

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

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

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему **Розробка концепції ресторану з впровадженням event заходів просу-**
вання власної випічки в м. Ізмаїл

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Дядюренко А.О.
(прізвище, ініціали)

Керівник зав.каф. Лебеденко Т.Є.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри

ГРБ
(назва кафедри)

_____ (підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Дядюренка Андрія Олександровича

1. Тема роботи Розробка концепції ресторану з впровадженням event заходів
просування власної випічки в м. Ізмаїл

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Ресторан на 100 місць в м. Ізмаїл

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

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

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Лебеденко Т.Є.
Завдання прийняв до виконання _____ Дядюренко А.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	<i>Виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	<i>Виконано</i>
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	<i>Виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	<i>Виконано</i>
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	<i>Виконано</i>
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	<i>Виконано</i>
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	<i>Виконано</i>
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	24.06.2026	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Дядюренко А.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

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

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

Здобувач-дипломник _____ Дядюренко А.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

**«Розробка концепції ресторану з впровадженням event заходів просування
власної випічки в м. Ізмаїл»**

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

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл.

Ресторан в м. Ізмаїл це заклад сучасного міського формату, діяльність якого базується на поєднанні класичної гастрономії та власної випічки. Основна ідея проекту полягає в популяризації власної випічки шляхом інтеграції регулярних event-заходів.

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

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 77 стор.

Таблиць – 35,

Рисунків – 7 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 27 найменувань.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Concept development for a restaurant with the implementation of events to promote their own pastries in Izmail»

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

At the beginning of the work, the characteristics and analysis of the market of restaurant services in the region and similar enterprises of the world, the results of demand research and analysis of competitors are given. On the basis of this research, the concept is developed and the unique trade offer of a restaurant with the implementation of events to promote their own pastries in Izmail is formed.

The restaurant in Izmail is a modern urban format establishment, whose activities are based on a combination of classic gastronomy and its own pastries. The main idea of the project is to popularize its own pastries by integrating regular events.

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

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	9
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується.....	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	20
Розділ 2. Технологічний розділ.....	29
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень).....	29
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	31
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	38
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	39
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	43
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	43
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	52
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	54
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	54
Розділ 3. Організаційний розділ	57
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	57
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	58
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	60
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	61
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	69
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	70
Висновки і рекомендації	74
Список літератури.....	75
Додатки.....	78

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.18						
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Студент.		Дядюренко А.О.			Розробка концепції ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл			Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.		Лебеденко Т.Є.								5	83
Керівник		Лебеденко Т.Є.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-402			
Н. Контр.		Коваленко Н.О.									
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.									

ВСТУП

Сучасні підприємства ресторанного господарства дедалі більше орієнтуються не лише на приготування та реалізацію страв, а й на формування цілісної комунікації з гостем. Важливими інструментами такої комунікації виступають авторське меню, напої, візуальна айдентика закладу та подієві заходи, які дають змогу посилити інтерес споживачів до ресторанного продукту. Особливого значення набувають event-заходи, оскільки вони створюють емоційний контакт із гостем, підвищують впізнаваність закладу, активізують просування у соціальних мережах і сприяють формуванню лояльної аудиторії.

Для ресторану, що спеціалізується на власній випічці, event-заходи можуть стати ефективним засобом просування продукції власного виробництва. Дегустації, тематичні презентації, сезонні пропозиції та гастрономічні події дозволяють не лише ознайомити гостей з асортиментом випічки, а й розкрити її якість, особливості технології приготування та концептуальну цінність для закладу.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена необхідністю розробки концепції ресторану в місті Ізмаїл із впровадженням event-заходів як сучасного інструменту просування власної випічки, залучення нових гостей і формування впізнаваного позиціонування закладу.

Об'єктом дослідження обрано процес розробки концепції ресторану з впровадженням event-заходів як інструменту просування власної випічки в місті Ізмаїл.

Предметом дослідження були концептуальні, організаційні та маркетингові засади впровадження event-заходів для просування власної випічки ресторану в місті Ізмаїл.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці концепції ресторану з впровадженням event-заходів для ефективного просування власної випічки на ресторанному ринку міста Ізмаїл.

Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдан-**

ня:

- дати загальну характеристику ресторанному ринку міста Ізмаїл;
- провести аналіз конкурентноздатності ресторану в м.Ізмаїл;
- розробити концепцію ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл;
- провести технологічні розрахунки щодо кількості робітників, необхідного обладнання та площі приміщень ресторану в м. Ізмаїл;
- дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення ресторану та дизайну інтер'єру;
- запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;
- провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість проекту.

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

Наукова новизна отриманих результатів полягає в теоретичному обґрунтуванні та розробці концепції ресторну з використанням event заходів як інструменту просування власної випічки, що дозволяє сформувати унікальне позиціонування закладу в умовах регіонального ринку.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості безпосереднього впровадження розробленої концепції ресторану в м. Ізмаїл. Створені концептуальні, організаційні та технологічні рішення можуть бути використані як приклад для проєктування нових або модернізації діючих підприємств харчування аналогічного спрямування.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 77 друкованих аркушах. Робота містить 35 таблиць, 7 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 27 найменувань.

Ключові слова: ресторанне господарство, Ізмаїл, Бессарабія, Придунав'я, мультиформатний ресторан, подієвий маркетинг, власна випічка, традиційно-обрядова випічка.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

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

Ізмаїл – це друге за величиною місто в Одеській області, розташоване на півдні України, на лівому березі Кілійського гирла річки Дунай. Воно є адміністративним центром Ізмаїльського району та найбільшим українським портом на Дунаї, що робить його стратегічно важливим транспортним і промисловим вузлом Придунав'я [1].

Місто розташоване безпосередньо на кордоні з Румунією, навпроти румунського села Плауру. Ізмаїл є найпівденнішим великим містом України, якщо не враховувати Кримський півострів. Відстань від міста до узбережжя Чорного моря становить близько 80 кілометрів. Сполучення з обласним центром зручне, а відстань до Одеси складає понад 200 кілометрів і проходить автошляхом М15, який відомий як траса Одеса – Рені [2].



Рис.1.1. Мапа міста Ізмаїл.

Місто має давню історію і тривалий час перебувало під контролем Османської імперії. У період з 1940 по 1954 роки воно мало особливий статус і було центром окремої Ізмаїльської області, яку згодом приєднали до Одеської. Ізмаїл відомий своїм унікальним бессарабським колоритом, оскільки тут

історично проживають українці, болгар, молдовани, гагаузи та інші етнічні групи. Найстарішою будівлею міста є Мала мечеть XVI століття, яка є унікальним зразком османської архітектури, а всередині неї зараз розташована діорама «Штурм фортеці Ізмаїл». Головним храмом міста є Свято-Покровський собор із величним архітектурним ансамблем та колонадою. Варто відвідати парк-музей «Фортеця», який є меморіальним комплексом, де можна побачити залишки колишньої неприступної європейської фортеці та Парк мініатюр. Чудовим місцем для прогулянок є набережна Дунаю та Морвокзал, звідки відкривається гарний вид на річку та протилежний румунський берег [3].

Прикордонне розташування, портова інфраструктура, історико-культурна спадщина та виразний бессарабський колорит посилюють роль Ізмаїла як центру гостинності Придунав'я. Це створює сприятливі умови для розвитку закладів ресторанного господарства, орієнтованих не лише на місцевих жителів, а й на гостей міста, туристів та представників бізнесу.

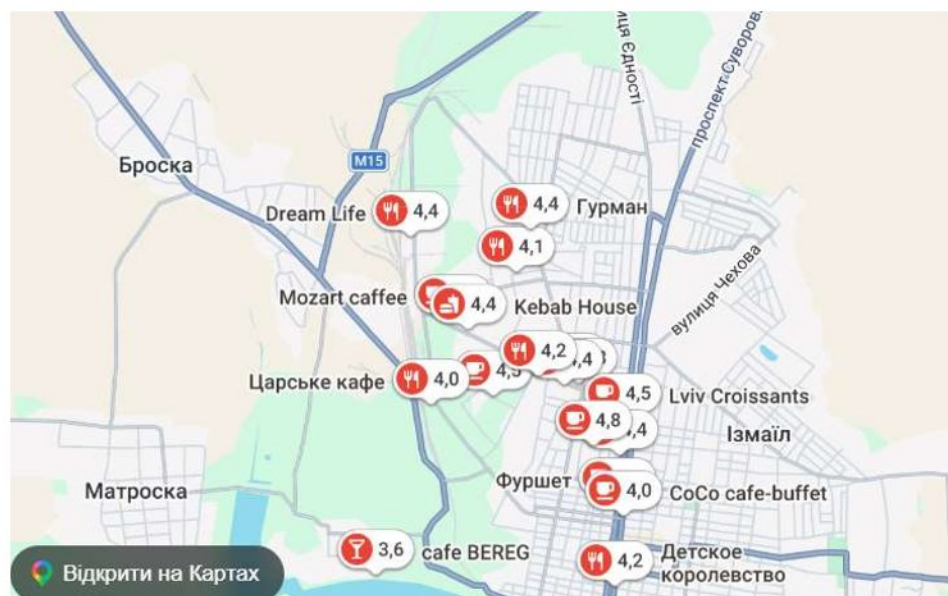


Рис 1.2. Концентрація підприємств ресторанного господарства в районі розташування майбутнього закладу

Ресторанний ринок Ізмаїла можна охарактеризувати як достатньо різноманітний за форматами та орієнтований не лише на харчування, а й на організацію міського дозвілля. У місті функціонують ресторани, кафе, кав'ярні, піцерії, паби, кафе-кондитерські та заклади змішаного типу, що поєднують послуги харчування з відпочинком, неформальним спілкуванням і проведен-

ням часу в невеликих компаніях. Особливо помітною є роль закладів у центральній частині міста, які формують основні точки тяжіння для молоді, місцевих жителів та гостей Ізмаїла [4].

Публіцистичний огляд місцевих закладів [5] свідчить, що в умовах воєнного стану ресторанні підприємства міста частково перебрали на себе функцію просторів для безпечного й відносно спокійного дозвілля. Через обмеження масових і нічних розваг зростає значення камерних форматів: зустрічей у кафе, вечерів у ресторанах, тематичних вечорів, інтелектуальних ігор, дружніх посиденьок, відпочинку на терасах та у закладах із виразною атмосферою. Це свідчить про те, що сучасний споживач в Ізмаїлі оцінює не лише кухню, а й загальний досвід перебування у закладі.

Окрему нішу на ресторанному ринку міста займають кав'ярні, кафе-кондитерські та заклади з власною випічкою. Їхня популярність пов'язана з поєднанням доступного формату, затишного інтер'єру, кавової культури та можливості швидкого або тривалішого відпочинку. Такі заклади приваблюють відвідувачів атмосферою, естетикою простору, якістю обслуговування та асортиментом випічки й десертів. Це підтверджує перспективність розвитку ресторанного формату, у якому власна випічка виступає не лише частиною меню, а й важливим елементом позиціонування закладу [5].

Отже, ресторанний ринок Ізмаїла має сформоване конкурентне середовище, однак залишається відкритим для форматів, що поєднують харчування, дозвілля, подієвість і просування продукції власного виробництва. У цьому контексті концепція ресторану з власною випічкою та event-заходами для її просування, відповідає сучасним запитам міської аудиторії, оскільки пропонує не просто відвідування закладу, а додатковий гастрономічний і комунікаційний досвід.

З огляду на сформоване ресторанне середовище Ізмаїла, наступним етапом є аналіз основних конкурентів майбутнього закладу. Це дозволить визначити, які формати вже представлені на ринку міста та які напрями залишаються перспективними для розвитку.

Характеристика конкурентних ресторанів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів				
	Ресторан «Бессарабія»	Ресторан «Гурман»	Ресторан BUDJAK	Ресторан «Пармезан»	Ресторан «Хінкальня»
1	2	3	4	5	6
Адреса	проспект Суворова, 2, Ізмаїл, Одеська область, 68601	вулиця Шевченка, 62, Ізмаїл, Одеська область, 68601	вулиця Шевченка, 1 корпус "В, Ізмаїл, Одеська область, 68601	проспект Миру, 34, Ізмаїл, Одеська область, 68601	проспект Миру, 26, Ізмаїл, Одеська область, 68611
Наявність сайту, соц.мереж	http://bessarabiahotel.com/ua/ https://www.instagram.com/bessarabia_restaurant/	https://gurman-izmail.choiceqr.com/menu https://www.instagram.com/gurman.family.restaurant/	https://www.instagram.com/afebudjakizmail https://www.instagram.com/afebudjakizmail	https://parmezan-resta-rant.choiceqr.com/ https://www.instagram.com/parmezan.restaurant	https://hinkalnyamiru.choiceqr.com/ https://www.instagram.com/hinkalnya.izmail/
Онлайн-відгуки / рейтинг	4,6/968	4,4/613	5,0/4	4,4/943	4,2/504
Додаткові послуги, атмосфера	ресторан при готелі, європейська, українська та бессарабська кухня, можливість банкетного обслуговування, центральна локація	сімейний ресторан, банкетні заходи, бронювання, доставка, страви з собою, тераса, Wi-Fi, паркування	бессарабська кухня, банкетний зал, домашня випічка, Wi-Fi	ресторан середземноморської / італійської кухні, доставка, страви з собою, бронювання, Wi-Fi, дитяча кімната	ресторан грузинської кухні, доставка, страви з собою, бронювання, Wi-Fi, тераса, паркування
Діапазон цін, грн	400-500	500-800	500-700	500-700	420-800

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

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

ранного ринку Ізмаїла. Проведемо для цих закладів бальну оцінку за 5 категоріями, використовуючи 5-ти бальну шкалу (табл. 1.2) та побудуємо багатокутник конкурентоспроможності.

Таблиця 1.2.

Бальна оцінка закладів-конкурентів

Заклади	Харчування	Ціна	Якість	Обслуговування	Атмосфера	Загальна оцінка
Ресторан «Бессарабія»	4,5	4,3	4,8	4,6	4,9	4,6
Ресторан «Gurman»	4,8	4,2	4,3	4,0	4,7	4,4
Ресторан BUDJAK	5,0	4,9	4,9	5,0	5,0	5,0
Ресторан «Пармезан»	4,6	4,5	3,9	4,4	4,6	4,4
Ресторан «Хінкальня»	4,2	4,4	3,8	4,4	4,6	4,2



Рис.1.3. Багатокутник конкурентоспроможності

Аналіз конкурентного середовища в Ізмаїлі виявив чітку проблему ринку: нещодавно відкритий ресторан BUDJAK утримує максимальні оцінки, а найближчий конкурент – ресторан при готелі «Бессарабія» виділяється переважно атмосферою. Водночас заклади масового сегмента (ресторани «Пармезан», «Gurman», «Хінкальня») суттєво просідають за якістю страв та рівнем сервісу. Хоча більшість ресторанів міста візуально комфортні, саме слабе обслуговування у поєднанні з відсутністю унікальних пропозицій є головним мінусом конкурентів. Через це на ринку затребуваними є заклади, які здатні запропонувати одночасно високі стандарти роботи, свіжий хліб власного ви-

робництва та якісні культурні події.

Для розміщення нового закладу обрано приміщення колишнього кафе «Казка» у центрі Ізмаїла (проспект Незалежності, 43). Приміщення на 60 посадкових місць планується взяти в оренду та адаптувати під сучасний ресторанний формат із власною випічкою та зоною для event-заходів.

Локація за сучасною адресою проспект Незалежності, 43 (історично – проспект Суворова, 43) на перетині з вулицею Мистецькою (колишня Осипенко) протягом понад п'яти десятиліть виступає маркером міської ідентичності Ізмаїла.



Рис.1.4. Локація майбутнього закладу

Зміна функціонального призначення цієї будівлі віддзеркалює трансформацію суспільних запитів, економічних моделей та міської культури Південної Бессарабії від пізньорадянського періоду до сьогодення.

Об'єкт було введено в експлуатацію у 1973 році як спеціалізоване дитяче кафе «Сказка» (укр. «Казка»). В умовах радянської планової економіки заклад створювався як елемент міської інфраструктури для сімейного відпочинку. Для кількох поколінь містян кафе набуло статусу культового місця (урбаністичного «третього місця»). Воно формувало специфічні локальні традиції споживання, пов'язані з обмеженим асортиментом радянського громадського харчування (фірмове морозиво у металевих креманках, молочні коктейлі, кондитерські вироби, як от тістечка Доміно, Наполеон, Карпати).

Будівля мала характерне для тогочасного дитячого дизайну оформлення з використанням казкових мотивів, а також затишний відкритий дворик (зелену зону), з іграшковим майданчиком.

