

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ Навчально-науковий інститут 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 міського кафе-пастерії в м. Одеса
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Бабілодзе Г.Е.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Кожевнікова В.О.
(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)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ Навчально-науковий інститут 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

Бабілодзе Георгія Емзаровича

1. Тема роботи Розробка концепції міського кафе-пастерії в м. Одеса

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Кафе-пастерія на 50 місць в м. Одеса

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

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

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Кожевнікова В.О.
Завдання прийняв до виконання _____ Бабілодзе Г.Е.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач-дипломник _____ Бабілодзе Г.Е.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Кожевнікова В.О.
(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 _____ Бабілодзе Г.Е.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції міського кафе-пастерії в м. Одеса»

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

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію міського кафе-пастерії в м. Одеса.

Кафе-пастерія в м. Одеса - спеціалізований заклад зі швидким сервісом та сучасним дизайном. Кафе поєднує італійську гастрономію з міським ритмом, пропонуючи лаконічне меню та карту вин. Основна ідея проекту – створення доступного щоденного продукту на основі власного виробництва свіжої пасты (pasta fresca).

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 68 стор.

Таблиць – 33,

Рисунків – 6 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 38 найменувань.

ANNOTATION

to qualification work on the topic: «Concept development for a pastry shop city cafe in Odesa»

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

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

Cafe-pasteria in Odesa is a specialized establishment with fast service and modern design. The cafe combines Italian gastronomy with urban rhythm, offering a concise menu and wine list. The main idea of the project is to create an affordable everyday product based on its own production of fresh pasta (pasta fresca).

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.....	19
Розділ 2. Технологічний розділ.....	24
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень).....	24
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	28
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	31
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	34
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	35
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	37
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	45
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	46
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	47
Розділ 3. Організаційний розділ	50
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	50
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	51
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	53
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	55
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	59
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	60
Висновки і рекомендації	64
Список літератури.....	65
Додатки.....	69

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.3.4</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Бабілодзе Г.Е.				<i>Розробка концепції міського кафе-пастерії в м. Одеса</i>	Літ.	Аркуш
Консульт.	Кожевнікова В.О.						74
Керівник	Кожевнікова В.О.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 712-42а	
Н. Контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.						

ВСТУП

Заклади ресторанного господарства України сьогодні функціонують в умовах воєнного стану, що супроводжується зміною споживчого попиту, логістичними ускладненнями, кадровими труднощами та зростанням операційних витрат. Водночас галузь зберігає здатність до адаптації та продовжує працювати, змінюючи формати діяльності відповідно до сучасних умов [1]. За даними Poster, у 2025 році виручка закладів ресторанного господарства в Україні зросла на 6%, однак відвідуваність зменшилася на 8%, а середній чек зріс на 17%. Це свідчить про те, що ринок не припинив розвитку, проте потребує чітких концептуальних рішень, орієнтованих на стабільний попит, зрозумілий формат роботи та економічну ефективність [2].

Для Одеси ця тенденція є особливо відчутною, оскільки місто зберігає значення одного з провідних туристичних і рекреаційних центрів України: традиційно високий сезон триває з червня до вересня, пік активності припадає на липень–серпень, а основною метою значної частини поїздок залишається відпочинок біля моря. Водночас функціонування пляжної та туристичної інфраструктури й далі відбувається в умовах безпекових обмежень, тому особливої цінності набувають міські заклади, розташовані в історичному центрі та поблизу прибережної зони.

За таких умов зростає актуальність спеціалізованих кафе, які здатні запропонувати гостям швидке, ситне й зрозуміле за форматом харчування. Саме таким закладом може бути міське кафе-пастерія, концепція якого ґрунтується на демократичному форматі обслуговування, чіткій спеціалізації та орієнтації на страви, що добре сприймаються широким колом споживачів. Італійська кухня в цьому контексті є особливо доречною, адже вона поєднує риси comfort food, впізнаваність, ситність, швидкість подачі та стабільний попит. У межах даного проєкту розробка концепції міського кафе-пастерії в м. Одеса може розглядатися як актуальний напрям створення сучасного закладу ресторанного господарства, орієнтованого на потреби мешканців міста та туристів.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена потребою у розробці сучасної концепції міського кафе-пастерії в Одесі, орієнтованої на актуальні запити споживачів, сезонні особливості попиту та умови розвитку ресторанного ринку міста. Обрана спеціалізація закладу передбачає широкий асортимент страв італійської кухні, зокрема пасти.

Об'єктом дослідження обрано міське кафе-пастерію в місті Одеса як заклад ресторанного господарства спеціалізованого типу.

Предметом дослідження були теоретичні, організаційні та практичні засади розробки концепції міського кафе-пастерії в місті Одеса.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції міського кафе-пастерії в місті Одеса з урахуванням сучасних тенденцій ресторанного ринку, потреб споживачів та особливостей функціонування закладів спеціалізованого типу.

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

- проаналізувати конкурентоздатність підприємства, що проектується;
- розробити концепцію та сформулювати унікальну торгову пропозицію;
- провести технологічні розрахунки площі приміщень кафе, необхідного обладнання та кількості працівників;
- дати рекомендації щодо дизайну інтер'єру закладу;
- провести розрахунок інвестиційних витрат;
- розробити та навести характеристику раціональної організаційної структури управління закладом;
- розробити та навести штатний розпис та розрахунок оплати праці;
- змодельювати основні та додаткові послуги закладу;
- запропонувати заходи щодо охорони праці, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;
- навести перелік необхідної інформації для організації роботи закладу та розрахунок фінансового плану підприємства.

У кваліфікаційній роботі використовувалась система **методів дослідження**, спрямованих на вирішення поставленого наукового завдання. Вона включає в себе: теоретичні методи (методи аналізу та синтезу, метод узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці концепції міського кафе-пастерії, що ґрунтується на поєднанні спеціалізованого формату, італійської кухні та адаптації до сезонних особливостей попиту й сучасних умов розвитку ресторанного ринку м. Одеса.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що зроблені рекомендації можуть бути використані для ефективної організації діяльності закладу, підвищення його прибутковості та зміцнення конкурентоспроможності на ресторанному ринку Одеси.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 68 друкованих аркушах. Робота містить 33 таблиці, 6 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 38 найменувань.

Ключові слова: smart-casual формат, comfort food, етнічна кухня, італійська кухня, спеціалізоване кафе, міське кафе-пастерія, паста, піца.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Конкурентоспроможність проєктованого міського кафе-пастерії доцільно розглядати з урахуванням поєднання чинників, пов'язаних із місцем розташування закладу, особливостями ринку та культурно-історичним контекстом Одеси. У стратегічних документах місто визначається як важливий діловий, туристичний і культурний центр регіону, а центральна частина Одеси має високу символічну та комерційну цінність. Внесення історичного центру Одеси до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО у січні 2023 року посилило іміджеву привабливість міста та увагу до його центральної частини у структурі міського середовища і сфери послуг. Цей статус, наданий за прискореною процедурою, підтверджує світове значення архітектурної спадщини Одеси та водночас актуалізує потребу в її збереженні й відновленні, оскільки об'єкт одночасно внесено і до переліку таких, що перебувають під загрозою. [3; 4].

Вибір італійської кухні для концепції закладу також пов'язаний з історико-культурними особливостями Одеси. У міській топоніміці збережені Італійська вулиця та Італійський бульвар, а в офіційних матеріалах Одеської міської ради зазначено, що значна частина відомих архітектурних об'єктів міста пов'язана з діяльністю італійців [5]. Водночас цей зв'язок має не лише історичний характер: серед міст-партнерів і міст-побратимів Одеси згадуються Венеція та Генуя, а під час підготовки номінації історичного центру Одеси до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО Італія підтримувала цей процес [6]. За таких умов вибір італійської кухні є не випадковим, а концептуально обґрунтованим і органічно пов'язаним із культурним середовищем міста [6].

Показово, що попри воєнні ризики історичний центр Одеси й надалі залишається простором міжнародної уваги та підтримки: ЮНЕСКО разом з Італією реалізували аварійно-відновлювальні роботи на об'єктах культурної

спадщини міста, зокрема на Спасо-Преображенському соборі [7].

Конкурентне середовище індустрії готинності Одеси також свідчить про сформовану впізнаваність італійського сегмента. У місті функціонують помітні заклади італійської кухні, зокрема ресторан Antica Cantina [8] та Monica Pinza Pasta Bar, які розташовані у центральній частині міста [9] та які є частиною історії Одеси. Це означає, що італійська кухня вже має в Одесі свою аудиторію і сприймається як зрозумілий та привабливий гастрономічний напрям. Водночас проєктоване міське кафе-пастерія не повинно розглядатися лише як ще один італійський ресторан. Його конкурентна перевага полягає в іншому форматі роботи: чіткій спеціалізації на пасті, швидкому обслуговуванні, зрозумілому меню, ситних стравах, можливості щоденного відвідування, а також поєднанні роботи залу, take away і доставки. Отже, майбутній заклад орієнтується не на формат класичного ресторану, а на нішу спеціалізованого міського кафе з акцентом на пасту.

Майбутній заклад пропонується розмістити за адресою: м. Одеса, просп. Шевченка, 7, у приміщенні, де раніше функціонувало кафе Casa Romani [10]. У відкритих джерелах це приміщення характеризується як заклад європейської та італійської кухні з літньою терасою, доставкою та можливістю проведення банкету до 25 осіб, що свідчить про його придатність для подальшого використання у сфері ресторанного господарства. З урахуванням попереднього функціонального призначення об'єкта, особливостей проєктованого формату міського кафе-пастерії та потреби в комфортному розміщенні гостей, проєктну місткість закладу доцільно прийняти на рівні 50 місць, з них 34 місця у внутрішньому залі та 16 місць на літньому майданчику. Такий розподіл посадкових місць дає змогу поєднати пропускну здатність закладу з комфортом перебування гостей, а також ефективно використовувати потенціал літньої тераси. Літній майданчик у даному випадку є доцільним, оскільки відповідає попередньому формату використання приміщення, підсилює привабливість закладу та дозволяє збільшити кількість місць у період найвищого попиту без надмірного ущільнення внутрішнього залу.

Об'єкт розташований на розі проспектів Шевченка та Лесі Українки, у зоні активного міського руху, поблизу закладів вищої освіти, адміністративних установ і культурних об'єктів, зокрема Національного університету «Одеська політехніка», Одеської обласної державної адміністрації, Одеської кіностудії, Одеського державного аграрного університету та Одеського національного технологічного університету. Близькість до моря та прибережної рекреаційної зони підсилює потенціал локації. Функціональне поєднання адміністративних, освітніх, культурних і рекреаційних об'єктів району формує змішаний потік відвідувачів: мешканців міста, молоді, студентів, працівників установ і гостей Одеси.

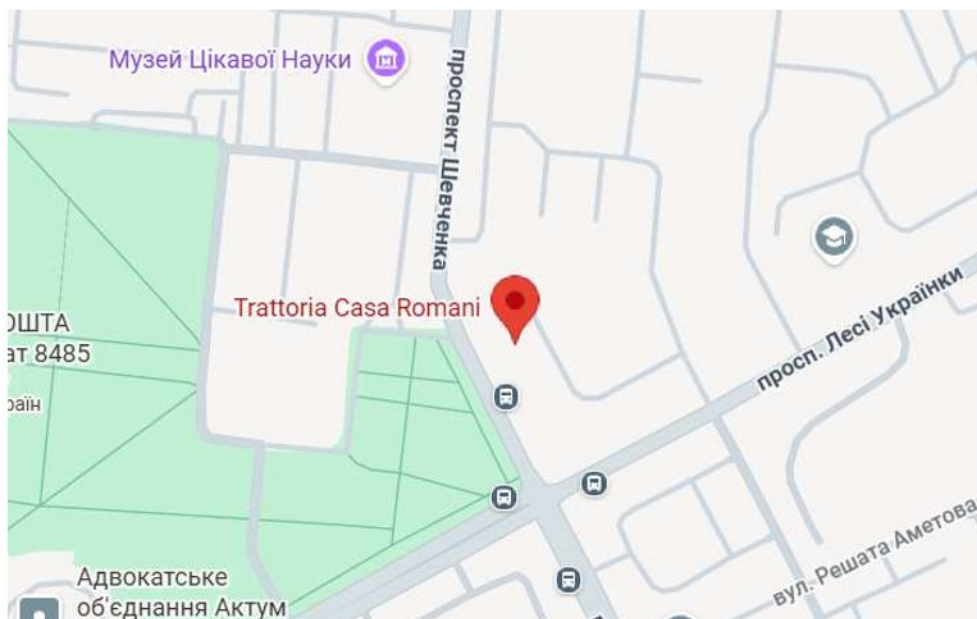


Рис.1.1. Локація майбутнього закладу.

Додатковою перевагою є зовнішнє оформлення закладу та вже сформований італійський образ цієї локації: у відкритих джерелах Casa Romani описувалося як тратторія або ресторан італійської кухні із затишною атмосферою, літньою терасою, піцою, пастою, ризотто, десертами та італійськими винами. За своїм зовнішнім виглядом і подачею заклад сприймався як стилістично близький до середземноморської естетики, місцями – до венеційських мотивів. Показово й те, що Casa Romani був представлений на низці ресторанних і туристичних платформ, зокрема TripAdvisor, Restaurant Guru, Top20, Tomato та Travello, що свідчить про певну впізнаваність цієї локації в міському середовищі.



Рис.1.2. Екстер'єр кафе «Casa Romani» у 2023 році

Водночас аналіз відкритих джерел не дає змоги достеменно встановити причини припинення роботи кафе Casa Romani в 2023 році, оскільки офіційно підтверджена інформація з цього приводу у відкритому доступі відсутня.

