

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему **Розробка концепції ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Коваленко С.С.
(прізвище, ініціали)

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

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол № 10
Завідувачка кафедри ГРБ
(назва кафедри) (підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Коваленко Софії Сергіївни

1. Тема роботи Розробка концепції ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Ресторан на 106 місць в м. Одеса

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Федосова К.С., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Федосова К.С.
Завдання прийняв до виконання _____ Коваленко С.С.

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>	12.06.2026	<i>Виконано</i>

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

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

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

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

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

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»»

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

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану у форматі «Wild Foods» м. Одеса.

Ресторан у форматі «Wild Foods» це концептуальний заклад локальної кухні, заснований на використанні регіональних продуктів, дикорослої сировини та принципів сталого розвитку. Основна ідея проєкту полягає в створенні закладу, де натуральність, сезонність і екологічна свідомість визначають зміст і характер меню.

В технологічному розділі представлені 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 – 71 стор.

Таблиць – 30,

Рисунків – 6,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 41 найменування.

ANNOTATION
to qualification work on the topic:
«Concept development for a restaurant in Odesa in a “Wild Foods” format»

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

At the beginning of the work, the characteristics and analysis of the market of restaurant services in the region and similar enterprises of the world, the results of demand research and analysis of competitors are given. On the basis of this research, the concept is developed and the unique trade offer of a restaurant in Odesa in a “Wild Foods” format.

The restaurant in Odesa in a “Wild Foods” format is a conceptual local cuisine establishment based on the use of regional products, wild raw materials, and the principles of sustainable development. The main idea of the project is to create an institution where naturalness, seasonality, and environmental awareness determine the content and character of the menu.

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.....	20
Розділ 2. Технологічний розділ.....	28
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень).....	28
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	30
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	37
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	39
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	40
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	42
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	46
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	48
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	50
Розділ 3. Організаційний розділ	53
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	53
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	55
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	56
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	58
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	61
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	63
Висновки і рекомендації	66
Список літератури.....	67
Додатки.....	72

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.46</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Коваленко С.С.			<i>Розробка концепції ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»</i>	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>
Консульт.		Федосова К.С.					
Керівник		Федосова К.С.				5	77
Н. Контр.		Коваленко Н.О.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401	
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.					

ВСТУП

В епоху швидких змін та розмаїття вибору індустрія гостинності виступає як невід’ємна складова сучасного життя. Як самостійний сегмент економіки, вона охоплює готельно-ресторанний бізнес та туризм водночас відображаючи культурну, соціальну й економічну динаміку суспільства. У сучасних умовах, позначених повномасштабною війною Росії проти України та економічною нестабільністю, галузь гостинності перебуває на передовій адаптації та відновлення. Російсько-українська війна стала каталізатором усвідомлення їжі як національного ідентифікатора, що посилює увагу до гастрономічних брендів, локальних спеціалітетів і культурно-дипломатичних наративів [1].

Гастрономічна культура як різновид людської культури глибоко інтегрована в суспільне життя і має значення не лише для задоволення базових потреб, а й для формування соціокультурних традицій. Їжа відіграє важливу роль у формуванні національної самосвідомості, оскільки здатна об’єднувати людей через спільні смаки, аромати та традиції харчування [2]. У цьому контексті локальна кухня стає ключовим інноваційним трендом розвитку ресторанного бізнесу [3], який дедалі більше тяжіє до концепції локальності як відповіді на виклики глобалізації, стандартизації смаку та втрати гастрономічної автентичності.

Особливого значення в сучасній гастрономії набуває використання дикорослих інгредієнтів, яке не лише розширює спектр продуктів для виготовлення страв, а й повертає їжі її первісний зміст – зв’язок людини з природою. Світова практика демонструє, що саме звернення до локального природного потенціалу, сезонності та регіональної біорізноманітності стає основою гастрономічної унікальності, впізнаваності та конкурентоспроможності закладу. В українських реаліях такий підхід лише набирає обертів, проте вже формує нове бачення локальної гастрономії як інтелектуального продукту, об’єкта дослідження та інструменту популяризації регіональної ідентичності.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена поєднанням

локальної кухні, сезонності, використання дикорослих інгредієнтів та принципів сталого розвитку. Така концепція повністю відповідає сучасним запитам споживачів і тенденціям ресторанного бізнесу. Для Одеського регіону ця тема є особливо важливою з огляду на сприятливі природно-кліматичні умови, агропромисловий потенціал, біорізноманіття та мультикультурний характер області.

Саме тому розробка концептуального ресторану у форматі «Wild Foods», що поєднує гастрономічну автентичність регіону, локальні продукти, дикоросли та екологічно відповідальний підхід, є своєчасною і перспективною як з наукового, так і з практичного погляду.

Об'єктом дослідження обрано ресторан в м. Одеса у форматі «Wild Foods».

Предметом дослідження були особливості формування концепції ресторану у форматі «Wild Foods» на основі локальної гастрономії, дикорослої сировини та принципів сталого розвитку.

Мета кваліфікаційної роботи полягає в обґрунтуванні та розробці концепції ресторану у форматі «Wild Foods» на основі локальної гастрономії, використання дикорослих інгредієнтів, сезонного підходу та принципів сталого розвитку.

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

- дати загальну характеристику ресторанному ринку міста Одеси;
- провести аналіз конкурентноздатності концептуального ресторану;
- розробити концепцію ресторану в форматі «Wild Foods»;
- провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень ресторану в форматі «Wild Foods»;
- дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення ресторану та дизайну інтер'єру;
- запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;

- провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість проекту.

В кваліфікаційній роботі використовувалися наступні **методи дослідження**: система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає в обґрунтуванні та практичній розробці концепції ресторану у форматі «Wild Foods», що ґрунтується на використанні локальних продуктів і дикорослих інгредієнтів Одеського регіону. Запропоновано практичні рекомендації щодо поєднання принципів сталого розвитку, гастрономічної автентичності та сучасних споживчих тенденцій у регіональній ресторанній практиці.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості впровадження концепції ресторану у форматі «Wild Foods» у практику ресторанного бізнесу м.Одеси. Розроблені технологічні та концептуальні рішення, що базуються на поєднанні локальних продуктів, дикорослих інгредієнтів та принципів сталого розвитку, можуть бути використані під час проектування нових або модернізації діючих закладів ресторанного господарства.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 71 друкованому аркуші. Робота містить 30 таблиць, 6 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 41 найменування.

Ключова слова: формат «Wild Foods», локальні продукти, сталий розвиток, дикорослі інгредієнти, гастрономічна культура, автентичність, авторська кухня, сезонність, екологічна свідомість.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

У сучасних умовах конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства визначається не лише рівнем цін, асортиментом чи зручністю розташування, а насамперед чіткістю концепції, здатністю закладу відрізнятись на ринку та відповідати актуальним споживчим запитам. Для українського ресторанного бізнесу це особливо важливо, оскільки ринок функціонує в умовах нестабільності, але водночас продовжує адаптуватися та оновлюватися. За даними Poster, у 2025 році виручка закладів зросла на 6 %, середній чек — на 17 %, тоді як кількість відвідувань зменшилася на 8 % [4]. Така динаміка свідчить, що заклади дедалі більше конкурують не просто за масовий потік, а за конкретного гостя, його увагу, лояльність і готовність платити за змістовний формат. У цьому контексті особливого значення набувають концептуальні ресторани, які пропонують не лише харчування, а цілісний досвід, атмосферу, історію та виразну ідентичність.

Ресторанний ринок Одеси має власну специфіку. Місто поєднує функції великого економічного, культурного, туристичного та гастрономічного центру, а тому попит на ресторанні послуги тут формується одночасно місцевими жителями, бізнес-аудиторією та туристами [5]. За результатами моніторингу ринку в Одесі та області фіксується тенденція до зростання туристичних потоків. Надходження від туристичного збору в місті за 2025 рік зросли до 14,8 млн грн, причому понад 95 % туристів становили громадяни України [4; 6; 7]. Це означає, що ресторанний ринок Одеси й надалі значною мірою спирається на внутрішній попит, але зберігає виразну сезонність, особливо в центральній частині міста та прибережних районах. Для закладів це створює двояке середовище: з одного боку, високу місткість споживчого сегмента, а з іншого – посилену конкуренцію за увагу гостя в локаціях із найбільш активним пішохідним і туристичним рухом.

Структура ресторанного ринку Одеси є неоднорідною як за територіальним розміщенням, так і за характером попиту. Найбільша концентрація закладів, концептуальних форматів і вищого середнього чека спостерігається у центрі міста, де ресторан виконує не лише функцію харчування, а й функцію частини міського дозвілля, туристичного маршруту та культурного досвіду. Саме тут найбільш активно розвиваються гастробістро, авторські ресторани, сімейні концептуальні заклади, локальні й етнічні заклади, камерні формати з виразною історією та атмосферою. Актуальні зміни 2025 року та початку 2026 року підтверджують, що ресторанний ринок Одеси перебуває у стані активного переформатування. Поява нових закладів різного типу – від класичного італійського кафе Italian Classic Café і ресторану преміум-класу Porto Franco до розширення мережевого сегмента через нові ресторани KFC та десятку локацій McDonald's – свідчить про збереження інтересу операторів до одеського ринку. Водночас остаточне закриття Odesa Food Market показує, що конкурентне середовище міста характеризується не лише відкриттями, а й переглядом концепцій, відмовою від окремих моделей і переходом до нових форматів [8]. Отже, для Одеси характерним є не стільки просте кількісне зростання закладів, скільки постійне оновлення ресторанної пропозиції та пошук більш життєздатних концептуальних рішень. У таких умовах новий проєкт не може виходити на ринок лише з універсальною пропозицією «смачна їжа + гарний інтер'єр». Його конкурентна перевага має спиратися на сильну ідею, чітке позиціонування і зрозумілу для гостя цінність.

За форматами обслуговування і ціновим позиціонуванням в Одесі найбільш масовими залишаються заклади fast casual: fast food, street food, демократичні кафе, бістро, заклади швидкого обслуговування. Вони формують щоденний ринок споживання, орієнтований на доступність, швидкість і повторюваний попит. Однак для проєктованого ресторану у форматі «Wild Foods» більш релевантним є насамперед сегмент casual dining, у межах якого поєднуються повноцінний сервіс, середній рівень цін, атмосфера, концепція та формується емоційна цінність для гостя [9]. Саме цей сегмент є найбільш

сприйнятливим до нових гастрономічних ідей, локальної ідентичності та авторської подачі страв. Водночас частина одеських закладів працює і в логіці fine dining або наближених до нього камерних форматів, де підсилюється роль дегустаційного досвіду, персоналізованого сервісу, сезонної зміни меню та роботи з історією продукту. Тому майбутній ресторан доцільно розглядати як формат на межі casual dining і концептуального авторського ресторану, що може працювати з більш глибокою гастрономічною інтерпретацією локального продукту.

Особливістю Одеси є те, що локальна кухня тут не існує як вузько відокремлений сегмент. Одеська гастрономія історично формувалася як багатонаціональна, тому природно поєднує українські, єврейські, грецькі, болгарські, французькі, італійські та інші кулінарні впливи. Офіційний туристичний портал міста прямо наголошує, що одеська кухня сформувалася в середовищі більш ніж 130 національностей, а сьогодні страви локальної кухні можна знайти майже в кожному ресторані міста [10]. Це означає, що в Одесі локальність часто реалізується не як окремий вузький напрям, а як частина ширшого поля – регіональних, етнічних і авторських концепцій. Така ситуація створює для нового закладу водночас і можливість, і виклик: з одного боку, ринок уже готовий сприймати локальний продукт і регіональну гастрономію; з іншого – простого декларування «ми працюємо з локальною кухнею» вже недостатньо. Необхідна власна інтерпретація локальності, своя логіка добору сировини, сезонності, подачі й комунікації з гостем [11; 12; 13].

У конкурентному полі проєктованого ресторану можна виокремити кілька груп закладів. Першу групу становлять ресторани та бістро, які працюють із локальною одеською тематикою, міською гастрономічною пам'яттю, чорноморською рибою та морепродуктами. Серед основних закладів цього сегменту ресторани та кафе: «Dacha», «Компот», «Котелок – Бар мідій», «Юг», «Dizyngoff», «Чорноморка», «Риба», «Клара Бара». Частина з них апелює до одеського стилю життя, частина – до риби й морепродуктів, частина – до локальної міської атмосфери та впізнаваної гастрономічної візитівки Оде-

си. Особливо показовими є проекти, пов'язані з ім'ям Савелія Лібкіна, оскільки саме через них локальна кухня в Одесі давно вийшла за межі «домашнього меню» і стала повноцінним елементом бренду міста [14]. Для ресторану «Wild Foods» ця група не є прямим аналогом, але є важливим конкурентним середовищем, тому що вона вже працює з темами автентичності, локального продукту, емоційної пам'яті й гастрономічної впізнаваності [10; 15].

Другу групу конкурентів формують заклади регіональної, української та етнічної кухні, які пропонують гостю чітку гастрономічну ідентичність.

В аналізі закладів ресторанного господарства Одеси це ресторани бесарабської кухні «Татар Бунар» і «Мамалига», українські заклади «YAR Restaurant», «Кум та кума», «Куманець», грузинські – «SULI» і «Хінкальня», грецький «Nikos Greek Bistro», кримськотатарські «Крим» та «Хаджибей», італійські «Monica Pinza Pasta Bar» і «Antica Cantina», французький «Sofi Cafe», а також «Yourz Space Bistro» та «Dizyngoff» як приклади авторського формату. Ці заклади є важливими для аналізу, оскільки демонструють сформований попит одеського споживача на ресторани зі зрозумілою спеціалізацією та виразною мовою кухні. Водночас саме через високу насиченість цього сегмента новому закладу недостатньо бути просто ще одним рестораном локальної чи етнічної кухні. Його ідея має виходити на інший рівень – не лише показувати регіон через набір страв, а й пропонувати гостю новий спосіб переживання місця через природний ресурс, сезонність і дикорослу сировину.

Окремо слід враховувати сучасні споживчі тренди, які безпосередньо впливають на конкурентне середовище ресторанного бізнесу. В українських і зарубіжних публікаціях дедалі частіше підкреслюється зростання інтересу до локального продукту, короткого логістичного ланцюга, здорового харчування та екологічної відповідальності [15; 16]. Одним із проявів цих змін є поширення форматів farm-to-table та foraging dining, що ґрунтуються на використанні сезонної локальної сировини, уважному ставленні до походження продукту та природного середовища [6; 17]. У цьому контексті концепція ре-

сторану «Wild Foods» в умовах Одеського регіону виглядає перспективною, оскільки дає змогу поєднати сучасні гастрономічні підходи з використанням унікальних біоресурсів Причорноморського степу та морського узбережжя.

На міжнародному рівні подібні орієнтири підтримуються, зокрема, принципами MICHELIN Green Star, де увага приділяється сезонності, походженню продуктів, зменшенню відходів та екологічній організації діяльності ресторану [18]. Для Одеського регіону це має додаткове значення, оскільки така концепція узгоджується не лише з глобальними тенденціями ресторанного бізнесу, а й з регіональними пріоритетами відновлення, зеленого зростання, підтримки локального виробництва та розвитку гастрономічного туризму [11; 19].

Важливим аргументом на користь проектного закладу є ресурсна база Одещини. У межах області вже сформовано середовище, у якому локальний продукт має не лише сировинне, а й маркетингове значення. Йдеться про вино, сири, рибу, морепродукти, овочі, фрукти, степові та прибережні природні ресурси, гастрономічні спеціалітети, а також продукцію локальних фермерських господарств. Це репрезентовано, зокрема, у проєкті «Дороги вина та смаку Української Бессарабії», що об'єднує виноробні, виробників локальної продукції, заклади гостинності та гастрономічні маршрути [20]. У такому контексті ресторан у форматі «Wild Foods» може бути вписаний не лише в ресторанний ринок Одеси, а й у ширшу регіональну гастрономічну інфраструктуру. Його концепція узгоджується з напрямками, які вже набувають ваги в Одеській області: підтримкою локального виробника, використанням автентичної сировини, розвитком гастрономічного туризму та формуванням впізнаваного бренду території [21; 22].

