

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет



**Комплексна міжуніверситетська кваліфікаційна робота
на тему: «Проект ресторанного комплексу для розвитку рекреаційно-
оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса»**

Головний керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Калугіна І.М.

Виконали:

1. Однороженко Анастасія Олександрівна
181 «Харчові технології» ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
Денна форма навчання

Проект пляжного ресторану типу «Fast Casual» для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса

Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Калугіна І.М.
2. Топоровський Роман Вячеславович
181 «Харчові технології» ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
Денна форма навчання

Проект ідальні санаторію з організацією сніданків типу «Шведський стіл» для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса

Керівник - д.т.н., професор кафедри ТРіОХ ОНТУ Тележенко Л.М.
3. Середа Віталій Віталійович
181 «Харчові технології» ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
Денна форма навчання

Проект дієтичної загальнодоступної ідальні формату «Open kitchen» для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса

Керівник – к.т.н., професор кафедри ТРіОХ ОНТУ Тележенко Л.М.
4. Степаненко Владислав Олегович
181 «Харчові технології» ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
Денна форма навчання

Проект кафе здорового харчування формату «Free Flow» для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса

Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Дідух Г.В.

5. Перникоза Максим Вікторович
181 «Харчові технології» ОП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування»
Денна форма навчання

Проект фітнес-кафе з фіто-баром для
розвитку рекреаційно-оздоровчого
потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса

Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ ОНТУ Бурдо А.К
6. Плигун Сергій Миколайович
181 «Харчові технології» ОП «Технологічна
експертиза та безпека харчової продукції»
Заочна форма навчання

Розроблення процедур НАССР для
виробництва ряжанки безлактозної
2,5 % ТМ «Міськмолзавод № 1» для
розвитку рекреаційно-оздоровчого
потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса

Керівник – к.т.н., доцент кафедри ХХтаЕ ОНТУ Шарахматова Т.Є.
7. Лукашук Дар'я Костянтинівна
122 «Комп'ютерні науки» ОП «Інформаційні
управляючі системи та технології»
Денна форма навчання

Розробка web-сайту для проекту
ресторанного комплексу з метою розвитку
рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту
«Куяльник» у м. Одеса

Керівник – к.т.н., доцент кафедри ККФМН ОНТУ Корнієнко Ю.К.
8. Харітова Світлана Олександрівна
076 «Підприємництво та торгівля» ОП
«Підприємництво і торгівля,
товарознавство та експертиза в митній
справі»

Заочна форма навчання
Економічне обґрунтування проекту
ресторанного комплексу для розвитку
рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту
«Куяльник» у м. Одеса

Керівник – к.т.н., професор кафедри БіТ ОНТУ Басюркіна Н.Й.

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

Навчально-науковий інститут – економіки, управління і бізнесу
ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Бізнесу і торгівлі
Ступінь вищої освіти - перший (бакалавр)
Спеціальність - 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма - «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА
на тему:
«ІНВЕСТИЦІЙНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ РЕСТОРАННОГО
КОМПЛЕКСУ ДЛЯ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОГО
ПОТЕНЦІАЛУ КУРОРТУ «КУЯЛЬНИК» У М. ОДЕСА»

КРБ.БіТ.1.537-03.І.12.12.9

Здобувачка: _____ Харітова Світлана Олександрівна _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й. _____
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____, протокол _____.

Завідувач кафедри Бізнесу та торгівлі _____ Наталія БАСЮРКІНА _____
(назва кафедри) (підпис)

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Бізнесу і торгівлі

д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

2 жовтня 2025 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

Здобувачки Світлани ХАРІТОВОЇ

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: *«Інвестиційне обґрунтування проекту ресторанного комплексу для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса»*, затверджена наказом по університету від 2 жовтня 2025 р. № 537-03.
2. Термін здачі студентом закінченої роботи 15 травня 2026 р.
3. Вихідні дані до роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри бізнесу і торгівлі ОНТУ, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані підприємств курортно-рекреаційного та ресторанного господарства України.
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки:
Вступ. 1. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в контексті рекреаційно-оздоровчого туризму. 2. Аналіз проекту відкриття ресторанного комплексу. 3. Обґрунтування проекту відкриття ресторанного комплексу. Висновки. Список літератури. Додатки.
5. Перелік графічного матеріалу: Рисунки – вартість будівництва окремих закладів ресторанного комплексу, у % від загальної вартості ресторанного комплексу; витрати на 1 грн виготовленої продукції по закладам, грн; структура wellness-економіки за секторами, 2024; тональність відгуків за аспектами; основні економічні показники діяльності ресторанного комплексу та окремих закладів; питома вага інвестиційних витрат за елементами витрат; питома вага чистого прибутку окремих закладів у загальному прибутку ресторанного комплексу, %; площа закладів ресторанного комплексу, у % до загальної площі ресторанного комплексу; структура операційних витрат ресторанного

комплексу; Таблиці - SWOT-аналіз проекту ресторанного комплексу курорту «Куяльник».; аналіз споживчого потенціалу та сезонної активності аудиторії курорту «Куяльник»; витрати на 1 грн. обсягу виготовленої продукції; витрати на будівництво ресторанного комплексу; інвестиційні витрати; операційні витрати окремих закладів та комплексу в цілому; питома вага чистого прибутку окремо кожного закладу у загальному прибутку ресторанного комплексу, %, площа закладів ресторанного комплексу та вартість будівництва; рентабельність діяльності ресторанного комплексу; розрахунок показників матеріаловіддачі та матеріалоемності; структура інвестиційних витрат в розрізі окремих закладів; структура операційних витрат ресторанного комплексу; хронологія кризових впливів на ресторанный ринок України

6. Дата видачі завдання – 2 жовтня 2025 р.

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Здобувач: _____ Харітова С.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів дипломної роботи	Термін виконання етапів роботи
1.	Робота з літературними джерелами, статистичною інформацією та даними ЗМІ стосовно тенденцій ресторанного бізнесу в Україні та світі	02.10.25 р. – 10.11.25 р.
2.	Дослідження і аналізу ринку ресторанних послуг в світі, в Україні та Одеській області та написання розділу 1	11.11.25 р. – 31.12.25 р.
4.	Моделювання та аналіз проекту відкриття ресторанного комплексу та написання розділу 2	01.01.26 р. – 28.02.26 р.
5.	Обґрунтування проекту відкриття ресторанного комплексу та його перспектив. Написання розділів 3 та 4	01.03.26 р. – 19.04.26 р.
6.	Написання розділу 5 з охорони праці та безпеки життєдіяльності. Формулювання і обґрунтування висновків	20.04.26 р. – 04.05.26 р.
7.	Оформлення роботи відповідно до вимог, направлення на перевірку на плагіат та рецензування	05.05.26 р. – 15.05.26 р.

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Здобувач: _____ Харітова С.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого матеріалу кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних веб-ресурсах ОНТУ.

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

Здобувач: _____ Харітова Світлана Олександрівна

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота містить 117 сторінок, 20 таблиць, 13 рисунків, бібліографія з 90 найменувань, 1 додаток.

Метою дослідження є комплексне економічне обґрунтування проекту створення ресторанного комплексу на території курорту «Куяльник» у м. Одеса та оцінка його впливу на розвиток рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту.

Об'єктом дослідження є процес економічного обґрунтування інвестиційного проекту у сфері ресторанного бізнесу в умовах розвитку рекреаційно-оздоровчого туризму.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості створення ресторанного комплексу курорту «Куяльник».

Завданням роботи є аналіз світового та вітчизняного ринків ресторанних послуг, обґрунтування створення ресторанного комплексу на базі курорту «Куяльник», а також розрахунок фінансових показників та оцінка інвестиційної привабливості проекту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно стану курорту та обґрунтовано доцільність впровадження проекту ресторанного комплексу курорту «Куяльник» у м. Одеса.

Отримані результати рекомендовані до використання реального проекту ресторанного комплексу для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса.

Ключові слова: курорт «Куяльник», рекреаційно-оздоровчий потенціал, проект, ресторанний комплекс, розвиток, економічні показники, інвестиційна привабливість, конкурентоспроможність, рентабельність.

Рік виконання роботи – 2025-2026.

Рік захисту роботи – 2026.

SUMMARY **ЗГІДНО ПРИКЛАДУ****QUALIFYING WORK**

The thesis comprises 117 page, 20 tables, 13 figures, a bibliography of 90 entries, and 1 appendix.

The aim of the study is to provide a comprehensive economic justification for the project to create a restaurant complex on the territory of the ‘Kuyalnik’ resort in Odessa and to assess its impact on the development of the resort’s recreational and health potential.

The object of the study is the process of economic justification of an investment project in the restaurant business sector in the context of the development of recreational and health tourism.

The subject of the study is the assessment and justification of the investment attractiveness of creating a restaurant complex at the ‘Kuyalnik’ resort.

The aim of the study is to analyse global and domestic restaurant service markets, justify the creation of a restaurant complex at the ‘Kuyalnik’ resort, and calculate financial indicators and assess the investment attractiveness of the project.

Based on the results of the study, conclusions have been drawn regarding the state of the resort and the feasibility of implementing the project for a restaurant complex at the ‘Kuyalnik’ resort in Odessa has been substantiated.

The results obtained are recommended for use in a real-world project for a restaurant complex to develop the recreational and health-improvement potential of the ‘Kuyalnik’ resort in Odessa.

Keywords: ‘Kuyalnik’ resort, recreational and health potential, project, restaurant complex, development, economic indicators, investment attractiveness, competitiveness, profitability.

Year of completion – 2025–2026.

Year of thesis defence – 2026.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	10
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В КОНТЕКСТІ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ	
1.1. Світові тенденції розвитку ресторанних послуг у сфері wellness та рекреаційно-оздоровчого туризму.....	12
1.2. Сучасні формати закладів ресторанного господарства для рекреаційно-оздоровчих комплексів	19
1.3. Сучасні тенденції ресторанних послуг в Україні у контексті рекреаційно-оздоровчого туризму.....	22
1.4. Кон'юнктура ринку ресторанних послуг курорту «Куяльник»	28
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ ДЛЯ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ КУРОРТУ «КУЯЛЬНИК» І СУТЬ РОЗРАХУНКІВ	
2.1. Характеристика об'єкта: курорт «Куяльник» як база для створення ресторанного комплексу	33
2.2. Загальна концепція ресторанного комплексу для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник».....	47
РОЗДІЛ 3. РОЗРАХУНОК ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	
3.1. пляжний ресторан «Fast Casual»	52
3.2. Їдальня санаторію з організацією сніданків типу «Шведський стіл» .	56
3.3. Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open Kitchen».....	60
3.4. Кафе здорового харчування формату «Free Flow».....	63
3.5. Фітнес-кафе з фітобаром.....	66

РОЗДІЛ 4. ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ КУОРТУ «КУЯЛЬНИК»	69
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ І БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ.....	88
5.1. Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих виробничих факторів у ресторанному комплексі	88
5.2. Заходи забезпечення безпечних умов праці працівників.	92
5.3. Вимоги пожежної безпеки та шляхи евакуації.....	97
ВИСНОВКИ	100
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	106
ДОДАТКИ.....	118

ВСТУП

Розвиток оздоровчо-рекреаційного туризму є одним із ключових напрямів економічного зростання в Україні. Це особливо відчутно в умовах постпандемічного відновлення та процесів євроінтеграції. Курорт «Куяльник» в м. Одеса має особливий природно-оздоровчий потенціал завдяки лікувальним грязям і рапі лиману, що робить його особливо привабливим для розвитку курортного туризму як для місцевих так і для закордонних відвідувачів. При цьому, незважаючи на природні переваги, курорт вимагає відновлення і розширення інфраструктури. Зокрема це стосується закладів харчування, які б відповідали вимогам сучасних стандартів обслуговування та запитам відвідувачів. Відкриття ресторанного комплексу, який поєднує якісну їжу з трендом на оздоровче харчування та високий сервіс, посилить конкурентоспроможність курорту, збільшить туристичний потік та створить нові робочі місця у регіоні. Обрана тема дослідження є актуальною, оскільки саме економічне обґрунтування виступає фундаментом для оцінки життєздатності проекту та виступає ключовим чинником у процесі прийняття стратегічних рішень інвесторами.

Метою дослідження є комплексне економічне обґрунтування проекту створення ресторанного комплексу на території курорту «Куяльник» у м. Одеса та оцінка його впливу на розвиток рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту.

Об'єктом дослідження є процес економічного обґрунтування інвестиційного проекту у сфері ресторанного бізнесу в умовах розвитку рекреаційно-оздоровчого туризму.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості створення ресторанного комплексу курорту «Куяльник».

Завданням роботи передбачено дослідження світових тенденцій розвитку ринку ресторанних послуг в сфері wellness та рекреаційно-оздоровчого туризму; дослідження сучасних форматів закладів харчування

для курортних комплексів; аналіз стану та динаміки ринку ресторанних послуг в Україні та Одеському регіоні; характеристика рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» та обґрунтування створення ресторанного комплексу на території курорту як складової його інфраструктури; розрахунок інвестиційних витрат, планових доходів та фінансових результатів кожного запропонованого закладу в складі ресторанного комплексу й на основі проведених розрахунків оцінити інвестиційну привабливість та соціально-економічний ефект проєкту для розвитку курорту «Куяльник».

Практичне значення отриманих результатів полягає в можливості їх застосування потенційними вкладниками для ухвалення рішень щодо фінансування проєкту; керівниками курорту «Куяльник» для стратегічного планування вдосконалення інфраструктури; місцевими органами самоврядування під час створення програм розвитку туристичного потенціалу регіону; підприємцями як засіб аналізу доцільності запуску підприємств харчування на курортних зонах.

Реалізація проєкту сприятиме комплексному розвитку курорту «Куяльник», підвищенню якості надання туристичних послуг, створенню робочих місць та зростанню надходжень до місцевого бюджету.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В КОНТЕКСТІ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ

1.1. Світові тенденції розвитку ресторанних послуг у сфері wellness та рекреаційно-оздоровчого туризму

Ресторанне господарство в межах рекреаційних територій виступає не самостійним суб'єктом діяльності, а як критично важлива супутня інфраструктура, що задовольняє первинні потреби відвідувачів у харчуванні під час відпочинку. На відміну від міських закладів ресторанного господарства, ресторани на території оздоровчо-рекреаційних курортів часто мають вузьку спеціалізацію, інтегровану в загальну концепцію центру відпочинку. Функціональні ролі ресторанного бізнесу в контексті рекреаційно-оздоровчих територій діляться на соціальні (забезпечення здорового харчування, створення комфортних умов для відпочинку, культурно-освітня діяльність через гастрономічний туризм), економічні (забезпечення робочих місць, залучення інвестицій, податкові надходження до місцевих бюджетів), та територіально-формуєчи (створення брендингу дестинації, удосконалення інфраструктури, просування місцевого виробника) [60,с.82]. Ресторанні комплекси на рекреаційно-оздоровчих територіях стають центрами, де харчування поєднується з дозвіллям, культурним обміном та психологічним розвантаженням.

Світовий ринок харчування в сегменті оздоровчого туризму демонструє стійке зростання. Це зумовлено підвищеною увагою споживачів до якості та екологічності продуктів. Wellness-економіка охоплює ключові сектори індустрії здоров'я та добробуту. Зокрема відзначається wellness-туризм з обсягом 893,9 млрд доларів, спа-індустрія з показником 157,4 млрд дол. США, термальні та мінеральні джерела з обсягом 71,7 млрд дол. США; сектор здорового харчування, нутріціології та контролю ваги з показником 1,148 млрд дол. США [8, с.VII].

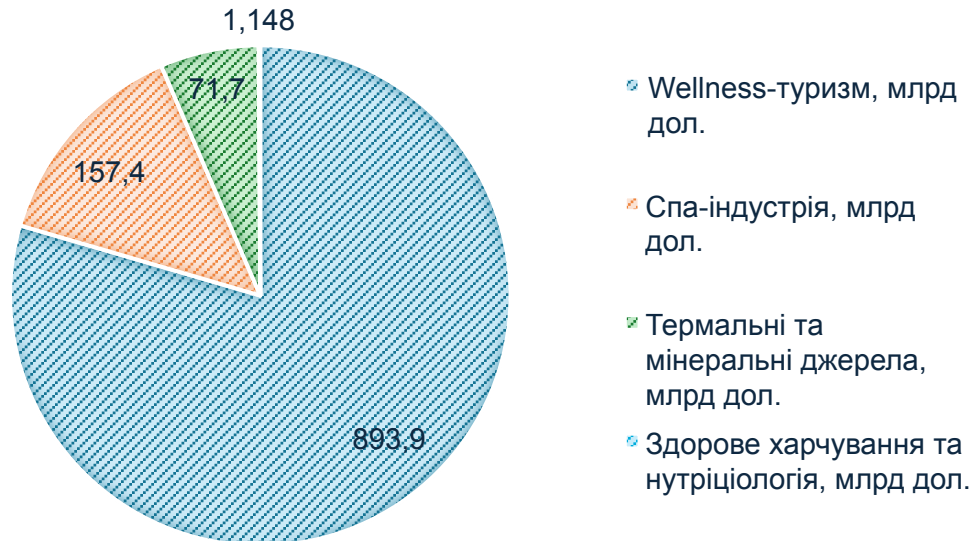


Рис.1.1. Структура wellness-економіки за секторами, 2024

Джерело: [8]

Спостерігається стрімке зростання цього сегменту економіки на 6,5 % щорічно. Це вказує на фундаментальну зміну споживчих вподобань у бік товарів та послуг, орієнтованих на підтримку та поліпшення фізичного, психологічного, соціального та емоційного добробуту населення. На 2024 рік wellness-економіка складає 6,12 % світового ВВП в порівнянні з 5,67 % у 2019 році [8,с.VI]. Це підкреслює поступову інтеграцію wellness принципів у глобальну економіку та зростання значення індустрії здоров'я як одного з ключових факторів економічного розвитку на національному та регіональному рівнях.

Wellness-туризм продемонстрував вражаючу стійкість та здатність до відновлення після глобальних криз. Після пандемії COVID-19 показники цього сектору економіки були на рівні 893,9 млрд дол. США у 2024 році, тоді як в 2019 показники були на рівня 655,1 млрд дол. США. У 2024 році wellness-подорожі досягли 1,239 млрд, перевищивши допандемічні 932,2 млн поїздок у 2019 році. Частка wellness-подорожей зросла з 6,3 % до 8,3 %, а

витрати з 14,2 % до 17,6 % відображаючи зміну споживчих пріоритетів в бік здоров'я [8, с. 6, 79-80].

Аналіз світового досвіду показує, що провідні бальнеологічні курорти розглядають ресторанний сервіс не просто як послугу з харчування, а як повноцінний терапевтичний компонент, органічно інтегрований в загальну систему курортного лікування.

Бальнеологічні курорти поєднують природні оздоровчі чинники з комплексом медичних, рекреаційних та гастрономічних послуг. Це поєднання надає унікальні можливості для розвитку спеціалізованих концепцій ресторанного бізнесу, спрямованих на підтримку та поліпшення здоров'я відвідувачів шляхом впровадження принципів функціонального харчування.

Італійські науковці провели масштабне міжнародне дослідження проаналізувавши відгук 3141 туристів про 38 провідних спа- wellness-об'єктів на п'яти континентах. В результаті досліджень було виявлено, що компонент Food&Bavaraage отримав 7721 згадку, посівши друге місце після категорії «структура» та значно випередивши категорію «спа і догляд за тілом» [7]. За результатами цього дослідження можна стверджувати, що для туристів якість харчування відіграє не менш важливу роль, ніж якість оздоровчих процедур. Ресторанний сервіс сприймається як органічна частина курортної інфраструктури і невід'ємний елемент самого поняття «курорт».

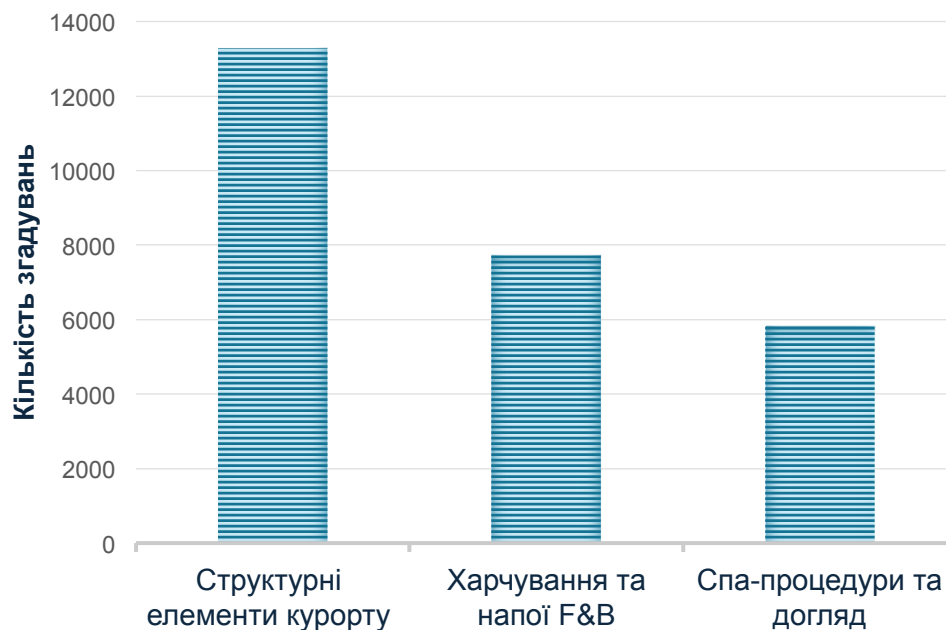


Рис.1.2. Частота згадувань елементів wellness-досвіду

Джерело: [7]

За даними Всесвітньої асоціації харчового туризму, в середньому 25 % витрат туристів припадає на їжу та напої. Дослідження Інституту глобального wellness за 2024 рік показує, що міжнародні wellness туристи витрачають на 35 % більше, а внутрішні wellness-туристи на 177 % більше за звичайних туристів. При цьому значна частина цих витрат припадає саме на харчування [8, с. 2].

Сучасна теорія туристичного досвіду розглядає wellness-курорт як дослідницький компонент, де всі зони взаємодії створюють цілісне враження. Ресторан виступає однією з ключових зон, що формує досвід від задоволення смаком, естетикою та атмосферою, усвідомлення користі для здоров'я та соціальний досвід. У сучасній системі санаторно-курортного оздоровлення ресторанний сервіс еволюціонує від допоміжної послуги до базового елемента терапії. Сучасна курортна гастрономія стає пріоритетним інструментом для підтримки здоров'я.

Дослідження відгуків з спа-ретритів дозволяє виокремити дві функціональні моделі F&B. З одного боку інфраструктурна, де базове харчування виступає обов'язковим фундаментом курортного продукту. З

іншого боку ціннісна, де через специфічний раціон (детокс, веган тощо) формується унікальний досвід, який призводить до емоційного задоволення та глибинного оздоровчого результату.

Географічний поділ F&B компонентів виявив регіональні особливості. В європейському контексті спостерігається акцент на задоволення від смаку, естетики та атмосфери. Досягається такий результат через автентичну локальну кухню та винну продукцію. В азійському контексті домінують елементи пов'язані з оздоровчим виміром – детокс, вегетаріанська їжа, свіжі фрукти, чай. Туристи відзначають, що поєднання здорової кулінарії, аювердичних процедур та медитації роблять відвідування курорту чимось більшим, ніж просто спа-процедури [7, с.530].

Згідно з дослідженнями, у Північній Америці представлені заклади, що поєднують обидві характеристики. Вони задовольняють запит на wellness-туризм, пропонуючи як вегетаріанські гурме-страви, так і можливості для отримання естетичного та атмосферного задоволення (фермерські тури, дегустації вин та спа-процедури) [7, с. 530].

Розвиток гастрономічних послуг на базі рекреаційно-оздоровчих курортів базується на використанні термальних та мінеральних вод з унікальними фізико-хімічними властивостями та терапевтичним потенціалом. Сектор термальних та мінеральних джерел становить 71,7 млрд дол. США у 2024 році та демонструє прогнозоване зростання на 10 % щорічно у 2024 – 2029 роках [8, с.14]. Це зростання відображає зростання інтересу до традиційних форм wellness-туризму та зростаючої обізнаності про переваги бальнеотерапії, особливо після пандемії COVID-19.

Інтеграція мінеральних вод у ресторанні концепції wellness-курортів представляє інноваційну тенденцію, яка поєднує традиції бальнеології з сучасною гастрономією. Прогресивні ресторани на термальних курортах не лише пропонують мінеральну воду як напій, але й використовують її у приготуванні страв. Приготування страв на базі місцевих мінеральних вод зі

специфічним складом додає стравам унікальний смаковий профіль та збагачує їх корисними елементами.

Синергія бальнеологічного курорту та ресторанного господарства проявляється через формування цілісного рекреаційного продукту, де використання мінеральних вод у технології приготування страв забезпечує безперервність терапевтичного впливу на організм. Прикладом такої синергії можна навести курорти в місті Віші (Франція) та їх філіали по світу (наприклад Vichy Thermalia Spa Hôtel в Мароко), які використовують мінеральну воду Vichy Célestins для приготування страв в ресторанах на території курортів. Мінеральна вода Vichy Célestins, багата на бікарбонат, надає стравам солоного смаку, без шкідливого впливу звичайної кухонної солі. Відома «Морква Віші» (Carottes à la Vichy), класичний рецепт якої вимагає тушкування моркви саме у мінеральній воді із джерела Célestins. Лужний склад води (бікарбонати) допомагає зберегти яскраво-жовтогарячий колір моркви і робить її текстуру неймовірно ніжною, при цьому сприяючи кращому засвоєнню клітковини.

На світовій арені з'являється нова, вузькоспеціалізована фігура – водний сомельє. Водний сомельє доводить, що найпростіший елемент раціону, вода, має свій унікальний характер та гастрономічну цінність. Водний сомельє – це не просто експерт з напоїв, а сертифікований фахівець, який володіє мистецтвом розпізнавання мінерального профілю води. Він розуміється на складі, рівні рН та вмісті специфічних елементів, які формують смак води. Тепер замість звичайного механічного вживання води за розкладом, гість залучається до дегустаційного процесу. У ресторані wellness-готелю він підбере воду так, щоб її мінеральний склад не вступав в конфлікт з дієтичною стравою. Послуга водного сомельє перетворює звичайний відпочинок на досвід, де здоров'я та насолода будуть існувати в гармонії. У зірковому ресторані Maison Decoret у Віші концепція Water Pairing перетворює дегустацію на гастрономічний досвід. Водний сомельє

вибудовує сенсорну синергію, де рівень мінералізації та показник рН води філігранно розкривають органолептичні властивості страв високої кухні.

Карловарські оплатки є унікальним прикладом гастрономічної синергії з бальнеологічним ресурсом. Їхня автентична рецептура передбачає обов'язкове використання термальної води та солі джерела Врідло. Згідно з номінаційним досьє ЮНЕСКО цей продукт є невід'ємною частиною «питного ритуалу». Особливий статус оплаток як продукту бальнеологічного курорту юридично закріплений Регламентом Європейського Союзу № 744/2011 про Захищене географічне зазначення [2]. Це робить карловарські оплатки гармонійним супровідником лікування, який об'єднує терапевтичний вплив природи з культурною ідентичністю об'єкта всесвітньої спадщини.

Перспективними напрямками розвитку ресторанного ринку в синергії з wellness-курортами є впровадження повної персоналізації харчування на основі генетичного профілю. Штучний інтелект та автоматизація порекомендують та допоможуть обрати відвідувачу страву на основі медичних даних. Також штучний інтелект може контролювати деякі операційні питання, наприклад оптимізувати меню та мінімізувати відходи (zero waste). Чат-боти на основі штучного інтелекту можуть надавати консультації 24/7. Носимі пристрої, які відстежують стан організму під час перебування на спа-курорті, автоматично коригують меню. Узагальнений аналіз введення можливих інновацій відображений в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Інноваційні напрямки розвитку wellness ресторанів.

Інновація	Технологія\підхід	Очікуваний ефект
Персоналізоване харчування	Генетичне тестування для персоналізації дієт	Оптимізація меню під генетичний профіль
AI – системи харчування	Машинне навчання та аналіз біометрії	Реальний час адаптації дієтичних рекомендацій
Гастротерапія	Кулінарна терапія як психотерапевтичний метод	Покращення ментального здоров'я через кулінарію

Когнітивне харчування	Продукти для синтезу «молекул настрою»	Підтримка настрою, когнітивних функцій
Цифрова платформа	Мобільні додатки з трекінгом нутрієнтів	Повний контроль гостя над харчуванням
Мінеральні води в кулінарії	Готування страв на базі мінеральних вод	Унікальний смак + збагачення мікроелементами

Європейський досвід демонструє найуспішніші моделі інтеграції терапевтичного харчування. Сучасний європейський медичний спа-центр більше не продає просто «купання». Він продає науково обґрунтовану трансформацію способу життя, де харчування та термальні ресурси є рівноцінними інструментами в руках фахівців. Це зумовлює появу специфічних форматів закладів харчування, аналіз яких подано в наступному підпункті.

1.2. Сучасні формати закладів ресторанного господарства для рекреаційно-оздоровчих комплексів

Описані в даному розділі формати закладів громадського харчування на бальнеологічних курортах не є результатом окремого дослідження, присвяченого виключно цій темі. Представлена інформація ґрунтується на аналізі сектору HoReCa, концепції медичного туризму та актуальних тенденцій wellness-індустрії.

Бальнеологічний курорт – це не просто місце відпочинку, а цілісне терапевтичне середовище. Кожний елемент цього середовища підпорядковується логіці лікування та відновлення. Харчування тут органічно вписане в лікувальний процес. Саме тому формати закладів громадського харчування на бальнеологічних курортах є унікальними і формуються на перетині медицини, гастрономії та рекреаційної культури.

Дієтична їдальня є базовим і найпоширенішим форматом на таких курортах. Вона існує при санаторіях і функціонує не як самостійний ресторанний заклад, а як складова лікувального процесу. Меню в дієтичних їдальнях сформоване відповідно до системи лікувальних столів №1-15. Відвідувачі їдальні найчастіше не обирають страви самостійно, їх призначає лікар. Нерідко в самій їдальні чергує медсестра, яка перевіряє дотримання призначень.

Із зростанням вимог сучасних відвідувачів до якісного сервісу, традиційна їдальня в наш час поступово трансформується або доповнюється елементами шведського столу. Це компромісна модель, яка поєднує свободу вибору страв із дієтичними вимогами. Цей формат характерний для сучасніших санаторіїв або готелів, які намагаються зберегти медичний характер харчування але відійти від образу суворої лікарняної їдальні.

Бювет або питний павільйон – унікальний для бальнеологічного курорту формат, де вживання мінеральної води є частиною лікування. Бювет не має прямих аналогів серед закладів ресторанного господарства. Тут відпочивальники отримують мінеральну воду безпосередньо з джерела, у суворо призначений час та призначеній дозі.

Формат фіто-бару та кисневого кафе є невід'ємною частиною бальнеологічного курорту, які зазвичай розташовані поблизу бювету. В таких закладах подають лікувальні трав'яні настої, відвари, коктейлі на основі мінеральних вод та кисневі коктейлі. Фіто-бар є місцем паузи між процедурами, де лікування перегукується з рекреаційною складовою.

Wellness-ресторани можна назвати новим форматом закладів ресторанного харчування. Світовий інтерес до wellness-туризму стрімко зростає і формує нові запити до якості послуг. Відкриття wellness-ресторанів стає необхідним кроком і відповідь на необхідність відповідати міжнародним трендам. Особливе значення це має для рекреаційно-оздоровчих курортів, де поєднання здорового раціону з програмами відновлення є головною цінністю

клієнта. Концепція таких закладів зосереджена не на «дієтичних столах», а на цілісній філософії здорового харчування.

Коли людина відвідує бальнеологічний курорт, в неї все одно виникає бажання випити кави з тістечком або прогулятись парком. Класичні формати з цукром та фритюром їй протипоказані. З цього виникають формати кафе здорового харчування та кондитерські здорових десертів. Такі заклади критично важливі для бальнеологічного курорту, оскільки вони заповнюють нішу дозвілля та задоволення, не порушуючи лікувальний режим гостя.

Кафе здорового харчування, це заклади, що пропонують формат «швидко та корисно». Основний акцент в меню таких закладів зроблено на збалансованих боулах, суперфудах та функціональних напоях.

Кондитерські здорових десертів – найскладніший, але популярний формат. Відвідувачі курортів часто відчувають психологічний тиск через дієти, тому здорові солодоші можуть стати розрадою для таких людей. Такі заклади дотримуються концепції «sugar free», коли для виготовлення таких десертів не використовують доданий цукор, борошно та трансжири.

Сучасні тренди в закладах ресторанного господарства різноманітні і формуються у різних напрямках. Зокрема, зростає популярність ресторанів з акцентом на місцевій кухні. Заклади такого формату притримуються концепції «farm-to-table», що означає використання сезонних, місцевих та екологічно чистих продуктів. Меню такого ресторану складається з традиційних регіональних страв. Регіональна ідентичність меню виступає як частина філософії курорту, адже людина приїхала не просто на процедури, а в конкретне місце з власною культурою і природою. Нерідко такі заклади знаходяться в місці з гарним видом на природний ландшафт, мають літню терасу. Для закладу на території рекреаційно-оздоровчої зони така концепція може стати візитівкою, адже вона органічно доповнює поняття «оздоровлення» і додає елемент естетичного дозвілля для відвідувачів.

Розвиток рекреаційно-курортних зон формує запит на специфічні формати закладів, які є необхідними для створення якісної і цілісної

курортної інфраструктури. На територіях курортів заклади ресторанного господарства мають не лише забезпечувати харчування, а й відповідати високим вимогам споживачів до сервісу, комфорту та функціонального простору. Адаптація ринкових форматів до специфіки курортних зон є стратегічним рішенням. Це дозволить максимально задовольнити потреби гостя та забезпечити конкурентоспроможність та привабливість усього курорту.

1.3. Сучасні тенденції ресторанних послуг в Україні у контексті рекреаційно-оздоровчого туризму

Ринок ресторанних послуг в Україні за останні роки стикнувся з низкою безпрецедентних викликів. Пандемія COVID-19, повномасштабне вторгнення, масова міграція населення – всі ці фактори призвели до глибокої трансформації галузі. Окремі регіони зберегли власний інвестиційний потенціал, тоді як інші потребують значних зовнішніх капіталовкладень. За оцінками дослідників, до кінця травня 2022 року в Україні припинили діяльність понад третина закладів громадського харчування [23,с.1]. Сектор втратив більше половини працівників, а прибутки знизились майже вдвічі.

Таблиця 1.2 – Хронологія кризових впливів на ресторанний ринок України

Період	Ключова подія	Вплив на ресторанний ринок	Масштаб наслідків
2020 – 2021	Пандемія COVID-19	Локдауни, обмеження, падіння потоків	Значний
Лютий 2022	Повномасштабне вторгнення	Масове закриття, втрата кадрів (>50%)	Катастрофічний
2022 – 2023	Внутрішня міграція	Зміна географії попиту, релокація бізнесів	Трансформаційний
2023 – 2024	Адаптація та відновлення	Нові формати, гнучкість, диджиталізація	Позитивний
2025 – 2026 (прогноз)	Наближення до довоєнного рівня	Попит у безпечних регіонах \approx довоєнний	Оптимістичний

Незважаючи на всі виклики сьогодення, галузь HoReCa продемонструвала неабияку стійкість. В період пандемії галузь продемонструвала високий рівень адаптивності. Масове впровадження безконтактних цифрових технологій, посилення санітарно-гігієнічних стандартів та переорієнтація на концепцію «безпечного простору» згодом

стало фундаментом для розвитку сучасних форматів сервісу. Незважаючи на руйнуванні та втрати, індустрія залишається інвестиційно привабливою. Щороку відкриваються нові заклади гостинності, а реколовані малі бізнеси здобувають прихильність споживачів у нових локаціях.

Внутрішня міграція суттєво змінила географію та структуру попиту на ресторанный послуги. Нові сегменти, в їх числі медичний та екологічний туризм, формують передумови для розвитку ресторанных закладів при рекреаційно-оздоровчих курортах. Психологічні виклики воєнного часу, що супроводжуються хронічним стресом та емоційним виснаженням населення, провокують стрімке зростання попиту на рекреаційно-оздоровчі послуги. Це критично важливий інструмент відновлення ментального здоров'я та психофізичної реабілітації.

Згідно з державною Стратегією розвитку туризму та курортів до 2026 року, туристична сфера пов'язана з діяльністю понад 50 суміжних галузей [81]. Ресторанный сервіс є не допоміжною функцією, а системоутворюючим елементом туристичного продукту. Це особливо важливо для сфери рекреаційно-оздоровчого туризму, де якість харчування безпосередньо пов'язана з ефективністю оздоровчих процедур. У контексті рекреаційно-оздоровчих курортів особливого значення набуває концепція «їжа як ліки». Вона передбачає розробку індивідуальних меню, що сприяють покращенню травлення, підвищенню енергії та профілактиці захворювань. Ця концепція перетворює ресторани на місця, де гастрономія стає частиною здорового способу життя.

