

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 нової концепції ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Чабанової Є.А.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Федосова К.С.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол № 10

Завідувачка кафедри _____

ГРБ
(назва кафедри)

_____ (підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Чабанової Єлизавети Андріївни

1. Тема роботи Розробка нової концепції ресторану домашньої кухні «Frumishika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні

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 домашньої кухні на 84 місця у передмісті Одеси

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	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 _____ Чабанова Є.А.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	<i>Виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	<i>Виконано</i>
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	<i>Виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	<i>Виконано</i>
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	<i>Виконано</i>
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	<i>Виконано</i>
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	<i>Виконано</i>
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	17.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Чабанова Є.А.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

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

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

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

Здобувач-дипломник _____ Чабанова Є.А.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка нової концепції ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні»

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 «Frumushika» у передмісті Одеси.

Ресторан "Frumushika" пропонує своїм гостям різноманітні страви домашньої кухні, організацію банкетів та послуги доставки. Основна ідея проєкту — оновлення концепції ресторану "Frumushika" шляхом впровадження меню бесарабської кухні для збереження та популяризації кулінарних традицій етнічних спільнот півдня України.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 69 стор.

Таблиць – 29,

Рисунків – 9,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 39 найменувань.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«New concept development for a home-cooking restaurant "Frumushika" in the suburbs of Odesa with the introduction of a Besarabian cuisine menu»

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 restaurant "Frumushika" in the suburbs of Odesa is formed.

Restaurant "Frumushika" offers its guests a variety of home-cooked dishes, banquet organization and delivery services. The main idea of the project is to update the concept of the "Frumushika" restaurant by introducing a menu of Besarabian cuisine to preserve and popularize the culinary traditions of ethnic communities in southern Ukraine.

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. Характеристика діючого об'єкту ресторанного господарства та його послуг.....	9
1.2. Аналіз конкурентів ресторанного господарства обраного сегменту.....	19
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	25
Розділ 2. Технологічний розділ.....	31
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	31
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	34
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	40
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	42
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	43
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	44
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	48
2.5. Розрахунок інвестиційних витрат.....	50
Розділ 3. Організаційний розділ	52
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	52
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	52
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	54
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	55
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	60
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	61
Висновки і рекомендації	64
Список літератури.....	65
Додатки.....	70

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.4.8</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.	Чабанова Є.А.				<i>Розробка нової концепції ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні</i>	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.	Федосова К.С.						5	75
Керівник	Федосова К.С.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 712-44с		
Н. Контр.	Федосова К.С.							
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.							

ВСТУП

У сучасному ресторанному господарстві дедалі більшого значення набувають не лише якість страв і рівень сервісу, а й чітка концепція закладу. Вона виступає своєрідною основою його формату, оскільки визначає не тільки меню, інтер'єр і стиль обслуговування, а й ті враження, які гість отримує під час відвідування. Саме тому успішний ресторан сьогодні має пропонувати не просто харчування, а цілісний гастрономічний досвід.

Однією з помітних тенденцій останніх років є зростання інтересу до національної та регіональної кухні. Якщо раніше заклади української кухні часто асоціювалися з надмірно декоративним, «шароварним» стилем і досить «важкими», ситними стравами, то нині все більше уваги приділяється автентичності, використанню місцевої сировини, традиційним рецептам і сучасній подачі.

Важливим стає не узагальнений концепт національної гастрономії, а її регіональне різноманіття в межах Одещини: подільська, одеська та бесарабська кухні, а також гастрономічні традиції етнічних спільнот півдня України. Сучасний етап розвитку ресторанного бізнесу характеризується зміщенням акцентів від глобалізованих кулінарних стандартів до автентичності, де локальна кухня виступає ключовим маркером культурної ідентичності. Важливою перевагою такого формату є пріоритетне використання сезонної сировини та продуктів, характерних для Півдня України: овочів, сиру, м'яса, риби, вина й автентичних борошняних виробів. Це повністю відповідає світовим тенденціям індустрії гостинності, зокрема популяризації локальної гастрономії, розвитку гастрономічного туризму та підтримці місцевих виробників через створення унікального ресторанного продукту. У цьому контексті регіональні гастрономічні традиції бесарабської кухні мають значний, але не повністю розкритий потенціал для науково-практичного моделювання сучасних етнічних закладів.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена зростанням інтересу споживачів до локальної гастрономії, національної кухні та автенти-

чних ресторанних концепцій, які поєднують традиційні рецепти, місцеві продукти й сучасний формат обслуговування.

У цих умовах особливого значення набуває розробка нової концепції ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні, оскільки такий формат поєднує регіональну кулінарну спадщину, локальні продукти, домашню атмосферу та сучасні вимоги споживачів. Такий заклад може стати не просто місцем харчування, а простором знайомства з гастрономічною культурою Бесарабії, її продуктами, традиціями, вином і гостинністю.

Об'єктом дослідження ресторан домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси.

Предметом дослідження є розробка нової концепції ресторану «Frumushika» з впровадженням меню бесарабської кухні.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці нової концепції ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні.

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

- 1) навести характеристику і проаналізувати діяльність ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси;
- 2) провести аналіз конкурентноздатності ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси;
- 3) розробити нову концепцію ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні;
- 4) провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень для ресторану домашньої кухні «Frumushika»;
- 5) надати пропозиції щодо оновлення дизайну закладу з урахуванням нової концепції;
- 6) запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожеж-

ної безпеки та охорони навколишнього середовища;

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

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 в науковому обґрунтуванні та розробці структури автентичного меню бесарабської кухні для ресторану «Frumushika» на основі поєднання локальної сировини, традиційних рецептур та сучасних технологій приготування.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у розробці нової концепції та впровадженні меню бесарабської кухні для ресторану домашньої кухні «Frumushika». Результати дослідження можуть бути безпосередньо використані закладами ресторанного господарства Одеського регіону для підвищення їхньої конкурентоспроможності та популяризації локальних кулінарних традицій етнічних спільнот.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 69 друкованих аркушах. Робота містить 29 таблиць, 9 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 39 найменувань.

Ключові слова: Бюджет, етнічні традиції, гастрономічна культура Бесарабії, бесарабська кухня, етнографічний комплекс «Фрумущика-Нова», ресторан домашньої кухні «Frumushika».

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

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

Одеська область є одним із найвиразніших поліетнічних регіонів України за своїм географічним, історичним, культурним і гастрономічним потенціалом. Її розвиток значною мірою визначається приморським і прикордонним положенням, виходом до Чорного моря, близькістю до Дунаю, а також історично сформованими зв'язками з країнами Балканського, Причорноморського та Придунайського простору. Саме це зумовило багатокультурний характер регіону, у якому протягом тривалого часу взаємодіяли українські, молдовські, болгарські, гагаузькі, єврейські, албанські, німецькі, румунські та інші етнічні традиції. Офіційні джерела також підкреслюють її значення як найбільшої за територією області України та як регіону з вигідним транспортно-географічним положенням. Тому кухню Одещини доцільно розглядати не як однорідне явище, а як багат шаровий регіональний гастрономічний простір, сформований під впливом історичних міграцій, торговельних контактів, землеробських традицій і тривалого співіснування різних етнічних спільнот [1].

Географічно Одещина охоплює різні мікрорегіони, що мають власні історико-культурні та харчові особливості. Північ області тяжіє до подільської аграрної традиції, центральна частина пов'язана з урбанізованим простором Одеси та Причорномор'я, а її південна частина, тобто Буджак або Південна Бессарабія, вирізняється особливою етнокультурною строкатістю. Саме ця територія є простором тривалого співіснування численних етнічних громад, які сформували унікальні кулінарні практики, обрядову випічку, виноробні традиції та самобутні страви домашньої кухні [1; 2].

У науковій літературі Буджак розглядається як історико-географічний регіон на півдні Бессарабії, що охоплює південно-західну частину сучасної

Одеської області України та прилеглі південні райони Молдови й об'єднана спільними природними, історичними та етнокультурними межами [3].

Аналіз історико-етнографічних джерел та наукових описів Буджака свідчить, що цей регіон історично формувався як прикордонна територія між Чорним морем, Дунаєм, Прутом і Дністром. Така особливість є важливою для розуміння Бесарабії не просто в адміністративних межах, а як унікального історико-культурного простору, у якому постійно відбувалися міграції, господарські контакти, змішування традицій і формування локального способу життя. Для ресторанної концепції це має принципове значення, оскільки кухня Буджака виникла не ізольовано, а в умовах багатонаціонального середовища, де страви, продукти й технології приготування переходили від однієї етнічної групи до іншої [3].

Важливим є і те, що в археолого-історико-етнографічних описах Буджака значну увагу приділено не лише історії поселень, а й повсякденному побуту місцевих жителів. У джерелах згадуються традиційні будівлі, господарські заняття, одяг, родинні та календарні обряди, повсякденна їжа і святкові страви. Це дозволяє розглядати цей регіон як територію живої побутової культури, де гастрономія є невіддільною частиною ширшої системи традицій, звичаїв і укладу життя [4].

У публікаціях В. М. Полторака цей регіон розглядається не тільки з погляду географії, а й крізь призму історії взаємодії різних спільнот, транспортних шляхів, колонізаційних процесів і культурних контактів. Для концепції ресторану це дає підстави показати Бесарабію не як окрему етнічну кухню, а як складну регіональну гастрономію, що виникла на перетині українських, молдовських, гагаузьких, болгарських та інших балканських традицій [5; 6].

Доречними для обґрунтування концепції є дослідження Наталії Петрової, оскільки вони безпосередньо пов'язані з етнокультурною спадщиною Буджака, міжкультурною комунікацією та репрезентацією традицій різних етнічних спільнот у просторі «Фрумушика-Нова» [4].

Тож «Frumushika» може розглядатися не лише як ресторан домашньої

кухні, а й як заклад, що через меню, інтер'єр, атмосферу та сервіс відтворює багатогранний образ Бесарабії. Такий підхід повністю відповідає сучасним тенденціям ресторанного господарства, де стрімко зростає інтерес до локальної гастрономії, автентичних продуктів, етнічних мотивів і гастрономічного туризму.

Особливу роль у гастрономічній спадщині Одещини відіграє хлібна культура. У дослідженнях, присвячених давнім традиціям випікання цього продукту в регіоні, підкреслюється, що місцеві борошняні практики формувалися під впливом різних етнічних громад і зберегли значення не лише як елемент харчування, а й як частина обрядової та родинної культури. У Буджаку хліб виступає символом достатку, гостинності, святкової трапези та зв'язку поколінь. До таких традицій належать болгарські, гагаузькі, молдовські й українські форми обрядової випічки, домашні коржі, калачі, короваї, вироби на заквасці та випічка на винних дріжджах [1].

Для оновлення концепції ресторану «Frumushika» це має практичне значення. Заклад може не просто відтворювати окремі страви бесарабської кухні, а формувати цілісну модель домашньої культури Буджака. До меню доцільно включити гастрономічні позиції, які асоціюються з багатонаціональною Бесарабією: домашню випічку, автентичні вироби з овочів, м'яса, бринзи, кукурудзяного та пшеничного борошна, локальні закуски, сезонні пропозиції, а також елементи, пов'язані з виноробною та хлібопекарською традицією регіону [1; 2].

Водночас сучасне відродження локальних гастрономічних традицій потребує зваженої інтеграції. Автентичні рецепти часто пов'язані з ручною працею, тривалим процесом приготування, родинною передачею знань і нестандартизованою сировиною. Тому в умовах ресторанного виробництва важливо не механічно копіювати старі практики, а професійно переосмислювати їх: зберігати смакову і культурну основу, але адаптувати технології до вимог безпеки, стабільної якості, сучасної подачі та очікувань гостей. Отже, оновлення концепції ресторану домашньої кухні «Frumushika» шляхом впро-

вадження меню бесарабської кухні має чітке наукове й культурне підґрунтя. Вона спирається на поліетнічну історію Одещини, гастрономічну спадщину Буджака, традиції домашнього приготування, хлібопечення, сезонності та локальної сировини. Такий підхід дозволяє позиціонувати цей заклад не лише як ресторан домашньої кухні, а як простір репрезентації бесарабської культури через кулінарні пропозиції, атмосферу, сервіс і загальну ідею гостинності.

Досліджуваний ресторан домашньої кухні «Frumushika» розміщений у селі Лиманка Одеського району Одеської області, на території житлового масиву «Райдужний». До 2016 року цей населений пункт мав назву Мізікевича. Лиманка входить до складу Таїровської селищної громади та фактично є частиною приміської зони Одеси. Її розвиток безпосередньо пов'язаний із розширенням будівельного сектору і поступовим перетворенням села на щільно заселений урбанізований простір поруч із містом [8].

Специфіка локації закладу зумовлена особливостями зазначеного мікрорайону. Він сформувався як масштабний багатоповерховий комплекс із розвиненою соціальною та побутовою інфраструктурою. Тут функціонують магазини, медичні та стоматологічні кабінети, дитячі садки, спортивні зали, ігрові майданчики, підприємства харчування та інші об'єкти щоденного обслуговування громадян. За своєю структурою масив можна розглядати у форматі «місто в місті», де мешканці не лише проживають, а й працюють, відпочивають, спілкуються та проводять сімейне дозвілля [8].



Рис. 1.1., 1.2. Житловий масив «Райдужний» село Лиманка

Саме така локація є логічною для ресторану домашньої кухні. На відміну від туристичного центру Одеси, де заклади часто орієнтуються на короточасний потік гостей, житловий масив формує постійну локальну аудиторію. Для мешканців важливими є не тільки ціна і меню, а й відчуття стабільності, знайомого місця, сімейної атмосфери та довіри до якості страв. Тому формат ресторану домашньої кухні в Лиманці має природне обґрунтування: він відповідає потребам жителів великого житлового району в закладі для сімейних обідів, зустрічей, святкувань і повсякденного харчування.

На території житлового масиву «Райдужний» функціонують різні заклади ресторанного господарства, серед яких ресторан «Frumushika», ресторан «Час», кафе «WOOD CAFÉ» та кафе «Луг».

Ресторан домашньої кухні «Frumushika» розташований за адресою: Райдужний масив, 15/1, Лиманка, Одеська область, 65125. За даними відкритих джерел, середня оцінка закладу в Google становить 4,6 бала, а загальна кількість відгуків – 968. Середній чек ресторану складає орієнтовно 800–900 грн. Заклад має обідню залу на 84 місця, надає послуги харчування в залі та на виніс, передбачає умови для відвідувачів із дітьми, зокрема наявність дитячих стільчиків, а також місця для осіб з інвалідністю. Ресторан має власний сайт цифрового меню [9] та активну сторінку в соціальній мережі Instagram [10].



Рис. 1.3. Екстер'єр ресторану «Frumushika»



Рис.1.4. Інтер'єр ресторану «Frumushika»

Дизайн ресторану виконаний у стилі «європейського села» з авторськими етнічними рішеннями в інтер'єрі. Такий підхід підтримує основну ідею закладу: створити не просто місце для харчування, а простір, у якому відчувається зв'язок із сільським побутом, родинною традицією, фермерськими продуктами і культурою Бесарабії.