Сучасний ресторанний ринок України розвивається в умовах, коли заклади змушені адаптуватися не стільки до зростання потоку гостей, скільки до зміни моделі споживання та підвищення витрат. За підсумками 2025 року виручка закладів ресторанного господарства зросла на 6 %, середній чек – на 17 %, тоді як відвідуваність зменшилася на 8 % [2]. Водночас сегмент піцерій демонструє відносну стійкість: за статистикою Poster за 2024 рік, навіть за зниження відвідуваності на 8 % їхня виручка зросла на 4 %, а середній чек досяг 279 грн. Це свідчить про те, що формати з чітко окресленим продуктовим ядром, зрозумілим меню та відносно простою операційною моделлю краще пристосовуються до сучасних ринкових умов [2].

У цьому контексті формат закладу італійської кухні, зосереджений насамперед на пасті та піці, є особливо перспективним. Його привабливість пояснюється поєднанням кількох чинників: високої впізнаваності цих страв, зрозумілості для широкої аудиторії, можливості варіювати асортимент без надмірного ускладнення виробництва, а також здатності поєднувати повсякденний попит із гастрономічною привабливістю. Показово, що у фахових і

галузових джерелах паста розглядається вже не як другорядний гарнір, а як самостійний продукт із власною культурою споживання, а розвиток ринку макаронних виробів пов'язується як із зростанням попиту на якісну пасту з твердих сортів пшениці, так і з поширенням локального виробництва та ресторанних форматів, що працюють зі свіжою пастою [11].

Практика українських закладів підтверджує життєздатність такої моделі. У Львові ресторан Teddy прямо позиціонує себе як місце, де поєднуються Італія та Америка, і робить акцент на пасті, піці, хлібі на заквасці, handmade-пасті, бездріжджовій піці та винній карті [12]. У Києві заклад «Тісто, сир і тітка Белла» працює з неаполітанською піцою, пастою та вином [13], а Mimosa Brooklyn Pizza поєднує у своїй структурі піцу, винну пропозицію, формат бару, dine-in, take away і доставку [14]. Такі приклади показують, що італійський формат в Україні успішно функціонує не лише як класичний ресторан, а і як більш гнучкий міський fast-casual або smart-casual формат із чіткою продуктовою спеціалізацією.

Для Одеси ця тенденція також є актуальною. За даними Opendatabot, у 2025 році Одеська область увійшла до п'ятірки регіонів України за кількістю нових ФОПів у сфері громадського харчування – 1113 нових відкриттів, що свідчить про збереження високої підприємницької активності та водночас про значну конкуренцію на локальному ринку [15]. На цьому тлі саме італійський формат демонструє в місті помітну присутність і подальший розвиток. Так, Monica Pinza Pasta Bar позиціонується як італійський ресторан із фокусом на Pinza Romana, pasta fresca, ravioli, винну карту та доставку [9]; у 2025 році в центрі Одеси відкрився Italian Classic Café, концепція якого побудована на класичних італійських рецептах 1950–1970-х років [16]; восени того ж року в місті відкрили ресторан Porto Franco, що спеціалізується на класичній італійській кухні, пасті ручної роботи, піці та хлібі з дров'яної печі [17]; крім того, до відносно нових закладів Одеси (відкриття в 2024 році) можемо віднести Mimosa Brooklyn Pizza Odesa, у меню якої поєднуються піца та равіолі [14]. У діяльності Italian Classic Café, яким опікується одеський італієць, шеф

Роберто Армаролі простежується орієнтація на регіональне представлення італійської кухні: на початку року заклад провів гастрономічний вечір кухні П'ємонту, а на кінець квітня 2026 року анонсував захід, присвячений кухні Венето. Такий підхід свідчить про прагнення закладу виходити за межі стандартного набору італійських страв і формувати більш спеціалізований гастрономічний формат [18; 19]. Сукупно це дає підстави вважати, що одеський ринок сприймає італійську гастрономічну модель як комерційно зрозумілу й затребувану, однак найбільш переконливо в ньому працюють саме формати з чіткою спеціалізацією, а не заклади з надто широким і розмитим асортиментом.

Отже, формат міського кафе-пастерії можна розглядати як актуальний для сучасного українського й зокрема, одеського ресторанного середовища. Його перспективність зумовлена поєднанням чіткої спеціалізації, зрозумілого меню, відносно простої організації виробництва, можливості поєднувати роботу залу, take away і доставку, а також здатності формувати гастрономічний профіль закладу без надмірного ускладнення концепції. Саме тому такий формат має підстави вважатися конкурентоспроможним у міському середовищі, де споживач очікує одночасно якості, швидкості, атмосфери та зрозумілого продукту.

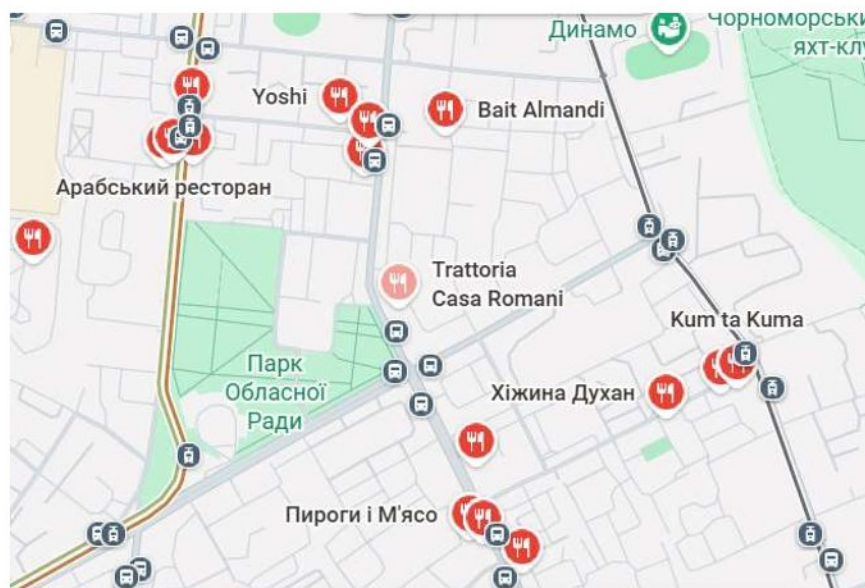


Рис. 1.3. Концентрація підприємств ресторанного господарства в районі розташування майбутнього закладу

Концентрацію підприємств ресторанного господарства в досліджуваному районі наведено на рис. 1.3. Як видно з рисунка, дана локація характеризується високою насиченістю закладами ресторанного господарства, що свідчить про її сформований комерційний потенціал і привабливість для різних категорій споживачів. Проте видима перспективність формату сама по собі ще не гарантує успішності конкретного закладу. Вирішальне значення мають місце розташування, рівень насиченості конкурентного середовища та склад закладів ресторанного господарства, що вже функціонують у межах обраної локації. З огляду на це доцільно перейти до аналізу концентрації закладів ресторанного господарства в даному районі Одеси та характеристики основних конкурентів проєктованого кафе-пастерії.

До прямих конкурентів проєктованого міського кафе-пастерії в Одесі доцільно віднести заклади, концепція яких ґрунтується на італійській кухні з фокусом на пасті, піці та супутній винній пропозиції. Насамперед це Monica Pinza Pasta Bar, Pasta&Pizza, Italian Classic Café та Mamma Italia. Їх об'єднує чітка італійська спеціалізація, зрозумілий для широкої аудиторії асортимент і поєднання форматів dine-in, take away або доставки. До ширшого конкурентного середовища також належать Fratelli Ristorante & Enoteca та Porto Franco, які працюють у сегменті італійської гастрономії, проте тяжіють до більш масштабного або ресторанного формату. Mimosa Brooklyn Pizza Odesa також доцільно розглядати як одного з конкурентів у міському італійському сегменті, хоча його операційний формат має ознаки сезонності або змінного режиму роботи.

Характеристику закладів ресторанного господарства, що можуть розглядатися як прямі конкуренти проєктованого закладу, наведено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1.

Аналіз прямих конкурентів міського кафе-пастерії

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	Monica Pinza Pasta Bar	Pasta & Pizza	Fratelli Ristorante & Enoteca	Mimosa Brooklyn Pizza Odesa	Mama Italia
1	2	3	4	5	6

Продовження таблиці 1.1.

1	2	3	4	5	6
Адреса	вул. Європейська, 23	вул. Дерибасівська, 18	вул. Грецька, 17	вул. Гаванна, 6	вул. Рішельєвська, 5
Сайт, соц мережі	https://www.monica.od.ua/	https://www.instagram.com/pasta_and_pizza/	https://www.instagram.com/fratelli.odesa/	https://www.instagram.com/mimosa_odesa/	https://www.instagram.com/mama.italia.od/
Кількість Google відгуків	3,9 тис.	3,2 тис.	1077	261	1,2 тис
Напрямок кухні	італійська, pinza romana, pasta fresca	італійська, піца, паста	італійська, європейська, enoteca	італійсько-американська, піца, равіолі	італійська кухня, паста, піца
Додаткові послуги	доставка, їжа на винос, бронювання, літня тераса	обслуговування в залі, меню онлайн, міський casual-формат	доставка, takeaway, літня тераса, сніданки/бранчі, event-формат	доставка, меню онлайн, міський формат	літня тераса, Wi-Fi, їжа на винос, доставка, бронювання столиків
Загальна кількість балів	4,6	4,6	4,6	4,2	4,5

В таблиці 1.2. наведено порівняльну характеристику основних конкурентів проектного міського кафе згідно відгуків відвідувачів на Google.com за 5-бальною шкалою.

Таблиця 1.2.

Порівняльна характеристика конкурентів

Заклади	Харчування	Ціна/якість	Обслуговування	Атмосфера	Загальна оцінка
1	2	3	4	5	6
Monica Pinza Pasta Bar	4,7	4,5	4,5	4,7	4,6
Pasta & Pizza	4,4	4,7	4,3	4,9	4,6
Fratelli Ristorante & Enoteca	4,9	4,2	4,6	4,5	4,6
Mimosa Brooklyn Pizza Odesa	4,2	4,3	4,2	4,4	4,2
Mama Italia	4,6	4,6	4,0	4,7	4,5

За відгуками найстабільніше виглядає Pasta & Pizza [20], яка має велику кількість оцінок і впізнаваний масовий формат. Fratelli [21] сильний у

premium-сегменті завдяки атмосфері та сервісу, однак частково програє через високе цінове позиціювання. Monica Pinza Pasta Bar вирізняється концептуально й продуктовою спеціалізацією, але має менш рівномірне сприйняття сервісу. Mamma Italia [22] позитивно сприймається за локацією, кухнею та атмосферою, проте її слабшим місцем також виступає обслуговування. Mimosa Brooklyn Pizza Odesa є перспективним форматним конкурентом, однак через меншу кількість верифікованих відгуків поки що складніше оцінити стабільність її ринкової репутації.

Як видно з аналізу, ринок потребує нових, конкурентноспроможних закладів в ресторанній індустрії, тому розробка міського кафе-пастерії має великий потенціал для успіху. Скористаємося даними з таблиці 1.2. для побудови багатокутника конкурентноспроможності підприємств [23].

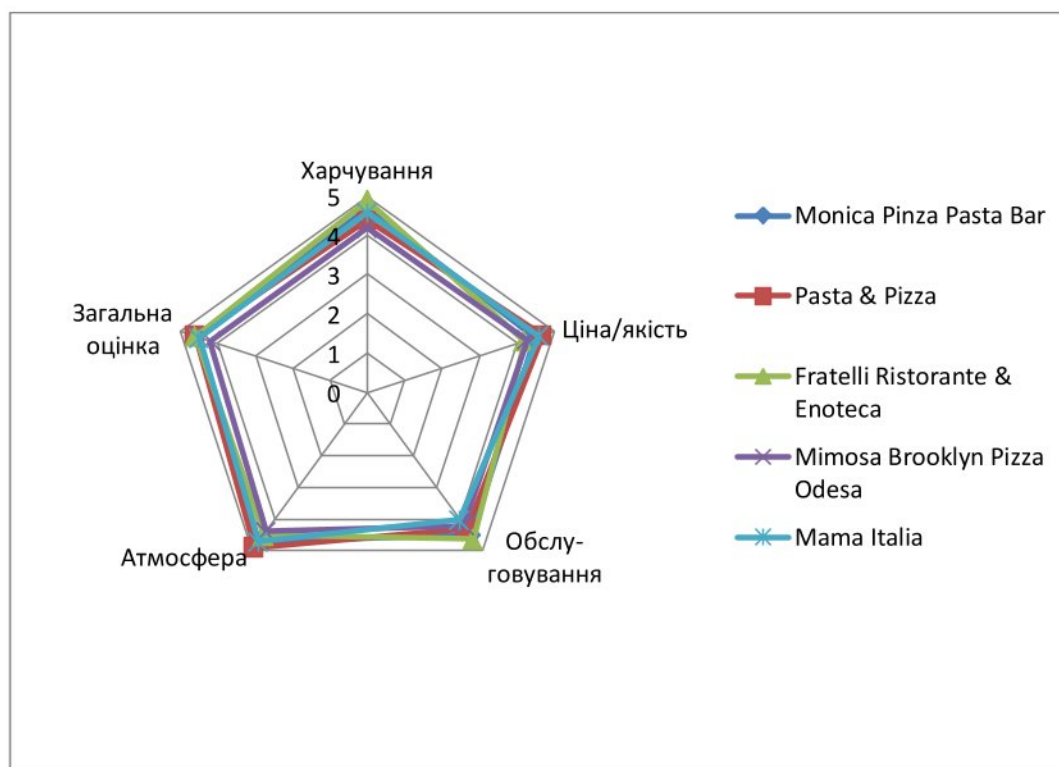


Рис. 1.4. Багатокутник конкурентноспроможності

Для успішного розвитку та позитивного функціонування майбутнього міського кафе-пастерії було проведено SWOT-аналіз з наданням детального вивчення можливого зовнішнього й внутрішнього середовища, сильних та слабких сторін, можливостей та загроз [23]. Результати аналізу представлені в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3.

