

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 ресторану cloud-kitchen

у м. Чорноморськ Одеської обл.

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Амеліної О.С.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Кравчук Т.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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

Амеліної Олександри Сергіївни

1. Тема роботи Розробка концепції ресторану cloud-kitchen у м. Чорноморськ Одеської обл.

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 формату cloud-kitchen у м. Чорноморськ Одеської обл.

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>	Кравчук Т.В., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Кравчук Т.В., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Кравчук Т.В., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Кравчук Т.В.
Завдання прийняв до виконання _____ Амеліна О.С.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	24.06.2026	

Здобувач-дипломник _____ Амеліна О.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Кравчук Т.В.
(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 _____ Амеліна О.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ
до кваліфікаційної роботи на тему:
«Розробка концепції ресторану cloud-kitchen
у м. Чорноморськ Одеської обл.»

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

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану cloud-kitchen «SeaBox» у м. Чорноморськ Одеської області.

Ресторан cloud-kitchen «SeaBox» — це сучасний заклад ресторанного господарства, що функціонує без традиційної торговельної зали та спеціалізується на приготуванні страв із риби та морепродуктів для доставки й самовивозу. Концепція закладу передбачає використання сучасних цифрових технологій приймання та обробки замовлень, раціональну організацію виробничих процесів, окрему експедицію та зону очікування замовлень. Основна ідея проекту полягає у створенні сучасного ресторану формату cloud-kitchen, який поєднує високу якість ресторанної продукції, ефективну організацію виробництва, оперативне виконання замовлень та спеціалізацію на стравах із риби й морепродуктів Чорноморського узбережжя.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 88 стор.

Таблиць – 26,

Рисунків – 7 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 33 найменування.

ANNOTATION
to qualification work on the topic:
«Concept development for a cloud-kitchen restaurant in Chornomorsk,
Odesa region»

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

At the beginning of the work, the characteristics and analysis of the market of restaurant services in the region and similar enterprises of the world, the results of demand research and analysis of competitors are given. On the basis of this research, the concept is developed and the unique trade offer was formed for the cloud-kitchen restaurant “SeaBox” in the city of Chornomorsk, Odessa region.

The cloud-kitchen restaurant “SeaBox” is a modern restaurant that operates without a traditional sales hall and specializes in preparing fish and seafood dishes for delivery and pick-up. The concept of the establishment involves the use of modern digital technologies for accepting and processing orders, rational organization of production processes, a separate expedition and waiting area for orders. The main idea of the project is to create a modern cloud-kitchen restaurant that combines high quality restaurant products, efficient organization of production, prompt execution of orders and specialization in fish and seafood dishes from the Black Sea coast.

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

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	9
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується.....	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	20
Розділ 2. Технологічний розділ.....	28
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень).....	28
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	30
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	36
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	37
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	40
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	42
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	54
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	58
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	59
Розділ 3. Організаційний розділ	63
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	63
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	64
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	66
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	68
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	77
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	78
Висновки і рекомендації	83
Список літератури.....	85
Додатки.....	89

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.14							
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Студент.		Амеліна О.С.			Розробка концепції ресторану cloud-kitchen у м. Чорноморськ Одеської обл.			Літ.	Аркуш	Аркушів		
Консульт.										5	94	
Керівник		Кравчук Т.В.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402				
Н. Контр.		Коваленко Н.О.										
Зав. Каф.		Лебеденко Т. Є.										

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена активною трансформацією ресторанного господарства під впливом цифровізації, зміни споживчих переваг та розвитку сервісів онлайн-замовлення і доставки готової їжі. Одним із найдинамічніших напрямів сучасної індустрії HoReCa є формат cloud-kitchen, який дозволяє оптимізувати виробничі процеси, скоротити витрати на утримання торговельних площ та забезпечити швидке виконання замовлень із використанням сучасних цифрових технологій. Зростання популярності сервісів доставки, мобільних застосунків та онлайн-платформ формує попит на підприємства ресторанного господарства нового покоління, діяльність яких орієнтована насамперед на виробництво якісної продукції для доставки та самовивозу.

Особливої актуальності розвиток підприємств такого формату набуває для приморських міст України, зокрема м. Чорноморськ Одеської області, де поєднуються потреби місцевого населення, туристів і відпочивальників. Використання концепції cloud-kitchen дозволяє ефективно організувати виробництво, скоротити операційні витрати, підвищити продуктивність праці персоналу та забезпечити високий рівень сервісу навіть за відсутності традиційної торговельної зали. Перспективним напрямом є також спеціалізація на стравах із риби та морепродуктів, що відповідає природно-ресурсному потенціалу регіону, сучасним гастрономічним тенденціям та попиту споживачів на якісну продукцію морської кухні.

Об'єктом дослідження є процес проектування підприємства ресторанного господарства формату cloud-kitchen.

Предметом дослідження є теоретичні, організаційні, технологічні та економічні засади формування концепції ресторану cloud-kitchen «SeaBox» у м. Чорноморськ Одеської області.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробленні та обґрунтуванні концепції ресторану cloud-kitchen «SeaBox» у м. Чорноморськ Одеської

області з використанням сучасних технологій організації виробництва, цифрових рішень для приймання та обробки замовлень і сучасних підходів до проєктування підприємств ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання**:

- провести аналіз сучасного стану ринку ресторанного господарства та конкурентного середовища;
- обґрунтувати концепцію ресторану cloud-kitchen «SeaBox» на основі результатів проведених досліджень;
- розробити виробничу програму підприємства;
- виконати технологічні розрахунки та обґрунтувати вибір сучасного технологічного обладнання;
- здійснити проєктування виробничих, складських, адміністративно-побутових та допоміжних приміщень підприємства;
- розробити організаційну структуру управління та визначити штатний склад працівників;
- сформувати систему основних і додаткових послуг ресторану;
- обґрунтувати заходи з охорони праці, пожежної безпеки, цивільного захисту та охорони навколишнього природного середовища;
- розробити фінансову модель діяльності ресторану та оцінити економічну ефективність проєкту.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи використано такі **методи дослідження**: аналіз і узагальнення наукових джерел, системний та порівняльний аналіз, методи моделювання, технологічного та інженерного проєктування, економічні розрахунки, графічне моделювання й узагальнення отриманих результатів.

Наукова новизна одержаних результатів полягає у розробленні авторської концепції ресторану cloud-kitchen «SeaBox», яка поєднує сучасний формат цифрового ресторану без торговельної зали зі спеціалізацією на стравах із риби та морепродуктів, використанням сучасних технологій

виробництва, експедиції та видачі замовлень, а також раціональною організацією виробничих процесів.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання запропонованих технологічних, організаційних та економічних рішень під час створення підприємств ресторанного господарства формату cloud-kitchen, а також у навчальному процесі під час підготовки фахівців зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 88 друкованих аркушах. Робота містить 26 таблиць, 7 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 33 найменування.

Ключові слова: cloud-kitchen, ресторанне господарство, концепція ресторану, рибна кухня, морепродукти, доставка готової їжі, самовивіз.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Сфера ресторанного господарства України у 2021–2025 рр. розвивалася під впливом кількох системних чинників: наслідків пандемії COVID-19, повномасштабної війни, зміни купівельної спроможності населення, міграційних процесів, зростання собівартості сировини, цифровізації сервісу та активного переходу частини споживачів до онлайн-замовлень і доставки. За даними YouControl.Market, чистий дохід ресторанного бізнесу України у 2023 р. становив 31,6 млрд грн, що на 121 % більше порівняно з 2022 р. та на 26 % більше, ніж у 2021 р. [1].

У 2024 р. ресторанний ринок України продовжив відновлюватися, однак це відновлення мало переважно ціновий характер. За даними Poster, виручка закладів громадського харчування у 2024 р. зросла на 10 % порівняно з 2023 р., середній чек — на 17 %, тоді як відвідуваність зменшилася на 3 %. Це свідчить, що номінальне зростання ринку значною мірою було зумовлене підвищенням цін, а не збільшенням кількості гостей [2].

За форматами ресторанного бізнесу найбільш стійкими виявилися заклади, здатні швидко адаптуватися до змін попиту: кафе, кав'ярні, фастфуд, доставки, take away, dark kitchen та cloud kitchen. Водночас класичні ресторани із залом мають вищі постійні витрати на оренду, обслуговування гостей, фронт-персонал і комунальні послуги. Саме тому в умовах нестабільності перспективними є формати з оптимізованою площею, скороченою кількістю персоналу та орієнтацією на доставку.

Формат cloud kitchen є одним із проявів цифрової трансформації ресторанного бізнесу. Його сутність полягає в організації виробництва ресторанної продукції без традиційного залу обслуговування, з орієнтацією на онлайн-замовлення, доставку та самовивіз. У міжнародній практиці використовуються також поняття dark kitchen, ghost kitchen, virtual kitchen. За

поясненням The Village Україна, cloud kitchen може передбачати надання кухонної інфраструктури рестораторам-партнерам, тоді як dark kitchen частіше означає кухню, яка працює виключно на доставку без обслуговування гостей у залі [3].

Світовий розвиток cloud kitchen безпосередньо пов'язаний зі зростанням ринку доставки їжі. За даними Euromonitor International, доставка у 2024 р. становила 21 % світового ринку споживчого foodservice проти 9 % у 2019 р.; до 2029 р. її частка прогнозується на рівні 24 % [4].

За оцінками Market Data Forecast, обсяг світового ринку cloud kitchen у 2024 р. становив 74,18 млрд дол. США, у 2025 р. очікувався на рівні 82,45 млрд дол. США, а до 2033 р. може досягти 192,07 млрд дол. США за середньорічного темпу зростання 11,15 % [5]. Інші аналітичні оцінки також підтверджують високу динаміку сегмента: Fortune Business Insights оцінює світовий ринок cloud kitchen у 76,5 млрд дол. США у 2025 р. з прогнозом зростання до 175,14 млрд дол. США у 2034 р. [6].



Рис. 1.1 Переваги формату cloud-kitchen

В Україні розвиток cloud kitchen пов'язаний із поширенням сервісів доставки, зростанням ролі мобільних застосунків, QR-меню, онлайн-оплати, CRM-систем, POS-автоматизації та агрегаторів доставки. У 2024 р. Bolt Food розширив географію роботи в Україні з 6 до 26 міст, а серед

найпопулярніших позицій замовлень були бургери, піца, суші, шаурма та паста [7]. Це підтверджує, що український споживач уже сформував стабільну звичку замовляти готову їжу онлайн, а формат виробничої кухні без залу може бути економічно доцільним.

Актуальність відкриття ресторану формату cloud-kitchen у м. Чорноморськ визначається поєднанням кількох чинників. По-перше, Чорноморськ є приморським містом Одеської області та адміністративним центром Чорноморської міської територіальної громади. За даними порталу «Децентралізація», чисельність населення громади становить 67 914 осіб [8]. За даними Gromada.info, населення м. Чорноморськ становить 59 229 осіб, а загальне населення громади — 70 422 особи [9]. Отже, місто має достатню локальну споживчу базу для розвитку доставки.

По-друге, Чорноморськ має курортно-рекреаційний потенціал і розташований на узбережжі Чорного моря поблизу Одеси. На Booking.com для Чорноморська представлено близько 140 готелів та інших типів помешкань, що свідчить про наявність туристичного потоку та попиту на харчування у сезонний період [10]. Для cloud-kitchen це важливо, оскільки туристи, гості апартamentів, міні-готелів і приватного сектору часто користуються доставкою готових страв, особливо у вечірній час.

По-третє, близькість до Одеси формує додатковий вплив великого міського ринку. У м. Одеса в сервісі Glovo серед популярних категорій представлені фастфуд, бургери, американська кухня, піца, міжнародна кухня, суші, азіатська кухня, шаурма та європейська кухня [11]. Це демонструє сформовану культуру онлайн-замовлень у регіоні та різноманітність конкурентних гастрономічних напрямів.

Спеціалізація проєктованого ресторану cloud-kitchen на рибних стравах і морепродуктах є обґрунтованою з позицій регіональної ідентичності, споживчого попиту та глобальних харчових тенденцій. За даними FAO, світове споживання водних тваринних продуктів у 2022 р. досягло 20,7 кг на одну особу, а водні харчові продукти забезпечують близько 15 % тваринних білків у раціоні

населення світу [12]. OECD-FAO прогнозує збільшення світового споживання водних тваринних продуктів до 21,8 кг на одну особу до 2034 р. [13].

В Україні ринок риби та морепродуктів має значний потенціал для розвитку, однак залежить від імпорту, логістики та купівельної спроможності населення. За даними UIFSA, у 2024 р. Україна імпортувала 357 тис. тонн риби та морепродуктів на суму 1,08 млрд дол. США, що на 10 % більше, ніж у 2023 р. [14]. Наукові дослідження також зазначають, що у 2023 р. імпорт риби та морепродуктів в Україну у фізичному вимірі зріс майже на 5 % порівняно з 2022 р., однак залишався нижчим за рівень 2021 р. майже на 24 % [15.]

Незважаючи на значні обсяги імпорту риби та морепродуктів, сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства передбачають активніше використання локальної сировини та формування регіональної гастрономічної ідентичності закладів. Для проєктованого ресторану cloud-kitchen доцільним є застосування змішаної моделі постачання, яка поєднує використання локальних продуктів Одеського регіону та імпортованої сировини. Передбачається закупівля у місцевих постачальників сезонних овочів, зелені, пряних трав, а також окремих видів чорноморської риби, доступних на регіональному ринку. Водночас для забезпечення стабільності асортименту та реалізації спеціалізованого меню частина морепродуктів і океанічної риби (креветки, кальмари, восьминоги, гребінці, лосось, тунець тощо) постачатиметься через національних імпортерів та дистриб'юторів. Такий підхід дозволяє поєднати переваги локальної гастрономії, скорочення логістичного ланцюга та стабільність постачання сировини протягом року [12, 13].

Таким чином, поєднання світової тенденції до зростання споживання риби та морепродуктів, значних обсягів імпорту цієї продукції в Україну, а також наявності локальних ресурсів Одеського регіону створює сприятливі передумови для функціонування ресторану формату cloud-kitchen із рибною та морепродуктовою спеціалізацією у м. Чорноморськ. Це дозволяє

сформувати конкурентоспроможну концепцію закладу, орієнтовану на сучасні споживчі тренди та регіональні гастрономічні особливості.

Для м. Чорноморськ рибна та морепродуктова спеціалізація ресторану має додаткову маркетингову перевагу, оскільки відповідає приморській локалізації міста, очікуванням туристів щодо «морської» гастрономії та можливості позиціонування закладу як cloud-kitchen чорноморської кухні. На відміну від універсальних доставок, такий заклад може сформувати чітку нішу: рибні супи, страви з чорноморської риби, морепродукти, холодні рибні закуски, салати з морепродуктами, гастрономічні набори та страви, адаптовані до транспортування.

Законодавче регулювання діяльності ресторану cloud-kitchen в Україні передбачає дотримання вимог харчової безпеки, інформування споживачів та впровадження процедур НАССР. Базовим нормативним актом є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», який визначає обов'язки операторів ринку харчових продуктів щодо безпеки продукції [16]. Для cloud-kitchen критично важливими є контроль температурних режимів, простежуваність сировини, санітарне зонування, маркування напівфабрикатів і готових страв, а також забезпечення безпечного пакування для доставки.

Отже, аналіз сучасних тенденцій ресторанного господарства свідчить, що відкриття ресторану формату cloud-kitchen у м. Чорноморськ є актуальним і перспективним. Такий формат відповідає тенденціям цифровізації ресторанного бізнесу, зростанню ролі доставки, необхідності оптимізації витрат і зміні споживчої поведінки. Спеціалізація на рибних стравах і морепродуктах підсилює конкурентну позицію закладу завдяки відповідності приморській ідентичності міста, туристичному попиту та світовій тенденції зростання споживання водних харчових продуктів.

Проектований ресторан формату cloud-kitchen доцільно розмістити у центральній частині м. Чорноморськ поблизу проспекту Миру та вул. Парусної. Обрана локація характеризується вигідним транспортним

положенням, що забезпечує швидке обслуговування замовлень у різних районах міста. Важливою перевагою є близькість до основних житлових масивів, адміністративних установ, торговельних об'єктів та маршрутів громадського транспорту.

