

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 української кухні в м. Одеса, селище
Чорноморка (Люстдорф)

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Михальченко Д.В.

(прізвище, ініціали)

Керівник професор Лебеденко Т.Є.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант _____

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри _____

(назва кафедри)

ГРБ

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

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

Михальченко Дар'ї Володимирівні

1. Тема роботи Розробка концепції ресторану української кухні в м. Одеса, селище Чорноморка (Люстдорф)

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 української кухні в м. Одеса, селище Чорноморка (Люстдорф)

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

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

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

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

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Лебеденко Т.Є.
 Завдання прийняв до виконання _____ Михальченко Д.В.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач-дипломник _____ Михальченко Д.В.
 (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 _____ Михальченко Д.В.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Розробка концепції ресторану української кухні в м. Одеса, селище Чорноморка (Люстдорф)

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 та структуру управління закладу ресторанного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку ресторанних послуг регіону та селища Чорноморка (Люстдорф), а також аналогічних закладів в світі, проведено дослідження попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану української кухні, який буде розташований за адресою пров. Південно-санаторний, 57.

Концепція ресторану налаштована на популяризацію української кухні та впровадження здорового харчування.

В технологічному розділі розроблено меню ресторану української кухні з включенням як давніх традиційних національних страв так і осучаснених. Представленні розрахунки виробничої програми закладу та підібрано виробниче обладнання. Також в роботі розроблено 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 – 67 стор.

Таблиць – 19,

Рисунків – 10 ,

Додатків – 15, з них графічних аркушів – 2.

Літературних джерел – 38 найменування.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Concept development for a restaurant of Ukrainian cuisine in Odesa,
Chornomorka village (Lustdorf)»

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 a restaurant establishment, a plan of a restaurant establishment, an explication of the premises of the enterprise, a specification of the equipment of the production shop, services and the management structure of the restaurant establishment.

At the beginning of the work, a description and analysis of the restaurant services market of the region and the village of Chornomorka (Lustdorf), as well as similar establishments in the world, a demand study and an analysis of competitors are provided. Based on these studies, a concept was developed and a unique sales offer was formed for a Ukrainian cuisine restaurant, which will be located at prov. Pivdenno-sanatorny, 57.

The restaurant concept is aimed at popularizing Ukrainian cuisine and introducing healthy eating.

In the technological section, a menu for a Ukrainian cuisine restaurant was developed, including both ancient traditional national dishes and modern ones. The calculations of the production program of the institution are presented and the production equipment is selected. The work also develops an organizational structure, calculates the number of necessary personnel and their work schedule. The principles of labor protection at the enterprise are described and a financial model of the enterprise is developed.

ЗМІСТ

Вступ.....	7
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	10
1.1. Аналіз конкурентоздатості підприємства, що проектується.....	10
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	15
Розділ 2. Технологічний розділ.....	24
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень).....	24
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	26
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	34
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	34
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	38
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	38
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	41
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	42
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	44
Розділ 3. Організаційний розділ	47
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	47
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	48
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	50
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	51
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	59
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	60
Висновки і рекомендації	64
Список літератури.....	65
Додатки.....	68

					<i>КРБ.ГРБ.1.177-03.1.19</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.		Михальченко Д.			Розробка концепції ресторану української кухні в м. Одеса, селище Чорноморка (Люстдорф)			
Консульт.								
Керівник		Лебеденко Т.Е.						
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т. Е.						
						<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
							6	86
						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-401		

ВСТУП

Актуальність теми.

В даній роботі запропоновано будівництво нового закладу – ресторану української кухні. Для будівництва було обрано зелену паркову зону недалеко від моря в м. Одеса, а саме в районі Чорноморка - Совіньйон за адресою пров. Південно-санаторний, 57. Варто зазначити, що обрана локація є дуже «прохідною», актуальною та популярною серед туристів та місцевих жителів, оскільки поруч знаходяться багато пансіонатів, баз відпочинку, розважальних закладів, а отже потік людей завжди є достатньо великим.

Ресторан знаходиться біля пляжу Чорноморка в Люстдорфі, який веде свою історію ще з 1805 року. На відміну від інших пляжів, що знаходяться в акваторії Одеської затоки, Чорноморка розташована на березі відкритого моря, тут морський бриз вільно гуляє просторами причорноморського степу. Унікальне поєднання морського і степового клімату на стику Одеси та Овідіопольського району, мальовничі околиці з квітучими садами і виноградниками дозволяють створити тут відмінні умови для відпочинку та лікування.

Проте на сьогодні цей район потребує модернізації та розвитку. Сучасна Чорноморка більше нагадує депресивне село, а не курорт. Є багато місць для будівництва ресторану.

Саме тому обрана тема кваліфікаційної роботи " **Розробка концепції ресторану української кухні в м. Одеса, селище Чорноморка (Люстдорф)** ", яка налаштована на популяризацію української кухні та здорового харчування є актуальною і перспективною.

Об'єкт дослідження – ресторан української кухні, розташований за адресою м. Одеса, пров. Південно-санаторний, 57

Предметом дослідження є розробка концепції ресторану в м. Одеса шляхом впровадження української кухні та event заходів з її популяризації.

Мета дослідження – на основі аналізу структури і роботи закладів ресторанного господарства, розташованих в Чорноморці м. Одеси, обґрунтувати обраний формат ресторану, спрямованого на популяризацію української кухні та здорового харчування

Для реалізації поставленої мети необхідно поставити і вирішити цілий комплекс **завдань**:

1. Розглянути основні задачі та напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства Одеси та Чорноморки, обґрунтувати актуальність мети даної кваліфікаційної роботи.

2. Провести аналіз ринку послуг підприємств ресторанного господарства в даному районі м. Одеса, дослідити популярні тренди та послуги, а також обґрунтувати концепцію шляхом впровадження української кухні;

3. Розробити меню української кухні, провести технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описати роботу інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

4. Розробити рекомендації щодо спектру основних та додаткових послуг підприємства, розробити організаційну структуру управління, запропонувати event заходи з популяризації української кухні;

5. Описати заходи по екологічній безпечності в закладі, по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих і гостей від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

6. Розробити фінансову модель ресторану.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі використовувалась 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 розробці фінансової моделі ресторану).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції ресторану з українською аутентичною кухнею з елементами одеських страв, розташованого на березі Чорного моря, в живописному районі, спрямованого на популяризацію української кухні та здорового харчування, розробці як одного з елементів організації дозвілля - це проведення заходів з популяризації української та одеської кухонь

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять покращити інфраструктуру Чорноморки, залучити проєктований ресторан до проєктів «Україна / Їжа та історія» та «Автентичні смаки України». Безпосередньо в ресторані для гостей можна буде проводити майстер-класи та дегустації по приготуванню українських та одеських страв. На майбут-

не можна запланувати проведення влітку фестивалю української та одеської кухні саме в Чорноморці і увійти в проект “Автентичні смаки України”

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаної літератури.

Загальний зміст викладено на 86 друкованих аркушах, робота містить 19 таблиць, 10 рисунків та 15 додатків. Список використаної літературних джерел налічує 38 найменувань.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

В даній роботі пропонується будівництво нового закладу – ресторану української кухні. Для будівництва було обрано зелену паркову зону недалеко від моря в м. Одеса, а саме в районі Совіньйон за адресою пров. Південносанаторний, 57. Варто зазначити, що обрана локація є дуже «прохідною», актуальною та популярною серед туристів та місцевих жителів, оскільки поруч знаходяться багато пансіонатів, баз відпочинку, розважальних закладів, а отже потік людей завжди є достатньо великим. Також хотілося б звернути увагу на дуже важливий момент під час будівництва нового закладу – можливість під'їздів до нього. На карті, яка представлена на рис. 1.1, дуже добре видно, що дана вулиця є довгою та має необхідний поворот на іншу вулицю задля того, аби зручно дібратися до парковки закладу.

