

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 в м. Одеса на основі філософії wellness**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Мельнічука О.А.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Федосова К.С.
(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

Мельнічука Олександра Авксентійовича

1. Тема роботи Розробка концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness

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 Міське кафе на 80 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>	Федосова К.С., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Федосова К.С.
Завдання прийняв до виконання _____ Мельнічук О.А.

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>	19.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Мельнічук О.А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Федосова К.С.
(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 _____ Мельнічук О.А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness»

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 в м. Одеса.

Міське кафе розглядається як заклад ресторанного господарства, що відповідає ритму міського життя та забезпечує зручний формат харчування протягом дня. Основна ідея проєкту передбачає створення доступного міського кафе у концепції wellness, де корисне меню з локальних продуктів, затишна атмосфера та якісний сервіс допомагають гостю відновити сили та адаптуватися до швидкого ритму сучасного міста.

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 – 81 стор.

Таблиць – 35,

Рисунків – 6,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 25 найменувань.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Concept development for a city cafe in Odesa based on wellness philosophy»

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 city cafe in Odesa is formed.

The city cafe is considered a restaurant establishment that meets the rhythm of city life and provides a convenient meal format throughout the day. The main idea of the project involves creating an affordable city cafe with a wellness concept, where a healthy menu of local products, a cozy atmosphere, and high-quality service help guests regain their strength and adapt to the fast pace of the modern city.

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

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	10
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується.....	10
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	25
Розділ 2. Технологічний розділ.....	36
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	36
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	40
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	43
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	46
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	49
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	50
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	60
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	61
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	61
Розділ 3. Організаційний розділ	64
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	64
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	65
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	67
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	68
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	74
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	75
Висновки і рекомендації	78
Список літератури.....	79
Додатки.....	82

					КРБ.ГРБ.1.124-03.1.47						
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Студент.		Мельнічук О.А.			Розробка концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness			Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.		Федосова К.С.								5	87
Керівник		Федосова К.С.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401			
Н. Контр.		Коваленко Н.О.									
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.									

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес в Україні розвивається в умовах тривалої війни, постійної напруги, нічних повітряних тривог, обстрілів, атак дронами та накопиченої емоційної втоми населення. Ці обставини змінюють повсякденне життя українців, їхній емоційний стан, харчову поведінку, посилюючи потребу в щоденному відновленні.

За результатами дослідження Gradus, проведеного у грудні 2025 р., домінуючим емоційним станом українців є втома: її відзначили 52% респондентів. Також поширеними залишаються напруженість, роздратування, розчарування, зниження мотивації та продуктивності. 72% опитаних оцінили якість власного життя як низьку, а потребу в психологічній підтримці протягом останніх шести місяців відчували 41% українців. Це свідчить про те, що в умовах тривалого стресу зростає значення практик, спрямованих на підтримку фізичного й емоційного самопочуття [1].

У таких умовах харчування дедалі частіше розглядається не лише як спосіб задоволення фізіологічної потреби, а як частина повсякденного піклування про себе. Людина шукає не просто їжу, а комфортне середовище, зрозумілий продукт, відчуття безпеки, спокою та можливість короткого відновлення протягом дня. Це посилює актуальність закладів, які поєднують якісне харчування, зручний сервіс, збалансоване меню, натуральні інгредієнти та атмосферу психологічного комфорту.

У цьому контексті особливого значення набуває філософія wellness. За визначенням Global Wellness Institute, wellness — це активне прагнення до дій, вибору та способу життя, які ведуть до стану цілісного здоров'я. Важливо, що wellness не зводиться лише до фізичного здоров'я або дієтичного харчування, а охоплює фізичний, емоційний, соціальний, ментальний та екологічний виміри добробуту людини [2].

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена сучасними реаліями та умовами життя українців, які формуються під деструктивним

впливом тривалого воєнного стану, хронічного психоемоційного напруження, економічної нестабільності та накопиченої втоми. За таких обставин суттєво трансформуються споживчі пріоритети: зростає суспільна потреба у нових форматах ресторанного господарства, які здатні інтегрувати збалансоване харчування, безпечне та комфортне середовище, відчуття турботи, а також можливість експрес-відновлення внутрішнього ресурсу впродовж дня.

Для індустрії гостинності це означає концептуальний перехід від звуженого розуміння «корисного меню» до ширшої філософії закладу, де нутриціологічно правильна їжа, сервісні процеси, просторові рішення та маркетингові комунікації синергетично працюють на формування психоемоційної легкості та рекреації гостя. Саме тому wellness-орієнтоване міське кафе є високоактуальним і затребуваним форматом для Одеси — мегаполісу з інтенсивним ритмом життя, значним рівнем повсякденного навантаження на жителів та прогресуючим запитом на доступні інструменти самопідтримки.

Доцільність реалізації такої концепції підтверджується і провідними ресторанными трендами 2026 року. На сучасному ринку стрімко зростає попит на food-wellness, plant-based меню, локаворство, принципи сталого розвитку (sustainability), а також на тотальну цифровізацію сервісу (інтеграція QR-меню, автоматизована доставка).

Таким чином, розробка концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness є науково та практично обґрунтованою, оскільки вона безпосередньо відповідає запиту суспільства на ментальне відновлення та культуру збалансованого й емоційно комфортного споживання.

Об'єктом дослідження обрано концепцію міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness.

Предметом дослідження були особливості формування wellness-орієнтованої концепції міського кафе, зокрема меню, сервісу, цільової аудиторії, додаткових послуг і способів просування закладу

Мета кваліфікаційної роботи полягає в розробці концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness, що поєднує збалансоване хар-

чування, комфортний сервіс, елементи mood food, локальні продукти та створення простору для щоденного відновлення споживачів.

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 в обґрунтуванні концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness. Запропоновано розглядати wellness не лише як напрям здорового харчування, а як комплекс-

ну основу ресторанної концепції, що поєднує збалансоване меню, елементи mood food, комфортний сервіс, локальні продукти та середовище для щоденного відновлення споживачів.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в розробці концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness, яка може бути використана для відкриття нового закладу. Запропоновані рішення щодо меню, сервісу, атмосфери, додаткових послуг і просування спрямовані на формування конкурентоспроможної ресторанної пропозиції, що відповідає сучасному запиту споживачів на збалансоване харчування, емоційний комфорт і турботу про себе.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 81 друкованому аркуші. Робота містить 35 таблиць, 6 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 25 найменувань.

Ключові слова: міське кафе, філософія wellness, напрям Mood food, українські суперфуди, ферментовані продукти, функціональні напої.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

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

Wellness – це сучасне слово з давнім корінням. Ключові принципи велнесу як профілактичного, так і цілісного можна простежити до стародавніх цивілізацій від Сходу (Індія, Китай) до Заходу (Греція, Рим). У Європі та Сполучених Штатах 19-го століття паралельно з традиційною медициною розвивалися різноманітні інтелектуальні, релігійні та медичні рухи. Зосереджуючись на цілісних та природних підходах, самозціленні та профілактичній допомозі, ці рухи забезпечили міцну основу для wellness сьогодні.

Wellness є багатовимірним поняттям і не зводиться лише до фізичного здоров'я. У сучасних підходах він розглядається як цілісна система підтримки добробуту людини, що охоплює кілька взаємопов'язаних вимірів. До них належить фізичний вимір, пов'язаний із підтриманням здорового тіла через харчування, рухову активність, сон і відновлення. Психологічний вимір передбачає розвиток мислення, навчання, творчості та здатності розв'язувати життєві завдання. Емоційний вимір стосується усвідомлення, прийняття й вираження власних почуттів, а також розуміння емоцій інших людей. Духовний вимір пов'язаний із пошуком сенсу, цінностей і внутрішньої опори. Соціальний вимір охоплює якісне спілкування, взаємодію з іншими людьми та належність до спільноти. Екологічний вимір відображає зв'язок між добробутом людини, її щоденним вибором і станом навколишнього середовища [3].

Одним із важливих підходів до розуміння wellness є уявлення про здоров'я як континуум – від стану хвороби до оптимального благополуччя. Якщо традиційна система охорони здоров'я переважно реагує на вже наявні проблеми, зосереджуючись на діагностиці та лікуванні, то wellness орієнтований на профілактику, щоденну турботу про себе та підтримання життєвого

ресурсу. У цьому сенсі wellness можна розглядати як проактивний підхід: людина не лише усуває наслідки погіршення самопочуття, а свідомо формує спосіб життя, який допомагає зберігати енергію, емоційну рівновагу та якість життя.

У ресторанному господарстві така логіка набуває практичного значення, оскільки харчування є однією з найбільш доступних щоденних практик самопідтримки. Міське кафе на основі філософії wellness може виконувати не лікувальну, а підтримувальну функцію: пропонувати збалансовані страви, якісні продукти, спокійну атмосферу та сервіс, що допомагають гостю відчувати турботу, легкість і коротке відновлення протягом дня. Тобто для кафе wellness – це не лише «корисне меню», а загальна концепція: легкі збалансовані страви, комфортний інтер'єр, спокійна атмосфера, натуральні продукти, зручний режим обслуговування, відчуття турботи про гостя.

У міжнародній літературі wellness пов'язують з ідеями Halbert Dunn, John Travis, Bill Hettler, а в сучасному прикладному полі – з підходами Global Wellness Institute, де wellness розглядається як активне прагнення до здоровішого й повнішого життя [3].

У межах філософії wellness особливого значення набуває харчування, оскільки саме щоденний раціон є однією з найстабільніших практик впливу на самопочуття людини. Якщо раніше їжу переважно розглядали як джерело енергії та поживних речовин, то сучасні дослідження дедалі частіше пов'язують якість харчування з рівнем активності, емоційним станом, когнітивною працездатністю та здатністю організму адаптуватися до стресу.

Логіка цього підходу полягає в тому, що продукти харчування забезпечують організм речовинами, необхідними для стабільної енергії, роботи мозку, синтезу нейромедіаторів, підтримки кишкової мікробіоти та зменшення надмірного запального навантаження. В дослідженнях дедалі частіше розглядають зв'язок між якістю раціону, станом кишківника, настроєм, сном, тривожністю та загальним ментальним благополуччям. Окремі оглядові праці [4] прямо пов'язують харчування з функціонуванням осі “кишківник – мозок”,

через яку мікробіота, імунні реакції, нервові та гормональні сигнали можуть впливати на мозкову діяльність і емоційний стан людини. Саме на перетині нутриціології, психології та ресторанної практики у межах wellness формується напрям Mood food – підхід до харчування, орієнтований на підтримку емоційного самопочуття через якість щоденного раціону. Його не варто трактувати як “їжу, що миттєво покращує настрій”. Ідеться про меню, яке на довшій дистанції може підтримувати стабільну енергію, роботу кишківника, відчуття легкості та загальне самопочуття людини. Основу такого підходу становлять цільні й мінімально оброблені продукти: овочі, зелень, ягоди, фрукти, цільнозернові крупи, бобові, горіхи, насіння, ферментовані продукти, якісні білкові компоненти, джерела омега-3 жирних кислот, какао та темний шоколад у помірній кількості [5].

Центр громадського здоров'я МОЗ України теж пояснює зв'язок між кишківником, мікробіотою, психічним станом і збалансованим харчуванням, але підкреслює, що «другий мозок» – це радше популярна метафора, а не буквально твердження [6]. Незважаючи на велику кількість досліджень різних аспектів феномену здоров'я, тема здоров'язбереження залишатиметься актуальною, доки існує людина. Буття швидко змінюється і вимагає постійного переосмислення складників суспільної системи координат.

Отже, філософія wellness у ресторанному господарстві може розглядатися як підхід, орієнтований на підтримку фізичного та емоційного самопочуття споживача через збалансоване харчування, комфортне середовище, усвідомлений вибір продуктів і якісний ресторанний досвід. Для міського кафе в м. Одеса така концепція може бути реалізована через збалансоване меню, використання локальної та сезонної сировини, щадні способи кулінарної обробки, корисні напої, спокійну атмосферу, зручний сервіс і відчуття турботи про гостя [7].

Оскільки концепція на основі філософії wellness значною мірою пов'язана з комфортом, доступністю та відчуттям турботи про гостя, важливим є правильний вибір місця розташування закладу. Локація має відповідати

формату міського кафе: бути зручною для цільової аудиторії, мати достатній пішохідний або транспортний потік і створювати умови для спокійного перебування гостей. З огляду на це доцільно перейти до характеристики району та приміщення майбутнього кафе в м. Одеса.

Для розміщення проєктованого міського кафе розглядається приміщення на вул. Канатній, 101В, на першому поверсі житлового будинку. Локація має сформовану історію громадського харчування: у різні періоди тут функціонували заклади ресторанного формату, зокрема кафе «Видихай»; а за локальними згадками, раніше в приміщенні розміщувалося кафе «Дієта».

Обрана локація на вул. Канатній, 101В є доцільною для реалізації концепції міського кафе з філософією wellness, оскільки вона розташована в активному міському середовищі з високою концентрацією потенційних споживачів. Поруч знаходяться заклади вищої освіти, зокрема Одеський національний технологічний університет на вул. Канатній, 112, Національний університет “Одеська політехніка” на проспекті Шевченка, 1, а також Одеський державний аграрний університет на вул. Канатній, 99 та значна частина гуртожитків цих навчальних закладів. Це формує стабільний потік студентів, викладачів і працівників освітніх установ.

Студентська аудиторія є особливо важливою для такої концепції, оскільки сучасні студенти часто поєднують навчання, роботу, підготовку до занять, комунікацію в цифровому середовищі та життя в умовах постійного емоційного стресу. Для них актуальними стають не лише швидкість обслуговування й доступна ціна, а й можливість отримати збалансовану їжу, коротко відновитися між заняттями або після навчального дня, випити корисний напій, попрацювати за ноутбуком чи спокійно поспілкуватися. У цьому контексті міське кафе може виконувати підтримувальну функцію – бути місцем щоденного харчування, емоційного розвантаження та м’якого відновлення ресурсу.

Додатковою перевагою є близькість до адміністративно-ділової зони. Одеська обласна державна адміністрація розташована на проспекті Шевчен-

ка, 4, що створює потенційний попит з боку працівників установ, офісів і відвідувачів адміністративного центру міста. Для цієї аудиторії важливими є швидкий обід, зрозуміле меню, можливість взяти їжу з собою, комфортне середовище для короткої перерви та відчуття, що харчування не перевантажує, а допомагає зберегти працездатність протягом дня.

Формат міського кафе добре відповідає такій локації, оскільки не потребує тривалого ресторанного сценарію відвідування. Основний акцент може бути зроблений на стравах швидкого приготування, але не у форматі фастфуду, а у форматі доступного збалансованого харчування: сніданків, легких обідів, салатів, супів, сендвічів на крафтовому хлібі, ферментованих продуктів, страв із цільнозерновими компонентами, овочевих гарнірів, кисломолочних і рослинних напоїв, пектиновмісних коктейлів. Таке меню відповідає ідеї wellness, оскільки поєднує швидкість, користь, помірну калорійність і зрозумілий для міського споживача формат.

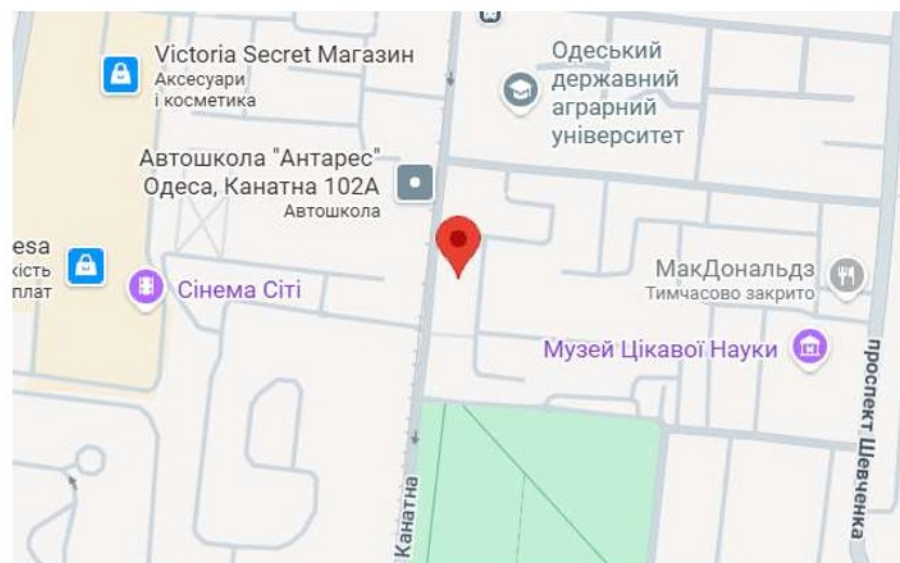


Рис.1.1. Локація майбутнього закладу

Окремий потенціал закладу пов'язаний із можливістю використання кафе як майданчика для апробації сучасних харчових розробок. Близькість до Одеського національного технологічного університету створює передумови для впровадження авторських продуктів і технологічних рішень: хліба на заквасках, ферментованих компонентів, функціональних напоїв, пектиновмісних коктейлів, страв із локальної рослинної сировини. У такому разі кафе може виконувати не лише комерційну, а й освітньо-практичну функцію, – як

база для студентської практики, тестування рецептур, збору відгуків споживачів і формування сучасного досвіду роботи у сфері ресторанного господарства.

