

**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 сімейного ресторану у Хаджибейському
районі м. Одеса**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Яцук Д.М.
(прізвище, ініціали)

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

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри

ГРБ
(назва кафедри)

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

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

Яцук Діани Миколаївни

1. Тема роботи Розробка концепції сімейного ресторану у Хаджибейському районі м. Одеса

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Сімейний ресторан на 70 місць з банкетним залом на 28 місць в м. Одеса

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Ряшко Г.М., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Ряшко Г.М., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Ряшко Г.М.

Завдання прийняв до виконання _____ Яцук Д.М.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	<i>Виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	<i>Виконано</i>
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	<i>Виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	<i>Виконано</i>
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	<i>Виконано</i>
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	<i>Виконано</i>
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	<i>Виконано</i>
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	23.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Яцук Д.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

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

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

Здобувач-дипломник _____ Яцук Д.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції сімейного ресторану у Хаджибейському районі м. Одеса»

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

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

Ресторан «Сусіди» – це сімейний ресторан на вул. Академіка Філатова, орієнтований на комфортний відпочинок батьків і захопливе дозвілля дітей завдяки поєднанню якісної гастрономії, затишної атмосфери та розвиненої дитячої інфраструктури. Основна ідея проєкту – створення простору, де дорослі можуть повноцінно відпочивати та спілкуватися, поки діти безпечно граються, навчаються й розважаються під наглядом, що забезпечує комфортне проведення часу для всієї родини.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 80 стор.

Таблиць – 41,

Рисунків – 5,

Додатків – 5, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 33 найменування.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

**«Concept development for a family restaurant in
the Khadzhibeiskiy district of Odesa»**

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

At the beginning of the work, the characteristics and analysis of the market of restaurant services in the region and similar enterprises of the world, the results of demand research and analysis of competitors are given. On the basis of this research, the concept is developed and the unique trade offer of a family restaurant in Hadzhibeiskiy district of Odesa.

Restaurant "Susidy" is a family restaurant on Akademika Filatova Street, focused on comfortable rest for parents and exciting leisure for children thanks to a combination of high-quality gastronomy, a cozy atmosphere and a developed children's infrastructure. The main idea of the project is to create a space where adults can fully relax and communicate while children play, learn and have fun safely under supervision, which ensures a comfortable pastime for the whole family.

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

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	9
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	17
Розділ 2. Технологічний розділ.....	28
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень)	28
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	32
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	38
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху	39
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	41
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху	43
Kitchenaid Artisan Power Plus 5KSB8270EMS	50
2.4.Пропозиції щодо дизайну закладу	52
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	58
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.	59
Розділ 3. Організаційний розділ	62
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства	62
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	64
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	65
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	66
3.5. Організація охорони навколишнього середовища	71
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства	72
Висновки і рекомендації.....	76
Список літератури	78
Додатки.....	81

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.40</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.	Яцук Д.М.				<i>Розробка концепції сімейного ресторану у Хаджибейському районі м. Одеса</i>		<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>
Консульт.								
Керівник	Ряшко Г.М.						5	85
Н. Контр.	Коваленко Н.О.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401	
Зав. Каф.	Лебеденко Т. Е.							

ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних складових сфери гостинності, яка суттєво впливає на розвиток економіки, туризму та соціальної інфраструктури регіонів. Сучасний ресторанний ринок України характеризується активною трансформацією під впливом змін у споживчих вподобаннях, цифровізації сервісних процесів та зростання вимог до якості обслуговування. Заклади ресторанного господарства дедалі більше орієнтуються на створення унікальних концепцій, що забезпечують конкурентні переваги та формують позитивний клієнтський досвід.

В умовах високої конкуренції особливого значення набувають тематичні та сімейні ресторани, які поєднують якісне харчування, комфортне дозвілля та безпечне середовище для відвідувачів різного віку. Сімейний формат закладів дозволяє залучати широку цільову аудиторію та забезпечувати стабільний попит завдяки комплексному задоволенню потреб дорослих і дітей.

Місто Одеса традиційно є одним із провідних центрів ресторанного бізнесу України. Водночас окремі райони міста мають недостатню кількість сучасних сімейних закладів, що відкриває перспективи для створення нових конкурентоспроможних підприємств ресторанного господарства. Зокрема, Хаджибейський район характеризується значною щільністю населення та потенційним попитом на заклади сімейного формату, що обумовлює доцільність розробки відповідної ресторанної концепції.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена необхідністю розвитку сучасних сімейних закладів ресторанного господарства, орієнтованих на якісне дозвілля населення, задоволення потреб різних вікових груп споживачів та підвищення конкурентоспроможності ресторанного ринку м. Одеси.

Об'єктом дослідження обрано процес проектування та функціонування підприємств ресторанного господарства сімейного типу.

Предметом дослідження були теоретичні, організаційні, маркетингові

та технологічні аспекти розробки концепції сімейного ресторану у Хаджибейському районі м. Одеса.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції сучасного сімейного ресторану, що відповідає потребам цільової аудиторії та сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства.

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

1. Проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства України та м. Одеси.
2. Провести аналіз ринку ресторанних послуг Хаджибейського району м. Одеса.
3. Сформувати виробничу програму та асортиментну політику закладу, провести технологічні розрахунки для обґрунтування вибору технологічного обладнання та визначення чисельності робочого персоналу.
4. Запропонувати концептуальні рішення щодо дизайну інтер'єру та сервісного середовища ресторану.
5. Розробити організаційну структуру управління та надати модель основних та додаткових послуг в сімейному ресторані.
6. надати рекомендації щодо організації охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони та охорони навколишнього середовища.
7. Обґрунтувати економічну доцільність реалізації запропонованої концепції сімейного ресторану.

Методи дослідження використовувались такі: аналіз та синтез наукових джерел, порівняння, узагальнення, SWOT-аналіз, маркетинговий аналіз, графічний метод, метод експертних оцінок та метод проектування підприємств ресторанного господарства.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у комплексному обґрунтуванні концепції сімейного ресторану для Хаджибейського району м. Одеса з урахуванням сучасних тенденцій ресторанного ринку, особливостей

локального середовища та потреб цільової аудиторії.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання розробленої концепції як основи для створення реального підприємства ресторанного господарства, а також для вдосконалення діяльності існуючих сімейних закладів.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 80 друкованих аркушах. Робота містить 41 таблицю, 5 рисунків та 5 додатків. Список літературних джерел складає 33 найменування.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, ресторанне господарство, сімейний ресторан, концепція закладу.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Ринок ресторанного господарства Одеси є одним із найбільш динамічних серед регіональних центрів України, що обумовлено поєднанням туристичної привабливості міста, портового статусу, значної чисельності населення та культурно-гастрономічних традицій. Окремих статистичних даних у відкритому доступі по Хаджибейському району міста не оприлюднено, тому аналіз проводиться на рівні м. Одеси з урахуванням загальнонаціональних тенденцій.

На сучасному етапі ресторанне господарство є багатоаспектним явищем, що тісно поєднане з економікою, історією, географією, медициною, культурою, спортом. Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно розширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. На період до ковіду структурі закладів ресторанного бізнесу 52,2% займали ресторани, кафе та бари, майже 21% ринку займали заклади швидкого харчування, 7,3% – паби та нічні клуби, 23,6% – заклади з надання кейтерингових послуг, 3,9% – заклади харчування при готелях [1].

Протягом 2023 року нові проекти достатньо активно відкривали в Одесі – більш ніж 35 закладів. Це свідчить про збереження інвестиційного інтересу до одеського ринку навіть в умовах воєнного стану. Прибуток від інвестування у ресторанний бізнес складає близько 15–25%, що зацікавлює нових учасників цього ринку і стимулює його поширення [2].

Щодо Хаджибейського району зокрема, Хаджибейський район характеризується етнічними смаками, тоді як кожен район Одеси має свою атмосферу: центр шумний, морські райони спокійніші. Район є переважно житловим і охоплює значний масив спальних кварталів із стабільним побутовим попитом на послуги громадського харчування – кафе сімейного типу, піцерії, заклади швидкого харчування та заклади з доставкою [3].

Одеса як мультикультурне місто з тривалою діаспорною традицією демонструє широку палітру національних кухонь у своєму ресторанному просторі. Базову нішу займає українська кухня: «Куманець» – затишне місце, де можна поїсти поціновувачам національної кухні: класичний борщ із пампушками, холодець із хріном, голубці, вареники з начинкою на вибір та багато інших традиційних страв. Поряд з українською представлена власне одеська кухня – рапани, мідії, тюлька, форшмак – як самостійний гастрономічний бренд міста [4].

Серед інших популярних кухонь стабільно представлені: грузинська, вірменська, італійська, японська (суші-бари є одним із найбільш динамічних сегментів), середземноморська, єврейська та молдавська [5]. Смачна домашня кухня різних народів (українська, вірменська, грузинська, молдавська, страви з мангалу, тандиру, барбекю) є типовою пропозицією для регіональних закладів Одеської агломерації, що відображає бессарабську мультиетнічну традицію. У сегменті сімейних ресторанів Хаджибейського і суміжних районів домінують заклади з універсальним меню – поєднання європейської та традиційної кухні – оскільки такий формат максимально охоплює широку аудиторію з різними гастрономічними вподобаннями.

Аналіз цінової динаміки на ринку ресторанних послуг свідчить про стійку тенденцію до зростання середнього чека, що обумовлено загальноінфляційними процесами, зростанням собівартості продуктів і енергоносіїв, а також кадровим дефіцитом. Виторг закладів громадського харчування України у 2024 році зріс на 10% у порівнянні з 2023 роком, середній чек – на 17% внаслідок збільшення цін. Виторг ресторанів зріс на 8%, середній чек – на 18% з 518 грн до 610 грн. Кафе показали зростання виручки на 9%, при цьому середній чек збільшився на 16% з 239 грн до 276 грн [6].

Серед великих міст України у 2024 році ситуація у Львові та Одесі виявилася кращою, ніж у попередньому році – зростання на 1%, тоді як негативну динаміку відчули заклади Києва та Вінниці. Це свідчить про відносну стійкість одеського ринку в умовах загальнонаціональної нестабільності [6].

У першому півріччі 2024 року за ресторанными КВЕДами зареєструвалося 7 617 ФОП та ТОВ, що на 3% більше, ніж за такий же період торік [7]. Одночасно відвідуваність скоротилася, що означає: зростання виторгу забезпечується передусім підвищенням цін, а не збільшенням потоку гостей. У сегменті сімейних ресторанів Хаджибейського району середній чек орієнтовно коливається в межах 250–450 грн на особу, що відповідає середньоміському рівню для закладів несерцевинної локалізації.

Ресторанне господарство є одним із найбільш поширених видів ведення малого та сімейного бізнесу. Заклади ресторанного господарства знаходяться у стані постійної конкуренції між собою, змагаючись за перспективні ніші ринку, можливість утримання постійних споживачів та залучення нових [8].

Асортимент послуг одеських закладів харчування суттєво розширився порівняно з докризовим періодом. Поряд із базовою функцією організації харчування сучасні заклади, зокрема в сімейному сегменті, пропонують: проведення святкових заходів (дні народження, корпоративи, сімейні урочистості), кейтеринг, доставку готових страв, кулінарні майстер-класи, організацію тематичних вечорів. Велика частина одеських ресторанів надає дитяче меню, розроблене спеціально для маленьких відвідувачів, а багато закладів заманюють гостей додатковими послугами. Для сімейного сегменту характерна наявність дитячих куточків або ігрових зон, що є конкурентною перевагою у боротьбі за лояльну сімейну аудиторію.

Кризові явища, пандемія та військова агресія Росії поставили ресторанне господарство України на межу виживання, що актуалізує питання реформування і адаптації галузі в умовах воєнного стану. Проте вже у 2023 році ринок продемонстрував суттєве відновлення: чистий дохід ресторанного бізнесу в Україні у 2023 році виріс на 120% порівняно з 2022 роком та на 26% у порівнянні з 2021 роком [9].

Очікуваний ріст галузі в Одесі у середньостроковій перспективі пов'язується з кількома факторами: відновленням внутрішнього туризму після за-

вершення активної фази бойових дій, зростанням попиту на локальну гастрономію як елемент культурної ідентичності, а також розвитком форматів сімейного дозвілля, орієнтованих на внутрішні переміщених осіб, що осіли в місті. Коефіцієнт насиченості закладами ресторанного господарства в Україні становить 14,7, що майже впововину менше, ніж у країнах Західної Європи, що свідчить про значний потенціал ємності ринку навіть у поточних умовах [10].

Актуальність технологічних змін у ресторанному бізнесі пов'язана з динамічним розвитком індустрії гостинності, зміною споживчих вподобань і формату споживання їжі, впливом глобальних технологічних трендів, широким впровадженням цифрових технологій, таких як мобільні додатки, QR-меню, доставка через різноманітні платформи [11]. Найбільший вплив на ресторанний бізнес мають штучний інтелект, автоматизація процесів, мобільні додатки для замовлень і технології для безконтактної оплати. Використання алгоритмів для аналізу даних, прогнозування попиту, автоматизації обслуговування та підвищення персоналізації досвіду клієнтів стає ключовим напрямом розвитку.

Цифрові табло та інформаційні технології в ресторанному бізнесі допомагають вибудовувати пріоритетність замовлень, запам'ятовувати особливі дієтичні потреби, контролювати час доставлення, відстежувати товарні запаси. Автоматизація керування постачанням дозволяє програмному забезпеченню вирішувати, коли і в якій кількості поповнювати запаси харчових продуктів та напоїв. QR-коди, що дають доступ до онлайн-меню та замовлень, стали стандартом галузі. SUN ONE

Використання CRM-систем для аналізу споживчих уподобань допомагає ресторанам створювати персоналізовані пропозиції і покращувати обслуговування. Все більше ресторанів інтегрують мобільні додатки для замовлень, бронювання столиків і доставки, що робить процес зручнішим для клієнтів. В Одесі активно розвивається сегмент доставки через агрегатори – Glovo та аналогічні платформи – що дозволяє навіть невеликим закладам Ха-

джибейського та суміжних районів охоплювати ширшу географію замовлень без відкриття нових точок.

Проведемо аналіз конкурентного середовища для частини Хаджибейського району, тобто закладів харчування сімейного типу, що розташовані в середині прямокутника, обмеженого вулицями І. Рабіна, Комарова, Інглезі, Вадатурського (рис. 1.1).

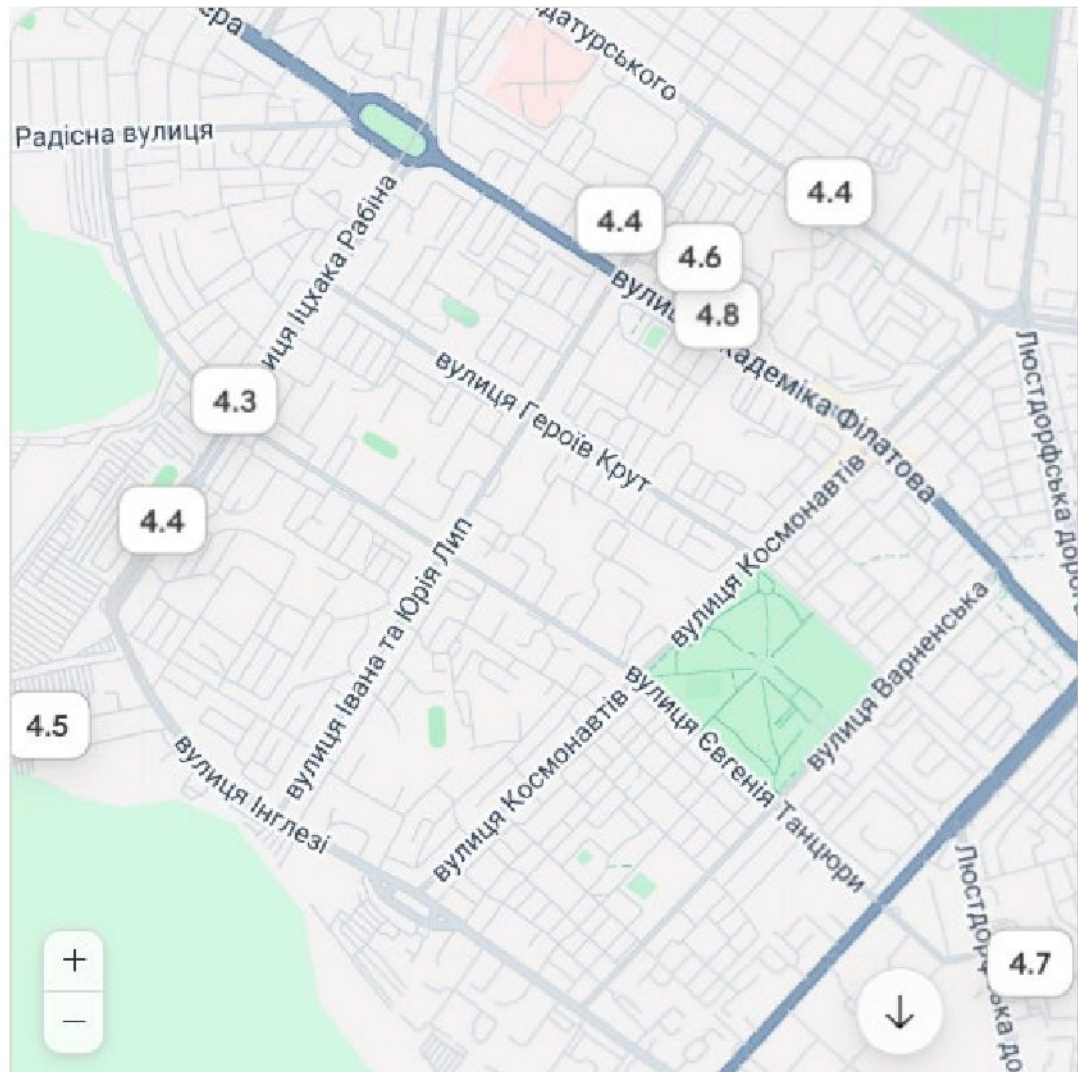


Рис. 1.1. Розташування конкурентів на мапі

У визначеному квадраті та безпосередній близькості до вказаного району виявлено 8 закладів харчування різного формату, що орієнтовані або повністю, або частково на сімейну аудиторію. Район є переважно житловим масивом із щільною забудовою, тому більшість закладів позиціонується як «ресторан поруч із домом» – із домашньою кухнею, помірними цінами та зруч-

ним форматом для повторних візитів. Спеціалізованих сімейних ресторанів із повним набором послуг для дітей – ігровою зоною, няньою, аніматором – порівняно небагато, що вказує на незаповнену нішу в цьому мікрорайоні.