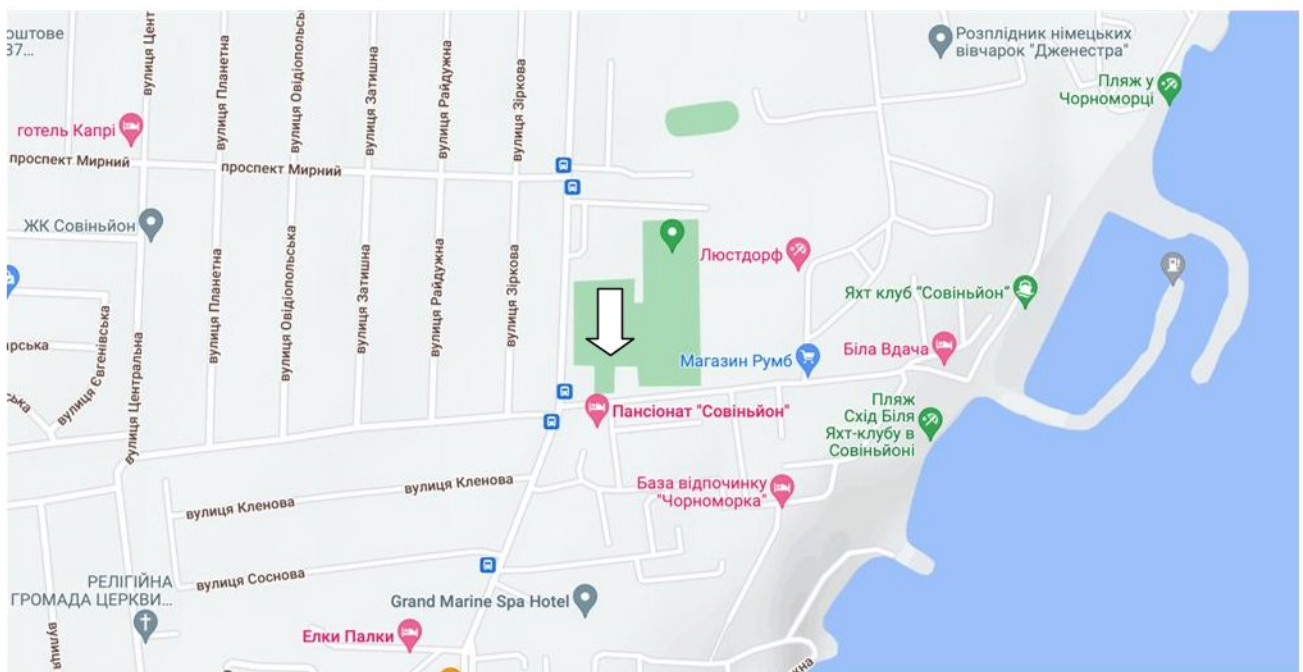


Рис. 1.1 - Місце розташування проектного ресторану "української кухні"

Наш ресторан знаходиться біля пляжу Чорноморка в Люстдорфі, який веде свою історію ще з 1805 року (рис. 1.2). На відміну від інших пляжів, що знаходяться в акваторії Одеської затоки, Чорноморка розташована на березі відкритого моря, тут морський бриз вільно гуляє просторами причорноморського степу.

Унікальне поєднання морського і степового клімату на стику Одеси та Овідіопольського району, мальовничі околиці з квітучими садами і виноградниками до-

зволяють створити тут відмінні умови для відпочинку та лікування. Зліва видно мис Великий Фонтан з маяком і куполами Свято-Успенського чоловічого монастиря, праворуч – місто-супутник Одеси – Чорноморськ. Цей район процвітав в у 70-80-х роках минулого століття в період розквіту санаторно-курортного відпочинку (рис. 1.3).



Рис. 1.2 - Фото пляжу Чорноморка в Люстдорфі, ХІХ століття



Рис. 1.3 - Фото пляжу Чорноморка в Люстдорфі, ХХ століття

Проте на сьогодні цей район потребує модернізації та розвитку. На рис. 1.4 можна побачити фотографії сучасної Чорноморки, яка більше нагадує депресивне село, а не курорт. Є багато місць для будівництва нашого ресторану. Це входить в програму розвитку Чорноморки. За словами керівника громади “Люстдорф” Андрія Шевченка основні напрямки розвитку – це відновлення пляжів, причалу і розвиток інфраструктури, у т.ч. готельно-ресторанного господарства. До війни, навіть, була розроблена проектно-кошторисна документація, але і сьогодні чекають нових і цікавих ідей для розвитку. Я, надіюсь, що наш концепція нашого ресторану саме буде такою ідеєю.



Рис. 1.4 - Фотографії сучасної Чорноморки, ХХІ століття

Перед будівництвом ресторану української кухні з впровадженням корисних страв української кухні та організацією event заходів, обґрунтуванням його концепції слід відзначити переваги, які з’являються з його відкриттям, варто виділити наступні:

- можливість раціонального та здорового харчування за межами дому (головна перевага для споживача);
- невелика конкуренція в заданому сегменті конкурентного ринку;

- популяризація української кухні, розширення розуміння культури правильного харчування;
- впровадження інноваційних та ретроінноваційних методів приготування «здорових» страв;
- можливість працювати на місцевій сировині та забезпечувати доступні ціни для широкого спектру споживачів тощо.

Для оцінки зовнішнього середовища та внутрішнього потенціалу проектного закладу важливим кроком є здійснення PEST-аналізу, який представлено в табл. А.1 Додатку.

Враховуючи результати проведеного аналізу, який представлено в табл.А.1, можна зробити висновок, що як політична, так і економічна ситуація, соціально-культурні фактори в Україні доволі сильно відбиваються на роботі закладів та тягнуть за собою певні негативні зміни.

Враховуючи той факт, що в умовах сьогодення покращити стан макросередовища не є можливим, то найбільш доцільним для власників ресторанів буде обрати механізми пристосуватися до змін.

Для оцінки внутрішнього потенціалу та можливостей проектного ресторану проведемо SWOT-аналіз ресторану української кухні (табл. А.2 Додатку).

Основними шляхами забезпечення конкурентоспроможності закладу є:

1. Чітке визначення цільової аудиторії за допомогою SWOT-аналізу. Наступним етапом є визначення чинників, які можуть привернути певну людину до проектного ресторанного закладу.

2. Розробити концепцію, скласти меню і визначити конкурентні позиції. Дослідивши сильні і слабкі сторони конкурентів.

3. Пошук каналів комунікації з клієнтами, у т.ч. використання цифрових технологій. Спеціальні програми та сайти можуть допомогти клієнтам сформулювати замовлення на свій смак, оплатити і відстежити його виконання.

4. Формування власного фірмового стилю. Певні логотипи, колір вивісок, брендування сторінок закладу в Інтернеті або мобільному додатку додають чинника пізнаваності закладу, формують певний зв'язок між клієнтом і закладом.

5. Доступність інформації у соціальних мережах. Заклад повинен бути відзначений на онлайн-картах, щоб про нього можна було залишити відгук на популярних спеціалізованих порталах і сайтах; також важливо провести SEO-оптимізацію сайту.

6. Політика лояльності. Залучення і утримання аудиторії включає проведення акцій, пропозицію знижок, бонусних балів тощо.

7. Використання зворотного зв'язку.

Основним мотивом, який стимулює попит на українську кухню є корисність для здоров'я екологічно безпечної продукції. Більш того, споживання таких продуктів є одним з найбільш модних трендів на світовому ринку.

Основним «стопом» для споживання еко-продукції є висока ціна, проте, як показали результати опитування, більшість опитуваних все ж таки готові платити більше за страви з екологічно чистих продуктів.

При виборі закладу ресторанного бізнесу 31,4 % респондентів керуються відгуками знайомих, 29,4 % рекомендаціями друзів. Значно менше респондентів, трохи більше 15 % роблять висновок по рекламі в Інтернеті та зовнішній рекламі. Цікавим стало те, що лише 8,5 % судять про ресторан за інформацією на його офіційному сайті.

