

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти «Бакалавр»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему **Розробка концепції етноресторану на 50 місць з популяризацією регіональної кухні Півдня України в м. Одеса.**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Горя Г.Д
(прізвище, ініціали)

Керівник доц.Коваленко Н.О
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол № 10
Завідувачка кафедри _____

ГРБ
(назва кафедри)

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Горя Георгія Дмитровича

1. Тема роботи Розробка концепції етноресторану на 50 місць з популяризацією регіональної кухні Півдня України в м. Одеса.

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Ресторан «Степова криниця» одеської кухні на 50 місць, м. Одеса.

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

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

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Коваленко Н.О

Завдання прийняв до виконання _____ Горя Г.Д

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач-дипломник _____ Горя Г.Д
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Коваленко Н.О
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

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

Здобувач-дипломник _____ Горя Г.Д.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції етноресторану «Степова Криниця» з популяризацією одеської кухні у м. Одеса»

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

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію етноресторану «Степова Криниця» в м. Одеса.

Заклад є підприємством ресторанного господарства першого класу на 50 посадкових місць. Концепція базується на популяризації самобутньої одеської кухні, що формувалася впродовж століть під впливом кулінарних традицій українців, євреїв, греків, молдован та болгар. Він є першим в Одесі закладом, що комплексно представляє автентичну одеську кухню в єдиному концептуальному просторі, поєднуючи традиційні регіональні рецептури, етнічний інтер'єр у стилі степового хутора XIX століття та культурно-просвітницький формат обслуговування.

У 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 – 72 стор.

Таблиць – 32,

Рисунків – 2,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 1.

Літературних джерел – 41 найменування.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Development of the concept of the ethno-restaurant "Stepova Krynytsia" with the popularization of Odessa cuisine in Odessa»

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 restaurant services market of the region and similar establishments are given, the results of demand research and competitor analysis are presented. Based on the conducted research, the concept was developed and the unique selling proposition of the ethno-restaurant "Stepova Krynytsia" in Odessa was formed.

The establishment is a first-class restaurant enterprise with 50 seats. The concept is based on the popularization of the distinctive Odessa cuisine, which was formed over the centuries under the influence of the culinary traditions of Ukrainians, Jews, Greeks, Moldovans and Bulgarians. It is the first establishment in Odessa that comprehensively presents authentic Odessa cuisine in a single conceptual space, combining traditional regional recipes, ethnic interior in the style of a steppe farmstead of the XIX century and a cultural and educational service format.

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.....	8
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується.....	8
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	15
Розділ 2. Технологічний розділ.....	20
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговель-20 них і адміністративно-побутових приміщень).....	
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	22
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	29
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	28
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	31
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	32
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	40
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	43
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	46
Розділ 3. Організаційний розділ	50
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	50
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	52
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	53
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпе-57 ки, цивільної оборони.....	
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	60
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	64
Висновки і рекомендації	67
Список літератури.....	69
Додатки.....	73

					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.3				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.	Горя Г.Д.				Розробка концепції етноре- сторану на 50 місць з популя- ризацією регіональної кухні Півдня України в м. Одеса				
Консульт.									
Керівник	Коваленко Н.О.								
Н. Контр.	Коваленко Н.О.								
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.								
					Літ.	Аркуш	Аркушів		
						5	79		
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42				

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена зростаючим попитом споживачів на автентичний гастрономічний досвід і розвитком етногастрономічного туризму за фактичної відсутності в Одесі закладів, які б комплексно представляли регіональну одеську кухню як елемент нематеріальної культурної спадщини, що свідчить про наявність незайнятої ринкової ніші та доцільність розроблення відповідної концепції закладу ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є процес проєктування підприємства ресторанного господарства етнічного спрямування.

Предметом дослідження є концепція етноресторану, що відображає кулінарні традиції мультиетнічного Півдня України.

Мета кваліфікаційної роботи полягає в розробці концепції етноресторану на 50 місць з популяризацією регіональної кухні Півдня України у м. Одеса.

Для досягнення поставленої мети визначено такі **завдання**:

- проаналізувати конкурентоздатність підприємства, що проєктується, на ринку ресторанних послуг Одеси;
- розробити концепцію та сформувану унікальну торгову пропозицію етноресторану;
- змодельовати інфраструктуру та виробничу програму підприємства;
- розробити організаційну структуру управління та штатний розпис;
- обґрунтувати фінансову модель і розрахувати інвестиційні витрати.

Методи дослідження включали методи аналізу та синтезу, історико-культурологічний метод, методи систематизації та узагальнення, маркетинговий аналіз (SWOT-аналіз, сегментування ринку), а також графічні, розрахунково-аналітичні методи та метод проєктування.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в тому, що вперше розроблено цілісну концепцію етноресторану на 50 місць у м. Одеса на основі автентичної регіональної кухні Півдня України, а також набули подаль-

шого розвитку підходи до проєктування концептуальних закладів ресторанного господарства як осередків збереження нематеріальної культурної спадщини та об'єктів етногастрономічного туризму.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що зроблена концепція може бути використана як основа для реального відкриття закладу ресторанного господарства, орієнтованого на збереження та популяризацію регіональної кулінарної спадщини Одещини.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 72 друкованому аркуші. Робота містить 32 таблицю, 2 рисунки та 6 додатків. Список літературних джерел складає 41 найменування.

Ключові слова: одеська кухня, етноресторан, концепція закладу ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Ринок ресторанного господарства міста Одеси є одним із найрозвиненіших в Україні. За даними TripAdvisor, у місті функціонує понад 900 закладів ресторанного господарства, а за даними EuroFest, загальна кількість закладів харчування перевищує 2 400 одиниць [1]. Місто щоліта приваблює тисячі туристів, а ресторанний ринок відрізняється надзвичайною різноманітністю кулінарних напрямів і високим рівнем конкуренції між закладами різних етнічних сегментів.

Місто є одним із найбільших туристичних та гастрономічних центрів України. За даними 2025 року, регіон відвідав понад мільйон гостей, а туристичний збір сягнув 9 мільйонів гривень [2]. Туристичний потік до міста у 2025 році зріс на 18% порівняно з попереднім роком, що безпосередньо позитивно впливає на завантаженість ресторанних закладів та формує стійкий попит на якісні гастрономічні послуги. Ємність ринку ресторанних послуг Одеси оцінюється як висока – місто входить до трійки найбільших ресторанних ринків України поряд із Києвом та Львовом.

Аналіз етнічних сегментів ресторанного ринку Одеси

1. Італійська кухня

Італійська кухня є найсильнішим і найпоширенішим сегментом ресторанного ринку Одеси. За даними TripAdvisor, у місті налічується 159 закладів з елементами італійської кухні, а за даними Restaurant Guru – 272 заклади. Серед найбільш профільних закладів виділяються: Fratelli, Alpina, Моніка, Tavernetta, а також численні піцерії у всіх районах міста. Найпопулярніші страви сегменту: піца на тонкому тісті, паста з морепродуктами, різото, тірамісу. Сегмент є надзвичайно конкурентним і охоплює всі цінові категорії [3].

2. Українська кухня

Українська кухня представлена широко, однак здебільшого розпорошена у форматі mixed-menu. Серед виразно профільних закладів виділяють-

ся: Kumanets, Dacha, Nash, U Samvela, Puzata Khata. За даними Restaurant Guru, пошук по борщу дає 331 заклад, а по салу – 130, що свідчить про широку присутність українських страв у меню закладів різних форматів. Найпопулярніші страви: борщ із пампушками, вареники з різними начинками, деруни, холодець, голубці [3].

3. Одеська кухня

Одеська кухня є окремим локальним брендом із сильним культурним капіталом та унікальною ідентичністю. Щонайменше 6–7 брендів прямо позиціонують себе через «Odesa/Odessian cuisine» або локальні одеські спеціальітети: Dacha, Kompot, Maman, Sophie, Grechka, Buffet, Alchemy. Ресторан «Дача» позиціонує себе як «посольство одеської кухні» та одну з візитівок причорноморського міста [5]. Сегмент має потужний культурно-гастрономічний потенціал. Найпопулярніші страви: форшмак, тюлька смажена, риба-фіш, бички в томаті, бринза з помідорами, фарширована риба.

4. Грузинська кухня

Грузинська кухня є одним із найсильніших етнічних сегментів після італійського. Серед профільних грузинських закладів в Одесі виділяються: Kinza, Givi To Me, Khinkalnya, Khizhyna, Mimino, Tiflisi, One Gogi, Georgian House, Gaga [3]. За даними Restaurant Guru, пошук «khinkali in Odesa» дає 81 заклад у вибірці. Найпопулярніші страви: хінкалі, хачапурі по-аджарськи, шашлик, лобіані, харчо.

5. Азійська та східна кухня

Азійська кухня представлена активно зростаючим сегментом суші-барів, японських, китайських та паназійських ресторанів – щонайменше 15–20 активних точок. Серед відомих закладів: Azuma, NAVI sushi, Lazy Crazy. Ресторан «Terrace. Sea View» пропонує тайську та середземноморську кухню з використанням технологій WOK, сувід та хопсер [5]. Найпопулярніші страви: суші та роли з чорноморськими морепродуктами, воки, рамен, дімсами, пад-тай. Сегмент активно конкурує за молодіжну аудиторію.

6. Французька кухня

Французька кухня є відносно нішевим, але культурно значущим сегментом, що має глибоке історичне коріння. У XIX – на початку XX століття Одеса активно вбирала кулінарні традиції Європи, і французька кухня впливала на меню одеських трактирів та готелів [6]. Серед діючих закладів французького напрямку: Sophie Cafe, My.Butter, Frenchi 29 – щонайменше 3–4 профільні точки [4]. Frenchi 29 поєднує французьку та одеську кухні – наприклад, тюлька тост із солоними лимонами та французькі телячі щічки у червоному вині [4]. Найпопулярніші страви: цибулевий суп, рієт, качина конфі, крем-брюле, круасани.

7. Грецька кухня

Грецька кухня представлена 5 спеціалізованими закладами за TripAdvisor, у ширшому пошуку Restaurant Guru показує 12 закладів. Серед профільних закладів – ресторан Нікос [3]. Сегмент невеликий, але помітний з огляду на історичну присутність греків у Причорномор'ї. Найпопулярніші страви: гіроси, мусака, тарама, долмадес, грецький салат, риба на грилі.

8. Бесарабська кухня

Бесарабська кухня представлена як boutique-сегмент із дуже сильною концептуальною подачею – щонайменше 2 чітко брендові ресторани: Mamaliga i Tatar Bunar. У «Мамалізі» готують страви з річкової риби, всіх видів м'яса, сім видів вертути, шість смаків мамалиги та п'ять видів плацинди [3]. Попри невелику кількість закладів, сегмент має потужну силу та зростаючу популярність. Найпопулярніші страви: мамалига з бринзою, вертута, плацинда, зама, сармале, гагаузький шашлик.

9. Єврейська кухня

Єврейська кухня є нішевим сегментом – у вузькому фільтрі TripAdvisor Kosher є лише 1 результат, однак у ширшому пошуку налічується щонайменше 4 активні точки: Gallo Cafe Kosher, Rozmaryn, Rav Arkadia, Pies TSIMES. Найпопулярніші страви: форшмак, фарширована риба, цимес, кугель, хумус,

фалафель. Попри малий розмір сегменту, єврейська гастрономія є невід'ємною частиною одеської кулінарної ідентичності.

10. Кримськотатарська кухня

Кримськотатарська кухня представлена мінімум 3 фізичними точками / 2 брендами: Хаджибей (2 локації) та Крим [3]. Сегмент малий, але дуже чітко позиційований. Найпопулярніші страви: чебуреки, лагман, шурпа, плов, самса, янтик.

Сучасні заклади ресторанного господарства Одеси пропонують споживачам широкий спектр основних, додаткових та супутніх послуг. Основні послуги включають організацію харчування у залі з обслуговуванням офіціантами, виготовлення кулінарної продукції та реалізацію страв власного виробництва. Переважна більшість ресторанів середнього та преміум-сегменту практикує обслуговування офіціантами як стандарт якості.

Серед найбільш поширених додаткових послуг на ринку Одеси виділяються: проведення банкетів та корпоративних заходів, жива музика та розважальні програми, літні тераси та відкриті майданчики, доставка їжі через агрегатори Glovo та Bolt Food, бізнес-ланчі за фіксованою ціною 180–250 грн, майстер-класи з приготування страв, тематичні вечори народних свят та продаж фірмової продукції на виніс. Boutique-заклади, такі як «Татар Бунар» та «Мамалига», успішно реалізують власні заготовки, сири та хліб, що формує додаткове джерело доходу та підвищує впізнаваність бренду.

Ринок ресторанного господарства України загалом та Одеси зокрема демонструє стійку тенденцію до відновлення та зростання. За даними аналітиків, трафік закладів у 2024 році зріс на 1% рік до року, а виторг – на 16% [1]. Туристичний потік до Одеси у 2025 році зріс на 18%, що безпосередньо позитивно впливає на завантаженість ресторанних закладів [2]. Серед ключових тенденцій розвитку галузі – зростання інтересу споживачів до автентичної регіональної кухні та закладів з чіткою культурною ідентичністю.

Паралельно з відновленням попиту ресторанний ринок активно трансформується під впливом технологічних інновацій. Серед найбільш значущих

змін виділяються: цифровізація процесів обслуговування – впровадження POS-систем, електронних меню з QR-кодами та онлайн-бронювання; розвиток доставки їжі через агрегатори; активне використання Instagram та TikTok як основних маркетингових інструментів; впровадження сучасних технологій приготування їжі – sous-vide, пароконвектоматів та індукційних плит, що підвищує якість страв та скорочує час приготування [1, 2].