У пострадянський період (1990-ті та 2000-ні роки) заклад перейшов у приватну власність. Попри загальну комерціалізацію ринку, кафе тривалий час зберігало свою початкову назву, ретро-атмосферу та концепцію сімейного відпочинку, хоча матеріально-технічна база об'єкта поступово застарівала. У 2014 році нові власники здійснили спробу репозиціонування закладу. Було проведено комплексну реконструкцію будівлі, оновлено дизайн інтер'єру та кардинально змінено меню під вимоги сучасної ресторанної індустрії. Проте спроба зберегти історичну назву «Казка», водночас переорієнтувавши заклад на дорослу платоспроможну аудиторію, виявилася маркетингово неефективною. У зв'язку з низькою рентабельністю та невідповідністю концепції запитам ринку, взимку 2016 року оригінальне кафе остаточно припинило своє існування, завершивши 43-річний цикл функціонування радянського бренду.

У 2016 році права на цей заклад перейшли до місцевих рестораторів (засновників мереж «Gurman» та «Сахар»). Будівля зазнала тотальної капітальної перебудови, змінивши архітектурний вигляд на сучасний індустріально-модерновий стиль. На цьому місці відкрився гастробар Filin. В цей період відбувся повний відхід від сімейного формату. Заклад було переформатовано на нічний розважальний комплекс, що поєднував ресторан, лаунж-зону з кальянами та караоке-бар. Завдяки трендовому меню (американський стріт-фуд, паназійська кухня) та активній орієнтації на молодіжний сегмент, Filin став головним центром нічного життя міста та успішним комерційним кейсом у регіоні.

Розвиток закладу було штучно зупинено через початок повномасштабного вторгнення РФ в Україну у 2022 році. Запровадження комендантської години, обмеження на роботу розважальних закладів у нічний час та заборона на проведення гучних масових заходів (караоке, дискотек) нівелювали головну економічну перевагу гастробару. У результаті бізнес було повністю

ліквідовано. Паралельно із закриттям закладу у 2022 році відбулися процеси декомунізації міського простору. Проспект Суворова, на якому розташована будівля, отримав назву проспект Незалежності, закріпивши за об'єктом нову юридичну адресу. На сьогоднішній день будівля на проспекті Незалежності, 43 повністю звільнена від комерційної інфраструктури, вивіски та елементи декору гастробару демонтовані. Приміщення перебуває в консервації (зачи-нене) і періодично пропонується на ринку комерційної нерухомості для оре-нди або продажу [5].

Капітальна реконструкція, проведена під час перезапуску локації як га-стробару, забезпечила будівлі тривалий запас міцності. Фізичний стан об'єкта оцінюється як стабільно робочий. Будівля є повністю збереженою, основні несущі стіни, перекриття та фасад не мають пошкоджень. На відміну від де-яких інших комерційних об'єктів у центрі міста, які нещодавно постраждали від масштабних пожеж (як-от резонансні займання ресторану «Зейтун» та кафе «Чін-Чін» на проспекті Незалежності), це приміщення не горіло та не зазнало руйнувань через воєнні дії. Локація має високу виділену електричну потужність. Колишній формат нічного клубу, що потребував одночасної ро-боти професійного кухонного обладнання, потужних систем кондиціонуван-ня, звукових та світлових систем, гарантує наявність модернізованої внутрі-шньої проводки та силових ліній, розрахованих на високі навантаження.

Приміщення підключене до центральних міських мереж водопроводу та каналізації. Система водогону була повністю оптимізована та замінена під час переформатування закладу з урахуванням високих санітарних вимог до ресторанного бізнесу (обслуговування кількох санвузлів, барних стійок та професійної мийки на кухні).

Об'єкт потребує косметичного ремонту «під інвестора» через демонтаж брендованих елементів попереднього закладу, проте базова комерційна ін-фраструктура (вентиляційні шахти, зони зонування залів) залишається інтег-рованою в простір.

За останні роки запит мешканців Ізмаїла на комерційний відпочинок

зазнав кардинальних змін під впливом загальнонаціонального контексту. Суспільство ментально та юридично (в умовах дії комендантської години) не готове до повернення класичного нічного розважального формату (дискотеки, караоке-бари до ранку). Гучні розваги сприймаються більшістю містян як недоречні, а безпековий фактор та обмеження часу роботи нівелюють економічну доцільність таких проєктів. Натомість сформувався стійкий попит на концептуальні денні та вечірні заклади. Суспільство потребує безпечних, затишних просторів для комунікації, родинних зустрічей та спокійного відпочинку. Популярності набувають кав'ярні третьої хвилі, сімейні гастрономічні ресторани, локації з якісно літною терасою та заклади з акцентом на швидке, якісне обслуговування (наприклад, крафтові пекарні чи міські бістро).

Завдяки унікальному географічному розташуванню (інтенсивний пішохідний та автомобільний трафік на головному проспекті міста) приміщення володіє високим комерційним потенціалом для перезапуску. Локація ідеально адаптована для створення великого сімейного ресторану, сучасної фудзони або мережевого закладу харчування. Наявність критої тераси дає змогу облаштувати один із найкращих літніх майданчиків у місті, що є ключовою конкурентною перевагою в теплий сезон.

Сучасні геополітичні та соціально-економічні реалії зумовили докорінну перебудову структури споживчого попиту в Ізмаїлі, що безпосередньо впливає на модель потенційного гостя для досліджуваного приміщення. Якщо в епоху функціонування гастробару головним рушієм комерційного успіху була місцева молодь, орієнтована на нічний розважальний формат, деструктуризація цього сегмента призвела до диверсифікації аудиторії. Сучасний портрет споживача змістився в бік більш зрілого та платоспроможного сегмента, який розподіляється на кілька ключових категорій [6].

По-перше, спостерігається унікальний феномен історичної рекурсії – повернення запиту на сімейний відпочинок, що актуалізує первинну концепцію радянської «Казки», але вже на якісно новому, сучасному рівні. Сучасні родини з дітьми відчують гострий дефіцит безпечних, естетично привабли-

вих та інтегрованих просторів, де батьки можуть отримати якісний гастрономічний сервіс, а діти – безпекову зону для дозвілля. Цей сегмент орієнтований на денне та вечірнє відвідування, що повністю нівелює ризики, пов'язані з комендантською годиною.

По-друге, вагому частку нової аудиторії формує ділове середовище міста. Активізація внутрішнього ринку, релокація бізнесу та зміна форматів праці створили стійкий попит на локації для ділової комунікації. Потенційні відвідувачі цієї групи розглядають приміщення як майданчик для проведення бізнес-ланчів, офіційних та неофіційних зустрічей, а також як простір для віддаленої роботи (коворкінг / формат «ноутбук і кава»). Для них критично важливими є швидкісний інтернет, ергономіка простору та стабільна якість кухні.

По-третє, кардинальним чинником зміни демографічного та економічного ландшафту Ізмаїла стала поява абсолютно нового платоспроможного прошарку населення. Його основу складають внутрішньо переміщені особи з великих промислових та культурних центрів України, а також представники міжнародних гуманітарних, моніторингових та благодійних організацій. Ця аудиторія має сформовану високу культуру споживання, звикла до європейських стандартів сервісу, різноманітності меню та концептуальної атмосфери закладу. Саме цей сегмент наразі забезпечує високу рентабельність для нових бізнес-ініціатив, виступаючи головним каталізатором розвитку сфери послуг у регіоні [6].

Таким чином, сучасний споживач очікує від локації не гучних розваг, а мультифункціональності, безпеки та високої культури обслуговування, що відкриває перед майбутніми інвесторами широкі можливості для створення стабільного, соціально відповідального та прибуткового бізнесу.

Для визначення найбільш ефективної стратегії майбутнього комерційного використання будівлі та мінімізації потенційних ризиків, доцільно систематизувати отримані дані за допомогою матриці SWOT-аналізу (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats).

SWOT-аналіз майбутнього ресторану

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
1	2	3
Внутрішнє середовище	1. Мультиформатність, що поєднує ресторан, власну випічку та event-заходи 2. Максимізація трафіку через локальну автентичку 3. Власні event-заходи, що забезпечують вечірній потік гостей 4. Суворий контроль якості у сервісі 5. Технологічна стійкість до блекаутів: «інфраструктурний хаб» для містян.	1. Висока залежність від ключових кадрів (кухарі, пекарі, офіціанти) 2. Складність операційного управління з необхідністю контролювати різні технологічні процеси 3. Відсутність стартової впізнаваності бренду 4. Високі капітальні інвестиції на старті 5. Вразливість до списань і залишків, що може призвести до збитків
Зовнішнє середовище	Можливості (O) 1. Швидке формування бази постійних відвідувачів 2. Колаборації з локальними виробниками та виноробами 3. Розвиток культури внутрішнього туризму 4. Капіталізація ранкового сегмента (запуск власної служби доставки та замовлень на виніс) 5. Організація корпоративних і закритих заходів	Загрози (T) 1. Погіршення безпекової ситуації в регіоні 2. Нестабільність енергопостачання та логістики 3. Зниження купівельної спроможності та відтік населення 4. Стрімке зростання собівартості сировини 5. Поглиблення кадрового дефіциту через мобілізаційні процеси та міграцію

Запропонована концепція, що ґрунтується на роботі класичного ресторану, власній випічці та event-заходах, визначена як найбільш релевантна відповідь на актуальні запити суспільства Ізмаїла. Зазначена мультиформатність дозволяє ефективно диверсифікувати фінансові потоки в межах однієї локації, забезпечуючи стабільне завантаження залів протягом усього дня (ранкова випічка, денні бізнес-ланчі, вечірні культурні заходи) мінімізуючи ризики просідання виторгу. Власне виробництво свіжої випічки та наявність автономного інженерного забезпечення дозволяють закладу функціонувати як «інфраструктурний хаб» міста навіть в умовах потенційних блекаутів.

Попри суттєві зовнішні загрози, які зумовлені загальною безпековою ситуацією в Україні, інфляційним тиском на собівартість сировини, регуляторними обмеженнями комендантської години та системним кадровим дефі-

цитом, внутрішні сильні сторони об'єкта суттєво переважають потенційні недоліки. Преміальне географічне розташування на головному проспекті міста у поєднанні з гнучкою антикризовою стратегією управління (автоматизація процесів, регіональні гастро-колаборації з виноробами Бессарабії, залучення грантових коштів) забезпечують проєкту високу життєздатність.

Успішна реалізація цієї ідеї дозволить не лише повернути будівлі на проспекті Незалежності, 43 її історичний статус провідного соціокультурного осередку Ізмаїла, а й створити високоефективний, стійкий до форс-мажорів бізнес-проєкт у сфері гостинності Південного регіону України.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.

Успішна реконцептуалізація об'єкта нерухомості в умовах високої конкуренції та макроекономічної нестабільності вимагає створення чіткої, технологічно виправданої та маркетингово стійкої моделі бізнесу. Запропонована концепція закладу базується на принципі мультиформатної синергії, що дозволяє нівелювати ризики класичних моноформатних ресторанів.

Концепція закладу передбачає об'єднання трьох автономних, але взаємодоповнюючих бізнес-напрямків у межах єдиного простору:

Борошняний цех із власною випічкою (ранковий та денний сегменти). Орієнтований на щоденне виготовлення свіжого хліба, французьких круасанів, авторських десертів та крафтових локальних борошняних виробів. Цей сегмент ефективно акумулює ранковий потік населення, генерує високий імпульсивний попит і залучає гостей із перших годин роботи закладу.

Концептуальний гастрономічний ресторан (денний та вечірній сегменти). Орієнтований на забезпечення стабільного денного та вечірнього трафіку містян. Меню закладу гармонійно поєднує позиції сучасної європейської кухні з автентичними бессарабськими мотивами, адаптуючись під формат швидких бізнес-ланчів, тривалих сімейних обідів та камерних вечерь.

Мультифункціональний event-простір (подієвий та вечірній сегменти).

Презентований у вигляді внутрішньої зони-трансформера головного залу, окремого приміщення лекторію, а також відкритої літньої тераси. Простір призначений для проведення культурних, освітніх, гастрономічних та ділових заходів будь-якого формату (включаючи презентації автентичних хлібів Бессарабії, арт-вечори та закриті сімейні чи корпоративні святкування).

Об'єднання трьох автономних напрямків діяльності потребує чіткої внутрішньої структуризації. Для систематизації всіх елементів доцільно сформулювати комплексну структуру концепції ресторану, що охоплює технологічні, просторові та сервісні стандарти об'єкта.

Дані структури концепції майбутнього закладу наведено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4.

Структура концепції ресторану

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проектується	Концептуальний гастрономічний ресторан
Категорія і тематика закладу	Ресторан вищого класу з акцентом на сучасну європейську кухню та автентичні бессарабські гастрономічні мотиви, об'єднані навколо культури крафтового хлібопечення.
Форми і методи обслуговування	Класичний ресторанний сервіс (обслуговування офіціантами за системою A la carte та комбіновані ланчі. Експрес-сервіс («Take-away» / на виніс) для ранкового та денного потоку в вікні видачі. В івент-просторі: 21 уршет не, бенкетне або кейтерингове обслуговування залежно від формату заходу.
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Основною бізнес-ідеєю закладу є створення ресторану сучасного міського формату, у якому власна випічка виступає ключовим продуктом і просувається через систему регулярних event-заходів. Такий підхід дозволяє підвищити інтерес до продукції власного виробництва, сформулювати лояльність гостей і посилити конкурентні позиції закладу на ресторанному ринку м. Ізмаїл.
Основні групи споживачів (диференціювання потенційних споживачів за різними критеріями)	За демографічним критерієм: сімейні пари з дітьми (вік 25–50 років), молоді люди та студенти. За соціально-економічним критерієм (платоспроможність): представники ділових кіл міста (підприємці, держслужбовці); IT-фахівці та фрілансери; внутрішньо переміщені особи (ВПО) з великих міст. За поведінковим критерієм: представники міжнародних гуманітарних, моніторингових та благодійних місій із високими вимогами до сервісу; транзитні туристи; поціновувачі крафтового продукту та культурних івентів.

1	2
Спектр послуг, що пропонуються	Основний послуги: послуги харчування та щоденний продаж свіжої крафтової випічки й десертів власного виробництва. Додатковий послуги: Організація та проведення культурно-освітніх заходів (арт-вечори, дегустації, лекції), надання залу в оренду під закриті корпоративні події/бенкети; послуги коворкінгу (робочі місця з доступом до швидкісного інтернету), доставка страв та випічки через кур'єра, паркомісця.
Програма просування і виходу на ринок (з використанням маркетингових каналів комунікацій та PR-акцій)	PR-кампанія відкриття: ефект новизни. Крос-маркетинг: спільні PR-акції з провідними виноробнями Бессарабії (фестивалі вина та хліба). Канали Digital-маркетингу: активне просування через Instagram/TikTok Локальний маркетинг: Концептуальна зовнішня вивіска, карти лояльності для найближчих офісів та міжнародних організацій.
Етапи впровадження	Розробка технічного завдання, оформлення дозвільної документації, дизайн-проектування та замовлення обладнання для борошняного цеху. Проведення косметичного ремонту приміщення, монтаж вентиляційних систем, печей, налаштування систем альтернативного енергозабезпечення. Рекрутинг та дворівневе навчання персоналу, запуск попередньої рекламної кампанії, укладання договорів із локальними постачальниками. Тестове відкриття (Soft opening) для відпрацювання таймінгів кухні, офіційне відкриття, вихід на планову потужність.

Для успішного запуску нового закладу на проспекті Незалежності, 43 важливо було знайти назву, яка б чітко передавала його головну ідею, пов'язувала бізнес із містом та легко запам'ятовувалася відвідувачами.

У результаті маркетингового пошуку для проєкту було обрано назву МАНАЛА, яка ідеально підкреслює локальний характер закладу, але водночас звучить сучасно, лаконічно й стильно як кирилицею, так і латиницею.

Ця назва обрана не випадково, адже вона походить від історичного поняття «магала», яке в балкансько-бессарабському просторі означає міський квартал, частину міста або місце спільного проживання людей. У Бессарабії це слово має особливий теплий підтекст і стійко асоціюється з добросусідством, щирою місцевою гостинністю, живим міським середовищем та давньою традицією збиратися разом усім кварталом для святкувань і дружнього спілкування.

Для ресторану в самому центрі Ізмаїла таке найменування є максимально доречним, оскільки за задуманою концепцією MAHALA – це не просто черговий заклад ресторанного господарства, а сучасний міський простір для зустрічей, подій, дегустацій і спільної трапези. Назва чітко об'єднує всі три напрямки основної бізнес-ідеї, включаючи борошняний цех, ресторан та івент-майданчик, у єдину філософію створення затишного гостинного «кварталу» всередині будівлі, куди хочеться повертатися щодня.

Головну ідею концепції та неймінгу точно передає офіційний слоган закладу: «MAHALA – місце, де смак збирає людей». Цей вербальний ідентифікатор коротко пояснює гостю, що саме на нього чекає всередині. Слово «смак» у ньому відповідає за бездоганну якість ресторанних страв та свіжість випічки з власного борошняного цеху, а друга частина фрази наголошує на подієвому форматі закладу, який покликаний щодня об'єднувати навколо себе місцеві родини, бізнес-спільноту, переселенців та іноземних гостей.

