

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 розвитку ресторану при комплексі «Green Villa»**
у передмісті Одеси з впровадженням екологічних інновацій

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Шахмурадова І.О.
(прізвище, ініціали)

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

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри

ГРБ
(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

Шахмурадова Ігоря Олеговича

1. Тема роботи Розробка концепції розвитку ресторану при комплексі «Green Villa» у передмісті Одеси з впровадженням екологічних інновацій

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Ресторан локальної кухні в передмісті Одеси

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>	Москвічова О.М., ст.викл.	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Москвічова О.М., ст.викл.	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Москвічова О.М., ст.викл.	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Москвічова О.М.
 Завдання прийняв до виконання _____ Шахмурадов І.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач-дипломник _____ Шахмурадов І.О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

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

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

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

Здобувач-дипломник _____ Шахмурадов І.О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції розвитку ресторану при комплексі «Green Villa» у передмісті Одеси з впровадженням екологічних інновацій»

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

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 заміського ресторану в передмісті Одеси.

Запропонований заклад – це заміський ресторан при готельно-ресторанному комплексі «Green Villa» на 150 місць, який працює у форматі еко-ресторану та орієнтується на поєднання якісного харчування, комфортного відпочинку та сучасного сервісу. Окрему увагу в концепції приділено впровадженню екологічних інновацій: використанню енергоефективного обладнання, сортуванню відходів, екологічному пакуванню та співпраці з локальними постачальниками.

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 – 80 стор.

Таблиць – 35,

Рисунків – 2 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 16 найменувань.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Design of a development concept for a restaurant at "Green Villa" complex in the suburbs of Odesa with the introduction of environmental innovations»

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

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

The proposed establishment is a 150-seat country restaurant within the "Green Villa" hotel and restaurant complex; it operates as an eco-restaurant, focusing on a combination of high-quality dining, a relaxing atmosphere, and modern service. The concept places special emphasis on implementing eco-friendly innovations, such as the use of energy-efficient equipment, waste sorting, sustainable packaging, and partnerships with local suppliers.

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

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	10
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується.....	10
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	18
Розділ 2. Технологічний розділ.....	22
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	22
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	26
2.3. Організація виробництва і проектування гарячого цеху.....	34
2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху.....	39
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу гарячого цеху.....	41
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху.....	43
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	49
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.....	56
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	59
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	61
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	63
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	66
Висновки і рекомендації	71
Список літератури.....	73
Додатки.....	75

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.25</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.		Шахмурадов І.О.		05.06	Розробка концепції розвитку ресторану при комплексі «Green Villa» у передмісті Одеси з впровадженням екологічних інновацій	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.							5	80
Керівник		Москвічова О.М.		05.06		ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.		05.06				
Зав. Каф.		Лебеденко Т. Є.		05.06				

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку готельно-ресторанного господарства особливого значення набуває формування конкурентоспроможних закладів, здатних адаптуватися до змін ринку та потреб споживачів. Ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних сфер економіки, що постійно зазнає впливу нових трендів, серед яких вагоме місце займає орієнтація на екологічність, сталий розвиток та відповідальне споживання.

Останніми роками все більшої популярності набуває концепція «зеленого» бізнесу, яка передбачає впровадження екологічних інновацій у діяльність підприємств. Це стосується як використання органічної сировини, так і оптимізації ресурсів, зменшення кількості відходів, застосування енергоефективних технологій та формування екологічної культури серед споживачів. Особливо актуальним це є для закладів ресторанного господарства, що функціонують у складі заміських комплексів, де природне середовище виступає важливим елементом привабливості.

Передмістя Одеси має значний потенціал для розвитку ресторанного бізнесу, зокрема завдяки поєднанню природних ресурсів, туристичної привабливості та зростаючого попиту на якісний відпочинок за межами міста. У зв'язку з цим актуальним є створення сучасних ресторанних концепцій, які б відповідали не лише економічним вимогам, але й принципам екологічної відповідальності.

Одним із ключових напрямів трансформації сучасного ресторанного бізнесу є орієнтація на принципи сталого розвитку. Умови сьогодення, зокрема загострення екологічних проблем, зміна клімату, виснаження природних ресурсів та зростання екологічної свідомості населення, обумовлюють необхідність впровадження екологічних інновацій у діяльність підприємств. Споживачі дедалі частіше надають перевагу закладам, які демонструють відповідальне ставлення до довкілля, використовують екологічно чисту продукцію, мінімізують відходи та впроваджують енергоефективні технології.

Водночас сучасний ресторан перестає бути лише місцем споживання їжі. Він трансформується у простір для відпочинку, спілкування, отримання емоцій та нових вражень. У цьому контексті особливої актуальності набуває створення концептуальних закладів, які поєднують гастрономічну складову з атмосферою, дизайном, сервісом та ідеєю. Саме концепція стає основою позиціонування ресторану на ринку та визначає його конкурентні переваги.

Особливу нішу у ресторанному бізнесі займають заклади, розташовані у складі заміських та рекреаційних комплексів. Їхня специфіка полягає у тісному взаємозв'язку з природним середовищем, що відкриває широкі можливості для впровадження екологічних рішень. Передмістя Одеси, як регіон з розвиненим туристичним потенціалом, сприятливими природними умовами та зростаючим попитом на заміський відпочинок, є перспективним напрямом для розвитку таких об'єктів. Водночас конкуренція на цьому ринку поступово зростає, що вимагає від підприємств пошуку нових підходів до організації діяльності.

У цьому контексті актуальним є дослідження та розробка концепції розвитку ресторану при комплексі «Green Villa», який функціонує у передмісті Одеси. Особливістю даного об'єкта є потенціал для впровадження екологічно орієнтованої моделі функціонування, що може стати його ключовою конкурентною перевагою. Розробка такої концепції передбачає комплексний підхід, який включає аналіз ринку, оцінку внутрішнього стану підприємства, формування унікальної ідеї закладу, а також обґрунтування доцільності впровадження інновацій.

Об'єктом дослідження обрано ресторан при комплексі «Green Villa» у передмісті Одеси.

Предметом дослідження були інновації при будівництві екологічного закладу харчування при готелі.

Метою кваліфікаційної роботи була розробка концепції розвитку ресторану при комплексі «Green Villa» з урахуванням сучасних тенденцій ресто-

ранного бізнесу, принципів сталого розвитку та впровадження екологічних інновацій.

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

- провести аналіз закладів ресторанного господарства у районі розташування та обґрунтувати актуальність створення закладу;
- дослідити впровадження новітніх технологій в роботі ресторану;
- скласти меню та виробничу програму відповідно концепції;
- розрахувати все необхідне оснащення та персонал для ефективної роботи гарячого цеху, враховуючи сучасні технології;
- розробити раціональну структуру управління закладу;
- розробити об'ємно-планувальні рішення для реалізації проекту;
- охарактеризувати заходи щодо охорони праці, цивільної оборони, охорони навколишнього середовища та протипожежні заходи на підприємстві;
- розрахувати фінансові показники проекту.

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

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції ресторану з використанням екологічних інновацій.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в реалізації розробленої концепції, архітектурно-планувального рішення та сервісної моделі функціонування високосервісного ресторану при заміському готельному комплексі із впровадженням сучасного технологічного обладнання та інновацій.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 80 друкованих аркушах. Робота містить 35 таблиць, 2 рисунки та 6 додатків. Список літературних джерел складає 16 найменувань.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, розробка концепції ресторану, ресторан локальної кухні, європейська кухня, екологічні інновації, розрахунок виробничого устаткування ресторану, фінансові показники проєкту.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Об'єктом дослідження є ресторан при комплексі «Green Villa», який функціонує як ресторанно-готельний комплекс заміського типу. Згідно з інформацією з офіційних ресурсів, подібні комплекси поєднують функції харчування, проживання та відпочинку, що дозволяє розширити цільову аудиторію та підвищити конкурентоспроможність закладу.

Комплекс розташований за межами міста, що є характерною ознакою заміських закладів ресторанного господарства. Таке розташування створює більш комфортні умови для відпочинку, оскільки дозволяє поєднати споживання ресторанних послуг із перебуванням на природі. Крім того, зручне транспортне сполучення з містом забезпечує доступність закладу для різних категорій споживачів.

Щодо спектру послуг, ресторан при комплексі «Green Villa» не обмежується лише харчуванням. До складу комплексу входять ресторани зали різної місткості, літня тераса, готель, а також додаткові послуги для відпочинку, такі як басейн, баня та дитячі зони. Це свідчить про комплексний підхід до організації обслуговування, що є важливим фактором підвищення конкурентоспроможності. Рівень обслуговування в закладі можна охарактеризувати як такий, що відповідає сучасним стандартам ресторанного сервісу. Зокрема, у джерелах зазначається орієнтація на європейський рівень обслуговування та створення комфортної атмосфери для гостей. Це передбачає ввічливість персоналу, швидкість обслуговування, а також індивідуальний підхід до клієнтів, особливо під час організації банкетів та святкових заходів.

Аналіз цінової політики показує, що заклад орієнтований на середній та вище середнього сегмент. Наприклад, ціни на напої та барну продукцію варіюються залежно від категорії товару, що свідчить про наявність широкого асортименту та різних цінових пропозицій для гостей. Таким чином, мож-

на зробити висновок, що середній чек формується на рівні, доступному для споживачів із середнім доходом, але з орієнтацією на підвищений рівень комфорту. Щодо місткості закладу, ресторан має декілька залів різного формату: великі банкетні зали, VIP-зали та малі зали для невеликих компаній. Найбільший зал може вміщувати до 150 осіб, що дозволяє проводити масштабні заходи, такі як весілля чи корпоративи. Це позитивно впливає на обсяги виробництва та забезпечує можливість отримання стабільного доходу за рахунок банкетного обслуговування.

У закладі також застосовуються елементи стимулювання попиту. Наприклад, передбачені знижки на окремі формати обслуговування (зокрема, при замовленні страв із собою), що сприяє залученню додаткових клієнтів та підвищенню лояльності відвідувачів. Подібна практика є поширеною у сучасному ресторанному бізнесі.

Інтер'єр ресторану виконаний у сучасному стилі з орієнтацією на комфорт та затишок. У джерелах підкреслюється створення атмосфери гостинності та використання елементів дизайну, що сприяють приємному перебуванню гостей. Важливим елементом є також зонування простору, що дозволяє обслуговувати різні категорії клієнтів.

Кухня ресторану представлена різноманітним асортиментом страв. Зокрема, у меню присутні страви європейської, української та італійської кухні, а також гриль-меню, десерти та дитяче меню. Така різноманітність дозволяє задовольнити потреби широкого кола споживачів. Додаткові послуги, такі як організація банкетів, святкових заходів, а також наявність дитячих зон та розважальних елементів, значно підвищують привабливість закладу для сімейного відпочинку. Хоча у відкритих джерелах прямо не вказано на регулярну наявність живої музики, формат закладу дозволяє передбачити її використання під час проведення заходів.

Перед проведенням SWOT-аналізу, доцільно розглянути конкурентне середовище закладу, що проєктується. Аналіз основних конкурентів дозволяє

оцінити їхні сильні та слабкі сторони, рівень наданих послуг, особливості роботи та позиції на ринку.

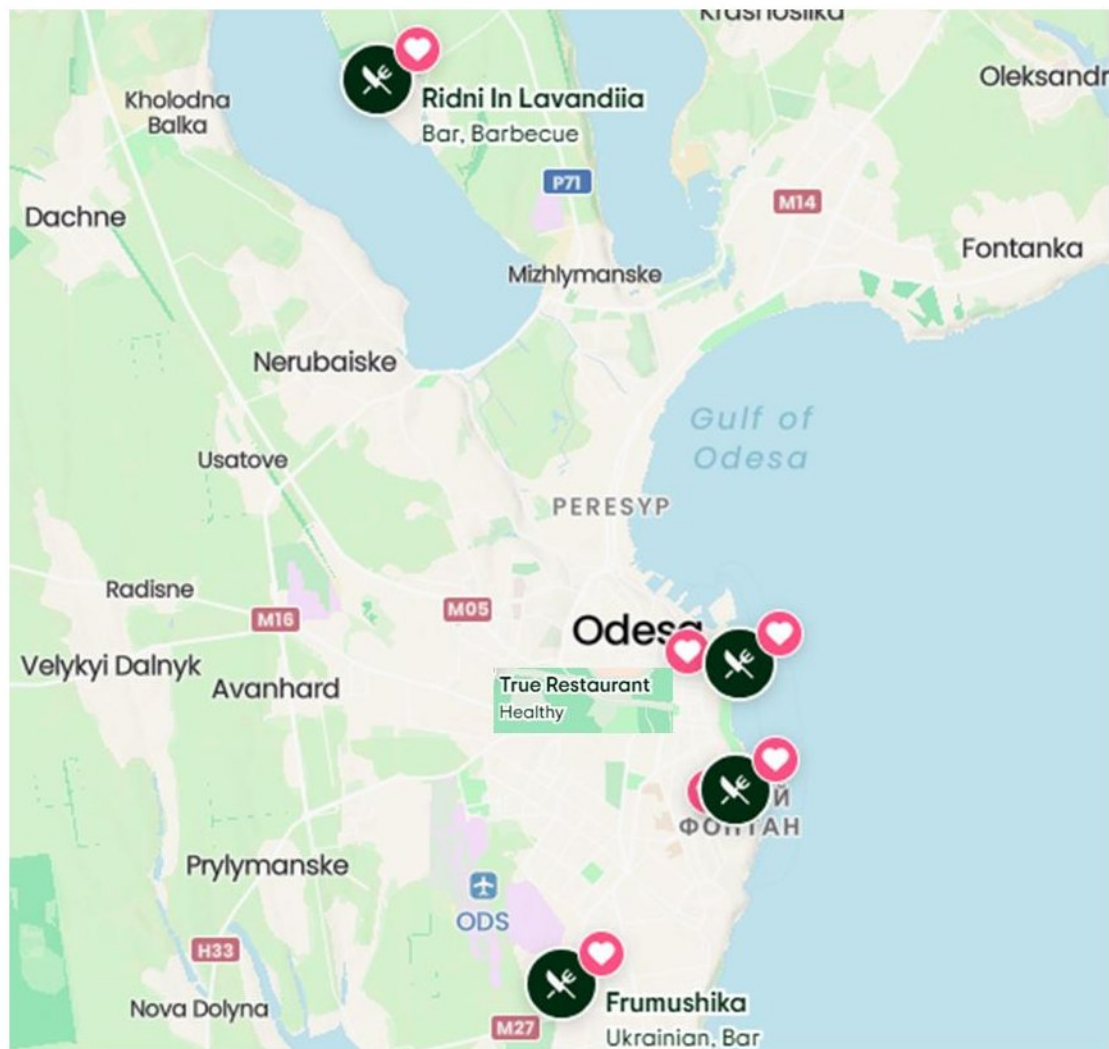


Рис. 1.1 – Розташування можливих конкурентів на карті

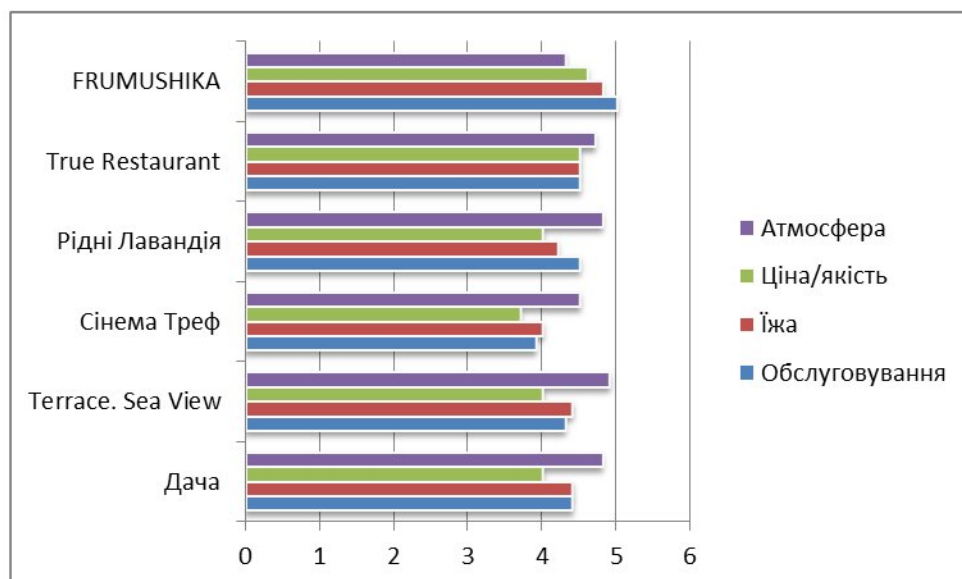


Рис. 1.2 – Бальна оцінка прямих конкурентів

Для оцінки конкурентного середовища було досліджено заклади ресторанно-готельного господарства, що функціонують поблизу Одеси та в місті. Вибрані мною підприємства надають послуги, подібні до тих, що передбачені концепцією ресторанно-готельного комплексу «Green Villa», а саме ресторанне обслуговування, проведення банкетів, організацію відпочинку та тимчасове розміщення гостей.