За даними аналітичної платформи Poster, середній чек у ресторанах України у 2024 році зріс на 10% – з 557 грн до 613 грн [1]. В Одесі як туристичному місті середній чек традиційно є вищим, що обумовлено підвищеним попитом з боку туристів та відносно високим рівнем доходів цільової аудиторії центральних районів міста.

Ринок ресторанних послуг Одеси поділяється на три цінові сегменти. Економічний сегмент із середнім чеком до 300 грн на особу представлений закладами швидкого обслуговування, піцеріями та суші-барами. Середній сегмент із чеком 300–600 грн є найчисленнішим і включає більшість етнічних ресторанів міста. Преміум-сегмент із чеком понад 600 грн представлений елітними ресторанами з авторською кухнею та панорамними терасами [2, 3].

Серед ключових тенденцій ціноутворення виділяються: загальне зростання цін на 15–20% з 2022 року внаслідок інфляції та підвищення вартості сировини й енергоносіїв; акцент на локальні продукти як обґрунтування вищої цінової позиції; сезонна диференціація цін – у літній сезон попит суттєво зростає, тоді як у міжсезоння заклади активно застосовують знижки та бізнес-ланчі; зростання цінності досвіду – споживач готовий платити більше за унікальну атмосферу та культурну складову [1, 2].

На основі проведеного аналізу ринку було визначено п'ять потенційних конкурентів підприємства, що проектується, а саме: ресторани «Дача», «Мамалига», «Татар Бунар», «Nash», «Компот».

1.Ресторан «Дача»

Ресторан «Дача» на Французькому бульварі, 85 позиціонує себе як «посольство одеської кухні» та одну з найвідоміших візитівок міста [5]. Заклад

має просторий зал та відкриту терасу. Середній чек – 400–600 грн. Сайт та сторінки у соціальних мережах активно ведуться. Серед переваг – сильний бренд та впізнаваність; серед недоліків – сезонний характер роботи великої тераси та віддаленість від центру міста.

2. Ресторан «Мамалига»

Ресторан бесарабської кухні «Мамалига» спеціалізується на одесько-молдавській кухні з широким вибором страв регіональної кухні [3]. Заклад користується значною популярністю та вимагає попереднього бронювання. Середній чек – 350–500 грн. Серед переваг – автентична регіональна кухня та висока популярність; серед недоліків – вузька спеціалізація виключно на молдовсько-бесарабському напрямі.

3. Ресторан «Татар Бунар»

Ресторан бесарабської кухні «Татар Бунар», відкритий у 2024 році ресторатором Алексом Купером, демонструє автентичну кухню регіону з локальними та сезонними продуктами, власною бринзарнею та дерев'яною піччю [3]. Середній чек – 400–600 грн. Заклад має сильну концепцію та активну присутність у соціальних мережах. Серед недоліків – обмежена місткість та відсутність додаткових розважальних послуг.

4. Ресторан «Nash»

Ресторан «Nash» позиціонує себе як сучасний український ресторан у серці Одеси з акцентом на локальні продукти та сучасну інтерпретацію національної кухні [5]. Середній чек – 350–500 грн. Сильна сторона – розташування в центрі міста; слабка – відсутність чіткої етнічної ідентичності одеської кухні.

5. Ресторан «Компот»

Ресторан «Компот» є одним із найвідоміших закладів одеської кухні в центрі міста з демократичним форматом та широким меню традиційних страв. Середній чек – 250–400 грн. Переваги – висока впізнаваність та доступні ціни; недоліки – відсутність культурно-етнічної концепції та розважальної складової.

Таблиця 1.1.

Бальна оцінка конкурентоздатності підприємства, що проєктується
(на основі ресурсів Google та Tripadvisor)

Назва закладу	Кількість відгуків	Кількість відмінних відгуків	Кількість поганих відгуків	№ в рейтингу	Харчування	Ціна/ якість	Обслуговування	Атмосфера
Дача	1240	890	42	12	4,5	4,0	4,5	4,5
Мамалига	387	298	18	34	4,5	4,0	4,5	5,0
Татар Бунар	214	176	9	41	5,0	4,0	4,5	5,0
Nash	532	401	31	28	4,5	4,0	4,5	4,5
Компот	863	621	54	19	4,0	4,5	4,0	4,0

За кількістю відгуків лідирує «Дача» (1240), що свідчить про найвищу впізнаваність серед конкурентів. «Компот» посідає друге місце (863), далі - «Nash» (532), «Мамалига» (387) та «Татар Бунар» (214) як найновіший заклад.

За якістю харчування найвищий бал отримав «Татар Бунар» (5,0), решта конкурентів - «Дача», «Мамалига» та «Nash» - набрали по 4,5 бали. «Компот» має дещо нижчий показник (4,0).

За співвідношенням ціна/якість усі заклади, крім «Компоту», отримали однаковий бал 4,0. «Компот» виділяється найвищим показником (4,5) завдяки доступній ціновій політиці при середньому чеку 250–400 грн.

За рівнем обслуговування «Дача», «Мамалига», «Татар Бунар» та «Nash» мають однаковий бал 4,5, тоді як «Компот» - 4,0.

За атмосферою лідирують «Мамалига» та «Татар Бунар» (5,0) завдяки сильній автентичній концепції. «Дача» та «Nash» - по 4,5 балів, «Компот» - 4,0.

Серед п'яти проаналізованих конкурентів особливо виділяються «Дача» та «Татар Бунар» перший позиціонує себе як лідер одеської кухні і має багато позитивних відгуків, другий має найвищу оцінку по бесарабській кухні та

за цікаву атмосферу, що натякає на великий попит в Одесі регіональної кухні Півдня України.

Таким чином, у результаті проведеного аналізу конкурентного середовища, в місті Одеса, встановлено, що буде доцільно розробити концепцію етноресторану з акцентом на регіональну кухню.

Дослідження основних закладів-конкурентів за ключовими критеріями – якість харчування, рівень обслуговування, атмосфера та співвідношення ціна/якість – засвідчило, що жоден із них не забезпечує комплексного представлення мультикультурної одеської кухні в поєднанні з повноцінною автентичною етнічною атмосферою. Незважаючи на стабільно високі показники конкурентів у категоріях харчування та атмосфери, всі вони переважно спеціалізуються на окремих кулінарних напрямках без акцентування на регіональній ідентичності Півдня України, що підкреслює унікальність обраної концепції.

Вибір етноресторану з акцентом на регіональну кухню Півдня України обумовлений сукупністю вагомих чинників, що підтверджують її актуальність та ефективність в умовах сучасного ресторанного ринку Одеси. Попри наявність понад 2 400 закладів харчування у місті, сегмент одеської регіональної кухні представлений лише 6–7 профільними закладами, жоден з яких не охоплює її мультикультурне різноманіття в поєднанні з широким спектром культурно-розважальних послуг. Це свідчить про існування незайнятої ринкової ніші з високим потенціалом розвитку.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Розробка концепції підприємства є одним із ключових етапів у процесі проектування закладу ресторанного господарства. Правильно сформована концепція визначає всі складові діяльності закладу – від кулінарного напрямку та дизайну інтер'єру до стратегії просування та організації обслуговування.

Ресторан, що проектується вирішено назвати «Степова Криниця» кухню обрано одеську. Планується розмістити його в центрі Одеси – в районі Приморського бульвару. Ця локація є стратегічно привабливою завдяки високому туристичному потоку, близькості до історичних пам'яток, розвиненій транспортній інфраструктурі та концентрації цільової аудиторії. Серед переваг розташування – висока прохідність, природна видимість закладу та зручна навігація для туристів. Єдиним суттєвим недоліком є вищий рівень орендних ставок у центральному районі порівняно зі спальними, однак це з надлишком компенсується значно більшим потоком потенційних відвідувачів.

Асортимент послуг закладу охоплює щоденне обслуговування у залі з 10:00 до 22:00, проведення банкетів і корпоративних заходів за попереднім замовленням, тематичні вечори народних свят щомісяця, живу народну музику щоп'ятниці та щосуботи, майстер-класи з одеської кухні у вихідні дні, продаж фірмової продукції на виніс, онлайн-бронювання столиків через сайт та Instagram, а також безкоштовний Wi-Fi і гардероб.

З технологічного боку заплановано впровадження POS-системи управління залом та кухнею, активне просування в соціальних мережах і використання сучасного теплового обладнання – при цьому автентичність рецептур одеської кухні залишається незмінним пріоритетом.

Цінову стратегію обрано в середньому сегменті з чеком на рівні 550–650 грн на особу. Висока культурна та гастрономічна цінність пропозиції – автентична одеська кухня в атмосфері степового хутора – обґрунтовує цінову позицію дещо вище середньоринкового рівня і формує стійку конкурентну перевагу серед етнічних ресторанів Одеси.

Таблиця 1.2.

Структура концепції етноресторану «Степова Криниця»

Розділ	Характеристика
Тип закладу, що проектується	Етноресторан першого класу на 50 місць
Категорія і тематика закладу	Етнічний ресторан; тематика – мультиетнічна кухня Одеси
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами у стилізованих народних костюмах; проведення банкетів та тематичних вечорів

Відмінні особливості бізнес-ідеї	Єдиний заклад в Одесі, що комплексно представляє кухні п'яти народів Півдня України в автентичній атмосфері степового хутора
Основні групи споживачів	Туристи (25-55 років), місцеві мешканці із середнім і вищим доходом, корпоративні клієнти, любителі етнічної культури та гастрономічного туризму
Спектр послуг	Основний: харчування за авторським меню регіональної кухні. Додатковий: тематичні вечори, майстер-класи з народної кулінарії, жива музика по п'ятницях та суботах, бізнес-ланч. Супутній: продаж фірмової продукції на виніс – домашні заготовки, соуси, хліб
Програма просування	Instagram/Facebook із етнічним контентом, співпраця з туристичними агенціями Одеси, гастрономічні фестивалі, PR-акції до народних свят
Етапи впровадження	1) Проектування та будівництво – 9 міс.; 2) Набір та навчання персоналу – 3 міс.; 3) Відкриття та рекламна кампанія – 1 міс.

Алгоритм роботи підприємства передбачає щоденне обслуговування відвідувачів офіціантами. У денний час з 12:00 до 15:00 діє формат бізнес-ланчу за фіксованою ціною, що забезпечує стабільний потік відвідувачів у непікові години. У вечірній час акцент зміщується на повноцінне ресторанне обслуговування з живою народною музикою щоп'ятниці та суботи. Щомісяця проводяться тематичні вечори, присвячені народним святам та кулінарним традиціям різних народів Півдня України, що формує постійну лояльну аудиторію та генерує медійний інтерес до закладу. Майстер-класи з приготування автентичних одеських страв проводяться у вихідні дні за попереднім записом і слугують як додатковим джерелом доходу, так і інструментом просування бренду закладу.

Важливою додатковою послугою підприємства є організація та проведення банкетів. Зал ресторану на 50 місць дозволяє приймати корпоративні заходи, святкування днів народження, весілля та інші урочистості в автентичній етнічній атмосфері степового хутора. Банкети проводяться за попереднім замовленням, що дозволяє завчасно підготувати необхідну кількість

продуктів, організувати живу музику та тематичне оформлення залу відповідно до побажань замовника.

Планується в ресторані зробити автентичний інтер'єр , народні костюми персоналу та унікальні страви регіональної кухні

Для формування правильної концепції необхідно провести SWOT-аналіз, щоб визначити сильні та слабкі сторони, можливості й загрози підприємства, що проєктується.

Таблиця 1.3.

SWOT-аналіз етноресторану «Степова Криниця»

Позитивний вплив		Негативний вплив
Внутрішнє середовище	Сильні сторони (S): унікальна концепція регіональної кухні; вигідне розташування в центрі Одеси; автентичний інтер'єр степового хутора; широке меню з представленням усіх етнічних складових одеської кухні; культурно-розважальна програма	Слабкі сторони (W): новий заклад без сформованої клієнтської бази; відносно висока вартість будівництва та автентичного оформлення; необхідність навчання персоналу специфіці регіональної мультиетнічної кухні
Зовнішнє середовище	Можливості (O): зростання інтересу до гастрономічного туризму та локальних кухонь; відсутність прямих конкурентів у ніші; зростання туристичного потоку до Одеси на 18% у 2025 році; підтримка відродження регіональних кулінарних традицій	Загрози (T): нестабільна економічна та безпекова ситуація в країні; воєнний стан і зниження туристичного потоку в окремі періоди; сезонність попиту; можлива поява нових конкурентів у сегменті

Проведений SWOT-аналіз показав, що підприємство має значні перспективи розвитку завдяки унікальній концепції, вигідному розташуванню. Водночас діяльність закладу може ускладнюватися економічною нестабіль-

ністю, сезонністю попиту та високими витратами на створення автентичного закладу.

Портрет основного споживача підприємства охоплює три ключові групи. Перша – туристи віком 25–55 років, які відвідують Одесу з метою культурного або гастрономічного туризму, цікавляться місцевою історією та традиціями і готові витратити на якісне харчування від 550 грн на особу. Друга – місцеві мешканці віком 28–50 років із середнім і вищим рівнем доходу, які цінують автентичність і культурне дозвілля та шукають нові гастрономічні враження у рідному місті. Третя – корпоративні клієнти, компанії та організації, що шукають нестандартний майданчик для проведення корпоративних заходів у тематичній етнічній атмосфері.