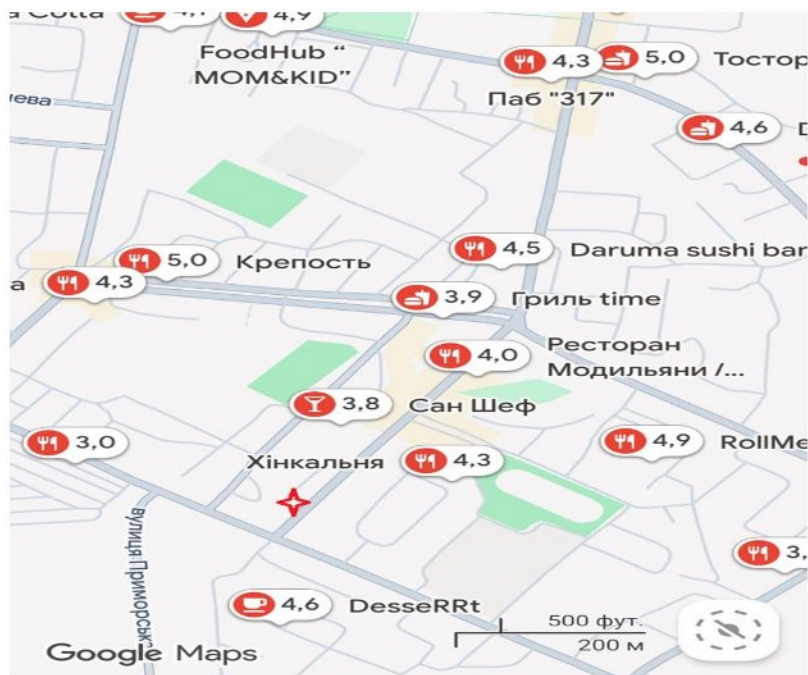


Рис. 1.2 Ситуаційний план

Аналіз ситуаційного плану свідчить про високий рівень розвитку закладів ресторанного господарства в районі розміщення ресторану cloud-kitchen. У межах пішохідної та транспортної доступності функціонує значна кількість підприємств харчування різних форматів, зокрема ресторани, суши-бари, хінкальні, кафе та заклади швидкого обслуговування. Це свідчить про сформований попит на ресторанні послуги та високу концентрацію потенційних споживачів.

Водночас значна кількість конкурентів створює високий рівень конкурентного середовища, що потребує формування чіткої ринкової позиції та унікальної торгової пропозиції. Конкурентною перевагою проєктованого ресторану є спеціалізація на стравах з риби та морепродуктів у форматі cloud-kitchen, що дозволяє зайняти відносно вільну нішу на локальному ринку та орієнтуватися на сучасний попит на доставку готової ресторанної продукції.

Розглянемо конкурентів для нового закладу ресторанного господарства, що проектується (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Характеристика основних конкурентів ресторану
cloud-kitchen у м. Чорноморськ

Параметри	Afalina	Лео	RollMe	Osama Sushi	Смачний Дім
Адреса	м. Чорноморськ, вул. Пляжна, 35	м. Чорноморськ, вул. Паркова, 11В	м. Чорноморськ, вул. Лазурна, 3А	м. Чорноморськ, вул. Данченка, 8 Н	м. Чорноморськ, просп. Миру, 27Б
Наявність сайту	Instagram/Facebook	Instagram/Facebook	Офіційний сайт та соцмережі	Офіційний сайт та соцмережі	Офіційний сайт та соцмережі
Кількість Google-відгуків	1395	1724	51	528	782
Додаткові послуги	Банкетний зал; літня тераса; доставка	Банкетний зал; літня тераса; доставка	Самовивіз ; онлайн-замовлення; доставка	Самовивіз ; доставка; акційні сети	Самовивіз ; доставка; take-away
Основна спеціалізація	Риба, морепродукти, європейська кухня	Європейська кухня, гриль, рибні страви	Суші, роли, сети	Суші, роли, wok, сети	Українська та європейська кухня
Наявність доставки	Так	Так	Так	Так	Так
Наявність залу обслуговування	Так	Так	Ні	Так	Так
Діапазон цін	250–1200 грн	180–1000 грн	180–1200 грн	180–1300 грн	120–800 грн

Оскільки діяльність ресторану cloud-kitchen орієнтована переважно на доставку готових страв, відсутня необхідність розміщення закладу на першій береговій лінії або в туристичному центрі міста. Це дозволяє зменшити

витрати на оренду приміщень та спрямувати інвестиційні ресурси на виробниче обладнання, цифрові сервіси та організацію логістики доставки.

До недоліків обраної локації можна віднести відсутність безпосереднього контакту з туристичним потоком у прибережній зоні та обмежені можливості для спонтанних покупок. Проте зазначені фактори мають незначний вплив на діяльність cloud-kitchen, оскільки основним каналом реалізації продукції є онлайн-замовлення та доставка.

Аналіз конкурентного середовища показав, що найближчими прямими конкурентами проєктованого ресторану cloud-kitchen є заклади Afalina та Kafe Leo Chernomorsk, які пропонують страви з риби та морепродуктів. Водночас суттєву конкуренцію у сфері доставки створюють RollMe та Osama Sushi, орієнтовані на реалізацію продукції через онлайн-замовлення. Розглянемо конкурентів більш детально.

Ресторан Afalina є одним із найбільш відомих закладів ресторанного господарства м. Чорноморськ, орієнтованих на відпочинок біля моря та споживання страв із риби і морепродуктів. Заклад розташований у прибережній частині міста, що забезпечує привабливість для туристів та відпочивальників у літній сезон. Основу меню становлять страви європейської кухні, рибні страви, морепродукти, салати та закуски. Ресторан має зал обслуговування, літню терасу та пропонує послуги доставки готових страв. Важливою перевагою закладу є морська тематика та сформована клієнтська база. Водночас діяльність ресторану пов'язана з високими витратами на утримання залу обслуговування та значною залежністю від сезонного попиту [17].

Заклад Лео належить до популярних закладів ресторанного господарства Чорноморська серед місцевих мешканців та гостей міста. Заклад розташований у центральній частині міста та має зручне транспортне сполучення. Меню ресторану включає широкий асортимент страв європейської кухні, страви на грилі, рибні позиції, десерти та напої. Ресторан

функціонує у форматі класичного закладу з обслуговуванням гостей у залі та пропонує послуги доставки. Перевагою закладу є висока впізнаваність бренду та стабільний потік відвідувачів. Недоліком щодо проєктованого ресторану є відсутність вузької спеціалізації на рибі та морепродуктах [18].

RollMe є підприємством ресторанного господарства, яке спеціалізується переважно на приготуванні та доставці суші, ролів, wok-страв та супутньої продукції японської кухні. Основною особливістю закладу є орієнтація на онлайн-замовлення та доставку готової продукції споживачам. Формат діяльності наближений до сучасних моделей доставки, тому даний заклад можна розглядати як одного з найближчих непрямих конкурентів проєктованого cloud-kitchen. Асортимент продукції включає сети, роли, суші, гарячі страви та напої. Перевагою RollMe є досвід роботи у сегменті доставки та налагоджені канали приймання замовлень. Водночас заклад спеціалізується переважно на японській кухні та не пропонує широкого асортименту рибних і морепродуктових страв у європейському виконанні [19].

Osama Sushi є закладом японської кухні, що працює у форматі суши-бару та служби доставки. Основу асортименту становлять суші, роли, сети, wok-страви та супутня продукція азійської кухні. Заклад орієнтований переважно на молодіжну аудиторію та споживачів, які активно користуються сервісами доставки готової їжі. Наявність онлайн-замовлень і доставки робить його непрямим конкурентом проєктованого ресторану cloud-kitchen. Серед переваг закладу можна виділити вузьку спеціалізацію та впізнаваність у сегменті японської кухні. Разом із тим асортимент підприємства обмежений азійською гастрономічною концепцією і не охоплює широкий спектр рибних та морепродуктових страв [20].

Смачний Дім є закладом ресторанного господарства, що поєднує функції кафе та служби доставки готових страв. Заклад орієнтований на повсякденний попит населення та пропонує широкий асортимент страв української та європейської кухні. Важливим напрямом діяльності є доставка

продукції та можливість самовивозу замовлень. Завдяки цьому підприємство конкурує з проєктованим закладом за споживачів, які надають перевагу швидкому отриманню готової їжі. Перевагою закладу є доступна цінова політика та широкий асортимент продукції. Водночас відсутність спеціалізації на рибних стравах і морепродуктах обмежує його конкурентні можливості у порівнянні з проєктованим рестораном cloud-kitchen морської тематики [21].

Порівняльну характеристику конкурентів за даними Google Maps наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Порівняльна характеристика конкурентів за даними Google Maps [22]

Показники	Afalina	Лео	RollMe	Osama Sushi	Смачний Дім
Кількість відгуків	1395	1724	51	528	782
Рейтинг Google	4,6	4,5	4,5	4,4	4,4
Асортимент продукції	5	5	4	4	4
Якість обслуговування	5	5	4	4	4
Зручність доставки	4	4	5	5	5
Спеціалізація на рибі та морепродуктах	5	4	3	3	2
Загальна оцінка	4,8	4,6	4,2	4,0	3,8

Найбільшу кількість відгуків та найвищі рейтингові показники мають ресторани Afalina та Лео, що свідчить про їхню популярність серед споживачів та сформовану клієнтську базу. Водночас значну частку ринку доставки готової продукції займають спеціалізовані заклади RollMe та Osama Sushi, які активно використовують онлайн-канали продажу та орієнтуються на сучасні споживчі тенденції. Заклад Смачний Дім конкурує переважно за рахунок доступної цінової політики та широкого асортименту страв

повсякденного попиту. Аналіз показав, що більшість досліджених підприємств поєднують традиційний формат обслуговування із доставкою готової продукції, проте не мають чітко вираженої спеціалізації на рибних стравах та морепродуктах. Це свідчить про наявність вільної ринкової ніші для створення ресторану формату cloud-kitchen, орієнтованого на виробництво та доставку страв із риби та морепродуктів Чорноморського регіону.

Для наочного порівняння рівня конкурентоспроможності досліджуваних підприємств ресторанного господарства побудовано стовпчикову діаграму (рис. 1.3), що відображає узагальнену оцінку конкурентів за основними критеріями діяльності.

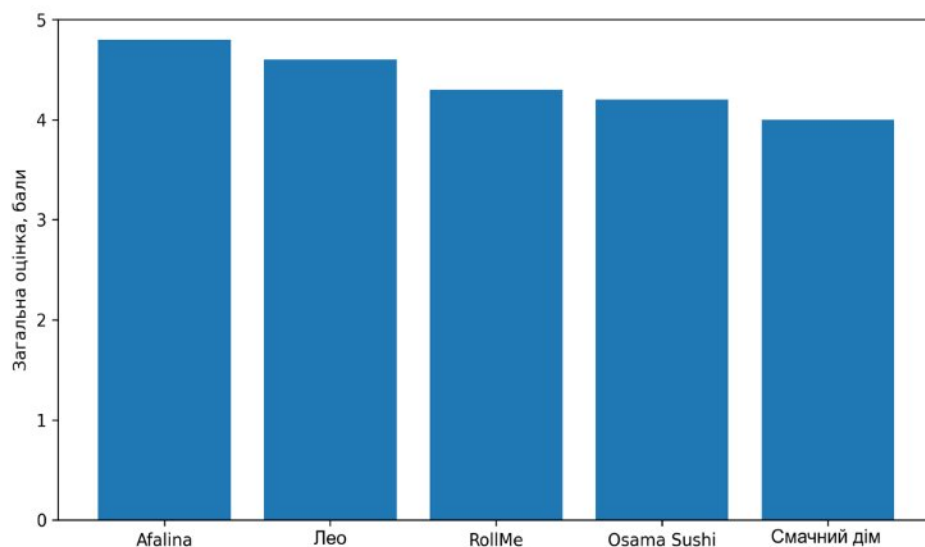


Рис. 1.3. Узагальнення результатів даних про характеристику конкурентів.

Як видно з рис. 1.3, лідерами серед досліджуваних конкурентів є ресторани Afalina та Лео, які характеризуються високими показниками якості продукції, впізнаваністю та стабільним попитом серед споживачів. Разом із тим жоден із проаналізованих закладів не поєднує спеціалізацію на рибній та морепродуктовій продукції з форматом cloud-kitchen, що створює додаткові конкурентні переваги для проєктованого підприємства та підтверджує перспективність його реалізації у м. Чорноморськ.

Проведений аналіз конкурентного середовища свідчить, що на ринку ресторанних послуг м. Чорноморськ функціонує достатня кількість закладів різних форматів, які частково конкурують із проєктованим підприємством. Проте більшість із них працюють або у форматі традиційного ресторану із залом обслуговування, або спеціалізуються на окремих напрямках доставки, зокрема японській кухні. Встановлено, що жоден із проаналізованих конкурентів не поєднує одночасно формат cloud-kitchen, спеціалізацію на рибних стравах і морепродуктах та повну орієнтацію на онлайн-замовлення і доставку продукції. Це створює сприятливі умови для виходу на ринок нового підприємства із чітко визначеною концепцією морської кухні Чорноморського узбережжя. Додатковою конкурентною перевагою проєктованого закладу стане оптимізована виробнича структура, яка не передбачає утримання залу обслуговування та значної кількості фронт-персоналу, що дозволить знизити операційні витрати. Крім того, використання сучасних цифрових каналів продажу, власної системи онлайн-замовлень та співпраця із сервісами доставки сприятимуть розширенню цільової аудиторії та підвищенню доступності продукції для споживачів. Таким чином, проєктований ресторан cloud-kitchen має потенціал зайняти окрему ринкову нішу та сформувати конкурентні переваги за рахунок вузької спеціалізації, логістичної ефективності та відповідності сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Проведене дослідження ринку ресторанних послуг м. Чорноморськ, аналіз діяльності підприємств-конкурентів та сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства дозволили встановити перспективність відкриття спеціалізованого ресторану формату cloud-kitchen. Результати аналізу конкурентного середовища свідчать про відсутність у місті закладів, які б поєднували спеціалізацію на стравах із риби та морепродуктів із сучасним

форматом cloud-kitchen та повною орієнтацією на онлайн-замовлення і доставку готової продукції.

Концепція проєктованого закладу базується на ідеї створення першого у місті Чорноморськ ресторану формату cloud-kitchen морської кухні Чорноморського узбережжя. Основу меню становитимуть страви з риби та морепродуктів, адаптовані до формату доставки без втрати якості, зовнішнього вигляду та органолептичних властивостей.

Таблиця 1.3

Смислове проєктування концепції ресторану cloud-kitchen

Питання	Відповіді
1	2
Що таке ресторан cloud-kitchen зі спеціалізованим меню?	- Виробнича кухня без залу - Ресторан доставки - Онлайн-ресторан - Морська кухня - Цифровий ресторан - Спеціалізований заклад - Сучасний ресторанний формат
Для чого мені як клієнту?	- Замовити вечерю додому - Заощадити час - Не витратити час на приготування - Спробувати морепродукти - Замовити їжу через смартфон - Урізноманітнити харчування - Отримати їжу без відвідування закладу
Що я отримую?	- Якісну готову їжу - Швидку доставку - Готові страви ресторанної якості - Нові гастрономічні враження - Зручність оформлення замовлення - Корисні страви з риби - Комфорт та економію часу

1	2
Чим відрізняється концепція?	- Морська спеціалізація - Перше рибне cloud-kitchen у місті - Меню повністю адаптоване до доставки - Авторські страви з риби та морепродуктів - Онлайн-система замовлень - Поєднання локальної та імпортової сировини - Орієнтація на доставку та самовивіз
Чому я можу відмовитися?	- Не звик замовляти онлайн - Бажання відвідати ресторан особисто - Недовіра до доставки - Індивідуальні смакові вподобання - Відсутність навичок користування додатками - Вища ціна окремих позицій• - Бажання отримати сервіс у залі

Проведене смислове проєктування підтвердило доцільність обраної концепції та дозволило сформулювати ключові переваги майбутнього підприємства. Основними цінностями для споживача виступають економія часу, доступність якісних рибних страв і морепродуктів, зручність оформлення замовлення та можливість отримати ресторанну продукцію без необхідності відвідування закладу. Саме на цих перевагах буде базуватися позиціонування ресторану на ринку та його подальша маркетингова стратегія.

Концепція закладу базується на поєднанні сучасних цифрових технологій, спеціалізованого морепродуктового меню та ефективної логістики доставки, що дозволяє забезпечити споживачів ресторанною якістю продукції без необхідності відвідування закладу. Основною ідеєю SeaBox є створення доступного сервісу морської гастрономії для мешканців і гостей

Чорноморська, які цінують якісне харчування, комфорт та економію часу.

