні, де десерти не завжди є ключовим елементом унікальної пропозиції. Кав'ярня-кондитерська на пров. Івана Луценка, попри вигідне розташування та достатній асортимент, має нижчі підсумкові показ-

ники, що зумовлено меншою кількістю додаткових послуг, скромнішим рівнем інноваційності й технічного оснащення.

Отже, аналіз таблиці дозволяє зробити висновок, що основна конкурентна перевага Crumbs Coffee полягає в поєднанні високої якості продукції, сучасної авторської концепції та максимально вигідної локації. За рахунок цього проєктований заклад має потенціал зайняти провідне місце на локальному ринку кав'ярень і стати орієнтиром для цільової аудиторії, яка цінує не лише каву та десерти, а й атмосферу, сервіс та інноваційний підхід до формування гастрономічного досвіду.

1.2 Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Концепція закладу побудована на ідеї інтеграції трьох конкурентних переваг: преміальної якості specialty-кави, виключно власного кондитерського виробництва та цілеспрямовано сформованого середовища гостинності, що в сукупності забезпечує унікальну торговельну пропозицію і стає конкурентне становище на ринку закладів ресторанного господарства міста Одеси.

У маркетинговій стратегії акцент зроблено на побудові впізнаваного бренду через цифрові канали комунікації (Instagram, TikTok, Google Maps), формуванні лояльної аудиторії постійних гостей за допомогою персоналізованої програми лояльності, а також на PR-активностях, що підкреслюють унікальність авторського кондитерського виробництва як ключової конкурентної переваги закладу. На рис.1.2 зображено як виглядає проєктований заклад з вулиці.



Рис. 1.2 Crumbs & Coffee

Заклад розташований на першому поверсі приміщення; торговий зал розрахований на 42 посадкові місця, забезпечений барною стійкою, десертною вітриною та зоною виносу. Цокольний рівень повністю відведений під виробничі потреби: кондитерський цех, холодильне та теплове обладнання, склад і підсобні приміщення, що забезпечує повний цикл виробництва десертів на місці.

Crumbs & Coffee – авторська міська кав'ярня преміум-сегмента, що пропонує спеціалітет-каву та десерти виключно власного кондитерського виробництва. Концепцію закладу подано в таблиці 1.3

Таблиця 1.3

Структура концепції закладу

Елемент	Опис
1	2
Тип закладу, що проектується	Міський coffee-house
Категорія і тематика закладу	Авторська кав'ярня, тематичний заклад, преміум-сегмент
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	авторські десерти лише власного виробництва; використання локальної сировини;

Елемент	Опис
1	2
	спеціальні гастрономічні сети «кава + десерт»;
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Туристи, місцеві професіонали, іноземні гості, гості «кава з собою»
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Кава, десерти, комфорт
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій);	Активне просування у соцмережах (Instagram, Facebook, TikTok), співпраця з локальними блогерами, освітні пости про користь сезонних продуктів, дегустації, акції для нових клієнтів, програма лояльності, партнерство з фітнес-клубами, участь у міських еко-івентах, PR-кампанії у ЗМІ, розсилка новин та спеціальних пропозицій.
Етапи впровадження	1. Аналіз ринку та розробка концепції 2. Пошук і облаштування приміщення, ремонт, закупівля обладнання 3. Формування команди, навчання персоналу 4. Розробка меню, укладання договорів із постачальниками 5. Запуск рекламної кампанії 6. Відкриття закладу та запуск основних сервісів 7. Моніторинг і коригування діяльності, розширення послуг

Складаємо таблицю смислового проектування міського coffee-house Crumbs & Coffee в таблиці 1.4

Таблиця 1.4

Смислове проектування для розробки міського coffee-house Crumbs & Coffee

Запитання	Відповідь концепції
1	2
Що продаємо?	Заклад продає не просто каву чи десерт, а цілісний момент задоволення, де напій і солодке створюють продуману гастрономічну пару. Кожна позиція меню розглядається як поєднання: кава з конкретним профілем обсмаження і десерт з відповідною текстурою та смаковим акцентом (кислотність, солоність, гіркота, солодкість), щоб гість відчував завершений смаковий досвід, а не набір окремих продуктів. Мета закладу - перетворити звичну «зустрілись на каву» на ритуал, де гість відкриває для себе нові поєднання та бачить різницю між

Запитання	Відповідь концепції
1	2
	масмаркетом і продуманою авторською гастропарою. Таким чином, основний продукт концепції - емоція «мені смачно і цікаво», яку гість прив'язує до бренду, а кава й десерт стають інструментами створення цієї емоції.
Чому до нас?	Гість приходить проектованого закладу, тому що отримує те, чого не може знайти в інших кав'ярнях поруч: єдине власне кондитерське виробництво в преміум-локації. Усі десерти готуються виключно в нашій кондитерській, а не закуповуються у сторонніх постачальників, що гарантує контроль якості, стабільний смак і унікальні рецептури, недоступні конкурентам. Поєднання центральної, престижної локації з авторським десертним асортиментом формує образ закладу як «міської точки притягіння» для тих, хто цінує якість і сервіс, а не готовий миритися з компромісами. Гість обирає наш заклад не тільки як місце «поруч», а як цільову точку призначення, куди варто спеціально прийти за певним рівнем продукту, атмосфери та ставлення.
Який настрій?	Настрій можна описати як естетику спокою і «смачний спогад про Одесу». У просторі немає суєти: інтер'єр, світло, музика і сервірування продумані так, щоб гість відчував уповільнення ритму, міську відпустку на годину посеред напруженого дня. Візуальні акценти - відтінки моря, дерева, натуральні матеріали, легкі одеські відсилки - формують емоційну прив'язку до міста без прямолінійного «туристичного» кічу. Гість має виходити із закладу з відчуттям: «Це місце, куди я приведу гостей міста та людей, яких хочу вразити неочевидною, але дуже одеською атмосферою»
Що забирають із собою?	Гість не просто купує десерт чи напій на виніс - він забирає гастросувенір у фірмовій упаковці, який продовжує комунікацію з брендом поза межами закладу. Фірмова коробка, стакан або пакет з впізнаваним дизайном перетворюють десерт на частину міського lifestyle: його дарують, фотографують, привозять додому чи в офіс як маленький матеріальний «шматочок закладу». Упаковка продумана так, щоб зберегти естетику десерту і його текстуру в дорозі, а також м'яко комунікувати цінності бренду (якість, турбота, Одеса, вода, спокій). Таким чином, кожен десерт to go працює як мобільний носій бренду, який нагадує про досвід у кав'ярні й стимулює повторні візити та рекомендації.
Чому повертаються?	Гості повертаються до Crumbs & Coffee за передбачувано стабільною якістю, цікавими сезонними новинками і відчуттям, що їх тут пам'ятають. Стабільність означає, що улюблений десерт і кава

Запитання	Відповідь концепції
1	2
	сьогодні смакують так само добре, як учора: рецептури, технології й стандарти сервісу жорстко контролюються, а команда навчається працювати «по бренду», а не «як вийде». Сезонні новинки - авторські десерти, тематичні гастропари, обмежені серії - створюють відчуття руху і розвитку: гість знає, що у Crumbs & Coffee завжди знайдеться щось нове, але в межах знайомого стилю. Програма лояльності, персональні пропозиції, впізнаваність постійних гостей командою та щира комунікація формують емоційний зв'язок, завдяки якому Crumbs & Coffee стає «своєю» кав'ярнею, а не просто черговим закладом на мапі міста.

Crumbs & Coffee – єдина кав'ярня у центрі Одеси з повноцінним власним кондитерським цехом, де кожен десерт створюється на місці й подається у гастрономічній парі зі спеціалітет-кавою». Концепцію обрано з урахуванням трьох взаємопов'язаних чинників:

- 1. Ринковий gap.** Переважна більшість кав'ярень Одеси реалізує закуплену або заморожену кондитерську продукцію. Власний повноцінний цех безпосередньо у закладі – рідкість навіть у преміум-сегменті.
- 2. Локаційний потенціал.** Європейська площа – природна точка зупинки туристів на маршруті від Дерибасівської до Потьомкінських сходів; гість перебуває у «режимі споживання вражень».
- 3. Відповідність трендам 2025–2026.** Сучасний споживач обирає продукти з відомим складом, без штучних добавок; власне виробництво є прямою відповіддю на цей запит.

Приклад асортименту авторських десертів власного виробництва надано на рис.1.3



Рис.1.3 Приклад асортименту авторських десертів власного виробництва

Для закладу визначено три основні групи споживачів, що відображають реальну структуру відвідувачів локації (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Споживачі закладу

Споживач	Вік / профіль	Мотив відвідування
1	2	3
Турист (внутр.)	24–35 р., менеджер, фрілансер, SMM	Спробувати місцеве й красиве, зробити фото, взяти десерт «на спогад»
Місцевий професіонал	27–42 р., IT, підприємець, юрист	Хороша кава, спокійно попрацювати, стабільна якість
Іноземна туристка	38–60 р., культурний турист	Автентичний досвід, гарно упакований десерт як подарунок

Для оцінки стратегічної позиції закладу проведено SWOT-аналіз міського coffee-house Crumbs & Coffee, який є базовим інструментом оцінювання конкурентоспроможності та маркетингового планування у ресторанному бізнесі. SWOT-аналіз Crumbs & Coffee наведено в таблиці 1.6

SWOT-аналіз Crumbs & Coffee

	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
	1	2
Внутрішнє середовище	– Власне кондитерське виробництво – Преміальна туристична локація – Унікальне УТП «кава+десерт» – Якісний ремонт, вітринні вікна	– Висока орендна ставка – Залежність від туристичного потоку – Висока стартова інвестиція – Потреба у кваліфікованому кондитері
	Можливості (O)	Загрози (T)
Зовнішнє середовище	– Зростання туризму в Одесі – Гастротуризм та тренд «здорових десертів» – Продаж гастросувенірів і тортів на замовлення – Розвиток delivery та кейтерингу	– Воєнні ризики, відключення електроенергії – Сезонність туристичного потоку – Зростання цін на сировину – Поява нових конкурентів

Сезонність та залежність від туристичного потоку частково компенсуються розвитком гастрономічного туризму як стійкого тренду, а також орієнтацією на місцеву лояльну аудиторію. Тренд «здорових» десертів зі зниженим глікемічним індексом відкриває можливість розширення асортименту функціональними виробами.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Crumbs & Coffee - це міська авторська кав'ярня формату coffee-house, де гостям пропонують specialty-каву різних методів заварювання та авторські десерти виключно власного кондитерського виробництва, що у сукупності створюють унікальну споживчу цінність - повноцінну гастрономічну пару. Заклад зосереджується на якості та простежуваності сировини, сезонності асортименту, авторських рецептурах кондитера та культурі подачі кави, дотримуючись стандартів specialty-сегменту. Виробничий процес кав'ярні охоплює два взаємопов'язані напрями: приготування кавових напоїв на барній стійці та виготовлення десертної продукції у власному кондитерському цеху. Для правильної організації роботи закладу розроблено схему технологічного процесу у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Схема технологічного міського coffee-house Crumbs & Coffee

Операції та їх режими	Виробничі, торгові і допоміжні приміщення	Обладнання, яке застосовується
1	2	3
Приймання продуктів з 07:00 до 08:00 (починається за 1 год. до відкриття)	Завантажувальна зона	Ваги товарні, вантажні візки
Зберігання продуктів (у відповідності до санітарних норм і правил)	Складські приміщення (охолоджувальні камери для молочної продукції, комори для сухих продуктів, борошна, цукру)	Стелажі, підтоварники, холодильні камери, морозильні скрині
Підготовка сировини до виробництва з 07:00 до 08:30 (кондитерський цех починає роботу за 1,5 год. до відкриття)	Кондитерський цех (підготовче відділення)	Виробничі столи, мийні ванни, холодильні шафи, ваги
Виготовлення десертів та кондитерських виробів з 07:30 до 12:00 (безперервно, партіями протягом дня)	Кондитерський цех (основне відділення)	Планетарний міксер, піч конвекційна, холодильні шафи, форми, кондитерський інвентар
Приготування кавових напоїв з 08:00 до 22:00 (у режимі роботи залу)	Барна стійка	Еспресо-машина, кавомолки, темпері, молочний холодильник, ваги

1	2	3
Реалізація продукції з 08:00 до 22:00	Барна стійка, вітрина, зал обслуговування	Вітрина кондитерська холодильна, касовий термінал (POS)
Організація споживання продукції з 08:00 до 22:00	Торговий зал (зони посадки, лаунж-зона), простір to go	Меблі для відвідувачів (столи, стільці), барна стійка, підноси, сервірувальний посуд
Збір та миття посуду протягом дня	Мийна зона	Мийні ванни, посудомийна машина, стелажі для сушіння та зберігання чистого посуду

Перший поверх проектованого міського coffee-house Crumbs & Coffee сформований як відкритий, світлий простір, у якому гість одразу відчуває атмосферу затишної міської кав'ярні. Вхідна група веде до невеликого вестибюля з гардеробом, де розташована акуратна відкрита стійка для верхнього одягу, а також велике дзеркало в повний зріст. Це створює перший контакт із закладом: тут гість має можливість «перемкнутися» з міського ритму на більш спокійний, повільний настрій кав'ярні.