Розроблений заклад – етноресторан на 50 місць у центрі Одеси – працює щоденно з 10:00 до 22:00 та пропонує відвідувачам автентичну регіональну кухню Півдня України в атмосфері степового хутора. Денний формат бізнес-ланчу забезпечує стабільний потік гостей у непікові години, тоді як вечірня програма з живою народною музикою, щомісячні тематичні вечори та майстер-класи з приготування одеських страв формують лояльну постійну аудиторію. Банкетне обслуговування, продаж фірмової продукції на виніс та онлайн-бронювання доповнюють основну діяльність закладу. Цілісність концепції підкреслюється автентичним інтер'єром, народними костюмами персоналу та унікальним меню регіональної кухні, що у сукупності забезпечує впізнаваність закладу серед трьох ключових груп споживачів – туристів, місцевих мешканців та корпоративних клієнтів.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування етноресторану «Степова Криниця» здійснюється на підставі визначеної концепції, виробничої програми та добової динаміки попиту закладу. Вихідними матеріалами для проектування слугують затверджене завдання на розробку проекту, нормативні документи (ДБН, БНіП, норми оснащення обладнанням) та вимоги наукової організації праці при проектуванні.

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу ресторану

Операції та їх режими	Виробничі, торгові і допоміжні приміщення	Обладнання, яке застосовується
Приймання продуктів з 06:00 до 09:00	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
Зберігання продуктів	Складські приміщення	Стелажі, підтоварники, холодильні камери
Підготовка продуктів до виробництва з 07:00 до 9:30	Заготівельні цехи	Виробничі столи, мийні ванни, холодильні шафи, механічне обладнання
Приготування страв з 08:00 до 10:00	Доготівельні цехи	Теплове, механічне, допоміжне обладнання
Реалізація продукції з 10:00 до 22:00	Роздавальна, барна стійка	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції з 10:00 до 22:00	Торгова зала, літня площадка	Меблі для відвідувачів барна стійка

Проектування торговельних приміщень

Ресторан «Степова Криниця» проектується на 50 місць з естрадою та танцмайданчиком. Відповідно до нормативних документів, площа на одне місце в ресторані першого класу становить 2,0 м².

Площу залу розраховуємо за формулою:

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

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

$$S = 50 \cdot 2,0 = 100 \text{ м}^2$$

Таким чином, площа обідньої зали становить 100 м².

Таблиця 2.2.

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Співвідношення, %	Кількість місць	Кількість столів	Розміри, мм
2-місні	50	25	13	600 × 600
4-місні	30	15	4	900 × 900
6-місні	20	10	2	1100 × 900
Разом	100	50	19	—

Розрахунок кількості офіціантів

Відповідно до норм, у ресторані на одного офіціанта припадає 12–16 місць. Приймаємо норму 13 місць на офіціанта:

$$K_{\text{оф.}} = N_{\text{зал}} / K_{\text{оф.норм.}} \quad (2.2)$$

$K_{\text{оф.}} = 50 \div 13 = 4$ офіціанти у зміні.

Проектування вестибюльної групи приміщень

Вестибюль. Площу вестибюлю розраховуємо за нормою 0,3–0,45 м² на 1 місце в залі, приймаємо 0,4 м²:

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

Гардероб. Площу гардеробу визначаємо з розрахунку 0,1 м² на 1 місце в залі. Кількість місць у гардеробі повинна на 10% перевищувати місткість зали ($50 \cdot 1,1 = 55$ місць):

$$S_{\text{гард.}} = 55 \cdot 0,1 = 6 \text{ м}^2$$

Туалетні кімнати. Відповідно до норм, при загальній кількості місць до 300 передбачається 1 унітаз на кожних 60 місць.

Оскільки кількість місць менше 50, допускається проектування одного туалету на один унітаз з умивальником.

Однак для ресторану першого класу з обслуговуванням офіціантами передбачаємо роздільні туалети з туалетними кімнатами площею не менше 4 м². Площа туалетних кімнат приймається: жіноча – 6 м², чоловіча – 6 м², шлюзи – по 4 м² кожний.

Проектування адміністративно-побутових приміщень

Розрахунок площі білизняної:

Площу білизняної приймаємо з розрахунку 5 м² на 50 місць у залі з виділенням відділень для чистої та брудної білизни:

$$S_{\text{біл.}} = 5 \text{ м}^2 \rightarrow \text{приймаємо } 6$$

Розрахунок площі технічних приміщень:

Площу технічних приміщень визначаємо за нормою 0,52–0,64 м² на 1 місце в залі, приймаємо 0,64 м²:

$$S_{\text{техн.}} = 50 \cdot 0,64 = 32 \text{ м}^2$$

Далі обчислення робилися за допомогою ДБН, БНіП.

Таким чином, загальна площа підприємства становить 463,5 м², що відповідає нормативним вимогам до проектування ресторанів першого класу на 50 місць. Рациональне планування приміщень забезпечує оптимальний технологічний процес виробництва та реалізації продукції, зручний рух потоків відвідувачів і персоналу, а також комфортні умови обслуговування гостей відповідно до затвердженої концепції етноресторану «Степова Криниця».

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

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

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

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot \varphi \cdot x}{100}, \quad (2.3)$$

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

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

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}} \quad (2.4)$$

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу підприємства харчування на 50 місць

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
1	10:00-11:00	1	28	14
2	11:00-12:00	1	28	14
3	12:00-13:00	1	29	15
4	13:00-14:00	1	34	17
5	14:00-15:00	1	34	17
6	15:00-16:00	1	29	15
7	16:00-17:00	1	25	13
8	17:00-18:00	1	29	15
9	18:00-19:00	0,4	48	10
10	19:00-20:00	0,4	57	12
11	20:00-21:00	0,4	57	12
12	21:00-22:00	0,4	53	11
Разом				165

Для проектування заготівельних цехів достатньо розрахувати кількість відвідувачів за день прискореним способом за формулою

$$N = P \cdot \eta, \quad (2.5)$$

де η – середня оборотність місць за день.

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:

$$n_{\text{д}} = N_{\text{д}} \cdot m \quad (2.6)$$

де: $N_{\text{д}}$ - загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; m - коефіцієнт споживання страв.

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.

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

$$n_n = N_{\text{день}} * H, \quad (2.7)$$

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.

Таблиця 2.4.

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв в ресторані, порцій
Холодні закуски	165	1,6	264
Молоко, кисломолочні, бутерброди	165	0,15	40
Рибні	165	0,4	106
М'ясні	165	0,25	66
Овочеві, салати і вінегрети	165	0,2	53
Гарячі закуски	165	0,3	50
Супи	165	0,3	50
Заправні	165	0,77	39
Прозорі	165	0,15	8
Холодні, молочні	165	0,03	2
Другі страви	165	1,1	182
Рибні	165	0,25	46

Продовження табл. 2.4.

М'ясні	165	0,5	91
Овочеві	165	0,05	10
Круп'яні та борошняні	165	0,1	19
Молочні та з яєць	165	0,1	19
Солодкі страви	165	0,4	66
Гарячі	165	0,05	4
Жельовані	165	0,5	33
Холодні	165	0,25	17
Морозиво	165	0,2	14

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами напоїв

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			Одиниці виміру (л / кг / шт. / порц.)	Продуктів
Гарячі напої				
Чай	165	0,16	порц.	27
Кава	165	0,2	порц.	33
Какао	165	0,04	порц.	7
Холодні напої				
Фруктові води	165	0,24	порц.	40
Мінеральні води	165	0,18	порц.	30
Соки	165	0,12	порц.	20
Власного виробництва	165	0,06	порц.	10

Таблиця 2.6.

План-меню підприємства

№ рецептур страв	Найменування страв	Вихід страв, г	Кількість страв
Комплексні сніданки			
Сніданок № 1			
—	Мамалига з бринзою та шкварками	300/50	2
—	Хліб пшеничний	50	4
—	Чай з лимоном	200/15	11

Сніданок № 2			
—	Яєчня з салом та цибулею	180	14
—	Хліб житній	50	4
—	Кава натуральна	150	13
Сніданок № 3			
—	Налисники з сиром та сметаною	250/30	5
—	Хліб пшеничний	50	4
—	Какао з молоком	200	2
Холодні закуски			
1.58	Форшмак одеський з оселедця	150	46
1.62	Короп з медом і желе	150	44
1.67	Свинина смажена, шпигована часником	150/30	22
1.86	Бринза з помідорами та зеленню бесарабська	150/30	40
—	Сало по-українськи з часником та хріном	150/30	24
1.13	Салат «Дністер» з квашеною капустою та ковбасою	180	28
1.7	Салат «Асорті» овочевий з оливками	180	25
—	Асорті рибне чорноморське (кефаль, бички, тюлька)	200	16
—	Асорті м'ясне степове з гірчицею	200	20
Супи			
—	Борщ степовий з квасолею та пампушками з часником	350/50	10
4.13	Зама молдовська на відрубному квасі з курятиною	350	20
—	Юшка одеська рибна з помідорами	300	9
—	Холодник з буряком та огірком (окрошка одеська)	300	2
—	Бульйон м'ясний прозорий з грінками	250	8

Другі страви			
4.49	Мамалига з бринзою, шкварками та сметаною	300/50	9
—	Кефаль по-одеськи смажена з цибулею	300	26
1.232	Судак відварний з картоплею та соусом	275	20
4.41	Сармале у листі виноградному з томатним соусом	300	41
1.296	Голубці українські з яловичиною та рисом	275	20
1.253	М'ясо смажене, шпиговане часником і цибулею	235	30
—	Вареники з картоплею та смаженою цибулею	300	8
Солодкі страви			
—	Баклава медова з волоськими горіхами (грецька кухня)	150	5
4.47	Десерт «Дари Молдови» (яблука, груші, айва з горіхами)	200	7
1.418	«Білосніжка і сім гномів» (чорнослив з горіхами та вершками)	150	20
1.409	Чорнослив фарширований сиром зі сметаною	145	5
1.397	Кисіль з ягід (полуниця або малина) з вином	1000	13
1.415	Яблука по-київськи (запечені з яйцем та сметаною)	150	4
—	Морозиво вершкове з варенням та горіхами	150	14
Гарячі напої			
1.427	Чай з липового цвіту	200/15	8
1.431	Кава «Сюрприз» (з шоколадом та жовтком)	100	20
1.426	Чай по-сіверськи (м'ята, липа, материнка, звіробій)	200	8
—	Какао з молоком	200	5

Продовження табл. 2.6.

1.428	Напій ароматний (м'ята, липовий цвіт, лимонна кислота)	1000	40
Холодні напої та інше			
1.395	Компот-узвар із сухофруктів власного виробництва	200	5
—	Мінеральна вода	500	30
1.424	Квас «Україна» (хліб житній, дріжджі, мед, лимон)	200	5
1.422	Напій із бурякового та морквяного соків	1000	11
1.425	Напій «Бджілка» (мед, яблучний сік, цукор)	1000	9

Таблиця 2.7

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв, порц.
Холодні страви та закуски	47	264
Страви з овочів, салати	20	53
Страви з риби	40	106
Страви з м'яса	25	66
Молоко,кисломолочні, бутерброди	15	40
Гарячі закуски		
Супи	9	50
Заправні	78	39
Прозорі	18	8
Холодні	4	2
Другі страви	32,3	182
Рибні	29.2	46
М'ясні	50	91
Овочеві	5,4	10
Молочні та з яєць	15,4	19
Солодкі страви	11,7	66
Гарячі	5	4
Холодні	25	17
Морозиво	20	14
Жельовані	50	33

2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом етноресторану «Степова Криниця», де завершується технологічний процес приготування переважної більшості страв меню. Саме тут зосереджено найбільш трудомісткі та відповідальні операції, що визначають смакові характеристики готової продукції.

У гарячому цеху організовуються два основні відділення – супове та соусне. В суповому відділенні здійснюється приготування перших страв регіональної кухні: борщу з квасолею та свининою, юшки рибної з кефаллю та бичками, а також бульйонів і відварів, що слугують основою для соусів та інших страв. Соусне відділення забезпечує приготування других страв, гарнірів та гарячих напоїв: шашлику з телятини, сармале в листі винограду, мамалиги з бринзою, смаженої та тушкованої риби, а також традиційних одеських соусів.

Режим роботи гарячого цеху узгоджується з графіком роботи залу та виробничою програмою підприємства. Цех функціонує у дві зміни, забезпечуючи безперебійне приготування страв впродовж усього робочого дня ресторану. Організація робочих місць здійснюється відповідно до технологічних ліній обробки продуктів з урахуванням послідовності виробничих операцій та санітарно-гігієнічних вимог до підприємств харчування.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми даного підприємства. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеха.

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

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N, \quad (2.8)$$

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

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

$$N_{год} = n \cdot K_{год}, \quad (2.9)$$

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

Таблиця 2.8.

Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
Супи	16.6	50
заправочні	78	39
прозорі	16	8
холодні	4	2
Другі страви	60	182
рибні	29.2	46
м'ясні	50	91
овочеві	5.4	10
молочні та з яєць	15.4	19
Напої, у т.ч.	22.1	67
гарячі	22.1	67
Солодкі страви, у т.ч.	1.3	4
гарячі	1.3	4

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

$$K_{год} = N_{год} / N_{п.р.} \quad (2.10)$$

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

Супи реалізуються тільки в обідній час з 12:00 до 15:00, розрахунковий період 3 години.

$$17 / 49 = 0,347$$

Таблиця 2.9.

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв за день	Кількість страв за максимальну годину реалізації
Супи, у т.ч.	50	$50 \times 0,347 = 17,4 = 18$
заправочні	39	$39 \times 0,347 = 13,5 = 14$
прозорі	8	$8 \times 0,347 = 2,8 = 3$
холодні	2	$2 \times 0,347 = 0,7 = 1$
Другі страви, у т.ч.	182	19
рибні	46	6
м'ясні	91	8
овочеві	10	2
молочні та з яєць	19	3
Напої, у т.ч.	67	7
гарячі	67	7
Солодкі страви, у т.ч.	4	1
гарячі	4	1

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.