Ресторан домашньої та бессарабської кухні «Frumushika» розташований у житловому масиві «Райдужний» (окраїна Київського району Одеси). 15/1, с. Лиманка (кордон Одеси), Одеська область.

Графік роботи: Щодня з 10:00 до 23:00.

Телефон для бронювання: +380 97 369 8918.

Середній чек: 200-1400 UAH.

Особливості меню та кухні

Интер'єр закладу виконано у колоритному стилі «європейського села» з етнічними мотивами. У меню зроблено акцент на традиційні рецепти Бессарабії: Фірмові продукти: Справжня овеча бринза, свіжа баранина, домашня птиця, м'ясо дикого кабана, а також домашні фрукти та крафтове вино власного виробництва. сармале (голубці у виноградному листі) та вареники.

Зручності та атмосфера

Для відпочинку: Є камін, грає тиха музика, атмосфера підходить для сімейних вечерь, романтичних побачень та свят.

Для дітей: Обладнано дитяче меню, є стільці для годування.

Біля закладу є безкоштовне паркування.

True Restaurant - це популярний ресторан здорового харчування в Одесі. Заклад спеціалізується на вегетаріанській, веганській та сирोїдській кухні, пропонуючи гостям різноманітні корисні страви та напої.

Основна інформація Адреса: Сабанський провулок, 1, Одеса. чек: 200-1000 UAH.

Особливості: Можна з собаками (pet-friendly), є літній майданчик та парковка.

Меню та фішки

Ресторан відомий гнучким підходом до гостей (за запитом можуть при-
брати сіль або певні інгредієнти) та швидким обслуговуванням.

В меню представлені: Сніданки: гранола з чіа, вівсянка на кокосовому
молоці, пишні кабачкові оладки та сирники з ягідним мусом. буріто. Напої:
великий вибір смузі, детокс-коктейлів, рослинного молока власного приготу-
вання (кешью, мигдальне, фундучне), а також матчу та кавові напої. Десерти:
веганські кейки, корисні цукерки та випічка без цукру (наприклад, кешью-
кейки)

«Рідні» в Лавандії — це атмосферний заміський ресторан, розташова-
ний на території популярного сімейного екокомплексу «Лавандія» на березі
Хаджибейського лиману в селі Протопопівка, Одеська область. Заклад відо-
мий поєднанням вишуканої кухні, унікальних лавандових локацій та маль-
овничих краєвидів на лиман.

Основна інформація та контакти

Адреса: вул. Широка, с. Протопопівка, Одеська область.

Режим роботи: щодня з 09:00 до 22:00.

Телефони для зв'язку та бронювання столів:

Ресторан: +380 (50) 103-13-01, +380 (67) 103-13-01

Рецепція комплексу: +380 (50) 103-13-31, +380 (99) 103-13-31

Офіційний сайт: ridni.choiceqr.com

Меню та особливості кухні

Кухня ресторану пропонує широкий вибір страв європейської та тра-
диційної одеської кухонь. Значна частина страв готується у власній печі на
дровах. Популярні позиції з меню: Одеські традиції: сет місцевих закусок
(510 ₴) та смажені бички (215 ₴ за 100 г). Основні страви та гриль: гриль-
салат із курячою грудинкою (390 ₴), фірмова піца BBQ (590 ₴). Десерти: візи-
тівка закладу — лавандовий чизкейк (275 ₴). Бар: авторські коктейлі, устриці
та велика винна карта.

Інфраструктура та дозвілля комплексу

Ресторан «Рідні» знаходиться посеред масштабного парку площею 12 гектарів, де висаджено понад 200 000 кущів англійської лаванди, а також поля півоній, гортензій та японських сакур. Відпочинок у комплексі включає: Басейни: на території функціонують 6 басейнів із підігрівом (страви з ресторану можна замовити на виніс до зони відпочинку). Проживання: затишні дерев'яні будиночки на вихідні, чан та баня. Розваги: свійський дворик з альпаками (тварин можна гладити й годувати спеціальним кормом), дитячі зони, волейбол та бадмінтон. Події: регулярні музичні вечори, майстер-класи та масштабні фестивалі/дівич-вечори на великому газоні.

Ресторан «Дача» Сави Лібкіна в Одесі — це культовий заклад з автентичною одеською кухнею, стилізований під заміську садибу початку XX століття.

Головне про заклад

Адреса: Французький бульвар, 85 (територія санаторію імені Чкалова)
Середній чек: 600–1800 грн на людину

Особливості: величезний зелений садок, літня веранда, жива музика та вінтажний декор.

Кухня ресторану базується на традиційних домашніх домашніх рецептах. В меню представлені: Закуси: класичний форшмак з оселедця, тюлечка з цибулею і картоплею (включаючи українські вина Shabo, Колоніст, Бейкуш), настоянки та домашні лимонади

Атмосфера та інфраструктура

Для дітей: є окреме дитяче меню, майданчик та зелена зона для ігор.

Зручності: безкоштовна парковка, доступність для людей на інвалідних візках, дозволено приходити з собаками (dog-friendly).

На пляжі Ланжерон в Одесі одними з найкращих ресторанів з відкритими терасами та панорамним видом на море є Terrace. Sea View та Веранда. Обидва заклади пропонують вишукане меню з акцентом на морепродукти та високий рівень сервісу

Особливості: Стильний панорамний ресторан безпосередньо на набережній з авторською кухнею.

Меню: Спеціалізується на свіжій рибі, устрицях, мідіях у вершковому соусі, азіатських ролих преміум-класу та локальної чорноморської кухні.

Атмосфера: Підходить для роман. Пляж Ланжерон, 1Б.

Далі проведемо SWOT-аналіз майбутнього ресторану. Традиційний метод SWOT-аналізу дозволяє провести детальне вивчення зовнішнього й внутрішнього середовища. Результатом раціонального SWOT-аналізу, спрямованого на формування узагальненого інформаційного потенціалу, повинні з'явитися ефективні рішення, що стосуються відповідної реакції (впливу) суб'єкта (слабкої, середньої й сильної) відповідно до сигналу (слабким, середньому або сильним) зовнішнього середовища.

Сильні сторони підприємства покликані забезпечити його прискорене просування до досягнення стратегічних цілей, у той час як його «слабкості» викликають гальмування. Природно враховувати можливості й загрози зовнішнього середовища, без яких неможливо визначити сценарії розвитку організації.

Чинність – це властивість організаційної системи, що за умови синтезу з можливостями зовнішнього середовища забезпечує прискорене просування системи до досягнення стратегічних цілей. Особливий інтерес при цьому представляє утворення «спіралі розвитку» – траєкторії, що формується внаслідок «накладення» (синтезу) сильних сторін організаційної системи на сприятливі можливості зовнішнього середовища (з урахуванням слабких сторін організаційної системи й погроз зовнішнього середовища).

Слабкість – негативна властивість організації, що визначає її гальмування в процесі руху до досягнення стратегічних цілей. Гальмування стає істотним при злитті (синтезі) основних слабостей організаційної системи з істотними загрозами зовнішнього середовища. При цьому не можна ігнорувати сильні сторони підприємства й можливості зовнішнього середовища. Так формується варіант песимістичного сценарію розвитку організації, який

може трансформуватися в «спіраль краху», якщо має місце тенденція («ефект доміно») до ослаблення можливостей і сильних сторін, з одного боку, і посиленню загроз зовнішнього середовища в сполученні з наростанням слабких сторін організації.

Можливості – це тенденції або події в зовнішньому середовищі, при правильній відповідній реакції на які організація домагається істотного просування до поставлених стратегічних цілей.

Загрози – це тенденції або події в зовнішньому середовищі, які під час відсутності відповідної реакції організації спричиняють значне погіршення стану організації на шляху до виконання своїх планів.

Результати SWOT-аналізу надано в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

SWOT – аналіз ресторану «Green Villa»

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
Внутрішнє середовище	Вигідне розташування поблизу великого міста та лиману; Наявність ресторану, готелю, басейну та зон відпочинку в одному комплексі; Велика кількість місць для проведення банкетів і корпоративних заходів	Залежність від сезонності проведення банкетів та святкових заходів; Значні витрати на утримання ресторану; Високі експлуатаційні витрати; Потреба у постійному оновленні матеріально-технічної бази
	Можливості (O)	Загрози (T)
Зовнішнє середовище	Розширення спектра додаткових послуг; Проведення конференцій, весіль, корпоративних заходів; Залучення туристів та гостей засобу розміщення	Посилення конкуренції серед заміських ресторанів і комплексів; Зниження платоспроможності населення; Зростання цін на продукти та енергоносії

Проведений мною аналіз показав, що ресторанно-готельний комплекс «Green Villa» має низку конкурентних переваг, серед яких вигідне місце розташування поблизу міста та лиману, наявність готелю, банкетних залів, басейну та розвиненої інфраструктури для відпочинку гостей. Це дозволяє закладу успішно конкурувати із подібними підприємствами регіону та забезпечувати широкий спектр послуг для різних категорій споживачів. Разом з тим підприємство повинно приділяти увагу розвитку маркетингової діяльності, підтриманню високої якості обслуговування та розширенню переліку додаткових послуг, що сприятиме зміцненню його конкурентних позицій на ринку.

Отже, проведений аналіз показав, що ресторан при комплексі «Green Villa» має достатній рівень конкурентоспроможності за рахунок вигідного розташування, широкого спектру послуг, значної місткості та різноманітного меню. Водночас для подальшого розвитку доцільним є вдосконалення концепції закладу, зокрема шляхом впровадження екологічних інновацій, що відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу формування чіткої концепції закладу є одним із ключових факторів його успішного функціонування та конкурентоспроможності. Концепція ресторану визначає не лише формат обслуговування та асортимент продукції, а й загальну ідею закладу, його атмосферу, цільову аудиторію та позиціонування на ринку. Відсутність продуманої концепції значно ускладнює формування стабільного попиту та лояльності споживачів.

На основі проведеного аналізу діяльності ресторану при комплексі «Green Villa» встановлено, що заклад має достатній потенціал для розвитку, однак потребує формування більш чіткої та сучасної концепції, яка б відповідала актуальним тенденціям ресторанного ринку. Однією з таких тенденцій є орієнтація на екологічність, натуральність та сталий розвиток.

1. Основна ідея концепції

Головною ідеєю закладу є створення простору, де гості можуть не лише споживати якісну їжу, а й відчувати гармонію з природою. Концепція передбачає максимальне використання натуральних матеріалів, локальних продуктів та екологічно безпечних технологій.

Ресторан позиціонує як місце для:

1. Сімейного відпочинку
2. Проведення святкових заходів
3. Споуїйного дозвілля за містом

Основними споживачами цільової аудиторії закладу є:

1. Жителі міста Одеси із середнім та вище середнього рівнем доходу
2. Сім'ї з дітьми
3. Пари та компанії, що шукають відпочинок за містом
4. Клієнти, зацікавлені у здоровому харчуванні та екологічному способі життя
5. Замовники банкетів (весілля, корпоративи, святкові події)

Ресторан працює у форматі **casual dining** із елементами підвищеного сервісу. Обслуговування здійснюється офіціантами, з акцентом на індивідуальний підхід до кожного гостя. Особлива увага приділяється швидкості обслуговування, ввічливості персоналу та створенню комфортної атмосфери.

Меню формується з урахуванням принципів екологічності та сезонності. Основу асортименту складають:

1. Страви з локальних продуктів
2. Фермерські овочі, м'ясо та молочна продукція
3. Страви української та європейської кухні з сучасною подачею
4. Вегетаріанські та корисні позиції
5. Авторські страви шеф-кухаря

Дизайн ресторану відповідає загальній концепції екологічності. Передбачається використання:

1. Натурального дерева, каменю, текстилю
2. живих рослин у декорі

3. панорамних вікон із видом на природу
4. теплих, природних кольорів

Важливим елементом концепції є впровадження екологічних рішень та інновацій:

1. Використання багаторазового або біорозкладного пакування
2. Сортивання відходів
3. Зменшення харчових втрат
4. Використання енергоефективного обладнання
5. Співпраця з локальними постачальниками

Таблиця 1.2

Структура концепції ресторану при комплексі «Green Villa»

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Заміський ресторан при готельно-ресторанному комплексі з елементами екологічної концепції (еко-ресторан)
Категорія і тематика закладу	Заклад середнього та вище середнього рівня, тематика – екологічний відпочинок, натуральність, гармонія з природою
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами (повний сервіс), організація банкетів, частково самообслуговування на літніх майданчиках (за потреби)
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Орієнтація на екологічність, використання локальних продуктів, сезонне меню, поєднання ресторану та відпочинку на природі, впровадження еко-технологій
Основні групи споживачів	Жителі Одеси із середнім і вище середнього доходом; сім'ї з дітьми; молоді пари; туристи; клієнти, зацікавлені у здоровому харчуванні; замовники банкетів (весілля, корпоративи)

1	2
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основні: харчування (ресторан); додаткові: проведення банкетів, свят, кейтеринг; супутні: відпочинок, дитячі зони, літні тераси, проживання (за наявності готелю)
Програма просування і виходу на ринок	Просування через соціальні мережі (Instagram, Facebook), співпраця з блогерами, реклама в Google, акції для клієнтів, програми лояльності, організація відкриття та тематичних заходів
Етапи впровадження	1) Розробка концепції; 2) Проектування та підготовка приміщення; 3) Закупівля обладнання; 4) Формування меню; 5) Набір персоналу; 6) Маркетингова підготовка; 7) Відкриття та запуск діяльності

У результаті проведеного дослідження було розроблено концепцію розвитку ресторану при комплексі «Green Villa», яка базується на сучасних тенденціях ресторанного бізнесу та орієнтована на впровадження принципів екологічності та сталого розвитку. Запропонована концепція передбачає функціонування закладу у форматі еко-ресторану заміського типу, що поєднує гастрономічний відпочинок із комфортним перебуванням у природному середовищі.

