

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

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

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему Розробка концепції кафе, як центру сервісу і відпочинку в с. Дивізія
Білгород-Дністровського району Одеської області

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Сазонова М.Д.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Нікітчина Т.І.
(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

Сазонова Мурада-Давида Джаванишира

1. Тема роботи Розробка концепції кафе, як центру сервісу і відпочинку в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Кафе на 75 місць в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

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

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Нікітчина Т.І.
 Завдання прийняв до виконання _____ Сазонов М.Д.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

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

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

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

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

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

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції кафе, як центру сервісу і відпочинку в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області»

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 кафе в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області.

Майбутнє кафе в селі Дивізія – це сучасний центр харчування, відпочинку та туристичного сервісу для мешканців і гостей громади. Основна ідея проекту – поєднання якісного обслуговування з інформаційною підтримкою туристів і популяризацією етнографічної спадщини Одеської області.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 68 стор.

Таблиць – 33,

Рисунків – 7,

Додатків – 7, з них графічних аркушів – 5.

Літературних джерел – 20 найменувань.

ANNOTATION
to qualification work on the topic:
«Concept development of a café as a service and recreation center in Dyviziia village of Bilhorod-Dnistrovskyi district, Odesa region»

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 café as a service and recreation center in Dyviziia village of Bilhorod-Dnistrovskyi district, Odesa region is formed.

The future café in the village of Divizia is a modern center for food, recreation, and tourist services for residents and guests of the community. The main idea of the project is combination of high-quality service with information support for tourists and popularization of the ethnographic heritage of the Odessa region

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.....	26
Розділ 2. Технологічний розділ.....	29
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	29
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	32
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	35
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.....	42
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	50
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	51
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	52
Розділ 3. Організаційний розділ	55
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	55
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	55
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	56
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	58
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	61
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	62
Висновки і рекомендації	65
Список літератури.....	66
Додатки.....	69

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.29				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.	Сазонов М.Д.				Розробка концепції кафе, як центру сервісу і відпочинку в с. Дивізія Білгород- Дністровського району Одесь- кої області	Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.	Нікітчина Т.І.						5	75	
Керівник	Нікітчина Т.І.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401			
Н. Контр.	Коваленко Н.О.								
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.								

ВСТУП

Сучасні заклади ресторанного господарства виконують не лише функції харчування та обслуговування, а й стають важливими складовими туристичної інфраструктури територій. Особливого значення такий формат набуває у сільській місцевості, де кафе може поєднувати послуги харчування, відпочинку, туристичного сервісу та популяризації гастрономічної спадщини [1; 2].

Важливим напрямом розвитку ресторанного бізнесу є використання локальної кухні, регіональної сировини та етнічних елементів у концепції закладу. Це дає змогу створити автентичний ресторанний продукт, підтримати місцевих виробників і підвищити туристичну привабливість території [1; 3]. Для Південної Одещини, яка характеризується різноманіттям природних, етнографічних і гастрономічних ресурсів, поєднання ресторанного та туристичного сервісу є особливо перспективним [3].

Село Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області має всі передумови для розвитку такого формату завдяки своїй історико-культурній, етнографічній спадщині, розташуванню поблизу Національного природного парку «Тузлівські лимани» та можливості залучення гостротуристів, науковців і гостей громади. Розвиток туристичних потоків потребує належної інфраструктури харчування, короткочасного відпочинку, інформаційної підтримки та супутніх сервісних послуг.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена доцільністю розроблення концепції кафе як багатофункціонального центру сервісу і відпочинку, орієнтованого на потреби місцевих жителів і туристів та спрямованого на підвищення туристичної привабливості села Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області.

Об'єктом дослідження обрано процес організації діяльності проєктованого кафе як центру сервісу і відпочинку в селі Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області.

Предметом дослідження були особливості формування концепції за-

кладу, організації ресторанного обслуговування, надання додаткових сервісних послуг та організації дозвілля споживачів.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції кафе, як сучасного центру сервісу і відпочинку в селі Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області з урахуванням потреб місцевих жителів і туристів.

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

- дати загальну характеристику ресторанному ринку Білгород-Дністровського району Одеської області;
- провести аналіз конкурентноздатності кафе в селі Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області;
- розробити концепцію кафе, як центру сервісу і відпочинку в селі Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області;
- провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень кафе в селі Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області;
- дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення закладу та дизайну інтер'єру;
- запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;
- провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість проекту.

В кваліфікаційній роботі використовувалися наступні **методи дослідження**: система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає в обґрунтуванні концепції кафе, що поєднує ресторанне обслуговування, організацію відпочинку та популяризацію гастрономічної спадщини Одеської області.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання розробленої концепції для створення кафе як центру сервісу і відпочинку в селі Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 68 друкованих аркушах. Робота містить 33 таблиці, 7 рисунків та 7 додатків. Список літературних джерел складає 20 найменувань.

Ключові слова: ресторанний бізнес, гастрономічний туризм, гастрономічна спадщина, брендинг регіону, тематичні маршрути, Бессарабія, Татари, село Дивізія, НПП «Тузлівські лимани».

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

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

Заклади ресторанного господарства є важливою складовою індустрії гостинності. Їхня діяльність охоплює виробництво та реалізацію кулінарної продукції, організацію її споживання, обслуговування і відпочинку гостей. У сучасних умовах конкурентоспроможність ресторанного підприємства визначається не лише якістю страв, а й відповідністю його концепції потребам цільової аудиторії, рівнем сервісу, атмосферою, переліком додаткових послуг і здатністю формувати позитивний досвід відвідування.

Ресторанний заклад є одним із найбільш доступних для туриста каналів ознайомлення з локальною культурою. Через асортимент страв і напоїв, регіональну сировину, способи приготування, оформлення інтер'єру, посуд, форми подавання та сценарії обслуговування він може передавати характерні особливості території. За такого підходу харчування перестає бути лише супровідною послугою туристичної подорожі та набуває пізнавального, емоційного й культурного змісту.

Особливе значення заклади ресторанного господарства мають для розвитку гастрономічного туризму, основою якого є ознайомлення з кулінарними традиціями, локальними продуктами та культурою харчування певної території. У структурі гастрономічного туристичного продукту ресторан може виконувати кілька взаємопов'язаних функцій: забезпечувати харчування туристів, презентувати місцеву кухню, організовувати дегустації та майстер-класи, популяризувати продукцію локальних виробників, а також бути складовою тематичного маршруту. Таким чином, заклад одночасно виступає підприємством сфери послуг, туристичною атракцією та простором інтерпретації гастрономічної спадщини.

Виконуючи зазначені функції, заклади ресторанного господарства ста-

ють дієвим інструментом брендингу регіонів. Репрезентація місцевої кухні через використання локальних продуктів, традиційних страв і проведення гастрономічних заходів сприяє формуванню впізнаваного образу території, підвищенню її туристичної привабливості та підтримці локальної економіки. Гастрономічні традиції формуються під впливом природних умов, історичних процесів, етнічного складу населення та міжкультурних контактів, тому кухня може розглядатися як важлива складова регіональної ідентичності [4].

У цьому контексті особливої ваги набувають етнічні ресторани заклади. Їхня концепція ґрунтується не лише на відтворенні традиційних рецептур, а й на комплексному представленні елементів матеріальної та духовної культури певної етнічної спільноти. Автентичність такого закладу може забезпечуватися використанням характерних продуктів, традиційних технологій та елементів народної обрядовості. Завдяки цьому ресторанне обслуговування перетворюється на форму культурної комунікації, у межах якої відвідувач отримує не лише страву, а цілісний етнокультурний досвід.

Комплексне представлення традицій дає змогу органічно включати етнічні ресторани заклади до програм і маршрутів етнографічного туризму, у межах якого вони виступають просторами збереження, відтворення та популяризації традиційної культури харчування. На відміну від музейної експозиції, де культурні об'єкти переважно представлені для споглядання, у закладах турист може безпосередньо долучитися до локальної культури через смак, аромат, технологію приготування, форму подавання та спілкування з носіями традицій. Відтак, етнічне кафе або ресторан може стати своєрідним «живим музеєм», у якому гастрономічна спадщина відтворюється у практичній і доступній для відвідувача формі.

Поєднання ресторанного обслуговування з етнографічним складником сприяє також збереженню локальних знань і навичок. Введення до меню традиційних страв стимулює відновлення рецептур, підтримує попит на місцеву сировину та створює можливості для залучення фермерських господарств і крафтових виробників. Організація тематичних вечерів, фольклорних подій,

кулінарних майстер-класів і презентацій регіональних продуктів дає змогу розширити перелік ресторанних послуг та одночасно посилити культурно-пізнавальну цінність закладу [4].

Розглянуті теоретичні положення знаходять практичне підтвердження у світовому й українському досвіді розвитку гастрономічного та етнографічного туризму. У багатьох регіонах заклади ресторанного господарства вже функціонують не ізольовано, а у взаємодії з туристичними маршрутами, локальними виробниками, культурними установами та організаторами тематичних заходів. Тому для визначення перспектив такого формату доцільно проаналізувати наявні підходи до поєднання ресторанного бізнесу з туристичними послугами.

Світова практика розвитку гастрономічного туризму свідчить про поступовий перехід від сприйняття харчування як допоміжної складової подорожі до формування комплексного туристичного продукту, у якому гастрономія є основною мотивацією відвідування території.

До такого продукту можуть входити ресторани локальної та етнічної кухні, фермерські господарства, виноробні, сироварні, гастрономічні фестивалі, сільські ринки, музеї їжі, кулінарні школи та тематичні маршрути. Спільною ознакою цих форм є поєднання споживання їжі з пізнанням її походження, технології виробництва, історії та культурного значення. Ефективність світових гастрономічних дестинацій значною мірою забезпечується не окремими закладами, а їх включенням у локальні туристичні мережі. Ресторан у такій системі співпрацює з виробниками продуктів, екскурсводами, музеями, садибами, природними парками та організаторами подій. Завдяки цьому створюється комплексна пропозиція, яка може охоплювати екскурсію, дегустацію, майстер-клас, відвідування виробництва та споживання традиційної страви. Саме мережевий підхід дає змогу перетворити локальний кулінарний ресурс на конкурентоспроможний туристичний продукт [5]. Подальший розвиток цього напряму потребує формування нових і вдосконалення наявних гастрономічних маршрутів, підтримки малого та середнього підпри-

емництва, розвитку туристичної інфраструктури, просування регіональних гастрономічних брендів, підготовки кваліфікованих кадрів і налагодження партнерства з організаціями, діяльність яких пов'язана з туризмом та культурною спадщиною [5].

Зазначені положення безпосередньо стосуються ресторанного бізнесу, оскільки саме заклади харчування здатні забезпечити практичне презентацію регіональної кухні туристам. Вони можуть бути центральними елементами гастрономічних маршрутів, місцями проведення дегустацій і культурних заходів, інформаційними осередками, а також майданчиками реалізації продукції місцевих виробників. У сільських населених пунктах, де спеціалізована туристична інфраструктура часто є недостатньо розвиненою, кафе може частково поєднувати функції закладу харчування, місця відпочинку, туристично-інформаційного пункту та простору для проведення тематичних подій.

Україна має значний потенціал для розвитку такого формату завдяки різноманітності регіональних кухонь, багатонаціональному складу населення, збереженим технологіям домашнього виробництва та наявності самобутніх локальних продуктів. Серед регіональних гастрономічних систем окремо виділяється бессарабська кухня, у якій поєднуються українські, молдавські та болгарські кулінарні традиції. Така культурна взаємодія формує виразну гастрономічну ідентичність і створює основу для розвитку етнічних ресторанів, тематичних маршрутів та інших туристичних пропозицій [4]. Для Південної Одещини поєднання ресторанного бізнесу з туристичними послугами є особливо доцільним, оскільки територія має природні, історичні, етнографічні та гастрономічні ресурси [3]. Ресторанний заклад у такій місцевості може не лише обслуговувати місцевих жителів і туристів, а й об'єднувати окремі ресурси території в цілісну пропозицію. Зокрема, меню з локальних страв може доповнюватися інформацією про історію поселення, туристичні маршрути, природні об'єкти, етнографічні пам'ятки та місцевих виробників. Отже, роль закладів ресторанного господарства у розвитку гастрономічного й етнографічного туризму полягає у формуванні комплексного туристичного досвіду,

заснованого на поєднанні харчування, відпочинку, пізнання та культурної взаємодії. Ресторан або кафе, орієнтоване на локальну кухню та туристичний сервіс, може стати не лише місцем споживання їжі, а й осередком популяризації території, підтримки місцевого підприємництва та збереження етнокультурної спадщини. Такий підхід є важливим теоретичним підґрунтям для обґрунтування концепції кафе як центру сервісу і відпочинку в селі Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області.

Світовий і вітчизняний досвід свідчить, що ефективне поєднання ресторанного бізнесу з туристичними послугами значною мірою залежить від природних, історико-культурних, етнографічних і гастрономічних ресурсів конкретної території. Одним із найбільш сприятливих регіонів України для розвитку такого формату є Одеська область.

Одеська область є найбільшою за площею областю України та займає територію Північно-Західного Причорномор'я від гирла Дунаю до Тилігульського лиману. Протягом багатьох століть регіон формувався як мультикультурний центр на перетині шляхів з Азії до Європи та з півночі на південь. Він розташований у західній частині великого степового простору на узбережжі Чорного моря, його територією протікають Дністер і Дунай. Вигідне економіко-географічне положення, сприятливі природно-кліматичні умови, наявність піщаних пляжів, природних лікувальних грязей, а також розвинена мережа водних, залізничних та автомобільних магістралей створюють передумови для розвитку туризму і рекреації.

Сприятливі природні умови зумовили заселення території сучасної Одещини ще за часів пізнього палеоліту – приблизно 35–11 тис. років до н. е. Тут виявлено залишки поселень мезоліту, датовані 12–7 тис. років до н. е., неоліту – 10–3 тис. років до н. е., а також пам'ятки трипільської, усяківської та інших археологічних культур. Чорноморськими степами пролягали шляхи кочових племен – скіфів, сарматів і тюркських народів; ці землі також заселяли давньослов'янські племена тиверців та уличів.