Чисельність працівників доготівельного цеху визначається з урахуванням виробничої програми цеху та норм часу на приготування страв згідно формулі (2.8). Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви, тому трудовитрати дорівнюють:

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

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

Таблиця 2.10

Розрахунок чисельності робітників гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
Супи			
заправочні	39	180	$39 \times 1.6 \times 180 / 3600 = 3,12$
прозорі	8	150	$8 \times 1.1 \times 150 / 3600 = 0,36$
холодні	2	150	$2 \times 1.3 \times 150 / 3600 = 0,10$
Другі страви			

Продовження табл. 2.10.

рибні	46	120	$46 \times 1.9 \times 120 / 3600 = 2,9$
м'ясні	91	150	$91 \times 2.6 \times 150 / 3600 = 9,85$
овочеві	10	110	$10 \times 1.5 \times 110 / 3600 = 0,45$
молочні та з яєць	19	110	$19 \times 1.3 \times 110 / 3600 = 0,75$
Напої			
гарячі	67	20	$67 \times 0.5 \times 20 / 3600 = 0,18$
Солодкі страви			
гарячі	4	60	$4 \times 1.4 \times 60 / 3600 = 0,09$
Разом людино-годин			17,86

$$N_{\text{я}} = \Sigma A / (T \cdot \lambda) = 17,86 / (8 \cdot 1,14) = 17,86 / 9,12 = 1,96 = 2 \text{ особи}$$

$T = 8$ – тривалість робочого дня кухаря в годинах

$\lambda = 1,14$ – коефіцієнт зростання продуктивності праці

Розраховуємо спискову чисельність:

$$N_{\text{с}} = N_{\text{я}} \cdot \alpha = 2 \cdot 1,58 = 3,16 = 4 \text{ особи}$$

$\alpha = 1,58$ – коефіцієнт що враховує вихідні та святкові дні.

За результатами розрахунку явочна чисельність працівників гарячого цеху склала 2 особи, а спискова 4.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.

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

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

$$V = (Q_1 \cdot (w + 1) + Q_2) / K, \quad (2.12)$$

де: Q1 і Q2 – маса основного продукту (м'ясо, риби, кістки) і овочів, кг; K – коефіцієнт заповнення котла, 0,85; w – норма води на 1 кг основного продукту, л. Об'єм ємностей для варіння супів, соусів, гарячих та холодних страв визначають по формулі:

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

де : n – число порцій супу, соусів і т.д.; V1 – норма виходу однієї порції, дм³; k – коефіцієнт заповнення, 0,85 . Розрахунок котла для варіння других блюд і гарнірів, а також продуктів для холодних блюд визначаємо за формулами:

– для продуктів, що набрякають

$$V_k = (V_{\text{пр}} + V_{\text{в}}) / K \quad (2.14)$$

– для продуктів, що не набрякають

$$V_k = 1,15 \cdot V_{\text{пр}} / K \quad (2.15)$$

– для тушкованих продуктів

$$V_k = V_{\text{пр}} / K, \text{ де } V_{\text{пр}} \quad (2.16)$$

– об'єм, що займає продукт, дм³

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

де ω – норма води на 1 кг продукту, л

Таблиця 2.11

Розрахунок обсягів варильного устаткування
для приготування страв, що варяться

Група страв	Кількість страв за день	Обсяг 1 порції, л	Обсяг варильного устаткування, дм ³
Супи заправочні	39	0,33	$39 \times 0,33 / 0,85 = 15,1$
Супи прозорі	8	0,25	$8 \times 0,25 / 0,85 = 2,4$
Другі страви	98	0,30	$98 \times 0,30 / 0,85 = 34,6$
Солодкі страви	4	0,20	$4 \times 0,20 / 0,85 = 0,9$
Гарячі напої	67	0,20	$67 \times 0,20 / 0,85 = 15,8$

Розрахунок площі поверхні плити виконуємо за формулами:

$$F = 1,3 \cdot \sum (n \cdot f \cdot t_{\text{ц}} / 60), \quad (2.18)$$

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

З других страв на плиті будемо готувати 40% м'ясних і рибних страв (60% виробів буде здійснюватися в пароконвектоматі), а також супи і гарячі напої.

Таблиця 2.12.

Розрахунок площі жарильної поверхні плити

Група страв	Кількість страв, шт.	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, дм ³	Площа одиниці посуду, м ²	Тривалість теплової обробки, хв.	Кількість посуду, шт.	Розрахункова площа плити, м ²
Супи заправочні	39	Каструля	15	0,08	60	1	0,104
Супи прозорі	8	Каструля	6	0,045	40	1	0,039
М'ясні страви	36	Сковорода	3	0,053	20	2	0,046
Рибні страви	18	Сковорода	3	0,053	15	1	0,017
Гарячі напої	67	Каструля	3	0,031	10	1	0,007
Разом							0,213

$$F = 1,3 \cdot 0,213 = 0,277 \text{ м}^2$$

1,3 коефіцієнт нерівномірності завантаження плити.

Площа плити повинна бути не меншою ніж 0,277 м², тому раціонально обрати плиту Abat ЕП-4. Її площа становить 0,48 м², що із запасом забезпечить виконання всіх необхідних операцій.

Для добору пароконвектомату необхідно знати потрібне число відсіків в пароконвектоматі:

$$n_{від} = \sum \frac{n_c}{\varphi}, \quad (2.19)$$

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

$$\varphi = T / t_{ц}, \quad (2.20)$$

де Т – тривалість розрахункового періоду (60 хв.), год.; тц – тривалість циклу теплової обробки, хв. Для страв з яєць та сиру беремо 50 % від загальної кількості страв.

Розраховуємо кількість відсіків для кожної групи страв

$$11 / 2,4 = 4,58 = 5$$

$$6 / 3 = 2$$

$$2 / 6 = 0,33 = 1$$

$$n_{\text{від}} = 5 + 2 + 1 = 8 \text{ відсіків}$$

Таблиця 2.13.

Розрахунок місткості пароконвектомату

Страва	Кількість порцій за розрахунковий період	Місткість гастроємності, шт.	Кількість гастроємностей	Тривалість технологічного циклу, хв.	Оборот за розрахунковий період	Місткість конвектомату, шт.
М'ясні страви	55	5	11	25	2,4	5
Рибні страви	28	5	6	20	3	2
Страви з яєць	7	5	2	10	6	1
Разом			19			8

Обираємо професійний пароконвектомат CustomHeat 81G-EPR на 8 відсіків.

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

$$F = 1,1 * \sum (n * f / \varphi), \quad (2.21)$$

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

Розрахунок і добір сковороди ведемо для приготування січених виробів з м'яса та риби, кількість яких умовно було прийнято 60% від загальної

кількості страв даної групи. Для приготування страв з яєць та сиру (сирники – 50 % і 100 % борошняних страв (млинці).

Таблиця 2.14

Розрахунок площі поду сковороди

Страва	Кількість порцій, шт.	Площа оди-ниці виробу, м ²	Оборотність поду сковоро-ди	Площа поду сковороди, м ²
М'ясні січені вироби	18	0,01	3	$18 \cdot 0,01 / 3 = 0,060$
Рибні січені вироби	16	0,01	4	$16 \cdot 0,01 / 4 = 0,040$
Яєчня з салом	7	0,02	6	$7 \cdot 0,02 / 6 = 0,023$
Налисники	5	0,02	2	$5 \cdot 0,02 / 2 = 0,050$
Разом				$F = 1,1 \cdot 0,173 = 0,190$

Обираємо сковороду Kogast EB-T87/P, площа поду якої становить 0,220 м². Цієї площі буде достатньо із запасом для виконання всіх необхідних операцій.

Інші види теплового устаткування підбираємо відповідно наказу 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування».

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

$$n = \frac{L_{p.}}{l_{ст.}}, \quad (2.23)$$

де $l_{ст.}$ – 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. При наявності механічного обладнання, що встановлюється на столах, треба при підбиранні довжини столу врахо-

увати габарити цього обладнання і збільшувати довжину столу на ширину обладнання.

Таблиця 2.15

Розрахунок і підбір виробничих столів гарячого цеху

Операції	Кількість працівників на певній операції	Норма довжини столу l, м	Розрахункова довжина столу Lp, м	Розміри столу, мм (l × B)	Кількість столів
Варіння супів	1	1	1	1000×600	1
Приготування других страв	1	1	1	1000×600	1
Підготовка інгредієнтів перед тепловою обробкою	1	1	1	1000×600	1
Разом			3		3

Приймаємо 3 виробничі столи СРП 10/6 пристінні з полицею розміром 1000×600×850 мм.

Інше нейтральне обладнання доготівельного цеху (мийні ванни, стелажі, візки, сміттєві баки, рукомийники і т.інш.) можна приймати без розрахунків, з урахуванням необхідності забезпечення зручності в роботі та техніки безпеки праці. Наприклад, кількість мийних ванн в гарячому цеху можна прийняти виходячи з того, що 1 ванною зручно користуватись 3...4 робітникам цеху.

Механічне обладнання доготівельних цехів підбираємо відповідно до наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування». До складу обладнання входять: м'ясорубка, кип'ятильник, міксер, блендер, слайсер, електронні ваги та харчовий термометр.

Площа дототівельного цеху визначається за формулою:

$$S_{\text{заг.}} = \frac{S_{\text{вст.обл.}}}{\eta} \quad (2.24)$$

Виходячи з площі, яку займає встановлене обладнання, з урахуванням коефіцієнта використання площі, значення якого для гарячого цеху складає 0,25.

У разі, якщо відбувається не реконструкція одного цеху, а будівництво нового підприємства, то для інших цехів проводиться підбір обладнання відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. 2.

Таблиця 2.16.

Розрахунок корисної площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість	Габарити (мм)	Площа одиниці, м ²	Сумарна площа, м ²
Плита електрична	Abat ЕП-4	1	1050×850	0,89	0,89
Пароконвектомат	CustomHeat 81G-EPR	1	970×850	0,82	0,82
Сковорода електрична	Kogast EB-T87/P	1	800×700	0,56	0,56
Марміт електричний	Bertos E7BM8M	1	800×700	0,55	0,55
Холодильна шафа	Fagor AFP-700	1	700×700	0,49	0,49
Стіл	СРП 10/6	3	1000×600	0,60	1,80
Мийна ванна	ВМ 6/6	1	600×600	0,36	0,36
Стелаж	СК 12/5	1	1200×500	0,60	0,60
Бак для відходів	КМ-30	1	400×400	0,160	0,16
Рукомийник	БО-30	1	400×300	0,120	0,12
Всього					6,36

$$S_{\text{заг}} = 6,36 / 0,25 = 25,47 \text{ м}^2$$

де $\eta = 0,25$ – коефіцієнт використання площі для гарячого цеху.

Приймаємо площу гарячого цеху 26 м².

Далі для інших цехів проводиться підбір обладнання відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.

Таблиця 2.17

Обладнання інших цехів

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
М'ясо-рибний цех			
1	М'ясорубка електрична Fama FM 32	Продуктивність 25 кг/год	1
2	Холодильна шафа Fagor AFP	Об'єм 20 л	1
3	Стіл виробничий пристінний з полицею	1500×600×850 мм	2
4	Ванна мийна дво-секційна BM 2/6	600×600×870 мм	1
5	Дошка обробна	500×350 мм	2
6	Ваги настільні електронні CAS SW-5	До 5 кг	1
7	Стелаж пересувний СП-125	1200×500×1500 мм	1
8	Рукомийник РМ-1	400×300 мм	1
9	Бак для відходів з кришкою БО-30	30 л	1
Овочевий цех			
10	Картопличистка Pasquini PSP 700	Продуктивність 50 кг/год, завантаження 5 кг	1
11	Овочерізка Robot Coupe CL20	Продуктивність 50 кг/год	1
12	Стіл виробничий пристінний з полицею	1000×600×850 мм	2
13	Ванна мийна одно-секційна BM 1/6	600×600×870 мм	2
14	Підтоварник ПКІ-10/6	1000×600×280 мм	1
15	Дошка обробна	500×350 мм	2
16	Стелаж пересувний СП-125	1200×500×1500 мм	1
17	Рукомийник РМ-1	400×300 мм	1

18	Бак для відходів з кришкою БО-30	30 л	1
Холодний цех			
19	Холодильна шафа Fagor AFP-1402	Об'єм 700 л	1
20	Стіл холодильний Fagor MSF-150	Об'єм 150 л, 1500×600×850 мм	1
21	Слайсер Beckers ES-220	Діаметр ножа 220 мм	1
22	Блендер Bamiх M200	Потужність 200 Вт	1
23	Стіл виробничий пристінний з полицею	1000×600×850 мм	2
24	Ванна мийна односекційна ВМ 6/6	600×600×870 мм	1
25	Ваги настільні електронні CAS SW-5	До 5 кг	1
26	Стелаж пересувний СП-125	1200×500×1500 мм	1
27	Рукомийник РМ-1	400×300 мм	1
28	Бак для відходів з кришкою БО-30	30 л	1

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Дизайн етноресторану «Степова Криниця» підпорядкований єдиній концептуальній ідеї – відтворенню автентичної атмосфери степового хутора Півдня України XIX століття, де мирно співіснували представники різних народів: українців, євреїв, греків, молдован та болгар. Ця ідея є наскрізною для всього комплексу дизайнерських рішень – від зовнішньої композиції будівлі до форми одягу персоналу.

Фасад будівлі оформлюється у стилі традиційної степової архітектури: білені стіни з декоративними етнічними орнаментами, дерев'яні елементи оздоблення, кований металевий декор над входом. Вивіска закладу виконується у вигляді дерев'яного різьбленого знаку з назвою «Степова Криниця» та стилізованим зображенням колодязя – символу, що відображає злиття культур різних народів регіону. Логотип закладу розміщується на фасаді та всіх рекламних матеріалах.