Таким чином, ресторанний ринок Одеси є насиченим, динамічним і відкритим до нових змістовних форматів. Наявність великої кількості успішних етнічних, регіональних та авторських концепцій підтверджує, що одеський споживач позитивно реагує на заклади з чітко сформульованою гастрономічною ідентичністю.

Концептуальний ресторан у форматі «Wild Foods» доцільно розглядати як заклад нового типу, що виводить дикорослу сировину з допоміжного елемента меню на рівень основної гастрономічної ідеї. Його конкурентне поле формують авторські, локальні та етнічні ресторани, однак жоден із них не використовує дикороси як системну основу концепції.

Отже, для ресторанного ринку Одеси такий формат має високий рівень новизни й може сформувати окрему ринкову нішу.

Для реалізації концепції ресторану у форматі «Wild Foods» обрано приміщення в центральній історичній частині м. Одеси за адресою: вул. Грецька, 1А. Юридична адреса об'єкта: 65050, м. Одеса, вул. Грецька, 1А. Приміщення планується орендувати; раніше в ньому функціонував ресторанний заклад іншого формату. Об'єкт розташований на першому та другому поверхах з фасадної сторони будівлі, у зоні інтенсивної пішохідної та туристичної активності.

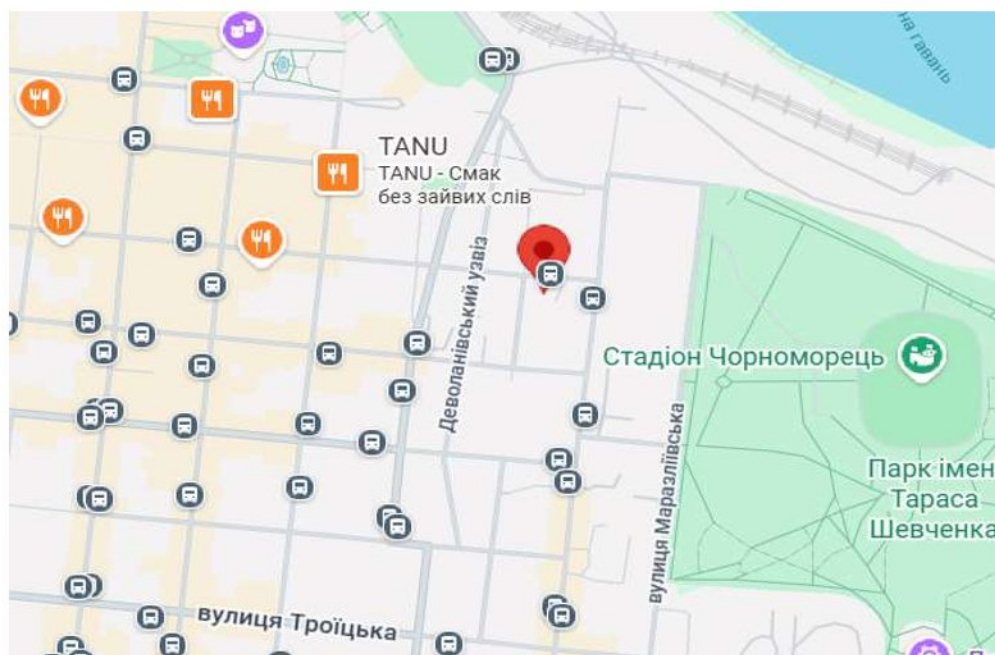


Рис. 1.1. Розташування проектного закладу на карті м. Одеса.

Поруч знаходяться Грецька площа, вул. Дерибасівська, Одеська обласна філармонія, Одеський національний академічний театр опери та балету, а також численні заклади ресторанного господарства й торговельні об'єкти. Зручний транспортний зв'язок із залізничним вокзалом у поєднанні зі сформованою міською інфраструктурою та доступністю прибережної зони ство-

рюють сприятливі умови для функціонування концептуального ресторанного закладу. Таке розташування інтегрує туристичний, діловий та споживчий потоки, що є особливо важливим для формату «Wild Foods», орієнтованого на гостя, який цінує атмосферу, унікальну ідею та нетиповий гастрономічний досвід.

Приміщення перебуває у задовільному технічному стані та забезпечене основними інженерними комунікаціями: електропостачанням, водопостачанням і водовідведенням. Проведення капітального перепланування не передбачається, оскільки наявне об'ємно-планувальне рішення є придатним для подальшого функціонування закладу ресторанного господарства. Водночас приміщення потребує дизайнерського оновлення інтер'єру, косметичного ремонту оскільки певний час не використовувалося за первинним призначенням. Це дає змогу зберегти наявну інженерну основу об'єкта та водночас сформувати новий візуальний образ закладу відповідно до концепції «Wild Foods».

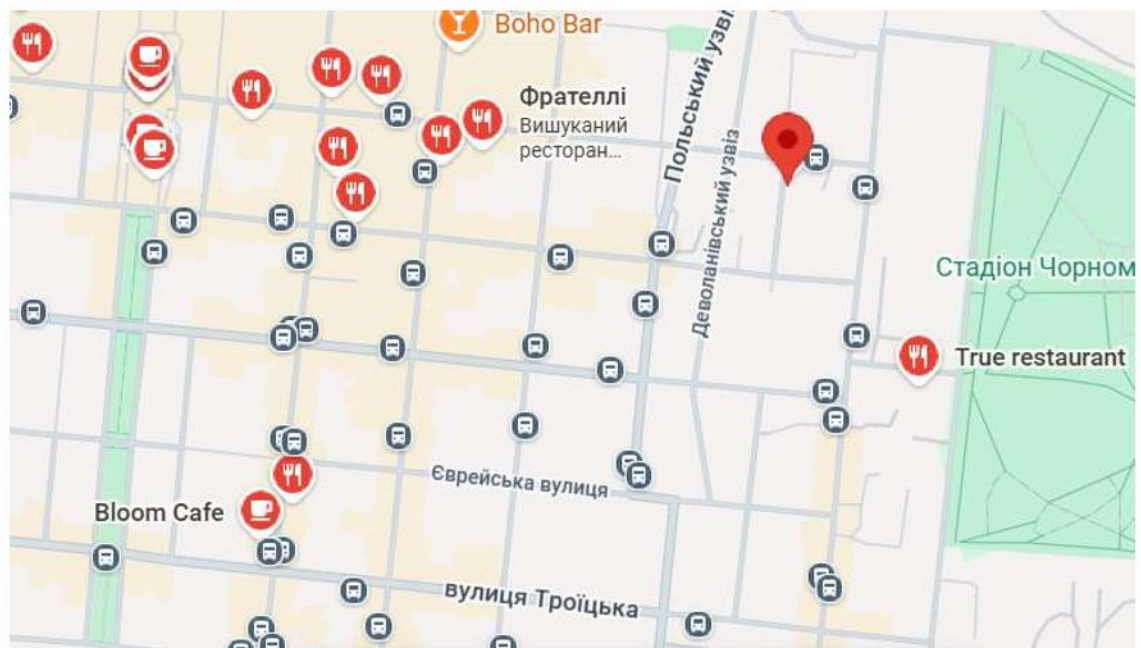


Рис. 1.2. Концентрація закладів ресторанного господарства в районі розміщення проєктованого закладу.

Для ефективної реалізації концепції ресторану в форматі «Wild Foods» необхідно проаналізувати конкурентне середовище, визначивши сильні та слабкі сторони існуючих закладів із подібним гастрономічним напрямком.

Це дозволить обґрунтувати ринкову нішу майбутнього підприємства та сформулювати його конкурентні переваги. До прямих конкурентів можна віднести заклади, розташовані поблизу (рис. 1.2).

Наступним кроком визначаємо заклади, що розташовані поблизу потенційної локації ресторану, а також ті, що знаходяться далі, але мають подібну цільову аудиторію та концептуальний напрям.

Таблиця 1.1 .

Характеристика конкурентних ресторанів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	Кафе Dizyngoff	Ресторан Dacha	Ресторан Риба	Ресторан YAR	Кафе Yourz Space Bistro
1	2	3	4	5	6
Адреса	вул. Катерининська, 5	Французький бульвар, 85	Вул.Фонтанська дорога, 155/4	вул. м. Одеса, вул. Наукова, 48/1	вул. Преображенська, 45
Наявність сайту, соц.мереж	https://www.instagram.com/dizyngoff	https://savva-libkin.com/restaurant/odessa/dacha	https://restaurant-riba.choiceqr.com/menu	https://www.instagram.com/yarwodlounge/	https://www.instagram.com/yourz.space.bistro
Кількість google-відгуків	739 відгуків, рейтинг 4.5/5	5400 відгуків, рейтинг 4.4/5	5700 відгуки, рейтинг 4.4/5	417 відгуки, рейтинг 4.6/5	449 відгуки, рейтинг 4.8/5
Додаткові послуги, атмосфера	Бронювання, Доставка, їжа на виніс, сезонність позицій, кейтерінг	Літня тераса, доставка, банкетні, майстер-класи від власника	Літня тераса, кальян, доставка, банкетні, дитяче меню	Літня тераса, дитяча кімната з лабіринтом, організація банкетів, власна доставка	Доставка літній майданчик, вечери від шефа, колаборації
Діапазон цін, грн	Середній чек 500-800 грн	Середній чек: 500-800	Середній чек: 500-800	Середній чек 350-600 грн	Середній чек 500-800 грн

Як видно з таблиці, усі досліджувані заклади активно представлені в цифровому просторі, мають офіційні вебсайти з повною інформацією про меню, бронювання та події, використовують соціальні мережі як основний канал комунікації зі споживачами.

Усі представлені ресторани мають сторінки в Instagram, а більшість також присутні у Facebook, де ведуть активну взаємодію з аудиторією. Середній чек у проаналізованих закладах є відносно стабільним і коливається в межах 500–800 грн, що відповідає середньому ціновому сегменту ресто-

ранного ринку Одеси. Відмінності між закладами переважно зумовлені концепцією меню, рівнем сервісу та форматом подачі, а не локацією чи типом кухні. Проведемо для цих закладів бальну оцінку за 8 категоріями, використовуючи 10-ти бальну шкалу (табл. 1.2).

Таблиця 1.2.

Бальна оцінка закладів-конкурентів

Критерії	Dizyngoff	Dacha	Риба	Ресторан YAR	Yourz Space Bistro
1	2	3	4	5	6
Подача та смак страв	9,9	9	9	8	9,8
Атмосфера	9,5	9,5	9,5	9	9,8
Дизайн інтер'єру	9	9	9	9	9,5
Обслуговування	9	9	8,5	8	9,4
Асортимент додаткових послуг	9,1	8,8	8,8	9	9
Рівень цін	9	8,5	8,5	7,5	9
Різноманітність асортименту	9,3	8,8	8,8	8	9,3
Професіоналізм персоналу	9	8,8	8,8	8	9
Середній бал	9,2	8,9	8,8	8,5	9,3

На основі проведеної бальної оцінки основних показників (подача та смак страв, атмосфера, дизайн інтер'єру, обслуговування тощо) було побудовано багатокутник конкурентоспроможності (рис. 1.3).

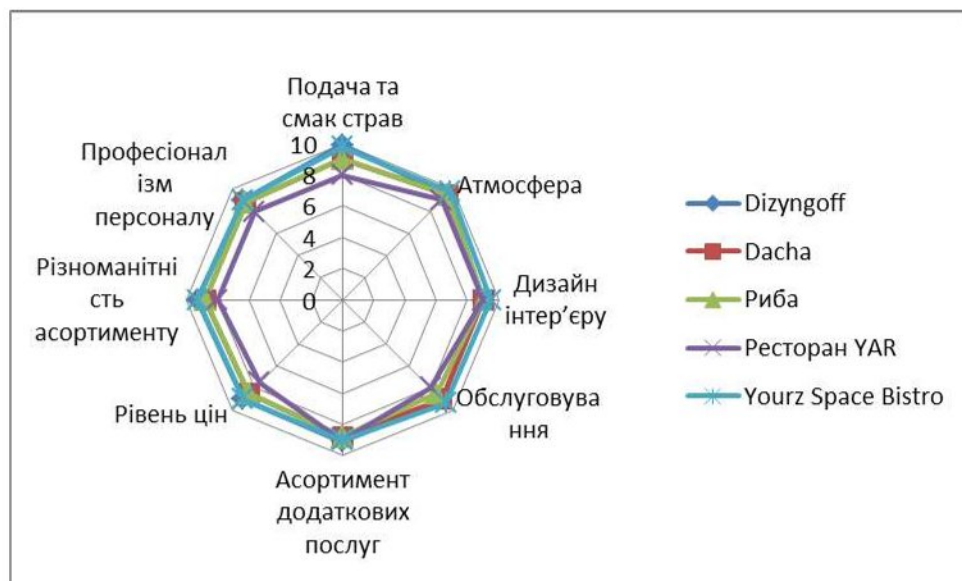


Рис. 1.3. Багатокутник конкурентоспроможності

Багатокутник конкурентоспроможності показує, що найбільш збалансовані

позиції та стійкі конкурентні переваги серед проаналізованих закладів мають міські кафе «Yourz Space Bistro» та «Dizyngoff». Вони демонструють максимальні оцінки (9–10 балів) у таких стратегічно важливих категоріях, як «Подача та смак страв», «Професіоналізм персоналу» та «Різноманітність асортименту», що підтверджує ефективність їхніх авторських концепцій. Ресторан «Dacha» має стабільні та збалансовані показники в межах 8–9 балів, дещо поступаючись лідерам у специфіці подачі страв, але утримуючи сильні позиції за рахунок атмосфери та дизайну.

Водночас ресторани «YAR» та «Риба» мають дещо вужчий профіль конкурентних переваг. Їхні позиції є достатньо сильними за базовими показниками, пов'язаними зі смаком страв і атмосферою, однак поступаються лідерам за ціноутворенням, рівнем сервісної виразності та професіоналізмом персоналу. Це свідчить про те, що на сучасному ресторанному ринку Одеси важливою є не лише якість кухні, а й комплексне враження, яке заклад формує у гостя.

Окремо варто відзначити, що у більшості проаналізованих закладів найменш вираженим показником є асортимент додаткових послуг, тоді як найвищі оцінки стабільно отримують подача та смак страв, атмосфера і дизайн інтер'єру. Це дає підстави стверджувати, що саме емоційна складова, візуальна концепція та гастрономічна якість формують основне конкурентне поле в досліджуваному сегменті. Для проєктованого ресторану в форматі «Wild Foods» це означає необхідність вибудовувати конкурентні переваги не лише через меню, а й через цілісну концепцію, виразне позиціонування закладу, якісний сервіс і впізнаваний гастрономічний досвід.

Серед п'яти проаналізованих конкурентів більшість закладів працює в сегменті локальної, української, одеської або середземноморської кухні. Регіональна гастрономія Одеси залишається важливою складовою ресторанного ринку, однак переважно представлена у традиційному форматі, без глибокої роботи з дикорослою та прибережною сировиною. Це створює передумови для розвитку концепції «Wild Foods», у межах якої локальність розкрива-

ється не лише через походження продуктів, а й через використання дикорослих рослин, сезонних трав, місцевих ягід, грибів, риби, морепродуктів, м'яса та овочів.

Конкурентна відмінність проєктованого ресторану полягає в тому, що зазначені групи сировини поєднуються в межах єдиної гастрономічної концепції, орієнтованої на природну своєрідність Одеського регіону. Такий підхід дає змогу сформувати пропозицію, яка відрізняється від традиційних ресторанів локальної, рибної чи авторської кухні та має потенціал для зайняття окремої ринкової ніші.

Проведений аналіз конкурентного середовища дає змогу визначити місце проєктованого ресторану у форматі «Wild Foods» на ринку Одеси, окреслити його потенційні переваги та ризики функціонування в умовах високої конкуренції.

Таблиця 1.3.