Структура концепції ресторану SeaBox наведена у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Структура концепції ресторану SeaBox

Розділ	Характеристика
Тип закладу, що проєктується	Ресторан формату cloud-kitchen
Категорія і тематика закладу	Спеціалізований ресторан рибних страв та морепродуктів
Форми і методи обслуговування	Онлайн-замовлення, доставка, самовивіз
Відмінні особливості бізнес-ідеї проєкту	Перший у Чорноморську спеціалізований рибний cloud-kitchen
Основні групи споживачів	Мешканці Чорноморська, офісні працівники, сім'ї, молодь, туристи
Основний ресторанний продукт	Страви з риби, морепродуктів, салати, супи, закуски, гарячі страви
Додатковий продукт	Самовивіз, корпоративні замовлення, сети та набори для компаній
Супутній продукт	Програма лояльності, онлайн-оплата, мобільні сервіси замовлення
Програма просування	Соціальні мережі, Google Maps, таргетована реклама, Glovo та ін.
Етапи впровадження	1.Розробка концепції. 2. Проєктування та підготовка приміщень. 3. Закупівля і монтаж обладнання. 4. Розробка меню та технологічних карт. 5. Підбір і навчання персоналу. 6. Запуск онлайн-платформи та підключення сервісів доставки. 7. Рекламна кампанія. 8. Вихід на ринок та формування клієнтської бази.

«SeaBox - перший у Чорноморську ресторан формату cloud-kitchen, що спеціалізується на стравах із риби та морепродуктів, повністю адаптованих до доставки та самовивозу, забезпечуючи ресторанну якість продукції, швидкий сервіс та сучасний цифровий формат обслуговування.»

Основні конкурентні переваги:

- перший спеціалізований рибний cloud-kitchen у м. Чорноморськ;
- широкий асортимент страв із риби та морепродуктів;
- меню, повністю адаптоване до транспортування та доставки;
- поєднання локальної чорноморської та імпортової сировини;
- сучасна система онлайн-замовлень та цифрових каналів продажу;
- доставка продукції через партнерські служби доставки;
- можливість самовивозу готових замовлень;
- нижчі операційні витрати порівняно з традиційними ресторанами;
- висока швидкість обробки та виконання замовлень;
- використання сучасних технологій приготування (sous-vide, вакуумування, пароконвекційна обробка);
- орієнтація на сучасні споживчі тренди та розвиток ринку доставки готової їжі.

Основною цільовою аудиторією ресторану SeaBox є економічно активне населення віком від 25 до 45 років, яке проживає або працює у м. Чорноморськ та регулярно користується цифровими сервісами замовлення товарів і послуг. Переважну частку потенційних споживачів становлять працівники офісів, підприємці, спеціалісти сфери послуг, працівники портової інфраструктури та молоді сім'ї із середнім і вище середнього рівнем доходу.

Типовий клієнт SeaBox цінує власний час, веде активний спосіб життя та віддає перевагу сучасним форматам обслуговування. Він активно використовує смартфон для замовлення товарів і послуг, здійснює покупки онлайн та позитивно ставиться до сервісів доставки їжі. Для нього важливими критеріями вибору закладу є якість продукції, швидкість

доставки, зручність оформлення замовлення, безпечність харчових продуктів та стабільність сервісу.

Додатковою цільовою аудиторією є сім'ї з дітьми віком 30–50 років, які використовують доставку готової продукції для організації сімейних обідів та вечерь. Для цієї групи споживачів важливими факторами є широкий асортимент страв, можливість замовлення великих наборів та співвідношення ціни і якості.

Окремий сегмент формують туристи та відпочивальники, які перебувають у Чорноморську в літній сезон та бажають отримати якісні страви з риби та морепродуктів без відвідування ресторану. Для даної категорії особливого значення набувають швидкість доставки, простота оформлення замовлення та можливість ознайомитися з локальною гастрономічною пропозицією регіону.

Основними мотивами вибору SeaBox для потенційних споживачів є економія часу, бажання отримати ресторанну якість продукції вдома або на робочому місці, інтерес до страв із риби та морепродуктів, а також зручність сучасного цифрового формату обслуговування.

З метою оцінки внутрішніх та зовнішніх факторів функціонування ресторану cloud-kitchen «SeaBox» проведено SWOT-аналіз (табл. 1.5).

Проведений SWOT-аналіз показав, що проєктований ресторан cloud-kitchen «SeaBox» має достатні внутрішні передумови для успішного функціонування на ринку ресторанних послуг м. Чорноморськ. Сильні сторони концепції, зокрема спеціалізація на стравах із риби та морепродуктів, використання сучасного формату cloud-kitchen та адаптація меню до доставки, дозволяють ефективно використовувати можливості, пов'язані зі зростанням популярності онлайн-замовлень і доставки готової їжі.

Разом із тим виявлені слабкі сторони, насамперед відсутність залу обслуговування та залежність від цифрових каналів продажу, можуть частково посилювати вплив зовнішніх загроз, пов'язаних із зростанням конкуренції, зміною споживчих переваг та нестабільністю цін на сировину.

Для мінімізації зазначених ризиків доцільним є активне використання інструментів цифрового маркетингу, формування власної клієнтської бази та диверсифікація каналів збуту продукції.

Таблиця 1.5

SWOT-аналіз ресторану cloud-kitchen «SeaBox»

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
- Спеціалізація на стравах з риби та морепродуктів - Сучасний формат cloud-kitchen з низькими експлуатаційними витратами - Меню повністю адаптоване до доставки - Використання технологій sous-vide та сучасного обладнання - Менші інвестиції порівняно з класичним рестораном - Можливість швидкого масштабування виробництва - Наявність послуги самовивозу	- Відсутність залу для обслуговування гостей - Залежність від онлайн-замовлень - Обмежений безпосередній контакт із клієнтом - Необхідність постійного контролю якості доставки - Висока залежність від репутації в онлайн-сервісах - Обмежені можливості для створення атмосфери бренду через інтер'єр - Вузька спеціалізація меню
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
- Зростання популярності доставки готової їжі - Розширення співпраці з платформами онлайн-замовлень - Розширення асортименту - Формування власної клієнтської бази через сайт і соціальні мережі - Впровадження програм лояльності та бонусних систем - Залучення корпоративних клієнтів та кейтерингових замовлень - Розширення географії обслуговування	- Посилення конкуренції серед сервісів доставки та dark kitchen - Зростання цін на рибу та морепродукти - Інфляційні процеси та зниження купівельної спроможності населення - Перебої в постачанні сировини - Зміни законодавчих вимог до діяльності закладів харчування - Воєнні ризики та нестабільна економічна ситуація

Отже, результати SWOT-аналізу свідчать про переважання сильних сторін і ринкових можливостей над наявними слабкими сторонами та загрозами, що підтверджує доцільність реалізації обраної концепції та її перспективність в умовах розвитку сучасного ринку доставки ресторанної продукції.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування закладу ресторанного господарства базується на обраній концепції підприємства, запланованій виробничій програмі та прогнозованій інтенсивності попиту протягом доби. Формування ефективного технологічного процесу передбачає використання сучасних технологічних рішень, раціональних способів обробки продовольчої сировини і напівфабрикатів, а також максимально продуктивне застосування технологічного обладнання. Комплексне врахування зазначених чинників під час технологічного проектування створює передумови для забезпечення високої ефективності виробничої діяльності, економного використання ресурсів та стабільної роботи підприємства в процесі його експлуатації.

Організація роботи окремих виробничих цехів визначається режимом функціонування закладу, а також термінами реалізації напівфабрикатів, готових страв і кулінарної продукції. З метою обґрунтування режиму роботи виробничих підрозділів доцільно попередньо розробити загальну схему технологічного процесу підприємства. У ній відображаються особливості постачання сировини, організація виробництва, порядок обслуговування споживачів, взаємозв'язок між виробничими та складськими приміщеннями, а також послідовність виконання основних технологічних операцій.

Режим роботи виробничого цеху встановлюють з урахуванням графіка функціонування закладу та потреб підприємств або структурних підрозділів, які отримують його продукцію. Схему раціональної організації виробничого процесу наведено в таблиці 2.1.

Організація обслуговування у ресторані cloud-kitchen «SeaBox» ґрунтується на цифровій моделі приймання та виконання замовлень. Основним каналом реалізації продукції є онлайн-замовлення через власний вебсайт, мобільний застосунок і спеціалізовані платформи доставки. Крім

цього, проєктом передбачено можливість отримання продукції шляхом самовивозу.

Таблиця 2.1

Схема технологічного процесу cloud kitchen «SeaBox»

Операції та їх режими	Виробничі, торгові і допоміжні приміщення	Обладнання, яке застосовується
Приймання продовольчої сировини та товарів (06:00–07:00)	Завантажувальна, зона приймання	Товарні ваги, вантажний візок, стелажі
Зберігання сировини відповідно до температурних режимів і санітарних вимог	Складські приміщення	Холодильні та морозильні камери, холодильні шафи, стелажі
Підготовка сировини та виготовлення напівфабрикатів (07:00–17:00)	Цех доробки напівфабрикатів	Виробничі столи, мийні ванни, холодильна шафа, овочерізка, куттер, ваги
Приготування страв і напоїв (08:00–21:00)	Виробничий цех	Пароконвектомат, електроплита, фритюрниця, холодильне, механічне та допоміжне обладнання
Порціонування, пакування та маркування готової продукції (09:00–22:00)	Ділянка пакування	Виробничі столи, ваги, запаювач упаковки, принтер етикеток
Контроль комплектності замовлень і передача службам доставки (09:00–22:00)	Експедиція	POS-система, KDS, комп'ютер, стелажі для готових замовлень, термосумки

Замовлення надходять до POS-системи та автоматично передаються до Kitchen Display System (KDS), яка забезпечує оперативну взаємодію між виробничим персоналом та експедицією. Після завершення приготування страви проходять контроль якості, порціонування, пакування та маркування, після чого передаються до експедиції для остаточної перевірки комплектності замовлення.

У складі підприємства передбачено окрему зону очікування замовлень площею 8 м², призначену для короткочасного перебування споживачів, які обрали самовивіз, а також кур'єрів служб доставки. Зона обладнана місцями для очікування та інформаційними засобами, що забезпечують зручну навігацію і швидке отримання замовлень.

Видача готової продукції здійснюється через експедицію площею 6 м², яка безпосередньо прилягає до виробничих приміщень. Тут проводиться остаточна перевірка комплектності замовлення, після чого продукція передається клієнтам або представникам служб доставки. Таке планувальне рішення дозволяє розмежувати потоки відвідувачів і виробничого персоналу, скоротити час видачі замовлень та забезпечити безперервність технологічного процесу.

Для відвідувачів, які очікують отримання замовлення, передбачено окремий санітарний вузол площею 2,4 м², обладнаний відповідно до вимог чинних державних будівельних норм. Адміністративно-побутова група приміщень включає кабінет адміністратора, гардероб персоналу, санітарно-побутові приміщення для працівників та інші допоміжні приміщення, необхідні для забезпечення ефективної роботи підприємства.

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Виробнича програма є основою технологічного проєктування підприємства ресторанного господарства, оскільки саме вона визначає обсяги випуску продукції, потребу в технологічному обладнанні, виробничих площах, сировині та чисельності персоналу. Для підприємств формату cloud kitchen виробнича програма формується не за кількістю місць у торговельній залі, а на підставі прогнозованого обсягу реалізації продукції через онлайн-канали продажу та самовивіз.

При розробленні виробничої програми ресторану cloud-kitchen «SeaBox» враховано режим роботи підприємства, прогнозовану інтенсивність надходження замовлень протягом дня, структуру асортименту

продукції та особливості попиту на страви в різні години роботи. Найбільше виробниче навантаження очікується в обідній та вечірній періоди, що є характерним для сучасних закладів ресторанного господарства, які працюють у форматі доставки та самовивозу.

Для визначення погодинного виробничого навантаження складено графік розподілу виробничої програми, який відображає частку добового випуску продукції за годинами роботи підприємства. Добову виробничу програму ресторану cloud-kitchen «SeaBox» прийнято в обсязі 440 страв та напоїв. Розподіл виробничої програми за годинами роботи підприємства наведено в табл. 2.2. Отримані дані використовуються для подальшого розрахунку виробничих цехів, технологічного обладнання, чисельності персоналу та визначення максимального годинного навантаження підприємства.

Таблиця 2.2

Погодинний розподіл виробничої програми ресторану cloud-kitchen «SeaBox»

Години роботи підприємства	Частка виробничої програми, %	Випуск продукції, страв
09:00–10:00	3	13
10:00–11:00	4	18
11:00–12:00	7	31
12:00–13:00	12	53
13:00–14:00	10	44
14:00–15:00	6	26
15:00–16:00	5	22
16:00–17:00	6	26
17:00–18:00	10	44
18:00–19:00	15	66
19:00–20:00	12	53
20:00–21:00	7	31
21:00–22:00	3	13
Разом	100	440

За результатами аналізу ринку ресторанних послуг м. Чорноморськ, дослідження діяльності закладів-конкурентів, оцінювання перспектив розвитку сегмента доставки готової їжі та особливостей розташування підприємства визначено добову виробничу програму ресторану cloud-kitchen «SeaBox» у кількості 440 страв та напоїв. Запланований обсяг виробництва відповідає концепції закладу, спеціалізованого на приготуванні страв із риби та морепродуктів, реалізація яких здійснюватиметься переважно через онлайн-замовлення із можливістю доставки та самовивозу.

Під час визначення виробничої програми враховано розташування підприємства у центральній частині м. Чорноморськ, яка характеризується високою щільністю житлової забудови, розвиненою комерційною інфраструктурою та зручною транспортною доступністю. Додатковою перевагою є близькість до рекреаційної зони та узбережжя, що сприяє збільшенню попиту на продукцію закладу в туристичний сезон. Обраний обсяг виробництва забезпечує ефективне використання виробничих потужностей підприємства та відповідає прогнозованому попиту на продукцію.

На основі прийнятої добової виробничої програми розробляється плану меню ресторану cloud-kitchen «SeaBox», який є вихідним документом для виконання подальших технологічних розрахунків, визначення потреби в сировині, підбору технологічного обладнання та розрахунку чисельності виробничого персоналу.

На відміну від підприємств ресторанного господарства з торговельною залогом, для яких виробнича програма формується на основі прогнозованої кількості споживачів та нормативних коефіцієнтів споживання страв, для ресторану cloud-kitchen «SeaBox» вихідним показником є запланований добовий обсяг реалізації продукції. Розподіл виробничої програми за основними асортиментними групами здійснюється відповідно до концепції закладу, структури меню та прогнозованого попиту на окремі види продукції.

З огляду на спеціалізацію ресторану на стравах із риби та морепродуктів, а також реалізацію продукції переважно через онлайн-замовлення, доставку та самовивіз, кількість страв кожної асортиментної групи визначається за їх питомою вагою у виробничій програмі. Такий підхід забезпечує більш точне планування виробництва, раціональне використання сировини та ефективне завантаження виробничих потужностей підприємства.

Таблиця 2.3

Розподіл виробничої програми ресторану cloud-kitchen «SeaBox»
за асортиментними групами

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв, порцій
Холодні страви та закуски	10	44
Супи	10	44
Другі страви	45	198
Напої	20	88
Солодкі страви	15	66
Разом	100	440

На підставі укрупненого розподілу виробничої програми формується план-меню ресторану cloud-kitchen «SeaBox», який визначає асортимент продукції, що пропонується споживачам (табл. 2.4)..

Таблиця 2.4

План-меню підприємства

№	Найменування страв	Вихід страви	Кількість страв
1	2	3	4
ХОЛОДНІ СТРАВИ ТА ЗАКУСКИ			44
	Салат із дорадо та овочами гриль	250 г	13
	Салат із тунцем конфі	240 г	13
	Форшмак із запеченої кефалі	130 г	9

1	2	3	4
	Рибний рієт із чорноморської риби	120 г	9
СУПИ			44
	Чорноморська юшка	350 г	26
	Крем-суп із мідій	300 г	18
ДРУГІ СТРАВИ			198
	Овочі гриль	200 г	11
	Картопля запечена з розмарином	180 г	11
	Рис із травами	180 г	9
	Булгур з овочами	180 г	9
	Кефаль запечена у фользі	280 г	21
	Дорадо sous-vide	300 г	21
	Скумбрія запечена з овочами	300 г	20
	Креветки у вершково-часниковому соусі	250 г	21
	Мідії запечені у винному соусі	270 г	20
	Кальмари тушковані з овочами	280 г	20
	Курка sous-vide з травами	280 г	18
	Телятина у винному соусі	320 г	17
НАПОЇ			88
	Кава американо	200 мл	14
	Капучино	250 мл	13
	Чорний чай з цитрусом	300 мл	13
	Домашній лимонад	300 мл	16
	Ягідний морс	300 мл	16
	Імбирний лимонад	300 мл	16
СОЛОДКІ СТРАВИ			66

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4
	Яблучний крамбл	160 г	9
	Шоколадний фондан	150 г	9
	Панакота з ягідним соусом	160 г	16
	Лимонний чізкейк	150 г	16
	Шоколадний мус	140 г	16
	РАЗОМ		440

Для виконання подальших технологічних розрахунків виробнича програма деталізується за окремими видами страв і кулінарних виробів, результати чого наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Виробнича програма підприємства (440 страв та напоїв/день)

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви та закуси (у т.ч.)	10	44
страви з овочів і салати	3	13
страви з риби	4	18
гастрономічні закуски (паштети, рісти)	2	9
бутерброди / закуски	1	4
Супи (у т.ч.)	10	44
прозорі	6	26
пюреподібні	4	18
Другі страви (у т.ч.)	45	198
з картоплі, овочів	5	22
з круп, бобових	4	18
з риби та морепродуктів	28	123

1	2	3
з м'яса	8	35
Напої (у т.ч.)	20	88
гарячі	9	40
холодні	11	48
Солодкі страви (у т.ч.)	15	66
гарячі	4	18
холодні	11	48
РАЗОМ	100	440

2.3. Організація виробництва і проєктування виробничого цеху

Виробнича структура ресторану cloud-kitchen «SeaBox» сформована відповідно до концепції підприємства, виробничої програми та особливостей технології приготування страв із риби та морепродуктів. На відміну від підприємств ресторанного господарства класичного типу, у яких передбачаються окремі заготівельні та доготівельні цехи, у проєкті прийнято компактну організацію виробництва, що забезпечує раціональне використання виробничих площ та ефективну організацію технологічного процесу.