Із вестибюля простір плавно переходить у основний зал. Посадка організована так, щоб задовольнити різні сценарії відвідування. Візуальним і функціональним ядром залу є барна стійка. Вона розташована так, щоб гість, який заходить у заклад, одразу бачив бариста за роботою.

Стойка виконана з поєднання теплого натурального дерева та світлого каменю або кварциту, з вертикальними рейками чи ритмічною панеллю, що асоціюється з палубою або пірсом. За баром організований відкритий бек-бар із полицями, де розміщено кавові зерна, дрипери, кавомолки, аксесуари - це підкреслює культуру specialty-кави і демонструє гостям прозорість процесу. Поруч із барною стійкою, у полі прямої видимості з входу, розташована холодильна вітрина для десертів. Вона має прозоре скло та м'яке акцентне підсвічування, завдяки чому десерти виглядають як «ювелірні експонати» і стають одним із головних емоційних акцентів простору. На рисунку 2.1 показано вигляд бару та презентаційної вітрини



Рис.2.1 Барна стійка, холодильна вітрина

Загалом інтер'єр першого поверху побудований на поєднанні натуральних матеріалів і спокійної кольорової гами. У просторі домінують світлі стіни, дерево теплих відтінків, текстиль у м'яких бежевих, сірських та синювато-зелених тонах, що асоціюються з морем і берегом. Освітлення зоноване: над столами розміщені невеликі підвісні світильники, над барною стійкою - більш виразні лампи, а по периметру зали - приховане або розсіяне світло, яке створює відчуття глибини й затишку. Декор мінімальний, але змістовний: графіка з мотивами одеської архітектури, абстрактні постери з натяком на хвилю чи берег, невеликі зелені рослини в горщиках.

Цокольний поверх виконує функцію виробничого центру закладу. Тут розміщується кондитерський цех, де готуються всі авторські десерти, а також допоміжні, складські та санітарно-побутові приміщення для персоналу. Кондитерський цех поділяється на підготовчу зону та основну виробничу: у підготовчій частині розташовані мийні ванни, робочі столи для обробки сировини, стелажі для зберігання сухих продуктів; в основній - професійні печі, планетарні міксери, холодильні та шоківі камери, столи для збирання та декорування виробів. Усі поверхні - із матеріалів, що легко миються й відпові-

дають санітарним нормам, а освітлення - яскраве й рівномірне, щоб забезпечити комфортну роботу кондитерів.

Поруч із цехом розташовуються холодильні й морозильні камери для зберігання сировини та готової продукції, окрема мийна для виробничого інвентарю, комора для інвентарю й миючих засобів. Передбачений окремий санвузол для персоналу з місцем для зберігання особистого одягу та санітарної форми. Інтер'єр цокольних приміщень максимально функціональний, але в деталях (кольорі дверей, навігаційних піктограмах, невеликих акцентах) підтримує айдентику закладу, створюючи цілісний просторовий образ від виробництва до гостьової зони.

Проектування торговельних та адміністративно-побутових приміщень виконується на основі нормативних показників площі на одне місце в залі. Місткість основного залу прийнято $P = 42$ місця.

Норма площі вестибюля – $0,3\text{--}0,45\text{ м}^2$ на 1 місце. Для кафе преміум-класу беремо $0,35\text{ м}^2/\text{місце}$:

$$S_{\text{(вест)}} = P \times 0,35 = 42 \times 0,35 = 14,7\text{ м}^2$$

Норма площі гардеробу – $0,1\text{ м}^2$ на 1 місце, кількість місць у гардеробі на 10% перевищує місткість залу:

$$H_{\text{(гард)}} = P \times 1,10 = 42 \times 1,10 \approx 47\text{ місць}$$

$$S_{\text{(гард)}} = H_{\text{(гард)}} \times 0,1 = 47 \times 0,1 = 4,7\text{ м}^2$$

Площа залу за нормою для кафе $1,6\text{ м}^2/\text{місце}$:

$$S_{\text{(зал)}} = P \times 1,6 = 42 \times 1,6 = 67,2\text{ м}^2$$

Оскільки місткість залу $42 < 50$, за нормативом допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником. Рішення: жіночий туалет ($4,0\text{ м}^2$) + чоловічий туалет ($4,0\text{ м}^2$) + спільний шлюз ($4,0\text{ м}^2$) = $12,0\text{ м}^2$.

Кількість місць за барною стійкою приймається 10% від місткості залу: $42 \times 0,10 \approx 5$ місць. Розрахунок столів для залу (15% двомісних, 85% чотири-місних) наведено у табл. 2.2.

Розрахунок кількості столів у залі

Тип місць	Місць	Тип столу	Кількість столів
1	2	3	4
(10%)	4	Барна стійка	1
Двомісні (15%)	6	Стіл на 2 особи	3
Чотиримісні (85%)	32	Стіл на 4 особи	8
РАЗОМ	42		11 столів + барна стійка

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства та його потужність, виражена кількістю місць у залі. Розрахунок починають з визначення чисельності відвідувачів за графіком завантаження залу. Кількість відвідувачів за кожну годину роботи визначають за формулою:

$$N_{\Gamma} = P \times \varphi \times x / 100(2.1)$$

де P – місткість залу (42 місця); φ – оборотність одного місця за годину; x – середній відсоток завантаження залу в цю годину. Графік завантаження для кав'ярні-кондитерської (08:00–22:00) наведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Графік завантаження залу проектного підприємства

Години	Оборотність φ	Завантаження, %	К-сть відвідувачів N_{Γ}
1	2	3	4
08–09	1,3	30	16
09–10	1,3	40	22
10–11	1,0	35	15
11–12	1,0	45	19
12–13	1,3	70	38
13–14	1,3	75	41
14–15	1,0	55	23
15–16	1,0	50	21
16–17	1,0	55	23
17–18	1,3	70	38
18–19	1,0	75	32

Години	Оборотність ф	Завантаження, %	К-сть відвідувачів N _г
1	2	3	4
19–20	0,8	70	24
20–21	0,8	55	19
21–22	0,8	35	12
РАЗОМ за день	-	-	342

Таким чином, ми визначили кількість споживачів в ї Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві.

Загальна кількість відвідувачів за день:

$$N(д) = \sum N_{г} = 342 \text{ особи.}$$

Розподіл страв на групи наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Розбивка страв на групи

Група страв / виробів	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Кількість страв, порцій
1	2	3	4
Солодкі страви (порційні десерти)	342	0,7	239
Борошняні кондитерські вироби (торти, тарт)	342	0,4	137
Вироби малої маси до кави (печиво, макарони)	342	0,3	103
Сніданки та легкі страви	342	0,35	120
Гарячі напої (кава, какао, чай) *	342	1,1	376
Холодні напої (лимонади, колд-брю тощо)	342	0,3	103
Разом	342	1,75	1078

Загальна кількість страв за день: 1078 порцій. Ці дані становлять основу для подальшого розрахунку виробничої програми, визначення потреби в сировині та плануванню роботи кухні

Розробимо розрахункове меню підприємства, яке являє собою перелік найменувань страв з вказівкою виходу страви і їхньої кількості. Меню складатиметься з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу

підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури по дієтичному харчуванню, національним кухням та інші фактори. Власне кондитерське виробництво посилює конкурентоспроможність закладу за рахунок унікального асортименту .[7] План-меню проєктованого закладу наведено в таблиці 2.5

Таблиця 2.5

План-меню

№	Найменування страви / виробу	Вихід страви	Кількість страв, порцій
1	2	3	4
Сніданки та легкі страви			
1	Гранола з грецьким йогуртом, медом та сезонними ягодами	250	30
2	Чіа-пудинг на кокосовому молоці з манго та маракуєю	230	25
3	Тост із авокадо, яйцем пашот та сиром фета	220	25
4	Круасан класичний з вершковим маслом	70	20
5	Круасан мигдальний із кремом франджипан	90	10
6	Круасан з лососем, вершковим сиром і шпинатом	140	10
7	Паніні з індичкою, сиром чеддер та томатним релішем	210	5
Авторські десерти			
8	Мусовий десерт «Crumbs» з білим шоколадом і ваніллю	120	60
9	Мусовий десерт «Чорне море» з темним шоколадом та солоною карамеллю	120	50
10	Тарт лимонний з італійською меренгою	130	35
11	Тарт «Фісташка-малина»	130	30
12	Чизкейк запечений класичний	140	40
13	Чизкейк із солоною карамеллю та горіхами	140	30
14	Торт «Червоний оксамит» (порція)	150	32
15	Торт «Наполеон» у сучасній інтерпретації (порція)	150	35
16	Еклер «Ваніль»	80	25
17	Еклер «Фісташка-малина»	80	25
18	Макарон асорті (набір 3 шт.)	45	54шт
19	Брауні з фундуком та ганашем із темного шоколаду	90	20
20	Тарталетка з заварним кремом та свіжими ягодами	100	24
21	Порційний десерт у склянці «Тірамісу «Crumbs»»	130	40
22	Печиво вівсяне з журавлиною та горіхами	40	14
Десерти та торти на замовлення (take away)			
23	Торт «Crumbs» з мусом білого шоколаду (цілий, 1,2 кг)	1200	2
24	Торт «Чорне море» з карамеллю та горіхами (цілий, 1,4 кг)	1400	1
25	Набір макаронів подарунковий (9 шт.)	135	3
26	Набір десертів «Гастросувенір з Одеси» (асорті з 6 позицій)	450	3

1	2	3	4
Гарячі кавові напої			
27	Еспресо	40 мл	80
28	Американо	120 мл	70
29	Капучино	180 мл	90
30	Латте	220 мл	80
31	Флет-вайт	160 мл	30
32	Раф «Солона карамель»	250 мл	26
33	Раф «Фісташка»	250 мл	20
34	Хендбрю / фільтр-кава	250 мл	20
Інші гарячі напої			
35	Гарячий шоколад на вершках	200 мл	15
36	Какао з маршмелоу	200 мл	10
37	Чай листовий (чорний, зелений, трав'яний асорті)	300 мл	9
Холодні напої			
38	Колд-брю	250 мл	35
39	Айс-латте	250 мл	40
40	Напій «Тонік-еспресо»	220 мл	28
41	Лимонад цитрусовий з розмарином	300 мл	35
42	Лимонад ягідний «Малина-бузина»	300 мл	33

Формування меню закладу ґрунтується на суворому дотриманні філософії авторського міського coffee-house, у центрі якої - гастрономічна пара «specialty-кава + десерт власного виробництва» як єдиний продукт споживчого досвіду. Меню побудоване так, щоб кожен напій мав одну або кілька рекомендованих десертних пар, а асортимент залишався компактным за кількістю позицій, але глибоким за смаковими поєднаннями та варіативністю текстур.

При розробці меню враховано концепцію локальності та сезонності сировини, тенденції третьої та четвертої хвилі кавової культури, а також очікування цільової аудиторії щодо візуальної привабливості страв та можливості їхнього споживання як «гастросувенірів» to go. Усі десерти створюються у власному кондитерському цеху, що дозволяє гнучко оновлювати сезонні позиції, підтримувати стабільну якість і формувати впізнаваний авторський почерк Crumbs & Coffee.

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи основного підприємства, тобто ресторану (табл.2.6). Загальна кількість відвідувачів за день: 342 осіб. Загальна кількість страв: 1078 порцій.

Таблиця 2.6

Виробнича програма підприємства

Сніданки та легкі страви	Питома вага, %	Кількість страв, порцій
1	2	3
Сніданки та легкі страви	11,1	120
Порційні авторські десерти (мусові, склянкові тощо)	22,2	239
Торти та шматкові десерти (чизкейки, тарти)	12,7	137
Вироби малої маси до кави (еклери, макарони, печиво)	9,6	103
Десерти та торти на замовлення (цілі вироби, набори)	2,0	21
Інші позиції основного меню (додаткові десерти)	2,2	24
Разом страв	100	1078

2.3. Організація виробництва і проектування кондитерського цеху

2.3.1. Розрахунок виробничої програми кондитерського цеху

Виробничу програму заготівельних цехів надано в таблиці 2.7

Таблиця 2.7

Виробнича програма заготівельних цехів

№	Сировина	Кількість сировини, кг		Спосіб обробки
		Брутто	Нетто	
1	2	3	4	5
1	Борошно пшеничне в/г	40	40	Просіювання, дозування
2	Цукор-пісок	28	28	Дозування, розчинення
3	Масло вершкове	16	16	Нарізання, пом'якшення
4	Вершки (сливки) 30–33%	22	22	Охолодження, збивання
5	Сир вершковий (крем-сир)	18	18	Протирання, змішування
6	Молоко коров'яче	20	20	Проціджування, підігрівання
7	Яйця курячі	14	14	Миття, дезінфекція, відділення білків і жовтків

1	2	3	4	5
8	Шоколад чорний	10	10	Подрібнення, плавлення
9	Шоколад білий	8	8	Подрібнення, плавлення
10	Горіхи (фундук, мигдаль, фісташка)	9	8	Перебирання, обсмажування, подрібнення
11	Фрукти свіжі (яблука, груші)	12	10	Миття, очищення, нарізання
12	Ягоди свіжі/заморожені	15	13	Перебирання, промивання, розморожування
13	Пюре фруктово-ягідне	6	6	Розморожування, змішування
14	Желатин / пектини	1,5	1,5	Замочування, розчинення
15	Ваніль, кава мелена, какао, спеції	2	2	Дозування, змішування

Для Crumbs & Coffee «доготівельними» фактично виступають барний вузол (кава, напої) і кондитерський цех у частині фінального декорування та подачі десертів. У класичному розумінні гарячий і холодний цехи у нас відсутні.