Основною бізнес-ідеєю закладу є створення ресторану сучасного міського формату, у якому власна випічка виступає ключовим продуктом і просувається через систему регулярних event-заходів. Такий підхід дозволяє підвищити інтерес до продукції власного виробництва, сформувати лояльність гостей і посилити конкурентні позиції закладу на ресторанному ринку м. Ізмаїл.

Унікальна торгова пропозиція закладу поєднує ресторанне обслуговування, власну свіжу випічку та event-заходи, що перетворюють продукцію власного виробництва на частину гастрономічного досвіду гостей.

Ключові складові та диференціатори унікальної торгової пропозиції:

- поєднання ресторанного обслуговування, власної випічки та event-заходів в одному форматі;
- просторова трансформація протягом доби;
- випікання традиційних святково-обрядових виробів, що підсилює локальну та культурну цінність пропозиції;
- гастрономічний автентичний тандем: колаборації з місцевими вироб-

никами, просування продукції власного виробництва через дегустації, презентації та гастрономічні події;

- посилення впізнаваності закладу завдяки регулярній event-активності;
- концепція енергонезалежного міського хабу.

Практичним інструментом реалізації заявленого УТП та активації вечірнього подієвого трафіку є інтегрована програма заходів івент-простору. Вона дозволяє монетизувати площу залу-трансформера та лекторію, перетворюючи заклад на культурний осередок Ізмаїла.

Подієва програма ресторану МАНАЛА передбачає участь у регіональних гастрокультурних подіях Бессарабії та проведення власних тематичних заходів, спрямованих на просування продукції власного виробництва. Особливий акцент робиться на традиційній випічці, локальних обрядах, виноробній культурі та нематеріальній спадщині регіону.

Важливим вектором подієвого маркетингу закладу є інтеграція автентичної бессарабської культури в міський простір Ізмаїла через офіційне партнерство з регіональними крафтовими виробниками. Зокрема, у межах щорічного святкування Георгієва дня, ресторан МАНАЛА виступатиме головним урбаністичним майданчиком для виїзних заходів із села Криничне Болградського району, де традиційно зберігається унікальна болгарська спадщина випікання обрядових хлібів. Для реалізації цього напряму на базі власного івент-простору також доцільно провести масштабну гастрономічну колаборацію з Тетяною Дуковою – відомою етномайстринею та власницею садиби «Хлебна къща» [7], яку керівництво закладу планує запросити на захід в якості експертки та берегині бессарабських автентичних традицій.

Завдяки технічним можливостям борошняного цеху ресторану, майстриня зможе презентувати ізмаїльській публіці авторську інтерпретацію святкової випічки. У залі закладу проводитимуться відкриті майстер-класи, тематичні дегустації та лекції, покликані знайомити місцевих жителів, переселенців та іноземних гостей із глибокою символікою та традиціями бессарабського хлібопечення.

Іншу самобутню подію в межах зимового святкового циклу заплановано присвятити унікальному різдвяному обряду «Мошу» із села Орлівка Ізмаїльського району, який офіційно внесено до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. Оскільки ритуальні калачі посідають центральне місце у цьому автентичному дійстві чоловічої коляди, івент-простір ресторану МАНАЛА трансформується у майданчик для етнографічного вечора. Захід пройде у форматі камерної лекції-презентації, де запрошені краєзнавці розкриють гостям глибоке сакральне значення хліба в бессарабських традиціях. Теоретична частина гармонійно поєднуватиметься з гастрономічною: борошняний цех закладу випече автентичні орлівські калачі за традиційною рецептурою, а гості зможуть продегустувати їх у тандемі з локальними зимовими напоями, що дозволить закладу стати важливим центром збереження та популяризації живої спадщини регіону [8].

Виноградарську та виноробну специфіку регіону заплановано розкрити через організацію лютневого гастрономічного івенту «Трифон Зарезан», присвяченого традиційному бессарабському обряду першого підрізання виноградної лози. У межах цієї події івент-простір ресторану МАНАЛА презентуватиме гостям глибокий історичний зв'язок між культурою місцевого хлібопечення та виноробства. Головним елементом заходу стане презентація автентичної обрядової піти та 3 обрядових калачів [9] – традиційних круглих виробів, випечених у власному борошняному цеху за старовинними рецептами болгар Бессарабії. Цю випічку, прикрашену складними символічними орнаментами з тіста у вигляді виноградних грон та лози, за звичаєм не різатимуть ножем, а ритуально ламатимуть руками безпосередньо під час презентації. Програма вечора поєднуватиме дегустацію цих автентичних крафтових хлібів зі спеціально підібраним меню бессарабських страв та найкращими зразками молодих локальних вин, що дозволить відвідувачам відчувати справжній смак Бессарабії та зануритися в живі ритуали початку нового сільськогосподарського року [10].

Окремим яскравим акцентом осіннього сезону в ресторані МАНАЛА в

Ізмаїлі стане проведення двох масштабних гастрономічних заходів, які успішно адаптують європейські та локальні тренди під автентичний контекст Бессарабії у листопаді. Першою подією сезону виступить «Свято Божоле Нуво на Бессарабії», що є сучасною інтерпретацією всесвітньо відомого європейського свята молодого вина. Головною гастрономічною парою безпосередньо до свіжого молодого вина тут стануть фірмові гарячі плацинди з різноманітними начинками та традиційна бессарабська міліна від власного борошняного цеху закладу, адже жирність і насиченість цього гарячого прісного тіста ідеально балансуються яскравою фруктовую кислотністю молодого вина.

Другим, абсолютно окремим авторським напрямом подієвої програми стане культурно-гастрономічний захід під назвою «Хліб на винних дріжджах», присвячений виключно відродженню південної традиції випікання ексклюзивного домашнього хліба на сухих винних дріжджах, виготовлених з осаду виноградного сусла та кукурудзяного борошна. У межах цієї другої події до участі, у якості головної запрошеної спікерки та експертки вечора, доцільно запросити Ірину Польшакову, гастродослідницю, власницю винного погребу «Vinaria», яка активно відновлює старовинні рецепти та популяризує винні дріжджі як унікальний живий гастрономічний сувенір Бессарабії. Саме цей ароматний свіжоспечений хліб на винних дріжджах стане основою вечора, де його планується запропонувати гостям разом із великим асортиментом локальних м'ясних закусок, каварми, суджука та різноманітних сирів від бессарабських фермерів, створюючи довершений смаковий ансамбль [11].

Таке чітке розмежування подій дозволить ресторану МАНАЛА сформувати сильну маркетингову стратегію, перетворивши кожен захід на самостійну головну культурно-гастрономічну подію Ізмаїла.

Окрім тематичних подій, власна випічка закладу масштабно розшириться завдяки іншим автентичним бессарабським хітам, які увійдуть до регулярного меню та лекторіїв ресторану. Серед них особливе місце посяде традиційна гаряча «Чесанка на баба» зі свіжим ароматом часнику, яку пода-

ватимуть до автентичного болгарського супу «Рязана кора» з чубрицею та м'ятою, а також знаменитий тутманік, відомий на Бессарабії як Сирняк або хліб із бринзою та традиційна погача [12]. Таке чітке розмежування подій та глибока етнографічна база дозволять ресторану МАНАЛА сформувати сильну маркетингову стратегію, перетворивши кожен захід на самостійну головну культурно-гастрономічну подію Ізмаїла.

Дані розроблених event-заходів заносимо до таблиці 1.5.

Таблиця 1.5.

Календар культурно-гастрономічних event-заходів ресторану МАНАЛА як інструмент просування власної випічки

Назва заходу	Формат участі ресторану МАНАЛА	Основний зміст	Акцент на власній випічці
1	2	3	4
Георгіїв день (с. Криничне)	Участь у регіональному святі та проведення тематичної колаборації в ресторані	Презентація болгарських традицій Бессарабії, пов'язаних із весняним обрядовим циклом; планується запросити до участі етномайстриню Тетяну Дукову	Випікання та дегустація автентичних обрядових хлібів до Георгієва дня
Обряд «Мошу» (с. Орлівка)	Культурна зустріч у лекторії ресторану	Ознайомлення гостей із зимовим обрядом, чоловічою колядою та роллю хліба в обрядовій культурі півдня України	Презентація традиційних калачів як важливого елемента зимового обряду
Трифон Зарезан	Тематична гасгровечеря	Подія, присвячена виноградарським традиціям болгар Бессарабії та обряду першого підрізання виноградної лози	Виготовлення обрядової пити та трьох традиційних калачів із виноградною символікою
Свято Божоле Нуво на Бессарабії	Винно-гастрономічний вечір	Сучасна інтерпретація свята молодого вина з акцентом на локальні продукти Бессарабії	Подача гарячих плацинд та міліни від власного борошняного цеху як ідеальної пари до вина
Хліб на винних дріжджах	Авторська гастрономічна презентація	Відродження традицій використання сухих винних дріжджів; до участі доцільно запросити Ірину Польшакову, власницю винного льоху «Винарія» в м.Ізмаїл	Використання сухих винних дріжджів для випікання ексклюзивного фірмового хліба

Продовження таблиці 1.5.

1	2	3	4
Культурні зустрічі у лекторії МАНАЛА	Власні регулярні події ресторану	Лекції, дегустації, презентації локальних традицій, ремесел і гастрономії	Просування асортименту власної випічки через тематичні дегустації (погача, тутманнік (сирняк), «чесанка на баба»)

Таким чином, івент-заходи в ресторані МАНАЛА не обмежуються виключно розважальним форматом, а стають потужним інструментом просування бренду закладу, популяризації унікальних виробів власного борошняного цеху, локальної гастрономії та багатой культурної спадщини Бессарабії.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проекування торговельних і адміністративно-побутових приміщень)

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

Для ефективного функціонування будь-якого ресторану доцільно скласти структурно-технологічну схему закладу, яка відображатиме послідовність процесів приймання і зберігання сировини, виробництва страв та їх споживання. Дана схема і є основою проекту закладу ресторанного господарства [13].

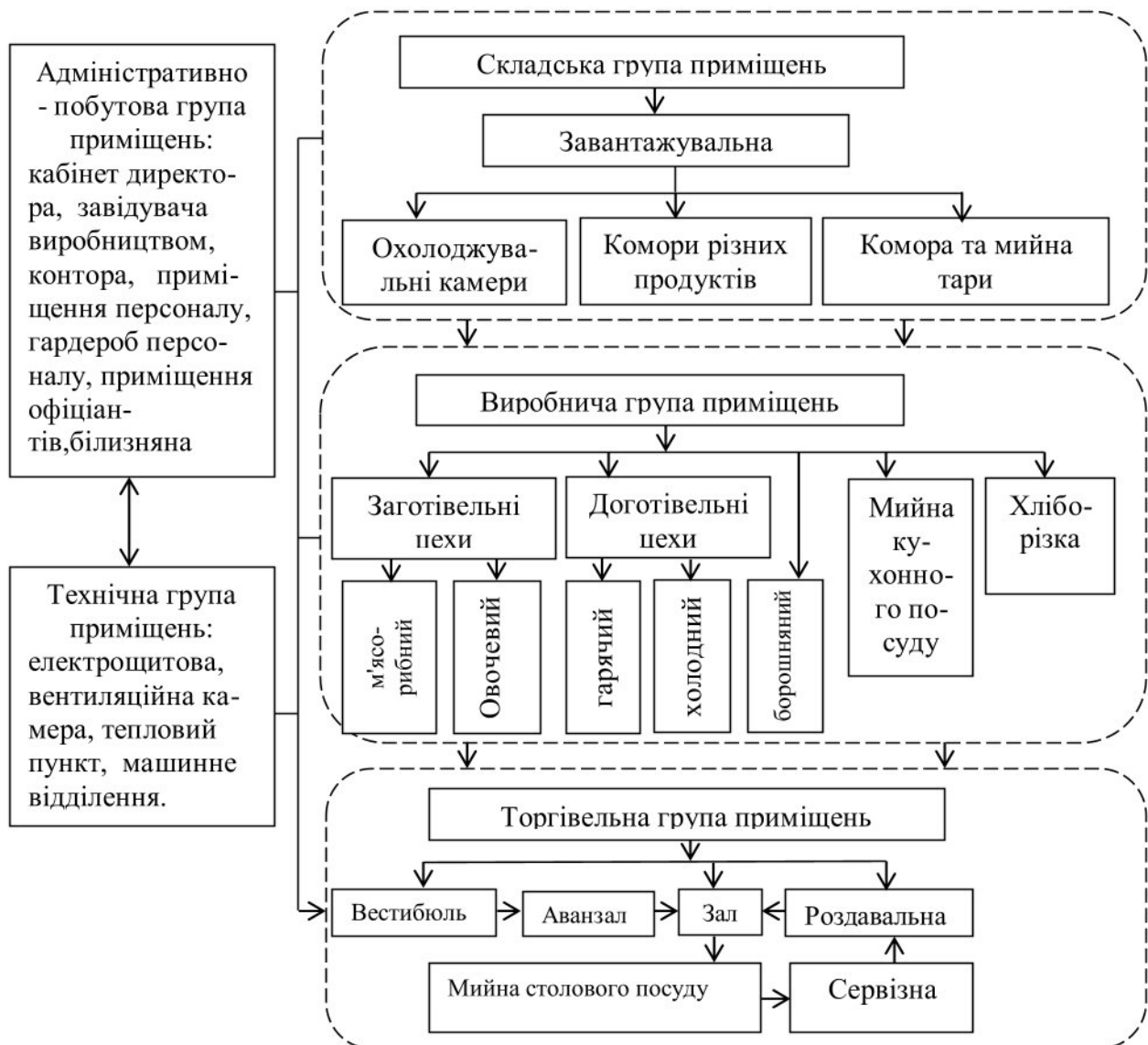


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема ресторану

Структурно-технологічна схема ресторану на 60 місць ілюструє поточність основних процесів під час роботи закладу.

Перерахуємо групи приміщень, в яких відбувається процес виробництва та обслуговування: торговельні, складські, виробничі, адміністративно-побутові та технічні [13].

Група торговельних приміщень включає: вестибюль з гардеробом і санвузлами, залу ресторану на 60 місць, літня тераса на 40 місць.

До складських приміщень належать приміщення: завантажувальний майданчик, охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Процес виробництва продукції здійснюється в заготівельному, доготівельному цехах та спеціалізованому борошняному цеху[13].

Група допоміжних приміщень – це мийні посуду та сервізна. До групи адміністративно-побутових приміщень належать кабінет керівника закладу, кімнати офіціантів, гардероби з душовими та санвузол для персоналу.

Група технічних приміщень підприємства включає електрощитову, а також вентиляційну камеру.

Детальна схема технологічного процесу підприємства наведена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Схема технологічного процесу підприємства

Операції та їх режими	Виробничі, торгові та допоміжні приміщення	Застосовуване обладнання
1	2	3
Прийом продуктів 7 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
Зберігання продуктів (відповідно до санітарних вимог)	Складські приміщення (охолоджувані камери і комори)	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери
Підготовка продуктів до теплової обробки 9 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	Заготівельні цехи: м'ясо-рибний та овочевий	Столи, мийні ванни, холодильні шафи
Приготування страв 7 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	Доготівельні цехи: гарячий і холодний	Теплове, механічне і допоміжне обладнання
Приготування борошняних виробів 6 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	Борошняний цех	Теплове, механічне і допоміжне обладнання
Реалізація продукції 8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	Роздавальна	Лінія роздачі, барна стійка

1	2	3
Організація споживання продукції 8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	Зал ресторану	Меблі для закладів ресторанного господарства

Розрахуємо площу залу ресторану. Площу залу розраховуємо за формулою:

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

де p – місткість залу, місць; s – площа на 1 місце в залі, м^2 [20].

Площу обідньої зали (без роздавальної) в ресторанах слід приймати на 1 місце в залі, не менше $1,8 \text{ м}^2$. Тоді площа залу – $60 * 1,8 = 108 \text{ м}^2$. Площа літньої тераси – $40 * 1,8 = 72 \text{ м}^2$.

По співвідношенню місць за столами різної місткості розраховуємо кількість столів у залах та на літній терасі (табл.2.2).

Таблиця 2.2.

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове співвідношення	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розмір столів, довжина, мм	Розмір столів, ширина, мм
1	2	3	4	5	6
Ресторан					
2-місні	20	12	6	850	650
4-місні	40	24	6	1300	850
6-місні	40	24	4	1950	850
Літня тераса					
4-місні	100	40	10	1300	850

Кількість офіціантів розраховують виходячи з наступних норм: у ресторані – 12...16, а в кафе – 16...20 місць на одного офіціанта. Розрахункова кількість офіціантів для обслуговування гостей в залі ресторану та на літній терасі (при загальній кількості 100 місць) – 6.

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства харчування та його потужність. Якщо потужність підприємства виражена кількістю місць у залі, технологічний розрахунок починають з розрахунку чисельності відвідувачів – осіб, які харчуються на даному підприємстві [13].

