Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему Розробка концепції кафе етнічного спрямування в м. Одеса із впровадженням технологічних інновацій
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Узун І.В.
(прізвище, ініціали)

Керівник ст.викл. Москвічова О.М.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10
Завідувачка кафедри ГРБ ______________ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(назва кафедри) (підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав.кафедри
д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.
«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Узун Ірини Валеріївни

1. Тема роботи *Розробка концепції кафе етнічного спрямування в м. Одеса із впровадженням технологічних інновацій*

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 *Кафе етнічної кухні в м. Одеса*

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень	Москвічова О.М., ст.викл.	*24.03.2026*	*22.04.2026*
Технологічний розділ	Москвічова О.М., ст.викл	*23.04.2026*	*20.05.2026*
Організаційний розділ	Москвічова О.М., ст.викл	*22.05.2026*	*01.06.2026*

6. Дата видачі завдання *«23» березня 2026 року*

Керівник _______________ Москвічова О.М.

Завдання прийняв до виконання _______________ Узун І.В.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач-дипломник ______________ Узун І.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи ______________ Москвічова О.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

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

Здобувач-дипломник ______________ Узун І.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції кафе етнічного спрямування в м. Одеса із впровадженням технологічних інновацій»

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 дослідженнь розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію етнічного кафе в м. Одеса.

Rivage – це перше в Одесі технологічне етно-кафе на Французькому бульварі, що поєднує автентичну чорноморську кухню з інноваційним digital-сервісом. Унікальність полягає в симбіозі "розумного" простору з AR-візуалізацією страв та традиційного приморського затишку, де гості отримують швидкість автоматизації без втрати душевного одеського колориту.

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 – 65 стор.

Таблиць – 28,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 18 найменувань.

ANNOTATION
to qualification work on the topic:
«Concept development for an ethnic cafe in Odesa with the introduction of technological innovations»

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 ethnic café in Odesa is formed.

Rivage is Odesa's first tech-forward ethnic café located on French Boulevard, combining authentic Black Sea cuisine with innovative digital services. Its uniqueness lies in the symbiosis of a "smart" space featuring AR dish visualization and traditional seaside coziness, allowing guests to enjoy the speed of automation without losing the soulful charm of Odesa.

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…… 8
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується ……..… 8
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції…… 11
Розділ 2. Технологічний розділ…………………………………………16
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень)………………………….. 16
2.2. Розробка виробничої програми підприємства…………………………… 17
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху…………… 22
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху………………………27
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху…….. 29
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху…………………………………………………….. 31
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу………………………………………... 38
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства……………………………39
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат………………………………………… 40
Розділ 3. Організаційний розділ ………………………………………….. 42
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства……………………..42
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці…………………………… 45
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства……………47
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони………………………………………………………. 49
3.5. Організація охорони навколишнього середовища………………………. 57
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства………58
Висновки і рекомендації ……………………………………………….. 61
Список літератури…………………………………………………………..64
Додатки…………………………………………………………………… 66

Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата
Студент.		Узун І.В.		
Консульт.				
Керівник		Москвічова О.М.		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.		
Зав. Каф.		Лебеденко Т. Є.		

КРБ.ГРБ.1.177-03.1.24

Розробка концепції кафе етнічного спрямування в м. Одеса із впровадженням технологічних інновацій

Літ.	Аркуш	Аркушів
	5	71

ОНТУ-2026
Каф. ГРБ
Група ГРС-401

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена стрімким розвитком гастрономічного туризму в Одесі та зростаючим попитом на автентичність. В умовах високої конкуренції традиційної «одеської кухні» недостатньо — закладу необхідне впровадження технологічних інновацій (автоматизація обслуговування, енергоефективне будівництво, Smart-kitchen) для оптимізації бізнес-процесів та створення унікального клієнтського досвіду.

Об'єктом дослідження обрано етнічне кафе в м. Одеса.

Предметом дослідження є теоретичні засади, методичні підходи та практичні інструменти розробки концепції етно-кафе з використанням технологічних інновацій у будівництві та кулінарних технологіях.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці комплексної концепції кафе етнічного спрямування в Одесі, яка гармонійно поєднує місцеві кулінарні традиції з інноваційними інженерно-технологічними рішеннями.

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

– провести аналіз закладів ресторанного господарства у районі розташування та обґрунтувати актуальність створення закладу;

– дослідити впровадження новітніх технологій в роботі кафе;

– скласти меню та виробничу програму відповідно концепції;

– розрахувати все необхідне оснащення та персонал для ефективної роботи гарячого цеху, враховуючи сучасні технології;

– розробити раціональну структуру управління закладу;

– розробити об'ємно-планувальні рішення для реалізації проекту;

– охарактеризувати заходи щодо охорони праці, цивільної оборони, охорони навколишнього середовища та протипожежні заходи на підприємстві;

– розрахувати фінансові показники проекту.

Методи дослідження використовувались спрямовані на розв'язання поставленого наукового завдання і включали: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу харчування); прогностичні та економіко-математичні методи (при розрахунку інвестиційних витрат та фінансової моделі проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає в удосконаленні моделі етно-кафе через інтеграцію традиційної гастрономії Одещини з концепцією «розумного ресторану», що дозволяє підвищити якість сервісу та знизити експлуатаційні витрати.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості реального впровадження розробленого проекту в ресторанний сектор м. Одеса, що сприятиме популяризації регіональної культури та залученню інвестицій у галузь.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 65 друкованих аркушах. Робота містить 28 таблиць та 6 додатків. Список літературних джерел складає 18 найменувань.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, розробка концепції кафе, digital-сервіс, локальна кухня, цифрові інновації, розрахунок виробничого обладнання кухні, фінансова модель кафе.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

На сучасному етапі ринок ресторанного господарства Одеси в сегменті локальної кухні характеризується високим рівнем насиченості, проте має чітку диференціацію за локаціями.

Проєктоване підприємство – кафе етнічного спрямування «Rivage» – заплановано до будівництва за адресою: м. Одеса, Французький бульвар. Вибір даної локації є стратегічно обґрунтованим з огляду на специфіку концепції закладу, що поєднує одеську автентику з інноваційними технологіями». Французький бульвар є однією з найбільш елітних та історично значущих зон Одеси. Це автоматично формує образ закладу преміальної якості та привертає платоспроможну аудиторію (мешканців прилеглих елітних ЖК та гостей міста).

Розташування поблизу Траси здоров’я та основних спусків до моря забезпечує стабільний трафік відвідувачів, що надають перевагу прогулянкам на свіжому повітрі та шукають автентичне місце для відпочинку з видом на узбережжя.

Назва «Rivage» (що в перекладі з французької означає «берег» або «узбережжя») ідеально корелює з історичною назвою бульвару та його географічним положенням безпосередньо над морською лінією.

Прямими конкурентами за концепцією та географічною ознакою є:

1. Ресторан «Дача»

- Місце розташування: Французький бульвар, 85 (територія санаторію ім. Чкалова). Паркова зона біля моря, але без прямого виходу на пляж.
- Широта послуг: Сніданки, обіди, вечері, дитяча кімната, проведення великих весіль та корпоративів, магазин власних заготовок (варення, наливки).

- Рівень обслуговування: Високий, «сімейний» преміум-клас. Персонал працює у стилізованій формі (дачне вбрання 30-х років).
- Середній чек: 1200–1800 грн.
- Кількість місць: Близько 550 (разом з величезною літньою територією). Об'єми виробництва дуже великі, орієнтовані на масовий потік.
- Дизайн: Реконструкція старовинної садиби. Ретро-меблі, мереживні скатертини, багато зелені, відкриті альтанки.
- Кухня: Автентична одеська домашня (фарширована риба, форшмак, курча тапака, вареники).
- Додатково: Жива музика (піаніно, скрипка), вуличні грилі, дитяча анімація.

2. Terrace. Sea View

- Місце розташування: Пляж Ланжерон, 1Б. Безпосередньо над морем на набережній біля дельфінарію.
- Широта послуг: Тераса з панорамою 360°, кальян-сервіс, VIP-зони, доставка, сніданки з видом на море.
- Рівень обслуговування: Преміальний, сучасний ресторанний сервіс. Орієнтація на тренди та статусних гостей.
- Середній чек: 900–1300 грн.
- Кількість місць: Близько 150–200. Висока щільність посадки в пікові години.
- Дизайн: Лофт з елементами морського шику: панорамне скління, світлі меблі, натуральний камінь, живі рослини.
- Кухня: Сучасна одеська та середземноморська (морепродукти на грилі, мідії, устриці, авторські роли).
- Додатково: DJ-сети ввечері, живий вокал, світлові шоу.

3. Кафе «Компот»

- Місце розташування: Мережа (основні конкурентні точки — вул. Пантелеймонівська

- Широта послуг: Швидке харчування, сніданки весь день, власна випічка на винос, продаж фірмових компотів у банках.
- Рівень обслуговування: Середній (Casual dining). Швидкий темп, демократичне ставлення.
- Середній чек: 450–650 грн.
- Кількість місць: 80–120 (залежно від локації). Дуже висока оборотність одного столу.
- Дизайн: Стилістика радянської/пострадянської квартири 70-80-х: банки з компотом на полицях, дерев’яні столи, прості плафони.
- Кухня: Спрощена одеська та радянська (котлети з пюре, сирники, компоти, свіжа випічка).
- Додатково: Фонова одеська музика (записи), відкриті вітрини з їжею.

Таблиця 1.1

Бальна оцінка конкурентоспроможності підприємства

Критерії	Rivage	Terrace. Sea View	Дача	Компот
Локація та зручність доступу	10	8	10	9
Автентичність концепції/меню	10	10	6	8
Атмосфера та інтер'єр	10	10	9	8
Співвідношення ціна/якість	9	7	7	9
Якість сервісу та швидкість	10	7	9	8
Загальна к-сть балів	49	42	41	42

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Таблиця 1.2

Структура концепції кафе «Rivage»

Розділ	Характеристика
Тип закладу, що проєктується	Кафе етнічного спрямування з акцентом на локальну кухню та інноваційний сервіс.
Категорія і тематика закладу	Категорія — «вище середнього». Тематика — «Етно-модерн»: поєднання традиційної одеської приморської культури з цифровими технологіями.
Форми і методи обслуговування	Комбінований метод: класичне обслуговування офіціантами-консультантами в поєднанні з Digital-самообслуговуванням (QR-замовлення, планшети).
Відмінні особливості бізнес-ідеї проєкту	Синтез автентичних рецептів Чорноморського узбережжя та високої технологічності (AR-візуалізація страв, автоматизація процесів, «розумне» освітлення).
Основні групи споживачів	1. Мешканці преміальних ЖК Французького бульвару (лояльні клієнти); 2. Гастротуристи (шукачі автентики); 3. Ділова аудиторія та фрілансери (зацікавлені в комфорті та швидкості).
Спектр послуг, що пропонуються	Основний: одеська кухня та напої. Додатковий: гастроекскурсії (через VR), майстер-класи, доставка. Супутній: продаж фірмових локальних делікатесів (крафт-бокси).
Програма просування і виходу на ринок	Таргетована реклама в Instagram/TikTok, PR-захід «Вечеря на узбережжі» для лідерів думок, партнерство з локальними готелями, програма лояльності в мобільному додатку.
Етапи впровадження	1. Проєктно-дизайнерський етап; 2. Будівництво та монтаж обладнання; 3. Впровадження IT-інфраструктури; 4. Навчання персоналу; 5. Тестовий запуск (Soft Opening) та офіційне відкриття.

Rivage — це перше в Одесі технологічне етно-кафе на Французькому бульварі, що поєднує автентичну чорноморську кухню з інноваційним digital-сервісом. Унікальність полягає в симбіозі "розумного" простору з AR-візуалізацією страв та традиційного приморського затишку, де гості отримують швидкість автоматизації без втрати душевного одеського колориту.

Основні переваги закладу

- Технологічна візуалізація автентики (AR-меню): Гості закладу можуть побачити об'ємну 3D-модель та детальний склад кожної одеської страви через доповнену реальність у смартфоні, що знімає бар'єр невідомості перед замовленням етнічних позицій.
- Цифрова екосистема безшовного сервісу: Впровадження власної платформи для замовлень та оплати дозволяє клієнту повністю контролювати час свого перебування, виключаючи тривале очікування офіціанта, що є критичним недоліком основних конкурентів на Французькому бульварі.
- Гіперлокальний фокус меню: Асортимент базується на «вилові дня» та продуктах від фермерів Одеського регіону, які готуються за поєднанням старовинних рецептів та сучасних технік (наприклад, приготування класичної чорноморської риби за технологією *sous-vide* для збереження соковитості).
- Інтелектуальне атмосферне зонування: Використання системи «Smart Atmos», яка автоматично синхронізує освітлення та звуковий супровід у залі з реальним ритмом хвиль та часом доби, створюючи ефект повної інтеграції закладу в морський ландшафт.
- Ексклюзивна програма лояльності «Resident Club»: Спеціальна цифрова система розпізнавання для мешканців елітних житлових комплексів Французького бульвару, яка забезпечує персоналізований сервіс (пріоритетне бронювання, компліменти від шефа та «сусідські» привілеї).
- Інноваційна відкритість процесів: Використання відкритих технологічних ліній з QR-кодами на столах, за якими можна в реальному часі спостерігати через смартфон за процесом приготування саме вашої страви.