SWOT-аналіз кафе-пастерії в місті Одеса

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
1	2	3
Внутрішнє середовище	1. Вигідне розташування закладу в районі з активним пішохідним і транспортним рухом. 2. Зрозуміла концепція міського кафе-пастерії з чіткою спеціалізацією на пасті. 3. Поєднання затишної атмосфери із форматом повсякденного відвідування. 4. Можливість роботи в кількох форматах: обслуговування в залі, take away, доставка. 5. Висока технічна готовність приміщення до ресторанної діяльності.	1. Відсутність сформованої репутації нового бренду на початковому етапі діяльності. 2. Вузька спеціалізація меню, що може обмежувати частину потенційної аудиторії. 3. Висока залежність формування лояльності гостей від стабільності якості страв і рівня сервісу. 4. Обмежені фінансові можливості на старті проєкту порівняно з уже відомими конкурентами.
	Можливості (O)	Загрози (T)
1	2	3
Зовнішнє середовище	1. Зростання попиту на заклади спеціалізованого формату та концептуальні кафе. 2. Залучення туристів завдяки розміщенню закладу в центральній частині міста. 3. Налагодження співпраці з локальними постачальниками сировини. 4. Розширення послуг за рахунок онлайн-замовлень, take away та доставки страв. 5. Участь у виїзних фестивалях та міських заходах як інструмент промоції закладу.	1. Зміни в економічній ситуації, що можуть знижувати купівельну спроможність населення. 2. Поява нових конкурентів і посилення конкуренції на локальному ринку; 3. Зміни в законодавстві та регуляторних вимогах, щодо діяльності кафе. 4. Зростання орендної плати та інших операційних витрат. 5. Вплив воєнного стану в Україні на стабільність роботи закладу, споживчу активність

Отже, результати SWOT-аналізу свідчать про наявність сприятливих передумов для реалізації проєкту міського кафе-пастерії. Сильні сторони закладу, зокрема, вигідне розташування, чітка концепція та можливість роботи в кількох форматах, у поєднанні з ринковими можливостями формують належний потенціал для його успішного функціонування. Водночас виявлені слабкі сторони та зовнішні загрози вказують на необхідність активного просування закладу, забезпечення стабільної якості продукції й сервісу, а також гнучкого реагування на зміни ринкового середовища. Загалом проєкт є перспективним і конкурентоспроможним за умови ефективної організації діяльності та послідовної реалізації обраної концепції.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Розробка концепції підприємства є одним із ключових етапів створення закладу ресторанного господарства, оскільки саме вона визначає загальну ідею проєкту, логіку його реалізації та напрями подальшого розвитку. Концепція закладу постає як система взаємопов'язаних рішень щодо формату, цільової аудиторії, атмосфери, асортименту, рівня сервісу, додаткових послуг і способів просування на ринку. Її формування ґрунтується на результатах маркетингових досліджень, аналізі конкурентного середовища та виявленні потреб потенційних споживачів [24].

Для міського кафе-пастерії концепція поєднує технологічну і ринкову складові. Вона охоплює не лише спеціалізацію на стравах із пасти, а й формат обслуговування, ціновий сегмент, характер атмосфери, дизайнерське рішення, склад послуг та канали комунікації з гостем. Меню, інтер'єр, сервіс, персонал і маркетингові комунікації функціонують як єдина система, оскільки саме узгодженість цих елементів формує цілісний образ закладу та його конкурентні переваги. Для етнічних закладів принципове значення має також відповідність меню, технологічного процесу та обладнання [25].

Важливою складовою цього етапу є формування унікальної торгової пропозиції закладу. УТП є чіткою, конкретною, зрозумілою для цільової аудиторії та орієнтованою на реальну вигоду споживача. Для кафе-пастерії недостатніми є загальні формулювання на кшталт «смачно» або «якісно», оскільки вони не відрізняють заклад від конкурентів. Ефективна унікальна торгова пропозиція прямо відображає особливість формату і відповідає очікуванням потенційного гостя.

Концепція майбутнього закладу ґрунтується не просто на італійській кухні як такій, а на свіжій пасті власного виробництва, демонстрації процесу її приготування та чітко впізнаваному смаковому профілі. Італійська кухня базується на сезонних, свіжих і натуральних інгредієнтах; для неї характерні

простота, виразність смаку та прагнення зберегти природні властивості продукту. Саме ці риси становлять основу майбутньої кафе-пастерії «Хвиля»: не перевантажене меню, кілька сильних позицій пасти, зрозумілі соуси, хороший сир, якісна оливкова олія, трави, овочі, морепродукти й акцент на смаку самого продукту, а не на надмірно складній подачі.

Аналітичною основою для формування окремих рішень закладу виступає досвід ресторану-аналога «Fabbrica» з міста Івано-Франківськ. Аналіз цього прикладу підтверджує перспективність поєднання італійського формату з локальними продуктами, крафтового підходу, доставки та продуманої цифрової присутності. Для кафе-пастерії «Хвиля» це означає, що заклад функціонує не просто як простір «про пасту», а як заклад, що забезпечує можливість вибору форми пасти, соусу, додатків, сезонних позицій, а також спеціальних пропозицій, зокрема пасти дня або пасти тижня.

Основною ідеєю концепції є свіжа паста. Для її виробництва визначальними є правильний добір сировини та дотримання технологічних параметрів. Саме свіжа паста вирізняється насиченішим смаком і ароматом, краще вбирає соус і швидше готується. У межах концепції це є не лише технологічною характеристикою, а й основою унікальної торгової пропозиції: гість відчуває різницю між звичайною ресторанною пастою і пастою, яку формують у закладі щодня.

Меню в «Хвилі» поєднає *pasta fresca* і *pasta secca*. *Pasta fresca*, тобто свіжа паста, є концептуальним ядром закладу, оскільки саме вона найкраще підкреслює ремісничий характер виробництва, відкритість процесу і гастрономічну індивідуальність. На її основі сформовано ключові позиції меню, такі як тальятеле, фетучине, папарделе, равіолі та інші види пасти, що асоціюються з ручною працею, м'якою текстурою та виразною подачею. Водночас *pasta secca*, тобто суха паста, використовується для окремих позицій, де важливими є стабільна структура, пружність *al dente* та стійкість до більш інтенсивних соусів. Відмінність проявляється і в технологічних параметрах: суха паста вариться приблизно 8–11 хвилин, тоді як свіжа – лише 2–3 хвилини;

суха може зберігатися роками в сухому місці, а свіжа потребує холодильного зберігання при 2–4 °С і придатна лише протягом 2–3 днів. Навіть вихід страви відрізняється: 250 г сухої пасти вистачає приблизно на чотирьох осіб, тоді як така сама кількість свіжої – орієнтовно на трьох. Такий підхід поєднує ремісничу цінність свіжої пасти з технологічною доцільністю і ширшими можливостями асортименту.

Концепція закладу враховує і регіональну логіку італійської пасти. Північ Італії більшою мірою асоціюється з яєчною пастою, начиненими виробами, вершковими соусами та м'ясними рагу, тоді як для центральних і південних регіонів характернішими є суха паста з твердих сортів пшениці, томатні соуси, оливкова олія, овочі, морепродукти та яскравіші середземноморські смаки [26]. У різних регіонах Італії сформувалися власні традиції приготування пасти, тому окремі її види тісно пов'язані з певними локальними соусами та продуктами. Наприклад, у Liguria поширене поєднання trofie з соусом pesto, у Puglia традиційною є orecchiette, яку часто подають з овочевими або більш густими соусами, тоді як для південних регіонів, зокрема Campania, характерні сухі види пасти у поєднанні з томатними соусами [27].

У межах концепції пастерії «Хвиля» ця регіональна логіка виступає не спробою охопити всю Італію, а джерелом логічно побудованого, стислого, але змістовного меню.

Важливим елементом концепції є правильне поєднання форми пасти та соусу. Довгі тонкі види пасти поєднуються з легшими соусами, олійними або делікатними томатними основами, тоді як короткі, трубчасті, рифлені чи фігурні форми ефективніше утримують густіші, насиченіші або текстурні соуси. Саме тому заклад не просто пропонує різні види пасти, а демонструє свідомо продуману логіку поєднань, що підсилює професійність концепції та покращує споживче враження [28].

Формат пастерії водночас пов'язаний із низкою реальних викликів. Він потребує дуже стабільної якості, оскільки будь-які відхилення у тісті, ступені варіння або балансі соусу швидко помітні гостю. Свіжа паста вимагає не ли-

ше якісного виробництва, а й правильної комунікації її цінності, інакше частина аудиторії сприймає заклад як чергове кафе з італійськими стравами. Важливим залишається і баланс між ремісничістю та швидкістю сервісу, особливо в обідній час і в доставці. Крім того, власне виробництво пасти, якісний сир, оливкова олія, свіжі локальні томати та морепродукти формують вищу собівартість, тому меню закладу є коротким, технологічно зібраним і комерційно продуманим.

Концепція закладу ґрунтується на виробництві свіжої пасти безпосередньо в закладі, відкритості процесу приготування, простих і виразних смаках, сезонності та поєднанні італійської гастрономічної традиції з актуальним міським ритмом. Заклад орієнтується на гостей, які цінують якісний повсякденний продукт, швидкий сервіс, атмосферу сучасного міського кафе та можливість отримати пасту зі свіжого тіста у залі, у форматі take away або доставки.

Унікальна торгова пропозиція закладу сформульована так: «Хвиля» – міське кафе-пастерія зі свіжою пастою власного виробництва, лаконічним меню, винним супроводом і сучасною атмосферою, у якій якісний італійський продукт стає зручним форматом щоденного споживання.

Конкурентні переваги кафе-пастерії «Хвиля» формуються навколо не абстрактної «італійської кухні», а навколо чітко визначеного продукту й способу його подачі. Основою позиціонування є власне виробництво пасти і тіста, що забезпечує контроль якості, стабільність смаку, технологічну гнучкість і кращі можливості для підвищення прибутковості закладу.

Не менш важливою перевагою є чіткий продукт-фокус на пасті, який дозволяє закладу сформувати впізнавану спеціалізацію без розпорошення асортименту. Лаконічне й продумане меню забезпечує стабільність якості, швидкість сервісу, зручність масштабування та ефективніше управління собівартістю.

Додатковими перевагами виступають винний супровід як інструмент підвищення середнього чека, атмосфера закладу як частина цілісного проду-

кту, відкритість або демонстрація процесу приготування, можливість персоналізації замовлення та сильна візуальна айдентика бренду.

У сукупності це формує впізнавану ринкову позицію закладу та підсилює його унікальну торгову пропозицію.

Таблиця 1.4.

Структура концепції міського кафе-пастерії

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Міське кафе-пастерія.
Категорія і тематика закладу	Концептуальне кафе демократичного сегмента з акцентом на пасти власного виробництва та сучасну італійську гастрономічну стилістику.
Форми і методи обслуговування	Обслуговування в залі, take away, попереднє замовлення, доставка.
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Спеціалізація на пастах; демонстрація приготування пасти в режимі реального часу; швидка подача; сезонні позиції; поєднання якості та доступності.
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Молодь, офісні працівники, студенти, туристи, мешканці міста, які шукають швидке, якісне й атмосферне харчування.
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основні послуги: харчування; виготовлення кулінарної продукції; організація обслуговування в залі. Додаткові послуги: замовлення із собою, доставка, спеціальні пропозиції; супутні – цифрова комунікація, програма лояльності, сезонні промо.
Програма просування і виходу на ринок	Просування через Instagram, TikTok, Google Maps, локальні колаборації, PR-події, акції в закладі, візуальний контент, програми лояльності.
Етапи впровадження	Розробка концепції; формування меню та технологічної частини; планування приміщень і оснащення виробничих та торговельних зон; створення дизайну і брендингу; підбір і навчання персоналу; запуск рекламної кампанії; відкриття закладу.

Отже, «Хвиля» позиціонується як міське кафе-пастерія італійського формату, у центрі якого – свіжа паста власного виробництва, коротке стабільне меню, швидкий сервіс і сучасна атмосфера. Саме така модель дає змогу закладу відрізнятись від типових міських кафе та дороговартісних ресторанних проектів, формувати впізнавану ринкову позицію та вибудовувати чітку унікальну торгову пропозицію зі слоганом: «Хвиля» – свіжа паста щодня у ритмі міста».

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування закладів ресторанного господарства базується на концепції, виробничій програмі та графіку динаміки завантаження закладу. Для цього використовуються затверджене завдання, технічні напрямки, нормативні документи, вимоги до проектування та асортимент продукції.

Раціональний технологічний процес включає передові методи обробки сировини, оптимальне використання обладнання, економне використання сировини, мінімізацію втрат і браку, а також оптимізацію постачання сировини і матеріально-технічного забезпечення [23].

Наведемо схему раціонального виробничого процесу підприємства (табл. 2.1) та схему взаємозв'язку приміщень міського кафе (рис. 2.1).

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу підприємства

Операції і їх режими	Виробничі, торгівельні й допоміжні приміщення	Обладнання, що застосовується
1	2	3
Приймання продуктів і н/ф 7 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ год.	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення : комора для сухих продуктів і комора для зберігання продуктів в охолоджувальному виді	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні шафи
Підготовка продуктів до виробництва 8 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰ год.	Заготівельний цех: цех доробки н/ф	Виробничі столи, мийні ванни, механічне, холодильне, нейтральне обладнання
Приготування страв 9 ⁰⁰ – 23 ³⁰ год.	Доготівельні цехи: (гарячий, холодний), мийні посуду і тари.	Теплове, механічне, холодильне, нейтральне обладнання
Реалізація продукції 12 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰ год.	Роздавальна	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції 12 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰ год.	Зал підприємства	Меблі для відвідувачів (столи, стільці, напівкрісла, дивани).