Водночас ресторан «Frumushika» не є звичайним підприємством ресторанного господарства у житловому масиві. Його назва і концепція мають глибше походження, пов'язане з генеалогією родини засновника, фермерським господарством «Фрумушика-Нова» та культурною пам'яттю Бесарабії. Саме це відрізняє зазначений об'єкт від інших локальних конкурентів: він спирається не лише на зручне розміщення і щоденний попит мешканців, а й на власне історичне коріння, регіональну кухню та сировинну базу.

Фрумушика-Нова пов'язана з Тарутинським степом і відродженням пам'яті про багатонаціональне бесарабське село, яке існувало до середини ХХ століття [11]. До 1946 року ця територія була простором співжиття різних етнічних громад. Тут мешкали болгари, молдовани, гагаузи, українці, євреї, німці та представники інших народів, які зберігали власні традиції, працювали на землі, займалися ремеслами, тваринництвом, виноробством і домашнім господарством. Після створення військового полігону мешканці були змуше-

ні залишити свої домівки, а саме поселення фактично припинило існування. Ідея відродження цієї території у форматі етнографічного центру та фермерського господарства виникла вже у XXI столітті як спроба повернути пам'ять про край, його людей і спосіб життя [11].

Тому назва «Frumushika» у ресторанній концепції має не лише комерційне, а й культурне значення. Вона переносить естетику бесарабського степу, локального виробництва, родинної пам'яті та автентичної кухні у сучасний приміський простір Одеси. У цьому сенсі ресторан у Лиманці стає своєрідним продовженням «Фрумушики-Нової» в міському середовищі: гість може не їхати за 200 км у степ, а натомість через страви, продукти, інтер'єр і атмосферу отримує уявлення про бесарабську гостинність [12].

Важливою складовою позиціонування ресторану «Frumushika» є його участь у культурно-гастрономічному маршруті «Дорога вина та смаку Української Бесарабії». Ця ініціатива об'єднує виробників крафтових вин, традиційних харчових продуктів, заклади ресторанного господарства та туристичні локації, які формують єдину систему еногастрономічних шляхів на півдні Одещини. Маршрут свого часу створювався за підтримки проекту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» і сьогодні спрямований на популяризацію локальної гастрономії, крафтових продуктів та загального туристичного потенціалу регіону.

Ресторан «Frumushika» у цьому контексті виступає не лише як заклад ресторанного господарства, а й як одна з гастрономічних локацій, через яку гість знайомиться з культурою, кухнею і продуктами Бесарабського регіону. У маршрутних матеріалах серед об'єктів «Дороги вина та смаку Української Бесарабії» зазначені підприємства родини Паларієвих (засновників бренду), що підкреслює зв'язок торгової марки з розвитком локального гастрономічного туризму. Саме тому досліджуваний ресторан можна розглядати як важливу міську або приміську точку входу до зазначеної теми, звідки для багатьох гостей починається знайомство з кулінарною спадщиною краю.

Як учасник «Дороги вина та смаку Української Бесарабії», ресторан

«Frumushika» забезпечує організацію дозвілля, проведення сімейних свят, банкетів та тематичних зустрічей. Крім основних функцій з приготування страв та обслуговування відвідувачів у залі, заклад пропонує їжу на виніс, безконтактну доставку та банкетний сервіс. Такий набір пропозицій дозволяє підприємству працювати не лише з повсякденним попитом мешканців Лима-нки та Одеси, а й із подієвим, сімейним і туристичним сегментом.

Основний акцент для споживачів робиться на домашньому форматі об-слуговування, локальних продуктах, стравах бесарабської кухні та атмосфері родинної гостинності. Для гостей важливим є не тільки сам факт харчування, а й можливість відчутти зв'язок із регіоном через страви, інтер'єр, фермерські продукти та історію бренду. У цьому сенсі ресторан виконує не лише комер-ційну функцію, а й культурно-презентаційну: він популяризує локальну кух-ню, підтримує інтерес до Бесарабії та робить її гастрономічну спадщину ближчою для міського споживача.

Динаміка відвідування закладу свідчить про поступове зростання кіль-кості гостей упродовж дня з помітною активізацією після 11:00–12:00. Най-більш інтенсивний потік відвідувачів спостерігається у другій половині дня та ввечері, орієнтовно з 14:00 до 20:00, коли заклад працює в умовах стабіль-ного попиту. Середній час перебування гостей у закладі становить від 45 хвилин до 3,5 годин, що свідчить про поєднання швидких візитів із тривалі-шим відпочинком у форматі повноцінного харчування або зустрічей.



Рис. 1.5. Динаміка відвідування ресторану «Frumushika»

За відгуками відвідувачів, ресторан сприймається як затишний сімейний заклад із виразною домашньою атмосферою, великими порціями, стравами регіональної кухні та зручним форматом для відпочинку з родиною. Висока оцінка закладу у відкритих джерелах свідчить про позитивне сприйняття його концепції, а значна кількість відгуків підтверджує стабільний інтерес гостей до ресторану. Це є важливим показником для подальшого розвитку концепції, оскільки засвідчує, що поєднання домашньої кухні, локальних продуктів і бесарабської тематики має практичну привабливість для споживачів.

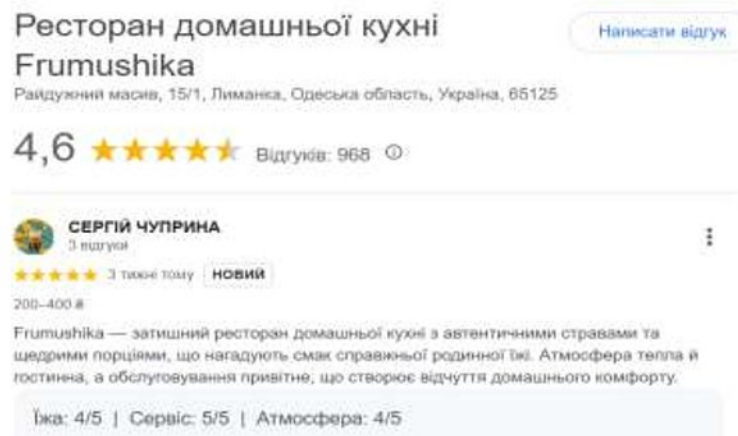


Рис. 1.6. Відгуки відвідувачів ресторану «Frumushika»

Аналіз наявної інформації про ресторан «Frumushika» свідчить, що заклад має достатньо сильну концептуальну основу, впізнавану назву, зв'язок із фермерським господарством та позитивне сприйняття серед гостей. Водночас окремі елементи його діяльності потребують подальшого вдосконалення. Зокрема, доцільним є розвиток повноцінного інформаційного сайту або розширення наявної онлайн-платформи, де була б представлена не лише цифрова версія меню, а й загальна інформація про заклад, його історію, послуги, заходи, акції, банкетні пропозиції, участь у гастрономічних маршрутах та актуальні відгуки споживачів.

Окремої уваги потребує асортимент пропозицій в меню ресторану. Попри наявність і певну неоднорідність страв бесарабської кухні в поточному переліку, його можна посилити за рахунок виразнішого регіонального й автентичного наповнення. Доцільним є ширше представлення традиційних ку-

лінарних надбань Буджака, сезонної сировини, фермерських інгредієнтів, домашньої випічки тощо. Зокрема, гастрономічний профіль закладу варто доповнити такими класичними позиціями, які становлять основу етнічного меню Бесарабії та очікуються споживачами як міліна з різними видами бринзи, м'ясна каварма, насичені супи шурпа чи чорба, а також автентичні овочеві закуски типу манджі.

Це дозволить повніше розкрити філософію закладу, підкреслити його історичний зв'язок із регіоном Південно-західної Бесарабії та сформувати чітку гастрономічну ідентичність.

Таким чином, удосконалення онлайн-комунікації, розширення інформації про заклад і посилення локальної складової меню можуть сприяти додатковому залученню гостей, підвищенню впізнаваності бренду та зміцненню конкурентоспроможності ресторану.

Для більш повної оцінки поточного стану закладу та визначення перспектив його розвитку доцільно проаналізувати діяльність ресторану «Frumushika» за допомогою SWOT-аналізу, результати якого наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

SWOT-аналіз ресторану «Frumushika»

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
1	2	3
Внутрішні середовище	<ol style="list-style-type: none"> 1. Впізнавана назва закладу. 2. Зв'язок із фермерським господарством «Фрумушика-Нова». 3. Власна історія, пов'язана з Бесарабією та родинними традиціями. 4. Використання локальних продуктів і фермерської сировини. 5. Наявність постійної локальної аудиторії житлового масиву. 6. Формат сімейного ресторану для повсякденного харчування, святкувань і банкетів. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Недостатньо повно розкрита інформація про заклад на онлайн-платформах. 2. Недостатньо виразний акцент на бесарабській кухні. 3. Недостатньо активне використання storytelling у меню, соціальних мережах і комунікації з гостями. 4. Периферійне розташування відносно центральної частини Одеси 5. Обмежені можливості для проведення окремих закритих заходів. 6. Потреба в постійному контролі якості локальної сировини.

1	2	3
Зовнішнє середовище	<p>Можливості (О)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Впровадження оновленого меню бесарабської кухні 2. Розширення асортименту автентичних регіональних страв. 3. Формування дегустаційних сетів і тематичних пропозицій. 4. Розвиток доставки та форматів їжі на виніс. 5. Залучення гостей через проєкт «Дорога вина та смаку Української Бесарабії». 6. Розвиток локальної винної карти та еногастрономічних пропозицій. 	<p>Загрози (Т)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нестабільна економічна ситуація в країні. 2. Зниження купівельної спроможності населення. 3. Вплив воєнних дій на діяльність ресторанного бізнесу. 4. Посилення конкуренції з боку ресторанів, кафе та служб доставки. 5. Зростання цін на продукти, енергоносії та логістику. 6. Нестабільність постачання окремих локальних продуктів.

Проведений SWOT-аналіз показує, що ресторан «Frumushika» має значний потенціал для розвитку як заклад із виразною бесарабською гастрономічною ідентичністю. Його сильними сторонами є зв'язок із фермерським господарством, наявність локальної продуктової бази, родинна історія бренду, зручне розміщення у житловому масиві та участь у проєкті «Дорога вина та смаку Української Бесарабії».

Водночас для посилення конкурентоспроможності закладу доцільно вдосконалити меню, зробивши більший акцент на автентичних стравах Бужаку, локальних продуктах, сезонності та традиційних способах подачі. Важливим напрямом також є розвиток сайту, активніше використання соціальних мереж, створення дегустаційних сетів, тематичних гастрономічних подій і спеціальних пропозицій для доставки.

Отже, впровадження та розширення меню бесарабської кухні є стратегічно доцільним для ресторану «Frumushika», оскільки дозволяє перетворити його зі звичайного ресторану домашньої кухні на впізнавану гастрономічну локацію з чіткою регіональною концепцією.

1.2. Аналіз конкурентів ресторанного господарства обраного сегменту

З огляду на розташування та специфіку закладу, аналіз конкурентного середовища ресторану «Frumushika» варто проводити в контексті індустрії

гостинності Одещини, зокрема у сегменті сімейних ресторанів, закладів з домашньою кухнею, локальної та крафтової гастрономії. Такий підхід є обґрунтованим, оскільки оновлена модель ресторану передбачає його позиціонування не як універсальної точки харчування, а як закладу з родинною атмосферою, місцевими продуктами та елементами бесарабської кулінарії.

Одеська область належить до найбільш активних суб'єктів України у сфері HoReCa. За даними Держпродспоживслужби, станом на 1 вересня 2025 року на Одещині було зареєстровано 1366 нових потужностей операторів ринку харчових продуктів [13]. Водночас цей показник не можна прямо ототожнювати лише з кількістю класичних ресторанів, оскільки до нього входять різні структури, пов'язані з виробництвом, обігом і реалізацією харчової сировини. Проте він демонструє загальну динаміку продовольчого ринку регіону та наявність сприятливих умов для розвитку індустрії масового харчування.

Сучасний ресторанний ринок України розвивається в умовах нестабільної економічної ситуації, зростання собівартості продукції, зміни купівельної поведінки споживачів і посилення конкуренції між закладами. За даними Poster, у 2025 році виручка закладів громадського харчування в Україні зросла на 6 %, середній чек збільшився на 17 %, тоді як відвідуваність знизилася на 8 % [14]. Це свідчить про те, що зростання доходів ринку значною мірою пов'язане не зі збільшенням кількості гостей, а з підвищенням цін і середнього чека.

Для ресторанного бізнесу Одеси така ситуація означає необхідність чіткого позиціонування. Заклади мають не лише пропонувати харчування, а й створювати додаткову цінність для гостя: атмосферу, впізнавану концепцію, стабільну якість продукції, зрозуміле меню, сервіс і емоційний досвід. Саме тому особливого значення набувають ресторани з локальною або етнічною гастрономічною основою, оскільки вони здатні відрізнитися від стандартних кафе, піцерій, кав'ярень і служб доставки.

У ресторанному середовищі Одеси представлені різні національні та

регіональні кухні. Поширеними залишаються європейська, українська, італійська, локальна одеська, азійська та ф'южн-кухня. Окремий інтерес становить комерціалізація автентичних кулінарних брендів, які сьогодні трансформуються з етнографічного явища в успішний формат ресторанного бізнесу на півдні нашої держави. У цьому контексті бесарабська кухня може розглядатися як перспективний напрям розвитку, оскільки вона поєднує в собі багаторічні кроскультурні зв'язки та інтегрує унікальні гастрономічні надбання автохтонних громад у єдину регіональну систему.

Тенденції ціноутворення у ресторанному бізнесі також впливають на конкурентоспроможність закладів. У 2025 році зростання цін було зумовлене подорожчанням продуктів, комунальних послуг, витратами на генератори, оплату праці та загальними інфляційними процесами. За даними оглядів ресторанного ринку, середній чек зростав майже в усіх форматах закладів [15]. Тому для ресторану важливо не просто підвищувати ціни, а пояснювати гостю цінність страв через якість сировини, походження продуктів, автентичність рецептури та рівень сервісу.

Очікуваний розвиток ресторанної галузі у 2026 році пов'язаний із подальшою адаптацією закладів до безпекових і економічних умов, розвитком внутрішнього туризму, посиленням ролі маркетингу та професійного обміну досвідом. Проведення в Одесі ресторанного форуму ProResto'26 підтверджує актуальність тем сервісу, маркетингу, економічної адаптації та розвитку ресторанного бізнесу в регіоні [16].

Серед важливих технологічних змін у ресторанному бізнесі слід відзначити поширення систем автоматизації обліку, QR-меню, онлайн-замовлень, безконтактної оплати, сервісів доставки та активного просування через соціальні мережі. Для закладів, що працюють у передмісті або житлових масивах, особливо важливою стає не тільки робота з туристами, а й утримання постійної локальної аудиторії. У цьому випадку цифрова присутність ресторану, актуальне меню, якісні фото страв, відгуки гостей і зрозумілий опис концепції прямо впливають на конкурентні позиції.

