

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 кафе-пекарні з випічкою хліба на заквасках в м. Одеса**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Топчук С.П.
(прізвище, ініціали)

Керівник зав.каф. Лебеденко Т.Є.
(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

Топчук Софії Петрівни

1. Тема роботи Розробка концепції кафе-пекарні з випічкою хліба на заквасках в м. Одеса

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Кафе-пекарня на 32 місця в м. Одеса

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Лебеденко Т.Є., зав.каф.	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., зав.каф.	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., зав.каф.	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Лебеденко Т.Є.

Завдання прийняв до виконання _____ Топчук С.П.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	<i>Виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	<i>Виконано</i>
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	<i>Виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	<i>Виконано</i>
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	<i>Виконано</i>
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	<i>Виконано</i>
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	<i>Виконано</i>
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	16.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Топчук С.П.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Лебеденко Т.Є.
(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 _____ Топчук С.П.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції кафе-пекарні з випічкою хліба на заквасках в м. Одеса»

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

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

Кафе-пекарня спеціалізується на виробництві широкого асортименту хлібобулочних виробів на натуральних заквасках, поєднуючи традиційні технології ферментації з сучасними вимогами до якості продукції. Основна ідея проєкту полягає у створенні сучасного гастрономічного простору, орієнтованого на популяризацію хліба на заквасці та традиційної української хлібобулочної випічки як важливої складової гастрономічної спадщини.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 79 стор.

Таблиць – 38,

Рисунків – 6,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 31 найменування.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Concept development for a bakery café with sourdough bread in Odesa»

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

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

The cafe-bakery specializes in the production of a wide range of bakery products using natural sourdough, combining traditional fermentation technologies with modern requirements for product quality. The main idea of the project is to create a modern gastronomic space focused on popularizing sourdough bread and traditional Ukrainian bakery products as an important component of gastronomic heritage.

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

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	9
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується.....	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	17
Розділ 2. Технологічний розділ.....	28
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	28
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	31
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	35
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	37
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	44
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі спеціалізованого цеху.....	45
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	55
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	56
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	57
Розділ 3. Організаційний розділ	60
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	60
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	61
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	62
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	64
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	70
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	71
Висновки і рекомендації	75
Список літератури.....	76
Додатки.....	80

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.21								
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата									
Студент.	Топчук С.П.				Розробка концепції кафе-пекарні з випічкою хліба на заквасках в м. Одеса				Літ.	Аркуш	Аркушів		
Консульт.	Лебеденко Т.Є.										5	85	
Керівник	Лебеденко Т.Є.								ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402				
Н. Контр.	Коваленко Н.О.												
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.												

ВСТУП

Хліб в українській культурі має не лише харчове, а й глибоке символічне значення. Упродовж століть він був невід'ємною складовою повсякденного раціону, а також важливим елементом родинної та календарної обрядовості. Коровай, калачі, шишки, жайворонки та інші традиційні хлібні вироби посідали особливе місце у святковій культурі українців, відображаючи локальні звичаї, уявлення про добробут, гостинність, родинну єдність і спадкоємність поколінь. У сучасних умовах такі вироби дедалі рідше присутні у повсякденній практиці споживання, а їх виготовлення поступово втрачає характер живої ремісничої традиції, що зумовлює потребу в її збереженні, осмисленні та адаптації до сучасного ресторанного середовища.

Водночас у сфері харчування зростає інтерес до ремісничого хлібопечення, натуральної сировини, традиційних технологій і виробів із виразною культурною ідентичністю. Сучасний споживач цінує не лише свіжість і смакові властивості продукції, а й її походження, спосіб виготовлення та автентичність. Особливої уваги набувають хлібобулочні вироби на натуральних заквасках і з повільною ферментацією, що забезпечують високу якість, характерний смако-ароматичний профіль, покращену текстуру та відповідають сучасному запиту на натуральність і технологічну прозорість виробництва.

Актуальність теми посилюється також трансформаціями у сфері ресторанного господарства України. В умовах економічної нестабільності, воєнних викликів і зміни споживчих моделей зростає значення гнучких форматів закладів, здатних поєднувати власне виробництво продукції з її безпосередньою реалізацією споживачеві [2].

Одним із найбільш перспективних форматів у цьому аспекті є кафе-пекарня, яка дає змогу не лише виготовляти свіжу хлібобулочну продукцію, а й формувати навколо неї цілісну концепцію, побудовану на поєднанні гастрономії, традиції та сучасних підходів до обслуговування.

Особливий науковий і практичний інтерес становить розробка концепції кафе-пекарні, асортимент якої ґрунтується на виробництві хліба на нату-

ральних заквасках та автентичних хлібобулочних виробів до традиційних українських свят. Такий підхід дає можливість поєднати сучасні технології ремісничого хлібопечення з культурною функцією популяризації української обрядової випічки.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена необхідністю наукового обґрунтування концепції кафе-пекарні, що спеціалізується на виробництві хліба на натуральних заквасках і традиційних українських хлібобулочних виробів обрядового та святкового призначення. Це сприятиме формуванню впізнаваної концепції закладу, розширенню асортименту ремісничої випічки та збереженню національних традицій у сучасному міському просторі.

Об'єктом дослідження є процес створення та функціонування кафе-пекарні з виробництвом хліба на заквасках у місті Одесі.

Предметом дослідження були теоретичні, технологічні та організаційно-практичні засади розробки концепції кафе-пекарні, що спеціалізується на виробництві хліба на натуральних заквасках і виготовленні традиційних українських хлібобулочних виробів обрядового та святкового асортименту.

Мета кваліфікаційної роботи полягає в розробці концепції кафе-пекарні з виробництвом ремісничого хліба на натуральних заквасках і традиційних українських хлібобулочних виробів обрядового та святкового призначення.

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

- 1) проаналізувати стан ринку та конкурентне середовище у вибраному сегменті м. Одеса;
- 2) розробити науково-обґрунтовану концепцію кафе-пекарні та сформувати її унікальну торгову пропозицію;
- 3) провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень для кафе-пекарні;
- 4) дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення кафе-

пекарні та дизайну інтер'єру;

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

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

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

Наукова новизна отриманих результатів полягає в обґрунтуванні концептуального підходу до створення кафе-пекарні, в якому виробництво хліба на натуральних заквасках поєднано з відтворенням і ресторанною адаптацією традиційних українських хлібобулочних виробів святкового та обрядового асортименту.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в обґрунтуванні технологічних, організаційних і фінансових рішень для створення кафе-пекарні в місті Одеса, орієнтованої на виробництво хліба на натуральних заквасках і традиційних українських хлібобулочних виробів святкового та обрядового асортименту.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 79 друкованих аркушах. Робота містить 38 таблиць, 6 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 31 найменування.

Ключові слова: кафе-пекарня, реміснича випічка, збереження національних традицій, хліб на натуральних заквасках, традиційні українські хлібобулочні вироби святкового та обрядового асортименту.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проєктується

Останніми роками ремісничі пекарні стають дедалі популярнішими, а попит на випічку з натуральної сировини з тривалою ферментацією зростає. Такий підхід є альтернативою масовому виробництву хлібобулочних виробів, оскільки орієнтується не лише на базові потреби у харчуванні, а й на вищу споживчу цінність продукту. Крафтова випічка, на відміну від масового виробництва, зазвичай виробляється невеликими партіями, що дає змогу приділяти більше уваги якості сировини, точності технологічного процесу та виразним смаковим і ароматичним властивостям готової продукції. Саме тому вона асоціюється зі свіжістю, природністю, автентичністю, а ремісничі пекарні позиціонуються не лише як виробничі одиниці, а й як елемент гастрономічної культури [4].

Важливою складовою цього підходу є використання натуральних заквасок і тривалих режимів бродіння, оскільки повільна ферментація сприяє формуванню глибшого смаку й аромату, покращенню структури м'якушки та загальних споживчих властивостей хліба [6].

Зростає увага до харчової цінності хлібобулочних виробів, складу сировини та можливості адаптації продукції до різних споживчих запитів. Це стимулює попит на вироби з цільнозернового, житнього, спельтового, гречаного та інших видів борошна, а також на продукцію без штучних добавок і поліпшувачів [7]. Ремісничі пекарні мають перевагу в цьому сегменті, оскільки можуть гнучко адаптувати асортимент до конкретних запитів і працювати з нішевими продуктами.

Таким чином, тенденції розвитку ремісничого хлібопечення підтверджують актуальність розробки концепції кафе-пекарні з виробництвом хліба на натуральних заквасках. Особливо перспективним є доповнення щоденного асортименту традиційними українськими хлібобулочними виробами святко-

вого та обрядового значення, оскільки це забезпечує виразність асортименту та сприяє збереженню національної хлібопекарської традиції.

Кафе-пекарню планується розмістити за адресою: м. Одеса, вул. Академіка Філатова, 2, житловий комплекс «Манхеттен», поблизу парку ім. Марка Твена. Обрана локація розташована в межах сформованого житлового району з високою щільністю забудови, стабільним пішохідним трафіком і зручною транспортною доступністю. Додатковою перевагою є близькість парку, житлових будинків, об'єктів торгівлі, ринку «Черемушки», торговельно-го центру «МегаДом», навчальних та адміністративних установ, що формує активне споживче середовище. Схему розташування майбутнього закладу наведено на рис. 1.1.



Рис. 1.1 Локація майбутнього закладу ресторанного господарства

Потенційними відвідувачами закладу є мешканці мікрорайону Черемушки, молодь, сім'ї з дітьми, особи середнього віку та працююче населення. Для цих категорій споживачів важливими є свіжість продукції, висока якість хлібобулочних виробів, зручне розташування закладу та можливість швидко придбати продукцію щоденного попиту. Крім того, сучасні споживачі дедалі більше надають перевагу натуральним виробам із мінімальним вмістом штучних добавок і традиційними способами виготовлення. У зв'язку з цим формат кафе-пекарні, орієнтованої на виробництво хліба на натуральних заквасках, є доцільним і перспективним для цієї території, оскільки відповідає пот-

ребам цільової аудиторії та сучасним тенденціям у сфері харчування.



Рис. 1.2. Панорамний вид на територію ЖК «Манхеттен», із будівлею, в якій буде розміщена кафе-пекарня

Концентрацію підприємств ресторанного господарства в районі розташування майбутнього закладу подано на рис. 1.3. Як видно з рисунка, у межах цієї території не спостерігається надмірного скупчення закладів ресторанного господарства, що створює сприятливі умови для відкриття нової кафе-пекарні. Водночас наявність конкурентів у межах пішохідної доступності потребує чіткого позиціонування закладу та формування виразних конкурентних переваг.



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

Окремо слід враховувати підготовку приміщення до відкриття закладу. Оскільки об'єкт потребує повного оснащення, для запуску кафе-пекарні не-

обхідно передбачити закупівлю механічного, теплового, холодильного, торговельного та іншого обладнання, а також підготовку приміщень відповідно до нормативних вимог. На початковому етапі важливим буде і маркетингове просування закладу, спрямоване на формування його впізнаваності та залучення постійних споживачів. Приміщення планується використовувати на умовах оренди.

Отже, обрана локація є доцільною для розміщення майбутньої кафе-пекарні, оскільки поєднує зручну транспортну доступність, наявність потенційної цільової аудиторії та передумови для формування стабільного попиту на продукцію закладу.

Майбутній заклад проєктується у форматі кафе-пекарні на 32 посадкових місць із площею торговельної зали 52 м². Орендна плата за приміщення становить 500 у.о. на місяць. Приміщення забезпечене необхідними інженерними комунікаціями – вентиляцією, водопостачанням та електроживленням – і має два окремі входи, що сприяє раціональній організації виробничих і сервісних процесів. До складу торговельної групи приміщень входять торговельна зала, вестибюль разом з гардеробом та санвузлами, а до виробничої – гарячий, холодний та борошняний цехи. Обслуговування споживачів здійснюватиметься офіціантами. Вигідне розташування закладу та зручні транспортні сполучення створюють умови для ефективного обслуговування гостей у залі та організації доставки продукції в різні райони міста.

З метою визначення конкурентного середовища обраного сегменту здійснено аналіз ринку готельно-ресторанних послуг м. Одеса у частині закладів формату кафе-пекарень, спеціалізованих пекарень та кав'ярень з власною випічкою. Галузь ресторанного господарства регіону характеризується високим рівнем насиченості, активною динамікою розвитку малого та середнього бізнесу, розширенням асортименту послуг, зростанням частки закладів крафтового формату та впровадженням сучасних технологічних рішень у сфері виробництва й обслуговування.

Ресторанний ринок демонструє тенденцію до диверсифікації пропо-

зиції, поєднання формату «виробництво + реалізація», розвитку сервісів доставки, активного використання цифрових каналів комунікації та соціальних мереж. У ціновому аспекті спостерігається сегментація ринку на масовий, середній та преміальний рівні, при цьому найбільш динамічно розвивається середній ціновий сегмент, орієнтований на щоденне споживання продукції.

Для більш об'єктивної оцінки конкурентного середовища було проведено порівняльний аналіз основних закладів, що функціонують у сегменті кафе-пекарень, кав'ярень та пекарень із власною випічкою у місті Одесі [1].

З метою визначення конкурентоспроможності підприємств використано п'ятибальну систему оцінювання, де 1 бал означає найнижчий рівень показника, а 5 балів – найвищий.

В таблиці 1.1. наведено порівняльну характеристику основних конкурентів проектного кафе-пекарні згідно відгуків відвідувачів на Google.com за 5-бальною шкалою.

Таблиця 1.1

Порівняльна характеристика конкурентів за бальною системою

Заклади/критерії	Асортимент продукції	Якість продукції	Рівень обслуговування	Цінова політика	Репутація та відгуки	Маркетинг та соцме	Вдала локація	Загальна кількість
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Львівські круасани	4	4	4	4	5	5	5	31
Brioche	4	5	4	3	4	4	4	28
Broteria	4	5	4	4	4	4	4	29
Сільський хліб	3	3	3	5	4	3	4	25
Профітролі	4	4	4	4	4	4	3	27
Dou	5	5	4	3	4	5	4	30

Проведений аналіз показав, що ринок кафе-пекарень у місті Одесі є конкурентним та представлений як мережевими, так і локальними закладами. Найбільш сильні позиції займають мережеві підприємства завдяки високій впізнаваності бренду та активному маркетингу.

Оцінювання здійснювалося за такими критеріями: асортимент продукції, якість продукції, рівень обслуговування, цінова політика, репутація за-

кладу (за відгуками), маркетинг і присутність у соціальних мережах, а також зручність розташування.

Як видно з аналізу, ринок потребує нових, конкурентоспроможних закладів в сегменті ресторанної випічки, тому інноваційна розробка кафе-пекарні, яке б змогло запропонувати високий рівень обслуговування, цікавий асортимент виробів та ефективну маркетингову стратегію, має великий потенціал для успіху.

Скористаємося даними з таблиці 1.1. для побудови багатокутника конкурентоспроможності підприємств.

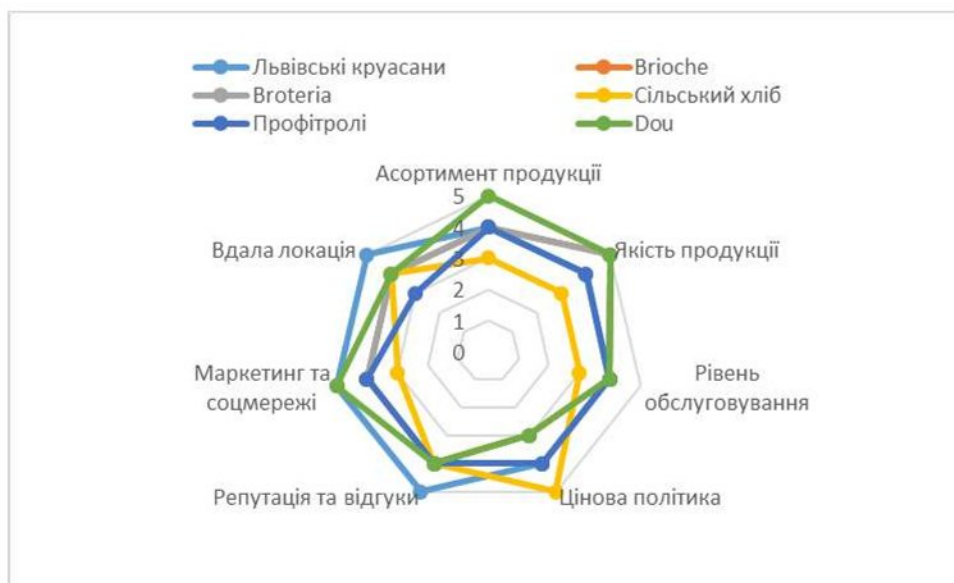


Рис.1.4 Багатокутник конкурентоспроможності

Наступним етапом дослідження є визначення прямих та непрямих конкурентів. За допомогою цифрових картографічних сервісів (Google Maps) та відкритих інформаційних ресурсів було ідентифіковано підприємства, що функціонують у форматі пекарень, кафе з власною випічкою або спеціалізованих закладів, орієнтованих на хлібобулочну та кондитерську продукцію.