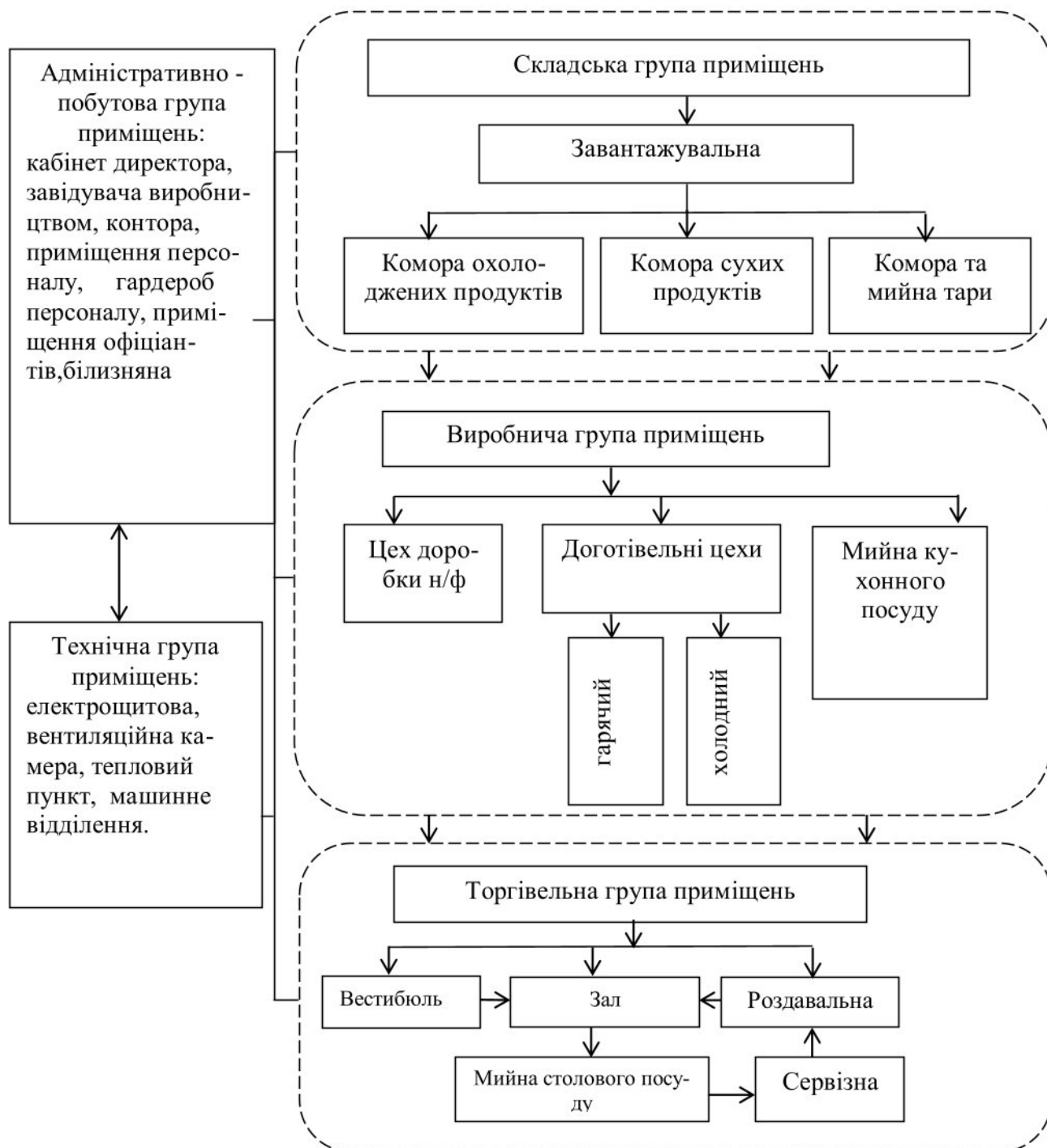


Рис. 2.1. Схема взаємозв'язку приміщень міського кафе-пастерії

Перед початком розрахунків визначимося із структурою та складом приміщень, які вже існують. Для цього розглянемо процеси, які відбуватимуться в закладі при виробництві продукції. Напівфабрикати та покупні товари до закладу ресторанного господарства постачатимуться централізованим та децентралізованим шляхом і прийматимуться в приміщенні завантажувальної закладу. Після приймання продукції – товари розподіляються по

складським приміщенням (коморам), в яких вони зберігатимуться: відповідно в коморі для зберігання продуктів в охолоджену вигляді і в коморі сухих продуктів. Через малі площі складських приміщень поєднаємо зберігання м'ясних н\ф та н\ф з риби, передбачаючи холодильну шафу із оптимальною температурою 0-4°C. Інша продукція може зберігатися при звичайних умовах, з розділенням по групах в коморі для зберігання сухих продуктів.

Певна частина продуктів, у вигляді крупношматкових та дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів відразу поступатиме в цех доробки напівфабрикатів, де відбуватиметься їх обробка з подальшим приготуванням страв із них в гарячому цеху.

До групи приміщень для відвідувачів входить зала з роздавальною, вестибюль із гардеробом, туалетними кімнатами й умивальниками [29].

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

$$S_{\text{в}} = 0,4 * 50 = 20 \text{ м}^2.$$

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

Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали [29].

$$S_{\text{г}} = 0,1 * 50 = 5 \text{ м}^2$$

Площу залу розраховуємо за формулою:

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

де p – місткість залу, місць; s – площа на 1 місце в залі, м².

Площу обідньої зали (без роздавальної) – для кафе з обслуговуванням офіціантами, молодіжних кафе, шашличних, барів слід приймати на 1 місце в залі, не менше, 1,6 м² [23].

Тоді:

$$S = 50 * 1,6 = 80 \text{ м}^2.$$

Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок.

Туалетні та умивальні для відвідувачів розташовуються у вигляді єдиного блоку. Кількість унітазів у кожному блоку повинна бути наступною: для

загальної кількості місць у залах до 300 – один унітаз на кожні 60 місць, для понад 300 місць – додатково один унітаз на кожні додаткові 100 місць. У чоловічих туалетах слід передбачати один пісуар на кожен унітаз. У шлюзах туалетів повинно бути щонайменше один умивальник на кожні чотири унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів повинна бути додаткова площа не менше 4 м² для туалетної кімнати. Якщо загальна кількість місць у залі менша за 50, допускається проектувати один туалет з унітазом та умивальником на одне місце [23].

При плануванні площі торгівельної зали необхідно враховувати розташування столів, стільців та проходів, включаючи евакуаційні проходи, згідно з технологічними та протипожежними вимогами [29]. По співвідношенню місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залах табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

Кількість столів різної місткості

Вид столу	Відсоткове співвідношення	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розмір столів, довжина, мм	Розмір столів, ширина, мм
1	2	3	4	5	6
Міське кафе-пастерія					
2-місні	20	10	5	800	800
4-місні	80	40	10	1875	800

Для кафе-пастерії раціонально мати змішану посадку: 6 столів на 4 особи і 5 столів на 2 особи загальною кількістю 34 місця в торгівельному залі. На літній площадці передбачаємо 4 столики по 4 гостя сумарно 16 місць.

При визначенні кількості офіціантів враховуються наступні норми: в кафе 16...20 місць обслуговує один офіціант [23]. Для обслуговування гостей протягом одного робочого дня кількість офіціантів, виходячи з нормативного, складає 2 особи. На основі проведених розрахунків та плану закладу ресторанного господарства здійснюють розстановку меблів та технологічного обладнання у торгівельній залі підприємства [23].

Склад і площу адміністративно-побутових приміщень визначаємо за нормативною документацією.

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Розрахунок технологічних параметрів виконується на основі вихідних даних, таких як тип закладу та місткість. Якщо потужність підприємства виражена кількістю місць у залі, технологічний розрахунок починають з розрахунку чисельності відвідувачів – осіб, які відвідають заклад протягом дня. Кількість відвідувачів визначається за графіком завантаження залу, який складається з урахуванням режиму роботи закладу, середнього часу прийому їжі одним відвідувачем та орієнтованого коефіцієнта завантаження на кожну годину роботи закладу [23]. Тривалість прийому їжі одним відвідувачем залежить від типу закладу та методів обслуговування.

Коефіцієнт завантаження залу в різні години роботи визначається на основі аналізу пропускної здатності залів у подібних діючих закладах. Прогнозовану кількість відвідувачів протягом кожної години роботи залу розраховується за допомогою відповідної формули [23]:

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

де N_q – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;

P – місткість зали (кількість місць);

φ – оборотність місця в залі за годину;

x – середній відсоток завантаження зали, %.

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

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

Розрахунки приводять в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу міського кафе-пастерії на 50 місць

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
2	10-11	1,5	16	12
3	11-12	1,5	16	12
4	12-13	1,5	31	23
5	13-14	1,5	35	26

Продовження таблиці 2.3.

1	2	3	4	5
6	14-15	1,5	31	23
7	15-16	1,5	23	17
8	16-17	1,5	19	14
9	17-18	1,5	19	14
10	18-19	0,5	32	8
11	19-20	0,5	35	9
12	20-21	0,5	35	9
13	21-22	0,5	28	7
РАЗОМ				175

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

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

де n - кількість страв, яка реалізується за день; m - коефіцієнт споживання страв.

Отже, $n = 175 * 2,7 = 473$ страв.

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

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

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

Дані розрахунків заносять до таблиці 3.2. та 3.3.

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

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

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

Дані розрахунків заносять до таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв у кафе, порцій
1	2	3	4
Меню міського кафе-пастерії			
Холодні закуски	175	0,7	123
Молоко, бутерброди		0,3	37
Рибні		0,1	12
М'ясні		0,4	49
Овочеві, салати		0,2	25
Перші страви	175	0,7	123
Прозорі		1,0	123
Другі страви	175	0,9	158
Рибні		-	-
М'ясні		0,5	79
Овочеві		0,05	8
Круп'яні, борошняні		0,15	24
Молочні та з яєць		0,3	47
Солодкі страви	175	0,4	70
Гарячі		0,2	14
Жельовані		0,3	21
Холодні		0,4	28
Морозиво		0,1	7
Всього:	175	2,7	473

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			Одиниці виміру (порц / кг / шт.)	порцій
1	2	3	4	5
Міське кафе-пастерія				
Гарячі напої	175			
чай		0,15	порцій	26
кава		0,45	порцій	79
какао		0,15	порцій	26
Холодні напої	175			
фруктова вода		0,05	порцій	9
мінеральна вода		0,04	порцій	7

Продовження таблиці 2.5.

1	2	3	4	5
натуральний сік		0,06	порцій	11
вода власного виробництва		0,1	порцій	18
Хліб та хлібобулочні вироби:	175			
житній		0,025	кг	4
пшеничний		0,075	кг	13
Борошняні кондитерські вироби	175	1,2	шт.	210
Цукерки, печиво, шоколад	175	0,03	кг	5

2.3 Організація виробництва і проектування гарячого цеху

Меню складається з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів [30], а також спеціальної літератури по дієтичному харчуванню, національним кухням [31; 32]. Меню міського кафе-пастерії «Хвиля» наведено в табл 2.6.

Таблиця 2.6

План-меню в міському кафе-пастерії на 50 місць

№ Ре ц.	Назва страви або виробу	Вихід порції, г	Кіл-ть страв, порцій
1	2	3	4
Гарячі напої			
	Чай чорний з лимоном	200	13
	Чай зелений жасминовий	200	13
	Кава еспreso	100	30
	Кава макіато	200	30
	Кава капучіно	200	19
	Какао	200	13
	Гарячий шоколад	150	13
Холодні напої			
	Сік цитрусовий	200	6
	Сік грейфрутовий	200	5
	Лимонад імбирний	200	9
	Лимонад ягідний	200	9
Борошняні кондитерські та кулінарні вироби			
	Фокача з розмарином і морською сіллю	120	54
	Фокача з пармезаном і травами	120	54
	Грісіні з соусом / оливковою олією (8 шт на порцію)	80	50

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Сфольятелла з цукатами	100	70
	Кростата з сезонною начинкою	120	70
	Тарталетка з лимонним кремом / ягідною начинкою	80	70
Гарячі страви			
	Мінестроне з овочами та пастою диталіні	300	31
	Томатний крем-суп із базиліком, пармезаном і грінками	300	31
	«Хвиляста» мафальдіне з креветками, цукіні, лимонним маслом і страчателло	300	31
	Папарделле з томленим яловичим рагу та пармезаном	300	40
	Спагеті карбонара	300	24
	Ригатоні all'arrabbiata	300	38
	Тальйоліні сасіо е рере	300	47
	Паста тижня – тальятеле Болоньезе	300	39
Холодні страви			
	Брускета з томатами та моцарелою і бальзаміком	125	20
	Буррата з томатами, базиліком і фокачею	150	13
	Антипасті: прошуто, салямі, оливки, грісіні	250	49
	Салат із руколою, томатами, пармезаном і бальзамічною заправкою	150	12
	Салат із креветками, міксом салату, запеченим цукіні та цитрусовою заправкою	150	12
	Оливки, артишоки, в'ялені томати та пармезан	125	17
Солодкі страви			
	Тортіно al cioccolato (шоколадний фондан по-італійськи)	125	14
	Тірамісу	180	28
	Панна кота із сезонним соусом	100	21
	Афогато (ванільне джелато з гарячим еспресо)	50/25	7

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства [23].

Виробничу програму складаємо у вигляді таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	3,61	37
гастрономічні товари	6,43	66

Продовження таблиці 2.7.

1	2	3
бутерброди, закуски	1,95	20
Супи		
заправочні	3,02	31
крем-супи	3,02	31
Другі страви		
з круп, бобових та макаронних виробів	23,68	243
Напої, у т.ч.		
гарячі	12,77	131
холодні	2,83	29
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	1,36	14
холодні	5,46	56
Борошняні кулінарні та конд вироби	35,87	368

До заготівельних цехів підприємств, що працюють на сировині, відносять м'ясо-рибний та овочевий цехи. На підприємствах, що працюють на напівфабрикатах, виділяють цех обробки зелені та цех доробки напівфабрикатів або заготівельний цех [33].