SWOT-аналіз ресторану

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
Внутрішнє середовище	1. Концепція <i>wild foods</i> як диференціація ринку Одеси. 2. Локальні, сезонні та дикорослі інгредієнти Півдня України 3. Відповідність принципам сталого розвитку та zero waste 4. Авторська інтерпретація локальних продуктів у сучасному гастрономічному форматі	1. Низька обізнаність споживачів щодо формату <i>wild foods</i> 2. Сезонна обмеженість асортименту дикоросів 3. Підвищені вимоги до кваліфікації персоналу 4. Складність стандартизації процесів і підвищена собівартість страв
	Можливості (O)	Загрози (T)
Зовнішнє середовище	1. Зростання попиту на локальну та відповідальну гастрономію 2. Розвиток гастрономічного туризму в Одеському регіоні. 3. Партнерство з локальними фермерами, збирачами дикоросів і виноробами 4. Дегустаційні сети, події та медійне просування закладу	1. Нормативні обмеження використання дикорослої сировини 2. Кліматична нестабільність і перебої постачання. 3. Нестабільна політично-економічна ситуація 4. Консервативні споживчі уподобання частини ринку

Отже, проведений SWOT-аналіз свідчить, що проєктований ресторан у форматі «Wild Foods» має виразні сильні сторони, пов'язані з новизною концепції для ринку Одеси, використанням локальних і дикорослих інгредієнтів,

а також орієнтацією на принципи сталого розвитку. Водночас реалізація проєкту ускладнюється низькою обізнаністю споживачів щодо такого формату, сезонністю сировинної бази, підвищеними вимогами до персоналу та складністю стандартизації виробничих процесів. Зовнішнє середовище створює сприятливі можливості для розвитку закладу, зокрема через зростання інтересу до локальної гастрономії, розвиток гастрономічного туризму та співпрацю з локальними виробниками. Разом із тим на діяльність закладу можуть негативно впливати нормативні обмеження, нестабільність постачання, складна економічна ситуація та консервативність частини споживачів.

У цілому результати SWOT-аналізу підтверджують перспективність реалізації проєкту за умови чіткої організації постачання, якісної комунікації з гостем і продуманої стратегії позиціонування на ринку.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.

Створення концепції ресторану є ключовим етапом у його розвитку, який включає визначення основних напрямів і принципів роботи закладу [23]. Перш за все, важливо провести аналіз цільової аудиторії, щоб зрозуміти потреби гостей та конкурентне середовище. На основі місії та візії ресторану формується стратегічний напрямок його розвитку. Місія визначає основну мету створення закладу, тобто чому він створений і яку цінність приносить своїм гостям. Це може бути бажання запропонувати високоякісні страви, створити неповторну атмосферу чи впроваджувати інноваційні гастрономічні ідеї.

Візія ресторану – це його довгострокова мета, якої заклад прагне досягти в майбутньому. Вона формує стратегію розвитку, обираючи орієнтири для розширення, вдосконалення послуг чи досягнення певних рівнів популярності. Візія ресторану полягає в тому, щоб залишатися актуальним і конкурентоспроможним у швидко змінюваному ринковому середовищі, адаптуючи його до нових трендів та викликів.

Аналітичні огляди фіксують зростання інтересу споживачів до локальних і сезонних інгредієнтів, у тому числі до практик «їжі з природи» (Wild Foods), які сприймаються як символи безпечності, автентичності та екологічної відповідальності. Водночас відвідувачі дедалі частіше надають перевагу закладам з оригінальною концепцією й цілісною гастрономічною філософією. Найбільш привабливими є камерні формати з відкритою кухнею, дегустаційними сетами та інтерактивною подачею, коли гостям розповідають про походження продуктів. Це узгоджується з ширшими тенденціями у сфері HoReCa України та європейськими спостереженнями щодо відновлення уваги до Wild Foods. Відповідно, проєктований ресторан має орієнтуватися на аудиторію, яка розглядає його не просто як місце харчування, а як простір гастрономічного враження, що поєднує локальну кухню, дикорослі інгредієнти та принципи сталого розвитку. Такий підхід дає змогу точніше сформулювати ринкову пропозицію підприємства й визначити його конкурентні переваги в умовах ресторанного ринку Одеси.

Результати проведеного дослідження підтверджують актуальність створення ресторану нового формату, який поєднує інноваційні гастрономічні підходи з локальною ідентичністю та екологічною свідомістю. Формат «Wild Foods» відповідає сучасним запитам споживачів, які прагнуть не лише споживати страви, а й отримувати пізнавальний і сенсорний досвід, пов'язаний із природним походженням продуктів.

Обрана концепція ґрунтується на філософії «їжі з природи» – використанні дикорослих рослин, сезонних інгредієнтів та продуктів локального виробництва, що відображають екосистему Південного регіону України. Такий підхід дозволяє не лише розкрити гастрономічний потенціал Одещини, а й інтегрувати принципи сталого розвитку у ресторанну практику.

У цьому контексті базовим є поняття wild foods, яке перекладається як дикороси або їжа з природи. У науковій літературі цей термін охоплює продукти природного походження, що збираються у дикій природі: траву, гриби, ягоди, морські водорості, плоди, мед, а також дикі мікроорганізми для фер-

ментації. За визначенням експертів із гастрономічної антропології, wild foods є не лише біологічним ресурсом, а й носієм екологічної пам'яті та культурної ідентичності місцевості [24].

У сучасній кулінарії ця концепція трансформувалася у філософію повернення до витоків. Вона є невіддільною складовою таких напрямів, як: foraging dining (самостійний збір інгредієнтів шеф-кухарями в дикій місцевості); terroir dining (відображення у стравах клімату, ґрунту та флори конкретного регіону) та sustainable cuisine (сталий підхід із мінімізацією екологічного сліду).

Інтеграція wild foods у практику сучасного закладу дозволяє поєднати кулінарну креативність із локальним біорізноманіттям. Формування меню на основі дикоросів забезпечує його унікальність, оптимізує використання залишків і сприяє розвитку етичного гастрономічного туризму. Зрештою, цей інструмент не лише підвищує цінність регіонального кулінарного продукту, а й виконує важливу просвітницьку функцію, орієнтовану на відповідальне споживання.

У світовій практиці саме дикороси стали маркером гастрономічного прориву. Культовим прикладом є ресторан Central у Лімі (Перу), визнаний найкращим рестораном світу у 2023 році. Його засновник Віргіліо Мартінес побудував меню як мандрівку 15 екосистемами Перу, демонструючи географічну та біологічну різноманітність своєї країни через локальні продукти [12].

Ресторан Майдо у Ліма визнаний найкращим рестораном світу у 2025 році. Елегантний ресторан, яким керує шеф-кухар Міцухару «Міча» Цумура, отримав свою назву від японської фрази, яка використовується для вітання: майдо. Дегустація з амазонським впливом від провідного шеф-кухаря Nikkei у світі. Окрім того, що Maido чотири рази здобував звання найкращого ресторану Латинської Америки з моменту приєднання до списку у 2013 році, а також отримав звання найкращого ресторану Південної Америки 2024 року.

Скандинавські країни стали джерелом унікальної кулінарної моделі –

New Nordic Cuisine, руху, започаткованого групою експертів та інституцій після симпозіуму в Копенгагені 2004 року. Ця концепція зосереджена на використанні локальних продуктів і сезонного різноманіття, акцентуючи увагу на чіткій ідентифікації кулінарного «часу і місця». У випадку Данії – навіть у листопаді, коли гастрономічні ресурси здаються обмеженими, саме дикороси, лісові трави, мохи й водорості дозволили побудувати «кулінарну мову», здатну розповісти про країну світові.

За останні десятиліття австралійська гастрономія інтегрувала традиційні продукти аборигенів, такі як тасманський перець, морська селера та лимонний мирт у сучасні страви. Це стало можливим завдяки зростаючому інтересу до bush food – їжі, яку традиційно використовували аборигени, та новим підходам у кулінарії, що поєднують природні ресурси й культурну спадщину.

Усі ці приклади свідчать про те, що шлях до гастрономічної унікальності, визнання й сталого розвитку лежить через переосмислення локального природного потенціалу. Дикороси – це не екзотика, а ключ до автентичності та головна конкурентна перевага сучасного ресторанного бізнесу.

В Україні питання використання дикоросів у ресторанній кулінарії набуває особливого значення. Пострадянський період позначився втратою багатьох елементів гастрономічної культури, зокрема традиційного знання про їстівні дикі рослини. Ботанік Олексій Коваленко справедливо зауважує, що радянське минуле збіднило українську харчову різноманітність, витіснивши з раціону традиційні харчові практики [25]. Водночас сучасні тренди відкривають нові можливості для їхнього повернення.

В Україні використання дикоросів як складової локальної гастрономії стає актуальним напрямом в середовищі сучасних шеф-кухарів, гастроентузіастів і дослідників. Цей інтерес розвивається одночасно у кількох напрямках: від польових кулінарних проєктів до видання спеціалізованих книжок і популяризації теми на професійних подіях. Один із піонерів руху – Ігор Мезенцев, який через власні проєкти «Топот» та «Ліс вечеря» демонструє мож-

ливість переосмислення українського гастрономічного простору через використання недооцінених, але унікальних продуктів – дикоросів. У його стравах кожен інгредієнт розповідає про місце, час і природний ритм. Такий підхід змінює уявлення про “сезонність” і відкриває нову глибину смаку, де важливу роль відіграє зв'язок з екосистемою.

У 2024 році вийшла науково-популярна праця «Cooking in the Wild | Сучасна гастрономія в глибинах Карпат» (Creative Publishing) авторства Д. Бахти та І. Мезенцева, укладена на основі проєкту «Топот» – серії кулінарних експедицій, у межах яких здійснювалося приготування страв на відкритому повітрі з використанням виключно дикоросів та продукції місцевих фермерських господарств.

У 2024 році вийшли ще дві важливі книги: ботанічне дослідження Олексія Коваленка «Звичайна екзотика», що розглядає щоденні продукти з науково-культурного погляду, та сезонний записник «Осінь» авторства Дарії Крікунової, де дикороси органічно вплетені у структуру меню як основа для авторських рецептів.

Одним із важливих просторів обміну досвідом є Creative Chefs Summit [26], зокрема серія CHEF-CHEF – лекційно-демонстраційні майстер-класи для професіоналів ресторанної сфери. Саміт об'єднує кухарів, рестораторів і фуд-дослідників, серед яких багато хто працює з локальними інгредієнтами та дикоросами.

Зі слів Олени Жаботинської, бренд-шефіні та співзасновниці мережі @23restorany, бренд-амбасадорки KURATOR – дикороси це неокультурені рослини, що ростуть в дикій природі. Вона рекомендує запікати м'ясо (рост-біф) в листі кропиви, лопуха, деревію, готувати салати з молодих листочків кульбаби, пряно-ароматичних дикоросів. Цікавим гарніром є волок – тушкована гичка з буряка (мангольду) до якої додають листочки кульбаби. Усі ці приклади свідчать про формування в Україні тенденції, що набирає обертів, щодо використання дикоросів не лише як інгредієнтів, а й як носіїв глибших сенсів, локальності, сезонності та сталого підходу до гастрономії.

На півдні України, в умовах унікального клімату, ґрунтів і біорізноманіття, створюються перші проєкти, що об'єднують гастрономію, фермерство та культуру. Локальна їжа набуває нового статусу, перестаючи асоціюватися лише з фольклорними мотивами чи сільською романтикою – вона набуває статусу інтелектуального продукту, об'єкта вивчення та інструменту м'якої сили на міжнародній арені. Ініціативи, як-от проєкт "Дикороси" від громадської спілки "Дорога смаку Прикарпаття", сприяють розвитку сталого збору та переробки дикоросів, що дозволяє підтримувати екологічний баланс і зберігати біорізноманіття.

Дикороси – це ключ до нової гастрономічної мови. Їхній смак нестандартизований, поява – сезонна, а збір – трудомісткий. Це вимагає від закладів не лише кулінарного таланту, а й філософії, здатної прийняти обмеження як джерело натхнення. Ті ж самі ідеї стали основою світових успіхів: від ресторану Central у Перу, який перетворив висотну географію на меню, до Noma в Копенгагені, де локальність піднесли до рівня мистецтва. Україна, з її ще не до кінця відкритим ландшафтом дикоросів, різноманіттям мікрокліматів і багатою традицією збирання диких рослин, має всі передумови, щоб стати новим голосом у глобальному гастрономічному русі.

Назва майбутнього ресторану безпосередньо пов'язана із салікорнією (солонцем трав'янистим) – унікальною рослиною, що росте на солончаках та в прибережних зонах чорноморського узбережжя. За своєю текстурою та делікатним смаком вона нагадує молоді пагони спаржі або шпинату. Завдяки природному середовищу існування, салікорнія має виражений солонуватий присмак і традиційно ідеально пасує до страв із риби та морепродуктів.

Для назви ресторану цей інгредієнт є влучним символом південного ландшафту, природності та сезонності. Назва SALICORNIA підкреслює зв'язок закладу з природними ресурсами Одеського регіону та сучасним баченням локальної кухні. Вона передає головну ідею проєкту, де смак страв формується під спільним впливом сонця, солі, моря і степу.

Отже, наведені теоретичні положення й практичні приклади слугують

обґрунтованим підґрунтям для розробки структурної моделі концепції ресторану у форматі «Wild Foods».

Таблиця 1.4.

Структура концепції ресторану «SALICORNIA»

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Ресторан в форматі «Wild Foods» із використанням дикорослих та локальних інгредієнтів.
Категорія і тематика закладу	Концептуальний ресторан локальної кухні з філософією «їжі з природи», орієнтований на сталий розвиток, сезонність і екологічну свідомість. Тематикою закладу стало гастрономічне переосмислення природного ландшафту Півдня України.
Форми і методи обслуговування	Повносервісне обслуговування (à la carte, дегустаційні сети, chef's table). Інтерактивна комунікація персоналу з гостями: презентація походження продуктів, історії страв, поради щодо поєднання смаків.
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Основна бізнес-ідея проекту полягає у створенні концептуального ресторану у форматі «Wild Foods», що базується на використанні регіональних продуктів, дикорослої сировини та принципів сталого розвитку.
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	Місцева аудиторія, орієнтована на свідоме споживання і культурну автентичність. Туристи, які цікавляться гастрономічним та екологічним туризмом. Міжнародна аудиторія, яка шукає унікальний український гастрономічний досвід.
Спектр послуг, що пропонуються (основний, додатковий і супутній ресторанний продукт)	Основні послуги – організація харчування, реалізація продукції, організація споживання продукції, організація дозвілля, інформаційно-консультаційні послуги: проведення тематичних майстер-класів. Додаткові послуги - бронювання столиків, takeaway-пропозиції, продаж ферментованих напоїв, авторських приправ і соусів.
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	Створення вебсайту закладу з меню, блогом про локальні продукти та сезонність. Активне просування через соцмережі (Instagram, Facebook), партнерство з локальними виробниками.
Етапи впровадження	Підготовка проекту і розробка концепції Підготовка і проведення ремонтних робіт Оновлення інтер'єру, зміна дизайну Розробка нової виробничої програми для ресторану Монтаж обладнання та меблів Розробка меню та підбір персоналу Проведення рекламних кампаній Запуск нового формату закладу

Концепція закладу передбачає формування меню, у якому натуральність, сезонність і екологічна свідомість виступають визначальними засада-

ми. Реалізація такого проєкту є особливо доцільною для Одеського регіону з огляду на його унікальні природно-кліматичні умови, біорізноманіття, агропромисловий потенціал та мультикультурну специфіку.

Унікальна торгова пропозиція ресторану SALICORNIA полягає у переосмисленні автентичних кулінарних традицій Одещини через використання дикорослої сировини та локальних фермерських продуктів.

Ключовими конкурентними перевагами закладу є впровадження принципів zero waste, унікальна мережа локальних постачальників, гастрономічний сторітелінг, інтерактивна подача та виразна емоційна складова. Застосування сучасних технік приготування та орієнтація на екологічну відповідальність формують цілісний образ ресторану, що відповідає актуальним запитам свідомого споживача.