Структура ресторанного ринку Одеської області характеризується чітким розподілом на два основні сегменти. Переважна більшість закладів розміщення та закладів харчування розміщені у великих містах та приморських зонах. Це обумовлено природно-географічними та рекреаційними особливостями території.

Таблиця 1.3 – Сегментація ресторанного ринку Одеської області

Параметр	Міський сегмент	Курортно-рекреаційний сегмент
Територія	м. Одеса, великі міста	Затока, Кароліно-Бугаз, Сергіївка, Куяльник
Режим роботи	Цілорічний	Сезонний (4 – 5 місяців)
Цільова аудиторія	Місцеві мешканці, бізнес	Туристи, рекреанти, пацієнти
Ключова проблема	Конкуренція, утримання кадрів	Сезонність, низька рентабельність
Драйвер зростання	Диджиталізація, мережі	Бальнеологія – цілий рік
Середній чек	Середній – преміум	Бюджетний-преміум (wellness)
Перспектива розвитку	Стабільне зростання	Високий потенціал за умови інновацій

Джерело: [12,13,15,22,23,33,47].

Аналіз сегментації ресторанного ринку Одеської області виявив нагальну проблему. Міський сегмент демонструє більшу конкурентоспроможність на відміну від курортного, який демонструє виражену сезонність та застарілість інфраструктури.

Україна володіє унікальною комбінацією природних факторів, що визначають спеціалізацію ресторанного сервісу в кожній рекреаційній зоні. Західний регіон – це курорти Трускавець, Моршин та Східниця, що базуються на гідрокарбонатних водах. Специфіка ресторанів на території цих курортів полягає у впровадженні питної дієтології, де графік роботи та меню закладів суворо підлаштовуються під інтервали прийому води. Одеський та Причорноморський регіони (Куяльник, Сергіївка) використовують потенціал пелоїдів та ропи. Тут акцент робиться на продуктах з високим вмістом йоду, селену та морських мінералів, що підсилюють ефект грязелікування.

Закарпатські курорти використовують синергію термальних вод із гастрономічним туризмом, реалізуючи принцип фуд-терапії через екологічно чисту локальну продукцію.

Прикладом вдалої синергії принципів оздоровлення в ресторанну індустрію можна навести ресторан «Panorama» при Edem Clinic комплексу Edem Resort Medical & SPA. Це найбільш показовий приклад, де ресторанний сервіс повністю підпорядкований медичному центру. В ресторані створюються індивідуальне меню для гостей, яке враховує фізіологічні особливості. Меню базується на принципах детоксикації та відновлення енергії. Використовуються продукти власного саду та ферми. Ресторан сприймається не як місце для трапези, а як складова цілісної «лабораторії здоров'я».

Концепція гастрономічної бальнеології в курортному комплексі «Деренівська Купіль», що на Закарпатті, базується на використанні унікальної кремнієвої води як ключового технологічного та цілющого інгредієнту. В ресторані «Саламандра» приготування їжі відбувається на основі природної мінеральної води, яка видобувається безпосередньо на місці. Результатом є підсилення терапевтичного ефекту від водних процедур через внутрішнє споживання збагачених страв.

Одеський регіон на прикладі курорту «Куяльник» та сучасних wellness-готелів демонструє ефективне поєднання багаторічного досвіду бальнеології з новими стандартами оздоровчого харчування в ресторанах. Хоча «Куяльник» є класичною державною установою, він демонструє найдавнішу та найбільш науково обґрунтовану модель синергії. Санаторій пропонує збалансоване дієтичне комплексне 3-х разове харчування як невід'ємну частину пелоїдотерапії. Раціон збагачується продуктами, що містять високу концентрацію магнію та кальцію, щоб компенсувати інтенсивний обмін речовин під час грязьових процедур. В контексті бальнеології це допомагає організму відновлюватися після інтенсивного впливу грязелікування, яке є

серйозним навантаженням на серцево-судинну систему [49]. В результаті створюється цілісний цикл реабілітації.

Заклади на території рекреаційно-оздоровчих курортів використовують бальнеологічні ресурси як наскрізний елемент сервісу. Мінеральна вода слугує основою для термальних зон, питних бюветів та бази для створення косметичних масок. Закарпатський досвід найбільш яскраво представлений у комплексі «Деренівська Купіль», де термальна та кремнієва мінеральна вода є основою спа-центру «Срібні Терми». Лікувальні грязі трансформуються з медичної аплікації на естетичне обгортання в парі з ароматерапією. Синергія косметологічних та спа процедур з рестораном проявляється в тому, що після процедури клієнту пропонують спеціальні фіто-чаї або детокс-коктейлі, які закріплюють результат зовнішнього догляду.

Таблиця 1.4. – Конкурентні переваги бальнео-ресторанів у порівнянні з традиційними форматами оздоровчих закладів

Характеристика	Традиційні санаторії	Приватні комплекси	Бальнео – ресторан (ніша)
Ресторанний сервіс	Застарілий	Сучасний	Преміум
Оздоровча концепція	Лікувальне харч.	Відсутня	Науково обґрунтована
Синергія гастрономії + оздоровлення	Немає	Немає	Повна інтеграція
Персоналізація	Шаблонна	Часткова	Індивідуальні програми
Гастрономічний досвід	Мінімальний	Високий	Унікальний

Джерело: складено автором на основі [6, 16, 49, 52, 59, 60, 69, 73, 74]

Аналіз конкурентного середовища виявив суттєвий розрив між двома полюсами ринку. З одного боку традиційні санаторії, що зберегли застарілий

формат столових з обмеженим вибором та не відповідають очікуванням сучасних відвідувачів. З іншого боку, нові приватні рекреаційні комплекси, які пропонують сучасний ресторанний сервіс, але не запроваджують лікувально-оздоровчу складову. Саме на перетині цих двох підходів формується перспективна ніша для інвестицій та розвитку. Найбільш концентрованим її виразом є курорт «Куяльник», кон'юнктура якого досліджується в наступному підпункті.

1.4 Кон'юнктура ринку курорту «Куяльник»

До повномасштабного вторгнення туристична галузь Одеської області позиціонувалась як друга за значущістю в Україні після Київщини. Станом на кінець 2020 року Одеська область зосередила 15,3 % усіх закладів громадського харчування в країні. Попри виклики воєнного часу, рекреаційний потенціал регіону не втратив свого значення. За результатами Дослідження внутрішніх та виїзних туристів України 18 % українських мандрівників надають перевагу пляжному відпочинку і саме Південь України традиційно очолює цей напрям з показником 50 % вподобань. Лікувально-оздоровчий туризм обирають 14 % мандрівників у цілому по країні, а в старших вікових групах (55-70 %) – 26 %. Ця тенденція надзвичайно важлива для курорту «Куяльник», де основна цільова аудиторія саме особи, які приїжджають з лікувально-оздоровчою метою.

Характерною особливістю ресторанного господарства курорту «Куяльник» є домінування закритої санаторної системи харчування. Поза межами санаторної їдальні існує потенційний незаповнений ринок ресторанних послуг, попит на який викликають відвідувачі, які приїжджають на прогулянки до лиману і моря без проживання у санаторії, родичі та супроводжуючі пацієнтів, транзитні туристи. Крім того, самі відпочивальники санаторію бажають урізноманітнити раціон, відвідавши заклади поза межами установи.

Ресторанна пропозиція курорту «Куяльник» на сьогоднішній день залишається вкрай обмеженою порівняно з Одесою. В самому місті налічується понад 2400 закладів харчування, в той час як курортна зона налічує лише декілька невеликих кафе та їдалень. У демократичних закладах Одеси у 2026 році середній чек становить 150-250 грн, 1000-2000 у преміальних стейк-хаусах, а більшість ресторанів середньої цінової ніші пропонують середній чек у межах 500-900 грн.[90]. Такий розрив у насиченості ринку свідчить про значний нереалізований потенціал ресторанного господарства в рекреаційній зоні курорту.

Специфіка курортного ринку харчування формує особливий профіль споживача. Відповідно до загальноукраїнського дослідження туристів, найактивнішими учасниками внутрішнього туризму є особи віком від 15 до 44 років, проте лікувально-оздоровчим туризмом найчастіше цікавляться вікові групи 45-54 та 55-70 років [73, с. 7, с.17, с.18]. Частка тих, хто обирає оздоровлення серед активностей зростає з 8 % серед молоді (15-24 роки) до 26 % у старшому сегменті (55-70 років) [73,с.23]. Спа-процедури майже однаково обирають і чоловіки і жінки(4 % і 7 % відповідно) [73, с.22].

З даними сайту Work.ua станом на квітень 2026 року середня зарплата в Одесі становить 27500 грн , на 20 % більше ніж роком раніше [79]. Водночас середня зарплата в Україні на квітень 2026 року, складає 29 300 грн. [80]. Пенсіонери – значна частина аудиторії курорту – мають нижчий рівень доходу. Така статистика вказує на те, що основна маса відпочивальників курорту «Куяльник» формує попит на заклади харчування середнього цінового сегменту.

Окремої уваги заслуговує вплив воєнного стану на формування попиту у сфері оздоровчих та рекреаційних послуг. Тривалий стрес суттєво підвищує потреби населення у реабілітації та відновленні. Відповідно до Стратегії відновлення та розвитку Одеської області на 2021-2027 роки реабілітацію офіційно визнано одним з пріоритетних напрямів смарт-спеціалізації регіону [74, с.35]. Паралельно з цим в Україні та в світі спостерігається зростання інтересу до wellness-туризму. Ця глобальна тенденція у поєднанні з унікальним природним потенціалом курорту «Куяльник» у середньостроковій перспективі матиме позитивний вплив на відвідуваність рекреаційної зони. Зростання туристичного потоку та різноманітність послуг підвищить інвестиційну привабливість курорту і відкриє можливості для розвитку нових ресторанних концепцій.

Серед особливостей харчових вподобань курортної аудиторії слід виокремити орієнтацію на здорове та дієтичне меню, невеликі порції, свіжі місцеві продукти та акцент на природність інгредієнтів. Це пов'язано з

лікувальним профілем перебування на курорті і з більш зрілим віком цільової аудиторії.

Відповідно до досліджень, відвідування кафе, барів та ресторанів як ціль подорожі обирають 8-9 % туристів загалом по Україні. Оздоровлення, яке є основним мотивом відвідування Куяльнику, обирають 15 % активних туристів, а в категорії 55-70 років – 26 % [73,с.21].

Ємність ринку розраховується за формулою:

$$\text{Ємність ринку} = (\text{Розмір цільової аудиторії} * \text{Норма споживання}) * \\ \text{Середній обсяг 1 одиниці товару (середній чек)}$$

Для розрахунку приймаємо такі вихідні дані:

ДП «Клінічний санаторій ім. Пирогова» налічує близько 800 ліжко-місць. З урахуванням середнього заповнення на рівні 70 % у сезон (березень – грудень, тобто 10 місяців), одночасно на курорті перебуває приблизно 560 осіб. За мінімальний термін путівки 12 днів кількість ротацій на місяць становить близько 2,5, що дає загальний потік санаторних відпочивальників за сезон:

$$800 \times 0,7 \times (300 / 12) \approx 14\,000 \text{ осіб-путівок за сезон}$$

Враховуючи, що харчування санаторних постояльців включене у путівку, для зовнішнього ресторанного ринку актуальний лише попит на додаткові відвідування ресторанів поза санаторієм. За консервативною оцінкою, близько 30 % постояльців (4 200 осіб) відвідують зовнішні заклади харчування в середньому 3 рази за весь термін перебування (12 днів).

Додатково враховується потік одноденних відвідувачів курорту. З огляду на те, що Куяльник є міською рекреаційною зоною Одеси, а населення міста, за оцінками, сягає 1,3 – 1,5 млн осіб (у тому числі переселенці), щотижневий потік прогулянкових відвідувачів курорту орієнтовно складає 3 000 – 4 000 осіб у сезон. Приймаємо 3 500 осіб на тиждень протягом активного сезону (травень–вересень, 22 тижні):

$$3\,500 \times 22 = 77\,000 \text{ відвідувань}$$

З них у заклади харчування зовнішнього ринку звертається не більше 20–25%, тобто близько 17 000 осіб за сезон. Таким чином, загальна кількість потенційних зовнішніх відвідувань ресторанних закладів на курорті на рік складає:

$$4\,200 \times 3 + 17\,000 = 12\,600 + 17\,000 = 29\,600 \text{ відвідувань}$$

Середній чек у закладах харчування курортного типу з урахуванням специфіки аудиторії та загального зростання цін у 2024 – 2026 роках оцінюється на рівні 650 – 750 грн (нижче за середньоміський показник 800 – 900 грн, оскільки переважна частина аудиторії – особи старшого віку зі стриманими харчовими витратами). Приймаємо середній чек 700 грн.

$$\text{Ємність ринку} = 29\,600 * 700 = 20\,720\,000 \text{ грн}$$

Висновок: за консервативними підрахунками максимальна ємність зовнішнього ринку ресторанного господарства курортної зони «Куяльник» становить близько 20 – 21 млн грн на рік, що є цілком достатнім для успішного функціонування 5 – 7 закладів громадського харчування у межах курортної зони.

До розрахунку не включено відвідувачів корпоративних заходів та потенційний приріст відвідувачів після відновлення повноцінного туристичного сезону. Реальна ємність ринку у перспективі двох-трьох років може бути вдвічі більшою, за умови належного розвитку інфраструктурної зони.

На відміну від центральних районів Одеси, на курорті «Куяльник» спостерігається ситуація, коли попит на зовнішні ресторанні послуги є, але пропозиція катастрофічно низька. Реально функціонуючих кафе або ресторанів поза санаторною їдальнею вкрай мало. Ті заклади, що існують, часто не відповідають ані вимогам оздоровчого меню, ані рівню сервісу, якого очікує споживач.

Попит у курортній зоні характеризується певною специфікою. Він є відносно нееластичним у частині санаторних пацієнтів, але еластичним з боку одноденних відвідувачів, реакція яких на зростання цін у закладах

харчування аналогічна загальноміській. З урахуванням зростання вартості продуктів харчування на 30 – 35 % у 2024 – 2025 роках при зростанні реальних доходів лише на 12 – 18 %,[75] чутливість попиту до ціни залишається значною навіть у рекреаційному сегменті.

Платоспроможний попит у курортному сегменті оцінюємо за тим самим критерієм, що й для Одеси в цілому: витрати на харчування поза домом не мають перевищувати 10 – 15 % від місячного доходу. При середній зарплаті 27 500 грн і середньому чеку 700 грн та 2 – 3 відвідуваннях закладу на місяць витрати складають 1 400 – 2 100 грн, або 5,1 – 7,6 % від доходу. Це є прийнятним порогом і свідчить про наявність платоспроможного попиту. Для пенсіонерів і людей з нижчим доходом більш актуальними є заклади з чеком 300 – 500 грн (обіди, фіто-кафе, фіто-бари).

Курорт «Куяльник» як цілісна рекреаційна зона формує самодостатній, але поки що слабо розвинений ринок ресторанного господарства з оціночною ємністю близько 20-21 млн грн на рік. Специфіка цього ринку полягає у закритому санаторному характері основного харчування відпочивальників, оздоровчій орієнтації попиту та чітко вираженій сезонності. Пропозиція зовнішніх ресторанних послуг на сьогодні суттєво відстає від потенційного попиту, що є сприятливою умовою для створення нового ресторанного комплексу.

Рекреаційне розташування на березі унікального лиману, стратегічна підтримка розвитку оздоровчого туризму з боку Одеської обласної ради, зростання внутрішнього туристичного потоку, а також прагнення туристів до оздоровлення і здорового харчування – усе це створює сприятливі умови для розвитку ресторанного господарства на курорті «Куяльник».

РОЗДІЛ 2.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ ДЛЯ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ КУРОРТУ «КУЯЛЬНИК» І СУТЬ РОЗРАХУНКІВ

2.1. Характеристика об'єкта: курорт «Куяльник» як база для створення р

Курорт «Куяльник» – це унікальна рекреаційна зона, що сформувалась навколо однойменного лиману у північно-східній частині міста Одеса. Центральним природним об'єктом і цінністю даного регіону є Куяльницький лиман, який є водоймою загальнодержавного значення та віднесений до категорії лікувальних. Статус території як курорту державного значення офіційно закріплений ЗУ «Про оголошення природних територій Куяльницького лиману Одеської області курортом державного значення». Даний Закон чітко визначає межі курорту та зони санітарної охорони для збереження природних багатств курорту. Поєднання унікальних природних ресурсів, історично сформованої санаторно-лікувальної інфраструктури та вигідного географічного положення створює потужний потенціал для розширення рекреаційних послуг, зокрема для створення сучасного ресторанного комплексу на території курорту «Куяльник».

Курортна історія Куяльницького лиману розпочалась майже двісті років тому. Першим описав лікувальні властивості одеських лиманів лікар грецького походження П'єр Гепітес у 1829 році [49]. У 1833 році на лимані відкрили першу лікарню. Вже у 1842 році було зведено сучаснішу будівлю, яку очолив Ераст Андрієвський. Саме він став головним ініціатором розбудови повноцінної водолікарні безпосередньо на березі лиману та першим організатором курортної справи. Так розпочалась історія розвитку бальнеологічного курорту на березі Куяльницького лиману [49].

Курорт розташований близько до міста Одеса, в 13 км від центру міста, що забезпечує йому транспортну доступність та близькість до великого споживчого ринку. Близькість до центру міста та основних транспортних

магістралей забезпечує потенційний потік не лише курортників, а й місцевих жителів та туристів, що прибувають до Одеси. Територія курорту охоплює прибережну зону Куяльницького лиману, схили, паркові насадження та ділянки санаторно-курортної забудови.

Основною дорогою курортної зони є вулиця Лиманна. Вона безпосередньо з'єднує територію з Об'їзною дорогою, забезпечуючи зв'язок з Одесою і навколишніми населеними пунктами. Тут зосереджена ключова транспортна інфраструктура: зупинки громадського транспорту та автомобільні парковки. Логістика громадського транспорту організована наступним чином: від залізничного вокзалу міста Одеси до санаторію курсує автобус, доступні маршрутні таксі [49].

Куяльницький лиман виступає головним акцентом курорту, що формує його ландшафтну та функціональну структуру. Природні схили створюють виняткову естетичну цінність і відкривають широкі можливості для інвестицій в ресторанний бізнес, зокрема у заклади з відкритими терасами. Поєднання бальнеологічних ресурсів з кліматичними умовами регіону формують потужну основу для розвитку сучасних напрямків медичного туризму та wellness-індустрії.

Періодично Куяльницький лиман набуває характерного рожевого кольору внаслідок сезонного висихання під час спекотної та висушливої погоди. Через високі температури, відсутність опадів та практично зникнення річки Великий Куяльник, яка живила лиман, вода активно випаровується. Це призводить до кристалізації великої кількості солі. У такому надзвичайно солоному середовищі здатні вижити лише особливі мікроорганізми та мікроскопічні водорості. Щоб захиститись від палаючого сонця та високої концентрації солі, вони починають активно виробляти природний пігмент, який забарвлює воду лиману та соляну кірку на його дні у рожеві та помаранчеві відтінки.

Загальне географічне положення курорту «Куяльник» відносно міста Одеса та Куяльницького лиману представлено на Рис. 2.1. Карта демонструє

близькість курорту до Одеської затоки та основних транспортних магістралей регіону, зокрема об'їзної дороги міста.

Деталізація основних елементів інфраструктури та розташування лікувальних корпусів санаторію ім. Пирогова наведена на Рис.2.2. На плані зафіксовані ключові об'єкти: водогрязелікарня, поліклініка, житлові корпуси, Палац культури санаторію, бювет та Одеський завод мінеральних вод.

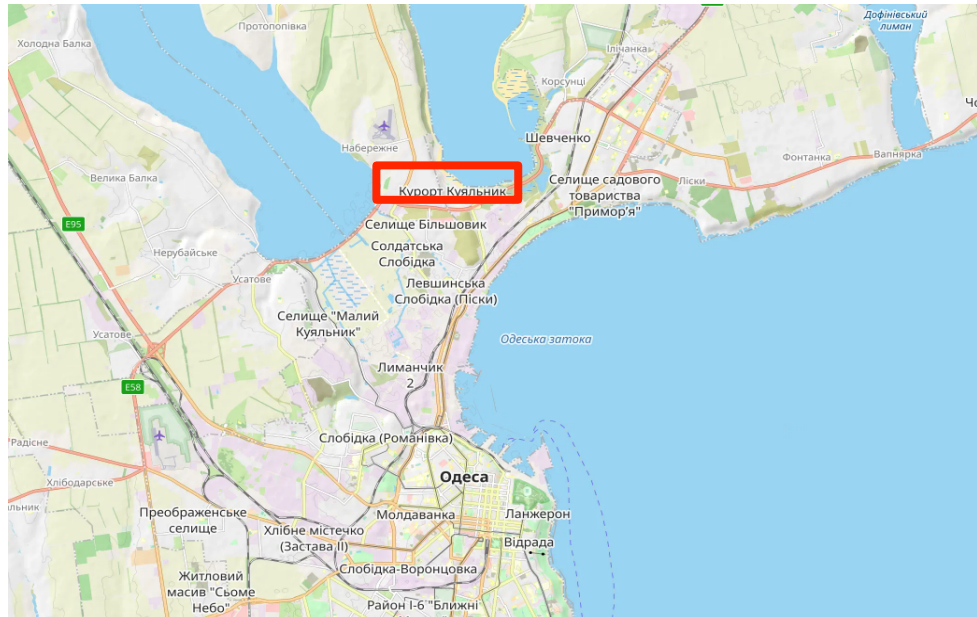


Рис.2.1. Географічне розташування курорту «Куяльник». Джерело: OpenStreetMap.



Рис.2.2. Інфраструктура курорту «Куяльник». Джерело: OpenStreetMap.

Основними природними лікувальними ресурсами території курорту є лікувальні грязі, попла лиману та мінеральні води Куяльницького лиману.

Лікувальні грязі є ефективними в санаторно-курортному лікуванні та містять біологічно активні речовини, що сприяють зменшенню запальних процесів та стимулюють захисні функції організму. Лікувальні грязі Куяльницького лиману є еталонними в світі. Ропа – високомінералізований розсіл, має складний хімічний склад багатий на натрій, кальцій, магній та інші мікроелементи. Саме ці компоненти забезпечують потужний лікувальний ефект. На Куяльницькому родовищі мінеральних вод видобувають маломінералізовані лікувальні хлоридно-натрієві води, промислове фасування яких під брендом «Куяльник» здійснюється з 1960 року [16, с.10; 41].

Таблиця 2.1 – Ресурсний потенціал курорту «Куяльник» та його використання

Ресурс	Потенціал	Поточний стан
Лікувальні грязі	Унікальний бальнеологічний актив	Під загрозою через обміління
Ропа лиману	Профілактика та реабілітація	Надмірне засолення
Мінеральна вода «Куяльник»	Бренд харчування та wellness	Завод діє, потенціал не реалізовано
Куяльницька сіль	Гастрономічний бренд, сувеніри	Завод запланований на 2026 р.
Ландшафт та екосистема	Екотуризм, фотографія, відпочинок	Частковий туристичний інтерес

Джерело: складено автором на основі [6, 16, 43, 49, 52, 58, 59, 60]

Курорт знаходиться в області помірно-континентального клімату, що відрізняється великою кількістю сонячних днів, сухим і теплим повітрям, комфортною температурою повітря протягом значної частини року. Суміш сухого степового повітря з приморським кліматом утворює неповторні

мікрокліматичні умови, які сам по собі є сильним лікувальним чинником і водночас забезпечують комфортні умови для відпочинку та рекреації.

Центром рекреаційної зони виступає ДП «Клінічний санаторій ім. Пирогова», навколо якого зосереджена вся інфраструктура. Інфраструктура території включає в себе медичну, культурну та готельну інфраструктуру і зони відпочинку.

Медична інфраструктура включає курортну поліклініку, старовинну лікувальницю та лікувальний басейн з ропою Куяльницького лиману, грязьові ванни, гідромасаж, соляну шахту та бювет з лікувально-столовою мінеральною водою. На курорті діє бальне-фізіотерапевтична лікарня, виробляються лікувальні та косметичні засоби на основі лікувальних грязей [16, с. 10].

Готельна інфраструктура включає в себе два корпуси загальною місткістю понад 1000 місць, в якій запропоновані номери різних категорій – від економ-класу до «люкс».

Культурно-рекреаційна інфраструктура включає Будинок культури з кінотеатром на 1000 місць, концертний та танцювальний зали, обладнані необхідною технікою. Територія облаштована пішохідними доріжками (понад 1 км), футбольним та волейбольним полями, зоною відпочинку біля фонтану, теренкурром на схилі Жевахової гори, а також пляжами на березі лиману та Чорного моря [49].

Система харчування санаторію включає триразове збалансоване порційне дієтичне харчування, яке включено у вартість путівки. Проте саме цей елемент потребує істотного оновлення, адже сучасний відпочивальник прагне не лише лікувальних процедур, а й гастрономічних вражень. Наявна в санаторії інфраструктура харчування, що дотримується радянської моделі порційного обслуговування, не відповідає вимогам конкурентоспроможного курортного комплексу. Інших закладів харчування на території курорту «Куяльник» та біля Куяльницького лиману немає. Відсутність альтернатив застарілій санаторній їдальні робить інвестування в ресторанний комплекс

стратегічно вигідним, адже ніша якісного харчування на Куяльнику залишається порожньою. Новий ресторанний комплекс стане частиною бальнеологічного досвіду, інтегруючи оздоровчу концепцію курорту в сучасний гастрономічний сервіс.

Куяльник – один з найстаріших бальнеологічних курортів Європи с самого початку був задуманий як місце, де природа лікує людину. За понад 190 років свого існування курорт пережив кілька етапів розквіту та занепаду. Сьогодні його стан це суміш збережених унікальних ресурсів та глибокої інфраструктурної кризи.

На території курорту знаходиться три 15-ти поверхові житлові корпуси, з яких діють лише два, а третій є закинутим. Корпуси зведені в 1970-80-х роках, кожний має власну їдальню. На території санаторію функціонують грязелікарня, відремонтована в 2016 році, поліклініка, бювет мінеральної води, басейн з ропою та соляна кімната. Для активного відпочинку на території санаторію є футбольне та волейбольне поля. Доповнюють курортний комплекс Будинок культури з кінотеатром на 1000 місць, паркова зона з пішохідною доріжкою та теренкур на склоні Жевахової гори з чудовим видом на Куяльницький лиман. Аналіз відгуків відвідувачів санаторію на туристичних платформах встановив, що проблемою для відвідувачів є відсутність кафе, магазинів та розваг поза санаторієм.

На узбережжі лиману біля санаторію є обладнана пляжна зона. Вона функціональна, але застаріла і потребує модернізації. Поза межами санаторію пляжної інфраструктури немає. Найближчий облаштований морський пляж за 2 км від санаторію, на березі Чорного моря.

На жаль, аналіз стану матеріально-технічної бази дозволяє зробити висновок про її критичне зношення. Спальні корпуси, зведені понад 40 років тому, потребують модернізації інженерних комунікацій, утеплення фасадів та оновлення інтер'єрів. Частина історичних споруд – колишні приватні дачі, пансіонати та старовинна грязелікарня, перебувають в занедбаному стані і поступово руйнуються. Прилегла до лиману територія забруднена

Волонтери та працівники Національного природного парку «Куяльницький» регулярно проводять толоки, витягуючи з берегів лиману десятки автомобільних шин, побутове сміття та інші відходи. Стихійні сміттєзвалища, що утворювались роками, потребують системного вирішення спільно з міською владою.

Транспортна доступність до курорті є обмеженою. Громадський транспорт з центру Одеси курсує нерегулярно. Відстань до залізничного вокзалу становить 18 км, до автовокзалу – 15 км, до аеропорту – 16 км. Відсутність прямого трансферу від ключових транспортних вузлів створює значний логістичний бар'єр для відвідувачів.

Водночас зазначені транспортні обмеження не є критичним бар'єром для реалізації проекту ресторанного комплексу. Основна цільова аудиторія – пацієнти санаторію – вже знаходяться на території курорту і не потребують додаткових переміщень. Відстань від центру Одеси в 12-14 км є психологічно комфортною для одноденних поїздок місцевих жителів або туристів вихідного дня. Транспортна доступність є питанням, яке потребує вирішення в перспективі розвитку курорту, але не є перешкодою для забезпечення рентабельності ресторанного комплексу.

Основою організованого відвідування Куяльницького лиману є пацієнти санаторію. Вони формують стабільну групу відвідувачів, націлену на використання лікувальних властивостей Куяльницького лиману. Ця група відвідувачів потребує розвиненої інфраструктури через тривалий термін перебування на курорті та специфіку стану здоров'я. Через географічну віддаленість від міста та монотонність лікувального процесу, ця група відвідувачів має запит на створення повноцінної сервісної екосистеми.

Попри високу оцінку пацієнтами медичної ефективності лікування, рівень супутнього сервісу та культури гостинності відстає від сучасних світових стандартів. Відгуки про санаторій «Куяльник» розколюються на два полюси. Люди, які їдуть цілеспрямовано за лікуванням і готові прийняти недосконалі умови, повертаються захоплені результатом

Аналіз відгуків про санаторій «Куяльник» продемонстровано на Рис 2.4. Діаграма відображає розподіл емоційної забарвленості відгуків відвідувачів санаторію «Куяльник» за шістьма ключовими аспектами обслуговування, на основі 67 відгуків із платформ TripAdvisor та TurPravda. Найвищий рівень задоволеності зафіксовано щодо лікувального ефекту (73 % позитивних оцінок) та роботи медичного персоналу (52 %), тоді як найбільше нарікань стосуються стану номерів (56 % негативу) та інфраструктури (36 % негативу). Такий розподіл емоцій наочно ілюструє головну суперечливість курорту про розрив між високою ефективністю лікування та застарілими побутовими умовами.

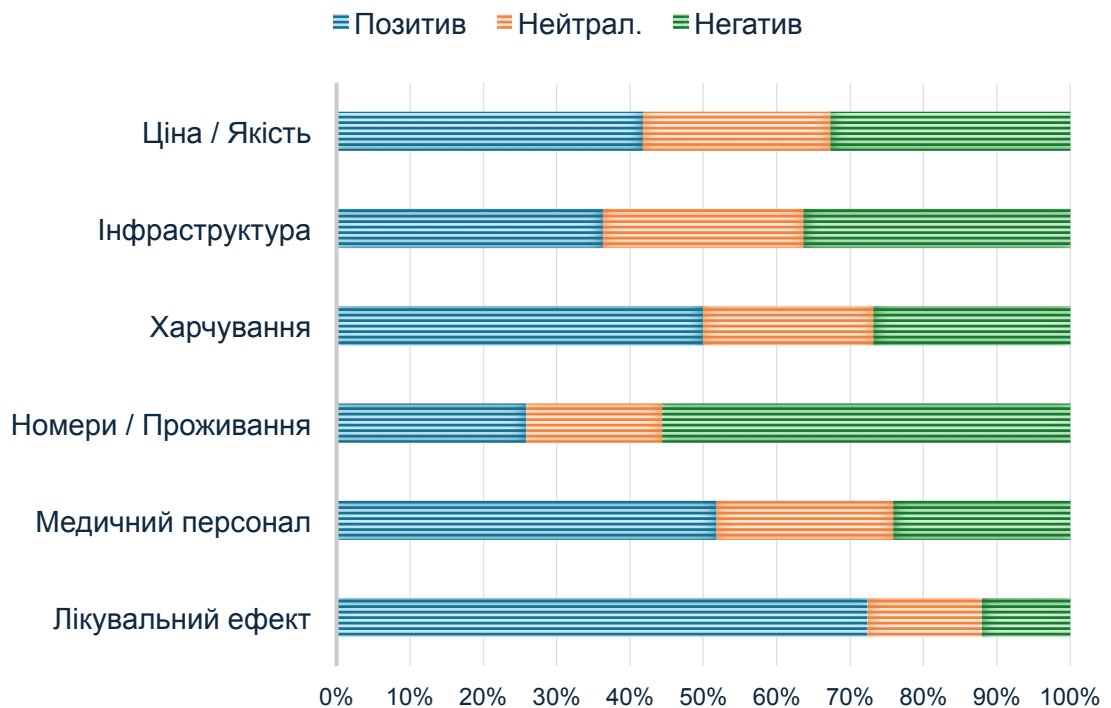


Рис 2.3 Тональність відгуків за аспектами.

Джерело: створено на основі аналізу 67 відгуків про санаторій на платформах TripAdvisor та TurPravda.

Аналіз відгуків виявив чіткий розрив між медичною та побутовою складовими курорту. Лікувальний ефект і персонал отримують переважно позитивні оцінки, тоді як інфраструктура та номерний фонд – переважно

негативні. Саме модернізація побутових умов є ключовим резервом для підвищення загальної задоволеності відвідувачів та залучення нової аудиторії.

Лікування – безумовна сильна сторона. Це головна тема позитивних відгуків. Особливо хвалять газогрязьові ванни, рапні ванни з шавлією, грязьові апплікації та соляну кімнату. Багато пацієнтів повертаються щороку 6,7 і навіть 10 років поспіль, що є найпереконливішим свідченням ефективності.

На стан номерів найбільше нарікань, особливо на номери «Економ». номери вищих категорій оцінюються значно краще. Загальна оцінка номерів на TurPravda – 5,6 з 10. Курорт «Куяльник» потребує створення сучасних об'єктів розміщення світового рівня, що забезпечить стабільно високу якість сервісу та комфорту на рівні провідних бальнеологічних курортів.

Харчування має суперечливі оцінки. Частина відвідувачів хвалить різноманітність шведського столу, інші скаржаться на одноманітність при тривалому перебуванні, довгі черги. Дієтичне меню відповідає лікувальному профілю, але не задовольняє тих, хто шукає гастрономічну різноманітність. Неоднозначні відгуки про харчування підкреслюють гостру потребу у створенні сучасного ресторанного комплексу.

Загалом відгуки відвідувачів курорту «Куяльник» сходяться в тому, що лікувальні ресурси Куяльника є унікальними і дійсно ефективними, але рівень побуту, сервісу та загального благоустрою не відповідає цьому потенціалу.

Проведений аналіз стану курорту «Куяльник» свідчить про наявність стійкого потоку відвідувачів та повну відсутність сучасного ресторанного сервісу. Єдина наявна пропозиція харчування не відповідає запитам сучасного відвідувача. Для забезпечення розвитку туристичної зони та формування сучасної рекреаційної інфраструктури пропонується створення ресторанного комплексу, що поєднує принципи оздоровчого харчування з використанням унікальних ресурсів лічану

Стратегічним рішенням для розвитку курорту «Куяльник» є перехід від ізольованих санаторних корпусів до моделі рекреаційного кластера. Це формат єдиної екосистеми, де всі підприємства і сервіси працюють у синергії. Саме за таким принципом функціонують відомі світові бальнеологічні курорти.

Для Куяльнику можливо розробити концепцію розвитку у вигляді «кілець», коли центром курорту залишаються лікувальні грязі та сам лиман. У самому центрі – ядрі – зосереджені головні цінності Куяльника: природні багатства лиману та медичний центр. Медичний центр тут виступає як база, де природні лікувальні ресурси курорту перетворюються на професійне оздоровлення. Це фундамент, навколо якого будується вся інша інфраструктура.

Навколо цього ядра формується перше кільце – готелі, сучасні глемпінги та великий ресторанний комплекс, який стане головним місцем для зустрічей і спілкування. Друге кільце охоплює спа- та фітнес- центри, прогулянкові зони, велодоріжки, набережну. І третє, не менш важливе коло розвитку, супутня інфраструктура – парковки, зупинки громадського транспорту, торгівельні павільйони, розважальні об'єкти.

Ресторанний комплекс у структурі рекреаційного кластера виконує роль значно більшу, ніж просто заклад харчування. Він є центром соціального життя, платформою для демонстрації регіональної ідентичності та невід'ємним компонентом курорту. Аналіз поточного стану харчової інфраструктури курорту виявив критичну незаповненість кількох ніш. На території курорту відсутні належним чином організовані кафе оздоровчого харчування, гастрономічний ресторан одеської та причорноморської кухні, кав'ярня, сезонний фуд-корт.

Синергія між діючим заводом мінеральних вод «Куяльник» та майбутнім ресторанним комплексом базується на перетворенні локального бренду на ключовий гастрономічний актив. Завдяки прямому доступу до джерела, комплекс стає унікальним майданчиком для реалізації мінеральної

води «Куяльник», інтегруючи її в авторське меню здорового харчування та ексклюзивну карту напоїв. Таке сусідство дозволяє об'єднати промисловий туризм із високим рівнем сервісу. Гості можуть відвідати виробництво з екскурсією, логічно завершивши візит дегустацією страв, створених на основі локального природного ресурсу.

У такому форматі завод виступає гарантом автентичності продукту, а ресторан забезпечує сучасну культуру його споживання, пропонуючи відвідувачам преміальний оздоровчий досвід. Безпосередня близькість об'єктів радикально спрощує логістику. Прямі поставки мінімізують транспортні витрати та підкреслюють екологічну стійкість проекту, створюючи найкоротший шлях між природним джерелом і споживачем.