До найбільш значущих конкурентів віднесено такі підприємства: «Львівські круасани», «Brioché», «Broteria», «Сільський хліб», «Профітролі», «Dou». Відбір здійснювався за критеріями формату діяльності, асортиментної спрямованості, ринкової впізнаваності, цінового сегменту та потенційного перетину цільової аудиторії з проєктованим закладом.

Порівняльна характеристика обраних підприємств-конкурентів наведе-

на у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Порівняльна характеристика конкурентів кафе-пекарні

Параметри	Характеристика прямих конкурентів					
	Львівські круасани	Brioche	Broteria	Сільський хліб	Профітролі	Dou
1	2	3	4	5	6	7
Адреса	парк ім. Марка Твена, вулиця Космонавтів, 17	вулиця Варненська, 4.	вул. Генуезька, 1	Люстдорфська дорога, 56	вулиця Євгенія Танцюри, 9	вулиця Успенська, 57
Наявність сайту	https://lvivcroissants.com.ua/	https://www.instagram.com/brioche_ukraine/	https://bond.deliveryst.com.ua/	https://hleb.com.ua/	https://www.instagram.com/p/CwbFKySICpz/	https://www.instagram.com/dou.odesa/
Кількість Google-відгуків	400	147	28	91	39	61
Додаткові послуги	Сніданкове меню Доставка Take-away	Сніданки Кава to-go Посадкові місця	Сніданки Кава to-go	Продаж на виніс Попередні замовлення	Доставка Кондитерські набори	Доставка Сніданкове меню
Діапазон цін, грн	80–250	70–300	80–280	40–120	60–250	90–320

Ринок хлібобулочних виробів м. Одеса характеризується наявністю декількох форматів підприємств, що працюють у сегменті випічки. Умовно їх можна поділити на:

- Моноформатні пекарні, що здійснюють випікання та реалізацію продукції без організації посадкових місць;
- Крафтові пекарні на натуральній заквасці, які спеціалізуються на ремісничих технологіях;
- Кафе-пекарні, що поєднують виробництво із гастрономічним простором для споживання продукції на місці;
- Бістро-пекарні, що розширюють концепцію до повноцінного ресторанного формату.

Серед найбільш відомих представників сегмента кафе-пекарень у місті можна виділити: Breadway[11], Broteria[12], Booblik, Штрудель, Клара За-

харівна, Dou[13]. Зазначені заклади формують конкурентне середовище у середньому та середньому+ ціновому сегменті, поєднуючи ремісничу випічку з елементами сучасного сервісу та гастрономічної концепції.

Частина закладів проходить процеси ребрендингу та переформатування, що свідчить про високу динамічність ринку та активну боротьбу за споживача. Окремі підприємства зміщують акцент із вузької спеціалізації на хлібі до формату бістро, розширюючи меню гарячими стравами та напоями, що створює додаткову конкуренцію для нових проєктів.

Водночас у місті зберігається попит на вузькоспеціалізовані заклади, орієнтовані саме на хліб тривалого бродіння та продукцію на натуральних заквасках. Саме ця ніша демонструє потенціал для розвитку, оскільки частина існуючих підприємств поступово розвиває свою початкову хлібну спеціалізацію. Таким чином, поєднання попиту на натуральність, функціональність, локальність та гастрономічний досвід формує сприятливе середовище для розвитку нових концепцій кафе-пекарень.

З метою комплексної оцінки внутрішнього та зовнішнього середовища проєктованого підприємства проведено SWOT-аналіз, який дає змогу систематизувати основні чинники впливу та обґрунтувати подальші управлінські рішення щодо реалізації проєкту.

Таблиця 1.3

SWOT-аналіз кафе-пекарні «Хлібчик для всіх»

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
1	2	3
Внутрішнє середовище	1. Спеціалізація на виробництві хліба на натуральних заквасках. 2. Поєднання виробництва та реалізації продукції в межах одного закладу. 3. Унікальний асортимент української святкової та обрядової випічки. 4. Виразна концепція закладу з чітким позиціонуванням 5. Гнучкість управління малого підприємства. 6. Можливість швидкої адаптації асортименту.	1. Відсутність сформованої репутації на початковому етапі діяльності. 2. Обмежені фінансові ресурси. 3. Висока залежність якості продукції від дотримання технологічної дисципліни. 4. Обмежені обсяги виробництва. 5. Потреба у висококваліфікованому персоналі, зокрема пекарях 6. Значні стартові інвестиції для оснащення закладу.

Продовження таблиці 1.3

1	2	3
	Можливості (О)	Загрози (Т)
Зовнішнє середовище	1. Зростання попиту на хлібобулочні вироби на натуральних заквасках. 2. Підвищення інтересу до ремісничої та автентичної випічки. 3. Наявність потенційної споживчої аудиторії серед мешканців прилеглого району. 4. Вигідне розташування поблизу житлової забудови, парку та об'єктів торгівлі. 5. Можливість розширення асортименту за рахунок української святкової та обрядової випічки. 6. Розвиток онлайн-замовлень і доставки продукції.	1. Воєнний стан і ризики для стабільної роботи закладу. 2. Соціально-економічна нестабільність та зниження споживчої активності населення. 3. Зростання цін на сировину. 4. Наявність закладів-конкурентів у межах пішохідної доступності. 5. Конкуренція з боку недорогих закладів харчування та стихійної торгівлі. 6. Ризик перебоїв в електро- та водопостачанні.

Проведений аналіз свідчить, що проєктоване підприємство має реальні передумови для того, щоб зайняти конкурентну нішу у сегменті ремісничих кафе-пекарень завдяки чіткій концепції, асортиментній унікальності та вдало обраній локації. Основною конкурентною перевагою закладу є поєднання виробництва хліба на натуральних заквасках із пропозицією традиційної української святкової та обрядової випічки, що дає змогу сформувати впізнаваний образ закладу та відповідає сучасним споживчим запитам.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.

Проєктоване підприємство позиціонується як кафе-пекарня ремісничого типу, що спеціалізується на виробництві широкого асортименту хлібобулочних виробів на натуральних заквасках. Його концепція ґрунтується на поєднанні українських традицій хлібопечення із сучасними вимогами до якості продукції та популяризації хліба на заквасці й традиційної української випічки.

Найдавнішим видом хліба вважається прісний хліб, замішаний на воді, молоці, кислому молоці або сироватці; з такого тіста випікали коржі, а з рідшого тіста різних видів борошна готували млинці. Такі вироби збереглися в

українській обрядовості ще з дохристиянських часів, зокрема у святкуванні Колодія, Маковія та інших народних свят [30]. Пізніше, найбільш характерним способом виготовлення хліба став опарний, або розчинний, спосіб, тобто приготування тіста шляхом ферментації. Його готували у дерев'яних діжах і ночвах на залишкових розчинах, збережених із попередньої випічки, а в разі втрати закваски її могли позичати у сусідів. Бродіння опари перед замісом забезпечувало кращий смак, вищу якість виробів і довший термін збереження свіжості, що мало особливе значення в умовах, коли хліб у традиційному українському господарстві випікали один раз на тиждень. Переважно такий хліб виготовляли з житнього борошна [14; 15].

Дослідники українського побуту зазначають, що в Україні хліб пекли переважно з житнього борошна, хоча регіональні відмінності були доволі виразними: на Півдні сіяли більше пшениці, на Полтавщині й Слобожанщині переважав житній хліб із гречаними домішками, на Поліссі – з картопляними, у Західній Україні – з ячмінними, кукурудзяними та вівсяними, а в Карпатах випікали також чисті гречаники. Отже, ферментований хліб має не лише технологічне, а й глибоке історико-культурне підґрунтя, що робить його природною основою для сучасної концепції ремісничої кафе-пекарні [5].

Ідейною основою проєкту є українська традиція хлібопечення, у межах якої хліб виступає не лише харчовим продуктом, а й важливою складовою національної культури. В українській традиції хліб мав виразну символічну функцію: він уособлював гостинність, добробут, родинне благополуччя, використовувався у весільній, родильній, поховальній та календарній обрядовості; з хлібом-сіллю зустрічали дорогих гостей, благословляли молодих, входили до нової оселі. Значна частина цих уявлень і сьогодні зберігається в культурній пам'яті суспільства. Саме тому звернення до хліба як центрального елемента концепції закладу має не лише гастрономічний, а й світоглядний зміст [5].

Українці здавна знали і про цінність ферментованих продуктів. Вони посідали важливе місце в харчуванні, зокрема у козацькому середовищі, де

популярними були такі страви, як кваша, тетеря, а також квашені овочі та фрукти. Це свідчить про те, що ферментація була не випадковим технологічним прийомом, а складовою традиційної культури харчування. У цьому контексті хліб на заквасці можна розглядати не лише як актуальний гастрономічний тренд, а і як відтворення історичних традицій українського хлібопечення, пов'язаних із повагою до природного бродіння, домашнього ремесла та спадкоємності поколінь. Закваска, яка в давнину зберігалася від одного випікання до іншого, символізувала тяглість життя, зв'язок поколінь і домашній затишок [16; 17].

У сучасних умовах масове виробництво хліба переважно орієнтоване на безопарний або прискорений спосіб виготовлення тіста, часто зі збільшеною кількістю дріжджів або із застосуванням технологій, що дають змогу скоротити тривалість виробничого циклу [14]. Натомість крафтове виробництво дозволяє повернутися до тривалого природного бродіння та відновити цінність давніх рецептів. Хліб, створений на заквасці, відрізняється натуральним способом ферментації, виразнішим смаковим профілем, характерною кислинкою, хрусткою скоринкою, ароматним м'якушем, довше не черствіє та сприймається споживачами як більш натуральний і якісний продукт. Сучасні наукові огляди свідчать, що ферментація на заквасці може сприяти частковому розщепленню фітинової кислоти, покращенню біодоступності окремих мінералів, а також може сприяти нижчому глікемічному індексу готового продукту порівняно з традиційним дріжджовим хлібом. Зростання популярності хліба та хлібобулочних виробів на заквасці пов'язане не лише зі смаковими характеристиками, а й із підвищеною увагою споживачів до здоров'я та мікробіому кишечника [18; 19].

До основних видів хліба на заквасці, які можуть бути представлені в асортименті, належать пшеничний, житній, цільнозерновий, зерновий хліб, а також вироби з додаванням насіння, сухофруктів або інших натуральних інгредієнтів [8]. Окремої уваги заслуговує технологія повільного або відкладеного бродіння тіста. Холодна ферментація дозволяє розвивати складніші

смакові профілі, підвищувати ароматичність виробів і покращувати структуру м'якушки, а також забезпечує більшу гнучкість виробничих процесів, що особливо актуально в умовах нестабільного енергопостачання. Аналітичні огляди сучасного ринку хлібопечення підтверджують, що саме довготривала ферментація є однією з ключових тенденцій розвитку сучасних крафтових пекарень [9].

Відмінність концепції майбутнього закладу полягає у поєднанні ремісничої технології, культурної автентичності та актуального попиту на натуральний продукт. Інновації у виборі сировини, використання пшеничного, житнього, спельтового, цільнозернового борошна, а також інтерес до альтернативного борошна, дають можливість урізноманітнити смакові й текстурні характеристики виробів, підвищити харчову цінність продукції та сформувати виразний асортимент. Сучасні споживачі дедалі частіше шукають натуральні хлібобулочні вироби без штучних добавок, консервантів і надлишку цукру, що зумовлює попит на продукцію з «чистою етикеткою», ремісничим способом виробництва та виразним смаковим профілем. У цьому контексті кафе-пекарня має можливість задовольнити запит на натуральну, локально марковану і водночас сучасну продукцію [20].

Унікальна торгова пропозиція закладу формується також завдяки поєднанню повсякденної та святкової випічки. Автентичний формат кафе-пекарні може бути реалізований через пропозицію традиційних хлібних виробів до українських календарних свят протягом року, адже хліб як символ життя, родючості й добробуту був присутній у багатьох народних звичаях. У різні періоди року гостям можна пропонувати млинці та вареники з сиром на Колодія, «жайворонки» навесні, паски до Великодня, мандрики до Петра й Павла, коржі з маком та медом до Маковія, калачі до різдвяного циклу, а також пироги, пиріжки, пампушки, струдлі та завиванці із сезонними овочами, фруктами, ягодами й зеленню на постійній основі. Такий підхід дозволяє не лише урізноманітнювати асортимент, а й формувати емоційний зв'язок між споживачем і культурною традицією [21].

Формування асортименту кафе-пекарні доцільно здійснювати з урахуванням природного та календарно-обрядового циклу, відображеного в етнографічних дослідженнях української традиційної культури. У цьому контексті особливо цінними є матеріали проекту та журналу «Витоки», дослідження святості хліба і хліборобства в українському побуті, віруваннях, звичаєвості й обрядовості у працях Л.Артюх, С.Творун, Л.Герус, у яких систематизовано зв'язок між річним циклом свят, природною сезонністю та відповідними видами традиційної випічки. Звернення до таких джерел дає змогу вибудовувати сезонні пропозиції закладу, зберігаючи зв'язок із національною культурною спадщиною та забезпечуючи різноманітність асортименту [22; 23].

У «Витоках» зимовий цикл охоплює період від передріздвяних свят до Водохреща, весняний – час зустрічі весни, великодньої підготовки й післявеликодніх практик, а літньо-осінній путівник вибудовує сезон через Зелені свята, Купала, Петрівку, жнива, Маковія, Спаса, Покрову, осінні вечорниці та інші дати. Саме така структура дає добру основу для концепції кафе-пекарні, де випічка змінюється протягом року не випадково, а відповідно до українського календарного циклу [22].

Зимовий цикл у межах концепції кафе-пекарні доцільно розглядати як період найбільш виразної обрядової хлібної культури. У зимових «Витоках» окремо виділено свято Андрія, Святвечір, Різдво, Щедрий вечір і Водохреща, а також спеціальний блок про смаки та страви українського Різдва. Це означає, що зимовий асортимент може будуватися навколо виробів, пов'язаних не лише зі святковим столом, а й із традицією родинного святкування, достатку та гостинності. Для такого періоду природними є різдвяні калачі, плетені хліби, пісна святвечірня випічка, пампухи, пироги, а також окремі тематичні вироби до свята Миколая (миколайчики) та Щедрого вечора. Особливе місце в зимовій лінійці може посідати калита як знаковий виріб до Свята Андрія: у матеріалах «Витоків» вона описується як круглий корж, пов'язаний з обрядом кусання калити, вечорничною традицією та символікою сонця. Для концепції закладу це важливо, оскільки зимова випічка постає не просто святко-

вою, а такою, що безпосередньо апелює до культурної пам'яті та національної традиції [31].

У практичному сенсі зимовий сезон у кафе-пекарні може бути найбільш насиченим за емоційною й комунікаційною складовою. Саме в цей період доцільно формувати великі святкові вироби для родинного столу, подарункову випічку, обмежені сезонні позиції та спеціальні замовлення. Різдвяний цикл у «Витоках» подається як час, коли їжа є частиною ритуалу, знаком спільного сімейного застілля, тому зимовий асортимент може виконувати не лише комерційну, а й репрезентативну функцію: демонструвати повагу до традиції через сучасну ремісничу подачу. Звідси впливає можливість акцентувати увагу споживачів не тільки на смаку, а й на історії виробу, сезонній символіці та зв'язку з українським обрядовим календарем.

Весняний цикл у «Витоках» має іншу емоційну та змістову тональність: це не стільки початок року, скільки період оновлення, пробудження природи, очищення й підготовки до Великодня. У змісті весняного путівника згадано Стрітіння, свято Явдохи, Весняники (гукання весни), Сорок Святих, Благовіщення, Вербну неділю, Страсний тиждень, а також Великдень і післявеликодні практики. Отже, весняна асортиментна політика кафе-пекарні може будуватися на поступовому переході від ранньовесняної символічної випічки до великодньої. На початку сезону доречними є вироби, що асоціюються із закликанням весни, зокрема печиво або здобна випічка у формі пташок, жайворонків, тоді як кульмінацією весняного періоду стає великодній асортимент. Центральне місце в ньому, безумовно, посідає паска.

Весняний сезон особливо цінний для концепції кафе-пекарні тим, що дозволяє поєднати ремісниче хлібопечення з темою святкової здобної випічки. Якщо взимку провідною є обрядовість колективного святкування, то навесні акцент зміщується на урочисту, світлу, домашню випічку, пов'язану з Великднем і родинним столом. Саме тут доречно запропонувати асортимент різних видів пасок, великодніх плетінок, бабок, сирних виробів і легшої святкової випічки. Такий підхід відповідає і логіці «Витоків», де приготу-

вання до свята та їжа розглядаються як важлива частина великоднього циклу, і концепції закладу, що прагне популяризувати українську хлібопекарську традицію в сучасному форматі. Весняний блок може бути одним із найсильніших у маркетинговому сенсі, оскільки великодня випічка є впізнаваною, емоційно значущою й комерційно затребуваною.