Лідером за кількістю відгуків і впізнаваністю є «Сімейний ресторан Цирк» (вул. Інглезі, 11/7). Це єдиний заклад у зоні, що має власний сайт, найбільшу базу відгуків (2 368) і концептуально орієнтований саме на сімейний відпочинок із живими тваринами, цирковою атмосферою та живою музикою. Кафе «Сканді» (вул. Академіка Філатова, 60) займає другу позицію за популярністю (1 055 відгуків) і є найбільш впізнаваним рестораном з повноцінним сайтом і терасою. ЖАРИМЯСО (вул. Левітана, 86) – це м'ясний ресторан із найвищим балом серед закладів із великою кількістю відгуків (оцінка 4,5, 936 відгуків) і власним онлайн-меню. VESNA (Люстдорфська дорога, 55а) вирізняється найвищою оцінкою в зоні (4,7) і комплексним сімейним форматом із дитячою кімнатою, нянею та можливістю коворкінгу. Коротка характеристика закладів-конкурентів наведено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1.

Характеристика конкурентів

Назва	Серед. чек, грн	Особливості меню	Додаткові послуги	Сайт / соц. мережі	Оцінка Google
1	2	3	4	5	6
Сімейний ресторан Цирк (вул. Інглезі, 11/7)	300–450	Українська + європейська кухня, м'ясні страви, дитяче меню	Живі тварини, жива музика, великий зовнішній майданчик, святкування	circus.in.ua + соц. мережі	4,5 (2 368 відгуків)
Сканді (вул. Академіка Філатова, 60)	300–500	Європейська кухня, великі порції, гриль	Тераса, доставка, святкові заходи	skandi.od.ua + соц. мережі	4,4 (1 055 відгуків)
ЖАРИМЯСО (вул. Левітана, 86)	350–550	М'ясна кухня, стейки, гриль, шашлик	Доставка (QR-меню), резервування столів	choiceqr (меню) + соц. мережі	4,5 (936 відгуків)
Fort (вул. Рабіна, 25)	250–400	Змішана кухня, м'ясні страви, банкетне меню	Караоке, приватні зали, банкети	Instagram	4,3 (523 відгуки)

Продовження табл. 1.1.

1	2	3	4	5	6
Childhood (вул. Рабіна, 37)	200–350	Дитяче меню, без алко-голю, десер-ти	Ігрові кімнати, фотозони, ані-матори, дні на-родження	Соц. мережі	4,4 (412 відгуків)
Кафе-бістро «Обжорка» (вул. Академіка Філатова, 48/50)	150–280	Домашня українська кухня, стра-ви дня	Відкрита тера-са, швидке об-слуговування	Instagram	4,6 (295 відгуків)
VESNA (Люстдорфська дорога, 55а)	200–350	Домашня кухня, сні-данки, кава, панкейки	Дитяча кімната з нянею, PS5, коворкінг	choiceqr (меню) + соц. мережі	4,7 (170 відгуків)
ГАСТРОНОМ (вул. Академіка Філатова, 31/1)	250–400	Одеська ку-хня, автор-ські страви	Жива атмосфе-ра, прийом під час відключень світла	Немає	4,8 (70 відгуків)

Для оцінки конкурентоспроможності майбутнього сімейного ресторану обрано заклади з найбільшим охопленням, найвищими оцінками та найбільш релевантним форматом – «Цирк», «Сканді», ЖАРИМЯСО та VESNA. Оцінювання проводиться за 5-бальною шкалою по 8 критеріях (максимум – 40 балів).

Таблиця 1.2.

Бальна оцінка конкурентоспроможності 4 найсильніших закладів

Критерій	Цирк	Сканді	ЖАРИМЯСО	VESNA
Рейтинг Google	4	4	4	5
Кількість відгуків (охоплення)	5	4	4	3
Сімейний формат / дитяча зона	5	3	2	5
Якість меню та кухні	4	4	5	4
Рівень сервісу (за відгуками)	3	4	4	5
Цінова доступність	4	3	3	4
Наявність сайту та digital-присутність	5	5	4	3
Різноманіття додаткових послуг	5	4	3	4
РАЗОМ	35	31	29	33

На основі табл. 1.1 побудуємо багатокутник конкурентоспроможності.

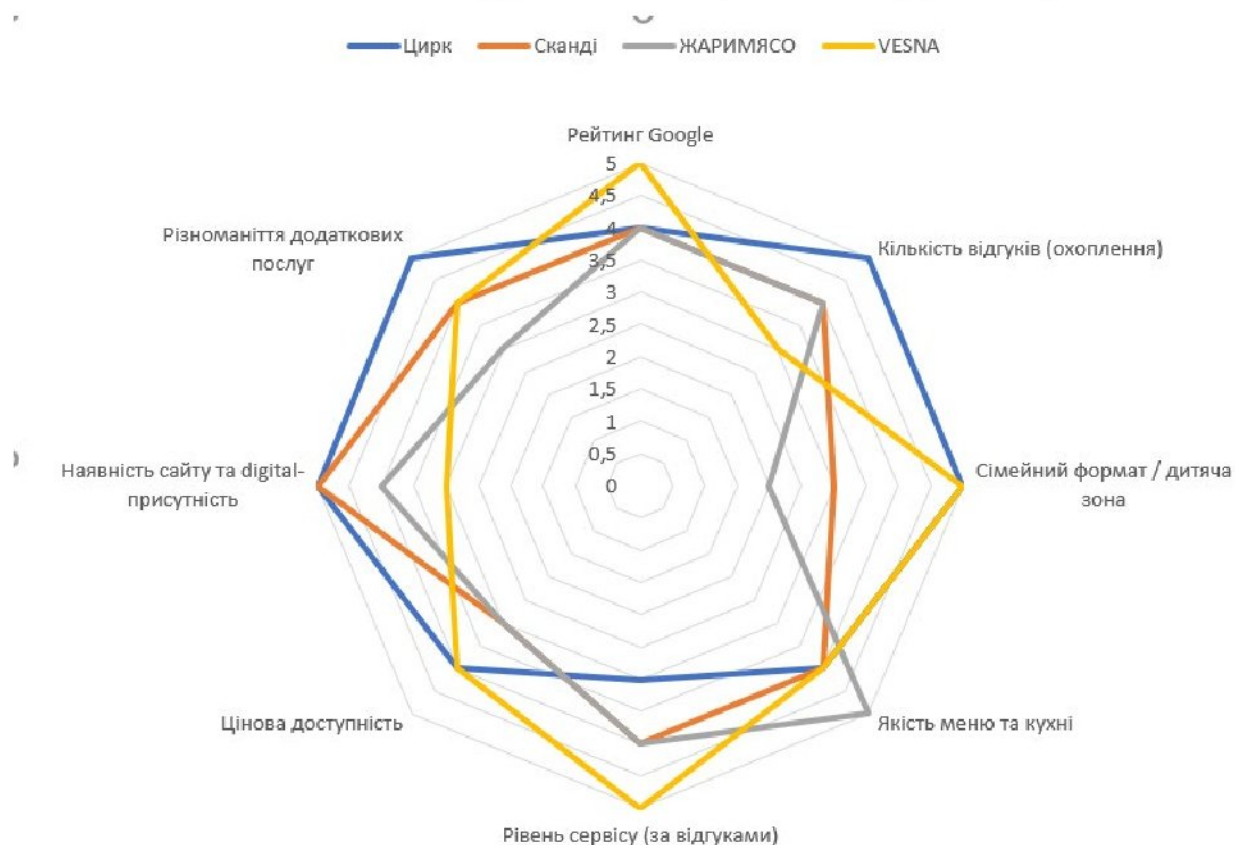


Рис. 1.2. Багатокутник конкурентоспроможності для сімейного ресторану в Хаджибейському районі.

На основі проведеного дослідження можна зробити наступні висновки: «Цирк» має максимальну кількість балів(35 балів). Цей заклад є беззаперечним лідером мікрорайону в сімейному сегменті. Унікальна концепція (живі тварини, циркова тематика), найбільша аудиторія відгуків і повний набір додаткових послуг роблять його головним орієнтиром для оцінки власної конкурентоспроможності. Слабким місцем для «Цирку» є повільний сервіс, зазначений у кількох відгуках.

Ресторан VESNA має 33 бали та найвищу оцінку серед усіх закладів зони (4,7) згідно Google-відгукам і найбільш комплексний сімейний формат із нянею, дитячою кімнатою та коворкінгом. Поки що менш відомий (170 відгуків), але стрімко зростає. Він є потенційно найнебезпечніший конкурент у форматі «сімейного ресторану».

«Сканді» має 31 бал і є стабільним середньо сегментним закладом з власним сайтом і терасою. Він орієнтований більше на дорослу аудиторію та

компанії, ніж на родини з дітьми. Конкурентна перевага для нього – це впізнаність і великий зовнішній простір.

Ресторан ЖАРИМЯСО (29 балів) – це сильний гравець у м'ясному сегменті з хорошою оцінкою та онлайн-інструментами. Однак відсутність сімейної інфраструктури (дитяча зона, дитяче меню) виводить його з прямої конкуренції в сімейному форматі.

Таким чином, при розробці нової концепції треба звертати увагу на слабкі та сильні сторони цих закладів.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.

Концепція закладу повинна розкривати основну, описувати всі складові діяльності підприємства, та являє собою найдокладніше технічне завдання на розробку проекту реконструкції та дизайнерських рішень, стратегії позиціонування закладу, нового меню, маркетингових та рекламних стратегій по залученню і утриманню клієнтів, а також інших складових діяльності підприємства.

Для правильного розуміння нової концепції кафе було вирішено скористуватись методом смислового проектування [19] та дати відповіді на ряд питань. Завдяки цьому методу отримано декілька цікавих ідей для створення концепції сімейного ресторану (табл. 1.3).

Для реалізації концепції сімейного ресторану було обрано приміщення, розташоване за адресою вул. Академіка Філатова, 20-а, де колись розміщалося кафе «Восток», яке було закрито під час війни.

Вул. Академіка Філатова – це жвава торгова вісь Хаджибейського району з щільним житловим масивом. Безпосередні конкуренти за вказаною адресою – це піцерія Rossetti з недорогою їжею та кав'ярня «Альтернатива» зі стильним інтер'єром і кавою спеціалті. Жоден із них не закриває нішу повноцінного сімейного ресторану з дитячою інфраструктурою. Колишнє «Кафе

Восток» мало нейтральне позиціонування без чіткої аудиторії – саме це і є точкою входу для нового проєкту.

Таблиця 1.3.

Сенсове проектування сімейного ресторану

Питання	Відповіді
1	2
Що таке сімейний ресторан?	Місце для всієї родини Місце, де діти завжди раді Спільний стіл без суєти Затишок і домашня їжа Простір для спогадів Ресторан із дитячою зоною Де зустрічаються покоління Свято без приводу Їжа як турбота Заклад для спільного дозвілля Де батьки теж відпочивають Рідне місце поза домом
Для чого мені сімейний ресторан?	Відсвяткувати день народження Провести вихідний разом Нагодувати дітей смачно Відпочити від готування Зустрітися з батьками Зайняти дітей безпечно Відзначити дитячий успіх Побути разом без гаджетів Влаштувати сімейну вечерю Зробити дитину щасливою Відпочити від рутини Провести час якісно Зібрати всіх за столом
Що я отримую від сімейного ресторану?	Час без стресу Щасливу дитину поряд Смачну домашню їжу Відпочинок без готування Дитяча няня включена Спогади на все життя Спокій батьків Розваги для дітей Простір для розмови Безпечне середовище Увагу до кожного Відчуття турботи Свято без організаційного клопоту Задоволення від спільного Відновлення сил родини

1	2
Чим відрізняється сімейний ресторан?	Діти тут бажані Немає осудливих поглядів Дитяче меню завжди є Аніматори та ігрова зона Шум дітей – норма Висока стільця є завжди Без поспіху та тиску Порції для маленьких є Няня – частина сервісу Безпечний простір для всіх Розваги поряд із їжею Атмосфера, а не просто меню Батьки можуть розслабитись Думають про всіх одразу Місце, куди повертаються
Чому я не піду у сімейний ресторан?	Занадто гучно навкруги Дорого для великої родини Далеко від дому Немає паркування Черга на вхід Дитяча зона занедбана Меню нецікаве дорослим Повільне обслуговування Немає резервування столів Брудно у дитячій зоні Персонал не любить дітей Немає вегетаріанських страв Невідома якість кухні Немає відгуків знайомих Не підходить для немовлят

Для розробки унікальної торгівельної пропозиції⁰ (УТП) для сімейного ресторану треба врахувати аналіз конкурентів, який показав ключові незакрыті болі аудиторії, а саме:

- у «Цирку» зазначено повільний сервіс і велика відстань від центру вулиці Філатова;
- у VESNA мало відгуків та слабка впізнаваність;
- у «Сканді» та ЖАРИМЯСО відсутня дитяча зона;
- у Childhood – немає алкоголю та повноцінної кухні для дорослих.

Сенсове проектування виявило головне протиріччя: батьки не йдуть у сімейний ресторан через гамір, брудну дитячу зону, нецікаве меню для дорослих і відсутність реального відпочинку. Але йдуть, коли дитина зайнята, їжа смачна, ціна чесна і є відчуття турботи.

На перетині цих інсайтів можна сформулювати УТП для сімейного ресторану: *«Сусіди – це місце, де батьки справді відпочивають, поки діти справді розважаються»*.

Сімейний ресторан на Філатова – це заклад, де дитяча кімната з вихованою нянею дає батькам змогу сісти, видихнути і насолодитися повноцінною домашньою кухнею за чесною ціною. Жодних осудливих поглядів, жодного поспіху. Тут можна прийти у вівторок просто тому, що не хочеться готувати – і це вже буде свято.

Якщо розгорнути складові УТП, можна виділити наступні особливості:

1. Для дітей повинен бути справжній простір, а не куток. Повноцінна ігрова кімната з кваліфікованою нянею, дитячим меню від шеф-кухаря (без напівфабрикатів) і майстер-класами у вихідні. Діти зайняті, а в цей час батьки вільні.

2. Для батьків важливо, щоб це був ресторан, а не їдальня. Авторська домашня кухня, нормальна карта вин і коктейлів, жива рослинна атмосфера. Не «терплячий» заклад для батьків із дітьми, а заклад, куди хочеться повернутися разом із дітьми.

3. Ціни в закладі повинні бути середніми на районі, а от якість – вище середнього. Середній чек повинен бути в межах 280–420 грн на дорослого. Дитяче меню можна зробити за фіксованою ціною 120-180 грн., без прихованих надбавок за «сімейний формат».

4. Свій заклад у своєму районі. Локальна ідентичність, знайомий персонал, знижки для постійних гостей, день народження дитини – безплатна кімната та торт від закладу.

Для підтримання цієї УТП на наш погляд чудово підходить назва ресторану «Сусіди», яка відображає тепло сусідства та домашньої кухні.

