

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти «Бакалавр»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему **Розробка нової концепції розвитку ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Бунеску Д.Я.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Федосова К.С.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол № 10
Завідувачка кафедри ГРБ
(назва кафедри)

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Бунеску Дениса Ярославовича

1. Тема роботи Розробка нової концепції розвитку ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Ресторан при бутік-готелі на 70 місць в м. Умань

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>	Федосова К.С., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Федосова К.С.
 Завдання прийняв до виконання _____ Бунеску Д.Я.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	<i>Виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	<i>Виконано</i>
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	<i>Виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	<i>Виконано</i>
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	<i>Виконано</i>
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	<i>Виконано</i>
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	<i>Виконано</i>
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	19.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Бунеску Д.Я.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Федосова К.С.
 (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 _____ Бунеску Д.Я.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка нової концепції розвитку ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table»

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

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану при бутік-готелі в м. Умань.

Ресторан при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань позиціонується як заміський заклад сучасної авторської кухні, якісного відпочинку та досконалого сервісу. Основна ідея проєкту полягає в оновленні концепції ресторану у форматі farm-to-table, що передбачає пріоритет сезонної фермерської сировини та її сучасну кулінарну інтерпретацію.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 74 стор.

Таблиць – 30,

Рисунків – 8,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 40 найменувань.

ANNOTATION
to qualification work on the topic:
«Design of a new development concept for a farm-to-table restaurant at the “Teliachi Niznosti” boutique hotel in Uman»

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

At the beginning of the work, the characteristics and analysis of the market of restaurant services in the region and similar enterprises of the world, the results of demand research and analysis of competitors are given. On the basis of this research, the concept is developed and the unique trade offer of a farm-to-table restaurant at the “Teliachi Niznosti” boutique hotel in Uman is formed.

The restaurant at the “Teliachi Niznosti” boutique hotel in Uman is positioned as a country establishment with modern author's cuisine, quality rest, and perfect service. The main idea of the project is to update the restaurant concept in a farm-to-table format, which prioritizes seasonal farm ingredients and their modern culinary interpretation.

In the technological part, the calculations of the production program of the restaurant are presented and the production equipment is selected. Also the organizational structure is presented in the work, the number of necessary staff and the schedule of their work are calculated. The principles of labor protection at the enterprise are described and financial model of the enterprise is developed.

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	10
1.1. Характеристика діючого об'єкту ресторанного господарства та його послуг.....	10
1.2. Аналіз конкурентів ресторанного господарства обраного сегменту.....	19
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	25
Розділ 2. Технологічний розділ.....	32
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	32
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	35
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	41
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	43
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	44
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	45
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	51
2.5. Розрахунок інвестиційних витрат.....	52
Розділ 3. Організаційний розділ	55
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	55
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	56
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	58
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	59
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	63
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	66
Висновки і рекомендації	69
Список літератури.....	70
Додатки.....	75

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.44					
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата						
Студент.	Бунеску Д.Я.				Розробка нової концепції розвитку ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table	Літ.	Аркуш	Аркушів		
Консульт.	Федосова К.С						5	80		
Керівник	Федосова К.С					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402				
Н. Контр.	Коваленко Н.О.									
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.									

ВСТУП

Стрімкі зміни, що розпочалися у березні 2020 р. у зв'язку з пандемією COVID-19, істотно вплинули на діяльність підприємств індустрії гостинності. Готельно-ресторанний бізнес одним із перших зіткнувся з карантинними обмеженнями, падінням туристичних потоків, скороченням попиту та необхідністю швидкої перебудови сервісних процесів. Подальше загострення ситуації після початку повномасштабної війни в Україні лише посилило ці виклики, додавши до них безпекові ризики, міграцію населення, мобілізацію працівників, енергетичну нестабільність і загальну невизначеність ринку.

У таких умовах підприємства гостинності були змушені перейти від звичних моделей роботи до більш гнучких і стійких форматів діяльності. Для готельного бізнесу особливо важливими стали оперативне реагування на зміни попиту, оптимізація витрат, збереження кадрового потенціалу, диверсифікація послуг і пошук нових джерел конкурентоспроможності [1].

Водночас попри складні умови готельно-ресторанний бізнес України демонструє здатність до адаптації. За останні роки підприємства галузі пройшли шлях від пандемічних обмежень до функціонування в умовах воєнного часу. Блекаути, кадровий дефіцит, зниження купівельної активності та зміна споживчої поведінки не зупинили розвиток сфери гостинності, а навпаки актуалізували потребу у нових управлінських і концептуальних рішеннях. У сучасних умовах успішними стають ті заклади, які здатні не лише забезпечити базовий рівень сервісу, а й запропонувати гостю цілісний досвід, емоційну цінність і зрозумілу ідею.

Особливого значення в цій системі набувають ресторани при готелях і готельно-ресторанних комплексах. Традиційно вони виконували допоміжну функцію, забезпечуючи гостей сніданками, обідами та вечерею. Проте сьогодні ресторан при готелі дедалі частіше перетворюється на самостійний гастрономічний простір, здатний приваблювати не лише мешканців готелю, а й зовнішніх відвідувачів. Його роль полягає не тільки в організації харчування, а й у формуванні іміджу закладу, підвищенні рівня сервісу, розвитку банкет-

ного напрямку, подієвого обслуговування та туристичної привабливості локації [2].

У цьому контексті перспективним напрямом розвитку ресторанів при готелях є впровадження принципів сталого розвитку. Для підприємств гостинності сталість уже не обмежується лише екологічними заходами або економією ресурсів. Вона охоплює ширший підхід до організації діяльності: раціональне використання сировини, скорочення харчових відходів, підтримку локальних виробників, енергоощадність, сезонність меню, прозорість походження продуктів і відповідальне ставлення до місцевої громади. Така модель є особливо актуальною для готельно-ресторанних комплексів, які поєднують розміщення, харчування, відпочинок, подієві послуги та часто мають тісний зв'язок із природним або сільським середовищем.

Одним із найбільш виразних практичних проявів сталого підходу в ресторанному бізнесі є концепція *farm-to-table*. В її основі – використання локальних фермерських продуктів, скорочення ланцюга постачання, сезонне формування меню та встановлення прямої співпраці між рестораном і виробником. Для ресторану при готелі такий підхід має не лише екологічне, а й маркетингове значення, оскільки дає змогу створити локальну гастрономічну пропозицію, підкреслити зв'язок із територією та сформувати довіру гостя до якості страв. Крім того, *farm-to-table* посилює рекреаційний характер готельно-ресторанного комплексу, адже харчування стає частиною загального досвіду відпочинку, а не лише сервісною послугою.

Сучасні виклики, з якими стикається готельно-ресторанний бізнес України, зумовлюють потребу в оновленні концепцій закладів, пошуку більш стійких форматів роботи та впровадженні рішень, орієнтованих на локальність, сезонність і відповідальне споживання. Саме тому розробка нової концепції розвитку ресторану при бутік-готелі у форматі *farm-to-table* є актуальною, оскільки поєднує потреби ринку, запити сучасного споживача та принципи сталого розвитку підприємств індустрії гостинності.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена необхідністю

оновлення концепції ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань шляхом впровадження формату farm-to-table, орієнтованого на використання локальних фермерських продуктів, сезонність меню та принципи сталого розвитку. Такий підхід дозволяє посилити конкурентні переваги закладу, підвищити цінність ресторанної пропозиції та сформувати більш виразний гастрономічний профіль підприємства.

Об'єктом дослідження обрано ресторан при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань.

Предметом дослідження були організаційно-технологічні та концептуальні рішення щодо розвитку ресторану при бутік-готелі у форматі farm-to-table

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці нової концепції розвитку ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань на основі принципів локальності, сезонності, використання фермерських продуктів і сталого розвитку.

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

- навести характеристику і проаналізувати діяльність ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань;
- провести аналіз конкурентного середовища для підприємства та визначити його конкурентоспроможність;
- розробити нову концепцію ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань;
- провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень для ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань;
- надати пропозиції щодо дизайну закладу з урахуванням нової концепції;
- запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;

- провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість проекту.

У кваліфікаційній бакалаврській роботі використовувались наступні **методи дослідження**: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення та систематизація існуючих знань щодо ефективності функціонування ресторанного господарства), емпіричні методи (вимірювання окремих показників ефективності ресторанного закладу) і прогностичні та економіко-математичні методи (використання при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає в удосконаленні підходу до розвитку ресторану при бутік-готелі шляхом впровадження нової концепції farm-to-table, орієнтованої на локальні фермерські продукти, сезонність меню та принципи сталого розвитку.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в розробці практичних рекомендацій щодо оновлення концепції ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань на основі принципів farm-to-table. Запропоновані рішення можуть бути використані для формування сезонного меню, налагодження співпраці з локальними виробниками, підвищення якості ресторанної пропозиції та посилення конкурентних переваг закладу.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 74 друкованих аркушах. Робота містить 30 таблиць, 8 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 40 найменувань.

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, бутік-готель «Телячі ніжності» (м. Умань), формат farm-to-table, сезонність, фермерські продукти, принципи сталого розвитку.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Характеристика діючого об'єкту ресторанного господарства та його послуг

Готельно-ресторанний комплекс «Телячі ніжності» є діючим підприємством індустрії гостинності у м. Умань, що поєднує послуги розміщення, ресторанного обслуговування та рекреаційного відпочинку.

Бутік-готель «Телячі ніжності» має вигідне транспортне розташування, він знаходиться на автошляху Е95, який з'єднує Київ та Одесу. Це створює зручні умови для відвідування закладу туристами, мешканцями регіону та транзитними подорожуючими. Наявність доступу до важливого міжміського маршруту підвищує рекреаційну й комерційну привабливість об'єкта. Заклад орієнтований на гостей, які цінують комфорт, затишну атмосферу та якісний сервіс. Адреса розташування: автошлях Е95, м. Умань, Черкаська область, Україна. Контактні дані: +380969919910.

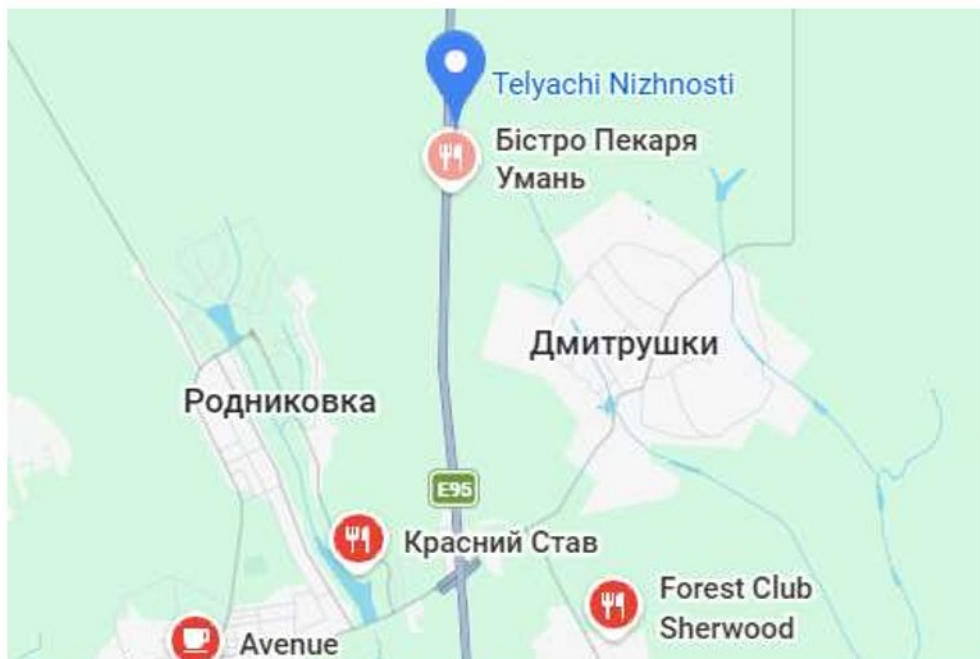


Рис.1.1. Локація готельно-ресторанного комплексу «Телячі ніжності»
поблизу автошляху Е95

За даними відкритих туристичних платформ, помешкання «Телячі Ніжності» розміщене приблизно за 14 км від Національного дендрологічного

парку «Софіївка» та за 16 км від світломузичного фонтану «Перлина кохання» [3; 4]. Для гостей передбачено терасу, безкоштовний Wi-Fi на всій території, приватну парковку, ресторанне обслуговування та можливість замовлення їжі в номер. Номери обладнані кондиціонером, робочим столом, шафою для одягу та телевізором із плоским екраном [5].

Номерний фонд закладу має камерний характер і, за даними готельних агрегаторів, представлений сімома номерами [6]. Для розміщення гостей доступні двомісні номери, а також чотиримісні номери, придатні для сімейного проживання [7]. У номерах передбачено основні зручності для короткотривалого та тривалішого відпочинку: кондиціонування, зону відпочинку, гардеробну, обідній стіл, приладдя для прасування, ванну кімнату з душем або окремим санвузлом, феном, рушниками та безкоштовними туалетно-косметичними засобами [5; 6].

В цілому «Телячі Ніжності» можна охарактеризувати як невеликий заміський готельно-ресторанний комплекс із вигідним транспортним розташуванням, камерним номерним фондом, рестораном авторської кухні та рекреаційною територією для спокійного відпочинку. Поєднання готельного сервісу, ресторанного обслуговування, можливості сімейного проживання та pet-friendly формату формує конкурентні переваги закладу на локальному ринку гостинності Умані.

Зовнішній вигляд комплексу відповідає формату камерного заміського готелю. Готельний корпус складається з кількох окремих будиночків, об'єднаних спільною покрівлею та довгим коридором, що проходить уздовж готелю. Виразною особливістю екстер'єру є панорамне скління з одного боку коридору: воно візуально розширює простір, посилює зв'язок інтер'єру з навколишнім ландшафтом і відкриває краєвиди Уманщини. Загалом фасадне рішення підсилює сприйняття комплексу як затишного рекреаційного об'єкта, орієнтованого на спокійний відпочинок, приватність і комфорт гостей.

Додатковою перевагою готелю є наявність умов для відпочинку на від-

критому повітрі. На території передбачено терасу, садові меблі, місце для пікніка та зону відпочинку [5; 6].



Рис. 1.2. Екстер'єр бутік-готелю «Телячі ніжності»



Рис. 1.3. Літня тераса ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності»

Заклад також допускає розміщення з домашніми тваринами, що розширює його цільову аудиторію та робить його зручним для гостей, які подорожують із домашніми улюбленцями [7].

Центральним елементом готельно-ресторанного комплексу є ресторан

«Телячі ніжності». В офіційній комунікації заклад позиціонує себе як готель і ресторан авторської кухні, а також використовує емоційне визначення «місце сили», що підкреслює рекреаційний і атмосферний характер об'єкта [8]. Ресторан розрахований на 50 місць у основній залі та має літній майданчик на 20 місць. Така місткість є доцільною для обслуговування гостей готелю, туристів, відвідувачів із міста та невеликих подій сімейного чи камерного формату.



Рис. 1.4. Інтер'єр залу ресторану «Телячі ніжності»

Інтер'єр ресторану виконано у затишному сучасному стилі з акцентом на комфортне перебування гостей. Окрім основної зони для приймання їжі, у залі передбачено барну зону та LED-екран розміром 80 дюймів, що розширює можливості використання простору для переглядів, невеликих подій і неформальних зустрічей. Наявність літнього майданчика та відкритих зон відпочинку посилює рекреаційний потенціал комплексу й робить ресторан привабливим у теплий сезон. Водночас візуальне рішення ресторану вже частково втратило відчуття актуальності: хоча інтер'єр зберігає функціональність і загальну привабливість, однак потребує поступового оновлення окремих елементів декору, меблів та загальної стилістики. Подібного оновлення потребує і меню, яке доцільно адаптувати до сучасних запитів гостей, поси-

ливши його локальними, сезонними та більш концептуальними пропозиціями.