Таблиця 2.8

Виробнича програма доготівельних цехів міського coffee-house

Crumbs & Coffee

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв, порцій за годину пік
1	2	3
Сніданки та легкі страви	10,0	18,0
Порційні авторські десерти (мусові, склянкові тощо)	30,0	54,0
Торти та шматкові десерти	17,0	30,6
Вироби малої маси до кави (еклери, макарони, печиво)	13,0	23,4
Десерти / набори на замовлення (цілі вироби, бокси)	5,0	9,0
Гарячі кавові напої	17,0	30,6
Інші гарячі напої (чай, какао, гарячий шоколад)	3,0	5,4
Холодні кавові напої	3,0	5,4
Безалкогольні холодні напої (лимонати тощо)	2,0	3,6
Разом	100,0	180,0

Кількість страв, що реалізується за максимальну годин роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
Сніданки та легкі страви	120	18
Порційні авторські десерти	239	54
Торти та шматкові десерти	137	31
Вироби малої маси до кави	103	23
Десерти / набори на замовлення (цілі вироби, бокси)	21	9
Гарячі кавові напої	376	31
Інші гарячі напої (чай, какао, гарячий шоколад)	34	5
Холодні кавові напої	103	5
Безалкогольні холодні напої (лимонади тощо)	68	3
Разом	1201	179

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу кондитерського цеху

Явочну чисельність працівників цеху визначають за формулою

$$N(\text{я}) = \Sigma A / (T \times \lambda) \quad (2.2)$$

, де ΣA – сумарна трудомісткість виробничої програми (люд.-год); T – тривалість зміни (11,5 год); $\lambda = 1,14$ – коефіцієнт зростання продуктивності праці. Трудомісткість за групами наведено у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Розрахунок трудомісткості та чисельності

Виріб	п, од.	К(тр)	А, люд.-год
Десерти й тістечка	214	1,4	8,32
Торти (порційно)	68	2,2	4,16
Випічка	103	1,0	2,86
РАЗОМ ΣA	—	—	15,34

$$N(\text{я}) = \Sigma A / (T \times \lambda) = 15,34 / (11,5 \times 1,14) = 1,17 \approx 2 \text{ особи}$$

Облікова чисельність з урахуванням коефіцієнта вихідних днів ($\alpha = 1,32$):

$$N(c) = N(\text{я}) \times \alpha = 2 \times 1,32 \approx 3 \text{ особи}$$

Отже, штат кондитерського цеху – 3 особи (шеф-кондитер, кондитер, помічник кондитера), що працюють позмінно.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі кондитерського цеху

Підбір технологічного обладнання здійснено відповідно до виробничої програми цеху (табл. 2.11).

Таблиця 2.11

Специфікація обладнання кондитерського цеху

Обладнання	К-сть	S од., м²	S заг., м²
Шафа холодильна ШХ-0,7	1	0,80	0,80
Морозильна скриня	1	0,50	0,50
Піч конвекційна (5 рівнів)	1	0,60	0,60
Розстійна шафа	1	0,55	0,55
Планетарний міксер 20 л	1	0,25	0,25
Тістоміс / тістораскатка	1	0,45	0,45
Стіл виробничий нерж.	3	0,50	1,50
Стелаж кондитерський	2	0,40	0,80
Мийна ванна 2-секційна	1	0,50	0,50
Темперувальна машина для шоколаду	1	0,20	0,20
Ваги електронні	1	0,10	0,10
Бласт-фрізер (шокова заморозка)	1	0,45	0,45
РАЗОМ $\Sigma S(\text{устат})$	—	—	6,70

Загальну площу цеху визначають за коефіцієнтом використання площі $\eta = 0,4$:

$$S(\text{заг}) = \Sigma S(\text{устат}) / \eta = 6,70 / 0,4 = 16,8 \text{ м}^2$$

Потрібний корисний об'єм холодильного обладнання (продукція ~35 кг + запас сировини ~30 кг, $\phi = 0,75$): $E(\text{потр}) \approx 4,3 \text{ м}^3$, що покривається холодильною шафою та морозильним обладнанням цеху.



Рис.2.2 Холодильна десертна вітрина у торговому залі

Розрахунок довжини столів

1.Просіювання борошна, підготовка сухих компонентів

Обсяг продукції за зміну: 40 кг

Норма продуктивності: 15 кг/м·зм

Необхідна довжина: $40 / 15 \approx 2,7 \text{ м} \rightarrow$ приймаємо 3,0 м (1 стіл 3000×800).

2. Підготовка молочно-яєчної сировини, кремів, начинок

Обсяг: 50 кг

Норма: 20 кг/м·зм

Довжина: $50 / 20 = 2,5 \text{ м} \rightarrow 2,5 \text{ м}$ (1 стіл 2500×800 або 2×1,25 м).

3. Формування та декорування десертів (мусів, тортів, еклерів)

Обсяг: 143 умовних порційних одиниць ($\approx 143 \text{ кг/зм}$ в перерахунку)

Норма: 25 кг/м·зм

Довжина: $143 / 25 \approx 5,7 \text{ м} \rightarrow 6,0 \text{ м}$ (2 столи по 3,0 м).

4. Пакування, підготовка десертів до реалізації, комплектація наборів

Обсяг: 75 кг

Норма: 25 кг/м·зм

Довжина: $75 / 25 = 3,0 \text{ м} \rightarrow 3,0 \text{ м}$ (1 стіл 3000×800).

Разом довжина виробничих столів кондитерського цеху:

$3,0 + 2,5 + 6,0 + 3,0 \approx 14,5$ м, можна прийняти 14–15 м виробничих столів. В таблиці 2.12 наводимо розрахунок кількості мийних ванн

Таблиця 2.12

Розрахунок кількості мийних ванн

Операція	Об'єм проду- кції за зміну, кг	Норма відмочу- вання і проми- вання, кг/дм ³	Місткість ванни, дм ³	Кількість ванн
Миття яєць, молочної тари	40	1,0	50	1
Миття інвентарю кондитерського цеху	80	1,0	100	1
Миття фруктів та ягід	35	1,0	50	1

Отже, для кондитерського цеху достатньо 3 мийні ванни (2 у виробни-
чій зоні + 1 у мийній інвентарю).

Основне обладнання кондитерського цеху наведено в таблиці 2.13

Таблиця 2.13

Основне обладнання кондитерського цеху

Найменування обладнання	Марка / модель	Кількість	Габарити, мм (Д×Ш)	Площа опори, м ²	Сумарна площа, м ²
Стіл виробничий	1250×800	6	1250×800	1,0	6,0
Планетарний міксер	600×800	1	600×800	0,48	0,48
Конвекційна піч	900×900	1	900×900	0,81	0,81
Холодильна ша- фа	800×800	2	800×800	0,64	1,28
Шафа шокового охолодження (за наявності)	800×800	1	800×800	0,64	0,64
Стелажі для го- тових виробів	1000×500	3	1000×500	0,5	1,5
Ванна мийна	600×600	2	600×600	0,36	0,72

Разом площа опори обладнання: $\approx 11,4$ м².

З урахуванням коефіцієнта щільності розстановки 0,35–0,4 (проходи,
робочі зони) -16,8

Розрахунок об'ємів варильного устаткування наведено в таблиці 2.14

Варильне устаткування

Група страв	Кількість страв за день	Об'єм у 1 порції, л (або кг)	Об'єм варильного устаткування, дм ³
Мусові десерти	239	0,12	28,7
Шматкові торти, чизкейки	137	0,15	20,6
Еклери, макарони, брауні (мала маса)	103	0,08	8,2
Печиво, сухі вироби	80	0,06	4,8

Сумарний ефективний об'єм замішувальних і випічних ємностей ~60–65 дм³, що відповідає одному планетарному міксеру на 20–30 л і одній конвекційній печі на 4–5 листів (обертається кілька разів за зміну). Розрахунок площі під сковороди / декові листи наведено в таблиці 2.15

Таблиця 2.15

Розрахунок площі під сковороди / декові листи

Виріб	Кількість за день, шт.	Вихід на 1 лист, шт.	Необхідна кількість листів за зміну
Мусові десерти	239	40	6
Еклери	50	30	2
Брауні	20	20	1
Печиво, макарони (партіями)	103	50	3

Разом: = 12 листів на зміну. Якщо піч вміщує 4 листи, потрібні 3 повні завантаження (оберти) за зміну, що цілком реально для кав'ярні.

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Інтер'єр Crumbs & Coffee формує образ міського одеського living room, куди гість приходить як у «своє місце» – випити каву, попрацювати чи зустрітися з друзями.

Світла нейтральна палітра і натуральні матеріали працюють на відчуття легкості, простору та морського повітря, а латунні акценти й м'яке тепле освітлення додають відчуття камерності й преміальності. Простір сприйма-

ється максимально відкритим, але без відчуття шумної зали – завдяки грамотному зонуванню та акустичним рішенням.

Базові поверхні (стіни, стеля) виконані у теплих молочно-білих відтінках з легким текстурним ефектом, що нагадує світлі фасади старих одеських будинків.

Підлога - з матової керамічної плитки під світлий камінь або з інженерної дошки природного відтінку дуба; це підкреслює природність матеріалів і водночас практичність для закладу з інтенсивним трафіком.

Темно-зелений використовується як акцентний колір у м'яких диванах, окремих стінах і текстилі, створюючи асоціації з одеськими дворами та зеленими двориками.

Латунь і її імітації застосовані в деталях: стійка бару, фурнітура, каркаси столів, світильники, декоративні рейки. Такий прийом додає інтер'єру відчуття сучасної класики й пов'язує його з брендингом (логотип, упаковка, візуальна айдентика).

Для текстилю використовують натуральні або змішані тканини (льон, бавовна, букле) у спокійній палітрі – це дає тактильну «теплоту» і робить зал візуально м'якшим.

Зал спроектовано за принципом гнучкого зонування: гість може обрати швидкий формат «кава + десерт» біля бару, більш тривале сидіння в основній зоні або тиху роботу біля вікна. Вхідна зона організована так, щоб ще з вулиці було видно десертну вітрину та частину залу – це створює ефект «вітринного маркетингу» та стимулює імпульсивні заходи.

Барна стійка розташована поруч із вітриною і має прямий зв'язок із виробничою зоною та ліфтом готової продукції, що мінімізує внутрішні перетини потоків.

Основна посадкова зона формована групами 2–4-місних столів, які можна об'єднувати для компаній; частина столів – на м'яких диванах уздовж стін, інші – на стільцях із більш прямою посадкою, зручних для швидших візитів. Лаунж-зона біля вікон обладнана низькими столиками, м'якими кріс-

лами та розетками біля кожного місця, що робить її привабливою для роботи з ноутбуком і довгих посадок.

Система освітлення багаторівнева: загальне м'яке розсіяне світло (трекові або накладні світильники з теплою температурою 2700–3000K), акцентне підсвічування десертної вітрини та бару, а також локальні лампи над столами й у лаунж-зоні. Така схема дозволяє змінювати атмосферу від більш денної, «кавової», до камерної вечірньої, не змінюючи базових налаштувань інтер'єру. У лаунж-зоні освітлення дещо тепліше й приглушеніше, що підкреслює її релаксаційний характер.

З огляду на компактність простору та високу щільність посадки, в оздобленні стелі та стін частково застосовуються акустичні панелі або м'які текстильні елементи, які поглинають шум і зменшують відлуння. Цифрові технології інтегровані делікатно: QR-меню на столах, цифрові табло з актуальними десертами біля бару, можливість безконтактної оплати, приховані зарядні станції у барній стійці та частині столів. Усе це підтримує відчуття сучасності й зручності, не перевантажуючи простір візуальною «цифрою».

Брендинг закладу продовжується в інтер'єрі через логотип на фасаді, фірмовий шрифт у навігації та меню, патерни в текстилі й упаковці, а також через характерну форму десертної вітрини.

Центральна вітрина спроектована як візуальний «алтар десертів»: низька лінія зі склом без масивних рам, тепле точкове підсвічування кожної полиці, фоновий колір, що підкреслює колір десертів. Біля неї створюється природна точка для фотографування – це працює як безкоштовний користувачський контент у соцмережах.

На стінах можливі мінімалістичні ілюстрації, пов'язані з Одесою та кавовою культурою, виконані у фірмових кольорах, або серія постерів з авторськими десертами й короткими описами. Такий підхід формує впізнаваний візуальний наратив: гість розуміє, що бренд не лише про «смачну каву», а й про естетику повсякденного одеського життя.