На узбережжі Чорного моря збереглися історичні свідчення існування

античних грецьких колоній і поселень. На території сучасних Білгорода-Дністровського, Ізмаїла, Кілії та села Роксолани Овідіопольського району виявлено залишки давніх міст Тіри, Антиофіласа, Лікостомана і Ніконія. Південь області досі зберігає археологічні знахідки скіфського та грецького походження, а музейні колекції містять монети, глечики, прикраси, предмети оборони, човни та інші предмети побуту.

У назвах населених пунктів, історичних пам'яток, традиціях і культурі краю відображено різні етапи його історичного розвитку та вплив Київської Русі, Галицько-Волинського і Молдовського князівств, Великого князівства Литовського, Римської, Османської та Російської імперій. Свої поселення і культурну спадщину на території регіону залишили козаки гетьмана Петра Сагайдачного, представники Усть-Дунайського Буджацького козацького війська, солдати армії Олександра Суворова та численні переселенці.

Перетин торговельних і міграційних шляхів створив у регіоні унікальні умови для переселення, взаємодії, взаємопроникнення та часткової асиміляції різних народів разом з особливостями їхнього побуту, господарювання, харчування і способу життя. Нині Одеська область є місцем проживання представників майже 140 національностей і народностей, які зберігають власну етнічну культуру, звичаї, традиції, ремесла та національну кухню. Унаслідок тривалих історичних процесів і міжкультурної взаємодії в регіоні сформувалися неповторний національний колорит, значні історико-культурні та етнографічні ресурси, а також високий потенціал для розвитку культурно-пізнавального, етнічного, сільського й гастрономічного туризму.

Історико-культурна спадщина є одним із найцінніших ресурсів Одещини та важливою складовою регіональної ідентичності. На території області налічується понад 4000 пам'яток містобудування, архітектури, археології, історії та монументального мистецтва [6; 7]. Унікальне історичне нашарування різних епох, від найдавніших часів і середньовіччя до сучасності, робить Одеську область самобутньою територією для формування історико-культурних та етнографічних туристичних маршрутів [8].

Одеський регіон має потужне рекреаційно-туристичне господарство, яке розвивається понад два століття. Його становлення пов'язане з використанням комплексу природних бальнеологічних ресурсів: Чорноморського узбережжя і морської води, чистих пісків, лікувальних грязей та ропи лиманів, мінеральних вод, морського і степового повітря. Географічні та природно-кліматичні особливості регіону зумовлюють необхідність подальшого пошуку й впровадження інноваційних підходів до розвитку лікувально-оздоровчого туризму. В області налічується 22 населені пункти, які відповідно до чинного законодавства мають статус курортних і на території яких функціонують санаторії, бази відпочинку, готелі та кемпінги [7].

Рекреаційно-туристичні об'єкти регіону потерпають від зношеної інфраструктури, застарілих технологій та значного антропогенного навантаження, що ускладнюється низькою якістю послуг при високій вартості [9]. Ситуація характеризується дефіцитом інноваційних турпродуктів, незадовільним станом доріг та відсутністю унікальності пропозицій через стандартні підходи до обслуговування [9].

Важливою складовою туристичного потенціалу Одещини є її природні комплекси й екосистеми. У пониззі Дунаю і Дністра, у межах лиманів, на морському узбережжі та у шельфовій зоні розташовані унікальні водні й водно-болотні угіддя міжнародного значення. У регіоні зареєстровано значну кількість рідкісних і зникаючих видів рослин, птахів та ссавців. Більшість цінних природних територій входить до складу заповідників, національних природних і регіональних ландшафтних парків.

Серед найвідоміших природоохоронних об'єктів області – Дунайський біосферний заповідник, Нижньодністровський національний природний парк, Національний природний парк «Тузлівські лимани», регіональні ландшафтні парки «Тілігульський» та «Ізмаїльські острови», а також зоологічний комплекс «Острів Зміїний». Їхні природні ландшафти приваблюють туристів і визначають перспективність розвитку екологічного та зеленого туризму. Розвиток цих напрямів може сприяти підвищенню рівня обізнаності населен-

ня, збереженню місцевих природних ресурсів, розширенню туристичного бізнесу, поліпшенню стану громад, відтворенню людського потенціалу сільських територій, створенню нових робочих місць, раціональному природокористуванню, розвитку органічного виробництва продуктів харчування та збереженню місцевої флори і фауни [10].

Етнокультурний потенціал території розглядається як цілісне соціокультурне середовище, що охоплює традиції та звичаї населення, особливості побутової і господарської діяльності, мистецтво, ремесла, гастрономію та відповідну інфраструктуру. Поєднання цих складників дає території змогу залучати туристичні потоки й вирізнятися серед інших регіонів унікальним комплексом історико-культурних, етнографічних та етнічно-мистецьких ресурсів [6].

Найбільша кількість етнічних поселень, зокрема болгарських, румунських, німецьких і молдавських, зосереджена на Півдні Одеської області – в Арцизькому, Болградському, Ізмаїльському, Кілійському, Ренійському та Тарбунарському районах. Населення цих територій зберігає елементи традиційного способу життя, звичаї, обряди, ремесла, національний одяг, особливості господарювання та кулінарні традиції, що становлять значний інтерес для туристів.

Етнічне різноманіття, унікальні ґрунти, сприятливий клімат, розвиток виноградарства і виноробства, збережені способи домашнього виробництва харчових продуктів та поєднання кулінарних традицій різних народів створюють сприятливі умови для розвитку еногастрономічного туризму. Регіон насичений осередками різних культур, традицій, ремесел і локальної гастрономії, які можуть бути представлені через етнічні ресторани заклади, виноробні, фермерські господарства, гастрономічні фестивалі, дегустаційні програми, кулінарні майстер-класи та тематичні маршрути [11].

Особливу увагу розвитку культурно-пізнавального, етнічного, екологічного, сільського зеленого і лікувально-оздоровчого туризму приділено у Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. У документі

зазначається, що розвиток цих напрямів має сприяти відродженню інтересу до витоків традиційних народних культур, збереженню історико-культурної спадщини та територіальних екосистем, запобіганню міжетнічним конфліктам і підвищенню якості відпочинку завдяки поєднанню духовного, оздоровчого та природного складників [12].

Успішність розвитку туризму залежить від поєднання географічного, історико-культурного, етнографічного, мистецького, природно-рекреаційного та соціального потенціалів, стану навколишнього середовища, транспорту, доріг, інженерної й інформаційної інфраструктури. Важливим є не лише існування окремих ресурсів, а їх комплексне використання під час створення туристичних маршрутів, послуг і цілісних територіальних продуктів.

Аналіз туристичних ресурсів Півдня Одеської області свідчить про значний потенціал цієї території та водночас низький рівень його використання. Попри наявність унікальної історико-культурної спадщини, етнічних поселень, природно-рекреаційних ресурсів і локальних гастрономічних традицій, окремі райони залишаються без належної уваги з боку держави та інвесторів.

Для активізації їхнього розвитку необхідними є створення нових і вдосконалення наявних туристичних товарів та послуг, залучення нових туристично-рекреаційних територій, розроблення маршрутів, застосування сучасних технологій обслуговування, підвищення якості й екологічності туристичних послуг, освоєння нових сегментів ринку, а також упровадження сучасних моделей позиціонування та рекламування територій [12].

За таких умов заклади ресторанного господарства можуть стати важливими елементами туристичної інфраструктури Південної Одещини. Поєднання ресторанного обслуговування з презентацією етнічної культури, локальної гастрономії, продукції місцевих виробників, природних та історичних об'єктів дає змогу формувати цілісний туристичний продукт. Такий підхід є особливо актуальним для сільських територій, зокрема села Дивізії, де ство-

рення кафе як центру сервісу і відпочинку може сприяти обслуговуванню місцевих жителів і туристів, популяризації території, збереженню локальних традицій та розширенню переліку туристичних послуг.

Значний туристичний, природно-рекреаційний та етнокультурний потенціал Білгород-Дністровського району створює сприятливі передумови для розвитку закладів ресторанного господарства. Ресторанний ринок громади формується під впливом потреб місцевого населення, сезонних туристичних потоків, розвитку курортних населених пунктів, транспортної доступності та наявності природних й історико-культурних об'єктів. Тому для обґрунтування доцільності створення кафе як центру сервісу і відпочинку в селі Дивізія необхідно проаналізувати структуру ресторанного ринку району, територіальне розміщення закладів, представлені формати обслуговування та рівень конкуренції.

Для обґрунтування доцільності створення кафе в селі Дивізія необхідно враховувати не лише ресторанний ринок Білгорода-Дністровського, а й територіальне розміщення закладів у південній частині району. За характером формування пропозиції тут можна виокремити три основні зони: міську й транспортну, представлену передусім Татарбунарами; сезонну курортну, сформовану в населених пунктах Чорноморського узбережжя; та сільську, у якій мережа закладів ресторанного господарства розвинена значно слабше.

Найближчим до села Дивізія помітним осередком ресторанного бізнесу є місто Татарбунари. Його положення на міжнародній автомобільній дорозі М-15 Одеса–Рені сприяє формуванню не лише місцевого, а й транзитного попиту. Тому поряд із міськими кафе тут функціонують придорожні заклади, орієнтовані на пасажирів, водіїв і туристів, які прямують до південних районів Одещини та державного кордону.

У Татарбунарах функціонує близько 14 кафе та п'ять закладів, класифікованих як ресторани. Однак ці показники не є офіційною статистикою: окремі об'єкти можуть дублюватися, змінювати назву, формат або припиняти діяльність. Наприклад, Caffè Pizzeria Tatarbunary, яка раніше працювала на

вулиці Лесі Українки, у каталозі вже позначена як остаточно закрита. Це характеризує загальну насиченість ринку і потребує уточнення під час безпосереднього обстеження території.

Одним із найбільш помітних закладів транзитного формату є кафе «Тиха поляна», розташоване на околиці Татарбунарів у напрямку траси Одеса–Рені. Заклад пропонує страви домашньої та східноєвропейської кухні, зокрема борщ, солянку, м'ясні страви й шашлик. Його конкурентними перевагами є ранній початок роботи, тривалий режим обслуговування, відкрита веранда та простора автомобільна парковка. Кафе «Тиха поляна» орієнтується передусім на дорожній трафік, швидке харчування під час подорожі та доступний ціновий сегмент.

До сегмента повсякденних міських кафе належать «Бумеранг» та «У Куми». Кафе «Бумеранг» спеціалізується переважно на домашній кухні та пропонує сніданки, обіди й вечері, обслуговування у залі, їжу із собою, доставку та місця на відкритому повітрі. У відгуках серед страв згадуються борщ, пельмені, чорба, солянка та курбан, що свідчить про певне використання місцевих і бессарабських кулінарних мотивів, хоча вони не є основою цілісної етнічної концепції закладу. Кафе «У Куми» також працює у форматі доступного закладу домашнього харчування, пропонуючи супи, м'ясні страви, вареники, пироги та їжу із собою.

Окрему групу становлять заклади, орієнтовані на проведення сімейних і корпоративних подій. Кафе-ресторан «Казка» пропонує організацію бенкетів, корпоративів, дитячих свят і сімейних вечерь. Кафе «Олів'є» поєднує домашню кухню, шашлик і піцу з проведенням бенкетів, корпоративних та інших урочистих заходів, а також здійснює доставку. Таким чином, у Татарбунарах функціонує уже сформований сегмент подієвого ресторанного обслуговування, який конкурує не лише за повсякденних відвідувачів, а й за замовлення весіль, ювілеїв, днів народження та родинних зустрічей.

У відкритих каталогах також згадуються кафе «Срібло», Bons cafe «Пряник», кафе «Піца», Kafe Danylo та інші невеликі заклади. Водночас де-

тальні відомості про їхнє меню, місткість, додаткові послуги й актуальний режим роботи в мережі представлені неповно. Це свідчить про характерну для локального ресторанного ринку проблему – недостатню цифрову присутність частини підприємств та відсутність єдиного актуального переліку закладів.

Загалом ресторанний ринок Татарбунарів зорієнтований на домашню, українську та східноєвропейську кухню, страви на мангалі, піцу, швидке харчування, сімейне дозвілля і бенкетне обслуговування. Найчастіше заклади поєднують кілька форматів: харчування у залі, літню терасу, їжу із собою, доставку та проведення урочистих заходів. У ціновому відношенні переважає доступний і середній сегмент. Водночас повноцінні концепції, побудовані на комплексному представленні етнографії Південної Одещини, місцевих продуктів, історії території та туристичних послуг, у відкритому позиціюванні татарбунарських закладів майже не простежуються.

Інша модель ресторанного ринку сформувалася у прибережних населених пунктах району – Лебедівці та Курортному. Тут заклади харчування часто функціонують при готелях, пансіонатах і базах відпочинку та значною мірою залежать від літнього туристичного сезону. У Лебедівці представлені ресторан «Фортеця», кафе-бар «Веселка», «Шато Шафран» та заклади при базах відпочинку. У Курортному діють бар «Прованс», кафе «Терраса», «Чорна перлина», «La Placinte», піцерія «Pizza на дровах» та ресторани при готельних комплексах. Їхня пропозиція охоплює домашню кухню, рибу і морепродукти, страви на мангалі, піцу, напої та обслуговування відпочиваючих.

Конкуренція в курортній зоні має виражений сезонний характер. Частина кафе і ресторанів працює переважно влітку та припиняє роботу після завершення туристичного сезону. Крім того, у багатьох готелях і базах відпочинку передбачені власні їдальні, ресторани або кухні для самостійного приготування їжі, що додатково обмежує попит на незалежні заклади [13]. Отже, такі підприємства є непрямими конкурентами кафе в Дивізії: вони орієнтовані передусім на відпочиваючих, тоді як сільський заклад має працювати про-

тягом року й обслуговувати насамперед місцеве населення.