Довколишня інфраструктура містить об'єкти дозвілля та міської активності: поблизу знаходяться кінотеатр «Сінема», музей «Цікавої науки», заклади торгівлі та ресторанного господарства. Це підтверджує високий трафік району й наявність сформованих пішохідних маршрутів. Водночас міське кафе з філософією wellness може відрізнитися від типових закладів швидкого харчування тим, що пропонуватиме не просто швидку й доступну їжу, а здоровіший міський формат із акцентом на баланс смаків, легкість, локальні продукти та емоційний комфорт.

У підсумку, розташування об'єкта у сформованому міському середовищі, де гармонійно поєднуються житлова забудова, заклади вищої освіти, адміністративно-ділова інфраструктура та відпочинкові зони, створює оптимальні умови для успішного старту. Проєкт орієнтований на активні групи населення: студентів, викладачів, працівників установ, місцевих мешканців та людей, які перебувають у цій частині міста протягом дня.

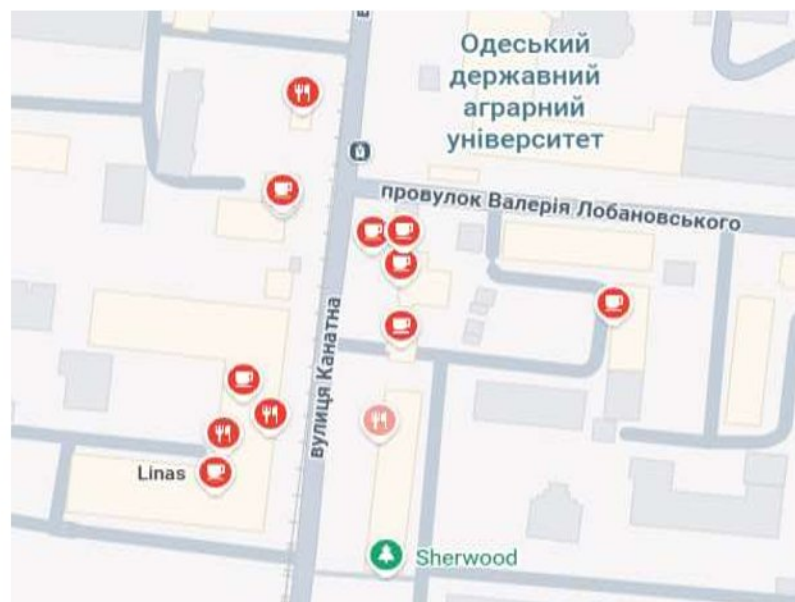


Рис.1.2. Розташування закладів ресторанного господарства поблизу проєктованого міського кафе на вул. Канатній, 101В у м. Одеса

Як видно з рис. 1.2., поблизу обраної локації вже функціонують заклади ресторанного господарства, переважно невеликого формату: кав'ярні, за-

кусочні, кафе швидкого обслуговування, кафе-пекарні, зокрема кафе-пекарня «Булочки». Це свідчить про сформований попит на харчування в цій частині вулиці Канатної та наявність стабільних пішохідних потоків. Водночас більшість таких закладів орієнтована переважно на каву, випічку, швидкий перекус, тоді як спеціалізованої пропозиції, пов'язаної зі збалансованим харчуванням і відновленням, у цій локації недостатньо.

Окремо слід враховувати, що в умовах воєнного стану, повітряних тривог, перебоїв з електропостачанням і зростання операційних витрат робота невеликих закладів ресторанного господарства часто є нестабільною. Зимові періоди з відключеннями світла особливо показали вразливість малих підприємств: обмежувався графік роботи, скорочувався асортимент, ускладнювалося приготування страв і зберігання сировини. Тому для нового кафе важливо передбачити не лише привабливу концепцію, а й технологічну стійкість: просте, але якісне меню, страви швидкого приготування, частину позицій, придатних для take away, раціональну організацію виробництва та можливість працювати в умовах обмежених ресурсів.

Доцільність запуску проєкту саме в цій точці посилюється й глибокою історичною пам'яттю місця. За локальними згадками старожилів, у приміщенні на вул. Канатній, 101В раніше успішно функціонувало кафе «Дієта», яке було добре відоме кільком поколінням студентів, викладачів і працівників навколишніх установ. Його назва не обмежувалася виключно поняттям лікувально-дієтичного харчування. Для більшості відвідувачів це було передусім місце щоденного, свіжого й зрозумілого обіду: перші страви, ситні каші (зокрема гречка), рибні й м'ясні позиції, вітамінні салати, квашена капуста та компоти. У сучасному трактуванні подібні гастрономічні рішення можна розглядати не як застарілий формат їдальні, а як надійну основу простої збалансованої їжі з високою біологічною цінністю. При цьому звична гречка та традиційні ферментовані продукти сьогодні взагалі позиціонуються на ринку як автентичні українські суперфуди.

Для місцевого студентського та академічного середовища ця територія

має особливе сакральне значення. Поруч розташовані провідні заклади вищої освіти, які історично генерують стабільний і щільний потік молоді, науковців та запрошених фахівців. Для цієї вимогливої аудиторії критично важливими є швидкість обслуговування, фінансова доступність, висока поживність страв і можливість короткого емоційного відновлення між парами, роботою та щоденними справами. Нове міське кафе здатне продовжити функцію зручного студентського й ділового хабу, але вже на сучасному рівні — з акцентом на збалансоване меню, корисні напої, авторський хліб та спокійну атмосферу, яка сприяє як відпочинку, так і швидкому неформальному нетворкінгу.

Таким чином, наявність у найближчому радіусі кав'ярень, закусочних чи невеликих конкурентів не зменшує перспективність бізнес-проєкту, а навпаки — наочно підтверджує комерційну привабливість району. Запропонована концепція дозволить зайняти вільну та перспективну нішу. Вона гармонійно поєднає модель швидкого міського харчування з ідеєю усвідомленої турботи про самопочуття, лояльною ціновою політикою та інтеграцією наукових розробок у повсякденне життя міста.

До прямих конкурентів проєктованого міського кафе з філософією wellness в Одесі доцільно віднести заклади, концепція яких ґрунтується на збалансованому харчуванні з фокусом на локальні продукти, ферментацію та суперфуди. Вибір об'єктів здійснювався з використанням інтерактивного картографічного сервісу Google Maps, що дозволяє комплексно оцінити як місцерозташування та тип закладу (кафе, ресторан тощо), так і його репутацію на основі відкритих відгуків і рейтингів споживачів.

Аналіз охоплював ключові аспекти концепції закладів, включаючи формат, асортиментну політику, візуальне оформлення, а також рівень сервісу. Особливу увагу приділено виявленню переваг і недоліків у роботі конкурентів, що дозволяє визначити їхні ринкові позиції й окреслити потенційні можливості для новоствореного ресторанного проєкту в умовах високої конкуренції та динамічних змін у поведінці споживачів.

Варто зазначити, що в Одесі доволі обмежений вибір закладів здорово-

го харчування, і переважно вони представлені у форматі доставки. Культура онлайн-замовлень їжі та доставки активно розвивається: додатки Glovo, Uber Eats, Raketa стали одними з найпопулярніших сервісів у сфері харчування в Україні. Поряд із класичними закладами ресторанного господарства на ринку розвиваються й так звані “віртуальні” ресторани – dark kitchen або ghost kitchen, які не мають повноцінного гостьового залу й орієнтуються переважно на доставку. Вони пропонують сервіси з приготування та доставки корисної їжі до дому через власні сторінки в соцмережах та на вебсайтах. Серед таких сервісів в Одесі працюють Synergy Fitness Cafe, CrossFood, Perfect Balance. Як зазначається на офіційних ресурсах згаданих сервісів, їх продукція орієнтована на раціональне харчування, враховує добові потреби в калоріях і нутрієнтах, а також адаптована до різних способів життя – від активного спорту до зниження ваги. Однак для розробки концепції з філософією wellness важливим залишається саме фізичний простір кафе, оскільки він забезпечує не лише харчування, а й атмосферу спокою, короткого відновлення та безпосередній контакт із гостем.

Таким чином, вибрані для аналізу заклади слугують не лише як об’єкти порівняння, а й як джерело практичних висновків щодо ефективних управлінських рішень і пошуку унікальних точок диференціації майбутнього підприємства.

Ресторан True Restaurant [8] – заклад у центрі Одеси за адресою пров. Сабанський, 1, який позиціонується в сегменті здорового харчування. У відкритих джерелах ресторан описується як заклад здорової їжі з веганськими та вегетаріанськими стравами в меню. Актуальні згадки про заклад у профільному веганському каталозі підтверджують наявність окремого веганського меню, зокрема страв із тофу, веган-бургерів, буріто та інших позицій.

Для проєктованого міського кафе заклад True Restaurant є важливим прикладом не стільки прямої конкуренції, скільки підтвердженням попиту на заклади, де здорове харчування поєднується з комфортним міським форматом, сучасним інтер’єром і зрозумілим меню. Його досвід показує, що одесь-

кий споживач позитивно сприймає ідею легкої, збалансованої їжі, веганських і вегетаріанських позицій, корисних сніданків, смузі та напоїв, пов'язаних із турботою про самопочуття.

За даними Google Maps, True Restaurant має рейтинг 4,6 із 5 на основі 712 відгуків, що свідчить про загалом позитивне сприйняття закладу споживачами. Серед позитивних характеристик відвідувачі відзначають різноманітне меню, наявність сніданків, смузі, рослинних напоїв, дружній персонал і приємну атмосферу. Водночас частина відгуків свідчить, що формат може сприйматися не всіма однаково: окремі гості зазначають, що страви здаються занадто легкими або менш виразними для тих, хто звик до традиційного м'ясного меню. Офіційна сторінка закладу в Instagram: <https://www.instagram.com/true.restaurant/> [8].

Таким чином, True Restaurant доцільно розглядати як непрямого конкурента і водночас як ринковий орієнтир для проєктованого міського кафе. Заклад, який функціонує і розвивається, підтверджує наявність в Одесі аудиторії, зацікавленої у здоровому харчуванні, вегетаріанських стравах, легких сніданках, смузі та комфортному міському середовищі. Водночас проєктоване кафе може відрізнитися більш доступним форматом, акцентом на щоденне відновлення, локальні продукти, ферментовані компоненти та меню, орієнтоване не лише на веганську чи вегетаріанську аудиторію, а на ширше коло гостей закладу.

Bloom Cafe – популярне кафе в Одесі (вул. Європейська, 48), яке спеціалізується на здоровому харчуванні та пропонує широкий вибір корисних страв і напоїв. Заклад акцентує увагу на натуральних і якісних інгредієнтах, пропонуючи сніданки, боули, смузі, веганські та вегетаріанські страви, а також каву третьої хвилі. Меню створене з урахуванням принципів збалансованого харчування та екологічної свідомості.

Bloom Café [9] працює щодня з 08:00 до 20:00, що робить його зручним для відвідувачів у будь-який день тижня. Для зручності гостей доступна доставка їжі додому або в офіс через офіційний сайт закладу

<https://www.instagram.com/bloom.cafe.od/> [9]. Користувачі можуть замовити улюблені страви онлайн і отримати їх швидко та якісно. За даними Google Maps, Bloom Cafe має рейтинг 4,6 із 5 на основі 252 відгуків, що свідчить про загалом позитивне сприйняття закладу споживачами, зокрема щодо якості страв, сервісу та атмосфери.

Morkva Keks (вул. Садова, 13) – міська кав'ярня-кондитерська моноформатного типу, концепція якої побудована навколо моркви як основного продуктового й візуального акценту. Заклад активно просувається через Instagram [10], де вказано адресу, графік роботи 10:00–20:00 та позиціонування навколо авторських морквяних десертів; у відкритому меню Poster QR також зазначені десерти й гарячі напої. За даними Google Maps, Morkva Keks має рейтинг 5 із 5 на основі 13 відгуків. Такий показник свідчить про позитивні оцінки перших відвідувачів, однак поки що не дає підстав для широкого узагальнення через обмежену кількість відгуків. Для проекту кафе з форматом філософії wellness цей заклад цікавий не як прямий аналог, а як приклад сучасного міського формату з чіткою продуктовою ідеєю, як моноформатний заклад. Його концепція демонструє, що одеський споживач реагує на зрозумілу спеціалізацію, емоційний продукт і формат «корисного задоволення». Водночас Morkva Keks більше тяжіє до десертної культури та mood food, тоді як проєктоване кафе передбачає збалансоване меню, страви для щоденного харчування, ферментовані компоненти, корисні напої та атмосферу відновлення.

Broteria/BRO bistro [11] – заклад у районі Аркадії, розташований за адресою вул. Генуезька, 1-Е, у ЖК «Родос». Першочергово Broteria позиціонувалася як модерна пекарня з власною випічкою, хлібом на заквасці, круасанами та натуральними продуктами без барвників і підсилювачів смаку. Згодом формат було перезавантажено у BRO bistro, що поєднує сніданки, каву, випічку, легкі страви, салати, супи та позиції для швидкого міського харчування.

Для проєкту нового міського кафе з філософією wellness цей заклад є

непрямим конкурентом, оскільки він працює з близькими для сучасного міського споживача цінностями: якісна випічка, сніданки протягом дня, зрозуміле меню, комфортне середовище та акцент на свіжості продукту. Його приклад демонструє, що в Одесі є попит на міські заклади з чіткою продуктовою ідеєю, приємною атмосферою та можливістю швидко поїсти без формату класичного ресторану.

У межах конкурентного аналізу Broteria / BRO bistro доцільно враховувати як заклад, що працює на перетині кафе, пекарні та бістро. Сильними сторонами є впізнавана локація в Аркадії, сучасний інтер'єр, власна випічка, меню сніданків та активна присутність у соціальних мережах. Водночас для концепції з філософією wellness цей приклад не є прямим аналогом, оскільки його меню не зосереджене спеціально на збалансованому харчуванні, mood food, ферментованих продуктах чи функціональних напоях. Саме це залишає нішу для міського кафе, де ідея відновлення, легкого харчування та турботи про самопочуття буде подана більш послідовно. За даними Google Maps, Broteria / BRO bistro має рейтинг 4 із 5 на основі 29 відгуків.

Ресторан «Гайя» [12] – стильний заклад в Одесі на Лідерсівському бульварі, 3, який спеціалізується на авторській кухні з акцентом на здорове харчування та вегетаріанські страви. Меню поєднує європейські традиції та сучасні тенденції, використовуючи натуральні, свіжі продукти. В асортименті – салати з кіноа, стейки з цвітної капусти, вегетаріанські бургери, а також авторські десерти і напої. Ресторан має затишний інтер'єр із просторими залами та літньою терасою, пропонує послуги проведення заходів. Працює щодня: пн–сб з 09:00 до 22:00, нд – з 09:00 до 18:00. За даними Google Maps заклад має рейтинг 4,7 із 5 на основі 290 відгуків. Такий показник дає підстави говорити про сформовану позитивну репутацію закладу серед споживачів.

Цей стислий опис дозволяє порівняти конкурентів за ключовими характеристиками – категорією, розташуванням, концепцією, репутацією в он-лайн-середовищі та рівнем цін.

Таблиця 1.1.

Приклад аналізу конкурентів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	True Restaurant	Bloom Cafe	Morkva Keks	BRO bistro	Ресторан Гайя
1	2	3	4	5	6
Адреса	м. Одеса, пров. Сабанський, 1	м. Одеса, вул. Європейська, 48	м. Одеса, вул. Садова, 13	м. Одеса, вул. Генуезька, 1-Е, ЖК «Родос»	м. Одеса, Лідерсівський бульвар, 3
Сайт, соц мережі	Instagram: https://www.instagram.com/true.restaurant/	Instagram: https://www.instagram.com/bloom.cafe.od/	Instagram: https://www.instagram.com/morkva.keks/	Instagram: https://www.instagram.com/bro.bistro.od/	Instagram: https://www.instagram.com/gaia.od
Кількість Google відгуків	712	252	13	29	290
Напрямок кухні	Здорова кухня, вегетаріанські та веганські страви, сніданки, смузі, рослинні напої	Здорове харчування, боули, смузі, сніданки, веганські та вегетаріанські страви, кава	Моноформатна кав'ярня-кондитерська з акцентом на морквяні десерти	Кафе-бістро / пекарня: сніданки, кава, випічка, салати, супи, легкі страви	Авторська кухня з акцентом на здорове харчування, вегетаріанські страви, європейські мотиви
Додаткові послуги	Бронювання столів, доставка, організація святкувань і приватних подій, сезонні меню	Замовлення кави, десертів і страв із собою, доставка страв через застусунки	Замовлення авторських десертів, онлайн-меню, камерні події, книжковий клуб	Доставка, замовлення з собою, сніданки протягом дня, тематичні події та пікнік-формати	Літня тераса, просторі зали, проведення заходів, авторські десерти й напої
Загальна кількість балів	4,6	4,6	5	4	4,7

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 і якість	Обслуговування	Атмосфера	Загальна оцінка
1	2	3	4	5	6
True Restaurant	4,8	4,5	4,8	4,2	4,6

Продовження таблиці 1.2.