Рис.2.3 Концептуальне рішення інтер'єру та брендингу залу

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Заклад займає перший і цокольний поверхи будівлі. На першому поверсі розміщено торгові та допоміжні приміщення для гостей, на цокольному – виробничі, складські та службові. Зведена експлікація приміщень наведена у табл. 2.16.

Таблиця 2.16

Експлікація приміщень

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
1	2	3
Перший поверх		
1	Вестибюль	14,7
2	Гардероб (вбудований)	4,7
3	Основна зала	74,6
4	Барна стійка / зона видачі	8,0
5	Санвузли (жін.+чол.+шлюз)	12,0
Цокольний поверх		
7	Кондитерський цех	16,8
8	Мийна інвентарю	6,0
9	Склад сухих продуктів	8,0

№	Найменування приміщення	Площа, м²
1	2	3
10	Холодильна камера / зберігання	6,0
11	Склад тари та упаковки	5,0
12	Гардероб персоналу + санвузол	13,6
13	Електрощитова / технічне прим	5,0
14	Кабінет директора / офіс	9,0
15	Кабінет івент менеджера та бухгалтера	15,0
16	Коридори, сходи	46,6

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Оскільки приміщення орендоване, інвестиції спрямовуються на ремонт, технологічне обладнання, меблі та передексплуатаційні витрати. Курс прийнято 1 USD = 41,5 грн. Структуру інвестицій наведено у табл. 2.17.

Таблиця 2.17

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість, од.	Вартість 1 од., USD	Вартість всього, USD	Вартість всього, тис. грн
1	2	3	4	5
Еспресо-машина 2-групна	1	8 000	8 000	332,0
Кавомолка професійна	2	1 200	2 400	99,6
Фільтр-брю / hand-brew станція	1	1 000	1 000	41,5
Холодильна шафа	2	1 500	3 000	124,5
Морозильна шафа / скриня	1	1 200	1 200	49,8
Холодильна вітрина десертна	2	2 500	5 000	207,5
Конвекційна піч	1	4 000	4 000	166,0
Розстійна шафа	1	2 500	2 500	103,8
Планетарний міксер 20 л	1	2 000	2 000	83,0
Темперувальна машина для шоколаду	1	3 000	3 000	124,5
Тістоміс / тісторозкатка	1	2 500	2 500	103,8
Бласт-фрізер (шокове охолодження)	1	4 000	4 000	166,0
Льодогенератор	1	1 500	1 500	62,3
Виробничі столи, мийки, стелажі (комплект)	1	6 000	6 000	249,0
POS-система, каса	1	2 000	2 000	83,0

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Барний та кондитерський малий інвентар	1 комплект	3 000	3 000	124,5
Меблі торговельної зали (столи, стільці, дивани, барні стільці)	1 комплект	15 000	15 000	622,5
Всього	—	—	66 100	2 744,8 тис. грн

Як видно з таблиці 2.18, найбільшу частку інвестицій у технологічне оснащення становлять меблі торговельної зали, професійне кавове обладнання та кондитерські теплові апарати, що зумовлено преміальним позиціонуванням закладу та орієнтацією на specialty-каву й авторські десерти.

Узагальнений розрахунок показує, що сумарна покупна вартість основного устаткування, холодильного та теплового обладнання, меблів і малого інвентарю для Crumbs & Coffee становить близько 66,1 тис. USD або 2 744,8 тис. грн за прийнятого курсу 1 USD = 41,5 грн.

Розрахунок інвестицій у реконструкцію/ремонт

Площа об'єкта – 342 м². Приймаємо $B=500\text{USD}/\text{м}^2$.

$I_b, \text{USD} = 500 \times 342 = 171\,000$

$I_b, \text{грн} = 171\,000 \times 41,5 = 7096\,500 \text{ грн}$

У тис. грн: 7096,5 тис. грн.

В таблиці 2.18 наведено вартість інвестицій у маркетинг та рекламу

Таблиця 2.18

Вартість інвестицій у маркетинг та рекламу

Перелік витрат	Сума, грн
Брендбук та айдентика	20 000
Дизайн інтер'єру	68 400
Розробка промо-сайту	15 000
Контекстна реклама	8 000
Реклама в соціальних мережах	15 000
Дизайн поліграфії	6 000
Друк поліграфії	7 000
SEO-оптимізація сайту	6 000
Удосконалення сайту	5 000
Всього	150 800 грн

У таблиці 2.18 деталізовано витрати на ключові маркетингові інструменти Crumbs & Coffee: розробку брендбуку та айдентики, дизайн інтер'єру, створення й підтримку промо-сайту, рекламні активності в онлайн-каналах і поліграфію, що відповідає прийнятій у роботі стратегії просування закладу. Загальна сума інвестицій у маркетинг і рекламу становить 150,8 тис. грн

Витрати на монтаж устаткування – 10% від вартості устаткування; витрати на транспортування – 5% від вартості устаткування.

Вартість устаткування й меблів: 2 744,8 тис. грн.

Монтаж: $V_m = 0,10 \times 2744,8 = 274,5$ тис. грн

Транспортування:

$V_t = 0,05 \times 2744,8 = 137,2$ тис. грн

Загальні інвестиції для реалізації концепції наведено в таблиці 2.19

Таблиця 2.19

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис. грн
Витрати на реконструкцію / ремонт	7 096,5
Витрати на устаткування й меблі	2 744,8
Витрати на монтаж устаткування (10%)	274,5
Витрати на транспортування (5%)	137,2
Витрати на рекламу та маркетинг	150,8
Всього	10 404,8

Згідно з даними таблиці 2.20, загальний обсяг інвестицій у реалізацію концепції міського coffee-house Crumbs & Coffee складається з трьох основних компонентів: витрат на реконструкцію приміщення, витрат на устаткування (з урахуванням монтажу та транспортування) та інвестицій у маркетинг. У сукупності інвестиції в ремонт (7 096,5 тис. грн), оснащення та меблі (2 744,8 тис. грн), монтаж і транспортування обладнання (411,7 тис. грн) та маркетингове просування (150,8 тис. грн) формують загальний інвестиційний бюджет на рівні орієнтовно 10 404,8 тис. грн, що є економічно обґрунтованою величиною для запуску преміальної міської кав'ярні з власним кондитерським цехом у центральній локації Одеси.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура Crumbs & Coffee побудована за лінійно-функціональним принципом, що є оптимальним для малого закладу ресторанного господарства преміум-формату. Директор (керуючий) здійснює загальне стратегічне та операційне управління, координує роботу всіх підрозділів, відповідає за фінансові результати, розвиток бренду та взаємодію з орендодавцем і постачальниками.

Адміністративно-управлінський блок також включає маркетолога, який займається розробкою та реалізацією маркетингової стратегії, веденням соціальних мереж, плануванням рекламних кампаній і програм лояльності.

Виробнича група персоналу зосереджена в кондитерському цеху та на кавовій станції й забезпечує створення основного продукту закладу – авторських десертів і кавових напоїв.

До цієї групи належать шеф-кондитер, який відповідає за технологію, рецептури, якість продукції та організацію роботи цеху, кондитери, що безпосередньо виготовляють десерти, а також бариста, які готують каву, слідкують за параметрами обсмаження і подачею напоїв.

Допоміжна та обслуговуюча група персоналу включає адміністратора зали, офіціантів і прибиральницю: адміністратор координує роботу зміни, вирішує поточні питання з гостями, контролює сервіс; офіціанти здійснюють обслуговування в залі, а прибиральниця забезпечує санітарний стан приміщень.

За поданими даними частка адміністративно-управлінських посад становить 15% від загальної чисельності персоналу, що відповідає невеликому, але професійно керованому підприємству.

Виробнича група є найчисельнішою – 62%, адже саме на власному кондитерському виробництві та кавовій станції базується концепція Crumbs & Coffee, і саме тут створюється головна споживча цінність. Допоміжний та

обслуговуючий персонал займає 23%, що забезпечує належний рівень сервісу в торговельній залі та підтримку чистоти без надмірного роздуття штату. Такий баланс дозволяє поєднати високий рівень продукту й сервісу з контрольованими витратами на оплату праці.

Директор здійснює загальне стратегічне та оперативне управління закладом, відповідає за реалізацію концепції Crumbs & Coffee, досягнення фінансових показників і формування команди. Він приймає ключові управлінські рішення щодо асортиментної політики, рівня сервісу, цінової стратегії, контролює виконання виробничої програми та дотримання стандартів гостинності.

До функцій директора належить укладання договорів з постачальниками та орендодавцем, контроль витрат, аналіз фінансових результатів і планування подальшого розвитку закладу.

Маркетолог відповідає за розробку та реалізацію маркетингової стратегії закладу, позиціонування бренду Crumbs & Coffee та просування його в онлайн- і офлайн-каналах. До його обов'язків входить ведення соціальних мереж, підготовка контенту, планування та проведення рекламних кампаній, робота з блогерами й партнерами, а також аналіз ефективності маркетингових активностей.

Маркетолог займається розробкою і впровадженням програми лояльності, PR-заходів і спеціальних акцій, спрямованих на збільшення відвідуваності та середнього чека.

Шеф-кондитер керує роботою кондитерського цеху, відповідає за розробку та впровадження авторських рецептур десертів, формування асортименту й контроль якості продукції. Він організовує виробничий процес, розподіляє обов'язки між кондитерами, забезпечує дотримання технологічних карт, санітарних норм і правил безпеки праці.

Шеф-кондитер також контролює витрати сировини, бере участь у формуванні замовлень постачальникам і впроваджує сезонні оновлення меню.

Кондитери безпосередньо виготовляють десерти згідно з затвердженими технологічними картами, відповідають за стабільну якість і привабливий зовнішній вигляд продукції. Вони виконують усі етапи виробництва: підготовку сировини, замішування тіста, випікання, збірку, декорування та підготовку десертів до відпуску в зал або на виніс. Кондитери підтримують чистоту робочих поверхонь, обладнання та інвентарю, дотримуються правил особистої гігієни й санітарних вимог.

Бариста відповідають за приготування всього спектра кавових напоїв і напоїв на основі кави відповідно до стандартів Crumbs & Coffee, а також за правильне налаштування кавомашини й помолу. Вони консультують гостей щодо вибору кави та десертів, пропонують гастрономічні пари «кава + десерт», що є ключовим елементом концепції закладу. Бариста підтримують чистоту барної зони, контролюють залишки кави, молока та супутньої продукції, ведуть облік витрат і дотримуються норм безпеки праці.

Адміністратор зали організовує роботу фронт-офісу в зміні, забезпечує безперервний та якісний сервіс у торговельній залі. Він координує роботу офіціантів і бариста, вирішує поточні питання з гостями, оперативно реагує на скарги та побажання, контролює дотримання стандартів обслуговування й зовнішнього вигляду персоналу. Адміністратор також відповідає за бронювання столиків, ведення змінної звітності та взаємодію з директором щодо результатів роботи зміни.

Офіціанти здійснюють безпосереднє обслуговування гостей у залі: зустрічають, розміщують, приймають замовлення, надають консультації щодо меню та десертів, здійснюють подачу страв і напоїв. Вони відповідають за своєчасне сервірування столів, підтримання чистоти в зоні обслуговування та індивідуальну увагу до кожного гостя. Офіціанти беруть участь у реалізації програми лояльності, інформують гостей про спеціальні пропозиції та дбають про формування позитивного враження від відвідування закладу.

Прибиральниця забезпечує санітарний стан приміщень закладу: торговельної зали, санвузлів, службових та підсобних приміщень. Вона здійснює

щоденне та генеральне прибирання відповідно до графіка, використовує мийні та дезінфекційні засоби згідно з інструкціями, дотримується правил зберігання інвентарю. Належний рівень чистоти є важливою складовою іміджу Crumbs & Coffee та безпеки гостей і персоналу.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Приймаємо, що заклад працює щоденно, одна повна зміна. Штатний розпис працівників міського coffee-house Crumbs & Coffee надано в таблиці 3.1

Таблиця 3.1

Штатний розпис працівників

Посада	Кількість посадових одиниць	Зайнятість
Директор	1	повна
Маркетолог	1	Часткова (0,5 ставки)
Івент-менеджер	1	Часткова (0,5 ставки)
Бухгалтер	1	повна
Шеф-кондитер	1	повна
Кондитер	2	повна
Кондитер-декоратор	1	повна
Бариста	2	повна
Адміністратор	1	повна
Офіціант	2	повна
Прибиральниця	1	часткова (ранок/вечір)
Разом	14	—

Для розрахунку фонду оплати праці приймемо 30 робочих днів у місяці, а також середні значення денних ставок фахівців. Фонд оплати праці буде наведено в таблиці 3.2

Таблиця 3.2

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн	Всього заробітна плата за день, грн
1	2	3	4	5	6	7
1	Директор	5/2, повний день	1	1	1500	1500
2	Маркетолог	часткова, 0,5 ставки	1	0,5	1000	500
3	Івент-менеджер	часткова, 0,5 ставки	1	0,5	1200	600
4	Бухгалтер	щоденно, повний день	1	1	1200	1200
5	Шеф-кондитер	щоденно, повний день	1	1	1500	1500
6	Кондитер	щоденно, повний день	2	2	1200	2400
7	Кондитер-декоратор	щоденно, повний день	1	1	1000	1000
8	Бариста	щоденно, повний день	2	2	1200	2400
9	Адміністратор	щоденно, повний день	1	1	900	900
10	Офіціант	щоденно, повний день	2	2	900	1800
11	Прибиральниця	щоденно, часткова	1	1	600	600
Разом за день						15300

На основі даних таблиці 3.2 денний фонд оплати праці персоналу міського coffee-house Crumbs & Coffee становить 15 300 грн. За умови роботи за-

кладу 30 днів на місяць місячний фонд оплати праці без урахування нарахувань на заробітну плату та бонусів (чайових) складає 459 000 грн.