Визначено основні складові концепції, зокрема цільову аудиторію, формат обслуговування, асортимент продукції, інтер'єрні рішення та напрямки впровадження екологічних інновацій. Особливу увагу приділено використанню локальних продуктів, сезонності меню та формуванню атмосфери, що відповідає сучасним вимогам споживачів.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування закладів ресторанного господарства при готелях здійснюється на основі заздалегідь сформованої концепції підприємства, розробленої виробничої програми та з урахуванням прогнозованого попиту на послуги протягом доби.

Основними вихідними даними для проектування є затверджене завдання на розробку проекту, сучасні технічні підходи до створення закладів готельно-ресторанного господарства, а також чинна нормативна база (ДБН, БНіП, норми оснащення обладнанням). Крім того, враховуються вимоги наукової організації праці, типовий асортимент продукції для підприємств харчування різних типів, а також матеріали зі збірників рецептур страв і кулінарних виробів.

Рационально організований технологічний процес передбачає використання сучасних технологій виробництва, ефективних методів обробки сировини та напівфабрикатів, раціональне застосування обладнання, а також впровадження принципів наукової організації праці. Важливим аспектом є економне використання сировини, мінімізація втрат і браку продукції, а також налагодження ефективної системи постачання матеріальних ресурсів.

Таблиця 2.1

Схема технологічного процесу підприємства

Операції та їх режими	Виробничі, торгові і допоміжні приміщення	Обладнання, яке застосовується
1	2	3
Приймання продуктів з 07:00 до 08:00	Завантажувальна	Ваги товарні, вантажні візки
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних норм)	Складські приміщення (холодильні камери, комори)	Стелажі, підтоварники, холодильні камери

1	2	3
Підготовка продуктів до виробництва з 07:00 до 08:00	Заготівельні цехи (м'ясо-рибний, овочевий)	Виробничі столи, мийні ванни, холодильні шафи, механічне обладнання
Приготування страв з 08:00 до 23:00	Доготівельні цехи (гарячий, холодний, мийні, хліборізка)	Теплове, механічне, допоміжне обладнання
Реалізація продукції з 08:00 до 23:00	Роздавальна, буфет, барна стійка	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції з 08:00 до 23:00	Торгова зала, бар, літня тераса, буфет	Меблі для відвідувачів (столи, стільці), барна стійка, вітрини

Вестибюль має бути спроектований таким чином, щоб забезпечувати зручне та вільне пересування відвідувачів. Його площа визначається відповідно до нормативу і становить 0,3–0,45 м² на одне місце в обідній залі.

Якщо 0,3 – 0,45 м² на 1 місце, а у мене 150 місць, то:

1. Мінімальна площа: $S=150 \cdot 0,3=45 \text{ м}^2$
2. Максимальна площа: $S=150 \cdot 0,45=67,5 \text{ м}^2$

Площа гардеробу розраховується виходячи з норми 0,1 м² на одне місце в залі. При цьому кількість місць для зберігання верхнього одягу повинна перевищувати місткість залу приблизно на 10 %, що забезпечує комфортне обслуговування всіх відвідувачів.

Спершу визначимо кількість місць у гардеробі:
 $150 \text{ місць} \cdot 1,1 = 165 \text{ місць}$ у гардеробі

Тепер обчислимо площу гардероба: $165 \text{ місць} \times 0,1 \text{ м}^2/\text{місце} = 16,5 \text{ м}^2$

Туалетні приміщення слід передбачати окремо для чоловіків і жінок. Санітарні вузли разом з умивальниками доцільно об'єднувати в єдиний функціональний блок для відвідувачів. Кількість унітазів визначається залежно від місткості залу: при кількості місць до 300 передбачають не менше одного унітаза на кожні 60 місць, а при більшій місткості додатково встановлюють один унітаз на кожні наступні 100 місць.

1. Розрахунок кількості унітазів: $150/60=2,5\approx 3$

2. Розрахунок умивальників: 3 унітази, тобто достатньо 1–2 умивальників

Кількість санітарно-технічного обладнання визначається відповідно до нормативних вимог залежно від місткості залу. Для ресторану на 150 місць необхідна кількість унітазів становить:

$$150/60=2,5\approx 3$$

Таблиця 2.2

Співвідношення місць за столами різної місткості

Тип, категорія підприємства	2-місні, %	4-місні, %	6-місні, %
Ресторан першого класу	10	45	45

Для проектного ресторану при комплексі «Green Villa» прийнято співвідношення місць за столами відповідно до нормативів для ресторану першого класу. Дане співвідношення враховує особливості обслуговування та забезпечує раціональне використання площі залу.

Таблиця 2.3

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове співвідношення, %	Кількість місць за столами	Кількість столів
2 – місні	10	15	8
4-місні	45	68	17
6-місні	45	67	11
Разом	100	150	36

Розрахунок кількості столів у залі виконано відповідно до нормативного співвідношення місць за столами різної місткості для ресторану першого класу. Загальна кількість місць становить 150. Кількість столів визначена шляхом розподілу місць за видами столів з урахуванням їх місткості та округлення до цілих значень.

При розрахунку площі танцювального майданчика необхідно враховувати нормативну площу на одну пару, яка становить 0,15–0,2 м². Кількість відвідувачів, що користуються майданчиком, приймається в межах 50–70 % від загальної місткості залу. Глибина естради зазвичай становить від 3 до 8 м.

Площа естради для кафе приймається на рівні близько 7 м², тоді як у ресторанах вона повинна бути не меншою за 12 м². У разі проектування круглої естради її діаметр для кафе становить приблизно 3 м, а для ресторанів — не менше 4,5 м.

Розрахунок танцювального майданчика на 150 місць:

1. Беремо за нормою 50–70% від кількості місць:

$$150 \cdot 0,5 = 75 \text{ осіб}$$

$$150 \cdot 0,7 = 105 \text{ осіб}$$

Приймаємо середнє значення: **90 осіб (≈60%)**

Кількість пар: $90/2=45$ пар

Площа танцювального майданчика:

1. Мінімум: $45 \cdot 0,15 = 6,75 \text{ м}^2$

2. Максимум: $45 \cdot 0,2 = 9 \text{ м}^2$

Площа танцювального майданчика визначається з урахуванням нормативу 0,15–0,2 м² на одну пару та кількості відвідувачів, що становить 50–70 % від загальної місткості залу. Для ресторану на 150 місць прийнято 60 % відвідувачів, що становить 90 осіб або 45 пар.

Площа танцювального майданчика становить:

$$S = 45 \cdot 0,15 - 0,2 = 6,75 - 9 \text{ м}^2$$

Кількість офіціантів визначається на основі встановлених нормативів обслуговування. Для ресторанів передбачається навантаження в межах 12–16

посадкових місць на одного офіціанта, тоді як у кафе цей показник становить 16–20 місць на одного працівника.

Розрахунок кількості офіціантів:

1. Мінімальна кількість офіціантів: $150/16=9,4\approx 10$

2. Максимальна кількість: $150/12=12,5\approx 13$

11–12 офіціантів (оптимально для нормальної роботи)

Склад і площі адміністративно-побутових приміщень визначаються відповідно до чинних нормативних документів. Площа білизняної розраховується з урахуванням норми 5 м^2 на кожні 50 місць у залі з подальшим збільшенням на 1 м^2 на кожні наступні 10 місць. При цьому в приміщенні білизняної передбачаються окремі зони для зберігання чистої та брудної білизни.

Площа білизняної визначається з урахуванням нормативу 5 м^2 на 50 місць у залі з подальшим збільшенням на 1 м^2 на кожні наступні 10 місць. Для ресторану на 150 місць вона становить:

$$S=5+10=15\text{ м}^2$$

Площа технічних приміщень визначається за нормою $0,52\text{--}0,64\text{ м}^2$ на одне місце. Для даного підприємства вона становить $78\text{--}96\text{ м}^2$. У проекті приймається площа 90 м^2 , що відповідає нормативним вимогам.

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Проектований ресторан відноситься до закладів із обслуговуванням офіціантами та має місткість 100 посадочних місць.

Першим моїм етапом технологічних розрахунків є визначення кількості відвідувачів. Вона встановлюється на основі графіка завантаження залу з урахуванням режиму роботи підприємства, середньої тривалості перебування гостей та коефіцієнта завантаження.

Режим роботи ресторану приймається з **8:00 до 23:00**.

Кількість відвідувачів за годину визначається за формулою:

$$N_{\text{ч}}=P\cdot\varphi\cdot x/100$$

Де: Р – кількість місць у залі (100 місць), ф – оборотність місця за годину, х – середній відсоток завантаження, %.

Таблиця 2.4

Графік завантаження залу на 150 місць

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кіл-ть відвідувачів, осіб
1.	7-11	Шведський стіл		150
2.	12-13	1	27	41
3.	13-14	1	30	45
4.	14-15	1	31	47
5.	15-16	1	27	41
6.	16-17	1	23	35
7.	17-18	1	27	41
8.	18-19	0,4	32	19
9.	19-20	0,4	45	27
10.	20-21	0,4	45	27
11.	21-22	0,4	35	21
12.	22-23	0,4	32	19
13.	23-24	0,4	24	14
	Разом:			525

Разрахунок кількості страв:

$$n_d = N_d \cdot m$$

Приймаємо коефіцієнт споживання: $m = 2,5$

Кількість гарячих і холодних напоїв, а також кондитерських виробів і хліба визначається на основі встановлених норм споживання, характерних для даного типу підприємства. Розрахунок здійснюється за формулою:

$$n = N_{\text{день}} \cdot H$$

де n — необхідна кількість продукції, $N_{\text{день}}$ — кількість споживачів за добу, H — норма споживання.

Під час визначення загальної кількості страв холодні закуски, перші, другі та солодкі страви, а також борошняні й кондитерські вироби врахову-

ються як окремі одиниці. При цьому гарячі та холодні напої до загальної кількості страв не включаються і розраховуються окремо.

Фірмові страви враховуються у складі відповідних основних груп. За аналогічною методикою здійснюється розрахунок кількості страв і напоїв для сніданків, а також для інших закладів харчування, що функціонують при готелі.

Таблиця 2.5

Розбивка страв на групи

Група страв	Кіл-ть споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв в ресторані, порцій
1	2	3	4
Ресторан (основне меню)			
1. Холодні закуски	375	1,35	506
Молоко, кисломолочні продукти і бутерброди		0,05	25
Рибні		0,4	203
Мясні		0,3	152
Овочеві, салати і вінегрети		0,25	127
2. Гарячі закуски		0,15	56
3. Перші страви		0,7	263
Заправочні		0,5	131
Мясні		0,5	66
Рибні		0,45	59
Овочеві		0,05	7
Прозорі		0,35	92
Холодні, молочні		0,1	26
Супи-пюре		0,05	13
4. Другі страви		0,9	338
Рибні		0,35	118
Мясні		0,5	169
Овочеві		0,05	17
Круп'яні та борошняні		0,05	17
Молочні та з яєць		0,05	17
5. Солодкі страви		0,4	150
Гарячі		0,05	8
Жельовані		0,5	75
Холодні		0,25	38
Морозиво		0,2	30
Разом:			1313

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4
Ресторан (шведський стіл)			
1. Холодні закуски	150	0,9	135
Молоко, кисломолочні продукти і бутерброди		0,3	41
Рибні		0,1	14
Мясні		0,3	41
Овочеві, салати і вінегрети		0,3	41
2. Гарячі закуски		0,2	30
3. Другі страви		1,2	180
Рибні		0,15	27
Мясні		0,65	117
Овочеві		0,05	9
Круп'яні та борошняні		0,1	18
Молочні та з яєць		0,05	9
4. Солодкі страви		0,3	45
Гарячі		0,1	5
Жельовані		0,45	20
Холодні		0,45	20
Разом:			390

Таблиця 2.6

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			одиниці виміру (л/кг/шт/порц.)	Продуктів
1	2	3	4	5
Ресторан (основне меню)				
Гарячі напої:	375			
чай		0,16	порц	60
кава		0,16	порц	60
какао		0,08	порц	30
Холодні напої:				0
фруктові води		0,18	порц	68
мінеральні води		0,18	порц	68
соки		0,18	порц	68
власного виробництва		0,06	порц	23
Хліб житній		0,05	кг	18,8
Хліб пшеничний		0,05	кг	18,8
Борошняні кондитерські вироби		0,5	шт.	188
Цукерки, печиво		0,02	кг	7,5

Продовження табл. 2.6

1	2	3	4	5
Ресторан (шведський стіл)				
Гарячі напої:	150			
чай		0,2	порц	30
кава		0,25	порц	38
какао		0,05	порц	8
Холодні напої:				
фруктові води		0,05	порц	8
мінеральні води		0,15	порц	23
соки		0,15	порц	23
власного виробництва		0,15	порц	23
Хліб житній		0,05	кг	7,5
Хліб пшеничний		0,05	кг	7,5
Борошняні кондитерські вироби		0,5	шт.	75
Пиріжки та булочки		0,5	шт.	75
Цукерки, печиво		0,02	кг	3,0

Таблиця 2.7

План-меню ресторану

№ рецеп-тури	Науменування страв	Вихід страв, г	Кількість страв
	Фірмові страви		
	Салат «Green Villa» з запеченим гарбузом та сиром фета	250	27
	Крем-суп із печених овочів з трюфельною олією	300	13
	Паста з морепродуктами у вершково-шпинатному соусі	300	7
	Холодні закуски		
10	Бутерброди з сьомгою соленою	60	25
130	Оселедець рублений	100	70
144	Асорті рибне	185	63
138/742/826	Сом заливний з гарніром та хріном	200/50/25	70
105	Вінегрет рибний	200	30
99	Салат з індичкою	150	30
118	Ікра баклажанна	150	40
153/743/822	Асорті з огірками, помідорами свіжими та соусом майонез з корнішонами	75/75/25	50
155/744/826	Телятина заливна з гарніром та хріном	195/50/25	52
159	Паштет	100	50
	Гарячі закуски		
1044/1096	Млинці з сиром зі сметаною	280	28
1044/1075	Млинці з м'ясом зі сметаною	280	28