Концепція кафе «Rivage» базується на створенні інтелектуального гастрономічного простору, де кожен елемент сервісу працює на підсилення етнічного колориту через призму високих технологій. Заклад пропонує гостям не просто споживання страв, а повноцінне занурення в історію та побут приморської Одеси за допомогою цифрових інструментів, таких як інтерактивні поверхні столів та персоналізовані цифрові профілі відвідувачів. Спектр додаткових послуг включає організацію віртуальних історичних турів Французьким бульваром безпосередньо за столом, а також проведення кулінарних майстер-класів із використанням технологій доповненої реальності для візуалізації рецептур.

Алгоритм роботи кафе побудований на принципі максимальної прозорості та швидкості, де клієнт самостійно керує процесом замовлення через додаток, відстежує етапи приготування страви на екранах відкритої кухні та здійснює миттєву оплату без участі офіціанта. Вибір саме такої концепції обґрунтований гострою потребою сучасного ринку в закладах, що здатні забезпечити високу швидкість обслуговування при збереженні автентичної якості та глибини локального продукту. Актуальність проєкту підтверджується трансформацією споживчих звичок у бік цифровізації та зростаючим запитом на гастрономічні враження, що вимагають інноваційних форм подачі традиційної культури. Ефективність запропонованої моделі доводиться суттєвою оптимізацією витрат на персонал та збільшенням оборотності посадкових місць, що в поєднанні з преміальною локацією забезпечує стабільний фінансовий результат.

Портрет потенційного клієнта кафе «Rivage»

Демографічні та соціальні характеристики:

Це чоловіки та жінки віком 25–45 років із вищою освітою, які займають посади топменеджерів, власників бізнесу або є високооплачуваними фахівцями у сфері IT та креативних індустрій. Рівень їхнього прибутку — високий та вище середнього, що дозволяє їм сприймати відвідування ресторанів як щоденну норму, а не святкову подію.

Стиль життя та звички:

Клієнт «Rivage» веде активний, насичений життям ритм, де час є найціннішим ресурсом. Він звик до цифрових сервісів: від банкінгу до замовлення послуг через смартфон. Його ранок часто починається з прогулянки або пробіжки Трасою здоров'я, а робочий день проходить у форматі мобільних зустрічей. Він цінує якісний відпочинок, подорожує світом і має сформований гастрономічний досвід, тому його важко здивувати просто «смачною їжею» — він шукає нові враження.

Психографічний профіль та поведінка:

Характер: Раціональний, але відкритий до інновацій та естетики; цінує індивідуальний підхід і не терпить нав'язливого сервісу.

Вподобання та хобі: Цікавиться сучасним мистецтвом, технологічними новинками, вітрильним спортом або фітнесом; любить ділитися естетичним контентом у соціальних мережах (Instagram, LinkedIn).

Мотиви поведінки: Головний мотив відвідування — отримати «цифровий затишок», де можна насолодитися рідними одеськими смаками без зайвих зусиль на комунікацію з персоналом та тривале очікування.

Стиль споживання:

Цей клієнт обирає «Rivage», бо заклад закриває його потребу в статусній автентичності. Він хоче їсти той самий форшмак, що в дитинстві, але в інтер'єрі майбутнього, де замовлення робиться в один клік, а атмосфера (світло, музика) резонує з його внутрішнім станом.

Таблиця 1.3

SWOT-аналіз концепції кафе «Rivage»

Середовище	ПОЗИТИВНИЙ ВПЛИВ	НЕГАТИВНИЙ ВПЛИВ
1	2	3
ВНУТРІШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	Strengths (Сильні сторони): 1. Унікальна концепція «Етно-модерн» (автоматизація + одеська кухня). 2. Вигідна локація на Французькому бульварі з високим чеком. 3. Висока швидкість сервісу завдяки відсутності черг на замовлення. 4. Використання AR-технологій для презентації меню.	Weaknesses (Слабкі сторони): 1. Висока вартість розробки та підтримки власної IT-інфраструктури. 2. Відсутність сформованої бази лояльних гостей на старті. 3. Складність підбору персоналу, здатного працювати в умовах високої технологічності.

Продовження табл. 1.3

1	2	3
ЗОВНІШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	Opportunities (Можливості): 1. Зростання попиту на «цифрові» заклади серед молодої платоспроможної аудиторії. 2. Активний розвиток внутрішнього гастротуризму в Одесі. 3. Можливість масштабування концепції через створення франшизи.	Threats (Загрози): 1. Наявність сильних брендів-конкурентів поруч (напр. «Дача»). 2. Сезонне зниження трафіку на узбережжі в зимовий період. 3. Економічна нестабільність та зростання цін на локальні делікатеси.

SWOT-аналіз підтверджує, що сильні сторони кафе «Rivage» (технологічність та локація) дозволяють ефективно протистояти зовнішнім загрозам. Основна стратегія розвитку має бути спрямована на використання Opportunities (запиту на інновації) для швидкого формування бази постійних клієнтів серед мешканців Французького бульвару, що нівелює ризики Weaknesses (високих витрат на запуск).

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування закладів ресторанного господарства 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 і ін.

Раціональний технологічний процес повинен передбачати: застосування передової технології, доцільних способів обробки напівфабрикатів і сировини, ефективне використання обладнання, наукову організацію праці, ощадливу витрату сировини, зведення до мінімуму втрат і браку, оптимальну організацію сировинного й матеріально-технічного постачання.

Облік усіх цих факторів при технологічному проектуванні забезпечує одержання оптимальних виробничих і господарчих результатів у процесі експлуатації підприємства. Наводимо схему раціонального виробничого процесу підприємства (табл. 2.1) та схему взаємозв’язку приміщень комплексного підприємства харчування.

Таблиця 2.1

Схема технологічного процесу підприємства

Операції та їх режими	Приміщення	Обладнання, яке застосовується
1	2	3
Приймання продуктів (7:00-9:00)	Завантажувальна	Товарні ваги, візки, контейнери для сировини
Зберігання продуктів	Холодильні камери та комори	Холодильні та морозильні камери, стелажі

Продовження табл. 2.1

1	2	3
Підготовка продуктів до виробництва (9:00-11:00)	Заготівельні цехи: -Мясо-рибний -Овочевий	Мийні вани, виробничі столи, холодильні шафи, механічне обладнання
Приготування страв (11:00-20:30)	Гарячий та холодний цехи	плити, пароконвектомати, витяжки, теплове і механічне обладнання
Видача замовлень кур'єрам (11:30-21:00)	Зона видачі замовлень	QR-код маркування, планшет з CRM-системою

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Розрахунок починаємо з визначення кількості замовлень. Коефіцієнт завантаження в різні години роботи підприємства визначаємо на основі вивчення пропускної здатності залів аналогічних діючих підприємств. Кількість замовлень розраховуємо за формулою:

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot \varphi \cdot x}{100}, \tag{2.1}$$

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, %.

Таблиця 2.2

Графік завантаження

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кіл-ть відвідувачів, осіб
1.	12-13	1	27	12
2.	13-14	1	30	13
3.	14-15	1	31	13
4.	15-16	1	27	12
5.	16-17	1	23	10
6.	17-18	1	27	12
7.	18-19	0,4	32	6
8.	19-20	0,4	45	8
9.	20-21	0,4	45	8
10.	21-22	0,4	35	6
11.	22-23	0,4	32	6
12.	23-24	0,4	24	4
	Разом:			108

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

$$N_{\text{день}} = \sum N_{\text{год}}, \qquad (2.2)$$

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначаємо 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 здійснюємо за формулами:

$$n_1 = N_{день}*m_{\ хс,}\ n_2 = N_{день}*m_{пс}$$

$$n_3 = N_{день}*\ m_{дс},\ n_4 = N_{день}*\ m_{слс}, \qquad (2.5)$$

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

В кожній группі страв існують свої підгрупи. Наприклад, солодкі страви можна розбити на жельовані, гарячі, холодні та морозиво. Перші страви розбиваються на підгрупи: заправочні, прозорі, холодні та супи-пюре, в свою чергу заправочні супи розбиваються на м'ясні, рибні овочеві. Таким чином, кількість страв кожної підгрупи можна розрахувати за формулою:

$$n_{хс1} = N_{день} \cdot m_{хс} \cdot m_{хс1},\ n_{пс1} = N_{день} \cdot m_{пс} \cdot m_{пс1} \cdot m_{пс1\cdot1}, \qquad (2.6)$$

де $n_{хс1}$, $n_{пс1}$ – кількість холодних та перших страв першої підгрупи, яка реалізується за день; $N_{день}$ – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу; $m_{хс}$, $m_{пс}$ – коефіцієнт споживання холодних та перших страв; $m_{хс}$, $m_{пс}$ – коефіцієнт споживання холодних та перших страв першої підгрупи, $m_{пс1\cdot1}$ – коефіцієнт споживання перших заправочних страв.

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

$$n_н = N_{день}*\ H, \qquad (2.7)$$

де $n_н$ - кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H - норма споживання.

Таблиця 2.3

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв, порцій
1. Холодні закуски	108	**1,35**	**146**
Молоко, кисломолочні продукти і бутерброди		0,05	7
Рибні		0,4	58
М'ясні		0,3	44
Овочеві, салати і вінегрети		0,25	36
2. Гарячі закуски		**0,15**	**16**
3. Перші страви		**0,7**	**76**
Заправочні		0,5	38
М'ясні		0,5	19
Рибні		0,45	17
Овочеві		0,05	2
Прозорі		0,35	26
Холодні, молочні		0,1	8
Супи-пюре		0,05	4
4. Другі страви		**0,9**	**97**
Рибні		0,35	34
М'ясні		0,5	49
Овочеві		0,05	5
Круп'яні та борошняні		0,05	5
Молочні та з яєць		0,05	5
5. Солодкі страви		**0,4**	**43**
Гарячі		0,05	2
Жельовані		0,5	22
Холодні		0,25	11
Морозиво		0,2	9
Разом:			**378**

Таблиця 2.4

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			одиниці виміру (л/кг/шт/порц.)	Продуктів
1	2	3	4	5
Гарячі напої:	108			
Чай		0,16	порц	17
кава		0,16	порц	17
какао		0,08	порц	9
Холодні напої:				
фруктові води		0,18	порц	19

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5
мінеральні води		0,18	порц	19
соки		0,18	порц	19
власного виробництва		0,06	порц	6
Хліб житній		0,05	кг	5,4
Хліб пшеничний		0,05	кг	5,4
Борошняні кондитерські вироби		0,5	шт.	54
Цукерки, печиво		0,02	кг	2,2

Під час складання плану-меню враховуємо порядок написання страв та приблизний асортиментний мінімум для даного підприємства.

Таблиця 2.5

План-меню ресторану

Найменування страв	Кількість страв	Вихід, г
1	2	3
Холодні страви і закуски		
Тост з фореллю	3	100
Тост з хамоном та овочами	2	100
Тартинки з печеними овочами	2	100
Форшмак	29	150
Оселедець малосольний з картоплею	29	220
Салат домашній	12	180
Хумус	12	150
Ікра з баклажан	12	180
Сало власного посолу	22	150
Карпаччо з телятини	22	150
Гарячі закуски		
Біточки з тюльки	8	180
Цаца	8	150
Перші страви		
Рибна юшка	13	400
Курячий бульйон з домашньою локшиною	13	400
Борщ	9	500
Солянка	5	500
Рамен з куркою	5	400
Томатний суп	10	450
Грибний крем-суп	4	300
Другі страви		
Асорті смаженої риби	10	350
Скумбрія з овочами	10	350
Боул з лососем та авокадо	14	400
Люля з пюре	8	330
Шашлик асорті	8	300
Філе міньйон з гарніром	8	350
Стейк рібай з гарніром	8	350
Мітболи з пюре	8	300

Продовження табл. 2.5

1	2	3
Курка у вершково-шпинатному соусі	9	300
Феттучіні з морепродуктами	5	250
Деруни з вершково-грибним соусом	5	250
Вареники з сиром	5	250
Солодкі страви		
Пиріг грушевий	2	180
Чіа-пудинг з маракуйєю	22	150
Фруктове асорті	11	150
Морозиво асорті	9	120
Гарячі напої		
Чай с джемом	9	200/15
Чай з лимоном	8	200/22,5/9
Кава чорна	8	100
Матча-лате (гаряча/холодна)	9	200
Шоколад	9	200
Холодні напої		
Холодний чай	6	300
Лимонад з базиліком і лічі	6	300
Лимонад з маракуєю	6	300
Імбирно-лимонний лимонад	7	300
Вода мінеральна	19	500
Сік «Sandora» в асортименті	19	500
Хлібобулочні й кондитерські вироби		
Японський чізкейк	18	150
Чізкейк з чорницею	18	150
Тістечко «Тірамісу»	18	100
Цукерки асорті	11	100
Печиво в асортименті	11	100
Хліб житній	54	100
Хліб білий	54	100

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства. Виробничу програму складаємо у вигляді таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

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	8,8	36
страви з риби	14,1	58
страви з м’яса та птиці	10,7	44
бутерброди, закуски	1,7	7

Продовження табл. 2.6

1	2	3
Супи		
прозорі	6,3	26
заправочні	9,2	38
холодні, молочні	1,9	8
супи-пюре	1,0	4
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	1,2	5
з круп, бобових та макаронних виробів	1,2	5
з яєць та сиру	1,2	5
з м'яса	3,9	16
з птиці	8,0	33
з риби	8,3	34
Напої, у т.ч.		
гарячі	10,5	43
холодні	1,5	6
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	0,5	2
холодні	10,0	41
Всього		411

2.3. Організація виробництва і проектування гарячого цеху

Цех - це відокремлена в адміністративному відношенні первинна виробнича частка підприємства, в якій здійснюється механічна кулінарна обробка сировини, приготування напівфабрикатів або випуск готової продукції.