Використання куяльницької солі в авторських рецептурах дозволить підкреслити автентичність кухні, адже тут сіль не просто спеція, а «жива історія» місця. Продаж ексклюзивних харчових сувенірів у стінах закладу дозволить ресторану стати основним місцем для презентації нового локального продукту.

Цільовою аудиторією новоствореного ресторанного комплексу на курорті «Куяльник» можна відокремити п'ять окремих груп. Фундаментальною групою є пацієнти оздоровчого курорту. Вони гарантуються стабільний щоденний потік клієнтів протягом тривалого циклу (наприклад гості на 21 денному циклі лікування). Спеціалізоване меню розроблене спільно з дієтологами перетворить ресторан на невід'ємну частину їхнього лікувального процесу.

Стабільний потік пацієнтів санаторію можна доповнити wellness-туристами, які є найбільш платоспроможною категорією гостей. Вони сприймають здоровий раціон як елітарний досвід, за який вони готові платити преміальну ціну.

У вихідні та святкові дні Куяльницький лиман відвідують одесити та мешканці регіону. Для них ресторанний комплекс може бути місцем «заміського» відпочинку з фокусом на сімейні обіди та святкові заходи

Туристи, які відвідують Одесу, вносять в ресторанний комплекс сезонні піки попиту. Для мандрівників ресторан може стати гастрономічною пам'яткою, де причорноморська кухня та локальні продукти підсилюються унікальними дарами самого лиману. Використання місцевої солі та мінеральної води «Куяльник» створює цілісний гастрономічний образ. Так гості відчують справжній смак регіону, де кожен інгредієнт підкреслює унікальність дестинації.

Останньою, але не менш важливою групою цільової аудиторії, є корпоративні клієнти. Для них Куяльник може стати ідеальним майданчиком для «перезавантаження». Тут зручно проводити конференції та тимблдинги, адже це близько до міста але достатньо далеко від робочої метушні. Цей сегмент є критично важливим для економіки ресторану, адже саме корпоративні заходи можуть забезпечити закладу стабільний високий дохід в робочі дні.

Таблиця 2.2 – Аналіз споживчого потенціалу та сезонної активності аудиторії курорту «Куяльник»

Сегмент	Частота відвідування	Середній чек	Сезонність
Пацієнти курорту	Щоденно	Середній	Цілорічно
Wellness – туристи	Щоденно	Високий	Весна/осінь
Місцеві жителі	Вихідні/свята	Середній	Цілорічно
Туристи	Одноразово	Вище середнього	Літо/осінь
Корпоративні клієнти	Ситуативно	Високий	Цілорічно

Джерело: створено автором на основі [6, 16, 41, 44, 48, 49, 56, 60, 61, 65, 70, 74].

Для наочного відображення структури споживчих сегментів ресторанного комплексу курорту «Куяльник» дані таблиці 2.2 було трансформовано у кількісні показники. На рисунку 2.4 відображено частку кожного сегмента у загальному потоці відвідувачів, а на рисунку 2.5 – порівняльну характеристику сегментів за трьома ключовими параметрами.

Частка у потоці – розподіл загальної кількості відвідувачів між сегментами (всього 100 %). Частота відвідування – відносно щоденного відвідування як максимуму (100 %). Середній чек – відносно максимального чеку по закладу (100 %). Сезонна активність – частка активних місяців від 12 (цілорічно = 100 %, літо/осінь \approx 33 %, весна\осінь \approx 50%).

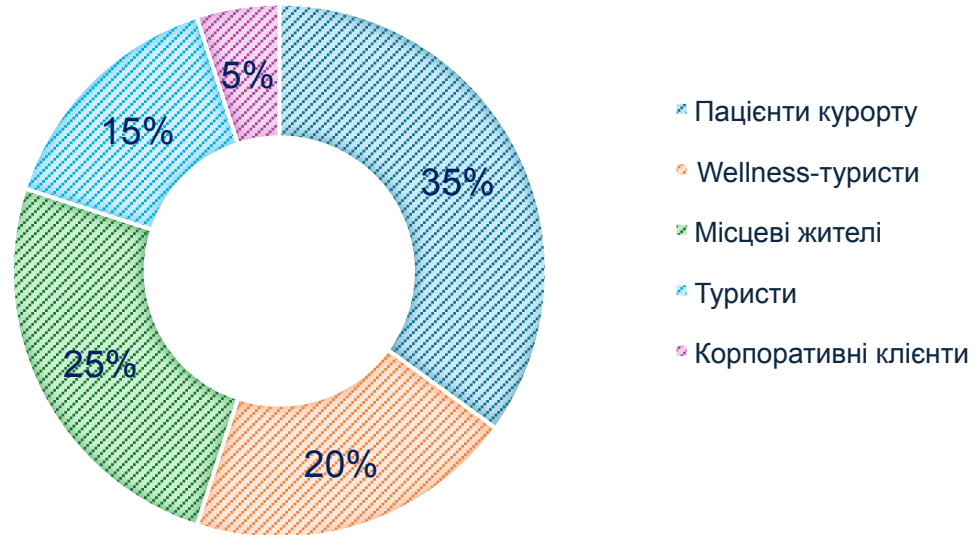


Рис. 2.4 – Структура споживчих сегментів ресторанного комплексу курорту «Куяльник», %

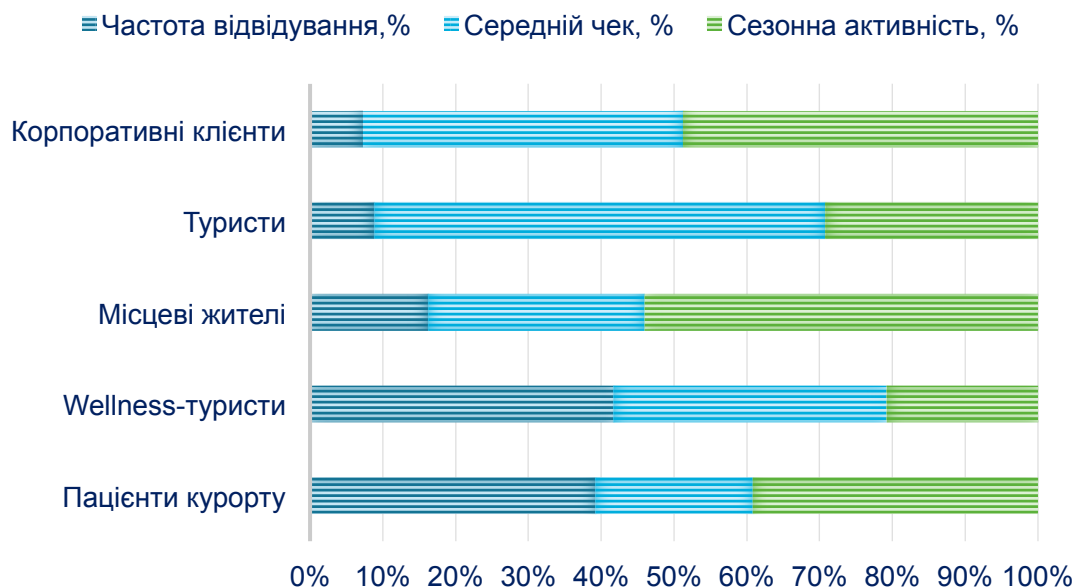


Рис. 2.5 – Порівняльна характеристика споживчих сегментів ресторанного комплексу курорту «Куяльник» за ключовими показниками, %

До переваг створення ресторанного комплексу на території курорту «Куяльник» можна віднести, насамперед, природний потік відвідувачів. Рекреаційні зони вже мають сформовану аудиторію. Унікальна атмосфера природного оточення стає конкурентною перевагою, яку неможливо відтворити в міському середовищі. Вихідні, свята та літній сезон природно забезпечують стабільне завантаження на курорті без додаткових маркетингових зусиль.

Курорт «Куяльник» слугує унікальним місцем для розвитку ресторанного комплексу завдяки синергії великого природного потенціалу та наявності вільної ринкової ніші. Відсутність конкуренції та застаріла система харчування в санаторії формують попит на якісний сервіс.

2.2 Загальна концепція ресторанного комплексу для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник»

Ресторанний комплекс курорту «Куяльник» це принципово новий формат, який виникає на базі бальнеологічного курорту. Проєктований ресторанний комплекс органічно поєднує в собі філософію оздоровчого харчування, культуру рекреаційного відпочинку та гастрономічний туризм. Головна ідея створення ресторанного комплексу полягає в тому, щоб кожний відвідувач курорту «Куяльник» отримав не лише якісне харчування, а й цілісний wellness-досвід – від смачного сніданку в їдальні санаторію до смачної та корисної вечері у кафе здорового харчування. Завдяки вдалому поєднанню філософії курорту та високого рівня сервісу, їжа тут стає не просто задоволенням фізіологічних потреб, а частиною оздоровчого процесу.

Ресторанний комплекс проєктується на території курорту «Куяльник» м. Одеса в безпосередній близькості від санаторно-курортних установ та пляжної зони лиману. З точки зору потоків потенційних відвідувачів розташування об'єкту є надзвичайно вигідним. У пікові туристичні місяці курорт «Куяльник» приймає тисячі відвідувачів – пацієнтів санаторію, відпочиваючих на пляжі, учасників реабілітаційних програм. В той же час курорт доступний і для мешканців Одеси, що прагнуть провести час у рекреаційній зоні з якісним сервісом.

Берегова зона Куяльницького лиману з його неповторними рожевими відтінками, степовим повітрям та панорамою на лиман створює атмосферу, яку неможливо відтворити в жодному міському ресторані. Природний ландшафт курорту сам по собі є конкурентною перевагою, працюючи як живий інтер'єр для кожного закладу комплексу.

Транспортна доступність курорту забезпечується автобусними маршрутами, що з'єднують Куяльник з центром Одеси та залізничним вокзалом. Для гостей, які прибувають на власному транспорті, передбачені паркомісця. Відстань від центру Одеси до комплексу приблизно 14 км, що

дозволяє організовувати гастрономічні тури одного дня для туристів, які перебувають в Одесі.

Ресторанний комплекс курорту «Куяльник» формується як простір для здорового харчування. Тут представлені формати від санаторної дієтичної їдальні до сучасного пляжного fast casual ресторану. Це дозволяє задовольнити потреби різних категорій гостей: пацієнтів санаторіїв, які перебувають на лікувальних програмах і потребують особливих дієтичних програм; відпочиваючих, що прагнуть здорового способу життя; туристів вихідного дня; місцевих жителів та всіх, хто обирає активний рекреаційний відпочинок.

Комплекс включає п'ять унікальних закладів. Це не просто точки харчування, а справжня гастрономічна мозаїка Причорномор'я. Разом вони формують єдину екосистему, що гармонійно доповнює рекреаційну складову Куяльницького лиману. Тут їжа стає продовженням оздоровлення, а кожен візит – моментом щирого задоволення.

Ми подбали про те, щоб відпочинок був безтурботним. Усі п'ять концепцій ідеально доповнюють одна одну, забезпечуючи повний цикл турботи про гостя протягом усієї доби. Від смачного сніданку в дієтичній їдальні до пізнього вечірнього перекусу у кафе здорового харчування. Кожний заклад прагне підсилити цілющий ефект курорту, даруючи не лише смак, а й енергію цього краю.

На березі лиману, з прекрасним видом на магічну рожеву воду Куяльника, саме тут на відкритій терасі новий пляжний ресторан формату Fast Casual. Це місце, де швидкість фаст-фуду зустрічається з якістю високої кухні, а демократичні ціни дозволять кожному насолодитись справжньої гастрономією.

Формат обслуговування простий та зручний. Замовляйте біля стійки та розраховуйтеся на касі, ніяких очікувань офіціанта з меню. Доки ви відпочиваєте та насолоджуєтесь краєвидом, офіціант принесе замовлення прямо до столика або шезлонга на пляжі

Куяльник – це про оздоровлення, тому меню пляжного ресторану розроблено за принципом «смачно та корисно». Ресторан пропонує сучасне бачення причорноморської кухні з акцентом на локальні продукти.

Після ранкових процедур у грязелікарні або просто тихої прогулянки вздовж лиману, гостей чекає сніданок у їдальні санаторію «Ідеальні» за типом «Шведський стіл». Щоранку просторий зал на 175 посадкових місць перетворюється на «шведський стіл», де одночасно можуть обслуговуватись 350 гостей. Кожен може обрати страву собі до душі: рисову кашу на молоці, парові тефтелі, сир із сметаною або ж авторські сирники з гарбузом і насінням льону. Кожна з цих страв є не лише смачною, а й терапевтично вивіреною.

Меню їдальні – лікувальна схема у гастрономічній формі. Меню побудовано на основі чотирьох дієтичних столів за Певзнером. Жодної випадкової страви, кожна позиція на роздавальній лінії маркована згідно профілю лікування.

Сервіс закладу – простір щирої турботи. Гості можуть скористатись експертною консультацією дієтолога для створення свого ідеального раціону, а для маломобільних гостей передбачена доставка корисних страв прямо до номерів. Для особливих подій на території санаторію працює служба кейтерингу, яка перетворює звичайні зустрічі на незабутні святкові бенкети.

Якщо відвідувач бажає не просто поїсти, а отримати справжній гастрономічний досвід і побачити, як саме народжується страва, для цього є їдальня формату «Open kitchen». Відкрита кухня це модна концепція та прагнення повної прозорості у відносинах з відвідувачем. Це принципова позиція – повна прозорість у виборі інгредієнтів, технологіях приготування та дотриманні всіх норм. Гості закладу бачать весь процес приготування – від нарізки свіжих овочів до фінального сервірування страви.

Їдальня орієнтована на широку аудиторію: заклад можуть відвідувати пацієнти санаторію з індивідуальними дієтичними призначеннями; відпочивальники, що стежать за своїм харчуванням та ті, які бажають смачно

пообідати без підрахунку зайвих калорій. Меню розроблено відповідно до принципів здорового харчування – без зайвого жиру, без доданого цукру але з максимумом смаку та задоволення. Дієтичне харчування тут апетитне, різноманітне і повноцінне.

Кафе Free flow – це повна свобода вибору для гостей. У кафе здорового харчування гості самі вирішують, що сьогодні в тарілці. Різноманітні станції з гарячими стравами, салатами, супами, другими стравами, фірмовими стравами, корисними десертами – кожий гість проходить власним маршрутом і обирає згідно своїх потреб, настрою та дієти.

Формат free flow ідеально підходить для:

- wellness-туристів, які звикли контролювати свій раціон;
- молоді, свідомої у питаннях харчування;
- сімей з дітьми, адже кожен член сім'ї знайде тут щось до душі.

Меню кафе побудоване на принципах здорового харчування. Філософія кухні – здоров'я у кожному інгредієнті, приготування виключно зі свіжих продуктів від фермерів Одещини та прямого вилову з Чорного моря. Для збереження максимальної кількості поживних речовин приготування відбувається за особливими технологіями – на пару, запікання без додавання жиру та тушкування у власному соку. Блюда меню є розумним поєднанням класичної дієтології з сучасними авторськими детокс програмами.

Після ранкової йоги на березі лиману, пробіжки або зайнять у фітнес-залі саме час потурбуватись про відновлення свого тіла. Фітнес-кафе з фітобаром це місце для тих, хто прагне здорового способу життя. У фітнес-кафе меню підбрано так, аби досягти найкращих результатів від зайнять спортом. Тут готують омлет з морквою, кабачки фаршировані сиром, бульйон прозорий з яйцем, рулет з овочами та грибами, котлети курячі – все те, що необхідно для відновлення сил після тренувань.

Перлина закладу – фіто-бар, в якому ви знайдете детокс смузі, смузі антиоксидантний та протеїновий, смузі тропічний. Ці тонізуючі засоби ідеально відновлюють водний баланс. Унікальна пропозиція нашого фіто-бару – кисневий коктейль – для швидкого насичення організму киснем та ефективного відновлення після тренувань.

Фіто-бар підсилює ефект оздоровчих процедур зсередини, бо справжнє відновлення починається з того, що ти п'єш і їси. Ідея фіто-бару полягає у гаслі – «тут лікує кожний ковток»!

Ресторанний комплекс стане центральним місцем соціального життя на курорті «Куяльник». Тут зустрічатимуться за смачним обідом, відновлюватись після процедур і просто насолоджуватись тишею і смаком Причорномор'я. Саме такий комплекс потрібен курорту зі світовим потенціалом!

РОЗДІЛ 3.

РОЗРАХУНОК ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

Бізнес проєкт пропонує створення ресторанного комплексу на території курорту «Куяльник» у м. Одеса. Основні економічні показники ефективності бізнес-проєкту ресторанного комплексу розраховуються на базі отриманих даних з кваліфікаційних проєктів по 5 рестораних закладах:

1. Пляжний ресторан типу «Fast Casual»
2. Їдальня санаторію з організацією сніданків типу «Шведський стіл»
3. Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»
4. Кафе здорового харчування формату «Free Flow»
5. Фітнес-кафе з фіто-баром

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники окремих підприємств, представлені в Додатках 1-5 .

В даному розділі наведені основні концепції рестораних закладів, які входять в ресторанний комплекс. Усі концепції наведені на основі кваліфікаційних робіт бакалаврів (КРБ) по окремим закладам, що входять в комплексний проєкт.

3.1 Пляжний ресторан типу «Fast Casual»

Пляжний ресторан типу «Fast Casual» – це заклад ресторанного господарства, що поєднує переваги демократичного ресторану та заклад швидкого харчування. Ресторан цього типу займає проміжну ланку між класичним рестораном і фаст-фудом. Страви готуються індивідуально для кожного гостя з продуктів високої якості. На відміну від фаст-фудів, асортимент страв у закладах типу «Fast Casual» значно різноманітніший. При цьому зберігаються спільні риси, такі як швидкість обслуговування та порівняно невисокі ціни .

Створення пляжного ресторану типу «Fast Casual» в рамках курортної інфраструктури курорту «Куяльник» у м. Одеса може стати владим і

своєчасним проектом для розвитку його рекреаційно-оздоровчого потенціалу.

Сьогодні все більше людей в Україні обирає оздоровче харчування. Заклади дієтичного спрямування при санаторіях пропонують, як правило, одноманітну та прісну їжу. Натомість проєктований ресторан поєднає концепцію оздоровчого харчування з гастрономічною якістю, заповнивши цю нішу на курорті «Куяльник».

Наразі на курорті «Куяльник» відсутні заклади формату «Fast Casual» з орієнтацією на здорове харчування. Новий ресторан пропонує гостям свіжу, якісну їжу з швидким обслуговуванням.

Сегмент споживачів закладу «Fast Casual» є досить широким. Такий формат об'єднує різних гостей – від заможних туристів до бюджетних відпочивальників, пропонуючи кожному золоту середину між ресторанним сервісом та доступною ціною.

Проєктований пляжний ресторан працює цілий рік.

Пляжний ресторан це не лише місце для якісної трапези, але й простір для активного відпочинку. Заклад пропонує організовувати шоу-програми та дискотеки. Такий підхід підвищить його привабливість та збільшить відвідуваність.

У проєкті ресторану передбачено бенкетну залу, яка дозволить організовувати весілля, ювілеї, корпоративні заходи та інші урочисті події. Така концепція відкриває важливий і прибутковий напрям діяльності ресторану, незалежний від сезонності попиту.

Концепція «Fast Casual» передбачає зручний порядок обслуговування. Гість оформлює замовлення безпосередньо біля стійки, розраховується на касі, а офіціант вже приносить замовлення до столику або на пляж. Це поєднання зручності, швидкості та ресторанного сервісу задовольняє вимоги сучасного споживача.

В залі пляжного ресторану передбачено 66 місць, літній майданчик на 57 місць, спроектовано бенкетну залу. Ресторан може одночасно обслуговувати значну кількість гостей.

Меню ресторану орієнтоване на здорове та збалансоване харчування з використанням свіжих місцевих продуктів. Серед фірмових страв закладу – чорноморський катран з морською капустою, заливний; кефаль на шпинатній подушці; салат «Куяльник» з паростками пшениці; суп-пюре «Курортний»; плов із кус-кусу з яловичиною; мус малиновий з м'ятою; смузі гарбуз-персик.

Пляжний ресторан типу «Fast Casual» на курорті «Куяльник» має всі передумови стати знаковим закладом для відвідувачів курорту та мешканців м. Одеса. При грамотній організації дозвілля, оригінальній концепції та акценті на якісну та здорову кухню заклад працюватиме протягом усього року, приноситиме стабільний прибуток і слугуватиме потужним інструментом розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник».

Таблиця 3.1 – Основні економічні показники Пляжного ресторану типу «Fast Casual»

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	126 678.3
2	Товарообіг власної продукції, тис. грн.	59 865.4
3	Товарообіг закупних товарів, тис. грн.	66 813.2
4	Витрати сировини і закупних товарів, тис. грн.	32 989.2
5	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	105 565.3
6	Операційні витрати, тис. грн.	96 046.9
7	Чистий прибуток, тис. грн.	7 805.1
8	Рентабельність, %	7.4
9	Термін окупності капітальних вкладень, роки	3.08

Джерело: Додаток 1

Економічні показники, наведені у таблиці 3.1, показують чітку фінансову перспективу відкриття пляжного ресторану типу «Fast Casual» у

межах рекреаційної зони курорту «Куяльник». Прогнозується забезпечення проектом річного товарообігу у розмірі 126 678,3 тис. грн, внесок власного виробництва 59 865,4 тис. грн, а закупних товарів – 66 813,2 тис. грн. З урахування витрат на сировину та закупні товари, що складає 32 989,2 тис. грн., чистий дохід від реалізація встановлено на рівні 105 565,3 тис. грн. Обсяг операційних витрат закладу прогнозується на рівні 96 046,9 тис. грн, що дозволяє отримати 7 805,1 тис. грн чистого прибутку. Рентабельність на рівні 7,4 % відповідає формату закладу у курортній зоні. Розрахунковий період окупності становить 3,08 року (\approx 3 роки і 1 місяць), що доводить високу інвестиційну привабливість проекту та доцільність його реалізації і перспективу успішної інтеграції в рекреаційно-оздоровчу інфраструктуру курорту «Куяльник».

3.2 Їдальня санаторію з організацією сніданків типу «Шведський стіл»

Їдальня санаторію з організацією сніданків типу «Шведський стіл» – спеціалізований формат закладу ресторанного господарства дієтичного типу. Підприємство функціонує у форматі загальнодоступної їдальні, з організацією сніданків типу «Шведський стіл» та має повний виробничий цикл на сировині.

Проект їдальні санаторію з організацією сніданків типу «Шведський стіл» доповнює нішу якісного лікувально-профілактичного харчування на курорті «Куяльник». Запропонований формат закладу займає сегмент між стандартним санаторним харчуванням і повноцінною клінічною дієтотерапією, пропонуючи різноманітне, смачне та медично обґрунтоване меню.

Відкриття нової їдальні дієтичного формату у складі санаторного комплексу допоможе підвищити конкурентоспроможність курорту «Куяльник» та сприятиме розвитку гастрономічного іміджу курорту.

Особливістю концепції є організація сніданків за принципом «Шведський стіл».

Відвідувачі їдальні – люди, що мають певні обмеження в харчуванні та можуть задовільнити свої потреби завдяки науково обґрунтованому підходу до формування меню в закладі.

Заклад працює у цілорічному режимі без вихідних та сезонних перерв, що забезпечує безперервну організацію харчування відвідувачів незалежно від пори року.

Проектом закладу передбачено надання додаткових послуг, а саме:

- консультації дієтолога – індивідуальні рекомендації щодо харчового раціону кожному відвідувачу відповідно до його медичного профілю;
- доставка страв до номерів: обслуговування відпочивальників з обмеженою мобільністю;

- кейтеринг на території санаторію: організація харчування на корпоративних заходах, конференціях, святкуваннях у межах санаторного комплексу;

Заклад функціонує в окремій одноповерховій будівлі площею 600 м². Серцем закладу є просторий світлий обідній зал на 175 посадкових місць. Головним елементом залу є сучасна роздавальна лінія, оснащена мармітним обладнанням для підтримання температури страв та ергономічними прилавками для організації ранкового «Шведського столу». Всі страви на роздавальній лінії промаркеровані із зазначенням дозволених дієтичних столів.

Планування приміщень виключає виникнення зворотних рухів або небезпечних перехресних потоків сировини, напівфабрикатів та готової їжі. Виробнича структура підприємства представлена:

- складська група: дві окремі комори для зберігання овочів та сухих продуктів; три ізольовані охолоджувальні камери.
- заготівельна зона: овочевий та м'ясо-рибний цехи;
- доготівельна зона: холодний та гарячий цех, цех борошняних та кондитерських виробів;
- допоміжні блоки: мийні відділення.

Процес обслуговування у закладі чітко розділено за типами прийому їжі. Сніданки організовано у форматі «шведського столу»: страви виставляють на роздавальних прилавках, що дозволяє усім 350 гостям поснідати протягом визначеного ранкового часу (із середньою тривалістю перебування одного відвідувача в залі близько 40 хвилин). Обід та вечеря проходять у форматі комплексного самообслуговування, де кожен гість отримує диференційоване меню відповідно до своєї дієти. Обслуговування вдень та ввечері здійснюється у дві зміни по 175 осіб у кожному.

Меню розроблено диференційовано для чотирьох дієтичних столів за класифікацією Певзнера і охоплює три прийоми їжі на добу. Сніданковий

«Шведський стіл» включає 25 найменувань страв і напоїв семи категорій. Обід і вечеря подаються як диференційовані комплекси: для дієти №6 – молочно-рослинна основа; для №10 – відварні та парові страви з обмеженням солі; для №12 – страви, збагачені вітамінами групи В; для №15 – повноцінне харчування без суттєвих обмежень. До меню входить авторська страва-сирники з гарбузом і насінням льону, яка включена до асортименту «Шведського столу» як функціонально збагачений продукт.

Проект їдальні санаторію з організацією сніданків типу «Шведський стіл» є комплексним рішенням, яке органічно вписується в лікувально-оздоровчу концепцію курорту «Куяльник». Заклад поєднує медичну обґрунтованість раціонів, сучасну організацію виробництва та комфорт обслуговування, формуючи новий стандарт якості в курортній зоні. Реалізація проекту здатна суттєво підвищити привабливість курорту «Куяльник» та підтвердити його статус провідного оздоровчого центру в Україні.

Таблиця 3.2 – Основні економічні показники роботи підприємства, що проектується

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Кількість відвідувачів	осіб	350
2	Вартість дня харчування (харчодня)	грн	450
3	Валовий товарообіг	тис. грн	55 125
4	Чистий дохід від реалізації	тис. грн	45 937,5
5	Витрати операційної діяльності	тис. грн	40 883,7
6	Фінансовий результат до оподаткування	тис. грн	5 053,8
7	Чистий прибуток	тис. грн	4 144,1
8	Рентабельність продажів	%	9,02
9	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн	36 114,3
10	Інвестиційні витрати	тис. грн	18 472,5
11	Коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат	–	0,2
12	Термін окупності капітальних вкладень	роки	4,5

Джерело: Додаток 2

Аналіз економічних показників, наведених у таблиці 3.2, демонструє, що діяльність їдальні санаторію «Ідеальні» з організацією сніданків типу «Шведський стіл» є рентабельною, фінансово стійкою та має високий рівень інвестиційної стійкості. Прогнозується річний валовий товарообіг у розмірі 55 125 тис. грн, який формується завдяки прогнозованому щоденному обслуговуванню 350 відвідувачів за вартості дня харчування у розмірі 450 грн. З урахуванням витрат на сировину, закупні товари та супутні додаткові зобов'язання, чистий дохід від реалізації продукції та послуг закладу прогнозується на рівні 45 937,5 тис. грн. Загальний обсяг операційних витрат підприємства становить 40 883,7 тис. грн, а після сплати всіх зобов'язань отриманий чистий прибуток становить 4 144,1 тис. грн. Показник рентабельності закладу встановлено на рівні 9,02 %, що свідчить про раціональне управління витратами та є гарним, стабільним індикатором ефективності діяльності підприємства, з урахування санаторно-курортної специфіки діяльності закладу. Розрахунковий період окупності капітальних вкладень становить 4,5 роки при коефіцієнті ефективності інвестицій 0,2. Ці показники доводять високу інвестиційну привабливість проекту їдальні санаторію з організацією сніданків типу «Шведський стіл».

3.3 Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»

Об'єктом проектування є дієтична їдальня формату «Open kitchen» на базі курорту «Куяльник». На курорті існує дефіцит відкритих закладів дієтичного профілю. Більшість санаторних їдалень функціонують у закритому режимі. Цільова аудиторія проекту охоплює різноманітні категорії споживачів, такі як: відпочивальники санаторію, туристи, місцеві мешканці, персонал курортної інфраструктури, організовані групи відвідувачів.

Концепція проекту передбачає створення сучасної загальнодоступної їдальні формату «Open kitchen». Така концепція поєднує в собі функціональність, виробничу ефективність та відкритість для відвідувачів. Її основою є принцип прозорості – клієнт бачить весь процес приготування страви. Ключові принципи концепції включають:

- самообслуговування як зручний та демократичний формат взаємодії;
- відкритий виробничий процес, що формує довіру клієнтів;
- орієнтація на дієтичне та лікувально-профілактичне харчування;
- доступний ціновий сегмент без втрати якості продукції.

Асортимент продукції формується з урахування принципів збалансованого харчування та включає перші страви; другі страви з м'яса, риби та овочів; гарніри; салати; молочні страви та напої. Меню враховує дієтичні потреби та обмеження відвідувачів.

При приготуванні страв використовуються виключно щадні методи теплової обробки для забезпечення максимального збереження поживної цінності продуктів.

Загальна площа підприємства становить 540 м² а забезпечує комфортне розміщення всіх необхідних виробничих та обслуговуючих зон.

Структура підприємства включає такі підрозділи:

- овочевий цех;
- м'ясо-рибний цех;
- гарячий цех;

- холодний цех;
- складські приміщення;
- зал обслуговування.

Поєднання самообслуговування з форматом відкритої кухні забезпечує значну економічну перевагу над традиційними моделями завдяки зниженню витрат на персонал і операційну діяльність. Такий підхід супроводжується суттєвим зростанням пропускної здатності залу, оборотності посадкових місць та швидкості обслуговування кожного гостя.

Реалізація проєкту дієтичної загальнодоступної їдальні формату «Open kitchen» матиме комплексний позитивний вплив на розвиток курортної інфраструктури та регіону в цілому. Реалізація проєкту забезпечить створення нових робочих місць, розвиток та модернізацію інфраструктури курорту «Куяльник», підвищення загальної якості сервісу та підтримає популяризацію принципів здорового харчування серед населення.

Таблиця 3.3 – Основні економічні показники дієтичної загальнодоступної їдальні формату «Open kitchen»

№	Показник	Значення
1	Загальний обсяг інвестицій, тис. грн.	17 074.2
2	Товарооборот валовий, тис. грн.	64 350.8
3	Товарооборот продукції власного виробництва, тис. грн.	59 987.8
4	Товарооборот закупних товарів, тис. грн.	4 362.9
5	Чистий дохід, тис. грн.	53 625.6
6	Операційні витрати, тис. грн.	48 682.5
7	Чистий прибуток, тис. грн.	4 053.4
8	Рівень рентабельності, %	7.56
9	Кількість відвідувачів за день, осіб	632
10	Середній чек на одного гостя, грн.	290.92
11	Термін окупності інвестицій, років	4.21

Джерело: Додаток 3

Показники економічної ефективності, узагальнені в таблиці 3.3, засвідчують фінансову життєздатність загальнодоступної дієтичної їдальні

«Open kitchen» на території курорту «Куяльник». Проект із загальним обсягом інвестицій 17 074,2 тис. грн здатний генерувати річний товарообіг у розмірі 64 350,8 тис. грн. Зокрема 59 987,8 тис. грн – за рахунок страв власного приготування та 4 362,9 тис. грн від покупних товарів. Чистий дохід складає 53 625,6 тис. грн, а за умови утримання операційних витрат у межах 48 682,5 тис. грн, чистий прибуток досягне 4 053,4 тис. грн. Потік клієнтів очікується на рівні 632 особи на день при середніх витратах одного гостя у 290,92 грн. Показник рентабельності 7,56% та строк окупності інвестицій 4,21 роки (\approx 4 роки і 3 місяці) є цілком прийнятними для ніші соціально-орієнтованого ресторанного бізнесу, що доводить інвестиційну привабливість модернізації харчової інфраструктури курорту.

3.4 Кафе здорового харчування формату «Free Flow»

Об'єктом проектування є кафе здорового харчування на 77 посадкових місць при санаторії «Куяльник» у м. Одеса. Підприємство відноситься до типу кафе та класифікується як заклад ресторанного господарства з повним виробничим циклом, що працює на сировині.

Кафе орієнтоване на концепцію лікувально-дієтичного харчування та обслуговує дві категорії відвідувачів: відпочиваючих санаторію, яким призначено харчування відповідно до дієтичних столів за Певзнером, та мешканців прилеглих районів міста, зацікавлених у якісному харчуванні з раціональним складом страв.

Проектоване кафе розміщується в окремому одноповерховому будинку на території санаторію. Загальна площа – приблизно 400 м². Режим роботи підприємства – щоденно з 8:00 до 20:00, що відповідає розпорядку дня санаторію та забезпечує триразове харчування відпочиваючих.

Метод обслуговування: самообслуговування з елементами обслуговування офіціантами для окремих категорій відвідувачів.

Концепція підприємства: максимальне збереження поживних речовин у стравах; використання виключно свіжих продуктів від фермерських господарств Одеської області та рибного порту Одеси; застосування щадних методів теплової обробки – варіння на пару у пароконвектоматах, запікання без жиру, тушкування у власному соку.

Меню: меню сформоване на основі дієтичних столів №1-15 за Певзнером, а також включає авторські детокс-програми тривалістю 3,5 та 7 днів. Меню включає 67 найменувань страв та напоїв, з яких 17 позицій є фірмовими стравами власної розробки. Широкий асортимент холодних закусок, супів-пюре та страв приготованих на пару, що відповідає концепції здорового харчування. Всі страви готуються без гострих приправ, з обмеженням солі та жирів тваринного походження.

Цінова політика: орієнтована на відпочиваючих із середнім рівнем доходу (від 55 до 185 грн за порцію)

Виробнича структура: виробнича структура включає заготівельний цех з двома технологічними лініями, гарячий цех, холодний цех, мийку столового та кухонного посуду. Складська група представлена трьома охолоджувальними камерами та двома неохолоджувальними коморами. Виробничий процес організований за принципом податковості: від приймання сировини о 6:00 до організації споживання готової продукції о 20:00. Технологічний ланцюг не має зворотних рухів та перехресних потоків, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам до підприємств ресторанного господарства.

Послуги: окрім основної послуги з приготування та реалізації страв дієтичного харчування, підприємство пропонує додаткові послуги:

- кейтерингове обслуговування заходів на території санаторію
- доставка страв до номерів
- консультація дієтолога
- майстер-класи з приготування страв здорового харчування

Технології: на столах розміщені QR-коди з детальним описом страв, їх калорійністю та хімічним складом.

Дизайн інтер'єру: зал обладнаний лінією самообслуговування, салат-баром та буфетною стійкою для реалізації напоїв. Інтер'єр виконаний в еко-стилі, з натуральними матеріалами та живими рослинами. Простір є функціональним і затишним.

Проект кафе здорового харчування при санаторії «Куяльник» є актуальним рішенням для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник». Заклад органічно вписується в концепцію курорту, забезпечуючи відпочиваючих повноцінним дієтичним харчуванням за демократичними цінами. Реалізація проекту сприятиме підвищенню туристичної привабливості курорту «Куяльник» та популяризації здорового харчування серед мешканців і гостей міста Одеси.

Таблиця 3.4 – Основні економічні показники кафе здорового харчування формату «Free Flow»

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн	33 075,00
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн	27 562,50
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн	24 180,61
4	Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн	3 381,89
5	Чистий прибуток	тис. грн	2 773,15
6	Рентабельність продажів	%	10,06
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн	21 729,97
8	Середній чек	грн	135,00
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	4,02

Джерело: Додаток 4

Наведені в таблиці 3.4 фінансові параметри діяльності кафе здорового харчування «Free Flow» демонструють високу комерційну спроможність та стійкість проєкту в межах курорту «Куяльник». При загальному річному товарообігу в 33 075 тис. грн чистий дохід підприємства складає 27 562,5 тис. грн. За умови операційних витрат у розмірі 24 180,6 тис. грн заклад прогнозовано отримує 3 381,9 тис. грн прибутку до оподаткування та отримати 2 773,2 тис. грн чистого прибутку. Рентабельність продажів на рівні 10,06 % підтверджує перспективу обраного формату закладу. Фінансова стабільність гарантується порогом рентабельності у 21 729,9 тис. грн, який є нижчим за планові обсяги продажів. Демократичний середній чек, що становить 135,00 грн, орієнтований на масовий сегмент відвідувачів курорту, а термін окупності капітальних вкладень у 4,02 роки (≈4 роки і 1 тиждень) робить цей проєкт інвестиційно привабливим.

3.5 Фітнес-кафе з фіто-баром

Фітнес-кафе з фіто-баром – це спеціалізований заклад ресторанного господарства, де кожен елемент меню підібраний так, щоб підтримати здоров'я, фізичну активність та гарний зовнішній вигляд відвідувача. Це місце, де правильне харчування стає не обов'язком, а задоволенням.