1	2	3	4
	Супи		
254/1066	Бульйон курячий з локшиною домашньою	400/130	92
210/211	Суп картопляний з рибними фрикадельками	400/50	59
	Борщ український зі свининою	500/55	66
1.121	Розсольник по-домашньому	500	7
276	Окрошка м'ясна на кефірі	600	26
	Гарячі страви		
484/701/792	Щука фарширована з овочами та соусом томатним	125/150/75	50
488/692	Короп смажений з картоплею відварною	125/150	18
511/701	Шніцель з окуня натуральний з овочами	125/150	50
337/299	Шніцель натуральний з картопляним пюре	150	50
582/326	Печення по домашньому зі смаженою картоплею	300	50
516/682	Тефтелі з соусом з відварним рисом	200	39
611/296	Котлета по – київські з відвроню картоплею	150	30
392	Запіканка овочева з сметаним соусом		17
1039/708	Вареники з картоплею з тушкованою капустою	250	10
438	Омлет фарширований		17
	Солодкі страви		
463	Сирники з ягодами	150	8
	Фрукти свіжі	150	38
	Желе фруктове	150	75
	Морозиво	100	30
	Гарячі напої		
943	Чай з джемом	200/40	30
947	Чай в асортименті натуральний	400	30
948	Кава натуральна	100	30
956	Кава чорна зі збитими вершками	130	30
959	Какао з молоком	200	30
	Холодні напої		
	Фруктова вода Бон Буассон	500	68
	Вода мінеральна газована	500	34
	Вода мінеарльна негазована	500	34
	Сік апельсиновий	200	34
	Сік яблучний	200	34
	Морс ягідний	200	13

Продовження табл. 2.7

1	2	3	4
	Узвар	200	10
	Хлібобулочні вироби		
	Тістечка		
	торти		
	Хліб пшеничиний	100	188
	Хліб житній	100	188
	Цукерки шоколадні	100	75

Таблиця 2.8

План-меню сніданку за типом шведський стіл на 150 осіб

№ рецепту-ри	Назва страви (виробу)	Вихід, г	Кіл-ть, порцій
1	2	3	4
	Холодні закуски		
144	Асорті рибне	185	14
77	Салат із овочів	150	30
82	Салат вітамінний	150	30
84	Салат делікатесний	150	25
48/743	Ковбаса сировопечена делікатесна з огірками, помідорами свіжими	50/30	12
153/743	Асорті м'ясне з гарніром	75/75	29
455	Сир кисломолочний з абрикосами	145	10
	Йогурт з фруктами	200	10
966	Кефір	200	10
966	Ряжанка	200	10
42	Сир в асортименті	75	15
	Гарячі закуски		
424	Яйця відварні	3 шт.	15
	Мюслі з молоком	150	15
	Гарячі страви		
510/692/792	Котлети рибні з відварною картоплею та соусом томатним	125/150/100	27
536/679/783	Сосиски відварні з рисом розсипчастим та соусом томатним	100/150/50	57
618/692/783	Тюфтельки з картоплею відварною та соусом томатним	115/100/75	60
359	Запіканка овочева зі сметаною	230	9
1044	Млинці з м'ясом	260	18

1	2	3	4
390	Каша молочна манна	215	9
	Солодкі страви		
916	Суфле полуничне	300	10
891	Желе з мандаринів	150	10
905	Самбук абрикосовий	150	10
854	Суниця з вершками збитими	165	5
847	Фрукти в асортименті	150	10
	Гарячі напої		
943	Чай з джемом	200/40	8
943	Чай з цукром	200/22,5	8
944	Чай з лимоном	200/22,5/9	7
947	Чай одним чайником	400	7
948	Кава чорна натуральна	100	12
950	Кава чорна з молоком	100/25/15	10
956	Кава чорна зі збитими вершками по-віденському	130	8
959	Какао з молоком	200	6
	Холодні напої		
	Вода Бон Буасон Апельсин	200	8
	Мінеральна вода Евіан	500	12
	Вода Боржомі	500	11
	Вода Моршинська	500	11
	Сік Джаффа в асортименті	250	17
	Сік фреш в асортименті	250	18
	Кондитерські та хлібобулочні вироби		
44	Тістечко «Буше»	40	12
56	Тістечко «Слойка» з яблучною начинкою	42	13
59	Тістечко «Трубочка» з білковим кремом	39	12
67	Тістечко «Піраміда»	45	13
85	Кекс «Горіховий»	100	10
101	Коврижка «Медова»	100	5
	Хліб білий	100	6
	Хліб делікатесний	100	6
107	Булочка ванільна	100	5
108	Булочка з горіхами	100	3
112	Булочка з маком	100	2
	Шоколад «Любімов»	100	7

План-меню ресторану сформовано на основі Збірника рецептур страв і кулінарних виробів з урахуванням особливостей української та, зокрема, одеської кухні. До меню включено широкий асортимент холодних і гарячих страв, супів, десертів, напоїв та хлібобулочних виробів, що дозволяє забезпечити різноманітність харчування та задовольнити попит різних категорій відвідувачів.

Запропоноване меню відповідає типу підприємства, його концепції та передбачає раціональну організацію виробничого процесу, що сприяє підвищенню якості обслуговування та конкурентоспроможності ресторану.

2.3. Організація виробництва і проектування гарячого цеху

Організація виробництва в ресторані при комплексі «Green Villa», розрахованому на 150 місць, передбачає чіткий поділ виробничих приміщень відповідно до потужності закладу та обраної концепції. Оскільки підприємство працює як із сировиною, так і частково використовує напівфабрикати, у його структурі передбачені як заготівельні, так і доготівельні цехи.

До заготівельних відносяться м'ясо-рибний та овочевий цехи, де здійснюється первинна обробка продуктів: оброблення м'яса і риби, очищення та підготовка овочів. Це дає можливість своєчасно забезпечувати інші підрозділи необхідними напівфабрикатами та дотримуватися санітарних норм.

Основне навантаження припадає на доготівельні цехи — гарячий і холодний. У гарячому цеху відбувається теплова обробка продуктів і приготування основних страв, зокрема перших та других. У холодному цеху готуються закуски, салати та частина десертів. Саме на цьому етапі завершується процес приготування, тому велика увага приділяється якості страв і дотриманню вимог нормативної документації.

Гарячий цех організовується на підприємствах, які працюють за повним виробничим циклом. Він є ключовим підрозділом закладу ресторанного господарства, оскільки саме тут завершується процес приготування страв. У цьому цеху здійснюється теплова обробка сировини та напівфабрикатів,

варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів і других страв. Крім того, тут проводиться теплова обробка продуктів, що використовуються для приготування холодних і солодких страв. Також у гарячому цеху готують гарячі напої та випікають деякі борошняні вироби, зокрема пиріжки, розтягаї, кулеб'яки та інші, які подаються, наприклад, до бульйонів. Отже, організація виробництва в ресторані «Green Villa» побудована таким чином, щоб забезпечити ефективну роботу всіх цехів, раціональне використання ресурсів і стабільну якість продукції.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Застосування секційного модульного устаткування в гарячому цеху висуває підвищені вимоги до організації робочих місць, оскільки з'являється

можливість виконувати на робочих місцях послідовно кілька технологічних операцій, таких, як промивка і перебирання круп, шинковка і промивка зелені, зберігання продуктів на холоді. Ці вимоги полягають у правильному розміщенні на робочих місцях обладнання, взаємопов'язаного ходом технологічного процесу: теплових апаратів, холодильних шаф, мийних ванн, виробничих столів, механічного устаткування і т.п.

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

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

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

Складемо таблицю технологічних ліній для гарячого цеху.

Технологічні лінії та ділянки гарячого цеху

Технологічні лінії і відділи цеху	Операції, що виконуються	Необхідне обладнання
СУПОВЕ ВІДДІ- ЛЕННЯ Приготування пер- ших страв	Підготовка компонентів Пасерування овочів Варіння супів Протирання компонентів	Столи виробничі Плити, сковороди Плити Універсальний привід
СОУСНЕ ВІДДІ- ЛЕННЯ Приготування дру- гих страв Приготування соусів Приготування напів- фабрикатів для сала- тів	Варіння, припускання Тушкування Варіння на пару Запікання Підготовка компонентів Короткочасне зберігання продукції Пасерування Приготування пюре, протирання компонентів, подрібнення Пасерування овочів Смаження кісток, пасерування борошна, підпікання овочів Варіння Протирання компонентів Підготовка компонентів Подрібнення Запікання	Плити Пароварочний апарат Жарильна шафа Столи виробничі Марміти, виробничі стелажі Плити, сковороди Привід з комплектом змінних механізмів Плити, сковороди Жарильна шафа, плити Плити Універсальний привід Столи виробничі Універсальний привід Жарильна шафа
ВІДДІЛЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ	Переробка фруктів Протирання компонентів Варіння	Столи виробничі Універсальний привід Плити

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

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

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

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

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

На основі меню та виробничої програми всього закладу складаємо виробничу програму гарячого цеху.

Таблиця 2.9

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	9,7	168
страви з риби	8,5	147
страви з м'яса	10,5	181
гастрономічні товари	4,7	82

бутерброди, закуски	3,8	66
Супи		
прозорі	5,3	92
заправочні	7,6	131
холодні, молочні	1,5	26
супи-пюре	0,8	13
Гарячі закуски	5,0	86
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	1,5	26
з круп, бобових та макаронних виробі	0,4	7
з яєць та сиру	1,5	26
з риби та морепродуктів	8,4	145
з м'яса	14,8	256
з птиці	1,7	30
борошняні страви	1,6	28
Напої, у т.ч.		
холодні	1,3	23
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	0,8	13
холодні	10,5	182

Розрахунок кількості страв, що реалізуються протягом найбільш завантаженої години роботи залу, подається у таблиці 2.10. Для таких груп страв, як супи та інші позиції, які продаються не протягом усього робочого дня, а лише у визначений період, коефіцієнт перерахунку необхідно визначати окремо.

Коефіцієнт перерахунку за годину обчислюється за формулою:

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N_{\text{п.р.}}$$

де $N_{\text{п.р.}}$ — це кількість відвідувачів, які обслуговуються в залі протягом того періоду, коли реалізується відповідна група страв.

Таблиця 2.10

Максимальна година реалізації страв гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
Супи		
прозорі	92	25
заправочні	131	35
супи-пюре	13	3
Гарячі закуски	56	7
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	17	2
з круп, бобових та макаронних виробів	7	1
з яєць та сиру	17	2
з риби та морепродуктів	118	15
з м'яса	139	17
з птиці	30	4
борошняні страви	10	1
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	8	1

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу гарячого цеху.

Розрахунок чисельності працівників у заготівельних цехах здійснюється з урахуванням обсягу виробничої програми та встановлених норм виробітку за годину. Явочну чисельність персоналу, який безпосередньо бере участь у виробничому процесі, визначають за відповідними формулами.

У розрахунках враховуються такі показники:

Ня — кількість працівників, які виходять на зміну; ΣA — загальні трудовитрати, виражені в людино-годинах, Т — тривалість робочого дня одного працівника, годин; λ — коефіцієнт підвищення продуктивності праці (приймається 1,14).

Загальну (списочну) чисельність працівників визначають окремо, враховуючи додатковий коефіцієнт, який відображає роботу у вихідні та святкові дні. У цьому випадку N_c — це списочна кількість працівників, а α — коефіцієнт, що враховує неробочі дні.

Таблиця 2.11

Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
Супи			
прозорі	92	150	3,833
заправочні	131	180	6,550
супи-пюре	13	200	0,722
Гарячі закуски	86	170	4,061
Другі страви			0,000
з картоплі, овочів, грибів	26	110	0,794
з круп, бобових та макаронних виробів	7	100	0,194
з яєць та сиру	26	110	0,794
з риби та морепродуктів	145	120	4,833
з м'яса	256	150	10,667
з птиці	30	140	1,167
борошняні страви	28	170	1,322
Солодкі страви, у т.ч.			0,000
гарячі	13	60	0,217
Напівфабрикати для холодного цеху			
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	168	60	2,800
страви з риби	147	75	3,063
страви з м'яса	181	75	3,771
Разом			44,789

Чисельність працівників доготівельних цехів визначається з урахуванням виробничої програми відповідного цеху та встановлених норм часу на приготування страв. Для цього використовують відповідну розрахункову формулу.

Норми часу обчислюються на основі коефіцієнта трудомісткості приготування конкретної страви. Відповідно, загальні трудовитрати визначаються за формулою:

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

де n — кількість страв певного виду, що готуються протягом дня; $K_{\text{тр}}$ — коефіцієнт трудомісткості приготування страви; 100 — норматив часу (у секундах) для страви з коефіцієнтом трудомісткості, що дорівнює 1.

$$N_{\text{я}} = 44,789/7/1,14 \approx 6; N_{\text{с}} = 6 * 1,32 \approx 8$$

Таким чином, в зміну виходить 6 кухарів, а загальносписочна кількість кухарів дорівнює 8.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

Для приготування перших страв у гарячому цеху ресторану передбачено використання наплитного посуду для варіння супів різного об'єму. Розрахунок посуду здійснюється з урахуванням виробничої програми підприємства, кількості порцій супів та норм виходу готової продукції.

Також при підборі посуду враховується режим роботи підприємства, тривалість теплової обробки та можливість одночасного приготування декількох найменувань супів.

Таблиця 2.12

Розрахунок посуду для варіння супів

Страва	Кіл-ть страв	Обсяг 1 порції супу, л	Обсяг варильного устаткування, дм ³
Бульйон курячий з локшиною домашньою	46	0,4	21,6
Суп картопляний з рибними фрикадельками	30	0,4	14,1
Борщ український зі свининою	33	0,5	19,4
Розсольник по-домашньому	4	0,5	2,4

Розрахунок посуду та інвентарю для теплової обробки страв проводиться з урахуванням виробничої програми ресторану та особливостей використовуваного обладнання. Для приготування страв у гарячому цеху передбачено використання конвектомата, який забезпечує рівномірну теплову обробку продуктів, скорочення часу приготування та збереження харчової цінності страв.

Таблиця 2.13

Розрахунок посуду для теплової обробки

Страва	Число порцій за розрахунковий період	Місткість гастроемності, шт.	Кількість гастроемностей	Тривалість технологічного циклу, хв.	Оборот за розрахунковий період	Місткість конвектомату, шт.
Щука фарширована	6	6	1	20	3	0,33
Запіканка овочева	9	5	2	30	2	1,00
						1,33

Розрахунок площі сковороди здійснюється з урахуванням кількості продукції, що одночасно підлягає тепловій обробці, та норм навантаження на робочу поверхню обладнання. Під час визначення необхідної площі враховується вид страв, спосіб їх приготування, тривалість смаження та виробнича програма гарячого цеху.

Правильний підбір площі сковороди дозволяє забезпечити безперервність виробничого процесу, раціональне використання обладнання та своєчасний випуск готової продукції відповідно до потреб підприємства.