Законодавче регулювання діяльності закладів ресторанного господарства охоплює вимоги до безпечності харчових продуктів, організації роботи підприємств ресторанного господарства, використання реєстраторів розрахункових операцій, офіційного працевлаштування персоналу та дотримання санітарних норм. Зокрема, оператори ринку харчових продуктів зобов'язані забезпечувати дотримання вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу [17].

Ресторан «Frumushika» розташований у житловому масиві «Райдужний» у с. Лиманка, тобто не в центральній туристичній частині Одеси, а в густозаселеній передміській зоні. З одного боку, це створює перевагу у вигляді стабільної локальної аудиторії: мешканців житлового масиву, сімей із дітьми, гостей, які обирають заклад для повсякденного харчування, святкувань, банкетів або замовлення їжі на виніс. З іншого боку, така локація має і певні обмеження, оскільки ресторан меншою мірою залежить від випадкового туристичного потоку і повинен активніше працювати з постійними гостями, онлайн-комунікацією та доставкою.

За відкритими джерелами, ресторан «Frumushika» позиціонується як ресторан домашньої кухні, де акцент зроблено на простій, зрозумілій їжі, домашній атмосфері, теплі та комфорті [9]. Також у туристичних описах закладу підкреслюється використання органічних продуктів із власної ферми, традиційної бесарабської та одеської кухні [18]. Представлення ресторану в сервісах доставки додатково розширює його доступність для споживачів поза межами безпосередньої локації [19].

Конкурентне оточення ресторану «Frumushika» можна поділити на дві групи. До першої групи належать найближчі локальні конкуренти в межах Лиманки, житлового масиву «Райдужний» і прилеглих районів Одеси. Це сімейні ресторани, кафе, заклади повсякденного харчування та служби доставки, які конкурують за місцеву аудиторію, сімейні святкування, банкети, доставку та щоденні замовлення. До другої групи належать заклади Одеси, що працюють у сегменті локальної, української, одеської, молдавської, болгар-

ської або іншої етнічної кухні. Вони можуть не бути прямими конкурентами за розташуванням, але конкурують за ідею, гастрономічний досвід і увагу гостей, які шукають регіональну автентичність.

Отже, ресторанний ринок Одеси можна охарактеризувати як активний, конкурентний і чутливий до змін купівельної спроможності населення. Успішними в таких умовах є заклади, які мають чітку концепцію, стабільну якість, зрозумілу цінову політику, розвинені онлайн-канали комунікації та здатність формувати для гостя не лише харчову, а й емоційну цінність. Для ресторану «Frumushika» головним напрямом посилення конкурентних позицій може стати поглиблення гастрономічної ідентичності через більш виразне впровадження меню бесарабської кухні, використання локальних продуктів, розповіді про походження страв, зв'язок із фермерським господарством і культурою Буджака.

Проведемо порівняльну характеристику конкурентів (табл.1.2).

Таблиця 1.2.

Аналіз конкурентів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	Ресторан Мамалига	Ресторан Татар Бунар	Ресторан Dacha	Ресторан «YAR»	Кафе Крим
1	2	3	4	5	6
Адреса	вул. Європейська, 21	вулиця Леонтовича, 13	Французький бульвар, 85	Вул.Наукова	вул. Кримська, 74
Сайт, соц мережі	https://mamaliga.od.ua/	https://www.instagram.com/atar.bunar.odessa?igsh=NzFp	https://savvalibkin.com/restaurant/odessa/dacha	https://yar.choiceqr.com/	https://krym.od.ua/
Оцінка та к-ть відгуків в Google maps	4,1/262	4,5/675	4,4/5400	4,6/412	4,4/2900
Додаткові послуги	Доставка за допомогою сервісу Bond Delivery, літній майданчик.	Літня тераса, сад, фонтан, обслуговування банкетів, бронювання, доставка	Літня тераса, доставка, банкету, майстер-класи від власника	Тераса, Pet-Friendly, бенкетний зал, дитяча кімната, доставка, конференц-зал	Доставка через Glovo та Bond Delivery, кейтеринг, банкету
Середній чек, грн	500-700	700-800	500-800	500-600	300-500

Завершимо аналіз конкурентів ресторанного господарства обраного сегменту зведенням в таблицю всіх показників якості закладів-конкурентів та особистими висновками щодо конкурентоспроможності діючого закладу. Для аналізу конкурентоспроможності обраних підприємств оберемо 10-ти бальну систему оцінювання (табл.1.3).

Таблиця 1.3.

Бальна оцінка закладів-конкурентів

Критерії	Ресторан Мамалига	Ресторан Dacha	Ресторан Татар Бунар	Ресторан «YAR»	Кафе Крим
1	2	3	4	5	6
Подача та смак страв	10	9	9,5	10	10
Атмосфера	10	9,5	10	8,5	8
Дизайн інтер'єру	10	9	10	9	10
Обслуговування	9	9	7	7	8
Асортимент додаткових послуг	9,5	8,8	8,5	8,0	6
Рівень цін	9	8,5	8,5	8,0	8
Різноманітність асортименту	9	8,8	10	9	8,5
Професіоналізм персоналу	8,5	8,8	8	7,5	8

На основі зазначених оцінок відвідувачів в таблиці 1.3 складемо порівняльну діаграму конкурентних підприємств (рис. 1.7).

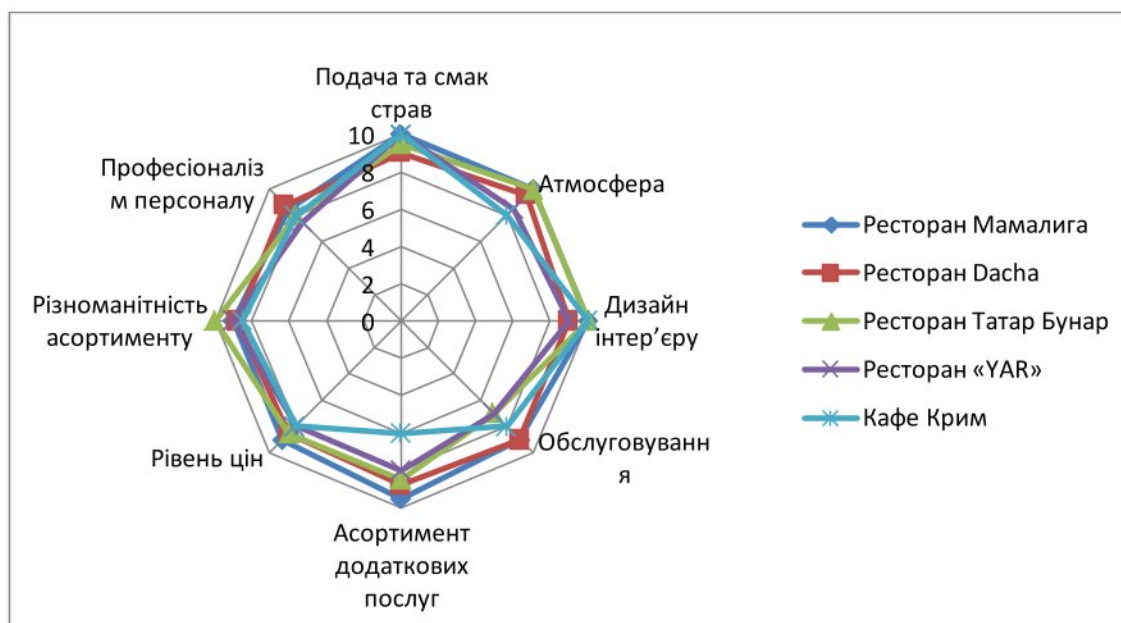


Рис. 1.7. Багатокутник конкурентоспроможності

Багатокутник конкурентоспроможності, наведений на рис. 1.7, показує, що найбільш близькими за форматом і позиціонуванням конкурентами ресторану «Frumushika» є ресторани «Мамалига», «Татар Бунар» та «Dacha». За результатами аналітичного дослідження варто вказати, що об'єкт аналізу має сильну ринкову позицію серед подібних закладів. Його перевагами є впізнана назва, зв'язок із фермерським господарством, сімейний формат обслуговування та наявність локальної гастрономічної основи. Водночас для подальшого розвитку доцільно посилити окремі напрями діяльності підприємства. Зокрема, рекомендується вдосконалити основне меню шляхом введення більшої кількості страв бесарабської кухні, а також покращити маркетингову стратегію з метою активнішого просування концепції закладу й залучення нових споживачів.

Враховуючи отримані висновки, стає доцільним перехід до безпосереднього оновлення концепції ресторану «Frumushika», спрямованого на покращення його стратегічних переваг.

1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Концепція підприємства ресторанного господарства виступає стратегічною моделлю реалізації бізнес-ідеї, яка визначає ключові напрями діяльності закладу [20], його цільову аудиторію, асортимент продукції, формат обслуговування, особливості просування та етапи впровадження. Стосовно ресторану «Frumushika» процес реконцептуалізації передбачає системне посилення гастрономічної складової, проектування нового меню на основі локальної сировини та вдосконалення комунікації зі споживачами.

Розробка та впровадження такої моделі є фундаментальним етапом розвитку підприємства, оскільки саме вона формує ринкову впізнаваність об'єкта, його конкурентні переваги та автентичність. У випадку досліджуваного закладу основна ідея полягає не в запереченні його базового формату, а в еволюційному переході від стандартного сприйняття домашньої кухні до

створення виразної етногастрономічної локації з вираженим акцентом на традиції Буджака та фермерські продукти [21].

Сучасні дослідження підтверджують, що етнічні заклади ресторанного господарства формують не лише суто фізіологічний, а й глибинний культурний досвід гостя. Сприйняття автентичності кулінарних традицій, специфіки атмосфери та сенсорних характеристик презентованих страв безпосередньо впливає на лояльність відвідувачів і посилює їхній інтерес до відповідної туристичної дестинації. Саме тому інтеграція автентичного бесарабського меню в структуру ресторану «Frumushika» є науково обґрунтованим засобом підвищення його регіонального позиціонування [22].

Структуру оновленої концепції ресторану «Frumushika» наведено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Структура оновленої концепції ресторану «Frumushika»

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Ресторан першого класу.
Категорія і тематика закладу	Сімейний ресторан бесарабської кухні
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами, банкетне обслуговування, їжа на виніс, доставка.
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Розробка і впровадження оновленого меню бесарабської кухні з акцентом на локальні продукти, фермерську сировину, родинні рецепти та гастрономічні традиції Буджака.
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Місцеві жителі Лиманки та прилеглих районів Одеси, сімейні пари з дітьми, гості середнього та вищого за середній рівня доходу, поціновувачі локальної кухні, гурмани, учасники сімейних і корпоративних свят, туристи, зацікавлені в регіональній гастрономії.
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основні послуги: виготовлення страв, організація харчування та обслуговування гостей у залі. Додаткові послуги: банкетне обслуговування, організація сімейних свят, їжа на виніс, доставка, тематичні гастрономічні заходи, дегустаційні пропозиції та інші послуги: виклик таксі, бронювання столиків тощо.
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	Розвиток власного сайту закладу, реклама оновленого меню, активне ведення соціальних мереж, співпраця зі службами доставки, зовнішня реклама, проведення дегустацій і тематичних вечорів, посилення гастрономічної впізнаваності закладу через участь у проекті «Дорога вина та смаку Української Бесарабії».

1	2
Етапи впровадження	Розробка оновленої концепції ресторану. Підбір страв бесарабської кухні та формування меню. Розробка оновленої виробничої програми ресторану. Визначення потреби в додатковому технологічному оснащенні. Навчання персоналу особливостям нового меню й сервісу. Проведення рекламної кампанії. Запуск оновленого меню.

Гастрономічна культура України має виразний регіональний характер, оскільки формувалася під впливом природно-кліматичних умов, історичних міграційних процесів, специфіки господарської діяльності та міжкультурних контактів.

Бесарабія, як історичний Буджак, являє собою простір інтенсивних колонізаційних та міграційних хвиль XIX століття, де взаємодія різних етнічних груп в умовах активного господарського освоєння створила динамічне соціокультурне порубіжжя. Відповідно до підходу історика В. М. Полторака, бесарабську кулінарію доцільно розглядати як складну регіональну еногастрономічну систему, сформовану в процесі тривалого дифузного обміну технологіями приготування, рецептурами та сировинними базами.

Бесарабська кухня сформувалася під впливом кліматичних умов степу, близькості Дунаю, Чорного моря, лиманів, розвитку землеробства, тваринництва, рибальства та виноградарства. Для неї характерні поживні м'ясні страви, вироби з тіста, страви з овочів, кукурудзяного борошна, бринзи, кисломолочних продуктів, риби та сезонної сировини. У болгарській, гагаузькій, молдовській і албанській традиціях Бесарабії поширеними є каварма або каурма, курбан, чорба, гювеч, кебаб, міліна, плацинди, вертути, мамалига, сармале, страви з баранини, печених перців, бринзи та зелені. Саме ці позиції можуть стати основою для оновлення меню ресторану, оскільки вони мають чітке регіональне походження і водночас зрозумілі для сучасного гостя [5].

Окремої уваги потребує липованська кухня як частина гастрономічної спадщини Придунав'я. Липованська кулінарна традиція тісно пов'язана з ри-

бальством, життям у дельті Дунаю та використанням печі як основного способу теплової обробки. Для цієї кухні характерні рибні юшки, вилківська юшка, саламур, дунайський оселедець, рибні голубці, страви з сазана, карася та іншої дунайської риби. Книга про рибну кухню липованів прямо подає її як частину історії та культури спільноти, а не лише як набір рецептів [23]. Тому включення окремих рибних страв або елементів липованської традиції може посилити регіональність меню ресторану «Frumushika» і розширити уявлення гостей про кухню Бесарабії.

Важливим джерелом для осмислення бесарабської кухні є також книга Лариси Титикало «Бессарабія. Кулінарна мандрівка», видана у 2017 році [24]. У ній Бесарабія подана як гастрономічний простір Півдня України, пов'язаний із містами Ізмаїл, Рені, Кілія, Вилкове, Болград і Білгород-Дністровський, а також із традиціями різних етнічних спільнот регіону. Для нової концепції ресторану це важливо, оскільки бесарабська кухня може бути представлена не тільки через страви, а й через ідею кулінарної мандрівки, знайомства з місцем, людьми, продуктами та історіями.

Окрему складову гастрономічної спадщини регіону становить гагаузька кухня. За дослідженнями Д. Никогло, традиційне харчування гагаузів у XIX – на початку XX ст. було важливою частиною їхньої побутової культури та поєднувало м'ясні, молочні, борошняні й обрядові страви [25]. Гагаузька гастрономічна спадщина може бути використана не лише як джерело окремих рецептів, а і як основа для створення автентичного регіонального меню.

