

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 ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Дінчевої Д.Г.
(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

Дінчевої Дарії Георгіївни

1. Тема роботи Розробка концепції ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Ресторан локальної кухні на 120 місць в м. Біляївка Одеської області

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	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 _____ Дінчева Д.Г.

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>	10.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

Дінчева Д.Г.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Федосова К.С.
(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 _____
(підпис)

Дінчева Д.Г.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області»

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

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області.

Ресторан локальної кухні в місті Біляївка орієнтований на відтворення гастрономічної спадщини пониззя Дністра. Концепція поєднує українські та молдовські кулінарні традиції, сформовані природними умовами й історією регіону. Основна ідея проекту – репрезентація гастрономічної ідентичності Біляївки через сучасне осмислення локальної кухні Одещини.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 90 стор.

Таблиць – 33,

Рисунків – 9 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 36 найменувань.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Concept development for a local cuisine restaurant in Biliaivka, Odesa region»

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

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

The restaurant local cuisine in the city of Bilyaivka is focused on recreating the gastronomic heritage of the lower Dniester region. The concept combines Ukrainian and Moldovan culinary traditions, shaped by the natural conditions and history of the region. The main idea of the project is to represent the gastronomic identity of Biliaivka through a modern interpretation of the local cuisine of the Odesa region.

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

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	9
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	29
Розділ 2. Технологічний розділ.....	36
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	36
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	38
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	45
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	47
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	48
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.....	63
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	65
Розділ 3. Організаційний розділ	68
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	68
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	69
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	71
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	73
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	80
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	83
Висновки і рекомендації	86
Список літератури.....	87
Додатки.....	91

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.45</i>		
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
Студент.	Дінчева Д.Г.				<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.	Федосова К.С.				5	96	
Керівник	Федосова К.С.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.						

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес характеризується динамічними трансформаціями, зумовленими соціально-економічними змінами, розвитком науково-технічного прогресу та еволюцією споживчої поведінки населення. В умовах воєнного стану та майбутньої післявоєнної відбудови України зазначені процеси набувають особливої актуальності, що проявляється у переорієнтації споживчого попиту на внутрішній ринок та посиленні ролі локальних економічних систем. За таких умов зростає значення закладів ресторанного господарства, здатних адаптуватися до нових викликів і формувати конкурентні переваги на основі регіональних ресурсів.

У сучасному світі споживачі все більше цінують унікальність, якість і культурну ідентичність, що стає вирішальними факторами при виборі закладів харчування. Ресторани, які базуються на використанні локальних продуктів, сприяють не лише збереженню культурної спадщини регіону, але й розвитку економіки через підтримку місцевих фермерів та виробників. Підвищення інтересу споживачів до автентичних страв та традиційних кулінарних практик стимулює розвиток закладів, що поєднують історично сформовані гастрономічні традиції з сучасними технологіями виробництва та стандартами ресторанного сервісу.

Для Одеської області, зокрема міста Біляївка, характерною є наявність значного природно-ресурсного потенціалу заплави річки Дністер, а також історично сформованої українсько-молдовської кулінарної традиції. Поєднання природних ресурсів регіону та етнокультурної спадщини створює об'єктивні передумови для розвитку закладів ресторанного господарства, орієнтованих на локальну гастрономію.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена зростанням ролі гастрономії як складової туристичної привабливості регіонів та підвищенням попиту на заклади, що пропонують локальні й натуральні продукти. Сучасні споживачі дедалі більше цінують автентичність страв і прозорість походження сировини. Для Одеського регіону, який має багаті кулінарні тра-

диції, створення ресторану з використанням локальних продуктів є перспективним напрямом, що сприяє розвитку регіонального бізнесу та збереженню гастрономічної спадщини.

Об'єктом дослідження обрано проєктований ресторан локальної кухні в місті Біляївка Одеської області.

Предметом дослідження були теоретичні та практичні аспекти розробки концепції ресторану локальної кухні в місті Біляївка.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції ресторану локальної кухні, що поєднує регіональні традиції та сучасну організацію роботи закладу.

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

1) надати загальну характеристику ресторанному ринку міста Біляївка Одеської області;

2) провести аналіз конкурентноздатності ресторану локальної кухні в місті Біляївка Одеської області;

3) розробити концепцію ресторану локальної кухні;

4) провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень для ресторану локальної кухні;

5) дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення ресторану та дизайну інтер'єру;

6) запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;

7) провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість проєкту.

У кваліфікаційній бакалаврській роботі використовувались наступні **методи дослідження**: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення та систематизація існуючих знань щодо ефективності функціонування ресторанного господарства), емпіричні методи (вимірювання окремих показників ефективності ресторанного закладу) і прогностичні та економіко-математичні

методи (використання при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у комплексному обґрунтуванні концепції ресторану локальної кухні для міста Біляївка на основі аналізу природно-ресурсного потенціалу пониззя Дністра та регіональних кулінарних традицій, а також у адаптації сучасних організаційних підходів ресторанного бізнесу до умов малого міста.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості впровадження запропонованої концепції в діяльність ресторану локальної кухні в місті Біляївка та використання її як прикладної моделі для розвитку закладів локальної кухні в Україні.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 90 друкованих аркушах. Робота містить 33 таблиці, 9 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 36 найменувань.

Ключові слова: підприємство ресторанного господарства, локальна кухня, локальні продукти, природні ресурси пониззя Дністра, регіональні кулінарні традиції, біляївська кухня, гастрономічний код Біляївки.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Одеська область є прикладом мультикультурного регіону, у межах якого історично перепліталися традиції різних національностей, що сформували своєрідний історико-культурний і гастрономічний простір півдня України.

Географічне положення області у Північно-західному Причорномор'ї з виходом до Чорного моря (довжина узбережжя понад 300 км) та розвинена гідрографічна мережа сприяють розвитку туристично-рекреаційної сфери та пов'язаних із нею видів господарської діяльності [1].

Одещина розташована в межах лісостепової та степової природних зон. Для більшої частини території області, особливо південних районів, характерна степова зональність. Заплави великих річок – Дунаю та Дністра [2; 3] – формують унікальні природні комплекси з високою часткою водно-болотних екосистем.

Теплий степовий клімат, родючі чорноземні ґрунти, наявність річкових і морських ресурсів та значний агропромисловий потенціал (понад 2,5 млн га сільськогосподарських угідь, з яких понад 80 тис. га займають виноградники та сади) забезпечують виробництво широкого асортименту локальної продукції, зокрема овочів, фруктів, винограду та винної продукції. Одеська область належить до провідних виноробних регіонів України, що додатково розширює можливості формування спеціалізованих ресторанних концепцій [4; 5].

Сприятливі природні умови пониззя Дністра та наявність розгалуженої заплавної водної системи формують основу для розвитку рибної галузі, що може забезпечувати сировинну базу для підприємств ресторанного господарства [6].

Природний потенціал Одещини забезпечує ресторани унікальною сировиною. Постійна наявність свіжого дністровського сома, судака, коропа, ляща дозволяє закладам формувати оригінальний асортимент рибних страв,

що гарантує якість, оптимізує витрати та підвищує загальну економічну ефективність їхньої діяльності [4].

Місто Біляївка є адміністративним центром Біляївської міської територіальної громади [7], розташованої у південно-західній частині Одеської області в межах степової зони Півдня України. Площа громади становить 396,4 км², чисельність населення – 22 712 осіб. До складу громади входять місто Біляївка та шість сіл: Градениці, Кагарлик, Майори, Мирне, Повстанське, Широка Балка.

У межах громади протікають річки Дністер і Турунчук, наявні заплавні озера (Біле, Саф'яни) [8; 9; 10], водно-болотні угіддя, а також Барабойське і Кучурганське водосховища. Таке поєднання річкових і заплавних екосистем формує природне середовище з високим рівнем біорізноманіття та історично визначає господарську спеціалізацію території, зокрема розвиток рибальства, сільського господарства та водних промислів.

Нижньодністровська заплава входить до системи водно-болотних угідь міжнародного значення: у державному переліку, затвердженому постановою Кабінету Міністрів України, фігурує угіддя «Межиріччя Дністра–Турунчука» (орієнтовна площа 7600 га) та «Північна частина Дністровського лиману» (орієнтовна площа 20000 га). Для Біляївської громади це важливо як для охорони біорізноманіття, так і для планування рекреаційного користування територією [11].

Природні особливості громади впливають не лише на її господарське життя, але й на формування локальної кухні, у якій поєднуються страви з річкової риби, овочів степової зони та продуктів присадибних господарств. Саме географічне положення та історично сформований триб життя зумовлюють регіональну гастрономічну специфіку, що може бути інтегрована у концепцію закладу ресторанного господарства [6; 12].

У сучасних умовах військового стану в країні, частина природних локацій громади функціонує з певними обмеженнями, пов'язаними з безпековою ситуацією. Водночас територія зберігає потенціал для організованих

форм відпочинку та культурно-гастрономічних ініціатив, що потребують адаптації до чинних регламентів та особливих умов воєнного часу.

Найважливіший «заповідний» елемент у системі пам'яток Біляївки та громади – Нижньодністровський національний природний парк. Він створений Указом Президента України з метою збереження, відтворення та раціонального використання природних комплексів пониззя Дністра; указом також визначено площу парку 21 311,1 га [13]. Територія парку є частиною міжнародно визнаної системи водно-болотних угідь та відіграє важливу роль у збереженні біорізноманіття Причорноморського регіону [14].

Озеро Біле є заплавною водоймою дельтової системи річки Дністер, розташованою в межах міста та пов'язаною з основним руслом протокою. За офіційними даними громади, його орієнтовні розміри становлять близько 1,7 км у довжину та 0,8 км у ширину. Озеро характеризується відносною природною збереженістю та виконує важливі екологічні функції у структурі заплавної екосистеми [9].

В інформаційних матеріалах територія озера підкреслюється як осередок біорізноманіття: водойма є місцем гніздування птахів, озеро багате на рибу та має розвинену водну рослинність (зокрема латаття, водяний горіх). Озеро розташоване в зоні впливу Нижньодністровського національного природного парку, що зумовлює його природоохоронну цінність. У рекреаційному вимірі озеро виступає простором екологічного туризму та природоорієнтованого відпочинку. Водночас визначення його як «перлини» чи «візитівки» громади слід розглядати як елемент туристичного позиціонування, а не наукову класифікацію [9; 10].

Найпомітнішим пішохідним маршрутом у місько-заплавному ландшафті території є екологічна стежка «Дністровія», створена у жовтні 2020 року як спільна ініціатива Біляївської міської ради та Нижньодністровського національного природного парку [14]. Вона проходить уздовж заплавної території від Дитячого пляжу до місця впадіння річки Турунчук у Дністер і складається з двох ділянок. Маршрут забезпечує доступ до природних ландшаф-

тів дельтової частини Дністра та поєднує рекреаційну, освітню й оздоровчу функції, оскільки передбачає повноцінну пішохідну прогулянку значної протяжності.

Облаштування стежки здійснено з дотриманням принципу мінімального втручання у природне середовище. Її доповнюють арт-об'єкти з сухостійної деревини, створені місцевим різьблярем по дереву Олександром Коваленко, що гармонійно інтегруються у ландшафт і підсилюють туристичну привабливість території. Поряд із пішохідним маршрутом у громаді функціонують регламентовані водні прогулянки, що свідчить про формування впорядкованої системи використання природних ресурсів із урахуванням екологічних та безпекових вимог. Наявність організованого пішохідного маршруту підвищує привабливість території для формування гастрономічних локацій, орієнтованих на туристичний потік.

Міський простір Біляївки поєднує природні елементи з історико-культурними об'єктами. До таких належить парк «Дністер», створений понад сто років тому, який виконує функцію громадського рекреаційного простору та зберігає історичні риси планування.

Історія та розвиток Біляївки тісно пов'язані з водою не лише як природним ресурсом, а і як інфраструктурою. Значущим культурним об'єктом є музей «Чистої води», експозиції якого висвітлюють історію місцевої системи водопостачання, демонструють традиційні човни, елементи українського побуту та роботи місцевих майстрів. Через цей об'єкт підкреслюється роль Біляївки у водогосподарській системі регіону та її значення у забезпеченні питною водою прилеглих територій. Елементи благоустрою, зокрема міські фонтани, формують впізнаваний профіль міста та підсилюють його туристичну привабливість. У 2025 році музей відзначив 40-річчя діяльності, що додатково підкреслює інституційну тяглість цього об'єкта.

Історія заснування Біляївки пов'язана з процесами заселення Північно-західного Причорномор'я наприкінці XVIII століття, після входження цих територій до складу Російської імперії. Важливу роль у колонізації краю віді-

гравало Чорноморське козацьке військо, підрозділи якого були розміщені в пониззі Дністра для охорони кордонів і освоєння нових земель.

За місцевими історичними джерелами, перші поселення на території сучасної Біляївки виникли наприкінці 1780-х років. Одним із них був хутір Головківка, назву якого пов'язують із прізвищем козацького старшини Антіна Головатого – одного з козацьких старшин Чорноморського козацького війська. У місцевій традиції саме його ім'я вважають пов'язаним із заснуванням або володінням цими землями.

Подальша трансформація назви поселення пов'язана з іншими історичними інтерпретаціями. Існує версія, що назва «Біляївка» могла походити від прізвища козацького старшини Сидора Білого, однак остаточна етимологія назви міста залишається дискусійною.

Водночас більш аргументованою вважається версія, відповідно до якої назва «Біляївка» походить від гідроніма – Білого озера, розташованого поблизу поселення. Назва озера, ймовірно, пов'язана з поширенням білого латаття на його поверхні. Спочатку поселення фігурувало як Головківка при Білому озері, а згодом закріпилася сучасна назва – Біляївка [15].

До козацького освоєння територія мала сліди перебування турецьких і татарських поселень, що підтверджується локальними топонімами (зокрема Калудорова балка) та залишками укріплень. Наприкінці XVIII – на початку XIX століття в Біляївці було збудовано та освячено Свято-Успенську церкву, що свідчить про формування сталого християнського та культурного середовища.

У ширшому історико-адміністративному контексті територія сучасної громади протягом тривалого часу входила до складу Османської імперії. Після російсько-турецьких війн другої половини XVIII століття вона була приєднана до Російської імперії та включена до складу Херсонської губернії. З метою заселення малонаселених територій Придністров'я у 1766 році були видані маніфести, що дозволяли переселення, зокрема для німецьких колоністів. Переселенці отримували земельні наділи (60–65 десятин) за умови об-

робітку землі, звільнення від частини податків і військової повинності, а також свободу віросповідання.

Село Широка Балка було засноване у 1805 році як лютеранське поселення; раніше воно мало назви Фріденсталь та Карлсталь. Його формування пов'язане з колонізаційною політикою імперії, спрямованою на розвиток сільського господарства Півдня України. Назва Карлсталь походить від імені Карла де Фітча, керуючого місцевою фермою.

На території села існував маєток герцога Вюртемберга. Хоча будівлі були зруйновані в радянський період, археологічні знахідки та свідчення місцевих жителів підтверджують значущість цього об'єкта. У минулому, в селі функціонували фабрика, ремісничі майстерні та залізнична станція з історичною вежею. Тут розпочинав підприємницьку діяльність одеський промисловець Йоганн Ген. Історичну цінність населеного пункту доповнюють підземні підвали, що поєднували різні частини поселення [16].

Село Мирне (історична назва – Фройденталь, «долина радості») було засноване німецькими колоністами у 1806–1807 роках. Переселенці активно розвивали землеробство, садівництво та виноградарство, займалися ремеслами, що сприяло господарському освоєнню території. Також у межах села виявлено стоянку гребениківської культури другої половини мезоліту (близько 7–5 тис. років до н. е.), під час розкопок якої знайдено значну кількість крем'яних артефактів. Це свідчить про давність заселення території та її історичну багат шаровість.

Село Кагарлик (раніше Фрайберг) сформувався як хутір у складі Василевської дачі на території Одеського повіту. Основним видом діяльності населення було землеробство; додатковим – заготівля очерету, який використовувався як покрівельний і господарський матеріал. Існує версія, що назва села пов'язана з регіональною назвою густого очерету – нагарлик.

У 1960-х роках у Кагарлику було збудовано птахофабрику, яка згодом стала багатогалузевим господарством із розвиненою цеховою структурою (рослинництво, тваринництво, птахівництво). Підприємство спеціалізувалося

на розведенні качок Пекінської породи за принципом замкнутого виробничого циклу. У 1990-х роках на його базі було створено ВАД «Кагарлицька». Нині підприємство припинило діяльність, а на його території функціонують дрібні фермерські господарства.

Село Повстанське розташоване поблизу водних артерій громади та історично пов'язане з рибальством і присадибним господарюванням. Село Майори характеризується аграрною спеціалізацією, розвитком тваринництва та виробництвом молочної продукції.

Село Градениці сформувалися на перетині української та молдовської культур. Традиційними видами діяльності тут завжди були виноградарство та землеробство, що зумовило формування відповідних кулінарних практик. У локальній традиції граденичан зберігаються страви молдовської кухні, зокрема мамалига та плацинди, а також виробництво домашнього вина з «холодним каменем».

До опису навколишніх населених пунктів доцільно також включити село Яськи (Ясківська селищна громада), яке в регіоні відоме традиціями засолювання та квашення капусти. Історично цей овоч мав важливе господарське значення для місцевого населення, що знайшло відображення навіть у символіці колишнього герба села, де поряд із помідором була зображена капуста. Така символіка підкреслює роль овочівництва у формуванні локальної економіки та кулінарної культури [17].

У Яськах традиційно готували квашену капусту та інші соління як спосіб довготривалого зберігання городини в осінньо-зимовий період, а також як складову повсякденної та святкової кухні. Однією з берегинь цієї традиції є Валентина Берестенко, яка понад 18 років займається цим ремеслом як підприємець. За її свідченням, раніше в сезон у кожному дворі квасили значні обсяги капусти (до 5–10 тонн), нині обсяги зменшилися, однак сама традиція не переривалася. Технології приготування передаються з покоління в покоління, що свідчить про сталість локальних гастрономічних практик [17]. Загалом процес заготівлі солінь у сільських громадах Півдня України має не лише го-

сподарське, а й культурне значення як елемент нематеріальної спадщини.

Село Маяки є одним із найдавніших поселень регіону. Воно розташоване в межиріччі Дністра та Барабою, приблизно за 40 км від Одеси та 7 км від Біляївки; через село проходить міжнародна автомобільна траса М-15 «Одеса – Рені», що визначає його транспортну доступність.

Перші письмові згадки про Маяки датуються 1421 роком. У джерелах згадується фортеця «Маяк-Каравул», зведена як прикордонний оборонний пункт на торговому шляху до Аккермана (нині Білгород-Дністровський). У XVI столітті фортецю було зруйновано в період османської експансії. У XVIII–XIX століттях Маяки розвивалися як поселення, в якому проживали козаки та німецькі колоністи, що зумовило формування змішаного культурного та господарського середовища.

Після приєднання Північного Причорномор'я до Російської імперії Маяки набули значення торгівельного та транспортного пункту: функціонували пристань, переправа через Дністер, митний пост і карантинний пункт. У 1862 році поселення отримало статус містечка Одеського повіту Херсонської губернії. Упродовж подальшого періоду Маяки зберігали роль важливого транспортного осередку; нині це адміністративний центр Маяківської сільської громади.