Літній цикл у «Витоках» безпосередньо пов'язаний із ритмами природи, досяганням городини, ягід, фруктів, зелені та початком збирання врожаю. У матеріалі «Їжа літа» наголошено, що літній стіл формувався відповідно до сезону, а серед характерних позицій названо вареники, пироги, пиріжки, струдлі та іншу випічку зі свіжими ягодами й фруктами. Для кафе-пекарні це надзвичайно цінно, оскільки дозволяє зробити літню лінійку не просто «легшою», а глибоко сезонною. У цей час доречно акцентувати на відкритих та закритих пирогах із вишнями, сливами, яблуками ранніх сортів, абрикосами, чорницею, смородиною, а також на дрібній випічці з сиром, зеленню чи ягідними начинками. Літо в межах такої концепції – це сезон природної свіжості, локальних інгредієнтів і розмаїття форм, коли реміснича кафе-пекарня може особливо яскраво показати свою близькість до сезонного продукту.

Разом із тим літній цикл має і виразний обрядовий вимір. У «Витоках» серед ключових тем літа названо Петрівку, жнива, Маковія та Спаса, а в матеріалі «Їжа літа» окремо згадано мандрики як сирну обрядову випічку на Петра й Павла та шулики, як коржі з маком і медом на Маковія. Для концепції кафе-пекарні це відкриває можливість поєднати буденну сезонну випічку з обрядовими літніми виробами. Відповідно, літня пропозиція може мати два рівні: повсякденний, заснований на ягодах, фруктах і молодій зелені, та святковий, пов'язаний із календарними датами. Такий підхід робить сезон не одноманітним, а ритмічним: кожен етап літа має свій настрій, свій продукт і свій символічний центр.

Осінній цикл у межах концепції варто трактувати як період зрілості, врожаю, достатку й поступового переходу до камернішого, домашнього формату споживання. У літньо-осінньому путівнику «Витоки» осінь подана че-

рез окремий календар, їжу осені, жіночу гуртову працю, вечорниці, Покрову та низку осінніх дат, а тема жнив винесена як одна з центральних. У матеріалі про жнива прямо вказано, що обрядовий цикл включав випікання хліба з нового врожаю. Саме тому осінній сезон для кафе-пекарні доречно пов'язувати не тільки з фруктово-овочевою випічкою, а й з ідеєю нового зерна, нового борошна, першого осіннього хліба. Це добре працює на загальну концепцію закладу, оскільки повертає фокус саме до хліба як головного продукту й культурного символу.

Осінню асортиментну політику можна будувати як більш глибоку за смаком і настроєм: це сезон виробів із яблуками, грушею, сливами, гарбузом, грибами, маком, горіхами, медом, а також щільнішого хліба, пирогів і завиванців. Якщо літо тяжіє до соковитої та легкої випічки, то осінь – до затишної, насиченої, більш домашньої. Водночас осінні вечорниці, згадані у «Витоках», дають змогу переосмислити кафе-пекарню не лише як місце продажу продукції, а як простір сезонного досвіду, де випічка пов'язана з традицією спільності, праці та неспішного зібрання. Таким чином, осінь у концепції закладу може стати сезоном хліба нового врожаю, пирогів з осінніми начинками, виробів із гарбузом і яблуками та загалом більш теплих, домашніх смакових рішень.

У підсумку сезонна модель асортименту кафе-пекарні може бути побудована як безперервний календар хліба й випічки, де кожна пора року має власний набір смислів і виробів. Зима репрезентує обрядову й родинну випічку різдвяного кола; весна – великодню здобу та символіку оновлення; літо – ягідно-фруктову й обрядову сезонну випічку, пов'язану з Петрівкою, Маковієм і початком жнив; осінь – хліб нового врожаю, вироби з плодів саду та більш насичену домашню випічку. Саме така логіка дозволяє зробити асортимент не випадковим набором позицій, а цілісною частиною концепції закладу, де ремісниче хлібопечення поєднується з українським природним і святковим календарем.

З огляду на мультикультурність Одеси та значну присутність у регіоні

представників різних національних спільнот, до меню доцільно включити окремі вироби, пов'язані з їхніми кулінарними традиціями. Йдеться, зокрема, про молдовські плацинди, вертути, малай і мамалигу; болгарські баніцу, мекіци та катми; гагаузькі гьозлеме, кивирму, кабакли та фой; єврейські халу, мацу та ругелах. Такий підхід дає змогу розширити асортимент закладу, зберігаючи його основну концептуальну основу, пов'язану з традиціями хлібопечення, і водночас відобразити багатокультурне гастрономічне середовище міста. За потреби асортимент може бути доповнений окремими виробами, характерними для багатокультурного гастрономічного середовища Одещини, однак основою концепції залишається українська традиція хлібопечення [15].

Цільову аудиторію проєктованого закладу становлять мешканці міста, які цінують натуральну хлібобулочну продукцію, цікавляться якістю харчування та звертають увагу на культурну й гастрономічну складову споживання. Насамперед ідеться про молодь і дорослих віком 20–45 років із середнім рівнем доходу, а також сімейну аудиторію, для якої важливими є свіжість продукції, традиційний смак, сезонність і довіра до ремісничого формату. Окремий сегмент можуть становити споживачі, зацікавлені в українській гастрономічній традиції, святковій випічці та сезонних пропозиціях.

Назва закладу «Хлібчик для всіх» відображає ідею доступності та емоційної близькості до споживача. Водночас вона викликає асоціації з теплою, домашнім затишком й повагою до хліба як важливої складової української кулінарної традиції.

Слоган закладу може бути сформульований як «Хліб, у якому живе традиція», оскільки він відображає поєднання ремісничого характеру виробництва, натуральних заквасок та української хлібопекарської спадщини.

Унікальна торгова пропозиція кафе-пекарні полягає у пропозиції ремісничого хліба та випічки на натуральних заквасках, доповнених сезонними й святковими виробами українського календарного циклу, що поєднує щоденний попит, культурну автентичність і сучасний гастрономічний досвід.

Основними конкурентними перевагами закладу є спеціалізація на нату-

ральних заквасках, опора на українську традицію хлібопечення, поєднання повсякденного та святкового асортименту, сезонна змінність продукції, а також відповідність сучасному попиту на натуральні, ремісничі та локально марковані хлібобулочні вироби.

Таким чином, поєднання сучасного формату кафе-пекарні з етнографічною автентичною тематикою створює привабливу атмосферу закладу, збільшує його цінність для споживачів, підвищує його рейтинг для туристів та робить свій внесок у збереження української національної ідентичності.

Таблиця 1.4

Структура концепції кафе-пекарні «Хлібчик для всіх»

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Кафе-пекарня з власним виробництвом хліба на натуральних заквасках на 32 посадкових місця
Категорія і тематика закладу	Заклад ресторанного господарства середнього цінового сегмента ремісничого типу. Тематика закладу ґрунтується на популяризації традицій українського хлібопечення, використанні натуральних заквасок, локальної сировини та відтворенні елементів української обрядової та святкової випічки.
Форми і методи обслуговування	Обслуговування в залі та формат take-away. Часткове самообслуговування при замовленні.
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Спеціалізація на ремісничому хлібі тривалої ферментації на натуральних заквасках. Поєднання традиційної української обрядової випічки з сучасним форматом кафе-пекарні. Відкрите виробництво, використання натуральної сировини, акцент на автентичності та гастрономічній культурі хліба.
Основні групи споживачів	Мешканці прилеглого житлового району, сім'ї з дітьми, молодь, студенти, офісні працівники, а також відвідувачі парку та торговельних об'єктів. Основна аудиторія — споживачі із середнім рівнем доходу, які цінують натуральну продукцію та якісну ремісничу випічку.
Спектр послуг, що пропонуються	Виробництво та реалізація хліба на натуральних заквасках, хлібобулочних і кондитерських виробів; споживання продукції в залі; продаж продукції на виніс; попередні замовлення святкової та обрядової випічки; доставка продукції.

Програма просування і виходу на ринок	Активне використання соціальних мереж (Instagram, Facebook), співпраця з локальними гасгроблогерами, участь у міських ярмарках, програма лояльності для постійних клієнтів, акцент на відкритому виробництві як елементі PR.
Етапи впровадження	1) Розробка детального бізнес-плану та фінансової моделі. 2) Проектування виробничих і торговельних приміщень. 3) Закупівля обладнання та налагодження технологічного процесу. 4) Формування асортименту та тестування продукції. 5) Навчання персоналу 6) Маркетинговий запуск і відкриття. 7) Подальший розвиток та розширення асортименту.

Позиціонування закладу визначається як «кращий ремісничий хліб у форматі кафе-пекарні», що поєднує функцію виробництва якісної продукції з можливістю споживання її в комфортному просторі.

Такий підхід дозволяє зайняти нішу серед преміальних форматів міста та сформувати лояльну аудиторію, орієнтовану на якість і стабільність смакових характеристик. Концепція закладу представлена в графічній частині кваліфікаційної роботи в додатку А.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Проектування закладів ресторанного господарства здійснюється на підставі визначеної концепції, виробничої програми та добової динаміки попиту закладу.

Для ефективного функціонування будь-якого підприємства ресторанного господарства доцільно скласти структурно-технологічну схему закладу, яка відображатиме послідовність процесів приймання і зберігання сировини, виробництва страв та їх споживання [1]. Дана схема і є основою проекту закладу ресторанного господарства.

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

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу підприємства

Операції і їх режими	Виробничі, торгівельні й допоміжні приміщення	Обладнання, що застосовується
1	2	3
Приймання продуктів і н/ф 7 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ год.	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення : комора для сухих продуктів і комора для зберігання продуктів в холодильниках	Холодильні шафи, стелажі
Приготування страв 9 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰ год.	Доготівельні цехи: (гарячий, холодний), мийні посуду і тари.	Теплове, механічне, холодильне, нейтральне обладнання
Готування борошняних виробів 7 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	Спеціалізовані цехи: борошняний	Теплове, механічне, холодильне, нейтральне обладнання
Реалізація продукції 10 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰ год.	Роздавальна, барна стійка	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції 10 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰ год.	Зал підприємства	Меблі для відвідувачів (столи, стільці).

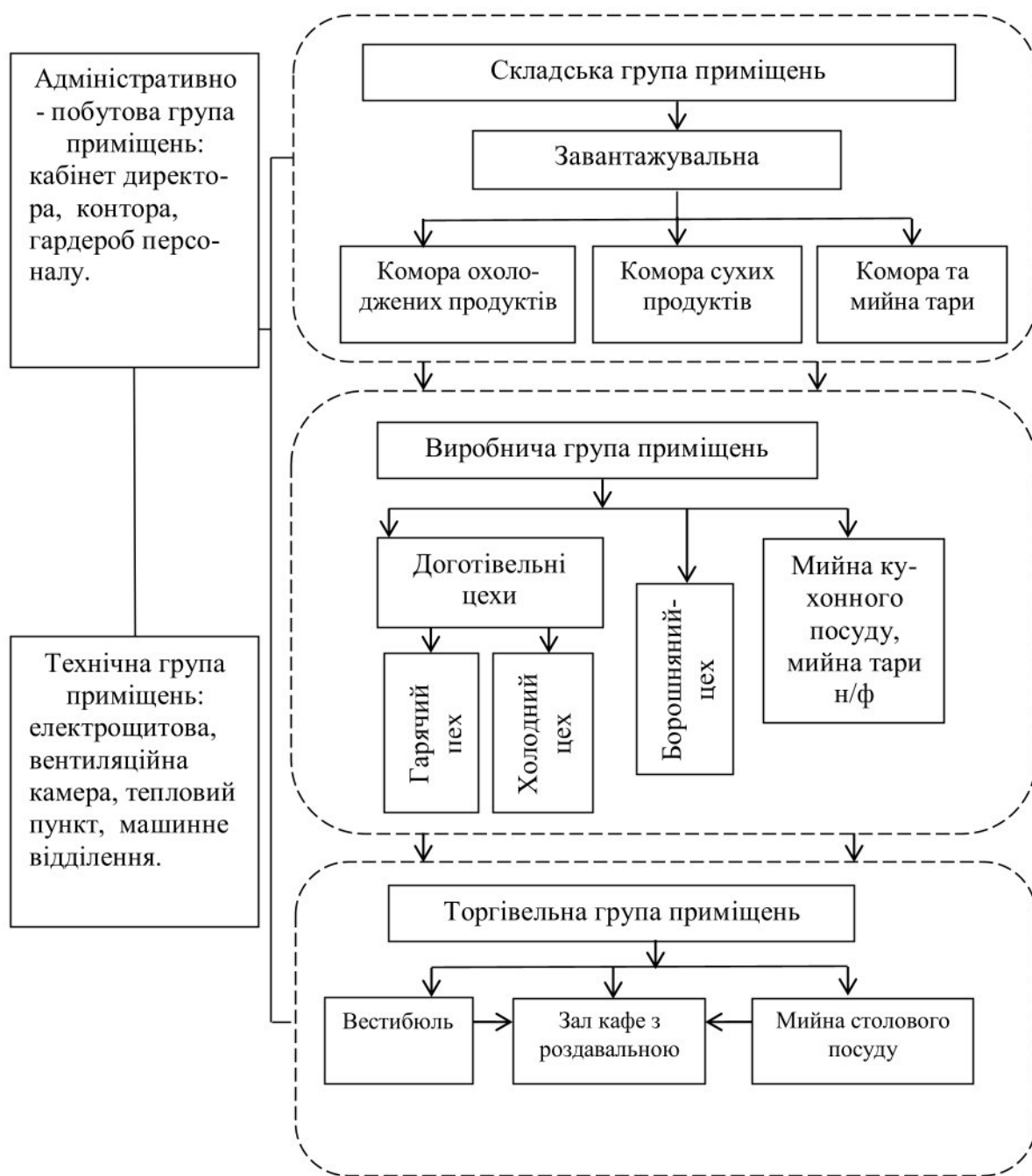


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема кафе-пекарні

Рациональний технологічний процес повинен передбачати: застосування передової технології, доцільних способів обробки напівфабрикатів і сировини, ефективне використання обладнання, наукову організацію праці, зведення до мінімуму втрат і браку, оптимальну організацію сировинного й матеріально-технічного постачання. Облік усіх цих факторів при технологічному проектуванні забезпечує одержання оптимальних виробничих і господарчих результатів у процесі експлуатації підприємства.

До групи приміщень для відвідувачів входять зала з роздавальною, вестибюль із гардеробом, туалетними кімнатами й умивальниками.

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

$$S_{\text{вестибюль}} = 0,3 \cdot 32 = 9,6 \text{ м}^2 \quad (2.1)$$

Площу гардероба визначаємо з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на 1 місце в залі. Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали.

$$S_{\text{гардероб}} = 0,1 \cdot 32 = 3,2 \text{ м}^2 \quad (2.2)$$

Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок. Туалетні, умивальні для відвідувачів розміщуємо єдиним блоком. Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 – один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 – додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць.

У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів – кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості). У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази. За кількості місць в залі менше 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником. Для кафе-пекарні на 32 місця підбираємо 1 унітаз та 1 умивальник.

Площу залу розраховуємо за формулою:

$$S = p \cdot s, \text{ м}^2, \quad (2.3)$$

$$S = 32 \cdot 1,6 = 52 \text{ м}^2,$$

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

У підприємствах харчування з самообслуговуванням роздавальну слід розміщувати на площі зали в безпосередньому зв'язку з гарячим цехом.

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами. По співвідношенню місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у торговельному залі

кафе-пекарні (табл.2.2). У випадку розміщення барної стійки в залі ресторану або кафе кількість місць за стійкою повинна становити 10 % від кількості місць за столами в залі.

Таблиця 2.2

Розрахунок столів для відвідувачів

+	Відсоткове співвідношення, %	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розміри столів, мм	
				довжина	ширина
1	2	3	4	5	6
Кафе					
2-місні	15	4	2	700	700
4-місні	85	28	7	120	80
6-місні	-	-	-	-	-

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – 12...16, а в кафе – 16...20 місць на одного офіціанта. Отже, в кафе-пекарні працюватимуть два офіціанти. Площа технічних приміщень визначається за нормою 0,52...0,64 м² на 1 місце в залі закладу ресторанного господарства, відповідно для кафе-пекарні розраховуємо 30 м².

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Відповідно до типів підприємств та їх потужності, технологічні розрахунки починають із визначення кількості споживачів для кожного підприємства при готелі методом складання графіків завантаження залів або використання показників оборотності місць протягом дня. Розрахунки кількості споживачів за день відрізняються для різних підприємств.