Слоган закладу: SALICORNIA — смак Півдня в сучасній гастрономії.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Моделювання інфраструктури підприємства

Проектування закладів ресторанного господарства здійснюється на підставі визначеної концепції, виробничої програми та добової динаміки попиту закладу [29]. Вихідними даними для розробки проекту є технічне завдання, чинні нормативні акти та інструкції, вимоги щодо охорони праці під час проектування, а також асортимент реалізованої продукції для різних типів підприємств харчування, Збірники рецептур страв та кулінарних виробів і т.д. Структурна схема сервісно-виробничого процесу визначає послідовність операцій та їх взаємодію, допомагаючи організувати ефективне виконання кожного етапу виробничо-сервісної діяльності. Структурна схема дозволяє оптимізувати виробничий процес, покращити організацію праці, зменшити витрати та підвищити якість обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства [29].

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

Таблиця 2.1

Схема технологічного процесу ресторану «SALICORNIA»

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

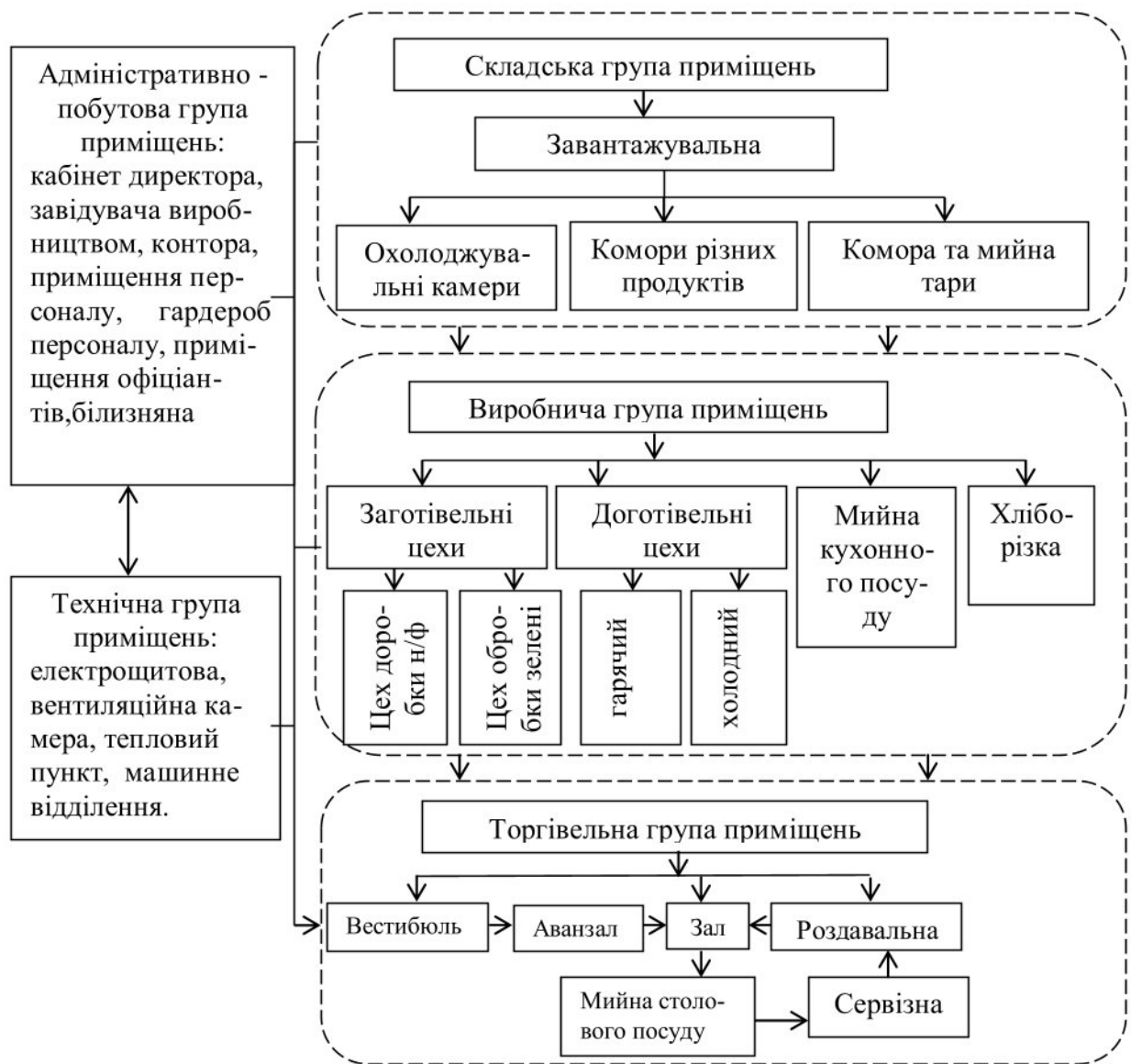


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема ресторану

Групу торговельних приміщень становлять торговельні та бенкетні зали, вестибюль, обладнаний гардеробом, а також туалетні кімнати й умивальники.

Туалети спроектовані роздільними для чоловіків і жінок. Туалетні, умивальні для відвідувачів розміщені єдиним блоком. У чоловічих туалетах на кожен унітаз передбачено один пісуар [29].

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

Площу залу розраховуємо за формулою:

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

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

Площу обідньої зали (без роздавальної) в ресторанах слід приймати на 1 місце в залі, не менше $1,8 \text{ м}^2$. Отже,

$$S_{\text{зал}} = 106 \cdot 1,8 = 190 \text{ м}^2.$$

З врахуванням даних відносно співвідношення місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залах.

Залежно від типу й класу підприємства рекомендується певне співвідношення кількості двох, чотирьох, шестимісних столів. Досліджуваний нами ресторан – це ресторан вищого класу, тому співвідношення 2-місних, 4-місних та 6-місних столів приймаємо як 20:40:40 [30].

Відповідно до цього розраховуємо кількість столів, кількість місць за столами, а також розмір столів. Дані зведемо в табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове співвідношення	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розмір столів, довжина, мм	Розмір столів, ширина, мм
Ресторан					
2-місні	20	20	10	600	800
4-місні	40	40	10	800	800
6-місні	40	46	8	1800	800

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – 12...16, а в кафе – 16...20 місць на одного офіціанта. Тобто кількість офіціантів для ресторану на 106 місць – 8 офіціантів.

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

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства харчування та його потужність. Якщо потужність підприємства виражена кількістю місць у залі, технологічний розрахунок починають з розрахунку чисельності відвідувачів – осіб, які харчуються на даному підприємстві [29].

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

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

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

де $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;
 P – місткість зали (кількість місць); φ - оборотність місця в залі за годину; x – середній відсоток завантаження зали, % [29].

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

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

Розрахунки приводять в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу підприємства харчування на 106 місць

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	12-13	1	29	31
2	13-14	1	34	36
3	14-15	1	34	36
4	15-16	1	29	31
5	16-17	1	25	27
6	17-18	1	29	31
7	18-19	0,4	48	20
8	19-20	0,4	57	24
9	20-21	0,4	57	24
10	21-22	0,4	53	22
11	22-23	0,4	47	20
12	23-24	0,4	38	15
РАЗОМ				317

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

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

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

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

Для ресторану $n_d = 317 \cdot 3,7 = 1173$ страви.

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

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

Для загальнодоступного ресторану коефіцієнт споживання холодних закусок складає 1,6, відповідно для гарячих закусок – 0,3, перших страв – 0,3, других страв – 1,1, солодких страв – 0,4. Загалом – 3,7.

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

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

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H – норма споживання [29]. При підрахунку кількості страв холодні, перші, другі й солодкі страви, та борошняні й кондитерські вироби приймаються за одиницю кожне, а гарячі й холодні напої не враховуються, вони розраховуються окремо.

Аналогічно розраховується кількість страв на сніданки, а також кількість гарячих, холодних напоїв, кондитерських виробів і хліба.

Отримані результати зводять у табл. 2.4. та 2.5.

Таблиця 2.4.

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість спо-живачів, осіб	Коефіцієнт спожи-вання групи страв	Денна кількість страв, порцій
Ресторан (основне меню)			
Холодні закуски	300	1,6	507
Мол., кисл. прод., бутерброди		0,15	76
Рибні		0,4	203
М'ясні		0,25	127
Овочеві, салати і вінегрети		0,2	101
Гарячі закуски	300	0,3	95
Перші страви	300	0,3	95
Заправні		0,77	73
М'ясні		0,6	44
Рибні		0,35	25
Овочеві		0,05	4
Прозорі		0,15	14
Холодні, молочні, супи-пюре		0,08	8
Другі страви	300	1,1	348
Рибні		0,25	87
М'ясні		0,5	174
Овочеві		0,05	17
Круп'яні та борошняні		0,1	35
Молочні та з яєць		0,1	35
Солодкі страви	300	0,4	127
Гарячі		0,05	6
Жельовані		0,5	63
Холодні		0,25	32
Морозиво		0,2	25
Разом:	300	3,7	1173

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів	Норми спо-живання	Кількість	
			Одиниці виміру (кг,шт, порц.)	Продуктів
Ресторан				
Гарячі напої				
чай	317	0,16	порц.	46
кава	317	0,2	порц.	58
какао	317	0,04	порц.	12

Продовження таблиці 2.5.

1	2	3	4	5
Холодні напої				
фруктові води	317	0,24	порц.	69
мінеральні води	317	0,18	порц.	52
соки	317	0,12	порц.	35
власне виробництво	317	0,06	порц.	17
Хліб				
житній	317	0,05	кг	14
пшеничний	317	0,05	кг	14
Борошняні/конд. вироби	317	0,5	шт.	144
Цукерки, печиво	317	0,02	шт.	6

Розробляємо розрахункове меню підприємства (табл.2.6), яке являє собою перелік найменувань страв з вказівкою виходу страви і їхньої кількості. Меню складається з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів [31], а також спеціальної літератури по дієтичному харчуванню, національним кухням та інших джерел.

Таблиця 2.6.

План-меню ресторану на 106 місць

№	Назва страви	К-ть пор	Вихід, г
	Фірмові страви		
	Слайси буряку з гірчичною заправкою на кислій комбучі, приправлений фісташками та васильками	25	200
	Філе азовського бичка з салікорнією в темпурі та соусом з медової редьки	30	100/100/50
	Томлена свинина з пюре топінамбура і коренем козельця та лактоферментованим агрусом	35	100/150/25
	Желе з червоних порічок на вівсяному крекері	20	100/100
	Холодні страви та закуски		
	Теплий тост із пастою з кропиви, вудженим щучим кав'ярком та пелюстками календули	25	100
	Рієт із скумбрії з хрусткими гречаними чіпсами та пікантним медом	43	180
	Форшмак із оселедця матіас, зеленого яблука, горіхів та пікантного вершкового масла на чіпсах із топінамбура	40	150
	Пелінгас у цитрусовому маринаді з маринованою салікорнією та сіллю Куяльника	40	200
	Сом в прозорому желе з смаженою цибулею	40	200
	Вінегрет рибний з зеленими ферментованими ягодами шовковиці	40	200

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Весняний салат із редису, огірків, черемші, портулаку та пелюсток настурції	26	150
	Печений перець із ніжним лабане та соусом із жовтої черешні й розтертого кизилу	25	100/100/50
	Ікра з печених овочів, димлених томатів і ферментованого перцю з рисовими чіпсами	25	100/50/10
	Відварна телятина з соусом із хрону, кореня пастернаку та ферментованого щавлю	43	150/25
	Террін із телятини з грибним соусом із зморшків і чебрецю	42	170
	Паштет з качки з коньячним желе та квітами настурції	42	100/50
	Хумус із кеш'ю та олією кропу з овочевими чіпсами	25	100/50
	Плато фермерських сирів із хвойною карамеллю, листям м'яти та полуницею	26	150
	Гарячі закуски		
	Биточки з тюльки на зеленому оладку з салікорнією та крем-сиром	32	50/100/50
	Цвіт акації, смажений у фритюрі з сирним чіпсом та соусом з ревеню	32	100/10/50
	Запечені квіти цукіні, фаршировані рікотою та шпинатом з додаванням конопляної олії	31	200
	Перші страви (супи)		
	Бульйон з домашнього півня та печених овочів	14	300
	Борщ зі свинячими реберцями, квасолею та любистком	44	300
	Солянка з локальної риби з пряно-ароматичною зеленню	25	300
	Куліш пшоняний з деревієм	4	300
	Буряківник на хлібному квасі з кропивою та щавлем	3	300
	Гарбузовий крем-суп з чебрецем	5	300
	Другі гарячі страви		
	Філе гольця з мусом з білих грибів та різотто з картоплі, прикрашене салікорнією	30	100/150/50
	Філе форелі припущене в молоці, молода картопля з ферментованим волоком із молоді гички під трюфельним соусом	27	75/150/50
	Філе фермерської яловичини з зморшками та кремом з черемші, прикрашене маринованими суцвіттями бузини	35	100/150/25
	Запечена корейка ягняти з кремом селери, доповнена хрусткими пагонами дикої папороті та легким м'ятно-оцтовим соусом	34	100/150/50
	Філе дикої качки з соусом із чорної смородини та пюре з пастернаку з ваніллю	35	50/150/25
	Медальйони з індики з лісовим горіхом та конфі з дикої шипшини гарніроване портулаком	35	175
	Запечені молоді коренеплоди з йогуртовим соусом і медовим липовим пилом	17	150
	Зелена гречка з лісовими грибами та карамелізованою цибулею	35	150/50/25
	Вареники з сиром, кропом та кропивою і сметаною	35	200/25/25
	Солодкі страви		
	Печені яблука з медом, корицею та горіхами, з ванільним соусом	6	150
	Тарт з ревенем і соусом з апельсинового курду	32	150/50

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Мус з білих персиків з засушеними квітами лаванди	22	100
	Желе «Палітра»	21	200
	Морозиво «Мальва»	25	220
	Гарячі напої		
	Чай чорний з лимоном	23	200
	Чай зелений з меліси	23	200
	Кава чорна	30	100
	Кава оригінальна конопляна	28	150
	Какао з альтернативним молоком	12	200
	Холодні напої		
	Смузі з огірка, шпинату та молодшої кропиви	10	200
	Смузі з банану та полуниці на мигдальному молоці	9	200
	Сік грейпфрутовий	18	200
	Сік полуничний	18	200
	Вода мінеральна газувана Куяльник	32	200
	Вода мінеральна негазована Куяльник	20	200
	Вода фруктована газувана а васортименті	69	200
	Хлібобулочки та борошняні кондитерські вироби		
	Домашній житньо-пшеничний хліб на винних дріжджах	140	100
	Хліб на хмелевій заквасці	140	100
	Плацинди з гарбузом	24	150
	Плацинди з сиром	24	150
	Хала одеська	24	100
	Плетінка з маком і родзинками	24	100
	Торт Медовик	24	150
	Тістечко листкове Наполеон	24	150
	Печиво «Рогалики з джемом»	60	100

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи основного підприємства, тобто ресторану (табл.2.7) [29].

Таблиця 2.7.

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	6,7	101
страви з риби	13,4	203

Продовження таблиці 2.7.

1	2	3
страви з м'яса	8,4	127
гастрономічні товари	1,7	26
бутерброди, закуски	3,3	50
Супи		
прозорі	0,9	14
заправочні	4,8	73
пюреподібні	0,3	5
холодні	0,2	3
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	5,3	80
з круп, бобових та макаронних виробів	2,3	35
з яєць та сиру	2,3	35
з риби та морепродуктів	7,9	119
з м'яса	9,2	139
з птиці	2,3	35
Напої		
Гарячі	7,7	116
Холодні	1,3	19
Солодкі страви		
Гарячі	0,4	6
Холодні	7,9	120
Борошняні вироби	9,5	144
Печиво	4,0	60

2.3. Організація виробництва і проектування холодного цеху

Холодний цех призначений для приготування холодних страв і закусок, бутербродів, солодких страв та холодних супів. Продукція цеху реалізується в торгових залах ресторану. В цеху продукти не проходять теплову обробку, тому кухарі особливо суворо дотримуються санітарних правил при приготуванні та дотримуються визначених умов та термінів короткочасного зберігання напівфабрикатів, для чого в цеху встановлюється достатня кількість холодильного обладнання. Холодні страви, закуски, салати готують безпосередньо перед відпуском споживачу. Холодний цех має зручний зв'язок з гарячим цехом, де виконують необхідну теплову обробку продуктів для холодного цеху, з роздавальнею та мийною столового посуду.