Розташування села в межиріччі Дністра та Барабою сприяло розвитку рибальства, зокрема вилову раків, які історично були важливим кулінарним і господарським ресурсом. У сучасних умовах промисловий вилов скоротився, діють сезонні обмеження та регламенти щодо мінімального допустимого розміру особин, що зумовлено необхідністю збереження популяції. Багатий вилов у цих водоймах дозволяє місцевим закладам ресторанного господарства створювати унікальні локальні страви, що підвищують туристичну привабливість краю.

Загалом Маяки є прикладом поселення, історичний розвиток якого визначався поєднанням стратегічного розташування, торговельних шляхів і природних ресурсів, що безпосередньо вплинуло на формування локальної

кулінарної традиції. Природно-ресурсний потенціал території зумовив розвиток рибальства, виноградарства та суміжних видів господарської діяльності, які з часом трансформувалися у сучасні форми підприємництва.

У цьому контексті показовим є функціонування агротуристичних об'єктів. Одним із прикладів є новий туристичний комплекс "Еко-ферма Пан Білецький" у селі Маяки, заснована Сергієм Білецьким. За даними місцевих медіа [18], садиба поєднує елементи сільського та етнографічного туризму: організовуються дегустації крафтового вина, пропонуються страви на основі локальних продуктів, поєднується відпочинок серед виноградників із культурними заходами. Засновник садиби вирощує понад 100 сортів винограду і 150 сортів троянд, займається виноробством, популяризуючи регіональний продукт. Таким чином, садиба є прикладом малого підприємства, що інтегрує виробництво локальної продукції з туристично-гастрономічними послугами.

Схожі тенденції простежуються і в діяльності родинної виноробні Мар'яна та Наталії Шевченків [19] у місті Біляївка. Родина розпочала крафтову діяльність у 2012 році, поступово налагодивши власне виробництво вина. У наступні роки продукція виноробні отримала відзнаки на професійних конкурсах, зокрема сорт «Одеський чорний» був відзначений на конкурсі «Одеський залив 2020». Поряд із виробництвом вина підприємство розвиває дегустаційний напрям і винний туризм, що сприяє популяризації локального бренду та залученню відвідувачів.

Наведені приклади підприємств ілюструють ефективну модель використання локальних ресурсів, у межах якої природні умови, традиції виноградарства та гастрономічна спадщина стають основою сталого розвитку малого бізнесу та диверсифікації місцевої економіки.

Гастрономічна складова території Біляївки та навколишніх сіл представлена традиційними стравами, зокрема вертутою та рибною юшкою, які відображають локальні кулінарні особливості та формують туристичний бренд громади.

Біляївська вертута – унікальна випічка, яка об'єднує українські і мол-

довські кулінарні традиції. Від молдовської кухні вертута взяла витяжне тісто, а від української – начинку та спосіб приготування. В якості начинки господині використовують зелень, шкварки, сир, гарбуз, картоплю чи яблука. Сьогодні вертута є коронною стравою місцевої кухні, і саме тут її готують за давніми рецептами, які передаються з покоління в покоління. А починалося все так: вісімнадцять років тому, в Біляївці відбувся фестиваль «Біла лілія». Тоді, у 2008-му, місцеві господині вперше представили на ярмарку свою особливу випічку – запашну вертуту, яку раніше вміли готувати майже в кожній родині. З того часу вертута стала не лише гастрономічною гордістю міста, а й його брендом і символом, а згодом на її честь заснували фестиваль «Дністровська вертута». З кожним роком фестиваль набував популярності, а вертути ставали все вишуканішими. В мережі Facebook [20] за підтримки ГО «Жінки Біляївщини» створений клуб «Дністровська вертута», який став осередком підтримки жіноцтва багатонаціональної територіальної громади. Через військові дії в нашій країні фестиваль поставлений на паузу, проте біляївські майстрині невпинно передають своє мистецтво молодому поколінню й випікають вертути для захисників Вітчизни, щоб вони нагадували їм про дім, турботу і тепло.

Біляївська рибна юшка – традиційна страва пониззя Дністра, що відіграє значну роль у культурній і гастрономічній ідентичності Біляївської громади. Вона готується на основі місцевої риби та овочів і відображає давні кулінарні практики рибальських спільнот, які збереглися в регіоні протягом багатьох поколінь – рибалка та родинні зустрічі і свята завжди були тісно пов'язані з приготуванням юшки як основної страви. Такі традиції мають не лише харчове, а й соціокультурне значення для місцевого населення, оскільки передаються в родині із покоління в покоління та є невід'ємною частиною повсякденного життя.

Біляївська юшка офіційно внесена до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України в 2022 році, що свідчить про її культурну цінність та значимість для збереження традицій регіону –

знання, вміння й практики, пов'язані з її приготуванням і споживанням, охороняються як частина культурної спадщини держави.

Особливістю біляївської юшки є використання свіжої риби, овочів, зелені та спецій, а також подача бульйону окремо від рибної частини – це дозволяє зберегти прозорість бульйону й повноту смаку основного інгредієнта. Така страва не лише репрезентує гастрономічні традиції регіону, але й відображає природні умови пониззя Дністра [3] з його річковими ресурсами.

Під час гастрономічної експедиції Одещиною у жовтні 2025 року до Біляївки завітав шеф-кухар і ресторатор Євген Клопотенко, щоб дослідити місцеву кулінарну спадщину. Він разом із місцевими майстринями готував біляївську рибну юшку та вертуту – страви, що стали символами гастрономічної ідентичності регіону. Цей візит ще раз підтверджує, що традиційні рецепти, які передаються з покоління в покоління слугують основою для популяризації локальної кухні в сучасному ресторанному середовищі, поєднуючи культурну спадщину з гастрономічним туризмом.

Таким чином, Біляївська міська територіальна громада постає як багатокomпонентна система, у якій взаємодіють природно-ландшафтні ресурси, історико-культурна спадщина та сучасні рекреаційні практики. Комплексність цих чинників визначає її перспективність як об'єкта наукового дослідження в контексті розвитку ресторанного господарства як складової індустрії гостинності.

Об'єктом проектування майбутнього закладу ресторанного господарства обрано приміщення колишнього ресторану «Провінція» на території рекреаційного комплексу «Три карасі», розташованого вздовж автошляху Т-1625 поблизу міста Біляївка, у напрямку села Маяки Одеської області. Наявність готової будівлі, що наразі здається в оренду, відкриває можливість створення нового ресторанного проєкту, який враховуватиме попередній досвід закладу, адаптуватиметься до сучасних вимог ринку та пропонуватиме відвідувачам оновлений гастрономічний досвід із акцентом на локальну кухню Біляївки. Використання вже існуючої будівлі на умовах оренди дозволяє

скористатися готовою інфраструктурою та зберегти впізнаваність локації серед відвідувачів.

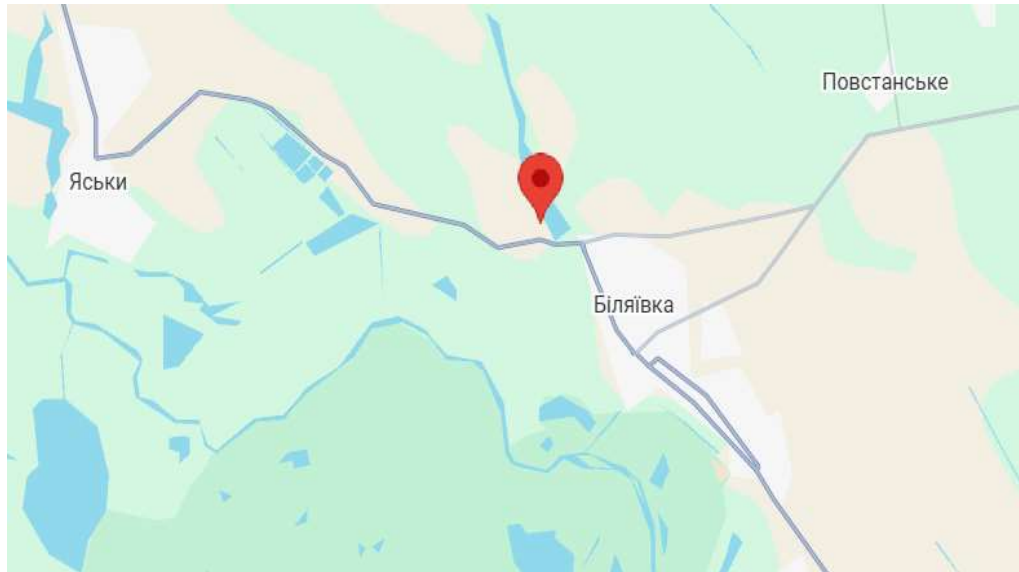


Рис.1.1. Локація майбутнього закладу ресторанного господарства

У 2021 році заклад функціонував як класичний заміський ресторан, орієнтований на обслуговування місцевих жителів та туристів, що подорожували маршрутом Одеса–Білгород–Дністровський. Проте подальша діяльність закладу була припинена через низький трафік внаслідок обмежень, пов'язаних із пандемією COVID-19, а згодом – через початок військових дій на території України. Ці фактори не дозволили ресторану підтримувати стабільну роботу та призвели до його закриття.



Рис.1.2 -1.3. Екстер'єр колишнього ресторану «Провінція»

Заклад розміщувався в зеленій зоні поблизу водойми (ставок «Три Карасі»), що формувало виразну природну рекреаційну домінанту простору.

Територія тут впорядкована та доглянута: наявні хвойні насадження, декоративні кущі, квітники, сформовані газони.

Колишній ресторан – одноповерхова споруда з виразним домінуванням деревини в оздобленні. Фасад прикрашений вікнами з дерев’яними рамами, а вхідна група виконана зі скляних дверей у масивних дерев’яних конструкціях, що забезпечує прозорість простору. Колористика витримана у теплій коричнево-бежевій гамі. Водночас переважає деревина та теплих тонів створює відчуття «важкості» фасаду і знижує контрастність образу. Орієнтація на традиційні матеріали без сучасних архітектурних деталей обмежує сприйняття закладу як актуального ресторанного простору.



Рис.1.4-1.5. Відкрита кухня та літній майданчик колишнього ресторану «Провінція»

З огляду на фото, які представлені на рис 1.4.-1.5, відкрита літня кухня з мангалом справді виступала концептуальним елементом – ідея «ароматної візуалізації приготування» працювала на розвиток апетиту та атмосфери гостинності. «Провінція» була прикладом заміського ресторану з сильною природною та емоційною складовою. Її головні переваги – локація, зелена територія та атмосфера затишку.

Сучасні аналітичні дослідження ресторанного ринку України демонструють тенденцію до зміни форматів закладів: традиційні ресторани поступово трансформуються у концептуальні проекти, що поєднують локальні продукти, крафтове приготування та мультикультурний гастрономічний досвід.

На наступному етапі необхідно провести детальний аналіз конкурентного середовища. Це передбачає ідентифікацію всіх закладів ресторанного господарства, розташованих на території Біляївської міської громади поблизу обраної локації, а також тих, що знаходяться на більшій відстані, але потенційно конкурують через схожість концепції чи кухні.

Такий підхід важливий, оскільки конкуренція у сфері ресторанного бізнесу визначається не лише географічною близькістю, а й специфікою кухні та форматом роботи закладу. Наприклад, для ресторану локальної кухні основними конкурентами будуть інші заклади з подібним спрямуванням – регіональним, етнічним або тематичним.

За допомогою сервісу Google Maps визначаємо п'ять найбільш релевантних конкурентів майбутнього ресторанного проєкту. Для порівняльного аналізу розглянемо заклади, що спеціалізуються на локальній або етнічній кухні, які розташовані на території міста Біляївка та прилеглих сіл, зокрема Маяків.

Якісне оцінювання включає тип закладу, розташування, концептуальні особливості та ключові характеристики діяльності. Використання даних онлайн-ресурсів дозволило врахувати кількісні та якісні відгуки відвідувачів. Особлива увага приділялась виявленню сильних та слабких сторін закладів, що сприяє точному визначенню їхніх конкурентних позицій у контексті нового ресторанного проєкту [21].

У результаті аналізу обрано п'ять закладів, які безпосередньо або опосередковано конкурують у сегменті ресторанного господарства з акцентом на локальну або регіональну кухню.

Сімейне кафе «Family» розташоване за адресою м. Біляївка, Одеська обл., вул. Кравченко, 45, працює для відвідувачів щодня приблизно з 11:00 до 23:00, пропонуючи затишну атмосферу для сімейного відпочинку та спільних обідів чи вечерь. Телефон для зв'язку – +380 98 011 01 90. На території кафе є простір для дітей і можливість відпочити біля річки, що додає місцю природної привабливості й робить його популярним серед сімей з дітьми та

компаній друзів. Заклад пристосований одночасно обслуговувати до 100 гостей, тому підходить як для звичайного обіду, так і для святкування невеликих заходів. Меню включає європейську кухню з великою кількістю страв – салати, пасту, піцу (19 видів), морепродукти, супи, страви на мангалі, бургери та десерти, а також безалкогольні та слабоалкогольні напої й коктейлі. Крім класичного обслуговування, кафе надає послуги доставки страв, кейтерингу та організації банкетів у залі (до ~35 осіб) або на відкритому майданчику (до ~100 осіб). Facebook: <https://www.facebook.com/FamilyMayak/> Instagram: https://www.instagram.com/family_belyaevka/.

Заклад має невисокі оцінки на онлайн-ресурсах (Google Maps – 1,6/5,0) та скарги відвідувачів на сервіс і смак страв.

Ресторан «Меценат» розташований у місті Біляївка Одеської області за адресою вул. Успенська, 102, працює щоденно з 15:00 до 23:00. Заклад орієнтований на формат ресторану з обслуговуванням офіціантами та спеціалізується на проведенні банкетів, весіль і корпоративних заходів, у цьому напрямі функціонує понад три роки. Попереднє резервування столиків є доступним і фактично необхідним у разі організації подій.

Меню представлено стравами домашньої, локальної кухні. В асортименті наявні закуски, основні страви, десерти, широкий вибір чаю та кави, а також алкогольні напої, зокрема вино, пиво та міцний алкоголь. Окремо відзначається різноманітність десертів і можливість живої музики, що формує привабливість закладу для святкових подій. Ресторан забезпечує обслуговування в залі та на літньому майданчику, передбачає можливість замовлення їжі із собою, однак послуга доставки відсутня.

Атмосфера закладу характеризується як затишна й тиха, придатна як для групового відпочинку, так і для романтичних зустрічей. Для гостей передбачено безкоштовну парковку. Оплата можлива картками та через мобільні застосунки.

Офіційний вебсайт і активні сторінки у соціальних мережах відсутні, що обмежує цифрову присутність закладу. Водночас ресторан має досить ви-

сокий рейтинг на онлайн-платформах (Google Maps – 4,3 з 5,0), а у відгуках гостей позитивно оцінюються атмосфера та рівень обслуговування. Серед зауважень фіксуються скарги на відносно високий рівень цін та нестабільність роботи кухні.

Ресторан ArtMax Banquet Hall розташований у місті Біляївка Одеської області за адресою вул. Успенська, 44. Заклад функціонує у форматі банкетного залу-ресторану та працює до 00:00. Контактний телефон для довідок і бронювання: +38 096 364 01 44.

Формат діяльності орієнтований насамперед на проведення урочистих заходів – весіль, банкетів, святкувань та корпоративів, що відповідає самій назві закладу (Banquet Hall). Таким чином, ресторан позиціонується як подієвий майданчик, а не як щоденний заклад сімейного чи гастрономічного відпочинку.

За даними онлайн-платформи Google Maps, середня оцінка становить 3,0 із 5,0 на основі 7 відгуків, що свідчить про невисокий рівень цифрової репутації та обмежену кількість публічних оцінок споживачів. Інформація про офіційний вебсайт відсутня, що, як і у випадку з окремими іншими локальними закладами, обмежує інструменти онлайн-просування та формування бренду.

Кафе «Лагуна» функціонує при гостьовому будинку «Лагуна», що розташований за адресою: м. Біляївка, вул. Отамана Головатого, 132, на березі річки Турунчук. Заклад орієнтований на обслуговування гостей міні-готелю та відвідувачів, які відпочивають у рекреаційній зоні поблизу водойми.

У меню представлені страви української, молдовської та бессарабської кухонь, що відповідає регіональним гастрономічним традиціям. Кафе забезпечує харчуванням постояльців, а також може використовуватися для організації невеликих сімейних свят і зустрічей. Формат закладу поєднує функції ресторанного обслуговування з елементами рекреаційного відпочинку на природі. Контактний телефон 096 1516911. Офіційний сайт у закладі відсутній. Сторінки в соціальних мережах не ведуться. Заклад має високі оцінки на

онлайн-ресурсах (Google Maps – 4,2/5,0) та позитивні відгуки щодо смаку страв.

Ресторан української кухні при замиському комплексі «Еколандія» розташований у селі Великий Дальник, на 8-му кілометрі Кишинівської траси, приблизно за 20 хвилин їзди від Одеси. Заклад працює цілий рік і спеціалізується на приготуванні страв української кухні з продуктів власної еко-ферми, що примикає до території комплексу.

Ресторан обслуговує гостей комплексу та відвідувачів ззовні, пропонуючи організацію банкетів, весіль, корпоративних заходів та інших святкових подій з можливістю підбору меню та сервіровки залів відповідно до формату заходу. Територія комплексу забезпечує умови для сімейного відпочинку, активного дозвілля, усамітнення на природі та проведення святкових заходів. Контактний телефон для довідок і бронювання: +380 73 443-53-53. Адреса: Кишинівська траса, 8 км, Великий Дальник, Одеська область, Україна, 67668. Заклад активно представлений онлайн, має власний сайт і сторінки у соцмережах [22; 23]. Відгуки гостей закладу (рейтинг Google Maps – 4,5/5,0) відзначають як головну перевагу меню української та одеської кухні, свіжість фермерських продуктів та бездоганний сервіс.

Цей стислий опис дозволяє порівняти конкурентів за ключовими характеристиками – категорією, розташуванням, концепцією, репутацією в онлайн-середовищі та додатковими послугами.

Таблиця 1.1

Приклад аналізу конкурентів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	Сімейне кафе «Family»	Ресторан «Меценат»	Ресторан ArtMax Vanquet Hall	Кафе «Лагуна»	Ресторан «Еколандія»
1	2	3	4	5	6
Адреса	м. Біляївка, Одеська обл., вул. Кравченко, 45	Біляївка Одеська обл. вул. Успенська, 102	Біляївка Одеська обл. вул. Успенська, 44	Біляївка Одеська обл. вул. От.Головатого, 132	вул. Європейська, 21
Наявність сайту	Instagram: https://www.instagram.com/family_belyaevka/ .	Офіційний сайт відсутній.	Офіційний сайт відсутній.	Офіційний сайт відсутній.	https://ecolandia.com.ua/ .

Продовження таблиці 1.1

1	2	3	4	5	6
Рейтинг	1,6 /5,0	4.3/5,0	3,0/5,0	4,2/5,0	4,5/5,0
Додаткові послуги	Послуги доставки страв, кейтерингу та організації банкетів, літній майданчик, простір для дітей.	Проведення банкетів, бронювання заходів, жива музика, замовлення їжі із собою, літній майданчик	Організація банкетів, бронювання заходів, кейтерингові послуги.	Літній майданчик, простір для дітей, їжа з собою, замовлення на виніс.	Організація банкетів, ігрові зони, відкриті зони відпочинку, мангал-меню.