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Crumbs & Coffee позиціонується як міський coffee-house преміум-формату, де базовий набір послуг виходить далеко за межі «кава + десерт» і перетворюється на цілісний гастрономічний, культурний та емоційний досвід гостя.

Основні послуги включають класичний сервіс у торговельній залі з повноцінним меню specialty-кави (еспресо-напої, альтернативні методи заварювання, авторські кавові коктейлі) та розширений асортимент десертів власного виробництва – від мусових тортів і тарталеток до сезонних пирогів, брауні, еклерів, макаронс і крафтової здобної випічки.

Кожен десерт створюється за авторськими рецептурами, спеціально розробленими під певні сорти кави; гість отримує не просто окремі позиції, а продумані гастрономічні пари, де баланс кислотності, солодкості, текстур і ароматів вибудований як міні-дегустаційне шоу на тарілці.

У залі діє сервіс за столиками з рекомендаціями від бариста та офіціантів, що пройшли спеціальне навчання food pairing, тому гість може не лише замовити знайомий капучино, а й поринути в коротку «екскурсію» світом кави й десертів, підібраних саме під його настрій, час доби і навіть погоду за вікном.

До основних послуг також належить сервіс «кава й десерти з собою» з високою швидкістю відпуску, продуманою логістикою черг і преміальними пакувальними рішеннями: фірмові коробки-трансформери для тортів і наборів тістечок, термочашки з подвійними стінками, естетичні еко-сумки, що перетворюються на подарункову упаковку.

Заклад пропонує сніданкові та ланч-сети, в яких десерт може грати роль повноцінної страви (наприклад, гранола з йогуртом і сезонними фруктами, сирники з ягідним конфі, кіші та відкриті тарталетки з овочами), а також after-work формати – вечірні дегустаційні сети «три десерти + три мето-

ди заварювання кави», спрямовані на гастрономічно досвідчену аудиторію, що шукає нові смакові враження.

Особливе місце займає сервіс попереднього бронювання десертів та столиків: гість може через сайт або додаток обрати конкретний торт, десертний сет чи «sweet-box» до певної дати й часу, додати персоналізоване послання, обрати оформлення свічками, їстівним друком чи шоколадними написами, щоб при приході в заклад все вже було підготовлено, виставлено на столі й стало частиною сценарію свята.

На рис. 3.1 зображено десерти і кава з собою фірмовому пакуванні



Рис. 3.1 Брендіване пакування

Додаткові послуги Crumbs & Coffee покликані перетворити кав'ярню на багатофункціональний простір міського життя. Одним із ключових напрямів є «кава й десерти для подій»: заклад пропонує розробку індивідуальних десертних столів (candy bar) для весіль, днів народження, корпоративів та камерних вечірок, включно з виїзним бариста-супроводом, портативною кавомашиною й мобільною десертною вітриною на колесах.

У рамках цієї послуги команда Crumbs & Coffee може створювати повністю кастомізовані десерти, стилізовані під бренд клієнта або тему події: торти з їстівними 3D-декораціями, міні-десерти з кольорами корпоративної

айдентики, капкейки з QR-кодами, які ведуть на персональне відеопривітання чи секретну плейлист-підбірку.

Окремою «нереальною», але концептуальною фішкою можуть стати десерти-історії: кожен набір описує певну легенду Одеси (порт, Потьомкінські сходи, Приморський бульвар), а гість через AR-фільтр у смартфоні, навівши камеру на тарілку, бачить доповнену реальність – анімовану мапу, персонажів, морські хвилі, які «накривають» торт.

На рис.3.2 показано приклад індивідуальних десертних столів



Рис.3.2 Candy bar

Заклад може запропонувати широкий блок освітніх послуг – кавові та кондитерські майстер-класи для дорослих і дітей, тематичні вечори «coffee & pastry lab», де гості разом із шеф-кондитером створюють свої десерти, експериментують з текстурами, декором, поєднаннями спецій, а бариста паралельно навчають латте-арту та базовій сенсорній дегустації кави.

Для бізнес-аудиторії організовуються закриті tasting-сесії класу «pairing for teams», де учасники через гру з десертами та кавою прокачують командну взаємодію, креативність і навички спільного прийняття рішень: кожна команда отримує набір інгредієнтів і має за обмежений час зібрати «ідеальний десерт для їхнього бренду», презентувати його, а бариста допомагають підіб-

рати каву під їхню концепцію. Ще один вимір додаткових послуг – «co-working & slow work»: у будні дні зранку та вдень кав'ярня може пропонувати гостям спеціальні пакети «робочих сесій» із фіксованою платою за кілька годин присутності, безлімітною фільтр-кавою, невеликим десертом, швидким Wi-Fi, зарядними станціями, акустичними панелями та доступом до міні-перемовної капсули, де можна провести онлайн-зустріч.

Для постійних гостей діє цифрова програма лояльності: кожне замовлення фіксується в мобільному додатку, балах або «крихтах» (crumbs), які можна обмінювати на секретні десерти, закриті дегустації, персональний десерт на день народження чи навіть на можливість один день побути «гостевим бариста» та вийти за стійку разом з командою.

Crumbs & Coffee може розвивати й суто емоційні, «нереальні» на перший погляд сервіси, які створюють ефект вау й працюють на унікальність бренду. Наприклад, «нічні гастро-сеанси»: раз на місяць кав'ярня після офіційного закриття перетворюється на затишний нічний кіно-бар із показом артхаусного кіно чи документальних фільмів про каву й гастрономію; кожен сеанс супроводжується спеціальним дегустаційним сетом десертів, створених під сюжет фільму, а напої подаються в посуді з приглушеною підсвіткою, що підкреслює кольори напоїв у темряві.

Інша ідея – «dessert omakase»: гість не бачить меню, лише говорить шеф-кондитеру й бариста три слова (наприклад, «дитинство – море – лимон») і отримує повністю імпровізований десерт і каву, створені в режимі реального часу, з короткою історією-поясненням; такий формат підкреслює творчий характер команди й дозволяє будувати глибокий емоційний зв'язок із гостем. До додаткових послуг також можна віднести створення лімітованих гастро-сувенірів – наборів «Одеса в коробці», де поєднані десерти з місцевими смаками (чорноморська сіль, виноград, лаванда, цитрусові), листівки з ілюстраціями міста, невеликі кавові зерна в тубусах і QR-код на аудіогід «солодкою Одесою», що перетворює сувенір на комплексний культурний продукт.

На стику сервісу й технологій Crumbs & Coffee може пропонувати цифрові та інтерактивні послуги: персоналізовані «кава-плани» на місяць, коли гість через додаток проходить невелику смакову діагностику, обирає цілі (наприклад, «менше цукру», «знайти ідеальну кислотну каву», «спробувати всі десерти з розділу «морські») і отримує серію рекомендацій, нагадувань та бонусів при замовленні відповідних позицій.

Для корпоративних клієнтів можливий сервіс «офісна десертна підписка»: щотижневі поставки десертів і кави в офіси, оформлені як «крихітні п'ятничні свята», з брендowanними елементами компанії, короткими мотиваційними посланнями, настільними іграми або картками для «солодких» тим-білдингів. У перспективі заклад може впровадити й більш футуристичні опції – наприклад, «сенсорні вечери» з елементами нейромаркетингу, де світло, музика, ароматизація простору та формула десерту синхронізуються, щоб підсилити певний емоційний стан (розслаблення, натхнення, ностальгія), або інтегруватися з міськими культурними подіями, створюючи тимчасові «рорир-десерти» для фестивалів, виставок, концертів.

Усі ці основні й додаткові послуги в сукупності перетворюють Crumbs & Coffee на простір, де гість купує не лише каву та десерт, а цілий спектр досвідів – від щоденної короткої кавової паузи до багаторівневих гастрономічних ритуалів, пов'язаних з особистими спогадами, міською культурою й бажанням відчувати себе частиною чогось особливого.

На рис. 3.3 показано як виглядає головний сайт і застосунок закладу

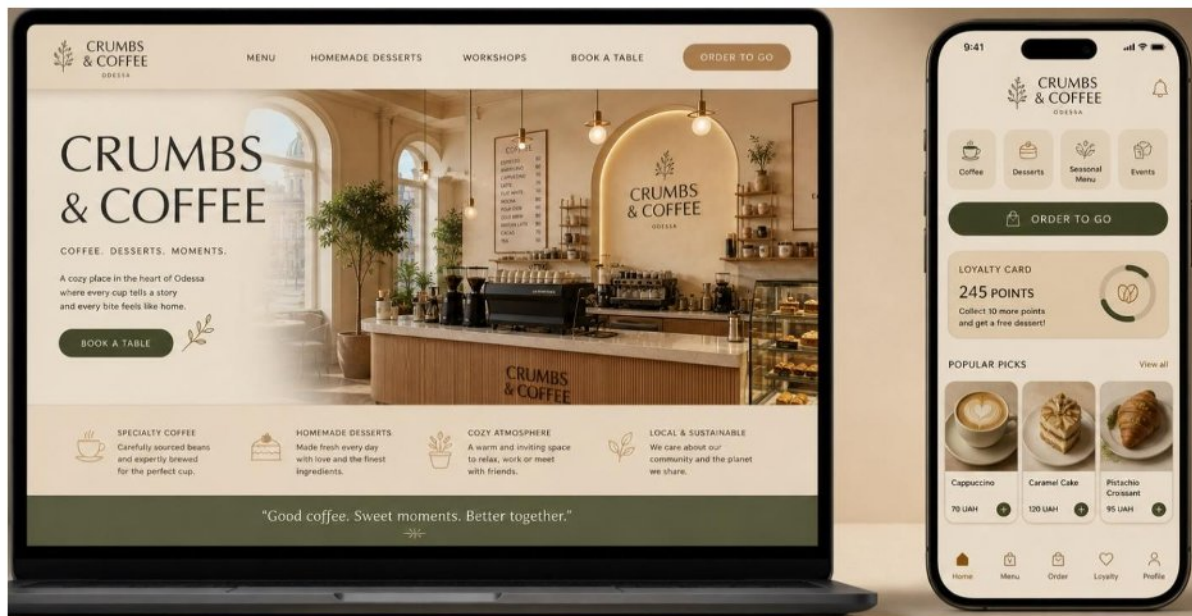


Рис.3.3 Сайт і за стосунок проектованого закладу

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

В міському coffee house «Crumbs & Coffee» питання охорони праці та протипожежної безпеки займають центральне місце у загальній системі менеджменту закладу. Вся організація роботи побудована так, щоб забезпечити максимально безпечні, комфортні та здорові умови для персоналу й відвідувачів, а також відповідати сучасним стандартам та законодавчим вимогам.

Організація охорони праці починається ще на етапі підбору персоналу: кожен працівник проходить обов'язковий медичний огляд, отримує санітарну книжку та знайомиться з правилами особистої гігієни. Перед початком роботи всі співробітники проходять ввідний інструктаж з охорони праці, а також інструктаж безпосередньо на робочому місці. Особливу увагу приділяють роботі з технологічним обладнанням: кожен працівник навчається безпечному користуванню обладнанням, а також правилам експлуатації мийних і холодильних установок.

Регулярно, не рідше двох разів на рік, проводиться повторний інструктаж, а у разі впровадження нових технологій чи обладнання - цільовий.

Всі робочі місця організовані відповідно до принципів ергономіки: достатній простір для виконання операцій, зручне розташування обладнання, наявність протиковзких покриттів, якісне освітлення та вентиляція. Усі пра-

цівники забезпечені індивідуальними засобами захисту (рукавицями, фартухами, ковпаками), а у приміщеннях встановлені аптечки для надання першої допомоги. Особливий акцент робиться на дотриманні чистоти, регулярній дезінфекції поверхонь.

Щодо протипожежної безпеки, у закладі діє багаторівнева система захисту. Всі приміщення обладнані сучасною пожежною сигналізацією, яка автоматично реагує на появу диму чи підвищення температури. У зонах підвищеного ризику (гарячий цех, складські приміщення, електрощитова) встановлені додаткові датчики та ручні сповіщувачі. На кухні, у виробничих і складських зонах змонтовано спринклерну систему автоматичного пожежогасіння.