Отже, ресторанний ринок південної частини Білгород-Дністровського району характеризується нерівномірним територіальним розміщенням закладів. У Татарбунарах сформована відносно насичена мережа кафе, придорожніх і бенкетних підприємств, а в курортних населених пунктах переважають сезонні заклади при об'єктах розміщення. Натомість у селі Дивізія повноцінна сучасна ресторанна пропозиція у відкритому інформаційному просторі практично не представлена [14].

Для проєктованого кафе це створює сприятливу ринкову можливість. Найбільш перспективним є не копіювання татарбунарських форматів домашньої кухні або звичайного бенкетного залу, а створення багатофункціонального закладу, який поєднуватиме повсякденне харчування, невеликі родинні події, туристичне інформування та етнокультурні заходи.

З огляду на особливості ресторанного середовища навколо села Дивізія, наступним етапом дослідження є аналіз основних конкурентів майбутнього кафе. Основний конкурентний вплив формують заклади найближчого міського центру — Татарбунарів. Тому для подальшого аналізу було обрано п'ять найбільш помітних кафе міста, що дасть змогу визначити представлені на локальному ринку формати обслуговування та виявити перспективні напрями розвитку проєктованого закладу.

Таблиця 1.1.

Характеристика конкурентних закладів ресторанного господарства

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	Кафе-ресторан «Тиха Поляна»	Кафе «Срібло»	Кафе «У Куми»	Кафе-ресторан «Казка»	Кафе «Олів'є»
1	2	3	4	5	6
Адреса	м. Татарбунари, вул. Степова, 5; поблизу траси М-15 Одеса–Рені	м. Татарбунари, автомобільна дорога Т-16-27	м. Татарбунари, вул. Василя Тура, 147	м. Татарбунари, вул. 23 Серпня, 13	м. Татарбунари, траса М-15 Одеса–Рені
Наявність сайту, соц.мереж	Офіційний сайт закладу не виявлено	Офіційний сайт закладу не виявлено	Офіційний сайт закладу не виявлено	https://www.instagram.com/skazka_tatarbunary/	https://www.instagram.com/cafe.olivie_tatarbunary/

Продовження таблиці 1.1.

1	2	3	4	5	6
Онлайн-відгуки / рейтинг	3205 відгуків 4,4/5,0	334 відгуки 4,2/5,0	54 відгуки 4,3/5,0	35 відгуків 2,7/5,0	94 відгуки 4,1/5,0
Додаткові послуги, атмосфера	Літня веранда, Wi-Fi, парковка, оплата картою, страви із собою; доставки немає.	Літня веранда, бронювання столиків, страви із собою.	Літня веранда, оплата картою, страви із собою.	Доставка, страви із собою, бронювання столиків, бенкети, корпоративи.	Доставка, страви із собою, бронювання столиків, бенкети.
Діапазон цін, грн	200	600	400	250	Банкет-1200/ 1 людина

Проведемо для цих закладів бальну оцінку за 5 категоріями, використовуючи 5-ти бальну шкалу (табл. 1.2) та побудуємо багатокутник конкурентоспроможності.

Таблиця 1.2.

Бальна оцінка закладів-конкурентів

Заклади	Харчування	Ціна	Якість	Обслуговування	Атмосфера	Загальна оцінка
1	2	3	4	5	6	7
Кафе-рест. «Тиха Поляна»	4,5	4,8	4,4	4,3	4,4	4,5
Кафе «Срібло»	4,1	4,3	4,0	3,6	4,1	4,0
Кафе «У Куми»	4,4	4,5	4,3	4,4	4,4	4,4
Кафе-ресторан «Казка»	2,8	3,4	2,6	2,5	3,3	2,9
Кафе «Олів'є»	4,0	4,1	3,8	3,6	4,0	3,9

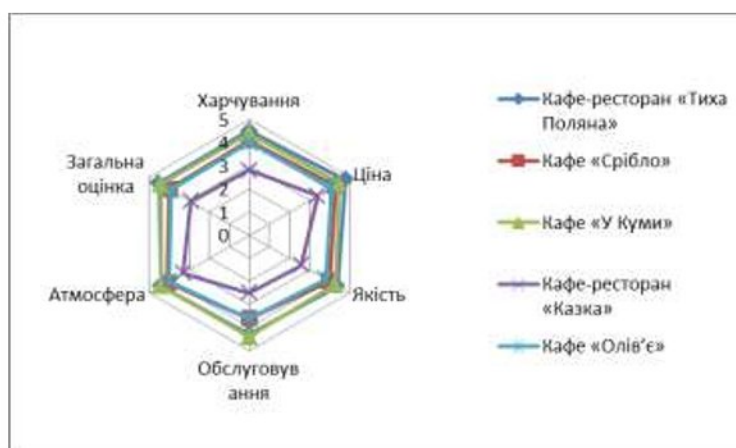


Рис.1.1. Багатокутник конкурентоспроможності

За результатами аналізу онлайн-відгуків найвищі оцінки отримали кафе-ресторан «Тиха Поляна» та кафе «У Куми», які відвідувачі відзначають за

смачні страви, великі порції, доступні ціни та приємну атмосферу. Кафе «Срібло» й «Олів'є» мають загалом позитивну репутацію, однак у відгуках трапляються зауваження до швидкості обслуговування та стабільності якості страв. Найнижчу оцінку має кафе-ресторан «Казка» через скарги на тривале очікування, роботу персоналу й якість окремих страв.

Село Дивізія – це центр сільської громади в Білгород-Дністровському районі на Півдні Одеської області. Відстань до м. Б.-Дністровський, який є одним із найдавніших міст Європи та являється районним центром для Дивізії – 35 км, до обласного центру Одеси – 121 км, до найближчої залізничної станції Кулевча – 12 км, до курорту Лебедівка – 23 км, до Національного природного парку “Тузлівські лимани” – 1,0 км. В його околицях виявлені стоянка епохи мезоліту (10-8 тисяч років до н.е.), поселення епохи бронзи (II тисячоліття до н. е.) та перших століть нашої ери, знайдені артефакти Трипільської та грецької культури.

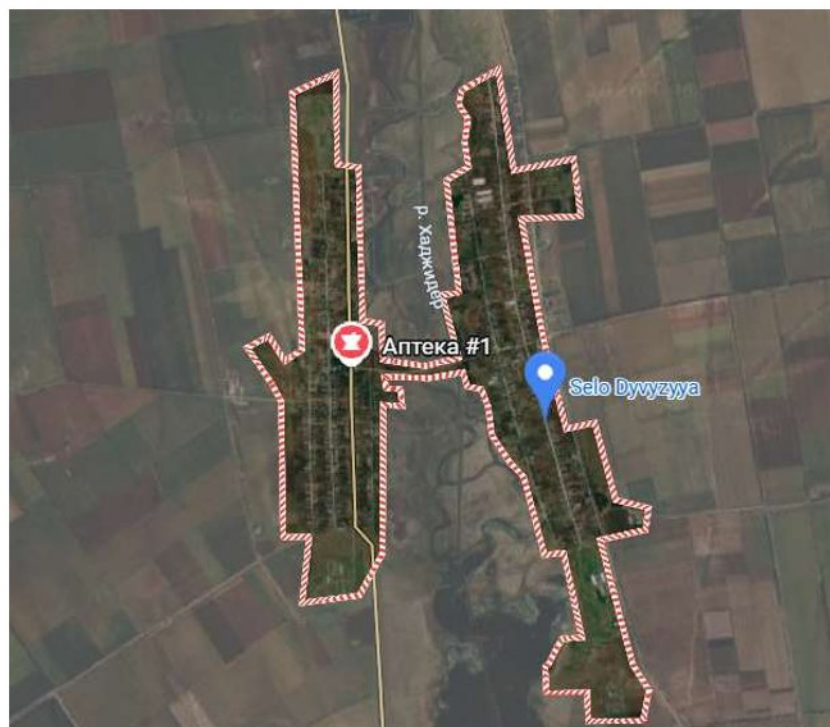


Рис.1.2. Мапа села Дивізія

Село Дивізія Білгород-Дністровського району є унікальним етнографічним осередком української Бессарабії. Історично це село було засновано козаками, проте близькість до кордонів та сусідство з молдовськими, болгарськими та колишніми німецькими колоніями сформували тут самобутню лока-

льну ідентичність і неповторну культуру гостинності. Головною перевагою локації є її мультикультурна спадщина та близькість до заповідної системи бессарабських лиманів (Сасик, Алібей, Шагани), що приваблює шанувальників екотуризму та бердвотчингу. У самому селі діє приватний краєзнавчий музей, де зібрано унікальні артефакти – від козацьких старожитностей до предметів побуту періоду румунського та австро-угорського впливу, що слугує готовою базою для формування концепції туристичного сервісу.

Кулінарні традиції села Дивізія відзначаються яскравим бессарабським колоритом, який ідеально підходить для меню концептуального закладу. Серед фірмових місцевих страв виділяються автентичні мініатюрні голубці («гушки») у виноградному листі, традиційна витяжна плацинда (вертута) з солоною овечою бринзою та зеленню, а також ситна кукурудзяна мамалига, яка подається з кавермою (холодним м'ясним делікатесом із ягняти). Особливе місце в раціоні займають рибні страви, зокрема одеський пісний борщ із додаванням обсмажених локальних карасів чи лиманних бичків, та оригінальні десерти з місцевого гарбуза (кабакли). Інтеграція цих кулінарних та історичних особливостей в інтер'єр та меню кафе дозволить створити автентичний центр відпочинку, який популяризуватиме гастрономічну спадщину Одещини.

Крім того, в селі є один із найдавніших в регіоні Свято-Архангело-Михайлівський храм, його можна включити в маршрут релігійного туризму разом з відомим храмом в Кулевчі.

Але слід підкреслити і низку достатньо серйозних проблем, які стримують розвиток туризму. Це, насамперед, поганий стан доріг, відсутність закладів готельного та ресторанного господарства, високе безробіття.

Для розміщення проєктованого кафе запропоновано використати приміщення, розташоване в центральній частині села Дивізія за адресою: вул. Миру, 102. Приміщення розташоване поблизу адміністративної будівлі сільськогосподарського підприємства «Україна», Будинку культури, сільської ради та місцевого парку. Таке розміщення є вигідним для майбутнього кафе,

оскільки центральна частина села характеризується найбільшою концентрацією громадських об'єктів і потенційних відвідувачів. Будівля відома місцевим жителям як «колишня їдальня» та раніше використовувалася для харчування працівників сільськогосподарського підприємства. Її центральне розташування і наявність капітальних стін дають змогу адаптувати приміщення до сучасного формату кафе.

Для визначення найбільш ефективної стратегії та мінімізації потенційних ризиків, доцільно систематизувати отримані дані за допомогою матриці SWOT-аналізу (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats).

Таблиця 1.3.

SWOT-аналіз майбутнього кафе

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
1	2	3
Внутрішнє середовище	1. Центральне розташування в селі 2. Низький рівень прямої конкуренції 3. Використання приміщення колишньої їдальні 4. Орієнтація на місцевих жителів і туристів 5. Поєднання харчування, відпочинку й етнокультурних послуг	1. Потреба в капітальній реконструкції приміщення 2. Значні початкові витрати на обладнання та комунікації 3. Високі комунальні витрати 4. Залежність від персоналу 5. Довгий період окупності капітальних інвестицій
Зовнішнє середовище	Можливості (O) 1. Розвиток кафе як центру сервісу і відпочинку мешканців громади 2. Включення закладу до етнографічних, екологічних, паломницьких і гастрономічних маршрутів 3. Стимулювання розвитку внутрішнього туризму в громаді 4. Проведення сімейних, культурних і тематичних заходів 5. Популяризація бессарабської кухні, історії села та природної спадщини громади	Загрози (T) 1. Погіршення безпекової ситуації в регіоні 2. Нестабільність енергопостачання та логістики 3. Скорочення туристичних і паломницьких потоків 4. Зниження купівельної спроможності населення 5. Поглиблення кадрового дефіциту через мобілізаційні процеси та міграцію

SWOT-аналіз показав, що проєктоване кафе має вагомі переваги завдяки центральному розташуванню та низькому рівню прямої конкуренції. Водночас реалізація концепції потребує значних початкових інвестицій і врахування безпекових, енергетичних, кадрових та економічних ризиків. Найбіль-

ші перспективи розвитку пов'язані з формуванням закладу як центру сервісу і відпочинку громади та його включенням до туристичних маршрутів.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.

Розробка концепції підприємства є одним з ключових моментів у відкритті та успішній роботі закладу. Правильно розроблена концепція дає всі шанси на успішний бізнес і базується на маркетингових дослідженнях цього ринку послуг.

Концепція закладу представляє собою поетапну інструкцію з реалізації ідеї. Вона повинна описувати всі складові діяльності закладу. Це детальне завдання на розробку технологічних ліній, дизайнерських рішень, торгової марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових програм тощо.

Концепцію закладу оформляють у вигляді таблиці 1.4.

Таблиця 1.4.

Структура концепції

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Загальнодоступне кафе
Категорія і тематика закладу	Камерне кафе, оформлене з використанням елементів історії, культури та природної спадщини Півдня Одещини.
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами у залі, попереднє замовлення, обслуговування туристичних груп, сімейних заходів.
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Основна бізнес-ідея проекту полягає у створенні кафе як центру сервісу і відпочинку, що поєднує ресторанне обслуговування, інформаційну підтримку туристів та популяризацію етнографічної, гастрономічної і природної спадщини Одещини.
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Жителі села Дивізії та навколишніх населених пунктів: молодь, сім'ї з дітьми, люди старшого віку; туристи, паломники, науковці, бердвотчери та транзитні відвідувачі.
Спектр послуг, що пропонуються	Харчування у залі; реалізація страв, випічки та напоїв із собою; комплексні обіди для туристичних груп; проведення сімейних свят, банкетів; туристично-інформаційні послуги.
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	Створення сторінок закладу у Facebook та Instagram, реєстрація в Google Maps; просування через офіційні ресурси громади; співпраця з НПП «Тузлівські лимани», туристичними організаціями та місцевими виробниками.