Гарячий цех проектується на всіх підприємствах харчування, де є зали для обслуговування споживачів.

У гарячому цеху готують різні страви і кулінарні вироби для реалізації в залі підприємства - здійснюють теплову обробку продуктів і напівфабрикатів, варять бульйони, готують супи, соуси, гарніри, другі страви, випікають борошняні кулінарні вироби - пиріжки, розтягаї і т. д., використовувані як гарнір до перших страв, а також виконують теплову обробку продуктів для холодних та солодких страв.

Цех має зручний зв'язок з холодним цехом, а також з іншими приміщеннями: роздавальної, мийними, з м'ясо-рибний і овочевими цехами, з приміщеннями для зберігання сировини. Гарячий цех має безпосередній зв'язок з мийної кухонного посуду

Гарячий цех розміщують в наземних поверхах будинку, з боку дворового або бічних фасадів будівлі, в приміщеннях з природним освітленням, на одному рівні з залами. При наявності в будинку декількох залів одного призначення цех розміщують на поверсі поруч із залом з найбільшим числом місць; на інших поверхах передбачають приміщення, в яких готова продукція гарячого цеху зберігається в мармітах.

Готову продукцію транспортують по поверхах підйомниками. За відсутності останніх і розміщенні на поверхах залів різного призначення гарячий цех проектують при кожному з них.

Основні види обладнання гарячого цеху - плити, харчоварильні котли, жарочні шафи, електричні сковороди, фритюрниці, холодильні шафи, а також виробничі столи і стелажі.

У гарячому цеху організують різні відділення для приготування окремих видів страв.

У суповому відділенні у відповідності з технологічним процесом приготування перших страв, який складається з варіння бульйонів і готування супів, розташовують теплове, холодильне, механічне обладнання.

Оскільки в їдальнях перші страви готують і відпускають не окремими порціями, а великою кількістю, в лінії теплового обладнання встановлюють котли для варіння перших страв.

Соусне відділення призначене для приготування різних других страв у відварному, смаженому, тушкованому, запеченому, припущені видах, а також гарнірів і соусів.

Основним обладнанням служать: кухонні плити, жарочні шафи, фритюрниці для смаження продуктів основним способом і у фритюрі, універсальний привід. Для приготування складних гарнірів в невеликих кількостях використовують наплитний посуд.

У соусному відділенні організують три робочих місця: для смаження і пасерування продуктів; для варіння, тушкування, припускання і запікання продуктів і напівфабрикатів, для приготування гарнірів і каш.

Робота кухаря в соусному відділенні складається з наступних операцій: ознайомлення з планом-меню та технологічними картами, отримання продуктів, необхідних для приготування страв, підбір посуду, приготування страв.

У відділенні приготування напоїв встановлюють котли, кип’ятильники, кавоварки.

Відділення приготування солодких страв використовує теж саме обладнання, що й соусне відділення.

Застосування секційного модульного устаткування в гарячому цеху висуває підвищені вимоги до організації робочих місць, оскільки з'являється можливість виконувати на робочих місцях послідовно кілька технологічних операцій, таких, як промивка і перебирання круп, шинковка і промивка зелені, зберігання продуктів на холоді. Ці вимоги полягають у правильному розміщенні на робочих місцях обладнання, взаємопов'язаного ходом технологічного процесу: теплових апаратів, холодильних шаф, мийних ванн, виробничих столів, механічного устаткування і т.п.

Основна вимога до планування робочого місця - таке його розташування, яке зводило б до мінімуму переходи кухаря від одного виду обладнання до іншого. У відповідності з цією вимогою поруч із плитами встановлюють секції-вставки з водорозбірних пристроєм і інвентарними шафами, передбачають установку столів у жарильних шаф і сковорід, між харчоварильними котлами розміщують столи з вбудованими ваннами і т.д.

Велике значення має порядок розміщення робочих місць на технологічних лініях, так як від цього залежить характер пересування обслуговуючого персоналу. Чим коротший цей шлях, тим менше буде витрачатися часу й енергії людини у виробничому процесі, тим ефективніше буде використовуватися обладнання. Правильно організовані технологічні лінії дозволяють скоротити зайві непродуктивні рухи працівників, полегшити умови праці і сприяти підвищенню його продуктивності.

Оскільки протяжність технологічних ліній обмежується габаритними розмірами цехів, допускається застосування лінійно-групового методу розсстановки обладнання за технологічними процесами. Паралельно лініям теплового обладнання в гарячому цеху розташовують лінії допоміжного обладнання. Технологічні лінії можуть мати пристінне і острівне розташування, їх встановлюють в одну або дві суміжні лінії, паралельно або перпендикулярно роздачі.

Складемо таблицю технологічних ліній для гарячого цеху (табл. 2.9).

При розміщенні обладнання у гарячому цеху необхідно дотримуватися, насамперед, принципу прямоточності, для того, щоб при виконанні робіт кухарі не робили непродуктивні переміщення в напрямку, протилежному напрямку технологічного процесу. Найбільше раціонально лінійне розміщення обладнання. Кухарі в процесі роботи пересуваються тільки уздовж лінії обладнання й повертаються не більше ніж на 90°.

Гарячий цех повинен мати достатню освітленість. Крім освітленості при створенні оптимального середовища у виробничих приміщеннях необхідно стежити за станом повітряного середовища: температурою, вологістю, ступенем чистоти й швидкістю руху повітря.

Розміщення устаткування у цеху необхідно здійснювати з урахуванням забезпечення прямолінійний і найкоротший шляхи руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції між ділянками й робітниками місцями із застосуванням засобів механізації. Важливу роль грає вибір розмірів робочих місць, облік антропометричних даних і вимог фізіології праці. Правильно організоване робоче місце підвищує ефективність праці на 20 %.

Таблиця 2.7

Технологічні лінії та ділянки гарячого цеху

Технологічні лінії і відділи цеху	Операції, що виконуються	Необхідне обладнання
СУПОВЕ ВІДДІЛЕННЯ Приготування перших страв	Підготовка компонентів	Столи виробничі
	Пасерування овочів	Плити, сковороди
	Варіння супів	Плити
	Протирання компонентів	Універсальний привід
СОУСНЕ ВІДДІЛЕННЯ Приготування других страв	Варіння, припускання	Плити
	Тушкування	Апарати для тушкування
	Варіння на пару	Пароварочний апарат
	Запікання	Жарильна шафа
	Підготовка компонентів	Столи виробничі
	Короткочасне зберігання продукції	Марміти, виробничі стелажі
	Пасерування	Плити, сковороди
	Приготування пюре, протирання компонентів, подрібнення	Привід з комплектом змінних механізмів
Приготування соусів	Пасерування овочів	Плити, сковороди
	Смаження кісток, пасерування борошна, підпікання овочів	Жарильна шафа, плити
	Варіння	Плити
	Протирання компонентів	Універсальний привід
Приготування напівфабрикатів для салатів	Підготовка компонентів	Столи виробничі
	Подрібнення	Універсальний привід
	Запікання	Жарильна шафа
ВІДДІЛЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ	Переробка фруктів	Столи виробничі
	Протирання компонентів	Універсальний привід
	Варіння	Плити

Кухар VI розряду виступає бригадиром або старшим кухарем і несе відповідальність за організацію технологічного процесу в цеху, якість і дотримання виходу страв. Він слідкує за дотриманням технології приготування страв і кулінарних виробів, готує порційні, фірмові, банкетні страви. Кухар V розряду готує і оформляє страви найбільш складного приготування. Кухар IV розряду готує перші і другі страви масового попиту, пасерує овочі, томатпюре. Кухар ІІІ розряду підготовлює продукти (нарізає овочі, варить крупи, макаронні вироби, смажить картоплю, вироби з котлетної маси).

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Виробничу програму гарячого цеху розробляємо на основі виробничої програми всього підприємства, режиму роботи підприємства, при цьому враховуємо і відварні напівфабрикати, які готують для холодних закусок.

Гарячі цехи організують на підприємствах, які виконують повний цикл виробництва. Гарячий цех є основним цехом підприємства харчування, в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів та напівфабрикатів, варка бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також проводиться теплова обробка продуктів для холодних и солодких страв. Крім того, в цеху готуються гарячі напої і випікаються борошняні кондитерські вироби (пиріжки, розтягаї, кулеб'яки, тощо) для прозорих бульйонів. З гарячого цеху готові страви поступають безпосередньо на роздавальні для реалізації споживачу.

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми ресторану. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеха.Виробничу програму гарячого цеху оформляємо у вигляді таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Супи		
прозорі	6,3	26
заправочні	9,2	38
супи-пюре	1,0	4
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	1,2	5
з круп, бобових та макаронних виробів	1,2	5
з яєць та сиру	1,2	5

Продовження табл. 2.8

1	2	3
з м'яса	3,9	16
з птиці	8,0	33
з риби	8,3	34
Напої, у т.ч.		
гарячі	10,5	43
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	0,5	2
Для холодного цеху, у т.ч.		
страви з риби	14,1	58
страви з м’яса та птиці	10,7	44
Супи холодні, молочні	1,9	8
Холодні солодкі страви	10,0	41

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

$$K_{год} = N_{год} / N, \tag{2.8}$$

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

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

$$N_{год.} = n \cdot K_{год}, \tag{2.9}$$

де $n_{год,}$ 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 2.9.

Для супів та інших страв, які реалізуються протягом певного періоду, а не весь день, коефіцієнт перерахунку розраховуємо окремо

$$K_{год} = N_{год} / N_{п.р.}, \tag{2.10}$$

де $N_{п.р.}$ – кількість відвідувачів, яке пройшло через зал підприємства за період реалізації вказаних страв.

Таблиця 2.9

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за добу	Кількість страв за максимальну годину реалізації
Супи		
прозорі	26	7
заправочні	38	10
супи-пюре	4	1
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	5	1
з круп, бобових та макаронних виробів	5	1
з яєць та сиру	5	1
з м'яса	16	2
з птиці	33	4
з риби	34	4
Напої, у т.ч.		
гарячі	43	5
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	2	1

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу гарячого цеху

Чисельність працівників гарячого цеху визначаєтьсяз урахуванням виробничої програми цеху та норм часу на приготування страв згідно формулі:

$$N_я = \frac{\sum A}{T \cdot \lambda}; \tag{2.11}$$

де $N_я$ – явочна чисельність працівників, чол.; ΣA – трудовитрати, людино-годин; T – тривалість робочого дня кухаря, год.; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda=1{,}14$.

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

$$A = (n \cdot K_{тр} \cdot 100) / 3600, \tag{2.12}$$

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

Результати розрахунку чисельності робітників доготівельних цехів оформляють у таблицю 2.10.

Таблиця 2.10

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
Супи			
прозорі	26	150	1,08
заправочні	38	180	1,90
супи-пюре	4	200	0,22
Другі страви			
з картоплі, овочів, грибів	5	110	0,15
з круп, бобових та макаронних виробів	5	100	0,14
з яєць та сиру	5	110	0,15
з м'яса	16	150	0,67
з птиці	33	140	1,28
з риби	34	120	1,13
Солодкі страви, у т.ч.			
гарячі	2	60	0,03
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
Страви з риби	58	75	1,21
Страви з м'яса	44	75	0,92
Разом			**8,89**

$N_я$ = 8,89/(8*1,14) = 0,97 ≈ 1 (кухар)

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

$$N_c = N_я \cdot \alpha, \qquad (2.13)$$

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

N_c = 1*1,32 = 2 (кухаря)

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

Гарячий цех повинен бути оснащений сучасним устаткуванням: тепловим, холодильним, механічним та немеханічним.

Розрахунок теплового обладнання. Розрахунок варильного устаткування включає визначення об'ємів та кількості варильних казанів або наплитного посуду для варки бульйонів, супів, других, солодких страв, соусів, гарнірів.

Об'єм котлів для варіння бульйонів знаходимо по формулі:

$$V = (Q_1 \cdot (w + 1) + Q_2) / K, \tag{2.14}$$

де: Q_1 і Q_2 – маса основного продукту (м'ясо, риби, кістки) і овочів, кг; K – коефіцієнт заповнення котла, 0,85; w – норма води на 1 кг основного продукту, л.