До складу виробничої групи приміщень входять цех доробки напівфабрикатів, призначений для підготовки сировини до подальшої кулінарної обробки, та виробничий цех, у якому здійснюється повний цикл приготування страв, напоїв і десертів. Усередині виробничого цеху передбачено окремі технологічні ділянки для приготування холодних страв і закусок, супів, других страв, напоїв, десертів, а також для порціонування, пакування та маркування готової продукції.

Технологічний процес організовано за принципом прямоточності, що забезпечує послідовне переміщення сировини, напівфабрикатів і готової продукції без перетину зустрічних потоків. Розміщення технологічного

обладнання виконано відповідно до послідовності виконання виробничих операцій, що сприяє скороченню внутрішньоцехових переміщень, підвищенню продуктивності праці та дотриманню санітарно-гігієнічних вимог.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми виробничого цеху

Виробничу програму виробничого цеху ресторану cloud-kitchen «SeaBox» сформовано на підставі загальної виробничої програми підприємства (табл. 2.5). Розподіл продукції між окремими технологічними ділянками здійснюється відповідно до асортиментної структури меню та особливостей технології приготування кожної групи страв.

Оскільки виробничий цех забезпечує виготовлення всього асортименту продукції підприємства, його виробнича програма включає приготування холодних страв і закусок, супів, других страв, напоїв та десертів. Отримані показники використовуються для подальшого розрахунку технологічного обладнання, визначення чисельності виробничого персоналу та площ виробничих приміщень. Виробничу програму доготівельного цеху представлено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Виробнича програма доготівельного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Для гарячої ділянки цеху		
Супи	10	44
прозорі	6	26
пюреподібні	4	18
Другі страви	45	198
з риби та морепродуктів	28	123
з м'яса	8	35

Продовження табл. 2.6.

1	2	3
з овочів та гарнірів	5	22
з круп і бобових	4	18
Напої (гарячі)	9	40
кава	4	18
чай	3	13
інші гарячі напої	2	9
Солодкі страви (гарячі)	4	18
запечені десерти	4	18
Холодні страви та закуски (частково доготівка)	5	22
теплі рибні закуски	3	13
порціонування холодних страв	2	9
Для холодної ділянки цеху		
Холодні страви та закуски	10	44
рибні паштети, рієти	4	18
мариновані продукти	3	13
салати	3	13
Напої (холодні)	11	48
лимонади	5	22
морси	5	22
інші холодні напої	1	4
Солодкі страви (холодні)	6	26
чізкейки	3	13
панакота	2	9
муси	1	4

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину визначаємо за графіком потоку замовлень з урахуванням коефіцієнта перерахунку. Коефіцієнт перерахунку для визначення кількості страв, що реалізуються за максимальну годину роботи підприємства, прийнято на рівні 0,15, що відповідає піковому навантаженню в період 18:00–19:00 згідно з графіком реалізації замовлень. Отримані значення дозволяють визначити максимальне навантаження на виробничі цехи та обґрунтувати технологічні параметри їх роботи. Розрахунок кількості страв, яка реалізується за 1 максимальну годину роботи закладу наводимо у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв	Підгрупа	Кількість страв за 1max годину
Холодні страви та закуски	салати з овочів	6
	салати з морепродуктів	5
	рибні закуски (слабосолені, мариновані)	4
	м'ясні закуски	3
	паштети, рієти	2
	бутерброди/брускети	4
Супи	прозорі	5
	пюреподібні	6
Другі страви	риба та морепродукти	10
	м'ясні страви	5
	овочеві гарніри	3
	страви з круп	2
	яйця та сир	1
Напої (гарячі)	чай, кава, авторські напої	5
Солодкі страви	десерти (холодні/гарячі)	5
Разом		66

Розподіл продукції за групами у максимальну годину роботи не є пропорційним добовій виробничій програмі. Його сформовано з урахуванням прогнозованої структури попиту у вечірній період, коли спостерігається зміна споживчих переваг. Саме ця структура використовується для розрахунку технологічного обладнання, оскільки вона характеризує найбільше виробниче навантаження на підприємство.

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Чисельність працівників доготівельного цеху визначається з урахуванням виробничої програми цеху та норм часу на приготування страв згідно формулі 2.1.

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

$$H = n \times K_{тр} \times 100 \quad (2.1)$$

де n – кількість страв кожного виду за день;

$K_{тр}$ - коефіцієнт трудомісткості приготування певної страви; 100 – норма часу, що необхідно для приготування виробів, коефіцієнт трудомісткості яких дорівнює 1с.

Результати розрахунку чисельності робітників доготівельного цеху наведено у таблиці 2.8

Таблиця 2.8

Результати розрахунку чисельності робітників доготівельного цеху

Група страв	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
СУПИ			
Прозорі	26	150	3 900
Пюреподібні	18	200	3 600
ДРУГІ СТРАВИ			
З овочів, картоплі	22	110	2 420

Продовження табл. 2.8.

1	2	3	4
З круп, бобових	18	100	1 800
З риби та морепродуктів	123	120	14 760
З м'яса	35	150	5 250
НАПОЇ			
Гарячі	40	20	800
Холодні	48	30	1 440
СОЛОДКІ СТРАВИ			
Гарячі	18	60	1 080
Холодні	48	200	9 600
ХОЛОДНІ СТРАВИ ТА ЗАКУСКИ			
Овочі, салати	13	60	780
Риба	18	75	1 350
М'ясо	13	75	975
Гастрономія	9	50	450
Бутерброди	4	70	280
Разом	440		48 485 с

Загальну чисельність працівників цеху з урахуванням святкових та вихідних днів, відпусток та лікарняних визначають за формулою:

$$N_{\text{я}} = \frac{\Sigma A}{T \cdot \lambda} \quad (2.2)$$

де $N_{\text{я}}$ – явочна чисельність працівників, чол.; ΣA – трудовитрати, людиногодин; T – тривалість робочого дня кухаря, год.; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$;

$$N_{\text{я}} = \frac{48485/3600}{8 \cdot 1.14} = 1,48$$

Приймаємо 2 кухарі (явочно)

Загальну (списочну) чисельність працівників визначають за формулою:

$$N_c = N_j \cdot \alpha \quad (2.3)$$

де: $\alpha = 1,14$

$$N_c = 2 \cdot 1.14 = 2.28$$

Приймаємо: 3 кухарі (списочно).

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

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

З урахуванням періоду максимального навантаження розрахунок виконуємо на цей період реалізації. Результати розрахунків потрібних обсягів варильного устаткування зводимо у таблицю 2.9.

Таблиця 2.9

Розрахунок обсягів варильного устаткування
для приготування страв, що варяться

Група страв	Кількість страв за день	Обсяг 1 порції, л	Обсяг варильного устаткування, дм ³
Супи прозорі	26	0,30	7,80
Супи пюреподібні	18	0,30	5,40
Разом	44		≈ 13,2 дм ³

Розрахунок обсягів варильного устаткування виконано для супів, які реалізуються в період максимальної завантаженості підприємства. Загальний обсяг становить 13,2 дм³, що приймається як 14,5 дм³ з урахуванням технологічного запасу ($13,2 \times 1,1 \approx 14,5$ дм³). Отже, виходячи з розрахованого об'єму, стаціонарний котел не потрібен.

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулою:

$$F = 1,3 \cdot \sum \frac{n \cdot f \cdot t}{60}$$

де F - площа поверхні плити, м; n – кількість посуду за розрахунковий період, шт.; f - площа, яку займає одиниця посуду, м ; t – тривалість циклу теплової обробки, хв.

Дані розрахунку площі жарильної поверхні плити наводимо у таблицю 2.10.

Таблиця 2.10

Розрахунок площі жарильної поверхні плити

Група страв	Обсяг продукції	Вид напильного посуду	Місткість посуду, дм³ / шт.	Площа одиниці посуду, м²	тепловій обробки, хв	Кількість посуду, шт.	Розрахункова площа плити, м²
Супи прозорі	1,5 л	каструля	3 дм³	0,04	25	1	0,022
Супи пюреподібні	1,8 л	каструля	3 дм³	0,04	25	1	0,022
Гарячі напої	1,0 л	каструля	3 дм³	0,03	15	1	0,010
Рибні страви	4 шт.	сковорода	1 шт.	0,05	20	1	0,022
М'ясні страви	2 шт.	сковорода	1 шт.	0,05	20	1	0,022
Овочеві гарніри	0,40 л	сотейник	3 дм³	0,03	15	1	0,010
Страви з круп	0,25 л	сотейник	3 дм³	0,03	15	1	0,010
Соуси, підігрів	0,60 л	сотейник	3 дм³	0,03	15	1	0,010
Разом						8	0,13

Для виробничого цеху прийнято до встановлення електричну чотириконфоркову плиту Arach APRE-77P без духової шафи. Площа її жарильної поверхні становить 0,19 м², що повністю забезпечує розрахункову потребу підприємства (0,13 м²) та створює необхідний резерв продуктивності для роботи в години максимального виробничого навантаження. Приготування продукції, що потребує запікання або комбінованої теплової обробки, здійснюватиметься в пароконвектоматі.

Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків в пароконвектоматі:

$$n_{\text{від}} = \sum \frac{n_{\text{г}}}{\varphi}, \quad (2.4)$$

де $n_{\text{від}}$ — необхідна кількість відсіків пароконвектомата;

$n_{\text{г}}$ — кількість гастроємностей, що одночасно використовуються протягом розрахункового періоду, шт.;

φ — оборотність одного відсіку пароконвектомата.

Оборотність відсіку визначають за формулою:

$$\varphi = \frac{T}{t_{\text{ц}}}, \quad (2.5)$$

де T — тривалість розрахункового періоду, хв (приймається 60 хв);

$t_{\text{ц}}$ — тривалість одного циклу теплової обробки продукції, хв.

Розрахунок наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Розрахунок місткості пароконвектомату

Підгрупа страв	Число порцій за 1 год	Місткість гастроємності, шт.	Кількість гастроємностей	Тривалість циклу, хв	Оборот за годину	Потрібна місткість пароконвектомату, відсік
1	2	3	4	5	6	7
Риба та морепродукти	10	4	3	20	3,0	1,0
М'ясні страви	5	4	2	25	2,4	0,8

Продовження табл. 2.11.

1	2	3	4	5	6	7
Овочеві гарніри	3	4	1	15	4,0	0,3
Страви з круп	2	4	1	20	3,0	0,3
Яйця та сир	1	4	1	15	4,0	0,3
Солодкі гарячі страви	5	4	2	25	2,4	0,8
Разом	26		10			3,5 $\approx$ 4 відсіки

За результатами розрахунку мінімальна потрібна місткість пароконвектомата становить 4 відсіки GN 1/1. З урахуванням пікового навантаження, різної тривалості теплової обробки окремих груп страв та необхідності одночасного приготування рибних, м'ясних, овочевих і десертних виробів до встановлення приймається пароконвектомат Rational iCombi Pro 6-1/1.

Технологічною концепцією меню, яке базується на сучасних методах обробки морепродуктів та м'яса з мінімальним використанням класичного смаження зумовлено використання sous-vide та гриля. Технологічною концепцією меню, що базується на сучасних методах обробки риби та морепродуктів із мінімальним використанням класичного смаження у фритюрі, передбачено застосування технології sous-vide та грилювання. Для доготівельного цеху прийнято до встановлення професійний термостат sous-vide Sirman Softcooker XP, який забезпечує низькотемпературне приготування продукції у вакуумному пакуванні, а також жарильну поверхню Electrolux Professional E7GRGH (гладка та рифлена зони нагрівання) для обсмажування риби, морепродуктів та овочевих гарнірів. Використання зазначеного обладнання дозволяє забезпечити високу якість

готової продукції, стабільність технологічних процесів та збереження органолептичних властивостей сировини.

Розрахунок холодильного обладнання. В доготівельному цеху підбираємо холодильні шафи за розрахунковою місткістю, яку визначаємо за масою продукції, що підлягає одночасному зберіганню у розрахунковий період. Максимальна кількість продукції, що може зберігатися в цеху одночасно – це сирі продукти й напівфабрикати на 1/2 зміни і готова продукція на 1...2 години максимальної реалізації. Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за формулою 2.6, але додатково у чисельнику враховуємо масу готових страв на 2 години максимальної реалізації.

Розрахунок необхідної місткості холодильного обладнання здійснюють за формулою:

$$E_{\text{потр}} = \frac{Q_c + Q_{\text{п/ф}}}{\varphi}, \quad (2.6)$$

де $E_{\text{потр}}$ — необхідна місткість холодильного обладнання, кг;

Q_c — кількість сировини на пів зміни, кг;

$Q_{\text{п/ф}}$ — кількість напівфабрикатів на 1/4 зміни, кг;

φ — коефіцієнт, що враховує масу тари, в якій зберігаються сировина та напівфабрикати ($\varphi = 0,7 \dots 0,8$).

Необхідний корисний об'єм холодильної шафи визначають за формулою:

$$V_{\text{потр}} = \frac{E_{\text{потр}} \cdot 0,1}{20}, \quad (2.7)$$

де $V_{\text{потр}}$ — необхідний корисний об'єм холодильної шафи, м³;

$E_{\text{потр}}$ — необхідна місткість холодильного обладнання, кг.

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв. Вихід холодних страв і закусок, солодких страв приймаємо рівним 150 г, холодних напоїв – 200 г. Розрахунок кількості сировини, напівфабрикатів на 1/2 зміни та готової продукції на 1 максимальний час

реалізації, що підлягає одночасному зберіганню у холодильній шафі зводимо у таблицю 2.12.

Таблиця 2.12

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
доготовельного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за 1/2 зміни	Кількість страв за 1 макс. годину	Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса сировини та н/ф за 1/2 зміни, кг	Сумарна маса готових страв за 1 макс. годину, кг
1	2	3	4	5	6
Готова продукція та продукція холодного зберігання					
Салати з овочів	7	6	0,22	1,54	1,32
Салати з морепродуктів	6	5	0,25	1,50	1,25
Рибні закуски	7	4	0,12	0,84	0,48
М'ясні закуски	2	3	0,13	0,26	0,39
Паштети, рієти	9	2	0,12	1,08	0,24
Бутерброди / брускети	2	4	0,12	0,24	0,48
Чізкейки	7	2	0,15	1,05	0,30
Панакота	5	2	0,16	0,80	0,32
Муси	2	1	0,14	0,28	0,14
Лимонади	11	-	0,30	3,30	-
Морси	11	-	0,30	3,30	-
Інші холодні напої	2	-	0,30	0,60	-
Разом	71	29	-	14,79	4,92
Сировина та напівфабрикати для теплової обробки					

Продовження табл. 2.12

1	2	3	4	5	6
Риба та морепродукти — напівфабрикати	62	10	0,28	17,36	-
М'ясні напівфабрикати	18	5	0,30	5,40	-
Овочеві заготовки та гарніри	11	3	0,20	2,20	-
Напівфабрикати зі страв із круп	9	2	0,18	1,62	-
Напівфабрикати для гарячих солодких страв	9	2	0,15	1,35	-
Разом	109	22	-	27,93	-
УСЬОГО				42,72 кг	4,92 кг

Маса сировини та напівфабрикатів на 1/2 зміни:

$$Q_c + Q_{п/ф} = 42,72 \text{ кг}$$

Маса готової продукції на 2 години максимальної реалізації:

$$Q_{г.п.} = 4,92 \times 2 = 9,84 \text{ кг}$$

Загальна маса продукції, що підлягає одночасному зберіганню:

$$Q_{заг} = 42,72 + 9,84 = 52,56 \text{ кг}$$

Необхідна місткість холодильного обладнання:

$$E_{потр} = \frac{52,56}{0,8} = 65,70 \text{ кг}$$

Необхідний корисний об'єм холодильної шафи:

$$V_{потр} = \frac{65,70 \cdot 0,1}{20} = 0,33 \text{ м}^3$$

Розрахункова місткість холодильного обладнання становить 65,70 кг, а необхідний корисний об'єм холодильної шафи — 0,33 м³. Для виробничого

цеху ресторану cloud-kitchen «SeaBox» доцільно прийняти холодильну шафу з корисним об'ємом не менше 0,33 м³.