Значну цінність має і хлібна традиція Одещини. Зокрема, традиція приготування та споживання обрядових хлібів до Дня Святого Георгія у селі Криничне внесена до переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України [26]. Це підтверджує, що борошняні вироби, обрядовий хліб, пироги, плацинди, вертути та інші страви з тіста можуть розглядатися не лише як меню, а як носії локальної пам'яті й культурної ідентичності.

У межах оновлення концепції ресторану «Frumushika» ці наукові й етнографічні матеріали можуть слугувати обґрунтуванням для впровадження

меню бесарабської кухні. Для закладу важливо не просто додати окремі регіональні страви, а сформувати цілісну гастрономічну концепцію ресторану, пов'язану із Бесарабією, Буджаком, фермерською сировиною, родинними рецептами та культурою півдня Одещини. Такий підхід дозволяє посилити індивідуальність ресторану і перевести його з формату ресторану домашньої кухні у формат ресторану бесарабської кухні.

Особливе значення для ресторану «Frumushika» має сировинна база. Бесарабська гастрономія спирається на локальні продукти: баранину, бринзу, овечі й козині сири, домашню птицю, рибу, кукурудзяне борошно, пшеницю, сезонні овочі, перець, томати, баклажани, зелень, виноградне листя, бобові, горіхи, фрукти, дикі ягоди та пряні трави. Такі продукти не лише формують смак страв, а й підкреслюють зв'язок кухні з територією. У цьому контексті важливо враховувати досвід гастрономічних локацій Бесарабії, зокрема «Фрумушика-Нова», «Бринзарня», «Хлебна къща», «Зелена гавань», локальні сироварні, фермерські господарства та виробників м'ясних і хлібних виробів. Маршрут «Дорога вина та смаку Української Бесарабії» об'єднує гастрономічні локації, ферми, садиби та виробників, які презентують регіон через їжу, місцеві продукти й культуру гостинності.

Для ресторану «Frumushika» це має практичне значення. Заклад розташований у Лиманці, тобто поза безпосередньою територією Буджака, однак його назва, зв'язок із фермерським господарством «Фрумушика-Нова» та використання локальних продуктів дозволяють перенести бесарабську гастрономічну ідентичність у передмістя Одеси. Саме тому оновлення концепції має будуватися не лише на механічному додаванні кількох страв до меню, а на цілісному підході: розробці бесарабського меню, використанні локальної сировини, поясненні походження страв, оновленні подачі, посиленні візуальної комунікації та створенні зрозумілої історії бренду.

Унікальна торгова пропозиція ресторану «Frumushika» полягає у поєднанні сімейного формату обслуговування, домашньої атмосфери, локальної фермерської сировини та регіональної бесарабської кухні. Заклад пропонує

гостям не просто харчування, а знайомство з гастрономічною культурою Бесарабії через традиційні страви, родинні рецепти, натуральні продукти та зв'язок із фермерським господарством «Фрумушика-Нова».

Оновлена концепція дозволяє ресторану посилити власну індивідуальність і відрізнятись від інших закладів домашньої кухні. Основний акцент робиться на стравах, пов'язаних із кулінарною спадщиною Бесарабії та Бурджака. Це страви: каварма (каурма), курбан, шурпа, яхнія, булгур, манджя, мамалига, міліна, мітітеї, туршія (туршу), чорба, рибник по-німецьки, опеканка з рибою, фріптура, плацинда, оселедець з дунайки, плацинди, запечені налисники, гьозлеме, перцева паста, баклажанна сира ікра, рибна юшка з саламуром, борщ на сторчак тощо [27].

Конкурентні переваги ресторану «Frumushika»:

1. Впізнавана назва та зв'язок із фермерським господарством «Фрумушика-Нова».
2. Орієнтація на регіональну, бесарабську кухню.
3. Використання локальної фермерської сировини.
4. Сімейний формат ресторану, зручний для повсякденного відвідування, святкувань і банкетів.
5. Можливість формування дегустаційних сетів і тематичних гастрономічних пропозицій.
6. Участь у проєкті «Дорога вина та смаку Української Бесарабії», що підсилює гастрономічну впізнаваність закладу.

Слоган закладу: «Frumushika» – смак Бесарабії поруч із домом.

Таким чином, бесарабська кухня може стати основою для оновлення концепції ресторану «Frumushika». Вона поєднує регіональність, багатокультурність і гастрономічну впізнаваність. Для закладу це дає можливість перейти від формату звичайного сімейного ресторану домашньої кухні до ресторану етнічного спрямування – з чіткою концепцією, локальними продуктами і виразною культурною історією.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування закладів ресторанного господарства здійснюється на підставі визначеної концепції, виробничої програми та добової динаміки попиту закладу [28]. Вихідними даними для розробки проекту є завдання, що було схвалено для його створення, основні технічні принципи в галузі готельно-ресторанного бізнесу, чинні нормативні акти та інструкції, вимоги щодо охорони праці під час проектування, а також асортимент реалізованої продукції для різних типів підприємств харчування, Збірники рецептур страв та кулінарних виробів і т.д.

Для ефективного функціонування ресторану доцільно скласти структурно-технологічну схему закладу, яка відображатиме послідовність процесів приймання і зберігання сировини, виробництва страв та їх споживання [28]. Наведемо схему раціонального виробничого процесу підприємства (табл. 2.1) та схему взаємозв'язку приміщень ресторану (рис. 2.1).

Таблиця 2.1

Схема технологічного процесу ресторану «Frumushika»

Операції і їх режими	Виробничі, торгівельні й допоміжні приміщення	Обладнання, що застосовується
1	2	3
Приймання продуктів 7 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ год.	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення (охолоджувальні камери та комори)	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери (шафи)
Підготовка продуктів до виробництва 8 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰ год.	Заготівельні цехи: Цех доробки н/ф, овочевий	Виробничі столи, мийні ванни, механічне обладнання, холодильні шафи
Приготування страв 8 ⁰⁰ – 23 ³⁰ год.	Доготівельні цехи: (гарячий, холодний), мийні посуду, приміщення для нарізання хліба	Теплове, механічне, допоміжне устаткування
Реалізація продукції 10 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰ год.	Роздавальна, буфет, барна стійка	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції 10 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰ год.	Торговий зал, банкетний зал	Меблі для відвідувачів (столи, стільці, напівкрісла, дивани), вітрини

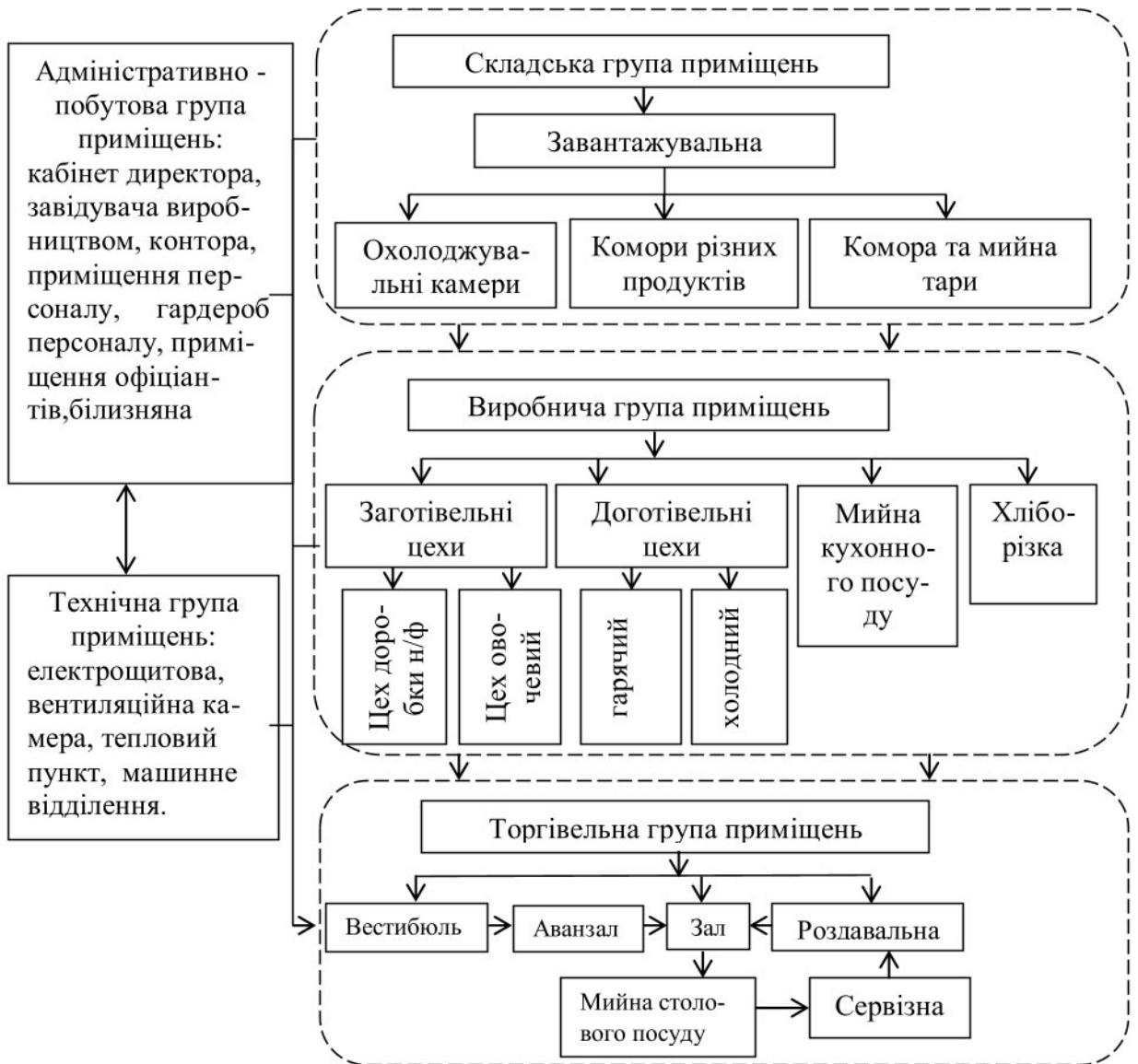


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема ресторану

До групи приміщень для відвідувачів входять торгівельна та банкетна зали закладу, вестибюль із гардеробом, туалетні кімнати та умивальники. Склад і площі приміщень для обслуговування відвідувачів визначено відповідно до нормативних документів та специфіки концепції закладу.

Площу вестибюлю розраховано за нормою 0,3–0,45 м² на 1 місце у залі. Для закладу на 84 місця :

$$S_{\text{вест.}} = 84 \times 0,3 = 25,2 \text{ м}^2.$$

Площу гардероба визначено з розрахунку 0,1 м² на 1 місце в залі:

$$S_{\text{гард.}} = 84 \times 0,1 = 8,4 \text{ м}^2.$$

Кількість місць у гардеробі верхнього одягу перевищує місткість зали

на 10 %, тобто становить 92 одиниці, що відповідає нормативним вимогам.

Туалети проектується роздільними для чоловіків і жінок. Відповідно до нормативів для закладу з кількістю місць до 300 місць: $84 / 60 \approx 1$ унітаз в кожній кабіні. Таким чином, передбачено дві туалетні кімнати по 1 унітазу в кожній, один пісуар у чоловічому туалеті, а також умивальники у шлюзах із розрахунку один умивальник на 4 унітази. У ресторані з обслуговуванням офіціантами шлюзи туалетів передбачають додаткову площу для туалетної не менше 4 м^2 , що враховано у розрахунку. Загальна площа санітарного вузла становить $15,6 \text{ м}^2$.

Площу торгової зали розраховано за формулою:

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

де p – місткість зали, місць; s – нормативна площа на 1 місце в залі, м^2 .

Відповідно до нормативів площа на 1 місце у ресторані становить не менше $1,8 \text{ м}^2$. Тоді:

$$Sp = 84 \times 1,8 = 151,2 \text{ м}^2$$

Норму площі прийнято на рівні $1,8 \text{ м}^2$ на одне місце. По співвідношенню місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залах (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	36	6	1950	850

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – $12 \dots 16$, а в кафе – $16 \dots 20$ місць на одного офіціанта. Тобто кількість офіціантів для ресторану на 84 місця – 6 офіціантів.

Площа технічних приміщень визначається за нормою $0,52 \dots 0,64 \text{ м}^2$ на

1 місце в залі, тобто в нашому випадку площа технічних приміщень становитиме 31 м². Ця група розміщена у цокольному поверсі будівлі. Група технічних приміщень підприємства включає електрощитову, а також вентиляційну камеру.

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства харчування та його потужність. Кількість відвідувачів визначають за графіком завантаження залів, складеним з урахуванням режиму роботи залу, середньої тривалості прийому їжі одним відвідувачем, приблизного коефіцієнта завантаження в кожну годину роботи підприємства [28].

Кількість відвідувачів, обслуговуваних за кожну годину роботи залу, розраховують за формулою:

$$N_{\text{г}} = P \cdot \varphi \cdot x / 100 \quad (2.2)$$

де $N_{\text{г}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;
 P – місткість зали (кількість місць); φ - оборотність місця в залі за годину; x – середній відсоток завантаження зали, %.

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

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

Розрахунки приводять в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу підприємства харчування на 84 місця

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
1	11-12	1	29	24
2	12-13	1	34	29
3	13-14	1	34	29
4	14-15	1	29	24
5	15-16	1	25	21
6	16-17	1	29	24
7	17-18	0,4	48	16
8	18-19	0,4	57	19

1	2	3	4	5
9	19-20	0,4	57	19
10	20-21	0,4	53	18
11	21-22	0,4	47	16
12	22-23	0,4	38	13
РАЗОМ				252

Таким чином, ми визначили кількість споживачів, які відвідають заклад 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 (3,7).

$$n_d = 252 \cdot 3,7 = 932 \text{ страви}$$

Коефіцієнт споживання страв складається із суми коефіцієнтів споживання холодних страв, супів, других гарячих страв, солодких страв і гарячі напої. 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 [28].

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

$$n_n = N_{\text{день}} \cdot H, \quad (2.5)$$

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H – норма споживання.

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. Отримані

результати зводять у табл. 2.4.та 2.5.

Таблиця 2.4.

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна к-сть страв у ресторані, порцій
1	2	3	4
Холодні страви	252	1,6	403
рибні		0,4	161
м'ясні		0,25	101
овочеві, салати і вінегрет		0,2	81
к/м продукти і бутерброди		0,15	60
Гарячі закуски	252	0,3	76
Супи:	252	0,3	76
заправні:		0,77	59
м'ясні		0,6	35
рибні		0,35	21
овочеві		0,05	3
прозорі		0,15	11
молочні та холодні		0,03	2
супи-пюре		0,05	4
Другі гарячі страви	252	1,1	277
рибні		0,25	69
м'ясні		0,5	139
овочеві		0,05	14
круп'яні і борошняні		0,1	28
ячні і молочні		0,1	28
Солодкі	252	0,4	101
гарячі		0,05	5
жельовані		0,5	51
холодні		0,25	25
морозиво		0,2	20
Разом:	252	3,7	932

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів	Норми споживання	Кількість	
			Од.виміру	Продуктів
1	2	3	4	5
Гарячі напої				
чай	252	0,16	порц	40
кава	252	0,2	порц	50

Продовження таблиці 2.5

1	2	3	4	5
какао	252	0,04	порц	10
Холодні напої				
фруктова вода	252	0,24	порц	60
мінеральна вода	252	0,18	порц	45
натуральний сік	252	0,12	порц	30
власного виробництва	252	0,06	порц	15
Хліб та х/б вироби:				
житній	252	0,05	кг	13
пшеничний	252	0,05	кг	13
Борошняні кондитерські вироби	252	0,5	шт	126
Цукерки, печиво	252	0,02	кг	5

Після проведених розрахунків розробляємо оновлене меню ресторану, 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 [29; 30], а також спеціальної літератури по національним кухням та інші факторів. Меню повинно враховувати сезонність, національні смаки, віковий склад тощо.