1	2	3	4	5	6
Bloom Cafe	4,4	4,6	4,2	4,6	4,6
Morkva Keks	5,0	4,9	5,0	4,8	5,0
BRO bistro	4,2	3,8	3,9	3,5	4
Ресторан Гайя	4,8	4,7	4,2	4,9	4,7

Аналіз оцінок споживачів свідчить, що більшість розглянутих конкурентів мають достатньо сильні позиції на ринку. Найвищу загальну оцінку отримав Morkva Keks – 5,0 із 5,0, з максимальними або майже максимальними показниками за харчування, обслуговування, співвідношення ціни і якості та атмосферу. Водночас через невелику кількість Google-відгуків цей результат доцільно розглядати як позитивне сприйняття перших відвідувачів, а не як повністю сформовану ринкову репутацію.

Серед більш усталених закладів найсильніші позиції мають True Restaurant, Bloom Cafe та ресторан Гайя. True Restaurant отримав загальну оцінку 4,6, з найвищими показниками за харчуванням і обслуговуванням – по 4,8 бала, що підтверджує сильне сприйняття якості страв і сервісу. Bloom Cafe також має загальну оцінку 4,6. Найкраще відвідувачі оцінюють атмосферу та співвідношення ціни і якості – по 4,6 бала, тоді як обслуговування має нижчий показник – 4,2 бала. Це свідчить, що заклад добре працює з форматом міського кафе, але сервіс в закладі є менш стабільним параметром.

Найвищу оцінку за атмосферність має ресторан «Гайя» – 4,9 бала за загальної оцінки 4,7. Це підтверджує, що для закладів wellness-спрямування важливими є не лише якість страв, а й загальне відчуття комфорту, спокою та турботи. Натомість BRO bistro має нижчу загальну оцінку – 4,0, з помітно слабшими показниками атмосфери, сервісу та співвідношення ціни і якості. Його приклад показує, що навіть зручний формат міського бістро потребує стабільної якості обслуговування та продуманого простору.

Отже, порівняльний аналіз закладів свідчить, що для проєктованого міського кафе на основі філософії wellness ключовими конкурентними чинниками мають стати не лише якість харчування, а й стабільний сервіс, комфор-

тна атмосфера, доступність меню та зрозуміла концепція. Найближчими до майбутньої концепції за ціннісним спрямуванням є True Restaurant, за атмосферою – ресторан «Гайя», за емоційною продуктовою ідеєю – Morkva Keks, а за форматом швидкого міського харчування – BRO bistro. Це дає змогу визначити нішу майбутнього кафе: поєднати збалансоване харчування, швидкість обслуговування, доступність, ферментовані продукти, корисні напої та спокійне середовище для короткого відновлення в умовах міського ритму.

Скористаємося даними з таблиці 1.2. для побудови багатокутника конкурентоспроможності підприємств.

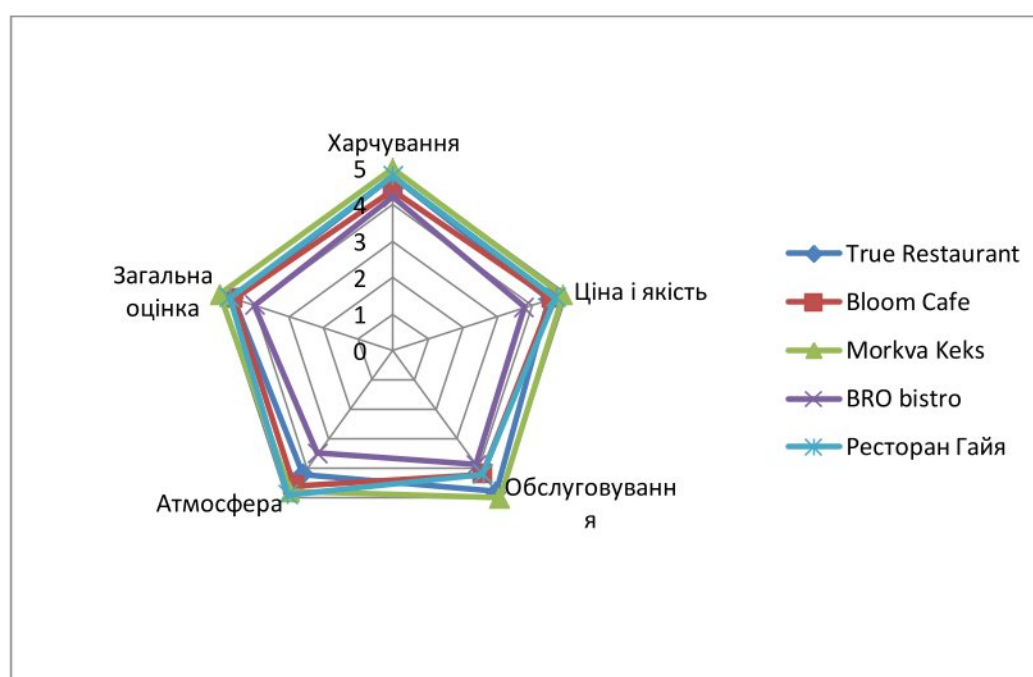


Рис. 1.3. Багатокутник конкурентоспроможності

Для успішного розвитку та позитивного функціонування майбутнього міського кафе з філософією wellness було проведено SWOT-аналіз з наданням детального вивчення можливого зовнішнього й внутрішнього середовища, сильних та слабких сторін, можливостей та загроз [13]. Сильні сторони підприємства покликані забезпечити його прискорене просування до досягнення стратегічних цілей, у той час як його «слабкості» викликають гальмування. Природно враховувати можливості й загрози зовнішнього середовища, без яких неможливо визначити сценарії розвитку організації [13].

Результати аналізу представлені в таблиці 1.3.

SWOT-аналіз майбутнього міського кафе з філософією wellness

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
Внутрішні переваги	1. Чітка wellness-концепція. 2. Акцент на здоровому харчуванні. 3. Комфортна атмосфера й відчуття турботи. 4. Актуальність формату для сучасних споживачів. 5. Можливість розвитку take away і доставки	1. Відсутність сформованої репутації. 2. Вища собівартість якісної сировини. 3. Потреба в ретельному поясненні концепції для частини споживачів. 4. Обмеження аудиторії через специфіку меню. 5. Високі вимоги до стабільності якості.
Зовнішні переваги	1. Зростання інтересу до здорового харчування. 2. Співпраця з локальними виробниками. 3. Просування через соціальні мережі. 4. Колаборації з фітнес- і wellness-сферою. 5. Розвиток сезонних і функціональних пропозицій.	1. Висока конкуренція міських кафе. 2. Зниження купівельної спроможності. 3. Здорожчання сировини та енергоносіїв. 4. Нестабільність постачання якісних продуктів. 5. Зміна споживчих пріоритетів у бік дешевших форматів.
	Можливості (O)	Загрози (T)

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Розробка концепція повинна охоплювати повний спектр елементів, що визначають функціонування підприємства. До таких ключових складових належать: назва закладу, слоган, основна ідея, тип і клас підприємства, кулінарний напрям, технологічні особливості виробництва, місце розташування, характеристика цільової аудиторії, дизайнерське оформлення, формат обслуговування, цінова політика, кадрове забезпечення, стратегії просування, зокрема реклама і маркетинг, а також етапи впровадження концепції [13].

Після визначення ключових складових традиційної концепції закладу, варто перейти до розробки концепції, орієнтованої на філософію wellness. Для цього варто окреслити основні поняття, які формують зміст майбутнього закладу та визначають його відмінність від класичного формату кафе.

Кафе з філософією wellness – це заклад ресторанного господарства, концепція якого базується на ідеї турботи про гостя, пропозиції легких і зба-

лансованих страв, функціональних напоїв, сніданків, боулів, десертів із поліпшеним складом, а також створенні середовища для відпочинку, відновлення та повсякденного комфортного споживання їжі.

Прямий вплив раціону на психоемоційний стан людини є науково доведеним фактом. Відчуття голоду часто провокує дратівливість і спалахи гніву, тоді як ситість повертає відчуття спокою та психологічного комфорту. Гастрономічні задоволення діють як ефективний інструмент покращення настрою. При цьому навіть шкідлива їжа здатна викликати миттєвий, хоча й короткочасний ефект задоволення. Саме цей механізм є головною причиною формування залежності від солодощів: швидкі вуглеводи спричиняють різке підвищення рівня глюкози в крові, що слугує для нервової системи фізіологічним сигналом до заспокоєння. Таким чином, будь-яка смачна страва — навіть за відсутності у її складі амінокислоти триптофану — здатна оперативно нормалізувати емоційний стан людини.

Цілком очевидно, що активні люди з нормальною вагою та здоровими харчовими звичками, які не страждають на хронічні хвороби чи постійний дискомфорт у травній системі, почуваються значно впевненіше. Фізичний стан безпосередньо формує настрій, тоді як якість харчування закладає фундамент цього здоров'я.

Для підтримки життєвого тону раціон необхідно збагачувати овочами, фруктами, зеленню та ягодами, які містять велику кількість антиоксидантів, вітамінів і клітковини. Харчові волокна виступають поживним субстратом для мікробіому, а якісний склад корисних бактерій у травному тракті безпосередньо корелює з психічним благополуччям.

Ще одним потужним джерелом нутрієнтів є цілозернові продукти. Крім того, для збагачення кишкової мікрофлори доцільно регулярно вживати йогурт, кефір, соління та квашену капусту. Саме тому інтеграція таких позицій до меню wellness-кафе є глибоко обґрунтованою як з позиції нутриціології, так і з погляду формування позитивного емоційного сприйняття страв споживачами.

Структура концепції міського кафе з філософією wellness

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Загальнодоступне кафе
Категорія і тематика закладу	Міське кафе з філософією wellness, орієнтоване на збалансоване харчування, легкі страви, корисні напої, ферментовані продукти та спокійну атмосферу для короткого відновлення в умовах міського ритму
Форми і методи обслуговування	Обслуговування відвідувачів офіціантами у залі з частковим використанням QR-меню; організація швидкого обслуговування в обідній час; можливість попереднього замовлення окремих страв.
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Основна ідея полягає в адаптації філософії wellness до формату доступного міського кафе. Заклад поєднує швидкість і зручність кафе з більш усвідомленим підходом до харчування: збалансовані сніданки й обіди, ферментовані компоненти, корисні напої. Особливістю є щоденна їжа, що підтримує самопочуття, енергію та емоційний комфорт гостя.
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Студенти закладів вищої освіти, викладачі, працівники адміністративних і офісних установ, мешканці прилеглого району, споживачі, які цікавляться збалансованим харчуванням. Окрему групу становлять люди, які мають напружений графік і потребують швидкого, але якісного харчування протягом дня.
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основні послуги: приготування та реалізація страв і напоїв, організація харчування у залі, take away; доставка через партнерські онлайн-сервіси; попереднє замовлення страв, інформування гостей про склад страв, алергени та особливості wellness-меню: сезонні пропозиції, тематичні меню настрою. Додаткові послуги: Wi-Fi, пакування страв із собою.
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	Просування доцільно здійснювати через Instagram, Facebook, Google Maps, локальні Telegram-канали, співпрацю з університетським середовищем, проведення дегустацій. Програма лояльності, просування сезонних wellness-напоїв.
Етапи впровадження	1. Аналіз локації, конкурентів і цільової аудиторії. 2. Розробка концепції закладу, Mood food меню та брендингу 3. Підбір постачальників локальної сировини, суперфудів та дикоросів 4. Планування інтер'єру, виробничих зон 5. Розробка маркетингової стратегії та запуск мобільного додатка 6. Підбір і навчання персоналу. 7. Офіційне відкриття закладу.

У структурі розробки концепції з філософією wellness при складанні меню важливе місце відводиться сніданкам, оскільки саме ранковий прийом їжі значною мірою визначає енергетичний стан людини на початку дня. У сучасному міському ритмі споживачі часто обирають швидкі варіанти сніданку – випічку, солодоці, бутерброди або каву без повноцінного харчового супроводу. Однак така їжа не завжди забезпечує організм достатньою кількістю білка, клітковини, складних вуглеводів, вітамінів і мінеральних речовин, тому не забезпечує тривалого відчуття ситості та бадьорості [15].

Головною перевагою ранкового меню закладу мають стати авторські сніданки з підвищеним вмістом білка. Саме білкові страви в ранковому раціоні сприяють тривалішому відчуттю ситості, підтриманню концентрації уваги та зменшенню потреби в частих перекусах протягом дня. До таких продуктів можна віднести варені яйця, авокадо, гриби, грецький йогурт та інші компоненти, які добре поєднуються у форматі збалансованого сніданку.

Одним із базових продуктів для сніданкового меню є яйця. Вони характеризуються низьким вмістом вуглеводів і високою часткою якісного білка, а також містять важливі вітаміни й мінеральні речовини. Куряче яйце вважається одним із доступних джерел високоякісного протеїну; за харчовою цінністю білок одного яйця може прирівнюватися приблизно до 50 г м'яса. Жовток, у свою чергу, містить лецитин, який пов'язується із підтриманням роботи мозку та зниженням відчуття втоми. Для підвищення харчової цінності страви з яєць доцільно доповнювати шпинатом, броколі, солодким перцем, бобовими або іншими овочами [15].

У межах концепції з філософією wellness до ранкової пропозиції закладу планується включити страви, орієнтовані на збалансоване поєднання білків, складних вуглеводів, клітковини, вітамінів і мінеральних речовин. Для гостей, які віддають перевагу сніданкам із хлібною основою, у меню передбачено бутерброди та тости на основі цільнозернових хлібців. Такий формат дає змогу поєднати звичний для споживача тип сніданку з принципами більш збалансованого харчування, оскільки цільнозернова основа містить кліткови-

ну, сприяє тривалішому відчуттю ситості та добре поєднується з білковими й овочевими компонентами.

Як начинки для таких сніданків у меню пропонуватимуться: кисломолочний сир зі свіжими овочами, авокадо, яйце пашот із бальзамічним соусом, сирна маса із зеленню, а також солодкий варіант із бананом. Поєднання злакової основи із сиром дає змогу сформувати легкозасвоюваний сніданок, який відповідає філософії wellness закладу та водночас залишається зрозумілим для широкого кола гостей [15].

Окреме місце у сніданковому меню закладу відведено стравам із кисломолочного сиру. Цей продукт містить білок, мінеральні речовини, лактозу, жир, ферменти та вітаміни різних груп. Крім того, кисломолочний сир є джерелом кальцію, заліза й фосфору, а його поживна цінність є вищою порівняно з молоком. На його основі до меню планується включити ліниві вареники, сирники, налисники з цільнозернового борошна та вівсяні млинці. У солодких варіантах передбачено зменшення кількості цукру та використання сухофруктів, які містять клітковину, мікроелементи й вітаміни. Солоні страви з кисломолочного сиру доповнюватимуться овочами, зеленню та легкими соусами.

Ще одним напрямом ранкової пропозиції стануть каші, за винятком манної. Їх включення до меню обґрунтоване тим, що крупи є джерелом повільних вуглеводів, які забезпечують організм енергією для фізичної та розумової активності. Одна порція каші надовго зберігає відчуття ситості, легко засвоюється, а завдяки вмісту клітковини може знижувати потяг до солодких перекусів. Крім того, зернові продукти містять важливі макро- та мікроелементи, що відповідає загальній ідеї збалансованого wellness-харчування.

Використання ферментованих продуктів у сніданковій пропозиції кафе, зокрема кисломолочного сиру, йогурту, кефіру та хліба на заквасці знаходить логічне продовження в інших розділах меню закладу. У межах розробки концепції та створення меню, ферментація розглядається не лише як технологічний прийом, а як спосіб підсилення смаку, підвищення харчової ціннос-

ті продуктів і формування більш збалансованої ресторанної пропозиції. Тому ферментовані складники доцільно використовувати не тільки у сніданках, а й у закусках, основних стравах, соусах, напоях та сезонних спеціальних пропозиціях.

Ферментація, або бродіння, є одним із традиційних способів оброблення і збереження харчових продуктів. Її суть полягає у діяльності мікроорганізмів – бактерій, дріжджів або грибів, які перетворюють органічні сполуки, зокрема цукри та крохмаль, на кислоти або інші сполуки. Унаслідок цього продукти набувають характерного кислуватого, солонуватого або більш виразного смаку, змінюють консистенцію та краще зберігаються. У сучасній ресторанній практиці ферментація все частіше використовується не лише як спосіб консервування, а як інструмент створення глибшого смаку, роботи з локальною сировиною та формування впізнаваного меню [16; 17].

У концепції міського кафе доцільно передбачити використання як продуктів природного бродіння, так і продуктів, виготовлених із застосуванням заквасок. До першої групи можна віднести квашену капусту, ферментовані томати, огірки, яблука, кімчі, буряковий квас. До другої – кефір, йогурт, кисле молоко, ряжанку, айран та інші кисломолочні продукти. Такий підхід дає змогу поєднати звичні для українського споживача ферментовані продукти з сучасними wellness-рішеннями, не роблячи меню штучним або відірваним від харчових традицій.