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

Виробничу програму доготівельних цехів (холодного, гарячого) розробляють на основі виробничої програми всього підприємства, режиму роботи підприємства, при цьому враховують і відварні напівфабрикати, які готують для холодних закусок [33].

Гарячий цех є центром завершення технологічного процесу приготування страв на підприємстві ресторанного господарства. Тут здійснюють теплову обробку продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів та інших страв. Цех також забезпечує теплову обробку окремих компонентів для холодних і солодких страв. Крім того, у гарячому цеху готують гарячі напої та випікають борошняні вироби етнічного спрямування, зокрема фокачу і грісіні, які подають до супів. Готові страви з гарячо-

го цеху передають безпосередньо на роздачу для обслуговування споживачів [29].

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми даного підприємства (табл. 2.7). Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеху. Виробничу програму доготівельних цехів оформляють у вигляді таблиці 2.8.

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

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

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

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

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

де $N_{\text{год}}$, n – кількість страв, що реалізують за 1 годину в день, шт.

Таблиця 2.8.

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Супи		
заправочні	3,64	31
супи-пюре	3,64	31
Другі страви		
з круп, бобових та макаронних виробів	28,55	243
Напої, у т.ч.		
гарячі	15,39	131
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	1,65	14
Борошняні кулінарні та конд вироб	43,24	368
Холодні страви та закуски, у т.ч.		

1	2	3
страви з овочів і грибів, салати	1,41	12
холодні солодкі страви (желейні)	2,47	21

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

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

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

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

Таблиця 2.9.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
1	2	3
Супи		
заправочні	31	12
крем-супи	31	12
Другі страви		
З круп, бобових та макаронних виробів	243	37
Напої, у т.ч.		
гарячі	131	20
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	14	2
Борошняні кулінарні та конд вироби	368	55

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

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

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

Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості

приготування певної страви:

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

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

Результати розрахунку оформляють у таблицю 2.10.

Таблиця 2.10.

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
Супи, у т.ч.			
заправочні	31	180	1,55
крем-супи	31	200	1,72
Другі страви, у т.ч.			
3 круп та макаронів	243	100	6,75
Напої, у т.ч.			
Гарячі	131	20	0,73
Солодкі страви, в т.ч.			
Гарячі	14	60	0,23
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати,	12	60	0,20
холодні солодкі страви (желейні)	21	20	0,12
Борошняні кулінарні та конд вироб	368	170	17,38
Всього:			28,68

$$N_{\text{я}} = 28,68 / 8 * 1,14 = 3$$

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

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

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

Тобто загальна кількість працівників гарячого цеху з врахуванням святкових та вихідних днів – $3 * 1,58 = 6$ працівників.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

У гарячому цеху кафе-пастерії здійснюється завершальний етап приготування страв, що входять до виробничої програми закладу. Саме тут готують супи, соуси, пасти, гарячі напої, окремі гарячі десерти, а також борошняні вироби, які подаються до основних страв або супів. Специфіка кафе-пастерії зумовлює підвищену роль теплового обладнання, оскільки значна частина асортименту пов'язана з варінням пасти, приготуванням соусів, тушкуванням, запіканням і короткочасною тепловою обробкою інгредієнтів.

Вибір технологічного обладнання для гарячого цеху визначається асортиментом страв, виробничою потужністю закладу та прийнятою організацією технологічного процесу. Для кафе-пастерії доцільно передбачити електричну плиту, пастоварку, пароконвектомат або конвекційну шафу, холодильну шафу для короткочасного зберігання підготовлених продуктів, виробничі столи, мийні ванни, витяжну вентиляцію, а також допоміжне нейтральне обладнання. Наявність пастоварки є особливо важливою, оскільки вона забезпечує швидке і якісне варіння різних видів пасти відповідно до технологічних вимог. Плита використовується для приготування супів, соусів, рагу та гарнірів, а пароконвектомат або конвекційна шафа – для запікання страв та випікання фокачі чи грісіні.

Такий підбір обладнання дає змогу забезпечити послідовність технологічних операцій, раціональну організацію робочих місць і належну продуктивність праці персоналу [25].

Розрахунок теплового обладнання.

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

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

$$V_k = n \cdot V_1 / k, \quad (2.13)$$

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

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

$$\text{– для продуктів, що набрякають } V_k = (V_{\text{пр}} + V_{\text{в}}) / K \quad (2.14)$$

$$\text{– для продуктів, що не набрякають } V_k = 1,15 \cdot V_{\text{пр}} / K \quad (2.15)$$

$$\text{– для тушкованих продуктів } V_k = V_{\text{пр}} / K \quad (2.16)$$

$$V_{\text{в}} = Q \cdot \omega, \quad (2.17)$$

$$V_{\text{пр}} = Q / \gamma, \quad (2.18)$$

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

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

Таблиця 2.11

Розрахунок обсягів варильного устаткування для приготування страв,
що варяться

Група страв	Кількість страв за макс год реалізації	Обсяг 1 порц. супу, л	Обсяг варильного устаткування, дм^3
1	2	3	4
Супи			
Заправні:	12	0,3	4,5
Крем-супи:	12	0,3	4,5
Страви з продуктів, що набрякають:			
З пасти	37	0,15	31,5

Таким чином, для приготування страв, що варяться на плиті, необхідності у встановленні стаціонарного котла немає.

Оскільки розрахунковий об'єм варильного устаткування для варіння пасти становить 31,5 л, до встановлення приймається макароніварка Kogast EST-80/L з двома ваннами по 24 л. Обране обладнання забезпечує необхідну продуктивність гарячого цеху в години максимального навантаження та

створює резерв потужності для одночасного варіння різних видів пасти.

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулою:

$$F = 1,3 * \sum (n * f * \tau / 60), \quad (2.19)$$

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

З других страв на плиті будемо готувати 40% м'ясних і рибних страв (60% виробів буде готуватися в пароконвектоматі), а також супи. Дані розрахунку площі жарильної поверхні плити наводимо у таблицю 2.12.

Таблиця 2.12.

Розрахунок площі поверхні плити

Група страв	Кількість страв, шт.,	Вид наплит. посуду	Місткість посуду, дм ³	Площа одиниці посуду, м ²	Трив-сть теплової обробки, хв	К-сть посуду, шт.	Розр. площа плити, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8
Заправні	12	Каструля	4,5	0,038	45	1	0,029
Крем-супи	12	Каструля	4,5	0,038	30	1	0,019
М'ясні та рибні н/ф для пасти	97	Каструля	1	0,015	50	4	0,05
Всього							0,1

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

$$F = 1,3 * 0,1 = 0,13 \text{ м}^2.$$

Кількість плит дорівнює:

$$n = F / F_{\text{ст}}, \quad (2.20)$$

$$n = 0,13 / 0,18 = 0,7 = 1$$

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

Підбираємо плиту Kogast ES-T27/P на 2 комфорки з площею поверхні плити 0,18м².

Для кафе-пастерії, де основна виробнича програма зосереджена на пасти, а випічка представлена відносно невеликим, але важливим асортиментом, доцільно проектувати в виробничому приміщенні гарячого цеху пекарську компакту подову піч із шафою розстоювання. Таке обладнання дає саме те,

що потрібно для дріжджових виробів: контрольоване розстоювання і подальше випікання в одному технологічному вузлі при економії площі. Його рекомендують застосовувати у кафе, піцеріях і ресторанах, як компактні моделі, що орієнтовані на роботу в обмеженому просторі.

Розрахунок і добір печі для випікання проводиться шляхом визначення їх погодинної продуктивності і загального часу роботи за зміну.

$$G = \frac{q \cdot a \cdot p \cdot 60}{\tau}, \quad (2.21)$$

де G – продуктивність для випікання даного виду виробів, кг/год; q – маса одного виробу, кг; a – кількість виробів даного виду, що поміщаються на один лист, шт.; p – кількість листів, що поміщаються одночасно в печі, шт.; τ – час подообороту, хв.

Час роботи печі, необхідний для теплової обробки виробів:

$$t = Q / G, \quad (2.22)$$

де Q – кількість виробів визначеного асортименту, що випікається в печі за зміну, кг.

Кількість печей, необхідних для теплової обробки виробів, що включені у виробничу програму цеху, визначають за формулою:

$$n = \frac{t}{0,8 \cdot T}, \quad (2.23)$$

де 0,8 – теоретичний коефіцієнт використання печі, що враховує час розігріву печі й час на оформлення останньої партії виробів.

Таблиця 2.13.

Розрахунок кількості печей

Назва виробу	Кількість порцій	Маса 1 виробу, кг	Кількість виробів на листі, шт.	Кількість листів у печі, шт.	Час подообороту, хв.	Продуктивність печі, шт./год	Час роботи печі, год	Кількість печей, шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Фокачча з роз-марином	54	0,8	4	2	30	12,8	3,375	0,439
Фокачча з пар-мезаном	54	0,8	4	2	30	12,8	3,375	0,439

Продовження таблиці 2.13.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Сфольятелла з цукатами	70	0,1	16	2	25	7,68	0,911	0,142
Чабата для брускети та сухарів до супу	8	0,2	8	2	20	9,6	0,167	0,026
Тарталетка н/ф	70	0,08	24	2	15	15,36	0,365	0,057
Кростата з начинкою	70	0,1	16	2	25	7,68	0,911	0,142
Палички грісіні	400	0,01	50	2	10	6	0,667	0,104
Разом								1,351

Таблиця 2.14.

Розрахунок кількості шаф для розстоювання

Назва виробу	Кількість порцій	Маса 1 виробу, кг	Кількість виробів на листі, шт.	Кількість листів у шафі, шт.	Час розстоювання, хв.	Продуктивність шафи, шт./год	Час роботи шафи, год	Кількість шаф, шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Фокачча з роз-марином	54	0,8	4	2	20	19,2	2,25	0,352
Фокачча з пармезаном	54	0,8	4	2	20	19,2	2,25	0,352
Чабата для брускети та сухарів до супу	8	0,2	8	2	20	9,6	0,167	0,026
Разом								0,73

З огляду на спеціалізацію закладу як кафе-пастерії, обмежену площу виробничих приміщень і відсутність окремого борошняного цеху, для випікання фокаччі, грісіні та окремих борошняних кондитерських виробів доцільно передбачити установку двохрівневої подової пекарської печі Orest НОВ-2 (0.65) та окремої шафи розстоювання РТ НОВ-4. Обладнання пропонується розмістити у вертикальному компонуванні: у нижньому ярусі – шафу розстоювання, над нею – двохрівневу подову піч. Такий варіант є раціональним для закладу невеликої потужності, оскільки забезпечує виконання основних операцій з дріжджовим тістом, дає змогу компактно організувати виробничий простір і уникнути надлишкового резерву виробничої потужності.

Інші види теплового устаткування підбираємо відповідно наказу № 2

від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [23].

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

Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за формулою:

$$E_{\text{потр.}} = (Q_c + Q_{\text{н/ф}}) / \varphi, \quad (2.24)$$

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

Вихід гарячих страв приймаємо 200 г, холодних та гарячих закусок і солодких страв приймаємо рівним 150 г, гарячих напоїв – 250 г, супів – 350 г. Приймаємо, що маса напівфабрикатів складає 90 % маси сировини. Розрахунок кількості сировини, напівфабрикатів на $\frac{1}{2}$ зміни та готової продукції на 1 максимальний час реалізації, що підлягає одночасному зберіганню у холодильній шафі зводимо у таблицю 2.15.

Таблиця 2.15.

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
доготівельних цехів

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв		Вихід 1 порції, кг	Маса сировини за 1/2 зміни
	за день, порц	за 1/2 зміни, порц		
1	2	3	4	5
супи заправочні	31	16	0,35	5,43
супи-пюре	31	16	0,35	5,43
Другі страви				
з макаронних виробів	243	122	0,2	24,30
Напої, у т.ч.				
гарячі	131	66	0,25	16,38

Продовження таблиці 2.15.

Солодкі страви, у т.ч.				
гарячі	14	7	0,15	1,05
Борошняні кулінарні та конд вироби	368	184		
Холодні страви та закуски, у т.ч.			0,15	
страви з овочів і грибів, салати	12	6	0,15	0,90
холодні солодкі страви(желейні)	21	11	0,25	2,63
Разом				56,12

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

$$E = (56,12 \cdot 90/100 + 56,12)/0,7 = 50,51 + 56,12 = 106,63 \text{ кг}$$

В $0,1 \text{ м}^3$ холодильної ємкості можна помістити 20 кг продуктів, тому:

$$V = 106,63 \cdot 0,1/20 = 0,54 \text{ м}^3 \cdot 1000 \text{ л} = 540 \text{ л.}$$

Обираємо холодильну шафу Tefcold SDU1280 об'ємом 290 л і габаритними розмірами 640x595x1635 мм та холодильний стіл для зберігання н/ф Fagor MSP-150 об'ємом 255 л і габаритними розмірами 1496x600x850 мм.

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

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

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

Кількість столів визначається з урахуванням фактичної довжини столу за формулою:

$$n = \frac{L_{p.}}{l_{cm.}}, \quad (2.26)$$

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

Розрахунок столів зводиться у табл. 2.16.

Таблиця 2.16.

Розрахунок і підбір виробничих столів

Технологічні операції	Кількість працівників, на певній операції	Норма довжини столу (l), м	Розрах. довжина столу (Lp), м	Габарити		Число столів, шт.
				Довжина, м	Ширина, м	
1	2	3	4	5	6	7
Порціонування	1	1,5	1,5	1,5	0,6	1
Оформлення страв	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1
Інші операції	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1

Обираємо на один виробничий стіл менше, з врахуванням холодильного столу. Інше нейтральне обладнання доготівельних цехів (мийні ванни, стелажі, сміттєві баки, рукомийники) можна приймати без розрахунків.