Асортимент ресторану представлено в електронному меню ChoiceQR. У меню виокремлено сніданки, закуски, салати, супи, гарячі страви, піцу, пасту, страви з мангалу та десерти [9]. Це дає підстави характеризувати ресторан як заклад із широкою пропозицією страв для різних сценаріїв відвідування: сніданку, обіду, вечері, відпочинку у вихідний день або замовлення їжі на виніс. Робочий час ресторану у відкритих джерелах подається як 09:00–22:00 [8].

До додаткових послуг ресторану належать бронювання столиків, обслуговування гостей на відкритому повітрі, можливість замовлення страв на виніс і організація доставки. За повідомленнями офіційної Instagram-сторінки закладу, для самовивозу передбачено знижку 15% на меню [9]. Наявність таких сервісів підвищує гнучкість роботи ресторану, оскільки дає змогу обслуговувати не лише гостей у залі, а й споживачів, які обирають формат take away або доставку.

Готельно-ресторанний комплекс «Телячі ніжності» представлений в інтернет-просторі через кілька цифрових каналів: електронне меню ChoiceQR, сторінки у соціальних мережах, а також туристичні й готельні платформи бронювання. Електронне меню ChoiceQR фактично виконує функцію цифрового меню ресторану: тут подано асортимент страв, ціни, адресу закладу, контактний телефон і графік роботи з 09:00 до 22:00 [8].

Водночас наявність цифрового меню не повністю замінює повноцінний сайт готельно-ресторанного комплексу. Для закладу такого формату доцільним є окремий веб-сайт із чіткими розділами про готель, номерний фонд, ресторан, банкетні можливості, літній майданчик, додаткові сервіси, умови проживання з домашніми тваринами, фотогалерею, актуальні пропозиції та форму бронювання. Це можна розглядати як перспективний напрям розвитку, оскільки повноцінний сайт підвищує видимість закладу в пошукових системах, полегшує комунікацію з гостями та сприяє залученню нових відвіду-

вачів.

Візуальне рішення наявної веб-сторінки цифрового меню загалом відповідає камерному та рекреаційному характеру закладу, однак інформаційне наповнення більше зосереджене на ресторанній пропозиції, ніж на комплексному представленні бутік-готелю, його території та локації. Навігація є простою й зручною для користувача, що важливо для швидкого перегляду меню, вибору страв і пошуку контактної інформації. Разом із тим для посилення ринкових позицій комплексу доцільно розширити саме готельний блок і додати більше інформації про переваги розміщення, рекреаційні можливості та умови відпочинку.

Важливу роль у просуванні ГРК «Телячі ніжності» відіграють соціальні мережі. Саме на їх сторінках споживачі можуть знайти всю актуальну інформацію про заклад. В Instagram заклад позиціонує себе як затишний готель і ресторан авторської кухні, що підкреслює поєднання гастрономічної та готельної складової [9]. За результатами огляду сторінки Instagram кількість підписників становила 17,2 тис. осіб, а кількість публікацій — 274. На сторінці також представлені тематичні розділи, присвячені ресторану, готелю, команді, гостям, атмосфері закладу та допомозі ЗСУ. Це свідчить про активне використання Instagram як основного інструменту візуальної комунікації з аудиторією.

Сторінка закладу у Facebook також виконує комунікаційну функцію, хоча її активність і охоплення є нижчими порівняно з Instagram. За даними сторінки Facebook станом на дату моніторингу, її вподобало 376 осіб, 432 особи стежать за оновленнями, а оцінка закладу становить 4,5 бала на основі 19 відгуків відвідувачів [10]. Отже, соціальні мережі формують основний канал просування комплексу, тоді як веб-сайт може стати наступним етапом розвитку цифрової присутності закладу.

Окремо доцільно проаналізувати відгуки відвідувачів. На Booking.com готель «Телячі Ніжності» має оцінку 8,7 бала, що вказує на загалом позитивне сприйняття закладу гостями [7]. У позитивних відгуках найчастіше від-

значають затишні номери, смачну кухню, приємну територію, можливість відпочинку біля лісу, комфортну атмосферу та доброзичливість персоналу. Подібні дані подають і агрегатори готельної інформації: на OHotel вказано рейтинг 8,7 на основі 847 відгуків, а на A-HOTEL — гостьовий рейтинг 91 % на основі 1009 оцінок [5; 6].

Разом із тим негативні або критичні відгуки також мають практичне значення для подальшого розвитку закладу. Серед зауважень гостей трапляються коментарі щодо окремих організаційних моментів, зокрема забезпечення питною водою, узгодженості роботи ресторану зі сніданками, а також якості сервісного супроводу в окремих випадках [7].

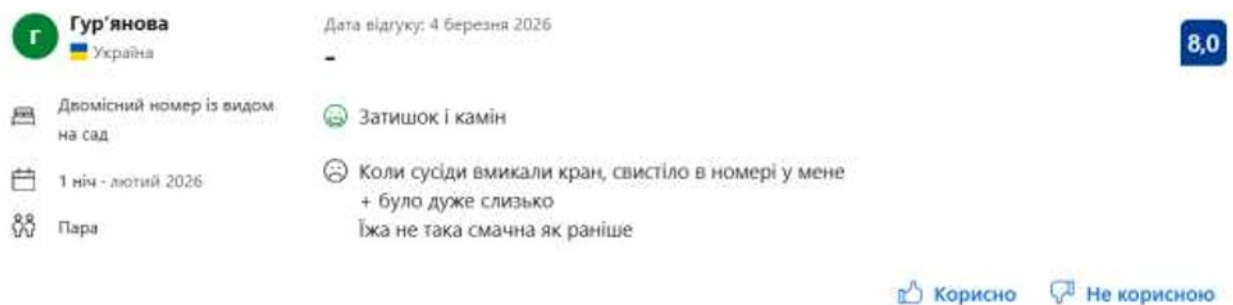


Рис. 1.5. Відгуки відвідувачів на www.booking.com

Тому для комплексу важливо не лише підтримувати сильні сторони — кухню, атмосферу та комфорт розміщення, а й системно працювати з операційними недоліками, які можуть впливати на повторні візити та загальну лояльність гостей.

Узагальнюючи результати аналізу відгуків відвідувачів, доцільно структурувати споживчий досвід гостей ГРК «Телячі ніжності» за допомогою кластеризації їхніх запитів. Детальний контент-аналіз фідбеку показує, що задоволення аудиторії формується на перетині трьох детермінант: гастрономічної (якість страв), сервісної (компетентність персоналу) та інфраструктурної (чистота, благоустрій території). Виокремлення патернів поведінки споживачів дозволяє чітко розділити їхній досвід на зони задоволення та критичні "точки" гостей. Системний моніторинг цих маркерів дає змогу менеджменту оперативно трансформувати зауваження гостей у чіткі вектори операційного покращення сервісних процесів комплексу.

Сучасна модель індустрії гостинності передбачає інтеграцію бізнесу в соціально-економічний простір регіону через інструменти корпоративної соціальної відповідальності. Соціальна складова ГРК «Телячі ніжності» чітко простежується у відкритих джерелах. Зокрема, Уманська міська рада висловила подяку колективу за участь у громадському житті міста, надання гуманітарної допомоги та підтримку громади [11]. Особливого значення гуманітарна активність закладу набула в період дії воєнного стану. Команда комплексу активно долучилася до благодійних ініціатив, забезпечуючи приготування гарячих обідів для захисників України та вимушених переселенців в Умані, а також організувавши систематичну роздачу харчування на базі локального волонтерського центру [12].

З огляду на зазначені особливості, доцільним є проведення SWOT-аналізу діяльності бутік-готелю «Телячі ніжності», що дасть змогу визначити його сильні й слабкі сторони, а також можливості та загрози подальшого розвитку.

Таблиця 1.1

SWOT-аналіз ресторану «Телячі Ніжності»

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
1	2	3
Внутрішнє середовище	1. Вигідне розташування на автомагістралі М-05 / Е95 Київ–Одеса, що забезпечує доступ до потоку транзитних подорожуючих. 2. Поєднання готельних, ресторанних і рекреаційних послуг в одному комплексі. 3. Елегантний дизайн, затишна атмосфера та привабливий екстер'єр закладу. 4. Наявність авторської кухні, доставки їжі, take away та програми лояльності для постійних гостей. 5. Активна присутність в Instagram і сформована візуальна комунікація з аудиторією. 6. Можливість сімейного відпочинку, проживання з домашніми улюбленцями та використання відкритих зон території.	1. Обмежена кількість номерів, що звужує можливості одночасного розміщення гостей. 2. Невелика площа ресторану для проведення масштабних банкетів і масових заходів. 3. Відсутність повноцінного окремого сайту з розгорнутою інформацією про готель, ресторан, територію та бронювання. 4. Транспортна ізолюваність для гостей без власного авто через відсутність зручної пішохідної доступності. 5. Висока собівартість продукції через використання якісної та високовартісної сировини. 6. Висока залежність від стабільного енергопостачання.
1	2	3

1	2	3
Зовнішнє середовище	Можливості (О)	Загрози (Т)
	1. Створення повноцінного веб-сайту готельно-ресторанного комплексу з модулем бронювання, фотогалереєю, описом номерів, ресторану та додаткових послуг. 2. Посилення просування ресторану й готелю в соціальних мережах через відеоконтент, відгуки гостей, сезонні пропозиції та рекламу. 3. Співпраця з локальними фермерськими господарствами та виробниками сировини. 4. Розвиток меню у напрямі farm-to-table, локальності, сезонності та екологічності. 5. Формування тематичних гастрономічних пропозицій, дегустаційних сетів, сезонних меню та спеціальних пропозицій вихідного дня. 6. Встановлення модульних безпекових конструкцій або облаштування безпечної зони для гостей і персоналу.	1. Зростання цін на продукти, енергоносії, паливо та логістику. 2. Зниження купівельної спроможності населення, що може впливати на попит на ресторанні й готельні послуги. 3. Дефіцит енергопостачання та ризики відключень електроенергії, що потребують додаткових витрат на генератори й паливо. 4. Посилення конкуренції з боку інших готельно-ресторанних комплексів і закладів заміського відпочинку в регіоні. 5. Погіршення безпекової ситуації, тривалі повітряні тривоги та військові ризики. 6. Кадровий дефіцит у сфері гостинності, особливо серед кухарів, офіціантів, адміністраторів і технічного персоналу.

За результатами SWOT-аналізу встановлено, що ГРК «Телячі ніжності» має достатньо сильну конкурентну позицію на ринку HoReCa в місті Умань завдяки вигідному розташуванню на автомагістралі М-05 / Е95 Київ–Одеса, поєднанню готельних, ресторанних і рекреаційних послуг, затишній атмосфері, авторській кухні та активній присутності в Instagram. Важливими перевагами закладу є також можливість сімейного відпочинку, проживання з домашніми улюбленцями та використання відкритих зон території.

Водночас розвиток комплексу стримують обмежена кількість номерів, невелика площа ресторану для масштабних банкетів, відсутність повноцінного окремого сайту, транспортна залежність гостей від власного авто, висока собівартість продукції та нестабільність енергопостачання. Ці чинники не знижують загальної привабливості закладу, але вказують на напрями, які потребують допрацювання.

Найбільш перспективними можливостями для подальшого розвитку є створення повноцінного веб-сайту, посилення цифрового просування, спів-

праця з локальними фермерськими господарствами, розвиток меню у напрямі farm-to-table, формування сезонних гастрономічних пропозицій та облаштування безпечної зони під час повітряних тривог для гостей і персоналу.

Отже, оновлення концепції ресторану у форматі farm-to-table є доцільним, оскільки воно спирається на наявні сильні сторони закладу, відповідає сучасним тенденціям ресторанного бізнесу та може підвищити конкурентоспроможність ГРК «Телячі ніжності» в умовах нестабільного ринку.

1.2. Аналіз конкурентів ресторанного господарства обраного сегменту

Сучасний готельно-ресторанний бізнес України розвивається в умовах нестабільного, проте достатньо активного ринку. Галузь не демонструє прямолінійного зростання: з одного боку, відкриваються нові заклади ресторанного господарства, з іншого — значна частина малих підприємств швидко припиняє діяльність. За даними Opendatabot, у 2025 р. у сфері HoReCa фіксувалася значна кількість як відкриттів, так і закриттів ФОПів [13]. Водночас дані Poster засвідчують, що у 2025 р. виручка закладів громадського харчування зросла на 6 %, середній чек — на 17 %, тоді як відвідуваність знизилася на 8 %, що підтверджує неоднорідний характер ринкової динаміки [14]. Серед ключових викликів для ресторанного бізнесу залишаються кадровий дефіцит, енергетична нестабільність, здорожчання продуктів і загальна втома споживачів від кризових умов. За результатами дослідження Poster, серед головних операційних викликів 2025 р. ресторатори називали найм і утримання команди, а також роботу під час відключень світла. Провідна ресторанна експертка, аналітикиня ринку HoReCa Ольга Насонова також звертає увагу на поглиблення кадрової кризи в ресторанній галузі, зростання витрат на оплату праці та продукти, що безпосередньо впливає на маржинальність закладів [15]. За таких умов особливого значення набувають не лише маркетингова привабливість закладу, а й керованість виробничих процесів, стабільність якості та здатність бізнесу швидко адаптуватися до змін.

Якщо раніше конкурентоспроможність часто пов'язували з широким асортиментом, великою кількістю страв і універсальністю формату, то у 2025–2026 рр. помітнішою стає інша тенденція. Заклади дедалі частіше переходять до чіткішої спеціалізації, коротших меню, контрольованої собівартості, роботи з локальними продуктами та формування впізнаваної концепції. Одним із помітних управлінських трендів стає скорочення меню та перехід до більш сфокусованої асортиментної політики. Як зазначає Андрій Магалецький, керівний партнер Restetika та президент Асоціації кулінарів України, надмірно розширене меню ускладнює контроль якості, швидкість видачі страв, організацію закупівель і управління витратами [16]. Натомість компактне меню дає змогу працювати з перевіреними постачальниками, стабілізувати якість вхідної сировини, зменшити списання та зробити виробничі процеси більш прогнозованими.

На цьому тлі особливої актуальності набувають концепції, пов'язані зі сталим розвитком. Для ресторанного бізнесу сталий розвиток — це не лише екологічна риторика, а практична модель управління ресурсами, витратами й якістю продукту. В умовах економічної нестабільності, здорожчання сировини, кадрового дефіциту та енергетичних ризиків українські заклади змушені шукати рішення, які дають змогу зменшити списання, раціоналізувати закупівлі, скоротити витрати води й енергії та зробити виробничі процеси більш контрольованими. Для підприємств індустрії гостинності це означає перегляд підходів до закупівель, виробництва, меню, енергоспоживання, водокористування, поводження з відходами та взаємодії з постачальниками.

У міжнародній практиці екологічна відповідальність закладів ресторанного господарства вже розглядається як важлива складова їх конкурентоспроможності. Зокрема, Green Restaurant Association оцінює ресторани за такими критеріями, як енергоспоживання, водокористування, поводження з відходами, використання екологічних матеріалів, безпечних хімічних засобів і відповідальних харчових продуктів [17]. До поширених «зелених практик» у ресторанах належать сортування та компостування відходів, застосування

енерго- і водозберігаючого обладнання, екологічних засобів для прибирання, вторинної або біорозкладної сировини для пакування, а також робота з локальними й сезонними продуктами [17; 18].

Однією з найбільших проблем ресторанної індустрії залишаються харчові відходи. Їх утворення пов'язане з надмірними закупівлями, широким меню, неправильним зберіганням сировини, великими порціями та недостатнім технологічним плануванням. Харчові відходи є не лише економічною втратою для закладу, а й екологічною проблемою: під час розкладання вони можуть спричиняти утворення парникових газів, а фільтрат із залишків їжі — забруднювати ґрунтові та поверхневі води. Саме тому скорочення харчових втрат відповідає Цілі сталого розвитку 12 «Відповідальне споживання та виробництво», яка передбачає до 2030 р. зменшення обсягів харчових відходів і втрат продовольства у виробничо-збутових ланцюгах.