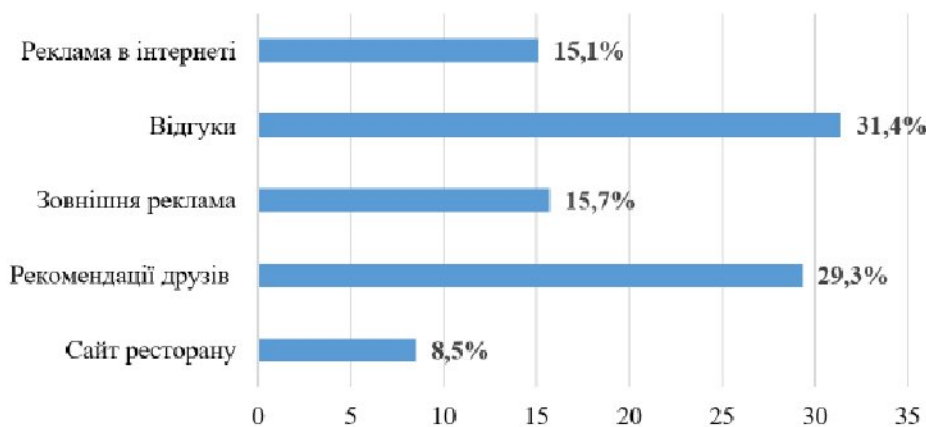


Рис. 1.5 - Джерела інформації при виборі ресторану

За частотою відвідування ресторанів респонденти поділилися таким чином: 45,1 % - один раз на місяць; 25,9 % - раз на рік; 19,7 % - у вихідні і лише 9,3 % - щодня.

Більш популярні формати закладів ресторанного господарства - це підприємства швидкого харчування для 53,6 %; піцерії - 45,1 %; кав'ярні - 39,3 %; суши-бар - 35,8 %; ресторани - 35,2 %; підприємства з місцевою локальною кухнею - 38,4%, з національною кухнею - 29,9 %.

На рис. 1.6 наведено основні фактори, що впливають на вибір закладу, серед яких найбільш важливими стали якість (смак, зовнішній вигляд, безпечність тощо) страв, якість обслуговування та ціни.

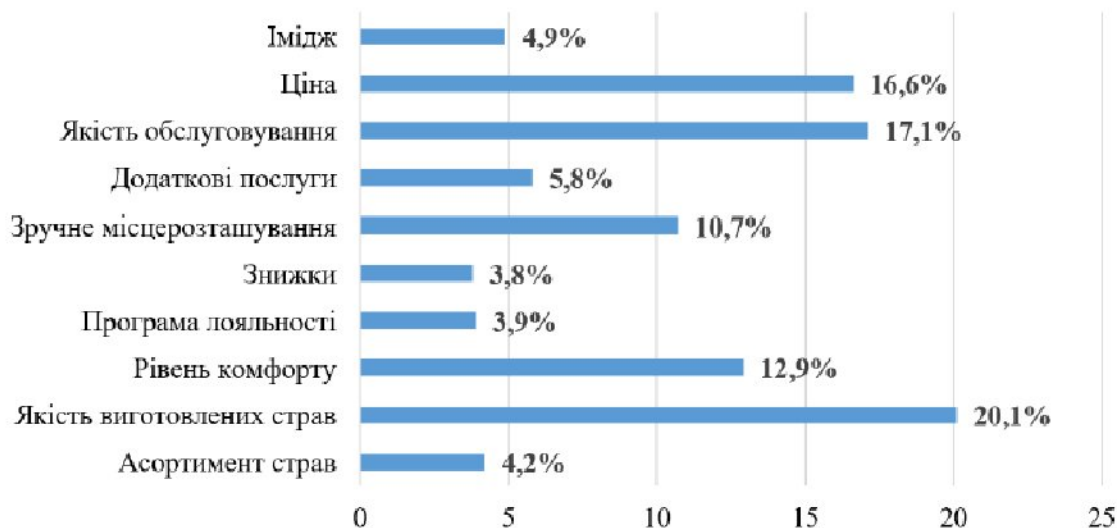


Рис. 1.5 - Фактори, що відіграють важливу роль при виборі закладу харчування

Ресторан з українською та елементами одеської кухні цікавий однозначно для 53 %, скоріше так відповіли 23,5 % і лише для 16 % така концепція закладу не цікава. Для 42 % важливим було розміщення ресторану за містом з мальовничим краєвидом і видом на море. Для 37 % важливі також розважальні заходи.

Таким чином, проведені дослідження дають можливість встановити бажаний формат нашого закладу - це ресторан української локальної кухні, але опитувані мешканці Одеси не дуже розуміються на особливостях нашої національної кухні, тому актуальним є впровадження event заходів з її популяризації.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

В період пандемії, війни увага до здоров'я, детермінантів його формування тільки загострюється. Медики зазначається, що здоров'я можна розглядати як поєднання і взаємодія трьох складових: фізичного, психічного та соціального станів. Таким чином, здоров'я являє собою багатогранне, динамічне явище, його формування та збереження залежить від комплексу складних взаємодіючих факторів і забезпечується тільки в повній фізичній, психічній, духовній та суспільній гармонії людини із навколишнім середовищем при раціональному поєднанні природних і набутих можливостей її організму. Відомо, що здоров'я людини практично наполовину обумовлюється способом життя, який характеризується, насамперед якістю харчування, природно-кліматичними чинниками, а також інтенсивністю фізичних навантажень з поєднанням повноцінного відпочинку, звичками, умовами побуту та праці, психічного стану тощо [4,19,20].

В такі періоди важливо згадати, що споконвічно давало сили українцям, в чому міць нашої землі, культури і традицій і що може стати підґрунтям для стабільності і поштовхом для розвитку суспільства. А це, насамперед, українські традиції харчування і локальна кухня «Local Food».

На прикладі Одеської області, яка на протязі багатьох віків є мультикультурним центром на переплетінні шляхів «з Азії в Європу», з «Півночі на Південь», вона розташована в західній зоні величного степового простору на березі Чорного моря, по ній протікають потужні ріки Дністер та Дунай з мальовничими берегами. Всі народи Одещини (на сьогодні майже 140 національностей і народностей), як носії своєї самобутньої етнічної культури, традицій, національної кухні і способу життя, в результаті складних історичних процесів, завдяки спілкуванню, взаємопроникненню, повазі, зумовили формування неповторних національного колориту, кухні та історико-культурних ресурсів [1-5]. Важливу роль виконують хлібобулочні, борошняні вироби, які є обов'язковою частиною будь-якого прийому їжі, невід'ємною складовою етносу і традицій багатьох народів і насамперед в Україні, де культ землі і землеробства є основним мотивом формування культури. Борошно використовували як пшеничне високо очищене (вищого сорту), так і змелене з цілого зерна, а також борошно зі спельти, ячменю, кукурудзи тощо. Саме ці спрямування і набули популярного тренду «ретроінновацій» для покращення якості борошняної продукції, посилення в неї затребуваних сучасністю оздоровчих, профілактичних властивостей [6].

Метою кваліфікаційної роботи стало аналіз традицій харчування на прикладі Одеської області для обґрунтування роботи закладу ресторанного господарства у форматі української аутентичної кухні, що буде відповідати всім актуальним трендам і запитам з боку споживачів, і з боку рестораторів: 1) основа здорового меню, популярного в останні десятиліття і особливо актуального в період пандемії; 2) оптимізація витрат шляхом переходу на використання сировини і продуктів від крафтових українських виробників; 3) популяризація української кухні, збір та збереження інформації, її аналіз та систематизація з огляду сучасних поглядів на здорове харчування, культурне і економічне відродження регіонів за рахунок активізації виробництва, соціального та культурного життя [1,7,8].