Заходи з благоустрою прилеглої території передбачають наступне. Тип огороження – декоративний дерев'яний паркан з різьбленими елементами у народному стилі. Вимощення підходів виконується у вигляді брукованої доріжки з тротуарної плитки. Озеленення передбачає клумби з соняшниками, лавандою та польовими квітами, характерними для степової зони. Штучне освітлення території – ліхтарі у стилі кованих олійних ламп. Серед малих архітектурних форм передбачено декоративний колодязь-криниця біля входу як головний арт-об'єкт, лавки з різьбленими спинками, глечики та діжки як елементи декору.



Рис. 2.1. – Приклад фасаду етноресторану «Степова криниця»

Торгова зала є головним простором закладу і повністю втілює образ степового хутора. Кольорове рішення базується на теплих земляних тонах – теракотовий, пшеничний, вохра, білий з акцентами у вигляді синього та червоного кольорів народних вишиванок. Матеріали оздоблення стін включають декоративну штукатурку під біленку, вставки з натурального дерева та фрагменти плетеного лозою покриття. Підлога виконується з керамічної плитки ручного виробництва з орнаментальним малюнком що імітує традиційну кахлю, в окремих зонах – дерев'яна підлога з масиву дуба. Стеля передбачає відкриті дерев'яні балки побілені або натурального кольору з підвісними світильниками у вигляді кованих ліхтарів та свічників.

Елементи декору торгової зали включають вишиті рушники та килими на стінах, глиняний і дерев'яний посуд, етнічні тарілки з розписом народів Півдня України, мідні казани, плетені кошики, в'язки сушених трав і часнику, снопи пшениці. Окремі зони залу тематично присвячені кожному з п'яти народів регіону з характерними предметами побуту та культури.



Рис. 2.2. – Приклад обідньої зали етноресторану «Степова криниця»

Меблі – дерев'яні столи та стільці ручної роботи з різьбленням, м'які подушки на сидіннях у тканинах з народними орнаментами, лавки уздовж стін. Штучне освітлення: основне – кована люстра у центрі зали, додаткове – настінні світильники-бра у вигляді свічок, акцентне підсвічування зон з етнічними елементами.

Барна стійка виконується з масиву дерева з різьбленими вставками та кованими металевими елементами. За стійкою розміщуються відкриті полиці з декантерами, глечиками та пляшками домашніх настоянок і вин регіону. Підсвічування барної зони – тепле жовте що створює ефект відкритого вогнища та підкреслює автентичну атмосферу закладу.

Вестибюль продовжує загальну палітру зали – теплий білий, дерево, теракота. Матеріали оздоблення включають декоративну штукатурку та дерев'яні панелі. На стіні вестибюлю розміщується велика карта Півдня Украї-

ни з позначенням регіонів розселення різних народів та їх кулінарних традицій – як запрошення до гастрономічної подорожі. Освітлення – підвісний ліхтар над входом та настінні бра.

Виробничі приміщення оформлюються відповідно до санітарних норм та вимог ДБН В.2.2-25:2009. Стіни облицьовуються керамічною плиткою світлих тонів на висоту не менше 1,8 м. Підлога виконується з керамічної плитки з антиковзним покриттям. Стеля – побілена або підвісна з водостійких матеріалів. Освітлення – люмінесцентні світильники з захисними плафонами, рівень освітленості робочих поверхонь не менше 300 лк відповідно до вимог ДБН В.2.5-28-2006.

Персонал залу одягнений у стилізовані народні костюми народів. Офіціанти носять вишиванки українського зразка з вишитими елементами, бармен – стилізований молдовський одяг із поясом-крайкою, хостес – грецький стиль із характерними прикрасами. Така форма одягу персоналу є невід'ємною частиною концепції закладу та підсилює автентичний досвід відвідувача, перетворюючи похід до ресторану на справжню культурну подорож Югом України.

Таким чином, дизайн-концепція етноресторану «Степова Криниця» є цілісною, послідовною та повністю відповідає затвердженій концепції підприємства. Усі елементи зовнішнього та внутрішнього оформлення підпорядковані єдиній ідеї популяризації культурної спадщини та створення унікального гастрономічного досвіду для кожного відвідувача.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення етноресторану «Степова Криниця» розроблено відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» та інших чинних нормативних документів у галузі будівництва [6].

Підприємство проектується як окрема одноповерхова будівля прямокутної форми у центральній частині міста Одеса – в районі Приморського

бульвару. Одноповерхове рішення обрано з огляду на специфіку концепції закладу – автентичний інтер'єр степового хутора – та забезпечення зручної технологічної схеми руху потоків відвідувачів і персоналу без використання вертикальних комунікацій.

Будівля розподіляється на чотири функціональні групи приміщень, між якими забезпечується чіткий технологічний взаємозв'язок без перетину потоків відвідувачів та персоналу, чистої та брудної продукції.

Торгівельна група розташовується у фронтальній частині будівлі з виходом на головний фасад. До неї входять торгова зала, естрада, банкетна зала, вестибюль, гардероб, санітарні вузли для відвідувачів, аванзал із загальною площею 223 м².

Виробнича група розміщується у центральній та тильній частині будівлі. До неї входять гарячий цех, холодний цех, м'ясо-рибний цех, овочевий цех, мийні відділення та приміщення для нарізання хліба із загальною площею 98 м².

Складська група розташовується у тильній частині будівлі. До неї входять комора сухих продуктів, охолоджувальні камери та завантажувальна із загальною площею 46 м².

Адміністративно-побутова група розміщується окремим блоком з боку службового входу. До неї входять кабінет директора, бухгалтерія, кімната персоналу, гардероб персоналу, туалет персоналу та білизняна із загальною площею 78 м².

Технічна група включає приміщення для розміщення інженерних систем (вентиляція, електрощитова, теплові вузли) із загальною площею 18,5 м².

Таблиця 2.18

Розрахунок площі приміщень закладу ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа, м ²
Торгівельна група	
Аванзал	12
Зала ресторану	100
Естрада та танцмайданчик	12
Артестична	8

Продовження табл. 2.18.

Банкетна зала	25
Вестибюль	20
Гардероб	6
Жіноча вбиральня	10
Чоловіча вбиральня	10
Кімната для куріння	8
Магазин кулінарії	12
Разом по групі	223
Виробнича група	
Гарячий цех	26
Холодний цех	12
М'ясо-рибний цех	10
Овочевий цех	8
Мийна столового посуду	8
Мийна кухонного посуду	6
Комора інвентарю	6
Комора і мийна тари	6
Приміщення для нарізання хліба	4
Роздавальна	12
Разом по групі	98
Складська група	
Комора сухих продуктів	10
Охолоджувальні камери	12
Завантажувальна	8
Підсобне приміщення для зберігання меблів	16
Разом по групі	46
Адміністративно-побутова група	
Кабінет директора	10
Бухгалтерія	8
Приміщення завідуючого виробництвом	8
Кімната персоналу	10
Гардероб персоналу для жінок	8
Гардероб персоналу для чоловіків	8
Вбиральня персоналу для чоловіків	10
Вбиральня персоналу для жінок	10
Білизняна	6
Разом по групі	78
Технічна група	
Техвузол	3
Електрошитова	7,5
Тепловий пункт	8
РАЗОМ	463,5

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахунок інвестиційних витрат здійснюється відповідно до методичних вказівок з виконання кваліфікаційної роботи та включає витрати на будівництво підприємства, придбання і монтаж технологічного обладнання, а також витрати на рекламу та маркетинг [13].

Суму інвестицій у будівництво розраховуємо за формулою:

$$I_b = B * P, \quad (2.25)$$

де B – вартість 1 м² будівництва підприємства, грн; P – площа об'єкта будівництва, м².

$$B = 650 \text{ у.о.} \times 42 \text{ грн} = 27\,300 \text{ грн/м}^2$$

$$I_b = 27\,300 \times 463,5 = 12\,653\,550 \text{ грн} = 12\,653,5 \text{ тис. Грн}$$

Розрахунок інвестиційних витрат не включає вартість придбання земельної ділянки, оскільки земля під будівництво закладу вже перебуває у власності інвестора проєкту. Інвестор виступає водночас власником земельної ділянки, на якій планується реалізація концепції етноресторану «Степова Криниця», що дозволяє виключити витрати на купівлю території зі структури інвестиційних витрат та зосередити фінансування на будівництві, технологічному обладнанні та маркетингу закладу.

Оскільки «Степова Криниця» є етнорестораном першого класу з автентичним інтер'єром степового хутора, що потребує коштовного оздоблення, спеціального освітлення, народного декору та якісних меблів ручної роботи, вартість будівництва приймається на рівні 650 у.о./м². Курс долара США приймається 42 грн/у.о. відповідно до актуального ринкового курсу.

Суму інвестиційних коштів у технологічне обладнання розраховуємо за формулою:

$$IO_3 = BU + BM + BT \quad (2.26)$$

де BU – покупна вартість устаткування, тис. грн; BM – вартість монтажу устаткування (10% від BU), тис. грн; BT – вартість транспортних витрат (5% від BU), тис. грн.

Таблиця 2.19.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Вартість оди-ниці, грн	Вартість всього, грн
Плита електрична Abat ЕП-4.	1	60	60
Пароконвектомат CustomHeat 81G-EPR	1	189	189
Холодильна шафа Fagor AFP-700	1	37	37
Сковорода електрична Kogast EB-T87/P	1	44	44
Стіл виробничий СРП 10/6	3	12	36
Марміт електричний Bertos E7BM8M	1	40	40
Ванна мийна ВМ 6/6	2	13,7	27,2
Стелаж пересувний СК 12/5	1	16,8	16,8
Бак для відходів	1	2,6	2,6
Рукомийник	3	6	18
М'ясорубка електрична Fama FM 32	1	35	35
Холодильна шафа Fagor AFP	1	37	73
Стіл виробничий пристінний з полицею	2	5,5	11
Ванна мийна двосекційна ВМ 2/6	1	13,7	13,7
Дошка обробна	2	1,5	3
Ваги настільні електронні CAS SW-5	1	4,2	4,2
Стелаж пересувний СП-125	1	10,5	10,5
Картоплечистка Pasquini PSP 700	1	99,6	99,6
Овочерізка Robot Coupe CL20	1	44,1	44,1
Стіл виробничий пристінний з полицею	2	5,5	11
Ванна мийна односекційна ВМ 1/6	2	8,8	17,6
Підтоварник ПКІ-10/6	1	6,2	6,2
Дошка обробна	2	1,5	3
Стелаж пересувний СП-125	1	10,5	10,5
Холодильна шафа Fagor AFP-1402	1	101,9	101,9
Стіл холодильний Fagor MSF-150	1	61,5	61,5

Продовження табл. 2.19

Слайсер Beckers ES-220	1	17,1	17,1
Блендер Bamiх M200	1	10,1	10,1
Стіл виробничий пристінний з полицею	2	5,5	11
Ванна мийна односекційна BM 6/6	1	8,8	8,8
Ваги настільні електронні CAS SW-5	1	4,2	4,2
Стелаж пересувний СП-125	1	10,5	10,5
Рукомийник РМ-1	3	6	18
Бак для відходів БО-30	3	2,6	7,8
Столи для обідньої зали	19	5,8	110,2
М'ясорубка	3	25	75
Кип'ятильник	4	5,5	22
Міксер	2	23,7	47,4
Блендер	2	10,1	20,2
Слайсер	2	17,1	34,2
Електронні ваги	3	4,2	12,6
Харчовий термометр	4	0,3	1,2
Інше дрібне обладнання та інвентар	-	68	68
Всього			1 454.7

Суму інвестицій у рекламу та маркетинг визначаємо виходячи зі стратегії просування закладу.

Для етноресторану з унікальною концепцією регіональної кухні Півдня України особливе значення має розробка брендбуку, айдентики та активне просування в соціальних мережах.

Таблиця 2.20.

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн.
Дизайн інтер'єру ($200 \text{ грн/м}^2 \times 413 \text{ м}^2$)	81,6
Розробка промо-сайту	16
Контекстна реклама	8
Реклама в соціальних мережах	18
Дизайн поліграфії	7
Друк поліграфії	7
SEO-оптимізація сайту	7
PR-акції до відкриття	14
Сувенірна продукція із символікою закладу	5
Всього	179,6

Таблиця 2.21.

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис. грн
Витрати на будівництво (463,5 м ² × 650 у.о. × 42 грн)	12 653,5
Витрати на устаткування	1 454,7
Витрати на монтаж устаткування	92,6
Витрати на транспортування устаткування	46,3
Витрати на рекламу та маркетинг	179,6
Всього загальних інвестицій	14426,7

Таким чином, загальна сума інвестиційних витрат на реалізацію концепції етноресторану «Степова Криниця» становить 14426,7 тис. грн. Найбільшу частку у структурі інвестицій займають витрати на будівництво та оздоблення – 12653,5 тис. грн , що обумовлено специфікою концепції закладу з автентичним етнічним інтер'єром. Витрати на технологічне обладнання становлять 1454,7 тис. грн, витрати на маркетинг – 179,6 тис. грн .

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління підприємством ресторанного господарства є сукупністю взаємопов'язаних підрозділів і посад, що забезпечують ефективне функціонування закладу та досягнення поставлених цілей. Правильно побудована організаційна структура дозволяє чітко розподілити функції, відповідальність та повноваження між усіма працівниками підприємства.

Для підприємства «Степова Криниця» обрано лінійно-функціональну організаційну структуру управління.

Обґрунтування вибору:

- по-перше, лінійно-функціональна структура є оптимальною для підприємств ресторанного господарства малої та середньої місткості, оскільки забезпечує чітке підпорядкування та єдиноначальність при одночасному використанні фахових консультацій функціональних спеціалістів;
- по-друге, така структура передбачає чітке розмежування виробничих та адміністративних функцій, що є особливо важливим для закладу з повним циклом виробництва та автентичною концепцією, яка потребує жорсткого контролю якості продукції;
- по-третє, лінійно-функціональна структура є гнучкою та легко адаптується до сезонних коливань попиту, характерних для туристичного міста Одеса.