Оформлення холодних страв і закусок, надання їм привабливого зовні-

шнього вигляду залежать від сполучення кольорів продуктів, їх умілого нарізання, розміщення компонентів страви. Тому в холодному цеху раціонально організовані робочі місця та оснащені наборами різноманітних інструментів.

Так як потужність цеху невелика, використовують механічне настільне обладнання, столи виробничі, мийні ванни. Для відпускання готових страв встановлена роздавальна секційна модульована стійка. Щоб приготувати солодкі страви такі, як желе, муси, компоти, фрукти консервовані і свіжі, морозиво з фруктами і варенням, збиті вершки, молочні коктейлі та ін., використовують спеціальні інструменти: засоби для отримання соку, лотки, форми, лопатки-ножі, інструмент для розкладання страв, щіпці. Робоче місце для приготування солодких страв обладнане ванною, виробничим столом, холодильною шафою, терезами, різним посудом, спеціалізованими механізмами для протирання фруктів, ягід, збивання мусів, кремів, самбуків. Фруктові напої, компоти готують у гарячому цеху в наплитних котлах, транспортують у холодний цех і порціонують у склянки і креманки [32].

В холодному цеху суворо слідкується за дотриманням правил товарного сусідства, термінів реалізації солодких страв, так як вони можуть слугувати поживним середовищем для розвитку мікроорганізмів. Також чітко відділяється виробництво страв із сирих та відварених продуктів, із м'яса та риби.

Для холодних супів використовують овочі, відварені в гарячому цеху. В холодному цеху їх охолоджують і нарізають. Потім супи заправляють в котлах і відпускають охолодженими (10-14°C) з додаванням харчового льоду.

Холодний цех починає працювати за декілька годин до відкриття ресторану і закінчує у останню годину роботи підприємства. Режим роботи цеху – з 8.00 до 23.00, тобто 15 годин [32].

При розміщенні обладнання у холодному цеху дотримуються принципу прямоточності, для того, щоб при виконанні робіт кухарі не робили непродуктивні переміщення в напрямку, протилежному напрямку технологічного процесу. Найбільше раціонально лінійне розміщення обладнання. Кухарі в процесі роботи пересуваються тільки уздовж лінії обладнання й повертають-

ся не більше ніж на 90°.

Холодний цех має достатню освітленість. Крім освітленості при створенні оптимального середовища у виробничих приміщеннях стежать за станом повітряного середовища: температурою, вологістю, ступенем чистоти й швидкістю руху повітря.

Важливу роль грає вибір розмірів робочих місць, облік антропометричних даних і вимог фізіології праці. Правильно організоване робоче місце підвищує ефективність праці на 20 %.

Керує холодним цехом бригадир, який у відповідності з планом-меню організовує відпуск страв, контролює їх якість. Кухарі V і VI розрядів готують найбільш складні за приготуванням замовлені і банкетні страви, порціонують і оформляють їх. Кухарі IV розряду підготовлюють продукти: проводять обробку напівфабрикатів, нарізають овочі на машинах, обробляють оселедець.

2.3.1. Розрахунок виробничої програми холодного цеху

Виробничу програму холодного цеху розробляємо на основі виробничої програми всього підприємства та режиму роботи підприємства. Надаємо її у вигляді таблиці 2.8.

Таблиця 2.8.

Виробнича програма холодного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага %	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	15,6	101
страви з риби	31,3	203
страви з м'яса	19,6	127
гастрономічні товари	4,0	26
бутерброди, закуски	7,7	50
Супи		
холодні	0,5	3
Напої власного виробництва, у т.ч.		
Холодні	2,9	19
Солодкі страви, у т.ч.		
Холодні	18,5	120

Для подальших розрахунків обладнання холодного цеху необхідно скласти графік реалізації страв. Кількість страв, що реалізується за максимальну годину визначаємо за графіком потоку відвідувачів у залі з урахуванням коефіцієнта перерахунку [34], що визначаємо за формулою:

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

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

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

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

де $n_{\text{год}}$, n – кількість страв, що реалізують за кожну годину та за день, шт. Розрахунок кількості страв, яка реалізується за 1 максимальну годину роботи залу наводимо у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Кількість страв, що реалізується за максимальну годину роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	101	12
страви з риби	203	24
страви з м'яса	127	15
гастрономічні товари	26	3
бутерброди, закуски	50	6
Супи		
холодні	3	1
Напої власного виробництва, у т.ч.		
холодні	19	2
Солодкі страви, у т.ч.		
холодні	120	14

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Розрахунок чисельності працівників холодного цеху проводять з урахуванням розробленої виробничої програми цеху та норм часу, який затрача-

ється на приготування кожної із страв [33].

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

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

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

де n – кількість страв кожного виду за цілий день; $K_{тр}$ – коефіцієнт трудомісткості приготування певної страви; 100 – норма часу, що необхідно для приготування виробів, коефіцієнт трудомісткості яких дорівнює 1, с [33].

Результати розрахунку чисельності робітників доготівельних цехів оформляють у таблицю 2.10.

Таблиця 2.10

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
Для приготування холодних страв			
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	101	60	1,68
страви з риби	203	75	4,23
страви з м'яса	127	75	2,65
гастрономічні товари	26	50	0,36
бутерброди, закуски	50	70	0,97
Супи			
холодні	3	150	0,13
Напої власного виробництва, у т.ч.			
холодні	19	30	0,16
Солодкі страви, у т.ч.			
холодні	120	200	6,67
Разом			16,84

$$N_{я} = 16,84 / 8 \cdot 1,14 = 1,85 = 2 \text{ кухарі}$$

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

$$N_c = N_{я} \cdot \alpha \quad (2.10)$$

де N_c – списочна чисельність працівників ; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні [33].

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

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

Холодні цехи оснащують холодильним, механічним і нейтральним обладнанням для зберігання та обробки продукції. Для забезпечення ефективності встановлюють холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, льодогенератори, фризери та гранітори з урахуванням необхідної місткості й продуктивності. Оптимальне розміщення техніки в холодному цеху дозволяє мінімізувати переміщення персоналу та забезпечити чітке розмежування процесів обробки сирих і готових інгредієнтів. Використання сучасних слайсерів та овочерізок значно прискорює порціювання страв, гарантуючи при цьому естетичний вигляд і точну вагу кожної позиції. Завдяки підтримці стабільного температурного режиму в камерах і на робочих поверхнях вдається зберегти свіжість продуктів та високу якість десертів і холодних закусок [29; 32; 33].

Розрахунок місткості холодильного устаткування виконуємо за формулою:

$$E = \frac{Q_{c,n/\phi} + Q_{г/c}}{\phi} \quad (2.11)$$

де $Q_{c,n/\phi}$ – кількість сировини та н/ф на пів зміни, кг;

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

ϕ – коефіцієнт, який враховує масу тари, в якій зберігається сировина і напівфабрикати ($\phi = 0,7 - 0,8$) [29].

Щоб уникнути кропітких розрахунків суми маси всієї сировини й напівфабрикатів, які використовуються для приготування страв, уніфікуємо вихід цих страв. Вихід холодних страв і закусок, солодких страв приймаємо рівним 150 г, холодних напоїв – 200 г [29]. Розрахунок кількості сировини, напівфа-

брикатів на ½ зміни та готової продукції на 1 максимальний час реалізації, що підлягає одночасному зберіганню у холодильній шафі в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Розрахунок кількості продуктів для зберігання в холодильній шафі
холодного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв		Вихід 1 порції, кг	Сумарна маса, кг	
	за ½ зміни	За макс. Годину		Сировина та н/ф за ½ зміни	готових страв за макс. год.
Хол. страви та закуски, у т.ч.:					
страви з овочів і грибів, салати	101	12	0,15	15,15	1,8
страви з риби	203	24	0,15	30,45	3,6
страви з м'яса	127	15	0,15	19,05	2,25
гастрономічні товари	26	3	0,15	3,9	0,45
бутерброди, закуски	50	6	0,15	7,5	0,9
Супи				0	0
Холодні	3	1	0,3	0,9	0,3
Холодні напої, у т.ч.				0	0
холодні	19	2	0,2	3,8	0,4
Солодкі страви, у т.ч.				0	0
холодні	120	14	0,15	18	2,1
Разом				98,75	11,8

$$E_{\text{потр.}} = (98,75 + 11,8) / 0,7 = 158 \text{ кг}$$

Об'єм шафи визначається з розрахунку, що в 0,1 м³ об'єму розміщено 20 кг продукту. Тоді, необхідний об'єм шафи $(158 * 0,1 / 20) * 1000 = 790$ л.

Встановлюємо шафу холодильну Fagor AFP-701 об'ємом 600 л з габаритними розмірами 710x710x2100 мм та холодильний стіл Fagor MSP-150 об'ємом 255 л з габаритними розмірами 1496x600x850 мм.

Окремо підбираємо фризер для приготування морозива ягідного в кількості 25 порцій вагою 200 г. Розраховуємо його продуктивність за формулою:

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

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

$$G_{\text{ф}} = (25 * 0,2) / (8 * 0,73) = 5,0 / 5,84 = 0,86 = 1 \text{ кг/год}$$

Приймаємо 1 фризер ICM-15A з продуктивністю 1,5 кг/год.

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

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

де N – кількість працівників, одночасно зайнятих на певній операції; l – норма довжини робочого місця на одного працівника для виконання певної операції, м [29; 33].

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

$$n = \frac{L_{p.}}{l_{cm.}}, \quad (2.14)$$

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

При визначенні кількості та підборі столів враховується можливість виконання окремих операцій на одному столі з розподілом процесів у часі, але з дотриманням санітарних вимог [29; 33]. Розрахунок столів зводиться у таблицю 2.12.

Таблиця 2.12

Розрахунок і підбір виробничих столів

Операції	Кількість кухарів на певній	Норма довжини столу	Розр. довжина столу	Розміри столу		Кількість столів,
				l	b	
Нарізання на порції:	1	1,5	1,5	1500	600	1
Оформлення страв						
холодних	1	1,25	1,5	1500	600	1

Таким чином приймаємо в роботу 2 столи СРП-15/6 з габаритними розмірами 1500*600*860 мм. Додатково підбираємо секцію-стіл СОЕСМ-3, а також 2 мийні ванни, виробничий стелаж, умивальник для рук, бачок для сміття, стіл для обладнання малої механізації та морозильну шафу.

Механічне обладнання доготівельних цехів підбираємо відповідно наказу № 2 від 03.01.03 р. Про затвердження рекомендованих норм технічно-

го оснащення закладів громадського харчування». Все підібране механічне обладнання є настільним, без розрахування корисної площі поверхні:

- овочерізка CL20 40 кг/год;
- слайсер ES 220;
- кутер (кухонний комбайн) 34 VV з завантаженням до 3,5 кг;
- міксер кремозбивальний GMP/7 з об'ємом діжі 7 л;

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

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

де η – коефіцієнт використання площі, для холодного цеху складає 0,4.
[29]. Розрахунки заносимо в табл. 2.13.

Таблиця 2.13

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Овочерізка	CL20	224	303	570	1	-
Слайсер	ES 220	448	363	335	1	-
Кутер	34 VV	400	330	370	1	-
Міксер кремозбивальний	GMP/7	380	230	350	1	-
Фризер	ICM-15A	240	390	325	1	-
Стіл виробничий	СПП – 15/6	1500	600	860	2	1,8
Ванна мийна	BM-1/530	530	530	870	2	0,56
Раковина для миття рук	AP-15	492	432	850	1	0,21
Холодильна шафа	Fagor AFP-701	710	710	2100	1	0,5
Холодильний стіл	Fagor MSP-150	1496	600	850	1	0,89
Стелаж виробничий	СК 6/5	600	500	2000	1	0,3
Секція-стіл	COECM-3	1680	840	1030	1	1,4
Стіл виробничий	СПП 10/6	1000	600	860	1	0,6
Шафа морозильна	Fagor MSN-150	1496	600	850	1	0,9
Разом:						7,16

$$S = 7,16 / 0,4 = 17,9 = 18 \text{ м}^2.$$

Розрахункова площа холодного цеху для ресторану на 106 місць становить 18,0 м², що в цілому відповідає нормативним вимогам.

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

Таблиця 2.14.

Обладнання інших цехів

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
1	2	3	4
1	Плита електрична Kogast ES-60	8 кВт	1
2	Пароконвектомат UNOX XBC 401	4,1 кВт	1
3	Протиральна машина G55SH	0,55кВт, 40 кг/год	1
4	Пательня стаціонарна Kogast EM-60	6 кВт	1
5	Обв'язка для ел. Плити Модуль 1	8 кВт	1
7	Холодильна шафа Fagor AFP-701	0,28 кВт	1
8	Виробничий стіл СРП 15/6	-	1
9	Виробничий стіл СРП 12/6	-	1
10	Виробничий стіл СРП 10/6	-	1
11	Мийна ванна ВМ-1/800	-	1

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Інтер'єр ресторану «SALICORNIA» продовжує концепцію закладу, в основі якої лежать гармонія людини й природи, повага до сезонності та усвідомлений гастрономічний досвід. Простір вирішено у стриманій сучасній естетиці, де головну роль відіграють не надмірні декоративні елементи, а матеріал, світло, фактура і відчуття спокою. Такий підхід дає змогу зосередити увагу гостя на смаку, ароматі та подачі страв, формуючи цілісний гастрономічний досвід.

Основу колірної палітри становлять відтінки, пов'язані з природним середовищем салікорнії: зелений, світло-зелений, а також глибші природні тони з акцентами приглушеного рожево-бордового відтінку. Вони поєднуються з теплою нейтральною гамою відтінків світлого дуба, кремовими та приглушено-зеленими кольорами. Таке рішення підсилює відчуття природності, візуальної рівноваги й тактильного комфорту. У матеріалах доцільно використовувати дерево, натуральний текстиль, а в освітленні варто віддати перевагу денному світлу через великі панорамні вікна першого поверху, що

підтримує спокійний ритм простору [34].



Рис 2.2. Авторський дизайн вестибюль закладу



Рис.2.3. Авторський дизайн торгівельної зали ресторану

Просторове рішення ресторану має забезпечувати зручну навігацію го-

стей, комфортне розміщення та можливість різних сценаріїв перебування в закладі. Доцільним є виділення окремої дегустаційної або подієвої зони, яку можна використовувати для презентацій сезонного меню, тематичних вечорів чи гастрономічних зустрічей. Така організація простору відповідає ергономічним вимогам і сучасному підходу до проєктування закладів ресторанного господарства [34].

Декор інтер'єру підпорядковується принципу природної стриманості. Як акцент доцільно використати настінне художнє панно із зображенням дикоросів виконане у м'якій акварельній манері, або оздобити стіни рельєфною фактурною штукатуркою з мотивами степових квітів і трав. У результаті інтер'єр ресторану формує спокійну, цілісну й змістовну атмосферу, що підтримує ідею закладу та підсилює враження від авторської кухні [35].

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.

Реалізація об'ємно-планувальних рішень здійснюється відповідно до стандартів і норм державного протипожежного, санітарно-гігієнічного та архітектурного характеру. Об'ємно-планувальне рішення спрямоване на створення враження єдності всього простору.

Архітектурно-планувальне рішення визначає розміри та оформлення ресторану, охоплюючи комплекс робіт із зонування простору залу, вестибюля, виробничих, адміністративних, господарських і складських приміщень, зокрема комор для охолодженої продукції.

Цей процес також передбачає точне визначення місць розташування центрального та службового входів, детальну розробку інтер'єрної та фасадної частин закладу, а також проведення розрахунків площі всіх необхідних технічних приміщень. Даний розділ включає розрахунок площі всіх необхідних приміщень для ресторану згідно будівельним нормам (див. табл. 2.15).

Таблиця 2.15

Розрахунок площі приміщень закладу ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	2
Приміщення для відвідувачів	

Продовження таблиці 2.15.