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

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

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

де $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;
 P – місткість зали (кількість місць); φ - оборотність місця в залі за годину; x – середній відсоток завантаження зали, % [13].

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

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

Таблиця 2.3.

Графік завантаження залу підприємства харчування на 100 місць

№	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
1	11-12	1	29	29
2	12-13	1	34	34
3	13-14	1	34	34
4	14-15	1	29	29
5	15-16	1	25	25
6	16-17	1	29	29
7	17-18	0,4	48	19
8	18-19	0,4	57	23
9	19-20	0,4	57	23
10	20-21	0,4	53	21
11	21-22	0,4	47	19
12	22-23	0,4	38	15
РАЗОМ				300

Таким чином, ми визначили кількість споживачів, які відвідають заклад за день.

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

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

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

Для міського ресторану $n_d = 300 \cdot 3,7 = 1110$ страв.

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

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

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

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

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

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H – норма споживання [13].

При підрахунку кількості страв холодні, перші, другі й солодкі страви, та борошняні й кондитерські вироби приймаються за одиницю кожне, а гарячі й холодні напої не враховуються, вони розраховуються окремо.

Отримані результати зводять у табл. 2.4. та 2.5.

Таблиця 2.4.

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість спо- живачів, осіб	Коефіцієнт спожи- вання групи страв	Денна кількість страв, порцій
1	2	3	4
Ресторан (основне меню)			
Холодні закуски	300	1,6	480
Мол., кисл. прод., бутерброди		0,15	72
Рибні		0,4	192
М'ясні		0,25	120
Овочеві, салати і вінегрети		0,2	96
Гарячі закуски	300	0,3	90
Перші страви	300	0,3	90
Заправні		0,77	69
М'ясні		0,6	41
Рибні		0,35	24
Овочеві		0,05	3
Прозорі		0,15	14
Холодні, молочні		0,03	3
Супи-пюре		0,05	5
Другі страви	300	1,1	330
Рибні		0,25	83
М'ясні		0,5	165
Овочеві		0,05	17
Круп'яні та борошняні		0,1	66
Молочні та з яєць		0,1	-
Солодкі страви	300	0,4	120
Гарячі		0,05	7
Жельовані		0,5	60
Холодні		0,25	30
Морозиво		0,2	23
Разом:	300	3,7	1110

Таблиця 2.5.

Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів	Норми спо- живання	Кількість	
			Одиниці виміру (кг, шт, порц.)	Продуктів
1	2	3	4	5
Ресторан				
Гарячі напої				

Продовження таблиці 2.5.

1	2	3	4	5
чай	300	0,16	порц.	48
кава	300	0,2	порц.	60
какао	300	0,04	порц.	12
Холодні напої				
фруктові води	300	0,24	порц.	72
мінеральні води	300	0,18	порц.	54
соки	300	0,12	порц.	36
власне виробництво	300	0,06	порц.	18
Хліб				
житній	300	0,05	кг	15
пшеничний	300	0,05	кг	15
Борошняні/конд. вироби	300	0,5	шт.	150
Цукерки, печиво	300	0,02	шт.	6

Розробимо розрахункове меню підприємства, яке являє собою перелік найменувань страв з вказівкою виходу страви і їхньої кількості. Меню складається з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів [14,15], а також спеціальної літератури по дієтичному харчуванню, національним кухням [16,17,18] та інші фактори.

Таблиця 2.6.

План-меню ресторану

Рец №	Найменування страв	Вихід страв, г	Кіл-ть порцій
1	2	3	4
Холодні страви та закуски			
	Тюлька-тост з домашнім вершковим маслом та цибулею	50/115	36
	Закуска з хамси, маринованої червоної цибулі, томатів, зелені і домашньої соняшникової олії	200	48
	Осетрина відварна з огірковим релішем та та соусом із хрону	185	48
	Заливне з сома з молодого картоплею та олією	215	48
	Дунайський рибний терин з огірковим слайс-салатом	175	48
	Салат «Буджацький теплий» (філе вирізки, печені овочі, бринза, горіхи)	150	24
	Салат Літній (свіжі овочі, затерті молодим овечим сиром з гарбузовою олією)	200	24
	Закуска «Бессарабський капрезе» з вилківською полуницею, бринзою та м'ятним песто	150	24

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
	Рулетики з баклажанів по-ізмайльськи	180	24
	Тартар із придунайської яловичини з овечею бринзою та олією на чорнобривцях	170	30
	Пастирма з яловичої вирізки з в'яленими томатами	145	30
	Рулет з курки фарширований білими грибами	200	30
	Легкий паштет із дикої качки під вишнево-винним соусом	180	30
	Ніжний мус лабне з мірудією, в'яленими томатами та горіхами	180	36
Гарячі закуски			
	Гезлеме з фаршем із баранини	110	30
	Ястики сазана фрі з лимоном, зеленню та йогуртовим соусом	150/50	30
	Бессарабські сармале	200	30
Перші страви			
	Шурпа з ягнятини та овочів	250	14
	Борщ ізмайльський з рибою та квашеними помідорами	300	21
	Курбан-суп з молоді баранини і овочів		20
	Уха по-липованськи з саламуrom	300	24
	Чорба овочева	300	3
	Таратор з огірком, горіхами та м'ятою	250	8
Другі гарячі страви			
	Смажене рибне філе в паніровці з соусом тар-тар	255	23
	Смажений глос з ікровим соусом та зеленим гарніром	225	20
	Сом, тушкований з цибулею і томатами в сметані	275	20
	Сазан запечений з овочами	250	20
	Свинячі ребра в медовому маринаді	300	30
	Карнаци по-болгарськи з соусом «Лютениця»	255	30
	Манджя з куркою (шматочки курки, перець, томати тушковані)	275	30
	Традиційні мітітеї з гострим соусом «Муждей» та маринованою червоною цибулею	325	30
	Запечена качка з рисом і сухофруктами з кизилловим соусом	255	25
	Кашичка з курчати та салат з свіжих овочів	200	20
	Запечений перець з часником	210	17
	Автентична мамалига подається з тертою овечею бринзою, домашньою сметаною та золотистими шкварками	220	18
	Курбан з булгуром	150/50	15
	Вареники з вишнями та сметаною	200/25	33
Солодкі страви			
	Бабка нягре з кулькою морозива	100/100	7
	Желе з ревеню та полуниці	200	30
	Йогуртовий мус із грушею та кардамоном	100	30
	Крем горіховий з карамеллю	100	15
	Диня і кавун порціями	100/100	15
	Сорбет з черешні	155	23

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4
Кондитерські та хлібобулочні вироби власного виробництва			
	Вертути з гарбузом	100	30
	Пиріжки бессарабські з яйцем та зеленню	100	30
	Міліна (киирма)	100	30
	Булочка з горіхами	100	30
	Булочка домашня	100	30
	Багет гречаний	300	50
	Багет хрусткий кукурудзяний	300	50
Гарячі напої власного виробництва			
	Чай гречаний	150	24
	Чай липованський з медом	130/20	24
	Міцний еспресо	50	20
	Ромашкове капучино	80	20
	Кава з кардамоном	100	20
	Какао	75	12
Холодні напої власного виробництва			
	Фреш апельсиновий	125	18
	Фреш грейпфрутовий	125	18
	Квас сезонний	75	18

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи ресторану (табл.2.7) [13].

Таблиця 2.7.

Виробнича програма підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви та закуски, у т.ч.		
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	7,5	96
страви з риби	14,9	192
страви з м'яса	9,3	120
Бутерброди, закуски	5,6	72
Супи		
прозорі	1,1	14
заправочні	5,3	68
холодні	0,6	8
Другі страви		
з картоплі, овочів, грибів	1,3	17

Продовження таблиці 2.7.

1	2	3
з круп, бобових та макаронних виробів	2,6	33
з риби та морепродуктів	8,8	113
з м'яса	9,3	120
з птиці	5,8	75
борошняні страви	4,9	63
Напої		
Гарячі	9,3	120
Холодні	4,2	54
Солодкі страви		
Гарячі	0,5	7
Холодні	8,9	113

2.3. Організація виробництва і проектування борошняного цеху

Відповідно до структурно-технологічної схеми закладу (рис. 2.1) в ресторані проектуємо заготівельні цехи, до складу яких входять овочевий та м'ясо-рибний цех, доготівельні цехи (гарячий та холодний), а також спеціалізований борошняний цех.

Борошняний цех організовується для випуску наступних виробів: пірижків печених, плацинд, булочок, міліни, вареників і ін. Цех борошняних виробів може організовуватися як на підприємствах ресторанного господарства, що виконують повний цикл виробництва, так і на заготівельних підприємствах поряд з кулінарними цехами [19].

Технологічний процес виробництва в борошняному цеху здійснюється за наступною схемою: підготовка продуктів; заміс тіста; розробка і випічка (смаження); остигання (при необхідності) або охолодження (заморожування); фасування, маркування, упаковка.

В борошняних цехах невеликої потужності як правило виділяють:

- лінію виробництва дріжджового і листкового тіста;
- лінію приготування фаршів та начинок;
- лінію формування виробів;
- лінію випічки виробів.

Для приготування борошняних виробів спочатку просіюють борошно. У тістомісильній машині замішують тісто. Гарбуз для начинки очищають,

миють, тушкують з цукром і дають вистигнути. Яйця відварюють і нарізають мілко, змішують з нарізаною зеленою цибулею. Потім формують вироби, і після розстоювання смажать у фритюрі або випікають у хлібопекарських шафах [19].

Вареники готують за окремим робочим столом, починаючи з замісу тіста і порціонування. Для вареників готують начинку з вишні.

Готові вареники заморожують в камерах швидкого заморожування і зберігають при температурі $-2...-5^{\circ}\text{C}$.

У цеху борошняних виробів встановлюють наступне обладнання: просіювач борошна, тістомісильні машини, розстоювальні шафи, хлібопекарські шафи, фритюрницю [19, 20].

2.3.1. Розрахунок виробничої програми борошняного цеху

Проектування борошняного цеху залежить від виробничої програми цеху, яка впливає на кількість технологічних ліній та необхідного обладнання. Доцільним є проектування борошняного цеху за умови виробництва не менше, ніж 3000 одиниць продукції. В даному проекті кількість борошняних виробів менша, ніж 3000 шт., та дорівнює 320 штук. Тому пропорційно збільшуємо кількість виробів до 3000 штук [20]. Виробничу програму борошняного цеху складаємо у вигляді таблиці 2.8.

Таблиця 2.8.

Виробнича програма борошняного цеху

№ Рец.	Назва страви	Одини- ця вимі- ру	Маса ви- робу	Кількість виробів, що реалізуєть-		
				На підприєм	За межами	Разом
1	2	3	4	5	6	7
Лінія приготування борошняних виробів						
	Вареники з вишнею	порції	225	33	-	33
	Міліна (киирма)	шт	100	30	-	30
Лінія виробів з дріжджового тіста						
	Пиріжки з яйцем та зеленню	шт	100	30	450	480
	Булочка з горіхами	шт	100	30	450	480
	Булочка домашня	шт	100	30	450	480

Продовження таблиці 2.8.

1	2	3	4	5	6	7
	Багет гречаний	шт	300	50	450	500
	Багет хрусткий кукурудзяний	шт	300	50	450	500
Лінія виробів з інших видів тіста						
	Вертути з гарбузом	шт	100	30	430	460
	Гезлеме з фаршем із баранини	порц	110	30	-	30
	Бабка нягре	порц	100	7	-	7
				320	2680	3000

В процесі розрахунку борошняного цеху необхідно визначити кількість сировини, підібрати теплове, механічне, холодильне та нейтральне обладнання, розрахувати кількість працівників в борошняному цеху та корисну площу цеху [20].

Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів проводимо на основі виробничої програми підприємства та середньостатистичної норми витрати сировини по всій виробничій програмі підприємства.

Для визначення кількості сировини кожного типу, яка переробляється на підприємстві, що проектується, користуємося формулою:

$$Q_n = \sum M_n \cdot q_n, \quad (2.6.)$$

де q – середньостатистична норма витрати сировини (масою нетто) при виготовленні однієї порції групи; n – кількість груп страв, що виготовляються на підприємстві.

Розрахунок сировини виконуємо, узявши за основу асортимент сировини, що стабільно використовується і для переробки якого потрібно механічне устаткування.

До цієї сировини належить м'ясо й м'ясопродукти, риба і рибопродукти, овочі (картопля, цибуля, морква, буряк, капуста б/к), борошно пшеничне, цукор і т. ін.

Спростуємо задачу розрахунку основних видів сировини, узявши за основу середньостатистичні норми витрати сировини [21].

Розрахунки сировини зводимо в таблицю 2.9.

Таблиця 2.9.

Середньостатистичні норми витрати сировини
на борошняні страви, борошняні кулінарні вироби та піццу

Сировина	Витрати сировини на борошняні страви, борошняні кулінарні вироби та піццу (нетто, г)					
	борошняні страви		борошняні кулінарні вироби		піцца	
	1 порція	63 порції	на 100 шт. або 10 кг	на 497 шт. або п кг	1 порція	п порцій
1	2	3	4	5	6	7
Борошно пшеничне	60,3	3799	3527,0	17529	80,6	
Гриби	0,9	57	337,1	1675		
Зелень	0,2	13	10,0	50		
Капуста б/к	6,6	416	188,5	937		
Картопля	2,2	139	119,9	596		
Кисломолочний сир	4,1	258	103,3	513		
Морква		0	447,5	2224		
М'ясо	30,5	1922	883,1	4389	71,5	
Плоди та ягоди	7,3	460	96,8	481		
Повидло, джем	2,2	139	149,5	743		
Томати		0		0	109,5	
Риба		0	337,8	1679		
Субпродукти	1,7	107	195,1	970		
Цибуля ріпчаста	6,8	428	205,2	1020	41,4	
Цукор	3,4	214	184,2	915		
Яйця	15,1	951	431,3	2144		

Таблиця 2.10.

Середньостатистичні витрати сировини на борошняні кондитерські вироби

Сировина	Витрати сировини на борошняні вироби (нетто на кількість виробів, г)							
	Борошно		Цукор		Яйця		Жири	
1	2		3		4		5	
	1	2440	1	2440	1	2440	1	2440
Борошняні напівфабрикати з тіста:								
Вироби з дріжджового тіста	49,8	121512	9,9	24156	5,8	14152	9,6	23424
Оздоблюючі напівфабрикати								
Горіхова крихта			16,9	8112				

Таблиця 2.11

Кількість сухих продуктів та продуктів, які швидко псуються

Продукт	Кількість, кг
1	2
Борошно пшеничне	264,36
Гриби	1,732
Зелень	0,063
Капуста б/к	1,353
Картопля	0,735
Кисломолочний сир	0,771
Морква	2,224
М'ясо	6,32
Плоди та ягоди	0,94
Повидло, джем	0,882
Томати	-
Риба	1,679
Субпродукти	1,077
Цибуля ріпчаста	1,448
Цукор	25,29
Яйця	17,25
Масло вершкове	23,424
Горіхи	8,112

Таблиця 2.12

Розрахунок різних видів тіста та начинок

№ реп.	Найменування виробу	Кількість виробів			Норма тіста, начинки на 100 шт, порцію	Кількість тіста, начинки
		шт	кг	порції		
1	2	3	4	5	6	7
	Вареники з вишнею			33	82	2,710
	Міліна (кирма)			30	73,4	2,202
	Пиріжки з яйцем та зеленню	480			6,4	30,72
	Булочка з горіхами	480			11,9	57,12
	Булочка домашня	480			12,08	58,00
	Багет гречаний	500			33,0	165
	Багет хрусткий кукурудзяний	500			33,0	165
	Вергута з гарбузом	460			2,94	13,53
	Гезлеме з фаршем із баранини			30	45	1,35
	Бабка нягре			7	116	0,812

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Для борошняного цеху чисельність персоналу визначаємо, виходячи з виробничої програми цеху та з урахуванням норм виробітку на 1 працівника за формулою:

$$N_{\text{яв}} = \sum(n/H) / \lambda, \quad (2.7)$$

де H – норма виробітку на одного працівника за зміну з певного виду виробів, шт., кг за 7 год.; n – кількість продукції, що випускається за добу, шт., кг; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda = 1,14$ [20].

Таблиця 2.13

Розрахунок чисельності працівників борошняного цеху

Назва виробу	Одиниці виміру	Кількість продукції за добу	Норми виробітку за зміну	Кількість людино-змін
1	2	3	4	5
Міліна (кирма)	порції	30	1,0	0,84
Вареники	порції	33	2,4	2,2
Пиріжки з яйцем та зеленню	шт	480	750	0,64
Булочка з горіхами	шт	480	750	0,64
Булочка домашня	шт	480	750	0,64
Багет гречаний	шт	500	350	1,43
Багет хрусткий кукурудзяний	шт	500	350	1,43
Вертуга з гарбузом	шт	460	750	0,61
Гезлеме з фаршем із баранини	порції	30	1,4	1,17
Бабка нягре	порції	7	2	0,39
Разом, Няв				5

Загальна чисельність виробничих працівників:

$$N_z = 5 * 1,32 = 7 \text{ пекарів.}$$

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

Розрахунок теплового обладнання. Продуктивність печей при випічці різного асортименту неоднакова і залежить від маси та виду виробів, тривалості випічки, способу (у формі або на поду, листах), щільності посадки, розміру поду, кошиків пекарної камери.