У проєкті розробляється план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, за яким передбачається встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації та переносних вогнегасників. Крім того, на плані зазначити місця розташування пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. (рис.3.3)

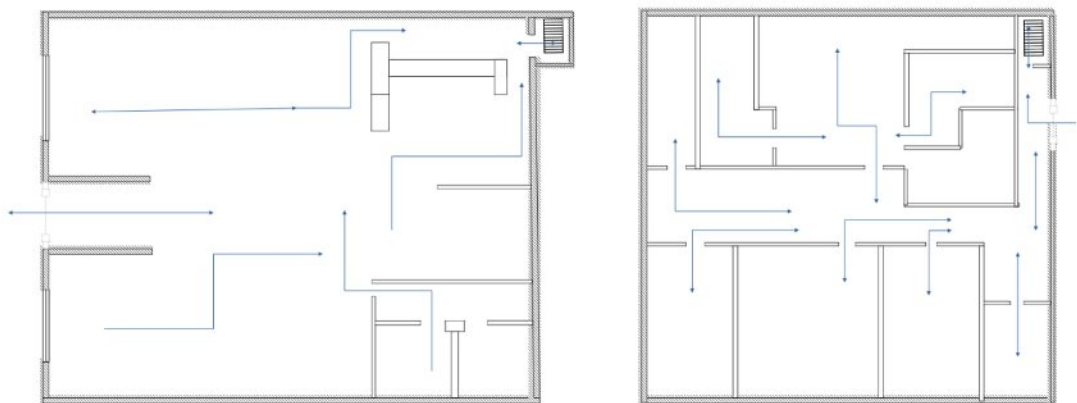


Рис. 3.3 План евакуації

Усі співробітники проходять інструктаж з протипожежної безпеки, знайомляться з розташуванням вогнегасників, пожежних гідрантів, аварійних виходів, а також з алгоритмами дій у разі виникнення пожежі. На видних місцях розміщені схеми евакуації, інформаційні таблички та номери екстрених служб. Регулярно проводяться навчальні евакуації та перевірки системи по-

жежного захисту, щоб кожен працівник чітко знав свої дії у надзвичайній ситуації.

Всі електромережі, електроприлади та інше обладнання проходять регулярне технічне обслуговування, а їх використання дозволяється лише у справному стані. Перед закриттям закладу відповідальна особа перевіряє відключення всіх електроприладів, справність пожежної сигналізації та вільність шляхів евакуації.

Завдяки такому комплексному підходу до організації охорони праці та протипожежної безпеки міський coffee house «Crumbs & Coffee» не лише створює безпечне середовище для роботи й відпочинку, а й формує культуру відповідального ставлення до здоров'я та життя кожного, хто є частиною цього закладу.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проєкт закладу ресторанного господарства повинен відповідати екологічним вимогам, спрямованим на раціональне використання природних ресурсів, попередження забруднення довкілля та забезпечення безпечних умов функціонування підприємства. Для міського coffee-house Crumbs & Coffee питання охорони навколишнього середовища є особливо важливим, оскільки заклад розташований у центральній частині міста Одеси, поблизу туристично привабливих об'єктів, та функціонує в умовах щільної міської забудови.

Відповідність проєкту екологічним вимогам забезпечується шляхом дотримання чинних державних будівельних, санітарних та екологічних норм на етапах облаштування приміщення, монтажу обладнання та подальшої експлуатації закладу. Оскільки в межах даного проєкту передбачено використання орендованого приміщення без нового будівництва, основна увага приділяється мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище в процесі функціонування підприємства, зокрема шляхом раціонального викорис-

тання енергетичних і водних ресурсів, зменшення обсягів відходів та впровадження екологічно безпечних технологічних рішень.

Потреба в земельних ресурсах для реалізації проєкту є обмеженою, оскільки нове виділення земельної ділянки не здійснюється. Заклад функціонує в межах вже існуючого орендованого торговельного приміщення загальною площею 245 м², яке розміщується на двох рівнях: першому поверсі та цокольному рівні. Таким чином, проєкт не передбачає додаткового освоєння територій, зміни цільового призначення земель чи порушення природного ландшафту.

Потреба в сировинних ресурсах зумовлена виробничою програмою закладу та пов'язана з використанням харчової сировини для приготування кавових напоїв і десертів власного виробництва. Основними видами сировини є кава в зернах, молочна продукція, вершки, крем-сир, масло, борошно, цукор, яйця, шоколад, горіхи, ягоди, фрукти, пакувальні матеріали та допоміжні інгредієнти. Постачання сировини передбачається здійснювати централізовано від сертифікованих постачальників, переважно з орієнтацією на локальні та регіональні джерела, що дає змогу скоротити транспортне навантаження та зменшити вуглецевий слід підприємства.

Потреба в енергетичних ресурсах включає споживання електроенергії для роботи кавомашин, кавомолок, холодильного обладнання, конвекційної печі, міксерів, освітлення, вентиляції, POS-систем та іншого технологічного устаткування. Як джерело енергозабезпечення використовується централізована міська електромережа.

Для зменшення навантаження на енергосистему доцільно застосовувати енергоощадне обладнання професійного класу, LED-освітлення, сенсорне або зональне керування світлом, а також техніку з високим класом енергоефективності. Теплопостачання та мікроклімат забезпечуються існуючими інженерними мережами будівлі та локальними кліматичними системами, робота яких також має здійснюватися з урахуванням принципів енергоощадності.

Особлива увага в діяльності Crumbs & Coffee має приділятися поводженню з відходами виробництва та споживання. Основними видами відходів у закладі є органічні харчові залишки, використане пакування, картон, папір, пластик, скло, одноразові матеріали, кавова гуща та господарські відходи.

Значна частина цих відходів може бути відсортована та передана на повторне використання або переробку: картон, папір, пластик і скло – спеціалізованим організаціям, а кавова гуща – використана як вторинний ресурс для виготовлення компосту, добрив або декоративних еко-рішень. Органічні відходи повинні збиратися окремо й регулярно вивозитися відповідно до санітарних вимог, а відходи, що не підлягають вторинному використанню, мають передаватися на безпечне знешкодження або захоронення через уповноважені комунальні чи приватні служби.

З метою підвищення екологічної відповідальності закладу доцільно впровадити принципи екологізації діяльності: мінімізувати використання одноразового пластику, переходити на біорозкладне або багаторазове пакування, стимулювати гостей користуватися власними чашками, оптимізувати обсяги закупівель для зменшення списань, застосовувати локальну сировину та популяризувати екологічну культуру серед персоналу й відвідувачів.

Таким чином, за умови дотримання природоохоронного законодавства, санітарно-гігієнічних норм, вимог до поводження з відходами та принципів раціонального використання ресурсів діяльність міського coffee-house Crumbs & Coffee може бути організована як екологічно прийнятна та безпечна для навколишнього середовища.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для ефективної організації роботи міського coffee-house Crumbs & Coffee необхідно визначити базові організаційні параметри функціонування закладу, які стають вихідними даними для формування фінансової моделі підприємства. До таких параметрів належать організаційно-правовий статус

суб'єкта господарювання, форма утворення закладу, місія та стратегічні напрями його діяльності, а також вимоги до обслуговування гостей і якості продукції. Систематизований перелік необхідної інформації для організації роботи закладу наведено в таблиці 3.3.

З огляду на формат діяльності, масштаб проєкту та потребу в гнучкому управлінні Crumbs & Coffee доцільно створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Такий організаційно-правовий статус забезпечує можливість залучення кількох засновників, розподілу часток у статутному капіталі, обмеження відповідальності учасників розміром їхніх вкладів, а також спрощує процедури взаємодії з орендодавцем, постачальниками й фінансовими установами. У разі розширення мережі або трансформації бізнесу ТОВ легко масштабувати, відкриваючи додаткові заклади в інших локаціях.

Основною формою утворення закладу обрано заснування нового суб'єкта господарювання з розробкою власної концепції, фірмового стилю, меню та системи управління. Це дозволяє від початку закласти в бізнес-модель ключові ідеї проєкту: преміальну спеціалізацію на specialty-каві, повний цикл власного кондитерського виробництва, створення авторських десертів та розвинену систему додаткових послуг (майстер-класи, дегустаційні сети, виїзні десертні столи, освітні та корпоративні формати). Такий підхід відрізняє Crumbs & Coffee від форматів франчайзингу чи реорганізації наявних закладів, де ступінь свободи у прийнятті рішень обмежений.

Місія Crumbs & Coffee полягає у створенні міського простору для усвідомленого споживання кави й десертів, де кожен гість може отримати не лише якісну продукцію, а й цілісний емоційний досвід, пов'язаний із культурою Одеси та сучасною кавовою сценою. Заклад прагне поєднати преміальну якість specialty-кави, авторські десерти власного кондитерського цеху та атмосферу гостинності, що заохочує до неспішного відпочинку, зустрічей, роботи й творчості. У примітках до місії підкреслюються такі напрями діяльності, як розвиток кавової культури, підтримка локальних постачальників,

впровадження екологічних практик та створення можливостей для гастрономічної освіти гостей через дегустації й майстер-класи.

Вимоги до обслуговування формуються відповідно до обраної місії та преміального позиціонування закладу. Для Crumbs & Coffee передбачено високий рівень сервісу за столиками з професійними рекомендаціями бариста й офіціантів, чіткі стандарти часу обслуговування (швидке приготування напоїв to go, своєчасна подача десертів у залі), підтримання бездоганного санітарного стану та візуальної привабливості десертів і напоїв.

Структура меню має відображати концепцію гастрономічних пар «кава + десерт», містити сезонні пропозиції, позиції з локальними інгредієнтами та продукти для гостей з різними харчовими уподобаннями (безглютенові, знижений вміст цукру тощо). Система управління якістю базується на впровадженні стандартів гігієни й безпечності харчових продуктів, регламентів обслуговування, внутрішніх чек-листів та навчання персоналу; у перспективі заклад може орієнтуватися на принципи систем управління якістю на основі стандартів ISO.

Перелік ключової інформації, необхідної для організації роботи закладу, наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)	ТОВ «Crumbs & Coffee» з кількома засновниками; обмежена відповідальність учасників, можливість масштабування, зручна форма для оренди приміщення, укладання договорів із постачальниками та залучення інвестицій.
2. Основна форма утворення закладу	Заснування нового підприємства	Створення нового суб'єкта господарювання на основі авторської концепції міського coffee-house з власним кондитерським цехом, розробка фірмового стилю, меню, операційних стандартів та системи управління з нуля.
3. Місія закладу	Створення міського простору усвідомленого споживання	Забезпечення гостям високоякісної specialty-кави та авторських десертів власного виробництва; розвиток кавової й кон-

	кави й десертів	дитерської культури Одеси; підтримка локальних постачальників; формування емоційних гастрономічних вражень гостей.
4. Вимоги до обслуговування	Преміальний сервіс, орієнтований на гастрономічний досвід та гостинність	Обслуговування за столиками з рекомендаціями бариста й офіціантів; швидкий сервіс to go; висока стабільна якість продукції; візуальна привабливість подачі; впровадження регламентів сервісу та гігієни; використання сучасних стандартів якості.

На основі визначених організаційних параметрів розробляється фінансова модель підприємства, яка включає прогноз товарообігу, структуру операційних витрат, фонд оплати праці, план інвестицій і показники ефективності.

В якості вихідних даних для розрахунку товарообігу використовуються результати виробничої програми закладу (кількість посадкових місць, оборотність місця, середній чек, частка реалізації продукції на винос), а для операційних витрат – структура персоналу, вартість оренди, енергоресурсів, сировини, маркетингу та амортизації обладнання.

Узгодженість організаційних рішень із фінансовими розрахунками забезпечує реалістичність бізнес-моделі та дозволяє оцінити окупність інвестицій у Crumbs & Coffee.

На основі кількості відвідувачів проектного закладу та з урахуванням типу підприємства визначаємо середній чек і товарообіг. Для міського coffee-house Crumbs & Coffee, який функціонує у преміальному сегменті та пропонує specialty-каву і десерти виключно власного виробництва, середній чек приймаємо на рівні 350 грн. Кількість чеків за день приймається на рівні кількості відвідувачів і становить 342 чеки.

Товарообіг (виручка) за день визначається як добуток кількості чеків за день на середній чек і становить 119 700 грн. Місячний товарообіг при 30 робочих днях становить 3 591 000 грн. Отримані результати свідчать про високий дохідний потенціал закладу, що обумовлено поєднанням вигідної

центральної локації, власного кондитерського виробництва, широкого асортименту десертів та орієнтації на платоспроможну аудиторію.

Розрахунок операційних витрат за місяць наведено в таблиці 3.4

Таблиця 3.4

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн	Розрахунок
1	Зарплата персоналу	459 000	за табл. 3.2
2	Податки по зарплаті персоналу (ПДФО та військовий збір)	89 505	19,5% від ФОП
3	Пенсійний фонд (ЄСВ на ФОП)	100 980	22% від ФОП
4	Оренда приміщення	186 750	4 500 USD × 41,5 грн
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона / пожежна безпека	107 730	3% від товарообігу
6	Господарські / інші / канцтовари	53 865	1,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	143 640	4% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	107 730	3% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	107 730	3% від товарообігу
10	Різне	71 820	2% від товарообігу
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	143 640	4% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	1 585 076	44,14% від товарообігу
	ВСЬОГО	3 157 466	

Як видно з таблиці 3.4, найбільшу частку в структурі операційних витрат займають собівартість продукції, фонд оплати праці, оренда приміщення та витрати на підтримання стабільного преміального рівня сервісу. Значна частка витрат на foodcost пояснюється використанням specialty-кави, якісного шоколаду, вершків, крем-сиру, горіхів, ягід, сезонних фруктів та інших інгредієнтів, необхідних для виготовлення авторських десертів власного виробництва.