В умовах воєнного стану заклади ресторанного господарства в Україні активно трансформують свій асортимент, реагуючи на зростаючий попит суспільства на здорове та функціональне харчування. Сучасний споживач все більше уваги приділяє не лише смаковим якостям страв, але й їхньому впливу на організм. Перевагу надають продуктам з більш високим вмістом вітамінів, мінералів, мінеральних речовин та антиоксидантів. Це робить відкриття фітнес-кафе з фіто-баром в Одесі особливо актуальним та своєчасним рішенням.

Розташування: розташований на території або у безпосередній близькості від курорту «Куяльник» у м. Одеса. Забезпечений стабільний попит через розміщення у зоні з постійним потоком відпочивальників, туристів та осіб, що проходять санаторно-курортне лікування.

Дизайн та інтер'єр: сучасний, наповнений природним світлом простів із використанням екологічних матеріалів- дерева, каменю, живих рослин. Меблі ергономічні та функціональні, зонування приміщення дозволяє одночасно обслуговувати к любителів тихого відпочинку після тренування, так і компанії друзів у більш жвавій атмосфері.

Збалансоване меню: асортимент закладу формується відповідно до принципів правильного харчування та рекомендацій дієтологів і тренерів. Меню охоплює всі ключові макронутрієнти:

- білки (яйця, риба, м'ясо птиці, кисломолочні продукти) – як будівельний матеріал для тканин та м'язів;
- корисні жири (оливкова олія, риба, горіхи) – для підтримки енергетичних і структурних процесів;

- складні вуглеводи (овочі, фрукти, бобові, зернові) – як головне джерело енергії для активного дня;
- достатнє водне навантаження – рекомендована норма 1,5-2 л на день для підтримки температурного балансу та виведення токсинів

Серцем закладу є фіто-бар. Це унікальний куточок, де кожен відвідувач може замовити персонально підібраний оздоровчий напій. У переліку: протеїнові та амінокислотні коктейлі, вітамінні смузі та фірмовий кисневий коктейль. Більше немає потреби носити з собою шейкери – все необхідне вже є в фіто-барі.

Цільова аудиторія: відвідувачі фітнес-кафе це спортсмени та аматори активного способу життя, гості курорту «Куяльник», туристи та місцеві мешканці, які піклуються про власне здоров'я.

Мета проєкту: створити фітнес-кафе з фіто-баром у рамках рекреаційно-оздоровчої інфраструктури курорту «Куяльник» для розвитку туристичного та рекреаційного потенціалу курорту «Куяльник», а також задоволення зростаючого попиту місцевого населення на якісне та функціональне здорове харчування.

Актуальність: відкриття фітнес-кафе з фіто-баром обумовлене зростанням попиту на збалансоване, функціональне здорове харчування задля підтримання імунітету та фізичної витривалості; курорт «Куяльник» щороку приваблює тисячі відпочивальників, наявність сучасного оздоровчого кафе суттєво підвищить привабливість курорту; розвиток місцевої економіки, нові робочі місця.

Проєкт фітнес-кафе з фіто-баром є перспективним напрямком розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» та органічно вписується в концепцію курорту, поєднуючи оздоровлення, смак та сучасний підхід до харчування.

Таблиця 3.5 – Основні економічні показники фітнес-кафе з фіто-баром

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	187 612.2
2	Товарообіг власної продукції, тис. грн.	59 830.4
3	Товарообіг закупних товарів, тис. грн.	127 781.9
4	Витрати сировини і закупних товарів, тис. грн.	55 836.9
5	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	156 343.5
6	Операційні витрати, тис. грн.	143 941.8
7	Чистий прибуток, тис. грн.	10 169.4
8	Рентабельність, %	6.5
9	Термін окупності капітальних вкладень, роки	2.58

Джерело: Додаток 5

Наведені таблиці 3.5 основні економічні показники фітнес-кафе з фіто-баром підтверджують його лідерські позиції за фінансовою ефективністю серед усіх проєктованих об'єктів на курорті «Куяльник». Заклад генерує найвищий валовий товарообіг у розмірі 187 612,2 тис. Грн. Закупні товари становлять 127 781,9 тис. грн, а власна продукція – 59 830,4 тис. грн.

При витратах на сировину і закупні товари у 55 836,9 тис. грн чистий дохід закладу складе 156 343,5 тис. грн. За умови операційних витрат на рівні 143 941,8 тис. грн, підприємство забезпечує максимальний у ресторанному комплексі чистий прибуток – 10 169,4 тис. грн. Рентабельність у 6,5 % є обґрунтованим показником для закладів спортивно-оздоровчого формату. Найкоротший строк окупності інвестицій, що становить ≈ 2 роки та 7 місяців, робить цей проєкт найбільш привабливим для фінансування та розвитку в структурі оздоровчого курорту.

РОЗДІЛ 4.

ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ КУОРТУ «КУЯЛЬНИК» У М. ОДЕСА

Представлений бізнес проєкт пропонує створення ресторанного комплексу на території курорту «Куяльник» в м. Одеса з метою розвитку його рекреаційно-оздоровчого потенціалу. Основні економічні показники ефективності розраховані на базі отриманих даних з кваліфікаційних проєктів бакалаврів по 5 закладах ресторанного господарства різного типу.

Всі розрахункові дані, які характеризують основні економічні показники ресторанного комплексу в розрізі окремих закладів, наведено у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Основні економічні показники діяльності ресторанного комплексу та окремих закладів

Назва закладу	Валовий товарообіг, тис. грн	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	Витрати операційної діяльності, тис. грн	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн	Податок на прибуток, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабельність продажів, %	Середній чек, грн	Термін окупності капітальних вкладень, років
Пляжний ресторан Fast Casual	126 678,3	105 565,3	96 046,9	9 518,4	1 713,3	7 805,1	7,4	458,2	3,1
Їдальня санаторію типу «Швецький стіл»	55 125	45 937,5	40 883,7	5 053,8	909,7	4 144,1	9	450	4,5
Дієтична їдальня Open kitchen	64 350,8	53 625,6	48 682,5	4 943,2	889,8	4 053,4	7,6	290,9	4,2

Продовження таблиці 4.1

Назва закладу	Валовий товарообіг, тис. грн	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	Витрати операційної діяльності, тис. грн	Внесок від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн	Податок на прибуток, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабельність продажів, %	Середній чек, грн	Термін окупності капітальних вкладень, років
Кафе здорового харчування Free flow	33 075	27 562,5	24 180,6	3 381,9	608,7	2 773,2	10,1	135	4
Фітнес-кафе з фіто-баром	187 612,2	156 343,5	143 941,8	12 401,7	2 232,3	10 169,4	6,5	517,9	2,6
ВСЬОГО	466 841,3	389 034,4	353 735,5	35 299	6 353,8	28 945,2	8,1	370,4	3,7

Джерело: Розраховано автором.

Аналіз таблиці 4.1 показує, що діяльність ресторанного комплексу за рік створить валовий товарообіг у розмірі понад 467 млн грн (466 841,3 тис. грн), що сприятиме економічному розвитку курортного регіону та матиме позитивний соціальний вплив за рахунок створення додаткових робочих місць. Найбільший товарообіг планується отримати у фітнес-кафе з фіто-баром (187 612,2 тис. грн) та у пляжному ресторані Fast Casual (126 678,3 тис. грн). Найменший товарообіг демонструє кафе здорового харчування Free Flow – 33 075 тис. грн. це пояснюється меншою площею закладу та демократичними цінами.

Чистий прибуток комплексу за рік становитиме 28 945,2 тис. грн. Найбільший внесок у прибуток формує фітнес-кафе з фіто-баром – 10 169,4 тис. грн (35,1 % від загального прибутку комплексу).

Середня рентабельність продажів по комплексу складає 8,1 %, що означає, що підприємство одержує 8,1 копійки прибутку з кожної гривні

проданої продукції. Найвища рентабельність продажів спостерігається у кафе Free Flow (10,1 %), тоді як у фітнес-кафе з фіто-баром вона найнижча – 6,5 %, що зумовлено значною питомою вагою закупних товарів у структурі реалізації. Рентабельність продажу вважається низькою, якщо показник рентабельності знаходиться у проміжку між 1-5 %.[75] Виходячи з аналізу таблиці, усі заклади ресторанного комплексу курорту «Куяльник» мають показники рентабельності від 6,5 до 10,1 %. Показники 5-20 % вважаються середнім показником, у якому підприємство може стабільно працювати. У підсумку можемо стверджувати, що всі заклади ресторанного комплексу курорту «Куяльник» є перспективними для реалізації проєкту.

Середній чек складатиме 370,4 грн, що є конкурентоспроможним показником. Середній чек у закладах харчування курортного типу з урахуванням специфіки аудиторії та загального зростання цін у 2024 – 2026 роках оцінюється на рівні 650 – 750 грн (нижче за середньоміський показник 800 – 900 грн, оскільки переважна частина аудиторії – особи старшого віку зі стриманими харчовими витратами). Тому показник середнього чеку ресторанного комплексу у 370,4 грн є показником доступності для різних категорії споживачів. Найвищий середній чек має фітнес-кафе з фіто-баром (571,9 грн), а найнижчий – кафе здорового харчування Free Flow (135 грн), що відповідає концепції демократичного кафе самообслуговування.

Середній термін окупності комплексу становить 3,7 роки (\approx 3 роки 8 місяців). Це є стримано позитивним показником, оскільки ризикові підприємства показують термін окупності 4+ років, і термін в 3,7 роки є на межі високої ризикованості. Найшвидшу окупність забезпечує фітнес-кафе з фіто-баром – 2,6 роки. З урахуванням найнижчого рівня рентабельності через високу питому вагу закупних товарів, найшвидша окупність фітнес-кафе забезпечується високими показниками валового товарообігу з генеруванням найбільшого абсолютного прибутку. Водночас їдальня санаторію типу «Шведський стіл» з показником 4,5 роки та дієтична їдальня Open kitchen з показником 4,2 роки перевищують середньоринкові нормативи (3 роки), що

пояснюється специфікою соціального призначення об'єктів (доступне дієтичне харчування).

У таблиці 4.2 наведені розрахунки вартості будівництва окремих проєктів та розмір площі ресторанного комплексу.

Таблиця 4.2 – Витрати на будівництво ресторанного комплексу

№	Показник	Площа будівлі, м ²	Питома вартість будівлі на 1м ² , тис. грн	Вартість будівництва закладу, тис. грн
1	Пляжний ресторан типу «Fast Casual»	720	30	21 600
2	Їдальня санаторію типу «Швецькій стіл»	720	22	15 840
3	Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»	540	25	13 500
4	Кафе здорового харчування формату «Free Flow»	440	22	9 680
5	Фітнес-кафе з фіто-баром	504	48	24 192
	Всього	2924	29,4	84 812

Джерело: Розраховано автором.

Аналіз таблиці 4.2 показує, що загальна площа ресторанного комплексу складає 2924 м², а вартість будівництва майже 85 млн грн. Питома вартість 1 м² будівлі складає 29,4 тис. грн, що характеризує проєкт як інвестиційно привабливий. Найвищу питому вартість будівництва має фіто-кафе з фіто-баром. Це пояснюється підвищеними вимогами до облаштування приміщень для функціонування фіто-бару та спеціалізованого обладнання.

В таблиці 4.3 представлений розподіл площі та вартості між закладами ресторанного комплексу у відсотках.

Таблиця 4.3 – Площа закладів ресторанного комплексу та вартість будівництва

Назва закладу	Площа, м ²	Питома вага, %	Вартість, тис. грн	Питома вага, %
Пляжний ресторан типу «Fast Casual»	720	24,6	21 600	25,5
Їдальня санаторію типу «Шведський стіл»	720	24,6	15 840	18,7
Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»	540	18,5	13 500	15,9
Кафе здорового харчування формату «Free Flow»	440	15	9680	11,4
Фітнес-кафе з фіто-баром	504	17,2	24 192	28,5
Всього	2924	100	84 812	100

Джерело: Розраховано автором.

Найбільшу площу займають пляжний ресторан Fast Casual розміром 720 м² (24,6 % від загальної площі комплексу) та їдальня санаторію типу «Шведським стіл» площею 720 м² з питомою вагою 24,6 % від загальної площі комплексу, а найменшу – кафе Free Flow розміром 440 м² (15 % від загальної площі комплексу). Пляжний ресторан формату Fast Casual займає найвигіднішу позицію: має найбільшу площу за пропорційну вартість, генерує другий за розміром прибуток при другому за величиною чеку і вкладається в нормативний термін окупності.

За вартістю будівництва лідирує фітнес-кафе з фіто-баром – 24 192 тис. грн (28,5 % від загальних витрат на будівництво), що пов'язано з найвищою питомою вартістю 1 м². Фітнес-кафе з фіто-баром займає лише 17,2 % площі, але поглинає 28,5 % бюджету будівництва. Тобто, вартість будівництва одного квадратного метру фітнес-кафе перевищує середній показник по комплексу більш ніж у 1,5 рази. найдешевшим у будівництві є кафе Free Flow – 9 680 тис. грн (11,4 %). На рисунку 4.1 та 4.2 наочно представлена

структура закладів ресторанного комплексу по площі та вартості будівництва у відсотках.

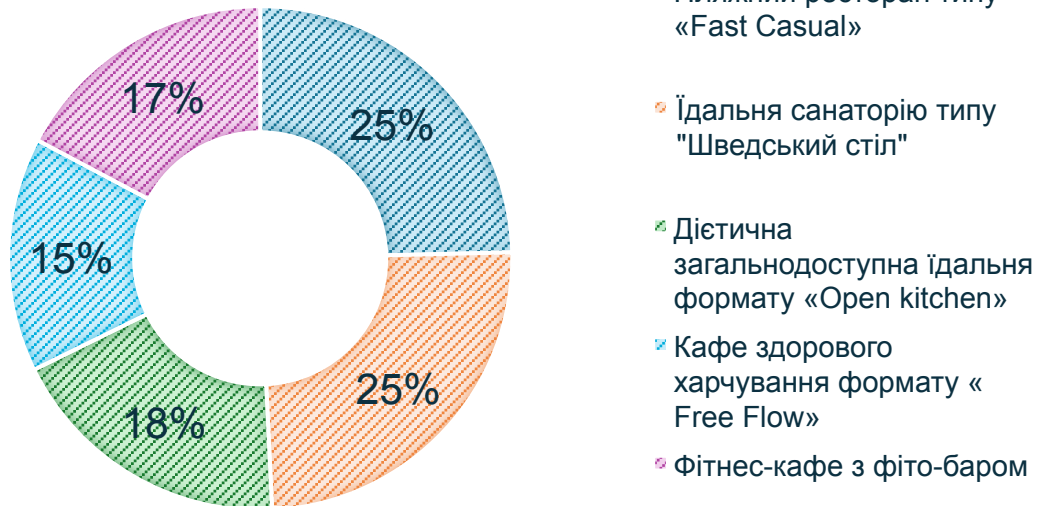


Рис 4.1 – Площа закладів ресторанного комплексу, у % до загальної площі ресторанного комплексу



Рис 4.2 – Вартість будівництва окремих закладів ресторанного комплексу, у % від загальної вартості ресторанного комплексу

Таблиця 4.4 – Інвестиційні витрати

Назва закладу	Вартість будівництва, тис. грн	Вартість виробничого обладнання, тис. грн	Транспортні засоби, тис. грн	Інструменти, прилади, інвентар (меблі) тис. грн	Інші основні засоби, тис. грн	Створення запасу сировини і товарів, тис. грн	Інші інвестиційні витрати, тис. грн	Всього інвестиційних витрат, тис. грн
Пляжний ресторан типу «Fast Casual»	21 600	1 101,8	110,2	440,7	110,2	471,3	200	24 034,2
Їдальня санаторію типу «Шведський стіл»	15 840	1 250	-	500	250	262,5	250	18 472,5
Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»	13 500	1 891,2	189,1	756,5	189,1	348,2	200	17 074,2
Кафе здорового харчування формату «Free Flow»	9 680	650	275,6	260	130	131,3	295	11 146,3
Фітнес-кафе з фітобаром	24 192	665,9	66,6	266,4	66,6	797,7	200	26 255,2
Всього	84 812	5 558,9	641,5	2 223,6	745,9	2 011	1 145	96 982,4

Джерело: Розраховано автором.

На Рис 4.3 графічно зображена структура інвестиційних витрат.



Рис 4.3 – Питома вага інвестиційних витрат за елементами витрат

Таблиця 4.5 – Структура інвестиційних витрат в розрізі окремих закладів

Назва закладу	Питома вага у інвестиціях, %	Вартість інвестицій, тис. грн
Пляжний ресторан типу «Fast Casual»	24,8	24 034,2
Їдальня санаторію типу «Шведській стіл»	19	18 472,5
Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»	17,6	17 074,2
Кафе здорового харчування формату «Free Flow»	11,5	11 146,3
Фітнес-кафе з фіто-баром	27,1	26 255,2
Всього	100	96 982,4

Джерело: Розраховано автором

Аналіз таблиць 4.4 та 4.5 показує, що інвестиційні витрати ресторанного комплексу складають 96 982,4 тис. грн, з них найбільшу частину складає вартість будівництва всього комплексу – 84 812 тис. грн (87 %). Курортна специфіка здорожує будівництво. Заклади мають будуватись як частина курортної інфраструктури, тому мають враховуватись підвищені вимоги до інженерних мереж, зовнішнього вигляду та оздоблення, санітарних норм. Вартість виробничого обладнання друга за величиною стаття витрат, складає 5 558,9 тис. грн, тобто 6 % загального обсягу інвестиційних витрат. Витрати на обладнання є другими за питомою вагою витрат, бо заклади харчування здебільшого використовують спеціалізоване потужне обладнання.

Наступними за питомою вагою є витрати на створення запасу сировини і товарів, і становить 2 %. Запас сировини – стратегічний запас на 5 робочих днів для безперебійного старту. Ця стаття є обмеженою, адже більше 5-7 днів

не закладають через обмежені строки зберігання, а надлишок заморожує капітал. Така ж частка інвестиційних витрат у витратах на інструменти, прилади та інвентар (меблі). Інші інвестиційні витрати мають 1 % питомої ваги і становлять 1 145 тис. грн. Це умовно фіксована стаття витрат у проєкті. Ці витрати є допоміжними і забезпечують старт роботи закладу. Витрати на інші основні засоби становлять 745,9 тис. грн. Витрати на транспортні засоби у даному проєкті становлять 641,5 тис. грн. і є найменшою статтею витрат у грошовому вираженні. Ця стаття передбачає придбання спеціалізованого транспорту для внутрішньої або зовнішньої логістики, що дозволить комплексу мінімізувати залежність від сторонніх логістичних операторів.

Аналіз структури інвестиційних витрат в розрізі окремих закладів (табл. 4.5) показує, що інвестиційно найдорожчим є впровадження проєкту фітнес-кафе з фіто-баром. Причинами цьому є найдорожча вартість будівництва, спеціалізоване обладнання для приготування фіто-напоїв (кисневий концентратор KWS-1), широта асортименту (131 найменування товарів включно з фіто-сировиною), складна виробнича інфраструктура.

На другому місці – пляжний ресторан Fast Casual – 24 034,2 тис. грн (24,8 %). Найменших інвестицій потребує кафе Free Flow – 11 146,3 тис. грн (11,5 %). Різноманітність вартості капіталу свідчить про те, що комплекс охоплює різні цінові сегменти споживачів: від преміального фітнес-формату до доступного кафе самообслуговування.

У таблиці 4.6 викладені операційні витрати, необхідні для функціонування проєкту, згруповані за елементами витрат та закладами. В таблиці 4.7 показана структура операційних витрат ресторанного комплексу.

Таблиця 4.6 – Операційні витрати окремих закладів та комплексу в цілому

Назва закладу	Матеріальні витрати	Витрати на оплату праці	Відрахування на соціальні заходи	Амортизація	Інші витрати	Всього
---------------	---------------------	-------------------------	----------------------------------	-------------	--------------	---------------

Пляжний ресторан типу «Fast Casual»	48 190,6	15 201,4	3 344,3	1 441,4	27 869,2	96 046,9
-------------------------------------	----------	----------	---------	---------	----------	-----------------

Продовження таблиці 4.6

Назва закладу	Матеріальні витрати	Витрати на оплату праці	Відрахування на соціальні заходи	Амортизація	Інші витрати	Всього
Їдальня санаторію типу «Швецькій стил»	18 810,5	8 975,6	1 974,6	1 187	9 936	40 883,7
Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»	32 097,4	5 148,1	1 132,6	1295,3	9 009,1	48 682,5
Кафе здорового харчування формату «Free Flow»	12 772,3	6 485,2	1 426,8	689,4	2 806,9	24 180,6
Фітнес-кафе з фіто-баром	78 350,4	18 761,2	4 127,5	1 428	41274,7	14 3942
Всього	190 221,2	54 571,5	12 005,8	6 041,1	90 895,9	353 735,5

Джерело: Розраховано автором

Таблиця 4.7 – Структура операційних витрат ресторанного комплексу

Стаття витрат	Всього операційних витрат, тис. грн	Питома вага окремої статті операційних витрат, %
Матеріальні витрати	190 221,2	53,8
Витрати на оплату праці	54 571,5	15,4
Відрахування на соціальні заходи	12 005,8	3,4
Амортизація	6 041,1	1,7
Інші витрати	90 895,9	25,7
Всього	353 735,5	100

Джерело: Розраховано автором

Аналіз таблиць 4.6 та 4.7 показав, що найбільшу частку в операційних витратах займають матеріальні витрати – 190 221,2 тис. грн (53,8 %). Висока питома вага матеріальних витрат є характерною особливістю закладів

ресторанного господарства на рекреаційних курортах, оскільки специфіка функціонування на оздоровчих курортах вимагає дотримання умов загальної оздоровчої концепції курорту. Водночас це є найбільш вразливою статтею витрат, оскільки вона є залежною від зовнішніх чинників. На зміни в статті матеріальних витрат впливає інфляція, нестабільність логістичних ланцюжків і характерна для Одеського регіону сезонність коливання цін на сировину. Попри те, що діяльність гастрономічного комплексу є матеріаломісткою, значний внесок також робить стаття «Інші витрати» – 90 895,9 тис. грн (25,7 %). До цієї статті витрат відносяться витрати на маркетинг, податки, рекламу, послуги сторонніх підприємств, комунальні платежі тощо. Витрати на оплату праці займають 15,4 % (54 571,5 тис. грн). Курортна галузь традиційно стискається з гострим дефіцитом кваліфікованого персоналу, а в умовах демографічних втрат і міграції населення ця проблема може набувати критичного характеру. Підвищення мінімальної заробітної плати на законодавчому рівні автоматично підвищуватиме фонд оплати праці на всіх підприємствах ресторанного господарства. З метою часткового вирішення кадрової проблеми та підвищення лояльності персоналу пропонується впровадження власної системи навчання та наставництва безпосередньо на базі ресторанного комплексу. Це дозволить готувати фахівців безпосередньо під специфіку оздоровчої концепції курорту «Куяльник» та зменшити плінність кадрів.

Амортизаційні відрахування складають лише 1,7 % (6 041,1 тис. грн) від загальних операційних витрат, що є відносно низьким показником і може свідчити про ризик технологічного відставання в умовах швидко змінюваного конкурентного середовища ресторанного бізнесу.

Для забезпечення стабільної прибутковості ресторанного комплексу в умовах зростання тарифів та інфляції, основний напрям оптимізації має бути спрямовано на керування собівартістю продукції. В умовах постійного зростання цін на енергоносії та комунальні витрати, резерв для зниження витрат можна знайти у сировинній складовій. Для цього пропонується

налагодження прямих контактів з місцевими підприємцями для скорочення логістичних затрат та виключити посередників; використовувати сезонну сировину, продукти локального виробника; заміна дорогого імпорту якісними вітчизняними аналогами; використання сучасних енергозберігаючих приладів для скорочення витрат на електроенергію. Результатом впровадження таких заходів може бути підтримання стабільної рентабельності, що гарантує інвестиційну привабливість проекту ресторанного комплексу на курорті «Куяльник».

На рис 4.4 графічно зображена структура операційних витрат проєктованого ресторанного комплексу.

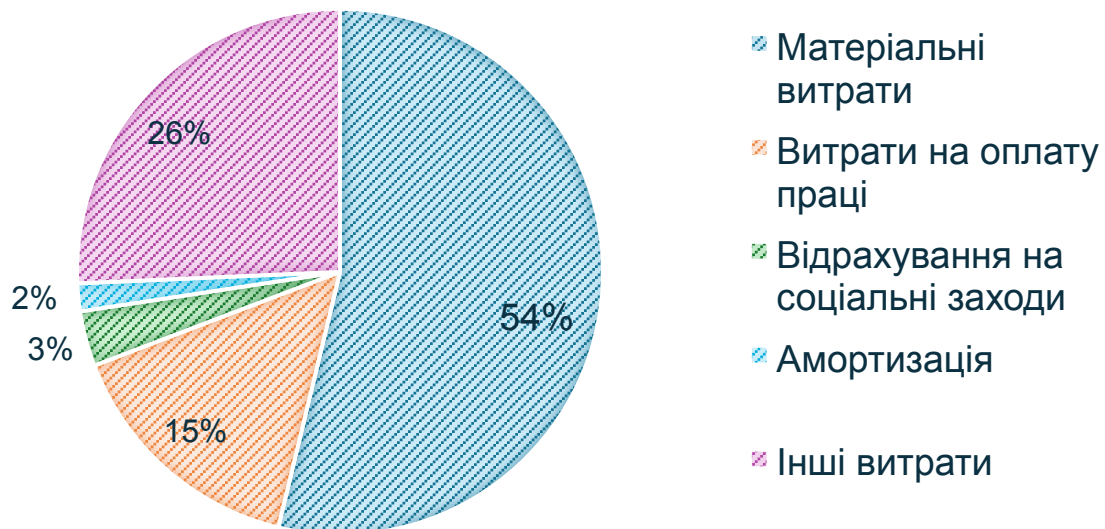


Рис 4.4 – Структура операційних витрат ресторанного комплексу

Джерело: Розроблено автором

Таблиця 4.8 – Розрахунок показників матеріаловіддачі та матеріалоємності

№	Найменування показника	Показник
1	Обсяг виробленої промислової продукції (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн	466 841,3
2	Матеріальні витрати, тис. грн	190 221,2

3	Матеріаловіддача (МВ), грн/грн	2,5
4	Матеріалоємність (МЄ), грн/грн	0,4

Джерело: Розраховано автором

Проведений аналіз таблиці 4.8 показав, що матеріаловіддача по ресторанному комплексу складає 2,5 грн. Цей показник вказує на ефективність використання матеріалів та характеризує кількість виробленої продукції на 1 грн матеріальних витрат. Показник матеріалоємності відображає, що на 1 грн виготовленої продукції, проєктованим ресторанним комплексом витрачається 40 коп. матеріальних витрат. Низький показник матеріалоємності вказує на високу ефективність використання ресурсів, при якій підприємство втрачає менше сировини та матеріалів на виробництво кожної одиниці продукції без втрати якості.

У таблиці 4.9 відображається розрахунок показника витрат відносно обсягу виробленої продукції.

Таблиця 4.9 – Витрати на 1 грн. обсягу виготовленої продукції

№	Назва показника	Кількість
1	Обсяг виготовленої продукції (послуг) (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн	466 841,3
2	Операційні витрати на виробництво продукції, тис. грн	353 735,5
3	Витрати на 1 грн продукції, грн/грн	0,76

Джерело: Розраховано автором

Згідно з проведеними розрахунками, витрати на 1 грн виробленої продукції становлять 0,76 грн. Оскільки цей показник менший за одиницю, діяльність ресторанного комплексу є потенційно прибутковою. За умови повної реалізації виготовленого обсягу, операційний прибуток складе 0,24 грн на кожну гривню виручки.

Рисунок 4.5 показує співвідношення поточних витрат та обсягу виготовленої продукції по кожному закладу окремо.

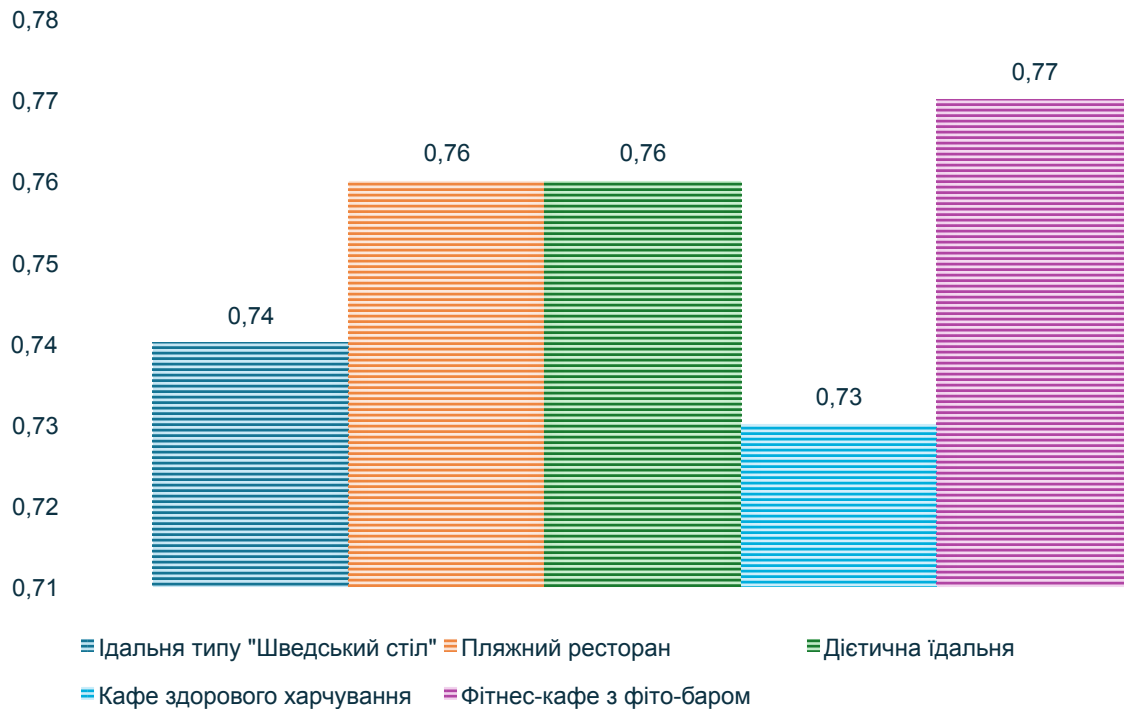


Рис 4.5 – Витрати на 1 грн виготовленої продукції по закладам, грн

На рисунку 4.5 наочно видно, що найменше витрат на 1 грн продукції виходить у кафе здорового харчування (0,73 грн). Пляжний ресторан та дієтична їдальня дорівнюють середньому показнику комплексу і знаходяться на рівні 0,76 грн витрат на 1 грн продукції. Фітнес-кафе з фіто-баром перевищує середній показник витрат і знаходиться на рівні 0,77 грн на 1 грн виготовленої продукції, тобто отримує найменше прибутку з 1 гривні доходу (0,23 грн). Їдальня санаторію типу «Шведський стіл» має показник 0,74 грн витрат на 1 грн продукції, показник менший за середній показник проекту, і має прибуток 0,26 грн на 1 грн доходу. Розрахунок показників Додаток 14.

Таблиця 4.10 – Рентабельність діяльності ресторанного комплексу

№ п\п	Назва показника	Показник, тис. грн
Вихідні дані		
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн	389 034,4
2	Прибуток від операційної діяльності, тис. грн	35 299
3	Чистий прибуток, тис. грн	28 945,2

4	Поточні витрати (операційні витрати на виробництво продукції), тис. грн	353 735,5
5	Власний капітал підприємства (середньорічна величина), тис. грн	96 982,4

Продовження таблиці 4.10

№ п/п	Назва показника	Показник, тис. грн
Результати розрахунків		
6	Рентабельність витрат операційної діяльності, % $(2/4)*100$	10
7	Рентабельність продажів (ROS), % $(2/1)*100$	9,1
8	Рентабельність власного капіталу (ROE), % $(3/5)*100$	30

Джерело: Розраховано автором.

Розрахункова таблиця 4.10 представляє абсолютні та відносні показники економічної діяльності ресторанного комплексу в цілому. [62] Загальний дохід від діяльності підприємства склав 389 034,4 тис. грн при поточних операційних витратах 353 735,5 тис. грн. Таким чином прибуток від операційної діяльності склав 35 299 тис. грн, а чистий прибуток – 28 945,2 тис. грн.

Рентабельність власного капіталу (ROE) відображає рівень чистого прибутку на кожну гривню інвестицій, демонструючи ефективність використання капіталу. Рентабельність власного капіталу даного проєкту складає 30 %, тобто на 1 гривню власного капіталу підприємство отримує 0,30 грн прибутку на рік. Нормативних значень рентабельності власного капіталу не встановлено, але значення ROE 15-20 % вважається хорошим та інвестиційно привабливим показником. Показник ROE проєктованого ресторанного комплексу в 30 % є привабливим для потенційних інвесторів та свідчить про ефективне використання вкладеного капіталу. Для забезпечення сталого розвитку на ринку, стратегічним завданням підприємства є зміцнення цього показника, оптимізуючи чистий прибуток та забезпечуючи максимально ефективне використання власних ресурсів.

Рентабельність витрат операційної діяльності відображає економічну ефективність поточних витрат, вказуючи на рівень прибутковості кожної витраченої гривні. Рентабельність витрат проєктованого ресторанного

комплексу складає 10 %, тобто на 1 витрачену гривню підприємство отримує 10 копійок прибутку.

Рентабельність продажів (ROS) це показник, який вказує частку чистого прибутку, яку отримує підприємство з кожної гривні отриманого доходу. Рентабельність продажів проєктованого ресторанного комплексу становить 9,1 %, тобто на 1 гривню доходу підприємство отримує 9,1 коп прибутку від операційної діяльності.

Всі показники рентабельності проєктованого ресторанного комплексу на курорті «Куяльник» мають позитивне значення, що свідчить про прибутковість діяльності підприємства.

В таблиці 4.11 розраховано питому вагу кожного окремого закладу у загальній ефективній діяльності ресторанного комплексу.

Таблиця 4.11 – Питома вага чистого прибутку окремо кожного закладу у загальному прибутку ресторанного комплексу, %

№	Показник	Чистий прибуток, тис. грн	Питома вага, %
1	Пляжний ресторан типу «Fast Casual»	7 805,1	27
2	Їдальня санаторію типу «Шведській стіл»	4 144,1	14,3
3	Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»	4 053,4	14
4	Кафе здорового харчування формату «Free Flow»	2 773,2	9,6
5	Фітнес-кафе з фіто-баром	10 169,4	35,1
	Всього	28 945,2	100

Джерело: Розраховано автором.

Аналіз таблиці 4.11 показав, що найбільше прибутку принесе фітнес-кафе з фіто-баром (35,1 %). На другому місці за показником прибутковості – пляжний ресторан типу «Fast Casual». Їдальня санаторію типу «Шведський стіл» та дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen» приносять відповідно 14,3 % та 14 % чистого прибутку. Кафе здорового

харчування формату «Free Flow» має часту 9,6 % від загальної питомої ваги чистого прибутку ресторанного комплексу.

Лідерство фітнес-кафе з фіто-баром пояснюється поєднанням трьох чинників одночасно: найбільший валовий товарообіг (18 612,2 тис. грн), найвищий середній чек (517,9 грн) та найбільша кількість гостей (1035/день). Заклад керується стратегією оборотності: максимізація прибутку відбувається завдяки масштабам реалізації продукції.

Прибутковість пляжного ресторану типу «Fast Casual» забезпечується високим курортним трафіком (790 гостей/день), конкурентним середнім чеком (485,2 грн) та найвищою серед усіх закладів торговою націнкою (220 %). Саме ця націнка дозволяє при помірному обороті отримувати вагомий абсолютний прибуток.

Їдальня санаторію типу «Швецькій стіл», дієтична їдальня формату «Open kitchen» та кафе здорового харчування формату «Free Flow» виконують соціальну місію ресторанного комплексу на курорті «Куюльник», забезпечуючи доступне харчування. У структурі результатів частка їдальні санаторію типу «Швецькій стіл» становить 14,3 %, а частка дієтичної їдальні формату «Open kitchen» становить 14 %, при цьому значний товарообіг стримується низькою націнкою (120 %) та скромним чеком (291 грн). Кафе здорового харчування формату «Free Flow» попри найвищу рентабельність (10,1 %), генерує найменший абсолютний прибуток (9,6 %) через низький товарообіг та мінімальний середній чек.

На рисунку 4.6 графічно зображено структуру чистого прибутку комплексу.