У деяких підприємствах харчування немає потреби розраховувати кількість відвідувачів за кожну годину. В такому випадку прогнозовану кількість відвідувачів протягом дня для загальнодоступного підприємства, яке працює по меню з вільним вибором страв, можна визначити за формулою:

$$N = P \cdot \eta_{об}, \quad (2.4)$$

$$N = 32 \cdot 5,5 = 176$$

де N – прогнозована кількість споживачів за день; P – кількість місць на підприємстві харчування; $\eta_{об}$ – коефіцієнт оборотності місць у залі протягом дня.

Розрахунок кількості споживачів за оборотністю рекомендується проводити для барів, кафетеріїв і буфетів, які займають окремі приміщення. А також у тому разі, коли ведеться розрахунок всіх видів заготівельних цехів, борошняного та кондитерського цехів при ресторані або їдальні.

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

$$n_d = N_d \cdot m \quad (2.5)$$

$$n_d = 176 \cdot 0,3 = 53$$

$$n_{\text{солодкі}} = 176 \cdot 0,3 = 53$$

де: N_d - 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:

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

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.

Фірмові (авторські) страви враховуються у числі страв, які входять до основних груп.

Отримані результати зводимо у таблицю 2.3 та 2.4.

Таблиця 2.3

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт спожи- вання групи страв	Денна кількість страв в кафе-пекарні, порцій
1	2	3	4
Кафе-пекарня (основне меню)			
Солодкі страви	176	0,3	53
Гарячі	176	0,2	11
Холодні	176	0,8	42

Таблиця 2.4

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживан- ня	Кількість	
			Одиниці виміру (кг / шт. /порц.)	Продуктів
1	2	3	4	5
Гарячі напої				
чай	176	0,1	порц	18
кава	176	0,7	порц	123
какао	176	0,2	порц	35
Холодні напої				
фруктова вода	176	0,09	порц	16
соки	176	0,15	порц	26
власного виробництва	176	0,06	порц	11
Хліб				
житній	176	0,5	кг	88
пшеничний	176	0,5	кг	88
Борошняні кондитерські вироби	176	0,75	шт	132
Пиріжки та булочки	176	0,75	шт	132
Печиво	176	0,06	кг	11

Розрахункове меню підприємства являє собою перелік найменувань страв з вказівкою виходу страви і їхньої кількості. Меню складається з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури, яка ґрунтується на дієтичному харчуванні, національних кухнях [23,24]. При складанні меню також враховуються попит споживачів, сезонність продуктів та спеціалізація закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.5

План-меню підприємства

№ рец.	Найменування страв	Вихід	К-ть
1	2	3	4
	Хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби		
Bread	Хліб український на житній заквасці	500	56
Bread	Хліб «Зільник» з насінням льону	500	56
Bread	Хліб гречаний з солодом	800	40
Bread	Хліб пшеничний на заквасці	800	25
Bread	Хліб дністровський з спельтовим борошном та гречаним медом	900	25
Bread	Хліб подільський з цільнозерновим борошном	900	25
Bread	Малайний хліб з кукурудзяним борошном	500	23
творун	Вертута з начинкою із солоного сиру та зелені	500	23
тв	«Жайворонок» - символ весни	100	30
тв	«Косачі» – весняні калачі	500	30
тв	Великодня баба	500	30
тв	Паска святкова з родзинками	200	30
Зб.	Пиріжки з яблуками	60	30
Зб.	Пиріжки печені з вишнями	60	30
Bread	Одеський бублик з маком	100	30
Bread	Бабка Нягре	200	27
1150 Зб	Корзиночка з ягодами	125	27
творун	Печиво «Миколайчики»	20	275
Ростов	Печиво «Рогалики»	20	275
	Гарячі напої		
	Чай чорний класичний	200	3
	Чай зелений (з цитрусовими)	200	3
	Імбирний чай	200	3
	Чай трав'яний (м'ята, чебрець)	200	3
	Чай з лісовими ягодами	200	3
	Обліпиховий чай	200	3
	Латте	250	25
	Капучино	200	23
	Американо	150	22
	Американо з молоком	180	18
	Флет вайт	180	17
	Еспресо	30	18
	Мокко	200	17
	Какао	200	18
	Солодкі страви		
1.403.	Яблука, фаршировані сиром з полуничним соусом	120/50	5
1.404.	Бабка з яблук	100	6

Продовження таблиці 2.5.

1	2	3	4
1.412.	Груші з вершками та горіхами	125	21
1.413.	Ягоди з вершками	100	21
	Холодні напої		
	Вода з лимоном та м'ятою	200	5
	Вода з лаймом та огірком	200	5
	Ягідна вода (полуниця, малина)	200	6
	Апельсиновий фреш	200	5
	Яблучний сік	200	5
	Морквяний фреш	200	5
	Полуничний сік	200	5
	Вишневий сік	200	6
	Узвар з сухофруктів	200	4
	Полуничний лимонад	200	4
	Малиновий компот	200	3

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства. Виробничу програму складаємо у вигляді таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість виробів
1	2	3
Напої, у т.ч.		
гарячі	12,86	176
холодні	3,87	53
Солодкі страви, у т.ч.		
гарячі	0,8	11
холодні	3,07	42
Хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби	79,4	1087

2.3. Організація виробництва і проєктування виробничого цеху

Організація виробництва у проєктованій кафе-пекарні здійснюється відповідно до типу підприємства, його виробничої програми та концепції, яка передбачає виготовлення хлібобулочних виробів на натуральних заквасках і реалізацію продукції власного виробництва. Виробнича структура підприєм-

ства включає складські, виробничі, торговельні, адміністративно-побутові та технічні приміщення, що забезпечує раціональну організацію технологічного процесу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і ефективне використання площ. До доготівельних цехів відносяться гарячий і холодний цехи, у яких завершується технологічний процес приготування страв і забезпечується їх відповідність вимогам нормативно-технічної документації. З урахуванням концепції кафе-пекарні у складі виробничої групи передбачено також спеціалізований борошняний цех, який є основним для підприємства.

Виробництво організоване за послідовним принципом і включає приймання, зберігання, підготовку сировини, виготовлення продукції та її реалізацію. Приймання сировини здійснюється у завантажувальній зоні із застосуванням вагового обладнання, після чого вона направляється до складських приміщень (комори сухих продуктів та холодильні камери), де зберігається відповідно до встановлених вимог.

Основу виробничої діяльності становить борошняний цех, у якому здійснюється повний цикл виготовлення хлібобулочних виробів: підготовка сировини, замішування тіста, бродіння, формування та випікання продукції [25]. Всі начинки готуються в гарячому та холодному цеху та надходять в борошняний цех у вигляді напівфабрикатів. Враховуючи специфіку виробництва хліба на натуральних заквасках, особлива увага приділяється дотриманню температурних режимів і тривалості ферментації.

Організація роботи борошняного цеху здійснюється за потоково-лінійним принципом із виділенням окремих технологічних ліній:

- лінія виробів з дріжджового тіста;
- лінія виробів з тіста на заквасці;
- лінія виробів з інших видів тіста (пісочного, прісного тощо).

В підприємстві, яке проєктується, виробництві використовуються як дріжджове тісто, так і тісто на заквасці, при цьому основним напрямом розвитку є поступова відмова від використання фабричних дріжджів.

Такий поділ забезпечує раціональну організацію праці, виключає пере-

хрещення потоків сировини та готової продукції, підвищує продуктивність і сприяє дотриманню санітарних норм.

Організація роботи виробничого цеху передбачає суворе дотримання санітарно-гігієнічних вимог: регулярне прибирання, миття та дезінфекцію обладнання і робочих поверхонь. Основні виробничі процеси механізовані (замість тіста, просіювання борошна тощо), що сприяє підвищенню продуктивності праці. У виробничих приміщеннях підтримуються оптимальні мікрокліматичні умови (температура 20–25 °С, вологість 60–70 %) за рахунок роботи вентиляційних систем.

Важливу роль у забезпеченні ефективності виробництва відіграє кваліфікований персонал, який повинен дотримуватися технологічних інструкцій, правил охорони праці та санітарних норм.

Таблиця 2.7.

Технологічні лінії та обладнання борошняного цеху

Технологічні лінії	Операції, що здійснюються	Обладнання
1	2	3
Приготування тіста	Просіювання борошна. Зважування та дозування сировини. Замість тіста (дріжджового, пісочного, прісного). Бродіння тіста, дозрівання тіста та закваски.	Борошнопросіювач, тістомісильна машина (різної ємності), виробничі столи, настільні ваги.
Розробка тіста та формування виробів	Розподіл, порціонування тіста. Розкочування, формування виробів. Викладання на листи.	Тісторозділювач, візки та стелажі для листів.
Випікання виробів	Теплова обробка виробів. Охолодження готової продукції. Змащування, декорування.	Духова шафа, пароконвектомат, спеціальні візки для транспортування листів, стелажі для охолодження готової випічки.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми борошняного цеху

Для кондитерських і борошняних цехів виробничу програму формують за тим самим принципом, що й для доготівельних цехів. Водночас під час їх проєктування слід урахувати економічну доцільність функціонування: для традиційного виробництва вона, як правило, забезпечується за обсягу не менше 3000 одиниць продукції, тоді як для ремісничих і крафтових пекарень цей показник може становити близько 1500 одиниць [26].

Якщо кількість борошняних і кондитерських виробів, що реалізуються на підприємствах харчування при готелях, становить менше ніж 3000 штук, необхідно пропорційно збільшити обсяг виробництва до цієї кількості. Надлишкову продукцію реалізовуватимуть у найближчих магазинах і закладах харчування, які не мають власних борошняних і кондитерських цехів. Якщо кількість борошняних і кондитерських виробів, що реалізуються на підприємствах харчування при готелях, становить менше ніж 3000 штук, необхідно пропорційно збільшити обсяг виробництва до цієї кількості.

Виробничу програму оформлюють у вигляді таблиці 2.8

Таблиця 2.8

Виробнича програма борошняного цеху

№ ре ц.	Група страв, назва	Оди- ниця виміру	Маса виробу, г	Кількість виробів, що реалізується		
				на підприємс- тві	поза підпри- ємством	разом
1	2	3	4	5	6	7
Лінія виробів з дріжджового тіста						
	Хліб український на житній заквасці	шт.	500	56	22	78
	Хліб «Зільник» з насінням льону	шт.	500	56	22	78
	Хліб гречаний з солодом	шт.	800	40	22	62
	Хліб пшеничний на заквасці	шт.	800	25	22	47
	Хліб дністровський з спельтовим борошном та гречаним медом	шт.	900	25	22	47
	Хліб подільський з цільнозерновим борошном	шт.	900	25	22	47
	Малайний хліб з кукурудзяним борошном	шт.	500	23	22	45
	«Жайворонок» - символ весни	шт.	100	30	22	52
	«Косачі» – весняні калачі	шт.	500	30	22	52
	Великодня баба	шт.	500	30	22	52
	Паска святкова з роздинками	шт.	200	30	22	52
	Пиріжки печені з яблуками	шт.	60	30	22	52

Продовження таблиці 2.8

1	2	3	4	5	6	7
	Пиріжки печені з вишнями	шт.	60	30	22	52
	Одеський бублик з маком	шт.	100	30	22	52
Лінія виробів з інших видів тіста						
пр	Вертута з начинкою із солонного сиру та зелені	шт.	500	23	21	44
пр	Бабка Нягре прісне	шт.	200	27	21	48
піс	Корзиночка з ягодами	порц.	125	27	21	48
піс	Печиво «Миколайчики»	шт.	20	275	21	296
піс	Печиво «Рогалики»	шт.	20	275	21	296
			Разом	1087	413	1500

Розраховуємо кількість сировини, що переробляється в цеху.

Таблиця 2.9

Розрахунок продуктів для борошняного цеху

Продукт	Корзиночка з ягодами, 125г		Вертута з солоним сиром, 500г		Пиріжки печені з яблуками №1052/1097(100г)		Пиріжки печені з вишнями №1052/1098(100г)	
	На 100 порц.	На 48 порц.	На 100 шт., кг	На 44 шт., кг	На 100 шт.	На 52 шт., кг	На 100 шт.	На 52 шт., кг
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Борошно пшеничне в/г	2,5	1,2	15	6,6	4,24	2,21	4,24	2,21
Масло верш	1,5	0,72	5	2,2	0,12	0,06	0,12	0,06
Сіль	0,01	0,0048			0,64	0,33	0,64	0,33
Цукор	1	0,48			0,282	0,15	0,28	0,15
Дріжджі					0,122	0,06	0,12	0,06
Яйця	10 шт	5 шт.	50 шт	22 шт.	5шт	3 шт	5 шт	3 шт
Сода								
Вода			4,5	1,98				
Оцет			0,5	0,22				
Олія росл			3	1,32				
Начинка з вишні							4,5	2,34
Полуниця	5,9	2,83						
Соус полуничний	3	1,44						
Начинка з сиру			29	12,76				
Начинка ябл					4,5	2,34		

Продовження таблиці 2.9

Продукт	Хліб дністровський, 900г		Хліб гречаний з солодом, 800г		Хліб пшеничний на заквасці, 800 г		Хліб український, 500 г	
	На 100 шт., кг	На 47 шт., кг	На 100 шт., кг	На 62 шт., кг	На 100 шт., кг	На 47 шт., кг	На 100 шт., кг	На 78 кг, кг
Борошно пшеничне в/г	20	9,4	35	21,7	52	24,44	10	7,8
Борошно пшеничне 1 г	20	9,4			2	0,94		
Спельтове борошно цільнозернове	5	2,35						
Борошно пшеничне цільнозернове	5	2,35	5	3,1				
Гречане борошно			5	3,1				
Житнє цільнозернове борошно			5	3,1			15	11,7
Сухий ферментований солод	0,5	0,235						
Пшенична закваска	10	4,7	15	9,3	15	7,05		
Житня закваска							11,25	8,78
Рідкий солод			1	9,3				
Мед гречаний	2	0,94						
Сіль	1	0,47	0,8	0,5	1,2	0,56	0,68	0,53
Різні зерна	5	2,35						
Вода	35	16,45	32	19,84	32	15,04	20	15,6

Продукт	Хліб подільський, 900г		Хліб малайний, 500г		Хліб Зільник, 500 г		Паска святкова, 200 г	
	На 100 шт.,кг	На 47 шт., кг	На 100 шт.	На 45 шт., кг	На 100 шт., кг	На 78 шт., кг	На 100 шт., кг	На 52 шт., кг
Борошно пшеничне в/г	38	17,86	5	2,25	14,75	11,51	12	6,24
Борошно пшеничне цільнозернове	8	3,76			6,75	5,27		

Продовження таблиці 2.9

Житнє цільнозернове борошно					4	3,12		
Борошно ку- курудзяне			19	8,55				
Закваска пшенична	20	9,4			0,75	0,59		
Кефір дом.			23	10,35				
Олія льону			2	0,9				
Льон					6,5	5,07		
Сіль	1,5		0,3	0,14	0,7	0,55	0,2	0,1
Яйця			100 шт	5 шт			20 шт	11 шт
Цукор			3,5	1,58			1,5	0,78
Дріжджі							0,36	0,19
Масло верш							1,5	0,78
Молоко							2,8	1,46
Вода	30	14,1			26,8	20,9	2,8	1,46
Яйця для змащування							20 шт	11 шт

Продукт	Одеський бу- блик з маком, 200г		Жайворонок, 100 г		Весняні калачі «Косачі», 500 г		Великодня баба, 500г	
	На 100 шт., кг	На 52 шт., кг	На 100 шт.,кг	На 52 шт., кг	На 100 шт, кг	На 52 шт, кг	На 100 шт, кг	На 52 шт, кг
Борошно пшеничне в/г	11,66	6,06	7,3	3,8	30	15,6	23,5	12,22
Закваска пшенична	6,66	3,46	1	0,52	6	3,12	7	3,64
Вершкове масло	1,34	0,7			5	2,6	6,25	3,25
Сіль	0,26	0,14	0,11	0,06	0,1	0,05	0,1	0,05
Яйця					150 шт	78 шт	400 шт (жовтки)	208 шт (жовтки)
Цукор	1,5	0,78			6,5	3,38	12	6,24
Вода	5,82	3,03	3	1,56				
Мед	0,66	0,34						
Родзинки					2	1,04	2,5	1,30
Молоко					5	2,60	8	4,16
Олія рослин- на			0,15	0,08	0,55	0,29	0,5	0,26
Мак					1,5	0,78		
Горілка							2,25	1,17
Ванільний цукор							0,7	0,36
Яйця для зм.					50 шт	26 шт	50 шт	26 шт

Продукт	Бабка Нягре, 200 г		Печиво Миколайчики, 20г		Печиво Рогалики, 20 г	
	На 100 шт., гр	На 48 шт., кг	На 100 шт, кг	На 296 шт, кг	На 100 шт, кг	На 296 шт, кг
Борошно пшеничне в/г	3	1,44	1,28	3,79	1,04	3,08
Дріжджі					0,08	0,24
Вода					0,32	0,95
Яйця	5	2,40	4 шт	12 шт	5 шт	15 шт
Олія	2	0,96				
Сіль					0,008	0,02
Молоко	5	2,40				
Цукор	3	1,44	0,32	0,95	0,16	0,47
Горілка	0,3	0,14				
Кефір	3	1,44				
Вершкове масло	0,5	0,24	0,4	1,18	0,52	1,54
Ванілін			0,0005	0,001		
Сода харчова	0,1	0,05	0,005	0,01		
Родзинки					0,12	0,36
Повидло					0,12	0,36

Таблиця 2.10.