Підвищені витрати на упаковку пов'язані з розвитком формату take away, продажем гастросувенірів, десертних наборів і тортів на виніс у фірмовому пакуванні. Зростання витрат на рекламу зумовлене необхідністю постійного просування закладу через соціальні мережі, digital-комунікації, лока-

льні колаборації та підтримку впізнаваності бренду в умовах високої конкуренції на ринку кав'ярень міста Одеси.

Витрати на списання продукції також є відносно високими, що характерно для закладів із власним кондитерським виробництвом, де важливим є дотримання стандартів свіжості, візуальної привабливості десертної вітрини та своєчасне оновлення асортименту. Загальна сума операційних витрат Crumbs & Coffee становить 3 157 466 грн на місяць.

Фінансові показники наведено в таблиці 3.5

Таблиця 3.5

Фінансові показники проектного закладу

Показник	День	Місяць
1. Кількість чеків за день	342	10 260
2. Середній чек	350 грн	350 грн
3. Виручка (1 строка × 2 строку)	119 700 грн	3 591 000 грн
4. Точка беззбитковості (сума операційних витрат на день/місяць)	105 249 грн	3 157 466 грн
5. Чистий прибуток (строка 3 – строка 4)	14 451 грн	433 534 грн
6. Термін окупності		2,0 роки

Термін окупності проекту визначається як відношення загальної суми інвестицій до річного чистого прибутку. За умови загального обсягу інвестицій близько 10,4 млн грн і чистого прибутку 433 534 грн на місяць орієнтовний термін окупності проекту становить близько 2 років, що є прийнятним показником для підприємства ресторанного господарства преміум-сегмента у центральній частині міста.

ВИСНОВКИ

У ході виконання кваліфікаційної роботи було розроблено сучасну концепцію міського coffee-house Crumbs & Coffee з розширеним асортиментом десертів власного виробництва для міста Одеса, що відповідає актуальним тенденціям розвитку кавової культури та індустрії гостинності. Проведений аналіз ринку кав'ярень, вивчення споживчих вподобань, конкурентного середовища та світового досвіду дозволив обґрунтувати доцільність створення закладу, який поєднує високоякісну specialty-каву, авторські десерти власного кондитерського виробництва, преміальний сервіс і виразну бренд-айдентику.

У роботі запропоновано цілісну модель організації діяльності Crumbs & Coffee, що включає концепцію позиціонування, розробку меню, моделювання простору й виробничої інфраструктури, проєктування кондитерського цеху, підбір технологічного обладнання, формування організаційної структури та штатного розпису. Особливу увагу приділено питанням раціональної організації виробничих процесів, логістиці потоків сировини й готової продукції, забезпеченню належного рівня якості та безпечності харчових продуктів, а також стандартам сервісу, орієнтованим на вимогливу міську та туристичну аудиторію.

Розроблена фінансова модель закладу дозволила оцінити інвестиційні витрати, структурувати операційні витрати, спрогнозувати товарообіг, середній чек, чистий прибуток та термін окупності проєкту. Отримані результати підтверджують економічну доцільність відкриття Crumbs & Coffee у центральній частині Одеси за умови дотримання обґрунтованої політики ціноутворення, ефективного управління витратами, активного маркетингового просування та підтримання високої якості продукту й сервісу.

Окремий акцент зроблено на питаннях охорони праці, протипожежної безпеки, цивільного захисту та охорони навколишнього середовища. У роботі запропоновано комплекс заходів щодо створення безпечних умов праці персоналу, впровадження санітарно-гігієнічних стандартів, раціонального вико-

ристання ресурсів, організації поводження з відходами, а також екологізації діяльності закладу (використання якісної сировини, скорочення одноразового пластику, розвиток формату take away з екологічно відповідальним пакуванням).

Впровадження концепції Crumbs & Coffee сприятиме розвитку кавової культури та гастрономічного туризму в Одесі, розширенню пропозиції якісних послуг у сегменті преміальних кав'ярень і формуванню у гостей нового досвіду споживання кави та десертів як продуманої гастрономічної пари. Таким чином, результати кваліфікаційної роботи мають не лише теоретичне, а й практичне значення й можуть бути використані для відкриття реального закладу, а також як модель впровадження інноваційних концепцій у ресторанному бізнесі України.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Заячук О. Г., Круль Г. Я. Аналіз моніторингу якості послуг харчування у кав'ярнях «третьої хвилі». Економіка та суспільство. – 2025. – Вип. 79. – С. 861–868.
2. Петренко С. та ін. Тенденції розвитку сучасної кондитерської галузі України. Проблеми і перспективи менеджменту та підприємництва. 2023. №7(4). С. 15. <https://reicst.com.ua/pmt/article/download/2023-7-04-15/2023-7-04-15/642>
3. Венгер В., Романовська Н., Романовська Т., Шейко О., Савченко І. Indicators of the Ukrainian Confectionery Market. Scientific Bulletin of International Association of Scientists. Series: Economy, Management, Security, Technologies. 2024. Vol. 3(3). <https://doi.org/10.56197/2786-5827/2024-3-3-3>
4. Хайрулін Р. Ринок кави в Україні: тенденції та перспективи розвитку. Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2024. – № 2. – С. 112–120
5. Шевчук В. Розвиток кав'ярень та кавової культури в Україні. Гостинність, сервіс, туризм. – 2023. – № 1(10). – С. 45–52.
6. UNESCO. (2025). Україна: ЮНЕСКО посилює підтримку об'єкта всесвітньої спадщини в Одесі. <https://www.unesco.org/uk/articles/ukrayina-yunesko-posylyuye-pidtrymku>
7. Єпіфанова І. Ю., Гайдей М. О. Напрями забезпечення конкурентоспроможності підприємств кондитерської галузі в Україні. Інвестиції: практика та досвід. – 2021. – № 23. – С. 53–57.
8. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2022. 16 с
9. 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.

10. Ряшко, Г. М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі : навч. посіб. / Ряшко Галина Михайлівна, Новічкова Тамара Петрівна; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса : Чорномор'я, 2017. - 300 с. : табл., рис. - Бібліогр.: 295-296. – ISBN 978-966-555-304-5.

11. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2022. 16 с.

12. Український органічний сектор: аналітичний огляд / Organicinfo.ua. – Київ, 2023. – 48 с

13. Ресторанний бізнес України – аналіз і тренди 2024 року // Abiznes.com.ua. 2025. URL: <https://abiznes.com.ua/ukrainski-restoratory-pidbyly-pidsumkyskladnoho-2024-roku-analiz-rynku-2297/> (дата звернення: 08.04.2026)

14. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. – Одеса: Освіта України, 2019. – 308с.

15. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст]: підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Київ: Світ Книг, 2023.– 657 с.

16. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. – Харків: Світ Кн., 2021. – 288 с.

17. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новічкова, А.В. Єгорова та ін. — Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с.

18. Державні будівельні норми. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).

19. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

20. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Текст]: навч.-практ. посіб. / уклад. О.В. Павлов. – Вид. перероб. і допов. – Київ: ПрофКнига, 2018. – 336 с.

21. Устаткування закладів ресторанного господарства [Текст] : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня ; Нац. ун-т харч. технол. – К. : Кондор, 2022. – 635 с.

22. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2023. – 280 с.0

КОНЦЕПЦІЯ

Crumbs & Coffee – це преміальна авторська міська кав'ярня в Одесі, яка поєднує specialty-каву з десертами власного кондитерського виробництва як єдине гастрономічне поєднання (coffee & dessert pairing). Заклад орієнтований на сучасну міську аудиторію, що цінує якість продукту, атмосферу «повної роботи» цифровий сервіс і візуальність простору

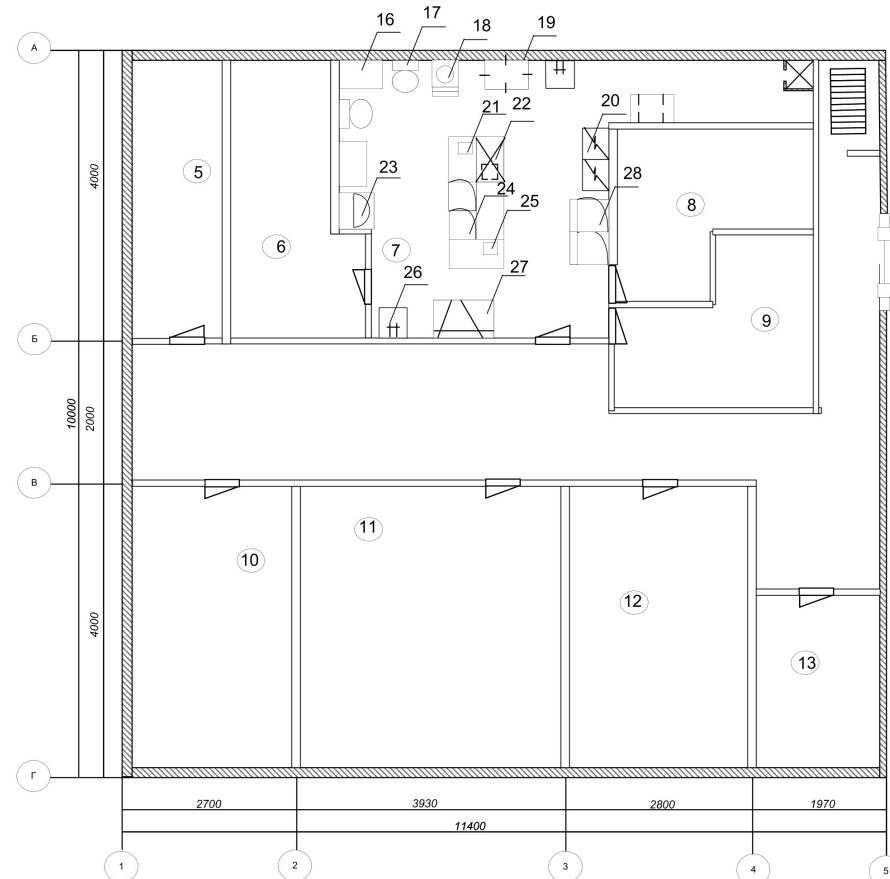
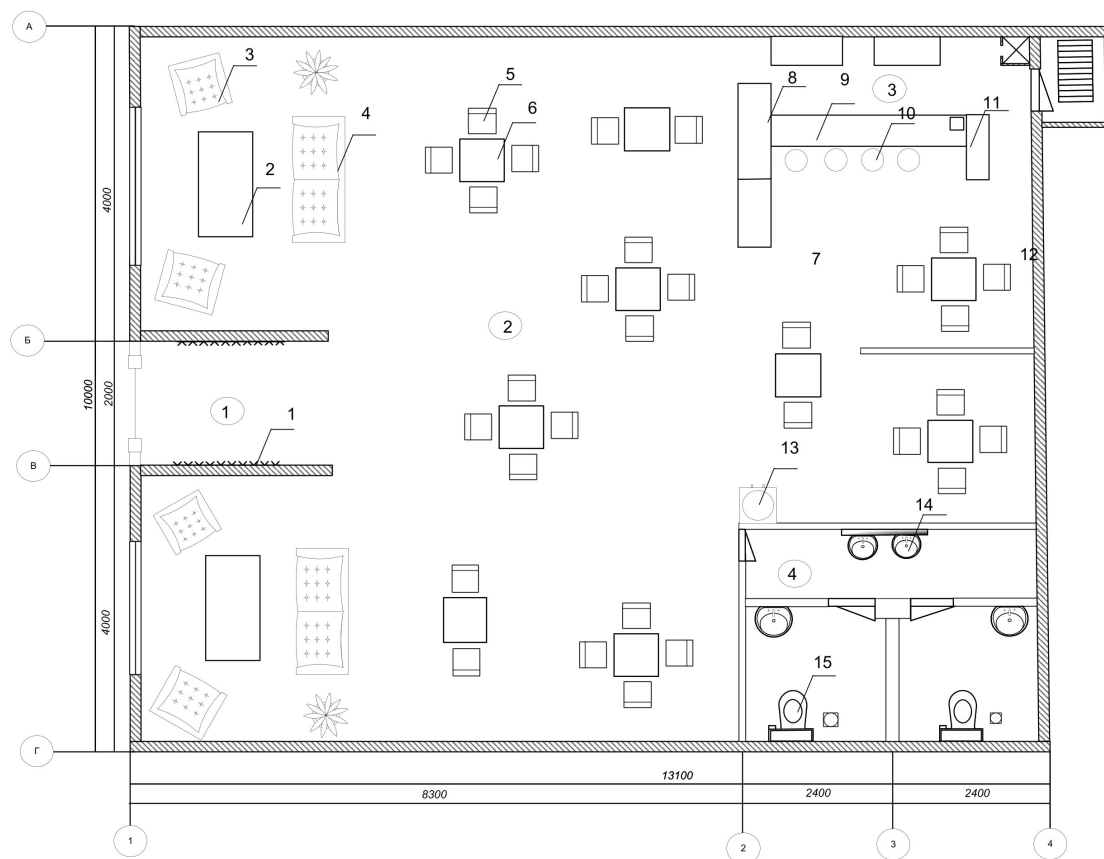
ОСНОВНІ КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