Структура концепції

Розділ	Характеристика
Тип закладу, що проектується	Сімейний ресторан повного циклу обслуговування на 70 місць із банкетним залом на 28 місць та літнім майданчиком на 60 місць
Категорія і тематика закладу	Ресторан першого класу, тематика «тепло сусідства та домашньої кухні»
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами; самообслуговування на сніданках; доставка; кейтеринг
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Дитяча кімната з нянею + повноцінний ресторан для дорослих; районна лояльність
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Сім'ї з дітьми 3–12 років; молоді батьки; бабусі/дідуся з онуками; мешканці мікрорайону
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основний: харчування в залі. Додатковий: дитяча кімната, свята, майстер-класи. Супутній: доставка, мерч, кейтеринг
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій);	Локальний маркетинг, соціальні мережі, програма лояльності «Сусід», PR-події у районі
Етапи впровадження	1. Розробка плану проведення ремонтних робіт 2. Розробка меню 3. Проведення ремонтних робіт 4. Придбання та монтаж необхідного додаткового обладнання для впровадження нового меню 5. Проведення тренінгів для робітників закладу 6. Розробка і дотримання стратегії просування закладу 7. Початок роботи закладу

«Сусіди» – це сімейний ресторан повного сервісу, розрахований на 80 посадкових місць у залі для дорослих та окрему ігрову дитячу кімнату на 15–20 дітей. Формат поєднує класичний ресторанний сервіс із неформальною

районною атмосферою. Пропонується, що заклад буде працювати щодня з 09:00 до 22:00, охоплюючи сніданки, обіди, вечері та святкові заходи. Приміщення на вул. Академіка Філатова, 20 передбачає можливість зонування: основний зал, ігрова кімната, літня тераса та банкетна зона. Ресторан відноситься до категорії середнього цінового сегменту.

Категорія закладу – міський сімейний ресторан першого класу. Тематична концепція будується на образі сусідства як найтеплішої форми людської близькості: місця, де тебе знають на ім'я, де можна зайти без приводу, де завжди є вільний стілець і тарілка домашньої їжі. Інтер'єр повинен відображати цю філософію: жива зелень, дерево, керамічні деталі, невеличкі «сусідські» полички з книгами та іграшками, фотозона у стилі одеського подвір'я. Кухня пропонується як авторська домашня: борщ, вареники, котлети, але у сучасному прочитанні. Доповнена стравами середземноморської традиції, до чого зобов'язує одеський контекст. Алкогольна карта помірна: вино, пиво, авторські лимонади для дітей і дорослих. Тематика не є костюмованою чи театральною – вона живе в деталях, атмосфері та поведінці персоналу.

Основна форма обслуговування – це сервіс офіціантами з повним циклом: зустріч, консультація щодо меню, подача страв, розрахунок. У ранковий час (09:00–12:00) пропонується застосовувати спрощений формат самообслуговування для сніданків – гості обирають із невеликого фіксованого меню, що скорочує час очікування. Для дитячої кімнати виділяється окремий дитячий асистент (суміщення функцій няні та офіціанта для дитячого меню), що дозволяє батькам не відволікатися. Передбачено онлайн-резервування столів через сайт і месенджери. Доставка страв організується через власного кур'єра в межах 3 км або через агрегатор Glovo у розширеній зоні. Для святкових заходів та корпоративів доступний виїзний кейтеринг з повним сервісом.

Відмінною особливістю бізнес-ідеї є поєднання дитячої кімнати з нянею та повноцінного ресторану для дорослих, а також програма районної лояльності.

Ключова відмінність «Сусідів» від усіх конкурентів у мікрорайоні – це

одночасне вирішення двох протилежних потреб: дитина має бути зайнята і щаслива, а батьки – справді відпочивати, а не просто спостерігати. Жоден із виявлених конкурентів (Цирк, Сканді, ЖАРИМЯСО, Childhood) не закриває обидві потреби в рамках одного закладу середнього цінового сегменту. Другою відмінністю є концепція районної належності: програма «Сусід» для мешканців мікрорайону, персоналізоване обслуговування постійних гостей, знання імені та вподобань клієнта. Третя особливість – це передбачуваність і надійність: фіксоване меню дня, стабільна якість, зрозумілі ціни без маніпуляцій. Це формує звичку – заклад стає частиною щотижневого ритму родини, а не лише місцем для свят.

Основні групи споживачів можна коротко охарактеризувати наступним чином – сім'ї з дітьми 3–12 років; молоді батьки; бабусі/дідусі з онуками; мешканці мікрорайону. Диференціювання потенційних споживачів здійснюється за кількома критеріями:

1. За демографічним критерієм: основна аудиторія – сім'ї з дітьми віком від 3 до 12 років; вторинна – бабусі та дідусі з онуками (вікова група 55–70 років), які активно шукають безпечний і тихий заклад для спільного часу з онуками.

2. За географічним критерієм: мешканці Хаджибейського району в радіусі 1,5–2 км – це найлояльніша аудиторія з найвищою частотою повторних візитів. Вторинна географія – весь район та суміжні квартали.

3. За психографічним критерієм: батьки, орієнтовані на якісне проведення часу з дітьми; люди, що цінують домашню атмосферу більше за статусний заклад; споживачі, для яких «свій район» є важливою частиною ідентичності.

4. За поведінковим критерієм: регулярні відвідувачі (1–2 рази на тиждень, сніданки та обіди); ситуативні відвідувачі (святкування днів народження, вихідні); разові гості (доставка, перший візит за рекомендацією).

5. За ціною чутливістю: середній сегмент – гості, готові платити вище, ніж у піцерії, але не очікують преміального рівня цін.

Основний ресторанний продукт включає організацію харчування в залі протягом усього дня: сніданки (08:00–12:00), бізнес-ланч (12:00–15:00), вечерея (17:00–22:00). Меню – авторська домашня кухня з елементами одеської та середземноморської традиції. Обов'язкове дитяче меню зі стравами без барвників та підсилювачів смаку.

Додатковий ресторанний продукт: дитяча ігрова кімната з кваліфікованою нянею (безплатно при замовленні від 300 грн); організація дитячих днів народження та сімейних свят за готовими пакетами; кулінарні майстер-класи для дітей у вихідні (ліплення вареників, прикраса тістечок); тематичні сімейні вечори (щомісяця – квізи, настільні ігри, кіно для сімей).

Супутній ресторанний продукт: доставка страв у межах району; продаж фірмових лимонадів і соусів у скляних пляшках «на виніс»; брендований мерч (фартухи, горнятка з логотипом «Сусіди» – як сувенір і подарунок); кейтеринг для районних заходів, шкільних свят і корпоративів.

Програма просування і виходу на ринок складається із локального маркетингу, соціальних мереж, програми лояльності «Сусід» та PR-подій у районі.

За 2–4 тижні до відкриття пропонується провести брендування фасаду будівлі та паркану з тизером «Скоро тут відкриються Сусіди»; розклеювання листівок у ліфтах і під'їздах навколишніх будинків у радіусі 500 м. Крім того, планується встановити партнерство з найближчими дитячими садками та школами, серед відвідувачів яких розповсюдити запрошення на відкриття.

Соціальні мережі пропонується використовувати як Instagram, так і Facebook, які можна почати з контентом «закулісся відкриття», тобто ремонт, формування меню, перше тестування страв. Це формує авансову аудиторію ще до відкриття. Вже після відкриття повинен бути регулярний контент: страва дня, фото дитячих майстер-класів, відгуки гостей, рубрика «Знайомтесь – наш кухар» для людяності бренду.

Програма лояльності «Сусід» складається із картки постійного гостя з накопиченням балів, яка дозволяє отримати безплатний десерт у день наро-

дження дитини; знижка 10% для мешканців будинків у межах 300 м (за пред'явленням документа про адресу). Це принципово відрізняє «Сусідів» від усіх конкурентів і формує гіперлокальну лояльність.

Можна запропонувати різні PR-акції: «День відкритих дверей» у перший тиждень з безплатними сніданками для перших 50 сімей; місячна акція «Приведи сусіда», тобто знижка обом при першому спільному візиті; щоквартальне районне свято на літньому майданчику (ярмарок, майстер-класи, живі виступи) для формування впізнаваності як «свого місця» у районі.

Робота з відгуками повинно включати активне стимулювання гостей, щоб вони залишали відгуки на Google Maps, наприклад, за відгук видавати бонусний десерт при наступному візиті. Мета цього напряму – це вийти на 200+ відгуків і рейтинг 4,6+ за перші 6 місяців.

Етапи впровадження включають підготовчий етап, який включає розробку плану реконструкції, проведення ремонту і зонування приміщення відповідно до концепції (основний зал, дитяча кімната, кухня, літня тераса). Розробка меню та технологічних карт спільно з шеф-кухарем. Підбір і навчання персоналу, в тому числі особливу увагу треба приділити дитячим асистентам і навичкам комунікації з сім'ями. Реєстрація юридичної особи, отримання дозволів, підключення касової системи з POS-терміналом. Запуск соціальних мереж і передвідкрита комунікаційна кампанія.

Етап відкриття можна поділити на м'яке відкриття для обмеженого кола гостей – перевірка кухні та сервісу в реальних умовах. А вже після цього провести офіційне відкриття з PR-подією на літньому майданчику, запрошенням локальних блогерів і мешканців мікрорайону. Запуск програми лояльності «Сусід» і перших акцій.

Під час початку роботи закладу необхідно проводити корекцію меню на основі замовлень і відгуків, формувати пул постійних гостей, виходити на операційну рентабельність. Запуск доставки та кейтерингу як додаткових каналів виручки. Перші тематичні заходи та майстер-класи.

Проведемо SWOT-аналіз нової концепції (табл. 1.5).

SWOT-аналіз концепції сімейного ресторану «Сусіди»

	ПОЗИТИВНИЙ ВПЛИВ	НЕГАТИВНИЙ ВПЛИВ
ВНУТРІШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	Strengths (сильні сторони)	Weaknesses (слабкі сторони)
	Незайнята ніша в мікрорайоні Дитяча кімната з нянею – унікально для локації Впізнавана та емоційна назва «Сусіди» Прохідне місце з великим пішохідним потоком мешканців Середній ціновий сегмент, що дає широкую доступну аудиторію Комплексний формат: сніданки, обіди, вечері, свята, доставка Авторська домашня кухня як конкурентна перевага над фастфудом	Відсутність репутації та бази постійних клієнтів Потреба у значних початкових інвестиціях у ремонт і дитячу зону Складність підбору кваліфікованих нянь і досвідченого персоналу Висока залежність від стабільного кадрового складу Сезонність через зниження трафіку влітку (відпустки, море) Необхідність постійного контролю якості дитячої зони
ЗОВНІШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	Opportunities (можливості)	Threats (загрози)
	Зростання попиту на локальні сімейні заклади Розвиток доставки як окремого каналу виручки Можливість розширення на літній майданчик у теплу пору Зростання культури сімейного дозвілля поза домом Нові цифрові канали просування – Telegram-канал, Google Maps Тематичні колаборації з локальними майстрами та митцями Відкриття другої точки при успіху першої, тобто масштабування бренду	Воєнний стан в країні, який призводить до нестабільного попиту, відключення світла, комендантської години Поява сильного конкурента у тій самій ніші на вулиці Загальне зростання цін на продукти та комунальні послуги Зниження купівельної спроможності цільової аудиторії Кадровий дефіцит Посилення перевірок з боку контролюючих органів

Проведений SWOT-аналіз дозволяє зробити наступні висновки: ресторан займає унікальну нішу, крім того зростаючий попит на районні заклади дає змогу швидко зайняти позицію «свого місця» для мешканців. Варто агресивно запускати програму лояльності та партнерства з дитячими закладами ще до офіційного відкриття, поки конкуренти не відреагували.

Готове приміщення та сильна концепція дозволяють відкритись швидше за потенційного конкурента. Дитяча зона з нянею – це найскладніший для копіювання елемент, що формує стійкий захисний бар'єр. Програма «Сусід» з

накопиченням балів утримує аудиторію навіть у кризові місяці.

Відсутність репутації можна компенсувати агресивним збором відгуків у перші місяці та «м'яким відкриттям» для формування лояльного ядра аудиторії. Для вирішення кадрової проблеми пропонується партнерство з кулінарними коледжами Одеси для залучення практикантів.

Головний ризик першого року роботи проекту – це паралельний удар кадрового дефіциту та нестабільного попиту під час воєнного стану. Рекомендовано мати фінансовий резерв операційних витрат до виходу на самоокупність і заздалегідь сформований кадровий резерв для ключових посад.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Метою технологічного розділу для даної кваліфікаційної роботи є підбір технологічного обладнання та розрахунків необхідної кількості виробничих працівників для забезпечення впровадження нової концепції сімейного ресторану.

З урахуванням нової концепції схема виробничого процесу сімейного ресторану можна представити у вигляді таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Схема технологічного процесу сімейного ресторану

Операції і їх режими	Виробничі, торговельні й допоміжні приміщення	Обладнання, що застосовується
Приймання продуктів 6 ⁰⁰ -8 ⁰⁰ год.	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери (шафи)
Підготовка продуктів до теплової обробки 6 ³⁰ – 16 ⁰⁰ год.	Цех доробки напівфабрикатів	Столи, мийні ванни, електромеханічне обладнання, холодильні шафи
Готування продукції 7 ⁰⁰ – 21 ³⁰ год.	Доготівельні цехи: гарячий, холодний, кондитерський	Теплове, механічне, Допоміжне устаткування
Реалізація продукції 10 ⁰⁰ – 6 ⁰⁰ год.	Роздавальна	Лінія роздачі
Організація споживання продукції 8 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰ год.	Зали та літній майданчик	Меблі, барна стійка, стіл роздачі

Підприємство працює на сировині. У даному проекті у виробничих цехах ресторану передбачено здійснення таких стадій технологічного процесу: первинна обробка сировини; обробка м'яса, риби, овочів; приготування напівфабрикатів із сировини; готування страв; порціонування, оформлення й відпуск; організація споживання страв.

Для забезпечення технологічного процесу в ресторану передбачені такі цехи: м'ясо-рибний цех, овочевий цех, гарячий і холодний цехи.

Наявне приміщення, яке було обрано для ресторану «Сусіди» має 3 зали – 124,5 м², 49,6 м² та 50,5 м², крім того, існує літній майданчик на 60 місць. Один із залів планується віддати під ігрову дитячу кімнату.

Площу залу розраховують за формулою:

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

де p – місткість залу, місць; s – площа на 1 місто в залі, м², для ресторанів $s = 1,8 \text{ м}^2$

Тоді, знаючи площу зали можна розрахувати кількість місць в ній:

$$p = S/s \quad (2.2)$$

Таким чином, кількість місць в основному залі дорівнює:

$$p = 124,5 / 1,8 = 69,1$$

В банкетному залі:

$$p = 49,5 / 1,8 = 27,5$$

Таким чином, приймаємо 70 місць в основному залі та 28 місць в банкетному. Таким чином, загальна кількість місць в ресторані з урахуванням літнього майданчика дорівнює:

$$70 + 26 + 60 = 158 \text{ місць}$$

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

Таблиця 2.2.

Розрахунок столів для відвідувачів в основному залі

Вид столу	Відсоткове спів- відношення, %	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розміри столів, мм	
				довжина	ширина
Ресторан					
2-місні	10	8	4	600	600
4-місні	45	32	8	600	1200
6-місні	45	30	5	600	1800

В банкетному залі всі столи передбачаємо 4-х місними, щоб під час, коли банкети не проводяться, зал можна було використовувати як звичайний,

таким чином, для цього залу необхідно 7 столів. Місце для танців в залах не передбачаємо.

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – 12...16 на одного офіціанта, відповідно для функціонування двох залів та літнього майданчика:

$$158 / 15 = 10,5 = 11 \text{ офіціантів}$$

Для організації дитячої ігрової зони передбачаємо обладнання, вказане в табл. 2.3.

Таблиця 2.3.

Обладнання та меблі для дитячої ігрової кімнати

Меблі та обладнання	Кількість
Дитячі стільці	12
Стільчик для годування	5
Дитячий стіл	2
Гірка	1
стільці	152
Столи 4- х місні	32
Столи 2-х місні	12
Басейн з кульками	1
Тунель	1
Телевізор	1
Крісла м'які безкаркасні	4
Килимок	2

Склад і площу адміністративно-побутових приміщень визначаємо за нормативною документацією [20]. Площу білизняної слід приймати з розрахунку 5 м² на 50 місць в залі з подальшим збільшенням на 1 м² на кожні подальші 10 місць в залі. У білизняній виділяються відділення для чистої і брудної білизни.

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

Перелік всіх торгових, адміністративно-побутових та технічних приміщень наведено в табл. 2.4.

Таблиця 2.4.

Площі торгових, адміністративно-побутових та технічних приміщень

№	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
	Торгові площі	
	Вестибюль	16
	Зал основний	124,5
	Зал банкетний	49,5
	Ігрова дитяча зона	50,5
	Роздавальна	12
	Всього торгові	252,5
	Адміністративно-побутові	
	Кабінет директора	6
	Контора	12
	Приміщення персоналу	6
	Гардероб для офіціантів	6
	Гардероб для персоналу	21
	Душові, вбиральні	9
	Білизняна	6
	Всього адміністративно-побутові	66
	Технічні приміщення	
	Вентиляційна камера	60
	Електрощитова	10
	Тепловий пункт	14
	Всього технічні	84

Таким чином, загальна площа торгових приміщень складає 306,5 м², адміністративно-побутових – 66 м², технічних – 84 м².

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Необхідно розрахувати яке обладнання треба закупити для безперебійної роботи ресторану а також розрахувати та кількість працівників виробничих цехів ресторану.

Кількість відвідувачів визначаємо за графіком завантаження залів, складеним з урахуванням режиму роботи залу, середньої тривалості прийому їжі одним відвідувачем, приблизного коефіцієнта завантаження в кожну годину роботи підприємства. Кількість відвідувачів, обслуговуваних за кожну годину роботи залу, розраховуємо за формулою [19]:

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot \varphi \cdot x}{100}, \quad (2.3)$$

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 процент завантаження зали, %.