Практичною відповіддю на ці виклики є концепція farm-to-table. Її сутність полягає у скороченні шляху продукту від виробника до ресторану, роботі з місцевими фермерами, використанні сезонної сировини, прозорості походження інгредієнтів і зменшенні харчових відходів. Такий підхід добре поєднується з тенденцією до коротших меню, оскільки дає змогу краще контролювати якість продукту, планувати закупівлі, зменшувати списання та формувати меню, пов'язане з конкретною територією [19].

Показовим міжнародним прикладом такого підходу є копенгагенський ресторан Noma, відкритий у 2003 р. Рене Редзепі та Клаусом Майєром. Заклад став одним із символів нової нордичної кухні та кілька разів визнавався найкращим рестораном світу за версією The World's 50 Best Restaurants [20]. Його концепція ґрунтується на сезонності, локальних інгредієнтах, дикорослій сировині, ферментації та дослідженні смаку конкретної місцевості [20]. У 2021 р. ресторан також отримав третю зірку Michelin, що підтвердило міжнародне визнання його гастрономічної моделі [21]. Досвід Noma засвідчив, що локальність може бути не допоміжним елементом меню, а основою всієї ресторанної концепції.

Близьким за логікою є приклад вільнюського ресторану Sweet Root, який працює з локальними литовськими продуктами, сезонними овочами, ягодами, грибами, травами, фермерськими сирами, м'ясом, птицею та рибою. Меню закладу формується у форматі гастрономічних сетів і регулярно оновлюється відповідно до сезону та наявності сировини. Важливою складовою цієї моделі є принцип zero waste, тобто максимальне використання продукту й мінімізація залишків [22].

Водночас локальність у ресторанному бізнесі має не лише екологічне, а й маркетингове значення. Для гостя локальний продукт стає маркером справжності, свіжості та зв'язку закладу з територією. У готельно-ресторанному бізнесі це особливо важливо, адже ресторан при готелі може працювати не тільки як місце харчування, а й як канал презентації регіону. Локальні овочі, м'ясо, молочна продукція, мед, сезонні ягоди, зелень, хліб, фермерські сири чи авторські заготовки здатні формувати у гостя відчуття місця, а не просто стандартний ресторанний досвід. Для регіональних закладів це відкриває можливість відмежуватися від типових пропозицій європейської, української або банкетної кухні й запропонувати більш виразну концепцію.

Для ринку Умані та Черкаської області такий підхід є особливо перспективним, оскільки місто поєднує місцевий попит, транзитний потік і туристичні відвідування. У цьому випадку ресторан при готелі може орієнтуватися не лише на гостей, які проживають у закладі, а й на відвідувачів, що шукають якісний відпочинок, сімейний формат, банкетні послуги, сезонні гастрономічні пропозиції або зручну зупинку під час подорожі. Саме тому аналіз конкурентів доцільно проводити за здатністю закладів працювати з локальною сировиною, сезонністю, подієвими пропозиціями, власним стилем сервісу та елементами сталого розвитку.

З огляду на зазначені тенденції, подальший аналіз конкурентного середовища доцільно здійснювати не лише за традиційними ознаками ресторанного ринку, а й за критеріями концептуальної виразності, використання локальної сировини, наявності додаткових послуг, цінової політики, сезонних

пропозицій та здатності закладу формувати цілісний досвід для гостя.

Результати аналізу діючих конкурентів ресторану «Телячі ніжності» серед заміських ресторанных комплексів і ресторанів узагальнено в табл. 1.2.

Таблиця 1.2.

Аналіз конкурентів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	Ресторан при готелі «Застава»	Ресторан при готелі «ЛОМО»	Ресторан при готелі «Меланія»	Кафе при Hotel Chicago	Ресторан при готелі «Forest Club Sherwood»
1	2	3	4	5	6
Адреса	Е95 М05 198 км, Дмитрушки, Черкаська область, 20332	вулиця Велика Фонтанна, 37, Умань, Черкаська область, 20301	провулок Короткий, 7, Умань, Черкаська область, 20300	вулиця Енергетична, Умань, Черкаська область, 20300	Вул. Польова, 64, Піковець, Черкаська область, 20392
Сайт, соц мережі	https://zastava.ua/ua/main-restaurant	https://lomohotel.com.ua/index.php	https://www.instagram.com/restoran.melania/	https://www.instagram.com/chicago_uman_2024/	https://forest-club-sherwood.com.ua/
Кількість Google відгуків	2842	130	83	220	965
Середній чек, грн	700	500	450	550	1100
Напрямок кухні	Європейська та українська кухня.	Європейська кухня, хоспер меню	Європейська кухня, єврейська кухня	Європейська, українська кухня	Європейська та українська кухні, гриль-меню. Дитяче меню.
Додаткові послуги	Банкетна зала, жива музика, відкритий майданчик, літня тераса, парковка	Сніданки, дитяче меню, тераса, проведення банкетів	Джазова музика Проведення банкетів	Літній майданчик, смачні коктейлі, надання сніданків	Повний ресторанный супровід ділових заходів. Літній майданчик, банкетна зала, смачні коктейлі
Заг.кількість балів	4,7	4,0	3,7	4,3	4,6

Вибравши п'ятибальну систему оцінювання, проведемо аналіз конкурентоспроможності у галузі ресторанного бізнесу в обраному сегменті. Узагальнимо всі показники якості конкуруючих закладів у таблицю та сформу-

люємо особисті висновки щодо конкурентоспроможності закладу (табл.1.3).

Таблиця 1.3.

Порівняльна характеристика конкурентів

Заклади	Харчування	Ціна	Якість	Персонал	Обслуговування	Атмосфера	Загальна оцінка
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан «Застава»	4,7	4,6	4,6	4,6	4,7	4,7	4,7
Ресторан «ЛОМО»	4,4	3,6	4,4	4,0	3,7	4,2	4,0
Ресторан Chicago	4,5	4,5	4,0	4,3	4,3	4,0	4,3
Ресторан «Forest Club Sherwood»	4,6	4,4	4,6	4,7	4,7	4,8	4,6
Ресторан «У Меланії»	3,5	3,7	3,5	4,0	3,7	4,0	3,7

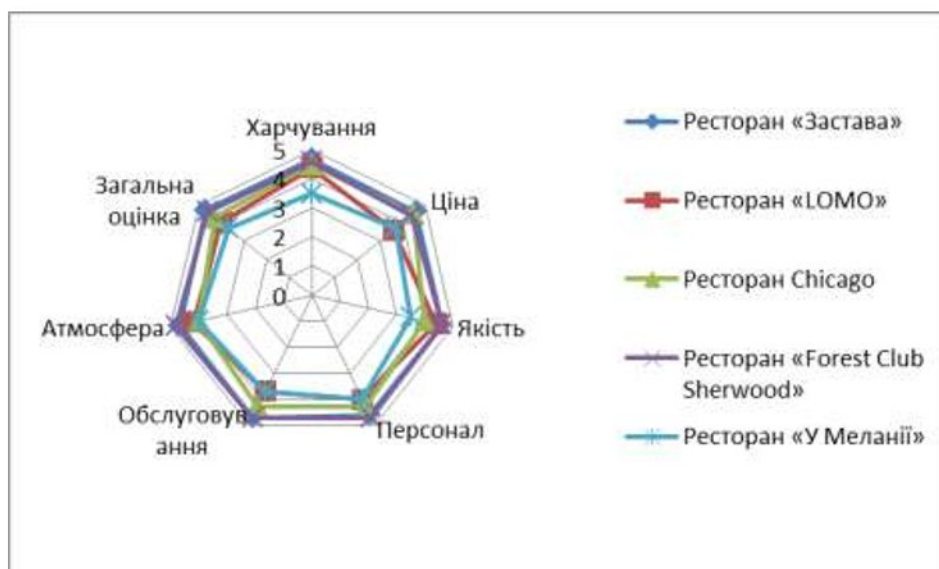


Рис.1.6. Багатокутник конкурентоспроможності

Порівняльний аналіз конкурентів свідчить, що ресторанний ринок м. Умань є достатньо рівномірним за якістю пропозиції. Більшість досліджених закладів мають близькі оцінки за основними критеріями: харчуванням, якістю, атмосферою, обслуговуванням, роботою персоналу та загальним враженням. Водночас суттєвих концептуальних відмінностей між ними простежується небагато. Основу меню більшості конкурентів становить європейська та українська кухня, доповнена стандартним для ресторанного ринку набором страв: салатами, м'ясними та рибними позиціями, пастою, піцою, гриль-меню, десертами та банкетними пропозиціями.

У таких умовах оновлення ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» у форматі farm-to-table дає можливість не просто розширити меню, а сформувати для гостя зовсім інший досвід відвідування. На тлі конкурентів із переважно стандартною ресторанною пропозицією заклад може вигідно відрізнятися живою, зрозумілою і чесною концепцією: стравами з локальних фермерських продуктів, сезонними оновленнями меню, акцентом на свіжість, натуральність і походження сировини. Такий підхід створює відчуття більшої довіри до кухні, підкреслює зв'язок закладу з місцевістю та робить відвідування не випадковим, а бажаним.

Саме тому формат farm-to-table може стати для «Телячих ніжностей» не декоративним елементом концепції, а реальною конкурентною перевагою, яка посилить упізнаваність закладу та мотивацію гостей обирати саме його.

1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Одним із перспективних напрямів розвитку закладів ресторанного господарства є концепція farm-to-table, що передбачає скорочення шляху продукту від виробника до ресторанної тарілки. У широкому розумінні йдеться про використання локальної сировини, співпрацю з фермерами, сезонність, прозоре походження продуктів і відповідальні підходи до формування меню [23].

Проте в сучасних умовах farm-to-table не варто розглядати лише як модний гастрономічний тренд. Для українського ресторанного бізнесу ця концепція може стати інструментом адаптації до нестабільного ринку. Робота з локальними виробниками скорочує логістичний ланцюг, дає змогу швидше реагувати на зміну цін і наявність продуктів, а також формує додану цінність для гостя. Гість отримує не просто страву, а зрозумілу історію її походження: хто виростив продукт, у якому регіоні, чому саме цей інгредієнт з'явився в меню саме зараз.

Важливою складовою farm-to-table є сезонність. Вона дозволяє ресто-

рану не створювати надмірно широке меню, а працювати з продуктами в період їхньої найкращої якості. Такий підхід відповідає сучасній логіці ресторанного управління: менше позицій у меню, кращий контроль закупівель, нижчий рівень списань, стабільніша якість страв. У цьому контексті доречним є підхід адаптивної кухні, про який говорить шеф Віталій Момотюк: частина меню має залишатися стабільною основою, тоді як 20–30 % позицій можуть змінюватися залежно від сезону, наявності продуктів і коливання собівартості [24]. Така модель дає ресторану змогу зберігати впізнаваність і водночас бути гнучким.

Показовим українським прикладом сучасного осмислення farm-to-table є ресторан Farm Table. Команда закладу працює напряду з виробниками та відштовхується від сезону, сповідуючи підхід «менше, але краще» [25].

Окрему увагу приділено локальній рибі, дикорослим травам, грибам, ягодам, ферментаціям, використанню живого вогню, а також принципу максимально повного використання продукту. Наприклад, у випадку з рибою застосовується підхід fin-to-gill, коли кістки, шкіра та інші частини продукту використовуються для бульйонів, соусів або закусок [25]. Це свідчить, що farm-to-table пов'язаний не тільки з локальністю, а й зі сталим використанням сировини.

Для ресторану при заміському готелі впровадження farm-to-table може мати особливе значення. Такий заклад має можливість працювати не лише як місце харчування, а як простір гастрономічного досвіду. Якщо на локальному ринку більшість конкурентів пропонують подібний набір страв європейської або змішаної кухні, то чітка спеціалізація на локальних фермерських продуктах дозволяє закладу вигідно відрізнитися. У цьому випадку конкурентною перевагою стає не кількість позицій у меню, а якість продукту, сезонна логіка, авторська подача та зрозуміла філософія кухні.

Практичне впровадження farm-to-table може передбачати формування стабільного кола локальних постачальників: фермерських господарств, виробників сиру, м'яса, овочів, зелені, ягід, меду, борошна та крафтової продук-

ції. Доцільним є створення короткого меню з кількома сезонними оновленнями, дегустаційними сетами, стравами дня або тижня. Особливо ефективними можуть бути позиції, побудовані навколо одного локального продукту: фермерської птиці, річкової чи озерної риби, сезонних овочів, локальних сирів, ягід, трав або власної випічки.

Окрему роль у такій концепції відіграють технологічні прийоми, що допомагають контролювати якість і зменшувати втрати. До них належать ферментація, копчення, конфі, сувід, приготування бульйонів, соусів і заготовок тривалого зберігання. Ці техніки не слід розглядати лише як спосіб економії. Вони дають можливість стабілізувати смак, ефективно використовувати сировину, розширити гастрономічний потенціал локальних продуктів і створити впізнаваний характер кухні.

Водночас впровадження farm-to-table потребує системного підходу. Ресторан має враховувати ризики сезонних коливань, нестабільності постачання, різну якість сировини, необхідність контролю безпечності харчових продуктів та постійну комунікацію з виробниками. Тому така концепція не може бути лише рекламним гаслом, гарною картинкою. Концепція закладу повинна бути закладена в меню, закупівлі, технологічні карти, роботу персоналу, комунікацію із гостями та загальну стратегію розвитку підприємства.

Ключові переваги проєкту: впровадження farm-to-table концепції, використання локальних фермерських продуктів, сезонне оновлення меню, формування гастрономічної ідентичності закладу, розвиток банкетного й дегустаційного напрямів, посилення цифрової присутності та підвищення безпеки перебування гостей.

Унікальна торгова пропозиція ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» полягає у поєднанні замиського відпочинку, авторської кухні та farm-to-table підходу, заснованого на використанні локальних продуктів Черкащини, сезонного меню й індивідуального сервісу для гостей закладу.

Слоган проєкту: Авторська кухня. Фермерські продукти. Ваші незабутні моменти.

Наведемо структуру концепції закладу, що проектується в табл.1.4.

Таблиця 1.4.

Структура оновленої концепції ресторану «Телячі ніжності»

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Ресторан
Категорія і тематика закладу	Ресторан авторської кухні
Форми і методи обслуговування	Класичне обслуговування офіціантами. Для банкетів, родинних свят і подій передбачається попереднє бронювання та обслуговування за погодженим меню.
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Бізнес-ідея проекту "Телячі ніжності" полягає в оновленні ресторану при butik-готелі через впровадження формату farm-to-table, орієнтованого на використання локальних фермерських продуктів, сезонність меню та принципи сталого розвитку. Такий підхід дозволяє посилити конкурентні переваги закладу, підвищити цінність ресторанної пропозиції та сформувати більш виразний гастрономічний профіль підприємства.
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Основними споживачами є гості butik-готелю, туристи та транзитні подорожуючі трасою Київ–Одеса, жителі м. Умань і Черкаської області, родини з дітьми, пари, гості банкетів, весільних і корпоративних заходів. Окрему групу становлять споживачі, які цінують локальні продукти, сезонну кухню, якісний замський відпочинок і сучасний відповідальний підхід до харчування.
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основні послуги: організація харчування гостей, реалізація страв,. Додаткові послуги: банкетне обслуговування, організація родинних свят, весіль, корпоративних заходів, проведення дегустаційних вечерів і сезонних гастрономічних пропозицій. Супутні послуги: попереднє бронювання столів, надання дитячого крісла, виклик таксі, послуга take away, безкоштовний Wi-Fi, оформлення фотозон і сезонних декоративних локацій.
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	Активне ведення соціальних мереж та чіткий продуманий контент план Використання певних інфлюенсерів для просування закладу Проведення рекламних кампаній
Етапи впровадження	Розробка оновленої концепції; формування нової виробничої програми ресторану; підбір страв авторської кухні; часткове оновлення інтер'єру та візуальної комунікації; навчання персоналу; проведення рекламної кампанії; запуск оновленого меню.

Для оновлення концепції ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» у м. Умань доцільним є використання локальної сировини Черкащини. Такий підхід відповідає логіці farm-to-table, оскільки скорочує шлях продукту від виробника до ресторану, підсилює довіру гостей до якості страв і дає змогу сформувати меню з виразною регіональною прив'язкою.