Ресторанна структура м. Біляївка є відносно компактною та має чітко виражену подієво-банкетну орієнтацію. Значна частина закладів орієнтована на проведення весіль, ювілеїв і корпоративних заходів, тоді як щоденний гастрономічний сегмент представлений обмежено. Окрему групу становлять кафе при рекреаційних або еко-садибних комплексах, де ресторанна послуга поєднується з відпочинком на природі. Також функціонують універсальні кафе змішаного типу з переважанням європейської та італійської кухні (піца, паста, бургери), а також поодинокі вузькоспеціалізовані формати – дитяче кафе та піцерія. Водночас у місті фактично відсутній концептуальний заклад із чітким акцентом на локальну гастрономічну ідентичність, що формує вільну ринкову нішу для проєктованого ресторану.

Аналіз конкурентів включає оцінку рівня обслуговування на основі відгуків користувачів, а також перевірку наявності офіційного вебсайту й активності в соціальних мережах.

Отримані дані систематизовано у зведену таблицю з основними показниками якості обслуговування та ринкового позиціонування. За результатами проведено порівняльний аналіз, що дозволяє визначити сильні та слабкі сторони конкурентів і окреслити можливості для ефективного позиціонування майбутнього ресторану.

Для порівняння характеристик застосовано п'ятибальну шкалу оцінювання. Результати дослідження наведено в таблиці 1.2.

Бальна оцінка конкурентоспроможності підприємства

Критерії	Сімейне кафе «Family»	Ресторан «Меценат»	Ресторан ArtMax Banquet Hall	Кафе «Лагуна»	Ресторан «Еколандія»
1	2	3	4	5	6
Подача та смак страв	3,3	4,1	3,0	5,0	4,1
Атмосфера	4,5	4,5	3,0	4,0	4,8
Дизайн інтер'єру	3,6	4,2	2,6	3,6	4,8
Обслуговування	3,0	4,3	3,5	4,0	4,3
Середній бал	3,6	4,3	3,0	4,2	4,5

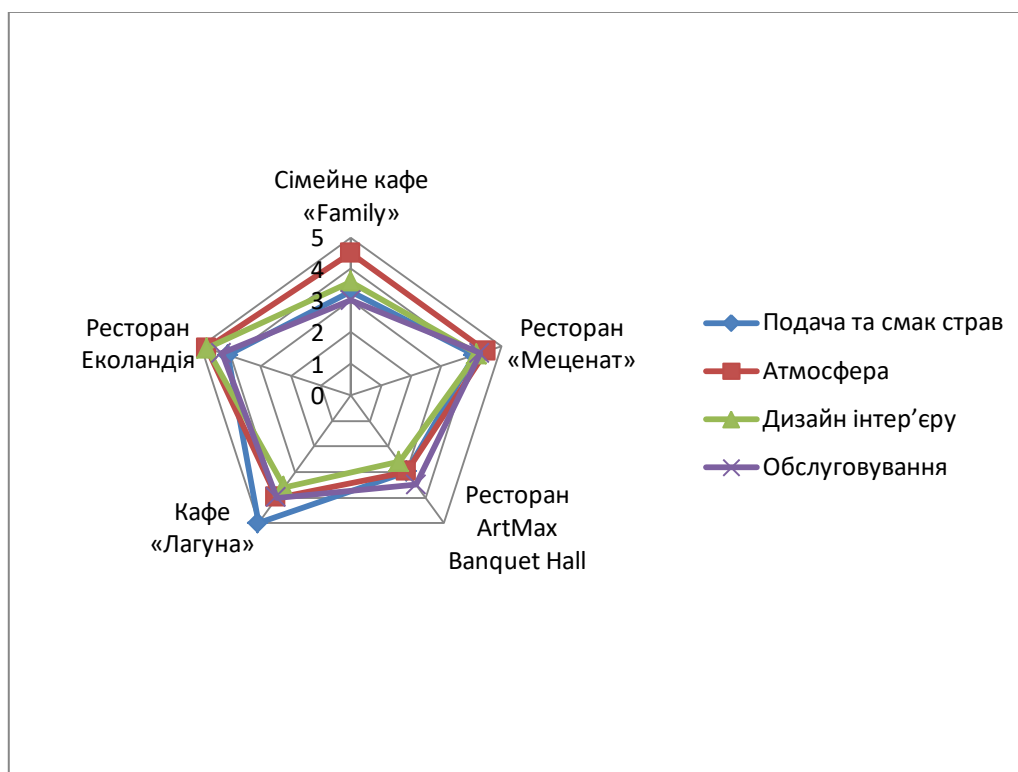


Рис.1.6 Багатокутник конкурентоспроможності

Проведений аналіз закладів ресторанного господарства міста Біляївка Одеської області засвідчив, що відкриття ресторану локальної кухні є доцільним і перспективним управлінським рішенням. Аналіз конкурентного середовища вказує на недостатню представленість саме концептуальних закладів локальної кухні на ресторанному ринку Біляївки, що формує вільну ринкову нішу для нового проекту. Відсутність чітко позиціонованих конкурентів у цьому сегменті створює передумови для формування лояльної аудиторії та стабільної позиції серед закладів ресторанного господарства міста.

Окрім цього, простежується стабільний попит на якісні, і водночас доступні за ціною страви, що свідчить про потенціал для сталого розвитку підприємства. Формат ресторану локальної кухні також відкриває можливості для диверсифікації діяльності – організації банкетів, проведення кулінарних майстер-класів, тематичних гастрономічних подій і подій «вихідного дня», що підвищить конкурентоспроможність закладу.

Наступним етапом обґрунтування проєкту є проведення SWOT-аналізу майбутнього закладу, який передбачає комплексне дослідження внутрішнього та зовнішнього середовища функціонування.

Таблиця 1.3

SWOT-аналіз майбутнього ресторану локальної кухні

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
1	2	3
Внутрішнє середовище	<ol style="list-style-type: none"> 1. Чітка концепція ресторану локальної кухні. 2. Використання місцевих продуктів у меню. 3. Наявність готового приміщення та базової інфраструктури. 4. Можливість співпраці з локальними виробниками. 5. Гнучкість у формуванні меню та цінової політики. 6. Невелика кількість прямих конкурентів у форматі локальної кухні. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Низька впізнаваність закладу на початковому етапі роботи. 2. Залежність від місцевих постачальників і сезонності сировини. 3. Можлива нестабільність якості та обсягів локальної продукції. 4. Дефіцит кваліфікованих кухарів із досвідом роботи 5. Необхідність додаткового просування ідеї локальної кухні серед споживачів. 6. Обмежений досвід гостей у сприйнятті регіональної кухні як окремого ресторанного формату.
Зовнішнє середовище	<p>Можливості (O)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Включення ресторану до гастрономічних маршрутів Біляївської ОТГ. 2. Зростання інтересу до локальних продуктів і регіональної кухні. 3. Формування впізнаваної гастрономічної пропозиції Біляївки. 4. Просування ресторану через соціальні мережі, онлайн-карти та туристичні платформи. 5. Участь у грантових і регіональних програмах підтримки малого бізнесу. 6. Співпраця з виноробнями, фермерськими господарствами та туристичними об'єктами громади. 	<p>Загрози (T)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зниження платоспроможності населення. 2. Зростання цін на продукти, комунальні послуги та логістику. 3. Конкуренція з боку кафе, ресторанів і банкетних залів універсального формату. 4. Обмеження роботи закладу через воєнний стан. 5. Сезонні коливання туристичного попиту. 6. Економічна нестабільність, що може впливати на витрати закладу та кількість відвідувачів.

Отже, проведений SWOT-аналіз показує, що ресторан локальної кухні має достатній потенціал для розвитку завдяки чіткій концепції, використанню локальних продуктів і можливості співпраці з фермерськими господарствами. Водночас для успішної роботи закладу необхідно посилити просування бренду, забезпечити стабільну якість сировини та враховувати зовнішні ризики, пов'язані з економічною нестабільністю, воєнним станом і сезонністю туристичного попиту.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Концепція ресторану – це фундаментальна ідея та стратегічна модель функціонування закладу, що визначає напрями його розвитку, ціннісну пропозицію для споживачів, ринкове позиціонування та конкурентні переваги. Вона не зводиться лише до вибору кухні чи стилю інтер'єру, а охоплює маркетингові, операційні, цінові, сервісні та сировинні аспекти діяльності підприємства.

У професійному трактуванні концепція включає визначення цільової аудиторії, формування позиціонування, вибір типу кухні, цінової політики, формату обслуговування та атмосфери закладу. Саме вона забезпечує цілісність усіх складових ресторану та узгодженість управлінських рішень [24; 25].

Концепцію можна розглядати як системний каркас, у межах якого формуються назва закладу, дизайн, меню, стандарти сервісу та комунікаційна стратегія. Вибір обґрунтованої концепції є визначальним чинником як на етапі створення ресторану, так і в процесі його подальшого функціонування.

Гастрономічна культура як різновид людської культури глибоко інтегрована в суспільне життя й має значення як для задоволення базових потреб, так і для формування соціокультурних традицій. Її вплив на соціальну взаємодію проявляється на різних рівнях – від місцевих спільнот до глобальних культурних обмінів. Їжа та практики харчування, особливо в традиційному

суспільстві, завжди мали для людини суттєве екзистенційне значення.

Їжа відіграє важливу роль у формуванні національної самосвідомості, оскільки здатна об'єднувати людей навколо спільних культурних кодів. Смаки, аромати та традиції харчування формують відчуття приналежності до певної культури або нації. Споживання страв національної кухні виступає не лише актом задоволення фізіологічних потреб, а й способом відтворення та збереження культурної спадщини.

У сучасних умовах локальна кухня набуває статусу одного з ключових напрямів розвитку гастрономічного туризму. Використання місцевих продуктів, співпраця з регіональними виробниками та орієнтація на принципи сталого розвитку стають важливими складовими конкурентної стратегії ресторанного бізнесу. Світові тенденції, зокрема запровадження «зеленої зірки» гідом Michelin у 2020 році, підтверджують зростання уваги до принципів сталості та локальності в ресторанній індустрії. Практика провідних ресторанів свідчить, що шлях до професійного визнання часто ґрунтується на глибокому осмисленні локальних продуктів, традицій та регіональних смакових особливостей [26].

Локаворство – це концепція харчування, що ґрунтується на використанні локальних продуктів. Сам термін походить від англ. local – «місцевий» і лат. vorare – «їсти». У ресторанному господарстві локаворство передбачає приготування страв із сировини, вирощеної або виробленої поблизу місця діяльності закладу. Єдиного підходу до визначення допустимого радіусу походження таких продуктів немає. Одні фахівці вважають локальними продукти, отримані в межах 50–100 км від місця приготування страв, інші розширюють цей радіус до 200–300 км. У США, наприклад, продукт може вважатися локальним, якщо його транспортують на відстань менше ніж 400 миль, тобто приблизно 643 км.

Отже, незалежно від відмінностей у визначенні відстані, основна сутність локальної кухні полягає у використанні продуктів місцевого походження та формуванні меню з урахуванням ресурсів конкретної території [27].

Страви локальної кухні є складовою культурної ідентичності регіону та відображають традиційні моделі харчування. Їхня специфіка нерозривно пов'язана із сезонністю, що забезпечує свіжість, якість інгредієнтів та економічну доцільність використання місцевої сировини. Зростаючий інтерес до гастрономічної автентичності підтверджується як світовими, так і українськими професійними дискусіями, зокрема в межах галузевих форумів «Ukrainian Gastro Show» та діяльності шеф-кухарів, які працюють у напрямі local food.

Отже, формування концепції ресторану локальної кухні відповідає сучасним тенденціям розвитку галузі та створює підґрунтя для інтеграції гастрономічної спадщини регіону в сучасний формат закладу ресторанного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану локальної кухні в місті Біляївка Одеської області.

Таблиця 1.4

Структура концепції ресторану локальної кухні в місті Біляївка Одеської області

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Ресторан
Категорія і тематика закладу	Концептуальний ресторан
Форми і методи обслуговування	Класичне обслуговування
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Основна бізнес-ідея ресторану локальної кухні в м.Біляївка - репрезентація гастрономічної ідентичності Біляївки через сучасне осмислення локальної кухні пониззя Дністра
Основні групи споживачів (за різними критеріями)	Мешканці міста та громади, внутрішні туристи, іноземні туристи, жителі Одеси та навколишніх населених пунктів, які відвідують регіон у вихідні
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основні послуги – організація харчування, реалізація продукції, організація споживання продукції, організація дозвілля, інформаційно-консультаційні послуги. Додаткові послуги – бронювання столів, організація банкетів, майстер-класів, гастрономічні дегустації, фотозона, зарядні станції для гаджетів.

1	2
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	Маркетингові канали комунікації: соціальні мережі, офіційний сайт, колаборації з food-блогерами. PR-акції та іміджеві заходи: урочисте відкриття закладу, гастрономічні дегустації, соціальні ініціативи.
Етапи впровадження	Розробка концепції. Аналіз доцільності. Вибір локації, дизайн простору, розробка меню. Закупівля, монтаж обладнання. Навчання персоналу. Маркетинг і комунікація. Старт проекту. Оцінка та коригування.

З давніх давен традиційна біляївська кухня була дуже ситною, наваристою, та, подекуди, жирною. Страви засмажували на смальці, заправляли старим салом, пересипали шкварками. Люди тяжко працювали на землі, в полі, тож мали смачно і ситно їсти. Влітку їжу часто готували на кабиці, традиційній печі Південної України. В кожній родині робили вино, завжди варили самогон. З неалкогольних напоїв популярними були компот і узвар. Влітку компот варили із свіжих ягід, а взимку із «сушні» – сушених ягід, грушок, абрикосів та головне – яблук.

Традиція приготування біляївської юшки має багатовікову історію та регіональне різноманіття, що відображає кулінарну ідентичність пониззя Дністра та місцеві смакові вподобання. За даними місцевих кулінарних джерел, у громадах Біляївки та прилеглих сіл – Яськи, Маяки, Повстанське та Майори – сформувалися різні варіанти рибної юшки, кожен із яких має свої характерні особливості та секрети приготування, що передавалися в родині від покоління до покоління.

Так, юшка «по-біляївськи» готується із кількох видів риби (короп, товстолоб, лящ чи окунь) разом із овочами – цибулею, картоплею, морквою, болгарським перцем та яблуками – і приправляється спеціями, зеленню та навіть невеликою кількістю горілки для покращення смаку. Особливістю цього рецепту є варіння у великому казані, на триногах, з використанням голови та «пузиря» риби, що надає бульйону насиченого смаку та аромату.

Інші варіації включають юшку «по-ящанськи», «по-маяківськи» та «по-повстанськи», які відрізняються поєднанням локальних інгредієнтів, співвідношенням риби та овочів, способами приправлення (саламур) та подачею.

Таке різноманіття не лише ілюструє глибоку кулінарну спадщину Біляївщини, але й підкреслює важливість юшки як страви, що відображає природні ресурси регіону (річкові види риби, сезонні овочі) та локальні гастрономічні практики, актуальні для включення в меню закладів локальної кухні.

Ці страви не лише відображають місцеві кулінарні традиції, а й є елементом культурної спадщини, який можна використовувати у розвитку гастротуризму, популяризації локальних смаків і формуванні гастрономічної ідентичності Біляївської громади.

Серед традиційних страв Біляївщини виділяються топові локальні гастрономічні спеціалітети, що можуть стати візитівками Біляївської громади. До них належать смажені в'юни – аборигени Дністра; смажили їх обов'язково в кукурудзяному борошні. Окрім знаменитої біляївської юшки, біляївські господині готують борщ із характерним місцевим ситцевим буряком. Проте головною родзинкою борщу Біляївської громади є селера. Що цікаво: пампушки тут не печуть, а смажать на пательні й подають з часником і перчиком.

Також варто відзначити ікру з «синеньких», яку обов'язково січуть ножем – це відлуння османської кухні. Готують тут ікру і смаженою, і сирою. Овочі смажать, запікають на вугіллі. Для сирої ікри термічно обробленим у страві є лише баклажан.

Випічка вертути та плацинди, що має молдовське походження, а також налисників, які готували на свята та сімейні урочистості, посідають важливе місце в гастрономічній традиції регіону. Ці страви репрезентують гастрономічну ідентичність Біляївщини, поєднуючи історичні кулінарні традиції української та молдовської культур із використанням локальних продуктів і природних ресурсів пониззя Дністра.

Гастрономічна культура Біляївки включає не лише відому вертуту та

юшку, а й цілий ряд інших традиційних страв, які готувалися на свята та будні, збереглися в сімейних рецептах і є частиною культурної пам'яті. Вона демонструє багатопшаровість кулінарної спадщини громади – українські, молдовські та османські впливи. До автентичних страв, які є частиною кулінарної ідентичності громади, належать молозиво – десерт із першого молока корови після отелення; нудлі – локшина у вигляді рулетиків із м'ясною або овочевою начинкою; малай (мелай, милай) – ситний повсякденний пиріг на основі кукурудзяного борошна; суп із кльоцками – гарячий суп із галушками; пилат (пилав) – солодкий рис із яблуками та родзинками; шишки – солодкі булочки у формі «шишок», традиційне весільне частування; сальтисон – холодна закуска зі свинячого м'яса (з голови) та спецій; вушка (вергуни) – смажене у фритюрі печиво; вареники з раками – святкова страва з місцевих прісноводних продуктів; гнічені сливи – традиційно приготовлені сливи для десертів або компотів.

На місці закладу, який раніше мав назву «Провінція», створено новий ресторан із збереженням наступності бренду та його впізнаваності серед мешканців громади. Назва «Нова Провінція» підкреслює оновлення концепції та сучасне переосмислення локальної кухні Біляївської громади на основі традиційних рецептів і продуктів пониззя Дністра.

Заклад позиціонується як концептуальний ресторан регіональної кухні, що поєднує традиції української, молдовської та османської гастрономічної культури, сформованої під впливом природно-ландшафтних умов і історичних процесів. Основна ідея ресторану полягає в репрезентації Біляївки як території з унікальною кулінарною ідентичністю, що виникла на перетині різних культур та місцевих звичаїв. Заклад має виконувати не лише комерційну, а й культурну функцію – популяризувати локальні рецепти, підтримувати місцевих виробників і сприяти формуванню позитивного туристичного іміджу громади. Слоган закладу: «Нова Провінція – смак пониззя Дністра».

Концепція передбачає поєднання традиційних рецептів із сучасними технологіями приготування та подачі, що дозволяє зберегти автентичність

смаку та відповідати стандартам ресторанного сервісу. У стратегічному вимірі ресторан може стати елементом туристичної інфраструктури громади, доповнюючи природні, історичні й культурні маршрути Біляївки та сприяючи розвитку локальної економіки.

Основні конкурентні переваги.

1.Формування гастрономічної унікальності через регіональний продукт

Використання локальної сировини та традиційних технологій створює продукт, який неможливо повністю відтворити поза межами регіону. Це забезпечує автентичність пропозиції та підвищує її сприйняту цінність.

2. Використання місцевої сировини та сезонності

Співпраця з локальними виробниками й орієнтація на сезонні продукти дозволяють забезпечити свіжість інгредієнтів, оптимізувати логістику та підвищити якість страв.

3.Формування територіального бренду

Заклад здатен виступати гастрономічною візитівкою громади, що підсилює його статусність і створює довгострокову конкурентну перевагу, засновану на нематеріальних активах (репутація, культурна цінність, автентичність).