Навантаження на виробничі цехи розраховуємо виходячи з максимальної посадки, тобто 158 місць. Концепція передбачає, що заклад надає сніданки, тож працює з 8:00.

Таблиця 2.5.

Графік завантаження ресторану на 158 місць

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
	8–9	0,5	28	22
	9–10	0,5	35	28
1.	10–11	1,5	16	38
2.	11–12	1,5	16	38
3.	12–13	1	29	46
4.	13–14	1	34	54
5.	14–15	1	29	46
6.	15–16	1	25	40
7.	16–17	1	29	46
8.	17–18	1	48	76
9.	18–19	0,4	57	36
10.	19–20	0,4	57	36
11.	20–21	0,4	53	33
12.	21–22	0,4	47	30
13.	22–23	0,4	38	24
	Разом			593

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

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

Таким чином загальна кількість відвідувачів за зміну дорівнює 593 відвідувача.

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 здійснюють за формулою:

$$n_d = N_d \cdot m \quad (2.5)$$

де: N_d - загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб;

m - коефіцієнт споживання страв.

$$n_d = 593 \cdot 3,7 = 2196 \text{ шт.}$$

Коефіцієнт споживання страв складається із суми коефіцієнтів споживання холодних страв, супів, других гарячих страв, солодких страв і гарячих напоїв. Плануємо, що дитяче меню буде затребуване у 30 % від загальної кількості страв:

$$2196 \cdot 30 / 100 = 659 \text{ страв}$$

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

$$n_n = N_{\text{день}} * H, \quad (2.6)$$

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба;

H – норма споживання [19].

При підрахунку кількості страв холодні, перші, другі й солодкі страви, та борошняні й кондитерські вироби приймаємо за одиницю кожне, а гарячі й холодні напої не враховуються, вони розраховуються окремо.

Отримані результати зводимо у табл. 2.6 та 2.7.

Таблиця 2.6

Розбивка страв на групи для ресторану

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Кількість страв, порцій		Всього
			основне меню	Дитяче меню	
Холодні страви	593	1,6	664	285	949
Рибні		0,4	256	114	370
м'ясні		0,25	166	71	237
овочеві салати, вінегрети		0,2	133	57	190
молоко, к/м продукти та бутерброди		0,15	100	43	143
Гарячі закуски		0,3	125	53	178
Супи		0,3	125	53	178
Заправні		0,77	96	41	137
Прозорі		0,15	19	8	27
Холодні, молочні		0,03	4	2	6
Супи-пюре		0,05	6	2	8
Другі страви		1,1	457	196	653
Рибні		0,25	114	49	163
м'ясні		0,5	228	98	326
Овочеві		0,05	23	10	33
круп'яні та борошняні		0,1	45	19	64
молочні та з яєць		0,1	45	18	63
Солодкі страви		0,4	166	71	237
Гарячі		0,05	8	4	12
Жельовані		0,5	83	35	118
Холодні		0,25	42	18	60
Морозиво		0,2	33	14	47
Всього		3,7	1537	659	2196

Таблиця 2.7.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість			
			Оди- ниці виміру	осно- вне меню	дитя- че меню	всьо- го
Гарячі напої:	593					
Чай		0,15	порц.	62	67	129
Кава		0,45	порц.	187		187
Какао		0,15	порц.	62	67	129
Холодні напої:						
фруктова вода		0,05	порц.	21	9	30
мінеральна вода		0,04	порц.	17	7	24
Соки		0,06	порц.	25	11	36
власного виробництва		0,1	порц.	42	18	59
Хліб та хлібобулочні вироби:						
Житній		0,025	Кг	10,375	4,45	15
Пшеничний		0,075	Кг	31,125	13,35	44
Борошняні кондитерські вироби		1,2	шт.	498	214	712
Цукерки, печиво		0,03	Кг	12,45	5,34	18

Розрахункове меню підприємства являє собою перелік найменувань страв з вказівкою виходу страви і їхньої кількості. План-меню складаємо на основі асортиментного мінімуму. План-меню ресторану та дитяче план-меню наводимо в табл. 2.8 та 2.9. Номер рецептури не вказуємо, оскільки всі страви готуються по власним калькуляційним картам, що не збігаються зі Збірниками рецептур.

Таблиця 2.8.

План-меню ресторану

Назва страви	Вихід страв, г	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви		
Фарширована риба	200	85
Форшмак	150	85
Тюлька на чорному хлібі	100/50	86
Сало українське домашнє із грінками	100/50	55
Фарширована шийка	150	55
Паштет з печінки із грінками	150	56
Салат з помідор та бринзи	150	44
Салат з куркою та горіхами	150	44
Помідори із соусу з запеченим перцем	150	45
Сирна тарілка	250	50
Канাপки по-одеські	120	50
Перші страви		
Курячий суп з галушками	300	19
Борщ одеський	300	48
Рибна юшка	300	48
Суп-пюре грибний	300	10
Другі страви		
Бички по одеські	250	28
Камбала смажена	300	29
Котлетки з тюльки	250	28
Рапани запечені з сиром та часником	250	29
Яловичина з чорносливом	250	46
Фарширований перець	250	45
Голубці з мізинчик	250	46
Цимес з курячими тефтелями	150/100	45
М'ясо кроля з лапшою	150/100	46
Плов з мідіями	250	22
Оладки з кабачків	200/50	23
Млинці із грибами	200	23
Шакшука	150	22
Налисники з сиром	180	23
Солодкі страви		
Вертута	150	8
Млинці в асортименті (мед, вишня, сир, тропічний мікс)	200/30	22
Желе лимонно-яблучне	150	43

Продовження табл. 2.8.

1	2	3
Чорнослив, фарширований волоським горіхом	100	20
Цимес з моркви, яблук та родзинок	150	40
Морозиво в асортименті	200	20
Сорбе в асортименті (манго, лимон-лайм)	100	13
Гарячі напої:		
Чай чорний	200	21
Чай зелений	200	20
Чай трав'яний	200	21
Кава в асортименті	100	187
Какао	200	62
Холодні напої:		
Фруктова вода в асортименті	500	21
Мінеральна вода в асортименті	500	17
Соки в асортименті	250	25
Узвар	250	21
Лимонад	250	21
Хліб та хлібобулочні вироби:		
Житній	100	103
Пшеничний	100	310
Торт Наполеон	150	124
Торт Естерхазі	150	125
Торт Захер	150	124
Круасан з шоколадом	120	125
Печиво асорті	100	63
Шоколад	100	62

Таблиця 2.9.

Дитяче план-меню ресторану

Найменування страв	Вихід страв, г	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви та закуски		
Веселе сонечко (бутерброд з ікрою)	30/10/10/15/15	57
Русалочка (салат рибний)	100	57
Курочка ряба (салат з варених овочі з курчам)	100	71
Квіточка (салат з курячим філе та апельсинами)	100	57
Овочева полянка (салат овочевий)	100	43
Перші страви		
Суп грибний	250	12
Бульйончик з куркою	250	41
Другі страви		
Золота рибка	200	49
Жар-птиця (курячі котлетки)	50	33
Чікен-нагетси	100	32

Продовження табл. 2.9.

1	2	3
Бургер з яловичою котлетою та сиром	150	33
Макарони з сиром	150	9
Варенички з вишнею	175	9
Пельмешки з куркою і сиром	180	9
П'ятачки (сирники)	170	10
Антошка (картопля-фри)	100	10
Солодкі страви		
Яблучний пиріг з морозивом	100/50	4
Панакота з фруктами та ягодам	120	20
Ням-ням (фруктовий салат)	75	18
Молочні ріки (желе молочне)	100	15
морозиво пінгвин	150/30	14
Гарячі напої:		
Чай в асортименті	200	67
Какао	200	67
Холодні напої:		
Фруктова вода в асортименті	250	9
Мінеральна вода в асортименті	250	7
Соки в асортименті	250	11
Компот ягідний	250	9
Коктейль молочний	250	9
Лимонад	250	9
Хліб та хлібобулочні вироби:		
Житній	100	45
Пшеничний	100	133
Торт Наполеон	150	53
Торт Естерхазі	150	54
Торт Захер	150	53
Круасан з шоколадом	120	54
Печиво асорті	100	27
Шоколад	100	26

Меню в ресторані «Сусіди» в залежності від сезонності може змінюватись. Аналогічно в процесі роботи визначені нами страви можуть не користуватись попитом, тому ми їх також може змінювати в процесі роботи. Тому виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі основного та дитячого меню, а також режиму роботи підприємства. У виробничу програму підприємства включаємо всі страви, що виробляються на підприємстві (холодні, перші, другі, солодкі), а також гарячі та холодні напої власного виробництва. Виробничу програму складаємо у вигляді таблиці 2.10.

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв		
		основне	дитяче	Всього
Холодні страви та закуски, у т.ч.				
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	6,2	133	57	190
страви з риби	12,0	256	114	370
страви з м'яса	7,8	166	71	237
гастрономічні товари	2,3	50	20	70
бутерброди, закуски	2,3	50	23	143
Супи				
Заправні	4,5	96	41	137
Прозорі	0,9	19	8	27
Холодні, молочні	0,2	4	2	6
Супи-пюре	0,3	6	2	8
Другі страви				
з картоплі, овочів, грибів	1,1	23	10	33
з круп, бобових та макаронних виробів	2,1	45	19	64
з яєць та сиру	2,1	45	18	63
з риби та морепродуктів	5,3	114	49	163
з м'яса	5,3	114	49	163
з птиці	5,3	114	49	163
Солодкі страви, у т.ч.				
гарячі	0,4	8	4	12
холодні	7,4	158	67	225
Холодні напої власного виробництва	2,0	42	18	60

2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху

Гарячий цех є найбільш відповідальна частина виробництва, тому що саме тут закінчується технологічний процес приготування їжі. Необхідно забезпечити відповідність якості страв тим вимогам, що наведено у нормативно-технічній документації. Режим роботи гарячого цеху ресторану «Сусіди» складає 16 годин – з 6³⁰ – 22³⁰.

В гарячому цеху здійснюється теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страви, гарніри, здійснюється теплова обробка продуктів холодного цеху (табл. 2.11). Випікання кондитерських та борошняних виробів передбачається в окремому цеху.

Для розрахунку потрібних потужностей для гарячого цеху при впровадженні нової концепції складаємо виробничу програму цеху.

Технологічні лінії та ділянки гарячого цеху ресторану

Технологічні лінії і відділи цеху	Операції, що виконуються	Необхідне Обладнання
Супове відділення Приготування перших страв	підготовка компонентів пасерування овочів варіння супів протирання компонентів короткочасне зберігання продукції	мийні ванни, столи виробничі плити, сковороди привід з комплектом змінних механізмів марміти
Соусне відділення Приготування дру- гих страв Приготування соусів Приготування напів- фабрикатів для са- латів	підготовка компонентів, варіння, варіння на пару, припускання, пасерування, тушкування, запікання, смаження, підпікання овочів, протирання компонентів, приготу- вання пюре, подрібнення, короткочасне зберігання продукції	мийні ванни, виробничі столи плити, пароконвектомат, апарат для тушкування жарильна шафа сковорода фритюрниця, млинниця, привід з комплектом змінних механізмів марміти, виробничі стелажі
Відділення приго- тування солодких страв	переробка фруктів протирання компонентів варіння запікання смаження у фритюрі приготування пюре, подрібнення, короткочасне зберігання продукції	мийні ванни, виробничі столи плити пароконвектомат, фритюрниця, млинниця, привід з комплектом змінних механізмів марміти, виробничі стелажі

2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми підприємства. Виробничу програму гарячого цеху оформлюємо у вигляді таблиці 2.12.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину визначаємо за графіком потоку відвідувачів у залі з урахуванням коефіцієнта перерахунку, що визначаємо за формулою [22]:

$$K_{год} = N_{год} / N, \quad (2.7)$$

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

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
Супи		
Заправні	8,20	137
Прозорі	1,62	27
Холодні, молочні	0,36	6
Супи-пюре	0,48	8
Другі страви	0,00	
з картоплі, овочів, грибів	1,97	33
з круп, бобових та макаронних виробів	3,83	64
з яєць та сиру	3,77	63
з риби та морепродуктів	9,75	163
з м'яса	9,75	163
з птиці	9,75	163
Солодкі страви, у т.ч.	0,00	
Гарячі	0,72	12
Заготовки для холодного цеху	0,00	
Холодні страви з риби	22,14	370
Холодні страви з м'яса	14,18	237
Холодні солодкі страви	13,46	225

Кількість страв, що реалізуються за кожну годину роботи залу:

$$N_{год.} = n \cdot K_{год.}, \quad (2.8)$$

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

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

$$K_{год} = N_{год} / N_{n.p.}, \quad (2.9)$$

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

Максимальний час навантаження при роботі ресторану з 13 до 14 години. За цей період згідно табл. 2.2 – 54 відвідувача. Загальна кількість відвідувачів ресторану за зміну дорівнює 593 відвідувача, таким чином коефіцієнт перерахунку дорівнює:

$$K_{год} = 54 / 593 = 0,091$$

Оскільки супи подаються в будь-який час, то для них коефіцієнт перерахунку окремо не розраховуємо. Розрахунок кількості страв, яка реалізується

ся за 1 максимальну годину роботи залів та служби доставки наводимо у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годин роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за день	Кількість страв за годину
Супи		
Заправні	137	12
Прозорі	27	2
Холодні, молочні	6	1
Супи-пюре	8	1
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	33	3
з круп, бобових та макаронних виробів	64	6
з яєць та сиру	63	6
з риби та морепродуктів	163	15
з м'яса	163	15
з птиці	163	15
Солодкі страви, у т.ч.		
Гарячі	12	1

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

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

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

де $N_{я}$ – явочна чисельність працівників, чел.; $\sum A$ – трудовитрати, людино-годин; T – тривалість робочого дня кухаря, год.; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$.

Чисельність працівників доготівельних цехів визначається урахуванням виробничої програми цеху та норм часу на приготування страв. Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви, тому трудовитрати дорівнюють:

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

де n – кількість страв кожного виду за цілий день; $K_{тр}$ – коефіцієнт трудомісткості приготування певної страви.

Явочна кількість працівників за день при тривалості зміни працівника 8 годин для ресторану:

$$N_{я} = 51,04 / 8 / 1,14 = 5,6 = 6 \text{ чол.}$$

Загальну (списочну) чисельність працівників визначають за формулою:

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

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

Для підприємства, що працює 7 днів на тиждень за режиму робочого часу працівників 6 днів $\alpha = 1,32$:

$$N_c = 6 \cdot 1,32 = 8 \text{ чол.}$$

Таким чином, загальна облікова чисельність працівників гарячого цеху ресторану потребує 6 кухарів при повному завантаженні підприємства.

Таблиця 2.14.

Розрахунок чисельності робітників в гарячому цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
Супи			
Заправні	137	180	6,85
Прозорі	27	150	1,13
Холодні, молочні	6	150	0,25
Супи-пюре	8	200	0,44
Другі страви			0,00
з картоплі, овочів, грибів	33	110	1,01
з круп, бобових та макаронних виробів	64	100	1,78
з яєць та сиру	63	110	1,93
з риби та морепродуктів	163	120	5,43
з м'яса	163	150	6,79
з птиці	163	140	6,34
Солодкі страви, у т.ч.			0,00
Гарячі	12	60	0,20
Заготовки для холодного цеху			0,00
Холодні страви з риби	370	75	7,71
Холодні страви з м'яса	237	75	4,94
Холодні солодкі страви	225	100	6,25
Всього			51,04

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

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

Об'єм котлів для варіння бульйонів знаходимо по формулі :

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

де Q1 і Q2 – маса основного продукту (м'ясо, риби, кістки) і овочів, кг;
K – коефіцієнт заповнення котла, 0,85; w – норма води на 1 кг основного продукту, л.

Всього за зміну реалізується 96 порцій супів по 300 г та 41 порцій по 250 г, які варяться на бульйонах. За зміну необхідно зварити:

$$96 \cdot 0,3 + 30 \cdot 0,25 = 27 + 7,5 = 34,5 \text{ л бульйону}$$

Розрахуємо об'єм котлів для варіння курячого бульйону:

$$V = 34,5 \cdot (0,179 \cdot (2,1 + 1) + 0,026) / 0,85 = 23,6 \text{ л}$$

Таким чином, для варіння курячого бульйону використовуємо котел наплитний на 25 л.

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

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

де n – число порцій супу, соусів і т.д.; V₁ – норма виходу однієї порції, дм³; k – коефіцієнт заповнення, 0,85 .

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

– для продуктів, що набрякають

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

– для продуктів, що не набрякають

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

де V_в – об'єм води; V_{пр} – об'єм, що займає продукт, дм³:

$$V_e = Q \cdot \omega, \quad (2.17)$$

де ω – норма води на 1 кг продукту, л.

Обсяг варильного посуду для приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів за дві години максимального навантаження розраховується виходячи з 6 порцій. З них всі страви з макаронних виробів, таким чином, обсяг варильного посуду для страв з макаронних виробів:

$$V = (6 \cdot 0,2 / 0,6 + 6 \cdot 0,2 \cdot 4,0) / 0,85 = 8 \text{ дм}^3$$

Обсяг варильного посуду для приготування напівфабрикатів для холодного цеху розраховуємо виходячи з того, що термічну обробку потребують 40 % холодних страв. Результати розрахунків зводимо у табл. 2.15.