Таблиця 2.6.

План-меню ресторану

№ рец.	Назва страви або виробу	Вихід порції, г	Кількість страв
1	2	3	4
Фірмові страви			
	Дунайський оселедець малої солі	180	21
	Сазан тушкований з айвою по-липованськи	350	9
	Полуничне морозиво	200	20
Холодні страви та закуски			
	Канapé з дунайським оселедцем	80	15
	Ікра з щуки, збита по-вилковськи	100	30
	Опеканка з окунями	200	30
	Короп в медовому соусі	150/50	30
	Камбала, маринована по-вилковськи	150	30
	Заливне із риби по-липованськи	150	20
	Простий сільський салат	100	21
	Помідори по-бесарабськи з витриманою бринзою	150	20

Продовження таблиці 2.6

1	2	3	4
	Смажений перець з часником	100	20
	Сира баклажанна ікра	100	20
	Холодець по-гагаузьки з півня	200	25
	Холодна каварма	175	25
	Рулет печінковий в сітці з вареними яйцями	200	25
	Бесарабські м'ясні делікатеси з гарніром	185	26
	Паштет з квасолі з горіхами	120	15
	Яйця з оселедцевим маслом	32	15
	Овеча бринза	75	15
Гарячі закуски			
	Тюльпан із хамси по-вилковськи	120	38
	Яхнія з курячих крилець	150	38
Перші страви			
	Уха прозора липованська із «частика»	300	11
	Борщ «На сторчак»	500	15
	Курбан наваристий суп із баранини	500	20
	Суп по-липованськи із сазана з затіркою	300/50	21
	Бесарабський гювеч із сезонних овочів	300	3
	Фріптура з птицею	300	6
Другі гарячі страви			
	Дунайка, відварена в саламурі з картоплею та редисом	215	12
	Карась з картошкою по-липованськи	215	12
	Голубці рибні в капустяному листі	175	12
	Плов із вугря по-вилковськи	250	12
	Щука фарширована по-липовански, з відварним яйцем	350	12
	Гаряча каварма з гарніром із свіжих овочів	350	23
	Баранина з духмяним чорносливом та пшеничною кашею	300	23
	Свинячі реберця, запечені з грибами та картоплею	275	23
	Мітітеї з мамалигою та витриманою бринзою	290	23
	Фарширований перець з м'ясом та сметаною	250	23
	Качка з кілійським рисом і гутулею	225	24
	Рагу з овочів	150	14
	Наут по-бесарабськи	130	14
	Булгур з овочами	150	14
	Меліна	120	14
	Макаріни	120	14
Солодкі страви			
	Суфле з сиру	160	5
	Молочне желе	100	26
	Мус з персиків та абрикосів	85	25
	Торт «Медовик»	150	25

Продовження таблиці 2.6

1	2	3	4
Гарячі напої			
	Вилківський трав`яний чай	200	20
	М`ятний чай з плавневим медом	200	20
	Кава по-турецьки	150	25
	Кава з молоком	150	25
	Какао з молоком	200	10
Холодні напої			
	Лимонад м`ятно-полуничний	500	15
	Фреш в асортименті	200	30
Хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб житній	500	26
	Хліб пшеничний	300	43
	Плацинди з гарбузом	80	25
	Вертути з сиром	90	25
	Бессарабські пиріжки з яйцем і зеленою цибулею	60	25
	Бессарабські пиріжки з капустою	60	25
	Прожитури з бринзою	100	26
	Цукерки авторські з чорносливом	50	100

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) [28].

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	8,1	81
страви з риби	11,0	110
страви з м`яса	7,5	75
гастрономічні товари	9,1	91
бутерброди, закуски	4,5	45
Супи		
прозорі	1,1	11
заправочні	5,9	59
пюреподібні	0,6	6
Другі страви		

1	2	3
з картоплі, овочів, грибів	1,4	14
з круп, бобових та макаронних виробів	2,8	28
з яєць та сиру	2,8	28
з риби та морепродуктів	10,7	107
з м'яса	11,5	115
з птиці	6,2	62
Напої		
Гарячі	10,0	100
Холодні	4,5	45
Солодкі страви		
Гарячі	0,5	5
Холодні	9,6	96

2.3. Організація виробництва і проектування холодного цеху

Відповідно до структурно-технологічної схеми закладу (рис. 2.1) в ресторані «Frumushika» організовано неповний цикл виробництва, в цеху доробки напівфабрикатів, овочевому цеху йде підготовка напівфабрикатів до передачі в доготівельні цехи, а в гарячому та холодному готують страви.

Холодні закуски та салати готують безпосередньо перед подачею. У холодному цеху необхідно дотримуватися правил товарного сусідства та контролювати строки зберігання страв, оскільки вони є сприятливим середовищем для розмноження мікроорганізмів. Також слід чітко розділяти обробку сирих і варених продуктів, зокрема м'яса та риби [31].

Холодний цех проектують з урахуванням зручного зв'язку з гарячим цехом, заготівельними цехами, роздавальною та мийною кухонного посуду. Робочі місця оснащують відповідними інструментами й обладнанням, як-от модульні столи з охолоджувальними шафами й полицями для зберігання продуктів. В холодному цеху використовують універсальні приводи з механізмами для нарізання, протирання чи збивання продуктів.

Обладнання в цеху необхідно розмішувати відповідно до принципу прямоочності, щоб кухарі могли виконувати всі операції без зайвих переміщень у зворотному напрямку. Оптимальним рішенням є лінійне розташування обладнання, яке дозволяє працівникам пересуватися вздовж лінії, викону-

ючи повороти не більше ніж на 90°.

Для створення комфортних умов роботи в цеху необхідно забезпечити належний рівень освітлення та підтримувати оптимальні параметри мікроклімату: температуру, вологість, чистоту та швидкість руху повітря [31]. Оптимальний мікроклімат підтримує стабільну температуру тіла працівника, що забезпечує комфорт і знижує ризик захворювань. Оптимальна температура в холодному цеху має коливатися в межах 16-18°C. Відносна вологість повітря – 60-70%. Створити такі мікрокліматичні умови допомагають пристрої приточно-витяжної вентиляції. Холодний цех починає свою роботу з ранку, за кілька годин до відкриття ресторану, і завершує роботу одночасно із закриттям закладу. Складемо таблицю 2.8. технологічних ліній, операцій та обладнання для холодного цеху.

Таблиця 2.8.

Технологічні лінії холодного цеху

Технологічні лінії та робочі місця	Операції	Обладнання
1	2	3
Лінія приготування холодних страв і закусок		
Робоче місце для приготування салатів і вінегретів	Промивання свіжих овочів і зелені. Нарізання овочів, заправка салатів. Порціонування, оздоблення, оформлення страв.	Мийні ванни. Виробничий стіл, обробні дошки, ножі. Секційний модульований стіл з охолоджувальною шафою і гіркою, настільні ваги
Робоче місце для приготування закусок із гастрономії та бутербродів	Нарізання гастрономії, овочів і хліба, порціонування та оформлення	Виробничий стіл, стіл для малої механізації, слайсер, настільні ваги, хліборізка, ручний масло-розділювач, обробні дошки, ножі, спеціальні виїмки
Лінія приготування солодких холодних страв		
Робоче місце для приготування компотів, мусів, самбуків, збитих вершків	Перебирання, промивання фруктів і ягід, протирання компонентів, збивання страв, приготування оздоблюючих н/ф, оздоблення, порціонування.	Мийна ванна, виробничий стіл, настільні ваги, форми, блендер, міксер, льодогенератор
Робоче місце для приготування желейних страв	Вижимання соку, охолодження сиропу, порціонування, охолодження	Соковижималка, форми, холодильна шафа

2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху

Виробничу програму холодного цеху розробляємо на основі виробничої програми всього підприємства та режиму роботи підприємства. Надаємо її у вигляді таблиці 2.9.

Таблиця 2.9.

Виробнича програма холодного цеху

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	15	81
страви з риби	20	110
страви з м'яса	14	75
гастрономічні товари	17	91
бутерброди, закуски	8	45
Напої власного виробництва, у т.ч.		
Холодні	8	45
Солодкі страви, у т.ч.		
Холодні	18	96

Для подальших розрахунків обладнання холодного цеху необхідно скласти графік реалізації страв. Кількість страв, що реалізується за максимальну годину визначаємо за графіком потоку відвідувачів у залі з урахуванням коефіцієнта перерахунку [28], що визначаємо за формулою:

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N, \quad (2.6)$$

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

За графіком завантаження залу (табл. 2.3) максимальна кількість відвідувачів припадає на годину 13:00–14:00: $N_{\text{год}} = 29$ осіб. Коефіцієнт перерахунку:

$$K_{\text{год}} = 29 / 252 = 0,12$$

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

$$N_{\text{год}} = n \cdot K_{\text{год}}, \quad (2.7)$$

де $n_{\text{год}}$, n – кількість страв, що реалізують за кожну годину та за день,

шт. Розрахунок кількості страв, яка реалізується за 1 максимальну годину роботи залу наводимо у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
1	2	3
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	81	10
страви з риби	110	13
страви з м'яса	75	9
гастрономічні товари	91	11
бутерброди, закуски	45	5
Напої власного виробництва, у т.ч.		
холодні	45	5
Солодкі страви, у т.ч.		
холодні	96	12

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Розрахунок чисельності працівників холодного цеху проводять с урахуванням розробленої виробничої програми цеху та норм часу, який затрачається на приготування кожної із страв [28].

$$N_{я} = \frac{\sum A}{T \cdot \lambda}; \quad (2.8)$$

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

$$A = (n \cdot K_{тр} \cdot 100) / 3600, \quad (2.9)$$

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 [28].

Результати розрахунку чисельності робітників доготівельних цехів оформляють у таблицю 2.11.

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
1	2	3	4
Для приготування холодних страв			
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	81	60	1,35
страви з риби	110	75	2,29
страви з м'яса	75	75	1,56
гастрономічні товари	91	50	1,26
бутерброди, закуски	45	70	0,88
Напої, у т.ч.			
холодні	45	30	0,38
Солодкі страви, у т.ч.			
холодні	96	200	5,33
Разом			13,05

$$N_y = 13,05/8 * 1,14 = 1,43 = 2 \text{ кухарі}$$

Враховуючи збільшення посадочних місць влітку, приймаємо ще одного кухаря в холодний цех. Загальну чисельність працівників доготовельних цехів з врахуванням святкових та вихідних днів, відпусток та лікарняних вважають за формулою:

$$N_c = N_y * \alpha \quad (2.10)$$

де N_c – списочна чисельність працівників ; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні [28].

Тоді загальна кількість працівників холодного цеху з врахуванням святкових та вихідних днів – $2 * 1,58 = 3,16 = 4$ кухарі.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

Холодні цехи оснащують холодильним, механічним і нейтральним обладнанням для зберігання та обробки продукції. Вибір техніки залежить від обсягу сировини, напівфабрикатів і готових страв, які зберігаються одночасно. Для забезпечення ефективності встановлюють холодильні шафи, низько-

температурні прилавки, льодогенератори, фризери та гранітори з урахуванням необхідної місткості й продуктивності [28; 31; 32].

Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за формулою:

$$E = \frac{Q_{с,н/ф} + Q_{г/с}}{\varphi} \quad (2.11)$$

де $Q_{с,н/ф}$ – кількість сировини та н/ф на пів зміни, кг;

$Q_{г/с}$ – готових страв за 1 макс. годину, кг;

φ – коефіцієнт, який враховує масу тари, в якій зберігається сировина і напівфабрикати ($\varphi = 0,7 - 0,8$) [28].

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв.

Вихід холодних страв і закусок, солодких страв приймаємо рівним 150 г, холодних напоїв – 200 г [28]. Розрахунок кількості сировини, напівфабрикатів на ½ зміни та готової продукції на 1 максимальний час реалізації, що підлягає одночасному зберіганню у холодильній шафі в таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
холодного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв		Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса, кг	
	за ½ зміни	За макс. годину		Сировина та н/ф за ½ зміни	готових страв за макс. год.
1	2	3	4	5	6
Хол. страви та закуски, у т.ч.:					
страви з овочів і грибів, салати	81	10	0,15	12,15	1,5
страви з риби	110	13	0,15	16,5	1,95
страви з м'яса	75	9	0,15	11,25	1,35
гастрономічні товари	91	11	0,15	13,65	1,65
бутерброди, закуски	45	5	0,15	6,75	0,75
Холодні напої, у т.ч.					
холодні	45	5	0,2	9	1
Солодкі страви, у т.ч.					
холодні	96	12	0,15	14,4	1,8
Разом				83,7	10,0

$$E_{\text{потр.}} = (83,7+10)/0,7 = 134 \text{ кг}$$

Об'єм шафи визначається з розрахунку, що в $0,1 \text{ м}^3$ об'єму розміщено 20 кг продукту. Тоді, необхідний об'єм шафи $(134*0,1/20)*1000 = 670 \text{ л}$.

Встановлюємо шафу холодильну Fagor AFP-701 об'ємом 600 л з габаритними розмірами 710x710x2100 мм та холодильний стіл Інокс-маркет об'ємом 120 л з габаритними розмірами 1200x600x850 мм.

Окремо підбираємо фризер для приготування морозива вершкового в кількості 20 порції вагою 200 г. Розраховуємо його продуктивність за формулою:

$$G_{\phi} = n \cdot m / (T \cdot p), \quad (2.12)$$

де n – кількість порцій морозива за день, шт.; m – маса однієї порції морозива, кг; T – час роботи цеху, год; p – об'ємна щільність морозива, кг/м³.

$$G_{\phi} = (20 * 0,2) / (8 * 0,73) = 4,0 / 5,84 = 0,69 \approx 0,7 \text{ кг/год}$$

Приймаємо 1 фризер ІСМ-15А з продуктивністю 1,5 кг/год.

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

$$L = N \cdot l, \quad (2.13)$$

де N – кількість працівників, одночасно зайнятих на певній операції; l – норма довжини робочого місця на одного працівника для виконання певної операції, м [28; 32].

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

$$n = \frac{L_{\text{р.}}}{l_{\text{см.}}}, \quad (2.14)$$

де $l_{\text{см.}}$ – довжина стандартного столу, м.