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

$$V_к = n\ V_1 / k, \tag{2.15}$$

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

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

– для продуктів, що набрякають

$$V_k = (V_{пр} + V_в) / K \tag{2.16}$$

– для продуктів, що не набрякають

$$V_k = 1,15 \cdot V_{пр}\ / K \tag{2.17}$$

– для тушкованих продуктів

$$V_k = V_{пр} / K, \tag{2.18}$$

де $V_{пр}$– об'єм, що займає продукт, $дм^3$

$$V_{пр} = Q \cdot \omega, \tag{2.19}$$

де ω – норма води на 1 кг продукту, л

З урахуванням періоду реалізації супів у ресторані з 12.00 до 16.00, розрахунок виконуємо на цей період реалізації.

Об’єм котла для варіння курячого бульйону-напівфабрикату на весь день:

V = 31*(0,269 · (4,8 + 1) + 0,033) / 0,85 = 58,1 л

Приймаємо 3 наплитних котла на 20 л.

Об’єм котла для варіння рибного бульйону-напівфабрикату на весь день:

V = 10*(0,4 · (3,1 + 1) + 0,028) / 0,85 = 19,6 л

Приймаємо 1 наплитний котел на 20 л.

Результати розрахунків потрібних обсягів варильного устаткування зводимо у таблицю 2.11.

Таблиця 2.11

Розрахунок обсягів варильного устаткування

Страва	Кіл-ть страв в час max завантаження	Маса продукту, кг	Об'ємна щільність продукту, кг/дм^3	Норма води на 1 кг продукту, л	Розрахунок об'єму, дм^3	Прийняте обладнання	Прийнятий об’єм, дм^3	Площа прийнятого посуду, м^2
Рибна юшка	3				1,24	каструля	2	0,027
Курячий бульйон з домашньою локшиною	3				1,24	каструля	2	0,027
Борщ	2				0,80	каструля	2	0,027
Солянка	4				1,98	каструля	2	0,027
Рамен з куркою	5				2,35	каструля	3	0,033
Томатний суп	1				0,51	каструля	2	0,027
Грибний крем-суп	1				0,35	каструля	2	0,027
Для продуктів, що набрякають								
Локшина відварна	5	0,04	0,26	4	1,8	каструля	2	0,027
Вареники	1	0,04	0,26	4	0,4	каструля	2	0,027
Рис відварний	4	0,07	0,81	0,75	0,7	каструля	2	0,027
Кіноа відварене	1	0,07	0,81	0,75	0,2	каструля	2	0,027

Розрахунок і добір сковороди проводимо за площею поду чаші або її місткості.

При смаженні нештучних срав площу сковороди підбираємо за наступною формулою:

$$F_{p2} = \frac{G}{\rho \cdot b \cdot \varphi}, \qquad (2.21)$$

де G – маса (нетто) смаженого продукту, кг; ρ – об’ємна щільність продукту, кг/дм^3; b – товщина шару продукту, дм *(b* = 0,5-2); φ – оборотність площі поду сковороди за розрахунковий період.

Таблиця 2.12

Розрахунок площі поду сковороди для штучних виробів

Страва	Кількість порц.	Маса смаженого продукту, кг	Товщина шару продукту, дм	Об'ємна щільність продукту, кг/дм3	Тривалість циклу теплової обробки, хв.	Оборотність поду чаші	Площа поду чаші сковороди, м^2
Курка смажена	2	0,2	1	0,85	20	3	0,157
Креветки смажені	2	0,15	1	0,5	20	3	0,200
Яловичина смажена	1	0,2	1	0,85	20	3	0,078
Свинина смажена	1	0,2	1	0,85	20	3	0,078
Качка смажена	1	0,2	1	0,85	20	3	0,078
Всього							0,592

Приймаємо дві сковорідки електричні Kogast EKPT7/40SL з загальною площею робочої поверхні 0,62 м^2 та габаритними розмірами 800x700x900 мм та дві сковороди WOK на 2,8 л для смаження з площею 0,036 м.

Розмір жарильної поверхні електричної плити для теплової обробки страв даного виду розраховуємо на найбільш завантажену годину по формулі (враховується кількість страв, що реалізуються в час максимального навантаження):

$$F_{ж.п.} = P \cdot f \cdot \tau / 60, \qquad (2.22)$$

де P – кількість посуду, необхідного для приготування даного виду за розрахункову годину; f – площа, займана посудом на поверхні плити, м^2; τ – тривалість обробки, хв.

Для розрахунку поверхні плит заповнюємо таблицю 2.13.

Загальна розрахункова площа поверхні плити з урахуванням нещільного прилягання посуду дорівнює:

$$F = 1{,}3 \cdot F_{ж.п.},\ м^2 \quad (2.23)$$

Таблиця 2.13

Розрахунок площі жарильної поверхні

Група страв	Кількість страв, шт., дм^3	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, шт., дм^3	Площа одиниці посуду, м^2	Тривалість теплової обробки, хв.	Кількість посуду, шт.	Розрахункова площа плити, м^2
Рибна юшка	3	каструля	2	0,027	30	1	0,0135
Курячий бульйон з домашньою локшиною	3	каструля	2	0,027	30	1	0,0135
Борщ	2	каструля	2	0,027	30	1	0,0135
Солянка	4	каструля	2	0,027	30	1	0,0135
Рамен з куркою	5	каструля	3	0,033	30	1	0,0165
Томатний суп	1	каструля	2	0,027	30	1	0,0135
Грибний крем-суп	1	каструля	2	0,027	30	1	0,0135
Локшина відварна	5	каструля	2	0,027	10	1	0,0045
Вареники	1	каструля	2	0,027	10	1	0,0045
Рис відварний	4	каструля	2	0,027	10	1	0,0045
Кіноа відварене	1	каструля	2	0,027	10	1	0,0045
Смажена сировина		сковорідка		0,036	20	2	0,024
Всього							0,18

Кількість плит дорівнює:

$$n = F / F_{ст}, \quad (2.24)$$

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

Розрахункова площа поверхні плити:

$$F = 1{,}3 \cdot 0{,}18 = 0{,}234\ м^2$$

Приймаємо дві плити електричні Kogast ES-60 із загальною площею поверхні 0,24 кв.м. (600x600x250 мм). Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків:

$$n_{від} = \sum \frac{n_г}{\varphi}, \quad (2.25)$$

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

$$\varphi = T / t_ц, \quad (2.26)$$

де T – тривалість розрахункового періоду (60 хв.), год.; $t_ц$ – тривалість циклу теплової обробки, хв.

Розрахунок оформляємо в таблицю 2.14.

Таблиця 2.14

Розрахунок місткості пароконвектомату

Страва	Число порцій за розр. період	Місткість гастроємності, шт.	Кількість гастроємностей	Тривалість технологічного циклу, хв	Оборот за розрахунковий період	Місткість конвектомату, шт.
Люля	1	20	1	15	4	0,25
Мітболи	1	20	1	15	4	0,25
Пиріг грушевий	1	20	1	15	4	0,25
Всього						0,8

Приймаємо до установки пароконвектомат UNOX XBC-201 на 3 рівні та з габаритними розмірами 758х712х510 мм

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

Розрахунок місткості холодильних шаф виконуємо за формулою:

$$V = \Sigma(G/(\rho*\varphi) \qquad (2.27)$$

де V – корисний об'єм холодильної шафи, дм^3; G – маса продукту (виробу), кг; ρ – об'ємна щільність продукту, кг/дм^3; φ – коефіцієнт, що враховує масу тари.

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв. Вихід гарячих страв приймаємо рівним 300 г, напоїв – 200 г.

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

Таблиця 2.15

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за 1/2 зміни	Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса сировини та н/ф за 1/2 зміни, кг
Супи			
прозорі	13	0,3	3,9
заправочні	19	0,3	5,7
супи-пюре	2	0,3	0,6
Другі страви			
з картоплі, овочів, грибів	3	0,3	0,75
з круп, бобових та макаронних виробів	3	0,3	0,75
з яєць та сиру	3	0,3	0,75
з м'яса	8	0,3	2,4
з птиці	17	0,3	4,95
з риби	17	0,3	5,1
Гарячі солодкі страви	1	0,3	0,3
Всього			25,2

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

Е = 25,2/0,7 = 36 кг

Об'єм шафи визначається з розрахунку, що в 0,1 м^3 об'єму розташовується 20 кг продукту. Тому, V = 36*0,1/20 = 0,18 м^3 = 180 л

Приймаємо до установки холодильний стіл Інокс маркет.

Механічне обладнання гарячого цеху підбираємо за нормами оснащення: кухонний комбайн Robot Coupe CL20 (224х303х570 мм).

Розрахунок нейтрального обладнання. В гарячому цеху із нейтрального обладнання встановлюють виробничі столи, мийні ванни, стелажі. Розрахунок нейтрального обладнання для доготівельного цеху включає в себе розрахунок виробничих столів. У ході розрахунків визначається необхідна загальна довжина столів за формулою:

$$L = N \cdot l, \qquad (2.28)$$

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

Довжина виробничих столів дорівнює: L = 1*1,5 = 1,5 м

Приймаємо до установки 2 столи виробничі СРП-15/6 враховуючи встановлення настільного устаткування. Також необхідні мийна ванна та стелаж, раковина та бак для відходів, які приймаємо без розрахунків.

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

$$S = S_{об} / \eta \tag{2.29}$$

де η – коефіцієнт використання площі (рівний 0,25 для гарячого цеху);

$S_{об}$ – площа, яку займає встановлене обладнання, м^2.

Розрахунок площі, яку займає встановлене обладнання в гарячому цеху, наводимо у вигляді табл. 2.16.

Таблиця 2.16

Розрахунок корисної площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість обладнання	Габарити обладнання		Сумарна площа обладнання, м^2
			l	b	
Сковорода електрична	Kogast EKPT7/40SL	2	800	700	1,12
Плита електрична	Kogast ES-60	2	600	600	0,72
Пароковектомат	UNOX XBC-201	1	758	712	0,54
Кухонний комбайн	Robot Coupe CL20	1	224	303	
Стіл холодильний	Інокс маркет	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	СРП-15/6	2	1500	600	1,8
Мийна ванна	ВМ-1/600	1	600	600	0,36
Стелаж	СК-6/4	1	600	400	0,24
Марміт	Bertos E7BM8M	2	800	700	1,12
Бак для відходів	на 30 л	1	448		0,16
Раковина для миття рук	АР-15	1	492	432	0,21
Всього					6,99

Площа цеху дорівнює:

S = 6,99/0,25 = 27,8 м^2.

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн кафе одеської кухні повинен базуватися на атмосфері затишку, морського колориту, автентичності міських двориків та витонченої ностальгії. Головна мета інтер'єру — передати мультикультурний дух міста, де переплітаються українські, єврейські, грецькі, французькі та італійські мотиви.

Оздоблення та матеріали

- Стіни: Імітація кладки з дикого каменю (ракушняка), фактурна штукатурка, вінтажні шпалери в пастельних тонах.
- Підлога: Метлахська плитка з геометричним візерунком або зістарена дерев'яна дошка.
- Стеля: Дерев'яні балки, побілка, відкрита вентиляція (для лофту) або класична ліпнина (для ретро-стилю).

Меблі та зонування

- Столи: Масивні дерев'яні столи без скатертин для затишних куточків або столи з білими мереживними скатертинами під світильниками-абажурами.
- Стільці: Класичні віденські стільці, м'які вінтажні крісла або плетені ротангові меблі.
- Зонування: Розподіл залу на «кімнати» або «куточки» за допомогою стелажів із книгами, буфетів, ширм та живих зелених насаджень.

Декор та важливі дрібниці

- Вінтажний посуд: Виставлені на полицях та стінах старі тарілки з орнаментом, сифони для газованої води, мідні кавники та самовари.
- Текстиль: Легкі тюлі на вікнах, лляні серветки, подушки на стільцях, іноді килими на підлозі з легким ретро-нальотом.
- Освітлення: Великі тканинні абажури над кожним столом, які створюють камерну атмосферу, стилізовані ліхтарі, що нагадують вуличні.
- Автентичні артефакти: Чорно-білі фотографії старої Одеси на стінах, ретро-радіоприймачі, книги, друкарські машинки, морські компаси або канати.

2.5. Об’ємно-планувальне рішення підприємства

Визначимось з приміщеннями ресторану та розрахуємо їх площі за нормативними документами [20].

Дані про приміщення ресторану, отримані в ході попередніх розрахунків за виробничою програмою, враховуючи нормативну документацію, зводимо в таблицю 2.17.

Зал зручно пов'язаний з приміщеннями вхідного вузла, а також з роздавальною, буфетом та мийною столового посуду.

Групу адміністративних приміщень передбачено на території ресторану. Побутові приміщення також компонуємо єдиним блоком.