Для закладу, який проектується, ферментовані продукти можуть виконувати кілька функцій. По-перше, вони доповнюють білкові та зернові сніданки: йогурт може бути основою для сніданкових боулів, кефір – для легких напоїв або соусів, кисломолочний сир – для сирників, налисників, лінових вареників і солоних сніданкових страв. По-друге, ферментовані овочі можуть використовуватися у закусках, салатах, гарнірах і сендвічах, додаючи стравам кислотність, свіжість і смакову виразність. По-третє, ферментовані складники можуть бути основою для авторських соусів, наприклад на базі йогурту, кефіру, м'яса, ферментованого рисового оцту або квашених овочів.

З погляду користі для здоров'я людини, в розробці концепції на основі філософії wellness важливо підкреслити, що ферментовані продукти пов'язані з підтримкою нормальної мікрофлори кишківника, кращим перетравленням окремих харчових компонентів і загальним відчуттям харчового комфорту.

Зокрема, під час ферментації частина складних речовин розщеплюється на простіші сполуки; наприклад, лактоза в кисломолочних продуктах частково перетворюється на простіші цукри, тому такі продукти часто краще сприймаються організмом. Окремі дослідження також розглядають вплив ферментованого молока з пробіотичними культурами на комфорт шлунково-кишкового тракту, зокрема у людей із функціональними розладами травної системи [18].

Ферментовані продукти та страви з ними можуть бути корисними складниками збалансованого раціону, але потребують помірного використання, технологічного контролю та врахування індивідуальної переносимості. Це важливо, оскільки частина споживачів може реагувати на ферментовані продукти здуттям, підвищеним газоутворенням або чутливістю до речовин, що утворюються під час бродіння [16].

Таблиця 1.5.

Приклади ферментованих продуктів

Розділ меню кафе	Приклади ферментованих продуктів
1	2
Сніданки	грецький йогурт, кефір, кисломолочний сир, хліб на заквасці
Закуси	квашена капуста, ферментовані огірки, томати, яблука, кімчі
Основні страви	темпе, ферментовані бобові, хліб на заквасці, кисломолочні соуси
Соуси та заправки	йогуртовий соус, кефірна заправка, місо паста, ферментований рисовий оцет
Напої	айран, кефірні напої, буряковий квас, комбуча / чайний гриб
Сезонні пропозиції	страви з ферментованими овочами, локальні квашені продукти, авторські wellness-сети

Поряд із ферментованими продуктами важливим напрямом розвитку концепції закладу є використання продуктів із високою харчовою цінністю, які в сучасній ресторанній практиці часто позначають як суперфуди. Цей те-

рмін має переважно маркетинговий характер, однак він зручний для опису продуктів, що містять значну кількість вітамінів, антиоксидантів, харчових волокон, білків, корисних жирів, макро- і мікроелементів за відносно помірної калорійності.

У межах концепції кафе суперфуди доцільно розглядати як інгредієнти, що підвищують поживну цінність страв, урізноманітнюють меню та посилюють філософію wellness в закладі. Їх використання може бути передбачене у сніданках, салатах, боулах, смузі, напоях, десертах, сезонних стравах і спеціальних меню настрою. Це такі складники як: ягоди асаї, ягоди годжі, лохина, кіноа, листова зелень (шпинат, мангольд, петрушка, салат), матча, ферментовані продукти, жирна риба (лосось, форель, скумбрія, оселедець, анчоус), хрестоцвіті овочі (броколі, цвітна капуста, брюссельська капуста), яйця, куркума, авокадо, спіруліна, насіння чіа, кокосова олія.

Окрему увагу в межах концепції варто приділити українським продуктам, які за харчовою цінністю можуть виконувати ті самі функції, що й популярні імпорتنі суперфуди. Їх використання є доцільним не лише з погляду поживності, а й з позиції локальної ідентичності ресторанної пропозиції. Такі продукти є більш зрозумілими для споживача, доступними для закупівлі та можуть бути органічно включені до сніданків, основних страв, салатів, напоїв і сезонних пропозицій.

Таблиця 1.6.

Приклади українських суперфудів

Український продукт	Значення для wellness-меню кафе
1	2
Гречка	Джерело складних вуглеводів, рослинного білка, мінеральних речовин і клітковини. Може використовуватися у кашах, боулах, гарнірах і стравах для сніданкового меню
Пшоно	Доступна крупа з поживною цінністю, придатна для каш, запіканок, гарнірів і теплих сніданкових страв
Буряк	Містить харчові волокна, мінеральні речовини та природні пігменти. Доцільний для салатів, закусок, супів, соусів, бурякового квасу та ферментованих позицій.
Гарбуз	Джерело клітковини, каротиноїдів і мікроелементів. Може використовуватися у крем-супах, кашах, запіканках, десертах, соусах і сезонних стравах.

1	2
Гарбузове насіння	Містить білок, жири, цинк і мінеральні речовини. Доцільне як топінг до салатів, каш, боулів, крем-супів і хлібобулочних виробів.
Насіння льону	Містить харчові волокна, рослинні Омега-3 жирні кислоти та слизові речовини. Може додаватися до каш, смузі, хліба, десертів і йогуртових страв.
Калина	Містить органічні кислоти, вітаміни та антиоксидантні сполуки. Може використовуватися у напоях, соусах, десертах і сезонних пропозиціях.
Обліпиха	Має виразний кислуватий смак, містить вітаміни та біологічно активні речовини. Доцільна для чаїв, морсів, соусів, десертів і сніданкових топінгів.
Журавлина	Містить органічні кислоти й антиоксиданти. Може використовуватися у напоях, соусах до страв, десертах, кашах і боулах.
Яблука	Доступний сезонний продукт, джерело клітковини та пектинових речовин. Підходить для сніданків, десертів, салатів, ферментованих продуктів і напоїв.
Груші	Можуть використовуватися у сніданках, десертах, салатах, запечених стравах і сезонних напоях.
Волоські горіхи	Джерело рослинних жирів, білка та мінеральних речовин. Доцільні для каш, салатів, десертів, сирників, боулів і соусів.
Квасоля	Джерело рослинного білка, складних вуглеводів і клітковини. Може використовуватися у салатах, паштетах, супах, боулах і основних стравах.
Кропива	Сезонна локальна зелень, яку можна застосовувати у супах, соусах, начинках, зелених стравах і весняних спеціальних пропозиціях.
Лобода	Традиційна зелень, придатна для супів, салатів, начинок, зелених соусів і сезонного меню.
Портулак	Локальна зелень із виразним смаком, яка може використовуватися у салатах, закусках, гарнірах і стравах із сезонним акцентом.
Салікорнія	Перспективний локальний продукт для південних регіонів, пов'язаний із лиманними територіями. Може використовуватися як солонуватий акцент у салатах, рибних стравах, закусках і авторських стравах з філософією локальності та wellness.

Такий підхід дає змогу сформувати меню, яке одночасно відповідає сучасному тренду на філософію wellness, залишається економічно обґрунтованим і має виразний локальний характер.

Одним із ключових wellness-інструментів концепції стане впровадження елементів Mood Food – «меню настрою», у якому страви та напої в меню матимуть спеціальні позначки відповідно до бажаного емоційного стану гос-

тя. Такий підхід дає змогу не створювати окреме складне меню, а інтегрувати емоційну навігацію безпосередньо в основну ресторанну пропозицію. Біля окремих позицій меню передбачено використання трьох маркерів: Dopamine mood, Serotonin mood та Oxytocin mood.

Dopamine mood позначатиме страви й напої, орієнтовані на енергію, активність, концентрацію та відчуття маленької перемоги. До цієї групи можуть входити поживні сніданки, кава, матча, какао, ягідні десерти, боули з крупами, горіхами та фруктами.

Serotonin mood буде пов'язаний зі спокоєм, балансом, відновленням і м'яким ритмом дня. Такі позначки можуть отримати теплі каші, крем-супи, страви із зеленими овочами, рибою, ферментованими продуктами, трав'яні чаї та легкі поживні десерти.

Oxytocin mood акцентуватиме увагу на близькості, спільному споживанні їжі, довірі та теплій комунікації. До цього напрямку доцільно віднести чайні ритуали, десерти з шоколаду, напої з какао, бранч-позиції, сети на двох або страви, які зручно розділити за столом.

Такі зазначення доцільно розглядати як сучасний комунікаційний прийом у межах wellness філософії, що допомагає гостю швидше зорієнтуватися в меню та обрати страву відповідно до власного настрою, потреби у фокусі, відпочинку або спілкуванні.

На основі проведеного аналізу концепції міського кафе з філософією wellness визначимо назву закладу, слоган, ключові переваги та унікальну торговельну пропозицію.

Для майбутнього міського кафе з філософією wellness запропоновано назву «ДІЄТА», яка поєднує локальну впізнаваність із новим змістовим наповненням. Ця назва є символічною, оскільки відсилає до попереднього закладу, добре знайомого місцевим мешканцям як смачне, доступне й зрозуміле місце для щоденного харчування. Тому її використання дає змогу зберегти елемент локальної ностальгії та водночас надати йому сучасного змісту.

У межах оновленої концепції слово «дієта» трактується не як система

обмежень чи суворих правил харчування, а як культура збалансованого щоденного вибору. Такий підхід добре відповідає філософії wellness, де важливими є не заборони, а гармонія між смаком, поживністю, самопочуттям, настроєм і ритмом життя сучасного міського споживача.

Слоган закладу: «Дієта – їж, живи, насолоджуйся!».

Цей слоган уточнює основну ідею концепції та допомагає уникнути вузького сприйняття назви закладу. Він підкреслює, що заклад не пропонує «дієтичне» меню у традиційному розумінні, а формує простір для комфортного, смачного й усвідомленого харчування. У цьому випадку баланс розуміється як поєднання корисних інгредієнтів, приємного смаку, естетичної подачі, емоційного комфорту та доступності для щоденного відвідування.

Унікальна торговельна пропозиція закладу полягає у поєднанні впізнаваної назви «ДІЄТА», wellness-філософії та Mood Food-навігації в меню. Гість зможе обирати страви не лише за складом, смаком чи ціною, а й за бажаним емоційним акцентом: енергія і фокус – Dopamine mood, спокій і відновлення – Serotonin mood, близькість і спільне споживання – Oxytocin mood. Такий підхід робить меню більш зрозумілим, сучасним і персоналізованим, не перевантажуючи його окремими складними сетами.

Ключові переваги закладу: локально впізнавана назва, чітка філософія wellness, Mood Food-навігація в меню, зрозумілий міський формат, використання локальної сировини, українських суперфудів.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування закладів ресторанного господарства базується на концепції, виробничій програмі та графіку динаміки завантаження торговельного залу. Для цього використовуються затверджене завдання, технічні напрямки, нормативні документи, вимоги до проектування та асортимент закладу [13].

Для ефективного функціонування будь-якого закладу ресторанного господарства доцільно скласти структурно-технологічну схему закладу, яка відображатиме послідовність процесів приймання і зберігання сировини, виробництва страв та їх споживання. Ця схема є основою проекту закладу ресторанного господарства.

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, торговельні 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	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).

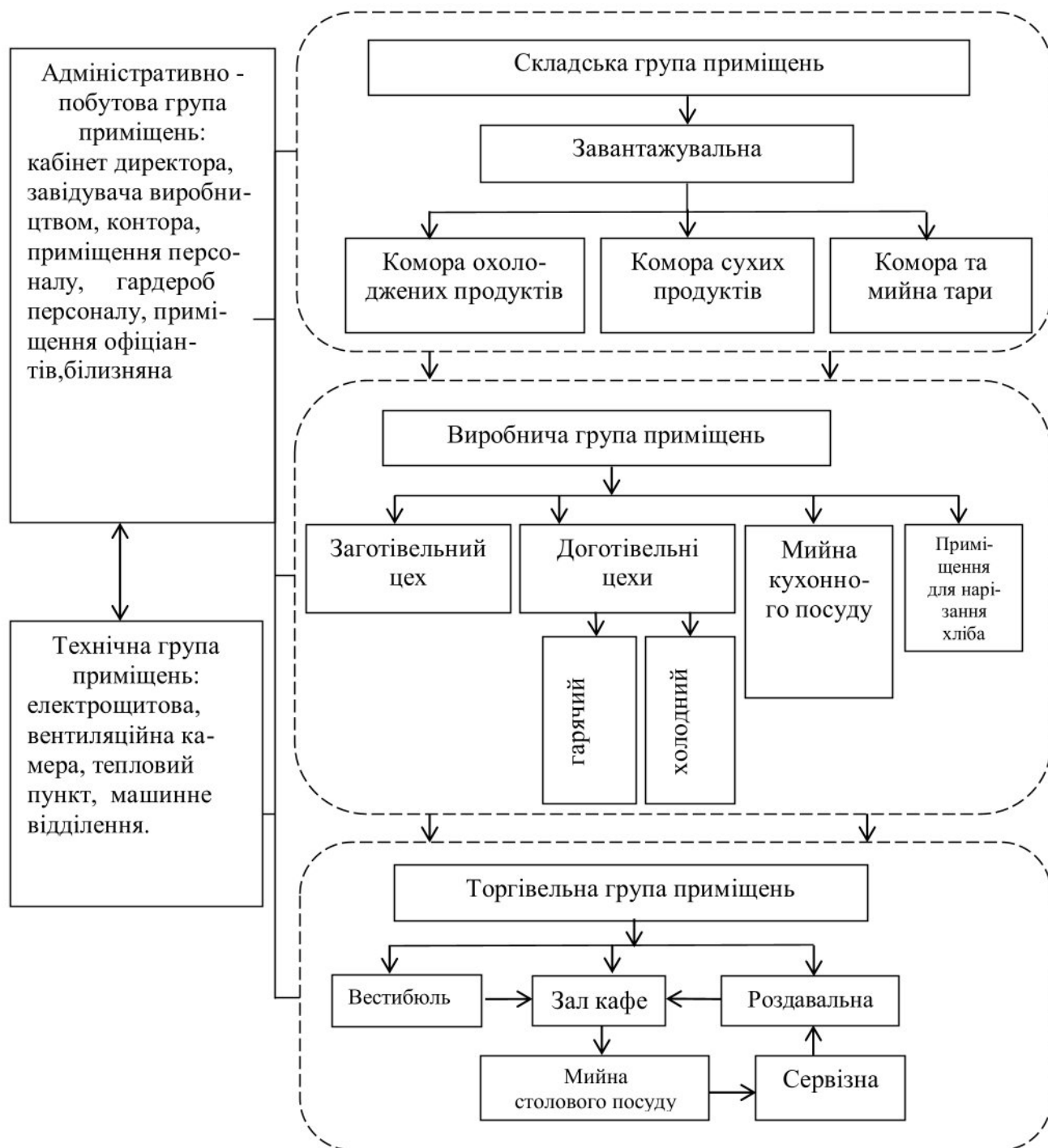


Рис. 2.1. Схема взаємозв'язку приміщень міського кафе

Перед виконанням технологічних розрахунків необхідно визначити структуру та склад приміщень майбутнього міського кафе на основі філософії wellness. Їх формування має відповідати не лише загальним вимогам до підприємств ресторанного господарства, а й особливостям обраної концепції, що передбачає використання свіжої, сезонної та поживної сировини, раціональну організацію виробничих процесів і збереження якості продуктів на

всіх етапах їх руху.

Для забезпечення стабільної роботи міського кафе на основі філософії wellness передбачається регулярне постачання сировини, напівфабрикатів і покупних товарів від перевірених постачальників, з урахуванням вимог до свіжості, безпечності та якості продукції.

Приймання продукції передбачається у завантажувальній зоні, після чого сировина розподілятиметься за умовами зберігання. Продукти, що потребують знижених температур, зберігатимуться в охолоджувальному обладнанні, з дотриманням товарного сусідства та відповідних температурних режимів. Сухі продукти – крупи, бобові, насіння, горіхи, цільнозернові вироби, спеції та інша бакалійна сировина – розміщуватимуться у коморі сухих продуктів із поділом за товарними групами.

З урахуванням компактного міського формату кафе площі складських приміщень доцільно використовувати раціонально. Для зберігання охолоджених м'ясних і рибних напівфабрикатів передбачається окреме холодильне обладнання з температурним режимом $0...+4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

М'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати після приймання надходитимуть до заготівельних приміщень для доробки. Подальше приготування страв здійснюватиметься у гарячому та холодному цехах залежно від технології виробництва. Гарячий цех забезпечуватиме приготування основних страв, супів, теплих боулів, каш, гарнірів і страв із мінімальною або щадною термічною обробкою. Холодний цех використовуватиметься для приготування салатів, холодних закусок, смузі, десертів, сніданкових позицій та інших страв, у яких важливо зберегти свіжість, текстуру й харчову цінність сировини.

До групи приміщень для відвідувачів входить зала з роздавальною, вестибюль із гардеробом, туалетними кімнатами й умивальниками [13].

Вестибюль повинен бути достатнім для вільного руху відвідувачів. Його площу розраховуємо за нормою – $0,3...0,45\text{ м}^2$ на 1 місце в залі.

$$S_{\text{В}} = 0,33 \cdot 80 = 26\text{ м}^2$$

Площу гардеробу визначаємо з розрахунку $0,1\text{ м}^2$ на 1 місце в залі.

Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали [13].

$$S_r = 0,1 \cdot 80 = 8 \text{ м}^2$$

Площу залу розраховуємо за формулою:

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

де p – місткість залу, місць; s – площа на 1 місто в залі, м^2 .