Розрахунок місткості та площі наплитного посуду для теплової обробки продукції здійснюється з урахуванням кількості порцій страв, маси продуктів на одну порцію та фізико-хімічних властивостей сировини. Для визначення необхідного об'єму посуду враховується густина продуктів і загальний

об'єм продукції, що підлягає одночасному приготуванню у розрахунковий період.

Таблиця 2.14

Розрахунок сковороди

Страва	Кіл-ть порцій, шт	Площа, яку займає одиниця виробу, м ²	Оборотність поду сковороди	Площа поду сковороди, м ²
Короп смажений з картоплею відварною	2	0,02	4	0,011
Шніцель з окуня натуральний з овочами	6	0,01	4	0,0165
Шніцель натуральний	6	0,01	3	0,022
Омлет фарширований	2	0,02	12	0,00367
Сирники	1	0,02	6	0,00367
Всього				0,05317

На основі проведених розрахунків підбирається відповідний вид наплитного посуду — казани, каструлі, котли або сотейники необхідної місткості. Також визначається площа посуду, яка займається на плиті, що дозволяє раціонально організувати роботу гарячого цеху та забезпечити безперервність технологічного процесу приготування страв.

Розрахунок наплитного посуду та площі плити гарячого цеху проводиться з метою визначення необхідної кількості теплового обладнання для приготування страв відповідно до виробничої програми ресторану. При розрахунках враховується кількість страв, тривалість їх теплової обробки, вид використовуваного посуду та площа, яку він займає на поверхні плити.

Розмір жарильної поверхні електричної плити для теплової обробки страв даного виду розраховуємо на найбільш завантажену годину по формулі:

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

де P — кількість посуду, необхідного для приготування даного виду за розрахункову годину; f — площа, займана посудом на поверхні плити, м²; τ —

тривалість обробки, хв.

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

$$F = 1,3 \cdot F_{\text{ж.п.}}, \text{ м}^2$$

Кількість плит дорівнює:

$$n = F / F_{\text{ст.}}$$

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

Таблиця 2.15

Рохрахунок наплитного посуду та площі плити гарячого цеху

Страва	Кількість страв	Вид посуду	Площа посуду	Тривалість теплової обробки	Кількість посуду	Розрахункова площа плити
Бульйон курячий з локшиною домашньою	46	котел	0,091	120	1	0,2366
Суп картопляний з рибними фрикадельками	30	каструля	0,091	60	1	0,1183
Борщ український зі свининою	33	котел	0,071	120	1	0,1846
Розсольник домашньому	4	сотейник	0,025	90	1	0,04875
Короп смажений	2	сковорідка	0,015	20	1	0,0065
Шніцель з окуня	6	сковорідка	0,022	15	1	0,00715
Шніцель натуральний	6	сковорідка	0,022	30	1	0,0143
Омлет фарширований	2	сковорідка	0,015	5	1	0,00163
Сирники	1	сковорідка	0,015	10	1	0,00325
Печення по домашньому:	6	казан	0,053	60	1	0,0689
Вареники з картоплею	3	сотейник	0,038	15	1	0,01235
Відварна картопля	87	котел	0,091	30	1	0,05915
Сосиски відварні	57	каструля	0,055	10	1	0,01192
Рис розсипчастий	57	каструля	0,044	20	2	0,03813
Каша молочна манна	9	Сотейник	0,025	15	1	0,00813
Всього						0,81965

На основі отриманих даних визначається розрахункова площа плити, необхідна для безперебійної роботи гарячого цеху в години максимального навантаження. Правильний підбір наплитного посуду та теплового обладна-

ння забезпечує раціональну організацію виробничого процесу, своєчасне приготування страв та ефективне використання виробничих площ ресторану.

У доготівельному цеху холодильне обладнання підбирається відповідно до розрахункової місткості, яка визначається залежно від маси продукції, що одночасно перебуває на зберіганні протягом розрахункового періоду. Найбільший обсяг продукції, який може одночасно знаходитися у холодильних шафах, включає запас сировини та напівфабрикатів на половину робочої зміни, а також готові страви, призначені для реалізації протягом 1–2 годин найбільшого навантаження підприємства.

Таблиця 2.16

Розрахунок холодильного обладнання

№ реп	Продукт	Кіл-ть порцій	Маса на 1 порцію, г	Маса на п порцій, кг	Об'ємна щільність продукту, кг/дм ³	Корисний об'єм продукту, дм ³
1044	Кулінарний жир	56	10	0,56	0,9	0,88889
	Сметана	56	30	1,68	0,9	2,66667
1096	Сир кисломолочний	28	83,7	2,3436	0,6	5,58
1075	Фарш м'ясний	28	103	2,884	0,56	7,35714
	Маргарин	28	3,72	0,10416	0,9	0,16533
484	Маргарин	50	8	0,4	0,9	0,63492
	Молоко	50	20	1	1	1,42857
692	Маргрин	18	35	0,63	0,9	1
582	Печення яловиче	50	110	5,5	0,85	9,2437
	Жир тваринний	50	12	0,6	0,9	0,95238
611	Яловичина	30	36	1,08	0,85	1,81513
	Жир тваринний	30	2	0,06	0,9	0,09524
1039	Яйця	10	53	0,53	0,7	1,08163
	Молоко	10	245	2,45	1	3,5
510	Молоко	27	32	0,864	1	1,23429
	Масло вершкове	27	45	1,215	0,9	1,92857
536	Сосиски	57	75	4,275	0,45	13,5714
	Маргарин	57	45	2,565	0,9	4,07143
618	Яловичина	60	76	4,56	0,85	7,66387
	Молоко	60	16	0,96	1	1,37143
	Жир тваринний	60	4	0,24	0,9	0,38095
380	Масло вершкове	9	15	0,135	0,9	0,21429
						66,8458

Холодильне обладнання є важливою складовою технологічного оснащення доготівельних цехів, оскільки забезпечує дотримання необхідних умов зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Правильно підібрані холодильні шафи дозволяють підтримувати стабільний температурний режим, зберігати якість продуктів та запобігати їх псуванню.

Інше устаткування приймаємо за нормами технічного оснащення.

Корисна площа гарячого цеху визначається як сума установочних площ усіх розрахованих видів обладнання. Загальна площа визначається з урахуванням коефіцієнта використання площі. Крім розрахованих видів обладнання додатково приймаємо раковину та бак для відходів.

Таблиця 2.17

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Сковорода електрична	Kogast EKPT7/40SL	800	900	850	1	0,72
Плита електрична	Kogast ES-N47	800	700	850	2	1,12
Пароконвектомат	UNOX XBC-201	758	712	510	1	0,5397
Пароконвектомат	UNOX XBC-801	810	920	1250	1	0,7452
Вставка нейтральна	Kogast ET-80	700	700	850	3	1,47
Фритюрниця	Frosty FE-101V	280	460	325	1	0,1288
Кип'ятильник електричний	КНЭ-50-01	400	510	505	1	0,204
Шафа холодильна	Полаир CM110-S	1402	665	2028	1	0,93233
Скрина морозильна	Полаир SF150LFS	1600	600	840	1	0,96
Привід універсальний	УКМ-0,6	920	590	1270	1	0,5428
Стіл виробничий	СПП-12/6	1200	600	860	3	2,16
Стіл виробничий	СПП-15/6	1500	600	860	2	1,8
Ванна мийна	ВМ-6/6	600	600	870	3	1,08
Стелаж	СК-12/4	1200	400	1800	3	1,44
Марміт	Angelo Po SG4VB	1280	510	210	2	1,3056
Бачок для сміття	на 30 л	448		420	1	0,16
Раковина	AP-15	492	432	850	1	0,21254
Всього						15,521

Загальна площа розраховується за формулою з урахуванням відстаней між обладнанням, ширини проходів:

$$S = S_{об} / \eta$$

де η – коефіцієнт використання площі, для гарячого цеху η складає 0,25 – 0,30.

$$S = 15,521 / 0,25 = 62,1 \text{ м}^2.$$

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн закладу ресторанного господарства є важливою складовою формування загальної концепції підприємства та створення комфортної атмосфери для відвідувачів. Під час розробки дизайнерських рішень враховуються особливості концепції ресторану, його стильове спрямування, цільова аудиторія та сучасні тенденції в оформленні закладів готельно-ресторанного господарства.

Основна дизайнерська ідея ресторану при комплексі «Green Villa» полягає у поєднанні сучасного стилю, елементів природної естетики та атмосфери затишку. Усі елементи зовнішнього та внутрішнього оформлення закладу спрямовані на створення комфортних умов для відпочинку гостей, підкреслення екологічної концепції ресторану та формування позитивного іміджу підприємства.

Таблиця 2.18

Дизайн – концепція ресторану

Елемент дизайну	Характеристика та пропозиції для ресторану
1	2
Концепція закладу	Ресторан у сучасному стилі з елементами одеської локальної кухні та атмосфери сімейного відпочинку. Основна ідея — поєднання сучасного комфорту, природних матеріалів та традиційної гостинності.
Зовнішнє оформлення будівлі	Фасад у світлих природних відтінках із декоративними дерев'яними елементами та панорамними вікнами. На фасаді передбачено логотип закладу з підсвіткою.
Рекламні засоби	Використання рекламної вивіски з підсвічуванням, брендованого біг-борду поблизу закладу, інформаційних покажчиків та оформлення сторінок у соціальних мережах.

1	2
Огородження території	Декоративна металева огорожа висотою 1,5 м із елементами озеленення.
Вимощення території	Тротуарна плитка світло-сірого кольору для пішохідних доріжок та підходів до ресторану.
Озеленення території	Висадження декоративних кущів, газонів, сезонних квітів та використання вуличних вазонів.
Освітлення території	Встановлення декоративних LED-ліхтарів уздовж доріжок та фасадного освітлення будівлі.
Малі архітектурні форми	Лавки для відпочинку відвідувачів, декоративні клумби та літній майданчик.
Кольорове рішення інтер'єру	Використання теплих природних кольорів: бежевого, коричневого, оливкового та світло-деревних відтінків.
Оздоблення стін	Декоративна штукатурка, дерев'яні панелі та елементи цегляної кладки.
Оздоблення стелі	Натяжна стеля з точковим освітленням та декоративними дерев'яними балками.
Оздоблення підлоги	Керамограніт та ламінат під натуральне дерево з високою зносостійкістю.
Декор приміщення	Картини з одеськими пейзажами, декоративні рослини, текстиль та тематичні елементи декору.
Штучне освітлення залу	Комбіноване освітлення: люстри, точкові світильники та декоративна підсвітка окремих зон.
Меблі	Дерев'яні столи, м'які стільці та дивани у сучасному стилі.
Форма персоналу	Класичний стиль одягу з елементами брендового оформлення закладу.
Технічне оснащення	Сучасне торговельне та мультимедійне обладнання, система кондиціонування та вентиляції.

Отже, запропоновані дизайнерські рішення повністю відповідають концепції ресторану при комплексі «Green Villa» та спрямовані на створення сучасного, комфортного й естетично привабливого простору для відвідувачів. Використання природних матеріалів, теплих кольорових рішень, сучасного освітлення та елементів благоустрою території дозволяє сформувати позитивний імідж закладу та забезпечити комфортні умови для відпочинку гостей.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення ресторану розробляється відповідно до будівельних норм і вимог щодо проектування закладів ресторанного господарства. Основною метою планувального рішення є забезпечення раціонального взаємозв'язку між усіма групами приміщень, створення комфортних умов для відвідувачів та ефективної організації виробничого процесу.

Під час проектування враховуються місткість ресторану, особливості технологічного процесу, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги. На основі проведених розрахунків визначаються площі всіх необхідних приміщень закладу, після чого вони зводяться у відповідну таблицю. Також визначається поверховість будівлі та розташування окремих приміщень з урахуванням їх функціонального взаємозв'язку.

Таблиця 2.19

Розрахунок площі приміщень закладу ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	2
Вестибюль	60
Аванзал	15
Зал ресторану	270
Приміщення для офіціантів	6
Буфет	24
Гарячий цех	70
Холодний цех	19
Приміщення для нарізання хліба	7
М'ясо-рибний цех	20
Овочевий цех	19

Приміщення завідувача виробництва	7
Мийна столового посуду	24
Сервізна	9
Мийна кухонного посуду	10
Роздаткова	25
Охолоджувана комора для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	13
Охолоджувана комора для зберігання фруктів, ягід, напоїв, овочів	11
Охолоджувана комора для зберігання м'яса, риби	10
Охолоджувана комора для зберігання харчових відходів	8
Комора сухих продуктів	11
Комора овочів, солінь та квашених продуктів	12
Комора вино-горілчанних виробів	7
Комора та мийна тари	16
Комора інвентарю	9
Завантажувальна	18
Кабінет директора	6
Контора	12
Приміщення персоналу	8
Гардероб для офіціантів	10
Гардероб для персоналу	28
Душові, вбиральні для персоналу	13
Білизняна	7
Технічні приміщення	107
Всього	891

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати на створення ресторану включають витрати на будівництво або реконструкцію приміщення, закупівлю та монтаж обладнання, транспортні витрати, а також витрати на рекламу й маркетингове просування закладу. Розрахунок інвестицій дає можливість визначити загальний обсяг коштів, необхідних для реалізації концепції підприємства ресторанного господарства.

Розрахунок вартості будівництва:

Формула: $ІБ = В \times П$

Де: В — вартість 1 м² будівництва; П — площа підприємства.

Знаходимо вартість 1м²: 600* 44= 26 400грн/м²

Розрахунок будівництва: ІБ = 26 400*900 = 23 760 000 грн

Таблиця 2.20

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування устаткування	Кількість	Вартість одиниці, тис. грн.	Вартість всього, тис.грн.
Конвектомат	1	240	240
Плита електрична	2	55	110
Жарова шафа	1	65	65
Холодильна шафа	4	42	168
Морозильна камера	2	38	76
Виробничі столи	8	10	80
Мийні ванни	4	9	36
Посудомийна машина	1	110	110
М'ясорубка	1	32	32
Овочерізка	1	35	35
Барне обладнання	1 комплект	140	140
Кавомашини	1	70	70
Вентиляційне обладнання	1 комплект	200	200
Роздавальна лінія	1 комплект	120	120
Касове обладнання	2	20	40
Меблі торговельного залу	1 комплект	500	500
Технологічний інвентар та посуд	1 комплект	160	160
Всього			2 182 000

Отже, проведений розрахунок покупної вартості устаткування показав, що для забезпечення ефективної роботи ресторану необхідно сучасне технологічне, холодильне, механічне та торговельне обладнання. Підібране оснащення відповідає виробничій програмі підприємства, забезпечує безперервність технологічного процесу та створює належні умови для приготування і реалізації продукції.