Таблиця 2.17

Розрахунок площі приміщень закладу

Назва приміщення	Площа приміщення на 100 місць, м^2	Коефіцієнт перерахунку площі	Площа приміщення на 45 місць, м^2
1	2	3	4
Вестибюль	45	0,45	20,3
Аванзал	15	0,15	6,8
Зали	180	1,8	81,0
Приміщення для офіціантів	6	0,06	2,7
Буфет	20	0,2	9,0
Гарячий цех	56	0,56	25,2
Холодний цех	18	0,18	8,1
Приміщення для нарізання хлібу	7	0,07	3,2
М'ясо-рибний цех	18	0,18	8,1
Овочевий цех	17	0,17	7,7
Приміщення завідуючого виробництвом	6	0,06	2,7
Мийна столового посуду	24	0,24	10,8
Сервізна	9	0,09	4,1
Мийна кухонного посуду	8	0,08	3,6
Роздаткова	22	0,22	9,9
Охолоджувальна камера для зберігання мяса і риби	7	0,07	3,2
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	11	0,11	5,0
Охолоджувальна камера для зберігання фруктів, ягід, напоїв, овочів	9	0,09	4,1
Охолоджувальна камера для зберігання харчових відходів	8	0,08	3,6
Комора сухих продуктів	10	0,1	4,5
Комора овочів, солінь та квашених продуктів	9	0,09	4,1
Комора вино-горілчаних виробів	6	0,06	2,7

Продовження табл. 2.17

1	2	3	4
Комора і мийна тари	11	0,11	5,0
Комора інвентаря	6	0,06	2,7
Завантажувальна	18	0,18	8,1
Кабінет директора	6	0,06	2,7
Контора	12	0,12	5,4
Приміщення персоналу	6	0,06	2,7
Гардероб для офіціантів	6	0,06	2,7
Гардероб для персоналу	21	0,21	9,5
Душеві, вбиральні	9	0,09	4,1
Білизняна	6	0,06	2,7
Технічні приміщення	84	0,84	37,8

Групу складських приміщень розміщено одним блоком. Охолоджувальні та не охолоджувальні комори максимально наближені до загрузочної.

Виробничі приміщення розташовані в центрі будинку, це забезпечить їх зв'язок зі складськими приміщеннями, роздавальною, мийною столового посуду, а також зв'язок між окремими приміщеннями цієї групи. З холодного та гарячого цеху передбачено виходи до залу до місця роздавальної лінії.

В склад технічних приміщень входять вентиляційна камера, тепловий пункт, електрощитова та машинне відділення для встановлення холодильних машин. Окремі групи приміщень поєднуємо за допомогою коридорів, їх ширину приймаємо 1,3 м.

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Таблиця 2.18

Капітальні витрати

Стаття витрат	**Вартість, тис. грн**
Ремонтно-будівельні роботи	
Ремонт приміщення (126 м² × 5,5 тис. грн/м²)	693,0
Монтаж інженерних мереж	170,0
Технологічне обладнання	
Теплове обладнання	320,0
Холодильне обладнання	145,0
Механічне обладнання	85,0
Допоміжне обладнання	120,0
Інше	
Меблі та інвентар	90,0
Посуд та інвентар	45,0
Комп'ютерна техніка та ПЗ	110,0
Разом капітальні витрати	**1 778,0**

Таблиця 2.19

Одноразові витрати на запуск

Стаття витрат	**Вартість, тис. грн**
Реєстрація бізнесу та отримання дозволів	15,0
Брендинг та розробка меню	40,0
Інтеграція з сервісами доставки	25,0
Початкові маркетингові витрати	65,0
Закупівля первинних запасів	50,0
Разом одноразові витрати	**195,0**

Таблиця 2.20

Загальні інвестиційні витрати

Категорія витрат	**Вартість, тис. грн**
Капітальні витрати	1 778,0
Одноразові витрати на запуск	195,0
Оборотний капітал (на 2 місяці роботи)	280,0
Разом інвестиційні витрати	**2 253,0**

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Для проектування організаційної структури управління кафе етнічного спрямування «Rivage» доцільно застосувати метод аналогій, який передбачає використання досвіду функціонування успішних закладів ресторанного господарства зі схожими характеристиками діяльності, масштабами виробництва, концепцією обслуговування та цільовою аудиторією.

Застосування даного методу є обґрунтованим, оскільки проєктований заклад працюватиме в сегменті локальної та етнічної кухні, розташовуватиметься в престижному районі міста Одеси та орієнтуватиметься на відвідувачів із середнім і високим рівнем доходу. Використання досвіду аналогічних закладів дозволяє сформувати ефективну систему управління, забезпечити раціональний розподіл функцій між працівниками та мінімізувати організаційні ризики на початковому етапі діяльності підприємства.

Обґрунтування типу організаційної структури управління

Для кафе «Rivage» доцільно застосувати лінійно-функціональну організаційну структуру управління.

Вибір даного типу структури обумовлений такими перевагами:

- чітким розподілом управлінських повноважень та відповідальності між керівниками і спеціалістами;
- високим рівнем контролю за якістю виробництва та обслуговування гостей;
- можливістю залучення фахівців окремих напрямів (виробництво, обслуговування, маркетинг, бухгалтерський облік) для прийняття професійних управлінських рішень.

Крім того, лінійно-функціональна структура є найбільш поширеною серед закладів ресторанного господарства середнього та преміального сегментів, оскільки забезпечує ефективну координацію діяльності всіх підрозділів.

Недоліками даної структури є:

- необхідність узгодження рішень між окремими функціональними підрозділами;
- збільшення обсягу управлінської документації;
- можливість дублювання окремих управлінських функцій.

Проте для кафе «Rivage» зазначені недоліки не матимуть суттєвого впливу через відносно невеликий масштаб діяльності закладу.

Параметри організаційної структури управління

Для забезпечення ефективної роботи кафе пропонується сформувати три рівні управління.

Перший рівень управління

Директор кафе

Здійснює загальне керівництво підприємством, визначає стратегію розвитку закладу, контролює фінансові результати діяльності та представляє інтереси підприємства у зовнішньому середовищі.

Безпосередньо директору підпорядковуються:

- адміністратор залу;
- шеф-кухар;
- бухгалтер;
- маркетолог (або спеціаліст із реклами та просування).

Кількість підлеглих — 4 особи.

Другий рівень управління

Шеф-кухар

Організовує виробничий процес, контролює якість страв, розробляє меню та координує роботу кухонного персоналу.

У підпорядкуванні шеф-кухаря:

- су-шеф;
- кухарі;
- кухонні робітники.

Адміністратор залу

Організовує процес обслуговування гостей, контролює роботу персоналу залу та вирішує поточні організаційні питання.

У підпорядкуванні адміністратора:

- офіціанти;
- бармени;
- хостес.

Третій рівень управління

До третього рівня належить операційний персонал:

Виробничий персонал:

- су-шеф;
- кухарі гарячого цеху;
- кухарі холодного цеху;
- кухонні робітники;
- мийники посуду.

Персонал обслуговування:

- офіціанти;
- бармени;
- хостес

Структурні підрозділи підприємства

Організаційна структура кафе «Rivage» передбачає наявність чотирьох основних структурних підрозділів:

1. . Адміністративно-управлінський підрозділ

До складу входять:

- директор;
- бухгалтер;
- маркетолог

2. Виробничий підрозділ

До складу входять:

- шеф-кухар;
- су-шеф;

- кухарі;
- кухонні робітники;
- мийники посуду.

1. Підрозділ обслуговування гостей

До складу входять:

- адміністратор залу;
- офіціанти;
- бармени;

2. Допоміжний підрозділ

До складу входять:

- прибиральники;
- технічний персонал

У кафе «Rivage» використовуються лінійні та функціональні зв'язки.

Лінійні зв'язки забезпечують пряме підпорядкування працівників своїм безпосереднім керівникам.

Функціональні зв'язки виникають між підрозділами в процесі виконання спеціалізованих функцій. Наприклад, бухгалтер забезпечує фінансовий контроль усіх підрозділів, а маркетолог взаємодіє з виробничим підрозділом та службою обслуговування під час розробки рекламних заходів і просування кафе.

Таким чином, запропонована лінійно-функціональна структура управління забезпечить ефективну координацію діяльності кафе етнічного спрямування «Rivage», сприятиме підтриманню високого рівня сервісу, якості продукції та формуванню конкурентних переваг закладу на ринку ресторанного господарства міста Одеси.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.

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

Рекомендовані відсоткові співвідношення між різними категоріями працівників наступні:

– адміністративно-управлінський персонал (разом, у т.ч. керівники, спеціалісти) – 10…15%;

– виробничий (операційний) персонал (разом, у т.ч. основний виробничий, допоміжний виробничий, торговий, обслуговуючий) – 60…65%;

– допоміжний персонал (разом, у т.ч. інженерно-технічний) – 25…30%.

Розробка штатного розпису передбачає визначення посад та розрахунок кількості посадових одиниць підприємства, що представляється у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників ресторану

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість
Адміністративно-управлінський персонал:		
Менеджер	1	постійно
Бухгалтер	1	постійно
Шеф-кухар	1	постійно
Разом	3	
Працівники виробництва:		
Кухар 5го розряду	2	постійно
Кухар 4го розряду	2	постійно
Кухар 3го розряду	2	постійно
Кухар 1го розряду	2	постійно
Мийник кухонного посуду та інвентарю	2	постійно
Комірник	1	постійно
Мийник тари	1	постійно
Разом	12	
Торговий, обслуговуючий персонал		
Адміністратор зали	2	постійно
Прибиральник	2	постійно
Офіціант	4	постійно
Бармен	2	постійно
Мийник стол. посуду і приборів	2	постійно
Диспетчер служби доставки	2	постійно
Разом	14	
Разом по закладу	29	

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

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	Директор	5/2	1	1	800
2	Бухгалтер	5/2	1	1	650
3	Шеф-кухар	2/2	1	1	1000
4	Кухар 5го розряду	2/2	2	1	900
5	Кухар 4го розряду	2/2	2	1	900
6	Кухар 3го розряду	2/2	2	1	800
7	Кухар 1го розряду	2/2	2	1	700
8	Мийник кухонного посуду та інвентарю	2/2	2	1	500
9	Комірник	2/2	1	1	400
10	Мийник тари	2/2	1	1	500
11	Адміністратор зали	2/2	2	1	600
12	Прибиральник	2/2	2	1	500
13	Офіціант	2/2	2	1	500
14	Бармен	2/2	2	1	500
15	Диспетчер служби доставки	2/2	2	1	400
16	Мийник стол. посуду і приборів	2/2	2	1	500
Всього заробітна плата за день, грн.					9950
Всього заробітна плата за місяць, грн.					298500

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Основні послуги (направлені на задоволення базових потреб у харчуванні)

- Платні:
    - Послуги харчування: виготовлення та реалізація страв автентичної чорноморської та одеської кухні, авторських десертів.
    - Послуги бару: реалізація алкогольних, безалкогольних напоїв та авторської кавової карти.

    - Послуги «Take Away» (екологічна упаковка страв із собою) та доставка на Французький бульвар/прилеглі ЖК.
- Безкоштовні:
    - Надання меню закладу (класичного паперового та через QR-код).
    - Сервірування столу, забезпечення спеціями та питною водою (welcome-water).

Додаткові послуги (спрямовані на створення унікального споживчого досвіду та дозвілля)

- Платні:
    - Організація кулінарних майстер-класів із використанням AR-технологій (візуалізація старовинних рецептів приморської Одеси).
    - Організація та обслуговування бенкетів, тематичних етно-вечорів, корпоративних заходів.
    - Ексклюзивна інтерактивна гастро-екскурсія за «розумним» столом (преміум-меню з повним цифровим супроводом).
- Безкоштовні:
    - Доступ до інтерактивних поверхонь столів (базові ігри, перегляд цифрового AR-меню, замовлення без офіціанта).
    - Організація віртуальних історичних турів Французьким бульваром безпосередньо за столом (трансляція 3D-історії локації під час очікування страви).
    - Швидкісний Wi-Fi та бездротові зарядні пристрої для гаджетів у залі.
    - Створення персоналізованого цифрового профілю гостя в CRM-системі кафе для накопичення бонусів та збереження індивідуальних уподобань.
    - Бронювання столів (онлайн та телефоном).

В етно-кафе «Rivage» впроваджено комбінований метод обслуговування, який органічно поєднує високі технології (діджитал-самообслуговування) та класичний французький/англійський сервіс преміального класу.

1. Зустріч та посадка (Welcome-зона): Хостес (діджитал-гід) зустрічає гостей, за потреби ідентифікує їх за цифровим профілем (через додаток), супроводжує до столу. Якщо стіл «розумний», хостес коротко пояснює правила взаємодії з інтерфейсом.
2. Прийом замовлення: Гість може зробити замовлення традиційно через офіціанта або самостійно через інтерактивний стіл/AR-меню на смартфоні. Цифрова система демонструє тривимірний вигляд страви, її склад та калорійність. Офіціант виступає у ролі гастрономічного експерта та сомельє, допомагаючи з вибором локальних вин.
3. Очікування та дозвілля: Поки кухня готує автентичні чорноморські страви (наприклад, рапани у вершковому соусі чи фірмовий форшмак), стіл перетворюється на інтерактивний простір. Гості можуть переглянути історію створення цієї страви або здійснити віртуальну прогулянку Одесою XIX століття.
4. Подача страв: Здійснюється офіціантами згідно з ресторанним етикетом преміум-класу (синхронна подача для компаній, презентація вина). Кулінарний етно-колорит підкреслюється автентичним глиняним та сучасним скляним посудом.
5. Розрахунок: Гість може оплатити рахунок класично (картка/готівка через офіціанта) або миттєво в один клік безпосередньо через інтерфейс столу (Apple Pay/Google Pay), автоматично отримавши бонуси на свій цифровий профіль.