1	2
Етапи впровадження	Дослідження ринку, уточнення концепції та оцінювання технічного стану приміщення. Проведення будівельно-ремонтних робіт. Закупівля і встановлення технологічного обладнання, меблів та інвентарю. Формування меню, вибір постачальників і налагодження співпраці з місцевими виробниками. Підбір, навчання персоналу та відпрацювання стандартів обслуговування. Проведення рекламної кампанії, тестове відкриття та повноцінний запуск закладу.

Для проєктованого закладу обрано назву «Дивізійські джерела», яка безпосередньо пов'язує кафе із селом Дивізія та відображає його історичні, етнографічні, гастрономічні й природні ресурси. Поняття «джерела» в назві має символічне значення та уособлює історичні витoki села, культурні традиції місцевого населення, походження локальних продуктів і передачу знань про територію.

«Дивізійські джерела» це майбутнє загальнодоступне кафе етнографічно-туристичного спрямування, яке функціонуватиме як центр сервісу і відпочинку в селі Дивізія. Заклад поєднуватиме ресторанне обслуговування, організацію дозвілля мешканців громади та навколишніх сіл, організацію харчування туристичних груп, інформаційну підтримку відвідувачів та популяризацію місцевої гастрономічної спадщини.

Основна ідея проєкту полягає у створенні сучасного кафе, яке через локальну кухню, атмосферу, оформлення та додаткові послуги представлятиме історію, культуру і природну спадщину Дивізійської громади. Заклад має стати комфортним місцем для відпочинку місцевих жителів, проведення сімейних свят, а також стартовою або завершальною точкою туристичних, етнографічних, екологічних і паломницьких маршрутів.

Основною цільовою аудиторією кафе є жителі села Дивізія та навколишніх населених пунктів, працівники місцевих підприємств і установ, молодь, сім'ї з дітьми та люди старшого віку. Додаткову аудиторію становитимуть туристи, екотуристи, орнітологи, науковці та відвідувачі прилеглих

Унікальна торгова пропозиція кафе «Дивізійські джерела» полягає у його позиціонуванні як гастрономічної візитівки громади – місця, де гості можуть не лише скуштувати страви локальної кухні, а й отримати інформацію про історію села, туристичні маршрути, культурні та природні об'єкти території. Слоган кафе – «Дивізія. Перехрестя епох» – підкреслює багатозначну історію території та зв'язок концепції закладу з її культурними витоками.



До ключових переваг кафе належать центральне розташування в селі та низький рівень прямої конкуренції. Заклад поєднуватиме функції кафе, місця відпочинку й туристично-інформаційного осередку, що розширюватиме його значення для громади. Використання локальних продуктів і популяризація бессарабської кухні сприятимуть формуванню виразної гастрономічної ідентичності. Кафе буде орієнтоване як на місцевих жителів, так і на туристів, паломників та організовані групи. Додатковою перевагою стане можливість проведення сімейних, культурних, гастрономічних і тематичних заходів.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування закладу ресторанного господарства здійснюється з урахуванням його концепції, виробничої програми та прогнозованої динаміки завантаження. Вихідними даними для розробки проекту є технічне завдання, обрані технологічні рішення, чинні нормативні документи, вимоги до організації виробничих процесів і запланований асортимент продукції.

Для забезпечення ефективної роботи закладу доцільно розробити його структурно-технологічну схему. Вона відображає послідовність основних процесів: приймання та зберігання сировини, виробництво кулінарної продукції, її реалізацію [15].

Наведемо схему раціонального виробничого процесу підприємства (табл. 2.1) та схему взаємозв'язку приміщень кафе «Дивізійські джерела» (рис. 2.1).

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу підприємства

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

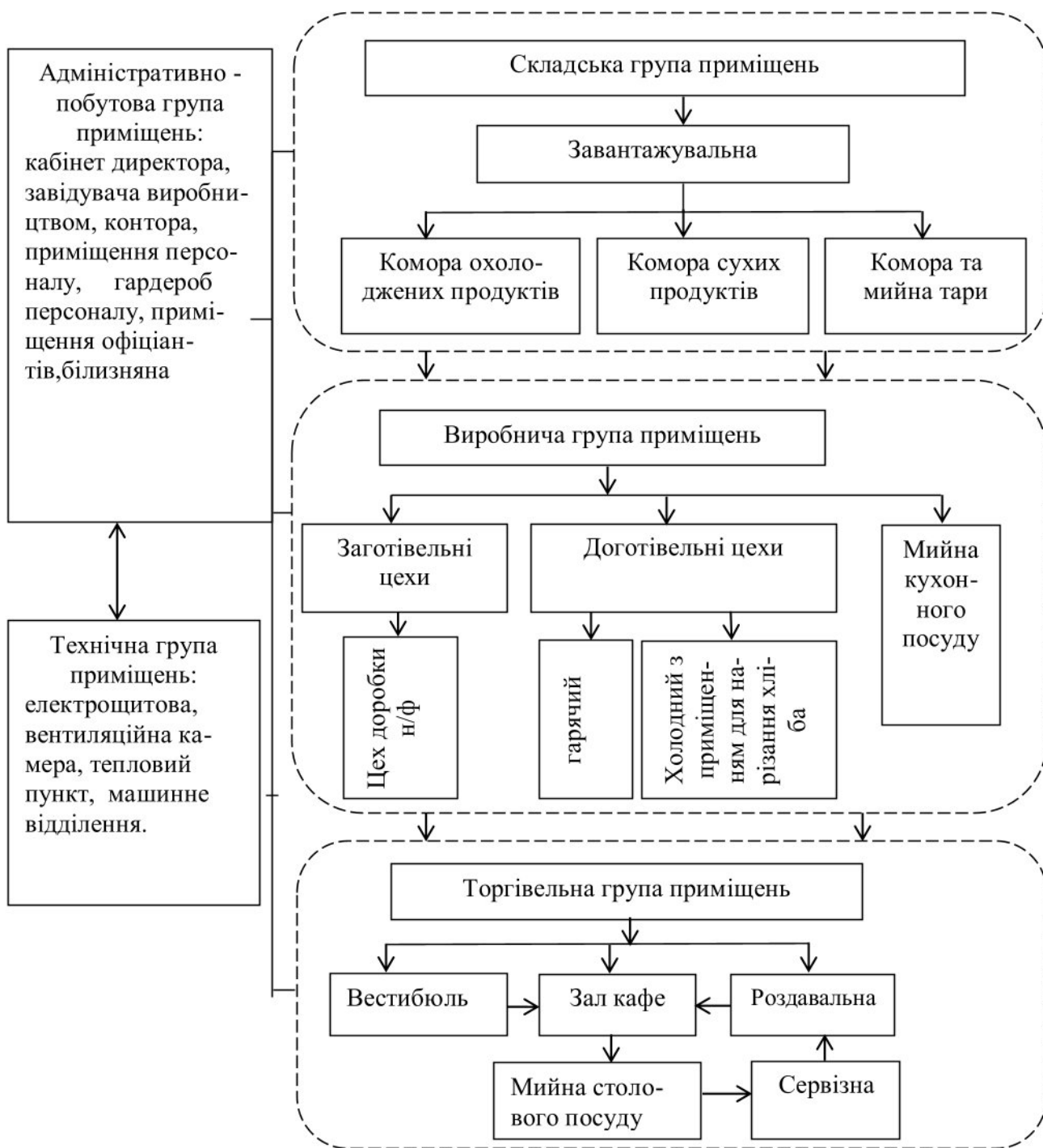


Рис. 2.1. Схема взаємозв'язку приміщень кафе «Дивізійські джерела»

Організація виробничого процесу закладу передбачає послідовний рух сировини від моменту її надходження до приготування готових страв. Приймання продуктів і товарів, що закупляють, здійснюватиметься через завантажувальну зону, після чого вони спрямовуватимуться до відповідних місць зберігання.

З огляду на обмежену площу складських приміщень м'ясу та рибу

сировину планується зберігати у холодильних шафах за температури 0–4 °С. Сухі продукти розміщуватимуться в окремій коморі з дотриманням нормативних умов зберігання та товарного сусідства.

У проєктованому кафе на 75 місць виробничий процес організовано з урахуванням запланованого асортименту продукції та потужності закладу. До складу виробничої групи входять гарячий і холодний цехи, цех доробки напівфабрикатів та приміщення для нарізання хліба. У цеху доробки здійснюватимуться підготовка сировини й доведення напівфабрикатів до необхідного ступеня готовності, після чого вони надходитимуть до гарячого або холодного цеху. Гарячий цех призначений для теплового оброблення продуктів і приготування гарячих страв, а холодний — для виготовлення холодних закусок, салатів, десертів та оформлення готової продукції.

До групи приміщень для відвідувачів входить зала з роздавальною, вестибюль із гардеробом, туалетними кімнатами й умивальниками [15].

Вестибюль повинен бути достатнім для вільного руху відвідувачів. Його площу розраховуємо за нормою – 0,3...0,45 м² на 1 місце в залі.

$$S_{\text{в}} = 0,3 \cdot 75 = 22,5 \text{ м}^2$$

Площу гардеробу визначаємо з розрахунку 0,1 м² на 1 місце в залі.

Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали [15].

$$S_{\text{г}} = 0,1 \cdot 75 = 8 \text{ м}^2$$

Площу залу розраховуємо 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.

Площу обідньої зали для кафе з обслуговуванням офіціантами, молодіжних кафе, барів слід приймати на 1 місце в залі, не менше, 1,4 м² [15].

Тоді:

$$S = 75 \cdot 1,4 = 105 \text{ м}^2.$$

Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок [15].

Туалетні кімнати та умивальні для відвідувачів розташовуються у вигляді єдиного блоку. Кількість унітазів у кожному блоку повинна бути на-

ступною: для загальної кількості місць у залах до 300 - один унітаз на кожні 60 місць, для понад 300 місць - додатково один унітаз на кожні додаткові 100 місць. У чоловічих туалетах слід передбачати один пісуар на кожен унітаз. У шлюзах туалетів повинно бути щонайменше один умивальник на кожні чотири унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів повинна бути додаткова площа не менше 4 м² для туалетної кімнати. Якщо загальна кількість місць у залі менша за 50, допускається проєктувати один туалет з унітазом та умивальником на одне місце [15].

При плануванні площі торгівельної зали необхідно враховувати розташування столів, стільців та проходів, включаючи евакуаційні проходи, згідно з технологічними та протипожежними вимогами [15]. По співвідношенню місць за столами розраховуємо кількість столів у залах табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

Кількість столів різної місткості

Вид столу	Відсоткове співвідношення	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розмір столів, довжина, мм	Розмір столів, ширина, мм
Кафе загального типу					
2-місні	15	11	6	600	600
4-місні	85	64	16	1200	600

При визначенні кількості офіціантів враховуються наступні норми: в кафе 16...20 місць обслуговує один офіціант [15]. Для обслуговування гостей протягом одного робочого дня кількість офіціантів складає 4 особи.

На основі проведених розрахунків та плану закладу ресторанного господарства здійснюють розстановку меблів та технологічного обладнання у торгівельній залі підприємства. Склад і площу адміністративно-побутових приміщень визначаємо за нормативною документацією.

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Розрахунок технологічних параметрів виконується на основі вихідних даних, таких як тип закладу та місткість. Якщо потужність підприємства виражена кількістю місць у залі, технологічний розрахунок починають з ро-

зрахунку чисельності відвідувачів – осіб, які відвідають заклад протягом дня. Кількість відвідувачів визначається за графіком завантаження залу, який складається з урахуванням режиму роботи закладу, середнього часу прийому їжі одним відвідувачем та орієнтованого коефіцієнта завантаження на кожну годину роботи закладу. Тривалість прийому їжі одним відвідувачем залежить від типу закладу та методів обслуговування. Коефіцієнт завантаження залу в різні години роботи визначається на основі аналізу пропускнуої здатності залів у подібних діючих закладах. Прогнозовану кількість відвідувачів протягом кожної години роботи залу розраховується за допомогою формули:

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

де N_q – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;
 P – місткість зали (кількість місць); φ – оборотність місця в залі за годину; x – середній відсоток завантаження зали, %.

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

$$N_d = \sum N_q \quad (2.3)$$

Розрахунки приводять в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу кафе на 75 місць

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
3	10-11	1,5	16	18
4	11-12	1,5	16	18
5	12-13	1,5	31	35
6	13-14	1,5	35	39
7	14-15	1,5	31	35
8	15-16	1,5	23	26
9	16-17	1,5	19	21
10	17-18	1,5	19	21
11	18-19	0,5	32	12
12	19-20	0,5	35	13
13	20-21	0,5	35	13
12	21-22	0,5	28	11
РАЗОМ				263

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

$$n = N_{\text{день}} * m \quad (2.4)$$

де n - кількість страв, яка реалізується за день; m - коефіцієнт споживання страв. Отже, $n = 263 * 2,7 = 710$ страв.

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

$$\begin{aligned} n_1 &= N_{\text{день}} * m_{\text{хс}}, & n_2 &= N_{\text{день}} * m_{\text{пс}} \\ n_3 &= N_{\text{день}} * m_{\text{дс}}, & n_4 &= N_{\text{день}} * m_{\text{слс}}, \end{aligned} \quad (2.5)$$

де n_1, n_2, n_3, n_4 - кількість холодних, перших, других і солодких страв; $N_{\text{день}}$ - кількість відвідувачів за день; $m_{\text{хс}}, m_{\text{дс}}, m_{\text{пс}}, m_{\text{слс}}$ - коефіцієнт споживання, відповідно, холодних, перших, других і солодких страв. Дані розрахунків заносять до таблиці 3.2. та 3.3.