Для виробничого цеху ресторану cloud-kitchen «SeaBox» прийнято до встановлення холодильну шафу Polair CM105-S із корисним об'ємом близько 0,5 м³. Розрахунковий необхідний корисний об'єм холодильного обладнання становить 0,33 м³, тому обрана модель повністю забезпечує потребу підприємства в одночасному зберіганні сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Запас корисного об'єму забезпечує раціональне розміщення продукції, вільну циркуляцію охолодженого повітря, дотримання принципів системи НАССР щодо роздільного зберігання сировини та готової продукції, а також стабільну роботу підприємства в години максимального виробничого навантаження.

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

$$L = N \cdot l, \quad (2.8)$$

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

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

Виробничі столи підбирають залежно від характеру технологічних операцій, що виконуються у виробничому цеху. Їх кількість визначають за необхідною загальною довжиною робочої поверхні та стандартними розмірами виробничих столів.

Необхідну кількість виробничих столів визначають за формулою:

$$N = \frac{L_{\text{розр}}}{l_{\text{ст}}}, \quad (2.9)$$

де N – кількість виробничих столів, шт.;

$L_{\text{розр}}$ – розрахункова необхідна довжина робочої поверхні столів, м;

$l_{\text{ст}}$ – довжина одного стандартного виробничого столу, м.

Під час визначення кількості виробничих столів враховують можливість виконання кількох технологічних операцій на одному робочому

місці за умови їх послідовного виконання в часі та обов'язкового дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Якщо на виробничому столі встановлюється настільне механічне обладнання, необхідну довжину робочої поверхні збільшують на габаритні розміри цього обладнання.

Результати розрахунку та підбору виробничих столів наведено в табл. 2.13.

Таблиця 2.13

Розрахунок і підбір виробничих столів доготівельного цеху

Операції	Кількість працівників на операції	Норма довжини столу, м	Розрахункова довжина столу, м	Розміри столу, мм	Кількість столів
Приготування холодних закусок і салатів	1	1,25	1,25	1200 × 600	1
Робоча поверхня біля теплового обладнання	1	1,00	1,00	1000 × 600	1
Порціонування, комплектування та пакування готових замовлень	1	1,00	1,00	1000 × 600	1
Разом			3,25		3

У доготівельному цеху нейтральне обладнання прийнято без додаткового розрахунку відповідно до санітарно-гігієнічних вимог, технологічної доцільності та чисельності виробничого персоналу (2 кухарі за зміну), що забезпечує ефективну організацію роботи холодної та гарячої ділянок.

Для виконання технологічних операцій у цеху передбачено встановлення одного виробничого столу СП-12/6 (1200×600 мм) для приготування холодних закусок і салатів та трьох виробничих столів СП-10/6 (1000×600 мм), призначених для роботи на тепловій ділянці, порціонування та пакування готової продукції, а також розміщення механічного обладнання і термостата sous-vide.

Для санітарної обробки сировини, інвентарю та дрібного обладнання передбачено встановлення двосекційної ванни ВМ-12/6 кількості 1 одиниця, що забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпечність виробничого процесу.

Для зберігання інвентарю, гастроемностей та допоміжного обладнання передбачено використання двох виробничих стелажів СК-10/4 з нержавіючої сталі, які забезпечують раціональну організацію виробничого простору та зручний доступ до необхідного оснащення.

Для внутрішнього переміщення гастроемностей, напівфабрикатів і готової продукції в межах цеху передбачено використання гастрономічного візка GN 1/1 у кількості 1 одиниця.

Для забезпечення належного рівня особистої гігієни персоналу встановлюється настінний рукомийник РН-4/3, що відповідає вимогам системи НАССР щодо організації виробничих процесів.

Для збору виробничих відходів передбачено встановлення контейнеру для відходів, що забезпечують своєчасне видалення сміття та підтримання належного санітарного стану виробничих приміщень.

Прийнятий склад нейтрального обладнання забезпечує раціональну організацію робочих місць, дотримання принципів потоковості технологічного процесу та ефективне виконання виробничої програми ресторану SeaBox.

Механічне обладнання доготівельного цеху підбирається відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 03.01.2003 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства», з урахуванням виробничої

програми підприємства (440 страв на добу), пікового навантаження (66 страв/год) та спеціалізації закладу на стравах із риби та морепродуктів.

Для механізації допоміжних технологічних операцій у доготівельному цеху передбачено використання універсальної кухонної машини Robot Coupe R211 XL. Обране обладнання використовується для подрібнення та змішування харчових продуктів, приготування соусів, заправок, паштетів, рибних намазок, а також підготовки окремих овочевих компонентів для холодних закусок і салатів.

Використання однієї універсальної кухонної машини є достатнім для забезпечення виробничої програми підприємства, оскільки більшість технологічних операцій виконується невеликими партіями, а основна частина асортименту представлена порційними стравами з риби та морепродуктів, що не потребують значного рівня механізації.

Таким чином, прийняте механічне обладнання забезпечує необхідний рівень механізації виробничих процесів, сприяє зменшенню трудомісткості окремих операцій та дозволяє ефективно виконувати виробничу програму ресторану SeaBox.

Площу виробничого цеху визначають за сумарною площею, яку займає встановлене обладнання, з урахуванням коефіцієнта використання площі за формулою:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{уст}}}{\eta}, \quad (2.10)$$

де $S_{\text{заг}}$ — загальна площа виробничого цеху, м²;

$S_{\text{уст}}$ — сумарна площа, яку займає встановлене обладнання, м²;

η — коефіцієнт використання площі.

Для виробничого цеху ресторану cloud-kitchen «SeaBox» коефіцієнт використання площі приймаємо $\eta = 0,35$, що забезпечує раціональне розміщення обладнання, необхідні технологічні проходи та безпечні умови праці персоналу.

Розрахунок площі, яку займає встановлене обладнання в доготівельного цеху наведено у табл. 2.14.

Таблиця 2.14

Розрахунок площі доготівельного цеху

Найменування обладнання	Марка	Кіль-ть	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа одиниці обладнання, м ²	Сумарна площа обладнання, м ²
Холодильна шафа	Polair CM105-S	1	697	695	0,48	0,48
Пароконвектомат	Rational iCombi Pro 12-1/1	1	1072	1042	1,12	1,12
Плита електрична	Apach APRE-77P	1	700	700	0,49	0,49
Електрогриль	Electrolux Professional E7GRGH	1	800	730	0,58	0,58
Стіл виробничий	СП-12/6	1	1200	600	0,72	0,72
Стіл виробничий	СП-10/6	3	1000	600	0,60	1,80
Універсальна кухонна машина	Robot Coupe R211 XL	1	220	280	0,06	-
Термостат sous- vide	Sirman Softcooker XP	1	140	110	0,02	-
Настільні ваги	CAS SW-II	1	260	287	0,07	-
Ванна мийна односекційна	BM-12/6	1	1200	600	0,72	0,72
Рукомийник настінний	PH-4/3	1	400	350	0,14	0,14
Стелаж виробничий	СК-10/4	1	1000	400	0,40	0,40
Візок гастрономічний	GN 1/1	1	380	550	0,21	0,21
Контейнер для харчових відходів	60 л	1	330	330	0,11	0,11
Всього						6,77

$$S_{\text{заг}} = \frac{6,77}{0,35} = 19,34 \text{ м}^2$$

Отже, розрахункова площа виробничого цеху становить:

$$S_{\text{заг}} \approx 20 \text{ м}^2$$

За результатами розрахунку площа виробничого цеху має становити не менше 20 м². У проєкті приймаємо площу виробничого цеху 22 м², що забезпечує розміщення необхідного обладнання, організацію робочих місць і дотримання технологічних проходів.

Для цеху доробки напівфабрикатів проводиться підбір обладнання відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2. Результати наведено у табл. 2.15.

Таблиця 2.15.

Обладнання інших цехів

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість, шт.
Стіл виробничий	СП-10/6	3
Ванна мийна двосекційна	ВМ-12/6	1
Холодильна шафа	Polair CM105-S	1
Вакуумний пакувальник	Hendi Profi Line 300	1
Стелаж виробничий	СК-10/4	1
Настільні ваги	CAS SW-II	1
Рукомийник настінний	РН-4/3	1
Бачок для відходів	60 л	1

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн-проєкт ресторану cloud-kitchen «SeaBox» розроблено відповідно до обраної концепції сучасної морської кухні, основу якої

складають страви з риби та морепродуктів. Основна дизайнерська ідея полягає у поєднанні сучасного технологічного виробництва із візуальними асоціаціями морського узбережжя Чорного моря. Концепція передбачає створення впізнаваного бренду, орієнтованого на онлайн-замовлення, доставку та самовивіз продукції.

Зовнішнє оформлення закладу виконане у сучасному мінімалістичному стилі. Фасад пропонується оздобити композитними панелями графітового кольору у поєднанні з дерев'яними декоративними елементами світлих відтінків. Центральним елементом фасаду є логотип «SeaBox», виконаний у вигляді стилізованої хвилі та рибини. Для підсвічування логотипу передбачається використання світлодіодного контурного освітлення.



Рис. 2.1 Приклад зовнішнього оформлення закладу

До ближніх рекламних засобів належать світлова вивіска на фасаді, брендovanі інформаційні стенди та покажчики зони самовивозу. Дальня реклама передбачає використання рекламних щитів поблизу центральних транспортних магістралей міста, брендovanого оформлення автомобілів служб доставки, а також активне просування через соціальні мережі та онлайн-платформи замовлення їжі.

Територію підприємства пропонується огородити металевою секційною огорожею висотою 1,8 м із порошковим покриттям графітового кольору. Підходи до будівлі та зона самовивозу влаштовуються з фігурної бетонної тротуарної плитки. Озеленення території здійснюється за

допомогою декоративних хвойних рослин, низькорослих кущів та контейнерного озеленення. Для освітлення території передбачено використання світлодіодних опорних світильників та декоративного підсвічування фасаду. У зоні очікування самовивозу передбачається встановлення лавок, урн та навісу для захисту від атмосферних опадів.

Інтер'єр виробничих та адміністративно-побутових приміщень виконується у сучасному індустріальному стилі з використанням елементів морської тематики. Основними кольорами інтер'єру є білий, графітовий, світло-сірий та акцентний синьо-бірюзовий.

Стіни виробничих приміщень облицьовуються керамічною плиткою світлих тонів на висоту не менше 1,8 м, вище застосовується вологостійке фарбування. Підлога виконується з неслизького керамограніту з підвищеною стійкістю до механічних навантажень та вологи. Стеля передбачається підвісною вологостійкою із вбудованими світлодіодними світильниками.

Для адміністративних приміщень рекомендується використання декоративних панелей під натуральне дерево, постерів із зображеннями морських пейзажів Чорноморського узбережжя та фірмової корпоративної символіки закладу.

Штучне освітлення виробничих приміщень реалізується за допомогою світлодіодних світильників нейтрального білого спектра (4000–4500 К), що забезпечують комфортні умови праці персоналу та відповідають санітарним вимогам до виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.

Формений одяг персоналу передбачається у фірмових кольорах закладу — темно-синьому, білому та сірому. Для кухарів пропонуються сучасні кітелі з логотипом «SeaBox», фартухи графітового кольору та брендovanі головні убори.

Особливу увагу в проєкті приділено зоні видачі та очікування замовлень, яка є основною контактною точкою між підприємством та споживачем. Зона розташовується біля входу до закладу та поєднує функції

отримання замовлень і короткочасного перебування клієнтів. Дизайн зони витриманий у загальній концепції закладу «SeaBox».



Рис. 2.2 Приклад дизайну зони видачі та очікування замовлень

У кольоровому оформленні використовуються відтінки білого, графітового та бірюзового кольорів, що асоціюються з морською тематикою та сучасними цифровими сервісами. Стіни оздоблюються декоративними панелями з елементами фірмової графіки, стилізованими зображеннями морських хвиль та логотипом закладу.

Підлога виконується з керамограніту під бетон, що характеризується високою зносостійкістю та простотою догляду. Стеля передбачається підвісною зі світлодіодними світильниками нейтрального білого спектра.

У зоні видачі встановлюється брендована стійка для передачі замовлень клієнтам та кур'єрам служб доставки. Для відвідувачів передбачаються інформаційний екран із номером замовлення, невелика зона очікування на 4–6 осіб із високими стільцями або лавою, а також місце для розміщення рекламно-інформаційних матеріалів.

Штучне освітлення виконується за допомогою підвісних світильників сучасного дизайну та декоративного LED-підсвічування логотипу «SeaBox», що забезпечує візуальну привабливість простору та формує впізнаваний образ закладу.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.

Особливістю об'ємно-планувального рішення ресторану SeaBox є відсутність традиційного залу обслуговування. Основними функціональними зонами підприємства є виробнича зона, зона пакування та комплектування замовлень, а також зона очікування і видачі продукції клієнтам та кур'єрам. Зона пакування розміщується між доготівельним цехом і зоною видачі, що забезпечує прямоточність руху готової продукції та мінімізує перетин потоків сировини, напівфабрикатів і готових страв. Саме ця зона виконує функцію буфера між виробництвом і клієнтським простором. Розрахунок площі приміщень ресторану cloud-kitchen SeaBox наведено у таблиці 2.16.

Таблиця 2.16

Розрахунок площі приміщень ресторану cloud-kitchen SeaBox

	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Зона очікування та видачі замовлень	8,0
2	Експедиція та видача на виніс	6,0
3	Доготівельний цех	22,0
4	Цех доробки напівфабрикатів	12,0
5	Мийна кухонного інвентарю	5,0
6	Комора сухих продуктів	6,0
7	Холодильна камера	5,0
8	Комора пакувальних матеріалів і тари	4,0
9	Завантажувальна	5,0
10	Кабінет адміністратора	6,0
11	Гардероб персоналу	9,0
12	Санвузол і душова персоналу	4,0
13	Санвузол для клієнтів самовивозу	2,4
14	Коридори та комунікації	13,6
	Всього	108,0 м ²

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Останнім етапом у технологічних розрахунках є підрахунок інвестиційних витрат для впровадження концепції ресторану формату cloud-kitchen.

Отже, до першочергових витрат можна віднести: витрати на будівництво, на устаткування, його монтаж та транспортування, ремонт та просування закладу.

Сума інвестиційних витрат для будівництва закладу розраховується за формулою:

$$I_B = B * П, \quad (2.11)$$

де, B – вартість 1м^2 на будівництво підприємства, грн;

$П$ – площа об'єкта будівництва, м^2

У зв'язку з тим, що будівля вже існує, то вона буде лише частково перебудовуватись. Тому сума витрат ресторану формату cloud-kitchen з мінімальним затратами розраховують за узагальненою вартістю – 300 у.о./ м^2 . Також враховують курс долара 43,4 грн станом на травень 2026 року)

$$I_B = 300 * 108 * 43,4 = 1406160 \text{ грн} = 1406,16 \text{ тис. грн}$$

Вартість будівництва ресторану формату cloud-kitchen обійдеться в 1406,16 тис. грн

Розрахунок суми інвестиційних коштів у додаткові основні засоби проводиться за формулою:

$$I_{оз} = B_y + B_m + B_t, \quad (2.12)$$

де, B_y – покупка вартості устаткування, грн; B_m – вартість монтажу устаткування (10% від вартості устаткування), грн; B_t – вартість транспортування (5% від вартості), грн.

Розрахунок вартості устаткування для ресторану формату cloud-kitchen, яке необхідно придбати зводиться у таблицю 2.10.