Таблиця 2.15.

Розрахунок потрібних обсягів варильного устаткування для приготування напівфабрикатів для холодного цеху

Група страв	Кількість страв за день, шт.	Кількість страв, що потребують теплову обробку, шт.	Середня маса напівфабрикатів для 1 страви, кг	Об'ємна щільність продукту, кг/ дм ³	Обсяг варильного устаткування, дм ³
Холодні страви з риби	370	148	0,1	0,65	26,8
Холодні страви з м'яса	237	95	0,1	0,5	22,4
Холодні солодкі страви	225	90	0,15	0,85	18,7

Таким чином, для приготування супів, гарячих напоїв, борошняних та круп'яних страв, напівфабрикатів для холодного цеху використовуємо наплитний посуд на жарильній поверхні плити. Характеристики посуду для варіння наведено в табл. 2.16.

Таблиця 2.16.

Характеристики посуду для варіння

Група страв	Розрахований обсяг, дм ³	Прийнятий обсяг, дм ³	Діаметр посуду, мм	Площа посуду для варіння, м ²
Страви з макаронних виробів	8,0	10	300	0,071
Заготовки з риби	26,8	30	202	0,032
Заготовки з м'яса	22,4	25	264	0,055
Заготовки для солодких страв	18,7	20	340	0,091

– для тушкованих продуктів

$$V_k = V_{np} / K, \quad (2.18)$$

З урахуванням періоду реалізації тушкованих страв, розрахунок виконуємо на 2 години реалізації, враховуючи, що тушковані страви складають 30 % від загальної кількості других страв. Результати розрахунків потрібних обсягів устаткування для тушкування зводимо у таблицю 2.17.

Таблиця 2.17.

Розрахунок потрібних обсягів устаткування для тушкування

Група страв	Кількість страв за годину максимальної реалізації, шт.	Кількість страв, що потребують теплової обробки, шт.	Середня маса напівфабрикатів для 1 страви, кг	Об'ємна щільність продукту, кг/дм ³	Розрахунковий обсяг устаткування, дм ³	Прийнятий обсяг устаткування, дм ³ / площа м ²
з картоплі, овочів, грибів	3	1	0,3	0,65	0,54	2 / 0,025
з риби та морепродуктів	15	5	0,25	0,5	2,9	3 / 0,025
з м'яса	15	5	0,3	0,85	2,07	3 / 0,025
з птиці	15	5	0,25	0,85	1,73	2 / 0,025

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

$$F = 1,1 * \sum (n * f / \varphi), \quad (2.19)$$

де F – площа поду чаші, м; n – кількість виробів, які обсмажуються за розрахунковий період, шт.; f – площа, яку займає одиниця виробу, м; φ – оборотність площі поду сковороди за розрахунковий період:

$$\varphi = T / t_u, \quad (2.20)$$

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

Розрахунок і добір сковороди ведемо для приготування виробів з м'яса та риби, кількість яких умовно було прийнято 60 % від загальної кількості страв даної групи. Для приготування страв з яєць та сиру (сирники) – 80 %. Теплову обробку даних страв здійснюємо на сковороді – табл. 2.18.

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулами:

$$F = 1,3 * \sum (n * f * t_u / 60), \quad (2.21)$$

де F - площа поду чаші, м; n – кількість посуду, який використовують

за розрахунковий період, шт.; f - площа, яку займає одиниця посуду, м; $t_{ц}$ – тривалість циклу теплової обробки, год.

Таблиця 2.18.

Розрахунок площі поду сковороди

Страва	Кількість порцій за годину, шт.	Кількість порцій, що смажаться, шт.	Площа, яку займає одиниця виробу, м ²	Оборотність поду сковороди	Розрахункова площа поду сковороди, м ²	Прийнята площа сковороди, м ² / кількість сковорід
з картоплі, овочів, грибів	3	1	0,02	2	0,011	0,022 / 1
з риби та морепродуктів	15	9	0,01	4	0,0248	0,039 / 1
з м'яса	15	9	0,01	4	0,0248	0,039 / 1
з птиці	15	9	0,01	3	0,033	0,039 / 1
з яєць та сиру	6	5	0,02	6	0,0183	0,022 / 1

Не враховуємо при розрахунку посуд для приготування заготовок для холодного цеху. Дані розрахунку площі жарильної поверхні плити наводимо у таблицю 2.19.

Таблиця 2.19.

Розрахунок площі жарильної поверхні

Група страв	Кількість страв, шт., дм ³	Вид наптитного посуду	Місткість посуду, шт. або дм ³	Площа одиниці посуду, м ²	Тривалість теплової обробки, хв.	Кількість посуду, шт.	Розрахункова площа плити, м ²
Страви з макаронних виробів	6	Каструля	6	0,071	12	1	0,014
Тушковані страви							
з картоплі, овочів, грибів	1	Казан	2	0,025	50	1	0,0208
з риби та морепродуктів	5	Казан	5	0,025	50	1	0,0208
з м'яса	5	Казан	5	0,025	50	1	0,0208
з птиці	5	Казан	5	0,025	50	1	0,0208
Смажені страви							
з картоплі, овочів, грибів	1	пательня	3	0,022	30	1	0,011
з риби та морепродуктів	9	пательня	5	0,039	15	1	0,0098
з м'яса	9	пательня	5	0,039	15	2	0,0195
з птиці	9	пательня	5	0,039	20	1	0,013
з яєць та сиру	5	пательня	5	0,022	10	2	0,007
Всього							0,158

Площа поверхні плити виконуємо за формулами:

$$F = 1,3 * 0,158 = 0,21$$

Кількість плит дорівнює:

$$n_n = F / F_{cm} , \quad (2.22)$$

де F_{cm} – площа поверхні стандартної плити, m^2

В наявності на підприємстві є електричні плити Kogast ES-60 із площею жарильної поверхні $0,16 m^2$, приймаємо їх до встановлення:

$$n_n = 0,21 / 0,16 = 1,28 \approx 2 \text{ шт.}$$

Відповідно до площі, що розраховано, приймаємо 2 електричні плити Kogast ES-60 (600x600x850 мм).

Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків в пароконвектоматі:

$$n_{vid} = \sum \frac{n_z}{\varphi} , \quad (2.23)$$

де n_{vid} – число відсіків в шафі; n_z – число гастроємностей за розрахунковий період; φ – оборотність відсіків.

Для других страв 30 % від загальної кількості страв, а для страв з яєць та сиру – 20%. Розрахунок оформляють в таблицю 2.20.

Таблиця 2.20.

Розрахунок місткості пароконвектомату

Страва	Число порцій за розрахунковий період	Місткість гастроємності, шт.	Кількість гастроємностей	Тривалість технологічного циклу, хв.	Оборот за розрахунковий період	Місткість конвектомату, шт.
з картоплі, овочів, грибів	1	4	1	50	1,2	0,83
з риби та морепродуктів	5	4	1	30	2	0,50
з м'яса	5	4	2	60	1	2,00
з птиці	5	4	2	50	1,2	1,67
з яєць та сиру	5	4	2	30	2	1,00
солодкі гарячі страви	1	4	2	40	1,5	1,33
Всього						7,33

Підбираємо 1 пароконвектомат Rational SCC 101 (на 10 рівнів). Габари-

тні розміри – 847x771x1017 з потужністю 19 кВт.

Інші види теплового устаткування підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [21]:

Для приготування кулінарної продукції передбачаємо встановити у гарячому цеху:

- кип'ятильник Anvil URS 0012 (d 360x460 мм) настільний;
- фритюрниця Roller Grill FD 80D з двома ваннами по 8 л (590x485x345 мм, 7,2 кВт),
- тостер притискний Roller Grill BAR 1000 (450x285x305 мм) настільний
- гриль «Salamandra» Beckers FIXED (620x510x430 мм, 2 кВт).

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

Місткість холодильного устаткування знаходимо за формулою:

$$E_{номр.} = \frac{Q_c + Q_{n/\phi}}{\phi}, \quad (2.24)$$

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

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв. Вихід гарячих страв приймаємо 350 г, холодних та гарячих закусок і солодких страв приймаємо рівним 150 г, гарячих напоїв – 250 г, супів – 200 г.

Розрахунок кількості сировини, напівфабрикатів на ½ зміни та готової продукції на 1 максимальний час реалізації, що підлягає одночасному зберігання у холодильній шафі зводимо у таблицю 2.21.

Таблиця 2.21.

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за день, шт.	Кількість страв за ½ зміни, шт.	Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса сировини та н/ф, кг
Заправні	137	232	0,2	23,98
Прозорі	27			4,73
Холодні, молочні	6			1,05
Супи-пюре	8			1,40
Другі страви та гарячі закуски				
з картоплі, овочів, грибів	33	15	0,25	4,13
з круп, бобових та макаронних виробів	64	45	0,25	8,00
з яєць та сиру	63	90	0,25	7,88
з риби та морепродуктів	163	30	0,25	20,38
з м'яса	163	71	0,25	20,38
з птиці	163	49	0,25	20,38
Солодкі страви, у т.ч.				
Холодні	225	106	0,15	16,88
гарячі	12	27	0,15	0,90
Холодні страви та закуски, у т.ч.				
страви з риби	370	24	0,15	27,75
страви з м'яса	237	80	0,15	17,78
Всього страв та напівфабрикатів				175,58

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

$$E = 175,58/0,7 = 250,8 \text{ кг}$$

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

$$V = 250,8 \cdot 0,1/20 = 1,254 \text{ м}^3 = 1254 \text{ л.}$$

Для дотримання правильного зберігання продуктів згідно їх походження обираємо за каталогами:

2 холодильних столи Fagor MSP-150 на 255 л (2021x600x850 мм)

1 холодильна шафа Fagor AFP-701 на 750 л (1400x710x2100 мм).

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

$$L = N \cdot l, \quad (2.25)$$

де N – кількість працівників, одночасно зайнятих на певній операції; l –

норма довжини робочого місця на одного працівника для виконання певної операції, м.

$$L = 6 \cdot 1,25 = 7,5 \text{ м.}$$

$$n = 7,5 / 1,1 = 7 \text{ шт.}$$

Приймаємо до установки у цеху 5 виробничих столів СРП 12/6 та ще 2 холодильні столи Fagor MSP-150. (1200x600x850 мм), а також встановлюємо дві мийні ванни MB-6/6 (600x600x850 мм), рукомийник з габаритними розмірами 410x320x250 мм та 2 бачка для відходів (280x320x650 мм).

Механічне обладнання гарячого цеху підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [21] та зводимо в табл. 2.22.

Таблиця 2.22.

Механічне обладнання гарячого цеху

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

Корисна площа гарячого цеху визначається як сума установочних площ усіх розрахованих видів обладнання, окрім настільного. Загальна площа визначається з урахуванням коефіцієнта використання площі. Розрахунок корисної площі цеху надаємо у вигляді таблиці 2.23.

Загальна площа розраховується за формулою:

$$S = S_{об} / \eta , \quad (2.26)$$

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

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

$$S = 9,262 / 0,27 = 34,305 \text{ м}^2.$$

Таблиця 2.23.

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		L	B	H		
електрична плита	Kogast ES-60	600	600	850	2	0,720
пароконвектомат	Rational SCC 101	847	771	1017	1	0,653
стіл для піци	Fagor MMZ-150	1492	700	900	1	1,044
холодильний стіл	Fagor MSP-150	1500	600	850	2	1,800
Холодильна шафа	Fagor AFP-701	710	710	2100	1	0,504
виробничий стіл	СРП 12/6	1200	600	850	5	3,600
мийна ванна	МВ-6/6	600	600	850	2	0,720
Рукомийник		410	320	250	1	0,131
Бачок		280	320	650	1	0,090
Всього						9,262

Розрахована площа трохи менша, ніж існуюча площа гарячого цеху (35 м²), на 2 %, тому його можна використовувати в новій концепції.

Оскільки згідно з новою концепцією сімейний ресторан створюється на основі приміщення, де до того було кафе, то приміщення потребують реконструкції. Крім того, виникає необхідність підібрати обладнання для інших виробничих цехів ресторану. Підбір обладнання проводимо відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2. Результати наводимо в таблиці 2.24.

Таблиця 2.24.

Обладнання інших цехів

Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
1	2	3
Роздавальна та буфет		
Піч мікрохвильова	20 л	1
Тостер		1
Саламандер		1
Марміт водяний	На 4 деко	1
Марміт сухий	На 1 деко	1
Буфетна стійка	1	
Пристрій підігріву посуду	На 50 тарілок	1
Кавоварка	На 3 рожка	1
Кавомолка		1
Соковижималка		1

Продовження табл. 2.24.

1	2	3
Блендер барний		1
Міксер барний		1
Охолоджувач напоїв та соків	На 12 л	1
Ларь морозильний	На 200 л	1
Візок офіціантський		2
Візок для посуду		2
Холодильне обладнання		
Камера середньотемпературна	12 кв.м.	1
Камера низькотемпературна	4 кв.м	1
Шафа холодильна	600 л	2
Шафа холодильна	1200 л	1
Ларь морозильний	200 л	1
Стіл з охолоджуваними шафами	270 л	1
Льдогенератор	25 кг/добу	1
Механічне		
Картоплеочищувальна машина	15 кг ємність бункеру	1
М'ясорубка	150 кг/год	1
Овочерізка	50 кг/год	1
Слайсер		1
Міксер планетарний	5 л	1
Машина тістомісильна	20 л	1
Мийне		
Посудомийна машина	540 шт./год	1
Ванна мийна		9
Стіл з мийною ванною		1
Утилізатор харчових відходів	50 кг/год	1
Ваговимірювальне		
Ваги товарні	200 кг	1
Ваги настільні	5 кг	3
Візок вантажний		1

2.4.Пропозиції щодо дизайну закладу

Наскрізна тема для дизайну всіх торговельного, банкетного та ігрового залу – це одеське подвір'я в різний час доби і для різних людей. Головний зал представляє собою «день», його дизайн живий і теплий. Банкетний зал представляє «вечір», його дизайн більш глибокий і святковий. Дитячий ігровий зал представляє собою «ранок», дизайн якого яскравий і грайливий. Дизайн усіх трьох залів пов'язаний єдиною палітрою (теракота, вершки, оливковий, дерево), але кожен говорить своєю мовою. Матеріали у всіх залах природні: дерево, камінь, кераміка, льон, метал. Пластик – лише у дитячій зоні, де це виправдано безпекою.

Основний зал на 60 місць повторює одеське подвір'я вдень, тобто від-

творює атмосферу великого одеського дворика у сонячний полудень: білені стіни, запах кави та зілля, стіл накритий без приводу, сусіди зустрічаються випадково і залишаються на годину. Простір живий, демократичний і дуже теплий. Три стіни покриті фактурною декоративною штукатуркою кольору вапна з легкою жовтизною, яка нагадує справжні одеські фасади зі старого ракушняку. На четвертій стіні можна зробити суцільну живу рослинну інсталяцію, в якій дерев'яна решітка із виноградною лозою та плющем, частково жива, частково засушена, з підсвіткою прихованими фітолампами теплого тону. Такий декор є цитатою на одеські зелені дворики, де завжди щось в'ється і росте.

Підлогу пропонується зробити у вигляді великоформатної плитки під натуральний пісчаник теплого бежево-сірого відтінку, що укладена в хаотичному «рваному» патерні – як бруківка старого міста. У центральній зоні – вставки з дерев'яного паркету у формі неправильного «килима», що візуально ділить простір на зони без фізичних перегородок.

Столи в залі пропонуються трьох розмірів – на 2, 4 і 6 осіб – з масиву дубу без скатертин, зі злегка нерівною поверхнею з ефектом ручної роботи. Стільці з плетеного ротангу у дерев'яній рамі, у двох кольорах: натуральний та пофарбований у теракотовий. Вздовж однієї стіни пропонується суцільна диванна зона з ляною оббивкою кольору вівса та окремими подушками у смужку, що є відлунням одеських балконів із маркізами. Барна стійка зроблена з масиву дерева з фронтом із необробленого каменю, над нею – відкриті полиці з глечиками, пляшками олії, пучками сушених трав.

Освітлення пропонується зробити у вигляді системи з двох рівнів. Верхній рівень – це підвісні світильники з кованого металу та глини у формі, що нагадує вуличні ліхтарі старої Одеси, а нижній рівень – це точкові акцентні вогні над кожним столом на підвісних дротах різної довжини. Біля диванної зони можна розмістити підлогові торшери з абажурами з рисового паперу. Вся система освітлення має диммер: вранці яскрава та нейтральна, ввечері стає теплою та приглушеною.



Рис. 2.1. Приклад дизайну основного залу сімейного ресторану «Сусіди»

Важливо приділити увагу акцентам та деталям. На підвіконнях доцільно розставити горщики з геранню та м'ятою. На стінах розмістити відкриті полиці з домашніми книгами, глиняним посудом, старими фотографіями Одеси в простих рамках. Меню можна написати на дошках крейдою, а також подавати у шкіряних обкладинках без логотипу (тільки назва «Сусіди» тисненням). Фотозона біля рослинної стіни виглядає ненав'язливою, але впізнаваною.