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

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

де n_H - кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H - норма споживання. Дані розрахунків заносять до таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв у кафе, порцій
1	2	3	4
Меню загальнодоступного кафе			
Холодні закуски	263	0,7	184
Молоко, бутерброди		0,3	55
Рибні		0,1	18
М'ясні		0,4	74
Овочеві, салати		0,2	37
Перші страви	263	0,7	184
Прозорі		1,0	184
Другі страви	263	0,9	237

Продовження таблиці 2.4.

1	2	3	4
Рибні		-	-
М'ясні		0,5	119
Овочеві		0,05	12
Круп'яні, борошняні		0,15	36
Молочні та з яєць		0,3	71
Солодкі страви	263	0,4	105
Гарячі		0,2	21
Жельовані		0,3	32
Холодні		0,4	42
Морозиво		0,1	11
Всього:	263	2,7	710

Таблиця 2.5

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			Одиниці виміру (порц/ кг / шт.)	порцій
1	2	3	4	5
Загальнодоступне кафе				
Гарячі напої	263			
чай		0,45	порцій	118
кава		0,15	порцій	39
какао		0,15	порцій	39
Холодні напої				
фруктова вода		0,05	порцій	13
мінеральна вода		0,04	порцій	11
натуральний сік		0,06	порцій	16
вода власного виробництва		0,1	порцій	26
Борошняні кондитерські вироби		1,2	шт.	316
Хліб та хлібобулочні вироби:				
житній		0,025	кг	7
пшеничний		0,075	кг	20
Цукерки, печиво, шоколад		0,03	кг	8

2.3 Організація виробництва і проектування гарячого цеху

Меню загальнодоступного кафе складається з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів [16], а також спеціальної літератури по дієтичному харчуванню, національним кухням [17] та інше. Меню кафе

«Дивізійні джерела» наведено в табл 2.6.

Таблиця 2.6

План-меню кафе на 75 місць

№ рецеп- тури	Назва страви або виробу	Вихід пор- ції, г	Кіл-ть страв, порцій
1	2	3	4
Гарячі напої			
	Чай чорний міцний	200	30
	Чай зелений жасминовий	200	30
	Чай монастирський	200	30
	Чай малиновий	200	28
	Кава по-турецьки	200	20
	Кава з кардамоном	200	19
	Кава з молоком	200	20
	Какао з молоком	200	19
Холодні напої			
	Сік яблучний	200	8
	Сік персиковий з м'якоттю	200	8
	Компот вишневий з агрусом	200	13
	Квас козацький	200	13
Борошняні кондитерські та кулінарні вироби			
	Пиріжки печені з яблуками	30	40
	Пиріжки печені з вишнями	60	40
	Булочка з маком	100	40
	Вергуни з цукровою пудрою	50	40
	Міліна з бринзою	150	40
	Паланиці з яйцями та зеленню	200	40
	Вергута з капустою	180	38
	Вергута з картоплею	180	38
	Хліб домашній на винних дріжджах	100	200
	Хліб житньо-пшеничний на винних дріжджах	100	70
	Шоколад авторський з сіллю в асортименті	50	80
	Печиво «Кураб'є» з джемом	50	80
Гарячі страви			
	Бульйон з домашньої курки з овочами	300	40
	Борщ бессарабський з паприкою	500	40
	Юшка рибна з саламуrom	500	40
	Куліш гречаний з чебрецем	500	40
	Холодний червоний борщ на буряковому квасі	300	24
	Яловичина, тушкована з овочами	75/200	20
	Мітітеї з картопляним пюре та соусом аджика	75/150/50	20

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Шашлик з баранини з овочами гриль та м'ятним соусом	100/150/50	20
	Глазурована качка в медовому соусі з нутом	100/150	20
	Сільські голубці з кукурудзяними крупами і м'ясом	250	20
	Філе індички, фаршироване горіхами з пюре із селери	140/150	19
	Ікра баклажанна «Вогник»	200	12
	Гарбузова каша на молоці з рисом	200	18
	Домашні вареники з сиром і густою сметаною	200/25	18
	Запечені млинці з курячим фаршем	175/30	25
	Оката яєчня з мікадо та болгарським перцем	120	25
	Каймакли з сиром та вершковою заливкою	150/20	21
Холодні страви			
	Бутерброди з відварним м'ясом та слайсами огірка	30/25/25	15
	Короп, запечений з медовою глазур'ю	150	18
	Салат м'ясний з свіжими огірками та весняною зеленню	200	10
	Салат з помідорів, огірків та болгарського перцю	200	10
	Рулетики з печеного болгарського перцю з сиром фетою	150	10
	Меживо з баклажан з часниковим соусом та петрушкою	200	7
	Рулет курячий з омлетом	200	25
	Холодець з домашнього півня з часником	200	25
	Тарілка бессарабських м'ясних спеціалітетів	200	24
	Гостра закуска з печеного гарбуза, бринзи та мірудії	200	20
	Тарілка фермерських сирів з медом акації	75/25/25	20
Солодкі страви			
	Ягідне суфле з збитими вершками	200	21
	Виноград асорті	125	21
	Полуниця з вершками	200	21
	Желе з обліпихи	100	32
	Морозиво з вилківської полуниці	150	11

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства [15]. Виробничу програму складаємо у вигляді таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	3,89	37

Продовження таблиці 2.7.

1	2	3
страви з риби	1,89	18
страви з м'яса	5,26	50
бутерброди, закуски	5,79	55
гастрономічні товари	2,53	24
Супи		
прозорі	4,21	40
заправочні	12,63	120
холодні	2,53	24
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	1,26	12
з круп, бобових та макаронних виробів	3,79	36
з яєць та сиру	7,47	71
з м'яса	8,42	80
з птиці	4,11	39
Напої, у т.ч.		
гарячі	20,63	196
холодні	4,42	42
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	2,21	21
холодні	8,95	85

До доготівельних цехів відносяться гарячий і холодний цехи. Це найбільш відповідальна ділянка виробництва, оскільки тут завершується технологічний процес приготування їжі і забезпечується відповідність якості страв вимогам, наведеним у нормативно-технічній документації (НТД).

Виробничу програму доготівельних цехів (холодного, гарячого) розробляють на основі виробничої програми всього підприємства, режиму роботи підприємства, при цьому враховують і відварні напівфабрикати, які готують для холодних закусок [18].

Гарячі цехи організують на підприємствах, які виконують повний цикл виробництва. Гарячий цех є центром завершення технологічного процесу приготування їжі на підприємстві харчової промисловості. Тут проводиться теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів і інших страв. Цех також відповідає за теплову обробку інгредієнтів для холодних і солодких страв. Крім того, тут готуються

гарячі напої і випікаються кондитерські вироби з борошна, такі як пиріжки, пампушки тощо, призначені для подачі з прозорими бульйонами і супами. Готові страви з гарячого цеху передаються безпосередньо на роздавальні для обслуговування споживачів [18].

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми даного підприємства. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеху (табл. 3.5).

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

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

де $N_{\text{год}}$, N – кількість відвідувачів, які відвідали обідній зал за період реалізації вказаних страв. Кількість страв, що реалізуються за кожну годину роботи залу, визначається по формулі:

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

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

$$K = 39/263=0,148;$$

Таблиця 2.8.

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Супи		
прозорі	4,98	40
заправочні	14,94	120
Другі страви		
З картоплі, овочів, грибів	1,49	12
З круп та макаронів	4,48	36
З яєць та сиру	8,84	71
З м'яса	9,96	80
З птиці	4,86	39
Напої, в т.ч.		
Гарячі	24,41	196

Продовження таблиці 2.8.

1	2	3
Солодкі страви, в т.ч.		
Гарячі	2,62	21
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати	4,61	37
страви з м'яса	9,34	75
Страви з риби	2,24	18
холодні напої (компоти)	3,24	26
холодні солодкі страви (желейні)	3,99	32

Розрахунок кількості страв, яка реалізується за 1 максимальну годину роботи залу наводимо у таблиці 2.9.

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

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N_{\text{п.р.}}, \quad (2.9)$$

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

$$K_{\text{год}} = 39/109 = 0,36$$

Таблиця 2.9.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
1	2	3
Супи		
прозорі	40	14
заправочні	120	43
Другі страви		
З картоплі, овочів, грибів	12	2
З круп та макаронів	36	5
З яєць та сиру	71	11
З м'яса	80	12
З птиці	39	6
Напої, в т.ч.		
Гарячі	196	29
Солодкі страви, в т.ч.		
Гарячі	21	3

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Зазначимо, що розрахунок явочної чисельності працівників гарячого цеху (і загалом доготівельних цехів) проводять с урахуванням розробленої виробничої програми цеху та норм часу, який витрачається на приготування кожної із страв.

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

Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви:

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

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

Результати розрахунку оформляють у таблицю 2.10.

Таблиця 2.10.

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
Супи, у т.ч.			
прозорі	40	150	1,67
заправочні	120	180	6,00
Другі страви, у т.ч.			
З картоплі, овочів, грибів	12	110	0,37
З круп та макаронів	36	100	1,00
З яєць та сиру	71	110	2,17
З м'яса	80	150	3,33
З птиці	39	140	1,52
Напої, у т.ч.			
Гарячі	196	20	1,09
Солодкі страви, в т.ч.			
Гарячі	21	60	0,35
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати,	37	60	0,62
страви з риби	18	75	0,38
страви з м'яса	75	75	1,56

1	2	3	4
холодні напої (компоти)	26	30	0,22
холодні солодкі страви (желейні)	32	20	0,18
Всього:			20,44

$$N_{\text{я}} = 20,44 / 8 \cdot 1,14 = 2$$

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

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

де $N_{\text{с}}$ – списочна чисельність працівників, чол.; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні. Підприємство працює 7 днів на тиждень, режим робочого часу – 5 днів на тиждень, тому коефіцієнт $\alpha = 1,58$.

Тобто загальна кількість працівників гарячого цеху з врахуванням святкових та вихідних днів – $2 \cdot 1,58 = 4$ працівники.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

Технологічне обладнання гарячого цеху добирають відповідно до виробничої програми закладу, кількості страв, способів їх теплового оброблення та режиму роботи цеху. Площу гарячого цеху визначають за сумарною площею встановленого обладнання з урахуванням коефіцієнта використання площі, а також необхідних проходів і безпечних умов праці персоналу.

Розрахунок теплового обладнання.

Розрахунок варильного устаткування включає визначення об'ємів та кількості варильних казанів або наплитного посуду для варки бульйонів, супів, других, солодких страв, соусів, гарнірів. Об'єм котлів для варіння бульйонів знаходимо по формулі:

$$V = (Q_1 \cdot (w + 1) + Q_2) / K, \quad (2.13)$$

де: Q_1 і Q_2 – маса основного продукту (м'ясо, риби, кістки) і овочів, кг;

K – коефіцієнт заповнення котла, 0,85; w – норма води на 1 кг основного продукту, л.

Спочатку розраховуємо, яку кількість кожного виду бульйону потрібно

приготувати.

Для приготування 40 порцій юшки з риби по 500 г кожна, необхідно зварити 40 порцій по 400 г рибного кісткового бульйону загальною кількістю $(40 \cdot 0,4) = 16$ л бульйону, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{риб}} = ((16 \cdot 0,4) \cdot (3,1 + 1) + (16 \cdot 0,028)) / 0,85 = 26,69 / 0,85 = 31,4 \text{ л.}$$

Для приготування 40 порції червоного борщу з півнем по 500 г необхідно зварити 40 порцій по 400 г курячого бульйону з кісток, загальною кількістю $40 \cdot 0,4 = 16$ л бульйону. Тоді об'єм котла знаходимо:

$$V_{\text{кур}} = ((16 \cdot 0,75) \cdot (1,731 + 1) + (16 \cdot 0,033)) / 0,85 = 33,31 / 0,85 = 39 \text{ л.}$$

Для приготування 40 порцій кулешу гречаного по 500 г необхідно зварити 40 порцій по 400 г м'ясо-кісткового бульйону загальною кількістю $40 \cdot 0,4 = 16$ л бульйону.

$$V_{\text{м'яси}} = ((16 \cdot 0,562) \cdot (2,2 + 1) + (16 \cdot 0,028)) / 0,85 = 29,25 / 0,85 = 34,4 \text{ л.}$$

Оскільки визначені об'єми менші, ніж 50 літрів, то для варіння рибного, курячого та м'ясного бульйонів підбираємо наплитний посуд.

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

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

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

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

$$\text{– для продуктів, що набрякають } V_k = (V_{\text{пр}} + V_{\text{в}}) / K \quad (2.15)$$

$$\text{– для продуктів, що не набрякають } V_k = 1,15 \cdot V_{\text{пр}} / K \quad (2.16)$$

$$\text{– для тушкованих продуктів } V_k = V_{\text{пр}} / K \quad (2.17)$$

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

$$V_{\text{пр}} = Q / \gamma, \quad (2.19)$$

де $V_{\text{пр}}$ – об'єм, що займає продукт, дм^3 ; $V_{\text{в}}$ – об'єм, що займає вода, дм^3 , ω – норма води на 1 кг продукту, л; Q – маса продукту, кг; γ – об'ємна щільність продукту, що відварюється, кг/дм^3 .

З урахуванням періоду реалізації супів у кафе з 12.00 до 15.00, розрахунок виконуємо на цей період реалізації. Результати розрахунків потрібних обсягів варильного устаткування зводимо у таблицю 2.11.

Таблиця 2.11

Розрахунок обсягів варильного устаткування для приготування страв,
що варяться

Група страв	Кількість страв за макс год реаліз.	Обсяг 1 порц. супу, л	Обсяг варильного устаткування, дм
1	2	3	4
Супи			
Прозорі:	14	0,3	5,0
Заправні:	43	0,5	26,0
Страви з продуктів, що набрякають:			
Нут тушкований	3	0,15	2,4
Каша гарбузова з рисом	3	0,2	1,5
Вареники з сиром	3	0,2	4,0
Страви з продуктів, що не набря-			
Пюре з картоплі	3	0,15	1,0
Пюре з селери	3	0,15	1,0
Тушковані страви:			
Сільські голубці	3	0,25	1,5
Качка тушкована	3	0,1	0,5
Яловичина тушкована	3	0,275	1,2

Таким чином, для страв, що варяться на плиті не має необхідності у використанні стаціонарного котла.