При визначенні кількості та підборі столів враховується можливість виконання окремих операцій на одному столі з розподілом процесів у часі, але з дотриманням санітарних вимог[28; 32]. Розрахунок столів зводиться у

Розрахунок і підбір виробничих столів

Операції	Кількість ку-харів на пев-ній операції	Норма довжи-ни столу (l), м	Розр.довж-ина столу (L _n),м	Розміри столу		Кіль-кість столів, n
				l	b	
1	2	3	4	5	6	7
Нарізання на порції	1	1,5	1,5	1500	600	1
Оформлення страв	1	1,25	1,5	1300	700	1

Таким чином приймаємо в роботу 1 стіл СРП-15/6 з габаритними розмірами 1500*600*860 мм та 1 стіл СРП-13/7 з габаритними розмірами 1300*700*850 мм. Додатково підбираємо 2 мийні ванни, виробничий та пересувний стелаж, умивальник для рук, бачок для сміття.

Механічне обладнання доготівельних цехів підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [33]. Все підібране механічне обладнання є настільним, без розрахування корисної площі поверхні:

- овочерізка CL30 Bistro 80 кг/год;
- слайсер ES 250;
- кутер (кухонний комбайн) 36 VV з завантаженням до 5,5 кг;
- міксер ручний MINI MP 160 V.V. з об'ємом діжі 5 л;

Площа холодного цеху визначається за формулою, виходячи з площі, яку займає встановлене обладнання, з урахуванням коефіцієнта використання площі:

$$S_{\text{заг.}} = S_{\text{(устат.)}} / \eta \quad (2.15)$$

де η – коефіцієнт використання площі, для холодного цеху складає 0,4. Розрахунок площі, яку займає встановлене обладнання в доготівельних цехах, наводять у вигляді табл. 2.14.

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування облад-нання	Тип, марка	Розміри, мм			Кіль-кість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
1	2	3	4	5	6	7

Продовження таблиці 2.14

1	2	3	4	5	6	7
Овочерізка	CL30 Bistro	226	304	590	1	-
Слайсер	ES 250	480	363	375	1	-
Кутер	36 VV	410	330	350	1	-
Міксер ручний	MINI MP 160 V.V.	78	78	465	1	-
Фризер	ICM-15A	240	390	325	1	-
Стіл виробничий	СПП-15/6	1500	600	860	1	0,9
Стіл виробничий	СПП-13/7	1300	700	850	1	0,91
Ванна мийна	BM-1/600	600	600	870	2	0,72
Раковина для миття рук	AP-15	492	432	850	1	0,21
Холодильна шафа	Fagor AFP-701	710	710	2100	1	0,5
Холодильний стіл	Інокс-маркет	1200	600	850	1	0,72
Стелаж виробничий	СК 15/5	1500	500	2000	1	0,75
Стелаж пересувний	63598	700	500	1750	1	0,35
Бачок для сміття	На 30л d 448			420	1	0,16
Разом:						5,22

$$S=5,22/0,35=14,9=15 \text{ м}^2.$$

Розрахункова площа холодного цеху для ресторану на 84 місця становить 15,0 м², що повністю відповідає нормативним вимогам.

План ресторану «Frumushika» з розташуванням обладнання в холодному цеху наведено в додатку Б. Також додається експлікація приміщень (додаток В) та специфікація обладнання до креслень (додаток Г).

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Однією з помітних тенденцій у сучасному дизайні ресторанних інтер'єрів є посилення уваги до створення емоційно насиченого та виразного простору. Заклади ресторанного господарства сьогодні сприймаються не лише як місця для споживання їжі, а як середовище, що формує враження, настрій і загальний досвід гостя. Тому в інтер'єрі дедалі частіше використовують продумане освітлення, фактурні матеріали, декоративні акценти, кольорові рішення, музику та інші елементи, які впливають на сприйняття простору. Такий підхід дає змогу перетворити відвідування ресторану на цілісний емоційний досвід і зробити заклад більш упізнаваним для гостей.

Етнодизайн – це не відмова від сучасності та не реставрація, а потреба

людини в духовній опорі на національні традиції, взаємовідносини поколінь. Основним шляхом розвитку етнодизайну є шлях традиціоналізму, який передбачає народження нового за рахунок старого або створення нового шляхом трансформації зі старого. Тому традиція постійно відновлюється, має певний зв'язок з регіоном, його соціально-економічними, природно-кліматичними і культурно-духовними цінностями. Гастрономічна ідея повинна бути підтримана інтер'єром, атмосферою, декоративними елементами, подачею страв і візуальною комунікацією з гостем. Саме тому доцільним є використання принципів етнодизайну, який дає змогу поєднати сучасне оформлення простору з локальними культурними мотивами [34].

Для ресторану «Frumushika» етнодизайн може стати важливим інструментом формування впізнаваного образу Бесарабії. У такому інтер'єрі доцільно використовувати не буквально «сільську» стилізацію, а стримане сучасне прочитання регіональної тематики. Це можуть бути теплі природні кольори, фактурні стіни, декоративна кераміка, елементи ручної роботи, мотиви винограду, пшениці, глини, дерева, тканих виробів, а також візуальні акценти, пов'язані з Буджаком і півднем Одещини.

Такий підхід дозволить створити не музейний, а сучасний ресторанный простір, у результаті якого, меню, інтер'єр і сервіс працюватимуть як єдина концепція, що підкреслює регіональну ідентичність закладу та формує для гостей цілісний досвід знайомства з бесарабською кухнею.



Рис.2.2. Авторський дизайн ресторану

2.5. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в реконструкцію:

$$I_p = B * П, \quad (2.16)$$

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

Вартість реконструкції чи будівництва ресторану зазвичай можна розрахувати за формулою $300-1000$ у.о./ м^2 . У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [28].

Сума інвестицій в реконструкцію ресторану (за курсом 43,51 станом на 04.04.2026)

$$I_p = 300 * 207 * 43,51 = 2\,701\,971 \text{ грн} = 2701,971 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{OЗ} = B_y + B_M + B_T, \quad (2.17)$$

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

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зведено в таблицю 2.15.

Таблиця 2.15.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість одиниці, тис. грн.	Вартість всього, тис. грн.
1	2	3	4
Стіл 2-місний	8	3200	25600
Стіл 4-місний	8	3700	29600
Стіл 6-місний	6	4800	28800
Стілець	84	2300	193200
Дровер для офіціантів	1	5500	5500
Набір меблів для вестибюлю:			
Крісло м'яке	4	3800	15200
Диван	1	6100	6100
Столик декоративний	1	3780	3780
Всього			307,780

Отже, покупна вартість устаткування складає 307,780 тис. грн.

Тоді вартість монтажу устаткування становить 30,778 тис. грн., а вартість транспортних витрат – 15,389 тис. грн.

$$I_{03} = 307,780 + 30,778 + 15,389 = 353,947 \text{ тис. грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.16.

Таблиця 2.16

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн.
1	2
Брендбук та айдентика	5
Дизайн інтер'єру (послуги дизайнера)	0,2 * 207 = 41,4
Розробка промо-сайту	15
Контекстна реклама	10
Реклама в соціальних мережах	10
Всього	81,4

Загальні витрати для втілення проекту представлено в таблиці 2.17.

Таблиця 2.17

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1	2
1. Витрати на реконструкцію	2701,971
2. Витрати на устаткування	307,78
3. Витрати на монтаж	30,778
4. Витрати на транспортування	15,389
5. Витрати на рекламу та маркетинг	81,4
Всього	3137,318

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління є необхідною умовою ефективної роботи підприємства ресторанного господарства, оскільки вона визначає склад управлінських ланок, порядок підпорядкування, розподіл функцій, повноважень і відповідальності між працівниками. У науковій літературі організаційну структуру розглядають як систему взаємопов'язаних елементів управління, що забезпечує координацію діяльності підприємства, рух інформації та узгодження дій між окремими підрозділами [35].

Формування організаційної структури залежить від розміру підприємства, його виробничої програми, кількості працівників, асортименту продукції, обсягу послуг, рівня спеціалізації підрозділів та умов зовнішнього середовища. Для малих закладів ресторанного господарства доцільною є проста структура управління з невеликою кількістю рівнів, що забезпечує оперативність прийняття рішень і чіткий контроль за виробничими та обслуговувальними процесами. У більших підприємствах структура, як правило, ускладнюється через поділ праці, виокремлення спеціалізованих служб і збільшення кількості управлінських зв'язків. Для оцінки організаційної структури ресторану «Frumushika» визначено доцільну кількість рівнів управління, керівний склад, виробничі підрозділи, а також підпорядкування працівників керівникам відповідних рівнів [36]. Для управління рестораном «Frumushika» доцільно буде обрати лінійно-функціональну організаційну структуру управління, представлену в Додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис – це внутрішній організаційно-розпорядчий документ підприємства, у якому визначаються перелік посад, кількість штатних одиниць, структурні підрозділи, характер зайнятості працівників і посадові оклади. Згідно з розрахунками, проведеними в розділі 2, було визначено, що рес-

торан з місткістю 84 місця має потребу у 6 офіціантах, а кількість кухарів холодного цеху становить 4 особи. На цій основі розробляємо штатний розпис, який передбачає визначення посад та розрахунок кількості посадових одиниць підприємства [28]. Штатний розпис ресторану «Frumushika» наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників ресторану «Frumushika»

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Управляючий рестораном	1	постійно
Бухгалтер	1	неповна зайнятість
Всього:	2	
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар цеху доробки н/ф	2	постійно
Кухар овочевого цеху	2	постійно
Кухар гарячого цеху	4	постійно
Кухар холодного цеху	4	постійно
Мийник посуду	2	постійно
Всього:	15	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	6	постійно
Бармен	2	постійно
Прибиральник	2	постійно
Всього:	12	постійно
По підприємству:	29	

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

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1.	Управляючий рестораном	5/2	1	1	900
2.	Бухгалтер	4/7	1	1	500

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5	6
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	1000
5.	Кухар цеху доробки н/ф	3/3	2	1	700
6.	Кухар овочевого цеху	3/3	2	1	700
7.	Кухар гарячого цеху	3/3	4	2	800/1600
8.	Кухар холодного цеху	3/3	4	2	800/1600
9.	Мийник посуду	2/2	2	1	500
10.	Адміністратор	5/2	2	1	700
12.	Офіціант	2/2	6	3	300/900
13.	Бармен	2/2	2	1	600
14.	Прибиральник	2/2	2	1	500
Всього заробітна плата за день, грн.					10200
Всього заробітна плата за місяць, грн.					280000

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

Заклади ресторанного господарства надають споживачам різноманітний комплекс послуг. Серед них: послуги з харчування, послуги із виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів, послуги з реалізації продукції, послуги організації обслуговування споживачів (включаючи реалізацію продукції та організацію споживання), послуги з організації дозвілля, інформаційно-консультативні послуги, інші види послуг [31].

Послуги мають враховувати ергономічність (гігієнічні, антропометричні та фізіологічні можливості), естетичність (гармонійність архітектури, оформлення приміщень, зовнішній вигляд персоналу, сервірування столу, подача страв) та інформованість споживачів (достовірна інформація про послуги, харчову та енергетичну цінність продукції) [31]. Організацію процесу обслуговування в закладі наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг закладом ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Мат.-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Автопарковка, вестибюль, гардероб, санвузол.	Гардеробна стійка, санітарні прилади, м'які меблі.	Охоронець, адміністратор ресторану, гості

Продовження таблиці 3.3

1	2	3	4	5
Виготовлення кулінарної продукції	Надання послуг з харчування та виготовлення кулінарної продукції	Заготівельні цехи, доготівельні цехи, мийна кухонного посуду, склади.	Холодильне обладнання, нейтральне обладнання, механічне обладнання	Шеф-кухар, су-шеф, лінійні кухарі
Реалізації продукції та обслуговування гостей	Надання послуг з реалізації продукції та організації обслуговування	Роздавальна, сервізна, мийна столового посуду, приміщення офіціантів, торговельна зала.	Торговельне, технологічне устаткування, столовий посуд, столові набори, столова білизна, елементи інтер'єру	Адміністратор, офіціант, бармен, гості
Організації дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	Торговельна зала, банкетна зала	Елементи декору, фотозона	Аніматори, гості
Інформаційно-консультативна	Проведення тематичних гастрономічних заходів	Торговельна зала, банкетна зала	Торговельні меблі, дошка візуалізації	Гастродослідники, гості закладу
Інших послуг	Надання додаткових послуг	Торговельна зала, автопарковка, вестибюль	Торговельні меблі (дитячі крісла), сувеніри, подарункові набори	Адміністратор, офіціант, гості

Основні та додаткові послуги, які доступні в ресторані «Frumushika» наведено в додатку Е.

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

Організація охорони праці персоналу. Здійснення організаційних заходів для забезпечення безпеки праці персоналу є важливою ініціативою у ресторанній сфері. Ці заходи спрямовані на попередження травм, контроль за поширенням інфекцій та уникнення випадків харчового отруєння серед працівників та гостей. Забезпечення безпеки досягається шляхом створення нормальних санітарно-гігієнічних умов у всіх приміщеннях, налагодженням організації робочих місць, впровадженням заходів з електробезпеки та проведенням регулярних тренінгів та інструктажів для персоналу. У зв'язку з експлуатацією технологічного обладнання в ресторанах, важливо, щоб воно не забруднювало навколишнє середовище шкідливими речовинами в обсягах, що перевищують встановлені стандартами та санітарними нормами допустимі значення [37].

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", ми докладно обгрунтуємо вибір заходів та засобів для забезпечення безпеки працівників при організації технологічних процесів (таблиця 3.4).

Таблиця 3.4.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

Найменування приміщень	Найм. речовин/клас небезпеки	ГДК, 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 окуляри або герметичні з напівмаскою, захисні рукавички, спеціальний одяг
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду	Окис вуглецю / 4	20	Може мати загальну токсичну дію при проникненні через верхні дихальні шляхи	Респіратори, монітори газу, система вентиляції
Комора сухих продуктів	Пил борошна / 4	6	Може викликати алергію верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнування зубної емалі	Респіратори, захисні окуляри або герметичні окуляри з напівмаскою
Комора сухих продуктів	Пил цукру / 4	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Респіратори, захисні окуляри або герметичні окуляри
Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів / 3	5	Можуть викликати алергію верхніх дихальних шляхів та ураження шкіри	Респіратори застосовують для захисту організму від аерозолів

Мікроклімат виробничих приміщень. До основних його параметрів належать температура повітря, відносна вологість, швидкість руху повітря та інтенсивність теплового випромінювання. У закладах ресторанного господарства ці показники мають особливе значення, оскільки у виробничих цехах одночасно працює теплове, холодильне, механічне та вентиляційне обладнання.

Найбільше теплове навантаження створюється у гарячому цеху під час

роботи плит, пароконвектоматів, електропателень та іншого теплового устаткування. Порушення параметрів мікроклімату може спричиняти перегрівання працівників, швидку втому, зниження працездатності та підвищення ризику виробничих помилок. У холодному цеху, навпаки, важливо контролювати вплив низьких температур, вологості та роботи холодильного обладнання.