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

Організація охорони праці в кафе «Rivage» базується на забезпеченні безпечних і нешкідливих умов праці відповідно до вимог НПАОП 55.01-1.02-96 «Правила охорони праці для підприємств громадського харчування».

Для профілактики виробничого травматизму та професійних захворювань у закладі реалізуються такі заходи:

- Навчання та інструктажі: у закладі розробляються інструкції з охорони праці для кожної посади. Персонал проходить вступний, первинний, повторний (1 раз на 3 місяці для робіт підвищеної небезпеки, 1 раз на 6 місяців — для інших), позаплановий та цільовий інструктажі із записом у журналі реєстрації.
- Попередження отруєнь та інфекцій: обов'язковий регулярний медичний огляд працівників із фіксацією в особистих медичних книжках. Впроваджено систему НАССР для контролю безпечності харчових продуктів на всіх етапах виробництва.
- Електробезпека: захисне заземлення (занулення) всього технологічного та цифрового обладнання, використання ПЗВ (пристроїв захисного відключення).
- Спецодяг та ЗІЗ: відповідно до НПАОП 52.0-7.02-80, працівники безкоштовно забезпечуються засобами індивідуального захисту. Кухарі отримують куртки бавовняні, штани, фартухи, ковпаки та протиковзне взуття; прибиральники та кухонні робітники — гумові рукавички, фартухи прогумовані та спецвзуття.

Обґрунтування умов освітлення приміщень та робочих місць

Згідно з ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення», виробничі процеси на кухні (нарізання, первинна та теплова обробка продуктів, оформлення етнічних страв із діджитал-візуалізацією) за характеристиками зорових робіт належать до IV розряду (середня точність), підрозряд «в».

- Природне освітлення: у виробничих приміщеннях закладу та торговельному залі застосовується бокове природне освітлення (через віконні прорізи). Нормоване значення коефіцієнта природної освітленості (КПО) становить \(e_н = 1{,}5\%\).
- Штучне освітлення: для робочих місць гарячого і холодного цехів використовуються люмінесцентні та LED-світильники зі ступенем захисту не

менше IP54 (захист від вологи та пилу) та індексом кольоропередачі \(R_a \geq 80\), щоб не викривляти колір продуктів.

У будівлі кафе передбачено такі види штучного освітлення:

- Для робочого освітлення виробничих приміщень застосовується освітленість 300 лк.
- Для робочого освітлення торговельного залу (із врахуванням роботи інтерактивних столів) застосовується освітленість 200 лк.
- Для охоронного освітлення площадок закладу харчування (зовнішня територія, вхідна група на Французькому бульварі) застосовується освітленість 2 лк.
- Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях на шляхах евакуації (коридори, сходи) не менше 0,5 лк.
- Аварійне освітлення на відкритих площадках (евакуаційні виходи на вулицю) забезпечує освітленість не менше 1 лк.

Параметри метеорологічних умов (мікроклімату)

Робота кухарів гарячого та холодного цехів належить до категорії IIа (середньої важкості) — роботи, пов'язані з постійною ходьбою та переміщенням вантажів до 1 кг стоячи. Робота персоналу залу та IT-спеціаліста належить до категорії Iа–Iб (легка фізична робота).

Для забезпечення комфортних та безпечних умов праці у виробничих приміщеннях кафе «Rivage» (згідно з ДСН3.3.6.042-99), параметри мікроклімату підтримуються за допомогою припливно-витяжної вентиляції та системи кондиціювання.

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, яка спричиняє негативний вплив на організм людини. Джерелами шуму і вібрації у приміщеннях закладу ресторанного господарства (ЗРГ) «Rivage» є:

- У виробничих цехах та мийних зонах: овочерізки, м'ясорубки, міксери, блендери, вентилятори витяжних парасолей, посудомийні машини.

- У допоміжних приміщеннях: компресори холодильних шаф та столів, середньотемпературні та низькотемпературні спліт-системи, генератори льоду.

Відповідно до вимог ДСН 3.3.6.037-99, допустимий рівень шуму в цехах не повинен перевищувати 80 дБ. Згідно з ДСН 3.3.6.039-99, рівні загальної та локальної вібрації мають залишатися в межах гранично допустимих значень для технологічних приміщень.

Проєктом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму та вібрації:

- Конструктивні заходи: використання сучасного обладнання з низьким рівнем шуму та прогумованими деталями двигунів.
- Віброізоляція: встановлення важкого обладнання (компресори, вентилятори) на спеціальні віброізолювальні основи або амортизаційні підкладки (пружинні чи гумові віброізолятори).
- Звукоізоляція та архітектурно-будівельні рішення: облицювання стін та стелі вентиляційних камер звукопоглинальними матеріалами. Винесення компресорних блоків холодильних систем за межі виробничої зони у спеціально відведене технічне приміщення.
- Організаційні заходи: своєчасне технічне обслуговування (змащування рухомих частин обладнання, балансування валів).

Захист від теплового випромінювання

При роботі теплового устаткування, такого як:

- пароконвектомати,
- індукційні та електричні плити,
- електрогрилі,
- пекарські шафи,

У приміщеннях гарячого цеху та кондитерського/пекарського відділення має місце теплове випромінювання.

Проєктом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200...210 Вт/м²:

- Обладнання з термоізоляцією: застосування теплових апаратів із високим ступенем теплоізоляції зовнішніх поверхонь та робочих дверцят.
- Локальна вентиляція: монтаж ефективних місцевих витяжних зонтів (парасолей) із лабіринтними фільтрами безпосередньо над кожною одиницею теплового устаткування.
- Раціональна організація робочих місць: використання індукційних плит замість класичних ТЕНових, що значно знижує виділення надлишкового тепла у повітря цеху.
- Гідроповітряне душування: облаштування робочих місць біля плит припливом свіжого охолодженого повітря (повітряне душування).

Категорування приміщень за ступенем небезпеки ураження електричним струмом

Приміщення кафе «Rivage» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- Приміщення особливо небезпечні: гарячий цех, кондитерський цех, мийна столового та кухонного посуду. Вони характеризуються одночасною наявністю високої температури (понад +30°С), вологості (близько до 100% або тривалої відносної вологості понад 75%), а також струмопровідної підлоги (кахель) та заземлених металевих корпусів обладнання.
- Приміщення з підвищеною небезпекою: холодний цех, заготовельні цехи, складські приміщення, барна зона, серверна кімната ІТ-інфраструктури. Характеризуються наявністю вогкості (відносна вологість перевищує 75% лише періодично) або струмопровідного пилу.
- Приміщення без підвищеної небезпеки: торговельний зал, гардеробні та побутові приміщення персоналу, кабінет директора, зона бухгалтерії. У них відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку.

Заходи і засоби забезпечення електробезпеки

Проєктом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в цих приміщеннях згідно з НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»:

- Захисне заземлення та занулення: усі металеві частини електроустановок (корпуси машин, плит, стійки інтерактивних столів), які можуть опинитися під напругою внаслідок пошкодження ізоляції, приєднуються до центрального контуру заземлення з опором не більше 4 Ом.
- Пристрої захисного відключення (ПЗВ): встановлення ПЗВ у силових щитах для миттєвого (за 0,02–0,1 сек) знеструмлення мережі у разі витоку струму або випадкового дотику людини до струмопровідних частин.
- Застосування безпечної напруги: для переносних світильників та засобів локального освітлення у вологих приміщеннях (мийні, складські камери) використовується знижена напруга 12–36 В.
- Виконання електромережі: у вологих та гарячих цехах проводка виконується прихованим способом у вологозахищених трубах, а розетки та вимикачі встановлюються у бризкозахищеному виконанні (клас захисту не менше IP44–IP55).

При експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких загальних заходів і засобів електробезпеки:

- Проведення планово-попереджувальних ремонтів, регулярний контроль опору ізоляції проводів (не менше 1 разу на рік).
- Допуск до роботи з електрообладнанням лише осіб, які пройшли відповідне навчання, мають відповідну групу з електробезпеки (не нижче II для операторів машин та кухарів) та пройшли інструктаж на робочому місці.
- Наявність діелектричних килимків біля головних розподільних щитів та поблизу технологічного обладнання у гарячому цеху.

Організація пожежної безпеки в кафе етнічного спрямування «Rivage» базується на вимогах Кодексу цивільного захисту України та Правил пожежної безпеки в Україні.

У проєкті пропонується оснастити системами автоматичної пожежної сигналізації приміщення:

- Категорії В (поміркована пожежна небезпека): складські приміщення для зберігання сухих продуктів та тари, комора матеріально-технічного забезпечення, завантажувальна.
- Виробничі та технічні приміщення: гарячий цех, холодний цех, кондитерський цех, мийні кімнати, а також серверна (де розміщено обладнання для забезпечення роботи AR-технологій, інтерактивних столів та CRM-системи).

Приміщення закладу, а саме:

- торговельний зал (інтелектуальний гастрономічний простір),
- адміністративні кабінети (директора, бухгалтерія),
- побутові приміщення персоналу,
- вестибюль та коридори,

планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищуваної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також, враховуючи клас пожежі горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Для закладу харчування «Rivage» потреба у первинних засобах пожежогасіння визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору. Вибір типу і кількості вогнегасників проведено на підставі рекомендацій, наведених у НАПБ Б.03.002-2007 «Норми належності засобів переносних вогнегасників».

Обґрунтування вибору типу вогнегасників для кафе «Rivage»:

1. Вуглекислотні вогнегасники (типу ВВ-3, ВВ-5): призначені для гасіння пожеж класу Е. Вони закладені для серверної кімнати, барної зони та безпосередньо торговельного залу. Це зумовлено високою насиченістю закладу дорогою електронікою (інтерактивні поверхні столів, AR-модулі), оскільки вуглекислота не пошкоджує цифрові плати та матриці на відміну від порошку чи води.

2. Порошкові вогнегасники (типу ВП-5, ВП-9): призначені для гасіння пожеж класів А, В, С. Розраховані для використання у складських приміщеннях, коридорах та виробничих цехах (кухня).

План евакуації та протипожежні заходи

У проєкті розробляється план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, за яким передбачається встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації та переносних вогнегасників. План евакуації розвішується на видимих місцях у коридорах, на ресепшн та біля виходів із виробничих приміщень.

Крім того, на плані зазначено:

- Місця розташування пожежного гідранта: проєктований об'єкт на Французькому бульварі підключається до зовнішнього кільцевого водопроводу з установкою пожежного гідранта на відстані не більше 150 м від будівлі, а також передбачає внутрішні пожежні кран-комплекти (ПК) у коридорах.
- Пожежний зв'язок та сигналізація: місця встановлення ручних пожежних сповіщувачів (кнопок тривоги) на висоті 1,5 м від рівня підлоги на шляхах евакуації (біля виходів).
- Світлові покажчики: евакуаційні виходи обладнуються світловими табло «ВИХІД» із автономним живленням, які працюють постійно.

Цивільний захист

На виконання Кодексу цивільного захисту України в кафе «Rivage» створено об'єктову систему цивільного захисту (ЦЗ).

- Начальник цивільного захисту — Генеральний директор кафе.
  - *Обов'язки:* керує заходами захисту, забезпечує евакуацію, організовує навчання працівників діям у надзвичайних ситуаціях (НС) та під час повітряних тривог.

Служби цивільного захисту кафе та їх обов'язки:

1. Ланка оповіщення та зв'язку (Адміністратори, IT-спеціаліст): вмикає систему гучномовців, дублює сигнали тривоги персоналу та гостям у залі.
2. Пожежна ланка (Су-шеф, кухарі): гасить локальні осередки займання до приїзду ДСНС, перекриває газ та електроенергію на кухні.
3. Пост першої медичної допомоги (Бармени, хостес): надає першу домедичну допомогу, завідує аптечкою закладу.
4. Евакуаційна група (Офіціанти): оперативно виводить гостей та персонал через евакуаційні виходи до найближчого сховища.

Захисні споруди цивільного захисту

Згідно з вимогами законодавства, керівництво забезпечує належний технічний стан місць укриття. Оскільки кафе «Rivage» є проєктованим об'єктом на Французькому бульварі, захист людей передбачено двома шляхами:

1. Власне найпростіше укриття: обладнане у підвальному приміщенні будівлі кафе (забезпечене вентиляцією, запасом води, двома виходами та місцями для сидіння).

2. Зовнішні споруди: укладено договір про використання найближчого сертифікованого бомбосховища (або підземного паркінгу елітного ЖК), що розташоване у радіусі пішохідної доступності (до 500 метрів).

Технічний стан укриття підтримується у постійній готовності до прийому людей, інженерні мережі та засоби зв'язку повністю справні.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» в кафе проводиться екологічна політика. Обов’язки менеджера з екологічної політики виконує керівник закладу. В першу чергу, вона стосується безпеки харчування: використання місцевої сировини для виготовлення страв; використання сезонних овочів, що зменшує витрати на їх зберігання; зниження кількості використання м’ясних продуктів; виключення сировини, що знаходиться під загрозою зникнення; виключення сировини з генномодифікованими організмами. Мінімізується кількість відходів, ведеться їх категорійний розподіл.