4. Інтеграція в туристичний потенціал регіону

Ресторан може стати складовою гастрономічних маршрутів пониззя Дністра, доповнюючи природні та культурні туристичні ресурси Біляївщини.

5. Поєднання ресторанного формату з подієвою діяльністю

Організація банкетів, дегустацій, тематичних вечорів та культурно-просвітницьких заходів розширює функціонал закладу та підвищує його привабливість для різних груп споживачів.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Для ефективного функціонування будь-якого підприємства необхідно скласти структурно-технологічну схему закладу, яка відобразить послідовність процесів приймання і зберігання сировини, виробництва страв та їх споживання. Дана схема і є основою проекту закладу ресторанного господарства [21].

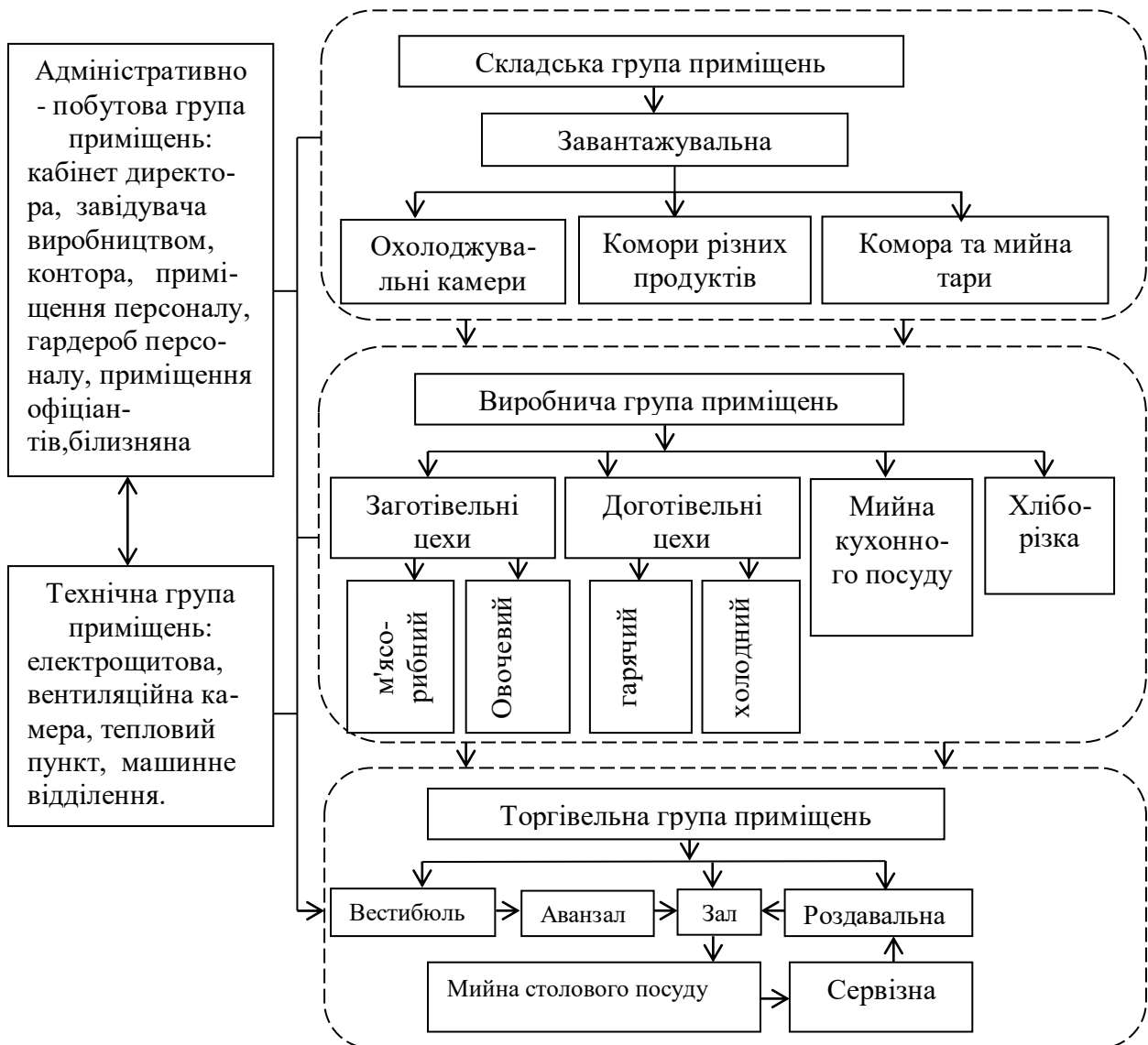


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема ресторану

Структурно-технологічна схема ресторану на 80 місць з літньою терасою на 40 місць, ілюструє потіковість основних процесів під час роботи за-

кладу.

Перерахуємо групи приміщень, в яких відбувається процес виробництва та обслуговування: торговельні, складські, виробничі, адміністративно-побутові та технічні [21].

Група торговельних приміщень включає: вестибюль з гардеробом і санвузлами, залу ресторану на 80 місць з літньою терасою на 40 місць.

До складських приміщень належать приміщення: завантажувальний майданчик, охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Процес виробництва продукції здійснюється в заготівельному (овочевому, м'ясо-рибному) та доготівельному (гарячому і холодному) цехах [21].

Група допоміжних приміщень – це мийні посуду та сервізна. До групи адміністративно-побутових приміщень належать кабінет керівника закладу, кімнати офіціантів, гардероби з душовими та санвузол для персоналу.

Група технічних приміщень підприємства включає електрощитову, а також вентиляційну камеру.

Детальна схема технологічного процесу підприємства наведена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу підприємства

Операції та їх режими	Виробничі, торгові та допоміжні приміщення	Застосовуване обладнання
1	2	3
Прийом продуктів 7 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	Завантажувальна	Ваги товарні, візки, вантажні
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення (охолоджувані камери і комори)	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери
Підготовка продуктів до теплової обробки 900-1900 год	Заготівельні цехи:	Підготовка продуктів до теплової обробки 900-1900 год
Приготування страв 7 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	Теплове обладнання: плити, жарочні шафи.	Механічне і допоміжне обладнання
Відпуск страв 8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	Роздавальна	Теплове обладнання – марміти; немеханічне обладнання – прилавки, столи
Організація споживання продукції 8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	Зал ресторану	Меблі для закладів ресторанного господарства

Розрахуємо площу залу ресторану. Площу залу розраховуємо за формулою:

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

де p – місткість залу, місць; s – площа на 1 місце в залі, м^2 [21].

Площу обідньої зали (без роздавальної) ресторанів в сільських населених пунктах слід приймати на 1 місце в залі, не менше $1,7 \text{ м}^2$. Тоді площа залу – $80 * 1,7 = 136 \text{ м}^2$. Площа літньої тераси – $40 * 1,7 = 68 \text{ м}^2$.

По співвідношенню місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залах та на літній терасі (табл.2.2).

Таблиця 2.2.

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове співвідношення	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розмір столів, довжина, мм	Розмір столів, ширина, мм
1	2	3	4	5	6
Ресторан					
2-місні	20	16	8	850	650
4-місні	40	32	8	1300	850
6-місні	40	32	6	1950	850
Літня тераса					
4-місні	100	40	10	1300	850

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – 12..16, а в кафе – 16...20 місць на одного офіціанта. Розрахункова кількість офіціантів для обслуговування гостей в залі ресторану та на літній терасі (при загальній кількості 120 місць) – 6.

Площа технічних приміщень визначається за нормою $0,52...0,64 \text{ м}^2$ на 1 місце в залі, тобто 72 м^2 .

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 [21].

Кількість відвідувачів визначають за графіком завантаження залів, складеним з урахуванням режиму роботи залу, середньої тривалості прийому їжі одним відвідувачем, приблизного коефіцієнта завантаження в кожен годину роботи підприємства.

При розрахунку доготівельних цехів потрібно знати кількість відвідувачів за кожен годину. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів, за кожен годину роботи 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, % [21].

Кількість відвідувачів за день N визначається як сума кількостей відвідувачів за кожен 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 підприємства харчування на 120 місць

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
1	12-13	1	27	32
2	13-14	1	30	36
3	14-15	1	31	37
4	15-16	1	27	32
5	16-17	1	23	28
6	17-18	1	27	32
7	18-19	0,4	32	15
8	19-20	0,4	45	22
9	20-21	0,4	45	22
10	21-22	0,4	35	17
11	22-23	0,4	32	15
12	23-24	0,4	24	12
РАЗОМ				300

Таким чином, ми визначили кількість споживачів, які відвідають ресторани протягом дня.

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв, розбивку загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи здійснюють за формулою:

$$n_d = N_d \cdot m, \quad (2.4)$$

де N_d - загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; m - коефіцієнт споживання страв.

Для ресторану $n_d = 300 * 3,5 = 1050$ страв.

Варто зазначити, що коефіцієнт споживання страв складається із суми коефіцієнтів споживання холодних страв, супів, других гарячих страв, солодких страв і гарячих напоїв власного виробництва.

Розбивка загальної кількості страв на окремі групи (холодні страви, супи, другі страви, солодкі страви і гарячі напої) і розподіл страв по основних продуктах (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) проводиться з врахуванням процентного розподілу страв в асортименті продукції.

Для заміського ресторану коефіцієнт споживання холодних закусок складає 1,35, відповідно для гарячих закусок – 0,15, перших страв – 0,7, других страв – 0,9, солодких страв – 0,4. Загалом - 3,5.

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

$$n_n = N_{\text{день}} * N, \quad (2.5)$$

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; N – норма споживання [21].

При підрахунку кількості страв холодні, перші, другі й солодкі страви, та борошняні й кондитерські вироби приймаються за одиницю кожне, а гарячі й холодні напої не враховуються, вони розраховуються окремо.

Аналогічно розраховується кількість страв на сніданки, а також кіль-

кість гарячих, холодних напоїв, кондитерських виробів і хліба.

Отримані результати зводять у табл. 2.4. та 2.5.

Таблиця 2.4.

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість спо-живачів, осіб	Коефіцієнт спожи-вання групи страв	Денна кількість страв, порцій
1	2	3	4
Ресторан (основне меню)			
Холодні закуски	300	1,35	405
Мол., кисл. прод., бутерброди		0,05	20
Рибні		0,4	162
М'ясні		0,3	122
Овочеві, салати і вінегрети		0,25	101
Гарячі закуски	300	0,15	45
Перші страви	300	0,7	210
Заправні		0,5	105
М'ясні		0,5	53
Рибні		0,45	47
Овочеві		0,05	5
Прозорі		0,35	74
Холодні, молочні, супи-пюре		0,15	32
Другі страви	300	0,9	270
Рибні		0,35	95
М'ясні		0,5	135
Овочеві		0,05	14
Круп'яні та борошняні		0,05	14
Молочні та з яєць		0,05	14
Солодкі страви	300	0,4	120
Гарячі		0,05	6
Жельовані		0,5	60
Холодні		0,25	30
Морозиво		0,2	24
Разом:	300	3,5	1050

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів	Норми спо-живання	Кількість	
			Одиниці виміру (кг, шт, порц.)	Продуктів
1	2	3	4	5
Ресторан				
Гарячі напої				

Продовження таблиці 2.5.

1	2	3	4	5
чай	300	0,16	порц.	48
кава	300	0,16	порц.	48
какао	300	0,08	порц.	24
Холодні напої				
фруктові води	300	0,18	порц.	54
мінеральні води	300	0,18	порц.	54
соки	300	0,18	порц.	54
власне виробництво	300	0,06	порц.	18
Хліб				
житній	300	0,05	кг	15
пшеничний	300	0,05	кг	15
Борошняні/конд. вироби	300	0,5	шт.	150
Цукерки, печиво	300	0,02	шт.	6

Розробляємо розрахункове меню підприємства (табл.2.6), яке являє собою перелік найменувань страв з вказівкою виходу страви і їхньої кількості. Меню складається з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів [28, 29], а також спеціальної літератури по національним кухням та інші факторів.

Таблиця 2.6.

План-меню ресторану на 120 місць

№ п/п	Назва страви або виробу	Вихід, гр	К-ть порц, шт
1	2	3	4
Фірмові страви			
	Біляївська рибна юшка з трьох видів риби з аджикою	300	47
	Смажені в'юни в кукурудзяному борошні з соусом тартар	225	15
	Вареники з білими раками з Маяків з соусом вершковим	150/25	25
	Качка з Кагарлика, запечена з яблуками	300	20
	Нагут з півнем, тушкований у казані	150/150	15
	Біляївська вертута з сиром та зеленню	150	50
Холодні страви та закуски			
	Бутерброд з домашнім вершковим маслом і чорноморською кількою	150	14
	Маринований товстолобик із зеленою цибулею	180	40
	Балик із ляща з маринованою цибулею та гірчицею в зерні	120/50/5	40
	Щука фарширована по-королівськи	200	42

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Холодець з коропа з картоплею та яйцем	150	40
	Салат із молодої капусти, огірків та кропу з запашною олією	150	34
	Печений перець із помідорно-цибулевою засмажкою	100	34
	Сира ікра з печених синіх, томатів, цибулі та зелені	180	33
	Асорті біляївських спеціалітетів (ковбаса, салтисон, буженина)	200	25
	Холодець зі свинини з хроном	175/25	25
	Паштет з качиної печінки зі смаженою цибулею	170	25
	«Засць» - м'ясний хлібець із салатом з квашеної капусти	150/150	25
	Галантин із фазана з фісташкою та травами	100	22
	Бринза домашня (порційно)	70	6
Гарячі закуски			
	Варені голубі раки з кропом (до пива)	150	15
	Карасі смажені по-домашньому зі сметанно-цибулевим соусом	200/50	15
	Оладки з кабачків із густою сметаною	250	15
Перші страви			
	Прозорий суп з галушками на курячому бульйоні	300	74
	Борщ південний з квасолею, ситцевим буряком та селерою	500	53
	Капусняк з пшоном	300	5
	Зелений борщ зі щавлем, кропивою та сметаною	300	16
	Крем-суп з гарбуза	300	16
Другі гарячі страви			
	Судак припущений у соусі Біле вино та пюре з селери	150/150	20
	Сом смажений порційно з овочами запеченими на грилі	150/150	20
	Сазан тушкований у томатах по-придністровськи з овочами	150/150	20
	Жерех запечений з травами під соусом з печеного перцю та томатів	150/50	20
	Совус - тушковане м'ясо в томатній підливці з картоплею	300	25
	Маленькі голубці по-біляївськи з м'ясом і рисом	200	25
	Вареники традиційні з печінкою та засмажкою	150/25	25
	Налисники-мізинчики з сиром та родзинками	200	14
Гарніри			
	Молода картопля з Роксолан з кропом та вершковим маслом	150	14
	Мамалига з шварками і бринзою	150	14
Солодкі страви			
	Баба нягре	225	6
	Гнічені сливи з горішками та збитими вершками	150	15
	Молозиво з цукровою пудрою	150	15
	Полуничне желе	100	30
	Мус з дині	100	30
	Морозиво з фундуком	225	24
Гарячі напої власного виробництва			
	Духмяний чай з липи	200	16

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Справжній органічний чай з пониззя Дністра	200	16
	Чай чорний з лимоном	200	16
	Кава чорна міцна	100	24
	Кава чорна з молоком	130	24
	Какао на молоці	200	24
Холодні напої власного виробництва			
	Лимонад в асортименті	200	54
	Компот з ягід	200	9
	Узвар з сухофруктів	200	9
	Фреш «яблуко-морква»	200	18
	Фреш «персик-абрикос»	200	18
	Фреш «цитрусовий смак»	200	18
Кондитерські та хлібобулочні вироби			
	Маленькі книші з тушкованою капустою	120	20
	Кукурудзяний пиріг «Малай»	150	20
	Плацинди з зеленню та яйцями	150	20
	Плацинди з гарбузом	150	20
	Вушка (вергуни)	50	20

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи основного підприємства, тобто ресторану (табл.2.7) [21].

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	7,73	101
страви з риби	8,75	122
страви з м'яса	6,95	97
гастрономічні товари	5,09	71
бутерброди, закуски	1,00	14
Супи		
прозорі	5,30	74
заправочні	8,67	121
пюреподібні	1,15	16
Другі страви		

Продовження таблиці 2.7.

1	2	3
з картоплі, овочів, грибів	2,08	29
з круп, бобових та макаронних виробів	1,00	14
з яєць та сиру	1,00	14
з риби та морепродуктів	8,96	125
з м'яса	3,58	50
з птиці	2,51	35
борошняні страви і вироби	14,34	200
Напої		
Гарячі	2,29	32
Холодні	5,16	72
Солодкі страви		
Гарячі	0,43	6
Холодні	8,17	114

2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху

Гарячий цех є основним цехом закладу ресторанного господарства, в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також проводиться теплова обробка для холодних і солодких страв. Крім того, в цеху готуються гарячі напої і випікаються борошняні кулінарні вироби (пиріжки, пампушки тощо) для прозорих бульйонів. З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо в роздавальні для реалізації споживачам.

Виробничу програму гарячого цеху складають на основі асортименту страв, що реалізуються через торговий зал, асортименту кулінарних виробів, а також продукції, що відпускається в буфети.

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок із заготівельними цехами, зі складськими приміщеннями і зручний взаємозв'язок з холодним цехом, роздавальною і торговим залом, мийною кухонного посуду. Гарячий цех повинен бути оснащений сучасним устаткуванням: тепловим, холодильним, механічним і немеханічним: плитами, жарильними шафами, харчоварильними казанами, електросковородами, електрофритюрницями, холодильними шафами, а також виробничими столами і стелажми. Устаткування для гарячого

цеху підбирають за нормами оснащення підприємств харчування торгово-технологічним і холодильним устаткуванням відповідно до типу і потужності підприємства, режиму його роботи, максимального завантаження торгового залу в часи пік, а також формами обслуговування [30].

Гарячий цех підрозділяється на два спеціалізовані відділення - супове і соусне. У суповому відділенні здійснюється приготування бульйонів і перших страв. У ресторані готують бульйони в невеликій кількості і тому для варіння бульйону встановлюють казани або інший наплитний посуд. У гарячому цеху готують кістковий, м'ясо-кістковий, курячий, рибний і грибний бульйони. Найбільша тривалість варіння-кісткового і м'ясо-кісткового бульйонів (4-6 ч). Їх готують заздалегідь, зазвичай напередодні поточного дня. Для приготування супів використовують наплитні казани 50, 40, 30 і 20 л і стаціонарні казани. Послідовність варіння супів визначається з врахуванням трудомісткості страв, що готуються, і тривалості теплової обробки продуктів.

У ресторанах, де перші страва готують невеликими партіями, в гарячому цеху встановлюють марміт, що забезпечує збереження температури і смакових якостей супів. Перші страва повинні відпускатися з температурою не нижче 75 °С, тривалість реалізації перших страв при масовому приготуванні - не більше 2-3 ч. Соусне відділення призначене для приготування других страв, гарнірів і соусів. Основним устаткуванням соусного відділення є кухонні плити, пароконвектомати, жарильні шафи, електросковороди, фритюрниці, а також харчоварильні казани, універсальний привід. Стаціонарні харчоварильні казани застосовуються в соусному відділенні в крупних цехах для варіння овочевих і круп'яних гарнірів [30].