Площу обідньої зали (без роздавальної) у кафе, закусочних і пивних барах слід приймати на 1 місце в залі, не менше, $1,4 \text{ м}^2$.

$$S = 80 \cdot 1,4 = 112 \text{ м}^2.$$

Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок [13].

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 м^2 для туалетної кімнати.

Для кафе на 80 місць передбачається санітарний блок для відвідувачів у складі жіночої та чоловічої туалетних кімнат. Відповідно до нормативу один унітаз передбачається на кожні 60 місць у залі, тому для закладу необхідно запроєктувати 2 унітази: один у жіночому та один у чоловічому туалеті. У чоловічому туалеті додатково встановлюється 1 пісуар, а в зоні умивальників – не менше одного умивальника [13].

При плануванні площі торгівельної зали необхідно враховувати розташування столів, стільців та проходів, включаючи евакуаційні проходи, згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

За співвідношенням місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залі табл. 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
Кафе загального типу					
2-місні	15	12	6	550	550
4-місні	85	68	17	1100	550

При визначенні кількості офіціантів враховуються наступні норми: в кафе 16...20 місць обслуговує один офіціант [13]. Для обслуговування гостей протягом одного робочого дня кількість офіціантів, виходячи з нормативного, складає 4 особи. На основі проведених розрахунків та плану закладу ресторанного господарства здійснюють розстановку меблів та технологічного обладнання у торгівельній залі підприємства.

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

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства харчування та його потужність. Якщо потужність підприємства виражена кількістю місць у залі, технологічний розрахунок починають з розрахунку чисельності відвідувачів – осіб, які харчуються на даному підприємстві.

Кількість відвідувачів за день визначаємо за графіком завантаження залів, складеним з урахуванням режиму роботи залу, середньої тривалості прийому їжі одним відвідувачем, приблизного коефіцієнта завантаження в кожну годину роботи підприємства. Тривалість прийому їжі одним відвідувачем залежить від типу підприємства і методу обслуговування.

Коефіцієнт завантаження зали в різні години роботи підприємства визначають на основі вивчення пропускну здатності залів аналогічних діючих підприємств. Кількість відвідувачів, обслуговуваних за кожну годину роботи залу, розраховують за формулою:

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

де $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;

P – місткість зали (кількість місць);

φ – оборотність місця в залі за годину;

x – середній відсоток завантаження зали, %.

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

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}} \quad (2.3)$$

Розрахунки приводять в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу міського кафе на 80 місць

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
3	10-11	1,5	16	19
4	11-12	1,5	16	19
5	12-13	1,5	31	37
6	13-14	1,5	35	42
7	14-15	1,5	31	37
8	15-16	1,5	23	28
9	16-17	1,5	19	23
10	17-18	1,5	19	23
11	18-19	0,5	32	13
12	19-20	0,5	35	14
13	20-21	0,5	35	14
12	21-22	0,5	28	11
РАЗОМ				280

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:

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

де n - кількість страв, яка реалізується за день; m - коефіцієнт споживання страв. Отже, $n = 280 \cdot 2,7 = 756$ страв.

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

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

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

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

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

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

Таблиця 2.4

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв у кафе, порцій
1	2	3	4
Меню загальнодоступного кафе			
Холодні закуски	280	0,7	196
Молоко, бутерброди		0,3	59
Рибні		0,1	20
М'ясні		0,4	78
Овочеві, салати		0,2	39
Перші страви	280	0,7	196
Прозорі		1,0	196
Другі страви	280	0,9	252
Рибні		-	-
М'ясні		0,5	126
Овочеві		0,05	13
Круп'яні, борошняні		0,15	38
Молочні та з яєць		0,3	76
Солодкі страви	280	0,4	112
Гарячі		0,2	22
Жельовані		0,3	34

Продовження таблиці 2.4.

1	2	3	4
Холодні		0,4	45
Морозиво		0,1	11
Разом	280	2,7	756

Таблиця 2.5

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			Одиниці ви- міру (порц/ кг / шт.)	порцій
1	2	3	4	5
Загальнодоступне кафе				
Гарячі напої	280			
чай		0,15	порцій	42
кава		0,45	порцій	126
какао		0,15	порцій	42
Холодні напої				
фруктова вода		0,05	порцій	14
мінеральна вода		0,04	порцій	11
натуральний сік		0,06	порцій	16
вода власного виробництва		0,1	порцій	28
Борошняні кондитерські вироби		1,2	шт.	336
Хліб та хлібобулочні вироби:				
житній		0,025	кг	7,0
пшеничний		0,075	кг	21,0
Цукерки, печиво, шоколад		0,03	кг	8,4

2.3 Організація виробництва і проектування гарячого цеху

Розрахункове план-меню кафе являє собою перелік найменувань страв із зазначенням виходу кожної страви та їх розрахункової кількості. Меню складається з урахуванням асортименту продукції, характерного для загальнодоступного кафе, асортиментного мінімуму відповідно до Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури з питань збалансованого, дієтичного та wellness-харчування. При формуванні план-меню враховано концепцію закладу, що передбачає здорові сніданки, страви з ферментованими продуктами, продукти з високою харчовою цінністю та тематичні меню настрою відповідно до таблиць 2.4 та 2.5.

Меню міського кафе з філософією wellness наведено в табл 2.6.

Таблиця 2.6

План-меню міського wellness-кафе «ДІЄТА»

№	Назва страви або виробу	Вихід порції, г	Кіл-ть порцій
1	2	3	4
Гарячі напої			
	Трав'яний чай «Спокій» S.mood	200	15
	Чай обліпиховий з імбирем S.mood	200	15
	Чайний сет на двох (чай, сухофрукти, маленький десерт) Oх.mood	400	12
	Фільтр-кава / капучино / лате D. mood	150	25/25/25
	Матча-лате D. mood	200	25
	Лавандовий раф D. mood	200	26
	Шоколад Oх.mood	200	21
	Какао на рослинному S.mood	200	21
Холодні напої			
	Фруктово-овочевий нектар «Енергія» D. mood	200	16
	Освіжаючий детокс-напій «Зелена свіжість» S.mood	200	10
	Wellness-напій «Food Balance» S.mood	200	9
	Зелений смузі зі шпинатом, яблуком і лимоном S.mood	150	9
Борошняні кондитерські та кулінарні вироби			
	Банановий кекс із горіхами D. mood	75	48
	Пиріжки печені з маком Oх.mood	60	48
	Булочка равлик D. mood	100	48
	Лимонні рогалики D. mood	100	48
	Яблучні рогалики S.mood	100	48
	Цільнозернова галета з сиром S.mood	180	48
	Цільнозернова галета з вишнею S.mood	180	48
	Багет гречаний S.mood	100	70
	Багет цільнозерновий S.mood	300	210
	Полуничний мармелад з чилі D. mood		
Сніданки			
	Тост із цільнозернового хліба з лососем, крем-сиrom і огірком D. mood	175	20
	Гречаний боул із яйцем, авокадо та зеленню D. mood	250	18
	Вівсяна каша з печеним яблуком, горіхами та корицею S.mood	150/50	20
	Сирники з йогуртовим кремом і ягідним соусом Oх.mood	100/75/25	25
	Омлет із зеленню, шпинатом і м'яким сиром S.mood	120/80	25
Гарячі страви			
	Курячий бульйон із зеленню і цільнозерновими грінками S.mood	300	50
	Овочевий суп із сочевицею S.mood	300	50
	Краш-біск із раками S.mood	300	50

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Крем-суп із гарбуза з насінням ^{S.mood}	300	46
	Смажене філе дорадо в шафрановому соусі з мідіями, відвареними овочами та цитриновою олією ^{S.mood}	75/150/50	26
	Куряче філе з бататом і салатом із зелені ^{D. mood}	50/75/75	50
	Індичка з булгуром і броколі та йогуртовим соусом ^{D. mood}	75/150/50	50
	Овочеві котлети з нутом, зеленим салатом і соусом тахіні ^{S.mood}	320	13
	Зелена гречка з грибами, яйцем і зеленню ^{S.mood}	225	18
	Гречані млинці з яйцем пашот, шпинатом і фетою ^{S.mood}	200	26
Холодні страви			
	Wellness bowl з кіноа, нутом, овочами та йогуртовим соусом ^{S.mood}	150/50	20
	Green bowl з броколі, авокадо, яйцем і насінням ^{D. mood}	200/10	20
	Поке-боул з телятиною, рисом, овочами, руколою, імбирем, кунжутом та азійським соусом ^{S.mood}	200/50	20
	Буряковий чизкейк із оселедцем ^{Ox.mood}	200	20
	Салат із куркою, зеленню, булгуром і цитрусовою заправкою ^{D. mood}	200	20
	Салат із печеним гарбузом, сиром фета та горіхами ^{S.mood}	200	19
	Тарілка хумусу з овочами, грінками та насінням ^{Ox.mood}	150	20
	М'який сир із зеленню, горіхами та медом ^{S.mood}	60	19
Солодкі страви			
	Шоколадний брауні з вишнею та ягідним кулі ^{D. mood}	150/50	11
	Запечена груша з медом, горіхами та йогуртом ^{S.mood}	150/50	11
	Десертна тарілка на двох (ягідний тарт, горіхи, сезонні фрукти) ^{Ox.mood}	250	25
	Чіа-пудинг із ягодами ^{S.mood}	125	20
	Огіркова панакота з полуничним желе і гранулою ^{Ox.mood}	200/60	34
	Сорбет «Ягідний» ^{D. mood}	200	11

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства [13]. 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	3,86	39
страви з риби	1,98	20

Продовження таблиці 2.7.

1	2	3
страви з м'яса	7,72	78
бутерброди, закуски	5,84	59
Супи		
прозорі	4,95	50
заправочні	4,95	50
пюреподібні	9,50	96
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	1,29	13
з круп, бобових та макаронних виробів	3,76	38
з яєць та сиру	7,52	76
з риби	2,57	26
з птиці	9,89	100
Напої, у т.ч.		
гарячі	20,77	210
холодні	4,35	44
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	2,18	22
холодні	8,90	90

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 [13].

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) [13].

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Виробничу програму доготівельних цехів (холодного, гарячого) розробляють на основі виробничої програми всього підприємства, режиму роботи підприємства, при цьому у виробничій програмі гарячого цеху враховують і відварні напівфабрикати, які готують для холодних закусок [19].

Гарячі цехи організують на підприємствах, які виконують повний цикл виробництва. Гарячий цех є основним цехом підприємства харчування, в

якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів та напівфабрикатів, варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також проводиться теплова обробка продуктів для холодних и солодких страв. Крім того, в деяких гарячих цехах готуються гарячі напої і випікаються борошняні кондитерські вироби (пиріжки, профітролі, тощо) для прозорих бульйонів. З гарячого цеху готові страви поступають безпосередньо на роздавальні для реалізації споживачу.

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми даного підприємства. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеху (табл. 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 кожну годину та за день, шт. $K_{\text{год}} = 42/280 = 0,15$

Таблиця 2.8

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
1	2	3
Супи		
прозорі	6,84	50
заправочні	6,84	50
пюреподібні	13,13	96
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	1,78	13
з круп, бобових та макаронних виробів	5,20	38

Продовження таблиці 2.8.

1	2	3
з яєць та сиру	10,40	76
з риби	3,56	26
з птиці	13,68	100
Напої, у т.ч.		
гарячі	5,75	42
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	3,01	22
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
Відварна гречка для гречаного боулу	2,46	18
Відварна кіноа для Wellness bowl	2,74	20
Варений нут для Wellness bowl	2,74	20
Відварна броколі для Green bowl	2,74	20
Яйця варені для Green bowl	2,74	20
Відварна телятина для Поке-боул	2,74	20
Відварний рис для Поке-боул	2,74	20
Відварений буряк для бурякового чізкейку	2,74	20
Відварна курка для салату	2,74	20
Відварний булгур для салату	2,74	20
Варений нут для хумусу	2,74	20

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:

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

де $N_{\text{п.р.}}$ – кількість відвідувачів, яке пройшло через зал підприємства за період реалізації вказаних страв, тобто з 12.00 до 15.00. $K_{\text{год}} = 42/116=0,362$

Таблиця 2.9.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
1	2	3
Супи		
прозорі	50	18
заправочні	50	18
пюреподібні	96	35
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	13	2
з круп, бобових та макаронних виробів	38	6

Продовження таблиці 2.9.

1	2	3
з яєць та сиру	76	11
з риби	26	4
з птиці	100	15
Напої, у т.ч.		
гарячі	42	6
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	22	3

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

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

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

Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви:

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

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

Результати розрахунку оформляють у таблицю 2.10.

Таблиця 2.10.

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
Супи, у т.ч.			
прозорі	50	150	2,08
заправочні	50	180	2,50
пюреподібні	96	200	5,33
Другі страви, у т.ч.			0,00
З картоплі, овочів, грибів	13	110	0,40

Продовження таблиці 2.10.

1	2	3	4
З круп та макаронів	38	100	1,05
З яєць та сиру	76	110	2,32
З риби та морепродуктів	26	120	0,87
З птиці	100	140	3,89
Напої, у т.ч.			0,00
Гарячі	42	20	0,23
Солодкі страви, в т.ч.			0,00
Гарячі	22	60	0,37
Холодні страви та закуски, у т.ч.			0,00
страви з овочів і грибів, салати	40	60	0,67
страви з м'яса	40	75	0,83
гастрономічні товари	20	50	0,28
з круп та макаронів	118	100	3,27
холодні солодкі страви (желейні)	34	20	0,19
Всього:			24,29

$$N_{\text{я}} = 24,29 / 8 * 1,14 = 3$$

Загальну чисельність працівників доготівельних цехів з врахуванням святкових та вихідних днів, відпусток 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 – $3 * 1,58 = 5$ працівників.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

Для оснащення гарячого цеху доцільно передбачити обладнання, яке забезпечує основні способи теплової обробки: варіння, припускання, тушкування, запікання та короткочасне обсмажування [19]. Базовими одиницями обладнання є електрична або індукційна плита, пароконвектомат, жарильна поверхня, виробничі столи, холодильна шафа для короткочасного зберігання напівфабрикатів і витяжний зонт.

З урахуванням асортименту wellness-кафе доцільним є також використання рисоварки або апарата для варіння круп. Таке обладнання може застосовуватися не лише для рису, а й для приготування кіноа, булгуру, гречки та інших круп'яних основ для боулів і гарнірів. Рисоварка забезпечує стабільну якість готового продукту, зменшує навантаження на плиту та дає змогу швидше організувати відпуск страв у години підвищеного попиту.

Пароконвектомат є важливим для приготування овочів, риби, птиці, гарнірів та інших страв, що потребують делікатної теплової обробки. Його використання дає змогу поєднувати режимами пари, конвекції та комбінованого нагрівання, завдяки чому продукти зберігають соковитість, колір, текстуру та харчову цінність. Для кафе з філософією wellness це особливо важливо, оскільки обладнання дозволяє готувати страви з мінімальним використанням жиру, забезпечувати стабільну якість продукції та раціонально організовувати роботу гарячого цеху. Крім того, пароконвектомат скорочує тривалість приготування, зменшує втрати маси продуктів і дає можливість одночасно виконувати кілька технологічних операцій.

Розрахунок теплового обладнання.

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

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

де: Q1 і Q2 – маса основного продукту (м'ясо, риби, кістки) і овочів, кг;

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

Спочатку розраховуємо, яку кількість кожного виду бульйону потрібно приготувати.

Для приготування 50 порцій супу із сочевиці масою 300 г кожна необхідно підготувати м'ясо-кістковий бульйон із розрахунку 240 г на одну порцію. Загальна потреба в бульйоні становить: $50 \times 0,24 = 12,0$ літрів, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{м'яси}} = ((12,0 \cdot 0,562) \cdot (2,2+1) + (12,0 \cdot 0,028)) / 0,85 = 21,92/0,85 = 25,8 \text{ л.}$$

Для приготування 50 порцій бульйону з птиці по 300 г необхідно зварити 50 порції по 225 г курячого прозорого бульйону, загальною кількістю $50 \cdot 0,225 = 11,25$ л бульйону, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{куряч}} = ((11,25 \cdot 0,269) \cdot (4,8+1) + (11,25 \cdot 0,033)) / 0,85 = 17,92/0,85 = 21 \text{ л.}$$

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблиця 2.11

Розрахунок обсягів варильного устаткування для приготування страв,
що варяться

Група страв	Кількість страв за макс год реалізації	Обсяг 1 порції супу, л	Обсяг варильного устаткування, дм
1	2	3	4

Продовження таблиці 2.11.

1	2	3	4
Супи			
прозорі	18	0,3	6,4
заправні:	18	0,3	6,4
пюреподібні	35	0,3	12,4
Страви з продуктів, що набрякають:			
Гречаний боул із яйцем, авокадо та зеленню (гречка відварна)	6	0,15	1,2
Зелена гречка з грибами (гречка відв.)			
Вівсяна каша з печеним яблуком, горіхами та корицею S.mood	3	0,15	0,6
Індичка з булгуром і броколі (булгур)	8	0,075	1,6
Страви з продуктів, що не набрякають:			
Індичка з булгуром і броколі (броколі)	8	0,075	1,9
Відварні овочі для філе дорадо	4	0,15	1,9

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

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулою:

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

де F - площа поду чаші, м ; n – кількість посуду, необхідного для приготування страв даного виду за розрахункову годину, шт.; f - площа, займана посудом на поверхні плити, м² ; τ – тривалість циклу теплової обробки, хв. З других страв на плиті будемо готувати 40% м'ясних і рибних страв (60% виробів буде готуватися в пароконвектоматі), а також супи. Дані розрахунку площі жарильної поверхні плити наводимо у таблицю 2.12.