1	2
Вестибюль з гардеробом, санвузлом для відвідувачів	47,0
Аванзал	15,0
Зал без роздавальної	191,0
Приміщення для офіціантів	6,0
Виробничі приміщення	
Буфет	21,0
Гарячий цех	58,0
Холодний цех	18,0
Приміщення для нарізання хліба	7,0
Цех доробки н/ф	10,2
Цех обробки зелені	7,0
Приміщення завідувача виробництва	6,0
Мийна столового посуду	24,0
Сервізна	9,0
Мийна кухонного посуду	8,2
Роздавальна	22,4
Складські приміщення	
Охолоджувані комори для зберігання:	
м'ясних та рибних н/ф	5,0
овочевих н/ф	7,0
молочних продуктів, жирів і гастрономії	11,2
фруктів, ягід, напоїв і овочів	9,2
харчових відходів	8,0
Комора сухих продуктів	10,0
Комора вино-горілчаних виробів	6,2
Комора і мийна тари	11,6
Комора інвентаря	6,4
Завантажувальна	18,0
Адміністративні та побутові приміщення	
Кабінет директора	7,0
Контора	12,0
Приміщення персоналу	6,2
Гардероб для офіціантів	6,6
Гардероб для персоналу	20,0
Душові, вбиральні	9,6
Білизняна	6,0
Технічні приміщення	12,0

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в реконструкцію:

$$I_p = B * П, \quad (2.16)$$

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

Вартість реконструкції чи будівництва ресторану зазвичай можна розрахувати за формулою $300\text{--}1000 \text{ у.о./м}^2$. У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [29].

Сума інвестицій в реконструкцію ресторану (за курсом 43,38 станом на 15.04.2026)

$$I_p = 300 * 259 * 43,38 = 3\,370\,626 \text{ грн} = 3370,626 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{03} = B_y + B_M + B_T, \quad (2.17)$$

B_y – покупна вартість устаткування, грн.;

B_M – вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.;

B_T – вартість транспортних витрат по устаткуванню (5 % від вартості устаткування), грн.

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зведено в таблицю 2.16.

Таблиця 2.16.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість оди- ниці, тис. грн.	Вартість всьо- го, тис. грн.
1	2	3	4
Стіл 2-місний	10	8,500	85
Стіл 4-місний	10	12,500	125
Стіл 6-місний	8	16,800	134,4
Напівкрісло	84	4,800	403,2
Диван	8	18,000	144
Дровер для офіціантів	2	8,500	17
Стійка рецепції (хостес-стенд)	1	25,000	25
Лаунж-крісло	1	8,500	8,5
Пуф текстильний	1	3,500	3,5
Журнальний столик	1	4,000	4
Овочерізка CL20	1	51,807	51,807

Продовження таблиці 2.16.

1	2	3	4
Слайсер ES 220	1	10,514	10,514
Кутер 34 VV	1	82,000	82
Міксер кремозбивальний GMP/7	1	27,500	27,5
Фризер ICM-15A	1	12,550	12,55
Стіл виробничий СРП – 15/6	2	5,500	11
Ванна мийна ВМ-1/530	2	4,800	9,6
Раковина для миття рук АР-15	1	2,200	2,2
Холодильна шафа Fagor AFP-701	1	62,000	62
Холодильний стіл Fagor MSP-150	1	58,000	58
Стелаж виробничий СК 6/5	1	4,800	4,8
Секція-стіл СОЕСМ-3	1	6,000	6
Стіл виробничий СРП 10/6	1	4,200	4,2
Шафа морозильна Fagor MSN-150	1	75,000	75
Плита електрична Kogast ES-60	1	94,000	94
Пароконвектомат UNOX XBC 401	1	65,000	65
Протиральна машина G55SH	1	45,000	45
Пательня стаціонарна Kogast EM-60	1	105,000	105
Обв'язка для ел. Плити Модуль 1	1	4,500	4,5
Холодильна шафа Fagor AFP-701	1	62,000	62
Виробничий стіл СРП 15/6	1	5,500	5,5
Виробничий стіл СРП 12/6	1	4,600	4,6
Виробничий стіл СРП 10/6	1	4,200	4,2
Мийна ванна ВМ-1/800	1	8,200	8,2
Всього			1764,771

Отже, покупна вартість устаткування складає 1764,771 тис. грн. Тоді вартість монтажу устаткування становить 176,477 тис. грн., а вартість транспортних витрат – 88,240 тис. грн.

$$I_{03} = 1764,771 + 176,477 + 88,240 = 2\,029,488 \text{ тис. грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.17.

Таблиця 2.17

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн.
1	2
Брендбук та айдентика	5
Дизайн інтер'єру (послуги дизайнера)	0,2 * 259 = 51,8
Розробка промо-сайту	15
Контекстна реклама	10

Продовження таблиці 2.17.

1	2
Реклама в соціальних мережах	10
Дизайн поліграфії	5
Друк поліграфії	5
SEO-оптимізація сайту	5
Удосконалення сайту	5
Всього	111,8

Загальні витрати для втілення проекту представлено в таблиці 2.18.

Таблиця 2.18

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1	2
1. Витрати на реконструкцію	3370,626
2. Витрати на устаткування	1764,771
3. Витрати на монтаж	176,477
4. Витрати на транспортування	88,24
5. Витрати на рекламу та маркетинг	111,8
Всього	5511,914

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Раціональна організаційна структура управління підприємства ресторанного господарства являє собою цілісну модель взаємозв'язків між підрозділами та персоналом. Її головне призначення полягає у забезпеченні безперебійного виконання трьох основних функцій: виробництва, реалізації та організації споживання продукції. При цьому структура вважається раціональною лише тоді, коли вона дозволяє досягти максимальної ефективності діяльності за умови мінімізації витрат [36].

Досягнення такого балансу можливе завдяки дотриманню низки характеристик, першою з яких є чітка ієрархія. Вона встановлює суворий розподіл прав, обов'язків та повноважень, що створює фундамент для іншої важливої риси – гнучкості. Саме завдяки впорядкованості внутрішніх процесів підприємство отримує здатність оперативно адаптуватися до динамічних змін споживчого попиту та ринкової кон'юнктури.

Водночас раціональна модель вимагає високої економічності, яка полягає у свідомій мінімізації кількості управлінських ланок. Такий підхід дозволяє не лише уникнути зайвих фінансових витрат, а й запобігти бюрократизації процесів. Як наслідок, це безпосередньо впливає на оперативність управління, забезпечуючи швидке прийняття рішень та наскрізний контроль якості послуг на кожному етапі обслуговування гостя.

Вибір конкретної моделі управління залежить від масштабу бізнесу, обсягу послуг та стратегічних цілей закладу. У сучасній практиці ресторанного господарства виділяють три базові типи структур: лінійну, функціональну та лінійно-функціональну [36].

Лінійна структура будується на принципі єдиноначальності та прямого вертикального зв'язку. У цій моделі кожен підлеглий має лише одного безпосереднього керівника, від якого отримує всі розпорядження. Це найбільш

проста та прозора форма управління, яка ідеально підходить для малих закладів (кав'ярень, невеликих кафе) зі штатом до 60 осіб. Її перевагою є висока швидкість прийняття рішень та чітка персональна відповідальність, проте вона вимагає від менеджера універсальних знань у всіх сферах: від кулінарії до фінансів.

Функціональна структура базується на розподілі управлінської праці за спеціалізованими напрямками. Замість одного універсального менеджера з'являються окремі керівники цехів, відділів маркетингу, закупівель чи фінансів. Така модель найчастіше використовується у великих ресторанах або ресторанних мережах, де складність процесів вимагає глибокої експертизи в кожній ніші. Це дозволяє підвищити якість виконання окремих функцій, але може ускладнити комунікацію між різними відділами через відсутність єдиного центру оперативного контролю.

Лінійно-функціональна структура є найбільш збалансованою та поширеною моделлю в сучасному ресторанному бізнесі. Вона гармонійно поєднує переваги лінійної вертикалі (чіткий наказ від директора до лінійного персоналу) із функціональною підтримкою вузьких спеціалістів. У такій системі лінійні керівники приймають рішення, спираючись на поради та аналітику функціональних відділів. Це дозволяє вивільнити головного менеджера від дрібних оперативних завдань, зосередивши його увагу на стратегічному розвитку та загальному контролі сервісу.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління закладу, який проектується, є загальна чисельність операційного і допоміжного персоналу та його структура (на підставі розрахунків розділу 2 відомо, що кількість офіціантів для ресторану на 106 місць – 8 офіціантів. Загальна кількість працівників холодного цеху - 4 кухарі).

Обрана лінійно-функціональна структура ресторану “SALICORNIA” (Додаток Д) є раціонально побудованою системою, що забезпечує ефективну взаємодію між усіма структурними підрозділами. Вона базується на чіткому розподілі прав, обов'язків та відповідальності між персоналом, що дозволяє

мінімізувати дублювання функцій та оптимізувати процес надання послуг. Така модель управління створює необхідні умови для оперативного контролю якості та сприяє стабільній роботі закладу в межах обраної концепції [37].

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис – це внутрішній документ підприємства, який визначає основні аспекти організації трудового процесу. Він містить: розподіл обов'язків між працівниками, структуру і чисельність персоналу, а також місячний фонд оплати праці, перелік посад і професій, розмір базової заробітної плати для кожної посади або професії та можливості надбавки чи доплати відповідно до політики оплати праці.

Цей документ служить підтвердженням для прийняття рішень у кадрових питаннях, зокрема щодо прийняття на роботу, переведення на іншу посаду, а також встановлення окладів і тарифних ставок відповідно до кваліфікації працівників [29]. Штатний розпис ресторану «SALICORNIA» наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників ресторану «SALICORNIA»

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор ресторану	1	постійно
Бухгалтер	1	постійно
Всього:	2	
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар цеху доробки н/ф	2	постійно
Кухар цеху обробки зелені	2	постійно
Кухар гарячого цеху	6	постійно
Кухар холодного цеху	4	постійно
Кухонний робітник	2	постійно
Всього:	17	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	8	постійно
Мийник столового посуду	2	постійно

Продовження таблиці 3.1.

1	2	3
Прибиральник	2	постійно
Всього:	14	постійно
По підприємству:	33	

На основі таблиці 3.1 розраховуємо фонд оплати праці за день та за місяць. Розрахунки зводимо у 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.	Директор ресторану	5/2	1	1	1000
2.	Головний бухгалтер	5/2	1	1	700
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	1500
4.	Кухарі цеху доробки н/ф	3/3	2	1	700
5.	Кухарі цеху обробки зелені	3/3	2	1	700
6.	Кухарі гарячого цеху	3/3	6	3	900/2700
7.	Кухарі холодного цеху	3/3	4	2	800/1600
8.	Кухонний робітник	3/3	2	1	600
9.	Адміністратор	3/3	2	1	700
10.	Офіціант	3/3	8	4	300/1200
11.	Мийник столового посуду	3/3	2	1	600
12.	Прибиральник залу	3/3	2	1	600
Всього заробітна плата за день, грн.					12600
Всього заробітна плата за місяць, грн.					346 000

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

Сучасні заклади ресторанного господарства надають споживачам широкий спектр послуг, які класифікуються за кількома основними напрямками. Базову структуру діяльності складають послуги з харчування, що охоплюють виготовлення кулінарної та кондитерської продукції, а також її подальшу реалізацію. Організація обслуговування споживачів є комплексним процесом, що поєднує безпосередній продаж продукції з організацією її споживання в належних умовах. Важливою складовою сучасного сервісу є також організація дозвілля, інформаційно-консультативні послуги та проведення тематич-

них подій, які формують емоційну цінність закладу.

Поряд із основними послугами, до яких відносять харчування, реалізацію та споживання продукції, заклади активно впроваджують додаткові сервіси для підвищення комфорту гостей. До них належать бронювання столів, takeaway-пропозиції, надання Wi-Fi, пакування страв з собою, а також реалізація крафтових продуктів власного виготовлення, таких як ферментовані напої, авторські приправи, соуси та продаж мерчу.

Таке поєднання основних та додаткових послуг дозволяє закладу максимально повно задовольняти запити споживачів і забезпечувати високу конкурентоспроможність на ринку [32]. Організацію процесу обслуговування в закладі наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3.

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг закладом ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	• вестибюль • гардероб • санвузол • аванзал	• гардеробна стійка; • санітарні прилади • стійка адміністратора • м'які меблі	Адміністратор Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	• торговельна зала • бенкетні зали • Бар • Буфет	• меблі та обладнання торговельного залу • столовий посуд • столові набори • столова білизна	Адміністратор Офіціант Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	• торговельна зала • роздавальна • сервізна • бар	• торговельно-технологічне устаткування	Офіціанти, споживачі
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	• дитяча кімната (гральна)	• настільні ігри • інше	Запрошені аніматори, споживачі
Інших послуг	Надання інших послуг	• Буфет	• Продукція фермерська: соуси, крафтові сири, джеми	Офіціанти, споживачі

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

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

Організація охорони праці персоналу. Індустрія гостинності все частіше розглядає охорону праці не як формальну вимогу, а як стратегічний інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємства. Проте кожне нове технічне рішення чи засіб автоматизації приносить із собою приховані ризики. Оскільки в будь-якій професійній сфері неможливо повністю виключити чинник небезпеки, ключовим завданням стає мінімізація ризиків, що виникають через людський фактор – низьку обізнаність персоналу або ігнорування правил безпеки [38]. Вибір заходів і засобів захисту працівників при організації технологічних процесів (керуючись вимогами НПАОП 55.01-1.02-96 «Правила охорони праці для підприємств громадського харчування» та НПАОП 52.0-7.02-80 «Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі») зводимо в таблицю 3.4.

Таблиця 3.4

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

Найменування приміщень	Найменування речовин/клас небезпеки	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5
Гарячий цех	Акролеїн/2	0,2	Може подразнювати оболонку верхніх дихальних шляхів та очей	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари	Окис вуглецю/4	20	Може мати загальну токсичну дію при проникненні через верхні дихальні шляхи	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри
Комора сухих продуктів	Пил борошна/4	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнування зубної емалі	Респіратори, захисні маски, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.
Комора сухих продуктів	Пил цукру/4	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Респіратори, захисні маски, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5
Мийна столового та кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів/3	5	Можуть викликати алергію при проникненні через верхні дихальні шляхи та при ураженні шкірних покривів	Респіратори, захисні маски, захисні окуляри, комбіновані рукавички для рук, спецодяг.

Мікроклімат середовища суттєво впливає на стан організму людини і її працездатність протягом робочого дня. Температура, відносна вологість, швидкість руху повітря і теплове випромінювання нагрітих поверхонь визначають клімат внутрішнього середовища виробничого приміщення. Під час роботи людина перебуває у тепловій взаємодії з цим середовищем.

За оптимальних мікрокліматичних умов завдяки терморегуляції підтримується постійна температура тіла працівника на рівні 36,6 °С. Кількість тепла, що утворюється в організмі, залежить від фізичного навантаження, а рівень тепловіддачі – від умов виробничого середовища. При високій температурі повітря значна частина тепла втрачається через випаровування. Разом з потом організм втрачає воду, вітаміни і мінеральні солі, що призводить до зневоднення та порушення обміну речовин.

Таблиця 3.5

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
Заготівельні цехи	20	50	0,2	22	50	0,3
Доготівельні цехи, в т.ч.	20	50	0,2	22	50	0,3

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне освітлення робочих місць. Опираючись на основні характеристики, наведені в ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення», для забезпечення комфортних умов праці в цехах вибирається оптимальна система природного освітлення з коефіцієнтом 1:6, з відстанню робочих місць від вікон, яка не перевищує 5 м. Штучне освітлення доповнює природне, створюючи рівномірне освітлення робочої зони. Крім того, в закладі за-

безпечується аварійне освітлення для безпеки працівників у разі вимкнення електропостачання.

Звукові та вібраційні ефекти від механічного та холодильного обладнання можуть створювати дискомфорт для працівників. Допустимий рівень звукового тиску у виробничих приміщеннях становить 60-75 дБ. Для захисту від шуму та вібрації використовується звукоізоляційне обладнання та антивібраційні пристрої на обладнанні. Також застосовуються технічні та організаційні заходи для контролю впливу шуму і вібрації на робочому місці [39].