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулою:

$$F = 1,3 * \sum (n * f * \tau / 60), \quad (2.20)$$

де F - площа поду чаші, м ; n – кількість посуду, необхідного для приготування страв даного виду за розрахункову годину, шт.; f - площа, займана посудом на поверхні плити, м² ; τ – тривалість циклу теплової обробки, хв.

З других страв на плиті будемо готувати 40% м'ясних і рибних страв (60% виробів буде готуватися в пароконвектоматі), а також супи.

Дані розрахунку площі жарильної поверхні плити наводимо у таблицю 2.12.

Таблиця 2.12.

Розрахунок площі поверхні плити

Група страв	Кількість страв, шт.,	Вид наплит. посуду	Місткість посуду, дм ³	Площа одиниці посуду, м ²	Трив-сть теплової обробки, хв	К-сть посуду, шт.	Розр. площа плити, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8
Прозорі	14	Каструля	3,0	0,033	45	2	0,050
Заправні	43	Кастрюля	10,0	0,055	60	3	0,165
Нут тушкований	3	Сотейник	2,5	0,025	50	1	0,021
Каша гарбузова з рисом	3	Каструля	2,0	0,027	40	1	0,018
Вареники з сиром	3	Каструля	4,0	0,039	40	1	0,026
Сільські голубці	3	Сотейник	2	0,025	50	1	0,021
Качка тушкована	3	Сотейник	2	0,025	45	1	0,019
Яловичина туш-кована	3	Сотейник	2	0,025	50	1	0,021
Всього							0,34

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

$$F=1,3*0,34=0,45\text{м}^2.$$

Кількість плит дорівнює:

$$n = F / F_{\text{ст}}, \quad (2.21)$$

$$n=0,45/0,36=1,25=2$$

де $F_{\text{ст}}$ – площа поверхні стандартної плити, м².

Підбираємо дві плити Kogast ES-T47 на 4 комфорки з площею поверхні плити 0,36 м².

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

$$F=1,1*\sum(n*f/\phi), \quad (2.22)$$

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 пательні за розрахунковий період [18].

Розрахунок і добір пательні ведемо для приготування січених виробів з м'яса та риби, кількість яких умовно було прийнято 60% від загальної кілько-

сті страв даної групи. Для приготування страв з яєць та сиру (сирники) – 50 % і 100 % борошняних страв (млинці). Теплову обробку даних страв здійснюємо на пательні. Розрахунок зводимо у таблицю 2.13.

Таблиця 2.13.

Розрахунок площі поду пательні

Страва	Кількість порцій, шт	Площа, яку займає одиниця виробу, м ²	Оборотність поду сковороди	Площа поду сковороди, м ²
1	2	3	4	5
3 яєць та сиру	10	0,02	6	0,036
3 м'яса	12	0,01	3	0,057
Всього:				0,073

Отже, загальна розрахункова площа поверхні електричної пательні з урахуванням нещільного прилягання дорівнює:

$$F=1,1*0,073=0,08.$$

Тоді кількість електричних пателень відповідно:

$$n = F / F_{\text{ст}}, \quad (2.23)$$

$$n = 0,08 / 0,36 = 0,23 = 1 \text{ шт}$$

де $F_{\text{ст}}$ – площа поверхні стандартної електричної пательні, м².

Підбираємо електричну стаціонарну пательню Kogast EM-60 з габаритними розмірами 700x700x850 мм.

Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків в обладнанні:

$$n_{\text{від}} = \sum \frac{n_{\text{г}}}{\varphi}, \quad (2.24)$$

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

$$\varphi = T / t_{\text{ц}}, \quad (2.25)$$

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

Для страв з яєць та сиру беремо 50 % від загальної кількості страв.

Розрахунок оформляють в таблицю 2.14.

Розрахунок кількості відсіків для пароконвектомату

Страва	Число порцій за розрахунковий період	Місткість гастроємності, шт.	Кількість гастроємностей	Тривалість циклу, хв.	Оборот за розрах. період	Міст-ть конвектомату, шт.
1	2	3	4	5	6	7
З яєць та сиру	11	4	3	20	3	1
З м'яса	12	4	3	30	2	1,5
Овочеві страви	12	4	3	30	2	1,5
Гарячі солодкі страви	3	4	1	60	1	1
Разом						5,0

Підбираємо в роботу 1 пароконвектомат Rational SCC 61 на 6 рівнів з габаритними розмірами 855x920x915мм

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

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

Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за формулою:

$$E_{\text{потр.}} = (Q_c + Q_{\text{н/ф}}) / \varphi, \quad (2.26)$$

де Q_c – кількість сировини на пів зміни, кг; $Q_{\text{н/ф}}$ – кількість напівфабрикатів на $\frac{1}{4}$ зміни, кг; φ – коефіцієнт, який враховує масу тари, в якій зберігається сировина і напівфабрикати ($\varphi = 0,7 - 0,8$).

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв. Вихід гарячих страв приймаємо 200 г, холодних та гарячих закусок і солодких страв приймаємо рівним 150 г, гарячих напоїв – 250 г, супів – 350 г. Розрахунок кількості сировини, напівфабрикатів на $\frac{1}{2}$ зміни та готової

продукції на 1 максимальний час реалізації, що підлягає одночасному зберігання у холодильній шафі зводимо у таблицю 2.15.

Таблиця 2.15.

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
доготовельних цехів

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв		Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса, кг	
	за 1/2 зміни	за 1 макс. годину		Сировина та н/ф за 1/2 зміни	готових страв за 1 максимальну годину
1	2	3	4	5	6
Холодні страви та закуски, у т.ч.					
Другі страви, у т.ч.					
З картоплі, овочів, грибів	6	2	0,15	0,9	0,3
З круп та макаронів	18	5	0,15	2,7	0,75
З яєць та сиру	36	11	0,15	5,4	1,65
З м'яса	40	12	0,15	6	1,8
З птиці	20	6	0,15	3	0,9
Солодкі страви, т.ч.					
Гарячі	11	3	0,15	1,65	0,45
страви з овочів	18		0,15	2,7	
страви з риби	9		0,15	1,35	
страви з м'яса	38		0,15	5,7	
холодні солод. страви	16		0,15	2,4	
Разом				31,8	5,85

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

$$\text{Епотр.} = (31,8 + 5,85) / 0,8 = 47 \text{ кг}$$

Об'єм шафи визначається з розрахунку, що в $0,1 \text{ м}^3$ об'єму розміщено 20 кг продукту. Тоді, необхідний об'єм шафи $(47 \cdot 0,1 / 20) \cdot 1000 = 0,24 \text{ л}$.

Обираємо холодильний стіл для зберігання н/ф Fagor MSP-150 об'ємом 255 л і габаритними розмірами 1496x600x850 мм.

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

$$L = N \cdot l, \quad (2.27)$$

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

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

$$n = \frac{L_{p.}}{l_{cm.}}, \quad (2.28)$$

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

Розрахунок столів зводиться у табл. 2.16.

Таблиця 2.16.

Розрахунок і підбір виробничих столів

Технологічні операції	Кількість працівників, на певній операції	Норма довжини столу (l), м	Розрах. довжина столу (L_p), м	Габарити		Число столів, шт.
				Довжина, м	Ширина, м	
1	2	3	4	5	6	7
Нарізання на порції:						
вареного м'яса	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1
Оформлення страв	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1
Інші операції	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1

Інше нейтральне обладнання доготівельних цехів (мийні ванни, стелажі, сміттєві баки, рукомийники) можна приймати без розрахунків.

Механічне обладнання доготівельних цехів підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [15].

Площа доготівельного цеху визначається за формулою:

$$S_{\text{заг.}} = S_{\text{устат.}} / \eta, \quad (2.29)$$

де η для гарячого цеху складає 0,25.

Таблиця 2.17.

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм		Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b		

Продовження таблиці 2.17.

1	2	3	4	6	7
Плита електрична	Kogast ES-T27	400	700	2	0,56
Пароконвектомат	Rational SCC 61	855	920	1	0,79
Стац.ел. пательня	Kogast EM-60	700	700	1	0,49
Протиральна машина	CG55SH	490	325	1	0,16
Холодильний стіл	Fagor MSP-150	1496	600	1	0,9
Виробничий стіл	СПП 8/6	800	800	3	1,92
Виробничий стіл з мийною ванною	СПВМ 12/7	1200	700	1	0,84
Мийна ванна	ВМ 1/800	800	800	2	1,28
Раковина для миття рук	РР	492	432	1	0,22
Стелаж	СК-6/5	600	500	1	0,3
Разом					7,46

$$S_{\text{заг}} = 7,46 / 0,25 = 30 \text{ м}^2$$

В загальнодоступному кафе на 75 місць розрахована площа гарячого цеху складає 30,0 м², що відповідає нормативу за СНіП.

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн кафе «Дивізійські джерела» розроблено в етнічному стилі з використанням природних матеріалів, традиційних орнаментів і декоративних елементів, що відображають гастрономічну культуру та колорит села Дивізія. В інтер'єрі переважають теплі природні відтінки, дерев'яні меблі й текстиль із народними мотивами, які створюють затишну та автентичну атмосферу.



Рис 2.2. Інтер'єр кафе «Дивізійські джерела»

Для цього передбачається використання старовинних фотографій, бесарабського текстилю, стилізованого глиняного посуду, інформаційних матеріалів та туристичної мапи села, розробленої місцевими краєзнавцями.



Рис.2.3. Вестибюль кафе



Рис.2.4. Екстер'єр приміщення кафе

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Ефективне просторове планування безпосередньо впливає на логістику всередині підприємства, забезпечуючи найкоротші шляхи руху сировини та готової продукції без перехресних потоків. Сучасне проектування орієнтується на гнучкість конструкцій, що дає змогу легко модернізувати чи перепрофілювати виробництво в майбутньому без капітальної перебудови стін.

При цьому обов'язково враховуються санітарно-гігієнічні норми, вимоги пожежної безпеки, рівень природного освітлення та особливості вентиляції. Рациональне поєднання цих факторів дозволяє оптимізувати енерговитрати підприємства та підвищити загальну економічну ефективність його експлуатації.

Таблиця 2.18

Розрахунок площі приміщень закладу ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	2
Вестибюль (разом з гардеробом, санвузлом)	25
Зал кафе з обслуговуванням офіціантами	105
Буфет	8
Гарячий цех	30
Холодний цех з ділянкою доробки н/ф	10
Мийна столового посуду з сервізною	17
Мийна кухонного посуду	8
Роздавальна	13
Охолоджувальні камера	11
Комора сухих продуктів	5
Комора та мийна тари та інвентарю	6
Завантажувальна	8
Кабінет директора	6
Гардероб для персоналу	18
Гардероб для офіціантів	6
Білизняна	6
Душові, вбиральні	7
Технічні приміщення	39

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій на реконструкцію:

$$I_p = B * П, \quad (2.30)$$

де B – вартість 1м² на реконструкцію підприємства, грн.; $П$ – площа об'єкта оренди, м².

Вартість реконструкції закладу зазвичай можна розрахувати за формулою 300-1000 у.о./м². У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [15]. Сума інвестицій в реконструкцію кафе (за курсом 43,5 станом на 01.05.2026)

$$I_p = 800 \cdot 43,5 \cdot 130 = 4524000 \text{ грн} = 4524,0 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{O3} = B_y + B_M + B_T, \quad (2.31)$$

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.

Результати розрахунків покупної вартості устаткування в таблиці 2.19.

Таблиця 2.19.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість оди- ниці, тис. грн.	Вартість всього, тис. грн.
1	2	3	4
Стіл 2-місний	6	3,6	21,6
Стіл 4-місний	16	5,4	86,4
Напівкрісло	75	2,4	180
Плита електрична	2	47,0	94
Пароконвектомат	1	165,0	165
Стац.ел. пательня	1	47,0	47
Протиральна машина	1	31,0	31
Холодильний стіл	1	50,0	50
Виробничий стіл	3	8,0	24
Виробничий стіл з мийною ванною	1	10,0	10
Мийна ванна	2	5,5	11
Раковина для миття рук	1	4,5	4,5
Стелаж	1	8,0	8
Всього			732,5

Для розрахунку взято середньоринкові ціни. На початковому етапі роботи кафе передбачається придбання частини обладнання, що було у використанні, але перебуває в належному технічному стані. Це дасть змогу зменшити початкові інвестиційні витрати на оснащення гарячого цеху.

Загалом, враховуючи дані з таблиці 2.19., та вартість обладнання для інших виробничих цехів та складських приміщень кафе, для реалізації заходу необхідно закупити основних засобів на суму 1000,5 тис. грн. Тоді вартість монтажу устаткування становить 100,05 тис. грн., а вартість транспортних витрат – 50,02 тис. грн.

$$I_{O3} = 900,5 + 90,5 + 45,25 = 1036,25 \text{ тис. грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.20.

Таблиця 2.20.

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн.
1	2
Брендбук та айдентика	5
Дизайн інтер'єру (послуги дизайнера)	$0,2 * 130 = 26,0$
Розробка промо-сайту	10
Контекстна реклама	5
Реклама в соціальних мережах	12
Всього	58

Загальні витрати для втілення проекту представлено в таблиці 2.21.

Таблиця 2.21.

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1	2
1. Витрати на реконструкцію	4524,0
2. Витрати на устаткування	1000,5
3. Витрати на монтаж	100,05
4. Витрати на транспортування	50,02
5. Витрати на рекламу та маркетинг	58
Всього	5732,57

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління – це впорядкована система посад, підрозділів, повноважень, відповідальності та взаємозв'язків між працівниками підприємства. Її основними параметрами є кількість рівнів управління, склад функціональних підрозділів, розподіл обов'язків і повноважень, порядок підпорядкування та система комунікації.