Черкаська область має достатньо різноманітну продуктову базу для формування такого меню: м'ясна сировина, ставкова та річкова риба, яблука, ягоди, ранні тепличні овочі, молочна продукція, сири, заморожені овочі та ягоди, зернові культури.

Джерельна база дає підстави включити до переліку потенційних локальних м'ясних продуктів Черкащини фермерську яловичину. Найбільш придатним прикладом для концепції farm-to-table є BullFarm UA [26], оскільки господарство відкрито позиціонує себе як виробник фермерської мрамурової яловичини породи абердин-ангус і орієнтується на співпрацю з HoReCa. Для ресторану при бутік-готелі це може стати не просто сировинною позицією, а елементом гастрономічної історії: м'ясо з локальної ферми, зрозуміле походження продукту, короткий ланцюг постачання і вища довіра гостя до страви.

Для м'ясних страв може бути використана свинина із господарства «Агро Плюс 2006» у с. Тимошівка [27]. Підприємство «Система Тимошівка» — це комплекс закритого типу із замкнутим циклом вирощування тварин, що дозволяє підтримувати високий рівень біобезпеки та контроль умов утримання. М'ясні туші поставляють в місто Київ, Київську, Черкаську область та інші обласні центри країни.

Окремий інтерес для ресторану становить рибна сировина. У Черкаській області працює ПрАТ «Боровицьке» [28], відоме під брендом «Рибка Боровицька». Підприємство розташоване у с. Боровиця Черкаського району та виготовляє широкий асортимент рибної продукції, зокрема свіжу, охолоджену, копчену та в'ялену річкову рибу. Для меню ресторану це дає можливість створити страви з товстолобика, коропа, судака, ляща або сома — тобто про-

дуктів, які логічно пов'язані з Дніпром, ставковим господарством і локальною кухнею Черкащини.

Важливим маркером регіону є також яблуко сорту Ренет Симиренка. Його доцільно використовувати не лише як інгредієнт десертів, а і як частину локальної гастрономічної історії, пов'язаної з Млієвом та садівничою спадщиною родини Симиренків. Дослідна станція помології імені Л. П. Симиренка в Млієві є одним із знакових осередків українського садівництва. У меню це може бути основою для печених яблук, яблучного соусу до свинини, тартів, сезонних десертів або ферментованих напоїв без алкоголю.

Для овочевої групи доцільно використати ранні овочі з теплиць Умані та Черкаської області. Наприклад, Уманський тепличний комбінат [29] спеціалізується на вирощуванні томатів і огірків, що може бути корисним для салатів, гарнірів, сезонних закусок і сніданкових позицій. Крім того, в області працюють виробники овочів борщового набору, зокрема ТОВ «Кищенці Фрутс», яке вирощує цибулю та інші овочеві культури, а також розвиває сучасну систему зберігання продукції.

Молочний напрям можна сформувати через співпрацю з крафтовими сироварнями. Для Черкащини доречно згадати сімейну ферму «Пані Коза», яка виробляє сири, масло та морозиво з козиного молока.

Таблиця 1.5.

Локальні продукти для впровадження farm-to-table меню

Група продуктів	Можливе локальне джерело	Використання в меню ресторану
1	2	3
Яловичина / марму-рова яловичина	BullFarm UA, с. Подільське, Золотоніський район, Черкаська область.	Томлена телятина, яловичі ребра, ростбіф, страви з вирізки, м'ясні сети, бульйони та соуси
Свинина	«Агро Плюс 2006», с. Тимошівка, Черкаський район, Черкаська область	Страви з локальної свинини, запечене м'ясо, ребра, м'ясні сети, авторські гарячі страви
Річкова та ставкова риба	«Рибка Боровицька», локальні рибні господарства	Товстолобик, короп, судак, сом; запечена, копчена або смажена риба; рибні закуски
Яблука	Ренет Симиренка, Мліївська садівнича традиція	Десерти, соуси до м'яса, печені яблука, яблучні тарти, сезонні напої

Продовження таблиці 1.5.

1	2	3
Полуниця та ягоди	Дмитрушки, ягідні господарства Уманського району	Десерти, сніданки, соуси, сезонні лимонади, ягідні сети
Ранні овочі	Тепличні господарства міста Умані	Салати, гарніри, овочеві закуски, сезонні страви
Овочі борщового набору	«Кищенці Фрутс» та інші виробники області	Борщ, овочеві гарніри, печені овочі, ферментовані овочеві закуски
Крафтові сири з козячого та коров'ячого молока	Сімейна ферма / сироварня «ПаніКоза»	с. Первомайське, Мошнівська ТГ, Черкаський район
Козині сири, масло, козине морозиво	ферма родини Усиків	с. Глушки, Корсунщина, Черкаська область
Крафтові витримані та молоді сири	«Чернишівські сири»	с. Черниші на Черкащині
Заморожені овочі та ягоди	«Смілянська Хлодня», Tevitta	Використання в міжсезоння для соусів, десертів, гарнірів, ягідних начинок

Отже, farm-to-table є перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу в Україні, оскільки поєднує гастрономічну виразність, локальну ідентичність, сезонність, сталі підходи та управлінську гнучкість. У сучасних умовах ця концепція дозволяє ресторану не лише адаптуватися до нестабільного ринку, а й сформувати сильну конкурентну позицію. Її цінність полягає у створенні чесної, зрозумілої та емоційно привабливої їжі, де локальний продукт стає основою не тільки страви, а й загальної ідеї закладу.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Моделювання інфраструктури підприємства

Проектування закладів ресторанного господарства при готелях здійснюється на підставі визначеної концепції, виробничої програми та добової динаміки попиту закладу.

Вихідними матеріалами для проектування служать затверджене завдання на розробку проекту, основні технічні напрямки в проектуванні закладів готельно-ресторанного господарства, нормативні документи й інструкції, що діють (ДБН, БНіП, норми оснащення обладнанням), вимоги НОП при проектуванні, зразковий асортимент реалізованої продукції для різних типів підприємств харчування, Збірники рецептур страв і кулінарних виробів.

Готель може бути визначений як комерційне підприємство, основною задачею якого є надання туристам послуг по розміщенню і харчуванню, а також рекреаційних послуг. У структурі готельних комплексів може бути декілька ресторанів, а може не бути жодного. Ресторани при готелях обслуговують як проживаючих у них гостей, так і широку публіку.

Інфраструктура готельного бізнесу являє собою комплекс взаємопов'язаних обслуговувальних структур та об'єктів, що являють собою систему, яка забезпечує функціонування комплексу та є його основою. Інфраструктура готельного господарства має власні ресурси: природні, рекреаційні, виробничі фонди – підприємства обслуговування, кадри, а також зв'язки з іншими секторами економіки [30].

Ефективний технологічний процес повинен включати в себе: використання передових технологій, раціональні методи обробки напівфабрикатів, ефективне використання обладнання, науково обґрунтовану організацію праці, економне використання сировини, мінімізацію втрат і браку, оптимальну організацію постачання сировини та матеріально-технічних ресурсів.широкий спектр додаткових послуг.

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

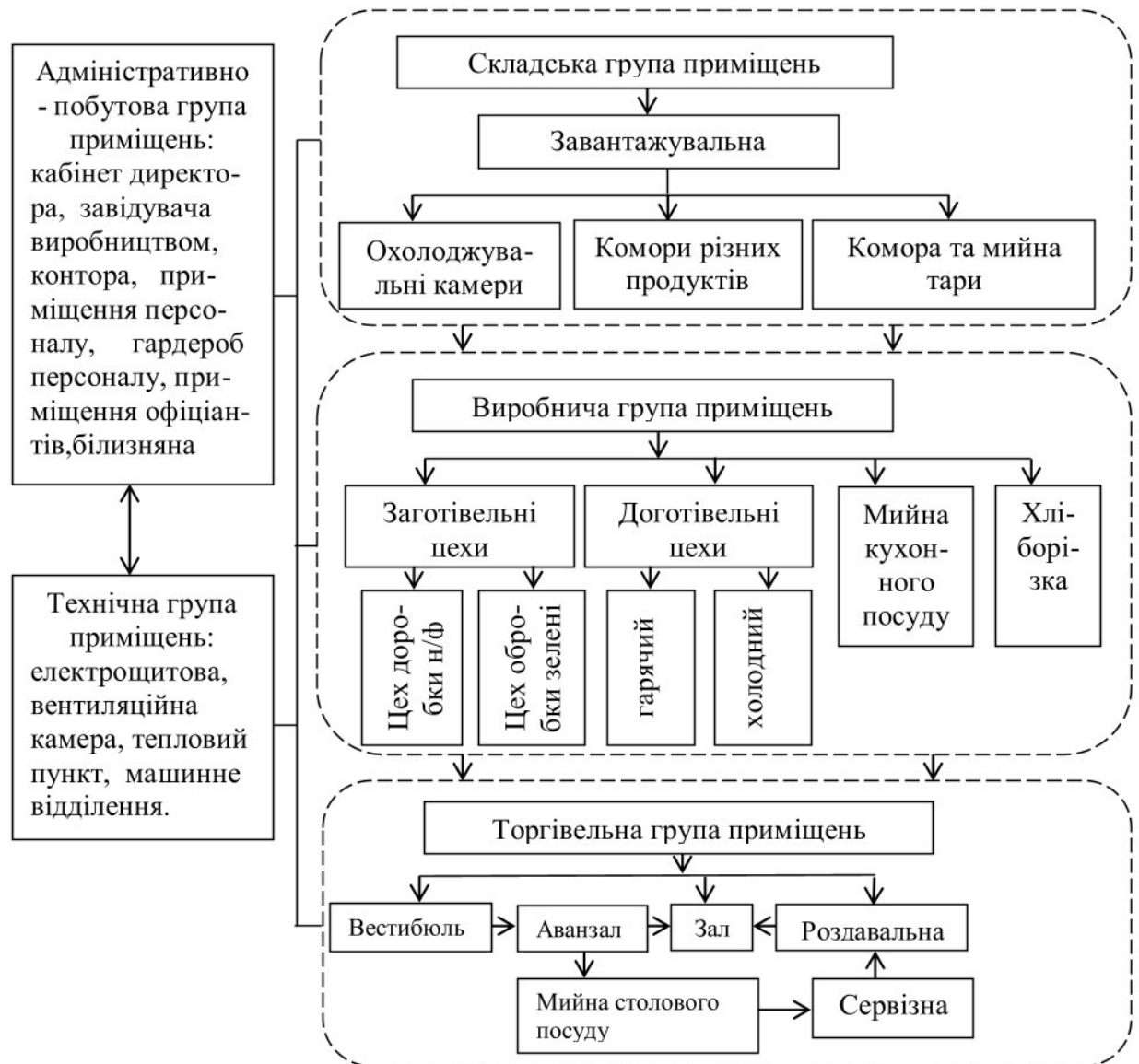


Рис. 2.1. Типова схема моделі ресторану «Телячі ніжності»

Облік усіх цих факторів при технологічному проектуванні забезпечує одержання оптимальних виробничих і господарчих результатів у процесі експлуатації підприємства.

Схема технологічного процесу підприємства (виконання кожної стадії, операції передбачають, в яких приміщеннях, і за допомогою якого устатку-

вання або інвентарю вона буде виконуватися) наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу

Операції і їх режими	Виробничі, торгівельні й допоміжні приміщення	Обладнання, що застосовується
1	2	3
Приймання продуктів 7 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ год.	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення (охолоджувальні камери та комори)	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери (шафи)
Підготовка продуктів до виробництва 8 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰ год.	Заготівельні цехи: Цех доробки н/ф, цех обробки зелені	Виробничі столи, мийні ванни, механічне обладнання, холодильні шафи
Приготування страв 9 ⁰⁰ – 23 ³⁰ год.	Доготівельні цехи: (гарячий, холодний), мийні посуду і тари	Теплове, механічне, холодильне і нейтральне устаткування
Реалізація продукції 12 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰ год.	Роздавальна, зал	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції 12 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰ год.	Зал підприємства	Меблі для відвідувачів (столи, стільці, напівкрісла, дивани).

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

Площу залу розраховуємо за формулою:

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

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

Площу обідньої зали (без роздавальної) в ресторанах слід приймати на 1 місце в залі, не менше $1,8 \text{ м}^2$. Отже,

$$S_{\text{зал}} = 50 * 1,8 = 90 \text{ м}^2.$$

$$S_{\text{літ.майд.}} = 20 * 1,8 = 36 \text{ м}^2$$

З врахуванням даних відносно співвідношення місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залах.

Залежно від типу й класу підприємства рекомендується певне співвідношення кількості двох, чотирьох, шестимісних столів. Досліджуваний нами ресторан – це ресторан вищого класу, тому співвідношення 2-

місних, 4-місних та 6-місних столів приймаємо як 20:40:40 [31].

Відповідно до цього розрахуємо кількість столів, кількість місць за столами, а також розмір столів. Дані зведемо в табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове співвідношення	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розмір столів	
				довжина, мм	ширина, мм
1	2	3	4	5	6
Ресторан					
2-місні	20	10	5	600	800
4-місні	40	20	5	800	800
6-місні	40	20	4	1800	800
Літній майданчик					
4-місні	100	20	5	800	800

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – 12...16, а в кафе – 16...20 місць на одного офіціанта. Тобто кількість офіціантів для ресторану на 50 місць і літнього майданчика на 20 місць – 5 офіціантів.

Зважаючи на особливості планування загальна площа технічних приміщень об'єкта дослідження була детально розрахована відповідно до повної місткості залу і у нашому випадку становитиме 30 м².

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

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

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

Коефіцієнт завантаження зали в різні години роботи підприємства

визначають на основі вивчення пропускнуої здатності залів аналогічних діючих підприємств. Кількість відвідувачів, обслуговуваних за кожну годину роботи залу, розраховують за формулою:

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

де $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;
 P – місткість зали (кількість місць); φ - оборотність місця в залі за годину; x – середній відсоток завантаження зали, % [31].

Графік завантаження залу підприємства харчування наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу підприємства харчування на 70 місць

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
	Ресторан на 70 місць			
	11-12	1	27	19
	12-13	1	30	21
	13-14	1	31	22
	14-15	1	27	19
	15-16	1	23	16
	16-17	1	27	19
	17-18	0,4	32	9
	18-19	0,4	45	13
	19-20	0,4	45	13
	20-21	0,4	35	10
	21-22	0,4	32	9
	22-23	0,4	24	7
Разом				175

Таким чином, ми визначили кількість споживачів, яка буде харчуватися в ресторані протягом дня.

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві.

Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв, розбивку загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи

здійснюють за формулою:

$$n_d = N_d \cdot m, \quad (2.3)$$

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

Для заміського ресторану $n_d = 175 \cdot 3,5 = 613$ страв.

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

Розбивка загальної кількості страв на окремі групи (холодні страви, супи, другі страви, солодкі страви і гарячі напої) і розподіл страв по основних продуктах (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) проводиться з врахуванням процентного розподілу страв в асортименті продукції.

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

$$n_n = N_{\text{день}} \cdot H, \quad (2.4)$$

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H – норма споживання [31].

Для загальнодоступного ресторану коефіцієнт споживання холодних закусок складає 1,35, відповідно для гарячих закусок – 0,15, перших страв – 0,7, других страв – 0,9, солодких страв – 0,4. Загалом – 3,5.

Отримані результати зводять у табл. 2.4. та 2.5.

Таблиця 2.4.

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв, порцій
1	2	3	4
Ресторан (основне меню)			
Холодні закуски	175	1,35	236
Мол., кисл. прод., бутерброди		0,05	12
Рибні		0,4	94
М'ясні		0,3	71
Овочеві, салати і вінегрети		0,25	59

Продовження таблиці 2.4.