Таблиця 2.21

Вартість інвестицій в маркетинг та рекламу

Перелік витрат	Сума, тис.грн.
Розробка брендбуку та айдентики	18 000
Дизайн інтер'єру	127 000
Розробка промо-сайту	20 000
Контекстна реклама	15 000
Реклама в соціальних мережах	25 000
Дизайн поліграфії	10 000
SEO-оптимізація сайту	12 000
Удосконалення сайту	10 000
Зовнішня реклама	35 000
Сувенірна продукція	10 000
Всього	282 000

Отже, витрати на маркетинг та рекламу є важливою складовою реалізації концепції ресторану, оскільки сприяють формуванню позитивного іміджу закладу, залученню потенційних відвідувачів та підвищенню конкурентоспроможності підприємства. Заплановані рекламні заходи дозволять забезпечити ефективне просування ресторану на ринку ресторанних послуг. Розрахунок вартості устаткування виконано на основі підбору технологічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання для забезпечення повноцінного функціонування ресторану. До розрахунку включено обладнання виробничих цехів, барної зони та торговельного залу, а також меблі та інвентар.

Таблиця 2.22

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн
Витрати на будівництво	23 760 000
Витрати на устаткування	2 182 000
Витрати на монтаж	218 200
Витрати на транспортування	109 100
Витрати на рекламу та маркетинг	62 000
Всього	26 331 300

Отже, загальний обсяг інвестицій, необхідний для реалізації концепції ресторану, становить 26 331 300 тис. грн. Найбільшу частку витрат складають витрати на будівництво та технічне оснащення підприємства. Заплановані інвестиції дозволять забезпечити сучасний рівень обслуговування, ефективну організацію виробничого процесу та створення комфортних умов для відвідувачів ресторану.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління ресторану є важливою складовою ефективної роботи підприємства, оскільки саме вона забезпечує правильний розподіл обов'язків між працівниками, контроль за виробничими процесами та організацію обслуговування гостей.

Під час розробки організаційної структури ресторану «Green Villa» було використано метод аналогій, тобто за основу брались приклади організації управління в інших закладах ресторанного господарства подібного типу та місткості. Такий підхід дозволяє обрати найбільш зручну та раціональну систему управління для підприємства.

Для ресторану на 150 місць доцільно використовувати лінійно-функціональну структуру управління. Даний тип структури забезпечує чітку систему підпорядкування працівників, покращує контроль за роботою персоналу та сприяє ефективній взаємодії між усіма підрозділами закладу.

Основними перевагами даної структури, на мою думку є:

1. Чіткий розподіл посадових обов'язків
2. Ефективний контроль за роботою виробничих цехів і торговельного залу;
3. Швидка передача інформації між працівниками
4. Підвищення відповідальності персоналу за результати роботи

Організаційна структура ресторану складається з декількох рівнів управління. На вищому рівні знаходиться власник підприємства та директор ресторану. До середнього рівня управління належать адміністратор, шеф-кухар, бухгалтер та менеджер залу. Нижчий рівень складають кухарі, офіціанти, бармени, допоміжний персонал та технічні працівники.

До структури підприємства входять виробничі, торговельні та адміністративно-побутові підрозділи, які взаємопов'язані між собою. Виробничі підрозділи забезпечують процес приготування страв, торговельні — об-

обслуговування гостей, а адміністративний персонал здійснює контроль та організацію роботи закладу.

Запропонована організаційна структура управління ресторану «Green Villa» забезпечує чіткий розподіл обов'язків між працівниками та ефективну взаємодію між усіма структурними підрозділами підприємства. Така структура дозволяє раціонально організувати виробничий процес, покращити контроль за якістю обслуговування та забезпечити стабільну роботу закладу ресторанного господарства.

Отже, розроблена організаційна структура управління ресторану «Green Villa» дозволяє забезпечити ефективну роботу підприємства, раціонально організувати виробничий процес та створити належні умови для якісного обслуговування відвідувачів.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Вихідними даними для розробки штатного розпису ресторану «Green Villa» є загальна чисельність виробничого, обслуговуючого та допоміжного персоналу, що була визначена під час виконання технологічних розрахунків. Формування штатного розпису здійснюється з урахуванням типу закладу, режиму роботи ресторану та обсягів виробничої діяльності.

Для забезпечення ефективної роботи ресторану необхідно раціонально розподілити працівників між основними структурними підрозділами підприємства. До складу персоналу входять адміністративно-управлінські працівники, виробничий персонал, працівники торговельного залу та допоміжний персонал.

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 ресторану	1	Постійно
Адміністратор	2	Постійно
Бухгалер	1	Часткова
Менеджер із закупівель	1	Постійно

Продовження табл. 3.1

1	2	3
Маркетолог	1	Частково
Разом	6	
Працівники виробництва		
Шеф кухар	1	Постійно
Су шеф	1	Постійно
Кухар гарячого цеху	4	Постійно
Кухар холодного цеху	3	Постійно
Кондитер	1	Постійно
Заготівельник	2	Постійно
Мийник посуду	2	Постійно
Разом	14	
Торговий та обслуговуючий персонал		
Старший офіціант	1	Постійно
Офіціант	8	Постійно
Бармен	2	Постійно
Хостес	2	Постійно
Прибиральниця	2	Постійно
Охоронець	2	Постійно
Разом	17	
Разом по закладу	37	

Кількість працівників у штатному розписі визначалась з урахуванням місткості ресторану на 150 місць, режиму роботи закладу та виробничої програми підприємства. Чисельність адміністративного персоналу формувалась відповідно до рекомендованих нормативів і становить близько 10–15 % від загальної кількості працівників.

Кількість виробничого персоналу визначалась залежно від обсягу виготовлення продукції, асортименту страв та структури виробничих цехів ресторану. Чисельність офіціантів розраховувалась відповідно до норми обслуговування — 12–16 місць на одного офіціанта. Також при формуванні штатного розпису враховувався змінний графік роботи працівників.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	Директор ресторану	5/2	1	1	1000
2	Адміністратор	2/2	2	1	700
3	Шеф-кухар	2/2	1	1	1500
4	Су- шеф	2/2	1	1	1200
5	Кухарі	2/2	7	4	850
6	Кондитер	2/2	1	1	800
7	Офіціанти	2/2	8	4	550
8	Бармени	2/2	2	1	700
9	Хостес	2/2	2	1	600
10	Прибиральниця	2/2	2	1	550
11	Мийнники посуду	2/2	2	1	500
12	Бухгалтер	Часткова	1	1	600
13	Маркетолог	Часткова	1	1	700
Всього заробітна плата за день, грн.					14450
Всього заробітна плата за місяць, грн.					433500

Фонд оплати праці розраховувався на основі кількості працівників, графіка їх роботи та середнього рівня заробітної плати у сфері ресторанного господарства. Для кожної посади була визначена орієнтовна оплата праці за одну робочу зміну відповідно до сучасного рівня заробітних плат у закладах ресторанного господарства України.

Загальна заробітна плата за день визначалась шляхом підсумовування оплати праці всіх працівників, що працюють у зміні. Місячний фонд оплати праці розраховано множенням добового фонду заробітної плати на середню кількість робочих днів у місяці.

Отже, розроблений штатний розпис ресторану «Green Villa» забезпечує ефективну організацію роботи підприємства та раціональний розподіл обов'язків між працівниками. Запланована чисельність персоналу відповідає виробничій програмі ресторану, режиму роботи закладу та дозволяє забезпечити належний рівень обслуговування відвідувачів.

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери обслуговування населення та включає діяльність, пов'язану з виробництвом, реалізацією та організацією споживання продукції власного виробництва. Основною метою закладу ресторанного господарства є задоволення потреб споживачів у харчуванні, відпочинку та дозвіллі.

Ресторан «Green Villa» надає споживачам широкий перелік основних і додаткових послуг. До основних послуг належать послуги харчування, виготовлення та реалізації кулінарної продукції, організація обслуговування гостей у торговельному залі та проведення святкових заходів. Додатковими послугами є організація дозвілля, музичний супровід, бронювання столиків, проведення банкетів, консультаційні послуги та інші види сервісу.

Для забезпечення якісного обслуговування відвідувачів у ресторані передбачено відповідні функціональні зони: торговельний зал, бар, банкетна зона, роздавальна, сервізна, мийна столового посуду та адміністративні приміщення. Процес обслуговування здійснюється офіціантами, барменами, адміністраторами та іншими працівниками відповідно до їх посадових обов'язків.

Таблиця 3.3

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг закладом ресторанного господарства при готелі

Зона	Елемент процесу	Просторові засоби забезпечення	Матеріально – технічні засоби	Учасники
Первинного обслуговування	Зустріч та розміщення гостей	Вестибюль, гардероб, зона очікування	Гардеробна стійка, меблі, стійка адміністратора	Адміністратор, хостес, відвідувач
Послуг харчування і ві-	Надання послуг харчу-	Торговельний зал, VIP-зона,	Меблі залу, столовий по-	Адміністратор,

дпочинку	вання та об- слуговування	бар	суд, столова білизна, декор	офіціант, бармен, відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу об- слуговування	Роздавальна, сервізна, мийна посуду	Торговельно- технологічне обладнання	Працівники вироб- ництва, до- поміжний персонал
Дозвілля	Організація дозвілля та святкових заходів	Банкетна зо- на, музична зона	Аудіообладна- ння, освітлен- ня, декорації	Ведучі, му- зиканти, відвідувачі
Інформацій- но – консу- льтативна	Консульта- вання гостей та бронюван- ня	Адміністра- тивна зона	Комп'ютерна техніка, теле- фонний зв'язок	Адміністра- тор, мене- джер
Інші послуги	Проведення банкетів та тематичних заходів	Банкетний зал	Святкове оформлення, мультимедійне обладнання	Персонал ресторану, відвідувачі

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг була складена з урахуванням концепції ресторану «Green Villa», структури приміщень та переліку послуг, які надаються у закладі. Для кожної функціональної зони визначено основні процеси обслуговування, необхідне обладнання та працівників, які беруть участь у наданні послуг. Це дозволяє забезпечити чітку організацію роботи ресторану та створити комфортні умови для відвідувачів.

Організація процесу обслуговування у ресторані «Green Villa» побудована з урахуванням сучасних вимог до підприємств ресторанного господарства. Запропонована система обслуговування забезпечує ефективну

взаємодію між структурними підрозділами, високий рівень сервісу та комфортні умови для гостей закладу.

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

Організація охорони праці у ресторані «Green Villa» спрямована на створення безпечних та комфортних умов праці для персоналу, попередження виробничого травматизму, професійних захворювань та забезпечення належного санітарно-гігієнічного стану приміщень. У закладі передбачено проведення інструктажів з техніки безпеки, навчання працівників правилам експлуатації обладнання, використання засобів індивідуального захисту та контроль за дотриманням санітарних норм.

Для забезпечення безпечних умов праці у виробничих приміщеннях ресторану застосовуються вентиляційні системи, захисний спецодяг, неслизьке покриття підлоги, заземлення електрообладнання та сучасні системи освітлення.

Таблиця 3.4

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях ресторану «Green Villa»

Найменування приміщень	Найменування речовин / клас небезпеки	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5
Гарячий цех	Акролеїн / 2 клас	0,2	Подразнення верхніх дихальних шляхів та очей	Встановлення вентиляції, використання витяжок, спецодяг
Гарячий цех, мийна посуд	Окис вуглецю / 4 клас	20	Токсична дія через дихальні шляхи	Система вентиляції, контроль роботи теплового обладнання
Комора сухих продуктів	Пил борошна / 4 клас	6	Подразнення дихальних шляхів	Вологе прибирання, використання масок

Продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5
Кондитерський цех	Пил цукру / 4 клас	6	Подразнення шкіри та слизових оболонок	Вентиляція, санітарна обробка приміщення
Мийна кухонного посуду	Пари мийних засобів / 3 клас	5	Можливі алергічні реакції	Використання рукавичок, вентиляція

Заходи та засоби захисту працівників були визначені відповідно до характеру виробничих процесів, які здійснюються у приміщеннях ресторану. Для кожного виробничого приміщення враховано можливі шкідливі речовини, їх вплив на організм людини та підібрано відповідні заходи захисту працівників згідно вимог охорони праці та санітарних норм.

Таблиця 3.5

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
Гарячий цех	18-20	60-70	0,3	23-26	60-70	0,5
Холодний цех	16-18	60-70	0,2	20-22	60-70	0,3
Мийна столового посуду	18-20	60	0,3	22-24	70	0,5
Комора сухих продуктів	14-16	60	0,2	18-20	60	0,3
Торговельний зал	18-20	55-60	0,2	22-24	55-60	0,3

Параметри мікроклімату виробничих приміщень були визначені відповідно до санітарно-гігієнічних вимог та особливостей роботи кожного приміщення. Температура, відносна вологість та швидкість руху повітря підібрані таким чином, щоб забезпечити комфортні умови праці для персоналу та дотримання технологічних вимог приготування продукції.

У виробничих приміщеннях ресторану джерелами шуму та вібрації є вентиляційні установки, холодильне обладнання, міксери, м'ясорубки, овочерізки та інше механічне устаткування. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях не повинен перевищувати 80 дБ. Для зменшення впливу шуму та вібрації передбачено встановлення обладнання на антивібраційних опорах, проведення своєчасного технічного обслуговування обладнання та використання шумопоглинаючих матеріалів.

Джерелами теплового випромінювання у ресторані є плити, жарові шафи, конвектомати та фритюрниці, що розташовані у гарячому цеху. Для зниження впливу теплового випромінювання передбачено використання припливно-витяжної вентиляції, теплових екранів та дотримання безпечної відстані між обладнанням і робочими місцями.

До приміщень з підвищеною небезпекою ураження електричним струмом належать гарячий цех, мийна кухонного посуду та холодильні камери. Для забезпечення електробезпеки передбачено заземлення обладнання, встановлення автоматичних вимикачів, використання захисних пристроїв та проведення регулярного інструктажу працівників.

Для робочого освітлення у виробничих приміщеннях прийнято рівень освітленості 300 лк, для охоронного освітлення території — 10 лк, для аварійного освітлення у приміщеннях — 2 лк, а на відкритих територіях — 1 лк.

Отже, у ресторані «Green Villa» передбачено комплекс заходів з охорони праці, спрямованих на забезпечення безпечних умов роботи персоналу. Запропоновані заходи дозволяють знизити вплив шкідливих виробничих факторів, забезпечити належний рівень санітарно-гігієнічних умов та створити комфортні умови праці для працівників ресторану.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Під час проектування ресторану «Green Villa» особлива увага приділяється питанням охорони навколишнього середовища та дотриманню екологічних норм. Проект закладу відповідає вимогам Закону України «Про

охорону навколишнього природного середовища» та передбачає комплекс заходів, спрямованих на зменшення негативного впливу підприємства на довкілля.

При експлуатації ресторану передбачається раціональне використання природних ресурсів, енергоощадне обладнання, організація системи сортування відходів та дотримання санітарно-екологічних вимог.