Для забезпечення нормативних умов праці передбачається застосування загальнообмінної та місцевої вентиляції, теплоізоляції нагрітих поверхонь обладнання, раціонального розміщення теплового устаткування, регулярного провітрювання та контролю температурно-вологісного режиму. Додатково використовуються засоби індивідуального захисту, зокрема спеціальний одяг для працівників гарячого цеху [37].

Отже, підтримання оптимальних параметрів мікроклімату є необхідною умовою безпечної та ефективної роботи персоналу. Нормативні значення температури, вологості, швидкості руху повітря та теплового випромінювання у виробничих приміщеннях наведено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробниче приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
Заготівельні цехи	17-26	75	0,3	18-27	65	0,2-0,4
Гарячий цех	15-21	75	0,4	16-27	70	0,2-0,5
Холодний цех	17-26	75	0,3	18-27	65	0,2-0,4

Шум і вібрація. У виробничих приміщеннях ресторану джерелами шуму та вібрації є механічне, холодильне й вентиляційне обладнання. Їхній надмірний вплив може погіршувати самопочуття працівників і знижувати продуктивність праці. Для зменшення шуму доцільно використовувати звукопоглинальні матеріали, а для зниження вібрації — антивібраційні основи, прокладки та правильне кріплення обладнання. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях, як правило, має перебувати в межах 60–75 дБ.

Освітлення виробничих приміщень. Рациональне освітлення є важливою умовою безпечної праці, зниження стомлюваності персоналу та запобігання виробничому травматизму.

У закладі передбачається природне, штучне, аварійне та охоронне освітлення відповідно до вимог ДБН В.2.5-28-2019 «Природне і штучне освітлення». Виробничі, торговельні та адміністративні приміщення повинні мати природне освітлення, а робочі місця в цехах доцільно розміщувати так, щоб світло падало зліва або працівник працював обличчям до вікна. Для кращого використання природного світла вікна не слід заставляти обладнанням чи стелажам, а стіни й виробниче устаткування бажано виконувати у світлих тонах.

Штучне освітлення організовується з урахуванням призначення приміщень. Орієнтовний рівень освітленості для торговельної зали та виробничих цехів становить 200 лк, для роздавальної — 300 лк. Аварійне та евакуаційне освітлення передбачається на основних проходах, сходах і шляхах евакуації. Воно має забезпечувати безпечний вихід працівників і відвідувачів у разі вимкнення основного освітлення.

Теплове випромінювання. У гарячому цеху джерелами теплового випромінювання є плити, електропательні, пароконвектомати та інше теплове обладнання. Для забезпечення безпечних умов праці необхідно контролювати рівень теплового навантаження, який для таких приміщень приймається на рівні близько 200–210 Вт/м². Захист персоналу забезпечується завдяки теплоізоляції нагрітих поверхонь, застосуванню захисних екранів, ефективній вентиляції, повітряному охолодженню робочих зон, а також використанню спеціального захисного одягу.

Електробезпека. Електрообладнання ресторану є потенційним джерелом небезпеки, оскільки ураження електричним струмом може виникати через пошкодження ізоляції, несправність обладнання, дотик до незаземлених корпусів або порушення правил експлуатації. Виробничі приміщення, особливо холодний цех, належать до приміщень із підвищеною небезпекою через

наявність вологи, низької температури та великої кількості електричного обладнання.

Для запобігання електротравматизму передбачаються захисне заземлення або занулення, ізоляція струмовідних частин, захисні кожухи, огороження, блокувальні пристрої, попереджувальні знаки та сигналізація. Усе теплове, холодильне, механічне й допоміжне обладнання повинно експлуатуватися лише у справному стані та проходити регулярний технічний контроль.

Пожежна безпека та евакуація. Пожежна безпека закладу спрямована на запобігання виникненню пожежі та мінімізацію її можливих наслідків. У виробничих, складських і технічних приміщеннях передбачається встановлення автоматичної пожежної сигналізації, а всі приміщення оснащуються переносними вогнегасниками. Орієнтовна кількість вогнегасників визначається з розрахунку один вогнегасник на 70 м² площі або на 20 погонних метрів коридору.

Для безпечної евакуації персоналу та відвідувачів розробляється план евакуації із зазначенням основних виходів, маршрутів руху, місць розташування вогнегасників, пожежних гідрантів і засобів зв'язку. Евакуаційні проходи, коридори та виходи повинні бути вільними, доступними й забезпечувати швидкий вихід людей із приміщення у разі надзвичайної ситуації.

Цивільний захист. У закладі ресторанного господарства система цивільного захисту формується для забезпечення безпеки працівників і відвідувачів у разі пожеж, аварій, техногенних або природних надзвичайних ситуацій. Для цього визначається відповідальна особа з питань цивільного захисту, організовується взаємодія з відповідними службами, проводяться інструктажі, навчання персоналу та періодичні тренування.

Основними складовими цивільного захисту є попередження надзвичайних ситуацій, підготовка персоналу, своєчасне реагування, евакуація людей, надання першої допомоги та відновлення нормальної роботи підприємства після небезпечної події. Такий підхід дозволяє забезпечити належний рівень безпеки у закладі та зменшити ризики для персоналу й відвідувачів.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Під навколишнім середовищем у діяльності закладу ресторанного господарства розуміють сукупність природних умов і ресурсів, на які підприємство впливає у процесі своєї роботи. До них належать атмосферне повітря, вода, ґрунт, енергетичні ресурси, а також стан території, на якій розміщений заклад. Ресторанне господарство впливає на довкілля через споживання води й електроенергії, утворення харчових і пакувальних відходів, використання мийних засобів, роботу теплового, холодильного та вентиляційного обладнання. Тому організація охорони навколишнього середовища в ресторані має бути спрямована на раціональне використання ресурсів, зменшення кількості відходів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і впровадження екологічно відповідальних підходів у щоденну роботу підприємства [38].

У сучасних умовах екологізація ресторанних послуг розглядається як важливий напрям розвитку закладів ресторанного господарства. Вона передбачає використання енергоощадного обладнання, сортування відходів, скорочення використання одноразового пакування, раціональне планування закупівель і меню, а також впровадження принципів безвідходного або маловідходного виробництва. Особливе значення має зменшення харчових втрат, повторне використання частини сировини в межах технологічно допустимих процесів, правильне зберігання продуктів і контроль строків їх реалізації [38; 39].

Для ресторану доцільно передбачити такі природоохоронні заходи: сортування твердих побутових відходів, окремий збір скла, паперу, пластику та органічних залишків; використання екологічного сантехнічного обладнання; контроль витрат електроенергії; своєчасне очищення вентиляційних систем; застосування безпечних мийних засобів; раціональне використання сировини та мінімізацію залишків виробництва.

Такі заходи дозволяють зменшити негативний вплив підприємства на довкілля, підвищити культуру виробництва і сформувати екологічно відповідальний імідж закладу.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі рн. д бськва

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 [28]. Ця інформація про ресторан «Frumushika» 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) III групи	Спрощена система оподаткування, єдиний податок 5% від доходу
2. Основна форма утворення закладу	Заснування нового закладу	Сімейний ресторан бесарабської кухні
3. Місія закладу	Популяризація рн. д бської кухні, збереження локальних кулінарних традицій та представлення гастрономічної культури етнічних спільнот півдня України	Акцент на локальних продуктах, фермерській сировині, родинних рецептах та гастрономічних традиціях.
4. Вимоги до обслуговування	Обслуговування офіціантами; стандарт часу подачі страви — до 25 хв.;	Дотримання стандартів якості обслуговування, трудової та виробничої дисципліни

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 [28].

Середній чек на одного гостя для ресторану «Frumushika» загальною місткістю 84 місця – 300 грн.

Розраховуємо товарообіг (виручка) ресторану на день і місяць, рн..

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

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

$$K_q = N_d \cdot k_{c3}, \quad (3.2)$$

де N_d – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; k_{c3} – коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для ресторану на 84 місця $k_{c3} = 0,5$.

$$K_q = 252 * 0,5 = 126$$

$$T_{об (день)} = 126 * 300 = 37\,800 \text{ грн.}$$

Тоді товарообіг на місяць становитиме:

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

$$T_{об (місяць)} = 37\,800 * 30 = 1\,134\,000 \text{ грн}$$

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	280000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	54600	ПДФО – 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	56700	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1902	22% від мінімальної з/п в Україні (8647 грн*0,22)
4	Оренда приміщення	-	10% від товарообігу
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона / пожежна і т.д.	22680	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	5670	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	22680	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	11340	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	11340	1% від товарообігу
10	Різне	11340	1% від товарообігу
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	22680	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	340200	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	841132	

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	126	3780
2	Середній чек	300	300
3	Виручка	37800	1134000
4	Точка беззбитковості	28038	841132
5	Чистий прибуток	9762	292868
6	Термін окупності	0,9 року	

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

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

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

$$T_{ок} = 3137,318 / (292,868 \cdot 12) = 3137,318 / 3\,514,416 = 0,9 \text{ року}$$

Висновок: В результаті розробки нової концепції ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 3137,318 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 126, середній чек 300 грн.
3. Товарообіг за місяць – 1134,0 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 841,132 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 292,868 тис. грн.

Термін окупності складає 0,9 року, що є привабливим за нормативом для впровадження інноваційних рішень для сучасного підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи бакалавра полягає в оновленні концепції ресторану «Frumushika» через впровадження меню бесарабської кухні, що сприятиме посиленню регіонального позиціонування закладу та підвищенню його конкурентоспроможності.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Одесі, визначено попит на послуги, проведено аналіз конкурентного середовища. На основі наукових досліджень розроблено нову концепцію ресторану «Frumushika», особливістю якої є впровадження меню бесарабської кухні.

У другому розділі роботи розраховано чисельність робочого персоналу, обґрунтовано вибір технологічного та немеханічного обладнання, надано рекомендації щодо оновлення дизайну закладу, а також 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 дозволив визначити економічну ефективність від впровадження меню бесарабської кухні. Товарообіг за місяць – 1134,0 тис. грн., точка беззбитковості – 841,132 грн. Чистий прибуток за місяць – 292,868 тис. грн.

Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 3137,318 тис. грн. період окупності яких складає 0,9 року.

Таким чином, проведені розрахунки економічних показників підтверджують інвестиційну привабливість проекту впровадження меню бесарабської кухні в ресторані домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Шуба А.В., Ткачук О.В. Лебеденко Т.Є. Давні традиції випікання хліба Одещини: цінність та проблеми відродження в сучасних ресторанах. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності*: зб. тез доп. XIV Всеукраїнської конференції здобувачів і молодих учених 15-16 травня 2025р., О.: ОНТУ, 2025.С. 129-132.

2. 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.

3. Археолого-історико-етнографічні описи Буджака: статті 1884 року з коментарями та ілюстраціями / відп. ред. та авт.-упоряд. І. В. Сапожников; авт.: В. Кондрацький, Н. Єрошенко, Д. Бельбенко та ін. Одеса: Бондаренко М. А., 2023. 240 с.

4. Борлак І., Петрова Н. Етнокультурні процеси Порубіжжя: гагаузо-болгарсько-молдовська взаємодія в календарній обрядовості гагаузів Буджака. *Етнокультурні процеси українсько-східнороманського порубіжжя. Одеські етнографічні читання*: збірка наукових праць. Одеса: Одеський національний університет імені І. І. Мечникова, 2015. С. 52–62.

5. Полторац В. М. Буджак фест. Свято кожного дня. *Історія*: матеріали досліджень гастрономічної спадщини. Одеса: Бондаренко М. О., 2020. 32 с.

6. Полторац 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.

7. Кушнір В. Г., Петрова Н. О., Паларієв О. А. Фрумшика-Нова: історико-етнографічний нарис. Одеса: Фенікс, 2020. 76 с.

8. Село Лиманка. URL: [URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Лиманка](https://uk.wikipedia.org/wiki/Лиманка) (дата звернення: 25.03.2026).

9. Ресторан домашньої кухні “Frumushika” URL: [URL: https://frumushika.choiceqr.com/menu/section:menyu](https://frumushika.choiceqr.com/menu/section:menyu) (дата звернення:

25.03.2026).

10. Офіційна Instagram-сторінка ресторану Frumushika_restaurant. URL: https://www.instagram.com/frumushika_restaurant/ (дата звернення: 25.03.2026).

11. Frumushika-nova. Центр етнографічного, сільського зеленого туризму і сімейного відпочинку. URL: <https://frumushika.com/> (дата звернення: 28.03.2026).

12. Екотуризм та етнотуризм в Одеській області. URL: <https://www.odesatourism.site/pivden-ukrainy/eko-etno-turyzm/#frumushyka-nova> (дата звернення: 28.03.2026).

13. Від початку 2025 року на Одещині зареєстровано 1366 нових потужностей операторів ринку харчових продуктів. *Держпродспоживслужба : вебсайт*. 2025. URL: <https://dpss.gov.ua/news/vid-pochatku-2025-roku-na-odeshchyni-zareiestrovano-1366-novykh-potuzhnoستي-operatoriv-ryнку-kharchovykh-produktiv> (дата звернення: 28.03.2026).

14. Poster. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2025 року. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2025-roku-vid-poster> (дата звернення: 28.03.2026).

15. Ресторанний ринок України у 2025 році: виторг зріс, але відвідуваність і рентабельність впали. URL: <https://ain.ua/2026/01/21/restoranniy-rinok-u-2025-roci/> (дата звернення: 03.04.2026).

16. PostEat. ProResto'26: ресторанний форум в Одесі у квітні 2026. URL: <https://posteat.ua/news/proresto-2026-restoranniy-forum-odesa/> (дата звернення: 23.04.2026).

17. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 23.04.2026).

18. Discover.ua. Ресторан Frumushika (Райдужний). URL: <https://discover.ua/locations/restoran-frumushika-rajduznij> (дата звернення: 25.04.2026).

19. Bond Delivery. Frumushika доставка з ресторану в Одесі. URL:

<https://bond.delivery/restaurant/frumushika/> (дата звернення: 25.04.2026).

20. Рябенька М. О., Іваніщева О. А. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. *SworldJournal*. 2023. № 19-02. С. 38–42. DOI: [10.30888/2663-5712.2023-19-02-042](https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-19-02-042)

21. Юрченко С. Л., Колеснікова М. Б., Черемська Т. В., Андрєєва С. С., Діхтяр А. М. Сучасні підходи до розроблення меню закладів ресторанної індустрії. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (3), 2023. С. 79–87. DOI: [10.32782/tnv-tech.2023.3.10](https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.3.10)

22. Yılmaz G., Doğan M., Çetin M. Sensory Experience at the Intersection of Gastronomy and Food Science: Perception of Authenticity and Destination Preference in Ethnic Restaurants. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2026. Vol. 44. Article 101509. DOI: [10.1016/j.ijgfs.2026.101509](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2026.101509)

23. Вилково. Рибна кухня липованів: історія, традиції, сучасність /за ред. В. І. Чебаненко та ін. Одеса: ВМВ, 2013. 125 с.