Цінність локальної кухні, на думку науковців, полягає у використанні місцевої сировини, переважно у свіжому вигляді. Вища корисність такої сировини зумовлена відсутністю суттєвих втрат поживних та біологічно активних речовин, що відбувається при тривалому зберіганні і транспортуванні. Більш того, головне при-

родне багатство області її земельні ресурси, які представлені родючими чорноземами, що дозволяє вирощувати рослинну сировину з високим вмістом цінних поживних та біологічно активних речовин на відкритих ґрунтах, а не на синтетичних середовищах (типу гідропоніка). Це разом з географічним положенням, сприятливим кліматом дають можливість запропонувати широкий асортимент місцевих зернових, бобових культур, фруктів, овочів, ягід, винограду, зелені, у т.ч. лікарської і пряно-ароматичної сировини, і, як результат, продукти бджільництва. Достатньо високі показники і потенціал області для розвитку тваринництва (свинарство, скотарство, вівчарство, птахівництво), переробної (борошномельної, молочної, виноробної, ...) галузі як в промисловому масштабі, так і маленькому, крафтовому форматі. Більш того, як пріоритетний напрямок розвитку сільського господарства Стратегією розвитку Одеської області названо органічне виробництво та екотрансформація [5,6,17]. Все це позитивно позначається на харчовій цінності, технологічних властивостях сировини, продуктів її переробки, їх безпечності, оскільки відсутні / чи мінімальна обробка різними реагентами, необхідними для тривалого зберігання та транспортування.

Крім того, сучасні наукові дослідження вказують про генетичну спорідненість організму людини до продуктів, що вирощені на місці її проживання, до страв, приготовлених за місцевими традиціями з використанням прийнятих рекомендацій та правил поєднання сировини в рецептури, способів ферментації та бродіння, механічної, теплової та інших видів технологічної обробки [18-20,23,24].

На думку сучасних нутриціологів, етнографів, рестораторів українська кухня вважається однією з найбільш корисних. Це неоціненний здобуток, культурна спадщина, чим потрібно пишатися, збирати, вивчати, зберігати та відроджувати в сучасних закладах ресторанного господарства [25-27]. Характерними рисами її є значне вживання борошняних виробів із різних видів борошна, з прісного чи кислого (збродженого, на хмелевих заквасках). Вироби з останнього позитивно впливають на мікробіоценоз шлунково-кишкового тракту людини, який великою мірою зумовлює її імунітет, а хміль заквасок проявляє антиоксидантні та заспокійливі властивості.

Основні способи теплової обробки – варіння, тушкування, запікання, у т.ч. глиняних горщиках в печі в найбільшій мірі дозволяють зберегти ароматичні, смакові речовини та цінні властивості, вітаміни. Багато рецептур страв з круп, овочів, коренеплодів (насамперед буряка), грибів, ягід, з молочних продуктів, яєць, про корисність яких відомо всім. Для приготування м'ясних продуктів, які споживалися

не постійно, використовували більше свинину, сало та птицю, але на Півдні України і овече м'ясо. Традиційно щодня споживали гарячі супи, що нормалізує роботу організму в цілому. Для консервування використовували соління, квашення, що є більш природним способом зберегти продукт за рахунок ферментації і також забезпечує позитивний вплив на власну мікрофлору організму людини. З напоїв переважували мед, квас, збитні, узвари, горілка з'явилася лише у XV столітті [1,10,11].

Отже, аналіз української та інших кухонь Одещини показав, що для ресторанного бізнесу їх впровадження під трендом локальної, автентичної кухні може стати можливістю продовжувати працювати під час карантину на місцевій сировини, без перебоїв у постачанні, дозволити урізноманітнити меню оригінальними, смачними, корисними стравами, тими, що здатні зміцнювати імунітет, позитивно впливати на роботу серцево-судинної та нервової систем. Крім того, ресторани можуть зайняти активну соціальну позицію, відкрити спілкування з використанням інформаційних технологій (через Інтернет, соціальні мережі, мобільні додатки) для збору рецептур, технологій приготування автентичних страв, вести просвітницьку діяльність щодо корисних властивостей тих, чи інших страв, окремих інгредієнтів, проводити майстер-класи по приготуванню з поясненням переваг застосовуваних способів технологічної обробки. Це може стати майданчиком для спілкування, напрацювання для себе клієнтської бази, з одного боку, а, з іншого, нести соціальну функцію по налагодженню спілкування населення під час ізоляції, зняття стресових станів тощо [16].

Отже, концепція нашого проектного ресторану, який буде працювати в перемісті Одеси, - це впровадження української автентичної кухні, а також її аналіз і обґрунтування цінності для світової культури.

Таблиця 1.1 - Концепція проектного ресторану української кухні в Чорноморці

Категорія	Характеристика
Тип закладу	Ресторан української кухні
Категорія і тематика	Ресторан вищого класу з українською автентичною кухнею
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами та барменами
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	Ресторан буде пропонувати українську локальну кухню з елементами одеської та європейської кухонь, впровадження event- заходів з її популяризації
Цільова аудиторія закладу	Сім'ї з дітьми, молоді пари, відпочивачі біля Чорного моря віком від 18 до 45 років

Спектр послуг, що будуть пропонуватися	Основна: послуги з приготування та споживання страв і напоїв Додаткові: event- заходи з популяризації української кухні, зокрема проведення майстер-класів, дегустацій українських та одеських страв, проведення гастрономічного фестивалю (див. табл. 1.2)
Маркетинг та просування у соціальних мережах, реклама	Створення сайту, реклама у соціальних мережах Facebook, Instagram (робота з блогерами, настройка таргетованої реклами), оформлення банерів вулицями міста, реклама в міському транспорті (трамваї, маршрутки, тролейбуси)

Таблиця 1.2 - Види заходів та асортимент послуг ресторану української кухні

Вид заходу	Характеристика послуг ресторану
Еко-бенкети, еко-фуршети, еко-пікніки	Організація, оформлення та обслуговування різнопланових заходів
Кава-брейк	Оформлення столів для кава-брейку та його подальше обслуговування
Корпоративні свята	Організація заходу, обслуговування офіціантами, сервірування столів, шоу-програма
Приватні свята	Організація заходу, обслуговування офіціантами, сервірування столів, шоу-програма [9;10;11]

Також варто зазначити, що для того аби максимально розширити клієнтську базу ресторану та і надалі розширювати її у майбутньому, передбачимо розробку систему лояльності: бонусна система лояльності у вигляді накопичення бонусів через додаток у смартфоні (5% з кожного чеку нараховується у вигляді бонусів); знижки іменинникам 15%; знижка 10% при замовленні еко-банкету, еко-фуршету або кава-брейку на будь-який захід у понеділок, середу чи п'ятницю; знижка 10% на сніданки у будні дні з 11:00 до 12:00.

Впровадження такої системи лояльності надасть закладу можливість зайняти стійку позицію на конкурентному ринку та залучити увагу все більшої кількості гостей.

Крім того, основні задачі і принципи нашого ресторану наступні: 1) допомагати в збереженні навколишньої флори і фауни; 2) мати мінімальний вплив на навколишнє середовище під час будівництва та функціонування; 3) стати частиною

географічного і культурного контексту завдяки увазі до форми, кольору, ландшафту, а також використання традиційної для даної місцевості архітектури; 4) застосовувати заходи по економному використанню води; 5) забезпечувати правильний збір, обробку та утилізацію твердих відходів; 6) покривати свої енергетичні потреби за допомогою архітектурних принципів пасивного дизайну і використання відновлюваної енергії; 7) застосовувати традиційні методи будівництва і настільки можливо природні матеріали, поєднуючи їх з сучасними аналогами для підвищення екологічності; 8) залучати місцеве населення на різних етапах будівництва та роботи підприємства; 9) сприяти розвитку регіону завдяки співробітництву з навчальними, науково-дослідними закладами, місцевими виробниками сільгосппродукції, продуктів харчування тощо; 10) використовувати корисні з екологічної точки зору системи обробки стічних вод, харчових відходів тощо.

Дослідження конкурентів нового підприємства

Ресторанне господарство курорту Чорноморка представлено на рис. 1.6, це кофейні "Black fox cofee", "АромаКава", кафе-бар "Лагуна", бар "У Баті", кафе "Тераса", кафе "Your-Safe" і лише один ресторан "Схід", але достатньо віддалений.