Таблиця 3.6

Потреби в ресурсах при будівництві та експлуатації ресторану

Вид ресурсів	Характеристика потреб
Земельні ресурси	Для розміщення ресторану використовується земельна ділянка площею 900 м ²
Сировинні ресурси	Використовуються харчові продукти, напої, допоміжна сировина від офіційних постачальників
Енергетичні ресурси	Електроенергія для роботи технологічного, холодильного та освітлювального обладнання
Теплова енергія	Використовується для опалення приміщень та роботи теплового обладнання
Водні ресурси	Вода використовується для технологічних, господарських та санітарних потреб

Потреба в ресурсах визначалась відповідно до площі ресторану, виробничої програми підприємства та кількості посадкових місць. При виборі

обладнання враховувались принципи енергоефективності та раціонального використання природних ресурсів.

Щодо транспортному забезпечення, то «Green Villa» включає доставку сировини та продуктів харчування спеціалізованим транспортом постачальників. Для відвідувачів закладу передбачено зручний під'їзд та автостоянку.

При експлуатації ресторану необхідно дотримуватись санітарних, екологічних та протипожежних вимог. Забороняється перевищення допустимого рівня шуму, забруднення атмосферного повітря та скидання забруднених стічних вод без очищення.

Для захисту навколишнього середовища передбачено:

1. Благоустрій території;
2. Озеленення прилеглої території;
3. Встановлення контейнерів для сортування сміття;
4. Облаштування систем вентиляції та водовідведення;
5. Використання енергоощадного обладнання.

Таблиця 3.7

Можливі впливи діяльності на навколишнє середовища

Вид впливу	Характеристика
Повітряне середовище	Можливі викиди тепла та запахів під час роботи теплового обладнання
Водне середовище	Утворення стічних вод у процесі миття посуду та приготування продукції
Ґрунт	Негативний вплив мінімальний за умови правильного поводження з відходами
Соціальне середовище	Створення нових робочих місць та забезпечення населення послугами харчування
Техногенне середовище	Використання сучасного технологічного обладнання та інженерних систем

Можливі впливи ресторану на навколишнє середовище визначались з урахуванням специфіки роботи підприємства ресторанного господарства. Основні екологічні ризики пов'язані з утворенням стічних вод, харчових відходів та теплових викидів. Для їх мінімізації у проекті передбачені відповідні природоохоронні заходи.

У процесі роботи ресторану утворюються харчові відходи, пакувальні матеріали, скло, пластик та папір. Для забезпечення екологічної безпеки передбачено сортування відходів та їх передача спеціалізованим підприємствам для подальшої утилізації або переробки.

У проекті ресторану «Green Villa» передбачено комплекс заходів щодо охорони навколишнього середовища, спрямованих на раціональне використання ресурсів та мінімізацію негативного впливу підприємства на довкілля. Запропоновані заходи забезпечують дотримання екологічних вимог і створення безпечних умов для персоналу та відвідувачів закладу. Для забезпечення належного екологічного стану території у проекті передбачено благоустрій та озеленення прилеглої території, організацію систем вентиляції, водовідведення та сортування відходів. Значна увага приділяється правильному збору та утилізації харчових і побутових відходів, що дозволяє знизити рівень забруднення навколишнього середовища.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Ефективна діяльність ресторану значною мірою залежить від правильної організації роботи підприємства та раціонального планування фінансових показників. Для цього необхідно визначити організаційно-правову форму закладу, його місію, вимоги до обслуговування споживачів, а також розрахувати прогнозований товарообіг, операційні витрати та очікуваний прибуток.

Організаційно-правова форма ресторану була обрана з урахуванням особливостей ведення ресторанного бізнесу та спрощення податкового обліку. Місія підприємства визначає його основні цілі та напрямки діяль-

ності, а вимоги до обслуговування спрямовані на забезпечення високого рівня задоволеності гостей.

Таблиця 3.8

Перелік необхідної інформації для організації роботи ресторану «Green Villa»

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
Організаційно – правовий статус	ФОП 3 групи	Найбільш поширена форма ведення ресторанного бізнесу
Основна форма утворення закладу	Створення нового підприємства	Ресторан проектується як новий заклад
Місія закладу	Створення комфортного простору для відпочинку та якісного харчування гостей	Орієнтація на високу якість продукції та сервісу
Вимоги до обслуговування	Обслуговування офіціантами	Високий рівень сервісу, швидке виконання замовлень, контроль якості

Розрахунок товарообігу:

Для ресторану на 150 місць треба прийняти, що:

1. Кількість місць 150
2. Середній чек 400грн
3. Коефіцієнт завантаження 0,83
4. Прогнозована кількість відвідувачів за день 1260 осіб (за виробничою програмою).

Кількість чеків за день:

$$Kч = 1260 * 0,83 = 1046 \text{ чеків}$$

Товарообіг за день:

$$Тоб(день) = 1046 * 400 = 418\,400$$

Товарообіг за місяць:

$$Тоб(місяць) = 418\,400 * 30 = 12\,552\,000$$

Таблиця 3.9

Розрахунок товарообігу

Показник	День	Місяць
Кількість чеків	1046	31 380
Середній чек, грн	400	12 000
Виручка, грн	418400	12 552 000

Товарообіг ресторану «Green Villa» розраховано на основі прогнозованої кількості відвідувачів та встановленого середнього чека. Враховуючи коефіцієнт завантаження закладу, визначено кількість чеків за день, яка становить 1046. На основі цього розраховано денний та місячний товарообіг підприємства, який становить відповідно 418 400 грн та 12 552 000 грн. Отримані результати характеризують потенційний обсяг реалізації продукції та послуг ресторану.

Таблиця 3.10

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Зарплата персоналу	Сума за місяць, грн
1	Зарплата персоналу	433 500
2	Податкові по зарплаті (19,5)%	84 533
3	ЄСВ (2ФОП)	2 948
4	Оренда приміщення (10%)	1 255 200
5	Комунальні витрати (2%)	251 040
6	Господарські витрати (0,5%)	62 760

7	Упаковка (2%)	251 040
8	Поточний ремонт (1%)	125 520
9	Списання продукції (1%)	125 520
10	Різне (1%)	125 520
11	Реклама (2%)	251 040
12	Food Coast (30%)	3 765 600
	Всього	6 734 221

Розрахунок операційних витрат ресторану «Green Villa» виконано на основі прогнозованого місячного товарообігу, який становить 12 552 000 грн. До складу операційних витрат включено витрати на оплату праці персоналу, податкові відрахування, оренду приміщення, комунальні послуги, рекламу, поточний ремонт обладнання, господарські потреби, списання продукції та інші поточні витрати. Більшість статей витрат визначено у відсотковому співвідношенні до обсягу товарообігу.

Найбільшу частку в структурі операційних витрат займає собівартість сировини та продуктів, яка становить 30 % від товарообігу. Значними також є витрати на оренду приміщення, комунальні послуги та забезпечення рекламної діяльності закладу. Фонд оплати праці розраховано на підставі розробленого штатного розпису та встановлених посадових окладів працівників.

Таблиця 3.11

Фінансові показники ресторану «Green Villa»

Показник	Значення, грн
Виручка за місяць	12 552 000
Операційні витрати	6 734 221
Чистий прибуток	5 817 779

Фінансові показники ресторану «Green Villa» розраховано на основі прогнозованого товарообігу та визначених операційних витрат підприємства. Різниця між виручкою та витратами формує чистий прибуток закладу, який становить 5 817 779 грн на місяць. Отримані результати свідчать про потенційну економічну ефективність діяльності ресторану та доцільність реалізації проєкту.

Чистий прибуток ресторану визначено як різницю між місячною виручкою та загальними операційними витратами. Отримані результати свідчать про економічну доцільність реалізації проєкту ресторану «Green Villa» та його потенційну прибутковість за умови досягнення запланованих показників діяльності.

У результаті розробки фінансової моделі ресторану «Green Villa» було визначено основні показники його діяльності, зокрема прогнозований товарообіг, операційні витрати та очікуваний прибуток. Проведені розрахунки свідчать про економічну доцільність реалізації проєкту та можливість його стабільного функціонування за умови досягнення запланованих обсягів реалізації продукції та послуг. Отримані результати підтверджують ефективність запропонованої концепції закладу та її перспективність для подальшого розвитку.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі було розроблено проєкт ресторанно-готельного комплексу «Green Villa» на 150 місць у передмісті Одеси. Під час виконання роботи було проведено комплексне дослідження ринку ресторанного господарства, виконано технологічні, організаційні, економічні та управлінські розрахунки, необхідні для створення сучасного конкурентоспроможного закладу.

У першому розділі було досліджено сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні, проведено аналіз конкурентного середовища та визначено основні переваги проєктованого закладу. Аналіз конкурентів показав, що ресторанно-готельний комплекс «Green Villa» має вигідне місце розташування, широкий спектр послуг та значний потенціал для залучення відвідувачів. Проведений SWOT-аналіз дозволив визначити сильні та слабкі сторони підприємства, а також можливості та загрози його подальшого розвитку.

У технологічному розділі було розроблено виробничу програму ресторану, визначено кількість споживачів, складено план-меню та виконано розрахунок кількості страв за групами. На основі виробничої програми було розраховано потребу в сировині, напівфабрикатах та готовій продукції. Також виконано розрахунок чисельності працівників виробничих цехів, підібрано технологічне обладнання, розраховано площі виробничих, складських, адміністративно-побутових та допоміжних приміщень.

У процесі проєктування було здійснено підбір механічного, холодильного, теплового та немеханічного обладнання відповідно до виробничої потужності закладу. Розраховано потребу в наплитному посуді, площі плити, холодильному обладнанні та інвентарі, що забезпечує безперервний виробничий процес та належний рівень обслуговування споживачів.

У роботі також розроблено пропозиції щодо дизайну закладу, які відповідають обраній концепції ресторанно-готельного комплексу. Запропо-

новані рішення спрямовані на створення комфортної атмосфери для гостей, підвищення привабливості закладу та формування його позитивного іміджу на ринку ресторанних послуг.

У розділі з організації управління підприємством розроблено організаційну структуру управління ресторанно-готельним комплексом, сформовано штатний розпис працівників та визначено фонд оплати праці. Запропонована структура забезпечує ефективний розподіл функцій між працівниками та створює умови для якісного управління діяльністю підприємства.

Особливу увагу приділено питанням охорони праці та охорони навколишнього середовища. Розроблено заходи щодо забезпечення безпечних умов праці персоналу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, пожежної та електробезпеки. Також запропоновано комплекс заходів щодо мінімізації негативного впливу діяльності закладу на навколишнє середовище та раціонального використання природних ресурсів.

У фінансово-економічному розділі виконано розрахунок інвестиційних витрат на реалізацію проєкту, визначено витрати на будівництво, обладнання, маркетинг та рекламу. На основі прогнозованого товарообігу було розраховано операційні витрати та фінансові результати діяльності закладу. Отримані показники свідчать про економічну доцільність реалізації проєкту та його потенційну прибутковість.

Отже, результати проведених досліджень і розрахунків підтверджують можливість створення конкурентоспроможного ресторанно-готельного комплексу «Green Villa», який відповідатиме сучасним вимогам ринку, забезпечуватиме високий рівень обслуговування гостей та матиме перспективи успішного функціонування і подальшого розвитку.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Іщенко С. М., Скрипленко О. В. Інноваційні технології як драйвер сталого розвитку в індустрії гостинності. *Управління розвитком соціально-економічних систем*: Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції (присвячена пам'яті професора Григорія Євтієвича Мазнева). (м. Харків, 06-07 березня 2025 року). Харків: ДБТУ. Ч. 3. 2025. с. 372.
2. Мамонтенко Н. Тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic sciences*. 2024. Т. 332, № 4. С. 30-34. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-332-4>
3. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. Вип. 8. С. 97-101. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-13>
4. Банєва І. О. Сталий розвиток у сфері гостинності: еко-тренди та управлінські рішення. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/25038/1/колективна%20монографія-241-265.pdf> (дата звернення: 12.05.2026).
5. Новосельчук Н., Шевченко Л. Формування архітектурного середовища об'єктів харчування на основі екологічного підходу. *Сучасні проблеми Архітектури та Містобудування*. 2023. Вип. 66. С. 202–213. DOI: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2023.66.202-213>
6. Брикова Т. Готельно-ресторанний бізнес: тенденції галузі в умовах кризових явищ та перспективи повоєнного розвитку. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту*. 2023. № 1(89). Економічні науки. С. 53–67. DOI: <http://doi.org/10.34025/2310-8185-2023-1.89.04>
7. Статистична інформація по сфері ресторанних послуг. *Головне управління статистики в Одеській області*. URL: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 12.05.2026).
8. Стойко І., Шерстюк Р. Сучасні тренди і перспективи у ресторанній індустрії. *Соціально- економічні проблеми і держава*. 2023. Вип. 1 (28). С. 66-

78. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23siiuri.pdf> (дата звернення: 12.05.2026)
9. Pascual M., Benito J. A. D. Green revolution: a systematic review of sustainable practices in restaurants. *Applied Food Research*. 2025. Vol. 5, Iss. 2. P. 101331. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101331> URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772502225006365> (дата звернення: 12.05.2026)
10. Talukder M. B., Das I. R., Kumar S. Future trends and prospects of the food industry: Perspectives from hospitality. *Food and Industry 5.0: Transforming the Food System for a Sustainable Future* (pp. 289-303). 2025. Cham: Springer Nature Switzerland.
11. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.О. Кожевнікова, О.В. Ткачук. Одеса: ОНТУ, 2024. 96 с
12. Державні будівельні норми. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
13. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. 2-ге вид., виправ. і доповн. Одеса : Чорномор'я, 2018. 300 с.:
14. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. 683 с.
15. Мостова Л.М., О.В. Новікова, І.М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. Х.: Світ книг, 2021. 657 с.
16. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архипов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

Концепція ресторану " Green Villa"
Ресторан "Green Villa" при готелі на 150 місць.