Таблиця 2.12

Розрахунок площі жарильної поверхні

Група страв	Кількість страв, шт.,	Вид наптитно го посуду	Місткість посуду, дм ³	Площа одиниці посуду, м ²	Трив-ть теплової обробки, хв	К-ть посуду, шт.	Розрахунок оа площа плити, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8
Прозорі	18	Каструля	8	0,044	50	1	0,0367
Заправні	18	Каструля	8	0,044	50	1	0,0367
Пюреподібні:							0,0000
Краш-біск із раками	18	Каструля	8	0,044	40	1	0,0367

Продовження таблиці 2.12.

1	2	3	4	5	6	7	8
Крем-суп із гарбуза з насінням	17	Каструля	8	0,044	40	1	0,0367
Овочі відварні	4	Каструля	2	0,027	20	1	0,0090
Броколі відварна	8	Каструля	2	0,027	20	1	0,0090
Вівсяна каша	3	Каструля	1,2	0,015	20	1	0,0050
Гречка відварна	6	Каструля	1,2	0,015	30	1	0,0075
Булгур каша	8	Каструля	2	0,027	30	1	0,0135
Всього							0,176

$$F = 1,3 * 0,176 = 0,23$$

Отже, загальна розрахункова площа поверхні плити з урахуванням нещільного прилягання посуду дорівнює $F = 0,312 \text{ м}^2$. Кількість плит дорівнює:

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

$$n = 0,23 / 0,12 = 1,92 = 2$$

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

Підбираємо дві плити Kogast ES-60 на 4 комфорки з площею поверхні плити $0,12 \text{ м}^2$.

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

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

де F - площа поду чаші, м ; n – кількість виробів, які обсмажуються за розрахунковий період, шт.; f - площа, яку займає одиниця виробу, м^2 ; φ - оборотність площі поду пательні за розрахунковий період [20]. Розрахунок зводимо у таблицю 2.13.

Таблиця 2.13

Розрахунок площі поду пательні

Страва	Кількість порцій, шт	Площа, яку займає одиниця виробу, м^2	Оборотність поду сковороди	Площа поду сковороди, м^2
1	2	3	4	5
Сирники	25	0,02	6	0,083
Овочеві котлети	13	0,02	6	0,043
Гречані млинці	26	0,02	6	0,087
Всього:				0,213

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

$$F=1,1*0,213=0,24$$

Тоді кількість електричних пательній відповідно:

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

$$n=0,24/0,36=0,7=1$$

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

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

Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків в обладнанні:

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

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

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

де T – тривалість розрахункового періоду (60 хв.), год.; $t_{\text{ц}}$ – тривалість циклу теплової обробки, хв. Для страв з яєць та сиру беремо 50 % від загальної кількості страв. Розрахунок оформляють в таблицю 2.14.

Таблиця 2.14.

Розрахунок кількості відсіків для пароконвектомату

Страва	Число порцій за розрахунковий період	Місткість гастроємності, шт.	Кількість гастроємностей	Тривалість циклу,	Оборот за розрахунковий період	Місткість конвектомату, шт.
1	2	3	4	5	6	7
Сирники	4	12	1	20	3	0,333
Омлет із зеленню	4	12	1	20	3	0,333
Печене яблуко	3	12	1	30	3	0,333
Смажене філе дорадо	4	9	1	20	3	0,333
Куряче філе	8	9	1	30	2	0,500
Філе індички	8	9	1	30	2	0,500
Овочеві котлети	2	9	1	20	3	0,333
Шоколадний брауні з вишнею	2	12	1	50	1	1,000

Продовження таблиці 2.14.

1	2	3	4	5	6	7
Запечена груша з медом	2	9	1	50	1	1,000
Ягідний тарт	4	9	1	50	1	1,000
Разом						5,667

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

Інші види теплового устаткування підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [13].

Розрахунок холодильного обладнання. В доготівельному цеху підбираємо холодильні шафи за розрахунковою місткістю, яку визначаємо за масою продукції, що підлягає одночасному зберіганню у розрахунковий період.

Максимальна кількість продукції, що може зберігатися в цеху одночасно – це сирі продукти й напівфабрикати на $\frac{1}{2}$ зміни і готова продукція на 1...2 години максимальної реалізації.

Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за формулою:

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

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

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв. Вихід гарячих страв приймаємо 200 г, холодних та гарячих закусок і солодких страв приймаємо рівним 150 г, гарячих напоїв – 200 г, супів – 300 г.

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.

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
доготівельних цехів

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв		Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса, кг	
	за 1/2 зміни	за 1 максимальну годину		Сировина та н/ф за 1/2 зміни	готових страв за 1 максимальну годину
1	2	3	4	5	6
Супи:					
прозорі	50	18	0,3	15	5,4
заправочні	50	18	0,3	15	5,4
пюреподібні	96	35	0,3	28,8	10,5
Другі страви, у т.ч.				0	0
З картоплі, овочів	13	2	0,15	1,95	0,3
З круп та макаронів	38	6	0,15	5,7	0,9
З яєць та сиру	76	11	0,15	11,4	1,65
З риби	26	4	0,15	3,9	0,6
З птиці	100	15	0,15	15	2,25
Напої, у т.ч.			0,15	0	0
Гарячі	42	6	0,2	8,4	1,2
Солодкі страви, в т.ч.				0	0
Гарячі	22	3	0,15	3,3	0,45
Разом				108,45	28,65

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

$$E = (108,45 + 28,65)/0,7 = 196 \text{ кг}$$

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

$$V = 196 \cdot 0,1/20 = 0,98 \text{ м}^3 \cdot 1000 \text{ л} = 980 \text{ л.}$$

Обираємо холодильну шафу Fagor AFP-701 об'ємом 600 л і габаритними розмірами 710x710x2100 мм та холодильний стіл для зберігання н/ф Fagor MSP-200 об'ємом 395 л і габаритними розмірами 1496x600x850 мм.

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

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

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

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

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

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

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

При наявності механічного обладнання, що встановлюється на столах, треба при підбиранні довжини столу враховувати габарити цього обладнання і збільшувати довжину столу на ширину обладнання. Розрахунок столів зводиться у табл. 2.16.

Таблиця 2.16.

Розрахунок і підбір виробничих столів

Технологічні операції	Кількість прац., на певній операції	Норма довжини столу (l), м	Розрах. довжина столу (L_p), м	Габарити		Число столів, шт.
				Дов- жина, м	Шири- на, м	
1	2	3	4	5	6	7
Нарізання на порції:	1	1,5	1,5	1,5	0,6	1
Перебирання круп	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1
Оформлення страв	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1
Інші операції	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1

Обираємо на один виробничий стіл менше, з врахуванням холодильного столу. Інше нейтральне обладнання доготівельних цехів (мийні ванни, стелаж, сміттевий бак, рукомийник) 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» [13].

Площа доготівельного цеху визначається за формулою:

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

де η для гарячого цеху складає 0,25.

Таблиця 2.17.

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм		Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b		
1	2	3	4	6	7
Плита електрична	Kogast ES-60	600	600	2	0,72
Пароконвектомат	Rational SCC 61	855	920	1	0,79
Стац.ел. пательня	Kogast EM-60	700	700	1	0,49
Холодильна шафа	Fagor AFP-701	710	710	1	0,5
Холодильний стіл	Fagor MSP-200	2021	600	1	1,21
Виробничий стіл	СПП 10/6	1000	600	3	1,8
Мийна ванна	ВМ-1/700	700	700	2	0,98
Стелаж виробничий	СК-15/5	1500	500	1	0,75
Раковина для миття рук	410*320*250	410	320	1	0,13
Бачок для сміття	На 80 л	d=448		1	0,18
Разом					7,55

$$S_{\text{заг}} = 7,55 / 0,25 = 30,0 \text{ м}^2$$

В кафе площа гарячого цеху складає відповідно до нормативних даних 30,0 м².

З огляду на те, що в даній роботі орендується колишнє підприємство громадського харчування на умовах створення нового підприємства, то для інших цехів проводиться підбір обладнання відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2 (табл. 2.18.).

Таблиця 2.18.

Обладнання інших цехів

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
1	2	3	4
1	Холодильна шафа Tefcold SDU1280	0,08 кВт	1
2	Холодильний стіл Fagor MSP-150	0,22 кВт	1
3	Виробничий стіл СПП 15/6	-	2
4	Мийна ванна ВМ-1/600	-	2

На основі проведених розрахунків розробляємо креслення плану май-

бутнього закладу ресторанного господарства: складських приміщень, адміністративно-побутових, торговельних приміщень та виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання в гарячому цеху. Креслення розміщуємо в додатку Б до записки кваліфікаційної роботи. Разом з цим додається експлікація приміщень (додаток В) та специфікація обладнання до креслень (додаток Г).

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн кафе пропонуємо оформити у сучасній міській стилістиці з елементами мінімалістичного wellness. Інтер'єр передбачає світлий зал із великими вікнами, природним освітленням, теплими дерев'яними поверхнями та м'якими кольоровими акцентами. Основу кольорової гами становлять світлі нейтральні відтінки, які доповнюються оливковим, шавлієвим, теракотовим і ніжно-кораловим кольорами. Таке поєднання робить простір не лише спокійним, а й більш “смачним” візуально, що важливо для кафе зі збалансованим меню. В оформленні залу доцільно використати дерев'яні столи, м'які дивани та крісла, вертикальні дерев'яні рейки в зоні барної стійки, керамічний посуд, живі рослини та тепле декоративне освітлення. Помірне озеленення підкреслює природність концепції, але не перевантажує інтер'єр.

Барна зона з вітриною для десертів і напоїв формує відчуття відкритості, свіжості та довіри до продукту. Загалом таке візуальне рішення створює світлу, затишну й ергономічну атмосферу, у якій гість може комфортно поспіяти, пообідати, випити каву або відпочити протягом дня.



Рис 2.2., 2.3 Інтер'єр міського кафе «ДІСТА»

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.

Реалізація об'ємно-планувальних рішень здійснюється відповідно до стандартів і норм державного протипожежного, санітарно-гігієнічного та архітектурного характеру. Об'ємно-планувальне рішення спрямоване на створення враження єдності всього простору. Архітектурно-планувальне рішення визначає розміри та оформлення кафе і включає такі роботи:

- зонування простору залу, вестибюлю, виробничих, складських (включаючи комору для зберігання охолоджених продуктів), а також адміністративних і господарських приміщень;
- визначення розміщення центрального та службового входу;
- розробку інтер'єрної та фасадної частини закладу;
- розрахунок площі технічних приміщень.

Площі всіх приміщень закладу занесені в Додаток В.

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в оренду:

$$I_p = B * П, \quad (2.30)$$

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

Вартість реконструкції чи оренди закладу зазвичай можна розрахувати за формулою $300-1000 \text{ у.о./м}^2$. У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [13].

Сума інвестицій в оренду кафе (43,56 станом на 09.05.2026) дорівнює:

$$I_p = 500 * 310,2 * 43,56 = 6756156 \text{ грн} = 6756,156 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

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

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

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зведено в таблицю 2.19.

Таблиця 2.19.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість оди- ниці, тис. грн	Вартість всьо- го, тис. грн
1	2	3	4
Стіл 2-місний	6	3,2	19,2
Стіл 4-місний	17	4,8	81,6
Напівкрісло	68	2,18	148,24
Диван	6	6,5	39,0
Барна стійка	1	25,0	25,0
Стейшн-вітрина	1	16,958	16,958
Шафа для гардеробу	1	4,4	4,4
Сковорода електрична Kogast EM-60	1	31,6	31,6
Плита електрична Kogast ES-60	2	43,29	86,58
Пароконвектомат Rational SCC 61 б/у	1	255,47	255,47
Холодильна шафа Fagor AFP-701	1	71,891	71,891
Холодильна шафа Tefcold SDU1280	1	32,358	32,358
Холодильний стіл Fagor MSP-150	1	38,5	38,5
Холодильний стіл Fagor MSP-200	1	83,285	83,285
Виробничий стіл СРП 15/6	2	5,0	10,0
Виробничий стіл СРП 10/6	3	3,0	9
Мийна ванна ВМ-1/700	2	3,35	6,7
Мийна ванна ВМ-1/600	2	3,0	6,0
Раковина для миття рук	1	4,6	4,6
Стелаж СК-15/5	1	4,2	4,2
Всього			974,581

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 974,581 тис. грн. Тоді вартість монтажу устаткування становить 97,458 тис. грн., а вартість транспортних витрат – 48,73 тис. грн.

$$I_{O3} = 974,581 + 97,458 + 48,73 = 1120,769 \text{ тис. грн.}$$

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

Продовження таблиці 2.20.

1	2
Брендбук та айдентика	5
Дизайн інтер'єру (послуги дизайнера)	$0,2 * 112 = 22,4$
Розробка промо-сайту	10
Реклама в соціальних мережах	5
Дизайн поліграфії	5
Друк поліграфії	5
Всього	52,4

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	6756,156
2. Витрати на устаткування	974,581
3. Витрати на монтаж	97,458
4. Витрати на транспортування	48,73
5. Витрати на рекламу та маркетинг	52,4
Всього	7929,325

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління підприємством ресторанного господарства визначає систему підпорядкування, розподіл обов'язків між працівниками та порядок прийняття управлінських рішень. У практиці діяльності закладів ресторанного господарства найчастіше розглядають лінійну, функціональну та лінійно-функціональну структури управління.

Лінійна структура управління передбачає чітке підпорядкування працівників одному керівнику. Усі управлінські рішення передаються зверху вниз, що забезпечує простоту управління, швидкість реагування та персональну відповідальність керівника за результати роботи.

Функціональна структура управління базується на розподілі управлінських обов'язків за окремими напрямками діяльності: виробництво, обслуговування, постачання, облік, маркетинг тощо. Кожен напрям координують відповідні спеціалісти, що дає змогу професійніше виконувати окремі функції управління.

Лінійно-функціональна структура управління поєднує переваги лінійної та функціональної структур. За такої побудови основні рішення приймаються по вертикалі управління, а функціональні працівники або служби допомагають керівнику в межах своїх напрямів діяльності.

Для проєктованого міського кафе з філософією wellness доцільно обрати лінійно-функціональну організаційну структуру управління. Вибір цієї структури зумовлений тим, що лінійна структура є простою і забезпечує чітке підпорядкування, однак у разі зростання кількості функцій може перевантажувати керівника. Функціональна структура дає змогу розподілити обов'язки за окремими напрямками діяльності, проте для невеликого кафе вона може бути надто складною і створювати дублювання управлінських рішень. Лінійно-функціональна структура поєднує переваги обох підходів:

зберігає єдиноначальність, чіткий розподіл відповідальності та водночас дозволяє закріпити окремі функції за відповідальними працівниками.

У проєктованому кафе доцільно сформувати три рівні управління. Перший рівень – керівник закладу, який здійснює загальне управління, контролює фінансові результати, кадрову політику, постачання, якість обслуговування та реалізацію wellness-концепції. Другий рівень становлять керівники основних напрямів роботи: шеф-кухар, адміністратор залу, бухгалтер. Третій рівень охоплює виконавчий персонал: кухарів, бариста, офіціантів, мийників посуду, прибиральників та інших працівників, які забезпечують щоденну роботу кафе.

До апарату управління кафе належать директор, адміністратор залу, шеф-кухар, бухгалтер. До основних виробничих структурних одиниць належать гарячий цех, ділянка доробки напівфабрикатів, зона приготування напоїв і роздавальна. Вони забезпечують безпосереднє приготування, оформлення та відпуск страв і напоїв. До допоміжних структурних одиниць належать складські приміщення, мийна кухонного та столового посуду, приміщення для персоналу, технічні та санітарно-побутові приміщення.

Таким чином, лінійно-функціональна структура управління є найбільш доцільною для міського кафе, оскільки забезпечує зрозумілу систему підпорядкування, раціональний розподіл функцій між працівниками та належний контроль за виробництвом, сервісом, постачанням і якістю ресторанного продукту. Організаційна структура управління підприємством – міським кафе «ДІЄТА» представлена в Додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Вихідною інформацією для розробки штатного розпису робітників закладу, який проєктується, є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу, що розраховується в технологічному розділі та його структура. Рекомендовані відсоткові співвідношення між різними категоріями працівників наступні:

- адміністративно-управлінський персонал (керівники, спеціалісти) – 10...15%;
- виробничий персонал (основний виробничий, допоміжний виробничий, торговий, обслуговуючий) – 60...65%;
- допоміжний персонал (інженерно-технічний) – 25...30%.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор кафе	1	постійно
Бухгалтер	1	постійно
Всього:	2	
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар заготівельного цеху	2	постійно
Кухар гарячого цеху	5	постійно
Кухар холодного цеху	4	постійно
Мийник посуду	2	постійно
Всього:	14	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	4	постійно
Бариста	2	постійно
Прибиральниця	2	постійно
Всього:	10	постійно
По підприємству:	26	

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

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	2	3	4	5	6
1.	Директор кафе	5/2	1	1	1000
2.	Бухгалтер	5/2	1	1	700

Продовження таблиці 3.2.