Годинну продуктивність печі розраховуємо за формулою

$$P_{\text{ч}} = (n \cdot N \cdot m \cdot 60) / t \quad (2.8)$$

де n – число виробів на полиці печі, деко, листі ($n = n_1 \cdot n_2$), шт.; N – число полиць, деко, листів в печі, шт.; m – маса виробу, кг; t – тривалість випікання, хв.

Число виробів по ширині та довжині поду печі, листа, деко визначається за формулами відповідно

$$n_1 = (B - a) / (b + a) \text{ та } n_2 = (L - a) / (l + a) \quad (2.9)$$

де B, L – ширина і довжина поду печі, деко, листа мм; b, l – ширина і довжина виробу, мм; a – зазор між виробами, мм. Величина зазору між виробами залежить від способу випічки і виду виробів: при випічці на поду, деках зазор приймаємо 20-40 мм, в формах – 5 мм; виробів зі сліпами без зазору.

Час роботи печі, необхідний для теплової обробки виробів:

$$t = m \cdot Q / P_{\text{ч}}, \quad (2.10)$$

де Q – кількість виробів визначеного асортименту, що випікається за добу, шт.; m – маса одного виробу, кг; $P_{\text{ч}}$ – годинна продуктивність печі, кг/год [20].

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

$$n = t / (0,8 \cdot T), \quad (2.11)$$

де 0,8 – теоретичний коефіцієнт використання печі, що враховує час розігріву й час на оформлення останньої партії виробів [20]. Розрахунок кількості печей оформляємо у таблицю 2.14.

Таблиця 2.14

Розрахунок кількості печей

Назва виробу	Кількість виробів за добу	Маса виробу, кг	Кількість виробів на листі	Кількість листів у печі	Час подорожчоту	Продуктивність печі	Час роботи печі	Кількість печей
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Міліна (киирма)	30	0,1	20	18	20	108	0,028	0,004
Пиріжки з яйцем та зеленню	480	0,1	25	18	20	135	0,356	0,056

Продовження таблиці 2.14.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Булочка з горіхами	480	0,1	20	18	20	108	0,444	0,069
Булочка домашня	480	0,1	20	18	20	108	0,444	0,069
Багет гречаний	500	0,3	6	18	30	64,8	2,315	0,362
Багет хрусткий	500	0,3	6	18	30	64,8	2,315	0,362
Бабка нягре	7	0,1	20	18	50	43,2	0,016	0,003
Вертута з гарбузом	460	0,1	20	18	20	108	0,43	0,07
Разом								1

Приймаємо до установки піч ротаційну електричну Tagliavini на 18 рівнів (600х400мм) з габаритними розмірами 920×1020×2050 та розстоювальну шафу ШР-18 на 18 рівнів (600х400) з габаритними розмірами 944×795×950 мм.

Для смаження гезлеме та плацинд необхідно підібрати фритюрницю. Фритюрниці розраховують за формулою:

$$V_{\phi} = (V_{\pi} + V_{\text{ж}}) / (\phi k), \quad (2.12)$$

де V_{π} – об'єм, що займає продукт, дм³; $V_{\text{ж}}$ – об'єм, що займає фритюрний жир, дм³; k – коефіцієнт заповнення, $k = 0,65$; ϕ – оборотність обладнання за розрахунковий період:

$$\phi = T / t_{\text{ц}}, \quad (2.13)$$

де T – тривалість розрахункового періоду (60 хв); $t_{\text{ц}}$ – тривалість циклу теплової обробки, хв [20].

$$V_{\pi} = Q_{\pi} / \rho_{\pi}, \quad (2.14)$$

де Q_{π} – маса продукту, кг; ρ_{π} – об'ємна щільність продукту, кг/дм³.

$$V_{\text{ж}} = 4 \cdot Q_{\pi} / \rho_{\text{ж}}, \quad (2.15)$$

де 4 – коефіцієнт, який враховує відношення жиру для смаження до основного продукту 1:4; $\rho_{\text{ж}}$ – об'ємна щільність фритюрного жиру, $\rho_{\text{ж}} = 0,9$ г/дм³ [20].

$$Q = n \cdot m \quad (2.16)$$

$$30 \cdot 0,11 = 3,3 \text{ кг гезлеме}$$

$$V_{\pi} = Q_{\pi} / \rho_{\pi} = 3,3 / 0,75 = 4,4 \text{ дм}^3$$

$$V_{\text{ж}} = 4 \cdot Q_{\pi} / \rho_{\text{ж}} = 4 \cdot 3,3 / 0,9 = 14,67 \text{ дм}^3$$

$$\phi_{\pi} = T / t_{\text{ц}} = 60 / 5 = 12$$

$$V_{\phi} = (V_{\Gamma} + V_{\text{ж}}) / (\phi k) = (4,4 + 14,67) / 12 \cdot 0,65 = 2,5 \text{ л}$$

Згідно розрахунків підбираємо фритюрницю електричну Frosty FE4 з габаритами 245*430*310 мм з 1 ванною об'ємом 3 л [20].

Розрахунок і добір електричних плит для виготовлення начинок починається з розрахунку ємностей для варіння за формулами:

$$V_k = 1,15 \cdot V_{\text{пр}} / K \quad (2.17)$$

$$V_{\text{пр}} = Q / \gamma, \quad (2.18)$$

де Q – маса продукту, кг; γ – об'ємна щільність продукту, що вариться, кг/дм³. Далі розраховується площа плити за формулами:

$$F_{\text{ж.п.}} = P \cdot f \cdot \tau / 60, \quad (2.19)$$

де P – кількість посуду, необхідного для приготування даного виду за розрахункову годину; f – площа, займана посудом на поверхні плити, м²; τ – тривалість обробки, хв.

Кількість плит дорівнює:

$$n = F / F_{\text{ст}}, \quad (2.20)$$

де $F_{\text{ст}}$ – площа поверхні стандартної плити, м².

Розрахунки оформлюються в таблицю 2.15.

Таблиця 2.15

До розрахунку поверхні плит

Напівфабрикат	Маса н/ф, кг	Об'єм на щіль- ність н/ф, кг/дм ³	Об'єм н/ф, V_k	Міст- кість посу- ду, дм ³	К-ть оди- ниць посу- ду	Діа- метр посу- ду, мм	Пло- ща оди- ниці посу- ду, м ²	Тр- сть тепл. обро- бки, хв.	Пло- ща пове- рхні пли- ти, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Начинка з вишні	3,4	0,6	7,68	8,0	1	300	0,071	20	0,03
Начинка з гарбуза	22,08	0,55	40,0	20,0	2	300	0,071	30	0,08
Разом									0,09

$$n = F / F_{\text{ст}} = 0,09 / 0,12 = 0,75 = 1 \text{ шт}$$

Підбираємо плиту двохконфорочну Kogast ES-60 з габаритними розмірами 600*600*250 мм.

Розрахунок холодильного обладнання. Холодильні шафи розраховуємо з обліком того, що максимальна кількість продукції, що може зберігатися

в холодильній шафі цеху, складається з сировини і напівфабрикатів на ½ зміни.

$$E = (Q_c/2 + Q_{н/ф}/2) / \varphi \quad (2.21)$$

де E – розрахункова ємність шафи, кг; Q_c , $Q_{н/ф}$ – кількість сировини та напівфабрикатів, які підлягають зберіганню у холодильній шафі протягом розрахункового періоду, кг; φ – коефіцієнт, який враховує масу тари, $\varphi = 0,7 \dots 0,8$ [13, 20]. Розрахунок продуктів наведено в таблиці 2.16.

Таблиця 2.16

Розрахунок кількості сировини та напівфабрикатів

Найменування сировини або напів- фабрикату	Кількість сировини та н/ф	
	За зміну, кг	За ½ зміни, кг
1	2	3
Гриби	1,732	0,866
Зелень	0,063	0,032
Капуста б/к	1,353	0,677
Картопля	0,735	0,368
Кисломолочний сир	0,771	0,386
Морква	2,224	1,112
М'ясо	6,32	3,160
Плоди та ягоди	0,94	0,470
Повидло, джем	0,882	0,441
Риба	1,679	0,840
Субпродукти	1,077	0,539
Цибуля ріпчаста	1,448	0,724
Яйця	17,25	8,625
Масло вершкове	23,424	11,712
Дріжджі пресовані	5,12	2,560
Всього сировини	65,018	32,510
Начинка з вишні	3,4	1,700
Начинка з гарбуза	22,08	11,040
Начинка з яєць та зелені	21,6	10,800
Начинка з сиру фермерського	0,8	0,400
Фарш із баранини	1,5	0,750
Всього н/ф	49,38	24,69

Таким чином $E = (32,51 + 24,69) / 0,75 = 57,2$ кг.

Місткість шафи визначають із розрахунку, що в 0,1 мз обсягу розміщається 20 кг продуктів. $V = 57,2 * 0,1 / 20 * 1000 = 290$ л. За каталогом обираємо

холодильний стіл Cryspi SCH-2 з об'ємом 300 л.

Розрахунок механічного обладнання. Розрахунок і підбір механічного обладнання виконується з урахуванням тривалості роботи цехів за зміну та коефіцієнта використання механічного обладнання за часом, який у розрахунках не повинен перевищувати 0,5. Розрахунок механічного обладнання складається з підбору його за продуктивністю у каталогах залежно від потужності цеху та обсягів сировини певного виду, що переробляється; визначення тривалості роботи і коефіцієнта використання. Орієнтовану продуктивність машини визначаємо за формулою:

$$G_{op} = Q / 0,5 / T, \text{кг / год} \quad (2.22)$$

де G_{op} – орієнтовна продуктивність машини, кг/год.; Q – маса сировини, що переробляється, кг; T – тривалість роботи цеху, год.; 0,5 – умовний коефіцієнт використання машини.

За каталогами підбираємо обладнання, яке має продуктивність, близьку до орієнтовної. Потім визначаємо фактичну тривалість роботи обладнання і коефіцієнт використання за формулами:

$$t = Q / G \quad (2.23)$$

$$\eta = t / T \quad (2.24)$$

де t – час роботи обладнання, год.; η – коефіцієнт використання обладнання [13, 20].

Просіювач підбираємо по кількості борошна, солі та цукру. В цеху просіюється 264,36 кг борошна пшеничного, 25,29 кг цукру та 5,12 кг солі. Загальна вага $Q = 294,77$ кг.

$$G_{op} = 294,77 / 0,5 / 8 = 73,7 \text{ кг/год}$$

Підбираємо просіювач Каскад з продуктивністю 150 кг/год та габаритними розмірами 405×858×830 мм.

$$t = 294,77 / 150 = 1,97$$

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

Приймаємо один просіювач Каскад з продуктивністю 150 кг/год.

Розрахунок і добір тістомісильної машини здійснюється з урахуванням

погодинної продуктивності (кількості тіста) при виготовленні певних видів продукції. Замість тіста відбувається в діжах різної ємності. Тривалість роботи машини визначають за формулою:

$$t = p \cdot t_1 / 60 \quad (2.25)$$

де p – кількість замісів (збивань), шт.; t_1 – тривалість одного замісу (збивання), хв.

$$p = V_m / V_d, \quad (2.26)$$

де V_m – об'єм тіста, що замішується, дм³; V_d – обсяг діжі, дм³.

$$V_m = Q / \rho, \quad (2.27)$$

де Q – маса тіста, що замішується, кг; ρ – об'ємна маса тіста, кг/дм³.

Кількість машин:

$$N = t / T / 0,3, \quad (2.28)$$

де T – тривалість роботи цеху, год [13, 20].

Приймаємо для замісу машину з обсягом діжі 80 літрів і 10 літрів. Результати заносимо в таблицю 2.17.

Таблиця 2.17

Розрахунок і добір тістомісильної машини

Тісто	Маса тіста	Об'ємна маса тіста	Об'єм тіста	Кількість замісів	Тривалість замісу	
					одного	загал.
1	2	3	4	5	6	7
Тістоміс на 80 л						
Пиріжки з яйцем і зеленню	30,72	0,55	55,85	1	20	0,333
Булочка з горіхами	57,12	0,55	103,85	1	20	0,333
Булочка домашня	58,0	0,55	105,45	1	20	0,333
Багет гречаний	165,0	0,55	300,00	4	30	2,000
Багет хрусткий кукурудз.	165,0	0,55	300,00	4	30	2,000
Вертуга з гарбузом	13,53	0,75	18,04	1	20	0,333
					Разом	5,34
Тістоміс на 10 л						
Міліна (кирма)	2,202	0,75	2,94	1	20	0,333
Вареники	2,71	0,75	3,61	1	20	0,333
Гезлеме з фаршем із бара-	1,35	0,75	1,80	1	20	0,333
Бабка нягре	0,812	0,75	1,08	1	20	0,333
					Разом	1,34

Кількість машин:

$$N = t/T/0,3 = 5,34/10/0,3 = 1,78 = 2 \text{ машини об'ємом діжі на } 80 \text{ л}$$

$$N = t/T/0,3 = 1,34/10/0,3 = 0,5 = 1 \text{ машина настільна об'ємом діжі на } 10 \text{ л}$$

Отже, в борошняному цеху тісто буде замішуватися на двох тістомісильних машинах: М 80 з габаритами 1215*710*1510 мм та BS 10 з габаритами 350*390*600 мм.

Додатково приймаємо в роботу протиральну машину В цеху необхідно підготувати 22,08 кг начинки з гарбуза і 0,8 кг з сиру та 8,112 горіхів. Загальна вага $Q=31$ кг.

$$G_{op} = 31/0,5/8 = 7,75 \text{ кг/год}$$

Підбираємо протиральну машину С80 з продуктивністю 50 кг/год та габаритними розмірами 540×610×360 мм.

$$t = 31/50 = 0,62$$

$$\eta = 0,62/8 = 0,1$$

Приймаємо в роботу одну протиральну машину С80 з продуктивністю 50 кг/год.

Розрахунок нейтрального обладнання. У спеціалізованих цехах використовуються наступні види немеханічного обладнання: столи виробничі, ванни мийні, стелажі.

Методика розрахунку виробничих столів базується на використанні даних про кількість сировини, яка переробляється при виконанні певної технологічної операції, чисельність виробничих працівників, що одночасно зайняті на виконанні цієї операції, і норми довжини столу на одного працівника.

При вивченні методики розрахунку і добору мийних ванн слід звернути увагу на правильне визначення норм витрати води для промивання 1 кг продуктів певного виду, тривалості циклу оброблення продуктів у мийній ванні, об'єму стандартних ванн, підібраних за каталогом [20].

Розрахункова довжина виробничих столів визначається за формулою:

$$L = N * 1, \quad (2.29)$$

де N - кількість працівників в цеху; 1 - довжина робочого місця на од-

ного робітника, приймати $l = 1,25$ м. Кількість столів розраховують з урахуванням фактичної довжини столу за формулою:

$$n = L_p / l_{\text{ст}} \quad (2.30)$$

де $l_{\text{ст}}$ - довжина стандартного столу, м.

При визначенні кількості та підборі столів враховується можливість виконання окремих операцій на одному столі з розподілом процесів у часі, але з дотриманням санітарних вимог [20].

Таблиця 2.18

Розрахунок виробничих столів

Технологічні операції	Норми стола, м	Розрахункова довжина столу	Розміри, м		Кількість, столів
			Довжина	Ширина	
1	2	3	4	5	6
Розкочування і оброблення тіста	1,5	$5 \cdot 1,25 = 6,25$	1500	600	2
Виготовлення виробів	1,5		1500	600	1
Оздоблення тістових заготовок	1,0		1000	600	1
Інші операції	1,0		1000	600	1

Для розкочування і оброблення тіста, виготовлення виробів установлюємо три столи для борошняних робіт СП-4, для інших операцій установлюємо два іржостійкі столи СРП-10/6, на один з яких установлюємо ваги.

Також без розрахунків обираємо 6 мийних ванн: 3 ванни в приміщення для підготовки яєць, одну мийну ванну в виробничий цех та дві в мийну тару.

Додатково в цеху без розрахунків підбираємо два стелажі кондитерські (шпильки) на 18 дек, раковини для миття рук та бачки для сміття.

Площа борошняного цеху визначається визначається на основі сумарної установочної (корисної) площі обладнання. Загальна площа знаходиться за формулою:

$$S = S_{\text{об}} / \xi \quad (2.31)$$

Коефіцієнт використання площі для борошняних цехів ξ складає 0,3 [20].