Основні конкурентні переваги

Вигідне розташування поблизу
Києва та міжнародного аеропорту
"Бориспіль"

Поєднання ресторанних та
готельних послуг в одному
комплексі

Широкий асортимент страв
української та європейської кухні

Банкетне та святкове
обслуговування

Високий рівень сервісу та
комфорту

Сучасний інтер'єр в еко - стилі

Етапи реалізації проекту

Розробка концепції та бізнес плану

Проектування будівлі на території

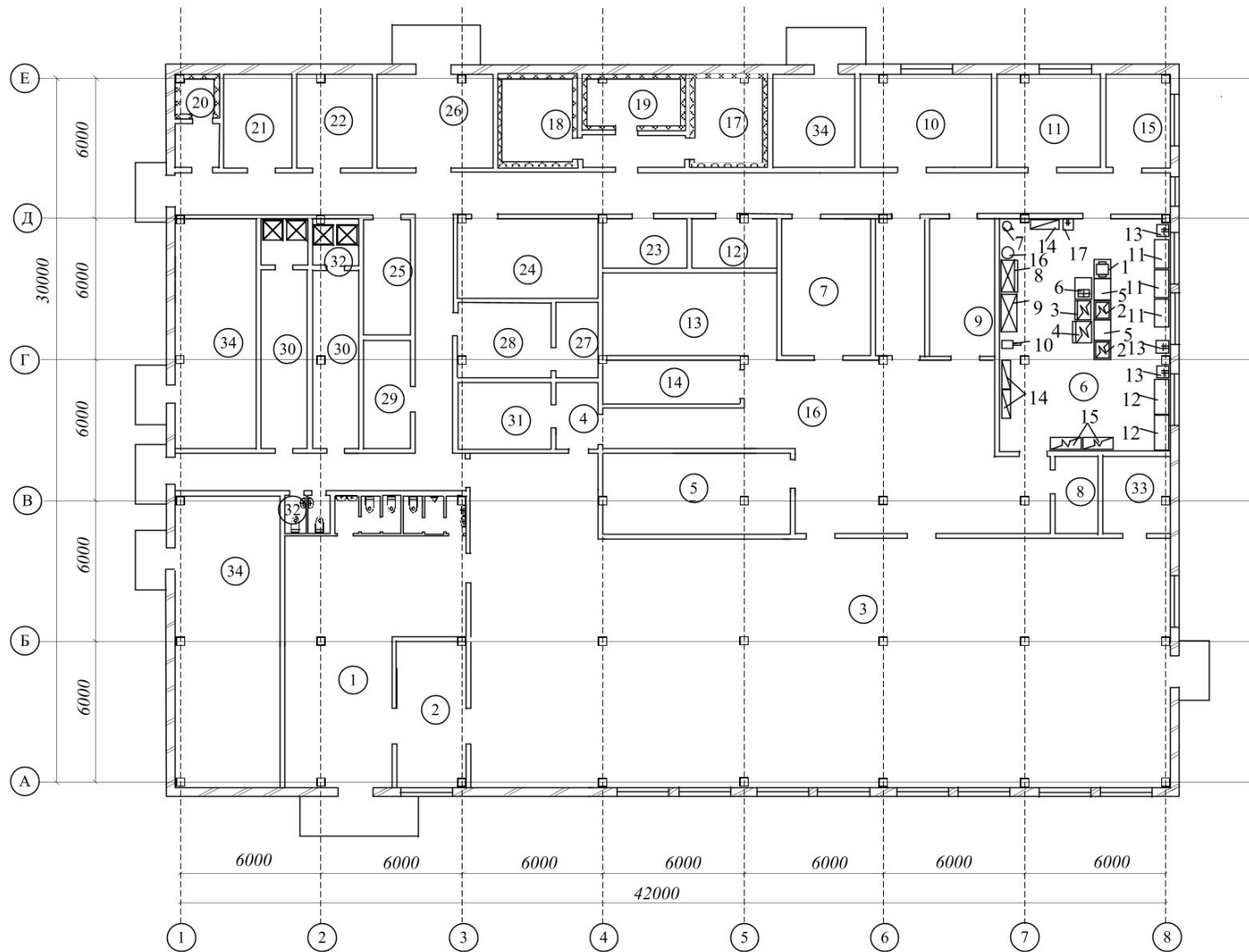
Закупівля технологічного обладнання

Монтаж обладнання та меблів

Підбір та навчання персоналу

Рекламна компанія та відкриття

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.25				
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.	Шахмурадов І.				Додаток А. Концепція закладу ресторанного господарства	Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.							75	80	
Керівник	Москвічова О.М					ОНТУ-2026, каф.ГРБ, гр 401			
Н. Контр.	Коваленко Н.О.								
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.								



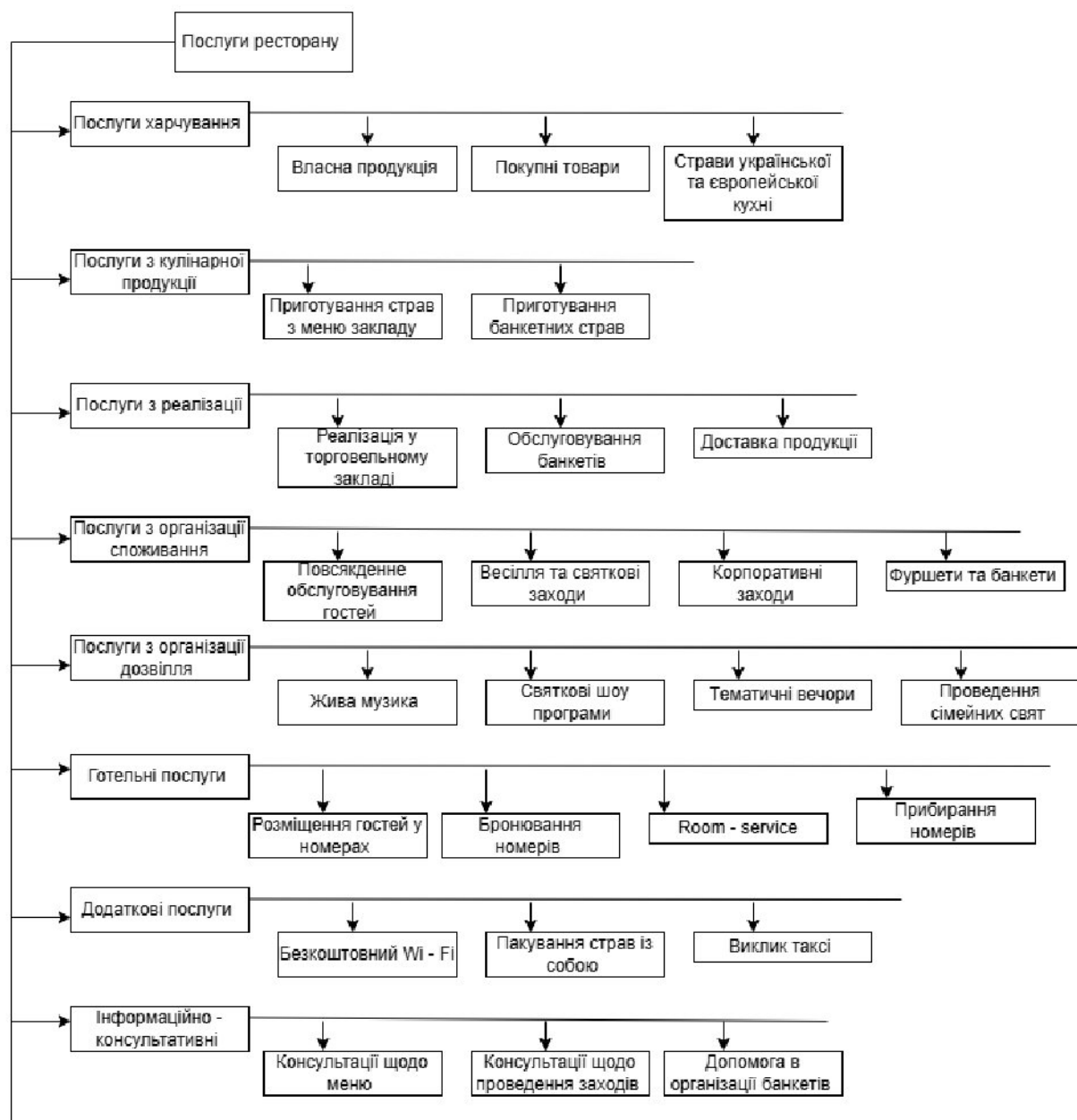
						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.25			
						Розробка концепції розвитку ресторану при комплексі «Green Villa» у передмісті Одеси з впровадженням екологічних інновацій			
Зм	Кіл	Арк	№ док	Підпис	Дата	Ресторан «Green Villa»	Стад.	Аркуш	Аркушів
Студент	Шахмурдов І.								
Консульт.								76	80
Н. контр.	Коваленко Н.О.								
Керівник	Москвічова О.М.								
Завід.						Додаток Б. План ресторану, М 1:200	ОНТУ—2026 каф. ГРБ		
кафедри	Лебеденко Т.Є.						гр. ГРС-401		

Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль	60,0	
2	Аванзал	15,0	
3	Зали	288,0	
4	Приміщення для офіціантів	6,0	
5	Буфет	24	
6	Гарячий цех	71	
7	Холодний цех	20	
8	Приміщення для нарізання хлібу	7	
9	Десертний цех	12,8	
10	М'ясо-рибний цех	21	
11	Овочевий цех	19	
12	Приміщення завідуючого виробництвом	7	
13	Мийна столового посуду	25	
14	Сервізна	10	
15	Мийна кухонного посуду	10	
16	Роздаткова	26	
17	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса і риби	11	
18	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	13	
19	Охолоджувальна камера для зберігання фруктів, ягід, напоїв, овочів	11	
20	Охолоджувальна камера для зберігання харчових відходів	8	
21	Комора сухих продуктів	11	
22	Комора овочів, солінь та квашених продуктів	12	
23	Комора вино-горілчаних виробів	7	
24	Комора і мийна тари	17	
25	Комора інвентаря	9	
26	Завантажувальна	18	
27	Кабінет директора	6	
28	Контора	14	
29	Приміщення персоналу	9	
30	Гардероб для персоналу	31	
31	Гардероб для офіціантів	12	
32	Душеві, вбиральні	13	
33	Білизняна	10	
34	Технічні приміщення	108	

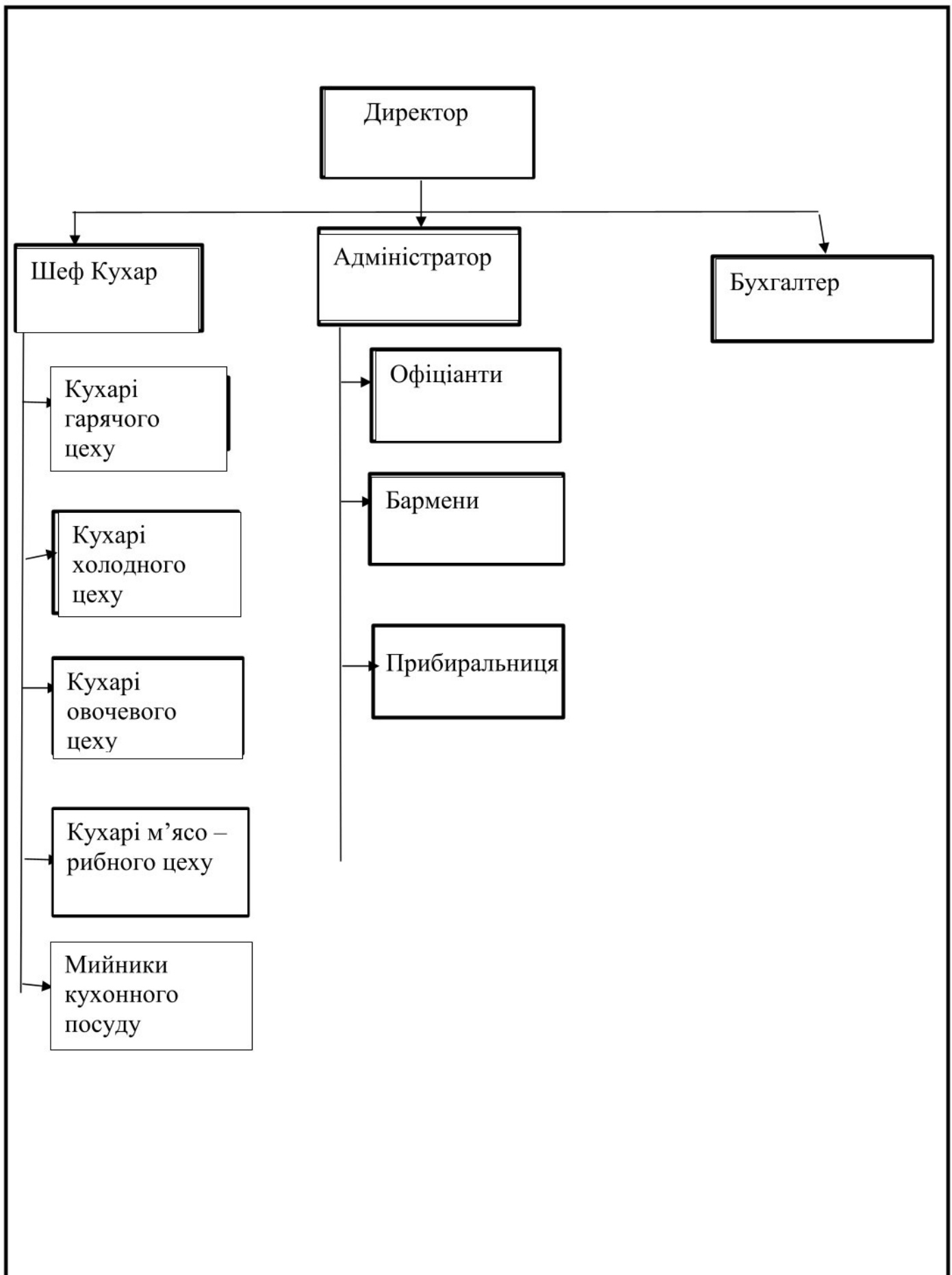
					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.25			
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Шахмурадов І.			05.06	Додаток В. Експлікація приміщень підприємства	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.							77	80
Керівник	Москвічова О.М			05.06		ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-401		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.			05.06				
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.			05.06				

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кількість	Маса, кг	Примітки
1.	Сковорода електрична	Kogast EKPT7/40SL	1		
2.	Плита електрична	Kogast ES-N47	2		
3.	Пароконвектомат	UNOX XBC-201	1		
4.	Пароконвектомат	UNOX XBC-801	1		
5.	Вставка нейтральна	Kogast ET-80	3		
6.	Фритюрниця	Frosty FE-101V	1		
7.	Кип'ятильник електричний	КНЭ-50-01	1		
8.	Шафа холодильна	Полаур CM110-S	1		
9.	Скрина морозильна	Полаур SF150LFS	1		
10.	Привід універсальний	УКМ-0,6	1		
11.	Стіл виробничий	СРП-12/6	3		
12.	Стіл виробничий	СРП-15/6	2		
13.	Ванна мийна	ВМ-6/6	3		
14.	Стелаж	СК-12/4	3		
15.	Марміт	Angelo Po SG4VB	2		
16.	Бачок для сміття	на 30 л	1		
17.	Раковина	AP-15	1		

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.25		
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Шахмурдов І.		05.06	Додаток Г. Специфікація обладнання		
Консульт.							
Керівник		Москвічова О.М		05.06			
Н. Контр.		Коваленко Н.О.		05.06			
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.		05.06			
					Літ.	Аркуш	Аркушів
						78	80
					ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-401		



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.25			
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Шахмурадов І.				Додаток Д. Послуги закладу ресторанного господарства		Літ.	Аркуш
Консульт.								79
Керівник	Москвічова О.М						80	
Н. Контр.	Коваленко Н.О.						ОНТУ-2026, каф.ГРБ, гр 401	
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.							



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.25			
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Шахмурадов І.				Додаток Е. Структура управління закладу ресторанного господарства		Літ.	Аркуш
Консульт.								80
Керівник	Москвічова О.М						ОНТУ-2026, каф.ГРБ, гр 401	
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.							