1	2	3	4
Гарячі закуски	175	0,15	26
Перші страви	175	0,7	123
Заправні		0,5	62
М'ясні		0,5	31
Рибні		0,45	28
Овочеві		0,05	3
Прозорі		0,35	43
Холодні, молочні		0,1	12
Супи-пюре		0,05	6
Другі страви	175	0,9	158
Рибні		0,35	55
М'ясні		0,5	79
Овочеві		0,05	8
Круп'яні та борошняні		0,05	8
Молочні та з яєць		0,05	8
Солодкі страви	175	0,4	70
Гарячі		0,05	4
Жельовані		0,5	35
Холодні		0,25	18
Морозиво		0,2	14
Разом:	175	3,5	613

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів	Норми спо- живання	Кількість	
			Одиниці виміру (кг, шт, порц.)	Продуктів
1	2	3	4	5
Ресторан				
Гарячі напої				
чай	175	0,16	порц.	28
кава	175	0,16	порц.	28
какао	175	0,08	порц.	14
Холодні напої				
фруктові води	175	0,18	порц.	32
мінеральні води	175	0,18	порц.	32
соки	175	0,18	порц.	32
власне виробництво	175	0,06	порц.	11
Хліб				
житній	175	0,05	кг	9

Продовження таблиці 2.5.

1	2	3	4	5
пшеничний	175	0,05	кг	9
Борошняні/конд. вироби	175	0,5	шт.	88
Цукерки, печиво	175	0,02	шт.	4

Розробляємо розрахункове меню підприємства (табл.2.6), яке являє собою перелік найменувань страв з вказівкою виходу страви і їхньої кількості. Меню складається з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів [32], а також спеціальної літератури по дієтичному харчуванню, національним кухням та інші факторів.

Таблиця 2.6.

План-меню ресторану на 70 місць

№ п/ п	Назва страви або виробу	Ви- хід,гр	К-ть порц, шт
1	2	3	4
Холодні страви та закуски			
	Тарталетка з буряком, кремом із сиру з блакитною пліснявою та гелем з маринованої сливи	100	6
	Карпачо з товстолоба з маринованою кольрабі, зеленню та легкою цитрусовою заправкою	185	24
	Маринований товстолюб з запеченою картоплею	170	24
	Рієт із форелі з свіжими овочами	100	24
	Салат з копченим осетром, бейбі картоплею та томатами конкасе	240	22
	Салат із качкою, печеною грушею та сиром буше	270	17
	Салат з ранніх огірків та помідорів та зелені по - уманськи	150	20
	Карпачо з томатів та соусом вітелло тоннато	200	15
	Запечений перець із фермерською буратою та зеленню	200	12
	Салат із запеченим буряком, апельсином, шпинатом і хрусткою моцарелою	150	12
	Пате із качиної печінки з хрустким багетом та малиново-буряковим соусом	175	20
	Карпачо з телятини з жовтковим соусом та зеленим салатом	200	20
	Хумус із курячими серцями, пряною олією та зеленню	180	14
	Асорті фермерських сирів з липовим медом і фундуком	125	6
Гарячі закуски			
	Молоді карасі у легкому клярі з соусом тартар	120	13
	Запечені кабачкові рулетики з шовдарем і твердим сиром	275	13

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
Перші страви			
	Курячий бульйон з домашньою локшиною	250	43
	Борщ з грудинкою, печеним буряком та буряковим фрешем	300	31
	Зелений борщ з підкопченим сомом	430	28
	Буряковий холодник зі шпинатом, зеленню та сметаною	300	15
	Гарбузово-сирний крем-суп з насіннєвим крамблом	300	6
Другі гарячі страви			
	Судак у пивному клярі з соусом ремулад і кропом	350	30
	Філе сома з пюре селери і листям кейлу	300	25
	Крученики з телятини з картоплею пай та сирним соусом	275	16
	Печеня зі свининою та білими грибами	530	16
	Кольрабі, запечена з яловичими хвостами та бринзою	350	16
	Котлета з дикого кабана з ніжним картопляним пюре та соусом жу	100	16
	Завиванець з качки на «сіні», з грушею та ягідним соусом	300	15
	Буряковий велінгтон із грибами і шпинатним морозивом	200	8
	Хрусткий сирний банош на вершковій грибній юшці з витриманим фермерським сиром та шовдарем	290	8
	Млинці гречані з качкою, медовими грушами та брусничним соусом	250	8
Солодкі страви			
	Морквяний пиріг з вершковим кремом	225	4
	Чорнослив у вині з горіховою вафлею та вершковим кремом	170	18
	Паннакотик з ягідним соусом	100	35
	Вершкове морозиво з сезонними ягодами	225	14
Гарячі напої			
	Обліпиховий чай з медом	200	10
	Трав'яний чай	200	10
	Ромашковий чай	200	8
	Кава з фермерським молоком	150	14
	Кава чорна міцна	130	14
	Какао на фермерському молоці	200	14
Холодні напої			
	Полунично-м'ятний лимонад	200	11
	Полунично-банановий смузі	200	8
	Смузі зі смородини та базиліку	200	8
	Обліпиховий смузі	200	8
	Сік томатний	200	8

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

торану (табл.2.7) [31].

Таблиця 2.7.

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	8,08	59
страви з риби	12,88	94
страви з м'яса	9,73	71
гастрономічні товари	0,82	6
бутерброди, закуски	0,82	6
Супи		
прозорі	5,89	43
заправочні	8,49	62
холодні	2,05	15
пюреподібні	0,82	6
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	2,88	21
з круп, бобових та макаронних виробів	1,10	8
з риби та морепродуктів	9,32	68
з м'яса	8,77	64
з птиці	2,05	15
борошняні страви	1,10	8
Напої		
Гарячі	9,59	70
Холодні	5,89	43
Солодкі страви		
Гарячі	0,55	4
Холодні	9,18	67

2.3. Організація виробництва і проектування холодного цеху

Відповідно до структурно-технологічної схеми закладу (рис. 2.1) в ресторані «Телячі ніжності» організовано неповний цикл виробництва, в цехах доробки напівфабрикатів, обробки зелені йде підготовка напівфабрикатів до передачі в доготівельні цехи, а в гарячому та холодному готують страви.

В холодному цеху ресторану «Телячі ніжності» здійснюється приготування холодних страв і закусок, салатів, холодних супів та холодних солодких страв.

В умовах впровадження формату farm-to-table функціональне значення цеху посилюється, оскільки саме тут забезпечується робота зі свіжою сезонною сировиною локального походження: овочами, зеленню, ягодами, фруктами, фермерськими сирами, м'ясними й рибними термічно обробленими напівфабрикатами. Особлива увага приділяється дотриманню санітарно-гігієнічного режиму, температурних умов зберігання, раціональній організації робочих місць і своєчасному використанню швидкопсувної сировини, що є важливим для закладу з орієнтацією на сезонність, локальність і мінімальну технологічну обробку продуктів.

Організація роботи холодного цеху передбачає приготування салатів і деяких холодних закусок, безпосередньо перед реалізацією. Особливу увагу приділяють дотриманню товарного сусідства, температурного режиму, строків реалізації, а також розділенню технологічних операцій із свіжою та термічно обробленою сировиною, зокрема м'ясом і рибою [33].

Робочі місця холодного цеху оснащують виробничими столами, охолоджувальними шафами, мийними ваннами, вагами, інвентарем для нарізання, порціонування й оформлення страв. Для приготування солодких страв використовують форми, лотки, щипці, посуд для порціонування, а також механізми для протирання фруктів і ягід, збивання мусів, кремів та інших десертів. Напої та компоти, як правило, готують у гарячому цеху, після чого передають у холодний цех для охолодження, порціонування та подачі.

Планування холодного цеху передбачає зручний зв'язок із гарячим і заготівельними цехами, роздавальною та мийною кухонного посуду.

Обладнання розміщують за принципом прямоточності, щоб забезпечити послідовне виконання технологічних операцій без зайвих зустрічних переміщень персоналу[33]. Робота холодного цеху розпочинається за кілька годин до відкриття ресторану та триває до завершення обслуговування гостей.

Складемо таблицю 2.8. технологічних ліній, операцій та обладнання для холодного цеху.

Таблиця 2.8.

Технологічні лінії холодного цеху

Технологічні лінії	Операції, що здійснюються	Обладнання
1	2	3
Лінія для приготування холодних страв і закусок	Промивання зелені, соління, нарізання овочів, гастрономічних продуктів. Порціонування салатів.	Виробничий стіл, мийна ванна, овочерізка – змінний механізм універсального приводу.
Лінія для приготування солодких страв і напоїв.	Обмивання і нарізання ягід і фруктів.	Мийна ванна, виробничий стіл, універсальний привід.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху

Виробничу програму холодного цеху розробляємо на основі виробничої програми всього підприємства та режиму роботи підприємства. Надаємо її у вигляді таблиці 2.9.

Таблиця 2.9.

Виробнича програма холодного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	17	59
страви з риби	27	94
страви з м'яса	21	71
гастрономічні товари	2	6
бутерброди, закуски	2	6
Напої власного виробництва, у т.ч.		
Холодні	12	43
Солодкі страви, у т.ч.		
Холодні	19	67

Для подальших розрахунків обладнання холодного цеху необхідно скласти графік реалізації страв. Кількість страв, що реалізується за максимальну годину визначаємо за графіком потоку відвідувачів у залі з урахуванням коефіцієнта перерахунку [31], що визначаємо за формулою:

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N, \quad (2.5)$$

де N , $N_{\text{год}}$ – кількість відвідувачів за день та кількість відвідувачів, які відвідали обідній зал за годину реалізації вказаних страв.

$$K_{\text{год}} = 22/175 = 0,13$$

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

$$N_{\text{год}} = n \cdot K_{\text{год}}, \quad (2.6)$$

де $n_{\text{год}}$, n – кількість страв, що реалізують за кожну годину та за день, шт. Розрахунок кількості страв, яка реалізується за 1 максимальну годину роботи залу наводимо у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
1	2	3
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	59	8
страви з риби	94	12
страви з м'яса	71	9
гастрономічні товари	6	1
бутерброди, закуски	6	1
Напої власного виробництва, у т.ч.		
холодні	43	6
Солодкі страви, у т.ч.		
холодні	67	9

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Розрахунок чисельності працівників холодного цеху проводять з урахуванням розробленої виробничої програми цеху та норм часу, який затрачається на приготування кожної із страв [34].

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

Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви, тому трудовитрати дорівнюють:

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

де n – кількість страв кожного виду за цілий день; $K_{\text{тр}}$ – коефіцієнт

трудомісткості приготування певної страви; 100 – норма часу, що необхідно для приготування виробів, коефіцієнт трудомісткості яких дорівнює 1, с.

Результати розрахунку чисельності робітників доготівельних цехів оформляють у таблицю 2.11.

Таблиця 2.11.

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
Для приготування холодних страв			
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	59	60	0,983
страви з риби	94	75	1,958
страви з м'яса	71	75	1,479
гастрономічні товари	6	50	0,083
бутерброди, закуски	6	70	0,117
Напої, у т.ч.			0,000
холодні	43	30	0,358
Солодкі страви, у т.ч.			0,000
холодні	67	200	3,722
Разом			8,701

$$N_{\text{я}} = 8,701 / 8 * 1,14 = 0,96 = 1 \text{ кухар}$$

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

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

де N_c – списочна чисельність працівників ; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні [34].

Тоді загальна кількість працівників холодного цеху з врахуванням святкових та вихідних днів – $1 * 1,58 = 2$ кухарі.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

Обґрунтування вибору технологічного обладнання холодного цеху здійснюється з урахуванням виробничої програми холодного цеху, асортименту

менту холодних страв і закусок, особливостей роботи із сезонною локальною сировиною та вимог до безпечного зберігання продуктів, які мають короткий термін придатності. Для підприємства, що впроваджує формат farm-to-table, особливого значення набуває холодильне обладнання, оскільки воно забезпечує збереження свіжості овочів, зелені, ягід, фруктів, фермерських сирів, рибних і м'ясних напівфабрикатів до моменту їх використання.

Доцільним є використання виробничих столів з охолоджувальними шафами, які поєднують функції робочої поверхні та короткочасного зберігання підготовлених компонентів. Таке обладнання дає змогу раціонально організувати робоче місце кухаря, скоротити зайві переміщення персоналу та підтримувати необхідний температурний режим безпосередньо в зоні приготування страв.

Для зберігання основного запасу сировини і напівфабрикатів передбачають холодильні шафи або камери, місткість яких визначається обсягом виробництва, кількістю посадкових місць, строками постачання та потребою у роздільному зберіганні різних груп продуктів. Обов'язковим є дотримання товарного сусідства, окремого розміщення сирові і готової продукції, а також контроль температури та строків реалізації.

Вибір механічного та допоміжного обладнання холодного цеху обґрунтовується необхідністю виконання операцій із нарізання, подрібнення, протирання, збивання, порціонування та оформлення страв. Використання універсального приводу зі змінними механізмами, ваг, виробничих столів, мийних ванн, гастророемностей і дрібного інвентарю забезпечує технологічну послідовність процесів, санітарну безпечність продукції та стабільну якість готових страв [31; 33; 34].

Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за формулою:

$$E = \frac{Q_{с,н/ф} + Q_{г/с}}{\varphi} \quad (2.10)$$

де $Q_{с,н/ф}$ – кількість сировини та н/ф на пів зміни, кг;

$Q_{г/с}$ – готових страв за 1 макс. годину, кг;

φ – коефіцієнт, який враховує масу тари, в якій зберігається сировина і напівфабрикати ($\varphi = 0,7 - 0,8$) [31].

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв. Вихід холодних страв і закусок, солодких страв приймаємо рівним 150 г, холодних напоїв – 200 г [31]. Розрахунок кількості сировини, напівфабрикатів на $\frac{1}{2}$ зміни та готової продукції на 1 максимальний час реалізації, що підлягає одночасному зберіганню у холодильній шафі в таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
холодного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв		Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса, кг	
	за $\frac{1}{2}$ зміни	За макс. Годину		Сировина та н/ф за $\frac{1}{2}$ зміни	готових страв за макс. год.
1	2	3	4	5	6
Хол. Страви та закуски, у т.ч.:					
страви з овочів і грибів, салати	59	8	0,15	8,85	1,2
страви з риби	94	12	0,15	14,1	1,8
страви з м'яса	71	9	0,15	10,65	1,35
гастрономічні товари	6	1	0,15	0,9	0,15
бутерброди, закуски	6	1	0,15	0,9	0,15
Холодні напої, у т.ч.				0	0
холодні	43	6	0,2	8,6	1,2
Солодкі страви, у т.ч.				0	0
холодні	67	9	0,15	10,05	1,35
Разом				54,05	7,2

$$E_{\text{потр.}} = (54,05 + 7,2) / 0,7 = 87,5 \text{ кг}$$

Об'єм шафи визначається з розрахунку, що в $0,1 \text{ м}^3$ об'єму розміщено 20 кг продукту. Тоді, необхідний об'єм шафи $(87,5 * 0,1 / 20) * 1000 = 440 \text{ л}$.

Встановлюємо шафу холодильну Tefcold SDU1380 об'ємом 372 л з габаритними розмірами 595x640x1840 мм та холодильний стіл Інокс-маркет об'ємом 120 л з габаритними розмірами 1200x600x850 мм.

Окремо підбираємо фризер для приготування морозива вершкового в кількості 14 порції вагою 175г та шпинатного морозива 8 порцій вагою 75 г.

Розраховуємо його продуктивність за формулою:

$$G_{\phi} = n \cdot m / (T \cdot p), \quad (2.11)$$

де n – кількість порцій морозива за день, шт.; m – маса однієї порції морозива, кг; T – час роботи цеху, год; p – об’ємна щільність морозива, кг/м³.

$$G_{\phi} = (14 \cdot 0,175) + (8 \cdot 0,075) / (8 \cdot 0,73) = 3,05 / 5,84 = 0,53 \text{ кг/год}$$

Приймаємо 1 фризер ІСМ-15А з продуктивністю 1,5 кг/год.

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

$$L = N \cdot l, \quad (2.12)$$

де N – кількість працівників, одночасно зайнятих на певній операції; l – норма довжини робочого місця на одного працівника для виконання певної операції, м [31; 34].

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

$$n = \frac{L_{p.}}{l_{cm}}, \quad (2.13)$$

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

При визначенні кількості та підборі столів враховується можливість виконання окремих операцій на одному столі з розподілом процесів у часі, але з дотриманням санітарних вимог [31; 34]. Розрахунок столів зводиться у таблицю 2.13.