1	2	3	4	5	6
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	1000
4.	Кухар заготівельного цеху	3/3	2	1	800
5.	Кухар гарячого цеху	3/3	5	3	800/2400
6.	Кухар холодного цеху	3/3	4	2	800/1600
7.	Мийник посуду	2/2	2	1	500
8.	Адміністратор	5/2	2	1	700
9.	Офіціант	2/2	4	2	400/800
10.	Бариста	2/2	2	1	600
11.	Прибиральниця	2/2	2	1	500
Всього заробітна плата за день, грн.					10600
Всього заробітна плата за місяць, грн.					291000

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. Ресторанні заклади надають різноманітні комплексні послуги для споживачів, як от:

- послуги з харчування;
- послуги з приготування кулінарних та кондитерських виробів;
- послуги з продажу продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (продаж продукції та організація споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги [13; 19].

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	Мат.-технічні	
1	2	3	4	5

Продовження таблиці 3.3.

1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль, гардероб, санвузол	Гардеробна стійка, санітарні прилади, м'які меблі	Адміністратор, гості закладу
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торгівельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу, столовий посуд, столові набори	Офіціанти, відвідувачі закладу
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала, роздавальна, сервізна, буфет, мийна столового посуду	Торгівельно-технологічне устаткування	Офіціанти, прибиральник, гості закладу
Інформаційно-консультативна	Інформування про харчову цінність страв, особливості Mood Food – меню настрою	Торговельна зала	Торговельні меблі, технологічне устаткування	Офіціанти, відвідувачі закладу
Інших послуг	Інтернет, пакування продукції з собою.	Торгівельна зала, поза межами закладу	Wi-Fi-роутер, торговельні меблі	Адміністратор, персонал, гості закладу

Основні послуги харчування в кафе включають виготовлення і реалізацію різноманітних страв. Ці послуги охоплюють усі етапи - від їхнього приготування до реалізації та організації споживання. Послуги з реалізації продукції власного виробництва і покупних товарів та організації споживання є двома складовими поняття "організація обслуговування". В міському кафе реалізація продукції здійснюється через офіціантів. Додаткові послуги включають: пакування виробів, куплених в кафе, надання WI-FI, оренда павербанків, надання облаштованих місць для роботи за ноутбуком, наявність зарядної станції. Основні та додаткові послуги зображені в Додатку Е.

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

Організація охорони праці персоналу. Відповідно до Закону України «Про охорону праці», роботодавець зобов'язаний створити безпечні умови праці на робочих місцях, забезпечити додержання вимог законодавства з охорони праці та організувати функціонування системи управління охороною праці на підп-

приємстві. Відповідальність за стан охорони праці несе керівник закладу.

Оскільки проєктоване міське кафе належить до підприємств невеликої місткості та, як правило, має кількість працівників менше 50 осіб, створення окремої служби охорони праці не є обов'язковим. У такому разі функції з охорони праці можуть виконуватися відповідальною особою за сумісництвом, яка має відповідну підготовку. Якщо кількість працівників становить менше 20 осіб, до виконання цих функцій можуть залучатися сторонні спеціалісти на договірних засадах.

У проєктованому кафе відповідальним за організацію охорони праці доцільно визначити директора або адміністратора закладу. До його обов'язків належить контроль за проведенням інструктажів, дотриманням правил безпечної експлуатації обладнання, забезпеченням працівників засобами індивідуального захисту, організацією медичних оглядів, санітарно-гігієнічних умов праці та своєчасним усуненням виявлених порушень. Фінансування заходів з охорони праці здійснюється роботодавцем. Для підприємств, які використовують найману працю, витрати на охорону праці мають становити не менше 0,5 % від фонду оплати праці за попередній рік [21].

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

Таблиця 3.4.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

Найменування приміщень	Найменування речовин/клас небезпеки	ГДК 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	Окис вуглецю/4	20	Може мати загальну токсичну дію при проникненні через дихальні шляхи	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5
Комора сухих продуктів	Пил борошна/4	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнування зубної емалі	Респіратори, захисні маски, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.
Комора сухих продуктів	Пил цукру/4	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Респіратори, захисні маски, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.
Мийна столового, 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.

Мікроклімат виробничих приміщень є одним із важливих чинників безпечних умов праці, оскільки безпосередньо впливає на самопочуття, працездатність і тепловий стан працівників. Його формують температура повітря, відносна вологість, швидкість руху повітря, температура навколишніх поверхонь та інтенсивність теплового випромінювання. У закладах ресторанного господарства ці показники мають особливе значення для гарячого цеху, мийних столового і кухонного посуду. За ДСН 3.3.6.042-99 мікроклімат виробничих приміщень визначається саме сукупністю цих параметрів, які впливають на теплообмін працівника з навколишнім середовищем [22].

Недотримання нормативних параметрів мікроклімату може спричинити перегрівання або переохолодження організму, погіршення самопочуття, зниження уваги та працездатності. Підвищена температура в поєднанні з високою вологістю ускладнює тепловіддачу, а надмірний рух повітря в холодний період може створювати дискомфортні умови праці. Тому у виробничих приміщеннях кафе необхідно забезпечити стабільний температурний режим, належну вентиляцію, допустиму вологість повітря та організований питний режим для персоналу.

Відповідно до санітарних норм, оптимальні мікрокліматичні умови мають забезпечувати тепловий комфорт працівників і створювати передумо-

ви для збереження працездатності протягом зміни. Для цього у проєктованому кафе передбачається використання припливно-витяжної вентиляції, встановлення витяжних зонтів над плитами, пароконвектоматом та іншим тепловим обладнанням для відведення надлишкового тепла, пари й запахів, а також регулярний контроль температури та вологості повітря. Такі заходи дають змогу зменшити вплив теплового навантаження на персонал і забезпечити безпечні умови праці у виробничих приміщеннях.

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
1	2	3	4	5	6	7
Заготівельні цехи	19-20	50	0,2	22-24	50	0,3
Доготівельні цехи, в т.ч.	19-20	50	0,2	22-24	50	0,3

Освітлення робочих приміщень і робочих місць є важливим чинником формування безпечних і комфортних умов праці. Недостатній рівень освітленості або неправильний розподіл світла можуть спричиняти втому зору, зниження концентрації уваги, погіршення працездатності та підвищення ризику виробничого травматизму. Тому під час організації роботи кафе необхідно забезпечити раціональне поєднання природного, штучного та комбінованого освітлення відповідно до призначення приміщень і характеру виконуваних робіт.

У виробничих приміщеннях кафе освітлення має бути рівномірним, достатнім і безпечним для персоналу. Особливу увагу слід приділяти гарячому цеху, мийним столового та кухонного посуду, роздавальній, складським приміщенням та робочим місцям, де здійснюється підготовка сировини, оформлення страв і контроль якості готової продукції. У цих зонах потрібно уникати різких тіней, засліплення, мерехтіння світла та відблисків від робочих поверхонь, оскільки такі чинники ускладнюють виконання технологіч-

них операцій і можуть створювати додаткові ризики для працівників.

Для проєктованого міського кафе доцільно передбачити використання природного освітлення у приміщеннях, де це можливо, а також систему штучного освітлення із загальними та, за потреби, місцевим освітленням. Загальне освітлення забезпечує рівномірний світловий фон у приміщенні, тоді як місцеве освітлення може застосовуватися для окремих робочих зон, де потрібна вища точність виконання операцій. Таке рішення дозволяє підтримувати належні умови праці, зменшувати зорове навантаження на персонал і підвищувати безпечність виробничих процесів. Вимоги до проєктування природного і штучного освітлення встановлюються ДБН В.2.5-28:2018, чинними з 01.03.2019 [23].

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

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

Приміщення ЗРГ поділяються на категорії ураження електричним струмом: особливо небезпечні (технічні приміщення), з підвищеною небезпекою (виробничі приміщення) і без підвищеної небезпеки (складські, торговельні та адміністративно-побутові приміщення). У закладі передбачені заходи електробезпеки для всіх цих приміщень. Для механічного устаткування використовуються захисні огорожі, блокувальні пристрої та розташування струмовідних частин у недосяжних місцях. Теплове обладнання має ізоляцію струмовідних частин діелектриком. Холодильне обладнання оснащено захисними огорожами та блокувальними дверцятами.

Організація протипожежної системи безпеки. У закладі встановлені автоматичні пожежні сигналізації в гарячому цеху та технічних приміщен-

нях. Всі приміщення оснащені переносними вогнегасниками. Кількість та тип вогнегасників визначаються залежно від вогнегасної спроможності, захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Для закладів харчування рекомендовано 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору [13]. Вибір типу та кількості вогнегасників здійснюється відповідно до рекомендацій, наведених у НПАБ Б.03.002-2007.

Цивільна оборона. У сучасних умовах діяльність закладів ресторанного господарства має передбачати не лише дотримання санітарних, виробничих і протипожежних вимог, а й організацію заходів цивільного захисту. Це особливо актуально в умовах воєнного стану, коли підприємства ресторанного бізнесу повинні бути готовими до дій під час повітряної тривоги, аварійних ситуацій, відключень електроенергії, пожеж, евакуації персоналу й відвідувачів.

Відповідно до Кодексу цивільного захисту України, суб'єкти господарювання зобов'язані забезпечувати виконання заходів цивільного захисту, навчання працівників діям у надзвичайних ситуаціях, організацію оповіщення, евакуації та створення умов для захисту персоналу і відвідувачів. Для ресторанного закладу це означає необхідність визначення відповідальної особи, розроблення інструкцій для персоналу, позначення евакуаційних виходів, наявність первинних засобів пожежогасіння, аптечки, плану евакуації та інформації про найближче укриття.

У проєктованому кафе доцільно передбачити чіткий порядок дій персоналу під час сигналу повітряної тривоги або іншої небезпечної ситуації. Адміністратор має організувати інформування відвідувачів, спрямувати їх до найближчого укриття або безпечного місця, проконтролювати вимкнення небезпечного обладнання та збереження порядку в залі. Працівники кухні повинні діяти відповідно до інструкцій: припинити роботу з тепловим обладнанням, перекрити за потреби енергоносії та залишити робоче місце без ство-

рення додаткової небезпеки.

Важливим елементом цивільного захисту є попередня підготовка персоналу. Вона включає проведення інструктажів, ознайомлення з планом евакуації, правилами користування вогнегасниками, порядком дій під час пожежі, аварійного вимкнення електроенергії або загрози для життя і здоров'я людей.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища.

Організація охорони навколишнього середовища в діяльності міського кафе з філософією wellness передбачає впровадження рішень, спрямованих на раціональне використання ресурсів, зменшення кількості відходів і зниження негативного впливу закладу на довкілля. Для такого формату важливо, щоб екологічні принципи були інтегровані не лише в меню, а й у щоденні виробничі, сервісні та організаційні процеси.

У роботі кафе доцільно передбачити поступову відмову від одноразового пластику, зокрема використання біорозкладного пакування, паперових або їстівних трубочок, екологічних стаканів для напоїв із собою та багаторазових торбинок для продажу продукції на виніс. Важливим напрямом є організація роздільного збору відходів: скла, паперу, пластику та органічних залишків. Кавову макуху, овочеві обрізки та інші органічні відходи за можливості доцільно передавати на компостування або використовувати в межах партнерських екологічних ініціатив [24].

Окрему увагу слід приділити енергоефективності закладу. Для цього варто застосовувати LED-освітлення, датчики руху в підсобних і технічних приміщеннях, а також професійне обладнання з високим класом енергоефективності. Раціональне використання води може забезпечуватися шляхом встановлення аераторів на змішувачі, використання посудомийних машин з економними режимами та контролю за справністю сантехнічного обладнання.

Екологічна організація кафе також пов'язана з використанням локаль-

них продуктів. Закупівля сировини у місцевих виробників скорочує транспортні витрати, підтримує регіональних постачальників і відповідає загальній wellness-філософії закладу [25]. Додатково доцільно зменшити використання друкованих матеріалів, замінивши одноразові буклети та частину паперових меню електронним меню за QR-кодом. Такий підхід дозволяє сформувати відповідальну модель роботи закладу, зменшити витрати ресурсів і посилити відповідність кафе сучасним принципам сталого розвитку.

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 [13].

Ця інформація про майбутнє кафе «ДІЄТА» представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Пр.
1	2	3
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	Фізична особа-підприємець (ФОП): Найбільш поширена форма для невеликих закладів.	
2. Основна форма утворення закладу	Міське кафе на основі філософії wellness	
3. Місія закладу	Основна місія кафе – зробити wellness-харчування зрозумілим і доступним для щоденного міського споживання, поєднуючи якісну їжу, комфортний сервіс і простір для відновлення.	
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.

ти. Для цього потрібно визначити середній чек закладу та кількість цих чеків [13]. Середній чек на одного гостя для кафе на 80 місць – 250 грн. Розраховуємо товарообіг (виручка) ресторану на день і місяць, грн.

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

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

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

де $N_{д}$ – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для кафе з обслуговуванням офіціантами на 80 місць $k_{сз} = 0,71$.

$$K_{ч} = 280 * 0,71 = 199$$

$$T_{об}(\text{день}) = 199 * 250 = 49750 \text{ грн}$$

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

$$T_{об}(\text{місяць}) = 49750 * 30 = 1492500 \text{ грн}$$

Далі необхідно розрахувати операційні витрати та точку беззбитковості. Розрахунок операційних витрат зведено в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	2	3	4
1	Зарплатня персоналу	291000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	56745	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	74625	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1912	22% від мінімальної з/п в Україні (8 647 грн*0,22)
4	Будівництво	149250	10% від товарообігу
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	29850	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	7462	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	29850	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	14925	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	14925	1% від товарообігу
10	Різне	14925	1% від товарообігу

Продовження таблиці 3.7.

1	2	3	4
11	Реклама (операційні витрати щомі-	29850	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	447750	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	1163069	

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

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	2	3	4
1	Кількість чеків за день	199	5970
2	Середній чек	250	250
3	Виручка	49750	1492500
4	Точка беззбитковості	38768	1163069
5	Чистий прибуток	10982	329431
6	Термін окупності		2 роки

Термін окупності проєкту можна розрахувати за формулою:

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

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

$$T_{\text{ок}} = 7929,325 / (329431 \cdot 12) = 7929,325 / 3953,172 = 2 \text{ роки}$$

Проведені розрахунки дали змогу визначити основні фінансово-економічні показники проєкту міського кафе в м. Одеса, концепція якого ґрунтується на філософії wellness:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проєкт складають 7929,325 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 199, середній чек 250 грн.
3. Товарообіг за місяць – 1492,500 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 1163,069 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 329,431 тис. грн.

Термін окупності складає 2 роки, що є привабливим за нормативом для створення нового підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проєкту.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи бакалавра полягає у розробці прикладної концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness, яка може бути використана для відкриття нового закладу. Запропоновані рішення щодо меню, сервісу, атмосфери і додаткових послуг спрямовані на формування конкурентоспроможної ресторанної пропозиції, що відповідає сучасному запиту споживачів на збалансоване харчування, емоційний комфорт і турботу про себе.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Одесі, визначено попит на послуги, проведено аналіз конкурентного середовища. На основі узагальнення наукових підходів розроблено концепцію міського кафе, що ґрунтується на філософії wellness.

В другому розділі розраховано чисельність робочого персоналу, обґрунтовано вибір технологічного та нейтрального обладнання, визначено необхідні площі для його функціонування та розроблено план міського кафе. Надано рекомендації щодо розробки 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 – 1492,500 тис. грн., точка беззбитковості – 1163,069 тис. грн. Чистий прибуток за місяць – 329,431 тис. грн.

Інвестиції, які треба вкласти в проєкт складають 7929,325 тис. грн. період окупності яких складає 2 роки.

Таким чином, проведені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проєкту міського кафе на основі філософії wellness, розташованого в м. Одеса.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Що українці відчувають на 4-му році війни і як дають собі раду?
URL: <https://gradus.app/uk/open-reports/how-ukrainians-feel-4th-year-war-and-how-they-cope/> (дата звернення: 25.03.2026).
2. WHAT IS WELLNESS? URL: <https://globalwellnessinstitute.org/what-is-wellness/> (дата звернення: 25.03.2026).
3. Марченко Н.І., Дітріх І.В. Перспективи застосування Wellness-інновацій в індустрії гостинності. *Технологія харчової та легкої промисловості*. Том 31 (70) Ч. 2 № 6. 2020. С.65-69. DOI: [10.32838/TNU-2663-5941/2020.6-2/12](https://doi.org/10.32838/TNU-2663-5941/2020.6-2/12)
4. Clapp M., Aurora N., Herrera L., Bhatia M., Wilen E., Wakefield S. Gut microbiota's effect on mental health: the gut-brain axis. *Clinics and Practice*. 2017. Vol. 7, No. 4. Article 987. DOI: [10.4081/cp.2017.987](https://doi.org/10.4081/cp.2017.987)
5. Subota A. A., Tyshchenko O. M., Tsyurulnikova V. V. Designing mood-boosting menu for restaurant business establishments. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : матеріали XIV Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 22 трав. 2025 р. Київ : НУХТ, 2025. С. 194.
6. Центр громадського здоров'я МОЗ України. Чи знаєте ви, що здоров'я кишківника впливає на психічне здоров'я? URL: <https://phc.org.ua/news/chi-znaete-vi-scho-zdorovya-kishkiwnika-vplivae-na-psikhichne-zdorovya> (дата звернення: 25.03.2026).
7. Олійник О. Тенденції діяльності закладів ресторанного господарства, орієнтованих на wellness-туризм. *Економіка та суспільство*. 2024. № 70. DOI: [10.32782/2524-0072/2024-70-59](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-59)
8. TRUE Restaurant : офіційна сторінка в соціальній мережі Instagram. URL: <https://www.instagram.com/true.restaurant/> (дата звернення: 28.03.2026).
9. Офіційна сторінка bloom.cafe.od в соціальній мережі Instagram. URL: <https://www.instagram.com/bloom.cafe.od/> (дата звернення: 28.03.2026).
10. Офіційна сторінка Morkva_keks в соціальній мережі Instagram. https://www.instagram.com/morkva_keks/ (дата звернення: 02.04.2026).