Механічне обладнання доготівельних цехів підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [23].

Площа доготівельного цеху визначається за формулою:

$$S_{\text{заг.}} = S_{\text{устат.}} / \eta, \quad (2.27)$$

де η для гарячого цеху складає 0,25.

Таблиця 2.17.

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
1	2	3	4	5	6	7
Плита електрична	Kogast ES-T27/P	400	700	850	1	0,28
Макароніварка	Kogast EST-80/L	800	900	850	1	0,72
Подова піч	Orest HOB-2(0.65)	1000	1170	945	1	1,17
Розстоєчна шафа	PT HOB-4 Orest	1000	1170	610	1	1,17
Холодильна шафа	Tefcold SDU1280	640	595	1635	1	0,38
Холодильний стіл	Fagor MSP-150	1496	600	850	1	0,9
Виробничий стіл	СПП 10/6	1000	600	850	2	1,2
Мийна ванна	BM-1/700	530	530	870	1	0,28
Раковина для миття рук	410*320*250	410	320	250	1	0,14
Разом						6,24

$$S_{\text{заг.}} = 6,24 / 0,25 = 24,96 = 25 \text{ м}^2$$

В кафе-пастерії на 50 місць розрахована площа гарячого цеху складає 25,0 м², що відповідає нормативу за СНіП.

Таблиця 2.18.

Обладнання інших цехів

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
1	2	3	4
1	Холодильна шафа Fagor AFP-1402	0,57 кВт	1
2	Холодильний стіл Fagor MSP-250	0,35 кВт	1
3	Виробничий стіл СРП 15/6	-	1
4	Мийна ванна ВМ-1/600	-	1
5	Морозильна шафа Fagor AFN-701	0,72 кВт	1
7	Прес для пасти PF15E 1ph FIMAR	5 кг/год	1

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн кафе-пастерії «Хвиля» виконано в сучасній елегантній стилістиці з м'яким середземноморським настроєм. В основі інтер'єру — світла кремово-молочна гамма, доповнена глибокими зеленими акцентами, теплими відтінками дерева та карамельно-коричневою оббивкою меблів. Завдяки такому поєднанню простір виглядає водночас вишукано, затишно і водночас лаконічно.

Головним акцентом інтер'єру є стеля з хвилястими декоративними елементами, що асоціюються і з морською хвилею, і з пластиною тіста або пасти. Саме цей прийом формує впізнаваний образ закладу та підкреслює назву «Хвиля». Ідея хвилі продовжується і в інших деталях: у графіці бренду, у плавних лініях декору, у сервіруванні та навіть у зоні відкритої кухні, де використано декор у вигляді пасти, що сушиться хвилястими рядами. Інтер'єр побудований на поєднанні світлої плитки, мармурових поверхонь, натурального дерева та зелених рам вікон і дверей. Великі вікна забезпечують добрий доступ денного світла, але вони не перевантажують простір, тому атмосфера залишається камерною та комфортною. Кулясті підвісні світильники й настенні бра додають м'якості та створюють тепле вечірнє освітлення.

Планування залу орієнтоване на комфортне щоденне відвідування. Тут

використано м'які дивани, невеликі столики, зручні крісла та живі рослини, які пом'якшують інтер'єр і додають природності. Простір виглядає охайним, легким і продуманим, без надмірного декору, але з достатньою кількістю деталей, що створюють характер. Окрему роль у формуванні образу відіграє зона відкритої кухні. Вона не лише демонструє процес приготування пасти, а й стає частиною загальної естетики закладу. Така кухня підсилює довіру, додає динаміки інтер'єру та робить концепцію пастерії зрозумілою для гостей.

Сервірування та посуд також підтримують фірмовий стиль. Для закладу доречно використано керамічний посуд світлого молочного кольору з тонким зеленим кантом і брендуванням «Хвиля». Він виглядає стримано, елегантно і добре поєднується з інтер'єром, підкреслюючи ідею сучасної пастерії з делікатною, впізнаваною айдентикою.



Рис.2.2. Дизайн закладу

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.

Об'ємно-планувальне рішення підприємства розробляють відповідно до протипожежних, санітарно-гігієнічних та будівельних норм. Його мета – раціонально організувати простір закладу та забезпечити цілісність його планування.

Архітектурно-планувальне рішення передбачає:

зонування залу, вестибюлю, виробничих, складських, адміністративних і господарських приміщень;

розроблення інтер'єру і фасаду закладу;

розрахунок площі технічних приміщень.

У цьому розділі розраховано площі усіх необхідних приміщень міського кафе-пастерії відповідно до будівельних норм [34], що подано в додатку В.

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в оренду:

$$I_p = B * П, \quad (2.28)$$

де B – вартість 1м^2 на оренду підприємства, грн.; $П$ – площа об'єкта оренди, м^2 .

Вартість реконструкції чи оренди закладу зазвичай можна розрахувати за формулою $300\text{-}1000 \text{ у.о./м}^2$. У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [23].

Суму інвестицій в оренду кафе-пастерії (43,38 станом на 10.04.2026) визначаємо як:

$$I_p = 300 * 43,38 * 249 = 3\,240\,486 \text{ грн} = 3240,486 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{оз} = B_y + B_m + B_t, \quad (2.29)$$

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

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зведено в таблицю 2.19.

Таблиця 2.19.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість одиниці, тис. грн	Вартість всього, тис. грн..
1	2	3	4
Стіл 2-місний	5	4,2	21
Стіл 4-місний	10	5,5	55
Напівкрісло	34	3,6	122,4
Стільці для літнього майданчику	16	2,2	35,2
Зеркало для вестибюлю	1	3,4	3,4
Плита електрична Kogast ES-T27/P	1	92,159	92,16

Продовження таблиці 2.19.

1	2	3	4
Макароніварка Kogast EST-80/L	1	124,862	124,86
Подова піч Orest HOB-2(0.65)	1	197,792	197,79
Розстосючна шафа PT HOB-4 Orest		56,164	0,00
Холодильна шафа Tefcold SDU1280	1	71,891	71,89
Холодильний стіл Fagor MSP-150	1	83,285	83,29
Виробничий стіл СРП 10/6	2	5,5	11,00
Мийна ванна BM-1/700	1	8,0	8,00
Раковина для миття рук 410*320*250	1	25,264	25,26
Холодильна шафа Fagor AFP-1402	1	104,415	104,42
Холодильний стіл Fagor MSP-250	1	95,716	95,72
Виробничий стіл СРП 15/6	1	7,075	7,08
Мийна ванна BM-1/600	1	3,640	3,64
Морозильна шафа Fagor AFN-701	1	95,629	95,63
Прес для пасти PF15E 1ph FIMAR	1	28,688	28,69
Шафа для підігріву тарілок TW 60 SARO	1	20,225	20,23
Тепловий міст SARO BRUCE	1	15,822	15,82
Марміт для перших страв GGM Gastro Gastro	2	17,505	35,01
Стейшн-вітрина (робоча станція)	1	78,0	78,00
Всього			1335,47

Загалом, враховуючи дані з таблиці 2.21., та вартість обладнання для інших виробничих цехів та складських приміщень кафе, для реалізації заходу необхідно закупити основних засобів на суму 1335,47 тис. грн. Тоді вартість монтажу устаткування становить 133,547 тис. грн., а вартість транспортних витрат – 66,77 тис. грн.

$$I_{03} = 1335,47 + 133,547 + 66,77 = 1535,787 \text{ тис. грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.20.

Таблиця 2.20.

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн..
1	2
1. Брендбук та айдентика	5
2. Дизайн інтер'єру	0,2 * 90 = 18,0
3. Розробка промо-сайту	10
4. Контекстна реклама	5
5. Реклама в соціальних мережах	12

Продовження таблиці 2.20.

1	2
6. Дизайн поліграфії	5
7. Друк поліграфії	5
8. СЕО-оптимізація сайту	5
9. Удосконалення сайту	5
Всього	70,0

Загальні витрати для втілення проекту представлено в таблиці 2.21.

Таблиця 2.21.

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1	2
1. Витрати на оренду	3240,486
2. Витрати на устаткування	1335,47
3. Витрати на монтаж	133,547
4. Витрати на транспортування	66,77
5. Витрати на рекламу та маркетинг	70,0
Всього	4846,273

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Раціональна організаційна структура управління підприємства ресторанного господарства має забезпечувати чіткий розподіл обов'язків, узгоджену роботу всіх підрозділів і ефективне прийняття управлінських рішень. Її формування пов'язане з необхідністю впорядкування виробничих, торговельно-технологічних процесів, реалізації продукції та обслуговування споживачів за мінімальних витрат праці й коштів. Організаційна структура також повинна враховувати особливості закладів ресторанного господарства, зокрема динамічність діяльності, швидкість обігу капіталу, залежність від попиту та специфіку надання послуг.

Для кафе-пастерії «Хвиля» доцільно застосувати лінійно-функціональну структуру управління, оскільки вона найбільше відповідає формату невеликого спеціалізованого закладу ресторанного господарства. Така структура поєднує чітку підпорядкованість персоналу з розподілом основних функцій управління між відповідальними працівниками. Це дає змогу забезпечити злагоджену роботу виробництва, обслуговування гостей, постачання та контролю якості продукції. Такий підхід узгоджується із загальними принципами побудови організаційних структур у ресторанному господарстві, де важливими є чіткий розподіл обов'язків, координація дій персоналу та стабільність роботи закладу.

Для кафе-пастерії на 50 місць із власним виробництвом свіжої пасти найкраще підходить лінійно-функціональна структура, де управління чітко розподілене між залом (Front-office) та кухнею (Back-office). На чолі закладу стоїть керуючий, який займається фінансами, маркетингом та стратегічним розвитком. Безпосередньо йому підпорядковуються два ключові керівники: шеф-кухар та адміністратор. Шеф-кухар виконує роль технолога, який відповідає за рецептуру тіста, якість інгредієнтів та роботу кухні. Оскільки заклад

спеціалізується на свіжій пасті, до складу команди кухарів входять: паста-мейкер, який займається заготівлею виробів до відкриття закладу, а також лінійні кухарі, що працюють на гарячих процесах (робота з соусами) та видача страв і в холодному цеху. Паралельно адміністратор керує сервісним блоком, куди входять офіціанти та бармен. Він стежить за якістю обслуговування гостей, чистотою залу та роботою каси. Така модель дозволяє відокремити складний процес виробництва пасты від сервісу, забезпечуючи швидку видачу замовлень навіть при повному завантаженні залу. Бухгалтерські питання (оплата податків та звітність) виконує бухгалтер за погодинну оплату, а технічні питання – технік по експлуатації обладнання. Такий розподіл є практичним для малого підприємства, оскільки дозволяє уникнути надмірного ускладнення системи управління.

Перевагами обраної організаційної структури для кафе-пастерії «Хвиля» є простота управління, чіткість відповідальності, швидкість прийняття рішень і можливість ефективно координувати роботу всіх ланок закладу. Для спеціалізованого міського кафе це особливо важливо, оскільки успішність його роботи значною мірою залежить від стабільної якості страв, узгодженості роботи кухні та залу, а також оперативного реагування на запити гостей. Отже, лінійно-функціональна структура є раціональною для кафе-пастерії «Хвиля», оскільки забезпечує ефективне управління, не перевантажуючи заклад зайвими рівнями підпорядкування.

Організаційна структура управління підприємством – міським кафе-пастерією «Хвиля», представлена в Додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис – це організаційний документ, що встановлює структуру підприємства, перелік посад, кількість штатних одиниць та розмір посадових окладів, надбавок і доплат для працівників. Вихідною інформацією для розробки штатного розпису робітників закладу, який проектується, є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу, що розраховується в те-

хнологічному розділі та його структура.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Керуючий	1	постійно
Бухгалтер	0,5	неповна зайнятість
Всього:	1,5	
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар цеху н/ф	2	постійно
Кухарі гарячого цеху:		
Кухар соусів	2	постійно
Кухар (основні процеси)	2	постійно
Пекар	2	постійно
Кухар холодного цеху	2	постійно
Помічник кухаря	2	постійно
Всього:	13	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	4	постійно
Бармен	2	постійно
Прибиральник	2	постійно
Всього:	10	постійно
Допоміжний персонал		
Пакувальник	2	постійно
Технік з обслуговування обладнання	0,5	неповна зайнятість
Всього:	2,5	
По підприємству:	27	

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

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн
1	2	3	4	5	6
1.	Керуючий	5/2	1	1	1000

Продовження таблиці 3.2.

1	2	3	4	5	6
2.	Бухгалтер	1/3	1	1	500
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	1000
4.	Кухар цеху н/ф, паста-мейкер	3/3	2	1	900
5.	Кухар гарячого цеху	3/3	4	2	800/1600
6.	Пекар	3/3	2	1	800
7.	Кухар холодного цеху	3/3	2	1	700
8.	Помічник кухаря	3/3	2	1	500
9.	Адміністратор	5/2	2	1	700
10.	Офіціант	2/2	4	2	300/600
11.	Бармен	2/2	2	1	600
12.	Прибиральник	2/2	2	1	500
13.	Технік	1/3	1	1	300
14.	Пакувальник	2/2	2	1	300
Всього заробітна плата за день, грн.					10000
Всього заробітна плата за місяць, грн.					264000

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

Ресторанне господарство представляє собою форму економічної діяльності підприємств, які надають послуги у галузі харчування для задоволення потреб споживачів, як з організацією дозвілля, так і без неї.

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

Таблиця 3.3.

**Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг закладом
ресторанного господарства**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль, гардероб, санвузол	Гардеробна вішалка, санітарні прилади	Адміністратор, відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торгівельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу, столовий посуд, столові набори, столова білизна	Офіціанти, гості закладу

Продовження таблиці 3.3.