Таблиця 2.13

Розрахунок і підбір виробничих столів

Операції	Кількість кухарів на певній операції	Норма довжини столу (l), м	Розр. довжина столу (L_p), м	Розміри столу		Кількість столів, n
				l	b	
1	2	3	4	5	6	7
Нарізання на порції:	1	1,5	1,5	1500	600	1
Оформлення страв	1	1,25	1,5	1500	600	1

За результатами розрахунку явочної чисельності персоналу в холодному цеху передбачено роботу двох кухарів у зміну. Тому кількість виробничих столів визначають з урахуванням двох робочих місць, а також додаткового столу для розміщення настільного обладнання малої механізації. Таке рішення забезпечує зручну організацію праці та раціональне використання площі цеху.

Таким чином приймаємо в роботу 2 столи СРП-15/6 з габаритними розмірами 1500*600*860 мм та 1 стіл СРП-10/6 з габаритними розмірами 1000*600*860 мм. Додатково підбираємо 2 мийні ванни, виробничий стелаж, умивальник для рук, бачок для сміття.

Обраний комплект обладнання має універсальний характер і може використовуватися для виконання різних технологічних операцій у межах холодного цеху. Його застосування сприяє раціональній організації виробничого процесу, скороченню ручної праці та забезпеченню стабільної якості готової продукції [35].

Механічне обладнання доготівельних цехів підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування».

Для механізації основних операцій у холодному цеху ресторану «Телячі ніжності» доцільно передбачити овочерізальну машину CL50 Ultra Robot Coupe, кутер R4 Robot Coupe, слайсер MIRRA 300 CE Sirman, занурювальний міксер MP350 Combi Ultra Robot Coupe та планетарний міксер Plutone Lt 10 Sirman. Овочерізальна машина забезпечує швидку й рівномірну нарізку овочів, зелені, коренеплодів і фруктів, має завантажувальні отвори для продуктів різної форми та дозволяє скоротити час підготовчих операцій. Кутер і занурювальний міксер використовуються для приготування соусів, заправок, пюре, рістів і намазок, що є актуальним для меню з локальної сезонної сировини. За допомогою слайсера виконують акуратне нарізання риби, м'ясних делікатесів, сирів та овочів для холодних закусок, а планетарний міксер застосовують для збивання кремів, мусів, вершків і сирних мас. Такий комплект

обладнання є достатнім для ресторану на 70 місць і відповідає потребам холодного цеху у форматі farm-to-table. Все підібране механічне обладнання є настільним, без розрахування корисної площі поверхні [35].

Площа холодного цеху визначається за формулою, виходячи з площі, яку займає встановлене обладнання, з урахуванням коефіцієнта використання площі:

$$S_{\text{заг.}} = S_{\text{(устат.)}} / \eta \quad (2.14)$$

де η – коефіцієнт використання площі, для холодного цеху складає 0,4 [31]. Розрахунок площі, яку займає встановлене обладнання в доготівельних цехах, наводять у вигляді табл. 2.14.

Таблиця 2.14

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Овочерізальна машина	CL50 Ultra Robot Coupe	380	305	610	1	-
Слайсер	MIRRA 300 CE Sirman	640	610	420	1	-
Кутер	R4 Robot Coupe	226	332	467	1	-
Міксер занурювальний	MP350 Combi Ultra Robot Coupe	125	177	736	1	-
Міксер планетарний	Plutone Lt 10 Sirman	360	500	630	1	-
Холодильна шафа	Tefcold SDU1380	595	640	1840	1	0,38
Холодильний стіл	Інокс-маркет	1200	600	850	1	0,72
Фризер	ICM-15A	240	390	325	1	-
Стіл виробничий	СРП – 15/6	1500	600	860	2	1,8
Стіл виробничий	СРП-10/6	1000	600	860	1	0,6
Ванна мийна	ВМ-6/6	600	600	870	2	0,72
Раковина для миття рук	АР-15	492	432	850	1	0,21
Стелаж виробничий	СК 12/5	1200	500	2000	1	0,6
Разом:						5,03

$$S = 5,03 / 0,4 = 12,6 \text{ м}^2$$

Розрахункова площа холодного цеху для ресторану на 70 місць становить 12,6 м², що повністю відповідає нормативним вимогам.

План ресторану «Телячі ніжності» з розташуванням обладнання в холодному цеху наведено в додатку Б. Також додається експлікація приміщень

(додаток В) та специфікація обладнання до креслень (додаток Г).

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

У сучасних готельно-ресторанних комплексах ресторан дедалі частіше виконує не лише функцію харчування гостей, а й стає самостійним елементом позиціонування закладу. Для ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» це особливо важливо, оскільки оновлення концепції передбачає перехід до формату farm-to-table, де меню, постачання сировини, сервіс і дизайн мають працювати як єдина система. Сучасний дизайн інтер'єру закладів ресторанного бізнесу має поєднувати естетичну привабливість, функціональність, комфортність простору та відповідність загальній концепції підприємства [36]. У сучасній ресторанній практиці дизайн також розглядають як частину маркетингу: простір має не просто прикрашати заклад, а підсилювати його концепцію, продукт і загальне сприйняття гостем [37].

Для формату farm-to-table доцільним є не декоративно-етнографічне, а стримане природне візуальне рішення: використання дерева, кераміки, натурального текстилю, спокійної кольорової гами, сезонної флористики, локального посуду та елементів, що підкреслюють зв'язок страв із фермерською сировиною. Такий підхід відповідає сучасному розумінню локальної кухні як інструменту брендингу, розвитку гастрономічного туризму, підтримки місцевих виробників і формування конкурентної переваги закладу.

Практичним орієнтиром для такого підходу може бути український ресторан Farm Table у складі ландшафтного ресторанно-готельного комплексу Seven Lakes. Його концепція побудована навколо локальних фермерських продуктів, сезонних овочів і трав, риби з власних озер, живого вогню, копчення та ощадливого використання продукту. Водночас дизайн ресторану продовжує цю ідею через природні матеріали, світло, тактильні фактури та відчуття спокійного простору біля води. Це підтверджує, що у форматі farm-to-table інтер'єр має не конкурувати з кухнею, а підсилювати її головну ідею – свіжість, локальність, природність і довіру до продукту [25].

Для ресторану «Телячі ніжності» це означає доцільність формування теплого, натурального й функціонального простору, який буде зручним для щоденного ресторанного обслуговування, сніданків для гостей готелю, банкетів, дегустаційних сетів і сезонних гастрономічних пропозицій. У дизайні варто передбачити не лише естетичну привабливість, а й ергономіку посадки, якісне освітлення, акустику, зрозумілу навігацію, зручність для сімейних пар і можливість візуально презентувати сезонний продукт або локального постачальника.

Таким чином, дизайн ресторану при готелі має стати не окремим декоративним елементом, а логічним продовженням farm-to-table концепції, що поєднує гостинність, локальну кухню, комфорт і впізнаваність закладу.



Рис.2.2. Авторський дизайн ресторану

2.5. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в реконструкцію:

$$I_p = B * П, \quad (2.15)$$

де B – вартість 1м^2 на реконструкцію підприємства, грн.; $П$ – площа

об'єкта реконструкції, м².

Вартість реконструкції чи будівництва ресторану зазвичай можна розрахувати за формулою 300-1000 у.о./м². У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [31].

Сума інвестицій в реконструкцію ресторану (за курсом 43,51 станом на 30.04.2026).

$$I_p = 300 * 137 * 43,51 = 1788261 \text{ грн} = 1788,261 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{oz} = V_y + V_m + V_t, \quad (2.16)$$

V_y – покупна вартість устаткування, грн.;

V_m – вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.;

V_t – вартість транспортних витрат по устаткуванню (5 % від вартості устаткування), грн.

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зведено в таблицю 2.15.

Таблиця 2.15.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість одиниці, тис. грн.	Вартість всього, тис. грн.
1	2	3	4
Стіл 2-місний	5	4155	20775
Стіл 4-місний	5	7150	35750
Стіл 6-місний	4	6125	24500
Напівкрісло Tabano	50	5675	283750
Диван прямий "Бук"	2	18481	36962
Комплект меблів з штучного ротангу – Еліс: стіл і 4 стільці	5	57333	286665
Дровер для офіціантів	1	9500	9500
Крісло м'яке	2	4794	9588
Столик декоративний	1	3780	3780
Всього			711270

Отже, покупна вартість устаткування складає 711,27 тис. грн. Тоді вартість монтажу устаткування становить 71,13 тис. грн., а вартість транспорт-

них витрат – 35,57 тис. грн.

$$I_{O3} = 711,27 + 71,13 + 35,57 = 817,97 \text{ тис. грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.16.

Таблиця 2.16

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн.
1	2
Дизайн інтер'єру (послуги дизайнера)	$0,2 * 137 = 27,4$
Розробка промо-сайту	15
Контекстна реклама	10
Реклама в соціальних мережах	10
Всього	62,4

Загальні витрати для втілення проекту представлено в таблиці 2.17.

Таблиця 2.17

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1	2
1. Витрати на реконструкцію	1788,261
2. Витрати на устаткування	711,27
3. Витрати на монтаж	71,13
4. Витрати на транспортування	35,57
5. Витрати на рекламу та маркетинг	62,4
Всього	2668,631

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура підприємства – це модель, яка пояснює взаємовідносини між працівниками або цілими підрозділами. Вона будує ієрархію всередині компанії та визначає принцип дій при прийнятті та виконанні рішень. Права та обов'язки керівників і працівників встановлюються на основі організаційної структури.

Розподіл відповідальності між усіма елементами підприємства (від рядових співробітників до керівників вищої ланки) є тим критерієм, за яким організаційні структури управління поділяються на типи.

Лінійна організаційна структура – це найпростіший тип управління, за якого кожен працівник підпорядковується одному безпосередньому керівнику. Рішення передаються зверху вниз по чіткій управлінській лінії. Така структура забезпечує дисципліну, зрозумілий розподіл відповідальності та швидке прийняття рішень, однак надмірно навантажує керівника.

Функціональна організаційна структура передбачає поділ управління за окремими функціями: виробництво, фінанси, персонал, маркетинг, постачання тощо. Кожен функціональний керівник відповідає за свій напрям роботи й може давати вказівки працівникам у межах своєї компетенції. Перевагою є професійна спеціалізація управління, але можливе дублювання розпоряджень і ускладнення координації.

Лінійно-функціональна організаційна структура поєднує переваги лінійної та функціональної систем. Основні управлінські рішення приймаються лінійними керівниками, а функціональні підрозділи готують рекомендації, консультації та забезпечують професійний супровід окремих напрямів діяльності.

У ресторанному господарстві ефективність роботи значною мірою залежить від чіткої організації управління, розподілу повноважень і відповіда-

льності між працівниками. Для досліджуваного закладу доцільною є лінійно-функціональна структура управління.

Перевагою лінійно-функціональної структури є чіткий розподіл обов'язків, зрозуміла система підпорядкування, можливість контролю за якістю продукції та обслуговування, а також залучення фахових знань у різних сферах діяльності підприємства. Така структура дає змогу координувати роботу кухні, залу, адміністрації та допоміжних служб без дублювання функцій.

Водночас ця модель потребує налагодженої комунікації між лінійними керівниками та функціональними спеціалістами, оскільки за відсутності чіткого розмежування повноважень можуть виникати організаційні труднощі. Проте за умови правильної побудови управлінських зв'язків лінійно-функціональна структура є доцільною для ресторану, оскільки забезпечує стабільність роботи, контрольованість процесів і належний рівень сервісу.

Організаційна схема управління підприємством наведена в додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис – це внутрішній документ підприємства, який визначає основні аспекти організації трудового процесу. Він містить: розподіл обов'язків між працівниками, структуру і чисельність персоналу, а також місячний фонд оплати праці, перелік посад і професій, розмір базової заробітної плати для кожної посади або професії та можливості надбавки чи доплати відповідно до політики оплати праці. Штатний розпис ресторану «Телячі ніжності» наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників ресторану «Телячі ніжності»

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор ресторану	1	постійно
Головний бухгалтер	1	неповна зайнятість

Продовження таблиці 3.1.

1	2	3
Всього:	2	
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар цеху доробки н/ф	2	постійно
Кухар цеху обробки зелені	2	постійно
Кухар гарячого цеху	4	постійно
Кухар холодного цеху	2	постійно
Помічник кухаря	2	постійно
Всього:	13	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	5	постійно
Мийник столового посуду	2	постійно
Прибиральник	2	постійно
Всього:	11	постійно
Допоміжний персонал		
Менеджер з постачання	1	неповна зайнятість
Всього:	1	
По підприємству:	27	

На основі таблиці 3.1 розраховуємо фонд оплати праці за день та за місяць. Розрахунки зводимо у таблицю 3.2.

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	2	3	4	5	6
1.	Директор ресторану	5/2	1	1	900
2.	Головний бухгалтер	1/2	1	1	700
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	1000
4.	Кухарі цеху доробки н/ф	3/3	2	1	700
5.	Кухарі цеху обробки зелені	3/3	2	1	700
6.	Кухарі гарячого цеху	3/3	4	2	700/1400
7.	Кухарі холодного цеху	3/3	2	1	700
8.	Помічник кухаря	3/3	2	1	500
9.	Адміністратор	5/2	1	1	700
10.	Офіціант	3/3	5	3	300/900
11.	Мийник столового посуду	3/3	2	1	500

Продовження таблиці 3.2.

1	2	3	4	5	6
12.	Прибиральник залу	3/3	2	1	400
13.	Менеджер з постачання	1/2	1	1	500
Всього заробітна плата за день, грн.					9600
Всього заробітна плата за місяць, грн.					245000

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

Заклад ресторанного господарства у форматі farm-to-table надає не лише послуги харчування, а й формує для гостей досвід споживання страв із локальних, сезонних і фермерських продуктів. Основними послугами є приготування та реалізація страв власного виробництва, організація їх споживання в залі ресторану, обслуговування гостей під час сніданків, обідів, вечерів, родинних свят і тематичних гастрономічних заходів [33].

Особливістю такого формату є акцент на походженні сировини, сезонності меню та співпраці з місцевими виробниками. Додаткові послуги включають інформування гостей про фермерські продукти, склад страв, харчову цінність, можливі алергени, а також пропозицію сезонних сетів, локальних напоїв, страв на виніс і попереднє замовлення окремих позицій меню.

Організація обслуговування має забезпечувати комфорт, естетичну подачу страв, а також дотримання вимог щодо якості, зберігання та реалізації кулінарної продукції [31; 33]. Для формату farm-to-table важливими є також екологічність, раціональне використання продуктів, мінімізація харчових відходів і підтримка локального виробника. Організацію процесу обслуговування в закладі наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг закладом ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-техн	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Паркування автомобіля, вестибюль, гардероб, санвузол.	Гардеробна стійка, санітарні прилади, м'які меблі.	Адміністратор ресторану, гості

Продовження таблиці 3.3.

1	2	3	4	5
Виготовлення кулінарної продукції	Надання послуг з харчування та виготовлення кулінарної продукції	Заготівельні цехи, доготівельні цехи, мийна кухонного посуду, складські приміщення	Холодильне обладнання, нейтральне обладнання, механічне обладнання	Шеф-кухар, лінійні кухарі
Реалізації продукції та обслуговування гостей	Надання послуг з реалізації продукції та організації обслуговування	Роздавальна, сервізна, мийна столового посуду, приміщення офіціантів, торговельна зала	Меблі, торговельне, технологічне устаткування, столовий посуд, столові набори, столова білизна, елементи інтер'єру	Адміністратор, офіціант, гості
Організації дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	Торговельна зала	Елементи декору, фотозона	Офіціанти, гості
Інформаційно-консультативна	Майстер-класи, дегустаційні вечори	Торговельна зала	Торговельні меблі, додатковий інвентар	Шеф-кухар, запрошений шеф, гості
Інших послуг	Надання додаткових послуг	Торговельна зала, автопарковка, вестибюль	Торговельні меблі (дитячі крісла), еко-посуд	Адміністратор, офіціант, гості

Щоб привернути увагу споживачів і отримати перевагу над конкурентами, заклад планує розширити перелік послуг, зокрема запровадити проведення гастрономічних майстер-класів із приготування авторських страв, дегустаційних вечорів із локальними продуктами та вином, а також - створення кулінарних турів, які познайомлять гостей із локальною кухнею та культурою, надання можливості замовлення індивідуальних страв із врахуванням побажань споживачів. Основні та додаткові послуги, які доступні в ресторані «Телячі ніжності» наведено в додатку Е.