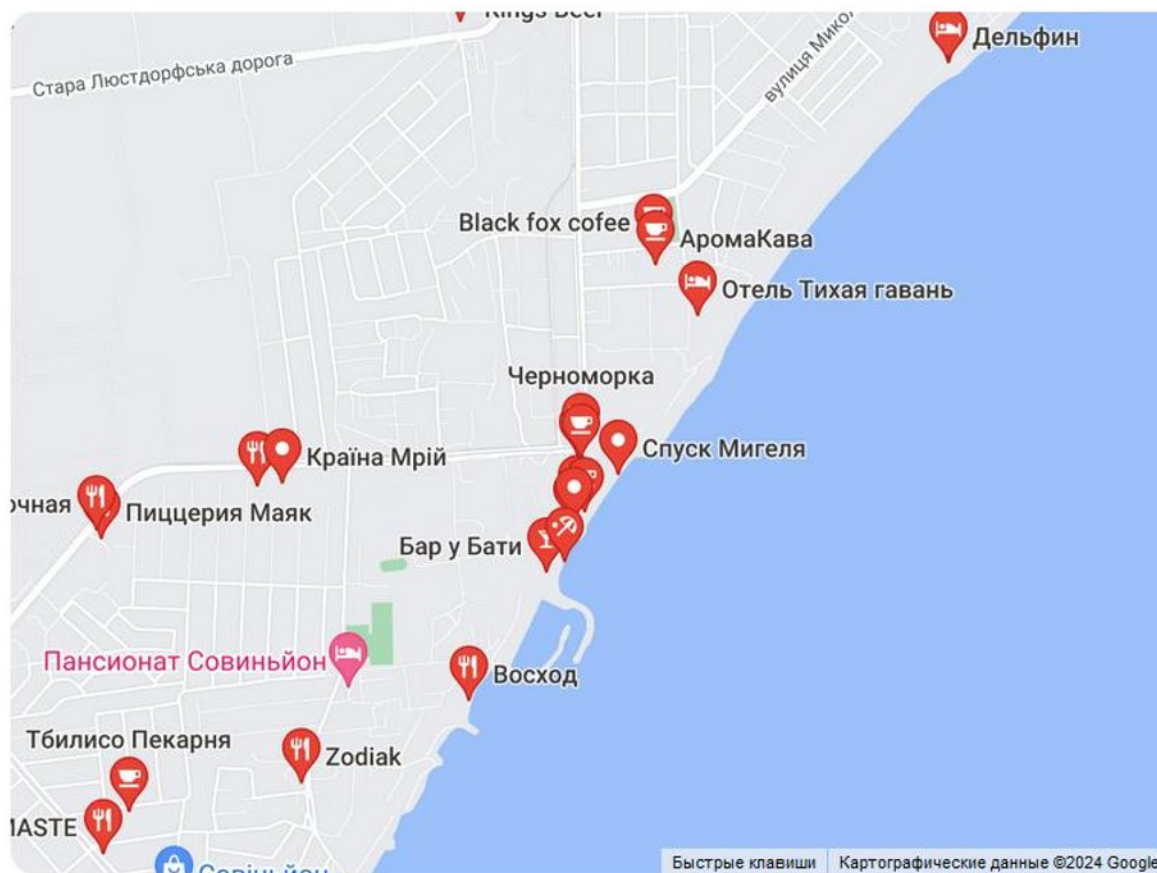


Рис. 1.6 - Ресторанне господарство в курорті Чорноморка

Коротка характеристика закладів ресторанного господарства в Чорморці.
Так, "Бар у Баті" має рейтинг 3,3 з п'яти. Час роботи з 10.00 по 23.00.
Обрана концепція - це територія для сімейного відпочинку, кухня одеська.
За відгуками заклад пропнує доволі непогану кухню, місце біля моря також радує, але відгуки відвідувачів все ж в основному негативні.

★★★★☆ Дуже довго не підходить офіціант, хоча видно, що один вільний є, але він воліє просто посидіти, молочний шийк несмачний, ціна не виправдана

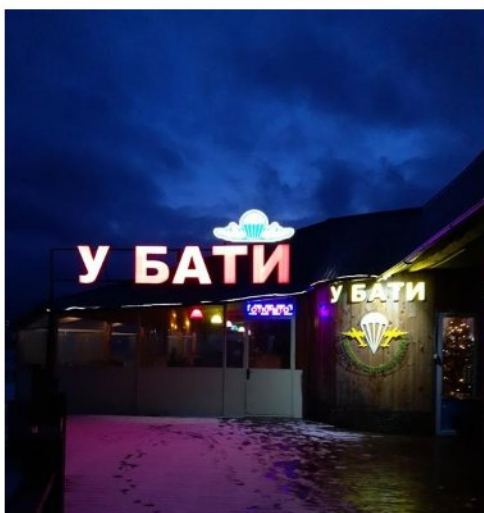
👍 0 👎 0

Женя

28 июля 2023 в 19:07

★★★★☆ Для любителів російського світу, і туалету «шпаківні» на вулиці за гроші (5 РУБЛІВ) це просто прекрасне місце. Їжа непогана, обслуговування теж. Але «НАЧАЛЬСТВО», яке навіть не розуміє мінімального розуміння спілкування з клієнтом, яке навіть не повинно там показуватись та розповідати хто і що є це просто п****ц. Окремі клієнти, які відпочивають з господарем закладу та обговорюють клієнтів це просто Ганьба!

👍 0 👎 0



Про інші заклади інформації в Інтернет-мержі не знайдено.
Поблизу також є готель "Тиха Гавань".
Серед переваг названо (<https://tihaya-gavan.com/ua.html>):



Найкращий в Одесі панорамний вид на море. Затишна та спокійна гавань для комфортного відпочинку душі і тіла. Чаруючі морські світанки та сходи з вікна номера. Смачна і завжди свіжа місцева кухня і звісно ж найкраще обслуговування по-Одеські. Віддаленість від міста, близько до моря і чисте морське повітря, чудовий вид на море і відпочинок під розслабляючий шум прибою, в тиші. Працює кафе. Що може бути краще ніж смачна одеська кухня, на березі моря? Смачна одеська і середземноморська кухня, чудовий мангал, тільки свіжа місцева риба! І звичайно прекрасний вид на море! Працює з 9.00 до 21.00 Комплекс відпочинку "Тиха Гавань" знаходиться на березі Чорного моря, на закритій від сторонніх очей території, що охороняється !



- Інтер'єр оформлений в колоритному етнічному стилі з використанням виключно екологічно чистих, натуральних матеріалів
- Вартість додаткового місця - 300 грн на добу.

- Час заїзду - 14:00, час виїзду - 12:00
- Ранній заїзд з 8:00 до 14:00 (50% від вартості номера за добу) і пізній виїзд з 12:00 до 20:00 (50% від вартості номера за добу)
- У номерах готелю Тиха гавань заборонено користуватися побутовими електроприладами для приготування їжі
- **На території готелю:**
 1. Тераса для відпочинку
 2. Оренда пляжних атрибутів
 3. WI-FI безкоштовно (на всій території комплексу)
 4. Паркінг - безкоштовно (за наявності вільних місць)
 5. Шезлонги з матрацами - безкоштовно

Відгуки позитивні.

Але така закритість території, віддаленість зумовила дефіцит гостей, малу завантаженість і готелю і зали кафе.

В цілому на сьогодні цей район потребує модернізації та розвитку. Сучасна Чорноморка більше нагадує депресивне село, а не курорт.

Є багато місць для будівництва нашого ресторану. Це входить в програму розвитку Чорноморки.

За словами керівника громади “Люстдорф” Андрія Шевченка основні напрямки розвитку – це відновлення пляжів, причалу і розвиток інфраструктури, у т.ч. готельно-ресторанного господарства. До війни, навіть, була розроблена проектно-кошторисна документація, але і сьогодні чекають нових і цікавих ідей для розвитку. Я, надіюсь, що обрана концепція нашого ресторану саме буде такою ідеєю.