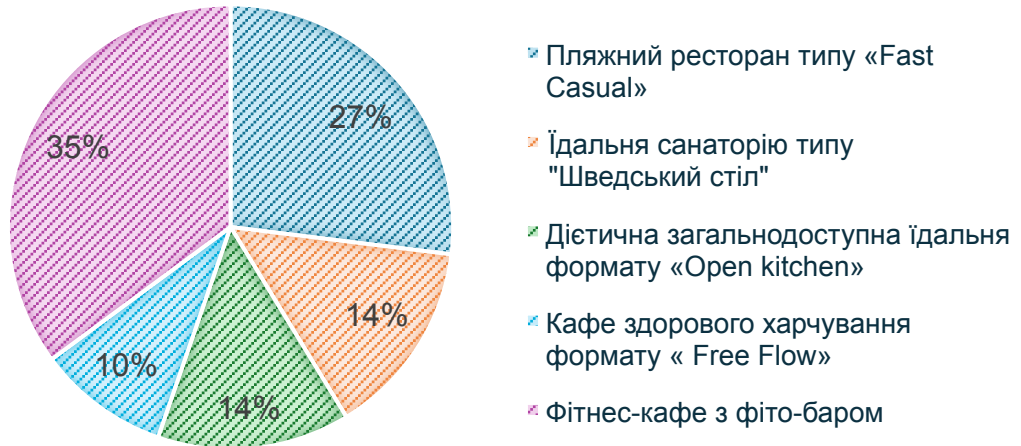


Рис 4.6 – Питома вага чистого прибутку окремих закладів у загальному прибутку ресторанного комплексу, %

За результатами проведеного аналізу побудовано таблицю SWOT-аналізу (табл.4.12), де визначені сильні та слабкі сторони проекту і вказані можливі загрози та перспективи. Результати SWOT-аналізу підтверджують стійкість проекту. Кількісна перевага сильних сторін (6) проти слабких (4) у поєднанні з переважанням ринкових можливостей (5) над зовнішніми загрозами (4) стає базою для тривалого та успішного функціонування ресторанного комплексу.

Проведений комплексний аналіз підтверджує, що створення ресторанного комплексу має вагоме значення для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса. Висновок про високу інвестиційну привабливість проекту базується на показниках рентабельності власного капіталу (30 %) та терміні окупності у 3,7 роки (\approx 3 роки 8 місяців). Завдяки поєднанню сильних сторін проекту та переважанням ринкових можливостей, проект є економічно обґрунтованим, перспективним і повністю доцільним до інвестування.

Таблиця 4.12 – SWOT-аналіз проекту ресторанного комплексу курорту «Куяльник»

<p>Сильні сторони(+):</p> <ol style="list-style-type: none"> Багатопротильний формат – 5 закладів охоплюють різні сегменти споживачів; Конкурентна рентабельність 	<p>Слабкі сторони (-):</p> <ol style="list-style-type: none"> Їдальня санаторію типу «Шведський стіл», дієтична їдальня формату «Open kitchen» та кафе здорового харчування
---	--

<p>власного капіталу – 30 %</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Середній чек комплексу нижче середньоринкового 4. Фітнес-кафе показує найменший період окупності – ≈ 2 роки 7 місяців 5. Кафе здорового харчування формату «Free Flow» забезпечує найвищу рентабельність продажів – 10,1%; 6. Чистий прибуток комплексу становить понад 29 млн грн/рік 	<p>формату «Free Flow» мають термін окупності більше 4 років;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Висока питома вага матеріальних витрат 53,8 % підвищує чутливість до інфляції; 3. Низька частка амортизації 1,7 % викликає ризик технологічного відставання 4. Необхідність управління закладами з різною концепцією одночасно
---	---

Продовження таблиці 4.12

<p>Можливості(+):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розвиток рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник»; 2. Зростання зацікавленості до дієтичного здорового харчування; 3. Синергетичний ефект від спільного маркетингу та логістики; 4. Можливість розширення асортименту з використанням місцевих продуктів; 5. Залучення оздоровчих туристів та відпочивальників санаторію. 	<p>Загрози(-):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зростання цін на сировину та електроенергію; 2. Сезонність попиту в курортній зоні; 3. Дефіцит кваліфікованих кадрів у ресторанній галузі, орієнтованій на оздоровче харчування; 4. Конкуренція з боку вже існуючих закладів харчування.
---	---

Джерело: Створено автором.

РОЗДІЛ 5.

ОХОРОНА ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих виробничих факторів у ресторанному комплексі

Ресторанний комплекс розташований на території рекреаційної зони курорту «Куяльник» є складним різнопрофільним харчовим підприємством. Ресторанний комплекс надає послуги відпочивальникам курорту, пацієнтам санаторіїв та туристам. Специфічність розташування комплексу в приморській курортній зоні зумовлює деякі особливості функціонування підприємства. До цих особливостей відносяться: підвищена вологість повітря через близькість до лиману та морського узбережжя; підвищені санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи підприємств харчування, які здійснюють обслуговування пацієнтів санаторіїв; сезонні піки навантаження, які вимагають залучення більшої кількості персоналу.

Відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», проект ресторанного комплексу має включати такі групи функціональних приміщень. До них відносяться: виробничі приміщення (гарячий, холодний, кондитерський цехи, заготівельні приміщення, мийні зони, роздавальна), складські приміщення (охолоджувальні камери, комори), адміністративні та побутові приміщення (кабінети керівництва, кімнати персоналу, вбиральні, душові), допоміжні зони (функціонально вестибюль та гардероб, обов'язково вбиральні для відвідувачів) та гостьові зони (зал, бар, тераса).[26]

До основних категорій працівників ресторанного комплексу належать кухарі, офіціанти та бармени, технічний персонал, адміністративний персонал. Загальна чисельність персоналу в піковий сезон може становити 80 – 100 осіб. Далі наведена таблиця 3.1 з характеристикою категорій працівників ресторанного комплексу згідно з нормами ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень» [31]

Таблиця 5.1 – Класифікація персоналу ресторанного комплексу за ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».

Категорія працівників	Категорія за ДСН 3.3.6.042 – 99	Характеристика робіт та фізичне навантаження
Кухарі	Пб	Середня важкість. Робота стоячи, ходіння, переміщення вантажів масою до 10 кг. Супроводжується помірний фізичним навантаженням, часто в умовах підвищених температур.
Офіціанти та бармени	Па	Середня важкість. Ходіння, переміщення дрібних виробів (до 1 кг) стоячи або сидячи. Потребують певного фізичного напруження.
Технічний персонал	Пб – III	Від середньої важкості до важких робіт. Постійне переміщення та перенесення вантажів до або понад 10 кг, супроводжується помірним або великим фізичним напруженням.
Адміністративний персонал	Іб	Роботи, що виконуються сидячи, стоячи або пов'язані з ходінням. Супроводжуються деяким фізичним навантаженням.

Джерело: [31]

Виробниче середовище ресторанного комплексу відзначається низкою шкідливих та небезпечних фізичних та виробничих чинників. Найважливішими серед них є підвищена вологість та температура у виробничих приміщеннях, особливо в гарячому цеху. Теплове випромінювання від плит, духових шаф та пароконвектоматів може підвищувати температуру повітря до 30 – 40°C при відносній вологості до 75 – 80%, що суттєво перевищує норми ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень». Для гарячого цеху ресторану за показниками теплового навантаження умови праці можна охарактеризувати як шкідливі 2 – 3 ступеня.

Суттєвим фізичним фактором шкідливості є високий рівень шуму в виробничих приміщеннях, який генерується системами вентиляції та кондиціонування, холодильними установками та кухонними пристроями. Рівень шуму у виробничих приміщеннях ресторану може сягати 80 – 85 дБА [53, с.72]. Ці показники є граничнодопустимими значеннями і при тривалому впливі являють собою ризик виникнення проблем зі слухом.

Недостатнє або неправильно організоване освітлення виробничих приміщень є одним з факторів негативного впливу на органи зору. Недостатність освітлення підсобних та складських приміщень є характерним недоліком закладів ресторанного господарства. Нормативні показники освітленості виробничих та підсобних приміщень закладів громадського харчування складають від 200 лк для підсобних та до 500 лк для виробничих зон [20, с.88]. Неналежне освітлення є причиною підвищеної втомленості зорового апарату та ризику травматизму.

До однієї з найпоширеніших причин травматизму в ресторанному господарстві є слизька підлога в виробничих та мийних зонах. У приміщеннях з підвищеною вологістю існує небезпека ураження електричним струмом при роботі з численною кількістю електричного обладнання. Відповідно до Правил улаштування електроустановок та ДСТУ Б В.2.5-82:2016 «Електробезпека в будівлях і спорудах. Вимоги до захисних заходів від ураження електричним струмом» всі електроустановки в приміщеннях з підвищеною вологістю повинні мати відповідний ступінь захисту оболонки із обов'язковим застосуванням пристроїв захисного вимкнення. Окремим чинником є підвищена вологість зони курорту «Куяльник», яка в поєднанні з виробничим мікрокліматом ще більше погіршує умови праці персоналу.

У виробничому середовищі персонал зазнає впливу ряду шкідливих хімічних сполук. Основний шкідливий вплив серед цих факторів мають пари від синтетичних мийних та дезінфікуючих засобів, які застосовуються під час санітарної обробки приміщень та миття обладнання і посуду. Концентрація

шкідливих речовин у повітрі робочої зони регламентується наказом МОН України №1192 «Про затвердження державних медико-санітарних нормативів допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин у повітрі робочої зони». Цим наказом встановлено граничнодопустимі концентрації твердих часток і хімічних речовин у робочій зоні виробничих приміщень. Перевищення граничнодопустимих показників концентрації сполук у повітрі може викликати подразнення дихальних шляхів, слизових оболонок і шкіри.

Ресторанне виробництво пов'язане з постійним контактом працівників ресторану з харчовою сировиною. Харчова сировина, в свою чергу, може бути джерелом розповсюдження різних мікроорганізмів як то бактерій, вірусів та плісняви. Особливу небезпеку представляє сировина тваринного походження – м'ясо, риба, яйця, молочна продукція. Згідно з ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771, підприємства зобов'язані дотримуватись принципів системи НАССР. Це передбачає ідентифікацію та контроль всіх критичних точок виробничого процесу з точки зору біологічної безпеки. Практична реалізація системи НАССР безпосередньо визначає архітектурні рішення при плануванні закладу. Згідно з вимогами ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» необхідно чітко зонувати приміщення та розподіляти потоки сировини, щоб уникнути їх перетину [26, с.20]. Крім того, нормативні документи мають вимоги щодо використання гігієнічно оздоблювальних матеріалів, стійких до вологого прибирання та дезінфекції.

Теплий та вологий клімат курортної зони створює сприятливі умови для стрімкого розмноження патогенних мікроорганізмів. За таких умов будь-яке порушення температурного режиму зберігання продуктів становить пряму загрозу для збереження якості продукції. Ризик харчових отруєнь є особливо критичним для закладу. Мінімізація температурних коливань та суворе дотримання нормативних вимог є особливо важливими для закладу,

що обслуговує пацієнтів на санаторному лікуванні, які можуть мати знижений імунітет і є найбільш вразливими до харчових отруєнь.

Ресторанне господарство відноситься до галузі з підвищеним психологічним та фізичним навантаженням. Для персоналу характерне нервово-емоційне напруження, зумовлене необхідністю одночасно виконувати кілька операцій в умовах жорстких часових обмежень. Специфіка курортного закладу полягає у яскраво вираженій сезонності навантаження. Протягом пікового сезону кількість відвідувачів і обсяги виробництва зростають в декілька разів у порівнянні з міжсезонням. Це зумовлює нерівномірний графік роботи, понаднормові навантаження та скорочення часу відпочинку.

5.2 Заходи забезпечення безпечних умов праці працівників.

Правову основу системи охорони праці на підприємстві становить ЗУ «Про охорону праці». Цим законом визначаються основні принципи державної політики в галузі охорони праці, права та обов'язки працівників і роботодавців, порядок організації охорони праці на підприємстві. Відповідно до норм цього Закону роботодавець зобов'язаний створити на робочому місці умови праці, які відповідають нормативно-правовим актам та забезпечити додержання вимог законодавства щодо прав працівників у сфері охорони праці [44, ст.13].

Проектований ресторанний комплекс зобов'язаний дотримуватись вимог державних санітарних норм, передбачених ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень» та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» зі змінами, а також ДСТУ 2293:2014 «Охорона праці. Терміни та визначення основних понять.».

Навчання та перевірка знань з питань охорони праці проводиться відповідно до НПАОН 0.00-4.12-05 «Про затвердження Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці та передіку робіт з підвищеною небезпечкою»

Відповідно до НПАОН 0.00-4.12-05 «Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці та переліку робіт з підвищеною небезпекою» інструктаж з охорони праці проводять в п'яти формах [83, п.п 6.1.]. Реєстрація інструктажів ведеться в журналах встановленої форми. Види інструктажів з питань охорони праці наведені в таблиці 5.2.

Таблиця 5.2 – Види інструктажів з питань охорони праці.

Вид інструктажу	Коли та кому проводиться	Хто проводить	Особливості	Терміни/ періодичність
Вступний	Усі новоприйняті на постійну або тимчасову роботу. Працівники інших організацій, що беруть участь у виробничому процесі. Учні та студенти, які прибули на практику. Екскурсанти.	Спеціаліст служби охорони праці або інший фахівець, призначений наказом роботодавця, який пройшов навчання і перевірку знань з охорони праці.	Проводиться в кабінеті охорони праці або спеціально обладнаному приміщенні з використанням технічних засобів навчання. Реєструється в журналі реєстрації вступного інструктажу та в наказі про прийняття на роботу.	Одноразово при прийнятті на роботу, до початку трудової діяльності.

Первинний	<p>Новоприйняті на підприємство.</p> <p>Особи, що переводяться з одного підрозділу до іншого.</p> <p>Особи, що виконуватимуть нову роботу.</p> <p>Відряджені працівники інших підприємств.</p> <p>Учні, курсанти, студенти – до початку навчання та перед кожним навчальним завданням з механізмами.</p>	Безпосередній керівник робіт або фізична особа, що використовує найману працю.	<p>Проводиться безпосередньо на робочому місці.</p> <p>Завершується перевіркою знань.</p> <p>Реєструється в журналі</p>	Одноразово до початку самостійної роботи на новому місці або при переведенні до іншого підрозділу.
------------------	--	--	---	--

Продовження таблиці 5.2

Вид інструктажу	Коли та кому проводиться	Хто проводить	Особливості	Терміни/ періодичність
Повторний	<p>Усі працівники на робочому місці.</p> <p>Індивідуально або з групою, яка виконує однотипні роботи.</p>	Безпосередній керівник робіт або фізична особа, що використовує найману працю.	<p>Проводиться на робочому місці.</p> <p>За обсягом і змістом первинного інструктажу.</p> <p>Завершується перевіркою знань.</p> <p>Реєструється в журналі.</p>	Роботи підвищеної небезпеки – не рідше 1 разу на 3 місяці. Решта робіт – не рідше 1 разу на 6 місяців.

Позаплановий	Усі працівники при: – введенні нових або змінених нормативно-правових актів з охорони праці; – зміні технологічного процесу, обладнання; – порушеннях вимог охорони праці, що призвели до травм, аварій, пожеж; – перерві в роботі понад 30 календарних днів (для робіт підвищеної небезпеки) – учні, студенти – при порушеннях, що призвели або могли призвести до травм.	Безпосередній керівник робіт або фізична особа, що використовує найману працю.	Проводиться на робочому місці або в кабінеті охорони праці. Індивідуально або з групою одного фаху. Обсяг і зміст визначаються залежно від причин і обставин. Завершується перевіркою знань. Реєструється в журналі.	Позапланово, при настанні конкретних обставин.
---------------------	---	--	--	--

Продовження таблиці 5.2

Вид інструктажу	Коли та кому проводиться	Хто проводить	Особливості	Терміни/ періодичність
Цільовий	Працівники при: – ліквідації аварії або стихійного лиха; – проведенні робіт, на які оформлюється наряд-допуск, наказ або розпорядження.	Безпосередній керівник робіт або фізична особа, що використовує найману працю.	Проводиться індивідуально або з групою. Обсяг і зміст залежать від виду робіт. При незадовільних результатах допуск до роботи не надається і повторна перевірка не дозволяється. Реєструється в наряді-допуску.	Разово, безпосередньо перед виконанням конкретного виду робіт підвищеної небезпеки або в аварійних ситуаціях.

Організаційна складова системи охорони праці ресторанного комплексу передбачає розробку інструкцій з охорони праці для кожної категорії працівників. Інструкції розробляються відповідно до Наказу Міністерства економіки №219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» та затверджуються керівником підприємства.

Обов'язковим є проведення медичного огляду персоналу. Медичний огляд є попереднім, при прийомі на роботу, та періодичним не рідше одного разу на рік. Усі працівники пов'язані з виробництвом та реалізацією харчових продуктів повинні мати діючі медичні книжки.[88]

Режим праці та роботи регламентується Кодексом законів про працю України з урахуванням специфіки змінної роботи. Тривалість робочого тижня для працівників зі шкідливими умовами праці не має перевищувати 36 годин [50, ст. 51]. Для працівників ресторанного господарства допускається застосування підсумованого обліку робочого часу за обліковий період [50, ст.61]. Щотижневий безперервний відпочинок персоналу має становити не менше 42 годин незалежно від режиму роботи закладу [50, ст.70].

Ключовим технічним рішенням з охорони праці є проектування ефективної системи вентиляції та кондиціонування. Відповідно до ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» система вентиляції в закладі ресторанного господарства повинна забезпечувати нормований повітрообмін в залежності від функціонального призначення приміщення. Для гарячого цеху передбачається встановлення потужних витяжок над тепловим обладнанням та системи вентиляції та кондиціонерів, що підтримують температуру повітря в робочій зоні в межах санітарних норм.

Система освітлення проектується відповідно до нормативних вимог, встановлених для підприємств харчування. Відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» підлогові покриття виробничих приміщень повинні бути

виконані з нековзних матеріалів аби виключити травмування [26, п.6.1.16]. Контроль мікроклімату виробничих приміщень здійснюється з використанням сертифікованих засобів вимірювання не рідше 3 разів за зміну. Параметри мікроклімату порівнюють з нормативами ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень». Наприклад, для категорій Пб в теплий період року оптимальна температура 20 – 22°C, допустима температура на постійному робочому місці 15 – 27°C при відносній вологості 40 – 60% [31, п.п.1.1.4; п.п 1.2.3].

Регулярна дезінфекція приміщень проводиться відповідно до затверджених планів санітарної обробки з використанням дозволених дезінфікуючих засобів. При роботі з хімічними речовинами для дезінфекції приміщень та поверхонь, персонал забезпечують засобами індивідуального захисту.

5.3 Вимоги пожежної безпеки та шляхи евакуації

Система пожежної безпеки ресторанного комплексу формується відповідно до вимог Кодексу цивільного захисту України, ДБН В.1.2-7:2021 «Основні вимоги до будівель і споруд. Пожежна безпека», ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги», Наказу МВС № 1417 «Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні», оновлений у 2024 році та ДСТУ 8828:2019 «Пожежна безпека. Загальні положення». Відповідно до ДСТУ Б В.1.1-36:2016 «Визначення категорії приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою» виробничі цехи ресторану поділяються на категорії В (пожежонебезпечні) та Г (помірнопожежонебезпечні), в залежності від виду енергоносія та пожежного навантаження. Приміщення гарячого цеху та цеху по роботі з фритюрними маслами відносяться до категорії В (пожежонебезпечні) [37, с.5]. Це означає встановлення підвищених вимог до протипожежних заходів.

Згідно з Правилами пожежної безпеки України заборонена експлуатація технологічного обладнання в приміщеннях з непрацюючими системами вентиляції. Відповідно до вимог ДБН В.2.5-56:2014 «Системи протипожежного захисту», гарячий цех закладу ресторанного господарства, з кількістю посадочних місць 50 та більше, повинен забезпечуватись автономною системою пожежогасіння локального застосування, спеціалізованою для певного типу загоряння [27, п.8.1.5, с.22]. Згідно з Наказом МВС №1417 «Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні» ця система має постійно утримуватись у справному стані. Несправності системи автоматичного пожежогасіння які можуть повпливати на її працездатність повинні негайно усуватись.

Ресторанний комплекс оснащується первинними засобами пожежогасіння та стаціонарними система відповідно до вимог нормативно-правових актів. Порошкові вогнегасники ВП-5 та ВП- 9 розміщуються в гарячому цеху складських приміщень та технічних зонах. У залах для

відвідувачів та адміністративних приміщеннях застосовуються водопінні та вуглекислотні вогнегасники. В цеху по роботі з фритюрними маслами обов'язково розміщується вогнегасник, придатний для гасіння пожеж класу F. Для гасіння електрообладнання та електрощитків використовується тільки вуглекислотний вогнегасник ВВК-2 або ВВК-5. Для гасіння упаковки та картону ефективним є вогнегасник повітряно – пінний ВВП-9 та ВВП-50. Використання ВВП-9 та ВВП-50 поблизу електрообладнання під напругою заборонено.

Внутрішній пожежний водопровід із пожежними кранами встановлюється у відповідності до вимог ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація. Частина I. Проектування. Частина II. Будівництво». Система оповіщення про пожежу включає звукові сирени, світлові таблички і мовне сповіщення для управління евакуацією відвідувачів та персоналу.

Відповідно до Правил пожежної безпеки в Україні, розробка плану евакуації є обов'язковою вимогою для закладів з масовим перебуванням людей. Для ресторанного комплексу розробляються плани евакуації окремо для кожного поверху та функціональної зони, затверджені керівником підприємства та погоджені з органами державного пожежного нагляду. Плани евакуації розміщуються на видних місцях біля виходів.

Вимоги до евакуаційних виходів визначаються ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги». Згідно цих вимог ширина шляхів евакуації повинна бути не менше 1 м, а евакуаційних виходів не менше 0,8 м незалежно від типу приміщення [20, с.19]. Двері евакуаційних виходів відкриваються в напрямку виходу назовні і не мають замків, що потребують ключа для відкривання зсередини.

Шляхи евакуації позначаються фотолюмінісцентними знаками безпеки відповідно до ДСТУ EN ISO 7010:2019 «Графічні символи. Кольори та знаки безпеки. Зареєстровані знаки безпеки». Аварійне освітлення евакуаційних шляхів забезпечується автономними аварійними світильниками з

аккумуляторним живленням, що автоматично вмикаються при відключенні основного освітлення.

Проведення навчальних тренувань з евакуації здійснюється не рідше одного разу на рік з залученням усього персоналу, а в сезон включно з навчанням тимчасових працівників. За результатами кожного тренування складається акт із зазначенням часу евакуації та виявлених недоліків, що підлягають усуненню.

Відповідальність за організацію пожежної безпеки на підприємстві несе його керівник. Відповідно Кодексу цивільного захисту України та Правил пожежної безпеки в Україні, керівник зобов'язаний призначити відповідальних за пожежну безпеку в кожному підрозділі, забезпечити наявність і справність засобів пожежогасіння та організувати навчання персоналу діям при пожежі [51, ст. 55; 53, п.2].

Система охорони праці ресторанного комплексу «Куяльник», побудована на комплексному підході з урахуванням всіх категорій небезпечних та шкідливих виробничих факторів, забезпечує дотримання вимог чинного законодавства України та створює умови для безпечної та ефективної праці всіх категорій персоналу.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження ринку ресторанних послуг у контексті рекреаційно-оздоровчого туризму дозволяє обґрунтувати доцільність створення ресторанного комплексу для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса.

Аналіз міжнародного досвіду функціонування wellness-курортів засвідчив, що провідні бальнеологічні курорти розглядають ресторанний сервіс не просто як послугу з харчування, а як повноцінний терапевтичний компонент, органічно інтегрований в загальну систему курортного лікування. Масштабне міжнародне дослідження провідних спа wellness-об'єктів на п'яти континентах показало, що компонент «їжа та напої» за кількістю згадок у відгуках туристів поступається лише категорії «структура» та значно випереджає згадування спа процедур. Тобто для туристів якість харчування відіграє не менш важливу роль, ніж якість оздоровчих процедур. Ресторанний сервіс сприймається як органічна частина курортної інфраструктури і невід'ємний елемент самого поняття «курорт».

Європейський досвід демонструє найуспішніші моделі інтеграції терапевтичного харчування. Сучасний європейський медичний спа-центр більше не продає просто «купання». Він продає науково обґрунтовану трансформацію способу життя, де харчування та термальні ресурси є рівноцінними інструментами в руках фахівців.

Аналіз ринку ресторанних послуг України та Одеського регіону показав, що попри виклики з якими стискається галузь за останні роки, вона демонструє високу стійкість. Галузь рухається в напрямку гнучких форматів, персоналізованого сервісу та інтеграції з рекреаційно-оздоровчим туризмом. Одеська область завдяки поєднанню потужного природно-лікувального потенціалу, унікальних гастрономічних традицій **Бессарабії** **Тут же не тільки Бессарабські традиції)), є ще й інші, їх дуже багато)** та багаторічного досвіду рекреації має виняткові передумови для розвитку ресторанного бізнесу в синергії з бальнеологічним оздоровленням

Ідентифікована ринкова ніша – відсутність закладів, що органічно поєднують сучасний ресторанний сервіс з науково обґрунтованою оздоровчою концепцією харчування, визначає стратегічну перспективу для нового формату «бальнео-ресторанів».

Створення ресторанного комплексу на території курорту «Куяльник» у м. Одеса дозволить значно розвинути його рекреаційно-оздоровчий потенціал та заповнити вільну ринкову нішу. Цього вдасться досягти завдяки синергії сучасного сервісу та науково обґрунтованого підходу до здорового харчування. Проєкт ресторанного комплексу на курорті «Куяльник» є комплексним, багатограним і стратегічно обґрунтованим рішенням, що охоплює п'ять взаємодоповнюючих концепції закладів. Кожний із запропонованих в проєкті закладів ресторанного комплексу має свою цінність, а разом вони формують цілісну гастрономічну систему, яка вдало вписується в лікувально-оздоровчу концепцію курорту. Центральною ідеєю всього ресторанного комплексу на курорті «Куяльник» є ідея оздоровчого харчування як невід'ємної складової санаторно-курортного лікування. Разом з тим, проєкт не створюється в рамках суто медичного орієнтування. Завдяки реалізації різних форматів закладів, проєктований ресторанний комплекс покликаний наповнити курорт новою динамікою та енергією, створити атмосферу позитивних емоцій і гарного настрою. Проєкт створюється для підвищення впізнаваності локації, пропонуючи споживачам безкомпромісно високу якість сервісу та інноваційний підхід до оздоровчого гастротуризму.

Переваги створення ресторанного комплексу є очевидними. Насамперед, реалізація проєкту надасть другого дихання курорту «Куяльник» та виступатиме стимулом для розвитку його міжнародної впізнаваності. Відкриття ресторанного комплексу, який поєднує якісну їжу з трендом на оздоровче харчування та високий сервіс, посилить конкурентоспроможність курорту та збільшить туристичний потік. Соціальна складова проєкту полягає в створенні великої кількості нових робочих місць в регіоні, що позитивно відобразиться на соціально-економічному розвитку

Одеського регіону. Надзвичайно важливим є питання впливу комплексу на подолання сезонності функціонування курорту. Реалізація проєкту дозволить забезпечувати стабільний потік відвідувачів цілорічно, перетворюючи «Куяльник» із літнього курорту на цілорічний центр рекреації та оздоровлення.

Водночас реалізація проєкту відкриває нові виклики. В першу чергу, кадровий дефіцит, загострений повномасштабною війною та масовою міграцією населення. Вирішення цього питання потребує впровадження власних навчальних програм на базі комплексу для забезпечення закладів персоналом необхідної кваліфікації в достатній кількості. Високий рівень інфляції створює додаткові виклики для реалізації проєкту. Зростання мінімальної заробітної плати, здорожчання енергоносіїв та продуктів харчування потребує оптимізації операційних витрат. Шляхом вирішення цих викликів є впровадження енергозберігаючих технологій та налагодження прямих контрактів із локальними виробниками для оптимізації ланцюгів постачання.

Аналіз інвестиційної привабливості проєкту показав, що інвестиційні витрати створення ресторанного комплексу складають 96 982,4 тис. грн, з них найбільшу частину складає вартість будівництва – 84 812 тис. грн (87 %), адже курортна специфіка здорожує будівництво через особливі екологічні та правові вимоги, технічні та інженерні складнощі. Вартість виробничого обладнання друга за величиною стаття витрат, складає 5 558,9 тис. грн, тобто 6 % загального обсягу інвестиційних витрат. Витрати на обладнання є другими за питомою вагою витрат, бо заклади харчування здебільшого використовують спеціалізоване потужне обладнання.

Середній чек проєктованого ресторанного комплексу складає 370,4 грн, що є конкурентоспроможним показником. Середній чек у закладах харчування курортного типу з урахуванням специфіки аудиторії та загального зростання цін у 2024 – 2026 роках оцінюється на рівні 650 – 750

грн. Тому показник середнього чеку ресторанного комплексу у 370,4 грн є показником доступності для різних категорії споживачів.

Структурний аналіз операційних витрат проєкту показав, що найбільшу частку в операційних витратах займають матеріальні витрати – 190 221,2 тис. грн (53,8 %). Висока питома вага матеріальних витрат є характерною особливістю закладів ресторанного господарства на рекреаційних курортах, оскільки специфіка функціонування на оздоровчих курортах вимагає дотримання умов загальної оздоровчої концепції курорту. Водночас це є найбільш вразливою статтею витрат, оскільки вона є залежною від зовнішніх чинників. Найменша частка в операційних витратах – амортизаційні відрахування 6 041,1 тис. грн (1,7 %), що є відносно низьким показником і може свідчити про ризик технологічного відставання в умовах швидко змінюваного конкурентного середовища ресторанного бізнесу.

На основі проведеного аналізу, можна сформулювати такі висновки щодо фінансово-операційної моделі ресторанного комплексу:

- велика частка матеріальних витрат має тенденцію до зростання через інфляцію, ускладнення ланцюгів постачання та специфіку курортної зони, адже оздоровче харчування потребує екологічно чистої та свіжої сировини. Для стримування собівартості доцільно буде зосередитись на формуванні прямих контрактів з локальними виробниками.

- поточна незначна частка витрат на оплату праці (15,4 %) є зоною ризику. Через зростання мінімальної заробітної плати та гострий дефіцит кількості кваліфікованої робочої сили, фонд заробітної плати зростатиме. Стратегічним рішенням для ресторанного комплексу для вирішення цього питання є створення внутрішньої навчальної системи, що дозволить підготувати вузькопрофільних робітників безпосередньо на базі закладу.

- в умовах постійного здорожчання енергоносіїв ключовим напрямком для зниження операційних витрат стає впровадження енергоефективних технологій.

– основним критерієм успішності стратегії мінімізації витрат має стати рентабельність виробництва. Оптимізація не повинна відбуватись за рахунок зниження якості сервісу, а має базуватись на технологічності процесів та раціональному використанні ресурсів.

Середній термін окупності проекту ресторанного комплексу на курорті «Куяльник» становить $\approx 3,7$ роки. І хоча цей показник дещо перевищує середньоринкові показники для ресторанної галузі, він є цілком обґрунтованим з огляду на специфіку рекреаційної зони. Реалізація даного проекту базується на стабільному попиті курортної аудиторії. Це дозволяє класифікувати проект як фундаментальний інвестиційний актив із прогнозованою прибутковістю. Довший термін окупності компенсується низьким рівнем конкуренції та високою стратегічною цінністю локації.

В перспективі реалізація проекту ресторанного комплексу трансформується від локального успіху до формування нового ринкового стандарту.

Після відкриття ресторанний комплекс перетвориться на головний інфраструктурний вузол Куяльнику. Комплекс, при відсутності конкуренції, стане єдиним місцем де відвідувачі можуть отримати якісний сервіс поза межами міста. Це дозволить сформувати базу лояльних клієнтів.

Ресторанний комплекс дозволить змити рамки сезонності з курорту. Наявність сучасного комплексу з цілорічним обслуговуванням привабить відвідувачів і у листопаді і в лютому, що виведе об'єкт на стабільну окупність, не залежну від календаря.

В подальшому комплекс буде працювати як злагоджений механізм, де різні формати закладів доповнюють один одного. Поки їдальня та кафе забезпечують великий оборот за рахунок швидкості та самообслуговування, бенкетний зал пляжного ресторану буде закривати «великі чеки» за рахунок проведення тематичних заходів.

Поступово проведення навчання на базі закладів формуватиме кадрову незалежність комплексу. Більше це потрібно перейняти через дефіцит

кваліфікованих кадрів, адже кадри формуються на місці з урахування специфіки курорту.

У перспективі розвитку курорту діджиталізація виступає як інструмент масштабування. Оскільки комплекс працює в синергії з курортом, смарт-рішення дозволять інтегрувати харчування в процес лікування за рахунок впровадження QR-меню з розширеними даними. Для форматів самообслуговування діджиталізація суттєво підвищить оборотність столів, впроваджуючи платіжну систему за допомогою курортних браслетів.

У підсумку, на основі проведеного аналізу та розрахункових даних інвестиційного обґрунтування, можна стверджувати, що створення ресторанного комплексу на території курорту "Куяльник" є актуальною та економічно виправданою пропозицією. Реалізація цього проєкту є доцільним інвестиційним рішенням, що не лише гарантує фінансову результативність, а й стане потужним стимулом для економічного відродження та розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ayala H. The transnational frontier of resort master plans: a gateway to borderless legacies for the environment and humanity. *Frontiers in Environmental Economics*. 2024. Vol. 3. Article 1229094. URL: <https://www.frontiersin.org/journals/environmental-economics/articles/10.3389/frevc.2024.1229094/full>
2. Commission Implementing Regulation (EU) No 744/2011 entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications (Karlovarské oplatky (PGI)) [Електронний ресурс]. URL: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:197:0003:0004:EN:PDF>
3. Decoret J., Decoret M. Maison Decoret Water Pairing [Електронний ресурс]. URL: <https://www.maisondecoret.com/en/actualites/food-wine-water-pairings.html>
4. Découvrez notre nouvelle brochure bien-être [Електронний ресурс] / Vichy Spa Hôtel. URL: <https://vichy-spa-hotel.fr/fr/decouvrez-notre-nouvelle-brochure-bien-etre/>
5. Edem Resort Medical & SPA. Restaurant «Панорама» [Електронний ресурс]. URL: <https://lnk.ua/Uh4N5EVaS>
6. Fedun I. In Odessa region, the Kuyalnik Estuary is shrinking before our eyes: environmentalists call for action [Електронний ресурс] / Ecopolitic. URL: <https://ecopolitic.com.ua/en/news/in-odessa-region-the-kuyalnik-estuary-is-shrinking-before-our-eyes-environmentalists-call-for-action/>
7. Forlani F., Dini M., Pencarelli T. The importance of food and beverages in wellness experiences: a cross-continental analysis of tourists' perceptions. *British Food Journal*. 2022. Vol. 124. No. 13. P. 520–540. URL:

<https://www.emerald.com/bfj/article-pdf/124/13/520/246340/bfj-05-2022-0430.pdf>

8. Global Wellness Economy Monitor 2025 [Електронний ресурс] / Global Wellness Institute. 2025. URL: https://globalwellnessinstitute.org/wp-content/uploads/2025/11/2025-GWI-WE-Monitor_DIGITAL-FINAL.pdf
9. Le Mineral Restaurant [Електронний ресурс] / Moulay Yacoub Vichy Thermalia Spa Hôtel. URL: <https://www.moulay-yacoub-vichy-thermalia-spa-hotel.fr/en/le-mineral-restaurant>
10. Les atouts en cuisine [Електронний ресурс] / Vichy Célestins. URL: <https://www.vichy-celestins.com/les-atouts-en-cuisine/>
11. Nomination of The Great SPAS of Europe [Електронний ресурс]. 2024. URL: <https://www.greatspatownsofeurope.eu/wp-content/uploads/2024/11/Volume-1-9-Karlovy-Vary.pdf>
12. State of the Restaurant Industry 2025 [Електронний ресурс] / National Restaurant Association. USA, 2025. URL: <https://go.restaurant.org/rs/078-ZLA-461/images/SOI-2025-Report.pdf?version=0>
13. Tomalia T., Prylepa N. The Future of Restaurant Business in Ukraine: Trends and Market Development Opportunities. Digital Economy and Society Issues in 21st Century. 2023. № 4 (30). URL: <https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/92/83>
URL: https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska5.htm
14. Water Sommelier unique in the world [Електронний ресурс] / Doemens e.V., Doemens Academy GmbH. URL: <https://doemens.org/en/savour-sensory/water-sommelier/>
15. Андреева С.С. Гринченко О.О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. Scientific collection «Interconf» №124. 2022. С. 166-172. URL:

<https://media.neliti.com/media/publications/623715-suchasni-formati-zakladiv-restorannogo-g-a3d7e42e.pdf>

16. Бабов К. Д., Безверхнюк Т. М., Коєва Х. О. [та ін.]. Сучасний стан курортно-рекреаційного використання територій приморської смуги Одеської області на прикладі курортів «Куяльник» та «Сергіївка». Медична реабілітація, курортологія, фізіотерапія. 2019. № 2. URL: http://old.kurort.gov.ua/images/jornal/2019-2/MRKF_2019-292_10-15.pdf
17. Басюркіна Н.Й. Агропромислові формування в забезпеченні продовольчої безпеки : монографія. Одеса: ІПРЕЕД НАНУ, 2013. 441 с.
18. Басюркіна Н.Й. Дудка Т.В., Меліх О.О. Адаптація харчових підприємств України до нестабільних умов господарювання : Монографія // Одеса : ОНАХТ, 2013. 160 с.
19. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.
20. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці [Електронний ресурс]: конспект лекцій / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, С. М. Неменуца, З. М. Сахарова; Одеський національний харчовий університет. Одеса: ОНАХТ, 2020. 149 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONANT.1621442&field=0>
21. Вігуржинська С.Ю., Басюркіна Н.Й., Свистун Т. В. Економіка підприємства : навч. посібник / за ред. С.Ю. Вігуржинської. Одеса : ОНАХТ, 2018. 116 с.
22. Гастрономічна Одещина [Електронний ресурс] / Zruchno.Travel. URL: <https://zruchno.travel/Publications/Entry/3780?lang=ua> (дата звернення: 25.01.2025).