Банкетний зал на 26 місць надихається темою «Одеське подвір'я ввечері», який ніби повторює той самий одеський двір, але після заходу сонця, коли загорілися ліхтарі, стіл накрили на свято, з'явилося вино і стало трохи тісніше та голосніше. Зал темніший, глибший і більш інтимний за перший, але впізнавано пов'язаний із ним матеріалами та деталями.

Базовий колір стін в цьому залі темний оливково-зелений, майже пляшковий, розфарбований у техніці оксамитової матової фарби. Це той самий колір, що з'являється у подвір'ї з настанням темряви, коли листя стає темнішим, а тіні більш глибокими. Одна стіна повністю вкрита вертикальними дерев'яними панелями із темного горіха з вертикальними нішами, де розміщено підсвічені пляшки домашніх настоянок і консервацій, як у бабусиному сер-

ванті, але поданих як у галереї. Окремий вхід із передпокою арочний, що дає відчуття приватності та виходу в окремий світ. На стіні пропонується розмістити одну велику роботу місцевого одеського художника (абстракція або міський пейзаж) замість галереї дрібниць.



Рис. 2.2. Приклад дизайну банкетної зали ресторану «Сусіди»

Широкі дошки з масиву мореного дубу теплого і глибокого тону на підлозі. Взагалі зал без килимів, але під центральним столом пропонується невеликий тканий килим у бессарабському орнаменті у відтінках охра, теракота, глибокий синій. Це головний «етнічний» акцент всього залу.

Центральний елемент залу – це довгий стіл, який складено з декілька інших столів, зроблених з масиву дерева на металевих ніжках. Столи можуть розбиватись на два окремі столи для менших груп. Стільці у банкетному залі м'які, з оббивкою кольору глибокого бордо або гірчиці, вони солідніші та важчі за стільці в першому залі. Стіл сервірується без зайвого посуду, але з деталями: льняні серветки, глиняні глечики з водою та лимоном, свічки, живі квіти у невисоких вазах.

Над центральним столом для освітлення передбачена довга підвісна люстра з кованого металу з кількома лампами Едісона, що розташовані відкрито, без плафонів. Ця люстра є головним декоративним об'єктом залу. Ніші у стінових панелях підсвічені теплим точковим світлом. Передбачено повний

диммер, тобто під час банкету світло стає яскравіше, а для романтичної вечереї чи ділової зустрічі – темніше. Свічники на столі справжні, з живим вогнем, у масивних керамічних підставках.

Проектор та екран для нього приховані у стелі. Їх передбачено для показу сімейного відео або фотографій під час свята (функція «ваш фільм на вашому святі»). Також передбачена окрема аудіосистема з можливістю підключення власного плейлиста. Мікрофон для тостів розташовано у ніші біля входу.

Дитяча ігрова кімната надихається темою «Подвір'я вранці», тобто той самий одеський двір, але очима дитини вранці, коли все ще попереду, трава мокра від роси, кіт сидить на паркані і весь світ здається великим і цікавим. Простір цього залу яскравий, але не кричущий. Дитячість передається через форму і фактуру, а не через синтетичні кольори.

Базовий колір стін теплий вершковий (той самий, що у головному залі). На двох стінах – суцільний мурал у стилі лінійної ілюстрації: одеське подвір'я з котами, мотузками для сушіння білизни, квітами на підвіконнях, балконами, бабусею на лавці. Але намальовано все спрощено, як дитяча книжка-картинка. Художником обов'язково повинен бути місцевий одеський ілюстратор, щоб зображення було авторським. Третя стіна пофарбована фарбою для малювання крейдою. Діти можуть малювати прямо на ній, при цьому її можна витирати і вона буде залишатися чистою для нових шедеврів. Четверта стіна – це скляна перегородка, що розташована між ігровою кімнатою та першим залом. Ця скляна перегородка від підлоги до стелі з деревними стійками дозволяє батькам бачити дітей із-за столу в будь-який момент. Крім того, вона дозволяє дитині знати, що мама поруч. Це одночасно архітектурне рішення та елемент довіри.

На підлозі розташовано модульне м'яке покриття EVA у бежевому, зеленому та теракотовому кольорах, вони нагадують пісок, траву у дворі і бруківку. Покриття легко миється, безпечно при падінні, знімається для заміни окремих модулів.



Рис. 2.3. Приклад дизайну дитячого ігрового залу.

Кімнату доцільно зонувати, для цього її треба розділити на чотири функціональні зони без жорстких перегородок:

1. М'яка зона з великими пуфами та матрацами у знімних чохлах кольору окри та зеленого, невисокий бортик із м'якого матеріалу. Для наймолодших.

2. Творча зона з низькими столики та стільчиками, біля яких розташовані матеріали для малювання, пластилін, конструктори. Над столиками передбачено підвісні світильники у формі паперових ліхтарів.

3. Активна зона з невисокою гіркою, тунелем, балансуючими елементами з натурального дерева та м'якої обшивки. Без яскраво пластикових конструкцій – все в тоні дерева та пастельних кольорів.

4. Зона няні та тихого відпочинку з невеликим диваном для вихователя з оглядом усієї кімнати, полицями з книгами, невеликим дитячим меню (лимонади, снеки) яке видається через невеликий «лючок» із основного залу.

Освітлення в кімнаті передбачено рівномірно яскраве, що дає безпеку і чіткість для активної гри. Над кожною зоною розташовано тематичні акценти: у творчій – підвісні паперові ліхтарі, в тихій – нічник-місяць на стіні. Передбачено «тихий режим» з приглушеним теплим світлом для заспокоєння у вечірні години.

Таким чином, ніби три різні приміщення, але вони об'єднані наскрізними деталями, що об'єднують їх. Це теракотовий колір у текстилі, кераміці або акцентах; використання дерева (столи, полиці, рами); глиняний посуд (як декор або функціональний елемент); рослини (різний масштаб і форма, але жива зелень скрізь). Шрифт і графіка у всіх трьох залах однакові, але розмір і настрій застосування різний. Разом три зали читаються як одна велика історія про одне місто, один двір і одну велику родину.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

На основі табл. 2.3 та проведених розрахунків складаємо таблицю площ приміщень закладу, щоб визначити загальну площу закладу.

Таблиця 2.25.

Площі приміщень ресторану

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Торгові площі	252,5
Адміністративно-побутові	66
Технічні	84
Виробничі приміщення	
Буфет	20
Гарячий цех	34
Холодний цех	17
Цех доробки напівфабрикатів	17
Приміщення завідувача виробництвом	6
Мийна столового посуду	15,9
Сервізна	9,0
Мийна кухонного посуду	7
Кондитерський цех	39,3
Всього виробничі	132
Складські	
Охолоджувана комора м'яса та риби	7
Охолоджувана комора молочних продуктів, жирів і гастрономії	11
Охолоджувана комора фруктів, ягід і напоїв	9
Комора сухих продуктів	10
Комора овочів, солінь і квашених продуктів	9
Комора вино-горілчаних напоїв	6
Комора та мийна тари	11
Комора інвентарю	6
Завантажувальна	18
Всього складські	87
Разом	621,5

Загальна площа приміщення, в якому планується створити сімейний ресторан дорівнює 547,5 м². З урахуванням того, що всі технічні приміщення розташовані в підвальному приміщенні, то для ресторану потрібно 553,5 м, тобто необхідна площа практично дорівнює наявній. Відповідно, ресторан заданої концепції може розміститись в цьому приміщенні.

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.

Розрахуємо суму інвестицій в реконструкцію:

$$I_p = B * П, \quad (2.27)$$

де В – вартість 1м² на реконструкцію підприємства, грн.; П – площа об'єкта будівництва, м².

Вартість реконструкції чи будівництва ресторану зазвичай можна розрахувати за формулою 300-1000 у.о./м². У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше. Ресторан сусіди планується організувати на основі приміщення в якому функціонував заклад харчування, що потребує мінімальних змін, тому приймаємо розрахункову вартість 300 у.о./м². Курс на 26.05.2026 складає 44,24 грн, тоді вартість 1м² на реконструкцію підприємства складає:

$$300 * 44,24 = 13272 \text{ грн./м}^2$$

Тоді сума інвестицій в реконструкцію приміщення площею 547,5 м²:

$$I_p = 13272 * 547,5 = 7266420 \text{ грн.} = 7266,42 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{O3} = B_y + B_M + B_T, \quad (2.28)$$

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

Розрахунок покупної вартості устаткування робимо на основі даних з таблиць 2.21 та 2.22 та даних сайтів постачальників [23-33]. Результати зводимо в таблицю 2.26.

Таблиця 2.26.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування обладнання з маркою (підібрана модель)	Кі- лькі сть	Вартість одиниці, тис. грн.	Загальна вартість, тис. грн.	Постачальник
1	2	3	4	5
Гарячий цех				
Електрична плита Kogast ES-60	2	85	170	Maresto
Пароконвектомат Rational SCC 101	1	420	420	Maresto
Стіл для піци Fagor MMZ-150	1	95	95	Tehnofood
Холодильний стіл Fagor MSP-150	2	78	156	Tehnofood
Холодильна шафа Fagor AFP-701	1	88	88	Tehnofood
Виробничий стіл СРП 12/6	5	4,5	22,5	InoxTime
Мийна ванна МВ-6/6	2	6,2	12,4	InoxTime
Рукомийник	1	3,5	3,5	InoxTime
Бачок	1	2,5	2,5	InoxTime
Роздавальна та буфет				
Піч мікрохвильова 20 л	1	12,5	12,5	Tehnofood
Тостер	1	8,2	8,2	Maresto
Саламандер	1	14	14	Maresto
Марміт водяний на 4 деко	1	22	22	Кий-В
Марміт сухий на 1 деко	1	11,5	11,5	Кий-В
Буфетна стійка	1	45	45	InoxTime
Пристрій підігріву посуду на 50 тарілок	1	18,5	18,5	Maresto
Кавоварка на 3 ріжка	1	240	240	MilaM
Кавомолка	1	32	32	MilaM
Соковижималка	1	65	65	Tehnofood
Блендер барний	1	24	24	Maresto
Міксер барний	1	19,5	19,5	Maresto
Охолоджувач напоїв та соків 12 л	1	28	28	Tehnofood
Ларь морозильний 200 л	1	16,5	16,5	Juka
Візок офіціантський	2	5,5	11	Maresto
Візок для посуду	2	6,8	13,6	Maresto
Холодильне обладнання				
Камера середньотемпературна 12 кв.м.	1	145	145	Холод-Сервіс
Камера низькотемпературна 4 кв.м.	1	115	115	Холод-Сервіс
Шафа холодильна 600 л	2	48	96	Maresto
Шафа холодильна 1200 л	1	74	74	Maresto
Ларь морозильний 200 л	1	16,5	16,5	Juka
Стіл з охолоджуваними шафами 270 л	1	42	42	Maresto
Льодогенератор 25 кг/добу	1	38	38	Tehnofood
Механічне обладнання				
Картоплеочищувальна машина 15 кг	1	34	34	Торгмаш
М'ясорубка 150 кг/год	1	22,5	22,5	Maresto
Овочерізка 50 кг/год	1	46	46	Maresto
Слайсер	1	18	18	Tehnofood
Міксер планетарний 5 л	1	26	26	KitchenAid UA
Машина тістомісильна 20 л	1	42	42	Maresto
Мийне обладнання				
Посудомийна машина 540 шт./год	1	68	68	Maresto

Продовження табл. 2.26.

1	2	3	4	5
Ванна мийна	9	5,8	52,2	InoxTime
Стіл з мийною ванною	1	7,5	7,5	InoxTime
Утилізатор харчових відходів 50 кг/год	1	48	48	InSinkErator UA
Ваговимірювальне обладнання				
Ваги товарні 200 кг	1	4,8	4,8	УкрВаги
Ваги настільні 5 кг	3	3,8	11,4	УкрВаги
Візок вантажний	1	3,2	3,2	InoxTime
Всього			2461,3	

Вартість устаткування, що підлягає монтажу (теплове, посудомийне, деяке холодильне) складає 1845,7 тис. грн., тоді

$$B_M = 1845,7 * 10 / 100 = 184,570 \text{ тис. грн.}$$

Витрати на транспортування:

$$B_T = 2461,3 * 5 / 100 = 123,065 \text{ тис. грн.}$$

Суму інвестицій в рекламу та маркетинг приймаємо виходячи зі стратегії просування закладу і даних таблиці 2.27.

Таблиця 2.27.

Вартість інвестицій в маркетинг та рекламу

Перелік витрат	Сума, грн.
Брендбук та айдентика	15
Дизайн інтер'єру залів (224,6 м ² * 200 грн)	44,92
Розробка промо-сайту	20
Реклама в соціальних мережах	20
Дизайн сувенірів	15
Всього	114,92

Загальні витрати зводимо у таблицю 2.28.

Таблиця 2.28.

Загальні інвестиції для реалізації концепції ресторану «Сусіди»

Показник	Сума, тис.грн.
1. Витрати на реконструкцію / будівництво	7266,420
2. Витрати на устаткування	2461,300
3. Витрати на монтаж	184,570
4. Витрати на транспортування	123,065
5. Витрати на рекламу та маркетинг	114,92
Всього	10150,275

Таким чином, згідно табл. 2.26 загальні інвестиції а реалізацію проекту складають 10150,275 тис. грн.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Для розробки ефективної організаційної структури управління ресторану «Сусіди», необхідно проаналізувати наступну вихідну інформацію: тип організаційної структури управління рестораном; загальну чисельність операційного і допоміжного персоналу; кількість рівнів управління; кількість структурних підрозділів апарату управління; зв'язки між підрозділами (лінійні або функціональні).

В ресторані передбачається кілька підрозділів, які підпорядковуються директору, а директор, у свою чергу, підпорядковується власнику. Отже, організаційна структура управління складається з трьох рівнів: власник, директор і начальники підрозділів. Директор ресторану відповідає за управління всіма аспектами діяльності, організацію та координацію роботи всіх підрозділів, а також аналізує та оцінює проблеми та тенденції розвитку.

Безпосередньо директору ресторану підпорядковуються головний бухгалтер та маркетолог, в обов'язки якого входить просування закладу та робота з CRM-системою.

У ресторані функціонують два основних підрозділи: виробництво та зал. Виробництво керується особою, яка поєднує обов'язки шеф-кухаря та технолога. Ця людина відповідає за керівництво виробничим підрозділом закладу харчування та організацію колективу для ефективного випуску продукції. Під його керівництвом знаходяться су-шеф, кухарі та помічники кухарів. Су-шеф виконує обов'язки шеф-кухаря, коли той відсутній на робочому місці.

Адміністратор керує всіма аспектами, що стосуються торговельного залу. Він контролює організацію торговельно-технологічного процесу та відповідає за належне оформлення залу. Під його керівництвом працюють офіціанти, бармени, мийник посуду та прибиральник, який також виконує обов'

язки прибиральника. Бармен разом з офіціантами обслуговує гостей, пропонує, рекламує, демонструє та продає алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої. Бармен також забезпечує правильний розрахунок з гостями, ведення необхідного обліку, складання та здачу звітів про товари, виручку та чеки. Крім цих посад, адміністратору підпорядковуються аніматори, які відповідають за дитячу анімацію в закладі, проводять різноманітні заходи типу квізів, ігрових турнірів, організовують заняття з дітьми. Для творчих майстер-класів пропонується залучати спеціалістів викладачів з того чи іншого напрямку на погодинній основі. В обов'язки викладачів входить проведення майстер-класів, організація цікавих лекцій на задану тему та навчання цікавим навичкам.

Час роботи закладу з 8 до 23 години, звичайно, на весь цей час не має потреби залучати аніматорів, тому робота дитячої кімнати планується з 10 ранку до 20 вечора – тобто 10 годин. В зміну планується вихід 2 аніматорів, оскільки в закладі крім дитячої кімнати є ще й дитячий майданчик, тоді загальна списочна кількість аніматорів дорівнює:

$$N_c = 2 \cdot 1,32 \approx 3 \text{ чол.}$$

Таким чином, загальна списочна кількість аніматорів – 3 робітника.

Кількість викладачів не розраховуємо, бо їх кількість буде залежати від різноманітності пропонованих занять. Окрім того, їх планується залучати на погодинній основі під конкретні проекти, тому в загальний штат ресторану їх не включаємо.

Щодо обов'язків аніматорів, при прийнятті на роботи вони повинні знати всі нюанси робочого процесу служби дитячої анімації та знати велику кількість цікавих розваг та сучасних тенденції пов'язаних з дитячим дозвіллям, аби забезпечити гідну програму. Вони повинні вміти проводити веселі розважальні програми й вечірні шоу з міні-дискотеками та тематичними вечорами. Аніматор повинен слідкувати за безпекою дітей, а у разі чого негайно повідомляти керівнику про виникнення непередбачених ситуацій.

Що стосується кваліфікаційних вимог, то аніматор повинен з повагою і

турботою ставиться до кожної дитини, проявляти витримку і педагогічний такт у спілкуванні з дітьми та їх батьками. Бажано наявність педагогічної освіти і досвіду роботи, віком від 18 до 35 років, з приємною зовнішністю, бути комунікабельним з учасниками та організаторами.