Отже, моя кваліфікаційна робота спрямована на вирішення зазначених проблем спрямована наша кваліфікаційна робота. Головне в нашій стратегії дотримуватися концепції - це ресторан з українською аутентичною кухнею з елементами одеських страв, розташований на березі Чорного моря, в живописному районі, в якому як один елементів організації дозвілля є проведення заходів з популяризації української та одеської кухонь.

Таким чином, в першому розділі проведено аналіз регіонального ринку послуг підприємств ресторанного господарства, досліджено попит, обґрунтовано концепцію ресторану у форматі української аутентичної кухні з елементами одеських страв, він буде розташований на березі Чорного моря, в живописному районі Чорноморк, в якому як один елементів організації дозвілля є проведення заходів з популяризації української та одеської кухонь.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

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

Для організації відпочинку молоді, туристів, гостей Чорноморки буде працювати ресторан української аутентичної кухні.

Ресторан включає до числа своїх посадкових місць банкетні зали, що організовуються в ресторанній групі приміщень, однак число місць у банкетних залах нормується не більше 20% загальної місткості ресторану.

На проектованому підприємстві передбачимо роботу ресторану 1-го класу на 80 місць, а також роботу фіто-бару місткістю 30 місць.

Правильній організації роботи підприємства буде сприяти розробка схеми технологічного процесу (табл. 2.1), в якій передбачається використання і взаємозв'язок наступних груп приміщень: складських приміщень; група виробничих приміщень, яка включає заготівельні цехи (овочевий та м'ясо-рибний) та доготівельні цехи (гарячий, холодний); підсобні приміщення барів; мийні столового, кухонного посуду і напівфабрикатної тари, сервізну, хліборізку, буфет; роздавальну; кабінет завідувача виробництвом; групу приміщень для споживачів (вестибюль, в т.ч. гардероб, умивальні і туалети; аванзала; зала ресторану з роздавальною, банкетною залою, барна стійка для приготування спиртних напоїв, алкогольних і безалкогольних коктейлів, інших напоїв; групу службових і побутових приміщень (адміністративні приміщення: приміщення дирекції, каси, бухгалтерії; приміщення для персоналу: гардероб, душові, туалети для персоналу, білизняна; групу технічних приміщень: вентиляційні камери; електричні щитові, тепловий вузол, машинне відділення охолоджуваних камер і майстерні.

Таблиця 2.1 – Схема технологічного процесу ресторану та інших підприємств ресторанного господарства

Операції та їх режими	Виробничі, торговельні та допоміжні приміщення	Обране обладнання
Прийом продуктів з 5 ⁰⁰ до 10 ⁰⁰	Завантажувальна, приміщення комірника	Ваги товарні, візки вантажні
Зберігання продуктів (згідно з санітарними нормами і правилами)	Складські приміщення (охолоджувані і неохолоджувальні камери, комори, мийні приміщення для тари, інвентарю)	Стелажі, підтоварники, холодильні камери, мийні ванни
Підготовка напівфабрикатів і сировини до виробництва з 5 ³⁰ до 20 ⁰⁰	Заготівельні цехи (м'ясо-рибний, овочевий)	Виробничі столи, мийні ванни, холодильні шафи, механічне обладнання (машини для миття, очищення, нарізання, м'ясорубки)

Продовження табл. 2.1

Операції та їх режими	Виробничі, торговельні та допоміжні приміщення	Обране обладнання
Приготування страв з 6 ⁰⁰ до 24 ⁰⁰	Холодний, гарячий цехи, підсобні приміщення барів, мийні посуду і тари, приміщення для різання хліба, сервізна	Теплове, механічне, допоміжне обладнання
Реалізація продукції з 8 ⁰⁰ до 24 ⁰⁰	Роздаткова, буфет, барна стійка ресторану	Марміти, виробничі столи, пересувні стелажи, обладнання для шведського столу (теплові марміти, вітрини, салат-бари, охолоджувачі для води, соку, кондитерських виробів, диспансер для хліба, столових приладів)
Організація споживання продукції в залі ресторану		
Робота як загальнодоступне підприємство за вільним вибором страв з 11 ⁰⁰ до 23 ³⁰	Торгова зала ресторану	Меблі для відвідувачів (2-х, 4-х та 6-тимісні столи, стільці для ресторану, барна стійка)
Організація споживання продукції в інших підприємствах ресторанного господарства		
Бар з 7 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰	Зала бару	Меблі для відвідувачів (столи, стільці для бару, барна стійка)

Перед початком розрахунків необхідно визначитися із структурою та складом приміщень, які мають бути спроектовані у комплексному закладі ресторанного господарства. Для цього розглянемо процеси, які відбуватимуться в закладі при виробництві продукції.

Функціональні групи приміщень, у свою чергу, складаються з низки відділень приміщень. При розробці та оцінці планувальних рішень пред'являють певні вимоги наукової організації праці як до функціональних груп приміщень в цілому, так і до окремих приміщень, що входять до їх складу, до технологічних процесів, розміщення обладнання та механізації вантажно-розвантажувальних робіт.

У зв'язку з наявністю безлічі функцій, пов'язаних із процесом приготування страв, їхньою реалізацією й організацією споживання, комплексне підприємство харчування, яке включає ресторан, бар, велике значення має функціональне зонування приміщень, їх взаємозв'язок (рис. 3.1).

Режим роботи залу ресторану обслуговуванням офіціантами приймається у відповідності до рекомендацій [30-33] і складає з 08⁰⁰ до 24⁰⁰.