Розрахунок площі цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість обладнання	Габарити, мм		Площа одиниці обладнання, м ²	Сумарна площа обладнання, м ²
			l	b		
1	2	3	4	5	6	7
Просіювач	Каскад	1	405	858	0,35	0,35
Тістомісильна машина	M 80	2	1215	710	0,87	1,74
Тістомісильна машина	SB10	1	350	390	-	-
Протиральна машина	C80	1	540	610	-	-
Піч ротаційна елект.	Tagliavini	1	920	1020	0,94	0,94
Розстоювальна шафа	ШР-18	1	944	795	0,75	0,75
Фритюрниця	Frosty FE4	1	245	430	-	-
Плита електрична	Kogast ES-60	1	600	600	0,36	0,36
Холодильний стіл	Cryspi SCH-2	1	1410	700	0,99	0,99
Стіл для бор.виробів	СП-4	2	1500	600	0,9	1,8
Стіл виробничий	СПП-10/6	2	1000	600	0,6	1,2
Мийна ванна	ВМ 6/6	6	600	600	0,36	2,16
Стелаж кондитерський (шпилька)	18 рівнів для деко 600x400	2	610	468	0,29	0,58
Раковина для миття рук	410*320	3	410	320	0,13	0,39
Разом:						15,26

Розрахуємо площу борошняного цеху:

$$S_{\text{цеху}} = 15,3 / 0,3 = 51 \text{ м}^2.$$

Приймаємо загальну площу борошняного цеху 51 м², з приміщенням для випікання виробів 29 м² та ділянкою для оздоблення виробів 6 м², приміщенням для підготовки яєць 6 м², коморою для зберігання виробів 4 м², коморою та мийною тарою 6 м², що відповідає нормативним даним [20].

На основі проведених розрахунків розробляється креслення плану ресторану (додаток Б) і борошняного цеху з розташуванням технологічного обладнання – специфікація (додаток Г).

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Зала ресторану «MAHALA» в місті Ізмаїл вирішена у теплій етнічній стилістиці з акцентом на атмосферу бессарабського дому, гостинності та спі-

льного застілля. В інтер'єрі поєднано натуральне дерево, фактурні світлі стіни, теракотові м'які крісла, декоративну кераміку, рослини та орнаментальний текстиль, що формують відчуття затишку й локальної автентичності. Центральним елементом простору є камінна зона, яка підсилює домашній характер закладу, а відкриті полиці з глечиками, книгами та ремісничими деталями створюють образ сучасної махали — місця зустрічей, розмов і спільної гастрономічної культури. Окрему камерну зону з екраном (лекторій) планується використовувати для дегустацій, гастровечерь, презентацій локальної випічки та невеликих подієвих заходів, що відповідає концепції ресторану як простору не лише харчування, а й культурної комунікації.



Рис. 2.2. і 2.3. Концептуальна візуалізація інтер'єру торговельної зали та лекторію ресторану “MAHALA”

У кімнаті-лекторії передбачено проекційний екран, прихований у стельовій ніші. У звичайному режимі простір виглядає як затишна камерна кімната з книжковими полицями, молдовським килимом, теплим освітленням і декоративною керамікою, а під час лекцій, дегустацій чи презентацій трансформується в повноцінний майданчик для подій. Текстильне оформлення лекторію передбачає використання лляних штор, декоративних подушок, настінного молдовського килима з рослинним орнаментом та столових доріжок із делікатними етнічними мотивами.

Такі елементи пом'якшують простір, додають йому теплоти й підкреслюють бессарабський характер інтер'єру [22].

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення ресторану передбачає раціональне розміщення основних, виробничих, складських, адміністративно-побутових і технічних приміщень із дотриманням послідовності технологічного процесу. Планування забезпечує зручний рух сировини, готової продукції, персоналу та відвідувачів без перетину основних потоків. Торговельна зала розміщується у доступній для гостей частині закладу, а виробничі приміщення – у функціональному зв'язку зі складською групою та зоною видачі страв. Таке рішення сприяє ефективній організації роботи ресторану, безпеці обслуговування та комфортному перебуванню відвідувачів. Разом з цим додається експлікація приміщень (додаток В).

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в реконструкцію:

$$I_p = B * П, \quad (2.32)$$

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

Вартість реконструкції чи будівництва ресторану зазвичай можна розрахувати за формулою $300\text{-}1000 \text{ у.о./м}^2$. У цю суму входить ремонт, меблі, інвентар, декор та інше [13].

Для проектів, що потребують мінімальних змін і раніше використовувались за тим самим призначенням – можна приймати розрахункову вартість 300 у.о./м^2 . Для проектів, що потребують більшої роботи (нова вентиляція, коштовні меблі та інтер'єр та інше) – $400\text{-}600 \text{ у.о./м}^2$. Для елітних ресторанів та 4-5 зіркових готелів або будівництва об'єкту з нуля - ця сума може бути $700\text{-}1000 \text{ у.о./м}^2$ і більше.

Сума інвестицій в реконструкцію ресторану (за курсом 43,9 станом на 04.05.2026)

$$I_p = 300 * 180 * 43,9 = 2370600 \text{ грн} = 2370,6 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{03} = B_y + B_m + B_t, \quad (2.33)$$

B_y – покупна вартість устаткування, грн.;

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

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

Результати розрахунків покупної вартості устаткування зведено в таблицю 2.20.

Таблиця 2.20.

Розрахунок покупної вартості устаткування

Найменування	Кількість	Вартість одиниці, тис. грн.	Вартість всього, тис. грн.
1	2	3	4
Стіл 2-місний дерев'яний	6	6,54	39,24
Стіл 4-місний дерев'яний	16	7,77	124,32
Стіл 6-місний дерев'яний	4	9,18	36,72
Напівкрісло	100	4,5	450,0
Стейшн-вітрина з красивими аплікаціями	1	26,0	26,0
Панелі гіпсові з аплікацією	8	15,0	120,0
Гобелени	2	26,44	52,88
Набір меблів для вестибюлю:			
Крісло м'яке	2	10,172	20,344
Диван	1	23,4	23,4
Просіювач Каскад	1	44,664	44,664
Тістомісильна машина М 80	2	188,673	377,346
Тістомісильна машина SB10	1	24,297	24,297
Протиральна машина С80	1	158,054	158,054
Піч ротаційна елект. Tagliavini	1	735,000	735,0
Розстоювальна шафа ШР-18	1	29,920	29,92
Фритюрниця Frosty FE4	1	4,551	4,551
Плита електрична Kogast ES-60	1	61,629	61,629
Холодильний стіл Cryspi SCH-2	1	42,005	42,005
Стіл для борошняних виробів СП-4	2	7,997	15,994
Стіл виробничий СРП-10/6	2	5,432	10,864
Мийна ванна ВМ 6/6	6	4,68	28,08
Стелаж конд. (шпилька)	2	11,496	22,992
Раковина для миття рук	3	2,439	7,317
Всього			2455,617

Отже, покупна вартість устаткування складає 2455,617 тис. грн.

Тоді вартість монтажу устаткування становить 245,561 тис. грн., а вартість транспортних витрат – 122,78 тис. грн.

$$I_{O3} = 2455,617 + 245,561 + 122,78 = 2823,958 \text{ тис. грн.}$$

Інвестиції в маркетинг і рекламу наведено в таблиці 2.21.

Таблиця 2.21.

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, тис. грн..
1	2
1. Брендбук та айдентика	5
2. Дизайн інтер'єру	108*0,2=21,6
3. Розробка промо-сайту	10
4. Контекстна реклама	5
5. Реклама в соціальних мережах	12
6. Дизайн поліграфії	5
7. Друк поліграфії	5
Всього:	63,6

Загальні витрати для втілення проекту представлено в таблиці 2.22.

Таблиця 2.22.

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, тис.грн.
1	2
1. Витрати на реконструкцію	2370,6
2. Витрати на устаткування	2455,617
3. Витрати на монтаж	245,561
4. Витрати на транспортування	122,78
5. Витрати на рекламу та маркетинг	63,6
Всього	5258,158

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

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

Організаційна структура управління є важливою складовою внутрішнього середовища підприємства, оскільки визначає порядок розподілу функцій, повноважень і відповідальності між окремими підрозділами та працівниками. Вона забезпечує узгоджену взаємодію всіх ланок управління, сприяє ефективній реалізації стратегії розвитку підприємства, оперативному реагуванню на зміни зовнішнього середовища та раціональному вирішенню поточних завдань. Чітко сформована організаційна структура дає змогу впорядкувати управлінські процеси, забезпечити стабільність роботи закладу, підвищити продуктивність персоналу та якість обслуговування споживачів. Її формування зумовлене необхідністю раціонального розмежування прав, обов'язків і зон відповідальності між структурними елементами підприємства, що в підсумку сприяє досягненню поставлених цілей [23].

Загальне керівництво діяльністю ресторану «MAHALA», а також стратегічне планування його розвитку здійснює директор. До управлінського персоналу також належить бухгалтер, який відповідає за ведення фінансового обліку, планування бюджету, контроль витрат, підготовку фінансової звітності та забезпечення належного рівня фінансової дисципліни підприємства.

Операційний рівень управління охоплює працівників, які забезпечують щоденну діяльність основних підрозділів ресторану. Вони організовують роботу персоналу, контролюють дотримання стандартів обслуговування, якість страв і напоїв, раціональне використання ресурсів, складання робочих графіків, закупівлю сировини та оптимізацію виробничих і сервісних процесів. Виробничий підрозділ ресторану представлений шеф-кухарем, кухарями та кухонними робітниками, які забезпечують приготування страв відповідно до затверджених рецептур, контроль якості сировини й готової продукції, організацію роботи кухні та дотримання санітарно-гігієнічних вимог і правил безпечності харчових продуктів, чистоту кухонного посуду і приміщень [23].

Сервісний підрозділ включає адміністратора торговельної зали, офіціантів, а також персонал, відповідальний за миття посуду та підтримання чистоти у приміщеннях закладу. Основними завданнями цього підрозділу є приймання замовлень, обслуговування гостей, забезпечення комфортної атмосфери, дотримання стандартів сервісу та підтримання належного санітарного стану робочих зон.

До допоміжного персоналу ресторану «MAHALA» належать водій та охоронець. Їхні функції пов'язані із забезпеченням безперебійної роботи закладу: водій відповідає за транспортне обслуговування, доставку продукції та виконання господарських завдань, а охоронець — за безпеку гостей, персоналу й майна ресторану.

Оскільки ресторан «MAHALA» передбачає не лише надання послуг харчування, а й організацію додаткових форматів дозвілля, зокрема кулінарних майстер-класів і гастровечорів, до штатного розпису доцільно включити посаду менеджера з організації event-заходів. Такий фахівець відповідатиме за планування, координацію та проведення подієвих заходів, що сприятиме розширенню спектра послуг закладу та підвищенню його конкурентоспроможності.

Отже, організаційна структура ресторану «MAHALA» формується з урахуванням його концепції, місця розташування, функціонального призначення та специфіки послуг. Вона відображає систему підпорядкування, розподіл посадових обов'язків і взаємозв'язки між працівниками.

Для ефективного управління закладом доцільним є використання лінійно-функціональної організаційної структури, представленої в Додатку Д.

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

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

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників закладу ресторанного господарства

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість (постійно/тимчасово)
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал:		
Директор ресторану	1	постійно
Бухгалтер	1	постійно
Всього:	2	неповна зайнятість
Виробничий персонал:		
Шеф-кухар	1	постійно
Кухар м'ясо-рибного цеху	2	постійно
Кухар овочевого цеху	2	постійно
Кухар гарячого цеху	4	постійно
Кухар холодного цеху	4	постійно
Пекар борошняного цеху	5	постійно
Кохонний робітник	2	постійно
Всього:	20	
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	2	постійно
Офіціант	6	постійно
Бармен	2	постійно
Прибиральник	2	постійно
Всього:	12	постійно
Допоміжний персонал		
Менеджер з організації event-заходів	1	неповна зайнятість
Водій	2	постійно
Охорона	2	постійно
Всього:	5	постійно
По підприємству:	39	

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

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

№	Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн.
1	2	3	4	5	6
1.	Директор ресторану	5/2	1	1	900
2.	Бухгалтер	3/4	1	1	500
3.	Шеф-кухар	5/2	1	1	900

Продовження таблиці 3.2.

1	2	3	4	5	6
4.	Кухар м'ясо-рибного цеху	3/3	2	1	700
5.	Кухар овочевого цеху	3/3	2	1	700
6.	Кухар гарячого цеху	3/3	4	2	700/1400
7.	Кухар холодного цеху	3/3	4	2	700/1400
8.	Пекар борошняного цеху	3/3	7	5	700/3500
9.	Кухонний робітник	2/2	2	1	500
10.	Адміністратор	5/2	2	1	700
11.	Офіціант	2/2	6	3	400/1200
12.	Бармен	2/2	2	1	600
13.	Прибиральник	2/2	2	1	500
14.	Менеджер з орг. event-заходів	2/5	1	1	400
15.	Водій	2/2	2	1	500
16.	Охорона	2/2	2	1	500
Всього заробітна плата за день, грн.					13710
Всього заробітна плата за місяць, грн.					411200

3.3. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства

Послуги підприємств ресторанного господарства поділяються на основні (виготовлення, реалізація та організація споживання кулінарної продукції) та додаткові (сервісні зручності, розваги, організаційні заходи), які підвищують рівень обслуговування, створюють комфорт та стимулюють попит споживачів. Організацію процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства при готелі представляють у вигляді табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг

закладом ресторанного господарства при готелі

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль, гардероб, санвузол	Гардеробна стійка, санітарні прилади, стійка адміністратора, м'які меблі	Черговий адміністратор Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування	Торговельна зала, бар	Меблі та обладнання торговельного залу, столовий посуд, столові набори столова білизна	Адміністратор Офіціант Відвідувач

Продовження таблиці 3.3.

1	2	3	4	5
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала, роздавальна, сервізна, бар, мийна столового посуду, приміщення оф-тів	Торговельно-технологічне устаткування, устаткування для забезпечення видовищних заходів	Менеджер з організації обслуговування, споживачів
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	Приміщення лекторію, дитяча зона	Проектор, екран, устаткування для забезпечення видовищних заходів	Менеджер з організації event-заходів. Споживач
Інформаційно-консультативні послуги	Консультавання, навчання кулінарній майстерності	Торговельна зала приміщення лекторію	Торговельна зала, торговельні меблі, технологічне устаткування	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інших послуг	Надання додаткових послуг	Приміщення вікна видачі	Торговельні меблі, упакування, мерч	Адміністратор, офіціант, гості

Як і всі заклади ресторан «MAHALA» надає основні та додаткові послуги, які представлено у вигляді схеми та наведено у Додатку Е.

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

Організація охорони праці персоналу. Охорона праці в закладах ресторанного господарства - це сукупність правил і заходів, спрямованих на забезпечення безпечних умов роботи для співробітників на всіх етапах їхньої діяльності. Важливим аспектом є впровадження заходів для профілактики травматизму та запобігання поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь. Ці заходи повинні охоплювати створення належних санітарно-гігієнічних умов у всіх приміщеннях, організацію безпечних робочих місць, забезпечення електробезпеки, постійне навчання та інструктаж персоналу [24].

Технологічне обладнання повинне працювати таким чином, щоб не забруднювати навколишнє середовище шкідливими викидами понад встановлені норми. У виробничих цехах необхідно встановлювати витяжні пристрої для видалення шкідливих газів, що утворюються при приготуванні їжі. Це

сприяє створенню сприятливого мікроклімату та покращенню умов праці. Технологічне обладнання в закладах ресторанного господарства в процесі експлуатації не повинне забруднювати навколишнє середовище викидами шкідливих речовин в обсягах, що перевищують допустимі значення, установлені стандартами та санітарними нормами.

Дотримання вимог НПАОП 55.01-1.02-96 та НПАОП 52.0-7.02-80 дозволяє обґрунтовано вибирати заходи і засоби захисту для працівників, підвищуючи безпеку на робочих місцях і забезпечуючи комфорт та здоров'я персоналу (табл.3.4).

Таблиця 3.4.

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу

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

Мікроклімат виробничого середовища є одним із важливих чинників, що впливає на самопочуття, здоров'я та працездатність працівників протягом

робочого дня. Його основними параметрами є температура повітря, відносна вологість, швидкість руху повітря, а також інтенсивність теплового випромінювання від нагрітих поверхонь, обладнання та технологічних процесів. У виробничих приміщеннях закладів ресторанного господарства ці показники мають особливе значення, оскільки робота кухні, пекарського або кондитерського цеху часто супроводжується підвищеним тепловиділенням, вологістю та інтенсивним використанням теплового обладнання.

За сприятливих мікрокліматичних умов організм людини підтримує сталу температуру тіла завдяки механізмам терморегуляції. Кількість тепла, що утворюється в організмі, залежить від характеру та інтенсивності виконаної роботи, тоді як тепловіддача визначається умовами навколишнього середовища. При підвищеній температурі повітря організм активніше втрачає тепло через потовиділення. Однак разом із потом втрачаються вода, мінеральні солі та інші важливі речовини, що може спричинити зневоднення, погіршення самопочуття, зниження концентрації уваги та працездатності.