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

Організація охорони праці персоналу. На підприємствах ресторанного господарства необхідно передбачити заходи щодо профілактики травматизму, попередження поширення інфекційних захворювань, спалахів харчових отруєнь працюючих на виробництві, при проживанні та відпочинку гостей шляхом створення нормальних санітарно-гігієнічних умов у всіх житлових,

адміністративних, виробничих приміщеннях, організації робочих місць, заходів з електробезпеки, постійного навчання, проведення інструктажів персоналу [38].

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

Таблиця 3.4

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

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

Метеорологічні умови виробничого середовища, такі як температура, вологість, швидкість руху повітря та теплове випромінювання, впливають на

стан працівників та їх працездатність. Оптимальний мікроклімат підтримує стабільну температуру тіла працівника, що забезпечує комфорт і знижує ризик захворювань. Для забезпечення комфортних умов роботодавці зобов'язані створити мікроклімат, який відповідає санітарним нормам, враховуючи температуру, вологість та швидкість повітря, зокрема через вентиляцію, кондиціювання та механізацію, щоб зберегти здоров'я працівників [35].

Таблиця 3.5

Норми мікроклімату виробничих приміщень

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

Важливою умовою зменшення втоми працівників і запобігання травматизму є правильне освітлення робочих місць. Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення», у виробничих цехах передбачається раціональна система природного освітлення зі співвідношенням 1:6. Робочі місця розміщуються на відстані від вікон не більше 5 м. Штучне освітлення доповнює природне і забезпечує рівномірне освітлення робочої зони. Крім того, у закладі передбачене аварійне освітлення, яке необхідне для безпеки працівників у разі вимкнення електропостачання.

Шум і вібрація від механічного та холодильного обладнання можуть створювати дискомфорт для працівників. Допустимий рівень звукового тиску у виробничих приміщеннях становить 60–75 дБ. Для зменшення шуму та вібрації використовують звукоізоляційні матеріали, антивібраційні пристрої та спеціальні кріплення для обладнання. Також застосовуються технічні й організаційні заходи, які допомагають контролювати вплив шуму і вібрації на робочому місці [38].

Робота з тепловим обладнанням, зокрема плитами та пароконвектотомами, може спричинити опіки різного ступеня. За недостатньої вентиляції у виробничих цехах також зростає ризик перегрівання організму, теплового удару, серцево-судинних і респіраторних порушень. Для зменшення дії інфрачервоного випромінювання від нагрівальних поверхонь площа плити має бути у 45–50 разів меншою за площу підлоги приміщення.

Використання електричного обладнання у виробничих приміщеннях потребує особливої уваги, оскільки воно може бути небезпечним для здоров'я і життя працівників. Основними причинами травм є контакт із незахищеними частинами обладнання, його несправність, пошкодження захисних засобів, а також порушення правил монтажу та експлуатації [38].

За рівнем небезпеки ураження електричним струмом приміщення поділяють на три категорії: без підвищеної небезпеки, з підвищеною небезпекою та особливо небезпечні. До першої групи належать офісні й адміністративні приміщення. До другої — вологі приміщення, приміщення з пилом або струмопровідною підлогою. Особливо небезпечними є приміщення з високою вологістю, хімічними речовинами або поєднанням кількох небезпечних чинників. Більшість виробничих приміщень закладів ресторанного господарства належить саме до особливо небезпечних.

Особливу увагу слід приділяти електробезпеці в холодних цехах. Висока вологість і низька температура можуть спричиняти корозію електричних елементів, що погіршує роботу обладнання. Тому електричні системи в таких приміщеннях потребують регулярного огляду, обслуговування та посиленого контролю.

Відповідальна особа перевіряє стан ізоляції, захисних огорожень, сигналізації та інших елементів безпеки. Для холодильного обладнання передбачаються спеціальні огорожі та блокувальні пристрої на дверях. Такі заходи допомагають створити безпечні умови праці та зменшити ризик ураження електричним струмом [38].

Пожежна безпека є важливою частиною організації роботи підприємств-

ва. Її основні завдання — запобігання загорянню, своєчасне виявлення пожежі та зменшення її наслідків. У закладі встановлені автоматичні системи пожежної сигналізації у виробничих цехах, складських і технічних приміщеннях. Кожне приміщення також забезпечується переносними вогнегасниками з розрахунку на 70 м² площі або 20 погонних метрів коридору. Тип і кількість вогнегасників визначаються відповідно до вимог НПАБ Б.03.002-2007.

Керівництво закладу приділяє увагу питанням цивільного захисту та відповідає за безпеку працівників і відвідувачів. Директор організовує регулярні інструктажі для персоналу, а також навчання з евакуації та надання першої допомоги у надзвичайних ситуаціях.

У приміщеннях ресторану розміщені інструкції та інформаційні плакати, які пояснюють порядок дій під час евакуації. Основні виходи та шляхи евакуації мають відповідні позначення, що допомагає швидко й організовано вивести людей у разі небезпеки.

Ресторан співпрацює з місцевими службами порятунку та підрозділами ДСНС. Періодичні тренування з рятувальниками допомагають працівникам бути готовими до дій у разі пожежі, природних катастроф або інших надзвичайних ситуацій.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Організація охорони навколишнього середовища у закладах ресторанного господарства є важливою складовою їхньої безпечної та відповідальної діяльності. У сучасних умовах ресторанний бізнес має не лише забезпечувати якісне харчування гостей, а й раціонально використовувати природні ресурси, зменшувати кількість відходів та впроваджувати екологічно орієнтовані підходи в організацію виробництва й обслуговування.

У межах оновлення концепції ресторану у форматі farm-to-table важливе значення має раціональне використання локальної фермерської сировини, зокрема сезонних овочів, зелені, ягід і плодів. Такий підхід дозволяє скоротити довгі логістичні ланцюги, підтримати місцевих виробників і зменшити не-

гативний вплив ресторанної діяльності на довкілля. Крім того, сезонне меню дозволяє раціональніше планувати закупівлі, уникати надлишкових запасів і зменшувати кількість харчових відходів. Екологізація ресторанних послуг не обмежується лише використанням органічних продуктів, а охоплює весь комплекс виробничих і сервісних процесів закладу [39].

Особливу увагу в ресторані доцільно приділяти роботі з плодоовочевою сировиною. Овочі та зелень є важливою частиною меню у форматі farm-to-table, оскільки саме вони найбільш виразно відображають сезонність, локальність і свіжість продукту. При цьому важливо не лише закуповувати якісну сировину, а й правильно організувати її приймання, сортування, миття, очищення, зберігання та подальше використання у виробництві.

Плодоовочева сировина проходить шлях від поля до столу, тому під час її обробки необхідно максимально зберігати харчову цінність продукту та водночас забезпечувати його безпечність. На етапі первинної обробки з поверхні овочів і зелені мають видалятися залишки ґрунту, можливі забруднення та мікроорганізми. Для цього використовують питну воду належної якості, а сам процес миття організовують так, щоб не допустити перехресного забруднення сировини [39].

Екологічний підхід передбачає також ощадне використання води, енергії та допоміжних матеріалів. У роботі з овочами доцільно уникати зайвого замочування, оскільки тривале перебування сировини у воді може знижувати її харчову цінність. Водночас правильне миття, короткий цикл обробки та раціональне зберігання дозволяють продовжити термін використання сировини, зменшити кількість харчових відходів і краще контролювати якість готових страв.

У ресторані доцільно впроваджувати принципи свідомого використання овочевої сировини: планувати сезонне меню, працювати з локальними постачальниками, використовувати придатні частини продуктів у соусах, бульйонах, гарнірах або заготовках, а органічні залишки за можливості передавати на компостування. Такий підхід відповідає ідеї екологізації ресторанних

послуг, оскільки поєднує якість харчування, зменшення відходів і відповідальне ставлення до природних ресурсів [39].

У форматі farm-to-table овочі є не другорядним доповненням до страв, а повноцінною основою концепції. Вони дозволяють формувати коротке сезонне меню, підкреслювати зв'язок ресторану з місцевими господарствами та створювати більш екологічну модель роботи закладу.

У закладі доцільно передбачити комплекс заходів, спрямованих на зменшення негативного впливу на навколишнє середовище. До них належать сортування побутових і виробничих відходів, окремий збір скла, паперу, пластику та органічних залишків, передача вторинної сировини на переробку, а також скорочення використання одноразового пакування. Органічні відходи можуть передаватися для компостування або використовуватися у співпраці з фермерськими господарствами, якщо це відповідає санітарним вимогам.

Важливим напрямом є також раціональне використання води та енергії. Для цього у виробничих і санітарно-побутових приміщеннях необхідно застосовувати справне сантехнічне обладнання, контролювати витрати води, своєчасно усувати протікання, використовувати енергоощадні джерела освітлення та обладнання з оптимальним рівнем енергоспоживання. Правильна організація вентиляції, своєчасне технічне обслуговування холодильного, теплового та мийного обладнання також сприяють зменшенню енергетичних витрат [40]. Окрему увагу слід приділяти використанню мийних і дезінфекційних засобів. Вони мають застосовуватися відповідно до інструкцій виробника, у визначених концентраціях і з дотриманням вимог безпеки. Перевагу доцільно надавати засобам, які ефективно виконують санітарну функцію, але мають мінімальний шкідливий вплив на довкілля.

Таким чином, організація охорони навколишнього середовища у ресторані має бути пов'язана не лише з виконанням нормативних вимог, а й із загальною концепцією закладу. Формат farm-to-table дозволяє поєднати якість ресторанної продукції, підтримку локальних виробників, сезонність меню та екологічну відповідальність. Це підвищує не тільки ефективність роботи під-

приємства, а й його привабливість для гостей, які цінують натуральність, прозоре походження продуктів і відповідальне ставлення до природи.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної роботи підприємства потрібно скласти перелік необхідної інформації, яка включає в себе організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства, основну форму утворення закладу, місію закладу та вимоги до обслуговування [31]. Ця інформація про ресторан при бутік-готелі «Телячі ніжності» представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
1	2	3
1. Суб'єкт господарювання приватної форми власності	Ресторан при бутік-готелі «Телячі ніжності»	-
2. Діючий заклад ресторанного господарства	Ресторан при бутік-готелі «Телячі ніжності»	Концепція розвитку передбачає удосконалення наявного ресторану у форматі farm-to-table.
3. Впровадження концепції farm-to-table	Ресторан при бутік-готелі «Телячі ніжності»	Місія закладу полягає у впровадженні концепції, орієнтованої на локальні фермерські продукти, сезонність меню, якісне обслуговування гостей і принципи сталого розвитку.
4. Вимоги до обслуговування	Відповідність якості продукції та послуг міжнародному стандарту ISO 9000/2000 Час обслуговування гостей – 1-2 год. Час очікування після замовлення – 10-20 хв	Структура меню: розділення страв за категоріями в певному порядку; наявність короткого опису страв; наявність ціни та маси страви.

Для створення фінансового плану підприємства ресторанного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. Для цього потрібно визначити середній чек закладу та кількість цих чеків. Середній чек на одного гостя для заміського ресторану – 600 грн [31].

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

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

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

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

де N_d – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для заміського ресторану $k_{сз} = 0,32$.

$$K_q = 175 * 0,32 = 56$$

$$T_{об} (\text{день}) = 56 * 600 = 33600 \text{ грн}$$

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

$$T_{об} (\text{місяць}) = 33600 * 30 = 1008000 \text{ грн}$$

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

Розрахунок операційних витрат зведено в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	2	3	4
1	Зарплатня персоналу	245000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	47775	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	50400	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1902	22% від мінімальної з/п в Україні (8647 грн*0,22)
4	Оренда приміщення	-	10% від товарообігу
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	20160	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	5040	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	20160	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	10080	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	10080	1% від товарообігу
10	Реклама (операційні витрати щомісяця)	20160	2% від товарообігу
11	Foodcost (собівартість продуктів)	302400	30% від товарообігу
	Всього:	733157	

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

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	2	3	4
1	Кількість чеків за день	56	1680
2	Середній чек	600	600
3	Виручка	33600	1008000
4	Точка беззбитковості	24438	733157
5	Чистий прибуток	9162	274843
6	Термін окупності	0,8 року	

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

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

де I_3 – Загальні інвестиції для реалізації концепції; $Ч_п$ – чистий прибуток.

$$T_{ок} = 2668,631 / (274843 \cdot 12) = 2668,631 / 3298,116 = 0,8 \text{ року}$$

Висновок: В результаті розробки нової концепції розвитку ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» на 70 місць плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 2668,631 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 56, середній чек 600 грн.
3. Товарообіг за місяць – 1008,0 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 733,157 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 274,843 тис. грн.

Термін окупності складає 0,8 року, що є привабливим за нормативом для реконструкції підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи бакалавра полягає в розробці практичних рекомендацій щодо оновлення концепції ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань на основі принципів farm-to-table.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Умань, визначено попит на послуги, проведено аналіз конкурентного середовища. На основі наукових досліджень розроблено нову концепцію розвитку ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» у форматі farm-to-table, що передбачає пріоритет сезонної фермерської сировини та її сучасну кулінарну інтерпретацію.

У другому розділі роботи розраховано чисельність робочого персоналу, обґрунтовано вибір технологічного та немеханічного обладнання, надано рекомендації щодо оновлення дизайну закладу, а також проведено розрахунок інвестиційних витрат.

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

Розрахунок товарообігу і чистого прибутку підприємства підтвердив економічну доцільність оновлення концепції ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table. Товарообіг за місяць – 1008,0 тис. грн., точка беззбитковості – 733,157 грн. Чистий прибуток за місяць – 274,843 тис. грн.

Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 2668,631 тис. грн. період окупності яких складає 0,8 року.

Таким чином, проведені розрахунки економічних показників підтверджують інвестиційну привабливість проекту з оновлення концепції ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» у форматі farm-to-table.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Моргулець О. Б., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 88–96. DOI: [10.32782/tourismhospceee-8-12](https://doi.org/10.32782/tourismhospceee-8-12)
2. Ярмолук М.І., Щапіна О.Ф., Ткачук О.В. Ресторан при готелі як самостійний гастрономічний бренд. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності*: зб. тез доп. XIV Всеукраїнської конференції здобувачів і молодих учених 15-16 травня 2025р., О.: ОНТУ, 2025. С.156-159.
3. Національний дендрологічний парк «Софіївка» НАН України: офіційний сайт. URL: <https://www.sofievka.org/> (дата звернення: 28.03.2026).
4. Фонтан. Умань туристична: офіційний туристичний сайт міста Умань. URL: <https://umantravel.com.ua/fontan/> (дата звернення: 28.03.2026).
5. Бутік-готель Телячі Ніжності. URL: <https://www.ahotel.com/uk/ukraine/97459-uman/6745851-1-teliachi-n> (дата звернення: 28.03.2026)
6. Готель Телячі Ніжності, Умань, Україна. OHotel. URL: <https://hotelkievua20300.ohotel.com.ua/> (дата звернення: 28.03.2026).
7. Телячі Ніжності, Умань. Booking.com. URL: <https://www.booking.com/hotel/ua/teliachi-nizhnosti.uk.html> (дата звернення: 30.03.2026).
8. Телячі Ніжності. Готель. Ресторан. Офіційна сторінка у Instagram. URL: <https://www.instagram.com/t.nizhnosti/> (дата звернення: 30.03.2026).
9. Ресторан Телячі ніжності. ChoiceQR : електронне меню ресторану. URL: <https://t-nizhnosti.choiceqr.com/menu/section:snidanki/konstruktor-snidanku> (дата звернення: 05.04.2026).
10. Телячі Ніжності | Uman : сторінка у Facebook. URL: <https://www.facebook.com/p/Телячі-Ніжності-100042873741203/> (дата звернення: 05.04.2026).
11. Відбулась 40 чергова (2 частина) сесія Уманської міської ради VIII

скликання. Уманська міська рада : офіційний сайт. 30.08.2022. URL: <https://uman-rada.gov.ua/index.php/novyny/item/20377-vidbulas-40-cherhova-2-chastyna-sesiia-umanskoi-miskoi-rady-viii-sklykannia> (дата звернення: 15.04.2026).