1. Власне кондитерське виробництво
2. Чіткий coffee & dessert pairing : акцент на комбіновані specialty-кави з десертами як цільному досвіді, а не просто «кава + щось до кави».
3. Преміальне, але камерне позиціонування: міський авторський coffee-house.
4. Сильна цифрова складова та маркетинг.
5. Гнучний формат використання простору: можливість камерних подій, дегустацій, дегустація-пара для команди

ЕТАПИ ВПРОВАДЖЕННЯ

1. Аналіз ринку та розробка концепції
2. Пошук і облаштування приміщення, ремонт, закупівля обладнання
3. Формування команди, навчання персоналу
4. Розробка меню, укладання договорів із постачальниками
5. Запуск рекламної кампанії
6. Відкриття закладу та запуск основних сервісів
7. Моніторинг і коригування діяльності, розширення послуг

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.28							
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток А Концепція міського coffee-house			Літ.	Аркуш	Аркушів		
Студент.		Мельник А.С.		05.06.26								
Консульт.										66	72	
Керівник		Нікітчина Т.І.		05.06.26				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401				
Н. Контр.		Коваленко Н.О		05.06.26								
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є		05.06.26								



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.28			
						Розробка концепції міського кафе-хоузу з розширенням асортиментом десертів власного виробництва			
Зм.	Кп.	Арх.	Нр/Док.	Підп.	Дата	Додаток Б			
Студент	Мельник А.С.				05.06.20				
Консульт.					08.06.20	ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401			
Н.контр.	Коваленко Н.О.				08.06.20				
Керівник	Нікітіна Т.І.				08.06.20	План 1 та цокольного поверху			
Зав.					08.06.20				
Керівник	Лобовенко Т.Б.				08.06.20				

Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль + гардероб	19,4 м ²	
2	Основна зала	74,6 м ²	
3	Барна стійка / зона видачі	8,0 м ²	
4	Санвузли (жін.+чол.+шлюз)	12,0 м ²	
5	Склад тари та упаковки	5,0 м ²	
6	Холодильна камера / зберігання	6,0 м ²	
7	Кондитерський цех	16,8 м ²	
8	Мийна інвентарю	6,0 м ²	
9	Склад сухих продуктів	8,0 м ²	
10	Холодильна камера / зберігання	6,0 м ²	
11	Кабінет івент менеджера та бухгалтера	15,0 м ²	
12	Гардероб персоналу + санвузол	13,6 м ²	
13	Електрощитова / технічне прим	5,0 м ²	



					<i>КРБ.ГРБ.1.77-03.1.28</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток В Експлікація приміщень			
Студент.		Мельник А.С.		05.06.26				
Консульт.								
Керівник		Нікітчина Т.І.		05.06.26				
Н. Контр.		Коваленко Н.О		05.06.26				
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є		05.06.26	Літ. Аркуш Аркушів ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401			

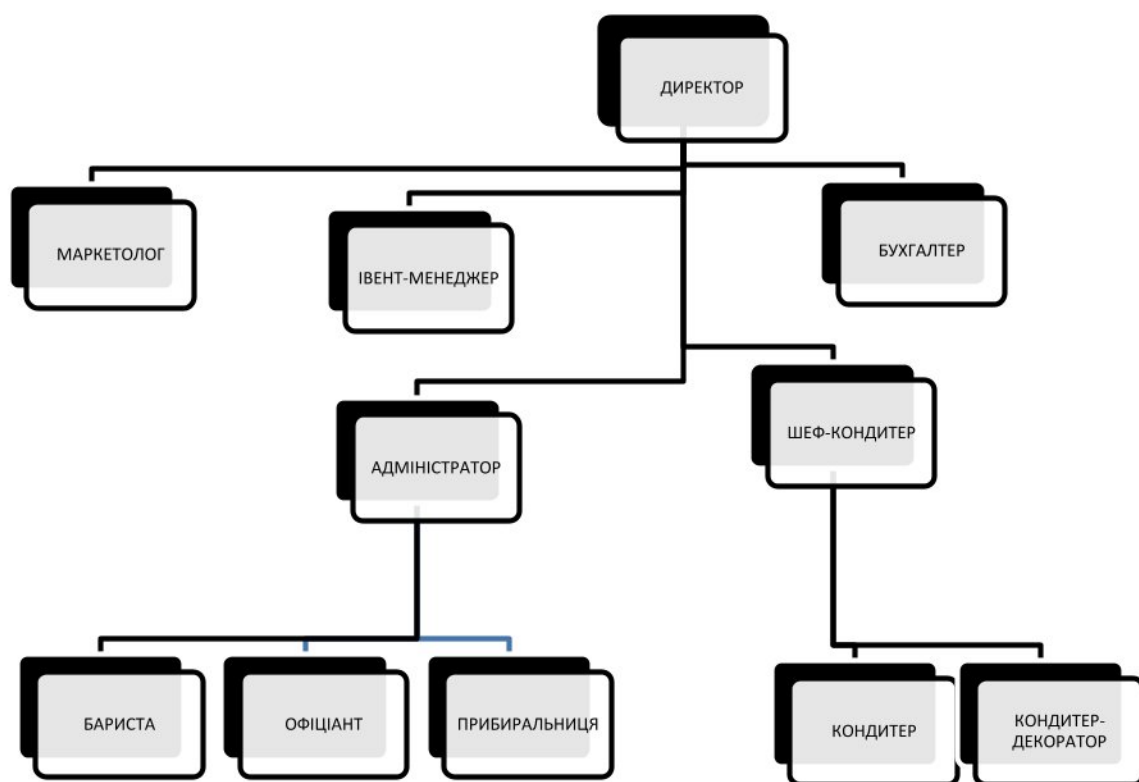
Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кількість	Маса, кг	Примітки
1.	Вішалка	Ikea	2		
2.	Стіл довгий	Signal (Польща)	2		
3.	Крісло	Новий Стиль	4		
4.	Диван двомісний	Ikea	2		
5.	Стілець	Халмар	32		
6.	Стіл квадратний	Vitra	9		
7.	Кавомашина велика	La Marzocco	2	60кг	
8.	Холодильна вітрина	Hicold	2	120кг	
9.	Барна стійка	Flexpride (UA)	1		
10.	Стілець барний	Connubia (Calligaris Group)	4		
11.	Каса	Poster POS	1		
12.	Ліфт для їжі	Stöcklin	1		
13.	Кулер для води	HotFrost	1	25кг	
14.	Умивальник	Cersanit	4		
15.	Унітаз	Grohe	1		
16.	Стіл виробничий	Hendi	4	40кг	
17.	Машина для замішування тіста	Kemper	2	450кг	
18.	Машина для розкатки тіста	Fimar	1	100кг	

					КРБ.ГРБ.177-03.1.28				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток Г Специфікація обладнання приміщень				
Студент.		Мельник А.С.		05.06.26					
Консульт.									
Керівник		Нікітчина Т.І.		05.06.26					
Н. Контр.		Коваленко Н.І		05.06.26					
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є		05.06.26	Лім. Аркуш Аркушів 69 72 ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401				

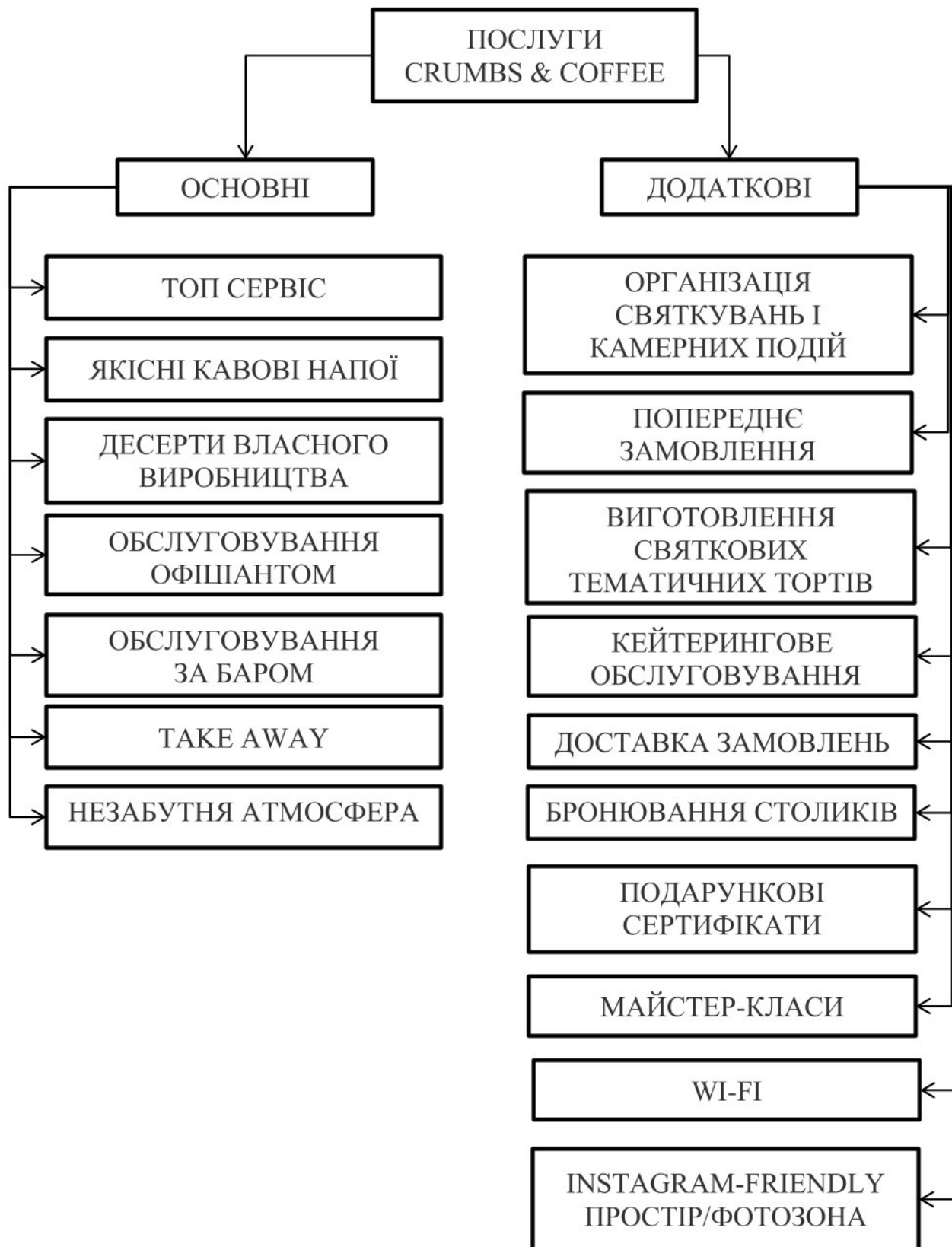
Продовження таблиці

19.	Стелаж пересувний	Metro Professional	1	40кг	
20.	Піч конвекційна/пекарська	Unox	2	100кг	
21.	Машина взбивальна	KitchenAid	1	15кг	
22.	Стіл з охолоджувальною камерою	Coldline	1	150кг	
23.	Машина для просіювання борошна	Sinmag	1	90кг	
24.	Плита індукційна	Beko	2	20кг	
25.	Темперувальна машина для шоколаду	Selmi	1	50кг	
26.	Мийка	Франке	2	20кг	
27.	Шафа для розстоювання тіста	Unox	1	90кг	
28.	Піч велика	Miwe	2	500кг	

					КРБ.ГРБ.177-03.1.28		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Мельник А.С.		05.06.26	Додаток Г Специфікація обладнання приміщень	Літ.	Аркуш
Консульт.							70
Керівник		Нікітчина Т.І.		05.06.26		ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401	
Н. Контр.		Коваленко Н.І		05.06.26			
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є		05.06.26			
							72



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.28						
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток Д Організаційна структура міського coffee house			Літ.	Аркуш	Аркушів	
Студент.		Мельник А.С.		05.06.26						71	72
Консульт.											
Керівник		Нікітчина Т.І.		05.06.26				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401			
Н. Контр.		Коваленко Н.О		05.06.26							
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є		05.06.26							



					КРБ.ГРБ.177-03.1.28			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток Е Послуги	Літ.	Аркуш	Аркушів
Студент.		Мельник А.Ю.		05.06.26			72	72
Консульт.								
Керівник		Нікітчина Т.І.		05.06.26		ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401		
Н. Контр.		Коваленко Н.О		05.06.26				
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є		05.06.26				