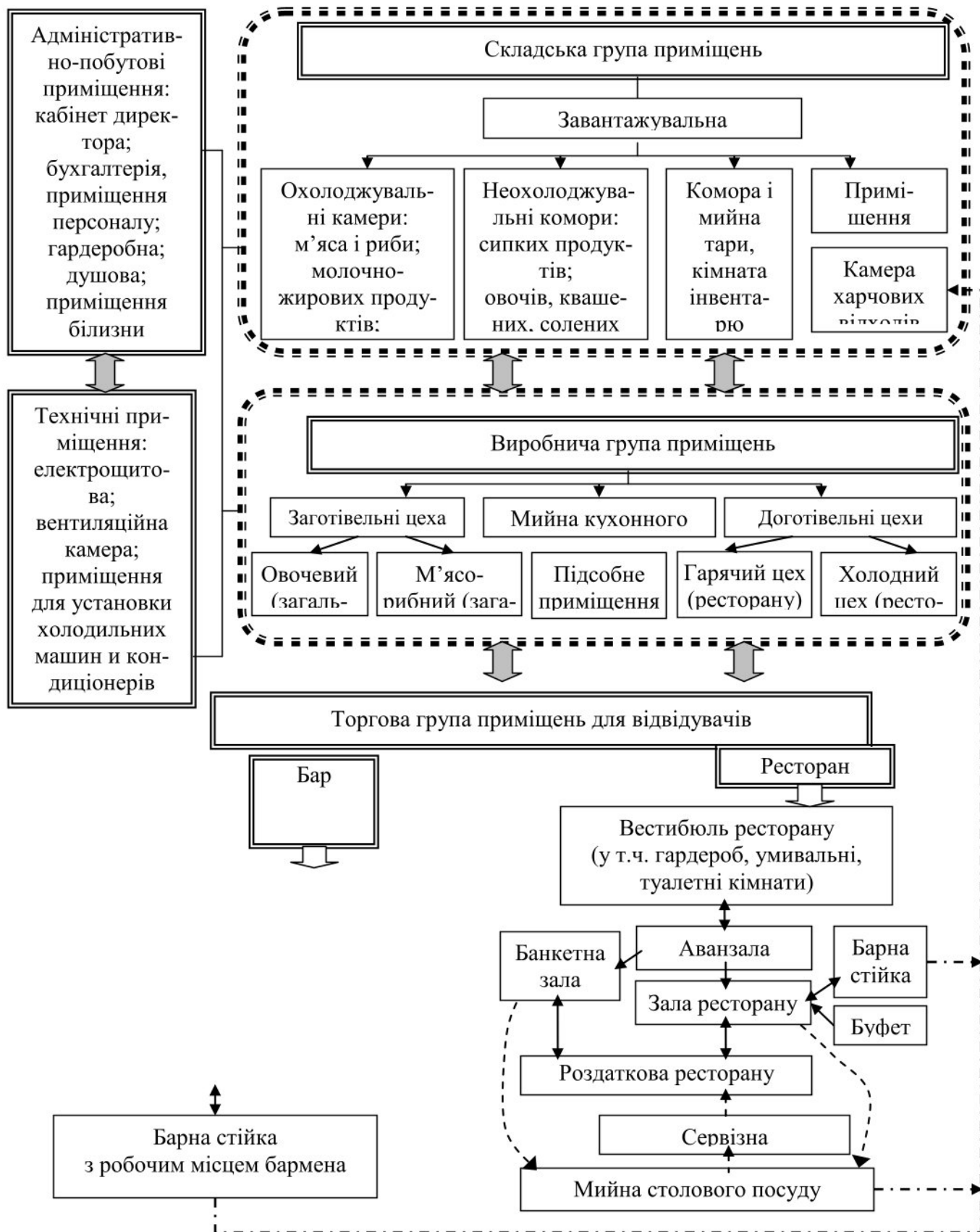


Рисунок 2.1 - Схема технологічного процесу у ресторані

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Визначення прогнозової кількості відвідувачів за день:

$$N = P \times n \times K_r \quad (2.1)$$

де P - кількості місць у залі

n - оборотність залу за 1 за годину

Kr - коефіцієнт заповнення зали

За допомогою цієї формули визначимо завантаженість зали ресторану та занесемо данні у табл. 2.2.

Таблиця 2.2 – Прогнозована завантаженість зали ресторану вищого класу на 80 місць

Години роботи	Оборотність місць, раз	Коефіцієнт заповнення зали, %	Кількість відвідуючих, осіб
08 ⁰⁰ – 09 ⁰⁰	1,8	40	58
09 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	1,1	30	43
10 ⁰⁰ – 10 ³⁰	1,2	40	19
Всього за період сніданку			120
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	1,2	20	19
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	1,25	30	30
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	1,2	50	48
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	1,2	60	58
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	1,2	40	39
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	1,2	30	29
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	1,2	40	39
Всього за обідній час			262
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	0,5	50	20
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	0,5	70	28
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	0,5	95	38
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	0,5	60	24
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	0,5	30	12
23 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	0,5	30	12
Всього в вечірній час			122
Разом:			523

Оборотність місця в ресторані за день визначаємо за формулою 2.2:

$$n = N/P \quad (2.2)$$

де N – кількість споживачів за день

P – кількість місць у залі

Розрахуємо оборотність місця в залі ресторану: $n = 523/80 = 6,5$

Визначимо асортиментний склад продукції за формулою 2.3:

$$N_c = N \times R_c \quad (2.3)$$

де N – прогнозована кількість споживачів

R_c – коефіцієнт споживання

На підставі табл. 2.3 та формули 2.3 зробимо розбивку по групам страв та під час сніданку, в обідній та вечірній період у ресторані з обслуговуванням офіціантами.

Таблиця 2.3 – Групи страв з обслуговуванням офіціантами

Найменування груп страв	Коефіцієнт споживання			Разом	Кількість страв, порцій		
	з 8 ⁰⁰ -10 ³⁰	з 11 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	з 18 ⁰⁰ -24 ⁰⁰		з 8 ⁰⁰ -10 ³⁰	з 11 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	з 18 ⁰⁰ -24 ⁰⁰
Кількість відвідувачів	120	262	122	523			
Холодні закуски	0,6	0,7	1,4	427	72	184	171
Гарячі закуски	–	0,2	0,3	89	–	53	36
Перші страви	–	0,7	0,3	220	–	184	36
Другі страви	0,2	0,9	1,0	383	25	236	122
Десерти	0,3	0,3	0,4	163	35	79	49
Борошняні кондитерські вироби	0,2	0,3	0,2	129	25	79	25
Гарячі напої	0,8	0,5	0,8	324	96	131	97
Холодні напої	0,3	0,1	0,3	99	36	27	36
Разом:	–	–	–	1834	289	973	572

Проведемо розрахунок кількості страв, що готуються всередині груп страв, що реалізуються в залі ресторану і отримані результати зведемо в табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Міжгрупова розробка страв, що реалізується в ресторані

Найменування груп страв	Питома вага в загальній кількості, %	Кількість питомих страв, порцій
Холодні закуски:	100	427
овочеві	25	107
рибні	30	128
м'ясні	30	128
інші	15	64
Гарячі закуски:	100	89
овочеві	30	26
рибні	25	22
м'ясні	25	23
інші	20	18
Перші страви:	100	220
прозорі	35	77
заправні	35	77
пюреподібні	15	33
холодні	10	22
фруктово-ягідні	5	11
Другі страви:	100	383
овочеві	20	76
рибні	40	153
м'ясні	40	154
Гарніри:	100	310
овочеві	50	155

Продовження табл. 2.4

Найменування груп страв	Питома вага в загальній кількості, %	Кількість питомих страв, порцій
з крупи	20	62
бобові	10	31
макаронні	20	62
Десерти:	100	163
гарячі	30	49
холодні	70	114
Гарячі напої:	100	324
чай	30	97
кава	60	195
інші	10	32
Холодні напої власного при- готування:	100	99
соки	50	50
води	30	30
інші	20	19
Лікєро-горільчані напої вла- сного приготування	100	523

Розрахунок споживання гарячих та холодних напоїв, хліба, кондитерських ви-
робів з урахуванням норм на одну особу проведемо в табл. 2.5.

Таблиця 2.5 – Об'єми споживання безалкогольних і алкогольних напоїв,
кондитерських виробів, що реалізуються в залі ресторану

Найменування продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 люд.	Норма споживання на загальну кількість відвідувачів (523 особи)
1. Холодні напої:	л	0,25	130,75
- фруктові води		0,09	47,07
- мінеральні води		0,14	73,22
- натуральні соки		0,02	10,46
2. Хліб і хлібобулочні вироби:	кг	0,15	78,45
- пшеничний хліб		0,1	52,3
- житній хліб		0,05	26,15
3. Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	262
4. Цукерки та печиво	кг	0,02	10,46
5. Фрукти	кг	0,075	39,23
6. Вино-горілчані вироби:	л	0,19	99,37
- лікєри		0,025	13,08
- горілка		0,05	26,15
- коньяк		0,1	52,3
- вино		0,02	10,46
- пиво		0,025	13,08
7. Цигарки	пач.	0,9	470
8. Сірники	шт.	0,09	47

Згідно проведених розрахунків складемо меню, яке стане основою для виробничої програми закладу ресторанного господарства.

З 11.00 ресторан працює в загальнодоступному режимі. На основі проведених розрахунків і теоретичного аналізу регіону, обраної концепції підприємства розробимо меню ресторану (табл. 3.6).

Слід відмітити, що при розробці плану-меню ресторану першого класу буде враховуватися обрана його концепція, ідея – це ресторан національної української аутентичної "живої, органічної" кухні.

Фірмові страви виготовляються за рецептурами і технологіями, зафіксованими в техніко-технологічних картках (ТТК), розроблених шеф-кухарем та технологом, інші страви – за рекомендаціями збірників рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства [1,29,30].