Розрахунок різних видів тіста та начинок

№ ре ц	Найменування виробу	Кількість виробів			Норма тіста, кг на 100 шт. виробів або на 10 кг, або на 1 порцію	Кількість тіста на задану кількість виробів, кг
		шт.	кг	порцій		
1	2	3	4	5	6	7
	Хліб український на житній заквасці	78			56,9	44,38
	Хліб «Зільник» з насінням льону	78			60,25	47,00
	Хліб гречаний з солодом	62			98,8	61,26
	Хліб пшеничний на заквасці	47			102,2	48,03
	Хліб дністровський з спельтовим борошном та гречаним медом	47			103,5	48,65
	Хліб подільський з цільнозерновим борошном	47			97,5	45,83
	Малайний хліб з кукурудзяним борошном	45			56,8	25,56
	Вертута з начинкою із солоного сиру та зелені	44			30,0	13,20

Продовження таблиці 2.10

«Жайворонок» - символ весни	52			11,56	6,01
«Косачі» – весняні калачі	52			64,5	33,54
Великодня баба	52			72,8	37,86
Паска святкова з родзинками	52			22,76	11,84
Пиріжки печені	104			6,4	6,66
Одеський бублик з маком	52			27,9	14,51
Бабка Нягре	21			21,9	4,60
Корзиночка з ягодами			48	5,4	2,59
Печиво «Миколайчики»	296			2,22	6,57
Печиво «Рогалики»	296			2,32	6,87

На основі таблиці 2.9. отримаємо кількість сухих продуктів та продуктів, які швидко псуються у борошняному цеху.

Таблиця 2.11.

Кількість сухих продуктів та продуктів, які швидко псуються

Продукт	Кількість, кг
1	2
Борошно пшеничне в/г	159,394
Борошно пшеничне 1/г	10,34
Спельтове борошно цільозернове	2,35
Борошно пшеничне цільозернове	14,48
Гречане борошно	3,1
Житнє цільозернове борошно	17,92
Борошно кукурудзяне	8,55
Пшенична закваска	41,78
Житня закваска	8,78
Масло верш	13,34
Сіль	4,5
Цукор	16,39
Дріжджі	0,55
Яйця	428 шт
Сода харчова	0,06
Оцет	0,22
Олія росл	2,9
Олія льону	0,9
Олія рослинна	0,62
Сухий ферментований солод	0,235
Рідкий солод (екстрат)	9,3

Мед гречаний	0,94
Мед	0,34
Різні зерна	2,35
Кефір дом.	10,35
Кефір	1,44
Льон	5,07
Молоко	10,62
Родзинки	2,70
Мак	0,78
Горілка	1,31
Ванільний цукор	0,37
Начинка з вишні	2,34
Полуниця різана н/ф	2,83
Соус полуничний	1,44
Начинка з сол. сиру	12,76
Начинка з яблук	2,34
Повидло	0,36
Разом:	374,077

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Чисельність робітників борошняного цеху знаходять залежно від виробничої програми цеху та з урахуванням норм виробітку на 1 працівника за формулою:

$$N_y = \sum(n / H) / \lambda, \quad (2.7)$$

де H – норма виробітку на одного працівника за зміну з певного виду виробів, шт. кг за 7 годин; n – кількість продукції, що випускається за добу, шт.; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda = 1,14$.

Визначимо загальну чисельність працівників борошняного цеху:

$$N_c = N_y \cdot a \quad (2.8)$$

де N_c – загальна чисельність працівників, осіб; a – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні та святкові дні.

$$N_y = 3,214 / 1,14 = 2,8 = 3$$

Приймаємо для роботи в цеху 3 робітники.

$$N_c = 3 \cdot 1,58 = 5 \text{ осіб.}$$

Загальну чисельність працівників визначаємо як 5 осіб.

Результати вносимо в таблицю 2.12.

Таблиця 2.12

Розрахунок чисельності виробничих працівників цеху

Назва виробів	Одиниці виміру	Кількість продукції за добу	Норми виробітку за зміну	Кількість людино-змін
1	2	3	4	5
Хліб український на житній заквасці	шт.	78	310	0,26
Хліб «Зільник» з насінням льону	шт.	78	310	0,26
Хліб гречаний з солодом	шт.	62	496	0,13
Хліб пшеничний на заквасці	шт.	47	496	0,1
Хліб дністровський з спельтовим борошном	шт.	47	558	0,09
Хліб подільський з цільнозерновим борошном	шт.	47	558	0,09
Малайний хліб з кукурудзяним борошном	шт.	45	140	0,33
Вертуга з начинкою із солоного сиру та зелені	шт.	44	122	0,36
«Жайворонок» - символ весни	шт.	52	525	0,099
«Косачі» – весняні калачі	шт.	52	116	0,45
Великодня баба	шт.	52	525	0,099
Паска святкова з родзинками	шт.	52	525	0,099
Пиріжки печені	шт.	104	525	0,198
Одеський бублик з маком	шт.	52	840	0,062
Бабка Нягре	шт.	21	191	0,11
Корзиночка з ягодами	порц.	48	410	0,117
Печиво «Миколайчики»	кг	5,92	34	0,18
Печиво «Рогалики»	кг	5,92	34	0,18
Разом				3,214

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

Просіювач підбираємо за кількістю борошна, цукру та солі – табл. 2.13

Таблиця 2.13

Розрахунок просіювача

Продукт	Кількість продукту, кг	Продуктивність машини, кг/год	Тривалість опе- рації, год
1	2	3	4
Борошно пшенич- не	257,914	150	1,71
Борошно житнє	17,92	150	0,12
Пудра рафінована	-	150	-
Сіль	4,5	150	0,03
Цукор	16,39	150	0,11
Разом			1,97

Коефіцієнт використання просіювача за тривалості роботи цеху 8 годин:

$$\eta = 1,97 / 8 = 0,25$$

Приймаємо один просіювач КАСКАД із продуктивністю 150 кг/год.

Розрахунок і добір тістомісильної і збивальної машин здійснюється з урахуванням їх погодинної продуктивності при виготовленні певних видів продукції. Під час добору обладнання враховуються обсяги виробництва, асортимент продукції та тривалість технологічних операцій. Правильно підібране обладнання забезпечує безперервність виробничого процесу, підвищення продуктивності праці та якість готової продукції. Крім того, використання сучасних тістомісильних і збивальних машин сприяє раціональному використанню сировини.

Оскільки у виробничому процесі передбачається приготування тіста різних об'ємів, доцільно використовувати машини з різною місткістю діж, що дозволяє більш гнучко організувати роботу цеху та уникнути перевитрат виробничих ресурсів. Для замісу тіста приймаємо машини з об'ємом діжі 80 та 10 л. Результати заносимо в таблицю 2.14.

Таблиця 2.14

Розрахунок тривалості роботи тістомісильної машини

Тісто	Маса тіста, кг	Об'ємна маса тіста, кг/дм ³	Об'єм тіста, дм ³	Кількість замісів	Тривалість замісу, хв.	
					одного	загальна
1	2	3	4	5	6	7

Продовження таблиці 2.14.

1	2	3	4	5	6	7
тістоміс на 80 л						
Житньо-пшеничні та пшенично-житні хліби	152,64	0,55	278	4	30	2
Пшеничні хліби на заквасці	142,51	0,55	259	4	30	2
Хліб малайний	25,56	0,55	46	1	30	0,5
Дріжджове тісто	110,42	0,55	201	1	30	0,5
Разом						5
тісто на 10 л						
Тісто пісочне	16,03	0,65	25	3	10	0,5
Тісто прісне	17,8	0,75	24	3	30	1,5
Разом						2

Кількість машин для замісу тіста з об'ємом діжі 80 л:

$$n = 5 / (0,3 \times 8) = 2 \text{ шт.}$$

Кількість машин для замісу тіста з об'ємом діжі 10 л:

$$n = 2 / (0,3 \times 8) = 0,8 \approx 1 \text{ шт.}$$

Отже, приймаємо 1 машину для замісу тіста Sinmag SM-100 (діжа на 10 л) та 2 машини Sinmag SM-801 (діжа на 80 л).

Число потрібних діж об'ємом 10 л за зміну:

$$n = 10 / (8 - 3) = 2 \text{ шт.}$$

Число потрібних діж об'ємом 80 л за зміну:

$$n = 6 / (8 - 3) = 1,2 \approx 2 \text{ шт.}$$

Додатково підбираємо необхідне механічне обладнання відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування».

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

$$G = \frac{q \cdot a \cdot p \cdot 60}{\tau}, \quad (2.10)$$

де G – продуктивність для запікання або випікання даного виду виробів, кг/год; q – маса одного виробу, кг; a – кількість виробів даного виду, що

поміщаються на один лист, шт.; p – кількість листів, що поміщаються одночасно в печі, шт.; τ – час подообороту, хв.

Час роботи печі, необхідний для теплової обробки виробів:

$$t = Q / G, \quad (2.11)$$

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

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

$$n = \frac{t}{0,8 \cdot T}, \quad (2.12)$$

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

Таблиця 2.15

Розрахунок кількості печей

Назва виробу	Кількість порцій	Маса 1 виробу, кг	Кількість виробів на листі, шт.	Кількість листів у шафі, шт.	Час подообороту, хв.	Продуктивність шафи, шт./год	Час роботи шафи, год	Кількість шаф, шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Хліб український на житній заквасці	78	0,5	6	10	30	60	0,7	0,1
Хліб «Зільник» з насінням льону	78	0,5	6	10	30	60	0,7	0,1
Хліб гречаний з солодом	62	0,8	6	10	48	60	0,8	0,1
Хліб пшеничний на заквасці	47	0,8	6	10	48	60	0,6	0,1
Хліб дністровський	47	0,9	6	10	54	60	0,7	0,1
Хліб подільський з цільнозерновим борошном	47	0,9	6	10	54	60	0,7	0,1
Малайний хліб з кукурудзяним борошном	45	0,5	6	10	30	60	0,4	0,1
Вергута з начинкою із сологого сиру	44	0,5	6	10	30	60	0,4	0,1

Продовження таблиці 2.15.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
«Жайворонок» - символ весни	52	0,1	25	10	25	60	0,1	0,01
«Косачі» – весняні калачі	52	0,5	6	10	30	60	0,4	0,1
Великодня баба	52	0,5	6	10	30	60	0,4	0,1
Паска святкова з родзинками	52	0,2	12	10	24	60	0,2	0,03
Пиріжки печені	104	0,06	25	10	15	60	0,1	0,02
Одеський бублик з маком	52	0,1	30	10	30	60	0,1	0,01
Бабка Нягре	21	0,2	12	10	24	60	0,1	0,01
Корзиночка з ягодами	48	0,125	20	10	25	60	0,1	0,02
Печиво «Миколайчики»	296	0,02	50	10	10	60	0,1	0,02
Печиво «Рога-лики»	296	0,02	50	10	10	60	0,1	0,02
Разом								1,0

Таблиця 2.16

Розрахунок кількості шаф для розстоювання

Назва виробу	Кількість порцій	Маса 1 виробу, кг	Кількість виробів на листі, шт.	Кількість листів у шафі, шт.	Час розстоювання, хв.	Продуктивність шафи, шт./год	Час роботи шафи, год	Кількість шаф, шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Хліб український на житній заквасці	78	0,5	6	36	150	86,4	0,9	0,11
Хліб «Зільник» з насінням льону	78	0,5	6	36	150	86,4	0,9	0,11
Хліб гречаний з солодом	62	0,8	6	36	150	86,4	0,7	0,09
Хліб пшеничний на заквасці	47	0,8	6	36	150	86,4	0,5	0,07
Хліб дністровський	47	0,9	6	36	150	86,4	0,5	0,07
Хліб подільський з цільнозерновим борошном	47	0,9	6	36	150	86,4	0,5	0,07
Малайний хліб з кукурудзяним борошном	45	0,5	6	36	150	86,4	0,5	0,07

Продовження таблиці 2.16.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Жайворонок	52	0,1	25	36	150	360	0,1	0,02
Косачі	52	0,5	6	36	150	86,4	0,6	0,08
Великодня баба	52	0,5	6	36	150	86,4	0,6	0,08
Паска святкова з родзинками	52	0,2	12	36	150	172,8	0,3	0,04
Пиріжки печені	104	0,06	25	36	150	360	0,3	0,04
Одеський бублик з маком	52	0,1	30	36	150	432	0,1	0,02
Разом								0,84

Отже, обираємо для випікання шафу для випікання на 10 листів XVC 805 та розстоювальну камеру Tagliavini два візки та по 18 рівнів кожній.

Розрахунок холодильного обладнання. В борошняному цеху холодильні шафи вибирають з урахуванням того, що максимальна кількість продукції, яка може зберігатися в холодильній шафі цеху, складається із сировини й напівфабрикатів на $\frac{1}{2}$ зміни та готової продукції на 1-2 години максимальної реалізації (таб. 2.17; 2.18).

Таблиця 2.17

Кількість продуктів, що зберігається в холодильній шафі

Найменування сировини або напівфабрикату	Кількість сировини та напівфабрикатів	
	за зміну, кг	за $\frac{1}{2}$ зміни, кг
1	2	3
Сировина		
Пшенична закваска	41,78	20,89
Житня закваска	8,78	4,39
Масло верш	13,34	6,67
Яйця	17,12	8,56
Кефір дом.	10,35	5,175
Кефір	1,44	0,72
Молоко	10,62	5,31
Разом		51,715
Напівфабрикати		
Начинка з вишні	2,34	1,17
Полуниця різана н/ф	2,83	1,415
Соус полуничний	1,44	0,72
Начинка з сол. сиру	12,76	6,38
Начинка з яблук	2,34	1,17

1	2	3
Повидло	0,36	0,18
Разом		11,035

Таблиця 2.18

Розрахунок маси готових страв

Назва виробу	Кількість виробів		Маса виробу, г	Загальна вага виробів, кг
	за зміну, кг	за ½ зміни, кг		
1	2	3	4	5
Корзиночка з ягодами	48	24	0,125	3
Вертуга з начинкою із солоного сиру та зелені	44	22	0,5	11
			Разом	14

Розрахунок необхідної місткості шаф та столів з охолоджувальною ємністю для спеціалізованих цехів визначаємо за формулою:

$$E = (Q_c / 2 + Q_{п/ф} / 2 + q * (n / 2)) / \phi \quad (2.13)$$

де E – розрахункова ємність шафи, кг; Q_c , $Q_{п/ф}$ - кількість сировини і напівфабрикатів, які підлягають зберіганню у холодильній шафі протягом розрахункового періоду, кг; q – маса одного готового виробу, кг; n – кількість виробів даного виду за день; ϕ - коефіцієнт, який враховує масу тари, $\phi = 0,7 \dots 0,8$.

$$E = (51,715 + 11,035 + 14) / 0,7 = 109,64 \text{ кг}$$

Місткість шафи визначають із розрахунку, що в $0,1 \text{ м}^3$ обсягу розміщується 20 кг продуктів. Таким чином, об'єм холодильної шафи:

$$V = 109,64 \cdot 0,1 / 20 = 0,550 \text{ м}^3$$

Обираємо для роботи в борошняному цеху шафу холодильну Tefcold SDU1280 з об'ємом $0,290 \text{ м}^3$ та холодильний стіл Desmon ITSM з об'ємом $0,275 \text{ м}^3$.

Розрахунок допоміжного обладнання. Розрахунок довжини виробничих столів ведеться з урахуванням кількості робітників, які зайняті одночасно однією операцією, та з урахуванням норм довжини столу на одного робітника, залежно від операції, що виконується. У ході розрахунків визначається

необхідна загальна довжина столів за формулою:

$$L = N \cdot l, \quad (2.14)$$

де N – кількість працівників, одночасно зайнятих на певній операції; l – норма довжини робочого місця на одного працівника, 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 враховувати габарити цього обладнання і збільшувати довжину столу на ширину обладнання [26]. Розрахунок столів зводиться у табл. 2.19.