Для кафе «Дивізійські джерела» обрано лінійно-функціональну організаційну структуру управління. Вона передбачає підпорядкування працівників керівнику закладу та розподіл обов'язків за основними функціональними напрямками: виробництвом, обслуговуванням, постачанням і веденням обліку. Така структура забезпечує чіткий розподіл відповідальності, оперативність прийняття рішень і узгоджену роботу всіх підрозділів кафе. Організаційна структура управління підприємством – кафе «Дивізійні джерела», представлена в Додатку Е.

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.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор кафе	1	постійно
Бухгалтер	1	часткова зайнятість
Всього:	2	
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар заготівельного цеху	2	постійно
Кухар гарячого цеху	4	постійно

Продовження таблиці 3.1.

1	2	3
Кухар холодного цеху	2	постійно
Кухонний робітник	2	постійно
Всього:	11	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	1	постійно
Офіціант	4	постійно
Прибиральник	2	постійно
Всього:	7	постійно
По підприємству:	20	

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

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	2	3	4	5	6
1.	Директор	5/2	1	1	900
2.	Бухгалтер	3/4	1	1	700
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	900
4.	Кухар заготівельного цеху	3/3	2	1	700
5.	Кухар гарячого цеху	3/3	4	2	700/1400
6.	Кухар холодного цеху	3/3	2	1	700
7.	Кухонний робітник	2/2	2	1	600
8.	Адміністратор	5/2	1	1	700
9.	Офіціант	2/2	4	2	400/800
10.	Прибиральник	2/2	2	1	500
Всього заробітна плата за день, грн.					6880
Всього заробітна плата за місяць, грн.					206400

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

Згідно з ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення», ресторанне господарство визначається як вид економічної діяльності, пов'язаної з наданням послуг харчування споживачам, що може супроводжуватися організацією дозвілля.

Заклади ресторанного господарства надають комплекс послуг, перелік

яких визначається їх типом і концепцією. У кафе «Дивізійські джерела» передбачено виготовлення та реалізацію кулінарної продукції, організацію її споживання в залі, продаж страв із собою, а також обслуговування сімейних свят і туристичних груп. Додатково можуть проводитися тематичні гастрономічні заходи та культурно-розважальні програми. Усі послуги мають відповідати вимогам якості й бути безпечними для споживачів.

Організацію процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства при етносадибі представляють у вигляді табл. 3.3.

Таблиця 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг закладом ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Мат.-технічні	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль, гардероб, санвузол	Гардеробна стійка, санітарні прилади.	Адміністратор, відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торгівельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу, столовий посуд та приладдя	Офіціанти, гості ресторану
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торгівельна зала, роздавальна, сервізна, мийна столового посуду	Торгівельно-технологічне устаткування	Офіціанти, прибиральник, відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	Торгівельна зала	Музичний центр, розважальні програми	Відвідувач, адміністратор
Інформаційно-консультативні послуги	Надання туристично-інформаційних послуг	Торгівельна зала, вестибюль	Стійка адміністратора	Відвідувачі, директор закладу, адміністратор
Інших послуг	Надання інтернету, пакування продукції, паркування транспорту	Торгівельна зала, поза межами закладу	Стійка адміністратора, Wi-Fi-роутер, парковка	Адміністратор, відвідувач

Послуги, які надають споживачам в кафе «Дивізійні джерела» відображені в додатку Ж.

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

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

Таблиця 3.4.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

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

Метеорологічні умови виробничих приміщень визначаються температурою, відносною вологістю, швидкістю руху повітря та інтенсивністю теплового випромінювання. Для підтримання нормативного мікроклімату в кафе

передбачено систему опалення, припливно-витяжну вентиляцію та місцеві витяжні зонти над тепловим обладнанням. Це сприятиме видаленню надлишкового тепла, пари й запахів та забезпеченню комфортних і безпечних умов праці персоналу.

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

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

Нормальні умови праці у виробничих приміщеннях можуть бути забезпечені лише при достатньому освітленні робочих місць, проходів та проїздів. В виробничих приміщеннях передбачається три види освітлення: природне, штучне, сумісне. Природне освітлення забезпечується сонячними променями, штучне - електричними джерелами світла, а сумісне - поєднанням обох для компенсації нестачі природного світла. Приміщення, де постійно перебувають люди, повинні мати природне освітлення, але допускається проектування без нього, згідно з будівельними нормами [19].

Природне освітлення має фізіологічне і психологічне значення, позитивно впливаючи на зір, фізіологічні процеси та забезпечуючи зв'язок з навколишнім середовищем. Недоліки - непостійність залежно від часу і погоди, нерівномірний розподіл і можливість засліплення.

В темний час доби, а також при недостатньому природньому освітленні необхідно застосовувати штучне освітлення як в приміщеннях, так і на відкритих площадках. У зв'язку з цим якість штучного освітлення відіграє суттєву роль у виробничому процесі. Електричне світло не тільки замінює природне освітлення, але і полегшує умови праці, зменшує втомленість. Штучне освітлення поділяється на робоче, аварійне і евакуаційне. По спосо-

бу розташування джерел світла штучне освітлення поділяється на загальне, місцеве і комбіноване (загальне+місьцеве). В виробничих приміщеннях не дозволяється використовувати лише місцеве освітлення. Робоче освітлення призначено для нормального виконання виробничого процесу. Воно є обов'язковим у всіх приміщеннях та на освітлюваних територіях. Робоче освітлення може бути загальним або комбінованим. Аварійне освітлення передбачається для забезпечення мінімальної освітленості у виробничих приміщеннях на випадок аварійного відключення робочого освітлення. Найменша освітленість робочих поверхонь при аварійному режимі повинна складати не менше 2 лк всередині приміщення і 1 лк на відкритій площадці. Евакуаційне освітлення призначається для евакуації людей із приміщення при аварійному відключенні робочого ділення. Воно повинно бути не менше 0.5 лк на підлозі і 0.2 лк на відкритих площадках. Для освітлення приміщень використовують лампи розжарення і газорозрядні джерела світла. Основні характеристики ламп: електрична потужність, світловий потік, світлова віддача і термін служби. Сумісне освітлення - це освітлення, при якому у світлий час доби одночасно використовують природне і штучне світло [29].

Виробниче обладнання створює шум і вібрацію, що негативно впливає на організм людини. Допустимий рівень шуму в цехах не перевищує 80 дБ, і передбачені заходи захисту працівників від шуму та вібрації.

У кафе для підтримки теплового випромінювання на встановленому рівні використовують індикатори та регулятори. Захист від теплового випромінювання забезпечується зменшенням інтенсивності випромінювання, захисним екрануванням, повітряним охолодженням, засобами індивідуального захисту та профілактичними заходами.

Приміщення ЗРГ поділяються на категорії ураження електричним струмом: особливо небезпечні (технічні приміщення), з підвищеною небезпекою (виробничі приміщення) і без підвищеної небезпеки (складські, торговельні та адміністративно-побутові приміщення). У закладі передбачені заходи електробезпеки для всіх цих приміщень. Для механічного устаткування використо-

вуються захисні огорожі, блокувальні пристрої та розташування струмовідних частин у недосяжних місцях. Теплове обладнання має ізоляцію струмовідних частин діелектриком. Холодильне обладнання оснащено захисними огорожами та блокувальними дверцятами. Ваговимірювальне і контрольно-касове обладнання має попереджувальну світлову та звукову сигналізацію.

Організація протипожежної системи безпеки. У закладі встановлені автоматичні пожежні сигналізації в гарячому цеху та технічних приміщеннях. Всі приміщення оснащені переносними вогнегасниками. Кількість та тип вогнегасників визначаються залежно від вогнегасної спроможності, захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Для закладів харчування рекомендовано 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору [15]. Вибір типу та кількості вогнегасників здійснюється відповідно до рекомендацій, наведених у НПАБ Б.03.002-2007.

Цивільна оборона. В умовах воєнного стану особливого значення набуває захист працівників і відвідувачів кафе під час повітряних тривог. У закладі має бути визначено порядок припинення роботи, безпечного вимкнення обладнання та організованого переміщення людей до найближчого укриття. Персонал необхідно ознайомити з маршрутами евакуації, правилами оповіщення й алгоритмом дій у надзвичайних ситуаціях. Заклад також забезпечується аптечкою, засобами пожежогасіння, аварійним освітленням і доступом до актуальної інформації про повітряні тривоги.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища.

Екологічна політика кафе ґрунтується на використанні продукції власного виробництва, раціональній переробці сировини та мінімізації харчових відходів. Перевага надаватиметься закупівлі місцевої сировини у фермерських господарств за наявності документів, що підтверджують її якість і безпеку. Обсяги закупівель плануватимуться відповідно до виробничої про-

грами, щоб уникнути надлишкових запасів і псування продуктів. Придатні залишки сировини використовуватимуть для приготування бульйонів, соусів та інших напівфабрикатів. Також передбачено сортування відходів, окреме збирання використаної олії, економне споживання води й електроенергії та скорочення одноразового посуду для пакування продукції «з собою» [20].

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної роботи підприємства потрібно скласти перелік необхідної інформації, яка включає в себе організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства, основну форму утворення закладу, місію закладу та вимоги до обслуговування [15] (табл. 3.6).

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	При-
1	2	3
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного госпо-	Фізична особа-підприємець (ФОП): Найбільш поширена форма для невеликих закладів.	
2. Основна форма утворення закладу	Загальнодоступне кафе	
3. Місія закладу	Місія кафе «Дивізійські джерела» полягає у створенні кафе як центру сервісу і відпочинку, що поєднує ресторанне обслуговування, інформаційну підтримку туристів та популяризацію етнографічної, гастрономічної і природної спадщини Одещини.	
4. Вимоги до обслуговування	Відповідність якості продукції та послуг міжнародному стандарту ISO 9000/2000 Час обслуговування гостей – 0,5-1 год Час очікування після замовлення – 10-15 хв Структура меню: розділення страв за категоріями в певному порядку; наявність короткого опису страв; наявність ціни та маси страви.	

Для створення фінансового плану підприємства ресторанного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. Для цього потрібно визначити середній чек закладу та кількість цих чеків [15]. Середній чек на одного гостя для кафе загальною місткістю 75 місць – 250 грн. Розраховуємо товарообіг (виручка) кафе на день і місяць, грн.

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

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

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

де $N_{д}$ – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для кафе з обслуговуванням офіціантами на 75 місць $k_{сз} = 0,71$.

$$K_{ч} = 263 * 0,71 = 187$$

$$T_{об} (\text{день}) = 187 * 250 = 46750 \text{ грн}$$

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

$$T_{об} (\text{місяць}) = 46750 * 30 = 1402500 \text{ грн}$$

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

Розрахунок операційних витрат зведено в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	2	3	4
1	Зарплатня персоналу	206400	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	40248	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	70125	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1902	22% від мінімальної з/п в Україні (8647 грн*0,22)
4	Оренда приміщення	140250	10% від товарообігу
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	28050	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	7012	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	28050	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	14025	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	14025	1% від товарообігу
10	Різне	14025	1% від товарообігу
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	28050	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	420750	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	1012912	

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

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	2	3	4
1	Кількість чеків за день	187	5610
2	Середній чек	250	250
3	Виручка	46750	1402500
4	Точка беззбитковості	33763	1012912
5	Чистий прибуток	12987	389588
6	Термін окупності		1,2 року

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$T_{\text{ок}} = I_z / (Ч_{\text{п}} \cdot 12), \quad (3.4)$$

де I_z – Загальні інвестиції для реалізації концепції; $Ч_{\text{п}}$ – чистий прибуток.

$$T_{\text{ок}} = 5732,57 / (389,588 \cdot 12) = 5732,57 / 4675,056 = 1,2 \text{ року.}$$

Висновок: В результаті розробки концепції кафе на 75 місць плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 5732,57 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 187, середній чек 250 грн.
3. Товарообіг за місяць – 1402,5 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 1012,912 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 389,588 тис. грн.

Термін окупності складає 1,2 року, що є привабливим за нормативом для відкриття нового підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання розробленої концепції для створення кафе як центру сервісу і відпочинку в селі Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в Білгород-Дністровському районі Одеської області, та зокрема, в місті Татарбунари, визначено попит на послуги, проведено аналіз цільової аудиторії в ареалі діяльності закладу, а також аналіз конкурентного середовища.

На основі наукових досліджень розроблено концепцію закладу, особливістю якої є створення кафе як центру сервісу та відпочинку, що поєднує ресторанне обслуговування, інформаційну підтримку туристів і популяризацію етнографічної, гастрономічної та природної спадщини Одещини.

В другому розділі розраховано чисельність робочого персоналу, обґрунтовано вибір технологічного та нейтрального обладнання, визначено необхідні площі для його функціонування та розроблено план загально доступного кафе. У роботі запропоновано рекомендації щодо формування унікального дизайну кафе. Проведено розрахунок інвестиційних витрат.

У третьому розділі подано пропозиції щодо організаційної структури управління закладом, розроблено штатний розпис і розрахунок оплати праці, змодельовано основні й додаткові послуги, запропоновано заходи з охорони праці, пожежної безпеки та довкілля, наведено необхідну інформацію для організації роботи та фінансовий план.

Розрахунки товарообігу й чистого прибутку засвідчили економічну доцільність проекту (чистий прибуток – 389,588 тис. грн/міс., інвестиції – 5732,57 тис. грн, період окупності – 1,2 року).