23. Гузар У. Є., Левчук А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2023. № 9. URL: <https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2023-9-12-01/2023-9-12-01>
24. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. URL: <https://e-construction.gov.ua/files-token/58c7b53e463d8c79ad5abf1efbeb3b3f>
25. ДБН В.1.2-7:2021. Основні вимоги до будівель і споруд. Пожежна безпека [Електронний ресурс]. URL: <https://e-construction.gov.ua/files-token/6053d786eb5ec0396a5ba9245cf16259>
26. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [Електронний ресурс]. URL: <https://e-construction.gov.ua/files-token/695477716329488c0fff43abfa693343>
27. ДБН В.2.5-56:2014. Системи протипожежного захисту [Електронний ресурс]. URL: <https://e-construction.gov.ua/files-token/870a25880d26061367cd66e61f3fd0c8>
28. ДБН В.2.5-64:2012. Внутрішній водопровід та каналізація. Частина I. Проектування. Частина II. Будівництво [Електронний ресурс]. URL: <https://e-construction.gov.ua/files-token/9d8c06e8427391aa5aa84ff7f5dc06d1>
29. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування [Електронний ресурс]. URL: <https://e-construction.gov.ua/files-token/941dbbebe49251cd55b9e071ecba067e>
30. Деренівська купіль. Ресторан «Саламандра» [Електронний ресурс]. URL: <https://derenivska-kupil.ua/restorans/restoran-salamandra/>
31. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99#Text>

32. ДСТУ 2293:2014. Охорона праці. Терміни та визначення основних понять [Електронний ресурс]. URL: <https://lnk.ua/UW637IPj8>
33. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
34. ДСТУ 7237:2011. Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту [Електронний ресурс]. URL: https://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTU2/dstu_7237-2011.pdf
35. ДСТУ 8828:2019. Пожежна безпека. Загальні положення [Електронний ресурс]. URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_8828_2019.pdf
36. ДСТУ EN ISO 7010:2019. Графічні символи. Кольори та знаки безпеки. Зареєстровані знаки безпеки [Електронний ресурс]. URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_en_iso_7010_2019.pdf
37. ДСТУ Б В.1.1-36:2016. Визначення категорії приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою [Електронний ресурс]. URL: <https://lnk.ua/R9mb7sY0o>
38. ДСТУ Б В.2.5-82:2016. Електробезпека в будівлях і спорудах. Вимоги до захисних заходів від ураження електричним струмом [Електронний ресурс]. URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_b_v.2.5-82-2016.pdf
39. Дяконова А. К., Стрікаленко Т. В., Жовтяк К. О. Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 50. С. 1–7. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2375/2296>

40. Економічні трансформації бізнес-структур в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2018. 288 с.
41. Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. к.е.н. Бровкіної Ю.О. Одеса : ОНАХТ, 2020. 218 с.
42. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
43. Закон України «Про курорти» [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14#Text>
44. Закон України «Про охорону праці» [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>
45. Закон України «Про туризм» [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>
46. Інноваційно-інвестиційний розвиток бізнес-структур в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2019. 226 с.
47. Калина Т., Рудніченко Є. Сучасні засади розвитку еногастрономічного туризму в Одеській області. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2024. № 1 (326). С. 386–391. URL: <https://heraldes.khmnu.edu.ua/index.php/heraldes/article/view/51/48>
48. Карпов В.А., Басюркіна Н.Й., Горбаченко С.А., Шевченко-Перепьолкіна Р.І. Проектний аналіз : навч. посібник / за ред. проф. Карпова В.А. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 324 с.

49. Клінічний санаторій ім. Пирогова. Курорт Куяльник [Електронний ресурс]. URL: <https://kuyalnik.com.ua/>
50. Кодекс законів про працю України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>
51. Кодекс цивільного захисту України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17#Text>
52. Курорт «Куяльник» санаторій ім. Пирогова. [Електронний ресурс] / TripAdvisor. URL: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g295368-d6570798-Reviews-Kuyalnik_Sanatorium_Im_Pirogova-Odesa_Odesa_Oblast.html
53. Лисюк В. М., Неменуца С. М., Сахарова З. М. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці». Модуль 2. Основи охорони праці. Одеса : Одеський національний технологічний університет, 2025. 74 с.
54. Методи проведення спеціальних економічних розрахунків : підручник / Осіпов П.В., Басюркіна Н.Й., Дудка Т.В. та ін.; під ред. д.е.н., проф. Осіпова П.В. Одеса : Друк, 2010. 262 с.
55. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи – економічної частини міжкафедрального комплексного дипломного проекту студентів напряму підготовки 076 «Підприємництво та торгівля » за освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, В.А. Шалений. Одеса: ОНТУ, 2023. 38 с.
56. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в

- митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с.
57. Мінімальна зарплата в Україні [Електронний ресурс]. *Мінфін*. URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/labour/salary/min/> (дата звернення: 04.05.2026)
 58. На Одещині будують завод з виробництва солі у промислових масштабах [Електронний ресурс] / Укрінформ. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/4062592-na-odesini-buduut-zavod-z-virobnictva-soli-u-promislovih-masstabah.html>
 59. Національний природний парк «Куяльницький» [Електронний ресурс] : офіційний сайт. URL: <https://kuialnyk.od.ua/>
 60. Огієнко А. В., Огієнко М. М., Яковунік О. В. Регіональний туристично-рекреаційний потенціал: теоретичні аспекти. Причорноморські економічні студії. 2020. Вип. 50. С. 83–88. URL: https://bses.in.ua/journals/2020/50_1_2020/16.pdf
 61. Підприємництво та торгівля у розвитку інноваційно-інвестиційної моделі економіки України XXI сторіччя: монографія / [Н. Й. Басюркіна, Я.Г. Верхівкер, А. В. Гріщенко та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Н.Й. Басюркіної; Одеський національний технологічний університет. Івано-Франківськ : Супрун В.П., 2025. 323 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.7817734>
 62. Показники діяльності суб'єктів господарювання з розподілом за їх розмірами. Головне управління статистики в Одеській області. веб-сайт. URL: <https://www.od.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 30.03.2026).
 63. Поліщук В. Рожевий Куяльник: що відбувається з лиманом на Одещині. *Одеське Життя*. 2025. 5 серп. URL: <https://odessa-life.od.ua/uk/news-uk/ajsbergysered-lita-ta-rozheva-sil-scho-vidbuvayetsya-z-kuyalnyczkym-lymanom>

64. Правила експлуатації та типові норми належності вогнегасників [Електронний ресурс] : наказ Міністерства внутрішніх справ України від 15.01.2018 р. № 25. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0225-18#Text>
65. Правила пожежної безпеки в Україні [Електронний ресурс] : наказ Міністерства внутрішніх справ України від 30.12.2014 р. № 1417. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0252-15#Text>
66. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [Електронний ресурс] : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 (зі змінами від 08.04.2025). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
67. Правила улаштування електроустановок (ПУЕ) [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/pue.pdf>
68. Привабливість харчового бізнесу в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2017. 192 с.
69. Природні лікувальні ресурси Одеської області: історія та сучасність [Електронний ресурс] / К. Д. Бабов, Т. М. Безверхнюк, Г. О. Дмитрієва [та ін.]. Одеса : ДУ «Інститут медичної реабілітації та курортології МОЗ України», 2022. 44 с. URL: <https://kurort.gov.ua/wp-content/uploads/2022/11/plr-odeskoyi-oblasti.pdf>
70. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо функціонування місцевої та добровільної пожежної охорони [Електронний ресурс] : Закон України від 2022 р. № 2750-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2750-20#Text>
71. Про затвердження державних медико-санітарних нормативів допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин у повітрі робочої зони [Електронний ресурс] : наказ Міністерства охорони здоров'я України від 2024 р. № 1192. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1107-24#Text>

72. Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок [Електронний ресурс] : постанова Кабінету Міністрів України від 23.05.2001 р. № 559. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/559-2001-%D0%BF#Text>
73. Проведення дослідження внутрішнього та виїзного туризму українців : звіт за результатами опитування / виконавець: «Хьюмен Ресерч» ; замовник: Держ. агентство розвитку туризму (ДАРТ). [Б. м.], 2021. 214 с. URL: <https://drive.google.com/file/d/1Vbzkc8sG9muJGJjEUCFkzBfAsIVbke9A/view>
74. Проект Стратегії відновлення та розвитку Одеської області на 2021–2027 роки [Електронний ресурс] / Одеська обласна державна адміністрація. URL: https://oda.od.gov.ua/strapi/uploads/Proyekt_Strategiyi_vidnovlennya_ta_rozvitku_Odeskoyi_oblasti_na_2021_2027_roki_b69b3834a0.pdf (дата звернення: 04.05.2026)
75. Путренко Є. С. Інвестиційне обґрунтування проекту ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону : кваліфікац. робота зі спец. 076 «Підприємництво та торгівля» / наук. кер. Н. Й. Басюркіна ; Одес. нац. технол. ун-т. Одеса, 2024. 189 с
76. Рекреаційні комплекси [Електронний ресурс] : конспект лекцій / розроб. О. В. Ходак ; Дніпровський гуманітарний університет. Дніпро : ВНПЗ «ДГУ», 2024. 163 с. URL: <https://lnk.ua/2Bb8HRZj5>
77. Русавська В.А., Бичука Є.І.. Розвиток нових сучасних форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Матеріали X Міжнародної науково-

практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації». КНУКІМ, 2023, 478 с. С 458-461.

78. Санаторій Куяльник (ім. Пирогова) [Електронний ресурс] / Turpravda. URL:
https://www.turpravda.com/ua/odessa/Sanatoriy_Kujalnik_im_Pirogova_h17890.html
79. Середня зарплата в Одесі [Електронний ресурс]. *Work.ua*. URL:
<https://www.work.ua/salary-odesa/> (дата звернення: 04.05.2026).
80. Середня зарплата в Україні [Електронний ресурс]. *Work.ua*. URL:
<https://www.work.ua/salary-all/> (дата звернення: 04.05.2026)
81. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року [Електронний ресурс] : розпорядження Кабінету Міністрів України від 16.03.2017 р. № 168-р. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npras/249826501>
82. ТДВ «Одеський завод мінеральної води «Куяльник»» [Електронний ресурс] : офіційний сайт. URL: <https://kuyalnyk.com.ua/>
83. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці та переліку робіт з підвищеною небезпекою (НПАОН 0.00-4.12-05) [Електронний ресурс] : наказ Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 р. № 15. URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0231-05#Text>
84. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення. Лабораторний практикум до виконання лабораторних, практичних та самостійних робіт студентами СВО «Бакалавр» та «Магістр». Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2021, 308 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1688690>

85. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835>
86. Трансформації вітчизняного підприємництва в умовах ризиків і загроз сьогодення / [Басюркіна Н.Й. та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Басюркіної Н.Й.; Одеський нац. технологічний ун-т. Ів.-Франківськ : ОНТУ, 2023. 467 с.
87. Цілі сталого розвитку (ЦСР). Державна служба статистики України: веб-сайт. URL: <http://www.stat.gov.ua/> (дата звернення: 07.04.2026).
88. Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб [Електронний ресурс] : наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 р. № 280. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0639-02#Text>
89. Щорічна доповідь про стан навколишнього природного середовища Одеської області за 2024 рік [Електронний ресурс] / Департамент екології та природних ресурсів Одеської обласної державної адміністрації. Одеса, 2025. 231 с. URL: <https://ecology.od.gov.ua/wp-content/uploads/2025/09/shhd-stan-nps-2024.pdf>
90. Яковенко О. Де смачно їсти в Одесі: ТОП-10 ресторанів і кафе, які варто відвідати у 2026 році. *Одеський Лайфстайл*. 10 квіт. 2026. URL: <https://timeout.od.ua/de-smachno-yisty-v-odesi-top-10-zakladiv-2026/>

ДОДАТКИ

**Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет**

Факультет - Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - перший (бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма - «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»



**ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА
на тему:
«ІНВЕСТИЦІЙНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ РЕСТОРАННОГО
КОМПЛЕКСУ ДЛЯ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОГО
ПОТЕНЦІАЛУ КУОРТУ «КУЯЛЬНИК» У М. ОДЕСА»**

Здобувачка: Харітова Світлана Олександрівна
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник: д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
(підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

Одеса 2026

Розрахункові дані:

Однороженко Анастасія Олександрівна
181 «Харчові технології» ОП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування»
Денна форма навчання

Проект пляжного ресторану типу «Fast Casual» для розвитку рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник» у м. Одеса

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівельних робіт розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$S_{\text{буд}} = 720 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 30 \text{ тис. грн м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = 720 \text{ м}^2 \times 30 \text{ 000 грн/м}^2 = 21 \text{ 600 тис.грн.}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівельних робіт, грн/м^2 .

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт в нашому випадку ми приймаємо на рівні тендерів на будівництво.

Таблиця 3.1.1 Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
1	Камера холодильна збірна КХС-2-6 (м'ясо-риба)	КХС-2-6	1	85000	93.50
2	Шафа холодильна ШХ-1.12 (молочно-жирові, гастрономія)	ШХ-1.12	1	32000	35.20
3	Шафа холодильна ШХ-1.4 (фрукти, зелень, напої)	ШХ-1.4	1	28000	30.80
4	Підтоварник ПТ-1 (комора овочів і солінь)	ПТ-1	2	2000	4.40
5	Стелаж СЖ-1 (комора сухих продуктів)	СЖ-1	2	3500	7.70
6	Підтоварник ПТ-1 (комора сухих продуктів)	ПТ-1	1	2000	2.20
7	Стелаж СЖ-1 (комора вино-горілочних виробів)	СЖ-1	2	3500	7.70
8	Підтоварник ПТ-2 (комора вино-горілочних виробів)	ПТ-2	1	2500	2.75

Продовження таблиці 3.1.1

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
9	Підтоварник ПТ-2А (камера харчових відходів)	ПТ-2А	3	2000	6.60
10	Підтоварник ПТ-2А (комора інвентарю)	ПТ-2А	3	2000	6.60
11	Підтоварник ПТ-2 (комора і мийна тари)	ПТ-2	1	2500	2.75
12	Ванна мийна ВМ-2 (комора і мийна тари)	ВМ-2	1	4500	4.95
13	Ваги товарні РП-200ШВ (завантажувальна)	РП-200ШВ	1	5500	6.05
14	Візок вантажний ТГ-80 (завантажувальна)	ТГ-80	2	3000	6.60
15	Підтоварник ПТ-2А (завантажувальна)	ПТ-2А	1	2000	2.20
16	Привод універсальний ПУ-0,6 (м'ясо-рибний)	ПУ-0,6	1	15000	16.50
17	Машина для очищення риби РО-1М	РО-1М	1	12000	13.20
18	Стіл базовий ОР-40 (м'ясо-рибний)	ОР-40	1	6500	7.15
19	Холодильна шафа ШХ-0,4 (м'ясо-рибний)	ШХ-0,4	1	22000	24.20
20	Стіл виробничий СПСМ-1 (м'ясо-рибний)	СПСМ-1	2	5500	12.10
21	Стіл для очищення риби СПР	СПР	1	5500	6.05
22	Стелаж СП-125 (м'ясо-рибний)	СП-125	1	3500	3.85
23	Ванна мийна ВМ-1Б (м'ясо-рибний)	ВМ-1Б	2	4000	8.80
24	Раковина (м'ясо-рибний)	РР	1	1500	1.65
25	Бак для відходів (м'ясо-рибний)	БВ	1	800	0.88
26	Мийно-очисна машина М-10 (овочевий)	М-10	1	12000	13.20
27	Ванна мийна ВМ-1Б (овочевий)	ВМ-1Б	2	4000	8.80
28	Привод універсальний ПУ-0,6 (овочевий)	ПУ-0,6	1	15000	16.50
29	Стіл для доочищення картоплі СПК-1	СПК-1	1	5000	5.50
30	Стіл для чищення цибулі СПЛ-1	СПЛ-1	1	5000	5.50
31	Стіл виробничий СПСМ-1 (овочевий)	СПСМ-1	2	5500	12.10

Продовження таблиці 3.1.1

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
32	Холодильна шафа ШХ-0,4 (овочевий)	ШХ-0,4	1	22000	24.20
33	Стелаж СП-125 (овочевий)	СП-125	1	3500	3.85
34	Раковина (овочевий)	РР	1	1500	1.65
35	Бак для відходів (овочевий)	БВ	1	800	0.88
36	Пароконвектомат електричний RADA ШЕЖ-902	RADA ШЕЖ-902	1	95000	104.50
37	Електроплита ПЕСМ-4 (гарячий)	ПЕСМ-4	2	38000	83.60
38	Вставка секційна ВС-2 (гарячий)	ВС-2	1	5000	5.50
39	Котел харчоварильний КПЕ-100	КПЕ-100	1	55000	60.50
40	Кип'ятильник КНЕ-50	КНЕ-50	1	12000	13.20
41	Стіл виробничий СПСМ-1 (гарячий)	СПСМ-1	5	5500	30.25
42	Стелаж СПП (гарячий)	СПП	1	4500	4.95
43	Стійка роздавальна теплова СРТЄСМ	СРТЄСМ	1	25000	27.50
44	Марміт рухомий МЕР-60	МЕР-60	1	18000	19.80
45	Раковина (гарячий)	РР	1	1500	1.65
46	Бак для відходів (гарячий)	БВ	1	800	0.88
47	Холодильна шафа ШХ-0,40 (холодний)	ШХ-0,40	1	22000	24.20
48	Стіл виробничий СПСМ-1 (холодний)	СПСМ-1	2	5500	12.10
49	Стіл з охолоджуваною шафою і гіркою СОзСМ-3	СОзСМ-3	1	25000	27.50
50	Стелаж СПП (холодний)	СПП	1	4500	4.95
51	Раковина (холодний)	РР	1	1500	1.65
52	Бак для відходів (холодний)	БВ	1	800	0.88
53	Буфетна стійка БС-2	БС-2	1	35000	38.50
54	Морозильний прилавок ЕК27С (буфет)	ЕК27С	1	22000	24.20
55	Шафа холодильна GLOBAL 48 CD (буфет)	GLOBAL 48 CD	1	18000	19.80
56	Хліборізка Losamet (буфет)	Losamet	1	16000	17.60
57	Стіл для засобів малої механізації СММСМ (буфет)	СММСМ	1	5500	6.05
58	Шафа для хліба ШХ-1 (буфет)	ШХ-1	1	8500	9.35
59	Соковижималка електрична SIRMAN (буфет)	SIRMAN	1	8000	8.80
60	Стіл виробничий СПСМ-5 (буфет)	СПСМ-5	1	6500	7.15

Продовження таблиці 3.1.1

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
61	Стелаж стаціонарний СЖ-1А (буфет)	СЖ-1А	1	3500	3.85
62	Бачок для відходів БО (буфет)	БО	1	800	0.88
63	Раковина РР (буфет)	РР	1	1500	1.65
64	Посудомийна машина МПУ-700	МПУ-700	1	55000	60.50
65	Ванна мийна ВМ-1А (мийна столового посуду)	ВМ-1А	2	4000	8.80
66	Водонагрівач НЕ-1В (мийна столового посуду)	НЕ-1В	1	8500	9.35
67	Стіл підсобний СП (мийна столового посуду)	СП	1	5500	6.05
68	Стіл для збору залишків їжі СО-1	СО-1	1	5500	6.05
69	Шафа для посуду ШС-4А	ШС-4А	1	12000	13.20
70	Стелаж стаціонарний СЖ-1А (мийна столового посуду)	СЖ-1А	1	3500	3.85
71	Раковина РР (мийна столового посуду)	РР	1	1500	1.65
72	Бачок для відходів БО (мийна столового посуду)	БО	1	800	0.88
73	Ванна мийна ВМ-2СМ (мийна кухонного посуду)	ВМ-2СМ	1	5000	5.50
74	Водонагрівач НЕ-1В (мийна кухонного посуду)	НЕ-1В	1	8500	9.35
75	Стелаж стаціонарний СЖ-1А (мийна кухонного посуду)	СЖ-1А	1	3500	3.85
76	Підтоварник ПТ-1 (мийна кухонного посуду)	ПТ-1	1	2000	2.20
77	Раковина РР (мийна кухонного посуду)	РР	1	1500	1.65
78	Бачок для відходів БО (мийна кухонного посуду)	БО	1	800	0.88
	Загальна вартість				1101.8

Таблиця 3.1.2 Розрахунок вартості інших видів виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця	Вартість обл., тис.грн	Загальна вартість, тис.грн
1	Транспортні засоби	10%	1101.8	110.2
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40%	1101.8	440.7
3	Інші основні засоби	10%	1101.8	110.2
	Разом			661.1

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 471,3 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Таблиця 3.1.3 Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівельні роботи	21600.0
2	Виробниче обладнання	1101.8
3	Транспортні засоби	110.2
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	440.7
5	Інші основні засоби	110.2
6	Створення запасу сировини і товарів	471.3
7	Інші інвестиційні витрати	200.0
	Загальна сума витрат	24034.2

Таблиця 3.1.4 Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Од.	К-сть	Ціна, грн	Вартість, грн	Націнка, %	Націнка, грн	З націнкою, грн	ПДВ 20%	ПДВ, грн	Товарообіг, грн
Продукція власного виробництва											
1	Індичка (філе)	кг	4.51	180	811.80	220	1785.96	2597.76	20	519.55	3117.31
2	Кості харчові	кг	8.7	25	217.50	220	478.50	696.00	20	139.20	835.20
3	Кролик	кг	17.303	190	3287.57	220	7232.65	10520.22	20	2104.04	12624.26
4	Курка	кг	2.886	95	274.17	220	603.17	877.34	20	175.47	1052.81
5	Курка (філе)	кг	18.2	150	2730.00	220	6006.00	8736.00	20	1747.20	10483.20
6	Язик яловичий	кг	2.016	220	443.52	220	975.74	1419.26	20	283.85	1703.11
7	Яловичина (боковий та зовнішній шматки тазостегнової частини)	кг	9.68	200	1936.00	220	4259.20	6195.20	20	1239.04	7434.24
8	Яловичина (лопаточна частина)	кг	6.56	180	1180.80	220	2597.76	3778.56	20	755.71	4534.27
9	Яловичина (шийна частина)	кг	24.823	160	3971.68	220	8737.70	12709.38	20	2541.88	15251.26
10	Внутрішній жир	кг	0.312	75	23.40	220	51.48	74.88	20	14.98	89.86
11	Субпродукти яловичі	кг	0.36	80	28.80	220	63.36	92.16	20	18.43	110.59
12	Кефаль	кг	13.945	85	1185.33	220	2607.73	3793.06	20	758.61	4551.67
13	Катран	кг	11.4	110	1254.00	220	2758.80	4012.80	20	802.56	4815.36
14	Льодяна риба	кг	2.5	95	237.50	220	522.50	760.00	20	152.00	912.00
15	Оселедець	кг	2.64	80	211.20	220	464.64	675.84	20	135.17	811.01

Продовження таблиці 3.1.4

№	Сировина та товари	Од.	К-сть	Ціна, грн	Вартість, грн	Націнка, %	Націнка, грн	З націнкою, грн	ПДВ 20%	ПДВ, грн	Товарообіг, грн
16	Харчові рибні відходи	кг	3.952	10	39.52	220	86.94	126.46	20	25.29	151.75
17	Щука	кг	11.8	90	1062.00	220	2336.40	3398.40	20	679.68	4078.08
18	Буряк	кг	11.872	15	178.08	220	391.78	569.86	20	113.97	683.83
19	Вишня	кг	2.01	80	160.80	220	353.76	514.56	20	102.91	617.47
20	Журавлина	кг	1.584	110	174.24	220	383.33	557.57	20	111.51	669.08
21	Капуста білокачанна	кг	6.205	18	111.69	220	245.72	357.41	20	71.48	428.89
22	Капуста кольорова	кг	0.7	70	49.00	220	107.80	156.80	20	31.36	188.16
23	Картопля	кг	96.938	12	1163.26	220	2559.17	3722.43	20	744.49	4466.92
24	Кольрабі	кг	1.2	65	78.00	220	171.60	249.60	20	49.92	299.52
25	Лимони	кг	0.478	75	35.85	220	78.87	114.72	20	22.94	137.66
26	Огірки свіжі	кг	8.244	45	370.98	220	816.16	1187.14	20	237.43	1424.57
27	Петрушка (зелень)	кг	6.359	60	381.54	220	839.39	1220.93	20	244.19	1465.12
28	Петрушка (корінь)	кг	1.293	35	45.25	220	99.55	144.80	20	28.96	173.76
29	Помідори свіжі	кг	10.025	42	421.05	220	926.31	1347.36	20	269.47	1616.83
30	Салат	кг	2.224	60	133.44	220	293.57	427.01	20	85.40	512.41
31	Цибуля зелена	кг	1.456	45	65.52	220	144.14	209.66	20	41.93	251.59
32	Цибуля ріпчата	кг	7.402	18	133.24	220	293.13	426.37	20	85.27	511.64
33	Шпинат	кг	8.978	80	718.24	220	1580.13	2298.37	20	459.67	2758.04
34	Щавель	кг	8.844	55	486.42	220	1070.12	1556.54	20	311.31	1867.85
35	Яблука свіжі	кг	31.244	38	1187.27	220	2611.99	3799.26	20	759.85	4559.11
36	Малина	кг	1.89	150	283.50	220	623.70	907.20	20	181.44	1088.64
37	Морква	кг	47.831	18	860.96	220	1894.11	2755.07	20	551.01	3306.08
38	Вершки	кг	2.04	185	377.40	220	830.28	1207.68	20	241.54	1449.22
39	Кефір	кг	37.467	38	1423.75	220	3132.25	4556.00	20	911.20	5467.20
40	Масло вершкове	кг	23.189	275	6376.98	220	14029.36	20406.34	20	4081.27	24487.61
41	Масло рослинне	л	3.199	65	207.94	220	457.47	665.41	20	133.08	798.49
42	Масло топлене	кг	0.594	220	130.68	220	287.50	418.18	20	83.64	501.82
43	Молоко	л	101.531	30	3045.93	220	6701.05	9746.98	20	1949.40	11696.38
44	Ряженка	кг	9.682	42	406.64	220	894.61	1301.25	20	260.25	1561.50
45	Сир	кг	5.552	210	1165.92	220	2565.02	3730.94	20	746.19	4477.13
46	Сметана	кг	6.048	120	725.76	220	1596.67	2322.43	20	464.49	2786.92
47	Яйця	кг	7.68	95	729.60	220	1605.12	2334.72	20	466.94	2801.66
48	Борошно пшеничне	кг	3.85	22	84.70	220	186.34	271.04	20	54.21	325.25
49	Горошок зелений консервований	кг	3.05	65	198.25	220	436.15	634.40	20	126.88	761.28
50	Желатин	кг	0.951	155	147.41	220	324.30	471.71	20	94.34	566.05
51	Кавовий напій	кг	1.256	180	226.08	220	497.38	723.46	20	144.69	868.15
52	Какао-порошок	кг	0.234	195	45.63	220	100.39	146.02	20	29.20	175.22
53	Кислота лимонна	кг	0.032	115	3.68	220	8.10	11.78	20	2.36	14.14
54	Крупа гречана	кг	16.444	35	575.54	220	1266.19	1841.73	20	368.35	2210.08
55	Крупа манна	кг	2.612	22	57.46	220	126.41	183.87	20	36.77	220.64
56	Крупа рисова	кг	12.099	30	362.97	220	798.53	1161.50	20	232.30	1393.80
57	Лавровий лист	кг	0.022	230	5.06	220	11.13	16.19	20	3.24	19.43
58	Лапша	кг	2.8	55	154.00	220	338.80	492.80	20	98.56	591.36
59	Макаронні вироби	кг	2.184	40	87.36	220	192.19	279.55	20	55.91	335.46
60	Огірки солоні	кг	1.24	55	68.20	220	150.04	218.24	20	43.65	261.89
61	Плоди шипшини сушені	кг	3.8	110	418.00	220	919.60	1337.60	20	267.52	1605.12
62	Пшоно	кг	2.604	28	72.91	220	160.40	233.31	20	46.66	279.97
63	Рафінадна пудра	кг	1.42	35	49.70	220	109.34	159.04	20	31.81	190.85
64	Сіль	кг	3.122	12	37.46	220	82.41	119.87	20	23.97	143.84
65	Сода	кг	0.004	35	0.14	220	0.31	0.45	20	0.09	0.54
66	Сухарі	кг	0.24	55	13.20	220	29.04	42.24	20	8.45	50.69
67	Томатне пюре	кг	1.105	75	82.88	220	182.34	265.22	20	53.04	318.26
68	Варення	кг	0.6	90	54.00	220	118.80	172.80	20	34.56	207.36

Продовження таблиці 3.1.4

№	Сировина та товари	Од.	К-сть	Ціна, грн	Вартість, грн	Націнка, %	Націнка, грн	З націнкою, грн	ПДВ 20%	ПДВ, грн	Товарообіг, грн
69	Чорнослив	кг	2.808	130	365.04	220	803.09	1168.13	20	233.63	1401.76
70	Цукор	кг	27.402	27	739.85	220	1627.67	2367.52	20	473.50	2841.02
71	Чай вищого гатунку	кг	0.584	290	169.36	220	372.59	541.95	20	108.39	650.34
Закупні товари											
72	Хліб пшеничний	кг	34	50	1700.00	220	3740.00	5440.00	20	1088.00	6528.00
73	Хліб житній	кг	34	45	1530.00	220	3366.00	4896.00	20	979.20	5875.20
74	Вода мінеральна в асортименті	л	34.8	40	1392.00	220	3062.40	4454.40	20	890.88	5345.28
75	Сік в асортименті	л	40	80	3200.00	220	7040.00	10240.00	20	2048.00	12288.00
76	Горілка «Nemiroff»	л	2.5	420	1050.00	220	2310.00	3360.00	20	672.00	4032.00
77	Горілка «Prime»	л	1.5	380	570.00	220	1254.00	1824.00	20	364.80	2188.80
78	Мартіні «Bianco»	л	1.4	480	672.00	220	1478.40	2150.40	20	430.08	2580.48
79	Лікер «Malibu»	л	1.5	560	840.00	220	1848.00	2688.00	20	537.60	3225.60
80	Віскі «Jack Daniels»	л	1.1	900	990.00	220	2178.00	3168.00	20	633.60	3801.60
81	Коньяк «Десна»	л	2.3	580	1334.00	220	2934.80	4268.80	20	853.76	5122.56
82	Коньяк «Шустов»	л	3.5	650	2275.00	220	5005.00	7280.00	20	1456.00	8736.00
83	Вино червоне сухе	л	0.5	260	130.00	220	286.00	416.00	20	83.20	499.20
84	Вино червоне солодке	л	1.14	280	319.20	220	702.24	1021.44	20	204.29	1225.73
85	Вино біле сухе	л	5.3	240	1272.00	220	2798.40	4070.40	20	814.08	4884.48
86	Вино «Шардоне» (сухе)	л	11.9	300	3570.00	220	7854.00	11424.00	20	2284.80	13708.80
87	Вино «Каберне» (сухе)	л	11.9	280	3332.00	220	7330.40	10662.40	20	2132.48	12794.88
88	Вино «Мадера» (кріплене)	л	7.7	340	2618.00	220	5759.60	8377.60	20	1675.52	10053.12
89	Вино «Херес» (десертне)	л	8.4	330	2772.00	220	6098.40	8870.40	20	1774.08	10644.48
90	Вино «Кагор» (десертне)	л	7	310	2170.00	220	4774.00	6944.00	20	1388.80	8332.80
91	Шампанське «Одеса»	л	6.3	370	2331.00	220	5128.20	7459.20	20	1491.84	8951.04
92	Шампанське «Золотий Дюк»	л	7.7	400	3080.00	220	6776.00	9856.00	20	1971.20	11827.20
93	Пиво «CARLSBERG» преміум	л	10	180	1800.00	220	3960.00	5760.00	20	1152.00	6912.00
94	Пиво «Staropramen»	л	12	160	1920.00	220	4224.00	6144.00	20	1228.80	7372.80
95	Пиво «Becks»	л	11	170	1870.00	220	4114.00	5984.00	20	1196.80	7180.80
96	Пиво «Балтика» безалкогольне	л	12.5	120	1500.00	220	3300.00	4800.00	20	960.00	5760.00
97	Круасани	шт	41	35	1435.00	220	3157.00	4592.00	20	918.40	5510.40
98	Ватрушки	шт	11	30	330.00	220	726.00	1056.00	20	211.20	1267.20
99	Торти нарізні в асортименті	шт	6	260	1560.00	220	3432.00	4992.00	20	998.40	5990.40
100	Тістечка в асортименті	шт	20	60	1200.00	220	2640.00	3840.00	20	768.00	4608.00
101	Шоколад чорний	кг	1.5	180	270.00	220	594.00	864.00	20	172.80	1036.80
102	Шоколад білий пористий	кг	1.5	200	300.00	220	660.00	960.00	20	192.00	1152.00
103	Цукерки в асортименті	кг	1	380	380.00	220	836.00	1216.00	20	243.20	1459.20
	Разом				94255						361938

Таблиця 3.1.5 Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума за день, грн	Сума за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	361 938	126 678.3
-по продукції власного виробництва	171 044	59 865.4
-по закупних товарах	190 895	66 813.2

Таблиця 3.1.6 Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума за день, грн	Сума за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	94 255	32 989.2
Інші матеріальні витрати (5% від товарообігу)	-	15 201.4
Всього	-	48 190.6

Таблиця 3.1.7 Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників	Оплата праці
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розраховується згідно ТІР	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
4	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 10% від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 15 201.4 тис. грн.

Розрахунок витрат на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 3 344.3 тис.грн.

Таблиця 3.1.8 Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість ОЗ, тис.грн	Амортизація, тис.грн
група 3 - будівлі	5	21 600.0	1 080.0
група 4 - машини та обладнання	20	1 101.8	220.4
група 5 - транспортні засоби	20	110.2	22.0
група 6 - інструменти, прилади, інвентар	25	440.7	110.2
група 9 - інші основні засоби	8	110.2	8.8
Разом			1 441.4

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15% від валового товарообороту.

Інші витрати = 27 869.2 тис.грн.

Таблиця 3.1.9 Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	48 190.6
2	Витрати на оплату праці	15 201.4
3	Відрахування на соціальні заходи	3 344.3
4	Амортизація	1 441.4
5	Інші витрати	27 869.2
	Всього витрат	96 046.9

Таблиця 3.1.10 Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Розрахунок	Разом за рік, тис.грн
1	Валовий товарообіг (ВТ)	Табл. 5	126 678.3
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	21 113.0

Продовження таблиці 3.1.10

№	Показник	Розрахунок	Разом за рік, тис.грн
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	=ВТ-ПДВ	105 565.3
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	96 046.9
5	Фінансові результати (ФР)	=ЧД-Вод	9 518.4
6	Податок на прибуток (ПП)	=ФР*0,18	1 713.3
7	Чистий прибуток (ЧП)	=ФР-ПП	7 805.1

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Кількість гостей за день визначається з урахуванням середньої кількості страв на одного відвідувача. При 2370 стравах за день та 3 стравах на гостя:

$$K_{\Gamma} = 2370 / 3 = 790 \text{ гостей/день}$$

Середній чек для пляжного ресторану «Fast Casual»:

$$СЧ = ВТ_{д} / K_{\Gamma} = 361\,938 / 790 = 458.15 \text{ грн}$$

Середній чек 458.15 грн відповідає ціновому сегменту ресторану типу Fast Casual із обслуговуванням офіціантами на курорті.

Таблиця 3.1.11 Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	126 678.3
2	Товарообіг власної продукції, тис. грн.	59 865.4
3	Товарообіг закупних товарів, тис. грн.	66 813.2
4	Витрати сировини і закупних товарів, тис. грн.	32 989.2
5	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	105 565.3
6	Операційні витрати, тис. грн.	96 046.9
7	Чистий прибуток, тис. грн.	7 805.1
8	Рентабельність, %	7.4
9	Термін окупності капітальних вкладень, роки	3.08

Додаток 2

Розрахункові дані:

Топоровський Роман Вячеславович
181 «Харчові технології» ОП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування»
Денна форма навчання

Проект їдальні санаторію з
організацією сніданків типу «Шведський
стіл» для розвитку рекреаційно-
оздоровчого потенціалу курорту
«Куяльник» у м. Одеса

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівельних робіт розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$S_{\text{буд}} = 720 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 30 \text{ тис. грн м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = 720 \text{ м}^2 \times 22 \text{ 000 грн/м}^2 = 15 \text{ 840 тис. грн.}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівельних робіт, грн/м^2 .