Відносна вологість повітря також істотно впливає на тепловий стан працівника. Надмірна вологість ускладнює випаровування поту з поверхні шкіри, через що організм гірше віддає тепло. Натомість помірне зниження вологості сприяє кращому теплообміну. Водночас занадто сухе повітря є небажаним, оскільки воно може викликати пересихання слизових оболонок дихальних шляхів, подразнення очей і загальний дискомфорт під час роботи.

Важливим параметром мікроклімату є швидкість руху повітря. У приміщеннях із підвищеною температурою помірний рух повітря сприяє покращенню тепловіддачі та зменшує відчуття перегрівання. Проте за низької температури надмірна швидкість повітря може призвести до переохолодження організму. Різкі коливання температури, протяги та невідповідність параметрів повітря встановленим нормам негативно впливають на терморегуляцію та можуть стати причиною погіршення стану здоров'я працівників. Параметри мікроклімату виробничих приміщень нормуються згідно з ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень» [25]. Забезпечення

оптимальних мікрокліматичних умов у виробничих приміщеннях є ключовим для створення безпечного та комфортного робочого середовища.

Таблиця 3.5.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробниче приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
1	2	3	4	5	6	7
Гарячий цех, борошняний цех	15-21	75	0,4	17-26	75 (при 24 °C і нижче)	0,2-0,5
Холодний цех, заготівельний цех	15-21	75	0,3	17-26	75 (при 24 °C і нижче)	0,2-0,5
Мийна столового посуду	15-21	75	0,3	17-26	75 (при 24 °C і нижче)	0,2-0,4

У виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства важливе значення має ефективна система вентиляції, оскільки технологічні процеси приготування страв супроводжуються виділенням тепла, пари, запахів, диму та жирових аерозолів. Для їх своєчасного видалення над тепловим обладнанням передбачаються місцеві витяжні пристрої, зокрема витяжні зонти, що забезпечують очищення повітря безпосередньо в зоні утворення забруднень. Це сприяє підтриманню належного мікроклімату у виробничих приміщеннях, зменшує теплове навантаження на працівників і покращує умови праці.

Система вентиляції ресторану «MAHALA» має формуватися з урахуванням функціонального призначення окремих приміщень. Доцільно передбачити окрему вентиляцію торговельної зали, виробничих цехів, мийних приміщень і санітарних вузлів. У торговельній залі повітрообмін забезпечується за допомогою припливно-витяжних агрегатів, які подають свіже повітря та видаляють відпрацьоване. У кухонній зоні основний акцент робиться на локальному видаленні тепла, пари та запахів від технологічного обладнання, тоді як у санітарних вузлах передбачається самостійна витяжна вентиляція.

Рівень шуму на робочих місцях також має відповідати вимогам чинних санітарних норм. Відповідно до ДСН 3.3.6.037-99, нормованими параметрами

виробничого шуму є рівні звукового тиску в октавних смугах частот, а для орієнтовної гігієнічної оцінки допускається використання рівня шуму в дБА. Для робочих зон виробничо-технологічних приміщень граничне значення еквівалентного рівня шуму становить 80 дБА, тому під час експлуатації вентиляційного та технологічного обладнання необхідно передбачати заходи щодо зниження шумового навантаження на персонал.

Важливою складовою безпечних і комфортних умов праці у закладі ресторанного господарства є належна організація освітлення. Воно має забезпечувати достатню видимість робочих поверхонь, зменшувати напруження зору, сприяти точності виконання технологічних операцій і підтримувати загальний рівень безпеки працівників. Проектування природного та штучного освітлення здійснюється відповідно до вимог ДБН В.2.5-28:2018 «Природне і штучне освітлення» [26].

У приміщеннях ресторану передбачається використання природного, штучного та, за потреби, суміщеного освітлення. Природне освітлення забезпечується через віконні прорізи і є бажаним для торговельної зали, адміністративних та основних виробничих приміщень. Якість такого освітлення залежить від площі засклення, орієнтації вікон, глибини приміщення та наявності сонцезахисних елементів. У приміщеннях, де природне світло є недостатнім або не передбачається з технологічних чи санітарних причин, застосовується штучне освітлення.

Штучне освітлення в закладі ресторанного господарства доцільно організовувати з урахуванням функціонального призначення окремих зон. У торговельній залі воно має не лише забезпечувати нормативний рівень освітленості, а й формувати комфортну атмосферу для гостей. У виробничих приміщеннях основний акцент робиться на достатньому освітленні робочих поверхонь, обладнання, мийних зон і місць первинної обробки сировини. Для цього застосовується загальне освітлення, а в окремих робочих зонах — місцеве підсвічування.

Окремо передбачається аварійне та евакуаційне освітлення, необхідне

для безпечного пересування працівників і відвідувачів у разі відключення основного джерела електропостачання. У холодильних камерах, складських, технічних, санітарно-побутових та допоміжних приміщеннях освітлення організовується відповідно до їхнього функціонального призначення та умов експлуатації. Отже, раціональне поєднання природного і штучного освітлення є необхідною умовою безпечної, ефективної та санітарно правильної організації роботи ресторану «MAHALA».

Основними заходами для забезпечення безпеки щодо електротравматизму можна назвати фізичне відділення струмопровідних деталей обладнання за допомогою кожухів, загороджень або інших засобів, для уникнення випадкового контакту людей з електричними деталями, що можуть бути під напругою. Заземлення електрообладнання, що полягає у підключенні металевих частин обладнання до землі, щоб у разі витoku струму вони могли відводити його до землі і запобігти ураженню людей електричним струмом. Проведення електроенергії до технологічного обладнання кабелем у трубі необхідного діаметру, що складається у спеціальні труби або канали, вбудовані у підлогу, для уникнення фізичного контакту з проводами і зменшення ризику пошкодження кабелів теж є важливим заходом проти електротравматизму. Забезпечує безпеку про роботі з електричним обладнанням і встановлення рубильників розриву на силових лініях для термінового відключення обладнання у випадку аварійної ситуації або необхідності проведення ремонтних робіт. Ці рубильники дозволяють оперативно вимкнути електроенергію і зменшити ризик ураження струмом.

Організація протипожежної системи безпеки. Організація протипожежної безпеки є обов'язковою складовою діяльності закладу ресторанного господарства, оскільки вона спрямована на захист життя і здоров'я працівників та відвідувачів, а також на збереження майна підприємства. Протипожежні заходи мають передбачатися ще на етапі проєктування будівлі та включати раціональне планування шляхів евакуації, використання вогнестійких конструкцій і перегородок, встановлення систем пожежної сигналізації, опо-

віщення про пожежу та первинних засобів пожежогашіння.

Відповідальність за належний стан пожежної безпеки на підприємстві покладається на керівника закладу. У ресторані «MAHALA» необхідно передбачити розміщення вогнегасників у доступних і добре помітних місцях, переважно поблизу виходів, у виробничих приміщеннях, коридорах та інших зонах підвищеного ризику. Особлива увага приділяється кухонним і пекарським цехам, де експлуатується теплове та електричне обладнання. Також доцільним є встановлення автоматичної пожежної сигналізації, яка реагує на появу диму або підвищення температури та забезпечує своєчасне оповіщення персоналу про небезпеку.

Тип і кількість вогнегасників визначаються відповідно до чинних Правил експлуатації та типових норм належності вогнегасників з урахуванням площі приміщень, характеру технологічних процесів, категорії пожежної безпеки та класу можливої пожежі. Для попереднього розрахунку в роботі приймається норма 1 вогнегасник на 70 м² площі приміщення. Загальна площа ресторану становить 814 м², тому необхідна кількість вогнегасників складає: $814 / 70 = 11,6$, тобто не менше 12 одиниць. Із них 4 вогнегасники передбачається розмістити у виробничих цехах, де існує підвищений ризик виникнення пожежі через використання теплового, електричного та пекарського обладнання.

Цивільна оборона. Цивільний захист є важливою складовою системи безпеки держави, підприємств і населення. Його основне призначення полягає у запобіганні надзвичайним ситуаціям, зменшенні їхніх наслідків, захисті життя і здоров'я людей, а також забезпеченні стійкого функціонування об'єктів інфраструктури в умовах мирного та воєнного часу. Для закладів ресторанного господарства питання цивільного захисту набувають особливої актуальності в сучасних умовах, оскільки робота підприємства може ускладнюватися повітряними тривогами, загрозою ракетних і дронівих атак, аварійними відключеннями електроенергії, перебоями з водопостачанням та іншими надзвичайними ситуаціями.

У ресторані «MAHALA» система цивільного захисту має бути спрямована на забезпечення безпеки працівників і відвідувачів під час виникнення небезпечних ситуацій. Для цього необхідно передбачити чіткий порядок дій персоналу у разі оголошення сигналу повітряної тривоги, пожежі, аварійного відключення електроенергії або іншої загрози. Працівники закладу повинні бути ознайомлені з маршрутами евакуації, місцем розташування найближчого укриття, порядком супроводу гостей, а також правилами надання первинної допомоги та підтримання організованості у приміщенні.

З урахуванням сучасних реалій особливу увагу слід приділити питанню укриття людей під час повітряної тривоги. У разі відсутності власної захисної споруди в закладі має бути визначене найближче доступне укриття або інше безпечне місце, до якого можуть бути спрямовані працівники й гості. Інформацію про його розташування доцільно розмістити у доступному для персоналу місці, а працівники повинні знати порядок супроводу відвідувачів без створення паніки. Вимоги до утримання, облаштування та експлуатації об'єктів фонду захисних споруд цивільного захисту регулюються наказом МВС України № 579 [27].

Під час оголошення повітряної тривоги персонал ресторану повинен діяти спокійно та організовано: повідомити гостей про необхідність пройти до укриття, за можливості відключити або перевести у безпечний режим технологічне обладнання, забезпечити контроль за виходом людей із зали та виробничих приміщень. Особливу увагу необхідно приділяти дітям, людям літнього віку, особам з інвалідністю та гостям, які потребують допомоги. Перебування в укритті має здійснюватися відповідно до встановлених правил: без паніки, скупчення біля входів, використання відкритого вогню, куріння або створення перешкод для інших осіб. ДСНС у примірних алгоритмах дій за сигналами оповіщення також наголошує на організованому переміщенні до захисної споруди та контролі порядку укриття людей.

Для підтримання безперервної роботи закладу в умовах воєнного стану доцільно передбачити організаційні заходи, пов'язані з резервним освітлен-

ням, наявністю запасу питної води, аптечки, заряджених засобів зв'язку, ліхтарів, а також контактів екстрених служб. У разі аварійного відключення електроенергії персонал повинен мати інструкцію щодо безпечного припинення роботи теплового, холодильного та електричного обладнання. Це дозволяє зменшити ризики для працівників, гостей і матеріальних ресурсів підприємства.

Отже, система цивільного захисту ресторану «МАНАЛА» має поєднувати організаційні, технічні та інформаційні заходи. Її ефективність залежить від завчасного планування, обізнаності персоналу, наявності зрозумілих маршрутів евакуації, доступу до укриття та готовності працівників діяти спокійно й узгоджено в умовах надзвичайної ситуації.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Організація охорони навколишнього середовища в закладах ресторанного господарства (ЗРГ) є комплексним процесом, спрямованим на мінімізацію антропогенного навантаження на екосистеми, раціональне використання ресурсів та запобігання забрудненню атмосферного повітря, водних об'єктів і ґрунтів. Правовою основою екологічно безпечного функціонування підприємств індустрії гостинності є Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища», положення якого регламентують обов'язкове дотримання санітарно-гігієнічних та природоохоронних стандартів на всіх етапах діяльності.

Ефективне управління відходами в ресторані «МАНАЛА» передбачає впровадження системи роздільного збирання вторинної сировини, зокрема пластику, скла та паперу, з метою їх подальшого рециклінгу. Органічні (харчові) відходи підлягають збору в спеціалізовані герметичні контейнери, що проходять щоденне механічне очищення та хімічну дезінфекцію для запобігання розвитку патогенної мікрофлори. Особлива увага приділяється поводженню з рідкими відходами, скидання яких у зливові системи каналізації суворо заборонено.

Охорона водних ресурсів реалізується шляхом інтеграції підприємств до централізованих інженерних мереж або використання сертифікованих локальних очисних споруд замкнутого типу. З метою запобігання замуленню та хімічному забрудненню каналізаційних стоків обов'язковим технологічним елементом є встановлення жирловловлювачів. Контроль за якістю атмосферного повітря здійснюється через проектування та експлуатацію вискоєфективних систем припливно-витяжної вентиляції. Оснащення витяжних комплексів сучасними жиро- та гідрофільтрами дозволяє нейтралізувати специфічні кухонні випари та запобігти забрудненню прилеглої території.

У контексті сучасної концепції екологізації бізнесу заклади ресторанного господарства поступово відмовляються від полімерних матеріалів і одноразового пластикового посуду, заміщуючи їх біорозкладними та паперовими аналогами. Дотримання зазначених вимог контролюється територіальними органами Державної екологічної інспекції та Держпродспоживслужби, а за недотримання встановлених регламентів чинним законодавством передбачена адміністративна відповідальність.

Принципи екологічної безпеки закладаються ще на етапі проектування підприємств ресторанного господарства в рамках концепції сталого розвитку. Головною метою архітектурно-будівельного та технологічного проектування є нівелювання будь-якого деструктивного впливу на довкілля як у процесі будівництва, так і під час безпосередньої експлуатації об'єкта. Такий превентивний підхід гарантує створення збалансованого простору, де заходи з охорони навколишнього середовища органічно поєднуються із системами безпеки праці, протипожежного захисту та цивільної оборони.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної роботи підприємства потрібно скласти перелік необхідної інформації, яка включає в себе організаційно-правовий статус закладу

ресторанного господарства, основну форму утворення закладу, місію закладу та вимоги до обслуговування [13].

Ця інформація про ресторан «MAHALA» представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
1	2	3
1. Організаційно-правовий статус закладу ресторанного господарства	Товариство з обмеженою відповідальністю	
2. Основна форма утворення закладу	Концептуальний ресторан	
3. Місія закладу	Основна місія закладу - впровадження автентичних борошняних виробів, використання локальної сировини, організація культурних екскурсій і заходів.	
4. Вимоги до обслуговування	Відповідність якості продукції та послуг міжнародному стандарту ISO 9000/2000 Час обслуговування гостей – 1-2 год Час очікування після замовлення – 10-20 хв Структура меню: розділення страв за категоріями в певному порядку; наявність короткого опису страв; наявність ціни та маси страви.	

Для створення фінансового плану підприємства ресторанного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати. Для цього потрібно визначити середній чек закладу та кількість цих чеків [13]. Середній чек на одного гостя для ресторану «MAHALA» загальною місткістю 100 місць – 600 грн.

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

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

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

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

де $N_{д}$ – загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб; $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу, для ресторану на 100 місць $k_{сз} = 0,32$.

$$K_q = 300 * 0,32 = 96$$

$$T_{об} (\text{день}) = 96 * 600 = 57\,600 \text{ грн}$$

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

$$T_{об} (\text{місяць}) = 57\,600 * 30 = 1\,728\,000 \text{ грн}$$

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

Розрахунок операційних витрат зведено в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сума за місяць, грн.	Розрахунок
1	2	3	4
1	Зарплатня персоналу	411200	Табл. 3.2.
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	80184	ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу
	Єдиний податок ФОП III група	86400	5% від товарообігу
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	1902	22% від мінімальної з/п в Україні (8647 грн * 0,22)
4	Оренда приміщення	172800	10% від товарообігу
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.	34560	2% від товарообігу
6	Господарське/інше/канцтовари	8640	0,5% від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	34560	2% від товарообігу
8	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	17280	1% від товарообігу
9	Списання (по продуктам)	17280	1% від товарообігу
10	Різне	17280	1% від товарообігу
11	Реклама (операційні витрати щомісяця)	34560	2% від товарообігу
12	Foodcost (собівартість продуктів)	518400	30% від товарообігу
	ВСЬОГО	1435046	

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

Таблиця 3.8.

Фінансові показники

	Показник	День	Місяць
1	2	3	4
1	Кількість чеків за день	96	2880

Продовження таблиці 3.8

1	2	3	4
2	Середній чек	600	600
3	Виручка	57600	1728000
4	Точка беззбитковості	47834	1435046
5	Чистий прибуток	105434	292954
6	Термін окупності		

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

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

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

$$T_{\text{ок}} = 5258,158 / (292,954 \cdot 12) = 5258,158 / 3515,448 = 1,5 \text{ року}$$

Висновок: В результаті реконструкції ресторану «MAHALA» загальною кількістю на 100 місць плануються такі фінансові показники:

1. Інвестиції, які треба вкласти в проект складають 5258,158 тис. грн.
2. Кількість чеків за день – 96, середній чек 600 грн.
3. Товарообіг за місяць – 1728,000 тис. грн.
4. Точка беззбитковості – 1435,046 тис. грн.
5. Чистий прибуток за місяць – 292,954 тис. грн.