У гарячих цехах спеціалізованих підприємств і в ресторанах встановлюються мангали, грилі. На підприємствах застосовують сосисковарки, яйцеварки, кавоварки і ін. Зазвичай широкий асортимент других страв не дозволяє створювати в соусних відділеннях спеціалізовані місця для приготування кожного виду страв. Тому доцільно обмежитися виділенням одного робочого місця для смаження і пасерування продуктів, другого – для варіння,

тушкування, припускання і запікання продуктів і напівфабрикатів, третього, – для приготування гарнірів і каш.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Виробничу програму гарячого цеху розробляють на підставі виробничої програми підприємства харчування (табл.2.8). Виробнича програма гарячого цеху включає гарячі закуски, перші і другі страви, гарніри, гарячі солодкі страви, гарячі напої та напівфабрикати для холодного цеху.

Таблиця 2.8.

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Супи		
прозорі	7,12	74
заправочні	11,63	121
супи-пюре	1,54	16
Другі страви		
З картоплі, овочів, грибів	2,79	29
З круп та макаронів	1,35	14
З яєць та сиру	1,35	14
З риби та морепродуктів	12,02	125
З м'яса	4,81	50
З птиці	3,37	35
Напої, в т.ч.		
Гарячі	3,08	32
Солодкі страви, в т.ч.		
Гарячі	0,58	6
Борошняні страви і вироби	19,23	200
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати	6,44	67
страви з риби	7,88	82
страви з м'яса	9,33	97
холодні напої	1,73	18
холодні солодкі страви	5,77	60

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

Для супів та інших страв, які реалізуються протягом 2 годин, коефіцієнт перерахунку розраховуємо окремо:

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N_{\text{п.р.}}, \quad (2.6)$$

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

Таблиця 2.9.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
1	2	3
Супи		
прозорі	74	38
заправочні	121	62
супи-пюре	16	8
Другі страви		
З картоплі, овочів, грибів	29	4
З круп та макаронів	14	2
З яєць та сиру	14	2
З риби та морепродуктів	125	16
З м'яса	50	7
З птиці	35	5
Напої, в т.ч.		
Гарячі	30	4
Солодкі страви, в т.ч.		
Гарячі	6	1
Борошняні	200	26

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

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

$$N_{\text{я}} = \frac{\sum A}{T \cdot \lambda}; \quad (2.7)$$

Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви:

$$A = (n \cdot K_{\text{тр}} \cdot 100) / 3600, \quad (2.8)$$

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 чисельності робітників доготівельних цехів 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	74	150	3,08
заправочні	121	180	6,05
супи-пюре	16	200	0,89
Другі страви, у т.ч.			
З картоплі, овочів, грибів	29	110	0,89
З круп та макаронів	14	100	0,39
З яєць та сиру	14	110	0,43
З риби та морепродуктів	125	120	4,17
З м'яса	50	150	2,08
З птиці	35	140	1,36
Борошняні	200	170	9,44
Напої, у т.ч.			
Гарячі	30	20	0,17
Солодкі страви, в т.ч.			
Гарячі	6	60	0,10
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати,	67	60	1,12
страви з риби	82	75	1,71
страви з м'яса	97	75	2,02
холодні напої	18	30	0,15
холодні солодкі страви	60	20	0,33
Всього:			34,38

$$N_{я} = 34,38 / 10 * 1,14 = 3,9 = 4$$

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

$$N_c = N_y \cdot \alpha, \quad (2.9)$$

де N_c – 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 – $4 \cdot 1,58 = 6$ працівників.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

У гарячому цеху ресторану відбувається приготування страв із напівфабрикатів, які поступають з заготівельних цехів та інших продуктів, які надходять на виробництво.

Планування приміщення забезпечує чітку послідовність дій кухаря: отримання напівфабрикатів і продуктів, їхня термічна обробка, оформлення страв та передача їх на роздачу.

У центральній частині цеху розташовуємо основну теплову лінію: електричні плити, пароконвектомат, виробничі поверхні. Саме тут готують супи, другі гарячі страви, гарніри, соуси та інші страви. Обладнання розміщуємо послідовно, відповідно до руху технологічного процесу: спочатку варіння й тушкування, далі – запікання та смаження, і на завершення – презентація страви.

Вздовж теплової лінії, з обох боків, сформовано дві технологічні лінії: перша: для приготування бульйонів і перших страв, друга: для других гарячих страв, гарнірів і соусів. Робочі місця оснащено базовим інвентарем: ложками, вінчиками, лопатками, ножами, термостійким посудом. Поруч розміщено охолоджувальну шафу для зберігання продуктів, які очікують на термічну обробку, зокрема, н/ф з овочів, риби або м'яса. Усі напівфабрикати надходять із заготівельних цехів: овочевого і м'ясо-рибного.

В іншій частині приміщення облаштовано зону для оформлення готових страв. Тут розміщено тепловий міст для підтримання температури, окремий стіл для викладання страв на тарілки, а також соусники, зелень і декора-

тивні елементи для завершення подачі. Облаштування цієї ділянки дозволяє швидко й акуратно презентувати страви перед подачею.

Готові страви відпускаються кухарями з роздавальної. Організація простору побудована так, щоб потоки сировини та готової продукції не перетиналися, а працівники могли працювати злагоджено, не заважаючи одне одному, забезпечуючи якість, стабільну температуру та швидкість подачі.

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:

$$V = (Q1 \cdot (w + 1) + Q2) / K, \quad (2.10)$$

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

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

Спочатку розраховуємо, яку кількість кожного виду бульйону потрібно приготувати. Оскільки бульйони готують вранці, на цілий день, то розрахунок об'єму котлів будемо проводити на загальну кількість порцій.

Для приготування 47 порцій рибного супу по 300 г необхідно зварити 47 порцій по 240 г рибного бульйону загальною кількістю $(47 \cdot 0,24) = 11,28$ л бульйону, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{риб}} = ((11,28 \cdot 0,4) \cdot (3,1 + 1) + (11,28 \cdot 0,028)) / 0,85 = 18,86 / 0,85 = 22,2 \text{ л.}$$

Оскільки визначений об'єм менший, ніж 50 літрів, то для варіння бульйону рибного скористаємося котлом наплитним з площею поверхні $0,091 \text{ м}^2$.

Для приготування 53 порцій Південного борщу по 500 г необхідно зварити 53 порції по 400 г м'ясо-кісткового бульйону, загальною кількістю $53 \cdot 0,4 = 21,2$ л бульйону.

Для приготування 16 порцій борщу зеленого по 300 г необхідно зварити 16 порцій по 240 г м'ясо-кісткового бульйону загальною кількістю $16 \cdot 0,24 = 3,84$ л бульйону, відповідно 5 порцій капусняка – 1,2 л м'ясо-кісткового бульйону. Загальна кількість бульйону, який необхідно приготувати $21,2 + 3,84 + 1,2 = 26,2$ л, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{м'яси}} = ((26,2 \cdot 0,562) \cdot (2,2+1) + (26,2 \cdot 0,028)) / 0,85 = 56 \text{ л}$$

Оскільки визначений об'єм більший, ніж 50 літрів, то для варіння м'ясо-кісткового бульйону скористаємося електричним стаціонарним харчоварильним котлом Orest EBP-60L на 60л з габаритами: 800x700x900 мм.

Для приготування 74 порцій прозорого супу з галушками на курячому бульйоні по 300 г необхідно зварити 74 порції по 200 г курячого прозорого бульйону, загальною кількістю $74 \cdot 0,200 = 14,8$ л бульйону, тоді об'єм котла для варіння:

$$V_{\text{курят}} = ((14,8 \cdot 0,269) \cdot (4,8+1) + (14,8 \cdot 0,033)) / 0,85 = 28 \text{ л}$$

Оскільки визначений об'єм менший, ніж 50 літрів, то для варіння курячого бульйону підбираємо наплитний котел на 30л з площею поверхні $0,091 \text{ м}^2$.

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

$$V_k = n \cdot V_1 / k, \quad (2.11)$$

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:

$$\text{– для продуктів, що набрякають } V_k = (V_{\text{пр}} + V_{\text{в}}) / K \quad (2.12)$$

$$\text{– для продуктів, що не набрякають } V_k = 1,15 \cdot V_{\text{пр}} / K \quad (2.13)$$

$$\text{– для тушкованих продуктів } V_k = V_{\text{пр}} / K \quad (2.14)$$

$$V_{\text{в}} = Q \cdot \omega, \quad (2.15)$$

$$V_{\text{пр}} = Q / \gamma, \quad (2.16)$$

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, $\text{кг}/\text{дм}^3$.

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

Розрахунок обсягів варильного устаткування для приготування страв,
що варяться

Група страв	Кількість страв за макс год реалізації	Обсяг 1 порції , л	Обсяг варильного устаткування, дм
1	2	3	4
Супи			
Прозорий суп з галушками	38	0,3	13,4
Південний борщ	27	0,5	15,9
Біляївська рибна юшка	24	0,3	8,5
Капусняк	3	0,3	1,1
Зелений борщ	8	0,3	2,8
Крем-суп з гарбуза	8	0,3	2,8
Страви з продуктів, що набрякають:			
Мамалига	2	0,15	0,5
Вареники	7	0,15	7,0
Страви з продуктів, що не набрякають:			
З картоплі, овочів	4	0,15	1,4
Страви з риби	7	0,15	2,0
Страви тушковані:			
Нагут з півнем	2	0,3	0,7
Сазан тушкований з овочами	3	0,3	1,1
Совус (м'ясо, картопля в томатній підливі)	4	0,3	1,4
Гарячі напої	4	0,2	0,9

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

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

$$F = 1,1 * \sum (n * f / \varphi), \quad (2.17)$$

де F - площа поду чаші, м; n – кількість виробів, які обсмажуються за розрахунковий період, шт.; f - площа, яку займає одиниця виробу, м; φ - оборотність площі поду пательні за розрахунковий період [31].

Розрахунок і добір пательні ведемо для приготування січених виробів з м'яса та риби, кількість яких умовно було прийнято 60% від загальної кількості страв даної групи. Для приготування страв з яєць та сиру – 50 % і 100 %

борошняних страв (млинці). Теплову обробку даних страв здійснюємо на пательні. Розрахунок зводимо у таблицю 2.12.

Таблиця 2.12

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
З яєць та сиру	29	0,02	6	0,097
З м'яса	51	0,01	6	0,085
З риби	75	0,01	6	0,125
Всього:				0,31

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

$$F=1,1*0,31=0,35$$

Тоді кількість електричних пателень відповідно:

$$n = F / F_{ст}, \quad (2.18)$$

$$n = 0,35 / 0,36 = 0,9 = 1$$

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

Виходячи з розрахунків доцільно підібрати стаціонарну електричну пательню Kogast EM-60 з площею поду 0,36 м².

Електрична плита призначена для теплової обробки сировини та напівфабрикатів у гарячому цеху. Вона використовується для варіння, смаження, тушкування та припускання страв у наплитному посуді. Вибір електричної плити є доцільним, оскільки вона зручна в експлуатації, забезпечує рівномірне нагрівання та дає змогу підтримувати стабільний технологічний процес.

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулою:

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

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

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

зрахунку площі жарильної поверхні плити наводимо у таблицю 2.13.

Таблиця 2.13

Розрахунок площі жарильної поверхні

Група страв	К-ть страв, шт.,	Вид Напл. Посуду	Містк посуд, дм ³	Площа од. посуд, м ²	Тривалість теплової обробки, хв	К-ть посуд у, шт.	Розрах. Площа плити, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8
Прозорий суп з галушками	38	Каструля	8	0,044	30	2	0,073
Південний борщ	27	Каструля	8	0,044	50	2	0,073
Біляївська рибна юшка	24	Казан	5	0,053	50	2	0,088
Капусняк	3	Каструля	1,2	0,015	50	1	0,013
Зелений борщ	8	Каструля	3	0,033	40	1	0,028
Крем-суп з гарбуза	8	Каструля	3	0,033	30	1	0,028
Страви з риби	7	Каструля	2	0,027	20	1	0,014
Страви з овочів	4	Каструля	2	0,027	20	1	0,014
Мамалига	2	Казан	2	0,031	30	1	0,016
Вареники	7	Каструля	8	0,044	20	1	0,022
Нагут з півнем	2	Сотейник	2	0,025	30	1	0,021
Сазан тушкований	3	Сотейник	2	0,025	30	1	0,017
Совус	4	Сотейник	2	0,025	40	1	0,017
Всього							0,347

Отже, загальна розрахункова площа поверхні плити з урахуванням нещільного прилягання посуду дорівнює

$$F=1,3*0,347=0,46\text{м}^2.$$

Кількість плит дорівнює:

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

$$n = 0,46 / 0,12 = 3,8 = 4$$

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

Підбираємо чотири плити Kogast ES-60 на 4 комфорки з площею поверхні плити 0,12м².

Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків в обладнанні:

$$n_{\text{від}} = \sum \frac{n_z}{\varphi}, \quad (2.21)$$

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

$$\varphi = T / t_{\text{ц}}, \quad (2.22)$$

де T – тривалість розрахункового періоду (60 хв.), год.; $t_{\text{ц}}$ – тривалість циклу теплової обробки, хв. (табл. 2.14)

Таблиця 2.14.

Розрахунок кількості відсіків для пароконвектомату

Страва	Число порцій за розр. період	Місткість , шт.	Кількість гастор-ємностей	Три-валість циклу, хв.	Оборот-ність за період	Місткість конвек-томату, шт.
1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7
З картоплі, овочів, грибів	7	6	2	30	2	1
З яєць та сиру	6	6	1	30	2	0,5
З риби та морепро-дуктів	10	6	2	30	2	1
З м'яса	7	6	2	30	2	1
Гарячі солодкі страви	1	2	1	60	1	1
Борошняні кулінарні вироби	20	12	2	30	2	1
Разом						5,5

Підбираємо в роботу 2 пароконвектомати UNOX ХВС-401 на 4 рівні з габаритними розмірами 758x842x620мм.

Інші види теплового устаткування підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [21].

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 ½ зміни і готова продукція на 1...2 години максимальної реалізації.

Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за форму-

лою:

$$E_{\text{потр.}} = Q_c + Q_{\text{н/ф}} / \varphi, \quad (2.23)$$

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 страв і закусок, солодких страв приймаємо рівним 150 г, а напоїв – 200 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.

Таблиця 2.15

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
доготівельних цехів

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за 1/2 зміни	Вихід 1 порції, кг	Сировина та н/ф за 1/2 зміни
1	2	3	4
Супи:			
прозорі	37	0,3	11,1
заправочні	61	0,3	18,3
Супи-пюре	8	0,3	2,4
Другі страви:			
З картоплі, овочів, грибів	15	0,15	2,25
З круп та макаронів	7	0,15	1,05
З яєць та сиру	7	0,15	1,05
З риби та морепродуктів	63	0,15	9,45
З м'яса	25	0,15	3,75
З птиці	18	0,15	2,7
Напої, в т.ч.:			
Гарячі	15	0,2	3
Солодкі страви, в т.ч.:			
Гарячі	3	0,15	0,45
Напівфабрикати для холодного цеху			
Овочеві н/ф	34	0,15	5,1
Рибні н/ф	41	0,15	6,15
М'ясні н/ф	49	0,15	7,35

Продовження таблиці 2.15.

1	2	3	4
Холодні напої н/ф	9	0,2	1,8
Холодні страви н/ф	30	0,15	4,5
Разом			80,4

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

$$E = 80,4 / 0,7 = 114,86 \text{ кг}$$

В 0,1 м³ холодильної ємкості можна помістити 20 кг продуктів, тому об'єм холодильної шафи:

$$V = 114,86 * 0,1 / 20 = 0,58 \text{ м}^3 * 1000 \text{ л} = 580 \text{ л.}$$

Обираємо холодильну шафу Fagor AFP-701 об'ємом 600 л і габаритними розмірами 710x710x2100 мм.

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

$$L = N \cdot l, \quad (2.24)$$

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 довжини столу за формулою:

$$n = \frac{L_p}{l_{cm}}, \quad (2.25)$$

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 працівників, на певній операції	Норма довжини столу (1), м	Розрах. довжина столу (Lp), м	Габарити		Число столів, шт.
				Довжина, м	Ширина, м	
1	2	3	4	5	6	7
Відокремлювання м'яса від кісток після варки	1	1,5	1,5	1,5	0,6	1
Нарізання на порції:						
вареного м'яса	1	1,5	1,5	1,5	0,6	1
вареної риби	1	1,25	1,2	1,2	0,6	1
Перебирання круп, овочів	1	1,25	1,2	1,2	0,6	1
Оформлення страв	1	1,0	1,0	1,0	0,6	1
Інші операції						

Інше нейтральне обладнання доготовільних цехів (мийні ванни, стелажі, сміттєві баки, рукомийники) приймаємо без розрахунків.

Механічне обладнання доготовільних цехів підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [21].

Площа доготовільного цеху визначається за формулою:

$$S_{\text{заг.}} = S_{\text{устат.}} / \eta, \quad (2.26)$$

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
		1	b	h		
1	2	3	4	5	6	7
Плита електрична	Kogast ES-60	600	600	250	4	1,44
Пароконвектомат	UNOX XBC 401	758	842	620	2	1,28
Протиральна машина	CG55SH	490	325	485	1	0,16
Пательня стаціонарна	Kogast EM-60	700	700	850	1	0,49
Обв'язка для ел. Плити	Модуль 1	800	800	250	2	1,28
Холодильна шафа	Fagor AFP-701	710	710	2100	1	0,5
Виробничий стіл	СПП 15/6	1500	600	860	2	1,8
Виробничий стіл	СПП 12/6	1200	600	860	2	1,44
Виробничий стіл	СПП 10/6	1000	600	860	1	0,6

Продовження таблиці 2.17.

1	2	3	4	5	6	7
Мийна ванна	ВМ-1/800	800	800	870	2	1,28
Стелаж виробничий	СК-15/5	1500	500	2000	1	0,75
Раковина для миття рук	410*320*250	410	320	250	1	0,13
Бачок для сміття	На 80 л	d=448		590	2	0,36
Разом						11,51

$$S_{\text{зар}}=11,51/0,25=46 \text{ м}^2.$$

У ресторані локальної кухні на 80 місць з літньою терасою на 40 місць розрахована площа гарячого цеху складає 46,0 м², що відповідає нормативу за СНіП.

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Майбутній ресторан «Нова провінція» має стати простором, що продовжує природне середовище Біляївки, а не конкурує з ним. Його архітектурна і дизайнерська мова повинна поєднувати теплоту південного регіону, близькість до води та степу, а також сучасну інтерпретацію українсько-молдовської гастрономічної культури.

Основною ідеєю є створення відкритого, світлого та характерного простору, де інтер'єр не домінує над кухнею, а підсилює її. Візуальна концепція спирається на принцип природної інтеграції: великі панорамні вікна, відкриті перспективи на ландшафт, максимальне використання денного світла. Природа стає частиною інтер'єру: вода, зелень, небо читаються як живий фон для гастрономічного досвіду.

Колористичне рішення базується на теплій природній основі – відтінках світлої глини, теплого каменю, піску. Акцентну роль у залі відіграють голубі та сині тони як символічне відсилання до води, річкової глибини й теми локальної кухні. Вони реалізуються через оббивку стільців, декоративні панелі, текстиль, графічні елементи з пеліканом або художні настінні композиції.

Матеріали для оздоблення закладу обираються з виразною фактурою. Дерево – натуральне або тоноване в теплі відтінки. Камінь або керамограніт

із текстурою природного матеріалу додають ґрунтовності. Простір зонують м'яко, без жорстких перегородок. Важливо передбачити різні сценарії використання: сімейні обіди, святкові події, туристичні групи, гастровечори. Зал має трансформуватися за рахунок мобільності меблів та продуманого розміщення столів. Загальне освітлення м'яке, розсіяне. Увечері простір трансформується у більш камерний, але залишається живим і відкритим. Світло має підкреслювати текстуру дерева, тканин і подачу страв.