Організаційна структура управління включає три рівні управління.

Перший рівень – Директор ресторану. Здійснює загальне керівництво підприємством, приймає стратегічні рішення, контролює фінансові показники, відповідає за концепцію та розвиток закладу.

Другий рівень включає двох керівників підрозділів:

– Шеф-кухар – керує всіма виробничими процесами, розробляє меню , контролює якість страв, відповідає за виробничу програму та роботу всіх цехів;

– Адміністратор залу (метрдотель) – організовує та контролює роботу торгової зали, координує роботу персоналу з обслуговування, забезпечує дотримання стандартів якості сервісу та концепції закладу.

Третій рівень (операційний) – виробничий та обслуговуючий персонал:

– Су-шеф – заступник шеф-кухаря, координує роботу кухарів у зміні;

– Кухарі (16 у зміні) – здійснюють приготування страв відповідно до плану-меню;

– Офіціанти (8 особи) – обслуговують відвідувачів у залі;

– Хостес (2 особи) – зустрічає гостей, розподіляє столики, підтримує атмосферу закладу;

– Мийники посуду (2 особи) – обслуговують мийні відділення;

– Прибиральники (2 особи) – забезпечують чистоту торгових та виробничих приміщень.

До функціональних підрозділів, що забезпечують адміністративну підтримку, відносяться:

– Бухгалтер – веде бухгалтерський облік, розраховує заробітну плату, готує фінансову звітність;

– Комірник (1 особа) – відповідає за приймання, зберігання та відпуск продовольчих товарів зі складу.

В організаційній структурі підприємства передбачено два типи зв'язків. Лінійні зв'язки – вертикальні зв'язки підпорядкування: директор → шеф-кухар → су-шеф → кухарі; директор → адміністратор → офіціанти, бармени, хостес.

Функціональні зв'язки – горизонтальні зв'язки між підрозділами: шеф-кухар взаємодіє з адміністратором щодо узгодження меню та завантаженості залу; бухгалтер взаємодіє з усіма підрозділами щодо обліку витрат та оплати праці.

Таким чином, розроблена лінійно-функціональна організаційна структура управління є раціональною та відповідає специфіці етноресторану першого класу на 50 місць. Вона забезпечує чіткий розподіл функцій та відповідальності між усіма категоріями персоналу, ефективну координацію виробничого та торгового процесів, а також гнучкість управління в умовах сезонних коливань туристичного потоку в місті Одесі.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.

Вихідною інформацією для розробки штатного розпису є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу, а також рекомендовані відсоткові співвідношення між різними категоріями працівників відповідно до методичних вказівок [12]:

- адміністративно-управлінський персонал – 10–15%;
- виробничий (операційний) персонал – 60–65%;
- допоміжний персонал – 25–30%.

Штатний розпис підприємства розроблено з урахуванням режиму роботи закладу щоденно з 10:00 до 22:00. Обслуговуючий персонал офіціанти, бармени, хостес, мийники, прибиральники та виробничий персонал кухарі, су-шеф працюють за графіком 2/2. Адміністративно-управлінський персонал директор, шеф-кухар, бухгалтер та комірник працюють за графіком 5/2.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно / тимчасово)
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор	1	постійно
Зав.виробництвом	1	постійно
Шеф-кухар	1	постійно
Адміністратор залу	2	постійно
Бухгалтер	1	постійно
Маркетолог	1	тимчасово
Разом	7	
Працівники виробництва:		

Продовження табл. 3.1.

Су-шеф	2	постійно
Кухар	16	постійно
Комірник	1	постійно
Мийник кухонного посуду	2	постійно
Разом	21	
Торговий, обслуговуючий персонал:		
Офіціант	8	постійно
Хостес	2	постійно
Мийник столового посуду	2	постійно
Прибиральник	2	постійно
Разом	14	
РАЗОМ по закладу	42	

Розрахунок фонду оплати праці здійснено на підставі актуальних тарифів заробітної плати для підприємств ресторанного бізнесу м. Одеси (2022–2023 рр.) [12]. Розрахунки здійснюються на день.

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	К-сть усього	К-сть у зміні	З/п за день, грн
1	Директор	5/2	1	1	1 000
2	Зав.виробництвом	5/2	1	1	1 000
3	Шеф-кухар	5/2	1	1	1500
4	Адміністратор залу	2/2	2	1	800
5	Бухгалтер	5/2	1	1	700
6	Су-шеф	2/2	2	1	1 200
7	Кухар	2/2	16	8	3600
8	Комірник	5/2	1	1	700
9	Мийник кух. посуду	2/2	2	1	600
10	Офіціант	2/2	8	4	1200+чайові
11	Хостес	2/2	2	1	600
12	Мийник стол. посуду	2/2	2	1	700
13	Прибиральник	2/2	2	1	600
Всього заробітна плата за день, грн					14 200

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером поділяються на основні, додаткові та супутні. Правильно сформований асортимент послуг є важливим

інструментом конкурентної боротьби та одним із ключових чинників успішного функціонування підприємства на ринку ресторанних послуг Одеси.

Основні послуги включають:

- послуги харчування – організація споживання їжі у залі підприємства з обслуговуванням офіціантами;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції – приготування страв одеської кухні відповідно до затвердженого плану-меню з використанням автентичних рецептур та місцевої сировини;
- послуги з реалізації продукції – реалізація страв та напоїв власного виробництва у торговій залі закладу щоденно з 10:00 до 22:00;
- послуги організації обслуговування споживачів – сервірування столів, прийом замовлень, подача страв та напоїв, розрахунок з відвідувачами відповідно до стандартів якості ресторану першого класу.

Додаткові послуги суттєво розширюють привабливість закладу для різних груп споживачів та формують стійкі конкурентні переваги на ринку. Для етноресторану передбачено наступний перелік додаткових послуг.

Організація та проведення банкетів. Зал ресторану на 50 місць дозволяє приймати корпоративні заходи, святкування днів народження, весілля та інші урочистості в автентичній атмосфері степового хутора. Банкетне обслуговування здійснюється за попереднім замовленням з розробкою індивідуального меню на основі регіональної кухні. Мінімальна кількість гостей для банкету – 20 осіб, максимальна – 50 осіб.

Тематичні вечори народних свят. Щомісяця проводяться тематичні вечори присвячені народним святам та кулінарним традиціям різних народів – Різдво, Великдень, Івана Купала, молдовські та грецькі народні свята. Програма включає живу народну музику, майстер-класи та дегустацію тематичних страв.

Жива народна музика. Щоп'ятниці та суботи у вечірній час (з 19:00 до 22:00) у залі ресторану виступають виконавці народної музики народів Півд-

ня України – українські, молдовські, грецькі та єврейські мелодії. Послуга надається безкоштовно для всіх відвідувачів закладу.

Майстер-класи з одеської кухні. У вихідні дні за попереднім записом проводяться майстер-класи з приготування автентичних регіональних страв – форшмаку, вареників, мамалиги, вертути, плацинди. Тривалість майстер-класу – 2 години, вартість участі включає приготування та дегустацію страви.

Бізнес-ланч. Щоденно з 12:00 до 15:00 діє формат бізнес-ланчу за фіксованою ціною, що включає холодну закуску, першу страву, другу страву та напій. Бізнес-ланч забезпечує стабільний потік відвідувачів у денний непіковий час та підвищує завантаженість закладу.

До супутніх послуги підприємства можна віднести такі послуги:

Продаж фірмової продукції на виніс. Відвідувачі мають можливість придбати фірмову продукцію власного виробництва – домашні заготовки, соуси, варення, хліб власної випічки, бринзу. Ця послуга підвищує впізнаність бренду закладу та є додатковим джерелом доходу.

Онлайн-бронювання столиків. Через офіційний сайт та Instagram-сторінку закладу відвідувачі можуть забронювати столик у будь-який час доби. Бронювання підтверджується адміністратором протягом 30 хвилин.

Безкоштовний Wi-Fi. Для всіх відвідувачів закладу надається безкоштовний доступ до мережі Інтернет.

Гардероб. У вестибюлі закладу розміщено гардероб для верхнього одягу відвідувачів.

Виклик таксі. Адміністратор залу за проханням відвідувача здійснює виклик таксі.

Таблиця 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг
закладом ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх	Вестибюль, гардероб	Гардеробна стійка, м'які меблі,	Хостес, адміністратор

Продовження табл. 3.3.

	послуг	санвузол, аванзал	стійка адміністрато- ра, прилад для чищення взут- тя, санітарні прилади	гардеробник, відвідувач
Зона харчу- вання та відпочинку	Надання і споживання послуг харчу- вання та об- слуговування	Торгова за- ла, банкетна зала, барна стійка	Меблі для відвідувачів (столи, стілці), сто- ловий посуд, столові набо- ри, столова білизна, еле- менти народ- ного декору інтер'єру	Адміністра- тор, офіціант, бармен, відвідувач
Зона куль- турно- розважаль- них послуг	Надання по- слуг з ор- ганізації дозвілля	Торгова за- ла (простір для ви- ступів)	Музичні ін- струменти, звукове обладнання, декорації те- матичних ве- чорів народ- них свят	Музиканти, організатор заходів, відвідувач
Допоміжна зона	Забезпечення процесу об- слуговування	Роздаваль- на, сервізна, мийна сто- лового по- суду, приміщення офіціантів	Торговельно- технологічне устаткування, столовий по- суд, інвентар	Офіціант, су- шеф, мийник посуду
Зона додат- кових послуг	Надання до- даткових та супутніх по- слуг	Торгова за- ла, вести- бюль	Вітрина для продажу фір- мової про- дукції, касове обладнання, пристрої для онлайн- бронювання	Адміністра- тор, хостес, відвідувач
Виробнича зона	Виготовлення кулінарної продукції	Гарячий, холодний, м'ясо-риб., овоч. цехи	Виробниче обладнання та інвентар	Шеф-кухар, су-шеф, ку- харі, кондитер

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

На підприємстві ресторанного господарства «Степова Криниця» передбачено комплекс заходів щодо профілактики травматизму, попередження поширення інфекційних захворювань та спалахів харчових отруєнь шляхом створення нормальних санітарно-гігієнічних умов у всіх виробничих та торгових приміщеннях, організації робочих місць, заходів з електробезпеки та постійного навчання і проведення інструктажів персоналу відповідно до вимог НПАОП 55.01-1.02-96 «Правила охорони праці для підприємств громадського харчування» [7].

Таблиця 3.4.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

Найменування приміщень	Найменування речовин / клас небезпеки	ГДК, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту
Гарячий цех	Акролеїн / 2 клас	0,2	Подразнює слизову оболонку верхніх дихальних шляхів та очей	Припливно-витяжна вентиляція, захисні окуляри
Гарячий цех, мийні посуду	Окис вуглецю / 4 клас	20	Загальна токсична дія при проникненні через верхні дихальні шляхи	Вентиляція, газоаналізатори
Комора сухих продуктів	Пил борошна / 4 клас	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів, руйнування зубної емалі	Респіратори, вентиляція
Мийна посуду, комора тари	Пари мийних засобів / 3 клас	5	Алергія при проникненні через верхні дихальні шляхи, ураження шкіри	Гумові рукавички, фартух, вентиляція

Для забезпечення нормальних умов праці персоналу обрано систему природного та штучного освітлення відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 «При-

родне і штучне освітлення». Рівні освітленості приміщень: для охоронного освітлення – 0,5 лк; для робочого освітлення виробничих приміщень – 300 лк; аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях – 0,5 лк, на відкритих площадках – 0,2 лк [8].

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Темп., °С	Во-логість, %	Швид-кість, м/с	Темп., °С	Во-логість, %	Швид-кість, м/с
Гарячий цех	16–18	60–70	0,2	18–26	55–70	0,2
Холодний цех	14–16	60–70	0,2	16–22	55–70	0,2
М'ясо-рибний цех	14–16	60–70	0,2	16–22	55–70	0,2
Торгова зала	18–20	55–65	0,2	20–25	50–60	0,3

Допустимий рівень шуму у виробничих цехах не повинен перевищувати 80 дБ відповідно до ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму» [9]. Для захисту працівників від дії шуму передбачено встановлення обладнання на антивібраційних підставках, своєчасне технічне обслуговування механічного обладнання та використання засобів індивідуального захисту органів слуху при рівні шуму понад 85 дБ.

При роботі теплового устаткування у гарячому цеху має місце теплове випромінювання. Для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м² передбачено встановлення теплоізоляційних екранів біля теплового обладнання, забезпечення ефективної вентиляції та використання персоналом бавовняного спецодягу і засобів індивідуального захисту.

Приміщення закладу за категорією небезпеки ураження електричним струмом поділяються на: особливо небезпечні – мийні відділення; з підвищеною небезпекою – виробничі цехи; без підвищеної небезпеки – торгова зала та адміністративні приміщення. Відповідно до НПАОП 40.1-1.21-98 передба-

чено захисне заземлення всього електрообладнання, використання пристроїв захисного відключення та регулярні технічні огляди електроустановок [7].

Усі приміщення закладу забезпечуються переносними вогнегасниками з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м² приміщення відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 [10]. Загальна площа будівлі 463.5 м² – передбачається встановлення не менше 6 вогнегасників типу ВП-5 (порошкових) та 2 вогнегасників типу ВВК-1,4 (вуглекислотних) для захисту електроустановок.

У проєкті розробляється план евакуації людей на випадок виникнення пожежі. Евакуаційні виходи з будівлі:

- головний вхід через вестибюль – основний евакуаційний вихід;
- службовий вхід з боку двору – запасний евакуаційний вихід.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу не перевищує нормативних значень відповідно до ДБН В.1.1-7-2002 «Пожежна безпека об'єктів будівництва» [10]. Загальна кількість евакуаційних виходів з будівлі – 2.