24. Титикало Л. Бессарабія. Кулінарна мандрівка. Київ : Publish Pro, 2017. 184 с.

25. Нікогло Д. Є. Система харчування гагаузів у ХІХ - початку ХХ ст. Chişinău, 2004. 211 с.

26. Традиція приготування та споживання обрядових хлібів до Дня Святого Георгія с. Криничне. Одеський обласний центр української культури URL: http://oocuk.com.ua/nks/el_nks_do_ukr/hlib-georgia-nac (дата звернення: 25.04.2026).

27. Самобутні традиції бессарабської кухні: якось скуштувавши — не забудеш. Mahala. 2023. URL: <https://mahala.com.ua/novyny/samob-tn-e-tradycyy-bessarabskoj-kuhny-vkusyv-odnazhd-ne-zabudesh/> (дата звернення: 26.04.2026).

28. 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 та ін. Одеса: ОНТУ, 2023. 96 с.

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. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. посіб. уклад. О. В. Павлов. 2-ге вид., допов. Київ : ПрофКнига, 2019. 340 с.

31. 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.

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

33. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Мінекономіки України від 03.01.2003 № 2. Законодавство України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text> (дата звернення: 28.04.2026).

34. Головня О. М. Сучасні тенденції дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу. *Бізнес Інформ*. 2024. № 1. С. 194–200. DOI: [10.32983/2222-4459-2024-1-194-200](https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-1-194-200)

35. Дорошенко М. П., Вороніна В. Л. Організаційна структура управління: сутність та класифікація. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління*. Том 30 (69). № 5. 2019. 56 с. https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2019/30_69_5/30_69_5_1/12.pdf

36. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 4-те вид. Київ : SBA Print, 2026. 280 с.

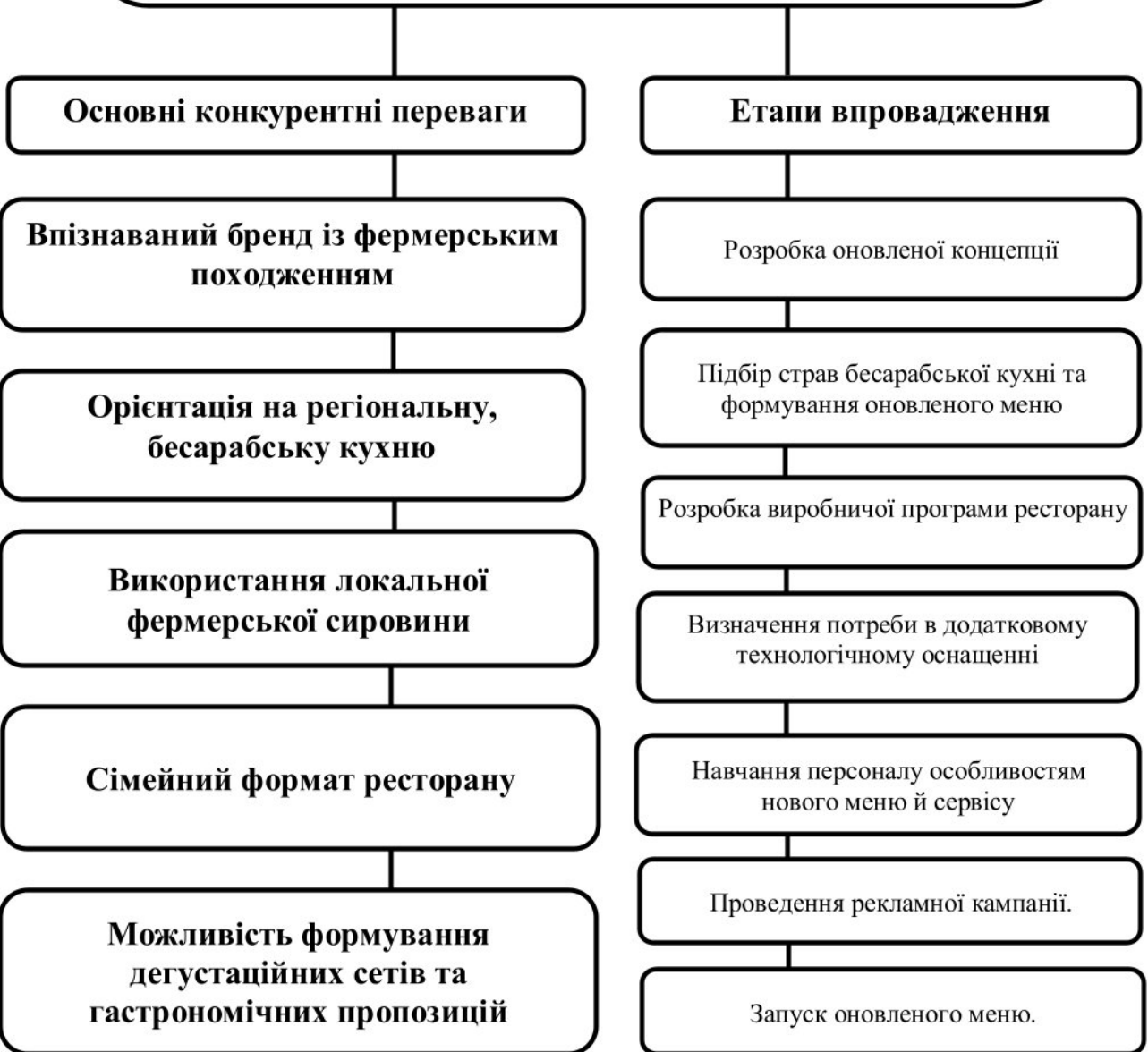
37. Рябенюк М. О., Постова В. В., Мазуркевич І. О. Формування та забезпечення безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Development Service Industry Management*. 2025. Випуск 2. С. 257–265. DOI: [10.31891/dsim-2025-10\(34\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(34))

38. Беляєва С. С. Екологізація ресторанних послуг в сучасних умовах господарювання. *Успіхи і досягнення у науці*. 2024. № 9(9). С. 996–1017. DOI: [10.52058/3041-1254-2024-9\(9\)-996-1017](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2024-9(9)-996-1017)

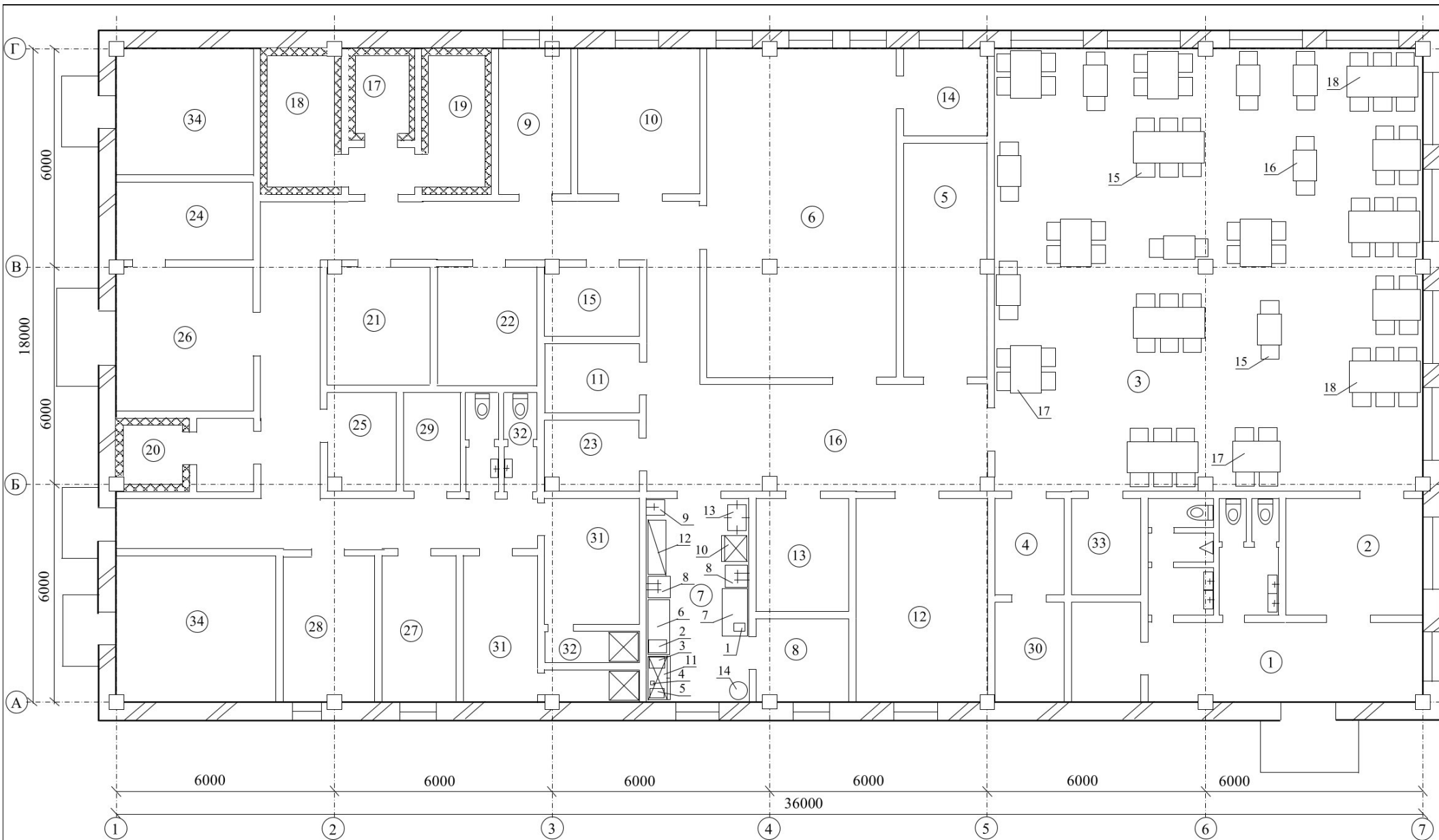
39. Давидова О. Ю., Колонтаєвський О. П., Сегеда І. В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. 234 с. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/65100/1/2023.pdf>

Нова концепція ресторану домашньої кухні «Frumushika»

Ресторан "Frumushika" пропонує своїм гостям різноманітні страви домашньої кухні, організацію банкетів та послуги доставки. Основна ідея проекту полягає в оновленні концепції ресторану через впровадження меню бесарабської кухні з акцентом на локальні продукти, фермерську сировину, родинні рецепти та гастрономічні традиції Буджака.
Слоган закладу: «Frumushika» – смак Бесарабії поруч із домом.



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.4.8</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Чабанова Є.А.			Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Федосова К.С.				70	75
Керівник		Федосова К.С.			ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група 712-44с		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.					
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.					
<i>Додаток А. Концепція ресторану домашньої кухні «Frumushika»</i>							



						КРБ.ГРБ.1.177-03.4.8			
						<i>Розробка нової концепції ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні</i>			
Зм	Кіл	Арк	Надок	Підпис	Дата	Ресторан «Frumushika»	Стад.	Аркуш	Аркушів
Студент		Чабанова Є.А.						71	75
Консульт.		Федосова К.С.							
Н. контр.		Коваленко Н.О.							
Керівник		Федосова К.С.							
Завід.						<i>Додаток Б. План ресторану на 84 місця, 1 поверх., М 1:100</i>	ОНТУ—2026		
кафедри		Лебеденко Т.Є.					каф. ГРБ		
							гр.712-44с		

Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль з гардеробом, санвузлом для відвідувачів	38,0	
2	Аванзал	12,0	
3	Зал без роздавальної	152,0	
4	Приміщення для офіціантів	5,0	
5	Буфет	16,8	
6	Гарячий цех	47,0	
7	Холодний цех	15,0	
8	Приміщення для нарізання хліба	6,0	
9	Цех дробки напівфабрикатів	8,4	
10	Овочевий цех	14,0	
11	Приміщення завідувача виробництва	5,0	
12	Мийна столового посуду	20,0	
13	Сервізна	8,0	
14	Мийна кухонного посуду	6,0	
15	Мийна та комора тари н/ф	5,0	
16	Роздавальна	18,4	
17	Охолоджувальна камера м'ясних та рибних напівфабрикатів	5,0	
18	Охолоджувальна камера молочних продуктів, жирів і гастрономії	9,0	
19	Охолоджувальна камера фруктів, ягід, напоїв і овочів	8,0	
20	Охолоджувальна камера харчових відходів	6,7	
21	Комора сухих продуктів	9,0	
22	Комора овочів, солінь та квашених продуктів	9,0	
23	Комора вино-горілчаних виробів	5,0	
24	Комора і мийна тари	9,0	
25	Комора інвентаря	5,0	
26	Завантажувальна	15,0	
27	Кабінет директора	8,0	
28	Контора	10,0	
29	Приміщення персоналу	5,0	
30	Гардероб для офіціантів	5,0	
31	Гардероб для персоналу	16,0	
32	Душові, вбиральні	8,0	
33	Білизняна	5,0	
34	Технічні приміщення	31,0	

					КРБ.ГРБ.1.177-03.4.8			
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Чабанова Е.А.				Додаток В. Експлікація приміщень підприємства	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Федосова К.С.						72	75
Керівник	Федосова К.С.					ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. 712-44с		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.							

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кількість	Маса, кг	Примітки
1.	Овочерізка	CL30 Bistro	1		
2.	Слайсер	ES 250	1		
3.	Кутер	36 VV	1		
4.	Міксер ручний	MINI MP 160 V.V.	1		
5.	Фризер	ICM-15A	1		
6.	Стіл виробничий	СРП-15/6	1		
7.	Стіл виробничий	СРП-13/7	1		
8.	Ванна мийна	BM-1/600	2		
9	Раковина для миття рук	AP-15	1		
10	Холодильна шафа	Fagor AFP-701	1		
11	Холодильний стіл	Інокс-маркет	1		
12	Стелаж виробничий	СК 15/5	1		
13	Стелаж пересувний	63598	1		
14	Бачок для сміття	На 30л d 448	1		
15	Стілець	на замовлення	84		
16	Стіл 2-місний	850x650x780	8		
17	Стіл 4-місний	1300x850x780	8		
18	Стіл 6-місний	1950x850x780	6		

					КРБ.ГРБ.1.177-03.4.8		
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Чабанова Є.А.			Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Федосова К.С.				73	75
Керівник		Федосова К.С.			ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. 712-44с		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.					
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.					
					Додаток Г. Специфікація обладнання		

Організаційна структура ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.4.8</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.		Чабанова Є.А.			<i>Додаток Д. Організаційна структура ресторану домашньої кухні «Frumushika»</i>	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.		Федосова К.С.					74	75
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група 712-44с		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						

Послуги ресторану домашньої кухні «Frumushika» у передмісті Одеси з впровадженням меню бесарабської кухні



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.4.8</i>		
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
Студент.		Чабанова Є.А.			Додаток Е. Послуги ресторану домашньої кухні «Frumushika»		
Консульт.		Федосова К.С.					
Керівник		Федосова К.С.					
Н. Контр.		Коваленко Н.О.					
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.					
					<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
						75	75
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група 712-44с		