За підсумками проведеного аналізу складено схему лінійної організаційної структури управління, її наведено в Додатку Г графічної частини кваліфікаційної роботи.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Вихідною інформацією для розробки штатного розпису робітників закладу, який проектується, є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу, що розраховується в технологічному розділі та його структура. Розробка штатного розпису передбачає визначення посад та розрахунок кількості посадових одиниць підприємства, що представляється у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор	1	Постійна
Головний бухгалтер	1	Тимчасова
Маркетолог/SMM	1	Тимчасова
Разом	3	
Працівники виробництва:		
Шеф-кухар	1	Позмінна
Су-шеф	1	Позмінна
Кухарі	10	Позмінна
Помічники кухаря	3	Позмінна
Разом	15	
Торговий, обслуговуючий персонал:		
Адміністратор залу	2	Позмінна
Бармен	2	Позмінна
Офіціант	15	Позмінна
Аніматори	3	Позмінна
Мийники столового посуду	2	Позмінна
Прибиральниця	2	Позмінна
Разом	26	
РАЗОМ по закладу	44	

На основі таблиці 3.1 розраховуємо фонд оплати праці за день та за мі-

сяць. Фонд оплати праці зводимо в табл. 3.2.

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці ресторану

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.	Загальна зарплата, тис. грн.
1.	Управляючий	5/2	1	1	1000	1,00
2.	Головний бухгалтер	5/2	1	1	400	0,40
3.	Маркетолог/SMM	5/2	1	1	400	0,40
4.	Шеф-кухар	2/2	1	1	1100	1,10
5.	Кухарі	2/2	14	9	900	8,10
6.	Аніматор	2/2	3	1	1000	1,00
7.	Адміністратор залу	2/2	2	1	1000	1,00
8.	Бармен	2/2	2	1	900	0,90
9.	Офіціант	3/3	15	11	900	9,90
10.	Мийник столового посуду	3/3	2	1	450	0,45
11.	прибиральниця	3/3	2	1	450	0,45
Всього заробітна плата за день, грн.				29	24700	24,70
Всього заробітна плата за місяць, грн.					741000	741,0

Таким чином, згідно табл. 3.2. фонд оплати праці ресторану за місяць складає 741,0 тис. грн.

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Ресторан відноситься до закладів ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують обслуговування офіціантами. Перелік основних та додаткових послуг сімейного ресторану «Сусіди» вказано в Додатку Д. В ресторані є ряд додаткових безоплатних послуг, до яких належать: розрахунок за кредитними картками; пакування страв на виніс; організація відкритого майданчика для харчування; бронювання місць; дисконтні картки; користування дитячим майданчиком та дитячою кімнатою.

Додатково ресторан «Сусіди» пропонує ряд платних послуг: організація дитячих днів народження та сімейних свят за готовими пакетами; проведення тематичних сімейних вечорів (квізи, настільні ігри, кіно для сімей); проведення творчих занять та майстер-класів для дітей; продаж брендованого

мерчу (фартухи, горнятка з логотпом).

В таблиці 3.1 наведено поелементну структурно-технологічну схему надання послуг в сімейному ресторані «Сусіди».

Таблиця 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль Санвузол	Санітарні прилади	Адміністратор, Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку Дитяче меню	Торгівельні зали, відкритий майданчик	Меблі та обладнання торговельних залів Столовий посуд Столові набори Елементи інтер'єру	Адміністратор Офіціант Служба доставки Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торгівельні зали, відкритий майданчик	Торговельно-технологічне устаткування	Спеціаліст відповідного спрямування Відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	Зона столиків для відвідувачів	Телевізор, музичний центр, Wi-Fi-роутер	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інформаційно-консультативна	Консультації Сповідання	Торгівельна зала	Торговельні меблі	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Розваги	Надання послуг з організації дозвілля	Дитяча кімната	Спеціальні меблі для дітей, ігрове обладнання, телевізор	Аніматори, викладачі для дітей
		Дитячий майданчик	Гойдалки, гірки, сходишки та інш.	
		Зал ресторану	Настільні ігри	

Основні та додаткові послуги представлено у вигляді схеми, що наведено в Додатку Д графічної частини кваліфікаційної роботи.

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

Згідно з нормативними документами, охорона праці в ресторані представляє собою систему правових, організаційно-технічних, соціально-

економічних, санітарно-гігієнічних та лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на збереження працездатності та здоров'я працівників у процесі праці. Основна мета заходів з охорони праці полягає в забезпеченні безпечних, сприятливих та нешкідливих умов праці. Використання досягнень науки та техніки сприяє підвищенню рівня безпеки праці, покращенню організації та культури виробництва, а також полегшує роботу працівників і підвищує її привабливість.

У ресторані вжито заходів щодо профілактики травматизму, запобігання інфекційним захворюванням та випадкам харчових отруєнь серед споживачів і працівників. Для цього в ресторані створено нормальні санітарно-гігієнічні умови у всіх адміністративно-побутових, виробничих, складських та торговельних приміщеннях, дотримуються організації робочих місць, заходів з електробезпеки, проводиться постійне навчання та інструктажі персоналу на всіх рівнях. Вибір заходів і засобів захисту працівників при організації технологічних процесів здійснюється з урахуванням вимог нормативних документів.

Всі пропозиції щодо заходів і засобів захисту працівників зводимо в таблицю 3.4.

Відповідно до санітарних вимог, у всіх приміщеннях закладу щоденно проводиться вологе прибирання, щоб забезпечити високий рівень гігієни. Крім того, у цих приміщеннях також розташовані медичні аптечки, які призначені для надання першої медичної допомоги.

Конструкції, які знаходяться у приміщеннях закладу, такі як батареї опалення і водопровідні труби, мають надійний заземлювальний захист. Це забезпечує безпеку працівників та споживачів закладу шляхом запобігання можливим електричним ризикам.

Оцінка умов праці у ресторанному закладі ґрунтується на аналізі різних факторів, пов'язаних з виробничим середовищем і робочим процесом. У рамках цього аналізу також визначаються параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити виробничих приміщеннях, щоб створити комфортні

умови для працівників.

Таблиця 3.4.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях

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

Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи зводимо у таблицю 3.5.

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
Заготівельні цехи	20	50	0,2	22	50	0,3
Доготівельні цехи	20	50	0,2	22	50	0,3
Гарячий цех	18	50	0,2	21	50	0,3

У всіх приміщеннях закладу забезпечено необхідні освітлення. Для

приміщень, де люди постійно перебувають, передбачається використання природного освітлення. Щодо робочого освітлення, на робочих місцях передбачається освітленість на рівні 200 лк. Крім того, у виробничих приміщеннях передбачається встановлення аварійного освітлення на рівні 100 лк для евакуації людей.

Для створеної дитячої ігрової кімнати в ресторані рекомендується забезпечити достатнє природне освітлення, яке сприятиме комфортному та приємному візуальному середовищу для дітей. Для цього рекомендується розташувати вікна таким чином, щоб максимально використовувати природне світло, створюючи яскраву та привітну атмосферу. Додатково можна використовувати світлодіодні світильники з теплим білим світлом, які забезпечать додаткову освітленість і створять м'яку та затишну атмосферу.

Важливо врахувати, що освітлення повинно бути рівномірним і не подразнювати очі дітей, тому рекомендується використовувати світлові джерела з розсіюванням або додатковими плафонами. Варто обрати освітлення з можливістю регулювання яскравості, щоб створити зручні умови для різних активностей, наприклад, гру або відпочинок. Враховуючи безпеку дітей, рекомендується заховати проводи і забезпечити надійне кріплення світильників, щоб уникнути можливості їх падіння або травмування.

Робота з виробничим обладнанням супроводжується шумом або вібрацією, що може негативно впливати на організм людини. Допустимий рівень шуму в цехах не повинен перевищувати 80 дБ. У проєкті передбачено заходи та засоби захисту працівників від шуму та вібрації.

При роботі з тепловим устаткуванням у приміщеннях може відбуватись теплове випромінювання. На підприємстві передбачено виконання заходів і застосування засобів для підтримання теплового випромінювання на рівні 200...210 Вт/м². Заходи для зниження ризику впливу теплового випромінювання включають повітряне охолодження, використання засобів індивідуального захисту, організаційні та лікувально-профілактичні заходи.

У закладах ресторанного господарства, відповідно до ступеня небезпе-

ки ураження електричним струмом, приміщення можна класифікувати на три типи: особливо небезпечні (технічні приміщення, електрощитова), з підвищеною небезпекою (виробничі цехи) та без підвищеної небезпеки (складські приміщення, адміністративно-побутові, торгівельні приміщення).

У керівництві ресторану «Сусіди» передбачені заходи та засоби електробезпеки для особливо небезпечних приміщень з точки зору ураження електричним током, а саме:

1. При експлуатації теплового обладнання враховано ізоляцію струмовідних частин шляхом покриття їх товстим шаром діелектрика, що захищає людей від можливого доторкання до цих частин електроустановки.

2. Використання холодильного та механічного устаткування забезпечує недоступність неізольованих струмовідних частин, застосування захисних огорож, блокувальних пристроїв та розташування неізольованих струмовідних частин на недосяжній висоті або в місцях, недоступних для дотику.

3. Для ваговимірювального і контрольно-касового обладнання передбачено встановлення попереджувальної світлової сигналізації, яка інформує про наявність небезпеки ураження, але сама по собі не усуває її.

Ресторан «Сусіди» обладнано системами автоматичної пожежної сигналізації в певних приміщеннях (гарячий цех, технічні приміщення), а також розміщено переносні вогнегасники. Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу, який веде назовні, не перевищує значень, встановлених державними будівельними нормами для всіх приміщень ресторану.

Евакуаційні шляхи, такі як коридори, проходи, виходи, тамбури тощо, забезпечують безпечну евакуацію всіх присутніх у приміщеннях у разі пожежі, дотримуючись часових обмежень, визначених нормативними документами.

У ресторані «Сусіди» відсутні захисні споруди, передбачені для цивільного захисту населення. Директор закладу виступає відповідальним за цивільну оборону на підприємстві та має зобов'язання інформувати працівників

та відвідувачів про дії, які необхідно вжити у разі загрози або виникнення небезпеки.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

В даний час проблеми охорони навколишнього середовища набувають все більшого значення, оскільки здійснюється перехід до більш сталого економічного управління та відновлення пріоритетів у соціальній сфері. Основою всіх заходів щодо охорони навколишнього середовища мають бути інтереси людей. В нашій країні вживаються необхідні заходи для збереження водних ресурсів, рослинного і тваринного світу, а також забезпечення чистоти повітря. Особи, винні в забрудненні водойм неочищеними стічними водами або викидами газів у повітря, можуть підлягати штрафу та судовій відповідальності.

У підприємствах ресторанного господарства викиди в атмосферу, такі як парогازی і газові продукти, виникають під час роботи котлів, газових печей та автотранспорту. На таких підприємствах проводяться заходи з охорони атмосферного повітря, ґрунтів, водойм, надр, рослинного і тваринного світу з метою зменшення виробничого забруднення.

Для запобігання забрудненню повітря здійснюється очищення викидів перед їх випуском. Концентрація шкідливих речовин у вентильованому повітрі не перевищує санітарні норми. Забруднене повітря, що викидається з виробничих приміщень через механічну вентиляцію, піддається очищенню за допомогою фільтрів.

Відповідно до санітарних норм, повітря, що викидається в атмосферу, не повинно містити пилу у більшій концентрації, ніж це встановлено. Для боротьби за чистоту повітря важливу роль відіграють зелені насадження на землі. Вони зменшують пилові навантаження та концентрацію газових речовин. Навколо ресторану та на літньому майданчику висаджено достатню кількість зелених насаджень.

У ресторані «Сусіди» не відбувається викид шкідливих хімічних речо-

вин у навколишнє середовище, таких як сірководень, вуглецевий оксид або азотні сполуки. Водойми не забруднюються, оскільки використовується міська каналізація, а стічні води піддаються механічній очистці за допомогою жирловловителів.

Всі виробничі відходи збираються в спеціальних контейнерах на території закладу та регулярно вивозяться без забруднення прилеглих територій та навколишнього середовища загалом. Також, невикористані ділянки території озеленені, що сприяє збагаченню повітря киснем та зниженню рівня шкідливих газів.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи підприємства необхідно скласти перелік необхідної інформації для роботи закладу (табл. 3.6).

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	ФОП	
2. Основна форма утворення закладу	Заснування нового	Шляхом реконструкції закритого закладу ресторанного господарства
3. Місія закладу	Створити для родин простір, де домашня одеська кухня й турбота про дітей дозволяють батькам посправжньому відпочити, а не просто поїсти.	Реалізується через поєднання якісної домашньої кухні, дитячої кімнати з нянею та уважного сервісу, що формує звичку повертатися знову і знову.
4. Вимоги до обслуговування	Обслуговування має бути теплим, ненав'язливим і однаково уважним як до дорослого гостя, так і до дитини, створюючи відчуття візиту до добрих сусідів, а не до закладу громадського харчування.	Досягти можна через системне навчання персоналу комунікації з дітьми та батьками, чіткі стандарти швидкості подачі, а також через закріплення офіціантів і няні за постійними гостями для формування персоналізованого, «сусідського» рівня знайомства.

1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства.

В Україні основними суб'єктами господарювання, що працюють у сфері ресторанного господарства, можуть бути як підприємства (юридичні особи), так і окремі суб'єкти підприємницької діяльності – фізичні особи, філії, представництва, інші відокремлені підрозділи господарських організацій, утворені ними для здійснення господарської діяльності (повний перелік можливих типів ЗРГ наведено у стандарті ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»).

Для створення фінансового плану підприємства ресторанного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. На основі аналізу конкурентів визначаємо середній чек (325 грн.) та кількість чеків за день. Середня кількість чеків на день:

$$K_{\text{ч}} = N_{\text{д}} \cdot k_{\text{сз}}, \quad (3.1)$$

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

Кількість відвідувачів за день згідно з графіком завантаження ресторану (табл. 2.4) дорівнює 593, але оскільки заклад знаходиться в спальному районі міста, коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу дорівнює 0,5, тоді середня кількість чеків за день дорівнює:

$$K_{\text{ч}} = 593 \cdot 0,5 = 297 \text{ шт.}$$

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

$$T_{\text{об}} (\text{день}) = K_{\text{ч}} \cdot \text{Ч}_{\text{с}}, \quad (3.2)$$

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

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

Тоді товарообіг (виручка) ресторану на день дорівнює:

$$T_{\text{об}} (\text{день}) = 297 \cdot 325 = 96525 \text{ грн.}$$

За місяць:

$$T_{\text{об}} (\text{місяць}) = 96525 \cdot 30 = 2895,75 \text{ тис. грн.}$$

Далі приступаємо до розрахунку операційних витрат та точки беззбитковості (табл. 3.7). Точка беззбитковості – це сума операційних витрат на

день/місяць. Розрахунок операційних витрат зводимо в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	Зарплатня персоналу	741000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	144495	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	144787,5	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП) ¹	1902,34	22% від мінімальної з/п в Україні (8647 грн*0,22)
4	Оренда приміщення	289575	10% від товарообігу
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	57915	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	14478,75	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою) ²	57915	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	28957,5	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	28957,5	1% від товарообігу
10	Різне	28957,5	1% від товарообігу
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	57915	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	868725	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	2465581,1	

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

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	Кількість чеків за день	297	8910
2	Середній чек, грн.	325	325
3	Виручка (1 строка*2 строку), грн.	96525	2895750
4	Точка беззбитковості, грн. (сума операційних витрат на день/місяць)	82186,04	2465581,09
5	Чистий прибуток, грн. (строка 3 – строка 4)	14338,96	430168,91
6	Термін окупності, рік	2,43	

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$\text{Ток} = \text{Із} / (\text{Чп} \cdot 12), \quad (3.4)$$

де Із – Загальні інвестиції для реалізації концепції (табл. 2.26); Чп – чистий прибуток (табл. 3.8.).

Для розрахунку терміну окупності треба пам'ятати, що 297 – це кількість чеків при роботі літнього майданчика (38 % всіх місць в ресторані), який працює 6 місяців на рік, тоді з урахуванням цього моменту чистий прибуток за рік буде:

$$\text{Чп}_{\text{рік}} = 430168,91 \cdot 6 + 430168,91 \cdot 6 \cdot (100 - 38) / 100 = 4181,242 \text{ тис. грн.}$$

$$\text{Ток} = 10150,275 / 4181,242 = 2,43 \text{ року}$$

Таким чином, при створенні сімейного ресторану «Сусіди» на 98 місць в залі та 60 місць на літньому майданчику плануються такі інвестиції, які треба вкласти в проект – 10150,275 тис. грн. та чистий прибуток за рік – 4181,242 тис. грн. В цьому разі термін окупності складає 2,43 року, що є привабливим за нормативом для реконструкції підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи досягнуто поставленої мети, яка полягала у розробці концепції сімейного ресторану у Хаджибейському районі м. Одеса.

У ході роботи було вирішено наступні завдання:

1. Проаналізовано сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства України та м. Одеси, що показало підвищення попиту на концептуальні заклади сімейного формату.

2. Проведено аналіз ринку ресторанних послуг Хаджибейського району м. Одеса, що дозволило визначити наявні ринкові можливості та перспективність створення нового сімейного ресторану в досліджуваній локації.