Таблиця 2.19

Розрахунок і підбір виробничих столів

Операції	Норма довжини столу (l), м	Розрахункова довжина столу (L_p), м	Розміри столу, мм		Кількість столів, n
			l	B	
1	2	3	4	5	6
Заміс і обробка дріжджового тіста	1,25	$2 \cdot 1,25 = 2,5$	1300	800	2
Робота з пісочним тістом	1,5	$1 \cdot 1,5 = 1,5$	1500	600	1
Інші операції	1,25	$1 \cdot 1,25 = 1,5$	1300	600	1

У виробничому цеху використовують чотири робочі столи. Два дерев'яні столи СПД-13/8 передбачені для розкочування та оброблення тіста. Для інших виробничих операцій встановлюють стіл СРПН-13/7, на якому розміщують ваги. Для оброблення пісочного тіста окремий стіл не підбирають, оскільки для цього раціонально використовувати раніше підібраний холодильний стіл. Крім того, без підбору встановлюємо мийну ванну МВ-1/6.

Знаходимо кількість листів та форм, результати зводимо в таблицю 2.20.

Таблиця 2.20

Визначення кількості листів, деко, форм, лотків

Назва виробу	Кількість виробів за добу, шт.	Місткість тари, шт.	Час упродовж якого ара зайнята виробами, хв	Оборотність тари	Кількість тари
--------------	--------------------------------	---------------------	---	------------------	----------------

Продовження таблиці 2.20

1	2	3	4	5	6
Форми					
«Жайворонок» - символ весни	52	1	45	11	16
«Косачі» – весняні калачі	52	1	45	11	16
Великодня баба	52	1	45	11	16
Паска святкова з родзинками	52	1	45	11	16
Бабка Нягре	21	1	45	11	7
Корзиночка з ягодами	48	1	45	11	15
Разом форм					87
Листи					
Хліб українсь- кий на житній заквасці	78	6	70	7	6
Хліб «Зільник» з насінням льо- ну	78	6	70	7	6
Хліб гречаний з солодом	62	6	70	7	5
Хліб пшенич- ний на заквасці	47	6	70	7	4
Хліб дністровський	47	6	70	7	4
Хліб подільсь- кий	47	6	70	7	4
Малайний хліб з кукурудзяним борошном	45	6	70	7	4
Вергута з начинкою із солоного сиру та зелені	44	6	50	10	3
Пиріжки печені	104	25	70	7	2
Одеський буб- лик з маком	52	6	70	7	4
Печиво «Мико- лайчики»	296	48	50	10	2
Печиво «Рога- лики»	296	48	50	10	2
Разом деко					46

Кількість візків визначаємо за формулою:

$$n_B = 46 / (0,8 \cdot 2 \cdot 14) = 2$$

Таким чином, необхідно 2 візки.

Загальну площу визначаємо з урахуванням коефіцієнта використання площі. Результати зводимо в таблицю 2.21.

Таблиця 2.21.

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
1	2	3	4	5	6	7
Просіювач	КАСКАД	405	580	830	1	0,23
Машина для замісу	Sinmag SM-100	220	390	700	1	0,09
Машина для замісу	Sinmag SM-801	700	820	1150	2	1,15
Пекарська шафа	XVC 805	940	820	1600	1	0,77
Розстоювальна камера	Tagliavini	1650	1250	2100	1	2,06
Шафа холодильна	Tefcold SDU1280	640	595	1634	1	0,38
Стіл холодильний	Desmon ITSM	1310	700	850	1	0,91
Стіл виробничий дерев'яний	СПД-13/8	1300	800	850	2	2,08
Стіл виробничий	СРПН-13/7	1300	700	850	1	0,91
Ванна мийна	МВ-1/6	600	600	870	1	0,36
Візок	СТШ1GN1/1	595	340	1680	2	0,42
Раковина	410*320*250	410	320	250	1	0,14
Разом						9,5

Площа борошняного цеху дорівнює:

$$S = 9,5 / 0,28 = 34,0$$

У разі, якщо відбувається 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. Результати заносять у табл. 2.22.

Таблиця 2.22

Обладнання інших цехів

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
1	2	4	5
Холодильна шафа	Tefcold SDU1380	372 л, 0,23 кВт	2

1	2	3	4
Плита електрична	Kogast ES-80	4 конфорки, 10,4 кВт	1
Стіл виробничий	СРП-15/6	-	4
Стелаж виробничий	СК-6/4	-	2
Раковина	P-2	-	1
Ванна мийна	МВ-12/6	-	2

На основі проведених розрахунків розробляється креслення плану виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання. Креслення, експлікація та специфікація обладнання розміщено в Додатку Б, В, Г.

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Основною дизайнерською ідеєю проєктованої кафе-пекарні є створення сучасного затишного простору, що поєднує ремісниче хлібопечення, українські традиції та природну естетику зерна. Стиль закладу — сучасний есо rustic, з використанням натуральних матеріалів, теплого освітлення та декоративних композицій із пшениці, жита і сухоцвітів. Такий інтер'єр підкреслює концепцію кафе-пекарні з випічкою хліба на натуральних заквасках.

Фасад закладу оформлюється у світлих природних кольорах із використанням дерева, скла та декоративної штукатурки. Над входом розміщується вивіска з логотипом у вигляді колоса або хліба з теплим підсвічуванням, а панорамні вікна створюють відкритість закладу.

До рекламних засобів належать біг-борди, сітілайти, брендований транспорт, штендер і оформлення вітрин.

Основні кольори реклами — бежевий, золотистий і коричневий. Одяг персоналу складається зі світлих сорочок, бежевих фартухів із логотипом і темних штанів. Меблі виготовляються з дерева у світлих тонах: столи, стільці з м'якими сидіннями та дивани біля вікон. Освітлення забезпечується підвісними світильниками та локальним підсвічуванням столів. Заходи з благоустрою території:

- декоративне металеве або дерев'яне огородження;
- доріжки з тротуарної плитки;

- озеленення вазонами з лавандою, декоративними травами, сезонними квітами;
- фасадне та паркове освітлення теплого спектру;
- літній майданчик, дерев'яні лави, декоративні кашпо.

Характеристика інтер'єру залу: інтер'єр виконано у бежевих, молочних, карамельних тонах. Стіни оздоблюються декоративною штукатуркою та дерев'яними панелями, підлога — плиткою або покриттям під дерево, стеля — світла, сучасного типу. У декорі використовуються композиції з пшениці, сухоцвітів, кошики з хлібом і керамічні вироби. Освітлення передбачається теплим, м'яким і зонованим [27].



Рис. 2.2. Візуалізація інтер'єру торговельної зали кафе-пекарні «Хлібчик для всіх»

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Реалізація об'ємно-планувальних рішень здійснюється відповідно до стандартів і норм державного протипожежного, санітарно-гігієнічного та архітектурного характеру. Розрахунок площі всіх необхідних приміщень для ресторану згідно будівельним нормам та площі приміщень, що були розраховані раніше зводимо у таблицю 2.23.

Розрахунок площі приміщень закладу ресторанного господарства

Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	2
Для відвідувачів	
Вестибюль	9,6
Зал з роздавальною	52,0
Виробничі	
Гарячий цех	19,0
Холодний цех	10,0
Борошняний цех	34,0
Мийна столового посуду	14,0
Мийна кухонного посуду	8,0
Складські	
Комора охолоджених продуктів	6,0
Комора сухих продуктів	7,0
Комора та мийна тари	5,0
Завантажувальна	8,0
Адміністративні і побутові	
Кабінет директора з конторою	8,0
Гардероб для персоналу	16,0
Душові, вбиральні	6,0
Технічні приміщення	30,0
Разом	232,6

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в оренду:

$$I_0 = B * П, \quad (2.15)$$

де В – вартість 1м² на будівництво підприємства, грн.; П – площа об'єкта будівництва, м².

Вартість реконструкції чи будівництва ресторану зазвичай можна розрахувати за формулою 300-1000 у.о./м². У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше. Розмір витрат залежить від концепції закладу, рівня його оснащення, використаних матеріалів та складності будівельно-монтажних робіт.

Сума інвестицій в оренду кафе (за курсом 44,1 станом на 25.05.2026).

$$I_0 = 600 * 216,6 * 44,1 = 5\,731\,236 \text{ грн} = 5731,236 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{OЗ} = B_y + B_M + B_T, \quad (2.16)$$

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

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зводимо в таблицю 2.24.

Таблиця 2.24

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість одиниці, тис. грн.	Вартість всього, тис. грн.
1	2	3	4
Стіл 2-місний	2	3,000	6,000
Стіл 4-місний	7	7,700	53,900
Напівкрісло	26	3,800	98,800
Диван	3	12,000	36,000
Просіювач КАСКАД	1	45,000	45,000
Машина для замісу Sinmag SM-100	1	60,000	60,000
Машина для замісу Sinmag SM-801	2	40,000	80,000
Пекарська шафа XVC 805	1	65,000	65,000
Розстоювальна камера Tagliavini	1	55,000	55,000
Шафа холодильна SDU1280	1	28,000	28,000
Стіл виробничий з охолодженням MSP-150	1	38,000	38,000
Стіл виробничий дерев'яний СПД-13/8	2	6,000	12,000
Стіл виробничий СРПН-13/7	1	5,000	5,000
Ванна мийна МВ-12/6	3	6,000	18,000
Візок СТШ1 GN1/1 28Ш	3	5,000	15,000
Раковина Р-2	2	2,750	5,500
Холодильна шафа Tefcold SDU1380	2	25,000	50,000
Плита електрична Kogast ES-80	1	35,000	35,000
Стіл виробничий СРП-15/6	4	6,000	24,000
Стіл 2-місний	2	3,000	6,000
Разом			749,800

Загалом, враховуючи дані з таблиці 2.23. необхідно закупити основних засобів на суму 749,800 тис. грн. Тоді вартість монтажу устаткування становить 74,980 тис. грн., а вартість транспортних витрат – 37,490 тис. грн.

Суму інвестицій в рекламу та маркетинг приймаємо виходячи зі стратегії просування закладу і даних таблиці 2.24. Витрати на рекламні заходи передбачають розроблення фірмового стилю, зовнішню рекламу, просування в соціальних мережах та проведення маркетингових кампаній. Ефективна маркетингова стратегія сприятиме залученню потенційних споживачів, формуванню позитивного іміджу закладу та підвищенню його конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг.

$$I_{03} = 749,800 + 74,980 + 37,490 = 862,27 \text{ тис. грн. тис. грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.25.

Таблиця 2.25.

Вартість інвестицій в маркетинг та рекламу

Перелік витрат	Сума, грн.
1	2
1. Брендбук та айдентика	5000
2. Дизайн інтер'єру	200*216,6=42,320
3. Розробка промо-сайту	10000
4. Контекстна реклама	5000
5. Реклама в соціальних мережах	12000
6. Дизайн поліграфії	5000
7. Друк поліграфії	5000
8. СЕО-оптимізація сайту	5000
9. Удосконалення сайту	5000
Всього	85,320

Загальні витрати для втілення проекту представлені в таблиці 2.26.

Таблиця 2.26

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1	2
1. Витрати на реконструкцію / будівництво	5731,236
2. Витрати на устаткування	749,800
3. Витрати на монтаж	74,980
4. Витрати на транспортування	37,490
5. Витрати на рекламу та маркетинг	85,320
Всього	6678,826

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління підприємства — це система взаємопов'язаних ланок управління, що забезпечує координацію роботи підрозділів, розподіл обов'язків, підпорядкованість працівників та ефективну діяльність закладу. Раціональна структура сприяє безперебійному функціонуванню підприємства, оперативному прийняттю рішень і контролю якості роботи. Основними типами організаційних структур є лінійна, функціональна та лінійно-функціональна. Лінійна структура передбачає пряме підпорядкування працівників одному керівнику, функціональна — розподіл управління за окремими напрямками діяльності, а лінійно-функціональна поєднує переваги обох структур [1].

Для проєктованої кафе-пекарні доцільно застосувати лінійно-функціональну організаційну структуру управління, оскільки вона забезпечує чіткий розподіл повноважень, спеціалізацію персоналу, оперативне прийняття рішень, ефективний контроль роботи закладу та взаємодію між виробничою і сервісною частинами підприємства.

Проєктоване підприємство функціонує у форматі кафе-пекарні на 32 посадкових місця із власним виробництвом хлібобулочних виробів та обслуговуванням споживачів у залі. Це зумовлює необхідність поєднання виробничих, торговельних та адміністративних функцій у межах єдиної системи управління.

Організаційна структура підприємства має три рівні управління. Перший рівень — директор підприємства, який здійснює загальне керівництво закладом та контролює результати роботи. Другий рівень — завідувач виробництва (шеф-кухар), адміністратор залу, бухгалтер.

Третій рівень — виконавчий персонал: пекарі, кухарі, бариста, офіціанти, мийники посуду, прибиральники, пакувальник, водій. Завідувачу вироб-

ництва підпорядковуються працівники виробничих цехів, адміністратору зали – персонал торговельної зали. Між структурними підрозділами встановлюються лінійні та функціональні зв'язки. Лінійні зв'язки передбачають пряму підпорядкованість працівників керівникам, а функціональні забезпечують координацію між виробництвом, обслуговуванням, постачанням та бухгалтерією. Запропонована структура відповідає масштабам діяльності кафе-пекарні та забезпечує ефективну організацію роботи підприємства.

Схему організаційної структури управління кафе-пекарнею наведено у додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Вихідною інформацією для розробки штатного розпису робітників закладу, який проектується, є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу, що розраховується в технологічному розділі та його структура.

Таблиця 3.1

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор кафе	1	постійно
Бухгалтер	1	робота за договором
Разом:	2	
Працівники виробництва:		
Шеф-кухар	1	постійно
Пекар борошняного цеху	5	постійно
Кухар гарячого цеху	2	постійно
Кухар холодного цеху	2	постійно
Помічник кухаря	2	постійно
Разом:	12	
Торговий, обслуговуючий персонал:		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	2	постійно
Бармен	2	постійно
Прибиральник	2	постійно
Разом:	8	постійно

Продовження таблиці 3.1.

1	2	3
Допоміжний персонал		
Пакувальник	2	постійно
Водій	1	постійно
Разом:	3	
РАЗОМ по закладу	25	

На основі таблиці 3.1 розраховуємо фонд оплати за день та за місяць.

Фонд оплати праці зводимо в таблицю 3.2.

Таблиця 3.2

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	2	3	4	5	6
1.	Директор кафе	5/2	1	1	900
2.	Бухгалтер	3/7	1	1	500
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	1000
4.	Кухар борошняного	3/2	5	3	800/2400
5.	Кухар гарячого цеху	3/3	2	1	700
6.	Кухар холодного це-	3/3	2	1	700
7.	Помічник кухаря	3/3	2	1	500
8.	Адміністратор	2/2	2	1	700
9.	Офіціант	2/2	2	1	400
10.	Бармен	2/2	2	1	500
11.	Прибиральник	2/2	2	1	500
12.	Пакувальник	2/2	2	1	400
13.	Водій	5/2	1	1	600
Всього заробітна плата за день, грн.					9800
Всього заробітна плата за місяць, грн.					260000

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Суб'єкти господарювання здійснюють торговельно-виробничу діяльність у ресторанному господарстві через заклади ресторанного господарства.

Заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс різ-

номанітних послуг, які за своїм характером можна поділити на:

- послуги харчування та реалізації продукції;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерки.
- послуги організації обслуговування споживачів;
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги.

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

Таблиця 3.3

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг
закладом ресторанного господарства при готелі

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	• вестибюль • санвузол • інші.	• гардеробна стійка; • санітарні прилади • м'які меблі	Адміністратор Відвідувачі
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	• торговельна зала	• меблі та обладнання торговельного залу • столовий посуд • столові набори • столова білизна	Адміністратор Офіціанти Відвідувачі
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	• торговельна зала • роздавальна • мийна столового посуду	• торговельно-технологічне устаткування	Адміністратор Офіціанти Відвідувачі
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	торговельна зала	• настільні ігри	Відвідувачі
Інформаційно-консультативна	Навчання кулінарній майстерності	• торговельна зала • приміщення для майстер-класів	• офісні меблі • торговельні меблі • технологічне устаткування	Спеціаліст відповідного спрямування Відвідувачі
Інших послуг	Надання інших послуг	• торговельна зала	• роутер	Відвідувачі

Основні послуги кафе-пекарні пов'язані з безпосереднім виробництвом, реалізацією та організацією споживання продукції. Насамперед заклад

пропонує продукцію власного виробництва: хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, солодкі страви й напої. До основних послуг також належить виготовлення кулінарної продукції, її продаж відвідувачам, організація харчування в залі та обслуговування гостей. Окремо можна виділити послуги з організації дозвілля, адже кафе-пекарня виконує не лише виробничу, а й соціальну функцію — створює комфортне місце для відпочинку, зустрічей і споживання випічки на місці.