Питому вартість прийнято на рівні 22 000 грн/м^2 без ПДВ з урахуванням специфіки одноповерхової громадської будівлі санаторно-курортного призначення.

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Вартість виробничого обладнання визначено за прайс-листами виробників відповідно до підбраного у технологічній частині переліку механічного, теплового, холодильного й немеханічного обладнання заготівельних і доготівельних цехів з урахуванням витрат на доставку й налагодження (10 %) і прийнято на рівні 1 250,00 тис. грн.

Таблиця 3.2.1 Розрахунок вартості інших видів виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця	Вартість обл., тис.грн	Загальна вартість, тис.грн
1	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40%	1 250	500
2	Інші основні засоби	20%	1 250	250
	Разом			750

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 262,5 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 250 тис. грн.

Таблиця 3.2.2 Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Вартість будівництва	15 840,00
2	Вартість виробничого обладнання	1 250,00
3	Вартість меблів для залів підприємства	500,00
4	Вартість інших основних засобів	250,00
5	Вартість створення запасу сировини й товарів	262,50
6	Інноваційні витрати (нематеріальні активи)	120,00
7	Інші інвестиційні витрати	250,00
	Загальна вартість	18 472,50

Розрахунок валового товарообігу закладу за день

Валовий товарообіг визначаємо на основі планової вартості одного дня харчування (харчодня) на одного відпочиваючого та кількості харчуючихся. Планову вартість харчодня прийнято на рівні 450 грн, що включає вартість сировини й товарів та торговельну націнку 200 %, достатню для покриття операційних витрат і формування прибутку підприємства такої потужності й рівня капітальних вкладень.

$$ВТ_{\text{день}} = N_{\text{хх}} \cdot В_{\text{харчодня}} = 350 \cdot 450 = 157\,500 \text{ грн};$$

Таблиця 3.2.3 Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума на день, грн	Сума за рік, тис. грн	Питома вага, %
Валовий товарообіг	157 500,00	55 125,00	100,00
– по продукції власного виробництва	130 725,00	45 753,75	83,00

Продовження таблиці 3.2.3

Показники	Сума на день, грн	Сума за рік, тис. грн	Питома вага, %
– по закупних товарах	26 775,00	9 371,25	17,00
Собівартість реалізованої продукції	52 500,00	18 375,00	–

Таблиця 3.2.4 Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума за день, грн	Сума за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	52 500	18 375
Інші матеріальні витрати (7% від товарообігу)	-	3 858,75
Всього	-	22 233,75

Таблиця 3.2.5 Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Категорія персоналу	Кількість, осіб	Оплата праці за місяць на 1 особу, грн	Оплата за рік, тис. грн
1	Адміністративно-управлінський персонал (директор, бухгалтер, завідувач виробництва, дітсестра)	4	$4 \times \text{МЗП} = 34\,588$	1 660,22
2	Виробничий персонал (кухарі овочевого, м'ясо-рибного, гарячого, холодного цехів)	16	$3 \times \text{МЗП} = 25\,941$	4 980,67
3	Працівники роздавальної та зали (роздавальниці, прибиральники зали)	6	$2 \times \text{МЗП} = 17\,294$	1 245,17
4	Допоміжний персонал (вантажник, мийники посуду, прибиральники, підсобні робітники)	7	$1,5 \times \text{МЗП} = 12\,970,5$	1 089,52
Всього		33	–	8 975,58

Витрати на оплату праці розраховано за штатним розкладом підприємства з урахуванням мінімальної заробітної плати 8 647 грн станом на 01.01.2026 р.

Розрахунок витрат на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 1 974,63 тис. грн.

Таблиця 3.2.6 Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість ОЗ, тис.грн	Амортизація, тис.грн
група 3 - будівлі	5	15 840	792
група 4 - машини та обладнання	20	1 250	250
група 6 - інструменти, прилади, інвентар	25	500	125
група 9 - інші основні засоби	8	250	20
Разом			1 187

Розрахунок інших витрат

Інші поточні витрати – 7 % від валового товарообігу = 3 858,75 тис. грн.

Таблиця 3.2.7 Кошторис операційних витрат

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн
1	Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	18 375,00
2	Витрати на оплату праці	8 975,58
3	Відрахування на соціальні заходи	1 974,63
4	Амортизаційні відрахування	1 187,00
5	Витрати на утримання основних засобів	5 280,00
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	68,00
7	Витрати на оренду основних засобів	0,00
8	Податки, збори, інші обов'язкові платежі	30,00
9	Витрати на зберігання, підсортування, пакування продукції	367,50
10	Витрати на транспортування	551,25

Продовження таблиці 3.2.7

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн
11	Витрати на охорону закладу	216,00
12	Інші поточні витрати діяльності	3 858,75
13	Фінансові витрати	0,00
	Разом поточні витрати	40 883,71

Таблиця 3.2.8 Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Стаття	Розрахунок	Разом за рік, тис. грн
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік	за табл. 9.2	55 125,00
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ / 6	9 187,50
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	= ВТ – ПДВ	45 937,50
4	Витрати операційної діяльності (В_од)	за табл. 9.4	40 883,71
5	Фінансовий результат до оподаткування (ФР)	= ЧД – В_од	5 053,79
6	Податок на прибуток (ПП)	= ФР × 0,18	909,68
7	Чистий прибуток (ЧП)	= ФР – ПП	4 144,11

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Основним джерелом доходу їдальні санаторію є вартість триразового харчування відпочиваючих, включена у вартість путівки. Планову вартість харчодня прийнято на рівні 450 грн, що включає вартість сировини й товарів та торговельну націнку 200 %. Оскільки харчування відпочиваючих включене у вартість путівки, середній чек фактично дорівнює плановій вартості триразового харчування на одну особу на день, тобто середній чек = 450 грн.

Таблиця 3.2.9 Основні економічні показники роботи підприємства, що проектується

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Кількість відвідувачів	осіб	350
2	Вартість дня харчування (харчодня)	грн	450,00
3	Валовий товарообіг	тис. грн	55 125,00
4	Чистий дохід від реалізації	тис. грн	45 937,50
5	Витрати операційної діяльності	тис. грн	40 883,71
6	Фінансовий результат до оподаткування	тис. грн	5 053,79
7	Чистий прибуток	тис. грн	4 144,11
8	Рентабельність продажів	%	9,02
9	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн	36 114,32
10	Інвестиційні витрати	тис. грн	18 472,50
11	Коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат	–	0,2243
12	Термін окупності капітальних вкладень	роки	4,46

Додаток 3

Розрахункові дані:

Середа Віталій Віталійович
181 «Харчові технології» ОП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування»
Денна форма навчання

Проект дієтичної загальнодоступної їдальні
формату «Open kitchen» для розвитку
рекреаційно-оздоровчого потенціалу
курорту «Куяльник» у м. Одеса

Розрахунок вартості будівельних робіт

Попередню вартість будівельних робіт розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$S_{\text{буд}} = 540 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 25 \text{ тис. грн м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = 540 \text{ м}^2 \times 25 \text{ 000 грн/м}^2 = 13 \text{ 500 тис.грн.}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівельних робіт, грн/м^2 .

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт приймаємо на рівні 25 000 грн/м^2 , що відповідає вартості реконструкції існуючого корпусу санаторію з якісним курортним оздобленням під формат «Open kitchen» у курортній зоні Куяльник.

Таблиця 3.3.1 Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
1	Мийно-очищувальна машина	М-10	1	32.00	32.00
2	Овочерізка	CL50	1	48.00	48.00
3	Холодильна шафа	ШХН-1,0	1	28.00	28.00
4	Стіл виробничий для обробки овочів	СПР-002	1	9.50	9.50
5	Ванна мийна для обробки овочів	В-240П	2	7.80	15.60
6	Стелаж пересувний	СП-125	1	6.20	6.20
7	Підтоварник	ПТ-1А	1	4.50	4.50
8	Раковина	РР	1	3.50	3.50

Продовження таблиці 3.3.1

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
9	Бак для збору відходів	БО	1	1.80	1.80
10	Процесор	R301	1	65.00	65.00
11	Стіл для розрубу	СРМ-3	1	11.50	11.50
12	Стіл для установки засобів малої механізації	СПММ-1500	1	12.80	12.80
13	Холодильна шафа	ШХ-1,12	1	32.00	32.00
14	Ванна мийна	1ВМР	2	8.20	16.40
15	Стіл виробничий	СПД-800	1	8.50	8.50
16	Стіл виробничий з вбудованою мийною ванною	СПР-800ВМ	1	14.50	14.50
17	Стелаж пересувний	СП-125	1	6.20	6.20
18	Раковина	РР	1	3.50	3.50
19	Бак для збору відходів	БО	1	1.80	1.80
20	Казан харчоварильний електричний	METOS CULINO-50	1	95.00	95.00
21	Казан харчоварильний електричний	FES-040	1	78.00	78.00
22	Апарат для приготування і роздачі кави та чаю	АЧК-10*2	1	24.00	24.00
23	Плита електрична	ЕП-6ЖШ-К	4	38.00	152.00
24	Пароварильний автомат	АПЕ-0,23А-01	1	52.00	52.00
25	Процесор	R301	1	65.00	65.00
26	Стіл для установки засобів малої механізації	СПММ-1500	1	12.80	12.80
27	Стіл виробничий	СПД-800	4	8.50	34.00
28	Стіл виробничий з вбудованою мийною ванною	СПР-800ВМ	2	14.50	29.00
29	Вставка з підведенням води	ВКСМ	2	9.50	19.00
30	Стелаж пересувний	СП-125	1	6.20	6.20
31	Раковина	РР	1	3.50	3.50
32	Бак для збору відходів	БО	1	1.80	1.80
33	Овочерізка	CL20 (Франція)	1	38.00	38.00
34	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	10.50	10.50
35	Холодильна шафа	ШХ-0,6	1	22.00	22.00

Продовження таблиці 3.3.1

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
36	Стіл виробничий	СПД-800	1	8.50	8.50
37	Стіл виробничий з вбудованою мийною ванною	СПР-800ВМ	1	14.50	14.50
38	Стіл виробничий холодильний з шафою	РДТ 160	1	58.00	58.00
39	Раковина	РР	1	3.50	3.50
40	Бак для збору відходів	БО	1	1.80	1.80
41	Прилавок для підносів ЛПС	ЛПС-1	1	18.50	18.50
42	Прилавок для холодних закусок і солодких страв ЛПС-2	ЛПС-2	2	32.00	64.00
43	Прилавок-марміт для II страв ЛПС-3	ЛПС-3	3	28.50	85.50
44	Прилавок для гарячих напоїв ЛПС-5	ЛПС-5	5	16.80	84.00
45	Марміт для супів МСЕСМ-3	МСЕСМ-3	3	19.50	58.50
46	Прилавок для столових приладів та хліба ЛПС-6	ЛПС-6	6	14.20	85.20
47	Прилавок-вставка ЛПС-13	ЛПС-13	13	8.90	115.70
48	Прилавок-каса ЛПС-7	ЛПС-7	7	22.50	157.50
	Всього (з доставкою і монтажем +10%)				1891.2

Таблиця 3.3.2 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця	Вартість обл., тис.грн	Загальна вартість, тис.грн
1	Транспортні засоби	1891.2	10	189.1
2	Інвентар, господарські та виробничі меблі	1891.2	40	756.5
3	Інші основні засоби	1891.2	10	189.1
	Разом			1134.7

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи.

Створення запасу сировини і товарів = 348,2 тис. грн

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 200 тис. грн.

Таблиця 3.3.3 Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівлі та споруди	13500.0
2	Виробниче обладнання	1891.2
3	Транспортні засоби	189.1
4	Інвентар, господарські та виробничі меблі	756.5
5	Інші основні засоби	189.1
6	Запас сировини і товарів (5 днів)	348.2
7	Інші інвестиційні витрати	200.0
	Загальна сума інвестицій	17074.2

Таблиця 3.3.4 Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Од.	К-сть	Ціна, грн	Вартість, грн	Націнка, %	Націнка, грн	З націнкою, грн	ПДВ 20%	ПДВ, грн	Товарообіг, грн
Продукція власного виробництва											
1	Яловичина	кг	36.61	320	11715.2	120	14058.2	25773.4	20	5154.7	30928.1
2	Яловичина (котлетне м'ясо)	кг	8.70	240	2088.0	120	2505.6	4593.6	20	918.7	5512.3
3	Телятина	кг	9.54	380	3625.2	120	4350.2	7975.4	20	1595.1	9570.5
4	Печінка яловича	кг	1.60	200	320.0	120	384.0	704.0	20	140.8	844.8
5	Курка	кг	28.56	180	5140.8	120	6169.0	11309.8	20	2262.0	13571.7
6	Путовий сустав	кг	0.360	80	28.80	120	34.56	63.36	20	12.67	76.03
7	Судак	кг	25.32	350	8862.0	120	10634.4	19496.4	20	3899.3	23395.7
8	Окунь	кг	9.10	280	2548.0	120	3057.6	5605.6	20	1121.1	6726.7
9	Минтай	кг	19.25	180	3465.0	120	4158.0	7623.0	20	1524.6	9147.6
10	Крижана риба	кг	3.90	220	858.0	120	1029.6	1887.6	20	377.5	2265.1
11	Оселедець	кг	2.50	240	600.0	120	720.0	1320.0	20	264.0	1584.0
12	Сметана	кг	3.94	130	512.2	120	614.6	1126.8	20	225.4	1352.2
13	Кефір	кг	14.40	65	936.0	120	1123.2	2059.2	20	411.8	2471.0
14	Масло топлене	кг	0.410	350	143.5	120	172.2	315.7	20	63.14	378.8
15	Яйця курячі	кг	12.43	75	932.2	120	1118.7	2050.9	20	410.2	2461.1
16	Майонез	кг	1.87	120	224.4	120	269.3	493.7	20	98.74	592.4
17	Буженина	кг	1.07	480	514.1	120	616.9	1131.0	20	226.2	1357.2
18	Масло вершкове	кг	3.64	350	1274.0	120	1528.8	2802.8	20	560.6	3363.4
19	Маргарин	кг	1.21	100	121.0	120	145.2	266.2	20	53.24	319.4
20	Шпик	кг	0.670	280	187.6	120	225.1	412.7	20	82.54	495.3
21	Молоко	кг	18.33	50	916.5	120	1099.8	2016.3	20	403.3	2419.6

Продовження таблиці 3.3.4

№	Сировина та товари	Од.	К-сть	Ціна, грн	Вартість, грн	Націнка, %	Націнка, грн	З націнкою, грн	ПДВ 20%	ПДВ, грн	Товарообіг, грн
22	Ряжанка	кг	6.60	65	429.0	120	514.8	943.8	20	188.8	1132.6
23	Жир тваринний топлений	кг	1.20	150	180.0	120	216.0	396.0	20	79.20	475.2
24	Жир кулінарний	кг	0.850	90	76.50	120	91.80	168.3	20	33.66	202.0
25	Сир	кг	2.91	220	640.2	120	768.2	1408.4	20	281.7	1690.1
26	Сир російський	кг	0.400	480	192.0	120	230.4	422.4	20	84.48	506.9
27	Вершки 10%-ної жирності	кг	2.20	180	396.0	120	475.2	871.2	20	174.2	1045.4
28	Цукор	кг	11.64	35	407.4	120	488.9	896.3	20	179.3	1075.5
29	Родзинки	кг	1.01	220	222.2	120	266.6	488.8	20	97.77	586.6
30	Курага	кг	1.08	280	302.4	120	362.9	665.3	20	133.1	798.3
31	Чорнослив	кг	2.17	240	520.8	120	625.0	1145.8	20	229.2	1374.9
32	Олія рослинна	кг	3.78	80	302.4	120	362.9	665.3	20	133.1	798.3
33	Огірки солоні	кг	7.89	90	710.1	120	852.1	1562.2	20	312.4	1874.7
34	Сіль харчова	кг	0.500	12	6.00	120	7.20	13.20	20	2.64	15.84
35	Перець чорний мелений	кг	0.010	800	8.00	120	9.60	17.60	20	3.52	21.12
36	Томатне пюре	кг	3.02	100	301.6	120	361.9	663.5	20	132.7	796.2
37	Борошно пшеничне	кг	5.61	24	134.6	120	161.6	296.2	20	59.24	355.4
38	Осет 3%-й	кг	0.953	30	28.59	120	34.31	62.90	20	12.58	75.48
39	Крупа рисова	кг	1.39	45	62.55	120	75.06	137.6	20	27.52	165.1
40	Крупа гречана	кг	3.98	50	199.0	120	238.8	437.8	20	87.56	525.4
41	Сухофрукти	кг	0.400	200	80.00	120	96.00	176.0	20	35.20	211.2
42	Горошок зелений (консервований)	кг	0.890	80	71.20	120	85.44	156.6	20	31.33	188.0
43	Каперси	кг	1.21	350	423.5	120	508.2	931.7	20	186.3	1118.0
44	Соус Південний	кг	0.530	120	63.60	120	76.32	139.9	20	27.98	167.9
45	Кислота лимонна	кг	0.024	150	3.60	120	4.32	7.92	20	1.58	9.50
46	Крохмаль картопляний	кг	0.420	80	33.60	120	40.32	73.92	20	14.78	88.70
47	Желатин	кг	0.460	350	161.0	120	193.2	354.2	20	70.84	425.0
48	Ванілін	кг	0.000	1500	0.30	120	0.36	0.66	20	0.13	0.79
49	Рафінадна пудра	кг	0.680	60	40.80	120	48.96	89.76	20	17.95	107.7
50	Чай в/с	кг	0.052	350	18.20	120	21.84	40.04	20	8.01	48.05
51	Кава розчинна	кг	0.088	1200	105.6	120	126.7	232.3	20	46.46	278.8
52	Какао-порошок	кг	0.092	480	44.16	120	52.99	97.15	20	19.43	116.6
53	Макаронні вироби	кг	0.340	35	11.90	120	14.28	26.18	20	5.24	31.42
54	Огірки свіжі	кг	8.60	60	516.0	120	619.2	1135.2	20	227.0	1362.2
55	Помідори свіжі	кг	28.84	55	1586.2	120	1903.4	3489.6	20	697.9	4187.6
56	Цибуля зелена	кг	3.51	120	421.2	120	505.4	926.6	20	185.3	1112.0
57	Капуста білокачанна	кг	9.50	22	209.0	120	250.8	459.8	20	91.96	551.8
58	Брюква	кг	1.73	30	51.90	120	62.28	114.2	20	22.84	137.0
59	Капуста цвітна	кг	21.40	65	1391.0	120	1669.2	3060.2	20	612.0	3672.2
60	Баклажани	кг	2.36	70	165.2	120	198.2	363.4	20	72.69	436.1
61	Кабачки	кг	38.54	35	1348.9	120	1618.7	2967.6	20	593.5	3561.1
62	Салат зелений	кг	0.280	200	56.00	120	67.20	123.2	20	24.64	147.8
63	Картопля	кг	83.04	18	1494.7	120	1793.7	3288.4	20	657.7	3946.1
64	Буряк	кг	45.82	16	733.1	120	879.7	1612.9	20	322.6	1935.4
65	Морква	кг	27.16	22	597.5	120	717.0	1314.5	20	262.9	1577.5
66	Цибуля ріпчата	кг	3.62	18	65.16	120	78.19	143.4	20	28.67	172.0
67	Яблука	кг	38.14	45	1716.3	120	2059.6	3775.9	20	755.2	4531.0
68	Банани	кг	10.00	50	500.0	120	600.0	1100.0	20	220.0	1320.0
69	Абрикоси	кг	14.00	70	980.0	120	1176.0	2156.0	20	431.2	2587.2
70	Петрушка (зелень)	кг	0.042	200	8.40	120	10.08	18.48	20	3.70	22.18
71	Кріп (зелень)	кг	0.240	200	48.00	120	57.60	105.6	20	21.12	126.7
72	Гарбуз	кг	37.50	30	1125.0	120	1350.0	2475.0	20	495.0	2970.0
73	Сливи	кг	9.06	60	543.6	120	652.3	1195.9	20	239.2	1435.1
74	Лимони	кг	0.370	90	33.30	120	39.96	73.26	20	14.65	87.91
75	Петрушка (корінь)	кг	1.42	100	142.0	120	170.4	312.4	20	62.48	374.9
	Разом продукція власного виробництва				64921.9		77906.3	142828.2		28565.6	171393.8

Продовження таблиці 3.3.4

№	Сировина та товари	Од.	К-сть	Ціна, грн	Вартість, грн	Націнка, %	Націнка, грн	З націнкою, грн	ПДВ 20%	ПДВ, грн	Товарообіг, грн
Закупні товари											
1	Хліб пшеничний	кг	57.00	38	2166.0	120	2599.2	4765.2	20	953.0	5718.2
2	Хліб житній	кг	38.00	40	1520.0	120	1824.0	3344.0	20	668.8	4012.8
3	Хліб з висівками	кг	2.96	55	162.8	120	195.4	358.2	20	71.63	429.8
4	Сік томатний	кг	3.20	60	192.0	120	230.4	422.4	20	84.48	506.9
5	Сік абрикосовий	кг	1.00	75	75.00	120	90.00	165.0	20	33.00	198.0
6	Сік виноградний	кг	4.00	75	300.0	120	360.0	660.0	20	132.0	792.0
7	Сік апельсиновий	кг	2.80	75	210.0	120	252.0	462.0	20	92.40	554.4
8	Сік яблучний	кг	1.60	60	96.00	120	115.2	211.2	20	42.24	253.4
	Разом закупні товари				4721.8		5666.2	10388.0		2077.6	12465.6
	Всього валовий товарообіг закладу за день				69643.7		83572.4	153216.1		30643.2	183859.3

Таблиця 3.3.5 Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума за день, грн	Сума за рік, тис.грн.
Товарооборот продукції власного виробництва	171 394	59 987.8
Товарооборот закупних товарів	12 466	4 362.9
Валовий товарооборот	183 859	64 350.8

Таблиця 3.3.6 Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума за день, грн	Сума за рік, тис.грн.
Сировина і закупні товари	69 644	24 375.3
Інші матеріальні витрати (12% від ВТ)	22 063	7 722.1
Разом матеріальні витрати	91 707	32 097.4

Таблиця 3.3.7 Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників	Оплата праці
1	Адміністративно-управлінський персонал	5	1 287.0
2	Виробничий персонал (кухарі)	11	2 316.6
3	Працівники залу та обслуговування	5	1 029.6

Продовження таблиці 3.3.7

№	Назва посади	Кількість працівників	Оплата праці
4	Допоміжний персонал	4	514.8
	Разом ФОП	25	5 148.1

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 8% від валового товарообігу за рік:

Витрати на оплату праці = 5 148.1 тис. грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 1 132.6 тис.грн.

Таблиця 3.3.8 Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість ОЗ, тис.грн	Амортизація, тис.грн
Будівлі і споруди (5%)	5	13500.0	675.0
Виробниче обладнання (20%)	20	1891.2	378.2
Транспортні засоби (20%)	20	189.1	37.8
Інвентар, меблі (25%)	25	756.5	189.1
Інші основні засоби (8%)	8	189.1	15.1
Разом амортизаційні відрахування			1295.3

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 14% від валового товарообороту.

Інші витрати = 9 009.1 тис.грн.

Таблиця 3.3.9 Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	32 097.4
2	Витрати на оплату праці	5 148.1
3	Відрахування на соціальні заходи	1 132.6
4	Амортизація	1 295.3
5	Інші операційні витрати	9 009.1
	Разом операційні витрати	48 682.5

Таблиця 3.3.10 Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Розрахунок	Разом за рік, тис.грн
1	Валовий товарооборот	Табл. 5	64 350.8
2	Податок на додану вартість (1/6 ВТ)	= ВТ/6	10 725.1
3	Чистий дохід (виручка)	= ВТ - ПДВ	53 625.6
4	Операційні витрати	Табл. 10	48 682.5
5	Фінансовий результат до оподаткування	= ЧД - Вод	4 943.2
6	Податок на прибуток (18%)	= ФР × 18%	889.8
7	Чистий прибуток підприємства	= ФР - ПП	4 053.4

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Кількість відвідувачів за день згідно з виробничою програмою закладу становить 632 осіб. При реалізації 1906 страв на день середня кількість страв на одного гостя становить 3.02 (типове значення для звичайної їдальні з повним меню – суп, друга страва, напій).

$$K_v = 632 \text{ відвідувачів/день}$$

Середній чек для дієтичної їдальні:

$$CЧ = ВТ_d / K_v = 183\,859 / 632 = 290.92 \text{ грн}$$

Середній чек 290.92 грн відповідає демократичному ціновому сегменту курортної їдальні з націнкою 120% – доступному як для відпочиваючих санаторію, так і для туристів.

Таблиця 3.3.11 Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Загальний обсяг інвестицій, тис.грн.	17 074.2
2	Товарооборот валовий, тис.грн.	64 350.8
3	Товарооборот продукції власного виробництва, тис.грн.	59 987.8
4	Товарооборот закупних товарів, тис.грн.	4 362.9
5	Чистий дохід, тис.грн.	53 625.6
6	Операційні витрати, тис.грн.	48 682.5
7	Чистий прибуток, тис.грн.	4 053.4
8	Рівень рентабельності, %	7.56
9	Кількість відвідувачів за день, осіб	632
10	Середній чек на одного гостя, грн.	290.92
11	Термін окупності інвестицій, років	4.21

Додаток 4

Розрахункові дані:

Степаненко Владислав Олегович
181 «Харчові технології» ОП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування»
Денна форма навчання

Проект кафе здорового харчування формату
«Free Flow» для розвитку рекреаційно-
оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник»
у м. Одеса

Розрахунок вартості будівництва

Розрахунок вартості будівельних робіт

Попередню вартість будівельних робіт розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$S_{\text{буд}} = 440 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 22 \text{ тис. грн м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = 440 \text{ м}^2 \times 22 \text{ 000 грн/м}^2 = 9 \text{ 680,00 тис.грн.}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівельних робіт, грн/м^2 .

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, що склалися в регіоні розміщення підприємства. У вартість будівництва включені як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації, з урахуванням специфіки громадської одноповерхової будівлі при санаторно-курортному комплексі.

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначено відповідно до виробничої програми підприємства, технологічних особливостей дієтичного харчування та необхідності встановлення спеціалізованого обладнання – пароконвектомата Rational SCC 61, соковичавлювалки Santos 68, стаціонарного блендера Vitamix 5200 та інших агрегатів. Вартість обладнання визначено за прайс-листами виробників. Кошторисна вартість розрахована з урахуванням витрат на доставку та проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості

обладнання. Кошторисна вартість виробничого обладнання становить 650,00 тис.грн.

Таблиця 3.4.1 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку, %	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн	Загальна вартість, тис.грн
1	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	650,00	260,00
2	Інші основні засоби	20	650,00	130,00

Величина інвестицій у нематеріальні активи підприємства – програмне забезпечення для обліку відвідувачів, систему управління меню з QR-кодами, ліцензії на технологічні розробки фірмових страв, торговельну марку – прийнята у розмірі 95,00 тис.грн.

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 131,25 тис. грн

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, не включених у попередні пункти (страхування об'єкта будівництва, оформлення дозвільних документів, рекламна підготовка до відкриття, навчання персоналу), приймаємо умовно на рівні 200,00 тис.грн.

Таблиця 3.4.2 Кошторис інвестиційних витрат

№	Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн
1	Вартість будівництва	9 680,00
2	Вартість виробничого обладнання	650,00
3	Вартість меблів для залів підприємства	260,00
4	Вартість інших основних засобів	130,00
5	Вартість створення запасу сировини і товарів	131,25
6	Інноваційні витрати (нематеріальні активи)	95,00

Продовження таблиці 3.4.2

№	Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн
7	Інші інвестиційні витрати	200,00
	Загальна вартість	11 146,25

Таблиця 3.4.3 Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства

Показники	Сума у розрахунку на день, грн	Сума за рік, тис.грн	Питома вага, %
Валовий товарообіг	94 500,00	33 075,00	100,00
– по продукції власного виробництва	71 050,00	24 867,50	75,18
– по закупних товарах	23 450,00	8 207,50	24,82
Собівартість реалізованої продукції	26 250,00	9 187,50	–

Таблиця 3.4.4 Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума за день, грн	Сума за рік, тис.грн.
Сировина і закупні товари	26 250	9 187,50
Інші матеріальні витрати	–	3 584,83
Разом матеріальні витрати	–	12 772,33

Таблиця 3.4.5 Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, осіб	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн
1	Адміністративно-управлінський персонал (директор, бухгалтер, адміністратор, технолог-дієтолог)	4	4 × МЗП = 34 588	1 660,22
2	Виробничий персонал (кухарі гарячого, холодного, заготівельного цехів)	8	3 × МЗП = 25 941	2 490,34
3	Працівники торговельної зали (касир, бариста, офіціанти, прибиральники зали)	6	2,5 × МЗП = 21 617,5	1 556,46

Продовження таблиці 3.4.5

№	Назва посади	Кількість працівників, осіб	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн
4	Допоміжний персонал (вантажник, мийники посуду, прибиральники, підсобні робітники)	5	$1,5 \times \text{МЗП} = 12970,5$	778,23
Всього		23	—	6 485,25

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту (8 647 грн станом на 01.01.2026 рік)

Витрати на оплату праці = 6 485,25 тис. грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за статтею включають єдиний соціальний внесок та розраховуються як 22% від витрат на оплату праці згідно з чинним законодавством станом на 01.01.2026 року:

Витрати на соціальні заходи = 1 426,76 тис. грн.

Таблиця 3.4.6 Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи основних засобів	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн	Амортизація, тис.грн
Група 3 – будівлі	5	9 680,00	484,00
Група 4 – машини та обладнання	20	650,00	130,00
Група 6 – інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	260,00	65,00
Група 9 – інші основні засоби	8	130,00	10,40
Всього	—	—	689,40

Таблиця 3.4.7 Кошторис операційних витрат

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
1	Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	9 187,50
2	Витрати на оплату праці	6 485,25
3	Відрахування на соціальні заходи	1 426,76
4	Амортизаційні відрахування	689,40
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	3 354,88
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	46,20
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	36,00
9	Витрати на зберігання, підсортування, пакування та передпродажну підготовку продукції	183,75
10	Витрати на транспортування	275,62
11	Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	180,00
12	Інші поточні витрати діяльності	2 315,25
13	Фінансові витрати	0,00
	Разом поточні витрати	24 180,61

Таблиця 3.4.8 Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Стаття	Розрахунок	Разом за рік, тис.грн
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік	за табл. 9.3	33 075,00
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ / 6	5 512,50
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	= ВТ – ПДВ	27 562,50
4	Витрати операційної діяльності (В _{од})	за табл. 9.9	24 180,61
5	Фінансовий результат (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	= ЧД – В _{од}	3 381,89
6	Податок на прибуток (ПП)	= ФР × 0,18	608,74
7	Чистий прибуток (ЧП)	= ФР – ПП	2 773,15

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Кількість відвідувачів за день згідно з виробничою програмою закладу становить 700 осіб. Валовий товарообіг за день підприємства харчування становить 94 500 тис. грн.

$$K_v = 700 \text{ відвідувачів/день}$$

Середній чек для дієтичної їдальні:

$$CЧ = ВТ_d / K_v = 94\,500 / 700 = 135,00 \text{ грн}$$

Середній чек 135,00 грн відповідає сегменту звичайних кафе та закладів дієтичного харчування з самообслуговуванням, де передбачено наявність розширеного меню технологічного приготування з 60–70 позиціями. Для проєктованого кафе здорового харчування при санаторії значення середнього чеку 135 грн є оптимальним з точки зору доступності для відпочиваючих санаторію та достатньої маржинальності для забезпечення рентабельної роботи підприємства.

Таблиця 3.4.9 Основні економічні показники підприємства

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис.грн	33 075,00
2	Чистий дохід від реалізації	тис.грн	27 562,50
3	Витрати операційної діяльності	тис.грн	24 180,61
4	Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування	тис.грн	3 381,89
5	Чистий прибуток	тис.грн	2 773,15
6	Рентабельність продажів	%	10,06
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис.грн	21 729,97
8	Середній чек	грн	135,00
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	4,02

Додаток 5

Розрахункові

дані:

Перникоза Максим Вікторович 181 Проект фітнес-кафе з фіто-баром «для
«Харчові технології» ОП «Технології розвитку рекреаційно-оздоровчого
ресторанного бізнесу та здорового потенціалу курорту «Куяльник» у м.
харчування» Денна форма навчання Одеса

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівельних робіт розраховують за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$S_{\text{буд}} = 504 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 48 \text{ тис. грн м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = 504 \text{ м}^2 \times 48 \text{ 000 грн/м}^2 = 24 \text{ 192 тис.грн.}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівельних робіт, грн/м^2 .

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт в нашому випадку ми приймаємо за ринковими цінами будівництва аналогічних об'єктів у регіоні курорту «Куяльник» м. Одеса. У вартість будівництва включено безпосередньо будівельні роботи та оздоблення і оснащення внутрішнього простору.