3. Розроблено концепцію сімейного ресторану, визначено його місію, цінності, позиціонування та конкурентні переваги. Запропонована концепція спрямована на створення сучасного простору для сімейного дозвілля та гастрономічного відпочинку.

4. Сформовано виробничу програму та асортиментну політику закладу відповідно до потреб цільової аудиторії та обраного формату підприємства.

5. Розроблено організаційну структуру управління та систему обслуговування гостей, що забезпечують ефективну діяльність ресторану та належний рівень сервісу.

6. Запропоновано концептуальні рішення щодо оформлення інтер'єру та організації сервісного середовища, які сприяють формуванню позитивного споживчого досвіду та підвищенню привабливості закладу.

7. Проведено економічне обґрунтування проєкту, який показав, що інвестиційні витрати для реалізації проєкту складають 10150,275 тис. грн., чистий прибуток в місяць складає 430168,91 тис. грн., а строк окупності – 2,43 роки. Ці результати підтверджують доцільність реалізації запропонованої концепції та її потенційну конкурентоспроможність на локальному ринку ресторанних послуг.

Таким чином, усі поставлені завдання виконано в повному обсязі, а розроблена концепція сімейного ресторану може бути використана як практична основа для створення нового закладу ресторанного господарства у Хаджибейському районі м. Одеса.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Антошкова Н. А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/antoshkova.htm (дата звернення: 15.04.2026).
2. Ресторанний ринок у 2023 році – зміни та підсумки. HoReCa-Україна. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki/> (дата звернення: 15.04.2026).
3. Бялківський А. Ресторани Одеси: топ-заклади для гурманів 2026. URL: <https://www.eurofest.org.ua/restorany-odesy-top-zaklady-dlya-gurmaniv-2026/> (дата звернення: 15.04.2026).
4. Національний колорит на тарілці: ресторани української кухні в Одесі. PostEat. URL: <https://posteat.ua/obzory/nacionalnij-kolorit-na-tarilci-restorani-ukra%D1%97nsko%D1%97kuxni-v-odesi/> (дата звернення: 15.04.2026).
5. Де смачно їсти в Одесі: ТОП-10 ресторанів і кафе, які варто відвідати у 2026 році. URL: <https://timeout.od.ua/de-smachno-yisty-v-odesi-top-10-zakladiv-2026> (дата звернення: 15.04.2026).
6. Як змінився ресторанний ринок України у 2024 році. Poster POS. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-vid-poster> (дата звернення: 15.04.2026).
7. Державна служба статистики України. URL: <https://ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 15.04.2026).
8. Куш С. Ресторанне господарство України: сучасні тенденції розвитку. Полтавський університет економіки і торгівлі. URL: <http://dspace.puet.edu.ua> (дата звернення: 15.04.2026).
9. Клевцов Є. Г., Приймак Н. С. Ринок ресторанного бізнесу в Україні: аналіз впливаючих чинників. *Торгівля і ринок України*. 2023. № 2 (50). DOI: <https://doi.org/10.33274/2079-4762-2021-50-2-78-83>
10. Сереветна Д. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/serevetna.htm (дата звернення: 15.04.2026).
11. Кушнірук Г., Худоба В. Маркетингові інновації у ресторанному бі-

знесі. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. № 1(15). С. 58-63. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(15\).2025.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.10)

12. Сімейний ресторан «Цирк». URL: <https://circus.in.ua/> (дата звернення: 18.04.2026).

13. Ресторан-бар «Сканді». URL: <https://skandi.od.ua/> (дата звернення: 18.04.2026).

14. ЖАРИМЯСО. URL: <https://zharimyaso.choiceqr.com/menu> (дата звернення: 18.04.2026).

15. Instagram кафе «Форт». URL: https://www.instagram.com/cafe_fort/ (дата звернення: 18.04.2026).

16. Сімейне кафе «Дитинство». Facebook. URL: <https://www.facebook.com/p/Семейное-кафе-Детство-100063470350924/> (дата звернення: 18.04.2026).

17. Кафе «Обжорка». Instagram. URL: https://www.instagram.com/obzhorka_cafe (дата звернення: 15.04.2026).

18. Кафе VESNA. URL: <https://vesna504.choiceqr.com/> (дата звернення: 15.04.2026)

19. 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.

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

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

22. Офіційний курс гривні щодо іноземних валют на дату 26.05.2026. Національний банк України. URL: <https://bank.gov.ua/ua/markets/exchangerates?date=26.05.2026&period=daily>

23. Компанія «Maresto» : комплексне постачання обладнання для

HoReCa. URL: <https://maresto.ua/> (дата звернення: 28.05.2026).

24. Інтернет-магазин «Tehnofood» : професійне кухонне обладнання. URL: <https://tehnofood.com.ua/> (дата звернення: 28.05.2026).

25. Виробниче підприємство «Кий-В» : українське теплове та технологічне обладнання. URL: <https://kiy-v.ua/> (дата звернення: 28.05.2026).

26. Завод-виробник «InoxTime» : обладнання та меблі з нержавіючої сталі. URL: <https://inoxtime.com.ua/> (дата звернення: 28.05.2026).

27. Компанія «MilaM» : професійне кавове обладнання. URL: <https://milam.com.ua/> (дата звернення: 28.05.2026).

28. Завод холодильного обладнання «Juka». URL: <https://juka.ua/> (дата звернення: 28.05.2026).

29. Компанія «Холод-Сервіс» : промисловий холод та холодильні камери. URL: <https://holod-market.com/> (дата звернення: 28.05.2026).

30. Завод торгового машинобудування «Торгмаш». URL: <https://torgmash.org/> (дата звернення: 28.05.2026).

31. Офіційний дистриб'ютор «KitchenAid Україна». URL: <https://kitchenaid.com.ua/> (дата звернення: 28.05.2026).

32. Офіційний представник «InSinkErator Україна». URL: <https://insinkerator.ua/> (дата звернення: 28.05.2026).

33. Спеціалізований інтернет-магазин «УкрВаги». URL: <https://ukrvagi.com/> (дата звернення: 28.05.2026).

Концепція сімейного ресторану «Сусіди»

Сусіди – це місце, де батьки справді відпочивають, поки діти справді розважаються

Основні конкурентні переваги

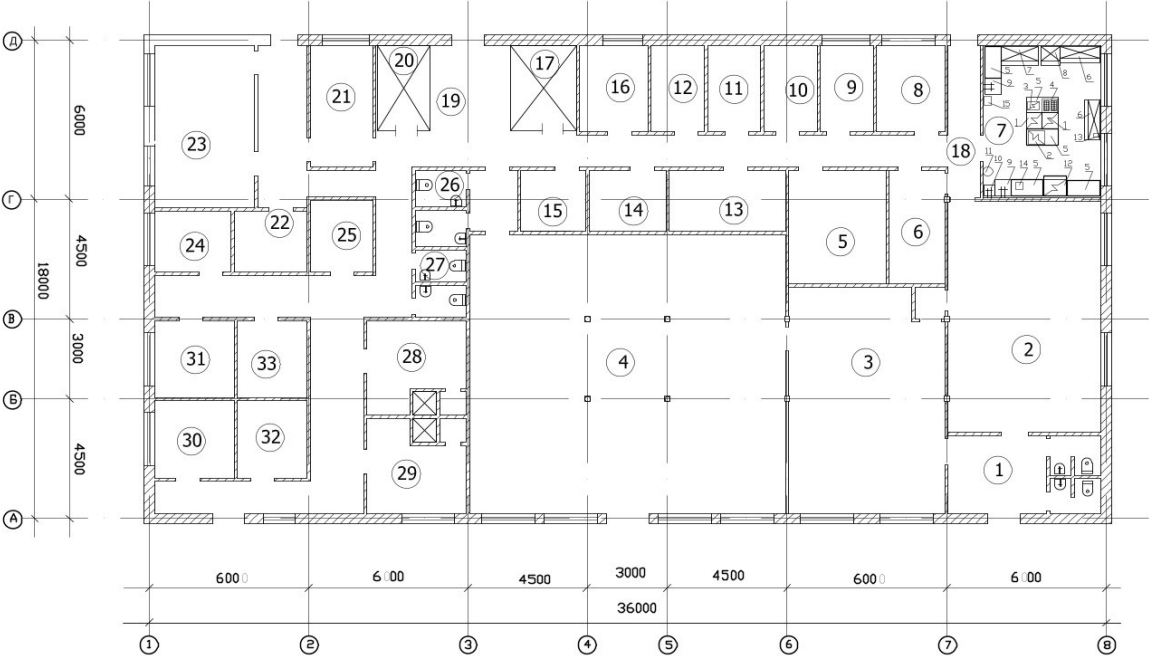
1. Повноцінна ігрова кімната з кваліфікованою нянею
2. Авторська домашня кухня та широка карта вин і коктейлів для батьків
3. Дитяче меню із корисними стравами
4. Середній ціновий сегмент
5. Локальна ідентичність
6. Тематичні сімейні вечори (квізи, настільні ігри, сімейне кіно)
7. Продаж брендованого мерчу

Етапи впровадження

1. Розробка плану проведення ремонтних робіт
2. Розробка меню
3. Проведення ремонтних робіт
4. Зміна назви закладу
5. Придбання та монтаж необхідного додаткового обладнання для впровадження нового меню
6. Проведення тренінгів для робітників закладу
7. Розробка і дотримання стратегії просування закладу

						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.40							
Зм	Кіл	Арк	№ док	Підпис	Дата	Додаток А. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства			Літ.	Аркуш	Аркуші		
Студент	Ячук Д.М.									81	85		
Консульт.					ОНТУ-2026								
Керівник	Ряшко Г.М.				Каф. ГРБ, гр. ГРС-401								
Н. контр.	Коваленко Н.О.												
Зав. кафедри	Лебеденко Т.Є.												

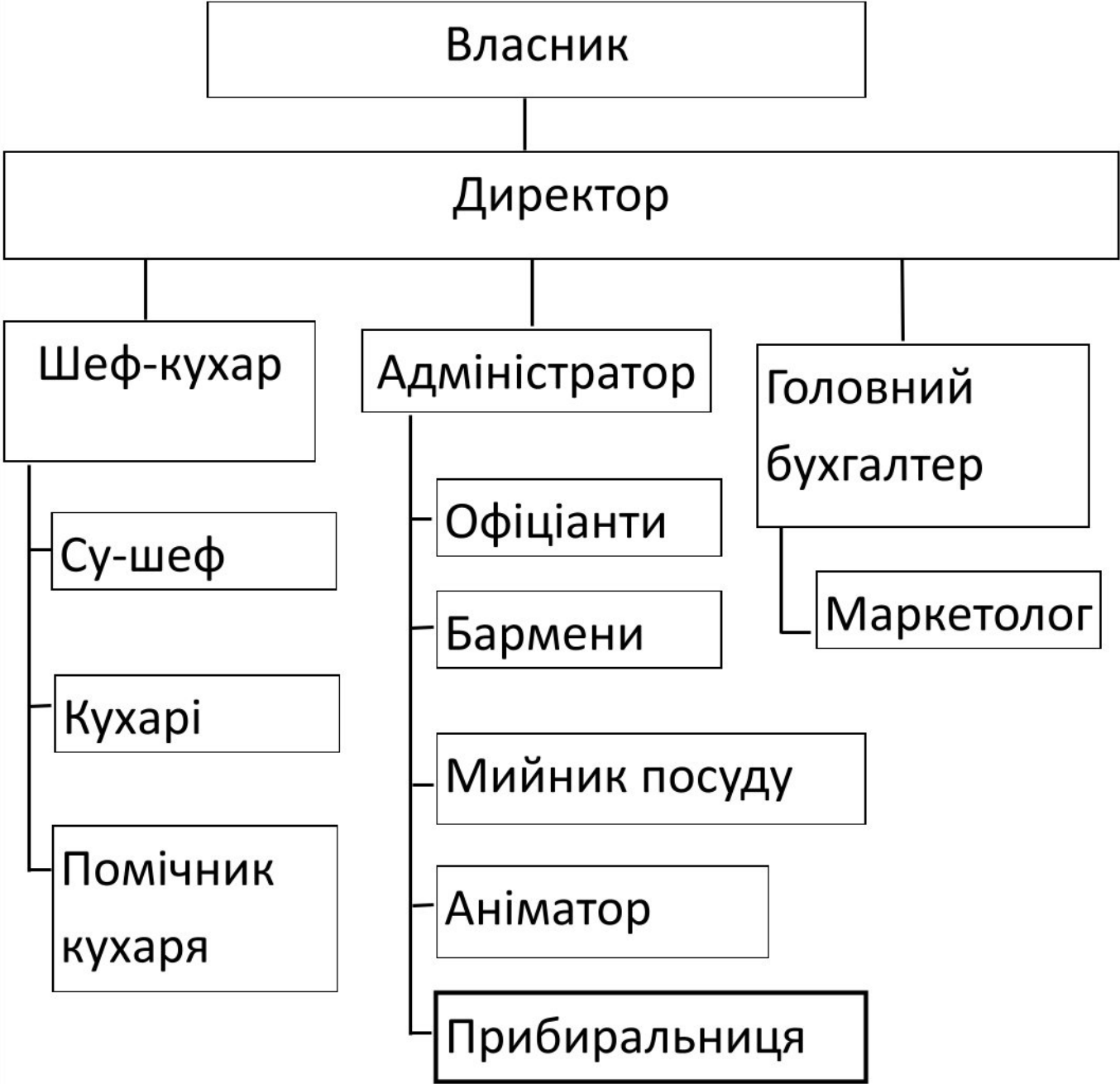
Специфікація обладнання в гарячому цеху



Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кількість	Маса, кг	Примітки
1	Електрична плита	Kogast ES-80	2		
2	Гриль «Salamandra»	Beckers FIXED	1		
3	Тостер	Roller Grill BAR 1000	1		
4	Фритюрниця	Roller Grill FD 80D	1		
5	Виробничий стіл	СПП 12/6	5		
6	Холодильний стіл	Fagor MSP-150	1		
7	Холодильний стіл з горкою	Fagor MMZ-150	1		
8	Холодильна шафа	Fagor AFP-701	1		
9	Мийна ванна	MB-6/6	2		
10	Рукомийник		1		
11	Кип'ятильник	Anvil URS 0012	1		
12	Пароконвектомат	Rational SCC 101	1		
13	Електронні ваги	CAS SW-5	1		
14	Блендер	Kitchenaid Artisan Power Plus	1		
15	Бліксер	Robot Coupe Blixer3	1		
16	Бачок для відходів		1		

						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.40		
						Розробка концепції сімейного ресторану у Хаджибейському районі м. Одеса		
Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Додаток Б	Стад.	Аркуш
Студент		Яцук Д.М.						Аркушів
Консульт						План закладу ресторанного господарства, М 1:200	82	85
Н.контр.		Коваленко Н.О.						
Керівник		Ряшко Г.М.						
Завід.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401		
кафедри		Лебеденко Т.С.						

Структура управління сімейного ресторану



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.40		
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата			
Студент		Яцук Д.М.						
Консульт.								
Керівник		Ряшко Г.М.						
Н. контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. кафедри		Лебедецько Т.Є.						
						Додаток Г.		
						Структура управління закладу ресторанного господарства		
						Літ.	Аркуш	Аркушів
							84	85
						ОНТУ-2026		
						Каф. ГРБ, гр. ГРС-401		

Послуги сімейного ресторану “Сусіди”

ОСНОВНІ ПОСЛУГИ

з виготовлення кулінарної продукції:

- ♦ приготування кулінарної продукції та напоїв на замовлення споживачів

з харчування

- ♦ власна продукція (основне та дитяче меню)
- ♦ покупні товари

з організації споживання продукції:

- ♦ повсякденне обслуговування в залі
- ♦ обслуговування банкетів
- ♦ доставка продукції та обслуговування за межами закладу

з реалізації продукції:

- ♦ в залах закладу та на відкритому майданчику
- ♦ шляхом замовлення на виніс

інформаційно-консультативні:

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

ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ

безоплатні:

- ♦ розрахування за кредитними картками
- ♦ пакування страв на виніс
- ♦ організація відкритого майданчика для харчування
- ♦ бронювання місць
- ♦ дисконтні картки
- ♦ користування дитячим майданчиком та дитячою кімнатою

з організації дозвілля:

- ♦ організація музичного обслуговування
- ♦ супутникове телебачення
- ♦ надання безкоштовного Wi-Fi
- ♦ послуги аніматора

платні:

- ♦ організація дитячих днів народження та сімейних свят за готовими пакетами
- ♦ проведення тематичних сімейних вечорів (квізи, настільні ігри, кіно для сімей)
- ♦ проведення творчих занять та майстер-класів для дітей
- ♦ продаж брендованого мерчу (фартухи, горнятка з логотпом)

						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.40			
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата	Додаток Д. Послуги закладу ресторанного господарства			
Студент		Яцук Д.М.							
Консульт.									
Керівник		Ряшко Г.М.							
Н. контр.		Коваленко Н.О.							
Зав. кафедри		Лебеденко Т.Є.				Літ. 85			
						Аркуш 85			
						Аркушів 85			
						ОНТУ-2026			
						Каф. ГРБ, гр. ГРС-401			