12. Ситий воїн – Сильний воїн: ресторан Телячі Ніжності готує для захисників і переселенців в Умані. Tomato.ua. 20.05.2022. URL: <https://tomato.ua/blog/restoran-telyachi-nizhnosti-gotue-dlya-zakhisnikiv-i-pereselenc-v-v-umani/> (дата звернення: 15.04.2026).

13. Півтора року живе пересічний ФОП у сфері кафе та ресторанів в Україні. Опендатабот. URL: <https://opendatabot.ua/analytics/horeca-foonomics-2025> (дата звернення: 15.04.2026).

14. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2025 року від Poster. Poster. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2025-roku-vid-poster> (дата звернення: 15.04.2026).

15. Ольга Насонова, Ресторани України: зараз працюють ті заклади, хто навчився швидко діяти в умовах непередбачуваності. RAU. 24 листопада 2025. URL: <https://rau.ua/news/olga-nasonova-zaraz-pratciuiut-khto-navchyvsia-shvydko-diiaty-v-umovakh-neperedbachuvannosti> (дата звернення: 15.04.2026).

16. Чому у 2026 меню стають коротшими — і це добре для бізнесу. HoReCaНець. URL: <https://tglist.com.ua/chanel/HRCNc/msg/3421723> (дата звернення: 28.04.2026).

17. Green Restaurant Association Certification Standards. Green Restaurant Association. URL: <https://www.dinegreen.com/certification-standards> (дата звернення: 18.04.2026).

18. Кушнірук Г. В., Пандяк І. Г., Худоба В. В. Інтеграція концепції Zero Waste у ресторанний бізнес: управлінський аспект. *Економічний простір*. 2025. № 210. С. 115–121. DOI: [10.30838/EP.210.115-121](https://doi.org/10.30838/EP.210.115-121)

19. Кушнірук Г. В., Пандяк І. Г., Худоба В. В. Інтеграція концепції Zero Waste у ресторанний бізнес: управлінський аспект. *Економічний простір*. 2025. № 210. С. 115–121. DOI: [10.30838/EP.210.115-121](https://doi.org/10.30838/EP.210.115-121)

20. Noma. The World's 50 Best Restaurants. URL: <https://www.theworlds50best.com/awards/best-of-the-best/Noma.html> (дата звернення: 18.04.2026).

21. The MICHELIN Guide Nordic Countries 2021 Is Out! The MICHELIN Guide. 13 September 2021. URL: <https://guide.michelin.com/en/article/news-and-views/the-michelin-guide-nordic-countries-2021-is-out> (дата звернення: 18.04.2026).

22. Карі О. Пригоди морквяної гички. Український тиждень. 15 березня 2020. URL: <https://tyzhden.ua/pryhody-morkvianoï-hychky/> (дата звернення: 24.04.2026).

23. Березовенко О. Гастротренд farm-to-table: як виглядають ферми при ресторанах. PostEat. 12.09.2019. URL: <https://posteat.ua/obzory/gastrotrend-farm-to-table-yak-viglyadayut-fermi-pri-restoranax/> (дата звернення: 24.04.2026).

24. Момотюк В. Адаптивна кухня: як тримати контроль в умовах постійних змін? Instagram. URL: https://www.instagram.com/vitaliimomotiuk_chef/ (дата звернення: 30.04.2026).

25. Котлета з дикого кабана чи карасі з локального озера: як Farm Table втілює ідею «чесного смаку». *The Village Україна*. 24.10.2025. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/chiefs-word/367831-farm-table> (дата звернення: 30.04.2026).

26. Офіційний сайт Bull Farm. URL: <https://www.bullfarm-ua.com/> (дата звернення: 30.04.2026).

27. Офіційний сайт «Агро Плюс 2006». URL: <https://timosivka.com.ua/> (дата звернення: 30.04.2026).

28. Офіційний сайт ПрАТ «Боровицьке» URL: <https://r-b.in.ua/> (дата звернення: 30.04.2026).

29. Офіційний сайт УТК «Гордій» URL: <https://www.utk.org.ua/> (дата звернення: 30.04.2026).

30. Шаповаленко Д., Соколов Д., Карюк А., Панченко К. Перспективи

розвитку готельних мереж на туристичному ринку України. *Молодий вчений*. 2023. №3(115). С. 134–137. DOI: [10.32839/2304-5809/2023-3-115-25](https://doi.org/10.32839/2304-5809/2023-3-115-25)

31. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.О. Кожевнікова, О.В. Ткачук. Одеса: ОНТУ, 2023. 96 с.

32. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. К.: Центр учбової літератури, 2021. 320с.

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

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

35. Івашина Л. Л., Куракін О. Б., Бишовець Л. Г. Санітарно-гігієнічні вимоги підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2025. № 3(17). С. 82–89. DOI: [10.32782/2708-4949.3\(17\).2025.13](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.13)

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

37. Силівейстр В. Тренди у дизайні інтер'єру кафе та ресторану на 2026 рік. Poster. URL: <https://joinposter.com/ua/post/trendy-dyzajnu-kafe> (дата звернення: 30.04.2026).

38. Рябенька М. О., Постова В. В., Мазуркевич І. О. Формування та забезпечення безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Development Service Industry Management. 2025. Випуск 2. С. 257–265. DOI: [10.31891/dsim-2025-10\(34\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(34))

39. Беляєва С. С. Екологізація ресторанних послуг в сучасних умовах господарювання. Успіхи і досягнення у науці. 2024. № 9(9). С. 996–1017.

DOI: [10.52058/3041-1254-2024-9\(9\)-996-1017](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2024-9(9)-996-1017)

40. Лебеденко Т. Є., Ткачук О. В., Дубкова Т. П. ZERO-WASTE в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 4–5 груд. 2023 р. Полтава, 2023. С. 257–259.

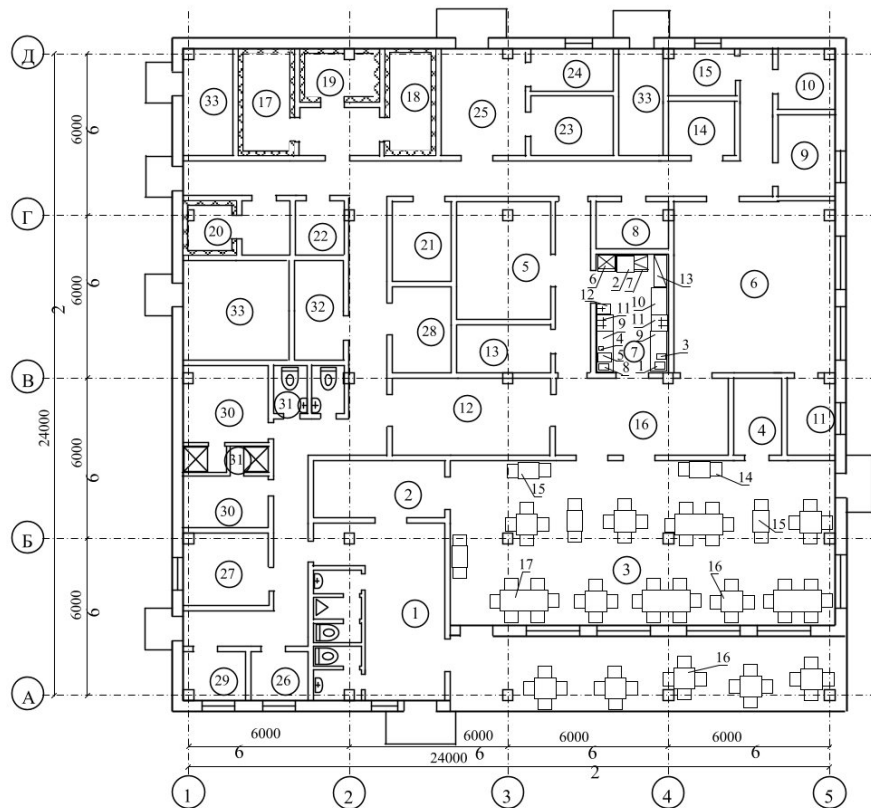
Нова концепція ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань

Основна ідея проекту полягає в оновленні ресторану при бутік-готелі через впровадження формату farm-to-table, орієнтованого на використання локальних фермерських продуктів, сезонність меню та принципи сталого розвитку. Такий підхід дозволяє посилити конкурентні переваги закладу, підвищити цінність ресторанної пропозиції та сформувати більш виразний гастрономічний профіль підприємства.

Слоган проекту: Авторська кухня. Фермерські продукти. Ваші незабутні моменти.



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.44			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Бунеску Д.Я.				Додаток А. Концепція ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Федосова К.С.						75	80
Керівник	Федосова К.С.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.							



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.44		
						Розробка нової концепції розвитку ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» у м. Умань у форматі farm-to-table		
Зм	Кіл	Арк	№ док	Підпис	Дата	Ресторан «Телячі ніжності»	Стад.	Аркушів
Студент	Бунеску Д.Я.							Аркушів
Консульт.	Федосова К.С.							76
Н. контр.	Коваленко Н.О.							80
Керівник	Федосова К.С.							
Завід.						Додаток Б. План ресторану на 70 місць, 1 поверх, М 1:200	ОНТУ—2026 каф. ГРБ гр. ГРС-402	
кафедри	Лебеденко Т.Є.							

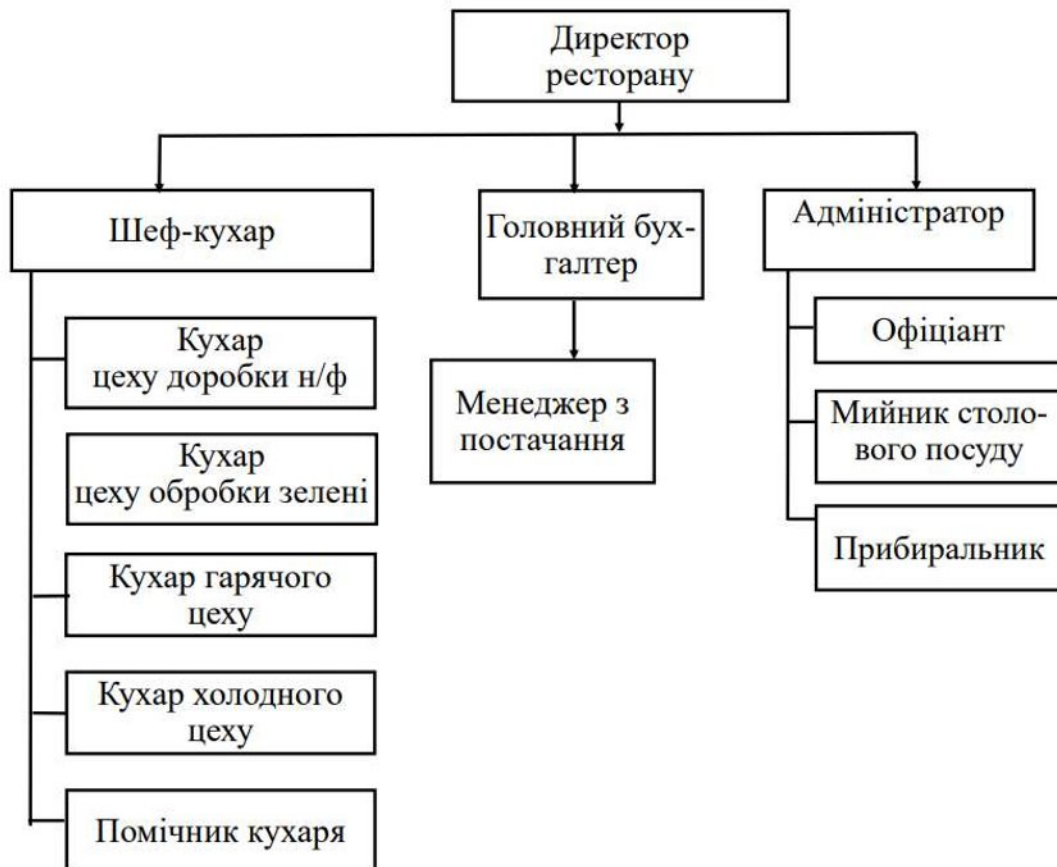
Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль з гардеробом, санвузлом для відвідувачів	32,4	
2	Аванзал	10,8	
3	Зал з літнім майданчиком	129	
4	Приміщення для офіціантів	5,0	
5	Буфет	14,4	
6	Гарячий цех	40,3	
7	Холодний цех	13,0	
8	Приміщення для нарізання хліба	5,0	
9	Цех доробки напівфабрикатів	7,0	
10	Цех обробки зелені	5,0	
11	Приміщення завідувача виробництва	5,0	
12	Мийна столового посуду	17,0	
13	Сервізна	6,5	
14	Мийна кухонного посуду	5,6	
15	Мийна та комора тари н/ф	5,0	
16	Роздавальна	15,8	
17	Охолоджувальна камера для зберігання напівфабрикатів	8,4	
18	Охолоджувальна камера молочних продуктів, жирів і гастрономії	8,0	
19	Охолоджувальна камера фруктів, ягід, напоїв і овочів	6,0	
20	Охолоджувальна камера харчових відходів	5,8	
21	Комора сухих продуктів	7,2	
22	Комора вино-горілчаних виробів	5,0	
23	Комора і мийна тари	7,7	
24	Комора інвентаря	5,0	
25	Завантажувальна	12,6	
26	Кабінет директора	5,0	
27	Контора	8,6	
28	Приміщення персоналу	7,2	
29	Гардероб для офіціантів	5,0	
30	Гардероб для персоналу	15,1	
31	Душові, вбиральні	6,5	
32	Білизняна	7,0	
33	Технічні приміщення	30,0	

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.44			
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Бунеску Д.Я.			Додаток В. Експлікація приміщень підприємства	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Федосова К.С.					77	80
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-402		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.						

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кіл-ть	Маса, кг	Примітки
1.	Овочерізальна машина	CL50 Ultra Robot Coupe	1		
2.	Слайсер	MIRRA 300 CE Sirman	1		
3.	Кутер	R4 Robot Coupe	1		
4.	Міксер занурювальний	MP350 Combi Ultra Robot Coupe	1		
5.	Міксер планетарний	Plutone Lt 10 Sirman	1		
6.	Холодильна шафа	Tefcold SDU1380	1		
7.	Холодильний стіл	Інокс-маркет	1		
8.	Фризер	ICM-15A	1		
9	Стіл виробничий	СРП – 15/6	2		
10	Стіл виробничий	СРП-10/6	1		
11	Ванна мийна	ВМ-6/6	2		
12	Раковина для миття рук	АР-15	1		
13	Стелаж виробничий	СК 12/5	1		
14	Стілець	на замовлення	70		
15	Стіл 2-місний	600x800x780	5		
16	Стіл 4-місний	800x800x780	10		
17	Стіл 6-місний	1800x800x780	4		

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.44		
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Бунеску Д.Я.				Додаток Г. Специфікація обладнання		
Консульт.	Федосова К.С.						
Керівник	Федосова К.С.						
Н. Контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.						
					Літ.	Аркуш	Аркушів
						78	80
					ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-402		

Організаційна структура ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.44</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Бунеску Д.Я.			Додаток Д. Організаційна структура ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table	Літ.	Аркуш
Консульт.		Федосова К.С.					79
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402	
Н. Контр.		Коваленко Н.О.					
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.					
						Аркушів	80

Послуги ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.44							
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Студент.		Бунеску Д.Я.			Додаток Е. Послуги ресторану при бутік-готелі «Телячі ніжності» в м. Умань у форматі farm-to-table			Літ.	Аркуш	Аркушів		
Консульт.		Федосова К.С.								80	80	
Керівник		Федосова К.С.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402				
Н. Контр.		Коваленко Н.О.										
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.										