11. Офіційна сторінка bro.bistro.od в соціальній мережі Instagram <https://www.instagram.com/bro.bistro.od/> (дата звернення: 02.04.2026).
12. Ресторан Гайя. Онлайн-меню на сервісі Bond Delivery. URL: <https://gaia.bond.delivery/> (дата звернення: 02.04.2026).
13. 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.
14. Mood food – їжа для настрою. URL: <https://wz.lviv.ua/cooking/541609-hormon-shchastia-vyrobliaietsia-u-kyshkivnyku> (дата звернення: 15.04.2026).
15. Гелей Р. Джерела енергії на сніданок – яйця, сир, каша. Високий Замок. 2026. 14 берез. URL: <https://wz.lviv.ua/cooking/548744-dzherela-enerhii-na-snidanok> (дата звернення: 23.04.2026).
16. Що таке ферментація і навіщо нам їсти ферментовані продукти: розказав Євген Клопотенко. URL: <https://klopotenko.com/shho-take-fermentacziya-i-navishho-nam-yisty-fermentovani-produkty-rozkazav-yevgen-klopotenko/> (дата звернення: 23.04.2026).
17. Ферментовані боби темпе. Що це таке та навіщо додавати цей продукт до раціону URL: <https://klopotenko.com/fermentovani-boby-tempe-shho-cze-take-ta-navishho-dodavaty-czej-produkt-do-raczionu/> (дата звернення: 23.04.2026).
18. Соломон А.М., Козлов О.В. Антиоксидантний потенціал молочних продуктів та молока. Таврійський науковий вісник. 2025. № 4. Ч. 2. С. 170-177. DOI:[10.32782/tnv-tech.2025.4.2.19](https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.19)
19. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. 683 с.
20. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств

ємств харчування при готелі: навч. посіб. Одеса: Чорномор'я, 2018. 300 с.

21. Організація роботи служби охорони праці на підприємстві. URL: <https://te.dsp.gov.ua/organizatsiya-roboty-sluzhby-ohorony-pratsi-na-pidpryyemstvi/> (дата звернення: 13.05.2026).

22. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень ДСН 3.3.6.042-99 : Постанова Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 42. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99#Text> (дата звернення: 13.05.2026).

23. Природне і штучне освітлення : ДБН В.2.5-28:2018. Чинний від 2019-03-01. Київ : Мінрегіон України, 2018. 133 с.

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

25. Лебеденко Т. Є., Ткачук О. В., Дубкова Т. П. ZERO-WASTE в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 4–5 груд. 2023 р. Полтава, 2023. С. 257–259.

Концепція міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness

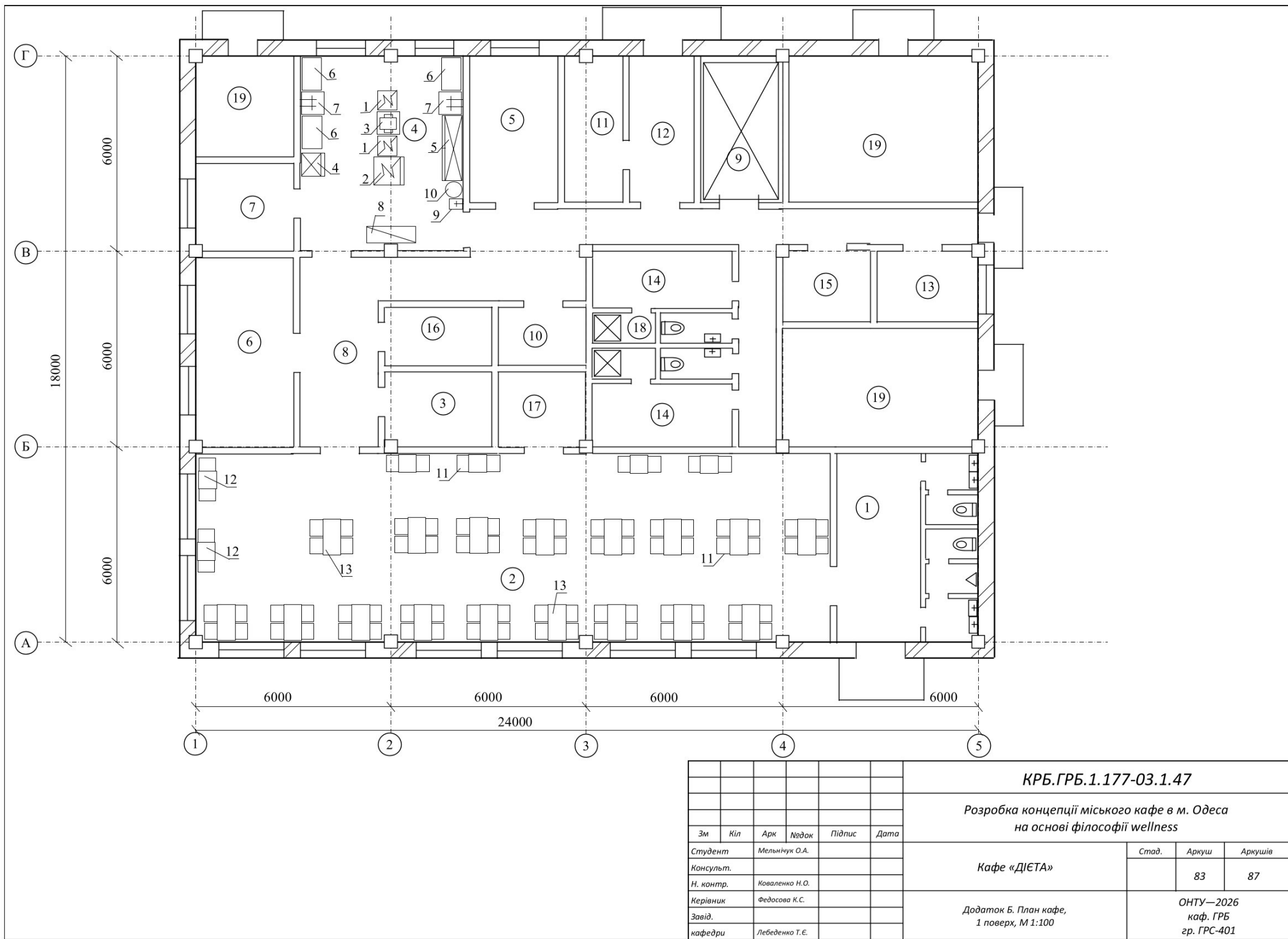
Основна ідея полягає в адаптації філософії wellness до формату доступного міського кафе. Заклад поєднує швидкість і зручність кафе з більш усвідомленим підходом до харчування: збалансовані сніданки й обіди, ферментовані компоненти, корисні напої. Особливістю є щоденна їжа, що підтримує самопочуття, енергію та емоційний комфорт гостя.

Унікальна торговельна пропозиція закладу полягає у поєднанні назви "ДІЄТА", wellness-філософії та Mood Food-навігації в меню.

Слоган закладу: «Дієта – їж, живи, насолоджуйся!».



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.47			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Мельнічук О.А.			Додаток А. Концепція міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Федосова К.С.					82	87
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 401		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						

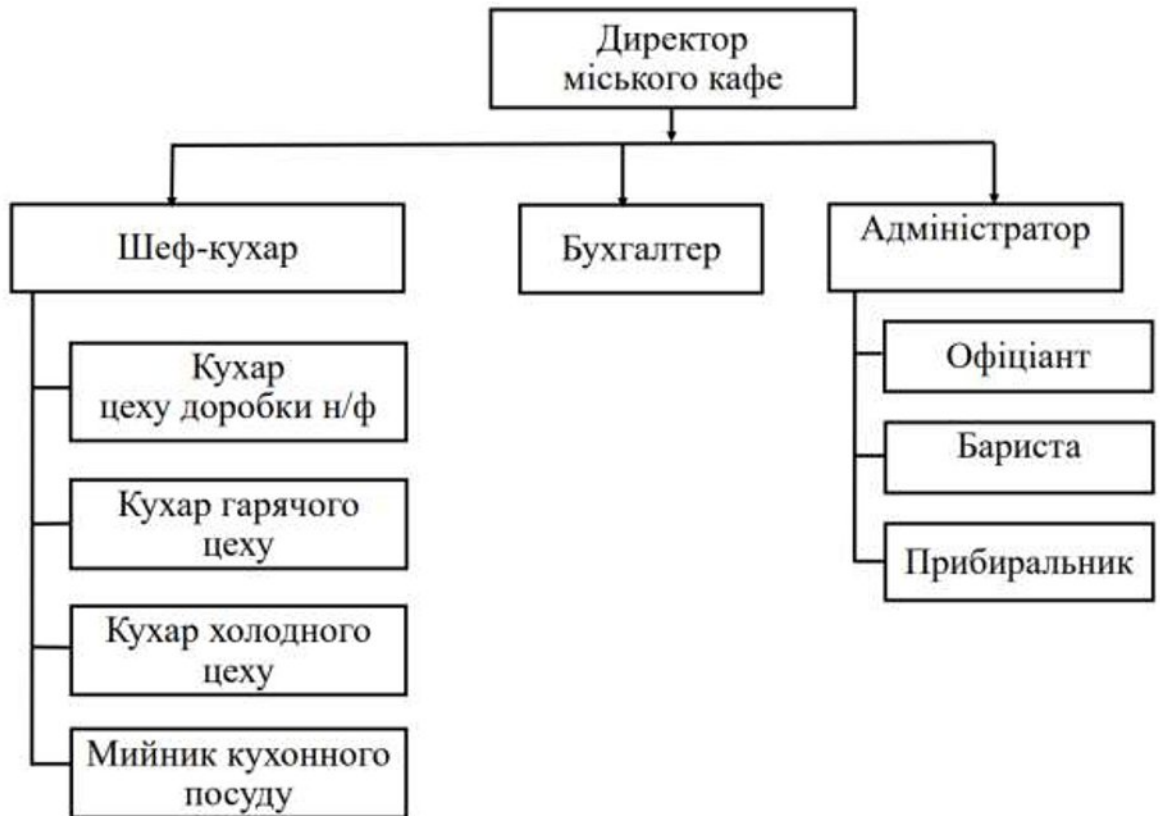


						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.47		
						Розробка концепції міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness		
Зм	Кіл	Арк	Надок	Підпис	Дата	Кафе «ДІЕТА»	Стад.	Аркуш
Студент		Мельничук О.А.						Аркушів
Консульт.								83
Н. контр.		Коваленко Н.О.						87
Керівник		Федосова К.С.				Додаток Б. План кафе, 1 поверх, М 1:100	ОНТУ—2026 каф. ГРБ гр. ГРС-401	
Завід.								
кафедри		Лебеденко Т.Є.						

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кіл-ть	Маса, кг	Примітки
1.	Плита електрична	Kogast ES-60	2		
2.	Пароконвектомат	Rational SCC 61	1		
3.	Стац.ел. пательня	Kogast EM-60	1		
4.	Холодильна шафа	Fagor AFP-701	1		
5.	Холодильний стіл	Fagor MSP-200	1		
6.	Виробничий стіл	СРП 10/6	3		
7.	Мийна ванна	ВМ-1/700	2		
8.	Стелаж виробничий	СК-15/5	1		
9.	Раковина для миття рук	410*320*250	1		
10.	Бачок для сміття	На 80 л	1		
11.	Стілець	на замовлення	80		
12.	Стіл 2-місний	550x550x780	6		
13.	Стіл 4-місний	1100x550x780	17		

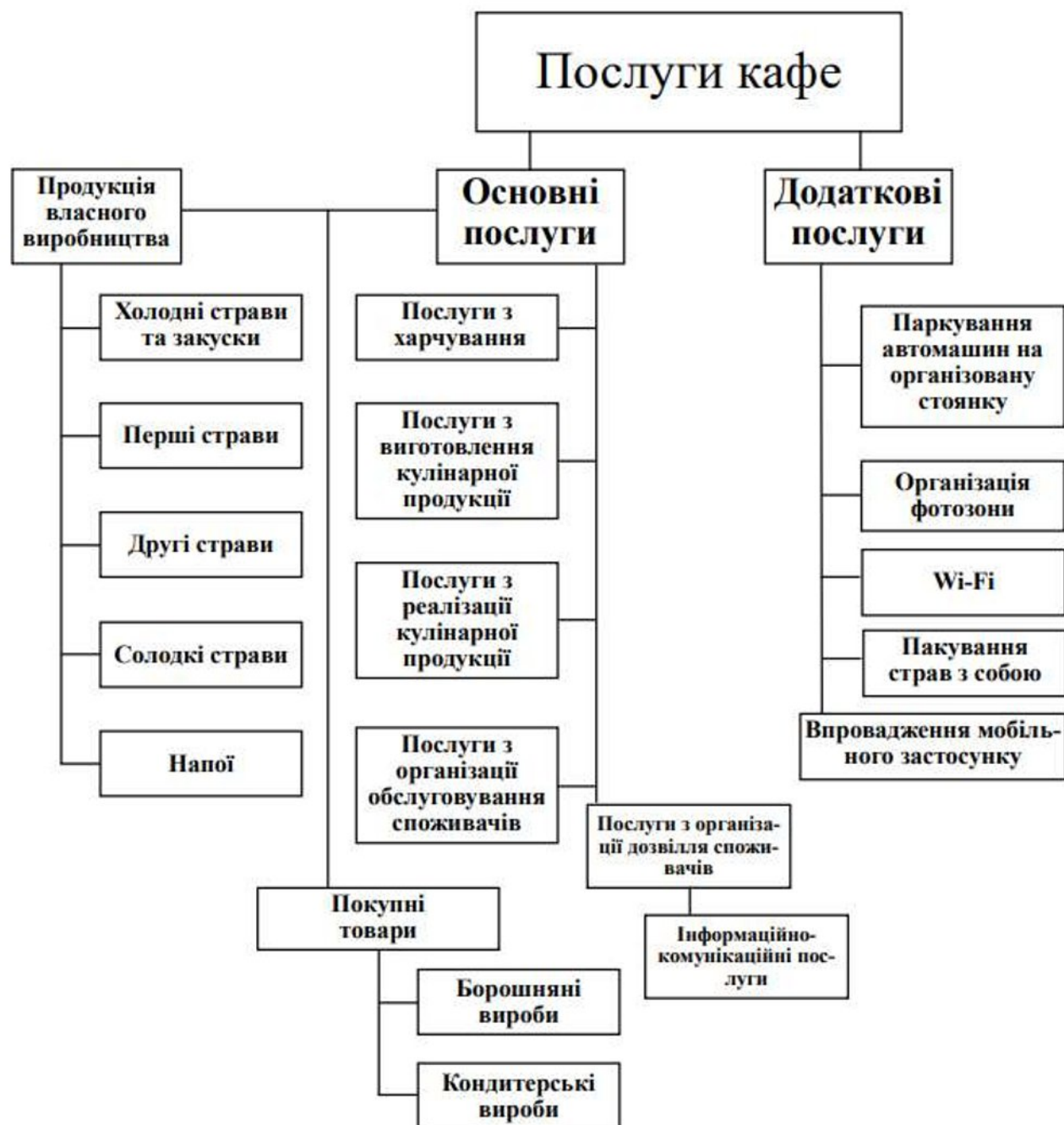
					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.47					
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата						
Студент.	Мельнічук О.А.				Додаток Г. Специфікація обладнання		Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.	Федосова К.С.								85	87
Керівник	Федосова К.С.						ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-401			
Н. Контр.	Коваленко Н.О.									
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.									

Організаційна структура міського кафе з філософією wellness



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.47						
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Студент.		Мельнічук О.А.			Додаток Д. Організаційна структура міського кафе з філософією wellness			Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.		Федосова К.С.								86	87
Керівник		Федосова К.С.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 401			
Н. Контр.		Коваленко Н.О.									
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.									

Послуги міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.47						
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Студент.		Мельнічук О.А.			Додаток Е. Послуги міського кафе в м. Одеса на основі філософії wellness			Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.		Федосова К.С.								87	87
Керівник		Федосова К.С.						ОНТУ-2026			
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						Каф. ГРБ			
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						Група ГРС 401			