Додаткові послуги розширюють можливості закладу та підвищують зручність для споживачів. До них належать пакування страв і випічки для споживання поза закладом, попередні замовлення святкової та обрядової випічки, доставка продукції, а також надання відвідувачам доступу до інтернету й телефонного зв'язку. Такі послуги не є основою діяльності кафе-пекарні, однак вони роблять заклад більш зручним, гнучким і конкурентоспроможним, особливо для гостей, які замовляють продукцію із собою або до святкових подій.

Основні та додаткові послуги, які надаються в закладі, представлені в графічній частині кваліфікаційної роботи в додатку Е.

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

Організація охорони праці в кафе-пекарні передбачає комплекс організаційних, санітарно-гігієнічних і технічних заходів, спрямованих на створення безпечних умов праці персоналу, запобігання виробничому травматизму, професійним захворюванням і харчовим отруєнням. На підприємстві проводяться вступний, первинний та повторний інструктажі з охорони праці, навчання працівників правилам експлуатації обладнання, пожежної безпеки та електробезпеки. Працівники забезпечуються санітарним одягом, спецвзуттям, рукавицями та іншими засобами індивідуального захисту.

У виробничих цехах встановлюється припливно-витяжна вентиляція, яка забезпечує видалення надлишкового тепла, вологи, пилу та шкідливих

речовин. Робочі місця обладнуються відповідно до ергономічних вимог, проходи утримуються вільними, підлога повинна бути неслизькою. Для запобігання ураженню електричним струмом усе обладнання заземлюється та проходить регулярний технічний огляд.

У кафе-пекарні приймається бокове природне освітлення через віконні прорізи, що забезпечує достатній рівень освітленості робочих місць у денний час. Для штучного освітлення передбачаються світлодіодні світильники. Рівень робочого освітлення у виробничих приміщеннях становить 300 лк, охоронного освітлення території – 5 лк, аварійного освітлення у приміщеннях – 1 лк, на відкритих майданчиках – 0,2 лк.

Таблиця 3.4

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях кафе-пекарні

Найменування приміщень	Найменування речовин/клас небезпеки	ГДК, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5
Гарячий цех	Акролеїн / 2	0,2	Подразнення органів дихання та очей	Витяжна вентиляція, місцеві відсмоктувачі, рукавиці
Гарячий цех, мийна	Окис вуглецю / 4	20	Загальнотоксична дія	Контроль вентиляції, справність теплового обладнання
Борошняний цех, комора	Пил борошна / 4	6	Алергічні реакції, подразнення дихальних шляхів	Респіратори, вологе прибирання, герметичне зберігання
Кондитерський цех	Пил цукру / 4	6	Подразнення шкіри та слизових оболонок	Вентиляція, захисні маски, регулярне прибирання
Мийна кухонного посуду	Пари мийних засобів / 3	5	Подразнення шкіри та дихальних шляхів	Гумові рукавички, фартухи, вентиляція
Торговельний зал	Підвищений шум, перевтома	—	Втома працівників	Раціональний режим праці, перерви, зручне робоче місце

Для забезпечення комфортних і безпечних умов праці у кафе-пекарні необхідно підтримувати нормативні параметри мікроклімату у виробничих приміщеннях відповідно до характеру виконуваних робіт. До основних показників мікроклімату належать температура повітря, відносна вологість та

швидкість руху повітря.

Дотримання встановлених норм сприяє зниженню втомлюваності працівників, підвищенню продуктивності праці та запобіганню професійним захворюванням. Регулювання мікроклімату здійснюється за допомогою систем вентиляції, опалення та кондиціювання повітря. Параметри мікроклімату регулюються згідно з нормами ДСН 3.3.6.042-99.

Таблиця 3.5

Норми мікроклімату виробничих приміщень кафе-пекарні

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
1	2	3	4	5	6	7
Заготівельні цехи	20	50	0,2	22	50	0,3
Доготівельні цехи	20	50	0,2	22	50	0,3
Спеціалізовані цехи (борошняний)	18	60	0,2	20	60	0,4

Робота виробничого обладнання кафе-пекарні супроводжується шумом і вібрацією, джерелами яких є тістомісильні машини, збивальні машини, холодильні агрегати, витяжні системи, посудомийне обладнання, вентиляційні установки та компресори. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях не повинен перевищувати 80 дБ (відповідно до ДСН 3.3.6.037-99). Для захисту працівників від шуму та вібрації передбачено встановлення обладнання на віброгасильних опорах, своєчасне технічне обслуговування механізмів, застосування шумопоглинальних оздоблювальних матеріалів, ізоляцію компресорного обладнання, раціональне розміщення устаткування та дотримання режимів праці і відпочинку.

Джерелами теплового випромінювання є пекарські шафи, конвекційні печі, електроплити, жарові поверхні, кавове обладнання та пароконвектоми, які розташовані у гарячому цеху, пекарському відділенні та зоні бариста. Для підтримання теплового випромінювання на рівні 200–210 Вт/м² передба-

чено встановлення місцевої витяжної вентиляції, теплоізоляції поверхонь обладнання, екранів захисту, використання спецодягу, рукавиць, організацію перерв та забезпечення питного режиму працівників.

Приміщення кафе-пекарні за ступенем небезпеки ураження електричним струмом поділяються на такі категорії:

- особливо небезпечні – мийна кухонного посуду, мийна тари, санвузли;
- з підвищеною небезпекою – гарячий цех, борошняний цех, кондитерський цех, складські приміщення;
- без підвищеної небезпеки – торговельний зал, кабінет адміністратора, комора сухих продуктів.

Штучне освітлення, яке реалізується за допомогою електричних світильників, є основою для безперервної роботи в умовах обмеженого або відсутнього природного світла. Відповідно до ДБН В.2.5.-28-2018, воно включає кілька типів [28] :

- робоче освітлення (забезпечує необхідний рівень освітленості у виробничих, торговельних та службових приміщеннях під час роботи);
- аварійне освітлення (використовується при відключенні основного електроживлення для продовження роботи або безпечного завершення процесів);
- евакуаційне освітлення (встановлюється на шляхах евакуації для безпечного виходу людей із приміщення);
- чергове освітлення (застосовується у неробочий час для мінімального освітлення окремих зон і приміщень);
- охоронне освітлення (призначене для освітлення прилеглої території, входів та службових виходів з метою безпеки закладу).

Проектом передбачено такі заходи електробезпеки: заземлення обладнання, занулення, автоматичні вимикачі захисту, використання пристроїв захисного відключення, справна ізоляція кабелів, періодичний технічний огляд, заборона роботи з вологими руками та проведення інструктажів персоналу.

При експлуатації обладнання додатково передбачено:

- для механічного устаткування – захисні кожухи рухомих частин, блокування пуску, вимкнення перед очищенням;
- для теплового обладнання – контроль справності терморегуляторів, ізоляція нагрівальних поверхонь, відключення після роботи;
- для холодильного обладнання – перевірка герметичності системи, справність компресорів, заземлення;
- для ваговимірювального і касового обладнання – використання справних розеток, захист від перепадів напруги, регулярна перевірка електромережі.

Організація протипожежної системи безпеки. У закладі передбачається комплекс технічних та організаційних заходів, спрямованих на попередження пожеж, своєчасне виявлення загоряння та безпечну евакуацію людей. Автоматичною пожежною сигналізацією доцільно обладнати приміщення категорій Б і В: борошняний цех, гарячий цех, кондитерський цех, складські приміщення, комору тари, електрощитову, вентиляційну камеру. Також сигналізацією оснащуються торговельний зал, коридори, вестибюль та адміністративні приміщення.

Переносними вогнегасниками забезпечуються гарячий цех, борошняний і кондитерський цехи, мийні відділення, складські приміщення, торговельний зал, коридори, зона каси та адміністративні приміщення. Для кафе-пекарні площею близько 200 м² необхідно передбачити не менше 3–4 вогнегасників (порошкових ВП-5 та вуглекислотних ВВК-3). Біля електрощитової та касового обладнання встановлюються вуглекислотні вогнегасники, у виробничих цехах і залі – порошкові.

В кафе-пекарні розробляється план евакуації людей на випадок пожежі із зазначенням напрямків руху, місць встановлення вогнегасників, пожежного гідранта, кнопок ручного сповіщення та засобів зв'язку. Працівники проходять інструктаж щодо дій у разі пожежі.

Евакуація людей передбачається через два евакуаційні виходи: основ-

ний вихід через торговельний зал на вулицю та службовий вихід із виробничої зони безпосередньо назовні. Виходи повинні відкриватися у напрямку евакуації та бути вільними від сторонніх предметів. Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу приймається не більше 25 м, що відповідає нормативним вимогам.

Евакуаційні шляхи (проходи, коридори, двері, тамбури) утримуються вільними, позначаються світловими покажчиками «Вихід» та забезпечуються аварійним освітленням. Запропоновані заходи забезпечують належний рівень пожежної безпеки для персоналу та відвідувачів кафе-пекарні.

Цивільна оборона. Цивільна оборона кафе-пекарні організовується відповідно до вимог законодавства України у сфері цивільного захисту з метою захисту працівників і відвідувачів у разі надзвичайних ситуацій, пожежі, аварії або воєнної загрози. На підприємстві створюється система цивільного захисту, яку очолює керівник закладу – начальник цивільного захисту. Він відповідає за організацію заходів безпеки, оповіщення персоналу, евакуацію людей, взаємодію з екстреними службами та контроль готовності укриття [29].

Для виконання спеціальних завдань створюються основні служби цивільного захисту: служба оповіщення та зв'язку, евакуаційна служба, протипожежна служба, медична служба, служба охорони громадського порядку та матеріально-технічна служба. Їх обов'язками є своєчасне інформування працівників, організація евакуації, гасіння пожеж первинними засобами, надання домедичної допомоги, підтримання порядку та забезпечення необхідними ресурсами.

У кафе-пекарні проводяться інструктажі персоналу щодо дій під час повітряної тривоги, пожежі чи інших надзвичайних ситуацій. На видимих місцях розміщуються схеми евакуації, контакти екстрених служб та правила поведінки.

Найближча захисна споруда цивільного захисту розташована за адресою м. Одеса, вул. Академіка Філатова, 13В. Укриття придатне для тимчасо-

вого перебування персоналу та відвідувачів закладу у разі оголошення повітряної тривоги або виникнення надзвичайної ситуації.

Отже, впровадження комплексу заходів з охорони праці, пожежної безпеки та цивільного захисту у кафе-пекарні забезпечує створення безпечних і комфортних умов праці персоналу, збереження здоров'я працівників та безпечне перебування відвідувачів у закладі. Дотримання нормативних параметрів мікроклімату, освітлення, шумового режиму, електробезпеки та санітарно-гігієнічних вимог сприяє підвищенню продуктивності праці й запобіганню виробничому травматизму. Організація протипожежної системи, наявність евакуаційних виходів, засобів пожежогасіння та підготовка персоналу до дій у надзвичайних ситуаціях гарантують належний рівень безпеки функціонування підприємства.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

На виконання вимог ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проєктоване підприємство ресторанного господарства відповідає екологічним нормам і забезпечує раціональне використання природних ресурсів. Для кафе-пекарні «Хлібчик для всіх» питання еко-логічної безпеки є важливою складовою організації діяльності.

Під час функціонування закладу використовуються земельні, сировинні, енергетичні та водні ресурси. Земельна ділянка використовується в межах існуючої міської забудови без додаткового вилучення територій. Основними видами сировини є борошно, дріжджі, закваски, молочні продукти, яйця, овочі, фрукти та пакувальні матеріали. Енергозабезпечення здійснюється за рахунок електромережі міста, теплозабезпечення — централізовано або електричними приладами. Водопостачання забезпечується централізованою системою міста.

Постачання сировини та вивезення відходів здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з графіком. Для зменшення впливу на довкілля використовується оптимізація маршрутів постачання та скорочення зайвих

перевезень.

Робота закладу відповідає санітарним, екологічним і протипожежним нормам. Не допускається перевищення допустимого рівня шуму, забруднення атмосферного повітря, несанкціонований скид стічних вод або накопичення відходів. Особлива увага приділяється справності вентиляційної системи та каналізації.

Передбачено благоустрій прилеглої території: озеленення, облаштування майданчиків для збору сміття, встановлення контейнерів для роздільного збору відходів, підтримання чистоти території та належного водовідведення.

Під час експлуатації кафе-пекарні можливий вплив на повітряне середовище (теплові викиди, запахи від випікання), водне середовище (стічні води після миття обладнання), ґрунт (у разі неправильного поводження з відходами), а також соціальне середовище (шум транспорту, потік відвідувачів). Дані впливи є незначними та контролюються шляхом дотримання нормативних вимог.

У процесі роботи утворюються харчові відходи, паперове пакування та незначна кількість побутових відходів. На підприємстві впроваджено сортування сміття з подальшою передачею вторинної сировини на переробку. Для обслуговування гостей використовуються екологічні пакувальні матеріали: паперові трубочки, паперові стакани, паперові кришки, паперові холдери для напоїв, дерев'яні ложечки та мішалочки з берези. Використання пластикових одноразових виробів мінімізоване, що знижує негативний вплив на довкілля. Харчові відходи регулярно вивозяться спеціалізованими службами. Використання паперової та дерев'яної упаковки, сортування відходів, а також раціональне використання води й електроенергії сприяє екологічно безпечній роботі підприємства.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи підприємства необхідно скласти пе-

релік необхідної інформації, яка включає в себе організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства, основну форму утворення закладу, місію закладу та вимоги до обслуговування. Також важливо враховувати тип і спеціалізацію підприємства, режим його роботи, контингент споживачів та рівень надання послуг.

Наявність повної та достовірної інформації забезпечує ефективне планування діяльності закладу та раціональну організацію виробничого процесу. Ця інформація про кафе представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
1	2	3
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	Фізична особа-підприємець (ФОП)	Найбільш поширена форма для невеликих закладів ресторанного господарства, що забезпечує спрощену систему оподаткування та спрощений облік діяльності.
2. Основна форма утворення закладу	Заснування нового підприємства	Передбачає створення нового закладу ресторанного господарства у форматі кафе-пекарні в місті Одеса
3. Місія закладу	Популяризація культури ремісничого хлібопечення та українських гастрономічних традицій	Забезпечення гостей якісною натуральною випічкою на заквасках, створення затишного простору для щоденного відпочинку та формування позитивного споживчого досвіду
4. Вимоги до обслуговування	Відповідність якості продукції та послуг міжнародного стандарту ISO 9000/2000	Час обслуговування гостей – до 5 хв.; час очікування замовлення – 10–15 хв.; ввічливість персоналу; чистота приміщень; наявність короткого опису страв у меню; дотримання санітарних норм і стандартів якості

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

Середній чек на одного гостя для кафе-пекарні загальною місткістю 32 місця – 250 грн.

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

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

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

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

де N_d – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для кафе-пекарні на 32 місця $k_{сз} = 0,71$.

$$K_q = 176 \cdot 0,71 = 125$$

$$\text{Тоді } T_{об} (\text{день}) = 125 \cdot 250 = 31250 \text{ грн}$$

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

$$T_{об} (\text{місяць}) = 31250 \cdot 30 = 937500 \text{ грн}$$

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

Таблиця 3.7

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	2	3	4
1	Зарплатня персоналу	260000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	46800+3900=50700	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	21120	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1903	22% від мінімальної з/п в Україні (8647 грн*0,22)
4	Оренда приміщення	42240	10% від товарообігу
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	8448	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	2112	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	8448	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	4224	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	4224	1% від товарообігу
10	Різне	4224	1% від товарообігу
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	8448	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	126720	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	542811	

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

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	2	3	4
1	Кількість чеків за день	125	3750
2	Середній чек	250	250
3	Виручка	31250	937500
4	Точка беззбитковості	18094	542811
5	Чистий прибуток	13156	394689
6	Термін окупності	1,4 року	

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

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

де I_3 – Загальні інвестиції для реалізації концепції; $Ч_п$ – чистий прибуток.

$$T_{ок} = 6678,826 / (394689 \cdot 12) = 6678,826 / 4736,268 = 1,4 \text{ року}$$

Висновок: В результаті розробки концепції кафе-пекарні в м. Одеса на 32 місяця плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проєкт, складають 6678,826 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 125, середній чек 250 грн.
3. Товарообіг за місяць – 937,5 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 542,811 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 394,689 тис. грн.

Термін окупності складає 1,4 року, що є привабливим за нормативом для створення нового підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проєкту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи бакалавра полягає у розробці концепції кафе-пекарні «Хлібчик для всіх», що ґрунтується на поєднанні українських традицій хлібопечення, використанні натуральних заквасок, сезонності асортименту та сучасних підходів до організації закладів ресторанного господарства.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Одесі, визначено попит на послуги, проведено аналіз цільової аудиторії в ареалі діяльності закладу, а також аналіз конкурентного середовища. На основі наукових досліджень розроблено концепцію кафе-пекарні, особливістю якої є поєднання виробництва ремісничого хліба на натуральних заквасках із традиційною українською святковою та сезонною випічкою.