Використання теплового обладнання, такого як плити та пароконвектоми, може призвести до опіків різних ступенів. Крім того, без належної вентиляції у цехах, де експлуатується таке обладнання, збільшується ризик теплового удару, а також розвитку серцево-судинних і респіраторних захворювань. Для зменшення впливу інфрачервоних променів, які випромінюють нагрівальні поверхні, площа плити повинна бути в 45-50 разів меншою за площу підлоги приміщення.

Експлуатація складного технологічного обладнання в ресторанному бізнесі пов'язана з постійними ризиками для персоналу. Виробничий травматизм найчастіше стає наслідком контакту з оголеними струмопровідними елементами, використання несправної техніки або ігнорування правил монтажу та експлуатації. Специфіка галузі полягає в тому, що більшість робочих зон (кухні, мийні відділення) класифікуються як особливо небезпечні приміщення. Це зумовлено поєднанням високої вологості, високих температур та наявності струмопровідної підлоги, що значно підвищує ймовірність ураження електричним струмом порівняно з адміністративними приміщеннями, які належать до категорій без підвищеної небезпеки.

Особливий контроль необхідний у холодних цехах, де конденсат та специфічний температурний режим прискорюють корозію металевих частин електрообладнання, знижуючи надійність ізоляції. Це вимагає впровадження посилених заходів безпеки: регулярного вимірювання опору ізоляції, встановлення захисного заземлення та автоматичних вимикачів. Відповідальні осо-

би повинні забезпечувати цілісність захисних огорожень та працездатність блокувальних пристроїв, особливо на дверцятах холодильних камер, що дозволяє мінімізувати вплив «людського фактора» та створити безпечне робоче середовище.

Забезпечення пожежної безпеки є елементом управління підприємством. Основними завданнями є усунення можливих загроз загоряння та мінімізація наслідків пожежі. У нашому закладі встановлені автоматичні системи пожежної сигналізації у виробничих цехах, складах та технічних приміщеннях. Кожне приміщення також оснащено переносними вогнегасниками, розрахованими на 70 м² площі або 20 погонних метрів коридору. Вибір типу та кількості вогнегасників відповідає вимогам НПАБ Б.03.002-2007.

Цивільна оборона. Керівництво закладу приділяє увагу питанням цивільного захисту і повністю несе відповідальність за безпеку працівників і відвідувачів. Директор організовує регулярні інструктажі для персоналу та проводить спеціальні тренінги, зокрема з евакуації та надання першої допомоги у надзвичайних ситуаціях. У приміщеннях ресторану розміщені чіткі інструкції та плакати, які пояснюють порядок дій під час евакуації, а також позначені основні виходи та шляхи евакуації, які гарантують швидкий і злагоджений процес у разі потреби.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Організація охорони навколишнього середовища в ресторані SALICORNIA має базуватися на принципах раціонального використання сировини, мінімізації харчових відходів, збереження природних ресурсів і впровадження підходів zero waste у щоденну діяльність закладу. Для ресторану, концепція якого ґрунтується на локальних, сезонних і дикорослих інгредієнтах, екологічна складова є не додатковою характеристикою, а частиною загальної філософії. У сучасних дослідженнях підкреслюється, що підприємства індустрії гостинності є значними утворювачами харчових відходів, а зниження продовольчих втрат потребує більш раціональної організації пос-

тачання, зберігання і використання продуктів [40]. Водночас інтеграція концепції zero waste у ресторанний бізнес повинна розглядатися і як управлінське завдання, що охоплює планування закупівель, контроль виробничих процесів, оптимізацію меню, формування екологічної культури персоналу та відповідальне використання ресурсів [40].

У ресторані SALICORNIA реалізація цих принципів може здійснюватися через закупівлю сировини відповідно до фактичної потреби, сезонне оновлення меню, скорочення надлишкових запасів та дотримання належних умов зберігання продуктів. Особливе значення має повніше використання рослинної сировини: у виробництві доцільно використовувати не лише основну їстівну частину продукту, а й листя, стебла, шкірку, насіння або обрізки, якщо вони є безпечними та технологічно придатними. Такий підхід дає змогу не лише зменшити кількість харчових відходів, а й підсилити авторський характер меню, що особливо доречно для закладу з природоорієнтованою гастрономічною концепцією [41].

Важливим елементом екологічної організації діяльності ресторану є переробка всієї рослини у межах концепції zero waste. Другорядна сировина може бути використана для приготування бульйонів, соусів, настоїв, ферментованих компонентів, порошків із висушеної зелені або декоративних елементів подачі. Це дозволяє глибше розкрити потенціал локального продукту та одночасно скоротити втрати сировини. Органічні залишки, що не використовуються у кулінарному процесі, доцільно передавати на компостування або інші безпечні способи утилізації. Такий підхід відповідає сучасним напрямкам зниження харчових відходів у закладах гостинності та сприяє більш ощадному використанню природних ресурсів [41].

Отже, охорона навколишнього середовища в ресторані SALICORNIA повинна реалізовуватися через поєднання ресурсозбереження, зниження продовольчих втрат, максимального використання рослинної сировини та впровадження управлінських принципів zero waste. Такий підхід забезпечує не лише скорочення відходів і більш раціональне використання продуктів, а й

підсилює цілісність концепції закладу, яка базується на повазі до природи, сезонності та усвідомленому гастрономічному досвіді.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної роботи підприємства потрібно скласти перелік необхідної інформації, яка включає в себе організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства, основну форму утворення закладу, місію закладу та вимоги до обслуговування [29]. Ця інформація про ресторан «SALICORNIA» представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Прим.
1	2	3
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	Товариство з обмеженою відповідальністю	
2. Основна форма утворення закладу	Концептуальний ресторан	
3. Місія закладу	Основна місія проекту - створення концептуального ресторану у форматі «Wild Foods», що базується на використанні регіональних продуктів, дикорослої сировини та принципів сталого розвитку.	
4. Вимоги до обслуговування	Відповідність якості продукції та послуг міжнародному стандарту ISO 9000/2000 Час обслуговування гостей – 1-2 год Час очікування після замовлення – 10-20 хв Структура меню: розділення страв за категоріями в певному порядку; наявність короткого опису страв; наявність ціни та маси страви.	

Для створення фінансового плану підприємства ресторанного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. Для цього потрібно визначити середній чек закладу та кількість цих чеків [29]. Середній чек на одного гостя для ресторану «SALICORNIA» загальною місткістю 106 місць – 400 грн.

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

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

де $T_{об}$ - товарообіг (виручка) ресторану, грн.; K_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 ресторану на 106 місць $k_{сз} = 0,83$.

$$K_q = 317 \cdot 0,83 = 263$$

$$T_{об} (\text{день}) = 263 \cdot 400 = 105200 \text{ грн.}$$

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

$$T_{об} (\text{місяць}) = 105\,200 \cdot 30 = 3\,156\,000 \text{ грн}$$

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

Розрахунок операційних витрат зведено в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	2	3	4
1	Зарплатня персоналу	346000	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	62280 + 5190 = 67470	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
3	Єдиний податок ФОП III група	157800	5% від товарообігу
4	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1902	22% від мінімальної з/п в Україні (8647 грн * 0,22)
5	Оренда приміщення	315600	10% від товарообігу
6	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	63120	2% від товарообігу
7	Господарське/інше/канцтовари	15780	0,5% від товарообігу
8	Упаковка (їжа з собою)	63120	2% від товарообігу
9	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	31560	1% від товарообігу
10	Списання (по продуктам)	31560	1% від товарообігу
11	Різне	31560	1% від товарообігу
12	Реклама (операц. витрати щомісяця)	63120	2% від товарообігу
13	Foodcost (собівартість продуктів)	946800	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	2135392	

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

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	2	3	4
1	Кількість чеків за день	263	7890
2	Середній чек	400	400
3	Виручка	105200	3156000
4	Точка беззбитковості	71 179	2135392
5	Чистий прибуток	34 021	1020608
6	Термін окупності	0,5 року	

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

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

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

$$T_{\text{ок}} = 5511,914 / (1020,608 \cdot 12) = 5511,914 / 12247,296 = 0,5 \text{ року}$$

Висновок: В результаті реконструкції ресторану «SALICORNIA» на 106 місць плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 5511,914 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 263, середній чек 400 грн.
3. Товарообіг за місяць – 3156 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 2135,392 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 1020,608 тис. грн.

Термін окупності складає 0,5 року, що є привабливим за нормативом для створення підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практичне значення кваліфікаційної роботи полягає у можливості впровадження концепції ресторану «Wild Foods» у практику ресторанного бізнесу Одеси. Розроблені рішення на основі локальних дикоросів і сталих практик є готовою базою для проєктування або модернізації закладів регіону.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства, визначено попит на послуги, проведено аналіз цільової аудиторії в ареалі діяльності майбутнього закладу, а також аналіз конкурентного середовища. Розроблено концепцію розвитку ресторану «SALICORNIA» та надано пропозиції щодо стратегії розвитку підприємства. Запропоновано створення ресторану у форматі «Wild Foods», що передбачає використання регіональних продуктів, дикорослої сировини та принципів сталого розвитку.

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

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

Розраховані фінансові показники підтвердили економічну доцільність проєкту. Товарообіг за місяць склав 3156 тис. грн, точка беззбитковості – 2135,392 тис. грн. Чистий прибуток за місяць – 1020,608 тис. грн.

Інвестиції, які треба вкласти в проєкт складають 5511,914 тис. грн., період окупності яких складає 0,5 року.

Розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності створення ресторану в м. Одеса з форматом «Wild Foods», під назвою «SALICORNIA».

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Церклевич В., Діль, А., Блаута А., Діль, М. Інноваційні компоненти стратегії просування ресторану регіональної кухні поділля: кейс «Ресторації шпигеля». *Трансформаційна економіка*. 2023. №3 (03). С. 61-69. DOI: [10.32782/2786-8141/2023-3-11](https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-3-11)
2. Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи*. 2016. Вип. 36. С. 75-81. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhISD_2016_36_14
3. The World's 50 Best Restaurants 2025: the list revealed. The World's 50 Best Restaurants. 2025. URL: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-restaurants-2025-1-50-list.html> (дата звернення: 26.03.2026).
4. Poster. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2025 року. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2025-roku-vid-poster> (дата звернення: 26.03.2026).
5. Туристичний сезон в Одесі. Суспільне Одеса. URL: <https://suspilne.media/odesa/1119914-ponad-95-gromadani-ukraini-pidsumki-visokogo-turistichnogo-sezonu-v-odesi/> (дата звернення: 26.03.2026).
6. Рябенка М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. Вип. 24. 2021. DOI: [10.32782/2524-0072/2021-24-51](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-24-51).
7. Odesa Local Cuisine. Odesa Tourist Portal. URL: <https://www.odesatourism.site/en/odesa-cuisine/> (дата звернення: 26.03.2026).
8. Ресторан італійської кухні Porto Franco відкрили в Одесі. URL: <https://posteat.ua/news/restoran-italijskoi-kuhni-porto-franco-vidkrili-v-odesi-na-rishelievskij-9a/> (дата звернення: 26.03.2026).
9. Класна їжа на кожен день. Що таке Casual dining і чому він такий важливий в Україні. URL: <https://klopotenko.com/klasna-yizha-na-kozhen-den-shho-take-casual-dining-i-chomu-vin-takyj-vazhlyvyj-v-ukrayini-rozpovidaye->

[yevgen-klopotenko/](#) (дата звернення 29.03.2026).

10. Одеська місцева кухня URL: <https://www.odesatourism.site/en/odesa-cuisine/> (дата звернення 29.03.2026).

11. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року : указ Президента України від 30 вересня 2019 року № 722/2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019> (дата звернення: 29.03.2026).

12. Ткачук О. В., Лебеденко Т. Є. Локальна кухня як ключовий інноваційний тренд розвитку ресторанного бізнесу. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації* : зб. тез доп. XI Міжнар. наук.-практ. конф., 16–17 трав. 2024 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2024. С. 94–96.

13. Ткачук О. В., Геращенко О. Є., Лебеденко Т. Є. «Local Food» – основа здорового меню сучасного ресторану. *Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи* : зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф., Суми, 14–15 квіт. 2021 р. Суми, 2021. С. 123–129.

14. «30 років життя витратив на їжу». Сава Лібкін розповів... NV Life. 31.10.2023. URL: <https://life.nv.ua/ukr/lyudi/sava-libkin-pro-jizhu-yaka-zavzhdi-podobayetsya-vidviduvacham-restoraniv-50364424.html> (дата звернення: 29.03.2026).

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

16. Шумкова П. В., Ткачук О. В., Новічкова Т. П. Справжні суперфуди – навколо нас. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 16–17 трав. 2024 р. Одеса : ОНТУ, 2024. С. 32–34.

17. Mina G., Scariot V., Peyra G., Lombardi G. Foraging Practices and Sustainable Management of Wild Food Resources in Europe: A Systematic Review. *Land*. 2023. Vol. 12. Article 1299. DOI: [10.3390/land12071299](https://doi.org/10.3390/land12071299)

18. What is a MICHELIN Green Star? MICHELIN Guide. URL: <https://guide.michelin.com/qa/en/article/features/what-is-a-michelin-green-star->

[dubai](#) (дата звернення: 29.03.2026).

19. Проект Стратегії відновлення та розвитку Одеської області на період 2021–2027. URL: <https://oda.od.gov.ua/wp-content/uploads/2024/06/draft-strategiyi-vidnovlennya-ta-rozvytku-odeskoyi> (дата звернення: 29.03.2026).

20. Проект «Винно-смаковий маршрут Української Бесарабії» URL: <https://www.odesatourism.site/en/tourist-locations/project-wine-and-taste-route-of-ukrainian-besarabia/> (дата звернення: 04.04.2026).

21. Туристичні місця півдня України. URL: <https://www.odesatourism.site/en/tourist-locations/> (дата звернення: 14.04.2026).

22. Калина Т., Рудніченко Є. Сучасні засади розвитку еногастрономічного туризму в Одеській області. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2024. № 1. С. 386–391. DOI: [10.31891/2307-5740-2024-326-61](https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-326-61).

23. Концепція ресторану, кафе та бізнес-планування. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/koncepcija-restoranu-kafe-ta-biznes-planuvannja> (дата звернення 14.04.2026).

24. Kovalenko A., Dias Á., Pereira L., Simões A. Gastronomic Experience and Consumer Behavior: Analyzing the Influence on Destination Image. *Foods*. 2023. № 2. С. 315. DOI: [10.3390/foods12020315](https://doi.org/10.3390/foods12020315)

25. Не бур'ян, а делікатес: гід по дикоросах весни із рецептами. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-society/3979470-ne-buran-a-delikates-gid-po-dikorosah-vesni-iz-receptami.html> (дата звернення 25.04.2026).

26. Знайомі незнайомці: wow фактор доступних продуктів. Creative chefs summit : веб-сайт. URL: <https://chefs-summit.com/lviv-2024/> (дата звернення 25.04.2026).

27. Топчук С., Ткачук О., Кожевнікова В. Роль дикоросів у формуванні гастрономічних трендів. *Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації*: матеріали III-ої Міжнар. наук.-практ. конф. 15–16 трав. 2025 р. Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, 2025. С. 152–155.

28. Солонець. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/солонець> (дата звернення 25.04.2026).

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

30. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання. Ч. 1 / Укл. Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова, Т. Є. Лебеденко та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. Одеса : ОНАХТ, 2021. 47 с.

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

32. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. 683 с.

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

34. Ярова Г. О. Редизайн інтер'єру закладу ресторанного господарства засобами світлового дизайну. *Політ. Сучасні проблеми науки* : тези доповідей XXI Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених. Київ, 2021. С. 173–175.

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

36. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа : підручник. Київ : Кондор, 2018. 304 с.

37. Каламан О. Б., Ряшко Г. М., Ткачук О. В. Проектування бізнес-

процесів та управління якістю сервісу на підприємствах ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 80. DOI: [10.32782/2524-0072/2025-80-178](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-80-178).

38. Про охорону праці : Закон України від 14 жовт. 1992 р. № 2694-XII. Редакція від 01.01.2026. URL: rada.gov.ua (дата звернення: 21.04.2026).

39. ДБН.В.2.5 – 28 – 2006 «Природне та штучне освітлення», Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».