1	2	3	4	5
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торгівельна зала, роздавальна, сервізна, мийна столового посуду	Торгівельно-технологічне устаткування	Офіціанти, прибиральник, відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	Торгівельні зали	Музичний центр, Wi-Fi-роутер	Відвідувач
Інших послуг	Інтернет, пакування продукції з собою, виклик таксі	Торгівельна зала, поза межами закладу	Стейшн-вітрина, Wi-Fi-роутер, музичний центр, торгівельно-технологічне устаткування	Адміністратор, обслуговуючий персонал, відвідувач

Послуги харчування в міському кафе-пастерії включають виготовлення і подачу різноманітних страв: холодних закусок, перших та других страв, солодких страв, напоїв. Ці послуги охоплюють усі етапи - від їхнього приготування до реалізації та організації споживання.

В міському кафе послуга реалізації продукції здійснюється через офіціантів. Послуги з реалізації продукції включають також реалізацію і відпуск страв за межами закладу ресторанного господарства, доставкою до місця призначення через служби доставки.

Додаткові послуги включають: пакування виробів, куплених в кафе, виклик таксі, надання інтернету. Виклик таксі здійснюється офіціантами чи адміністратором завдяки партнерству з фірмами таксі міста Одеса.

Доставка готової продукції за межі закладу здійснюється сторонніми кур'єрськими службами. Для транспортування використовується спеціалізований одноразовий посуд та набори столових приборів.

Важливу роль у цьому процесі відіграє пакувальник: від якості його роботи та естетичності оформлення боксів безпосередньо залежить можливість розширення асортименту страв для доставки.

Варто зазначити, що для страв «із собою» (takeaway) використовується аналогічне пакування. Повний перелік основних та додаткових послуг кафе-пастерії «Хвиля» представлено у Додатку Е.

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

Організація охорони праці персоналу передбачає комплексний підхід, що поєднує техніку безпеки, виробничу санітарію та протипожежний захист. У ресторанному господарстві ці заходи ґрунтуються на науково-гігієнічній базі, що дозволяє створити безпечні умови на кожному етапі виробничого циклу. Система охорони праці аналізує специфіку процесів обслуговування для виявлення причин травматизму та розробки методів запобігання професійним захворюванням, тоді як протипожежна техніка зосереджена на ефективних способах ліквідації загорянь [35; 36]. Обов'язковим елементом є підготовка кадрів, яка розпочинається з вступного інструктажу для ознайомлення з загальними правилами закладу та продовжується первинним інструктажем безпосередньо на робочому місці. Вибір засобів захисту працівників та організація технологічних процесів здійснюються згідно з вимогами НПАОП 55.0-1.02-96 та галузевих норм видачі спецодягу НПАОП 52.0-7.02-80, що відображено у зведеній таблиці 3.4.

Таблиця 3.4.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

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

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5
Мийна столового та кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів/3	5	Можуть викликати алергію при проникненні через верхні дихальні шляхи та при ураженні шкірних покривів	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.

Організація мікроклімату та оптимальних умов праці базується на забезпеченні теплового комфорту, що підтримує високу працездатність персоналу протягом усієї зміни. Згідно з державними санітарними нормами ДСН 3.3.6.042-99, мікроклімат у робочій зоні оцінюється за сукупністю показників: температури повітря всередині приміщення, відносної вологості та швидкості його переміщення [35; 36]. Ці параметри в комплексі визначають стан організму працівника та безпосередньо впливають на його самопочуття і продуктивність. Оптимальне поєднання температури, вологості та швидкості руху повітря створює комфортне середовище, що запобігає перегріванню на кухні та переохолодженню в залі для відвідувачів.

Для приміщень, де працівники виконують роботу з низькою інтенсивністю енерговитрат, як-от адміністратори чи офіціанти, температура має становити 22–25°C, тоді як у виробничих цехах кухні взимку рекомендується підтримувати 22–24°C, а влітку допускається підвищення до 25–31°C через роботу теплового обладнання.

Відносна вологість повітря для створення комфортних умов має бути в межах 40–60%, а швидкість його руху не повинна перевищувати 0,1 м/с для запобігання протягам. У випадках, коли температура на робочому місці перевищує допустимі межі, режим праці та відпочинку має коригуватися шляхом запровадження додаткових перерв або скорочення тривалості зміни для захисту здоров'я персоналу.

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с

Продовження таблиці 3.5.

1	2	3	4	5	6	7
Заготівельні цехи	20	50	0,2	22	50	0,3
Доготівельні цехи, в т.ч.	20	50	0,2	22	50	0,3

Виробниче освітлення за джерелом світла поділяється на природне, що забезпечується сонячним промінням через вікна, штучне, яке створюється електричними лампами, та поєднане, що комбінує обидва види залежно від часу доби. За функціональним призначенням штучне освітлення буває загальним, коли світло рівномірно розподіляється по всьому приміщенню, та комбінованим, де загальне світло доповнюється місцевими світильниками безпосередньо на робочих місцях, наприклад, над обробними столами кухарів. Крім того, виділяють спеціальні види освітлення, такі як аварійне для безпечного виходу працівників при вимкненні основного живлення, евакуаційне та чергове. У закладах ресторанного господарства належне освітлення має не лише гарантувати безпеку праці та точність виконання операцій, а й відповідати санітарним нормам щодо запобігання зоровій втомі персоналу. Природне освітлення має фізіологічне і психологічне значення, позитивно впливаючи на зір, фізіологічні процеси та забезпечуючи зв'язок з навколишнім середовищем. Недоліки - непостійність залежно від часу і погоди, нерівномірний розподіл і можливість засліплення.

Норми освітленості для різних зон кафе-пастерії регулюються державними стандартами та вимірюються в люксах. У виробничих приміщеннях, де здійснюється приготування страв та робота з ножами, рівень освітленості має бути найвищим і становити не менше 200–300 лк на робочих поверхнях. Для зони паста-мейкера та місць обробки сировини рекомендується підвищувати цей показник до 400 лк для кращого контролю якості продукту. У залі для відвідувачів норми є більш гнучкими та зазвичай становлять 150–200 лк, що дозволяє створювати затишну атмосферу, проте в зоні стейшн-вітрини (робочої станції) рівень світла має бути вищим для точної роботи з чеками. У допоміжних приміщеннях, таких як склади або гардеробні, достатнім вважається рівень у 50–100 лк, тоді як мийні відділення потребують не менше 150 лк

для візуального контролю чистоти посуду.

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

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

Приміщення закладу поділяються на три категорії залежно від ризику ураження струмом. До особливо небезпечних належать технічні вузли, до приміщень із підвищеною небезпекою — кухня та цехи (через вологість і високу температуру), а торговельні зали та адміністративні кабінети вважаються безпечними. Для захисту персоналу все обладнання обов'язково заземлюється, а металеві корпуси з'єднуються із захисною системою, що запобігає удару струмом у разі несправності. Механічні пристрої мають захисні кожухи на рухомих частинах, а теплове та холодильне устаткування оснащено надійною ізоляцією та автоматичними вимикачами. Окрему увагу приділено безпеці у вологих зонах, де встановлюються пристрої, що миттєво відключають живлення при витокі струму. Весь персонал проходить інструктаж, щоб знати правила безпечного ввімкнення приладів та порядок дій у разі виникнення аварійних ситуацій.

Організація протипожежної системи безпеки. Кількість та тип вогнегасників визначаються залежно від вогнегасної спроможності, захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Для закладів харчування рекомендовано 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору [37]. Вибір типу та кількості вогнегасників здійснюється відповідно до рекомендацій, наведених у НПАБ Б.03.002-2007.

У закладі встановлено автоматичну пожежну сигналізацію, яка охоплює гарячий цех та всі технічні приміщення. Для швидкого реагування кожен зал та робоча зона оснащені переносними вогнегасниками, тип і кількість яких обрані з урахуванням площі та особливостей матеріалів у приміщенні. Усі засоби пожежогасіння розташовані в доступних місцях, мають відповідне маркування та проходять регулярну перевірку, що гарантує безпеку персоналу та гостей у разі виникнення надзвичайної ситуації.

Цивільна оборона. Цивільний захист у закладі ресторанного господарства забезпечує безпеку персоналу та відвідувачів у разі виникнення надзвичайних ситуацій. Ця функція передбачає систему заходів для захисту людей, майна та навколишнього середовища від наслідків аварій, катастроф або стихійних лих. Робота у цьому напрямі включає постійний моніторинг ризиків, розробку планів евакуації та підготовку до ліквідації можливих загроз. Для реалізації захисту використовуються засоби індивідуального захисту та медичне обладнання, а за потреби залучаються професійні аварійно-рятувальні формування та спеціалізовані служби. Кожен працівник закладу має знати свої обов'язки у разі небезпеки, що дозволяє організовано надати допомогу постраждалим та мінімізувати матеріальні збитки.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища.

Організація охорони навколишнього середовища в закладі базується на дотриманні екологічних стандартів згідно із законодавством України та обов'язковій оцінці впливу на довкілля. Екологічність проєкту забезпечується двома шляхами: створенням безпечних умов для роботи персоналу та мінімізацією зовнішніх викидів через встановлення фільтрів і систем очищення стоків [38]. Приміщення закладу оздоблюються природними матеріалами, а використання енергозберігаючого діодного освітлення та теплоізоляції вікон дозволяє значно знизити споживання ресурсів.

Для підтримки гігієни застосовуються виключно органічні миючі засоби без небезпечних сполук, що гарантує збереження чистоти води. Особлива

увага приділяється сортуванню відходів та закупівлі продуктів у вакуумній еко-упаковці від локальних постачальників, що зменшує транспортний слід. Додатково в закладі впроваджується політика "Zero Waste", що передбачає повну відмову від пластикових соломинок та заміну одноразового паперового меню на цифрові рішення. Це дозволяє не лише мінімізувати кількість побутового сміття, а й суттєво оптимізувати операційні витрати пастерії, підтверджуючи її статус соціально відповідального бізнесу. Такий комплексний підхід не лише захищає довкілля, а й сприяє формуванню екологічної свідомості як серед працівників, так і серед відвідувачів пастерії.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної роботи підприємства потрібно скласти перелік необхідної інформації, яка включає в себе організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства, основну форму утворення закладу, місію закладу та вимоги до обслуговування [23].

Ця інформація про міське кафе-пастерію представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Прим.
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного	Фізична особа-підприємець (ФОП): Найбільш поширена форма для невеликих закладів.	
2. Основна форма утворення закладу	Міське кафе-пастерія	
3. Місія закладу	Основна місія закладу ґрунтується на виробництві свіжої пасти безпосередньо в закладі, відкритості процесу приготування, простих і виразних смаках, сезонності та поєднанні італійської гастрономічної традиції з актуальним міським ритмом.	
4. Вимоги до обслуговування	Відповідність якості продукції та послуг міжнародному стандарту ISO 9000/2000 Час обслуговування гостей – 0,5-1 год Час очікування після замовлення – 10-15 хв Структура меню: розділення страв за категоріями в певному порядку; наявність короткого опису страв; наявність ціни та маси страви.	

Для створення фінансового плану підприємства ресторанного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. Для цього потрібно визначити середній чек закладу та кількість цих чеків [23].

Середній чек на одного гостя для міського кафе-пастерії загальною місткістю 50 місць – 250 грн.

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

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

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

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

де $N_{д}$ – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для кафе з обслуговуванням офіціантами на 50 місць $k_{сз} = 0,71$.

$$K_{ч} = 175 * 0,71 = 125$$

$$T_{об}(\text{день}) = 125 * 250 = 31\,250 \text{ грн}$$

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

$$T_{об}(\text{місяць}) = 31\,250 * 30 = 937\,500 \text{ грн}$$

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

Розрахунок операційних витрат зведено в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	Зарплатня персоналу	264000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	47 520+3 960 = 51 480	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	46 875	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1 902	22% від мінімальної з/п в Україні (8 647 грн*0,22)
4	Оренда приміщення	93750	10% від товарообігу

1	2	3	4
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	18750	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	4688	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	18750	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	9375	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	9375	1% від товарообігу
10	Різне	9375	1% від товарообігу
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	18750	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	281250	30% від товарообігу
	Всього	728063	

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

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	Кількість чеків за день	125	3750
2	Середній чек	250	7500
3	Виручка	31250	937500
4	Точка беззбитковості	24268	728063
5	Чистий прибуток	6982	209437
6	Термін окупності	1,9 року	

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$T_{ок} = I_3 / (Ч_{п} \cdot 12), \quad (3.4)$$

де I_3 – Загальні інвестиції для реалізації концепції; $Ч_{п}$ – чистий прибуток.

$$T_{ок} = 4846,273 / (209,437 \cdot 12) = 4846,273 / 2513,244 = 1,9 \text{ року}$$

Висновок: В результаті розробки концепції міського кафе-пастерії в м. Одеса на 50 місць плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 4846,273 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 125, середній чек 250 грн.
3. Товарообіг за місяць – 937,500 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 728,063 тис. грн.

5. Чистий прибуток за місяць – 209,437 тис. грн.

Термін окупності складає 1,9 року, що є привабливим за нормативом для створення нового підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи бакалавра полягає у розробці концепції міського кафе-пастерії, що ґрунтується на поєднанні спеціалізованого формату, італійської кухні та адаптації до сезонних особливостей попиту й сучасних умов розвитку ресторанного ринку м. Одеса. Це не лише підвищить ефективність закладу та його привабливість для відвідувачів, а й сприятиме посиленню конкурентних переваг на насиченому ринку Одеси.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Одесі, визначено попит на послуги, проведено аналіз цільової аудиторії в ареалі діяльності закладу, а також аналіз конкурентного середовища. На основі наукових досліджень розроблено концепцію міського кафе-пастерії, особливістю якої є свіжа паста власного виробництва.