Таблиця 2.10

Розрахунок витрат на придбання обладнання

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кіль- сть, шт.	Ціна, грн	Вартість всього обладнання, тис. грн
1	2	3	4	5
Цех доробки напівфабрикатів				
Стіл виробничий	СП-10/6	3	13 500	40,50
Ванна мийна двосекційна	ВМ-12/6	1	18 000	18,00
Холодильна шафа	Polair CM105-S	1	19 411	19,41
Вакуумний пакувальник	Hendi Profi Line 300	1	65 376	65,38
Стелаж виробничий	СК-10/4	1	6 500	6,50
Настільні ваги	CAS SW-II	1	7 860	7,86
Рукомийник настінний	РН-4/3	1	4 500	4,50
Бачок для відходів	60 л	1	700	0,70
Разом				162,85
Доготівельний цех				
Холодильна шафа	Polair CM105-S	1	30 409	30,4
Пароконвектомат	Rational iCombi Pro 12-1/1	1	980 000	980,00
Плита електрична 4- конфоркова	Apach APRE-77P	1	58 858	58,86
Жарильна поверхня	Electrolux Professional E7GRGH	1	95 000	95,00
Стіл виробничий	СП-12/6	1	15 500	15,50

Продовження табл. 2.10

1	2	3	4	5
Стіл виробничий	СП-10/6	3	13 500	40,50
Універсальна кухонна машина	Robot Coupe R211 XL	1	39 809	39,81
Термостат sous-vide	Sirman Softcooker XP	1	45 734	45,73
Настільні ваги	CAS SW-II	1	7 860	7,86
Ванна мийна двосекційна	BM-12/6	1	18 000	18,00
Рукомийник настінний	PH-4/3	1	4 500	4,50
Стелаж виробничий	СК-10/4	2	6 500	13,00
Візок гастрономічний	GN 1/1	1	5 500	5,50
Бачок для відходів	60 л	1	700	0,7
Разом				1 355,37
Всього				1 518,22

Устаткування для ресторану формату cloud-kitchen обійдеться у 1518,22 тис. грн.

Додатково розраховується вартість транспортування та монтажу.

Вартість транспортування становить 5% від вартості обладнання, тобто 75,911 тис. грн.

Вартість монтажу становить 10% від вартості –151,822 тис.грн

Отже, загальна сума коштів на додаткові основні засоби становить:

$$\text{Іоз} = 1518,22 + 75,911 + 151,822 = 1745,953 \text{ тис.грн}$$

До інвестиційних витрат також відносять кошти які підуть на просування закладу, тобто рекламу.

Таблиця 2.11.

Інвестиції в маркетинг і рекламу

Перелік послуг	Сума, грн
Брендбук	5 000,00
Дизайн інтер'єру	200*50=10000,00
Розробка промо-сайту	10 000,00
Контекстна реклама	5 000,00
Реклама в соціальних мережах	12 000,00
Дизайн поліграфії	5 000,00
Друк поліграфії	5 000,00
Всього	52000,0

Загальні сума інвестицій в проект наведено у таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис. грн
Витрати на будівництво	1406,16
Витрати на устаткування	1518,22
Витрати на монтаж	151,822
Витрати на транспортування	75,911
Витрати на рекламу та маркетинг	52,0
Всього	3204,113

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління рестораном cloud-kitchen «SeaBox» має лінійно-функціональний тип. Для даної структури характерна наявність єдиного центру управління, яким виступає директор підприємства, та розподіл функцій між окремими службами відповідно до напрямів діяльності закладу. Схема управління наведена на рис. 3.1.



Рис. 3.1 Організаційна схема управління

Структура включає три основні функціональні блоки: адміністративну, виробничу та господарську служби. Адміністративна служба представлена адміністраторами, які здійснюють приймання, обробку та видачу замовлень, а також взаємодію зі службами доставки та клієнтами. Виробнича служба об'єднує кухарів доготивельного цеху та кухарів цеху доброби напівфабрикатів, які забезпечують виконання виробничої програми підприємства. Господарська служба включає комірника та прибиральника виробничих приміщень, які відповідають за матеріально-технічне забезпечення та санітарний стан закладу.

Перевагами обраної структури є простота управління, чіткий розподіл обов'язків між працівниками, оперативність прийняття управлінських рішень та мінімізація адміністративних витрат. Така організаційна структура повністю відповідає масштабу діяльності ресторану cloud-kitchen та забезпечує ефективне функціонування підприємства при відсутності залу обслуговування і власної служби доставки.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис ресторану cloud-kitchen «SeaBox» сформовано з урахуванням виробничої програми підприємства, особливостей технологічного процесу та обраної концепції закладу (таблиця 3.1).

Таблиця 3.1

Штатний розпис працівників ресторану cloud-kitchen «SeaBox»

Посада	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
Адміністративно-управлінський персонал		
Директор	1	Постійно
Адміністратор	2	Постійно
Разом	3	
Працівники виробництва		
Кухар доготівельного цеху	3	Постійно
Кухар цеху доробки напівфабрикатів	2	Постійно
Разом	5	
Торговий, обслуговуючий персонал		
Комірник	1	Постійно
Прибиральник виробничих приміщень	1	Постійно
Разом	2	
Разом по закладу	10	

Виробничий персонал забезпечує виконання операцій з доробки напівфабрикатів, приготування, пакування та підготовки продукції до реалізації. Функції приймання, контролю та видачі замовлень покладено на адміністраторів закладу. Бухгалтерський супровід діяльності підприємства планується здійснювати на умовах аутсорсингу, тому посада бухгалтера до штатного розпису не включається. Загальна чисельність персоналу ресторану становить 10 штатних одиниць.

На основі розрахованих даних необхідно розрахувати фонд оплати праці для співробітників. Фонд оплати праці наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці співробітників

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн
1	Директор	5/2	1	1	1200
2	Адміністратор	2/2	2	1	800
3	Кухар доготівельного цеху	змінний	3	2	1800
4	Кухар цеху доробки напівфабрикатів	змінний	2	1	700
5	Комірник	5/2	1	1	700
6	Прибиральник виробничих приміщень	5/2	1	1	500
	Всього заробітна плата за день, грн				5700
	Всього заробітна плата за місяць, грн				173 850

Слід зазначити, що у штатному розписі ресторану cloud-kitchen «SeaBox» відсутня посада кур'єра. Це обумовлено особливостями обраної концепції закладу та використанням аутсорсингової моделі доставки готової продукції. Доставка замовлень здійснюватиметься через спеціалізовані служби доставки (Glovo, Bolt Food та інші оператори), що працюють на договірних засадах.

Такий підхід дозволяє зменшити фонд оплати праці підприємства, уникнути витрат на утримання транспортних засобів та забезпечити гнучке масштабування діяльності залежно від обсягів замовлень. Передача готової продукції представникам служб доставки здійснюється через експедицію та зону видачі замовлень після завершення процесів комплектування та пакування.

Крім того, бухгалтерський облік підприємства планується здійснювати на умовах аутсорсингу, що дозволяє оптимізувати адміністративні витрати та не передбачати посаду бухгалтера у штатному розписі закладу.

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

Для забезпечення ефективної роботи ресторану cloud-kitchen «SeaBox» процес надання послуг організовано відповідно до концепції підприємства, яка передбачає виробництво кулінарної продукції без обслуговування споживачів у традиційній торговельній залі. Основними етапами обслуговування є приймання та обробка замовлень, підготовка сировини, приготування страв, їх пакування, комплектування та передача споживачам шляхом самовивозу або через партнерські служби доставки. Кожний етап виробничо-обслуговуючого процесу забезпечується відповідними приміщеннями, обладнанням та персоналом, що сприяє безперебійному функціонуванню підприємства, дотриманню санітарно-гігієнічних вимог і принципів системи НАССР. Поелементну структурно-технологічну схему надання послуг рестораном cloud-kitchen «SeaBox» наведено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг рестораном
cloud-kitchen «SeaBox»

Зона	Елемент процесу	Просторові засоби забезпечення	Матеріально-технічні засоби забезпечення	Учасники
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Приймання та оформлення замовлення	Офіційний сайт; мобільні застосунки партнерських служб доставки; зона очікування та видачі замовлень	Комп'ютер; POS-система; телефон; платіжний термінал; програмне забезпечення для приймання замовлень	Адміністратор; споживач
Послуг харчування	Підготовка сировини та напівфабрикатів	Цех доробки напівфабрикатів	Виробничі столи; холодильна шафа; механічне обладнання; виробничий інвентар	Кухар цеху доробки напівфабрикатів
	Приготування кулінарної продукції	Виробничий цех	Пароконвектомат; електрична плита; електрогриль; виробничі столи; кухонний інвентар	Кухар доготівельного цеху
	Порціонування, пакування та комплектування замовлень	Виробничий цех; експедиція та видача на виніс	Виробничі столи; ваги; пакувальні матеріали; гастроемності	Кухар доготівельного цеху
	Передача замовлення споживачу або кур'єру	Експедиція та видача на виніс; зона очікування замовлень	Стійка видачі; POS-термінал; пакувальні матеріали	Адміністратор; споживач; кур'єр служби доставки
Допоміжна	Забезпечення виробничого процесу	Комора сухих продуктів; холодильна камера; комора пакувальних матеріалів; мийна кухонного інвентарю	Стелажі; холодильне обладнання; мийні ванни; виробничий інвентар	Комірник; прибиральник виробничих приміщень; кухарі
Інформаційно-консультативна	Надання інформації щодо асортименту, приймання попередніх замовлень, консультації споживачів	Офіційний сайт; телефонний зв'язок; зона видачі замовлень	Комп'ютер; телефон; CRM-система; інформаційні матеріали	Адміністратор; споживач

1	2	3	4	5
Інших послуг	Формування комплексних сетів; індивідуальне комплектування замовлень; програми лояльності та акційні пропозиції	Виробничий цех; експедиція; офіційний сайт	Пакувальні матеріали; програмне забезпечення; POS-система	Адміністратор; кухар доготівельного цеху; споживач

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

Організація охорони праці персоналу ресторану cloud-kitchen «SeaBox» спрямована на створення безпечних умов праці, попередження виробничого травматизму, професійних захворювань, харчових отруєнь та аварійних ситуацій. У процесі роботи підприємства основна увага приділяється дотриманню санітарно-гігієнічних вимог, правильній організації робочих місць, безпечній експлуатації теплового, механічного, холодильного та електричного обладнання, а також проведенню регулярних інструктажів з охорони праці.

У ресторані cloud-kitchen «SeaBox» передбачено виробничий цех, цех доробки напівфабрикатів, мийну кухонного інвентарю, складські приміщення, експедицію, зону очікування та видачі замовлень, адміністративні й побутові приміщення для персоналу. Кожне приміщення має функціональне призначення, а розміщення обладнання забезпечує прямоточність технологічного процесу, зручність роботи персоналу та мінімізацію перетину потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції і відходів.

Працівники підприємства забезпечуються спеціальним одягом, санітарним взуттям та засобами індивідуального захисту відповідно до характеру виконуваних робіт. Для кухарів передбачаються санітарний одяг, фартухи, головні убори, рукавички, неслизьке взуття; для прибиральника —

гумові рукавички, фартух, засоби захисту під час роботи з мийними і дезінфекційними засобами. Перед допуском до роботи персонал проходить вступний, первинний, повторний та позаплановий інструктажі з охорони праці, пожежної безпеки та правил санітарії.

Таблиця 3.4

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях

Найменування приміщень	Найменування речовин / клас небезпеки	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5
Виробничий цех	Акролеїн / 2	0,2	Може подразнювати слизову оболонку верхніх дихальних шляхів та очей	Припливно-витяжна вентиляція, місцеві витяжні зонти над тепловим обладнанням, регулярне очищення вентиляційної системи
Виробничий цех, мийна кухонного інвентарю	Оксид вуглецю / 4	20	Може мати загальнотоксичну дію при проникненні через верхні дихальні шляхи	Постійне функціонування вентиляції, контроль технічного стану теплового обладнання, провітрювання приміщень
Комора сухих продуктів	Харчовий пи́л (борошно, спеції) / 4	6	Може викликати подразнення верхніх дихальних шляхів та алергічні реакції	Зберігання продуктів у герметичній тарі, регулярне вологе прибирання, природна вентиляція

Продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5
Комора сухих продуктів	Пил цукру / 4	6	Може подразнювати шкіру та слизові оболонки, сприяти руйнуванню зубної емалі	Герметичне зберігання сипучих продуктів, регулярне прибирання приміщення
Мийна кухонного інвентарю	Пари синтетичних мийних засобів / 3	5	Можуть викликати алергічні реакції при проникненні через верхні дихальні шляхи та подразнювати шкіру	Використання гумових рукавичок, захисного фартуха, справної витяжної вентиляції та безпечних мийних засобів

У виробничих приміщеннях передбачено природне та штучне освітлення. Для робочих місць виробничого цеху приймається освітленість не менше 300 лк, для складських приміщень — 100–150 лк, для коридорів і допоміжних приміщень — 75–100 лк. Також передбачено аварійне та евакуаційне освітлення, яке забезпечує безпечне залишення приміщень у разі відключення основного електропостачання.

Мікроклімат виробничих приміщень забезпечується за рахунок припливно-витяжної вентиляції, місцевих витяжних зонтів над тепловим обладнанням, а також раціонального розміщення джерел тепловиділення. У виробничому цеху основними джерелами теплового випромінювання є пароконвектомат, електрична плита та електрогриль. Для зменшення впливу теплового випромінювання передбачено використання витяжної вентиляції, теплоізованих ручок обладнання, захисних рукавиць та дотримання безпечної відстані між робочими місцями.

Для забезпечення безпечних і комфортних умов праці у виробничих приміщеннях ресторану cloud-kitchen «SeaBox» передбачено підтримання

оптимальних параметрів мікроклімату відповідно до вимог ДСН 3.3.6.042-99 «Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень». Параметри температури, відносної вологості та швидкості руху повітря прийнято залежно від категорії виконуваних робіт і пори року. Оптимальні параметри мікроклімату наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Норми мікроклімату виробничих приміщень ресторану cloud-kitchen

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура	Відносна вологість, %	Швидкість руху
Виробничий цех	18–20	40–60	$\leq 0,2$	21–23	40–60	$\leq 0,3$
Цех доробки напівфабрикатів	16–18	40–60	$\leq 0,2$	18–20	40–60	$\leq 0,3$
Мийна кухонного інвентарю	18–20	60–70	$\leq 0,2$	20–22	60–70	$\leq 0,3$
Комора сухих продуктів	12–16	До 70	$\leq 0,2$	15–18	До 70	$\leq 0,3$

Наведені параметри мікроклімату забезпечуються за рахунок системи припливно-витяжної вентиляції, природного провітрювання, а також використання місцевих витяжних зон над тепловим обладнанням виробничого цеху. Дотримання оптимальних параметрів температури, вологості та швидкості руху повітря створює комфортні умови праці персоналу, сприяє збереженню якості харчової продукції та забезпечує відповідність санітарно-гігієнічним вимогам.

Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях не повинен перевищувати 80 дБ. Джерелами шуму та вібрації можуть бути холодильне обладнання, вентиляційна система, універсальна кухонна машина, електрогриль, пароконвектомат та інше технологічне обладнання. Для зменшення шумового навантаження передбачено встановлення обладнання на рівній поверхні, своєчасне технічне обслуговування, використання справного інвентарю та недопущення роботи обладнання з несправними вузлами.

За ступенем небезпеки ураження електричним струмом виробничий цех, мийна кухонного інвентарю та цех доробки напівфабрикатів належать до приміщень з підвищеною небезпекою, оскільки в них наявні волога, металеве обладнання та електроустаткування. Складські, адміністративні приміщення, зона очікування та експедиція належать до приміщень без підвищеної небезпеки. Для забезпечення електробезпеки передбачено заземлення обладнання, використання справної електропроводки, автоматичних вимикачів, захисного відключення, заборону експлуатації обладнання з пошкодженими кабелями та проведення регулярного огляду електроустаткування.

Організація протипожежної безпеки ресторану cloud-kitchen «SeaBox» здійснюється відповідно до вимог Кодексу цивільного захисту України, Правил пожежної безпеки в Україні та чинних нормативних документів. Комплекс організаційних заходів передбачає проведення вступного, первинного та повторного інструктажів з пожежної безпеки, призначення відповідальної особи за пожежну безпеку, періодичну перевірку справності технологічного обладнання, електромережі, систем вентиляції та первинних засобів пожежогасіння.

На підприємстві забороняється куріння у виробничих, складських, адміністративних і допоміжних приміщеннях, використання відкритого вогню, захаращення евакуаційних проходів, а також експлуатація несправного електричного обладнання. Після закінчення робочої зміни

відповідальні працівники здійснюють огляд виробничих приміщень, відключають електрообладнання, за винятком холодильного устаткування, перевіряють справність систем вентиляції та зачиняють приміщення.