Меблі у замиському ресторані повинні поєднувати візуальну легкість із реальним комфортом. Доцільно відмовитися від масивних, громіздких форм на користь сучасних конструкцій зі скругленими лініями, тоншими ніжками, плавною спинкою. Каркасом має слугувати натуральне дерево або тоноване в теплий відтінок. Важливо, щоб меблі виглядали ґрунтовно, але не створювали відчуття важкості, і головна умова були максимально зручними. Стільці бажано передбачити з м'якою посадкою та ергономічною спинкою; частина з них може мати підлокітники – це відповідає замиському формату, де гість проводить за столом більше часу. Якісне наповнення сидіння та спинки забезпечить комфорт тривалого перебування.

Стільниці можуть бути з масиву або шпону з виразною текстурою, проте основи столів доцільно виконати легшими – наприклад, на металевому підкаркасі темно-графітового або чорного кольору. Такий контраст дозволяє зберегти відчуття стабільності та водночас уникнути візуальної громіздкості.

Обов'язковим елементом замиського ресторану є літня тераса або напіввідкрита літня зона, що підсилює рекреаційний характер закладу та забезпечує безпосередній контакт гостей із природним середовищем. Для замиського ресторану в місті Біляївка така зона має не лише функціональне, а й концептуальне значення, оскільки саме відкритий простір дозволяє інтегрувати ландшафт, воду та повітря у гастрономічний досвід.

Літня тераса розрахована на 40 посадкових місць із розміщенням столів по чотири особи за кожним. Оптимальним рішенням є організація 10 окремих столів, що забезпечує комфортну дистанцію між групами гостей та мож-

ливість трансформації – за потреби столи можуть об'єднуватися для більших компаній. Такий формат відповідає сімейному та туристичному профілю закладу, де переважають компанії з 3–4 осіб.

Планувально літня тераса повинна бути легкою та відкритою, але з продуманим захистом від сонця і вітру. Доцільним є використання пергол, текстильних маркіз або дерев'яних навісів, зонтів із можливістю часткового перекриття. Візуально конструкції мають залишатися повітряними, без відчуття закритості, щоб не втрачати зв'язок із довкіллям.

Меблі для тераси бажано виконати з натурального дерева або комбінованих матеріалів (дерево + метал), зі зручними м'якими сидіннями у знімних текстильних чохлах. Оббивка може повторювати інтер'єрні акценти – однотонна глибока палітра синьо-голубого кольору. Тканини повинні бути стійкими до зовнішніх умов, але зберігати тактильну м'якість і візуальну теплоту. Освітлення тераси варто зробити м'яким, теплим, багаторівневим. Лінійна підсвітка периметра, підвісні світильники над столами, локальні бра або гірлянди з теплим світлом створюють вечірню атмосферу камерності, не порушуючи відкритості простору. Вечірній сценарій має сприяти тривалому перебуванню гостей і формувати відчуття затишного південного застілля під відкритим небом.



Рис. 2.2. Приклад екстер'єру для оформлення ресторану локальної кухні



Рис. 2.3. Приклад інтер'єру для оформлення ресторану локальної кухні

Важливим елементом є озеленення. Жива зелень у великих керамічних або бетонних кашпо, трав'яні композиції, виноградна лоза або декоративні степові рослини формують природний бар'єр між зонами та підсилюють атмосферу відпочинку. Озеленення має бути логічним продовженням ландшафту самого рекреаційного комплексу, на території якого розміщений ресторан.

У структурі літньої тераси та прилеглої території доцільно передбачити власні пермакультурні грядки як елемент ландшафтного та гастрономічного дизайну. Пермакультурні грядки можуть бути організовані у вигляді піднятих дерев'яних або металевих модулів із натуральною обробкою. Вони повинні мати чітку геометрію, щоб композиційно поєднуватися з архітектурою літнього майданчику. Розташування варто продумати таким чином, щоб вони створювали природне зонування простору, не перекривали огляд і водночас були зручними для догляду.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Спочатку визначимось з приміщеннями ресторану та розрахуємо їх площі за нормативними документами [21].

Розрахунки проводимо за формулами:

$$F=Fa+k*(c-a), \quad (2.27)$$

де F – площа приміщення з кількістю місць c , m^2 ; F_a – площа приміщення підприємства з кількістю місць a , m^2 ; a – кількість місць в залі, менша за розраховану кількість, шт.; c – розрахована кількість місць в залі, шт.; k – коефіцієнт розрахунку площі:

$$k = (F_b - F_a)/(b-a), \quad (2.28)$$

де F_b - площа приміщення підприємства з кількістю місць b , m^2 ; b – кількість місць в залі, більша за розраховану кількість, шт. Розрахунки зводимо в таблицю 2.18.

Таблиця 2.18

Розрахунок площі приміщень ресторану на 120 місць

Назва приміщення	Площа приміщення, m^2		Коефіцієнт перерахунку площі	Площа приміщення на 120 місць, m^2
	100	150		
1	2	3	4	5
Для відвідувачів				
Вестибюль (разом з гардеробом, вмивальними та вбиральнями)	34	51	0,34	40,8
Зал без роздавальної, тераса	170	255	1,7	136+68
Виробничі				
Буфет	18	20	0,04	18,8
Гарячий цех	40	55	0,3	46
Холодний цех	13	15	0,04	13,8
Приміщення для нарізання хліба	6	7	0,02	6,4
М'ясний цех	14	12	0,06	15,2
Рибний цех		5		
Птахогольєвий				
Овочевий цех	15	18	0,06	16,2
Приміщення завідувача виробництва	-	6	0,12	5
Мийна столового посуду	24	24	-	24
Сервізна	6	8	0,04	6,8
Мийна кухонного посуду	6	8	0,04	6,8
Роздавальна	20	25	0,1	36
Складські				
Охолоджені комори для зберігання:	9	7	0,06	10,2
молочних продуктів, жирів і гастрономії				
фруктів, ягід, напоїв і овочів				

Продовження таблиці 2.18.

1	2	3	4	5
м'яса	7	8	0,02	7,4
риби				
Комора сухих продуктів	10	11	0,02	10,4
Комора овочів, солінь та квашених продуктів	7	8	0,02	7,4
Комора вино-горілчаних виробів	6	6	-	6
Комора та мийна тари	6	9	0,06	7,2
Комора інвентарю	5	6	0,02	5,4
Завантажувальна	12	12	-	12
Адміністративні і побутові				
Кабінет директора	6	6	-	6
Контора	-	6	0,12	5
Приміщення персоналу	6	8	0,04	6,8
Гардероб для офіціантів	-	6	0,12	5
Гардероб для персоналу	16	24	0,16	19,2
Душові, вбиральні, кабінки для особистої гігієни жінок	4	7	0,06	5,2
Білизняна	6	7	0,02	6,4
Технічні приміщення	51	60	0,18	9

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в оренду приміщення:

$$I_p = B * П, \quad (2.29)$$

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

Вартість реконструкції чи будівництва закладу зазвичай можна розрахувати за формулою $300-1000 \text{ у.о./м}^2$. У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [21].

Сума інвестицій в оренду ресторану (за курсом 43,3 станом на 02.05.2026).

$$I_p = 600 * 600 * 43,3 = 15\,588\,000 \text{ грн} = 15588,0 \text{ тис.грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{O3} = B_y + B_M + B_T, \quad (2.30)$$

V_y – покупна вартість устаткування, грн.; V_M – вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.; V_T – вартість транспортних витрат по устаткуванню (5 % від вартості устаткування), грн.

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зведено в таблицю 2.19 [21].

Таблиця 2.19.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість оди- ниці, тис. грн.	Вартість всього, тис. грн.
1	2	3	4
Стіл 2-місний круглий з масиву дерева	8	6,299	50,392
Стіл 4-місний квадратний (70*70) з масиву дерева	8	6,799	54,392
Стіл 6-місний DISSET прямокутний розклад- ний для великих компаній	6	37,649	225,894
Диван Lazur K	6	13 248	79,488
М'який стілець з дерев'яними ніжками "Мар- сель"	62	3 499	216,938
Прямокутний стіл для вулиць «Серія 4» з ла- мелей дерева та металу	10	8,359	83,590
Стілець із ламелей дерева та металу «Пауль»	40	3,819	152,76
Диван для вестибюлю	2	5,8	11,6
Стейшн-вітрина	1	3,2	3,2
Пательня стаціонарна Kogast EM-60	1	119,322	119,322
Плита електрична Kogast ES-60	4	46,410	185,64
Протиральна машина CG55SH	1	21,8	21,8
Пароконвектомат UNOX XBC 401	2	28,699	57,398
Обв'язка для ел. Плити Модуль 1	2	4,5	9
Холодильна шафа Fagor AFP-701	1	71,891	71,891
Виробничий стіл СРП 15/6	2	6,028	12,056
Виробничий стіл СРП 12/6	2	5,1	10,2
Виробничий стіл СРП 10/6	1	4,444	4,444
Виробничий стелаж СК-15/5	1	12,871	12,871
Мийна ванна BM-1/800	2	6,072	12,144
Раковина для миття рук	1	4,4	4,4
Стелаж виробничий СК-15/5	1	9,39	9,39
Кавова машина Special 2gr EP La Spaziale	1	107,321	107,321
Шафа для підігріву тарілок TWK120	1	34,855	34,855
Тепловий міст SARO BRUCE	1	15,822	15,822
Марміт для супів BHPV35-2 GGM Gastro	2	12,030	24,06
Гриль вугільний WGE215 GGM GASTRO	1	232,886	232,886
Всього			1823,754

Отже, враховуючи дані з таблиці 2.19., та вартість обладнання для інших виробничих цехів та складських приміщень ресторану, а також дороговартісне оздоблення екстер'єру для реалізації заходу необхідно закупити основних засобів на суму 3647,508 тис.грн. Тоді вартість монтажу устаткування становить 364,76 тис.грн., а вартість транспортних витрат – 182,38 тис.грн.

$$IOЗ = 3647,508 + 364,76 + 182,38 = 4194,648 \text{ тис.грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.20.

Таблиця 2.20.

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис.грн.
1	2
Брендбук та айдентика	5
Дизайн інтер'єру (послуги дизайнера)	0,2 * 244,8 = 48,96
Розробка промо-сайту	10
Контекстна реклама	5
Реклама в соціальних мережах	12
Дизайн поліграфії	5
Друк поліграфії	5
SEO-оптимізація сайту	5
Удосконалення сайту	5
Всього	100,96

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	15588,0
2. Витрати на устаткування	3647,508
3. Витрати на монтаж	364,76
4. Витрати на транспортування	182,38
5. Витрати на рекламу та маркетинг	100,96
Всього	19883,608

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління визначає склад підрозділів підприємства, їхню взаємодію, підпорядкованість і розподіл функцій між працівниками. Для закладів ресторанного господарства це має особливе значення, оскільки ефективність роботи залежить від узгодженості дій виробничого, торговельного, адміністративного та допоміжного персоналу [32].

Лінійно-функціональна структура передбачає, що основні управлінські рішення приймає керівник підприємства, а функціональні працівники або відповідальні особи забезпечують підготовку, організацію та контроль окремих напрямів діяльності. У межах такої структури директор здійснює загальне керівництво підприємством, координує роботу персоналу, контролює виконання виробничої програми, якість обслуговування та фінансово-господарські результати діяльності закладу.

Виробничий напрям очолює шеф-кухар. Він відповідає за організацію роботи кухні, дотримання технологічних процесів, якість готових страв, раціональне використання сировини та санітарний стан виробничих приміщень. Працівники гарячого, холодного та інших виробничих цехів підпорядковуються безпосередньо керівнику виробництва.

Організацію роботи залу забезпечує адміністратор. До його обов'язків належать контроль якості обслуговування, координація роботи офіціантів, зустріч гостей, вирішення поточних питань із відвідувачами та забезпечення належного рівня сервісу. Офіціанти, бармен та інший персонал торговельної групи підпорядковуються адміністратору залу.

Функціональні обов'язки з обліку, постачання, зберігання сировини та матеріально-технічного забезпечення виконують бухгалтер та менеджер з постачання. Вони не здійснюють безпосереднього керівництва виробничим персоналом, але забезпечують важливі управлінські функції: облік товарно-

матеріальних цінностей, контроль залишків, організацію своєчасного постачання та підготовку необхідної документації.

Перевагою лінійно-функціональної структури для підприємства ресторанного господарства є чіткий розподіл обов'язків, зрозуміла система підпорядкування та можливість контролювати всі основні процеси діяльності закладу. Така структура дає змогу уникнути дублювання функцій, підвищити відповідальність працівників за доручені ділянки роботи та забезпечити оперативне прийняття управлінських рішень.

Отже, лінійно-функціональна організаційна структура управління є раціональною для проєктованого закладу ресторанного господарства, оскільки забезпечує поєднання єдиного керівництва з функціональним розподілом управлінських обов'язків. Вона сприяє узгодженій роботі виробництва, залу, постачання, обліку та допоміжних служб, що є необхідною умовою стабільної діяльності підприємства. Організаційна структура управління підприємством – рестораном локальної кухні «Нова провінція», представлена в Додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис – це внутрішній організаційно-розпорядчий документ підприємства, що визначає кількісний і якісний склад працівників за категоріями, структурними підрозділами, посадами, розміром посадових окладів (тарифних ставок), надбавок і доплат [21]. Він є підґрунтям для здійснення нарахувань заробітної плати, планування фонду оплати праці та ведення кадрової політики.

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. За потреби протягом року до штатного розпису можна вносити зміни – у зв'язку з уведенням чи скороченням штатних одиниць, назв посад, розмірів посадових окладів тощо.

Зміни до штатного розпису вносять наказом роботодавця із зазначенням причини їх унесення.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Керівник ресторану	1	постійно
Бухгалтер	1	неповна зайнятість
Всього:	2	
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар м'ясо-рибного цеху	2	постійно
Кухар овочевого цеху	2	постійно
Кухар гарячого цеху	6	постійно
Кухар холодного цеху	2	постійно
Посудомийка	2	постійно
Всього:	14	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	6	постійно
Бармен	2	постійно
Прибиральниця	2	постійно
Всього:	12	постійно
Допоміжний персонал		
Менеджер з постачання	1	неповна зайнятість
Всього:	1	
По підприємству:	29	

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.	Керівник ресторану	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 м'ясо-рибного цеху	3/3	2	1	900
5.	Кухар овочевого цеху	3/3	2	1	900
6.	Кухар гарячого цеху	3/3	6	4	3600
7.	Кухар холодного цеху	3/3	2	1	900
8.	Посудомийка	3/3	2	1	500
9.	Адміністратор	2/2	2	1	700
10.	Офіціант	3/3	6	4	1200
11.	Бармен	2/2	2	1	700
12.	Прибиральниця	2/2	2	1	500
13.	Менеджер з постачання	5/2	1	1	500
Всього заробітна плата за день, грн.					16500
Всього заробітна плата за місяць, грн.					212500

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

У ресторанному господарстві послуги прийнято поділяти на основні та додаткові залежно від їх значення у діяльності закладу та впливу на формування доходу.

Основні послуги становлять основу функціонування підприємства, оскільки пов'язані з приготуванням, реалізацією та організацією споживання страв і напоїв. Вони охоплюють обслуговування гостей у залі, подачу страв, проведення банкетів та інших заходів, а також створення належних умов для споживання їжі. Саме ці послуги формують головну цінність ресторану та визначають його формат і рівень сервісу.

Додаткові послуги не є обов'язковими для здійснення основної діяльності, проте підвищують комфорт відвідувачів і розширюють можливості підприємства. До них належать доставка страв, кейтеринг, продаж продукції на виніс, резервування столів, надання додаткових сервісів для гостей тощо. Вони сприяють зміцненню лояльності споживачів і можуть виступати важливим чинником конкурентних переваг закладу.

Варто зауважити, що у 2026 році межа між основними та додатковими послугами стала ще більш гнучкою. Наприклад: Takeaway та доставка, які раніше вважалися додатковими, для багатьох закладів (особливо формату fast-

casual) тепер є основним джерелом доходу.

Продаж крафтових товарів (соуси, авторські приправи, ферментовані напої) виділився в окремий напрям — ресторанний ритейл, що допомагає закладам монетизувати бренд поза межами зали.

Інформаційно-консультативні послуги сьогодні часто включають не лише тематичні події, а й цифрові сервіси: QR-меню з детальною інформацією про ферми-постачальники, калорійність та наявність алергенів.

Організацію процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства представлено у вигляді табл.3.3.

Таблиця 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг закладом ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль, гардероб, санвузол	Гардеробна стійка, санітарно-технічне обладнання, дивани, елементи інтер'єру	Адміністратор, гості закладу
Послуг харчування і відпочинку	Надання та споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала	Меблі торговельної зали, столовий посуд, столові набори, столова білизна	Офіціанти, гості закладу
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала, роздавальна, сервізна, бар, мийна столового посуду	Торговельно-технологічне устаткування	Офіціанти, бармени, кухарі, прибиральники
Дозвілля	Організації дозвілля, організація банкетів.	Торговельна зала	Аудіосистема та мультимедійне обладнання	Гості закладу
Інформаційно-консультативна	Гастрономічні дегустації, вечери з шефом. Навчання кулінарній майстерності	Торговельна зала, стелажі з гастрономічною літературою	Торговельні меблі, технологічне устаткування, демонстраційне кухонне обладнання	Запрошені лектори, шефи, гості закладу
Інші послуги	Надання wi-fi, бронювання столів, пакування продукції з собою, зарядні станції для гаджетів	Торговельна зала, територія поза межами закладу	Стійка адміністратора, Wi-Fi, торговельно-технологічне обладнання	Адміністратор, персонал закладу, гості

Основні послуги харчування в ресторані включають виготовлення і подачу різноманітних страв: холодних закусок, перших та других страв, солодких страв, напоїв. Ці послуги охоплюють усі етапи – від їхнього приготування до реалізації та організації споживання. Послуги з реалізації продукції власного виробництва і закупнних товарів та організації споживання є двома складовими поняття «організація обслуговування». В ресторані реалізація продукції здійснюється через офіціантів.

Додаткові послуги включають: бронювання столів, організацію майстер-класів, гастрономічних дегустацій, банкетів, надання wi-fi, пакування продукції з собою, фотозону, зарядні станції для гаджетів.

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

Організація охорони праці персоналу. Держава гарантує громадянам України право на безпечні умови праці. Це закріплено в Конституції, Кодексі законів про працю та Законі "Про охорону праці". Роботодавці зобов'язані створювати безпечні умови та дбати про здоров'я працівників.

Законодавство визначає ключові аспекти охорони праці. Серед них – соціальне страхування, пожежна безпека, захист здоров'я та навколишнього середовища. Закон "Про охорону праці" регулює безпеку трудової діяльності, охоплюючи всі підприємства. Він встановлює відповідальність роботодавців та контроль за дотриманням норм.

Держава також дбає про соціальний захист. Закон "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування" передбачає компенсації потерпілим на виробництві. Кодекс законів про працю визначає правила трудових відносин, забезпечує право на відпочинок, соціальні гарантії та вирішення трудових спорів.