Таблиця 3.5.1 Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
1	Картоплечистка	МОК-125	1	12000	13.20
2	Привід універсальний (заготівельний, овочева лінія)	ПУ-0,6	1	8000	8.80
3	Овочерізка	822-7-10	1	12000	13.20
4	Холодильник (заготівельний, овочева лінія)	ШХ-1,0	1	32000	35.20
5	Мийна ванна (заготівельний, овочева лінія)	ВМ-1А	2	4000	8.80
6	Стіл для цибулі	СПЛ	1	5000	5.50

Продовження таблиці 3.5.1

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
7	Стіл для доочищення коренеплодів	СПК	1	5000	5.50
8	Привід універсальний (заготівельний, м'ясо-рибна лінія)	ПУ-0,6	1	8000	8.80
9	Холодильник (заготівельний, м'ясо-рибна лінія)	ШХ-0,71	1	26000	28.60
10	Мийна ванна (заготівельний, м'ясо-рибна лінія)	ВМ-2А	1	4500	4.95
11	Стіл для риби	СПР	1	5500	6.05
12	Стіл для м'яса	СПСМ-1	1	5500	6.05
13	Стіл для порціювання	СПСМ-2	1	5500	6.05
14	Рубочний стул	РС	1	5000	5.50
15	М'ясорубка	МС-2-70	1	15000	16.50
16	Фаршезмішувач	МС-4-7-8	1	12000	13.20
17	Раковина (заготівельний)	РМ	1	1500	1.65
18	Бачок для відходів (заготівельний)	БВ	1	800	0.88
19	Стіл виробничий (гарячий цех)	СПСМ-3	1	6500	7.15
20	Стіл виробничий (гарячий цех)	СПСМ-5	1	7000	7.70
21	Стіл виробничий (гарячий цех)	СПСМ-1	1	5500	6.05
22	Плита електрична з духовою шафою	ЄП-4ЖШК	3	35000	115.50
23	Парожарочна конвекторна піч	ЕГР-5,01380	1	95000	104.50
24	Електросковорідка	METOS	1	35000	38.50
25	Марміт	SBM-080	2	25000	55.00
26	Стелаж пересувний (гарячий)	СП-125	1	3500	3.85
27	Комбайн кухонний	Мулінекс	1	8000	8.80
28	Рукомийник (гарячий)	РМ	1	1500	1.65
29	Мийна ванна (гарячий)	ВМ-1А	1	4000	4.40
30	Бачок для відходів (гарячий)	БВ	1	800	0.88
31	Апарат для кави по-східному	ЗФК	1	8000	8.80
32	Апарат для приготування кави і чаю	АЧК-1	1	12000	13.20
33	Холодильник (холодний)	ШХН-1,0	1	22000	24.20
34	Міксер для збивання коктейлів	Браун	1	5000	5.50
35	Кисневий концентратор (фіто-бар)	KWS-1	1	12000	13.20
36	Слайсер	CELME-220	1	16000	17.60
37	Привід універсальний (холодний)	ПУ-0,6	1	8000	8.80

Продовження таблиці 3.5.1

№	Найменування	Марка	К-сть	Ціна, грн	Кошторис, тис.грн
38	Хліборізка	ХРМ	1	10000	11.00
39	Стіл виробничий (холодний)	СПСМ-3	2	6500	14.30
40	Мийна ванна (холодний)	ВМ-1А	1	4000	4.40
41	Рукомийник (холодний)	РМ	1	1500	1.65
42	Бачок для сміття (холодний)	БС	1	800	0.88
	Загальна вартість				665.9

Таблиця 3.5.2 Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця	Вартість обл., тис.грн	Загальна вартість, тис.грн
1	Транспортні засоби	10%	665.9	66.6
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40%	665.9	266.4
3	Інші основні засоби	10%	665.9	66.6
	Разом			399.6

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 797,7 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Таблиця 3.5.3 Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівельні роботи	24192.0
2	Виробниче обладнання	665.9
3	Транспортні засоби	66.6
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	266.4
5	Інші основні засоби	66.6
6	Створення запасу сировини і товарів	797.7
7	Інші інвестиційні витрати	200.0
	Загальна сума витрат	26255.2

Таблиця 3.5.4 Розрахунок валового товарообігу закладу за день

№	Сировина та товари	Од.	К-сть	Ціна, грн	Вартість, грн	Націнка, %	Націнка, грн	З націнкою, грн	ПДВ 20%	ПДВ, грн	Товарообіг, грн
Продукція власного виробництва											
1	Яловичина	кг	34.94	280	9783.20	180	17609.76	27392.96	20	5478.59	32871.55
2	Курка	кг	35.08	100	3508.00	180	6314.40	9822.40	20	1964.48	11786.88
3	Печінка яловича	кг	12.9	95	1225.50	180	2205.90	3431.40	20	686.28	4117.68
4	Кістки харчові	кг	18.75	25	468.75	180	843.75	1312.50	20	262.50	1575.00
5	Окунь морський	кг	1.48	180	266.40	180	479.52	745.92	20	149.18	895.10
6	Сметана	кг	20.01	120	2401.20	180	4322.16	6723.36	20	1344.67	8068.03
7	Вершки 35% жирності	кг	0.39	250	97.50	180	175.50	273.00	20	54.60	327.60
8	Молоко цільне згущене	кг	7.11	95	675.45	180	1215.81	1891.26	20	378.25	2269.51
9	Молоко	л	72.05	32	2305.60	180	4150.08	6455.68	20	1291.14	7746.82
10	Молоко вівсяне	л	1.2	90	108.00	180	194.40	302.40	20	60.48	362.88
11	Молоко кокосове	л	1	120	120.00	180	216.00	336.00	20	67.20	403.20
12	Молоко мигдальне	л	1	100	100.00	180	180.00	280.00	20	56.00	336.00
13	Кефір	л	10.35	38	393.30	180	707.94	1101.24	20	220.25	1321.49
14	Простокваша	л	10.3	40	412.00	180	741.60	1153.60	20	230.72	1384.32
15	Йогурт	кг	2	70	140.00	180	252.00	392.00	20	78.40	470.40
16	Соус «Південний»	кг	0.6	120	72.00	180	129.60	201.60	20	40.32	241.92
17	Горошок зелений (консерви)	кг	14.16	65	920.40	180	1656.72	2577.12	20	515.42	3092.54
18	Маргарин столовий	кг	7.01	58	406.58	180	731.84	1138.42	20	227.68	1366.10
19	Олія рослинна	л	5.13	65	333.45	180	600.21	933.66	20	186.73	1120.39
20	Масло вершкове	кг	4.74	275	1303.50	180	2346.30	3649.80	20	729.96	4379.76
21	Сир кисломолочний	кг	15.97	210	3353.70	180	6036.66	9390.36	20	1878.07	11268.43
22	Сир голландський	кг	4.25	280	1190.00	180	2142.00	3332.00	20	666.40	3998.40
23	Бринза	кг	1.55	200	310.00	180	558.00	868.00	20	173.60	1041.60
24	Майонез	кг	0.9	80	72.00	180	129.60	201.60	20	40.32	241.92
25	Яйця	шт	507	2	1267.50	180	2281.50	3549.00	20	709.80	4258.80
26	Меланж	кг	0.32	90	28.80	180	51.84	80.64	20	16.13	96.77
27	Ковбаса	кг	9.63	180	1733.40	180	3120.12	4853.52	20	970.70	5824.22
28	Шпик	кг	0.34	120	40.80	180	73.44	114.24	20	22.85	137.09
29	Оселедець	кг	1.25	85	106.25	180	191.25	297.50	20	59.50	357.00
30	Скумбрія х/к	кг	2.32	110	255.20	180	459.36	714.56	20	142.91	857.47
31	Кілька	кг	0.73	55	40.15	180	72.27	112.42	20	22.48	134.90
32	Плоди консервовані	кг	0.7	120	84.00	180	151.20	235.20	20	47.04	282.24
33	Сироп компоту консервованого	кг	0.5	110	55.00	180	99.00	154.00	20	30.80	184.80
34	Жир харчовий	кг	1.97	75	147.75	180	265.95	413.70	20	82.74	496.44
35	Дріжджі пресовані	кг	0.07	80	5.60	180	10.08	15.68	20	3.14	18.82
36	Сироп апельсиновий	кг	0.6	120	72.00	180	129.60	201.60	20	40.32	241.92
37	Сік ягідний (для приготування)	л	1.03	85	87.55	180	157.59	245.14	20	49.03	294.17
38	Сік фруктовий (для приготування)	л	2.53	90	227.70	180	409.86	637.56	20	127.51	765.07
39	Сік яблучний (для приготування)	л	2.94	85	249.90	180	449.82	699.72	20	139.94	839.66
40	Сік гранатовий (для приготування)	л	10	120	1200.00	180	2160.00	3360.00	20	672.00	4032.00
41	Вино (у рецептурі)	л	0.9	280	252.00	180	453.60	705.60	20	141.12	846.72
42	Картопля	кг	77.91	12	934.92	180	1682.86	2617.78	20	523.56	3141.34
43	Селера корінь	кг	0.36	75	27.00	180	48.60	75.60	20	15.12	90.72
44	Корінь петрушки	кг	0.67	60	40.20	180	72.36	112.56	20	22.51	135.07
45	Морква	кг	10.32	18	185.76	180	334.37	520.13	20	104.03	624.16
46	Цибуля ріпчаста	кг	18	18	324.00	180	583.20	907.20	20	181.44	1088.64
47	Часник	кг	0.36	120	43.20	180	77.76	120.96	20	24.19	145.15
48	Помідори	кг	1.3	42	54.60	180	98.28	152.88	20	30.58	183.46
49	Огірки	кг	2.12	45	95.40	180	171.72	267.12	20	53.42	320.54
50	Кабачки	кг	10.95	35	383.25	180	689.85	1073.10	20	214.62	1287.72
51	Гарбуз	кг	3.35	25	83.75	180	150.75	234.50	20	46.90	281.40

Продовження таблиці 3.5.4

№	Сировина та	Од.	К-	Ціна,	Вартість,	Націнка,	Націнка,	З	ПДВ	ПДВ,	Товарообіг,
---	-------------	-----	----	-------	-----------	----------	----------	---	-----	------	-------------

	товари		сть	грн	грн	%	грн	націнкою, грн	20%	грн	грн
52	Капуста цвітна	кг	1.26	70	88.20	180	158.76	246.96	20	49.39	296.35
53	Капуста кейл	кг	0.3	180	54.00	180	97.20	151.20	20	30.24	181.44
54	Печериці	кг	8.81	120	1057.20	180	1902.96	2960.16	20	592.03	3552.19
55	Шпинат	кг	0.5	85	42.50	180	76.50	119.00	20	23.80	142.80
56	М'ята (свіжа)	кг	0.13	120	15.60	180	28.08	43.68	20	8.74	52.42
57	Банани	кг	16.05	50	802.50	180	1444.50	2247.00	20	449.40	2696.40
58	Виноград	кг	12.85	75	963.75	180	1734.75	2698.50	20	539.70	3238.20
59	Яблука	кг	16.6	38	630.80	180	1135.44	1766.24	20	353.25	2119.49
60	Персики	кг	2.5	80	200.00	180	360.00	560.00	20	112.00	672.00
61	Лимон	кг	1.64	75	123.00	180	221.40	344.40	20	68.88	413.28
62	Суніця	кг	0.42	150	63.00	180	113.40	176.40	20	35.28	211.68
63	Полуниця	кг	0.8	120	96.00	180	172.80	268.80	20	53.76	322.56
64	Чорниця	кг	0.6	150	90.00	180	162.00	252.00	20	50.40	302.40
65	Манго	кг	1	180	180.00	180	324.00	504.00	20	100.80	604.80
66	Ананас	кг	0.8	120	96.00	180	172.80	268.80	20	53.76	322.56
67	Авокадо	кг	0.4	200	80.00	180	144.00	224.00	20	44.80	268.80
68	Цукор	кг	16.24	27	438.48	180	789.26	1227.74	20	245.55	1473.29
69	Рафіадна пудра	кг	0.52	30	15.60	180	28.08	43.68	20	8.74	52.42
70	Какао	кг	0.98	195	191.10	180	343.98	535.08	20	107.02	642.10
71	Мигдаль очищений	кг	1.21	350	423.50	180	762.30	1185.80	20	237.16	1422.96
72	Чай вищого сорту	кг	0.14	290	40.60	180	73.08	113.68	20	22.74	136.42
73	Чай зелений	кг	0.02	350	7.00	180	12.60	19.60	20	3.92	23.52
74	Кава натуральна	кг	1.31	480	628.80	180	1131.84	1760.64	20	352.13	2112.77
75	Желатин	кг	0.39	155	60.45	180	108.81	169.26	20	33.85	203.11
76	Борошно пшеничне	кг	12.9	22	283.80	180	510.84	794.64	20	158.93	953.57
77	Макарони	кг	5.64	40	225.60	180	406.08	631.68	20	126.34	758.02
78	Квасоля	кг	0.5	60	30.00	180	54.00	84.00	20	16.80	100.80
79	Крупа рисова	кг	0.15	30	4.50	180	8.10	12.60	20	2.52	15.12
80	Горіх мускатний	кг	0.02	700	14.00	180	25.20	39.20	20	7.84	47.04
81	Томатне поре	кг	1.26	75	94.50	180	170.10	264.60	20	52.92	317.52
82	Кислота лимонна	кг	0.01	115	1.15	180	2.07	3.22	20	0.64	3.86
83	Родзинки	кг	0.85	130	110.50	180	198.90	309.40	20	61.88	371.28
84	Сухарі	кг	0.45	55	24.75	180	44.55	69.30	20	13.86	83.16
85	Гірчиця	кг	0.05	80	4.00	180	7.20	11.20	20	2.24	13.44
86	Оцет 3%	л	0.3	35	10.50	180	18.90	29.40	20	5.88	35.28
87	Липа (сушений збір)	кг	0.07	180	12.60	180	22.68	35.28	20	7.06	42.34
88	Звіробій	кг	0.045	220	9.90	180	17.82	27.72	20	5.54	33.26
89	М'ята (сушена)	кг	0.09	150	13.50	180	24.30	37.80	20	7.56	45.36
90	Материнка	кг	0.005	250	1.25	180	2.25	3.50	20	0.70	4.20
91	Кориця	кг	0.001	185	0.18	180	0.32	0.50	20	0.10	0.60
92	Гвоздика	кг	0.001	280	0.28	180	0.50	0.78	20	0.16	0.94
93	Чаї	кг	0.35	450	157.50	180	283.50	441.00	20	88.20	529.20
94	Спіруліна	кг	0.08	700	56.00	180	100.80	156.80	20	31.36	188.16
95	Льон	кг	0.09	80	7.20	180	12.96	20.16	20	4.03	24.19
96	Мед	кг	1.1	250	275.00	180	495.00	770.00	20	154.00	924.00
97	Куркума	кг	0.08	200	16.00	180	28.80	44.80	20	8.96	53.76
98	Шипшина	кг	0.6	180	108.00	180	194.40	302.40	20	60.48	362.88
99	Ромашка	кг	0.06	220	13.20	180	23.76	36.96	20	7.39	44.35
100	Чабер	кг	0.04	250	10.00	180	18.00	28.00	20	5.60	33.60
101	Курага	кг	1.88	200	376.00	180	676.80	1052.80	20	210.56	1263.36
102	Фініки	кг	1.45	280	406.00	180	730.80	1136.80	20	227.36	1364.16
103	Чорнослив	кг	1.88	180	338.40	180	609.12	947.52	20	189.50	1137.02
104	Імбир	кг	2.01	120	241.20	180	434.16	675.36	20	135.07	810.43
105	Горіхи	кг	2.01	380	763.80	180	1374.84	2138.64	20	427.73	2566.37
106	Варення	кг	1.68	120	201.60	180	362.88	564.48	20	112.90	677.38
107	Гриби сушені	кг	0.7	450	315.00	180	567.00	882.00	20	176.40	1058.40
108	Порошок матча	кг	0.02	1500	30.00	180	54.00	84.00	20	16.80	100.80
109	Пиріг зі шпинатом та бринзою	кг	13	180	2340.00	180	4212.00	6552.00	20	1310.40	7862.40

Закупні товари

110	Хліб житній	кг	77.6	45	3492.00	180	6285.60	9777.60	20	1955.52	11733.12
111	Хліб пшеничний	кг	27.74	50	1387.00	180	2496.60	3883.60	20	776.72	4660.32

Продовження таблиці 3.5.4

№	Сировина та	Од.	К-	Ціна,	Вартість,	Націнка,	Націнка,	З	ПДВ	ПДВ,	Товарообіг,
---	-------------	-----	----	-------	-----------	----------	----------	---	-----	------	-------------

	товари		сть	грн	грн	%	грн	націнкою, грн	20%	грн	грн
112	Тістечка в асортименті	кг	18	300	5400.00	180	9720.00	15120.00	20	3024.00	18144.00
113	Торти в асортименті	кг	35	280	9800.00	180	17640.00	27440.00	20	5488.00	32928.00
114	Печиво	кг	33	180	5940.00	180	10692.00	16632.00	20	3326.40	19958.40
115	Кекси	кг	10.6	200	2120.00	180	3816.00	5936.00	20	1187.20	7123.20
116	Протеїнові батончики	кг	1.9	600	1140.00	180	2052.00	3192.00	20	638.40	3830.40
117	Мармелад, зефір	кг	4	250	1000.00	180	1800.00	2800.00	20	560.00	3360.00
118	Цукерки в асортименті	кг	12	350	4200.00	180	7560.00	11760.00	20	2352.00	14112.00
119	Шоколад в асортименті	кг	20	400	8000.00	180	14400.00	22400.00	20	4480.00	26880.00
120	Морозиво	кг	12.13	200	2426.00	180	4366.80	6792.80	20	1358.56	8151.36
121	Горілка «Козацька рада»	л	3	450	1350.00	180	2430.00	3780.00	20	756.00	4536.00
122	Лікер «Мохіто»	л	3.7	550	2035.00	180	3663.00	5698.00	20	1139.60	6837.60
123	Глінтвейн	л	3.7	400	1480.00	180	2664.00	4144.00	20	828.80	4972.80
124	Вермут	л	25	500	12500.00	180	22500.00	35000.00	20	7000.00	42000.00
125	Коньяк «Десна»	л	27	1000	27000.00	180	48600.00	75600.00	20	15120.00	90720.00
126	Вино в асортименті	л	30.8	400	12320.00	180	22176.00	34496.00	20	6899.20	41395.20
127	Вино ігристе	л	6	550	3300.00	180	5940.00	9240.00	20	1848.00	11088.00
128	Пиво «Оболонь» в асортименті	л	10.5	80	840.00	180	1512.00	2352.00	20	470.40	2822.40
129	Сік в асортименті	л	28.8	60	1728.00	180	3110.40	4838.40	20	967.68	5806.08
130	Мінеральна вода «Бонаква»	л	40	20	800.00	180	1440.00	2240.00	20	448.00	2688.00
131	Фруктова вода «Живчик» в асортименті	л	10	40	400.00	180	720.00	1120.00	20	224.00	1344.00
	Разом				159534						536035

Таблиця 3.5.5 Розрахунок валового товарообігу закладу за рік

Показники	Сума за день, грн	Сума за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	536 035	187 612.2
-по продукції власного виробництва	170 944	59 830.4
-по закупних товарах	365 091	127 781.9

Таблиця 3.5.6 Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума за день, грн	Сума за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	159 534	55 836.9
Інші матеріальні витрати (5% від товарообігу)	-	22 513.5
Всього	-	78 350.4

Таблиця 3.5.7 Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників	Оплата праці
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розраховується згідно ТІР	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
4	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 10% від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 18 761.2 тис.грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 4 127.5 тис.грн.

Таблиця 3.5.8 Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість ОЗ, тис.грн	Амортизація, тис.грн
група 3 - будівлі	5	24 192.0	1 209.6
група 4 - машини та обладнання	20	665.9	133.2
група 5 - транспортні засоби	20	66.6	13.3
група 6 - інструменти, прилади, інвентар	25	266.4	66.6
група 9 - інші основні засоби	8	66.6	5.3
Разом			1 428.0

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 22% від валового товарообороту. Інші витрати = 41 274.7 тис.грн.

Таблиця 3.5.9 Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	78 350.4
2	Витрати на оплату праці	18 761.2
3	Відрахування на соціальні заходи	4 127.5
4	Амортизація	1 428.0
5	Інші витрати	41 274.7
	Всього витрат	143 941.8

Таблиця 3.5.10 Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Розрахунок	Разом за рік, тис.грн
1	Валовий товарообіг (ВТ)	Табл. 3.4.5	187 612.2
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	31 268.7
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	=ВТ-ПДВ	156 343.5
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	143 941.8
5	Фінансові результати (ФР)	=ЧД-Вод	12 401.7
6	Податок на прибуток (ПП)	=ФР*0,18	2 232.3
7	Чистий прибуток (ЧП)	=ФР-ПП	10 169.4

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Кількість гостей за день задано як планова пропускна здатність фітнес-кафе з фіто-баром: 1035 гостей/день при 1656 стравах та напоях на добу.

$K_{г} = 1035$ гостей/день (задана пропускна здатність закладу)

Середній чек для фітнес-кафе з фіто-баром:

$СЧ = ВТ_{д} / K_{г} = 536\ 035 / 1035 = 517.91$ грн

Середній чек 517.91 грн відповідає ціновому сегменту курортного фітнес-кафе з обслуговуванням офіціантами, наявністю фіто-бару та повноцінного меню з алкогольним асортиментом.

Таблиця 3.5.11 Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	187 612.2
2	Товарообіг власної продукції, тис. грн.	59 830.4
3	Товарообіг закупних товарів, тис. грн.	127 781.9
4	Витрати сировини і закупних товарів, тис. грн.	55 836.9
5	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	156 343.5
6	Операційні витрати, тис. грн.	143 941.8
7	Чистий прибуток, тис. грн.	10 169.4
8	Рентабельність, %	6.5
9	Термін окупності капітальних вкладень, роки	2.58

Додаток 6

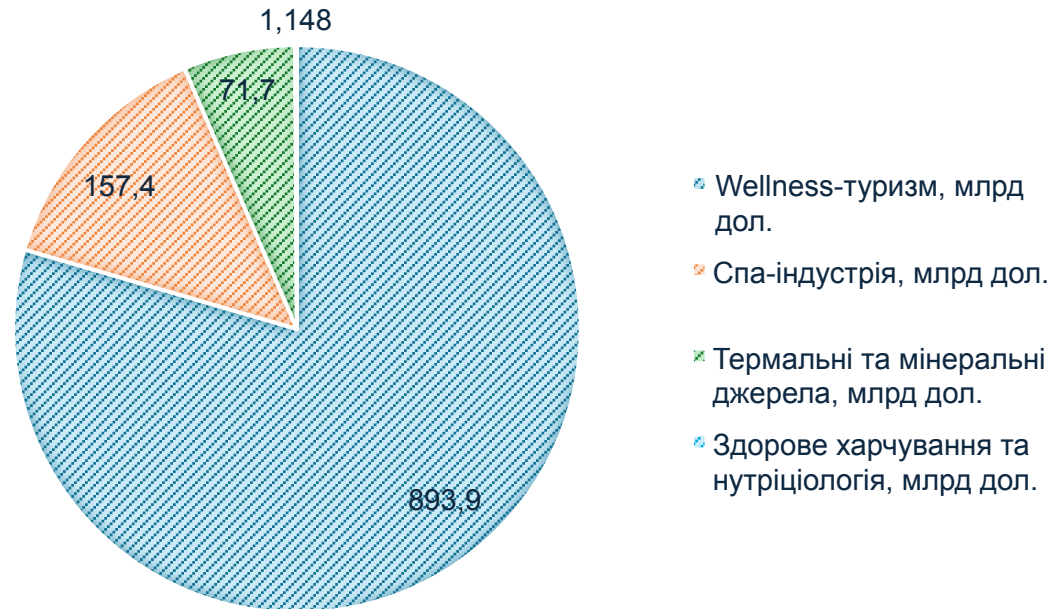


Рис.1.2. Діаграма: структура wellness-економіки за секторами, 2024.

Джерело:[8]

Додаток 7

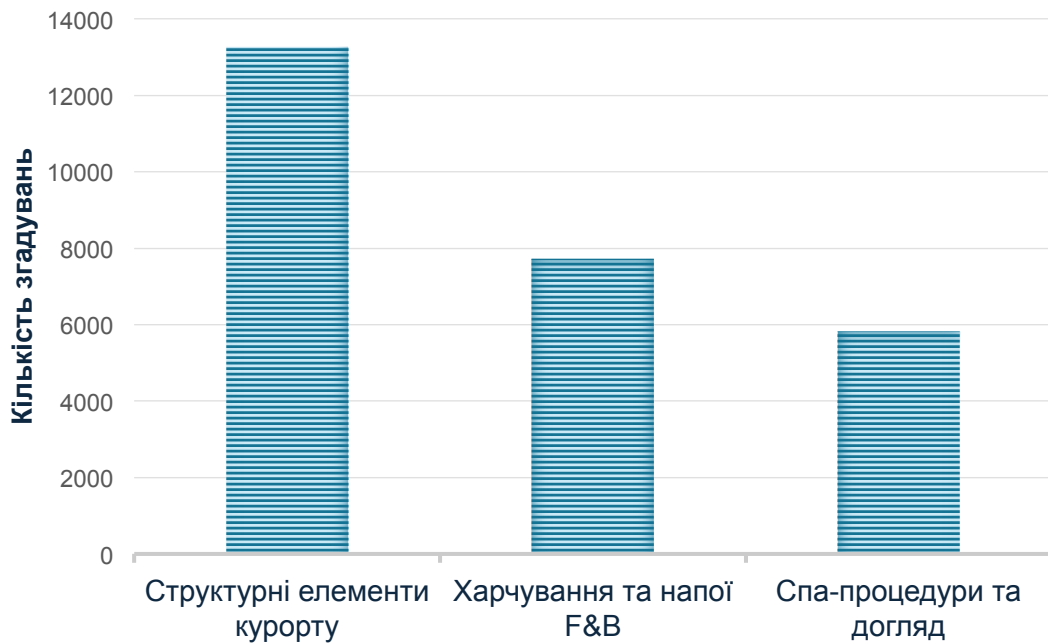


Рис.1.1. Графік: Частота згадувань елементів wellness – досвіду. Джерело: [7]

Додаток 8

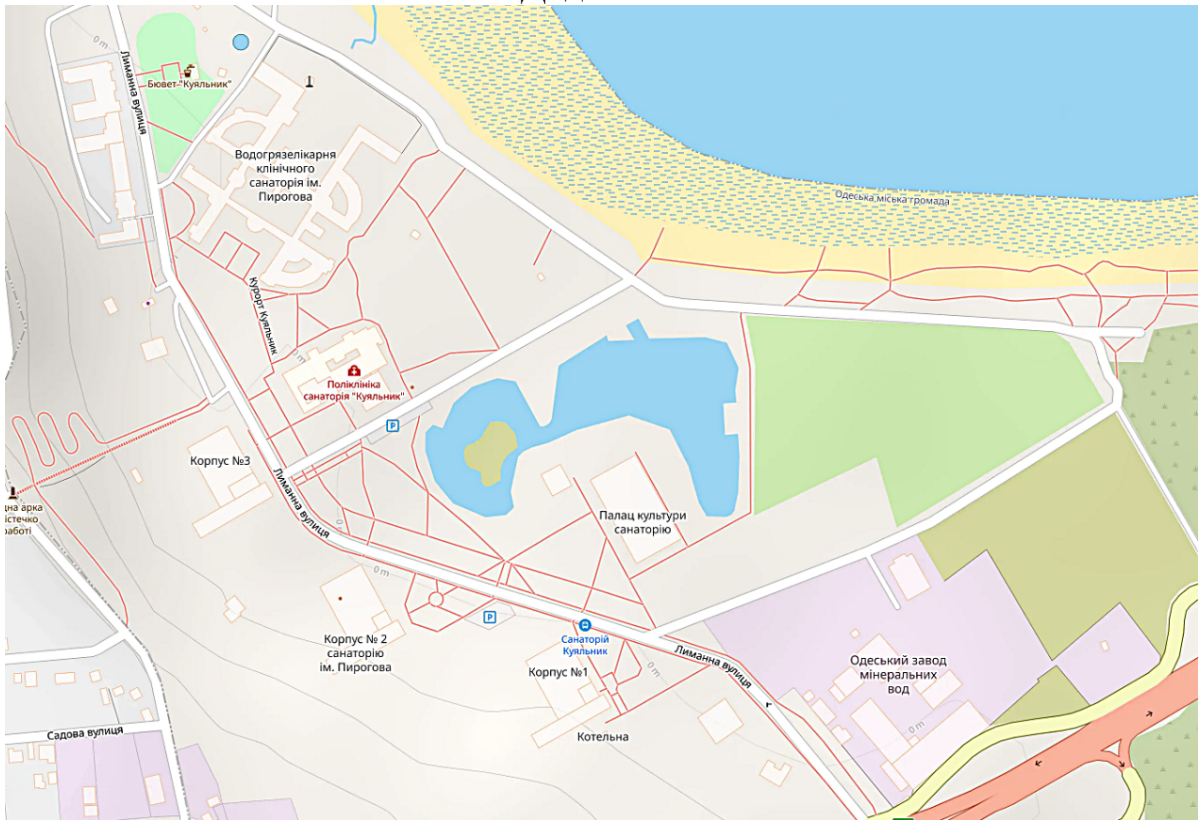


Рис.2.2. Інфраструктура курорту «Куйальник». Джерело: OpenStreetMap.

Додаток 9

Таблиця 2.1 – Ресурсний потенціал курорту «Куйальник» та його використання

Ресурс	Потенціал	Поточний стан
Лікувальні грязі	Унікальний бальнеологічний актив	Під загрозою через обміління
Ропа лиману	Профілактика та реабілітація	Надмірне засолення
Мінеральна вода «Куйальник»	Бренд харчування та wellness	Завод діє, потенціал не реалізовано
Куйальницька сіль	Гастрономічний бренд, сувеніри	Завод запланований на 2026 р.
Ландшафт та екосистема	Екотуризм, фотографія, відпочинок	Частковий туристичний інтерес

Додаток 10

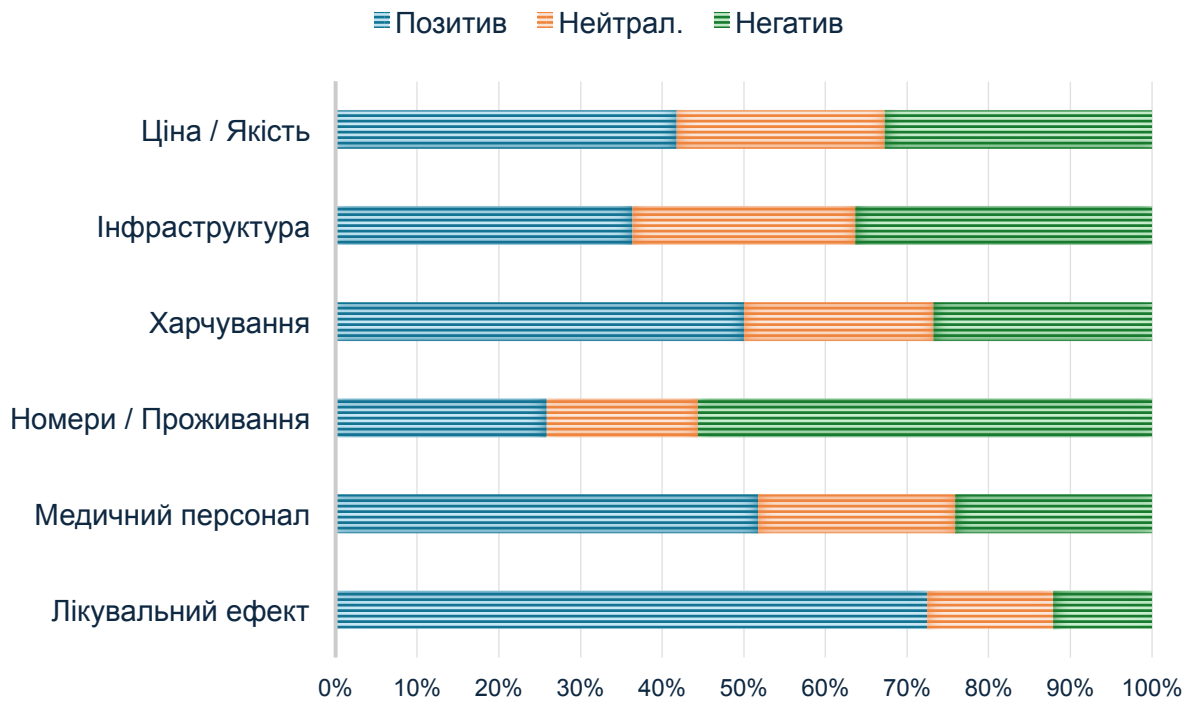


Рис 2.3 Діаграма: Тональність відгуків за аспектами. Джерело: створено на основі аналізу 67 відгуків про санаторій на платформах TripAdvisor та TurPravda.

Додаток 11

Таблиця 2.2 – Аналіз споживчого потенціалу та сезонної активності аудиторії курорту «Куяльник»

Сегмент	Частота відвідування	Середній чек	Сезонність
Пацієнти курорту	Щоденно	Середній	Цілорічно
Wellness – туристи	Щоденно	Високий	Весна/осінь
Місцеві жителі	Вихідні/свята	Середній	Цілорічно
Туристи	Одноразово	Вище середнього	Літо/осінь
Корпоративні клієнти	Ситуативно	Високий	Цілорічно

Додаток 12

Таблиця 4.1 – Основні економічні показники діяльності ресторанного комплексу та окремих закладів

Назва закладу	Ваговий товарообіг, тис. грн	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	Витрати операційної діяльності, тис. грн	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн	Податок на прибуток, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабельність продажів, %	Середній чек, грн	Термін окупності капітальних вкладень, років
Пляжний ресторан Fast Casual	126 678,3	105 565,3	96 046,9	9 518,4	1 713,3	7 805,1	7,4	458,2	3,1
Їдальня санаторію типу «Шведський стіл»	55 125	45 937,5	40 883,7	5 053,8	909,7	4 144,1	9	450	4,5
Дієтична їдальня Open kitchen	64 350,8	53 625,6	48 682,5	4 943,2	889,8	4 053,4	7,6	290,9	4,2
Кафе здорового харчування Free flow	33 075	27 562,5	24 180,6	3 381,9	608,7	2 773,15	10,1	135	4
Фітнес-кафе з фітобаром	187 612,2	156 343,5	143 941,8	12 401,7	2 232,3	10 169,4	6,5	517,9	2,6
ВСЬОГО	466 841,3	389 034,4	353 735,5	35 299	6 353,8	28 945,2	8,1	370,4	3,7



Рис 4.3 – Питома вага інвестиційних витрат за елементами витрат

Додаток 14

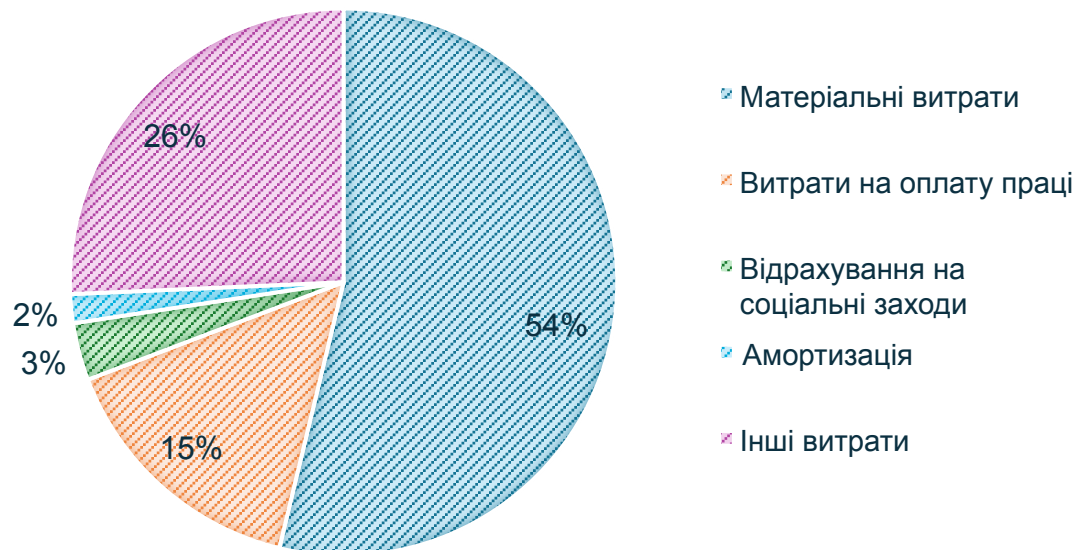


Рис 4.4 – Структура операційних витрат ресторанного комплексу

Додаток 15

Пляжний ресторан типу «Fast Casual»		
№	Назва показника	Кількість
1	Обсяг виготовленої продукції (послуг) (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн	126 678,3
2	Операційні витрати на виробництво продукції, тис. грн	96 046,9
3	Витрати на 1 грн продукції, грн/грн	0,76

Їдальня санаторію типу «Шведський стіл»		
№	Назва показника	Кількість
1	Обсяг виготовленої продукції (послуг) (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн	55 125
2	Операційні витрати на виробництво продукції, тис. грн	40 883,7
3	Витрати на 1 грн продукції, грн/грн	0,74

Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»		
№	Назва показника	Кількість
1	Обсяг виготовленої продукції (послуг) (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн	64 350,8
2	Операційні витрати на виробництво продукції, тис. грн	48 682,5
3	Витрати на 1 грн продукції, грн/грн	0,76

Кафе здорового харчування формату «Free Flow»		
№	Назва показника	Кількість
1	Обсяг виготовленої продукції (послуг) (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн	33 075
2	Операційні витрати на виробництво продукції, тис. грн	24 180,6
3	Витрати на 1 грн продукції, грн/грн	0,73

Фітнес-кафе з фіто-баром		
№	Назва показника	Кількість
1	Обсяг виготовленої продукції (послуг) (без ПДВ та акцизного збору) в діючих цінах, тис. грн	187 612,2
2	Операційні витрати на виробництво продукції, тис. грн	143 941,8
3	Витрати на 1 грн продукції, грн/грн	0,77

Додаток 16

Таблиця 4.10 – Рентабельність діяльності ресторанного комплексу

№ п\п	Назва показника	Показник, тис. грн
Вихідні дані		
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн	389 034,4
2	Прибуток від операційної діяльності, тис. грн	35 299
3	Чистий прибуток, тис. грн	28 945,2
4	Поточні витрати (операційні витрати на виробництво продукції), тис. грн	353 735,5
5	Власний капітал підприємства (середньорічна величина), тис. грн	96 982,4
Результати розрахунків		
6	Рентабельність витрат операційної діяльності , % (2/4)*100	10
7	Рентабельність продажів (ROS),% (2/1)*100	9,1
8	Рентабельність власного капіталу (ROE),% (3/5)*100	30

Додаток 17

Таблиця 4.11 – Питома вага чистого прибутку окремо кожного закладу у загальному прибутку ресторанного комплексу,%

№	Показник	Чистий прибуток, тис. грн	Питома вага,%
1	Пляжний ресторан типу «Fast Casual»	7 805,1	27
2	Їдальня санаторію типу «Швецькій стіл»	4 144,1	14,3
2	Дієтична загальнодоступна їдальня формату «Open kitchen»	4 053,4	14
3	Кафе здорового харчування формату «Free Flow»	2 773,2	9,6
4	Фітнес-кафе з фіто-баром	10 169,4	35,1
	Всього	28 945,2	100

Додаток 18

Таблиця 4.12 – SWOT-аналіз проєкту ресторанного комплексу курорту

«Куяльник»

<p>Сильні сторони(+):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Багатопрофільний формат – 5 закладів охоплюють різні сегменти споживачів; 2. Конкурентна рентабельність власного капіталу – 30 % 3. Середній чек комплексу нижче середньоринкового 4. Фітнес-кафе показує найменший період окупності ≈ 2 роки 7 місяців 5. Кафе здорового харчування формату «Free Flow» забезпечує найвищу рентабельність продажів – 10,1%; 6. Чистий прибуток комплексу становить понад 29 млн грн/рік 	<p>Слабкі сторони (-):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Їдальня санаторію типу «Шведський стіл», дієтична їдальня формату «Open kitchen» та кафе здорового харчування формату «Free Flow» мають термін окупності більше 4 років; 2. Висока питома вага матеріальних витрат 53,8% підвищує чутливість до інфляції; 3. Низька частка амортизації 1,7 % викликає ризик технологічного відставання 4. Необхідність управління закладами з різною концепцією одночасно
---	--

<p>Можливості(+):</p> <ol style="list-style-type: none">1. Розвиток рекреаційно-оздоровчого потенціалу курорту «Куяльник»;2. Зростання зацікавленості до дієтичного здорового харчування;3. Синергетичний ефект від спільного маркетингу та логістики;4. Можливість розширення асортименту з використанням місцевих продуктів;5. Залучення оздоровчих туристів та відпочивальників санаторію.	<p>Загрози(-):</p> <ol style="list-style-type: none">1. Зростання цін на сировину та електроенергію;2. Сезонність попиту в курортній зоні;3. Дефіцит кваліфікованих кадрів у ресторанній галузі, орієнтованій на оздоровче харчування;4. Конкуренція з боку вже існуючих закладів харчування.
---	--