Необхідну кількість переносних вогнегасників визначено відповідно до вимог НАПБ Б.03.001-2004 та Правил експлуатації і типових норм належності вогнегасників. Для ресторану cloud-kitchen «SeaBox» прийнято до встановлення два порошкові вогнегасники ВП-5 (5 кг). Один вогнегасник розміщується у виробничому цеху, другий — у зоні експедиції та видачі замовлень, що забезпечує можливість оперативного реагування на займання в будь-якій частині підприємства. Розрахунок кількості вогнегасників наведено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок кількості вогнегасників

№	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²	Тип та місткість вогнегасника	Кількість
1	Виробничий цех	22,0	ВП-5 (5 кг)	1
2	Цех доробки напівфабрикатів	12,0	—	—
3	Мийна кухонного інвентарю	5,0	—	—
4	Комора сухих продуктів	6,0	—	—
5	Холодильна камера	5,0	—	—
6	Комора пакувальних матеріалів	4,0	—	—
7	Експедиція та видача на виніс	6,0	ВП-5 (5 кг)	1
8	Зона очікування замовлень	8,0	—	—
9	Кабінет адміністратора	6,0	—	—
10	Гардероб персоналу	9,0	—	—
11	Санвузли та комунікації	25,0	—	—
Разом	108,0			2

Для забезпечення безпечної евакуації людей у разі виникнення пожежі проєктом передбачено три евакуаційні виходи, які забезпечують швидке залишення будівлі працівниками, відвідувачами та персоналом, що здійснює приймання сировини. Перший евакуаційний вихід призначений для відвідувачів і розташований у зоні очікування та видачі замовлень. Другий вихід використовується персоналом підприємства та забезпечує евакуацію працівників виробничих і адміністративно-побутових приміщень. Третій вихід передбачено в зоні приймання сировини (завантажувальній) і може використовуватися як додатковий евакуаційний вихід у разі виникнення надзвичайної ситуації.

Евакуаційні шляхи проходять через коридори та комунікаційні приміщення і повинні постійно утримуватися вільними від обладнання, тари, пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів. Двері евакуаційних виходів відкриваються у напрямку виходу з будівлі, не блокуються під час експлуатації підприємства та забезпечують безпечну евакуацію людей відповідно до вимог чинних будівельних норм.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця виробничого цеху до найближчого евакуаційного виходу не перевищує нормативно допустимих значень, установлених ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва», що забезпечує своєчасну та безпечну евакуацію персоналу у разі пожежі.

На підприємстві розроблено план евакуації людей при пожежі (рис. 3.2), на якому позначено евакуаційні виходи, напрямки руху людей, місця розташування вогнегасників, ручних пожежних сповіщувачів та інших первинних засобів пожежогасіння. Працівники підприємства ознайомлюються з планом евакуації під час проведення первинного та повторного інструктажів з пожежної безпеки.

Організація цивільного захисту в ресторані cloud-kitchen «SeaBox» здійснюється відповідно до вимог Кодексу цивільного захисту України та інших нормативно-правових актів у сфері цивільного захисту населення.

Основною метою є забезпечення готовності персоналу до дій у разі виникнення надзвичайних ситуацій природного, техногенного або воєнного характеру, а також мінімізація можливих наслідків для працівників і матеріальних цінностей підприємства.

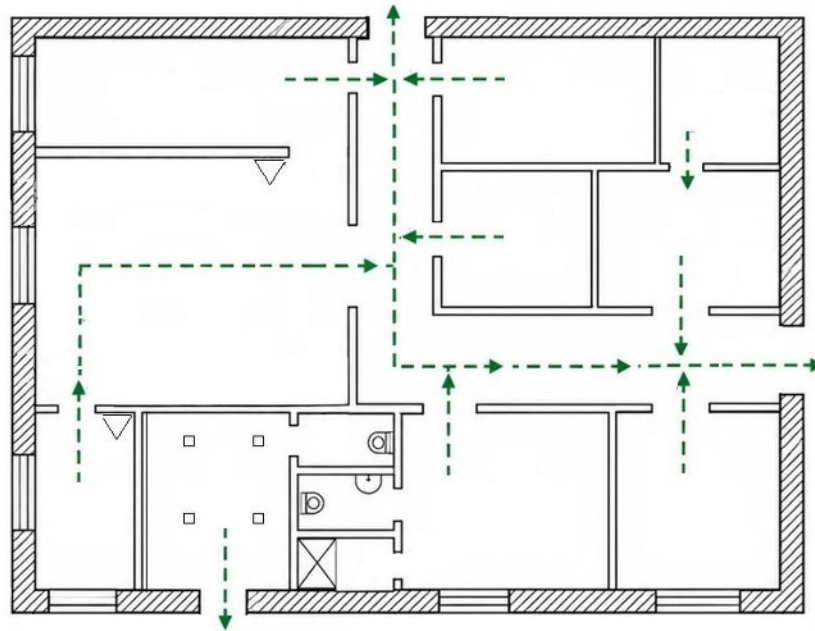


Рис. 3.2 План евакуації при пожежі

Начальником цивільного захисту підприємства є директор ресторану, який відповідає за організацію заходів цивільного захисту, проведення інструктажів і навчання персоналу, підтримання у справному стані засобів пожежогасіння, систем оповіщення та евакуаційних шляхів, а також взаємодію з територіальними органами Державної служби України з надзвичайних ситуацій.

З огляду на невелику чисельність персоналу створення окремих служб цивільного захисту на підприємстві не передбачається. Їх функції покладаються на відповідальних працівників згідно з посадовими обов'язками. Адміністратор забезпечує організацію евакуації людей та виклик екстрених служб, кухарі відповідають за безпечне відключення технологічного обладнання, комірник контролює збереження матеріальних

цінностей, а прибиральник виробничих приміщень бере участь у виконанні заходів із локалізації можливих наслідків надзвичайної ситуації.

Працівники підприємства проходять вступний та періодичний інструктажі з питань цивільного захисту, пожежної безпеки та дій у разі оголошення сигналу «Повітряна тривога» або виникнення інших надзвичайних ситуацій. На підприємстві розроблено план евакуації, визначено відповідальних осіб за організацію евакуації персоналу та відвідувачів, а також порядок оповіщення працівників.

У разі оголошення сигналу «Повітряна тривога» робота ресторану тимчасово припиняється, відключається технологічне обладнання (крім обладнання безперервної дії, якщо це передбачено інструкціями з експлуатації), припиняється видача замовлень, після чого персонал і відвідувачі організовано залишають приміщення та прямують до найближчої захисної споруди (укриття), визначеної органами місцевого самоврядування.

Власної захисної споруди цивільного захисту ресторан cloud-kitchen «SeaBox» не має, тому у разі виникнення надзвичайної ситуації персонал і відвідувачі використовують найближче захисне укриття, визначене для відповідної території. Інформація про його місцезнаходження розміщується у зоні очікування та видачі замовлень, а також у службових приміщеннях підприємства.

Запропоновані заходи цивільного захисту забезпечують належний рівень готовності персоналу до дій у надзвичайних ситуаціях, сприяють збереженню життя і здоров'я працівників та відповідають вимогам чинного законодавства України.

Усі зазначені заходи спрямовані на забезпечення безпечної роботи персоналу, стабільного функціонування підприємства та дотримання вимог охорони праці, пожежної безпеки і цивільного захисту в ресторані cloud-kitchen «SeaBox».

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Діяльність ресторану cloud-kitchen «SeaBox» організована з урахуванням вимог чинного природоохоронного законодавства України та спрямована на мінімізацію негативного впливу виробничих процесів на навколишнє середовище. Проєктом передбачено комплекс організаційних і технічних заходів, які забезпечують раціональне використання природних ресурсів, зменшення обсягів утворення відходів та дотримання екологічних вимог під час експлуатації підприємства.

Ресторан розміщується у межах існуючої міської забудови, тому реалізація проєкту не потребує вилучення додаткових земельних ділянок або зміни цільового призначення території. Виробничий процес забезпечується централізованими системами електропостачання, водопостачання та водовідведення. Для приготування продукції використовується сучасне електричне технологічне обладнання, що характеризується підвищеною енергоефективністю та не утворює продуктів згоряння палива безпосередньо у виробничих приміщеннях.

Основними видами сировини є риба, морепродукти, овочі, молочна продукція, крупи, спеції та пакувальні матеріали, які надходять від сертифікованих постачальників. Доставка сировини здійснюється спеціалізованим транспортом відповідно до затвердженого графіка, а реалізація готової продукції переважно виконується через партнерські служби доставки, що дозволяє відмовитися від експлуатації власного автотранспорту та зменшити транспортне навантаження на міське середовище.

Під час експлуатації підприємства можливий вплив на навколишнє середовище пов'язаний насамперед із використанням електроенергії, водних ресурсів, роботою вентиляційних систем та утворенням виробничих і побутових відходів. Для зменшення цього впливу у виробничому цеху передбачено припливно-витяжну вентиляцію із жировловлювальними

фільтрами, використання водозберігаючої сантехнічної арматури, а також енергоефективного технологічного обладнання.

У процесі роботи ресторану утворюються харчові відходи, використані пакувальні матеріали, папір, картон, пластик та інші побутові відходи. Їх збирання здійснюється роздільно у спеціально призначені контейнери з подальшою передачею спеціалізованим підприємствам відповідно до укладених договорів. Особлива увага приділяється раціональному використанню пакувальних матеріалів і поступовому переходу до екологічно безпечної упаковки, придатної до вторинної переробки.

Запропоновані природоохоронні заходи забезпечують відповідність діяльності ресторану cloud-kitchen «SeaBox» вимогам екологічного законодавства України, сприяють раціональному використанню природних ресурсів, зменшенню негативного впливу на довкілля та створенню безпечних умов функціонування підприємства.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Перед відкриттям ресторану cloud-kitchen «SeaBox» необхідно визначити основні організаційні засади його функціонування, що забезпечують ефективне управління підприємством, належну якість обслуговування споживачів та стабільну роботу виробництва. До такої інформації належать організаційно-правовий статус підприємства, форма його створення, місія та основні вимоги до організації обслуговування. Узагальнену характеристику наведено в табл. 3.7.

Організаційно-правову форму підприємства обрано у вигляді фізичної особи – підприємця, оскільки для невеликого ресторану cloud-kitchen вона є найбільш доцільною. Така форма дозволяє застосовувати спрощену систему оподаткування, потребує менших витрат на реєстрацію та ведення господарської діяльності, забезпечує спрощений бухгалтерський облік і більш гнучке управління підприємством.

Перелік необхідної інформації для організації роботи
ресторану cloud-kitchen «SeaBox»

Тип інформації	Обраний тип
Організаційно-правовий статус	Фізична особа – підприємець (ФОП)
Основна форма створення закладу	Створення нового підприємства ресторанного господарства у форматі cloud-kitchen
Місія закладу	Забезпечення споживачів якісними стравами з риби та морепродуктів у сучасному форматі cloud-kitchen, поєднуючи високу якість продукції, швидке виконання замовлень та використання сучасних цифрових технологій.
Вимоги до обслуговування	Дотримання принципів HACCP, стандартів управління якістю ISO 9001, оперативне виконання замовлень, використання якісної сировини, швидка видача замовлень, ввічливе обслуговування клієнтів та забезпечення безпечності харчової продукції.

Проектом передбачено створення нового закладу ресторанного господарства, який працюватиме у форматі cloud-kitchen без залу для споживання продукції. Основним напрямом діяльності підприємства є приготування страв із риби та морепродуктів із подальшою реалізацією через власну експедицію, самовивіз та партнерські служби доставки.

Важливим елементом організації роботи є формування чітких вимог до обслуговування споживачів. Основними з них є висока якість і безпечність продукції, оперативне виконання та видача замовлень, дотримання технологічних карт і санітарно-гігієнічних вимог, використання сертифікованої сировини, підтримання чистоти виробничих приміщень і зони

очікування замовлень, а також ввічливе та професійне спілкування персоналу з клієнтами й представниками служб доставки. Дотримання зазначених вимог сприятиме формуванню позитивної репутації ресторану, підвищенню рівня задоволеності споживачів і забезпеченню конкурентоспроможності підприємства.

Для створення фінансового плану ресторану cloud-kitchen «SeaBox» необхідно розрахувати товарообіг та операційні витрати підприємства.

Для ресторану cloud-kitchen «SeaBox» середній чек на одного споживача становить 400,00 грн.

Розрахунок товарообігу (виручки) для ресторану cloud-kitchen «SeaBox» за день розраховують за формулою:

$$\text{Тоб (день)} = \text{Кч} * \text{Чс}, \quad (3.1.)$$

де, Тоб - товарообіг ресторану cloud-kitchen «SeaBox», грн; Кч- середня кількість чеків в день, шт; Чс- середній чек, грн

Середня кількість чеків є добутком прогнозованої кількості споживачів за день та коефіцієнта середнього завантаження (для ресторану cloud-kitchen «SeaBox» - 0,83).

$$\text{Кч} = \text{Нд} * \text{кcz}, \quad (3.2.)$$

де, Нд - загальна прогнозована кількість споживачів за день; кcz - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу

$$\text{Кч} = 100 * 0,83 = 83 \text{ шт. за день}$$

$$\text{Тоб} = 125 * 150 = 33200 \text{ грн - товарообіг за день.}$$

Товарообіг за місяць розраховують за формулою:

$$\text{Тоб (місяць)} = \text{Тоб (день)} * 30, \quad (3.3)$$

$$\text{Тоб (місяць)} = 33200 * 30 = 996000 \text{ грн}$$

Отже, товарообіг для ресторану cloud-kitchen «SeaBox» за день становить 33200 грн, а за місяць загальна сума – 996000 грн

Далі потрібно розрахувати суму операційних витрат та точки беззбитковості, що є сумою операційних витрат за день та місяць.

Розрахунок зводиться у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8.

Операційні витрати за місяць ресторану cloud-kitchen «SeaBox»

№	Види витрат	Сума за місяць, грн	Розрахунок
1	Зарплата персоналу	173850,0	Табл.3.2
2	Податок по заробітній платі	33900,75	ПДФО - 18%, Військовий збір - 1,5 %
3	Єдиний податок ФОП III групи	49800,00	5 % від товарообігу
4	Пенсійний фонд	38247	22 % від мінімальної з/п
5	Оренда приміщення	49800,00	5% від товарообігу
6	Комунальні витрати	19920,00	2 % від товарообігу
7	Господарський інвентар, канцтовари	4980,00	0,5 % від това рообігу
8	Упаковка (їжа з собою)	19920,00	2 % від товарообігу
9	Поточний ремонт	9960,00	1 % від товарообігу
10	Списання по продуктах	9960,00	1 % від товарообігу
11	Різне	9960,00	1 % від товарообігу
12	Реклама	19920,00	2 % від товарообігу
13	Собівартість продуктів	348600,00	30 % від товарообігу
	Всього	788817,75	

Наприкінці необхідно звести всі показники в одну таблицю та розрахувати термін окупності.

Таблиця 3.9.

Фінансові показники для ресторану cloud-kitchen «SeaBox»

№	Показники	День	Місяць
1	Кількість чеків на день	83	2490
2	Середній чек	400	400
3	Виручка	33200	996000
4	Точка беззбитковості	26294	788818
5	Чистий прибуток	6906	207182
6	Термін окупності	1,3 року	

Термін окупності проекту розраховують за формулою:

$$T_{ок} = I_z / (Чп * 12), \quad (3.4)$$

де I_z - загальні інвестиції для реалізації концепції; $Чп$ - чистий прибуток

$$T_{ок} = 3204113 / (207182 * 12) = 1,3 \text{ року}$$

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Сучасний формат cloud-kitchen є одним із найбільш перспективних напрямів розвитку ресторанного господарства, оскільки поєднує високу якість ресторанної продукції, ефективну організацію виробництва та використання цифрових технологій. Відсутність традиційної торговельної зали, орієнтація на доставку та самовивіз замовлень, автоматизація процесів приймання замовлень і спеціалізація виробництва забезпечують оптимізацію виробничих витрат, скорочення операційних витрат та підвищення конкурентоспроможності підприємства. Для м. Чорноморськ, яке має значний туристичний потенціал і стабільний попит на послуги доставки готової їжі, впровадження ресторану cloud-kitchen рибної спеціалізації є актуальним, економічно обґрунтованим та перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу.

У першому розділі кваліфікаційної роботи проаналізовано сучасний стан ринку ресторанного господарства України та м. Чорноморськ, досліджено особливості розвитку формату cloud-kitchen, виконано аналіз конкурентного середовища та обґрунтовано концепцію ресторану «SeaBox». Визначено основні конкурентні переваги підприємства, сформовано концепцію закладу, що спеціалізується на виробництві страв із риби та морепродуктів із використанням сучасних цифрових технологій приймання та обробки замовлень, а також обґрунтовано доцільність реалізації проєкту саме у вибраному регіоні.

У другому розділі розроблено виробничу програму ресторану, виконано комплекс технологічних розрахунків, підібрано сучасне механічне, теплове, холодильне та допоміжне обладнання, визначено склад і площі виробничих, складських, адміністративно-побутових та допоміжних приміщень. Запропоновані планувальні рішення забезпечують раціональну організацію виробничого процесу, дотримання принципів потоковості технологічних процесів, санітарно-гігієнічних вимог та безпечності харчової

продукції. Передбачено окремі функціональні зони для доготівельного виробництва, доробки напівфабрикатів, експедиції, видачі замовлень, очікування клієнтів та приймання сировини, що повністю відповідає концепції cloud-kitchen.