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у підприємстві «Степова Криниця» за типовою структурою створюється система цивільного захисту [11]. Начальником цивільного захисту призначається директор підприємства, який несе відповідальність за організацію та здійснення заходів цивільного захисту. Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту на підприємстві створюються такі служби:

- служба оповіщення та зв'язку – відповідає за своєчасне оповіщення персоналу про надзвичайні ситуації (відповідальний – адміністратор залу);
- служба пожежогасіння та охорони громадського порядку – відповідає за первинне гасіння пожежі та евакуацію відвідувачів (відповідальний – сушеф);
- служба медичної допомоги – забезпечує надання першої допомоги постраждалим (відповідальний – призначений працівник, який пройшов відповідне навчання).

Відповідно до вимог нормативних документів на підприємстві передбачено наявність аптечки першої допомоги у виробничих приміщеннях та торговій залі. Персонал підприємства проходить регулярні інструктажі з питань цивільного захисту та дій у надзвичайних ситуаціях не рідше одного разу на рік.

В умовах воєнного стану в Україні на підприємстві додатково передбачено: розміщення інформації про найближче укриття для персоналу та відвідувачів; розробку алгоритму дій персоналу при оголошенні повітряної тривоги – зупинення теплового обладнання, супровід відвідувачів до укриття; визначення відповідальної особи за евакуацію відвідувачів (адміністратор залу). Дана система заходів відповідає вимогам Кодексу цивільного захисту України та є обов'язковою для всіх підприємств ресторанного господарства, що функціонують в умовах воєнного стану [11].

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

На виконання статті 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект етноресторану «Степова Криниця» повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище (ОВНС). Згідно з ДБН А.2.2-1-2003 виконання ОВНС та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» [6].

Для будівництва підприємства передбачається вилучення земельної ділянки площею 463,5 м² у постійне користування в районі Приморського бульвару міста Одеси. Земельна ділянка відноситься до категорії земель житлової та громадської забудови. Тимчасового вилучення земель на суміжних ділянках у процесі будівництва не передбачається.

В процесі будівництва використовуються такі основні будівельні матеріали: цегла, бетон, металоконструкції, скло, деревина, теплоізоляційні та оздоблювальні матеріали. Джерелом отримання є сертифіковані постачаль-

ники будівельних матеріалів м. Одеси та Одеської області. В процесі експлуатації основними сировинними ресурсами є продовольча сировина для виготовлення кулінарної продукції – м'ясо, риба, овочі, борошно, олія та інші продукти харчування, що закупаються у сертифікованих постачальників Одеського регіону.

Підприємство «Степова Криниця» в процесі будівництва та експлуатації споживає наступні види енергетичних ресурсів. Електроенергія – основне джерело енергії для роботи теплового, механічного та холодильного обладнання; постачальник – АТ «ДТЕК Одеські електромережі»; орієнтовне споживання в процесі експлуатації – 150–200 кВт·год/добу. Теплова енергія – для опалення та гарячого водопостачання; джерело – автономна газова котельня. Паливо – у процесі будівництва для роботи будівельної техніки використовується дизельне пальне.

Водопостачання підприємства здійснюється від міської водопровідної мережі м. Одеси. Необхідна якість води відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» [9]. Орієнтовний обсяг водоспоживання в процесі експлуатації – 3–5 м³/добу з урахуванням потреб виробництва, санітарного оброблення приміщень та господарсько-побутових потреб персоналу.

У процесі будівництва транспортне забезпечення включає доставку будівельних матеріалів та конструкцій автомобільним транспортом. Для мінімізації навантаження на дорожню інфраструктуру центрального району міста доставка матеріалів передбачається у нічний час. У процесі експлуатації транспортне забезпечення включає: щоденне постачання продовольчої сировини автотранспортом постачальників через службовий вхід; вивіз твердих побутових відходів спецавтотранспортом комунальних служб; приїзд персоналу та відвідувачів.

Проектована ділянка розташована у центральній частині м. Одеси – в охоронній зоні об'єктів культурної спадщини, що накладає обмеження на: висоту та зовнішній вигляд будівлі; рівень шумового навантаження на при-

леглу територію; провадження будівельних робіт у нічний час. Крім того, відповідно до санітарних норм встановлюються обмеження щодо розміщення об'єктів: відстань від майданчика для сміттєзбірника до вікон та дверей закладу – не менше 20 м (ДБН В.2.2-25:2009); рівень шуму від роботи вентиляційного обладнання на прилеглий до закладу території – не більше 45 дБ у денний та 35 дБ у нічний час [8].

Перед початком будівництва передбачається проведення наступних заходів з еколого-інженерної підготовки та захисту території: знімання та збереження родючого шару ґрунту для подальшого озеленення прилеглої території; влаштування тимчасового огороження будівельного майданчика для запобігання забрудненню прилеглої території; обладнання майданчика для тимчасового зберігання будівельних відходів; організація зливової каналізації для відведення поверхневих вод з будівельного майданчика.

Будівництво та експлуатація закладу не справляють суттєвого впливу на кліматичні умови регіону з огляду на незначні розміри об'єкта (463,5 м²). Локальний мікроклімат прилеглої території може зазнавати незначного теплового впливу від роботи систем вентиляції та кондиціонування.

У процесі будівництва забруднення атмосферного повітря зумовлюється роботою будівельної техніки та пиловиділенням. Основними джерелами забруднення повітря є: вентиляційні викиди з виробничих приміщень; викиди від автотранспорту постачальників. Для зменшення впливу на атмосферне повітря передбачено встановлення жироловок на вентиляційних каналах гарячого цеху та регулярне технічне обслуговування вентиляційної системи.

Стічні виробничі та господарсько-побутові води підприємства відводяться до міської каналізаційної мережі. Перед відведенням виробничі стічні води проходять через жировловлювачі для зменшення вмісту жирів та завислих речовин відповідно до вимог місцевої служби водовідведення.

Під час будівництва можливе незначне забруднення ґрунту будівельними відходами та нафтопродуктами від будівельної техніки. У процесі

експлуатації вплив на ґрунт мінімальний за умови належної організації збирання та вивезення відходів.

Проектована ділянка розташована на забудованій міській території та не межує із заповідними об'єктами. Вплив на рослинний і тваринний світ є незначним.

Навколишнє соціальне середовище. Будівництво та експлуатація закладу має позитивний соціальний вплив: створення нових робочих місць; забезпечення мешканців та гостей міста якісними послугами харчування; популяризація культурної спадщини; збільшення надходжень до місцевого бюджету.

Підключення до мереж водопостачання, каналізації, електропостачання та теплопостачання здійснюється у встановленому порядку за технічними умовами відповідних міських служб. Навантаження на інженерні мережі міста є незначним.

Під час роботи підприємства етноресторану «Степова Криниця» утворюються наступні види відходів. Харчові відходи – обрізки м'яса, риби, овочів, залишки страв; передаються спеціалізованим підприємствам для утилізації або використання на корм тваринам. Упаковка та тара – картон, скло, пластик; підлягають роздільному збиранню та передачі на переробку відповідно до Закону України «Про відходи» [10]. Відпрацьовані олії та жири – збираються у спеціальні ємності та передаються ліцензованим підприємствам для утилізації; скидання відпрацьованих олій до каналізації категорично забороняється. Тверді побутові відходи – збираються у контейнери, що розміщуються на спеціальному майданчику не менше ніж за 20 м від вікон та дверей закладу; вивозяться комунальними службами відповідно до затвердженого графіку. Люмінесцентні лампи та електроустаткування – збираються окремо та передаються ліцензованим організаціям для знешкодження та безпечного захоронення.

Таким чином, проект етноресторану «Степова Криниця» розроблено з урахуванням усіх вимог екологічного законодавства України. Передбачені

заходи щодо охорони навколишнього середовища забезпечують мінімальний вплив діяльності підприємства на екосистему міста Одеси та відповідають вимогам сталого розвитку галузі ресторанного господарства.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи підприємства визначено організаційно-правовий статус, основну форму утворення закладу, місію та вимоги до обслуговування.

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	Будівництво нового підприємства в районі Приморського бульвару
3. Місія закладу	Популяризація регіональної кухні Півдня України	Збереження та розповсюдження кулінарних традицій мультиетнічної Одещини в автентичній атмосфері степового хутора
4. Вимоги до обслуговування	Обслуговування офіціантами; стандарт часу подачі страви – до 25 хв.; обов'язкова презентація фудпейрингової концепції сомельє або офіціантом	Дотримання стандартів якості обслуговування, трудової та виробничої дисципліни

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

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

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

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

де $N_{д}$ – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб
 $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу.

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

Далі приступаємо до розрахунку операційних витрат та точки беззбитковості. Точка беззбитковості – це сума операційних витрат на день/місяць.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	Зарплатня персоналу	426 000	Табл. 3.2
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	83070	$426\,000 \times 19,5\%$
	Єдиний податок ФОП III група	113000	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1 760	22% від мін. з/п (8000 грн $\times$ 0,22)
4	Оренда приміщення	—	Приміщення є власністю власника, орендна плата не нараховується
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона / пожежна	45200	2% від товарообігу
6	Господарське / інше / канцтовари	11300	0,5% від товарообігу
7	Упаковка	45200	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт	22600	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктах)	22600	1% від товарообігу

Продовження табл. 3.7.

10	Різне	22600	1% від товарообігу
11	Реклама	45200	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	678000	30% від товаро-обігу
ВСЬОГО		1 516 530	

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

№	Показник	День	Місяць
1	Кількість чеків за день	137	4110
2	Середній чек, грн.	550	-
3	Виручка (товарообіг), грн.	75350	2 260 500
4	Точка беззбитковості, грн.	47 922	1 516 530
5	Чистий прибуток, грн.	27 428	743 970
6	Термін окупності, р.	-	1.61

Термін окупності проекту розраховується за формулою:

$$\text{Ток} = \text{Із} / (\text{Чп} \cdot 12) \quad (3.4)$$

$$\text{Ток} = 14\,426\,550 / (743\,970 \cdot 12)$$

$$\text{Ток} = 14\,426\,550 / 8927640$$

$$\text{Ток} = 1,61 \text{ року}$$

де Із – загальні інвестиції для реалізації концепції; Чп – чистий прибуток = 743 970 грн/міс.

Зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту. Чистий прибуток підприємства «Степова Криниця» складає 743 970 грн на місяць, що є достатнім для забезпечення стійкого функціонування закладу ресторанного господарства місткістю 50 місць у центрі міста Одеса.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи бакалавра полягає у розробці концепції етноресторану «Степова Криниця» на 50 місць з популяризацією регіональної кухні Півдня України в м. Одеса, що сприятиме розвитку гастрономічного туризму в регіоні та збереженню кулінарної спадщини мультиетнічної Одещини.

У першому розділі роботи проаналізовано ринок ресторанного господарства міста Одеси, який налічує понад 2 400 закладів харчування та входить до трійки найбільших ресторанних ринків України. Визначено попит на послуги етнічного та гастрономічного спрямування, проведено детальний аналіз десяти етнічних сегментів ресторанного ринку та п'яти основних конкурентів. На основі наукових досліджень кулінарних традицій народів Півдня України розроблено концепцію етноресторану «Степова Криниця» – закладу, що комплексно представляє автентичну одеську кухню в атмосфері степового хутора XIX століття, де відтворено культурні традиції українців, євреїв, греків, молдован та болгар. Сформовано унікальну торгову пропозицію закладу, визначено цільову аудиторію та цінову стратегію середнього сегменту із середнім чеком 550 грн.

У другому розділі роботи розраховано виробничу програму підприємства на 165 відвідувачів за день із загальною кількістю 578 страв. Розраховано виробничу програму гарячого цеху, обґрунтовано вибір технологічного обладнання – визначено розрахункову площу гарячого цеху 26 м². Надано пропозиції щодо дизайну закладу в стилі степового хутора Півдня України. Розроблено об'ємно-планувальне рішення одноповерхової будівлі загальною площею 463,5 м².

У третьому розділі розроблено організаційну структуру управління закладом. Розроблено штатний розпис: загальна чисельність персоналу – 38 осіб, фонд оплати праці – 14 200 грн на день, 426 000 грн на місяць. Змодельовано основні та додаткові послуги закладу, зокрема обслуговування у залі, банкетні вечори народних свят, живу народну музику, май-

стер-класи з одеської кухні та бізнес-ланч. Запропоновано заходи щодо охорони праці, пожежної безпеки відповідно до вимог чинного законодавства, а також організацію цивільного захисту персоналу в умовах воєнного стану. Розраховано фінансову модель підприємства.

Розрахунок товарообігу і чистого прибутку підприємства дозволив визначити економічну ефективність від впровадження концепції етноресторану. Товарообіг за місяць – 2 260 500 тис. грн. Чистий прибуток підприємства «Степова Криниця» складає 743 970 грн на місяць, що є достатнім для забезпечення стійкого функціонування закладу ресторанного господарства місткістю 50 місць у центрі міста Одеса.

Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту з розробки концепції етноресторану «Степова Криниця» з популяризацією регіональної кухні Півдня України в м. Одеса.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Ресторани Одеси: топ-заклади для гурманів. EuroFest. URL: <https://www.eurofest.org.ua/restorany-odesy-top-zaklady-dlya-gurmaniv-2026> (дата звернення: 11.04 2026)
2. Топ-10 найбільших українських рестораних мереж 2024 року. RAU.ua. URL: <https://rau.ua/novyni/novini-kompanij/top-10-restorannih-merezh-2024/> (дата звернення: 11.04 2026)
3. Які ресторани відкрилися в Одесі влітку 2024 року. Vgorode.ua. URL: https://od.vgorode.ua/ukr/news/dosuh_y_eda/a1265607-jaki-zaklady-vidkrilisja-v-odesi-vlitku (дата звернення: 11.04 2026)
4. Новий заклад. Одеса: кафе Frenchi 29 на Французькому бульварі. PostEat. URL: <https://posteat.ua/news/novij-zaklad-odesa-kafe-frenchi-29-na-francuzkomu-bulvari> (дата звернення: 13.04 2026)
5. Кращі ресторани Одеси: ТОП 20 закладів де смачно поїсти. URL: <https://odesa-day.com/restaurants-of-odessa> (дата звернення: 13.04 2026)
6. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». – Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. – 72 с.
7. НПАОП 55.01-1.02-96 «Правила охорони праці для підприємств громадського харчування». – Київ, 1996.
8. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення». – Київ: Мінбуд України, 2006. – 76 с.
9. ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку». – Київ: МОЗ України, 1999.
10. НАПБ Б.03.002-2007 «Норми визначення категорій приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою». – Київ, 2007.
11. Закон України «Про правові засади цивільного захисту» від 24.06.2004 № 1859-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1859-15> (дата звернення: 19.04 2026).

12. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.О. Кожевнікова, О.В. Ткачук. – Одеса: ОНТУ, 2024. – 96 с.

13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848 с.

14. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-XII.

15. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. Київ : Держбуд України, 2004.

16. ДСанПіН 2.2.4-171-10. Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною. Київ : МОЗ України, 2010.

17. Водний кодекс України : Закон України від 06.06.1995 № 213/95-ВР.

18. Про відходи : Закон України від 05.03.1998 № 187/98-ВР.

19. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 14 с.

20. ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку. Київ : МОЗ України, 1999.

21. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Київ, 1998.

22. НАПБ Б.03.002-2007. Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою. Київ, 2007.

23. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій, 2020.

24. Полтораки В. М. Буджак Фест: свято кожного дня. Їсторія / матеріали досліджень гастрономічної спадщини. Одеса, 2020. 32 с.
25. Ряшко Г. М., Новічкова Т. П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі : навч. посіб. 2-ге вид., виправ. і доповн. Одеса : Чорномор'я, 2018. 300 с.
26. Google Maps – відгуки та рейтинги туристичних об'єктів Одеської області. URL: <https://www.google.com/maps> (дата звернення: 04.04.2026). Аналіз проведено авторкою.
27. Ракша Л. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2024 року від Poster. Poster POS : веб-сайт. 2025. 13 січ. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-vid-poster> (дата звернення: 18.03.2026).
28. Моргулець О. Б., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023. № 8. С. 88–96. DOI: 10.32782/tourismhospsee-8-12.
29. Ніколаєва О. О., Куниця К. В. Сучасні технології кулінарної продукції в ресторанному бізнесі. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали 1-ї Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Харків, 14–15 листоп. 2023 р.) : у 2 ч. Харків, 2023. Ч. 1. С. 409–412.
30. Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Єгорова А. В. та ін. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. Одеса : Маджента, 2021. 683 с.
31. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. Київ : МОЗ України, 1999.
32. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Київ, 1998.
33. ДБН В.1.1-7-2002. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ : Держбуд України, 2002.

34. Про затвердження Порядку використання захисних споруд цивільного захисту : постанова Кабінету Міністрів України від 10.03.2017 № 138. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/138-2017-п> (дата звернення: 19.04.2026).

35. ірник рецептур страв і кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій, 2020.

36. Полторак В. М. Буджак Фест: свято кожного дня. Їсторія / матеріали досліджень гастрономічної спадщини. Одеса, 2020. 32 с.

37. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 72 с.

38. ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку. Київ : МОЗ України, 1999.

39. НАПБ Б.03.002-2007. Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою. Київ, 2007.

40. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. Київ : Держбуд України, 2004.

41. Про відходи : Закон України від 05.03.1998 № 187/98-ВР

Концепція етноресторану.
Перший в Одесі ресторан одеської кухні на 50 місць,
оформлений у єдиному концептуальному просторі з
етнічним інтер'єром у стилі степового хутора XIX століття.

Основні конкурентні переваги

- Унікальна концепція
Кухня 5 народів Півдня України
- Автентичний інтер'єр
Стиль степового хутора XIX ст.
- Культурна програма
Жива музика, майстер-класи
- Вигідна локація
Центр Одеси, Приморський бул.
- Доступний ціновий сегмент
Середній чек 550 грн

Етапи будівництва

- Підготовка проекту
- Проведення робіт на ділянці забудови
- Будівництво
- Монтаж обладнання та меблів
- Підготовчі роботи
- Старт роботи закладу

					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.3			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Горя Г.Д.			Додаток А. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства		Літ.	Аркуш
Консульт.								73
Керівник		Коваленко Н.О.					ОНТУ-2026	
Н. контр.		Коваленко Н.О.					Каф. ГРБ	
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.					Група ГРС-712-42	
							Аркушів	79



						КРБ.ГРБ.1.177-03.3.3			
						Розробка концепції етноресторану на 50 місць з популяризацією регіональної кухні Півдня України в м. Одеса.			
Зм	Кіл	Арк	Льдок	Підпис	Дата	План приміщень закладу ресторанного господарства	Стад.	Аркуш	Аркушів
Студент		Горя Г.Д.						74	79
Консульт.									
Н. контр.		Коваленко Н.О.							
Керівник		Коваленко Н.О.							
Завід.						План ресторану на 50 місць I поверх (М 1:200)	ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42		
кафедри		Лебеденко Т.С.							

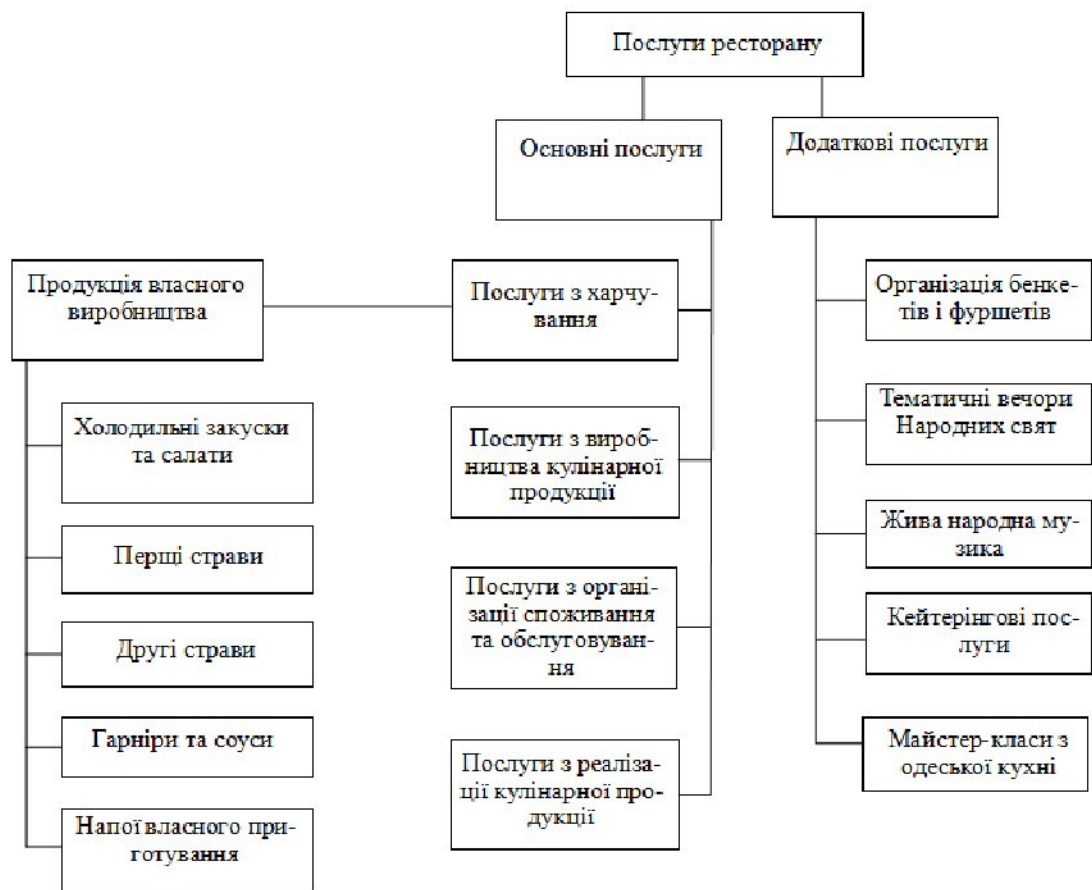
Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль	20	
2	Аванзал	12	
3	Обідня зала	100	
4	Естрада та танцмайданчик	12	
5	Артистична	8	
6	Банкетна зала	25	
7	Гардероб	6	
8	Жіноча вбиральня	10	
9	Чоловіча вбиральня	10	
10	Кімната для куріння	8	
11	Магазин кулінарії	12	
12	Роздавальна	12	
13	Гарячий цех	26	
14	Холодний цех	12	
15	М'ясо-рибний цех	10	
16	Овочевий цех	8	
17	Мийна столового посуду	8	
18	Мийна кухонного посуду	6	
19	Приміщення для нарізання хліба	4	
20	Комора сухих продуктів	10	
21	Охолоджувальні камери	12	
22	Завантажувальна	8	
23	Кабінет директора	10	
24	Бухгалтерія	8	
25	Кімната персоналу	10	
26	Гардероб персоналу для жінок	8	
27	Вбиральня персоналу для жінок	10	

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.3.3</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Горя Г.Д.				Додаток В. Експлікація приміщень ресторану на 50 місць в місті Одеса		
Консульт.							
Керівник	Коваленко Н.О.						
Н. контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. каф.	Лебеденко Т.Є.						
					Лім.	Аркуш	Аркушів
						75	79
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42		

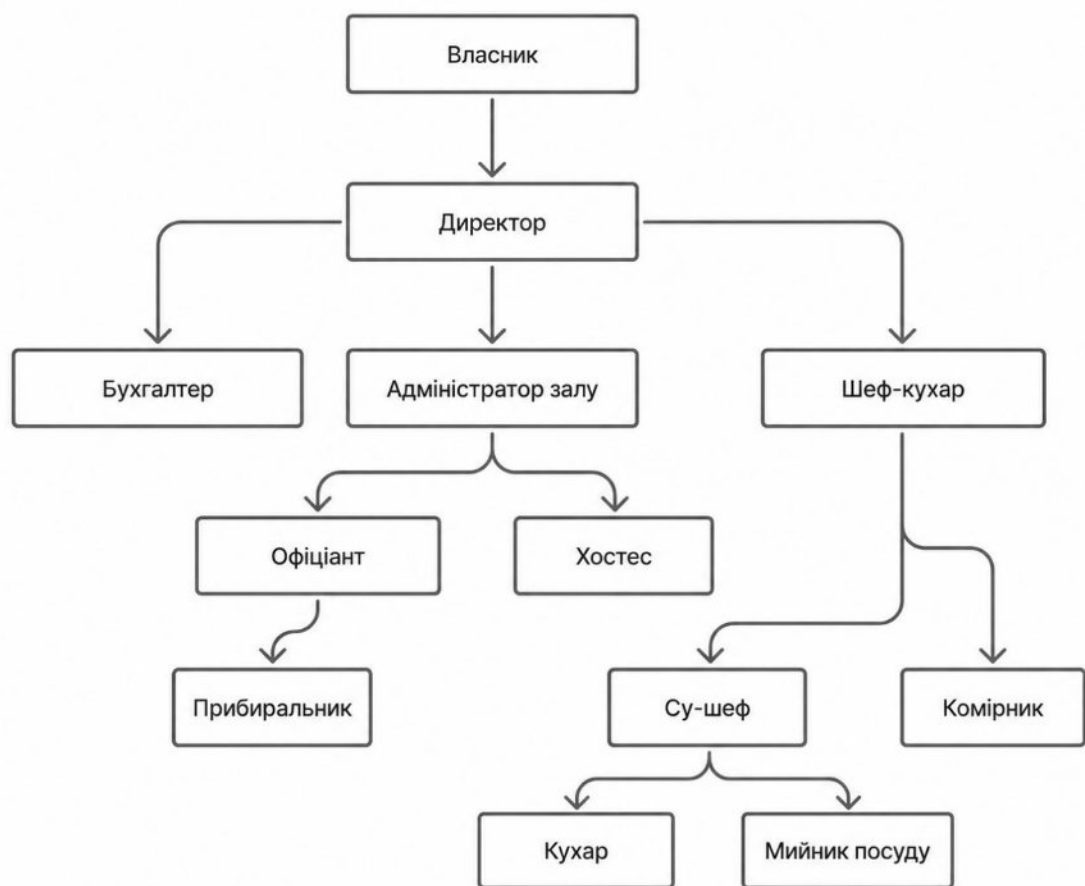
Продовження Додатку В.

[illegible]

					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.3							
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Студент.		Горя Г.Д.			Додаток В. Експлікація приміщень ресторану на 50 місць в місті Одеса			Літ.	Аркуш	Аркушів		
Консульт.									76	79		
Керівник		Коваленко Н.О						ОНТУ-2026				
Н. контр.		Коваленко Н.О						Каф. ГРБ				
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.						Група ГРС-712-42				



					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.3		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Горя Т.Д.			Додаток Д. Послуги ресторану на 50 місць в місті Одеса	Літ.	Аркуш
Консульт.							78
Керівник		Коваленко Н.О				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42	
Н. контр.		Коваленко Н.О					
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.					
						Аркушів	79



					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.3		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Горя Г.Д.			Додаток Е. Структура управління ресторану на 50 місць в місті Одеса	Літ.	Аркуш
Консульт.							79
Керівник		Коваленко Н.О				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42	
Н. контр.		Коваленко Н.О					
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.					