В закладі при прибиранні та митті посуду використовуються органічні засоби без шкідливих хімічних речовин та без ароматичних речовин, щоб уникнути алергічних реакцій. Суворо дотримуються інструкції та дозування засобів. Засоби дезінфекції використовуються тільки за необхідністю у випадках, затверджених законодавством.

Для зменшення витрат води та електроенергії також проводяться заходи: встановлено лічильники води в місцях найбільших витрат; використання посудомийних машин з функцією збереження води та електроенергії; встановлення нового технологічного обладнання; регулярна перевірка водопровідних шляхів, кранів для уникнення втрат через нецілісність; встановлення оснащення санвузлів із засобами збереження води.

Всі співробітники закладу підключаються до екологічної політики. Проводиться регулярне навчання та підвищується екологічна ініціативність персоналу. Заклад приймає участь в загальноміських заходах з екологічної ініціативи.

Персонал, що обслуговує відвідувачів, також проводить інформування гостей та підвищує їх обізнаність у цій сфері. На екологічній направленості роботи закладу робиться акцент в рекламній діяльності.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи закладу складаємо перелік необхідної інформації для роботи (табл. 3.3).

Таблиця 3.3.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
1. Організаційно-правовий статус	ФОП	
2. Основна форма утворення закладу	створення	
3. Місія закладу	за концепцією	табл. 1.3
4. Вимоги до обслуговування	Обслуговування офіціантами	табл. 1.3

Для створення фінансового плану ресторану необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. На основі приблизних коефіцієнтів визначаємо середній чек та кількість чеків за день.

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

$$Т_{об}\ (\text{день}) = К_ч * Ч_с\ , \qquad (3.1)$$

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

$$К_ч = N_д \cdot k_{сз}, \qquad (3.2)$$

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

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

$К_ч = 108*0,83 = 90$ шт

$Т_{об}$ (день) = 90*400 = 36000 грн

Тоб (місяць) = 36000*30 = 1080000 грн

Далі приступаємо до розрахунку операційних витрат та точки беззбитковості. Точка беззбитковості – це сума операційних витрат на день/місяць. Розрахунок операційних витрат зводимо в таблицю 3.4.

Таблиця 3.4.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн	Розрахунок
1	Зарплатня персоналу	298500	табл. 3.2
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	58207,5	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
3	Єдиний податок ФОП ІІІ група	54000	5% від товарообігу
4	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)1	1474	22% від мінімальної з/п
5	Оренда приміщення	108000	10% від товарообігу
6	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	21600	2% від товарообігу
7	Господарські товари/білизна/канцтовари/інше	5400	0,5% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	10800	1% від товарообігу
	Списання (по продуктам)	10800	1% від товарообігу
9	Різне	108000	1% від товарообігу
10	Реклама (операційні витрати щомісяця)	21600	2% від товарообігу
11	Foodcost (собівартість продуктів)	324000	30% від товарообігу
	Всього	1022381,5	

Завершальним етапом роботи є розрахунок фінансових показників проекту.

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$Т_{ок} = І_з / (Ч_п \cdot 12), \qquad (3.4)$$

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

Фінансові показники зводимо в таблицю 3.5.

Таблиця 3.5.

Фінансові показники

№	Показник	Місяць
1	Кількість чеків за місяць	2700
2	Середній чек	400
3	Виручка від реалізації без ПДВ, грн	1080000
4	Точка беззбитковості, грн	1022381,5
5	Чистий прибуток, грн	57618,5
6	Термін окупності, років	3,26

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Загальна концепція кафе етнічного спрямування «Rivage» на Французькому бульварі в місті Одеса повністю доводить свою наукову актуальність та практичну спроможність як інноваційного підприємства ресторанного господарства преміального класу. Аналіз сучасного стану ресторанного ринку Одеси свідчить, що успіх у сегменті локальної кухні досягається за рахунок унікального позиціонування, тому обрана концепція поєднання автентичних чорноморських традицій із сучасними AR-технологіями та діджитал-сервісом створює потужну конкурентну перевагу. Стратегічний вибір елітної історичної локації над морською лінією гарантує закладу постійний приплив цільової платоспроможної аудиторії у вигляді мешканців преміальних житлових комплексів, одеситів під час прогулянок Трасою здоров'я та численних гостей міста.

Розроблено меню локальної кухні та виробничу програму підприємтсва. Обґрунтовано вибір технологічного та допоміжного обладнання для впровадження концепції, розраховано необхідну чисельність працівників гарячого цеху для впровадження виробничої програми. Розраховано інвестиційні витрати для відкриття кафе.

Впровадження інтелектуального гастрономічного простору із застосуванням інтерактивних столів, персоналізованих цифрових профілів у CRM-системі та 3D-візуалізації страв повністю трансформує класичні підходи до організації обслуговування. Моделювання процесів сервісу підтверджує, що інноваційний інструментарій нівелює проблему психологічного дискомфорту гостей під час очікування замовлення, оскільки час приготування автентичних страв заповнюється інтерактивними історичними екскурсіями Французьким бульваром прямо за столом. Обрана лінійно-функціональна структура управління та статус Товариства з обмеженою відповідальністю забезпечують чітку координацію роботи традиційної кухні та технологічного залу, мінімізуючи підприємницькі ризики через чіткий розподіл прав і обов'язків між лінійними керівниками, персоналом залу та штатними IT-спеціалістами.

Розрахунки у сфері охорони праці, виробничої безпеки та екологічного захисту підтверджують повну відповідність проєкту сучасним будівельним, санітарним і природоохоронним нормам України. Проєктне категоризування виробничих приміщень за ступенем електронебезпеки дозволило впровадити надійні заходи захисту у вигляді контурів заземлення, систем ПЗВ та безпечної низьковольтної напруги, що критично важливо за умов високої концентрації цифрового обладнання в залі та серверній. Інженерно-технічні рішення щодо шумоізоляції, локальної вентиляції, підтримання оптимального мікроклімату та встановлення повітряних очисних систем типу «Ятаган» разом із жировловлювачами гарантують екологічну безпеку та повну відсутність негативного впливу діяльності кафе на навколишнє середовище Французького бульвару. Організація протипожежного захисту та цивільної оборони із влаштуванням власного найпростішого укриття та закупівлею спеціалізованих вуглекислотних вогнегасників забезпечує найвищий рівень безпеки життя і здоров'я клієнтів та персоналу в сучасних умовах.

Економічне моделювання діяльності кафе на 45 посадкових місць демонструє виняткову фінансову стабільність і комерційну привабливість бізнес-моделі «Rivage». Плановий річний товарообіг та оптимізована структура операційних витрат дозволяють закладу генерувати стабільний операційний прибуток і забезпечують рівень рентабельності та окупності, що є високим показником для індустрії гостинності та гарантує швидке повернення капіталовкладень.

Для успішного запуску та практичної реалізації проєкту рекомендується приділити особливу увагу доконтрактній роботі з локальними постачальниками свіжої чорноморської сировини для забезпечення стабільної якості автентичного меню за принципом нульового кілометра. Необхідно провести комплексне попереднє тестування всієї ІТ-платформи інтерактивних поверхонь і навчити персонал залу стандартам цифрової гостинності з метою недопущення технічних затримок під час обслуговування преміальних гостей. Також доцільно інтегрувати мобільний додаток кафе з провідними туристичними та готельними інфраструктурними мережами Одеси для підвищення первинної впізнаваності бренду та швидкого виходу підприємства на планову виробничу потужність.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Пересічна С. М., Копйова Д. В. Ресторанний бізнес в Україні: стан і перспективи розвитку. *Polish Journal of Science*. 2022. Vol. 1, Iss. 47. P. 61-64.

2. Статистична інформація по сфері ресторанних послуг. *Головне управління статистики в Одеській області*. URL: http://www.od.ukrstat.gov.ua/ (дата звернення: 12.04.2026).

3. Ставська Ю. В. Ринок HoReCa під час війни в Україні: поточний стан та ключові тенденції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики.* 2023. № 1 (63). С. 48-60. DOI: 10.37128/2411-4413-2023-1-4

4. Чорна Н. М. Локальна кухня як гастрономічний бренд туристичних дестинацій. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2025. № 12. С. 68-75.

5. Тихомірова Ф. А. Slow Food в Україні та наратив одеської локальної кухні. *Вісник Харківського національного університету імені ВН Каразіна. Серія: Історія*. 2020. Вип. 57. С. 135-153.

6. Соловей К.А., Новічкова Т.П. Розвиток ресторанного бізнесу через популяризацію локальної кухні. *Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності:* Збірник тез доповідей XII Всеукраїнської конференції студентів, аспірантів і молодих учених (17-18 травня 2023 р.). Одеса, ОНТУ. с. 108-110.

7. Оболенцева Л. В. Дослідження сучасного стану, проблем та перспектив популяризації концепції Slow Food у ресторанах України. *Економічна парадигма*. 2025. Т. 1, Вип. 3 (95). С. 26-35.

8. Черниховська А. В. Розвиток регенеративного сервісу в індустрії гостинності та туризму Одеського регіону: стратегії та інноваційні підходи. *Причорноморські економічні студії*. 2026. Вип. 98. - С. 60-67

9. Ряшко Г., Ткачук О. Особливості проєктування та оснащення устаткуванням ресторанів етнічної кухні. Food Industry Economics. 2025. Т. 17, Вип. 3. С. 69-79. DOI: https://doi.org/10.15673/fie.v17i3.3291

10. Церклевич В. С., Діль А. В., Діль М. В. Нові гастрономічні спеціалітети як продукт ресторану ніші «local food» в розвитку туристичних дестинацій. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. Вип. 6. С. 41-51.

11. Ставська Ю. В. Інтеграція в програми гастротурів як засіб промоції ресторанів регіональної кухні та місцевої їжі. *Інноваційні технології маркетингу та менеджменту в умовах трансформаційних змін:* II Міжнародна науково-практична конференція (28-29 лютого 2024 року). м. Хмельницький. 2024. URL: http://vsau.vin.ua/repository/getfile.php/36035.pdf (дата звернення 15.05.2026)

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

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

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

15. 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.

16. Мостова Л.М., О.В. Новікова, І.М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. Х.: Світ книг, 2021. 657 с.

17. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

18. Головня О. М. Сучасні тенденції дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу. *Бізнес Інформ.* 2024. № 1 (552). С. 194-200. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-1-194-2.

Концепція кафе етнічного спрямування «Rivage»
Кафе з інтерактивною системою обслуговування та впровадженням технологій доповненої реальності (AR) на 45 місць у м. Одеса

Ключовими конкурентними перевагами концепції є:

- Технологічна візуалізація автентики (AR-меню)
- Цифрова екосистема безшовного сервісу
- Гіперлокальний фокус меню
- Інтелектуальне атмосферне зонування
- Ексклюзивна програма лояльності «Resident Club»
- Інноваційна відкритість процесів

Етапи впровадження:

1. Підбір приміщення у центрі Одеси.
2. Обладнання кухні, налагодження постачання.
3. Розробка меню та бренду.
4. Підключення до служб доставки.
5. Запуск рекламної кампанії.
6. Тестовий запуск і аналітика продажів.
7. Масштабування меню.

Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Датаа

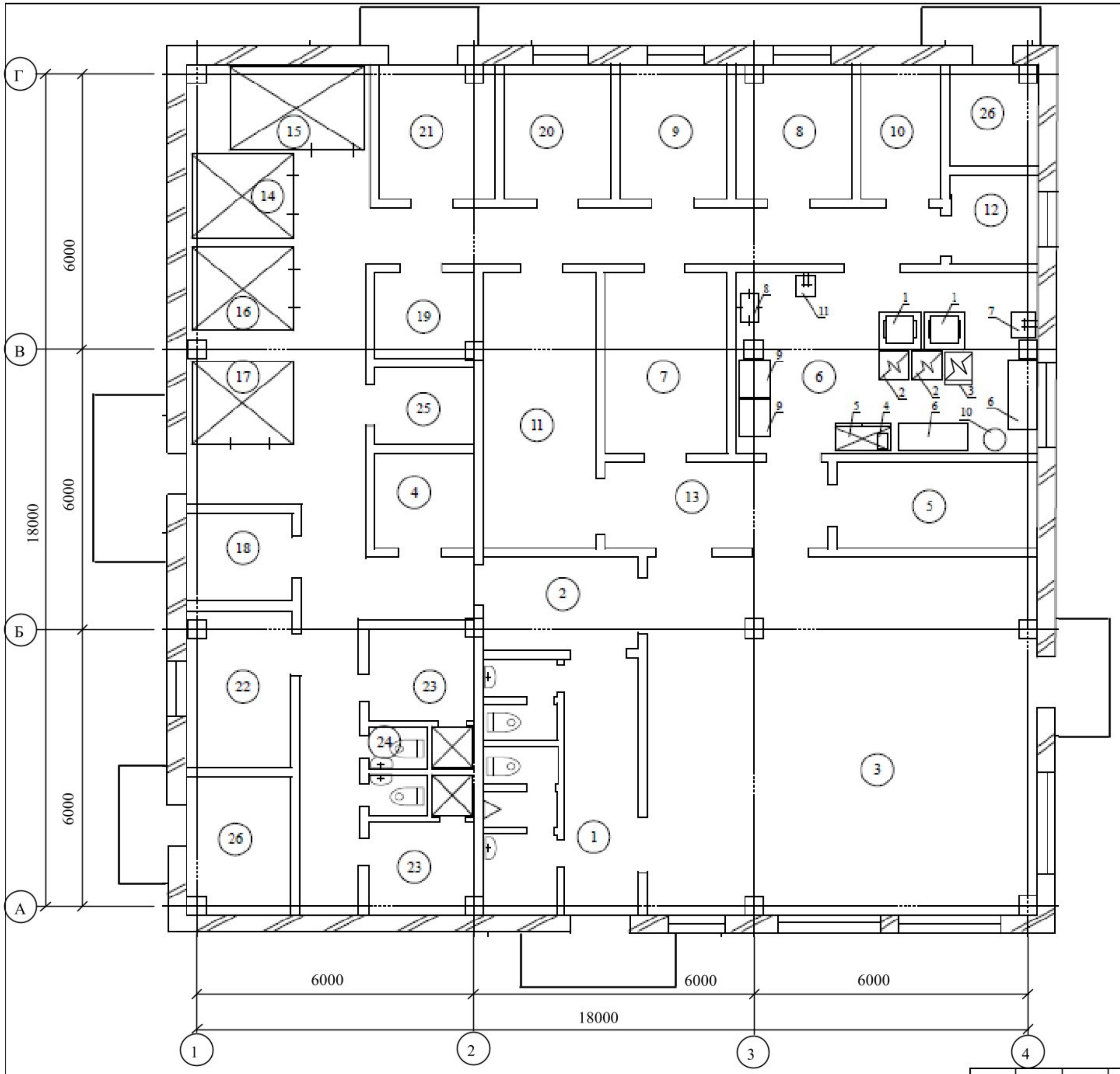
КРБ.ГРБ.1.177-03.1.24

Студент.	Узун І.В.		
Консульт.			
Керівник	Москвічова О.М		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.		
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.		

Додаток А.
Концепція закладу ресторанного господарства

Літ.	Аркуш	Аркушів
	66	71

ОНТУ-2026, каф.ГРБ, гр ГРС-401



Зм	Кіл	Арк	№док	Підпис	Дата

КРБ.ГРБ.1.177-03.1.24

Розробка концепції кафе етнічного спрямування в м. Одеса із впровадженням технологічних інновацій

Студент	Узун І.В.		
Консульт.			
Н. контр.	Коваленко Н.О.		
Керівник	Москвічова О.М.		
Завід.			
кафедри	Лебеденко Т.Є.		

Кафе “Rivage”

Стад.	Аркуш	Аркушів
	67	71

Додаток Б. План кафе, М 1:100

ОНТУ—2026
каф. ГРБ
гр. ГРС-401

Номер на плані	Найменування	Площа, м^2	Примітки
1	Вестибюль	19,4	
2	Аванзал	6,5	
3	Зали	77,4	
4	Приміщення для офіціантів	5,2	
5	Буфет	8,6	
6	Гарячий цех	27,8	
7	Холодний цех та приміщення для зберігання хліба	10,7	
8	М'ясо-рибний цех	7,7	
9	Овочевий цех	7,3	
10	Приміщення завідуючого виробництвом	5,2	
11	Мийна столового посуду із сервізною	14,2	
12	Мийна кухонного посуду	4,0	
13	Роздаткова	9,5	
14	Охолоджувальна камера для зберігання м’яса і риби	4,0	
15	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	4,7	
16	Охолоджувальна камера для зберігання фруктів, ягід, напоїв, овочів	3,9	
17	Охолоджувальна камера для зберігання харчових відходів	4,0	
18	Комора сухих продуктів	4,3	
19	Комора овочів, солінь та квашених продуктів	4,0	
20	Комора і мийна тари, комора інвентарю	7,3	
21	Завантажувальна	7,7	
22	Кабінет директора та контора	7,8	
23	Приміщення та гардероб персоналу	11,6	
24	Душеві, вбиральні	4,0	
25	Білизняна	4,0	
26	Технічні приміщення	12,0	

Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Датаа

КРБ.ГРБ.1.177-03.1.24

Студент.	Узун І.В.			
Консульт.				
Керівник	Москвічова О.М.			
Н. Контр.	Коваленко Н.О.			
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.			

Додаток В.
Експлікація приміщень
підприємства

Літ.	Аркуш	Аркушів
	68	71

ОНТУ-2025, каф. ГРБ, гр. ГРС-401

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кіл-ть	Маса, кг	Примітки
1.	Сковорода електрична	Kogast EKPT7/40SL	2		
2.	Плита електрична	Kogast ES-60	2		
3.	Пароковектомат	UNOX XBC-201	1		
4.	Кухонний комбайн	Robot Coupe CL20	1		
5.	Стіл холодильний	Інокс маркет	1		
6	Стіл виробничий	СРП-15/6	2		
7.	Мийна ванна	ВМ-1/600	1		
8	Стелаж	СК-6/4	1		
9	Марміт	Bertos E7BM8M	2		
10	Бак для відходів	на 30 л	1		
11	Раковина для миття рук	АР-15	1		

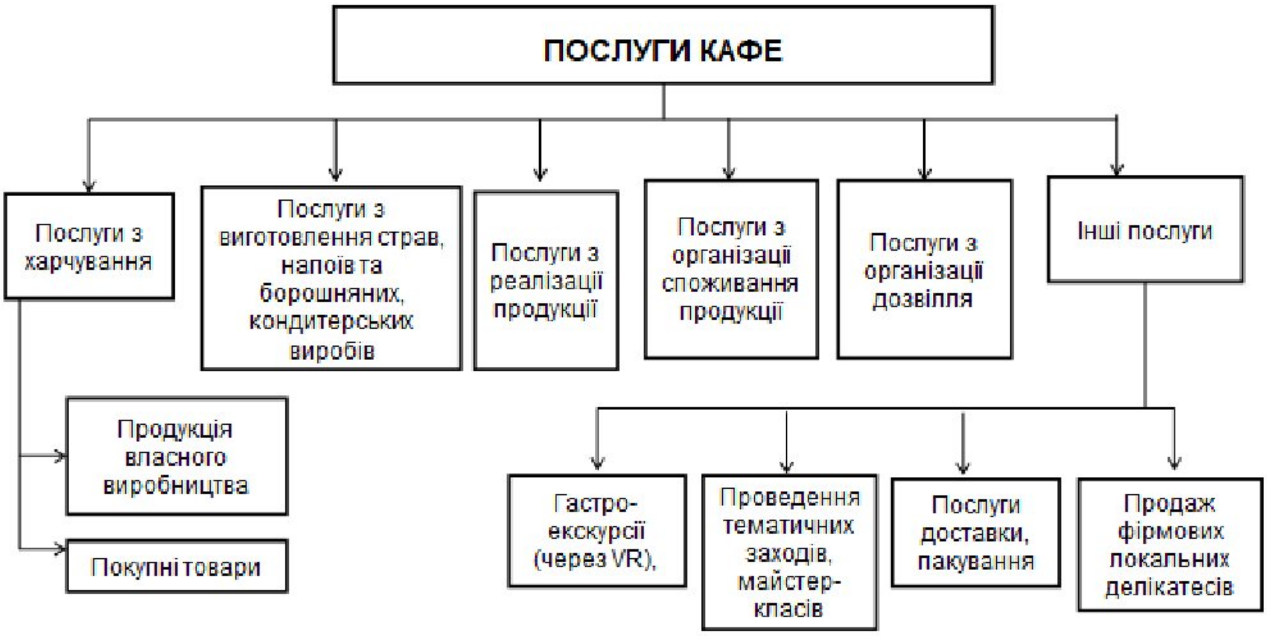
КРБ.ГРБ.1.177-03.1.24

Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Датаа
Студент.		Узун І.В.		
Консульт.				
Керівник		Москвічова О.М.		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.		
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.		

Додаток Г.
Специфікація обладнання

Літ.	Аркуш	Аркушів
	69	71

ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-401


ПОСЛУГИ КАФЕ
Послуги з харчування
Послуги з виготовлення страв, напоїв та борошняних, кондитерських виробів
Послуги з реалізації продукції
Послуги з організації споживання продукції
Послуги з організації дозвілля
Інші послуги
Продукція власного виробництва
Покупні товари
Гастро-екскурсії (через VR),
Проведення тематичних заходів, майстер-класів
Послуги доставки, пакування
Продаж фірмових локальних делікатесів

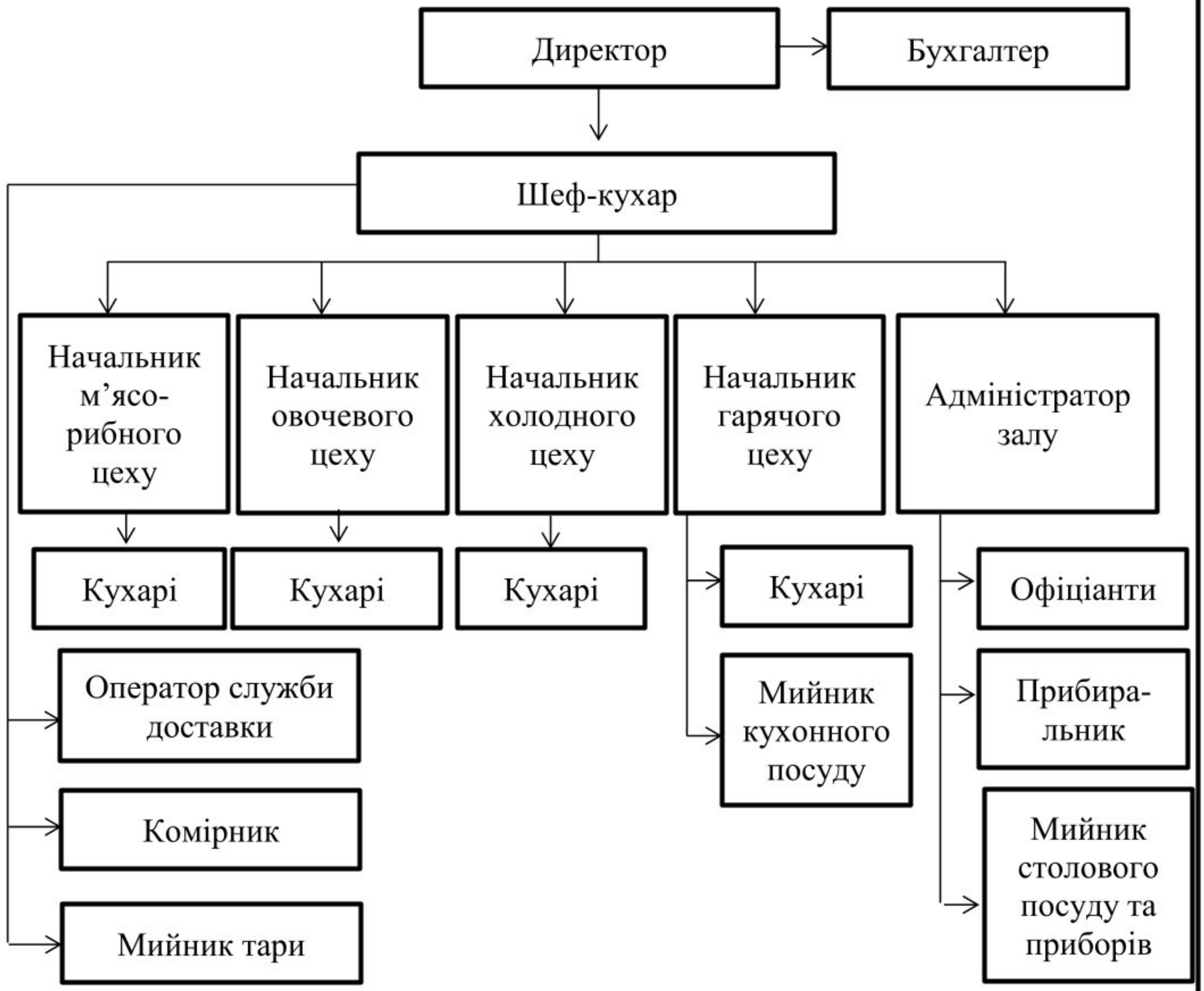
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Датаа
Студент.		Узун І.В.		
Консульт.				
Керівник		Москвічова О.М		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.		
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.		

КРБ.ГРБ.1.177-03.1.24

Додаток Д.
Послуги закладу ресторанного господарства

Літ.	Аркуш	Аркушів
	70	71

ОНТУ-2026, каф.ГРБ, гр ГРС-401



Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Датаа
Студент.	Узун І.В.			
Консульт.				
Керівник	Москвічова О.М			
Н. Контр.	Коваленко Н.О.			
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.			

КРБ.ГРБ.1.177-03.1.24

Додаток Е.
Структура управління закладу ресторанного господарства

Літ.	Аркуш	Аркушів
	71	71

ОНТУ-2026, каф.ГРБ, гр ГРС-401