В другому розділі розраховано чисельність робочого персоналу, обґрунтовано вибір технологічного та нейтрального обладнання, визначено необхідні площі для його функціонування та розроблено план кафе-пастерії. Надано рекомендації щодо оновлення дизайну закладу. Проведено розрахунок інвестиційних витрат.

В третьому розділі розроблені пропозиції щодо організаційної структури управління закладом. Розроблено штатний розпис та розрахунок оплати праці. Змодельовано основні та додаткові послуги закладу. Запропоновано заходи щодо охорони праці, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища. Наведено розрахунок фінансового плану підприємства.

Розраховані фінансові показники підтвердили економічну доцільність проєкту. Товарообіг за місяць – 937,500 тис. грн., точка беззбитковості – 728,063 тис. грн. Чистий прибуток за місяць – 209,437 тис. грн.

Інвестиції, які треба вкласти в проєкт складають 4846,273 тис. грн. період окупності яких складає 1,9 року.

Таким чином, проведені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проєкту міського кафе-пастерії «Хвиля», розташованого в м. Одеса.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Мітяєва Т., Горішевський П. Війна та готельно-ресторанна сфера: виклики та адаптація. Економіка та суспільство. 2024. № 62. DOI: [10.32782/2524-0072/2024-62-146](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-146)
2. Poster. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2025 року. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2025-roku-vid-poster> (дата звернення: 15.03.2026).
3. Історичний центр Одеси включили до списку ЮНЕСКО. URL: <https://suspilne.media/odesa/366484-istoricnij-centr-odesi-vklucili-do-spisku-unesko/> (дата звернення: 15.03.2026).
4. Odesa inscribed on UNESCO's World Heritage List in the face of threats of destruction. UNESCO. 25 January 2023. URL: <https://www.unesco.org/en/articles/odesa-inscribed-unescos-world-heritage-list-face-threats-destruction> (дата звернення: 13.04.2026).
5. Одеська міська рада. Про найменування вулиць, провулків, проспектів, площ, парків, скверів, мостів та інших споруд, розташованих на території міста Одеси: рішення від 09.11.2005 р. № 4858-IV. URL: <https://omr.gov.ua/ua/acts/council/197815/> (дата звернення: 13.04.2026).
6. Наша сила — в єдності! Одеська міська рада. Одеса. 2024. URL: <https://omr.gov.ua/Files/2024/NEWS/-od-brochure.pdf> (дата звернення: 13.04.2026).
7. Odesa: UNESCO and Italy conclude emergency project at the Transfiguration Cathedral with restored heating. UNESCO. 04 March 2026. URL: <https://www.unesco.org/en/articles/odesa-unesco-and-italy-conclude-emergency-project-transfiguration-cathedral-restored-heating> (дата звернення: 13.04.2026).
8. Antica Cantina, Odesa. Tripadvisor. URL: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g295368-d23380698-Reviews-Antica_Cantina-Odesa_Odesa_Oblast.html (дата звернення: 13.04.2026).
9. Офіційний сайт Monica Pinza Pasta Bar: URL: <https://monica.od.ua/>

(дата звернення: 13.04.2026).

10. Кафе Casa Romani в Одесі. Tomato.ua. URL: <https://tomato.ua/ua/odessa/restaurants/casaromani> (дата звернення: 13.04.2026).

11. Сучасний стан і тенденції розвитку міжнародного та локального ринку макаронних виробів. URL: <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=46467&uk> (дата звернення: 13.04.2026).

12. Teddy Restaurant. URL: <https://www.instagram.com/teddy.restaurant?igsh=MW5wa2hnbjNkdmRkZw> (дата звернення: 13.04.2026).

13. Тісто, сир і тітка Белла. URL: <https://titkabella.com.ua/> (дата звернення: 13.04.2026).

14. Mimosa Brooklyn Pizza. URL: https://www.instagram.com/mimosa_kyiv?igsh=MTkyOTU2d2Z0N2tldw (дата звернення: 13.04.2026).

15. HoReCa-фопономіка 2025: закрились майже 3 тис. закладів, втім відкриттів більше. URL: <https://opendatabot.ua/analytics/horeca-foponomics-2025> (дата звернення: 13.04.2026).

16. Italian Classic Café з рецептами 1950–70-х років у центрі Одеси. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/363819-italian-classic-cafe-z-retseptami-1950-70-h-rokiv-u-tsentri-odesi> (дата звернення: 13.04.2026).

17. Ресторан італійської кухні Porto Franco відкрили в Одесі на Рішельєвській, 9А. URL: <https://posteat.ua/news/restoran-italijskoi-kuhni-porto-franco-vidkrili-v-odesi-na-rishelievskij-9a/> (дата звернення: 13.04.2026).

18. Sold out! Гастрономічна подорож до П'ємонту з Шефом Роберто Армаролі. URL: <https://www.instagram.com/p/DOqXXQFiEnk/> (дата звернення: 13.04.2026).

19. Гастрономічна подорож до Венето з Шефом Роберто Армаролі. URL: <https://www.instagram.com/reel/DW3Z5ciDUB-/> (дата звернення: 13.04.2026).

20. Цифрове меню ресторану Pasta & Pizza. URL:

<https://pastapizza.choiceqr.com/section:menu/zavtraki> (дата звернення: 13.04.2026).

21. Офіційна інстаграм сторінка Fratelli Ristorante & Enoteca. URL: <https://www.instagram.com/fratelli.odesa/> (дата звернення: 13.04.2026).

22. Цифрове меню ресторану Mamma Italia URL: <https://expz.menu/a517567b-6777-440e-a018-bba505a78a66> (дата звернення: 13.04.2026).

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, 2023. – 96 с.

24. Митник С. І. Концептуальні підходи до створення ресторану і організації його діяльності. Торгівля, комерція, підприємництво. 2014. Вип. 17. С. 48-50. URL: http://journals-lute.lviv.ua/journal/17_2014/12.pdf (дата звернення: 13.04.2026 р.).

25. Ряшко Г. М., Ткачук О. В. Особливості проектування та оснащення устаткуванням ресторанів етнічної кухні. Економіка харчової промисловості. 2025. Т. 17, вип. 3. С. 69–79. DOI: [10.15673/fie.v17i3.3291](https://doi.org/10.15673/fie.v17i3.3291)

26. Viaggio nel gusto, alla scoperta della pasta italiana, tra storia e curiosità. Italia.it. URL: <https://www.italia.it/it/italia/cosa-fare/tipi-di-pasta-italiana-formati-e-ricette> (дата звернення: 14.04.2026).

27. Formati di pasta e sughi: vademecum dell'abbinamento. La Cucina Italiana. URL: <https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/formati-di-pasta/> (дата звернення: 14.04.2026).

28. Види італійської пасти. URL: <https://gastrotravel.club/ua/blog/types-of-italian-pasta> (дата звернення: 14.04.2026).

29. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь ви-

щої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання. Частина 1 / Укладчі: Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова. Одеса. ОНАХТ. 2021. 47 с.

30. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2016. 620 с.

31. Архипов В.В. Етнічні кухні: особливості культури та традицій харчування народів світу: навч. посіб. Київ: «SBA Print», 2026. 247с.

32. Кулінарна етнологія : навч. посібник / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.

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

34. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text> (дата звернення: 17.05.2024).

35. Смирнитська М. Б., Тріщ Р. М., Артюх С. М. Охорона праці в галузі освіти : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2015. 388 с.

36. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / уклад.: Т. В. Кравченко, Н. М. Попова. Умань : ФОП Жовтий О. О., 2017. 273 с.

37. Пожежна безпека. Загальні положення : ДСТУ 8828:2019. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/8828/5-1-0-19> (дата звернення: 18.04.2026).

38. Лебеденко Т.Е., Крусір Г.В., Шунько Г.С. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві. Вісник ЛТЕУ. Економічні науки. 2020. Вип.61. С.61-67. DOI: [10.36477/2522-1205-2020-61-09](https://doi.org/10.36477/2522-1205-2020-61-09).

Концепція міського кафе-пастерії в м. Одеса

Унікальна торгова пропозиція закладу сформульована так: «Хвиля» – міське кафе-пастерія зі свіжою пастою власного виробництва, лаконічним меню, винним супроводом і сучасною атмосферою, у якій якісний італійський продукт стає зручним форматом щоденного споживання.
Слоган кафе-пастерії: «Хвиля» – свіжа паста щодня у ритмі міста».

Основні конкурентні переваги

Власне виробництво свіжої пасты (Pasta Fresca)

Вузька продуктова спеціалізація

Швидкість сервісу та технологічна гнучкість

Мультиформатність обслуговування (або реалізації)

Сильна візуальна айдентика

Етапи впровадження

розробка концепції кафе та визначення асортименту страв

формування меню та технологічної частини

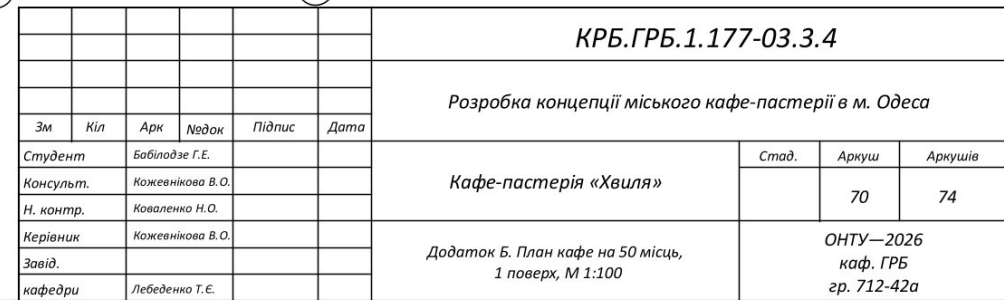
планування приміщень і оснащення виробничих та торговельних зон

створення дизайну і брендингу

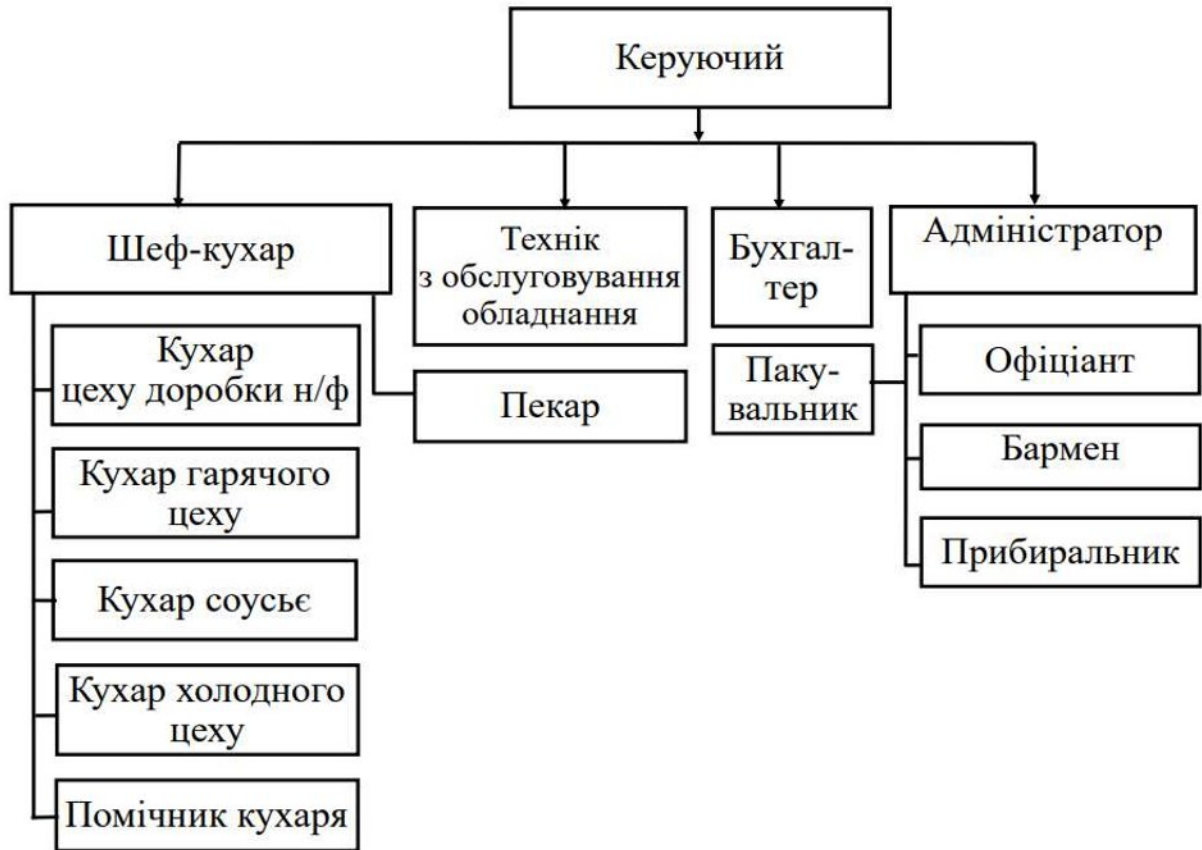
підбір і навчання персоналу

запуск рекламної кампанії, відкриття

					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.4			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Бабілодзе Г.Е.			Додаток А. Концепція міського кафе-пастерії в м. Одеса	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Кожевнікова В.О.					69	74
Керівник		Кожевнікова В.О.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 712-42а		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						



Організаційна структура управління міського кафе-пастерії в м. Одеса



					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.4			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Бабілодзе Г.Е.			Додаток Д. Організаційна структура управління міського кафе-пастерії в м. Одеса	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Кожевнікова В.О.					73	74
Керівник		Кожевнікова В.О.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 712-42а		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						

Послуги міського кафе-пастерії в м. Одеса



					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.4			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток Е. Послуги міського кафе-пастерії в м. Одеса	Літ.	Аркуш	Аркушів
Студент.		Бабілодзе Г.Е.					74	74
Консульт.		Кожевнікова В.О.						
Керівник		Кожевнікова В.О.						
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 712-42а		