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

41. Седікова І. О., Асауленко Н. В., Седіков Д. В. Харчові відходи в індустрії гостинності: проблеми та шляхи вирішення. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т. 13, вип. 4. С. 75–80. DOI: [10.15673/fe.v13i4.2218](https://doi.org/10.15673/fe.v13i4.2218).

Концепція ресторану ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»

SALICORNIA — концептуальний ресторан локальної кухні у форматі Wild Foods, заснований на філософії «їжі з природи». Концепція поєднує локальні, сезонні й дикорослі інгредієнти, екологічну свідомість та сучасну подачу.

Тематика закладу пов'язана з гастрономічним переосмисленням природного ландшафту Півдня України.

Слоган: «SALICORNIA — смак Півдня у сучасній гастрономії».

Основні конкурентні переваги

Впровадження принципів zero waste

Унікальна мережа локальних постачальників

Гастрономічний сторітелінг та wow-подача страв

Сучасні кулінарні техніки, що підкреслюють смак дикорослих і локальних інгредієнтів

Етапи впровадження

Підготовка проекту та розробка концепції закладу

Розробка меню і виробничої програми ресторану

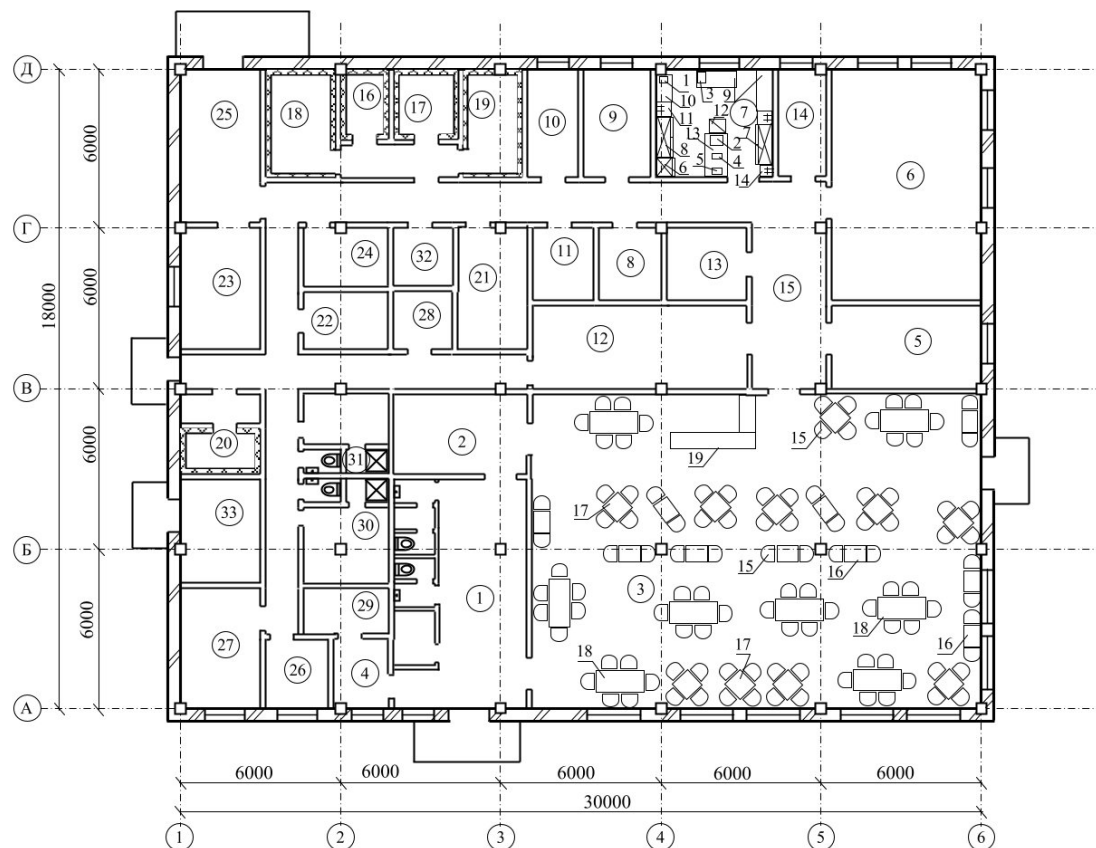
Підбір обладнання, меблів і технологічного оснащення

Проведення ремонтних робіт та оновлення інтер'єру

Монтаж обладнання, підбір і навчання персоналу

Рекламна кампанія, тестовий запуск і відкриття ресторану

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.46						
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Студент.		Коваленко С.С.			Додаток А. Концепція ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»			Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.		Федосова К.С.								72	77
Керівник		Федосова К.С.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 401			
Н. Контр.		Коваленко Н.О.									
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.									



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.46				
						Розробка концепції ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»				
						Ресторан «SALICORNIA»		Стад.	Аркуш	Аркушів
Зм	Кіл	Арк	Надок	Підпис	Дата				73	77
Студент		Коваленко С.С.								
Консульт.		Федосова К.С.								
Н. контр.		Коваленко Н.О.								
Керівник		Федосова К.С.				Додаток Б. План ресторану, 1 поверх, М 1:200		ОНТУ—2026 каф. ГРБ		
Завід.										
кафедри		Лебеденко Т.Є.			гр. ГРС-401					

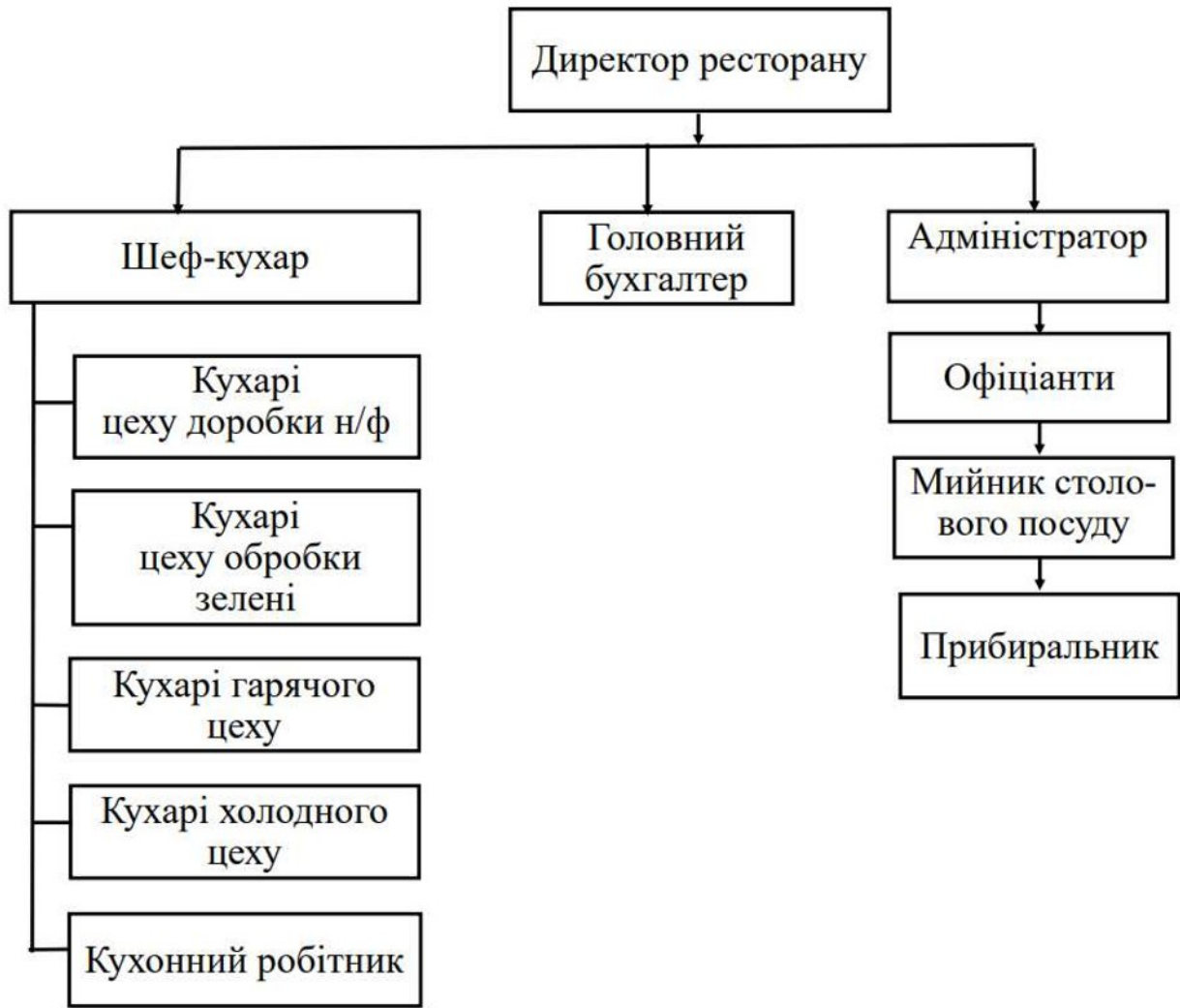
Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль з гардеробом, санвузлом для відвідувачів	47,0	
2	Аванзал	15,0	
3	Зал без роздавальної	191,0	
4	Приміщення для офіціантів	6,0	
5	Буфет	21,0	
6	Гарячий цех	58,0	
7	Холодний цех	18,0	
8	Приміщення для нарізання хліба	7,0	
9	Цех доробки напівфабрикатів	10,2	
10	Цех обробки зелені	7,0	
11	Приміщення завідувача виробництва	6,0	
12	Мийна столового посуду	24,0	
13	Сервізна	9,0	
14	Мийна кухонного посуду	8,2	
15	Роздавальна	22,4	
16	Охолоджувальна камера м'ясних та рибних напівфабрикатів	5,0	
17	Охолоджувальна камера овочевих напівфабрикатів	7,0	
18	Охолоджувальна камера молочних продуктів, жирів і гастрономії	11,2	
19	Охолоджувальна камера фруктів, ягід, напоїв і овочів	9,2	
20	Охолоджувальна камера харчових відходів	8,0	
21	Комора сухих продуктів	10,0	
22	Комора вино-горілчаних виробів	6,2	
23	Комора і мийна тари	11,6	
24	Комора інвентаря	6,4	
25	Завантажувальна	18,0	
26	Кабінет директора	7,0	
27	Контора	12,0	
28	Приміщення персоналу	6,2	
29	Гардероб для офіціантів	6,6	
30	Гардероб для персоналу	20,0	
31	Душові, вбиральні	9,6	
32	Білизняна	6,0	
33	Технічні приміщення	12,0	

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.46						
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата							
Студент.		Коваленко С.С.			Додаток В. Експлікація приміщень підприємства			Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.										74	77
Керівник		Федосова К.С.						ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-401			
Н. Контр.		Коваленко Н.О.									
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.									

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кіль-ть	Маса, кг	Примітки
1.	Овочерізка	CL20	1		
2.	Слайсер	ES 220	1		
3.	Кутер	34 VV	1		
4.	Міксер кремозбивальний	GMP/7	1		
5.	Фризер	ICM-15A	1		
6.	Холодильна шафа	Fagor AFP-701	1		
7.	Холодильний стіл	Fagor MSP-150	1		
8.	Шафа морозильна	Fagor MSN-150	1		
9	Стіл виробничий	СРП – 15/6	2		
10	Стіл виробничий	СРП 10/6	1		
11	Ванна мийна	ВМ-1/530	2		
12	Стелаж виробничий	СК 6/5	1		
13	Секція-стіл	СОЕСМ-3	1		
14	Раковина для миття рук	АР-15	1		
15	Стілець	на замовлення	86		
16	Стіл 2-місний	600x800x780	10		
17	Стіл 4-місний	800x800x780	10		
18	Стіл 6-місний	1800x800x780	8		
19	Барна стійка	на замовлення	1		

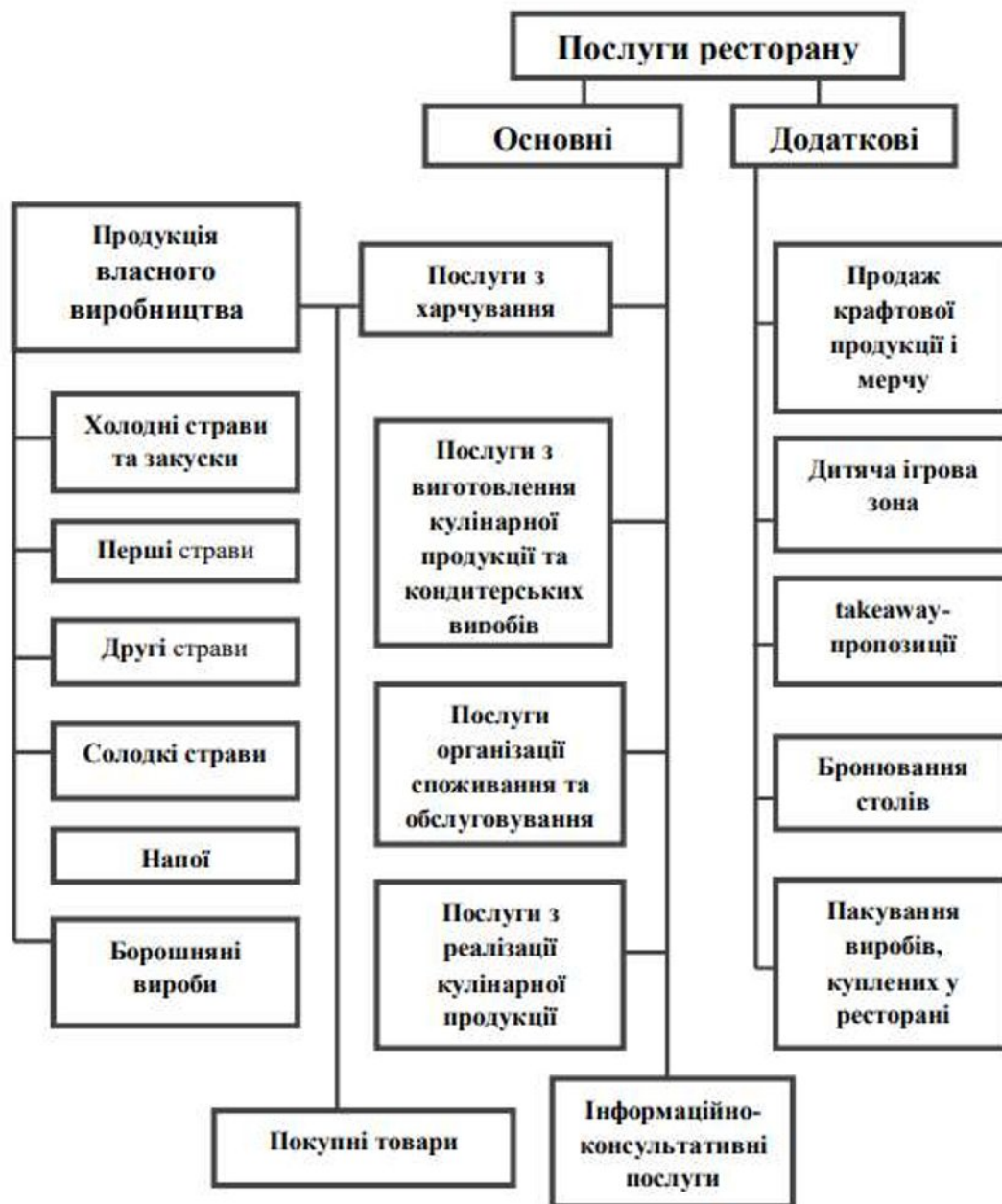
					КРБ.ГРБ. 177-03.1.46		
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		Коваленко С.С.			Додаток Г. Специфікація обладнання		
Консульт.							
Керівник		Федосова К.С.					
Н. Контр.		Коваленко Н.О.					
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.					
					Літ.	Аркуш	Аркушів
						75	77
					ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-401		

Організаційна структура ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.46			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Коваленко С.С.			Додаток Д. Організаційна структура ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Федосова К.С.					76	77
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 401		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						

Послуги ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.46			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Коваленко С.С.			Додаток Е. Послуги ресторану в м. Одеса у форматі «Wild Foods»	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Федосова К.С.					77	77
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 401		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						