Термін окупності складає 1,5 року, що є привабливим за нормативом для створення нового підприємства. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників свідчать про інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у можливості безпосереднього впровадження розробленої концепції ресторану в м. Ізмаїл. Створені концептуальні, організаційні та технологічні рішення можуть бути використані як приклад для проєктування нових або модернізації діючих підприємств харчування аналогічного спрямування.

В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства, визначено попит на послуги, проведено аналіз цільової аудиторії в ареалі діяльності майбутнього закладу, а також аналіз конкурентного середовища. Розроблено концепцію розвитку ресторану «MAHALA» та надано пропозиції щодо стратегії розвитку підприємства.

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

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

Розраховані фінансові показники підтвердили економічну доцільність проєкту. Товарообіг за місяць склав 1728,000 тис. грн, точка беззбитковості – 1435,046 тис. грн. Чистий прибуток за місяць – 292,954 тис. грн.

Інвестиції, які треба вкласти в проєкт складають 5258,158 тис. грн., період окупності яких складає 1,5 року.

Розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності створення ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Ізмаїл - місто на Дунаї. URL: https://anga.ua/articles/tsikava_ukraina/vidpochynok_v_izmaili.html (дата звернення: 30.03.2026).
2. Ізмаїл. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D0%B7%D0%BC%D0%B0%D1%97%D0%BB> (дата звернення: 30.03.2026).
3. Ізмаїл: 7 цікавих фактів про місто. URL: <https://intent.press/publications/society/2025/izmail-7-tsikavikh-faktiv-pro-misto/> (дата звернення: 30.03.2026).
4. Гастропростір Ізмаїльської громади. URL: <https://izmail-rda.od.gov.ua/turyzm/izmayilska-gromada/restorany-kafe-bary/> (дата звернення: 03.04.2026).
5. В ритмі життя: як молодь Ізмаїла відпочиває під час війни – огляд місцевих закладів. URL: <https://bessarabiainform.com/2024/01/v-rytmi-zhyttya-yak-molod-izmaila-vidpochyvae-pid-chas-viyny-ohlyad-mistsevyh-zakladiv/> (дата звернення: 03.04.2026).
6. Сорока Л. М., Іваненко І. В. Моніторинг локального ринку ресторанних послуг. *Соціальна економіка*. 2021. Вип. 61. С. 15–25. DOI: <https://doi.org/10.26565/2524-2547-2021-61-02>
7. Одеська Бессарабія 2021: що смачного пропонуватимуть у регіоні туристам. URL: <https://elle.ua/stil-zhizni/puteshestviya/odeska-bessarabya-2021-shcho-smachnogo-proponuvativimut-u-regon-turistam/> (дата звернення: 20.04.2026).
8. Шуба А.В., Ткачук О.В. Лебеденко Т.Є. Давні традиції випікання хліба Одещини: цінність та проблеми відродження в сучасних ресторанах. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності*: зб. тез доп. XIV Всеукраїнської конференції здобувачів і молодих учених 15-16 травня 2025р., О.: ОНТУ, 2025.С. 129-132.
9. «Трифон Зарезан» на півдні України URL: <https://kolonist.com.ua/>

(дата звернення: 22.04.2026).

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

11. Родина ізмаїльських виноробів відродить гастрономічну родзинку регіону – хліб на винних дріжджах. URL: <https://izmail.rayon.in.ua/news/659850-rodina-izmailskikh-vinorobiv-vidrodit-gastronomichnu-rodzinku-regionu-khlib-na-vinnikh-drizhdzhakh> (дата звернення: 28.04.2026).

12. Ярмолюк М. І. Локальні продукти як ключ до здорового способу життя. *Проблеми формування здорового способу життя у молоді* : матеріали XVI Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених і студентів з міжнар. участю, м. Одеса, 5–7 жовт. 2023 р. Одеса : ОНТУ, 2023. С. 42–44.

13. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.О. Кожевнікова, О.В. Ткачук. Одеса: ОНТУ, 2023. 96 с.

14. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. К.: Центр учбової літератури, 2021. 320с.

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

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

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

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

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

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

21. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Організація ресторанного господарства» для бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» денної та заочної форм навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, В.О. Кожевнікова. Одеса: ОНАХТ, 2021. 77 с.

22. Обуховська Л. В. Сучасний український етнодизайн інтер'єру: стрімка динаміка і світове визнання. *Деміург: ідеї, технології, перспективи дизайну*. 2020. Т. 3, № 2. С. 202–220. DOI: <https://doi.org/10.31866/2617-7951.3.2.2020.220080>

23. Пащенко К. О., Білінська О. П. Стратегії змін в системі управління підприємством. *Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті* : тези доповідей XLVI Міжнар. наук. студ. конф. Полтава : ПУЕТ, 2023. С. 321–322.

24. Reviewing the progress of information and communication technology in the restaurant industry/ Pilar Moreno, Pilar Tejada. *Journal of Hospitality and Tourism Technology* 10 (4). 2019. PP. 673-688.

25. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».

26. ДБН.В.2.5 – 28 – 2006 «Природне та штучне освітлення»

27. Про затвердження вимог щодо утримання, облаштування та експлуатації об'єктів фонду захисних споруд цивільного захисту : наказ МВС України від 09.07.2018 № 579. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0879-18#Text> (дата звернення: 05.05.2026).

Концепція ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл

Основною бізнес-ідеєю закладу є створення ресторану сучасного міського формату, у якому власна випічка виступає ключовим продуктом і просувається через систему регулярних event-заходів. Такий підхід дозволяє підвищити інтерес до продукції власного виробництва, сформувати лояльність гостей і посилити конкурентні позиції закладу на ресторанному ринку м. Ізмаїл.

Слоган закладу
«Місце, де смак збирає людей»

Основні конкурентні переваги

Поєднання ресторанного обслуговування, власної випічки та event-заходів в одному форматі

Власна свіжа випічка як ключовий продукт закладу

Випікання традиційних святково-обрядових виробів, що підсилює локальну та культурну цінність пропозиції

Просування продукції власного виробництва через дегустації, презентації та гастрономічні події.

Посилення впізнаваності закладу завдяки регулярній event-активності

Етапи впровадження

Аналіз локації, цільової аудиторії та конкурентного середовища м. Ізмаїл

Формування концепції ресторану з акцентом на власну випічку та event-заходи

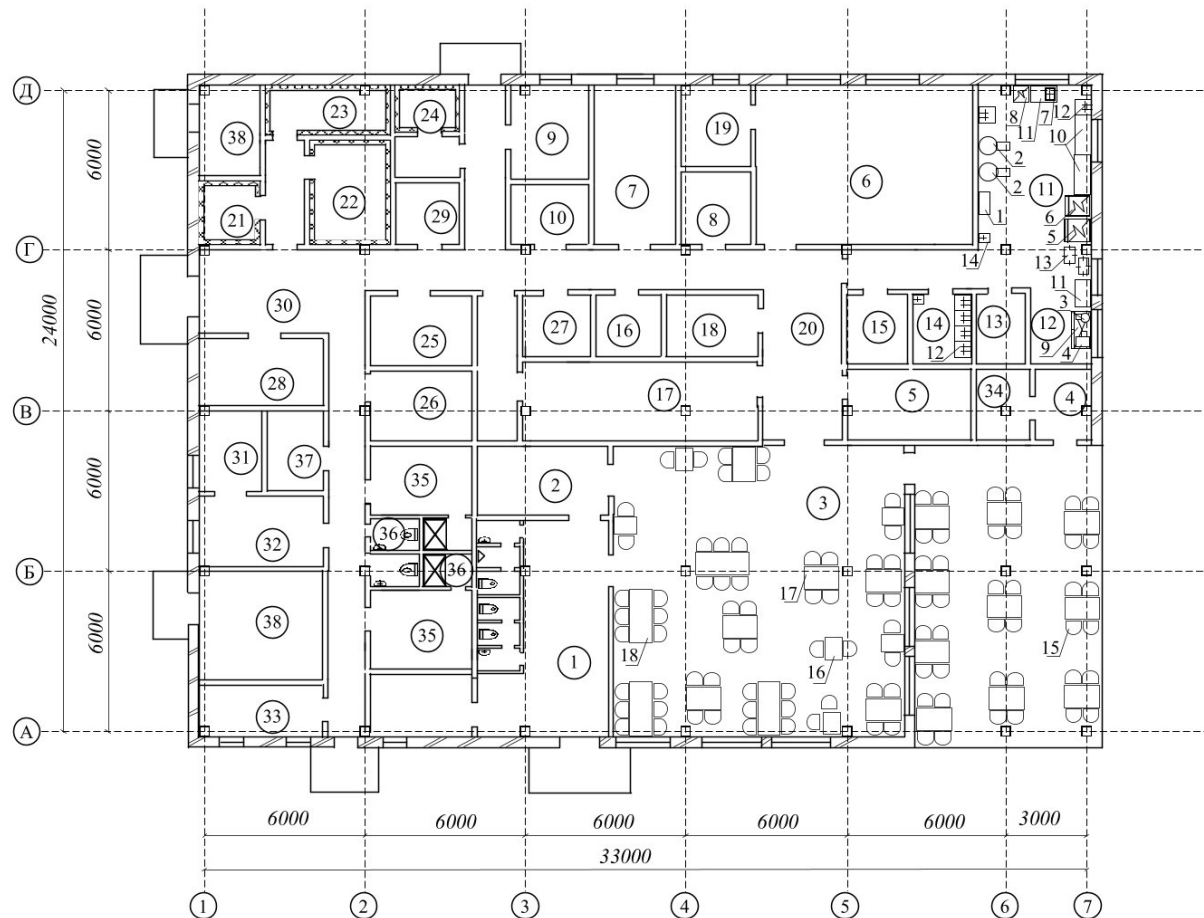
Розробка меню, асортименту власної випічки та святково-обрядових виробів

Підбір технологічного обладнання та організація виробничих процесів

Розроблення календаря event-заходів, рекламної кампанії та візуальної комунікації

Підбір і навчання персоналу, тестовий запуск та відкриття закладу

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.18</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.	Дядюренко А.О.				Додаток А. Концепція ресторану ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Лебеденко Т.Є.						78	83
Керівник	Лебеденко Т.Є.					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402		
Н. Контр.	Коваленко Н.О.							
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.							



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.18		
						Розробка концепції ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл		
Зм	Кіл	Арк	№ док	Підпис	Дата	Ресторан «MAHALA»	Стад.	Аркуш
Студент	Дядюренко А. О.							Аркушів
Консульт.								79
Н. контр.	Коваленко Н. О.							83
Керівник	Лебеденко Т. Е.							
Завід.						Додаток Б. План ресторану на 100 місць, 1 поверх, М 1:200	ОНТУ—2026 каф. ГРБ гр. ГРС-402	
кафедри	Лебеденко Т. Е.							

Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль з гардеробом, санвузлом для відвідувачів	45	
2	Аванзал	15	
3	Зал з літнім майданчиком	180	
4	Приміщення для офіціантів	6	
5	Буфет	20	
6	Гарячий цех	56	
7	Холодний цех	18	
8	Приміщення для нарізання хліба	7	
9	М'ясо-рибний цех	18	
10	Овочевий цех	17	
11	Приміщення для випікання виробів	29	
12	Ділянка для оздоблення виробів	6	
13	Комора для зберігання виробів	4	
14	Приміщення для підготовки яєць	6	
15	Комора та мийна тари борошняного цеху	6	
16	Приміщення завідувача виробництва	6	
17	Мийна столового посуду	24	
18	Сервізна	9	
19	Мийна кухонного посуду	8	
20	Роздавальна	22	
21	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса, риби	7	
22	Охолоджувальна камера молочних продуктів, жирів і гастрономії	11	
23	Охолоджувальна камера фруктів, ягід, напоїв і овочів	9	
24	Охолоджувальна камера харчових відходів	8	
25	Комора сухих продуктів	10	
26	Комора овочів, солінь та квашених продуктів	10	
27	Комора вино-горілчаних виробів	6	
28	Комора і мийна тари	11	
29	Комора інвентаря	6	
30	Завантажувальна	18	
31	Кабінет директора	6	
32	Контора	12	
33	Приміщення персоналу	6	
34	Гардероб для офіціантів	6	
35	Гардероб для персоналу	21	
36	Душові, вбиральні	9	
37	Білизняна	6	
38	Технічні приміщення	29	

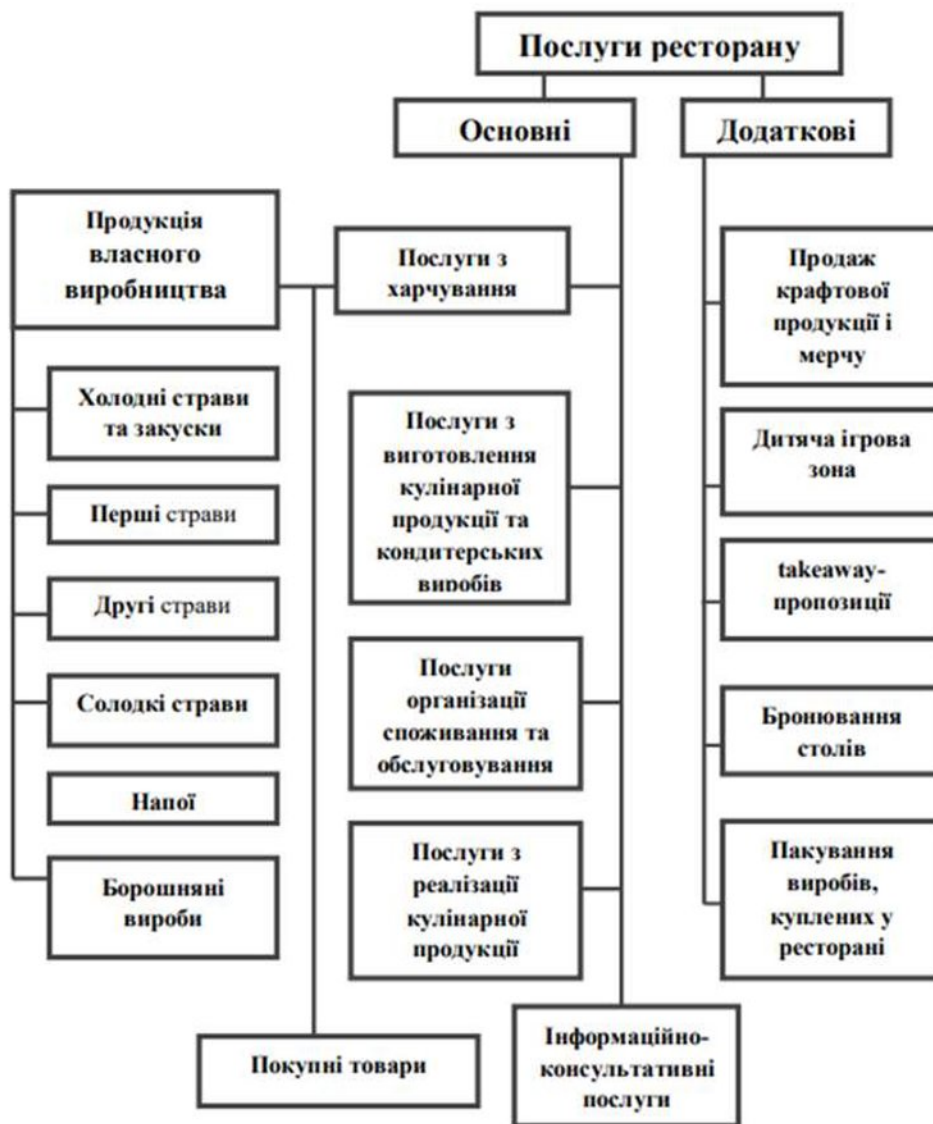
					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.18						
Зм.	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата							
Студент.		Дядюренко А.О.			Додаток В. Експлікація приміщень підприємства			Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.		.								80	83
Керівник		Лебеденко Т.Є.						ОНТУ-2026, каф. ГРБ, гр. ГРС-402			
Н. Контр.		Коваленко Н.О.									
Зав. каф.		Лебеденко Т.Є.									

**Організаційна структура ресторану з впровадженням event заходів
просування власної випічки в м. Ізмаїл**



					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.18</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Дядюренко А.О.			Додаток Д. Організаційна структура ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Лебеденко Т.Є.					82	83
Керівник		Лебеденко Т.Є.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						

Послуги ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.18							
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Студент.	Дядюренко А.О.				Додаток Е. Послуги ресторану з впровадженням event заходів просування власної випічки в м. Ізмаїл			Літ.	Аркуш	Аркушів		
Консульт.	Лебеденко Т.Є.									83	83	
Керівник	Лебеденко Т.Є.							ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 402				
Н. Контр.	Коваленко Н.О.											
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.											