У третьому розділі розроблено організаційну структуру управління рестораном, визначено штатний склад працівників, охарактеризовано основні та додаткові послуги підприємства, розроблено структурно-технологічну схему їх надання. Значну увагу приділено питанням охорони праці, пожежної безпеки, цивільного захисту, охорони навколишнього природного середовища та організації роботи підприємства. Також розроблено фінансову модель діяльності ресторану, яка підтвердила економічну доцільність реалізації запропонованого проєкту. Встановлено, що термін окупності інвестицій становить 1,3 року, що свідчить про достатньо високу інвестиційну привабливість проєкту та можливість його успішної реалізації в сучасних умовах функціонування ресторанного бізнесу.

Запропонована концепція ресторану cloud-kitchen «SeaBox» поєднує сучасні технології ресторанного виробництва, цифрові рішення для обробки замовлень, спеціалізацію на продукції з риби та морепродуктів і раціональну організацію виробничих процесів. Реалізація проєкту дозволить забезпечити споживачів якісною ресторанною продукцією, оптимізувати використання виробничих площ, підвищити ефективність роботи персоналу та сформувати конкурентоспроможне підприємство ресторанного господарства, діяльність якого відповідає сучасним тенденціям цифровізації сфери HoReCa.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. YouControl.Market. Доходи закладів харчування приросли на 120%: як змінилася індустрія гостинності за час війни. 2024. URL: <https://youcontrol.market/blog/dokhodi-zakladiv-kharchuvannia-prirosli-na-120-iaak-zminilasia-industriia-ghostinnosti-za-chas-viini/> (дата звернення: 12.04.2026)
2. Poster. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2024 року. 2025. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-vid-poster> (дата звернення: 12.04.2026)
3. The Village Україна. Що таке «темні» і «хмарні» кухні та як вони змінюють ресторанний бізнес. 2021. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-situation/309915-dostavka-dark-kitchen-cloud-kitchen-glovo-raketa-kitaika-mimosa-brooklyn-pizza> (дата звернення: 14.04.2026)
4. Euromonitor International. 1 in 5 consumers chose foodservice delivery over dine-in in 2024. 2025. URL: <https://www.euromonitor.com/newsroom/press-releases/july-2025/1-in-5-consumers-chose-foodservice-delivery-over-dine-in-in-2024> (дата звернення: 12.04.2026)
5. Market Data Forecast. Cloud Kitchen Market Size, Share, Trends & Analysis, 2033. 2024. URL: <https://www.marketdataforecast.com/market-reports/cloud-kitchen-market> (дата звернення: 16.04.2026)
6. Fortune Business Insights. Cloud Kitchen Market Size, Share, Growth Report, 2034. 2025. URL: <https://www.fortunebusinessinsights.com/cloud-kitchen-market-110628> (дата звернення: 16.04.2026)
7. HoReCa Ukraine. Підсумки 2024 року найбільших сервісів доставки в Україні: Bolt Food та Glovo. 2024. URL: <https://horeca-ukraine.com/pidsumki-2024-roku-najbilshih-servisiv-dostavki-v-ukraini-bolt-food-ta-glovo/> (дата звернення: 16.04.2026)
8. Децентралізація. Чорноморська територіальна громада. 2024. URL: <https://decentralization.ua/newgromada/4393> (дата звернення: 12.04.2026)

9. Gromada.info. Чорноморська громада – Одеська область. URL: <https://gromada.info/gromada/chornomorsk/> (дата звернення: 12.04.2026)
10. Booking.com. Чорноморськ – готелі й інші типи помешкань. 2026. URL: <https://www.booking.com/city/ua/chornomorsk.uk.html> (дата звернення: 12.04.2026)
11. Glovo. Ознайомитися із закладами м. Одеса. 2026. URL: <https://glovoapp.com/uk/ua/odesa> (дата звернення: 16.04.2026)
12. FAO. The State of World Fisheries and Aquaculture 2024. 2024. URL: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd0683en> (дата звернення: 16.04.2026)
13. OECD-FAO. Agricultural Outlook 2025–2034: Fish and other aquatic products. 2025. URL: https://www.oecd.org/en/publications/2025/07/oecd-fao-agricultural-outlook-2025-2034_3eb15914/full-report/fish-and-other-aquatic-products_ed13346f.html (дата звернення: 16.04.2026)
14. UIFSA. Огляд рибного ринку України за 2024 рік. 2025. URL: <https://uifsa.ua/news/news-of-ukraine/review-of-the-ukrainian-fish-market-for-2024> (дата звернення: 14.04.2026)
15. Сидоренко В. Огляд ринку риби і морепродуктів в Україні. Вісник Хмельницького національного університету. 2024. № 6. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-336-63> (дата звернення: 14.04.2026)
16. Верховна Рада України. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Поточна редакція. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 12.04.2026)
17. Афаліна : офіційний сайт. URL: <https://restaurantguru.com/Afalina-Chornomorsk-3> (дата звернення: 16.04.2026)
18. Лео (Kafe Leo Chernomorsk). URL: <https://travello.com.ua/uk/facilities/kafe-leo> (дата звернення: 16.04.2026)
19. RollMe : офіційний сайт служби доставки. URL: <https://rollme.ps.me> (дата звернення: 18.04.2026)

20. Osama Sushi : офіційний сайт. URL: <https://osama.com.ua/chornomorsk> (дата звернення: 18.04.2026)
21. Смачний Дім URL: [Смачний дім +380 97 972 7290 Ресторан Чорноморськ - Cafe-Restaurant](#) (дата звернення: 18.04.2026)
22. Google.maps: офіційний сайт. URL: <https://www.google.com/maps> (дата звернення: 18.04.2026)
23. 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.
24. Рябенька М. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. №. 24.
25. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. Одеса: Чорномор'я, 2018. 300 с.
26. Т.П. Новічкова Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності: Навчальний посібник/ Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новічкова, А.В. Єгорова, О.О. Килименчук, В.О. Кожевнікова, Л.В. Труфкаті, В.К. Новічков, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк, Н.В. Асауленко, Г.С. Шунько. Одеса : Маджента, 2021. 683 с.
27. Обладнання для закладів ресторанного господарства: 2024. URL: <https://technofood.com.ua/ua> (дата звернення: 04.05.2025)
28. НАПБ А.01.001-2004 Правила пожежної безпеки в Україні
29. ДБН.В.2.5-28-2006 "Природне і штучне освітлення"
30. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)
31. Постанова МОН №42 від 01.12.99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень ДСН 3.3.6.042-99»

32. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва

33. Правила пожежної безпеки в Україні, затверджені наказом Міністерства внутрішніх справ України від 14.06.95 р. № 400 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 14.07.95 р. за № 219/755

SEABOX — ПЕРШИЙ У ЧОРНОМОРСЬКУ РЕСТОРАН ФОРМАТУ CLOUD-KITCHEN, ЩО СПЕЦІАЛІЗУЄТЬСЯ НА СТРАВАХ ІЗ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ, ПОВНІСТЮ АДАПТОВАНИХ ДО ДОСТАВКИ ТА САМОВИВОЗУ, ЗАБЕЗПЕЧУЮЧИ РЕСТОРАННУ ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ, ШВИДКИЙ СЕРВІС ТА СУЧАСНИЙ ЦИФРОВИЙ ФОРМАТ ОБСЛУГОВУВАННЯ

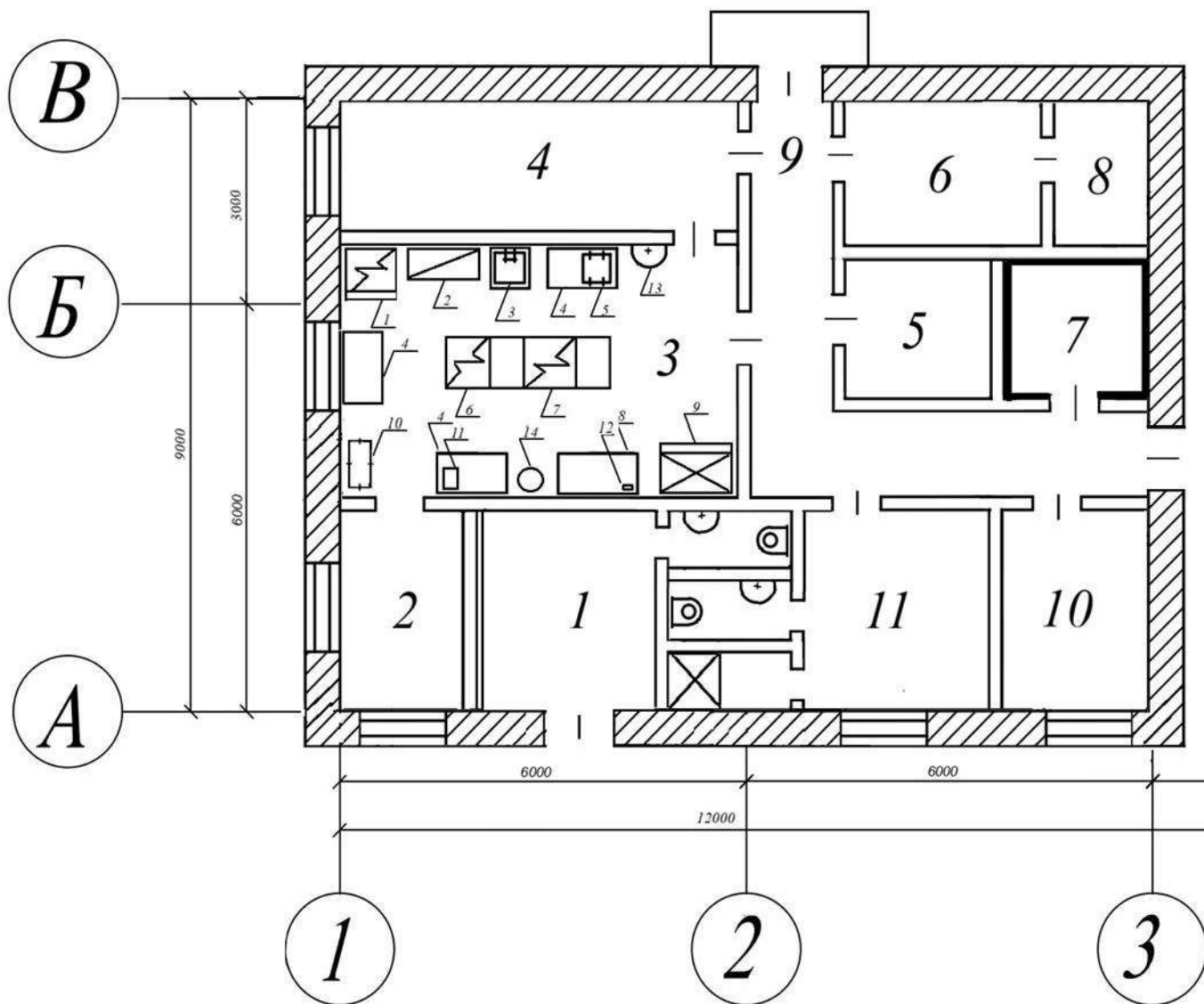
ОСНОВНІ КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ:

1. Перший спеціалізований рибний cloud-kitchen у м. Чорноморськ.
2. Широкий асортимент страв із риби та морепродуктів
3. Меню, повністю адаптоване до транспортування та доставки;
4. Поєднання локальної чорноморської та імпортової сировини.
5. Сучасна система онлайн-замовлень та цифрових каналів продажу.
6. Доставка продукції через партнерські служби доставки.
7. Можливість самовивозу готових замовлень;
8. Нижчі операційні витрати порівняно з традиційними ресторанами.
9. Висока швидкість обробки та виконання замовлень.
10. Використання сучасних технологій приготування (sous-vide, вакуумування, пароконвекційна обробка).
11. Орієнтація на сучасні споживчі тренди та розвиток ринку доставки готової їжі.

ЕТАП ВПРОВАДЖЕННЯ:

1. Розробка концепції.
2. Проектування та підготовка приміщень.
3. Закупівля і монтаж обладнання.
4. Розробка меню та технологічних карт.
5. Підбір і навчання персоналу.
6. Запуск онлайн-платформи та підключення сервісів доставки.
7. Рекламна кампанія.
8. Вихід на ринок та формування клієнтської бази.

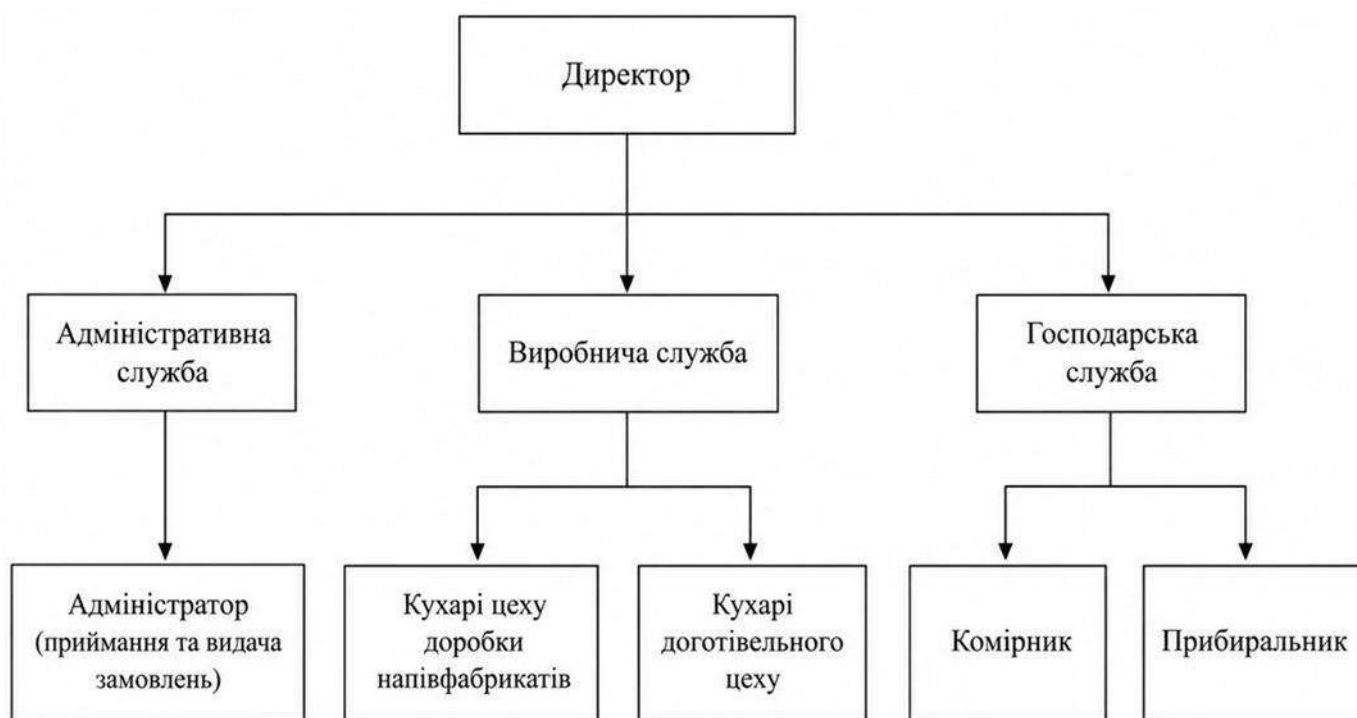
					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.14			
Зм	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток А. Концепція закладу ресторанно-го господарства	Літ	Аркуш	Аркушів
Студент		Амеліна О.С.					89	94
Консульт		Кравчук Т.В.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ, гр. ГРС 402		
Керівник		Кравчук Т.В.						
Н. контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.						



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.14			
Зм	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток Б. План закладу ресторанного господарства М 1:100	Літ	Аркуш	Аркушів
Студент	Амеліна О.С.						90	94
Консульт	Кравчук Т.В.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ, гр. ГРС 402		
Керівник	Кравчук Т.В.							
Н. контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.							



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.14			
Зм	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент	Амеліна О.С.				Додаток Е. Схема послуг закладу ресторанного господарства		Літ	Аркуш
Консульт	Кравчук Т.В.							Аркушів
Керівник	Кравчук Т.В.						93	94
Н. контр.	Коваленко Н.О.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ, гр. ГРС 402	
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.							



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.14		
Зм	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент	Амеліна О.С.				Додаток Ж. Схема структури управління закладу ресторанного господарства	Літ	Аркуш
Консульт	Кравчук Т.В.						94
Керівник	Кравчук Т.В.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ, гр. ГРС 402	
Н. контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.						