Таким чином, проведені розрахунки економічних показників свідчать про економічну доцільність створення кафе як центру сервісу і відпочинку в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Однолько В. А. Локальна кухня як сучасний тренд у ресторанному бізнесі. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2025. № 2 (91). С. 204–213. DOI: <https://doi.org/10.31375/2226-1915-2025-2-204-213>
2. Семенюк Л., Рудич А., Бірюкова О. Роль гастрономічного туризму у сталому розвитку готельно-ресторанної справи та підвищенні привабливості регіонів України. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-75-56>
3. Калина Т., Рудніченко Є. Сучасні засади розвитку еногастрономічного туризму в Одеській області. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2024. Т. 326, № 1. С. 386–391. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-326-61>
4. Лепкий М., Левчук О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології у сфері послуг і харчування*. 2024. № 3 (13). С. 62–68. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10)
5. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Болото К. І. Перспективи розвитку гастротуризму України в повоєнний період. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2023. Вип. 17. С. 128–140. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-17-11>
6. Лебеденко Т. Є. Інноваційні підходи до розвитку закладів ресторанного господарства Одеського регіону, відродження національних технологій. *Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Чернівці – м. Сучава, 11–12 листопада 2020 р. Чернівці : Технодрук, 2020. С. 291–295.
7. Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Кожевнікова В. О. Національні традиції приготування хлібних виробів. Оцінка ролі та потенціалу в аспекті розвитку туризму в Одеському регіоні. *Привабливість туристичного та де-густаційного бізнесу Одеської області* : монографія / за заг. ред. О. О. Меліх.

Київ : ХАМЕЛЕОН К, 2018. С. 75–103.

8. Екологічний паспорт Одеської області за 2024 рік. Департамент екології та природних ресурсів Одеської обласної державної адміністрації. URL: <https://ecology.od.gov.ua/wp-content/uploads/2025/09/ekologichnyj-pasport-odeskoyi-oblasti-za-2024-rik.pdf> (дата відвідування 10.04.2026).

9. Ткачук О. В., Геращенко О. Є., Лебеденко Т. Є. «Local Food» – основа здорового меню сучасного ресторану. *Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., м. Суми, 14–15 квітня 2021 р. Суми : ФОП Цьома С. П., 2021. С. 123–129.

10. Орлова М. Л., Карауш Г. Л. Туристичний потенціал Татарбунарського району Одеської області. *Туризм: наука, освіта, практика* : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Рівне, 24–25 квітня 2020 р. Рівне : Національний університет водного господарства та природокористування, 2020. С. 132–136.

11. Плетос С. В. Етнічний туризм Одеської області: стан, проблеми та перспективи розвитку. *Економічні студії*. 2019. № 2 (24). С. 176–180. URL: [http://eprints.library.odeku.edu.ua/id/eprint/6382/1/npez_2\(24\)_2019_176.pdf](http://eprints.library.odeku.edu.ua/id/eprint/6382/1/npez_2(24)_2019_176.pdf) (дата звернення: 16.04.2026).

12. Стратегія розвитку Одеської області на період 2021–2027 роки : затверджена рішенням Одеської обласної ради від 03.03.2020 № 1229-VII. Одеса, 2020. 116 с.

13. Оксамитовий сезон в Україні – де шукати найкращі пляжі Одещини URL: <https://www.journeys6senses.com/puteshestvie-po-bessarabii/> (дата звернення: 25.04.2026)

14. Дивізійська сільська територіальна громада : офіційна сторінка у Facebook. URL: <https://www.facebook.com/Дивізійська-сільська-територіальна-громада-100068589202048> (дата звернення: 15.07.2026)

15. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М.

Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.О. Кожевнікова, О.В. Ткачук. Одеса: ОНТУ, 2023. 96 с.

16. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 5-те вид., переробл. та доповн. Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов. К: Арій, 2022. 992 с.

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

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

19. ДБН.В.2.5 – 28 – 2006 «Природне та штучне освітлення».

20. Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. Зелені ідеї Zero Waste & Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси: навч. посіб. / ред. С. Сидоренко. Херсон - Кропивницький: ХДАЕУ, 2023. 55с.

Концепція кафе в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області

Особливістю розробки даної концепції є створення кафе, як центру сервісу і відпочинку, що поєднує ресторанне обслуговування, інформаційну підтримку туристів та популяризацію етнографічної, гастрономічної і природної спадщини Одещини.
Кафе «Дивізійські джерела» позиціонується як гастрономічна візитівка громади – місця, де гості можуть не лише скуштувати страви локальної кухні, а й отримати інформацію про історію села, туристичні маршрути, культурні та природні об'єкти території.
Слоган кафе – «Дивізія. Перехрестя епох».

Основні конкурентні переваги

Центральне розташування в селі та низький рівень прямої конкуренції

Поєднання функції кафе, місця відпочинку й туристичного сервісу

Використання локальних продуктів і популяризація бессарабської кухні

Орієнтація на місцевих жителів, туристів та організовані групи

Можливість проведення сімейних свят, банкетів

Етапи впровадження

Дослідження ринку, уточнення концепції та оцінювання технічного стану приміщення.

Проведення будівельно-ремонтних робіт

Встановлення технологічного обладнання

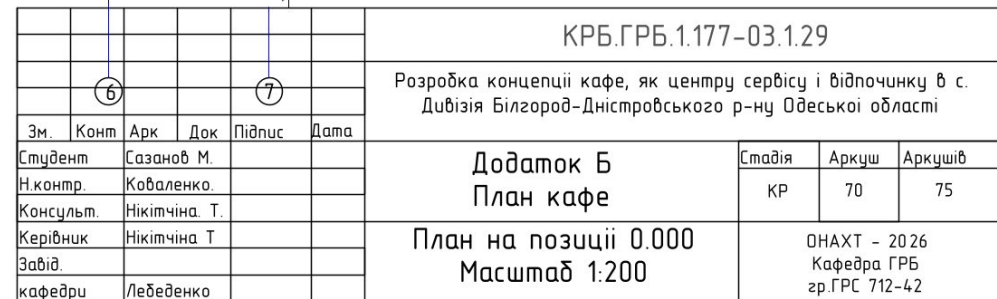
Формування меню і налагодження співпраці з місцевими виробниками.

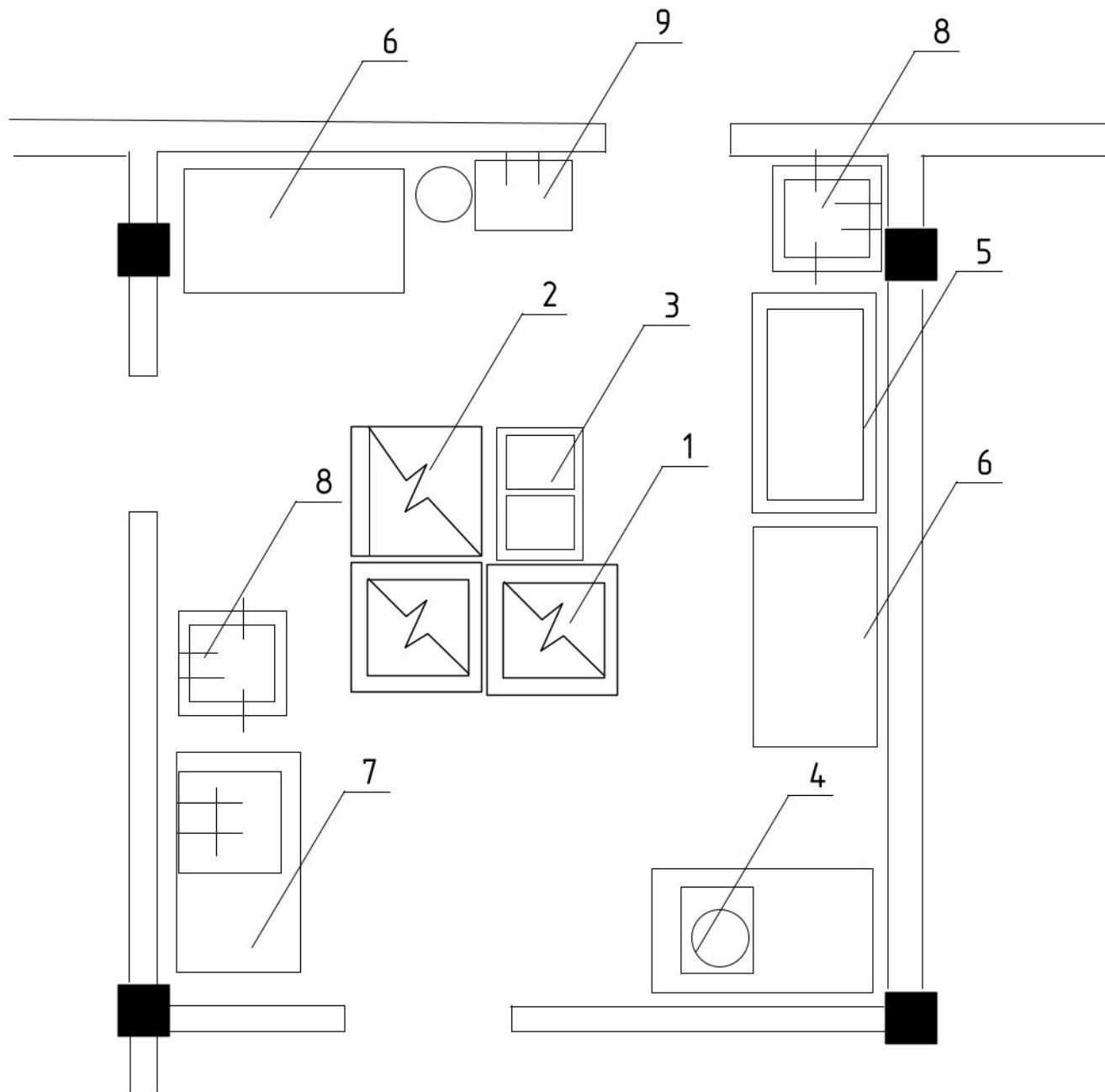
Підбір, навчання персоналу

Проведення рекламної кампанії

Запуск проєкту

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.29			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Сазонов М.Д.				Додаток А. Концепція кафе в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області		Літ.	Аркуш
Консульт.	Нікітчина Т.І.							69
Керівник	Нікітчина Т.І.						ОНТУ-2026	
Н. Контр.	Коваленко Н.О.						Каф. ГРБ	
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.						Група ГРС 401	
							Аркушів	75





						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.29				
						Розробка концепції кафе, як центру сервісу і відпочинку в с. Дивізія Білгород-Дністровського р-ну Одеської області				
Зм.	Конт	Арк	Док	Підпис	Дата					
Студент		Сазанов М.				Додаток В План цеху кафе		Стадія	Аркуш	Аркушів
Н.контр.		Коваленко.						КР	71	75
Консульт.		Нікітчина Т.								
Керівник		Нікітчина Т				План на позиції 0.000 Масштаб 1:100		ОНАХТ - 2026 Кафедра ГРБ зр.ГРС 712-42		
Завід.										
кафедри		Лебеденко								

Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль (разом з гардеробом, вмивальними та вбиральнями)	25	
2	Зал без роздавальної	105	
3	Буфет	8	
4	Гарячий цех	30	
5	Холодний цех	10	
6	Приміщення для нарізання хліба		
7	Цех доробки напівфабрикатів		
8	Мийна столового посуду	17	
9	Сервізна		
10	Мийна кухонного посуду	8	
11	Мийна та комора тари н/ф		
12	Роздавальна	13	
13	Комора з холодильниками для зберігання:		
14	М'ясних, рибних, овочевих н/ф	11	
15	Молочних продуктів, жирів, гастрономії		
16	Фруктів, ягід		
17	Комора сухих продуктів	5	
	Комора та мийна тари	6	
	Комора інвентарю		
	Завантажувальна	8	
	Кабінет директора	6	
	Приміщення персоналу	6	
	Гардероб для офіціантів	6	
	Гардероб для персоналу в кафе на н/ф	18	
	Душові, вбиральні, кабінки для особистої гігієни жінок	7	
	Білизняна	6	
	Технічні приміщення	39	

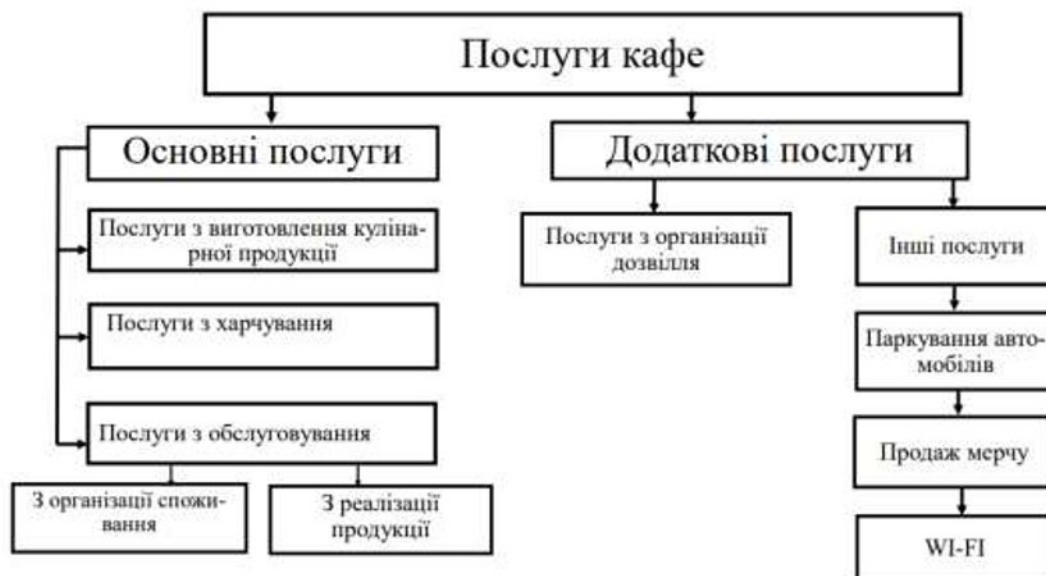
					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.29			
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Сазонов М.Д.				Додаток Г. Експлікація приміщень підприємства	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Нікітчина Т.І.						72	75
Керівник	Нікітчина Т.І.					ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-401		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.							

Організаційна структура управління кафе в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.29			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Сазонов М.Д.				Додаток Е. Організаційна структура управління кафе в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Нікітчина Т.І.						74	75
Керівник	Нікітчина Т.І.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 401		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.							

Послуги кафе в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.29</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Сазонов М.Д.				Додаток Ж. Послуги кафе в с. Дивізія Білгород-Дністровського району Одеської області	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Нікітчина Т.І.						75	75
Керівник	Нікітчина Т.І.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 401		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.							