Кожен громадянин має право на безпечне середовище та медичну допомогу. Закон "Про пожежну безпеку" зобов'язує підприємства створювати ефективну систему протипожежного захисту. А Закон "Про охорону навколишнього природного середовища" встановлює правила використання ресурсів та відпові-

дальність за їх забруднення.

На виробництві охороні праці завжди приділяють увагу. Кожен працівник повинен знати правила безпеки, для цього проводять інструктажі. Вони передають знання та навички, необхідні для безпечної роботи.

Роботодавець несе відповідальність за безпеку на підприємстві. Тому він зацікавлений у тому, щоб працівники добре засвоювали інформацію, особливо під час цільового інструктажу.

Цільовий інструктаж проводять у випадках ліквідації аварій, пожеж, наслідків стихійного лиха або виконання робіт із підвищеною небезпекою. Його можуть проходити як окремі працівники, так і групи. Зміст інструктажу залежить від виду робіт. Проходять його всі, хто виконує будь-яку роботу в закладі. Це стосується не лише постійних працівників, а й тимчасових, сезонних, сумісників, стажерів та працівників інших організацій.

Проводить інструктаж керівник робіт або залучені спеціалісти. Перед його початком видається наказ або розпорядження. Навчання здійснюється за інструкціями з охорони праці, пожежної безпеки та інших напрямів. Завершується цільовий інструктаж перевіркою знань. Про проведений інструктаж роблять запис у відповідних журналах, фіксуючи дату та час.

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 у повітрі роб. 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

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5
Гарячий цех, мийні столового, кухонного посуду	Окис вуглецю/4	20	Може мати загальну токсичну дію при проникненні через верхні дихальні шляхи	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри
Комора сухих продуктів	Пил борошна/4	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнування зубної емалі	Респіратори, захисні маски, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.
Комора сухих продуктів	Пил цукру/4	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Респіратори, захисні маски, комбіновані рукавички для рук.
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.

Одним із важливих чинників безпечних і комфортних умов праці в закладах ресторанного господарства є мікроклімат виробничих приміщень. Він визначається температурою повітря, відносною вологістю, швидкістю руху повітря та тепловим випромінюванням від обладнання. У ресторанах ці показники мають особливе значення, оскільки працівники кухні постійно перебувають біля теплового устаткування, а в окремих приміщеннях можливі підвищення температури, вологості або протяги.

Мікрокліматичні умови поділяють на оптимальні та допустимі. Оптимальні умови забезпечують нормальний тепловий стан організму працівника протягом робочого дня, а допустимі не повинні призводити до погіршення самопочуття та зниження працездатності. Для підтримання належного мікроклімату в ресторані необхідно передбачати ефективну припливно-витяжну вентиляцію, локальні витяжні зонти над тепловим обладнанням, раціональне розміщення устаткування, регулярне провітрювання та контроль температурно-вологісного режиму.

Дотримання нормативних параметрів мікроклімату сприяє зменшенню втомлюваності персоналу, підвищенню продуктивності праці та створенню

безпечних санітарно-гігієнічних умов у виробничих приміщеннях ресторану.

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	19-21	40–60%	0,2	21-23	40–60%	0,3
Доготівельні цехи, в т.ч.	19-21	40–60%	0,2	21-23	40–60%	0,3

Освітлення в закладах ресторанного господарства має забезпечувати безпечні та комфортні умови праці персоналу, а також зручність перебування відвідувачів у залі. У ресторані передбачається поєднання природного та штучного освітлення. Природне освітлення використовується у приміщеннях із постійним перебуванням людей, а штучне – у деяких виробничих, складських, адміністративно-побутових приміщеннях.

Штучне освітлення повинно бути рівномірним, не створювати різких тіней, засліплення та дискомфорту для працівників і гостей. У виробничих цехах воно має забезпечувати достатню видимість робочих поверхонь, правильне сприйняття кольору сировини, напівфабрикатів і готових страв. У торговельній залі освітлення виконує не лише функціональну, а й естетичну роль, оскільки впливає на загальне сприйняття інтер'єру, подачі страв і атмосфери закладу.

У виробничих приміщеннях перевагу слід надавати нейтральному білому світлу, а в залі для споживачів – м'якому теплому освітленню, яке формує затишну атмосферу та відповідає концепції ресторану.

Штучне освітлення поділяється на робоче, аварійне, охоронне і чергове. Робоче освітлення забезпечує нормальні умови виконання виробничих процесів у цехах, роботу персоналу та комфортне перебування відвідувачів у залі. Аварійне освітлення передбачається на випадок відключення основного освітлення та має забезпечувати безпечне завершення роботи або евакуацію

людей із приміщень. Евакуаційне освітлення розміщується на шляхах руху до виходів, у коридорах, сходових клітках та біля евакуаційних виходів.

Чергове освітлення використовується в неробочий час для мінімального освітлення окремих приміщень, а охоронне – для освітлення входів, прилеглої території та зон, які потребують контролю. Для ресторану доцільно застосовувати енергоощадні світлодіодні світильники, які забезпечують достатню освітленість, рівномірність світла та комфортні умови для праці й обслуговування гостей.

Експлуатація виробничого обладнання у закладі ресторанного господарства може супроводжуватися шумом і вібрацією, які за тривалої дії негативно впливають на самопочуття та працездатність працівників. У виробничих цехах рівень шуму не повинен перевищувати 80 дБ, тому в ресторані передбачаються заходи, спрямовані на зниження шумового та вібраційного навантаження на персонал.

Для підтримання безпечних умов праці також передбачено контроль теплового випромінювання від технологічного обладнання. З цією метою використовують індикатори, регулятори та інші елементи контролю, що входять до складу обладнання. Зменшення впливу теплового випромінювання забезпечується шляхом зниження інтенсивності роботи джерела тепла, застосування захисних екранів, екранування робочого місця, повітряного охолодження, використання засобів індивідуального захисту, а також організаційних і профілактичних заходів.

Приміщення закладу ресторанного господарства за ступенем небезпеки ураження електричним струмом поділяються на особливо небезпечні, до яких належать технічні приміщення; приміщення з підвищеною небезпекою, зокрема виробничі цехи; та приміщення без підвищеної небезпеки, до яких відносять складські, торговельні, адміністративні й побутові зони. У ресторані передбачаються відповідні засоби електробезпеки для кожної групи приміщень.

Під час експлуатації механічного обладнання застосовують захисні

огородження, блокувальні пристрої та розміщення струмовідних елементів у недоступних для працівників місцях. Для теплового обладнання важливим є ізолювання струмовідних частин діелектричними матеріалами. У холодильному обладнанні передбачаються суцільні або сітчасті огородження, захисні дверцята та блокувальні пристрої. Для ваговимірювального і контрольно-касового обладнання використовують світлову та звукову попереджувальну сигналізацію.

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. Ваговимірювальне і контрольно-касове обладнання має попереджувальну світлову та звукову сигналізацію.

Електротравми – серйозна небезпека на виробництві та в побуті. Вони можуть мати різний характер та ступінь важкості, залежно від дії електричного струму. Електротравми поділяються на три види: місцеві, загальні і змішані. Місцеві проявляються у вигляді електричних опіків, знаків, металізації шкіри, електроофтальмії та механічних ушкоджень. Вони становлять 20% випадків, тоді як загальні – 25%, а змішані – 55%.

Електричні опіки виникають через теплову дію струму. Вони можуть бути поверхневими, що уражають шкіру, або внутрішніми, які впливають на органи та тканини. Найчастіше такі травми спричиняє струм понад 1 А, короткі замикання, іскріння та електрична дуга. Важкість ураження варіюється від першого до четвертого ступеня.

Щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом, застосову-

ють такі заходи, як захисне заземлення, занулення та відключення електроживлення при виникненні напруги на конструкціях електроустаткування.

Організація протипожежної системи безпеки. Організація протипожежної системи безпеки в ресторані є необхідною умовою безпечної роботи закладу, захисту відвідувачів і персоналу, а також збереження матеріальних цінностей. Вона передбачає комплекс технічних та організаційних заходів, спрямованих на запобігання пожежам, своєчасне виявлення небезпеки, швидке оповіщення людей і забезпечення їхньої безпечної евакуації.

До основних елементів протипожежної системи належать автоматична пожежна сигналізація, система оповіщення про пожежу, евакуаційне освітлення, первинні засоби пожежогасіння, плани евакуації та вільний доступ до евакуаційних виходів. У виробничих приміщеннях ресторану особливу увагу слід приділяти справному стану електрообладнання, вентиляційних систем, теплового обладнання, а також дотриманню правил експлуатації плит, пароконвектоматів, фритюрниць та іншого устаткування.

Первинні засоби пожежогасіння мають розміщуватися у доступних і добре помітних місцях. Для закладів ресторанного господарства доцільно передбачати вогнегасники, пожежні крани, пожежні ковдри та інші засоби локалізації загоряння. Рекомендовано встановлювати не менше одного вогнегасника на 70 м² площі приміщення або одного вогнегасника на 20 погонних метрів коридору [33]. Тип і кількість вогнегасників визначаються з урахуванням площі приміщень, їхнього функціонального призначення, категорії пожежної небезпеки та чинних нормативних вимог.

Важливою складовою пожежної безпеки є організація навчання персоналу. Працівники ресторану повинні знати порядок дій у разі пожежі, місце розташування вогнегасників, евакуаційних виходів і засобів оповіщення. Також необхідно регулярно проводити інструктажі, перевіряти справність протипожежного обладнання, контролювати стан евакуаційних шляхів і не допускати їх захаращення. Такий підхід забезпечує належний рівень безпеки в ресторані та знижує ризик виникнення надзвичайних ситуацій.

Цивільна оборона. Цивільний захист гостей, які перебувають у закладі ресторанного господарства, є важливою складовою загальної системи безпеки підприємства. В умовах воєнного стану особливого значення набуває готовність закладу до дій під час повітряної тривоги, пожежі, техногенної аварії чи іншої надзвичайної ситуації. Основне завдання адміністрації ресторану полягає в тому, щоб своєчасно повідомити працівників і відвідувачів про небезпеку, організувати їх безпечно переміщення до укриття або евакуаційного виходу та не допустити паніки [34].

Для цього в закладі мають бути визначені відповідальні особи, розроблений порядок дій персоналу в разі надзвичайної ситуації, позначені евакуаційні шляхи, забезпечений вільний доступ до виходів, розміщені схеми евакуації та інформація про найближче укриття. Персонал повинен знати алгоритм дій у разі сигналу «Повітряна тривога» [34], уміти спокійно зорієнтувати гостей, надати допомогу дітям, людям похилого віку та маломобільним відвідувачам. Доцільним є також періодичне проведення інструктажів для працівників, перевірка справності систем оповіщення, аварійного освітлення, засобів зв'язку та первинних засобів пожежогасіння.

Під час оголошення повітряної тривоги обслуговування відвідувачів доцільно призупинити, а гостей слід поінформувати про необхідність пройти до найближчого укриття або безпечного місця згідно з розробленим маршрутом. Якщо частина гостей відмовляється залишати приміщення, персонал повинен повторно повідомити їх про небезпеку та діяти відповідно до внутрішньої інструкції закладу. Отже, цивільний захист у ресторані має бути не формальним документом, а реально організованою системою дій, спрямованою на збереження життя і здоров'я гостей та працівників.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища.

Організація охорони навколишнього середовища у ресторані локальної кухні «Нова провінція» є ваговою складовою загальної концепції закладу, оскільки ресторан має заміський формат і розташований у рекреаційно при-

вабливій території м. Біляївка Одеської області, поблизу Нижньодністровського національного природного парку. Таке місце розташування посилює відповідальність закладу за раціональне використання природних ресурсів, зменшення відходів, ощадне споживання води й енергії та недопущення негативного впливу на прилеглі природні території [35] згідно ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища». Ці вимоги корелюються з концепцією ресторану локальної кухні, для якого природне середовище регіону є важливою основою формування гастрономічної пропозиції.

Основою екологічної політики ресторану є локальність, тобто використання сировини від місцевих фермерів, малих виробників і постачальників регіону. Такий підхід дає змогу скоротити відстань транспортування продуктів, зменшити логістичне навантаження, підтримати місцеву економіку та сформуванати сезонне меню, пов'язане з гастрономічними традиціями території.

У діяльності ресторану доцільно передбачити раціональне використання води, електроенергії, тепла, сировини та пакувальних матеріалів. Для цього в закладі можуть застосовуватися енергоощадне холодильне й теплове обладнання, LED-освітлення, датчики руху в допоміжних приміщеннях, аератори на змішувачах, регулярний облік споживання води та електроенергії [35]. Виробничі процеси бажано організовувати так, щоб мінімізувати харчові втрати: планувати закупівлі відповідно до фактичного попиту, використовувати сезонні заготовки, ферментацію, заморожування, а також технології повнішого використання овочів, зелені, круп, риби та м'ясної сировини [36].

Важливим напрямом екологічної роботи є поводження з відходами. У ресторані «Нова провінція» доцільно організувати сортування скла, пластику, паперу, металу та органічних залишків, а також укласти договори з підприємствами, що займаються вивезенням і переробкою вторинної сировини. Для пакування страв «з собою» слід обмежити використання одноразового пластику, надаючи перевагу паперовому, біорозкладному або багаторазовому па-

куванню.

З огляду на сучасні умови функціонування закладів в Україні, періодичні відключення світла та води, особливого значення набуває автономність ресторану. Для забезпечення безперервної роботи доцільно передбачити резервне живлення для критично важливих систем: холодильного обладнання, аварійного та евакуаційного освітлення, касової зони, вентиляції, зв'язку та систем безпеки. Перспективним рішенням є встановлення сонячних панелей з акумуляторним накопичувачем, які можуть частково покривати потреби закладу в електроенергії, особливо у денний час. Генератор варто розглядати як резервне джерело живлення, що використовується лише у разі потреби.

Для підвищення водної автономності ресторану можна передбачити резервний бак питної води, систему фільтрації та регулярний контроль якості води. За наявності технічної можливості перспективним рішенням може бути облаштування артезіанської свердловини з дотриманням дозвільних вимог і лабораторним контролем. Для господарських потреб, поливу зелених насаджень та прибирання зовнішньої території доцільно використовувати зібрану дощову воду, не застосовуючи її у виробництві харчової продукції.

Сучасним доповненням до екологічної політики ресторану може стати прозорість походження продуктів. У меню або на сайті закладу варто вказувати локальних постачальників, сезонність окремих інгредієнтів, походження фермерської продукції та принципи її відбору. Це підвищує довіру гостей і посилює гастрономічну цінність ресторану. Також доцільно впровадити «карту локальних виробників», сезонні тижні регіональних продуктів, власний мінігород із зеленню або співпрацю з локальними господарствами [36].

Отже, охорона навколишнього середовища у ресторані «Нова провінція» має ґрунтуватися на поєднанні локальної сировини, раціонального використання ресурсів, зменшення відходів, енергоефективності та автономності. Такий підхід відповідає принципам сталого розвитку, посилює конкурентні переваги закладу та формує відповідальне ставлення до природних ресурсів і місцевої гастрономічної спадщини.

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[21]. Ця інформація про майбутній заклад ресторанного господарства представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
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	Ресторан локальної кухні місто Біляївка Одеської області	
3. Місія закладу	Основна місія ресторану локальної кухні – формування гастрономічної ідентичності території через репрезентацію регіональних кулінарних традицій, підтримку місцевих виробників та розвиток сталого гастротуризму.	
4. Вимоги до обслуговування	Відповідність якості продукції та послуг міжнародному стандарту ISO 9000/2000. Час обслуговування гостей – 0,5-1 год. Час очікування після замовлення – 10-15 хв. Структура меню: розділення страв за категоріями в певному порядку; наявність короткого опису страв; наявність ціни та маси страви.	

Для створення фінансового плану підприємства ресторанного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. Для цього потрібно визначити середній чек закладу та кількість цих чеків[21]. Середній чек на одного гостя для ресторану локальної кухні загальною місткістю 120 місць – 600 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.

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

де $N_{\text{д}}$ – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{\text{сз}}$ – коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для заміського ресторану на 120 місць - $k_{\text{сз}} = 0,32$.

$$K_{\text{ч}} = 300 * 0,32 = 96$$

$$T_{\text{об}} (\text{день}) = 96 * 600 = 57600 \text{ грн}$$

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

$$T_{\text{об}} (\text{місяць}) = 57600 * 30 = 1728000 \text{ грн}$$

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

Розрахунок операційних витрат зведено в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	2	3	4
1	Зарплатня персоналу	212500	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	38250 + 3188 = 44626	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
3	Єдиний податок ФОП III група	86400	5% від товарообігу
4	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1760	22% від мінімальної з/п в Україні (8000 грн * 0,22)
5	Аренда приміщення	172800	10% від товарообігу
6	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	34560	2% від товарообігу
7	Господарське/інше/канцтовари	8640	0,5% від товарообігу
8	Упаковка (їжа з собою)	34560	2% від товарообігу
9	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	17280	1% від товарообігу
10	Списання (по продуктам)	17280	1% від товарообігу
11	Різне	17280	1% від товарообігу
12	Реклама (операційні витрати щомісяця)	34560	2% від товарообігу
13	Foodcost (собівартість продуктів)	518 400	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	682246	

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

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	2	3	4
1	Кількість чеків за день	96	2880
2	Середній чек	600	600
3	Виручка	57600	1728000
4	Точка беззбитковості	22741	682246
5	Чистий прибуток	34 859	1045754
6	Термін окупності		1,6 років

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$T_{ок} = I_з / (Ч_п \cdot 12), \quad (3.4)$$

де $I_з$ – Загальні інвестиції для реалізації концепції; $Ч_п$ – чистий прибуток.

$$T_{ок} = 19883,608 / (1045,754 \cdot 12) = 19883,608 / 12549,048 = 1,6 \text{ років}$$

Висновок: В результаті розробки концепції ресторану локальної кухні в місті Біляївка Одеської області загальною кількістю 120 місць плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 19883,608 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 96, середній чек 600 грн.
3. Товарообіг за місяць – 1728,000 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 682,246 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 1045,754 тис. грн.

Термін окупності складає 1,6 року, що є привабливим за нормативом для аренди приміщення і створення нового підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання розробленої концепції як основи для реального запуску ресторану локальної кухні в місті Біляївка Одеської області, як прикладу створення аналогічних закладів з локальною спрямованістю.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в місті Біляївка Одеської області, визначено попит на послуги, проведено аналіз цільової аудиторії та аналіз конкурентного середовища в місті. На основі наукових досліджень було розроблено концепцію ресторану локальної кухні. Її суть полягає у формування гастрономічної ідентичності території через репрезентацію регіональних кулінарних традицій.

В другому розділі розраховано чисельність робочого персоналу, обґрунтовано вибір технологічного та нейтрального обладнання, визначено необхідні площі для функціонування закладу та розроблено план ресторану локальної кухні. Надано рекомендації щодо створення 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 перелік необхідної інформації для організації роботи закладу та розрахунок фінансового плану підприємства.

Розрахунок товарообігу і чистого прибутку підприємства визначає економічну ефективність від страв в меню закладу. Товарообіг за місяць – 1728,0 тис. грн., точка беззбитковості – 682,246 тис. грн. Чистий прибуток за місяць – 1045,754 тис. грн. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 19883,608 тис. грн., період окупності яких складає 1,6 року.

Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту – ресторану локальної кухні на 120 місць в місті Біляївка Одеської області.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Паспорт регіону. URL: <https://oda.od.gov.ua/aboutodessa/pasport-oblasti> (дата звернення: 24.03.2026).
2. Офіційна сторінка ГО "Агенція розвитку пониззя Дністра" в Facebook. URL: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61574021555021> (дата звернення: 24.03.2026).
3. ГО "Агенція розвитку пониззя Дністра". URL: <https://bilyayivka.city/companies/12725/go-agenciya-rozvitku-ponizzya-dnistra> (дата звернення: 24.03.2026).
4. Ткачук О. В., Геращенко О. Є., Лебеденко Т. Є. «Local food» – основа здорового меню сучасного ресторану. *Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи* : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. Суми : Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка, 2021. С. 123–129.
5. Горбенко М.П., Ткачук О.В., Новічкова Т.П., Коваленко Н.О. Вина України: розвиток локальних виноробень через інтеграцію в готельно-ресторанний бізнес. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності*: зб. тез доп. XIV Всеукр. конф. здобувачів і молодих учених. Одеса, 15-16 травня 2025р. Одеса, 2025. С. 30-34.
6. Рибачук М.Ю., Ткачук О.В. Етнічна кухня як складова гастрономічної спадщини одеського регіону. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. XI Всеукраїнської конференції здобувачів і молодих учених. Одеса: ОНАХТ, 2022. С. 106-109.
7. Біляївська територіальна громада. Децентралізація в Україні. URL: <https://decentralization.ua/newgromada/4315> (дата звернення: 28.03.2026).
8. Голоси Дністра : YouTube-канал. URL: <https://www.youtube.com/@ThevoicesoftheDnister> (дата звернення: 03.04.2026).
9. Озеро Біле. Біляївська міська рада. URL: <https://bilyayivka.od.gov.ua/turyzm/turystu-na-zamitku/rodzynky-bilyayivshhyny/ozero-bile/> (дата звернення: 03.04.2026).

10. Рослини-аборигени Нижнього Дністра: чому оберігати треба не тільки біле латаття. URL: <https://dnister.in.ua/articles/144041/roslini-aborigeni-nizhnogo-dnistra-cikavi-fakti-ne-tilki-pro-bile-latattya> (дата звернення: 10.04.2026).

11. Водно-болотні угіддя України : довідник / за ред. Г. Б. Марушевського, І. С. Жарук. Київ : Чорноморська програма Ветландс Інтернешнл, 2006. 312 с. URL: <https://pernatidruzi.org.ua/books/ramsarukr.pdf> (дата звернення: 10.04.2026).

12. Ярмолюк М. І. Локальні продукти як ключ до здорового способу життя. *Проблеми формування здорового способу життя у молоді* : збірник матеріалів XVI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, м. Одеса, 5–7 жовтня 2023 р. Одеса : ОНТУ, 2023. С. 42–44.

13. Нижньодністровський національний природний парк. URL: <https://wownature.in.ua/parky-i-zapovidnyky/nyzhnodnistrovskiyi-natsionalnyy-prirodnyy-park/> (дата звернення: 13.04.2026).

14. Калина Т. Є., Арзуманян Т. Ю. Особливості землекористування та туристично-рекреаційної діяльності на території національних природних парків. *Збалансоване природокористування*. 2023. № 3. С. 23–31. DOI: [10.33730/2310-4678.3.2023.289320](https://doi.org/10.33730/2310-4678.3.2023.289320)

15. Полторак В. М. Одещина: 12 пішохідних мандрівок: методичний посібник з питань впровадження програми патріотичного виховання для навчальних закладів та громадських об'єднань. Одеса, 2019. 67 с.

16. Слідами німецьких колоністів центру Одещини: у пошуках Долини Радості URL: <https://dnister.in.ua/articles/107660/slidami-nimeckih-kolonistiv-centru-odeschini-u-poshukah-dolini-radosti-> (дата звернення: 13.04.2026).

17. Секрети квашеної капусти по-ясківськи: Валентина Берестенко про продукт, який прославив село. URL: <https://bilyayivka.city/articles/409577/kvashena-kapusta-po-yaskivski-sekreti-prigotuvannya-ta-mifi-pro-mineralku-znaye-valentina-berestenko> (дата звернен-

ня: 13.04.2026).

18. Власне вино, троянди та пісні від душі: Як працює екоферма в Маяках на Одещині. URL: <https://odessa-life.od.ua/uk/article-uk/vlasne-vyno-troyandy-ta-pisni-vid-dushi-yak-praczyuye-ekoferma-v-mayakah-na-odeschyni> (дата звернення: 15.04.2026).

19. Сімейна виноробня SHEVINO (Мар'яна та Наталії Шевченко), Біляївка. Travels.in.ua. URL: <https://travels.in.ua/uk-UA/object/3933> (дата звернення: 15.04.2026).

20. Клуб "Дністровська вертута" : група у Facebook. URL: <https://www.facebook.com/groups/420492716128102/> (дата звернення: 15.04.2026).

21. 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.

22. Офіційний сайт закладу Еколандія URL: <https://ecolandia.com.ua/> (дата звернення: 15.04.2026).

23. Офіційна сторінка закладу Еколандія в Instagram: URL: <https://www.instagram.com/ecolandia.odesa/> (дата звернення: 15.04.2026).

24. Концепція ресторану, кафе та бізнес-планування. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/koncepcija-restoranu-kafe-ta-biznes-planuvannja> (дата звернення: 18.04.2026).

25. Олійник О. Різні типи концепцій та стандарти ресторану. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип.69. DOI: [10.32782/2524-0072/2024-69-135](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-135)

26. Однолько В. Локальна кухня як сучасний тренд в ресторанному бізнесі. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2025. № 2(91). С. 204–213. DOI: [10.31375/2226-1915-2025-2-204-213](https://doi.org/10.31375/2226-1915-2025-2-204-213)

27. Чорна Н. М. Локальна кухня як гастрономічний бренд туристичних дестинацій. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній і Східній Європі*.

2025. №12. С.68-75. DOI: [10.32782/tourismhospcee-12-10](https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-12-10)

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

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

30. 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.

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

32. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022.

33. ДБН В.1.1-7-2002. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ : Держбуд України, 2002.

34. Ротте С. В., Іванова Л. В., Цікановський В. Л. Вирішення питань оповіщення та укриття персоналу та відвідувачів в готельно-ресторанних закладах під час воєнних загроз. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. № 1 (15). С. 71–75. DOI: [10.32782/2708-4949.1\(15\).2025.12](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.12)

35. Замула О., Замула О. Управління стійким розвитком ресторанного господарства. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2024. №5. С. 33–37. DOI: [10.20998/2519-4461.2024.5.33](https://doi.org/10.20998/2519-4461.2024.5.33)

36. Сергєєва О., Кузьменко О., Орлова В. Використання локальних продуктів як інструмент сталого розвитку та конкурентної диференціації ресторанних закладів. *Економіка та суспільство*. 2026. № 85. DOI: [10.32782/2524-0072/2026-85-114](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-85-114)

Концепція ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області

«Нова Провінція» — концептуальний ресторан локальної кухні, що поєднує українські та молдавські гастрономічні традиції, сформовані під впливом природних умов та історичного розвитку регіону. Основна бізнес-ідея проєкту полягає в репрезентації Біляївки як території з виразною кулінарною ідентичністю через сучасне осмислення локальної кухні пониззя Дністра. Слоган закладу: «Нова Провінція — смак пониззя Дністра».

Основні конкурентні переваги

Формування гастрономічної унікальності через локальний продукт

Співпраця з локальними виробниками й орієнтація на сезонні продукти

Формування територіального бренду - гастрономічної візитівки громади

Поєднання ресторанного формату з подієвою діяльністю

Інтеграція в туристичний потенціал Одещини

Етапи впровадження

Розробка концепції, аналіз доцільності

Вибір локації, дизайн закладу

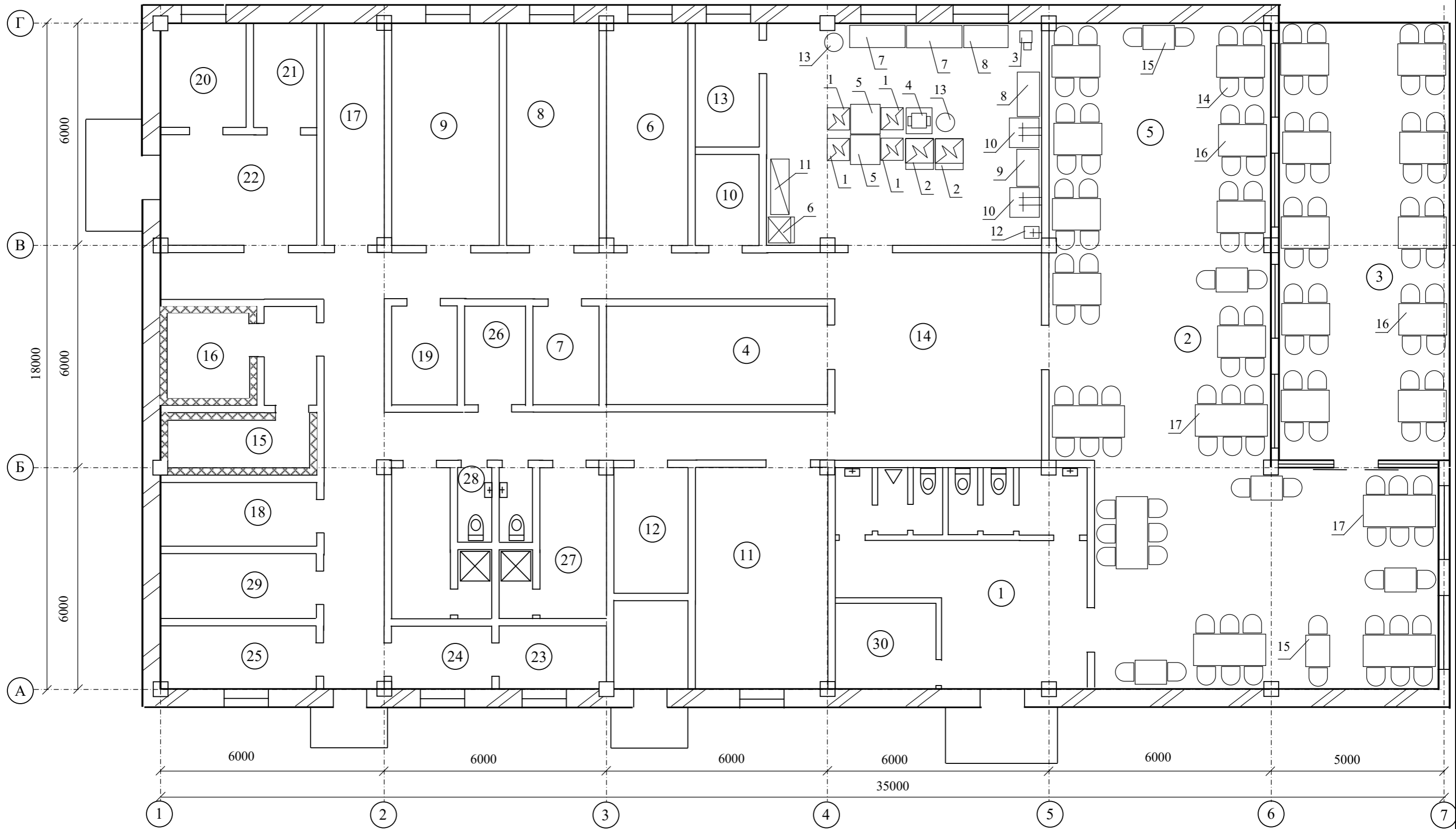
Закупівля, монтаж обладнання

Розробка меню, навчання персоналу

Маркетинг і комунікація

Старт проєкту, оцінка та коригування

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.45</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Дінчева Д.Г.			<i>Додаток А. Концепція ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області</i>	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Федосова К.С.					91	96
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.45			
						<i>Розробка концепції ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області</i>			
Зм	Кіл	Арк	Недок	Підпис	Дата	Ресторан «Нова Провінція»	Стад.	Аркуш	Аркушів
Студент		Дінчева Д.Г.							92
Консульт.		Федосова К.С.							
Н. контр.		Коваленко Н.О.							
Керівник		Федосова К.С.							
Завід.									
кафедри		Лебеденко Т.Є.							
						Додаток Б. План ресторану, М 1:100	ОНТУ—2026 каф. ГРБ гр. ГРС-402		

Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль	40,8	
2	Зал	136	
3	Тераса	68	
4	Буфет	18,8	
5	Гарячий цех	46	
6	Холодний цех	13,8	
7	Приміщення для нарізання хліба	6,4	
8	М'ясо-рибний цех	15,2	
9	Овочевий цех	16,2	
10	Приміщення завідувача виробництва	5	
11	Мийна столового посуду	24	
12	Сервізна	6,8	
13	Мийна кухонного посуду	6,8	
14	Роздавальна	36	
15	Охолоджувана комора для зберігання молочних продуктів, жирів, гастрономії, фруктів, ягід, напоїв і овочів	10,2	
16	Охолоджувана комора для зберігання м'яса і риби	7,4	
17	Комора сухих продуктів	10,4	
18	Комора овочів, солінь та квашених продуктів	7,4	
19	Комора вино-горілчаних виробів	6,0	
20	Комора та мийна тари	7,2	
21	Комора інвентарю	5,4	
22	Завантажувальна	12	
23	Кабінет директора	6	
24	Контора	5	
25	Приміщення персоналу	6,8	
26	Гардероб для офіціантів	5	
27	Гардероб для персоналу	19,2	
28	Душові, вбиральні, кабінети для особистої гігієни жінок	5,2	
29	Білизняна	6,4	
30	Технічні приміщення	9	

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.45		
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Дінчева Д.Г.			Додаток В. Експлікація приміщень підприємства		
Консульт.		Федосова К.С.					
Керівник		Федосова К.С.					
Н. Контр.		Коваленко Н.О.					
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.					
					Літ.	Аркуш	Аркушів
						93	96
					ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-402		

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кількість	Маса, кг	Примітки
1.	Плита електрична	Kogast ES-60	4		
2.	Пароконвектомат	UNOX XBC 401	2		
3.	Протиральна машина	CG55SH	1		
4.	Пательня стаціонарна	Kogast EM-60	1		
5.	Обв'язка для ел. Плити	Модуль 1	2		
6	Холодильна шафа	Fagor AFP-701	1		
7.	Виробничий стіл	СРП 15/6	2		
8	Виробничий стіл	СРП 12/6	2		
9	Виробничий стіл	СРП 10/6	1		
10	Мийна ванна	BM-1/800	2		
11	Стелаж виробничий	СК-15/5	1		
12	Раковина для миття рук	410*320*250	1		
13	Бачок для сміття	На 80 л	2		
14	Стілець	на замовлення	102		
15	Стіл 2-місний	850x650x780	8		
16	Стіл 4-місний	1300x850x780	8		
17	Стіл 6-місний	1950x850x780	6		

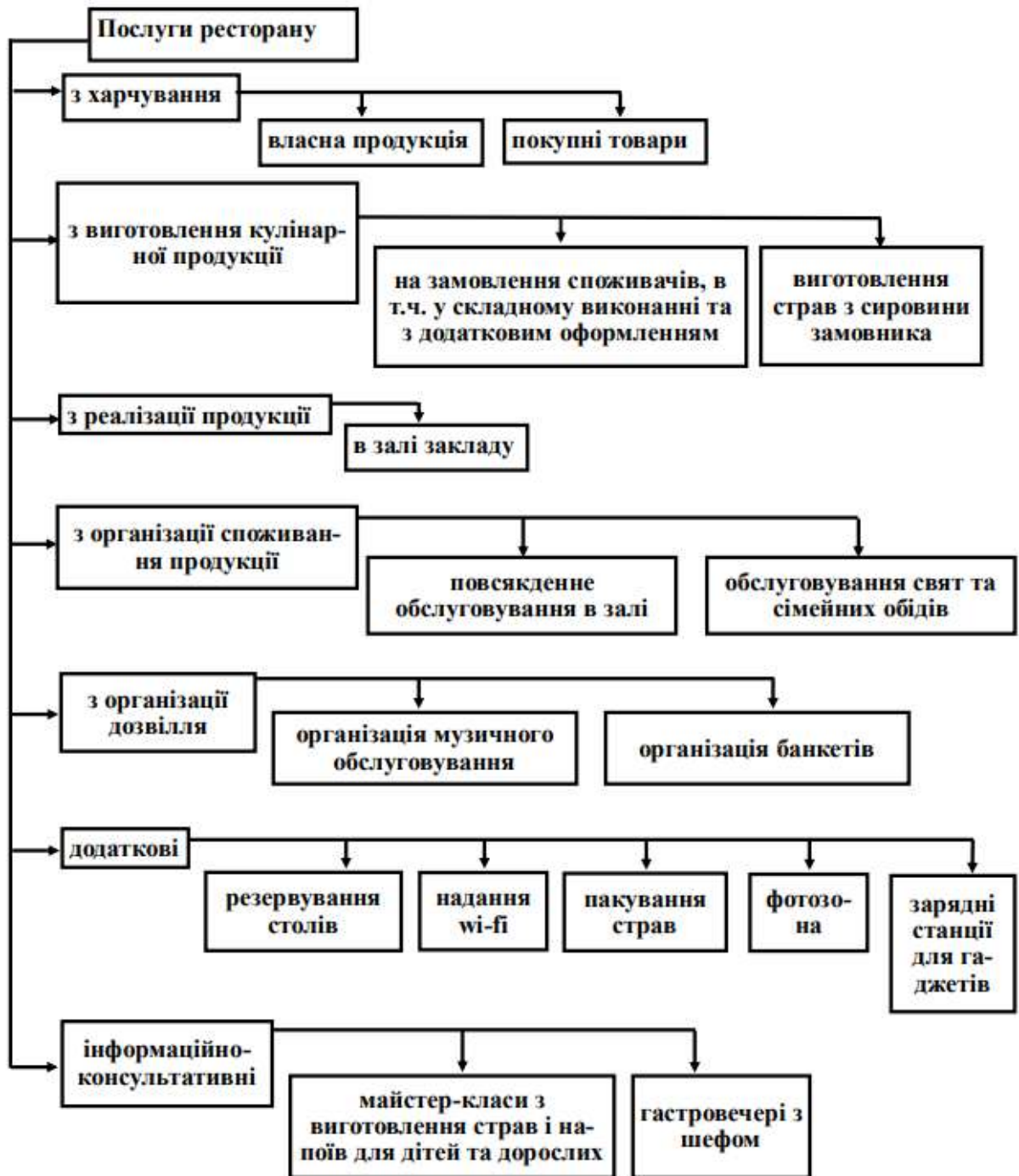
					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.45		
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Дінчева Д.Г.			Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Федосова К.С.				94	96
Керівник		Федосова К.С.			ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-402		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.					
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.					
Додаток Г.							
Специфікація обладнання							

Організаційна структура управління ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.45</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Дінчева Д.Г.			Додаток Д. Організаційна структура управління ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області		
Консульт.		Федосова К.С.					
Керівник		Федосова К.С.					
Н. Контр.		Коваленко Н.О.					
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.					
					Літ.	Аркуш	Аркушів
						95	96
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402		

Послуги ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.45</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Дінчева Д.Г.			Додаток Е. Послуги ресторану локальної кухні в м. Біляївка Одеської області			
Консульт.		Федосова К.С.						
Керівник		Федосова К.С.						
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						
						Літ.	Аркуш	Аркушів
						96	96	
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402			