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

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

Розраховані фінансові показники підтвердили економічну доцільність проєкту. Товарообіг за місяць – 937,500 тис. грн., точка беззбитковості – 542,811 тис. грн. Чистий прибуток за місяць – 394,689 тис. грн. Інвестиції, які треба вкласти в проєкт, складають 6678,826 тис. грн. період окупності яких складає 1,4 року.

Таким чином, проведені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проєкту – кафе-пекарні «Хлібчик для всіх», розташованого в м. Одеса.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.О. Кожевнікова, О.В. Ткачук. Одеса: ОНТУ, 2023. 96 с.
2. Гузар У.Є., Левчук А.В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій (Серія: економіка та управління), 9. 2023. DOI: [10.54929/2786-5738-2023-9-12-01](https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01)
3. Гріщенко А. В. Дослідження тенденцій розвитку хлібопекарської промисловості України. *Агросвіт*. 2025. № 1. С. 77–83. DOI: [10.32702/2306-6792.2025.1.77](https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.1.77)
4. Лебеденко Т. Є., Кожевнікова В. О., Ткачук О. В., Євлаш В. В. Виробництво борошняної продукції: значення і завдання в продовольчій безпеці українців, проблеми і виклики сьогодення та післявоєнної трансформації. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2024. Т. 30, № 5. С. 183–198. DOI: [10.24263/2225-2924-2024-30-5-16](https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-5-16)
5. Черевична Н., Середенко В., Грін Н. Крафтове хлібопечення як аспект української харчової ідентичності. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 3 (13). С. 33–37. DOI: [10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.5](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.5)
6. Mykolenko S., Lebedenko T., Ziubrovskyi A. Traditional Ukrainian Bread Making. *Traditional European Breads* / M. Garcia-Vaquero [et al.]. Cham : Springer, 2023. P. 389–418. DOI: [10.1007/978-3-031-23352-4_18](https://doi.org/10.1007/978-3-031-23352-4_18)
7. Петриченко Ю., Лебеденко Т. Оздоровче харчування та локальні продукти як стратегія розвитку ресторану. *Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації* : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Київ : НУХТ, 2023. С. 23–25.
8. Роган І. Б., Вічко О. І. Джерела підвищення антиоксидантних властивостей хліба. *Стан і перспективи харчової науки та промисловості* :

матеріали VII Міжнародної науково-технічної конференції (Тернопіль, 28 вересня 2023 р.). Тернопіль : ТНТУ, 2023. С. 40.

9. Hernández-Figueroa R. H., Mani-López E., Palou E., López-Malo A. Sourdoughs as Natural Enhancers of Bread Quality and Shelf Life: A Review. *Fermentation*. 2024. 10 (1). 7. DOI: [10.3390/fermentation10010007](https://doi.org/10.3390/fermentation10010007)

10. Майборода Г. О. Трансформація поведінки споживачів на ринку хлібопекарської продукції в Україні. *Сучасні виклики та сталий розвиток економіки і бізнесу* : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції (Запоріжжя, 11 грудня 2025 р.). Запоріжжя : ТДАТУ, 2025. С. 69–72.

11. Онлайн-меню пекарні-ресторану «BreadWay». URL: <https://breadway359.choiceqr.com/> (дата звернення: 30.03.2026).

12. Пекарня-ресторан «Broteria» : офіційний вебсайт. URL: <https://www.tcrodos.od.ua/broteria/> (дата звернення: 30.03.2026).

13. Онлайн-меню пекарні «Dou». URL: <https://dou.choiceqr.com/> (дата звернення: 30.03.2026).

14. Технологія виробництва хліба. Харчові технології : вебсайт. URL: <https://foodtechnology.pro/tehnologiya-virobnitstva-hliba> (дата звернення: 13.04.2026).

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

16. Лебеденко Т., Кожевнікова В., Котузакі О., Новічкова Т. Визначення ефективності спонтанної закваски для стабілізації якості хлібобулочних виробів у пекарнях та підприємствах громадського харчування. *Східно-Європейський журнал передових технологій*. 2019. Т. 4, № 11 (100). С. 22–35. DOI: [10.15587/1729-4061.2019.174289](https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174289)

17. Лебеденко Т. Є., Ткачук О. В., Кананихіна О. М., Бровенко Т. В. Дослідження перспектив використання винних дріжджів для виготовлення

пшеничного хліба. *Здоров'я людини і нації*. 2026. Т. 4, № 1. С. 70–84. DOI: [10.31548/humanhealth.1.2026.70](https://doi.org/10.31548/humanhealth.1.2026.70)

18. Tkachuk O., Kozhevnikova V., Lebedenko T. Authentic breads of Ukraine. *Modern Technologies in the Food Industry-2024 : proceedings of the International Conference (Chişinău, 17–18 October 2024)*. Chişinău : Tehnica-UTM, 2024. P. 59. URL: <https://www.repository.utm.md/handle/5014/30994> (date of access: 18.04.2026).

19. Lebedenko T., Kozhevnikova V., Kotuzaki O., Novichkova T. Determining the efficiency of spontaneous sourdough for stabilizing the quality of bread products in bakeries and catering enterprises. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. Т. 4, № 11 (100). С. 22–35. DOI: [10.15587/1729-4061.2019.174289](https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174289)

20. Ткачук О. В., Лебеденко Т. Є. Вибір борошна як основа для створення якісних хлібобулочних виробів. *Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації* : зб. тез доп. II-ї Всеукр. студ. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Львів, 15 травня 2025 р.). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 255–259.

21. Трофімець Ю. М., Луценко В. О., Ткачук О. В. Обрядова їжа як інструмент культурної реінтерпретації в інноваційному середовищі HORECA. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика* : зб. тез доп. V Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених з міжнародною участю (15–16 травня 2025 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С. 411–414.

22. Етнографічний проєкт «Витоки». Zagoriy Foundation : вебсайт. URL: <https://vytoky.com/> (дата звернення: 13.05.2026)

23. Бондар Л., Огородник Ю. А. Baking Bread / Випікання крафтового хліба в Україні. Київ : Creative Publishing, 2025. 320 с.

24. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичних посібник / О.В. Павлов. 2-ге видання, доповнене К.: ПроКнига, 2019. 340 с.

25. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу “Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства” для студентів ОПП «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» денної та заочної форм навчання. Укл. Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова, В.О. Кожевнікова. Одеса: ОНАХТ, 2021. 63 с.

26. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Чорномор'я, 2018. 300 с.

27. «Жовтий, як стиглий зерновий колос: душа та ідея Breadway». Agro Marketing : вебсайт. URL: <https://agromarketing.com.ua/roboty/brendynh-dlia-ahrobiznesu-vid-agro-marketing-agency.html> (дата звернення 23.05.2026)

28. ДБН В.2.5.-28-2018 «Природне і штучне освітлення».

29. ДБН В.2.2-5:2023 «Захисні споруди цивільного захисту».

30. Історія української культури / За загал. Ред. І. Крип'якевича. К.: Либідь, 1994. 656 с.

31. Культура і побут населення України: Навч. посібник / В.І. Наулко, Л.Ф. Артюх, В.Ф. Горленко та ін. 2-е вид., доп. та перероб. К.: Либідь, 1993. 288 с.

Концепція кафе-пекарні «Хлібчик для всіх» в м.Одеса

Кафе-пекарня «Хлібчик для всіх» — це сучасний заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на виробництві ремісничого хліба та хлібобулочних виробів на натуральних заквасках. Заклад орієнтований на широкий сегмент споживачів та розрахований на 32 посадкові місця.

Основна бізнес-ідея кафе-пекарні в м. Одеса полягає у створенні затишного гастрономічного простору, де поєднуються традиції українського хлібопечення, натуральна сировина, сучасні технології ферментації та доступний сервіс для щоденного споживання.

Основні конкурентні переваги

Власне виробництво
ремісничого хліба

Використання натуральної
сировини

Асортимент традиційної
української випічки

Можливість замовлення
святкової випічки

Зручна локація у житловому
районі

Етапи впровадження

Аналіз ринку та розробка бізнес-
плану

Формування концепції та
асортименту продукції

Вибір локації, дизайн простору,
розробка меню

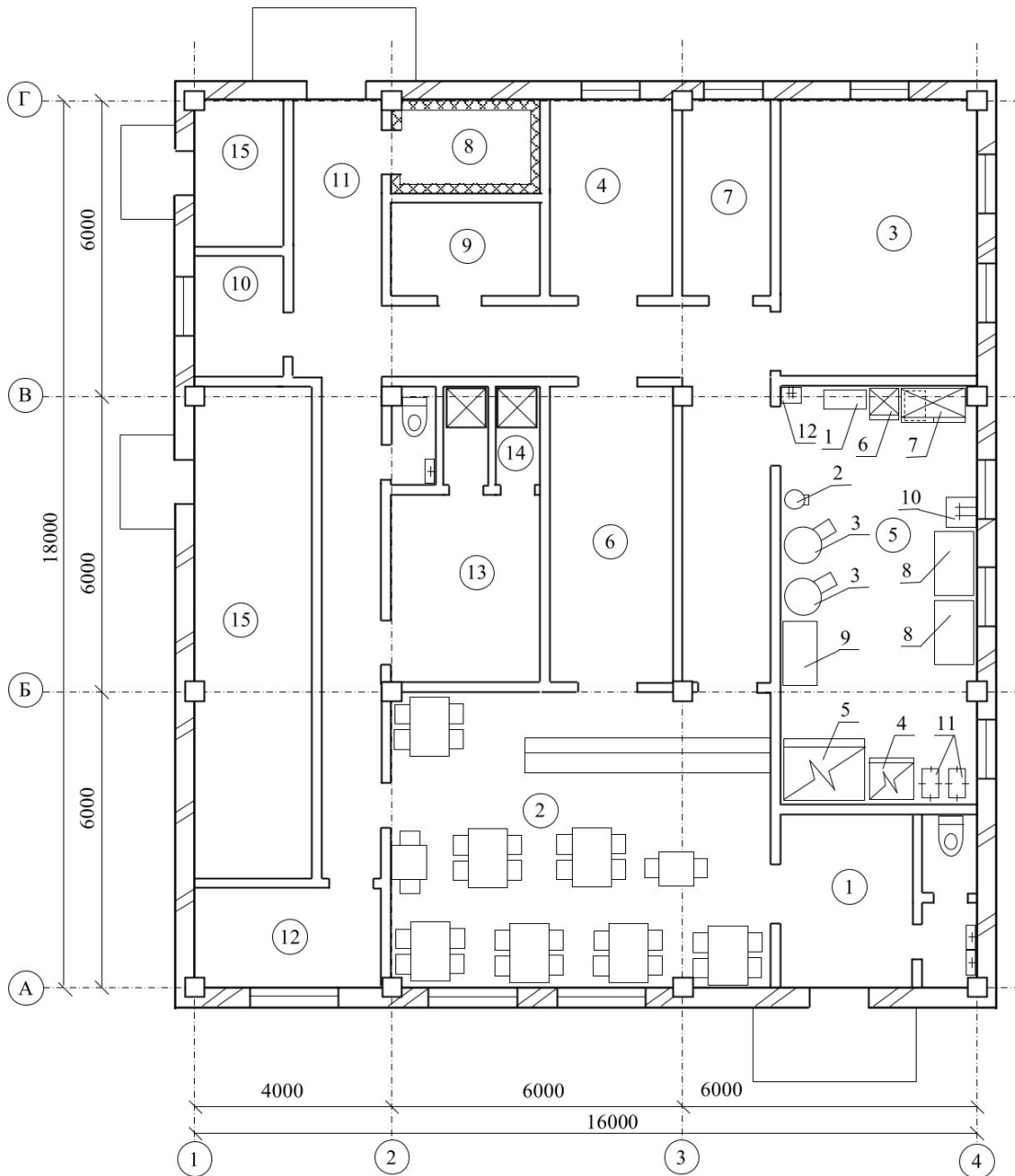
Закупівля, монтаж обладнання

Навчання персоналу

Маркетинг і комунікація

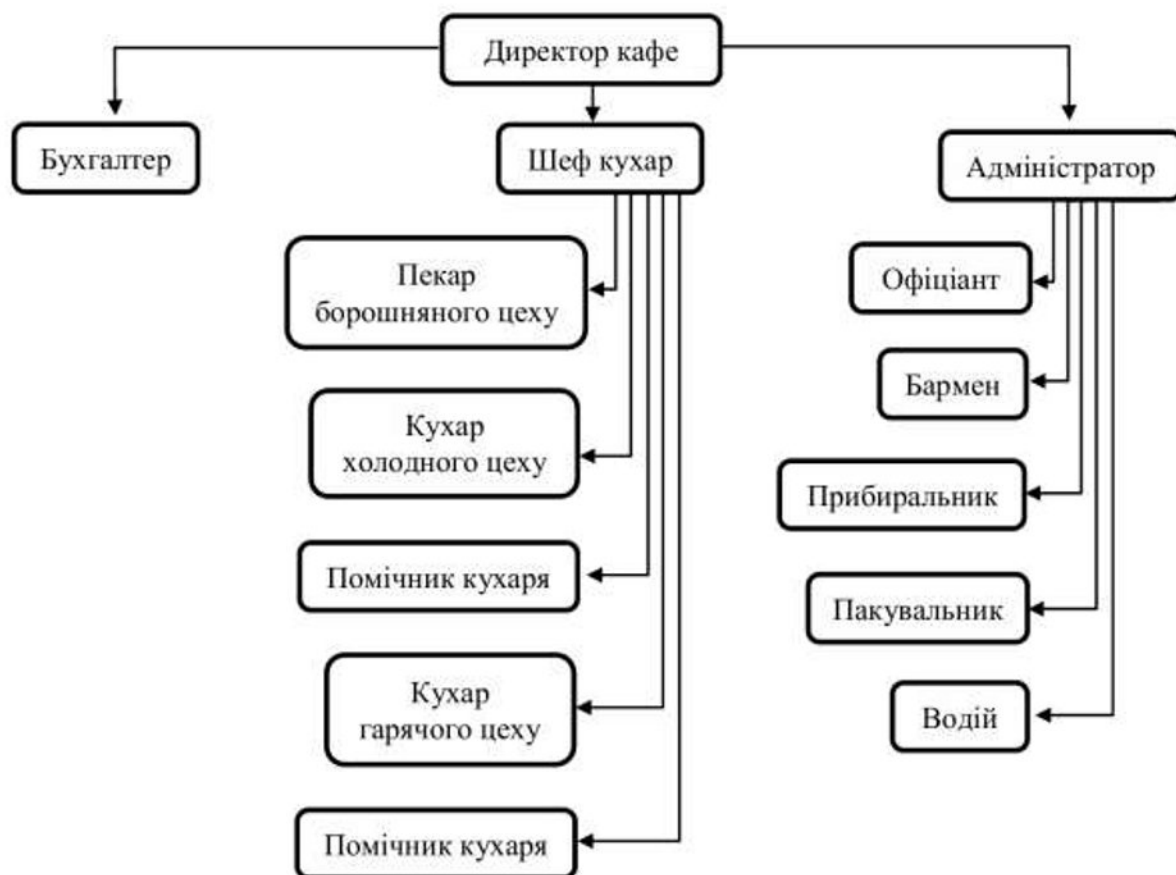
Старт проєкту

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.21			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Топчук С.П.			Додаток А. Концепція кафе-пекарні в м. Одеса	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Лебеденко Т.Є.					80	85
Керівник		Лебеденко Т.Є.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402(б)		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.21			
						Розробка концепції кафе-пекарні з випічкою хліба на заквасках в м. Одеса			
Зм	Кіл	Арк	Надок	Підпис	Дата	Кафе-пекарня «Хлібчик для всіх»	Стад.	Аркуш	Аркушів
Студент	Топчук С.П.							81	85
Консульт.	Лебедецько Т.Є.								
Н. контр.	Коваленко Н.О.								
Керівник	Лебедецько Т.Є.					Додаток Б. План кафе на 32 місця, М 1:100	ОНТУ—2026 каф. ГРБ гр. ГРС-402(б)		
Завід.									
кафедри	Лебедецько Т.Є.								

Організаційна структура кафе-пекарні «Хлібчик для всіх»



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.21							
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Студент.		Топчук С.П.			Додаток Д. Організаційна структура кафе-пекарні в м. Одеса			Літ.	Аркуш	Аркушів		
Консульт.		Лебеденко Т.Є.								84	85	
Керівник		Лебеденко Т.Є.						ОНТУ-2026				
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						Каф. ГРБ				
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						Група ГРС 402(б)				

Послуги кафе-пекарні «Хлібчик для всіх»



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.21								
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата									
Студент.		Топчук С.П.			Додаток Е. Послуги кафе-пекарні в м. Одеса				Літ.	Аркуш	Аркушів		
Консульт.		Лебеденко Т.Є.									85	85	
Керівник		Лебеденко Т.Є.							ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402(б)				
Н. Контр.		Коваленко Н.О.											
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.											