Таблиця 2.6 – Меню ресторану з 11.00 по 24.00 з вільним вибором страв

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Трудомісткість
<i>І. Фірмові закуски, страви і напої</i>					
ТТК	Дари чорноморські (креветки з медом та базиліком, мідії з часником у білому вині)	140 / 180	20	2,5	50,0
ТТК	Салат з морепродуктів (чорноморські креветки, мідії з листям салату, рукколи, лимонами)	150	20	1,8	36,0
ТТК	Рибацька юшка з місцевої риби (короп, сом, судак) з грінками та гострим соусом	300/30/20	30	2,0	60,0
ТТК	Свинина в горіхово-вишневому соусі з базиліком та овочами гриль	240	20	2,6	52,0
ТТК	Голубці за місцевими рецептами	210	20	2,8	56,0
ТТК	Домашня курка в медовому соусі з овочами гриль	250	20	3,2	64,0
<i>ІІ. Холодні страви і закуски</i>					
29	Канapé з ікрою	80	30	0,6	15,6
34	Воловани з куркою	80	50	0,4	25,2
ТК	Закуска з оселедцю з молодого картоплею та кропом	50/100/20	45	2,3	115,0

Продовження табл. 2.6

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт тру- домісткості	Трудоміс- ткість
142/808	Осетрина під майонезом	125/75	50	1,3	65,0
26	Канapé з шинкою	80	16	0,8	14,4
ТК	М'ясні делікатеси (домашня ков- баса, шинка з динькою)	150/20	20	1,5	30
160/816 /887	Асорті м'ясне	75/75/30	100	1,8	180
ТК	Холодець з домашньої птиці	328	50	3,0	150,0
61	Салат з свіжих овочів	150	28	0,9	92,6
ТК	Салат по-шопськi (бринза, помi- дори, огiрки свiжi, зелений пе- рець болгарський, петрушка, чо- рні маслини)	150	60	1,5	30,0
ТК	Салат з чорноморськими кревет- ками i рисом	150	40	1,6	32,0
100	Салат м'ясний	150	40	1,5	60,0
ТК	Салат "Чорноморка" (свинина копчена, капуста, курага, ...)	150	10	1,0	10
ТК	Салат "Цезар" по-болгарськi (смажене куряче фiле, пармезан, хлiбні сухарики з часником, лис- тя салату, анчоуси, лимон)	150	10	2,0	20
115	Яйця з iкрою i вершковим маслом	32	35	0,9	18,0
ТК	Сирне асорті (овечий, козиний сири, бринза) з соусом	300	20	0,4	8,0
ТК	Овочеве асорті (перець, баклажа- ни, помiдори на грилі)	300	20	0,6	12,0
ТК	Гастра закуска з кабачків або iкра з баклажанів	120	20	0,6	12
III. Гарячі закуски					
533	Осетер, запечений з молодою кар- топлею	100	22	1,2	26,4
686	Нирки з окороком, язиком i гри- бами в соусі, запечені	100	23	1,2	27,6
ТК	Жульєн з копченої iндички з гри- бами у вершковому соусі запече- ні	100	18	1,5	27,0
ТК	Запечені баклажани з помiдора- ми, сиром i соусом з базиліку, грецьких горіхів, тертого сиру, часнику та олії	80/20	26	1,2	31,2
IV. Супи					
280	Бульйон з курки з вертутою	300/100	77	1,4	107,8
189	Борщ український з пампушками	300/100/30	77	1,6	123,2

Продовження табл. 2.6

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт тру- домісткості	Трудоміс- ткість
ТК	Юшка козацька (баранина, цибу- ля, болгарський перець, картопля, морква, зіра, коріандр, кислі яб- лука, зелень)	300	36	1,5	54,0
<i>V. Другі страви</i>					
ТК	Смажені чорноморські бички, тушковані з помідорами	250/75	40	1,5	60,0
530/857	Судак смажений в тісті	200/75/7	20	1,2	24,0
536/762/ 863	Сом, запечений в сметанному со- усі з грибами	125/150/ 50	48	1,6	76,8
ТК/757	Відбивні з телятини з шинкою та шавлію	150/50/150	14	1,4	19,6
608	Ескалоп зі свиної корейки з помі- дорами з рисом з овочами	100/50/150	20	1,5	30,0
609/ 1107/ 785/835	Баранина зі смаженими баклажа- нами (кабачками) винним соусом естрагон та грінками	100/20/150/ 50	20	2,5	50,0
ТК	Печеня по-домашньому в горще- чках закритих тістом	280	20	3,2	64,0
ТК	Шашлик з телятини, свинини, баранини з овочами гриль	150/150/ 50	40	2,2	88,0
ТК	Гуска фарширована яблуками, айвою	285	45	4,4	198,0
ТК	Голубці у виноградних листях зі сметаною	230/20	36	2,8	100,8
ТК	Вареники з бринзою	210	20	2,2	44,0
1079	Вареники з вишнею	210	20	2,2	44,0
<i>Гарніри</i>					
757	Картопля відварна	100	45	0,3	13,5
757	Картопля відварна	150	34	0,4	13,6
759	Картопляне пюре	150	29	0,4	11,6
ТК	Рис відварний з овочами	150	20	0,6	12,0
762	Картопля смажена у фритюрі	150	48	1,7	81,6
784	Помідори смажені	50	20	0,5	10,0
784	Помідори смажені	100	40	0,5	20,0
785	Баклажани (кабачки смажені)	150	20	0,5	10,0
ТК	Овочі гриль	150	80	0,8	64,0
789	Гарнір складний	150	20	1,4	28,0
808	Гарнір з овочів	75	50	0,4	20,0
816	Гарнір з овочів	75	100	0,4	40,0
1107	Грінки гострі	20	50	0,3	15,0
190	Пампушки з часником	100/30	77	1,0	77,0

Продовження табл. 2.6

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт тру- домісткості	Трудоміс- ткість
ТК	Вертута з бринзою	100	77	1,0	77,0
<i>Соуси</i>					
824	Соус червоний основний	100	77	1,4	107,8
857	Соус томатний	75	40	1,0	40,0
863	Соус сметанный	75	46	1,0	46,0
887	Соус майонез з корнішонами	30	100	0,6	60,0
	Соус винний	50	20	0,6	12,0
	Соус "Від шефа"	50	40	1,0	40,0
<i>VI. Солодкі страви</i>					
	Фрукти, ягоди свіжі за сезоном (персики, виноград, абрикоси, черешні, кавун, диня порціями)	150	50	0,2	10,0
915	Апельсини з цукром	130	131	0,2	26,2
920	Яблука зі збитими вершками	180	100	2,4	240,0
926	Компот з яблук і слив	200	10	0,3	3,0
962	Желе з молока	150	26	0,5	13,0
971	Крем шоколадний	150	20	1,5	30,0
974	Крем ягідний	150	10	2,0	20,0
999	Морозиво з вином	150	15	0,5	7,5
<i>VII. Гарячі напої</i>					
1010	Чай з лимоном	200/15/7	30	0,2	6,0
	Чай грабівський	200	50	0,3	15,0
1015	Кава чорна з лимоном, коньяком	100/7/25	50	0,1	2,0
1021	Кава по-східному подають в тур- ції	100	50	0,3	15,0
1022	Кава чорна зі збитими вершками по-віденські	130	100	0,4	40,0
ТК	Кава Рюдешаймера	130	31	0,4	12,4
ТК	Ірландська кава	140	31	0,4	12,4
	Італійська кава	140	31	0,4	12,4
	Французька кава	140	31	0,4	12,4
1029	Шоколад	200	12	0,4	4,8
1036	Напій "Застольний"	200	23	0,5	11,5
ТК	Морс з аличі	100	50	0,8	40,0
ТК	Морс з шипшини	100	50	1,0	50,0
ТК	Настійка лимонно-анісова	100	100	0,8	80,0
ТК	Глінтвейн винний	200	50	0,3	15,0
	Глінтвейн безалкогольний	200	50	0,3	15,0
<i>VIII. Холодні напої</i>					
1040	Вершки з лікером	150	40	0,2	8,0
1042	Напій журавлиний	200	40	0,2	8,0
	Сік апельсиновий (ФРЕШ)	200	15	0,5	7,5

Продовження табл. 2.6

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт тру- домісткості	Трудоміс- ткість
	Сік персиковий (ФРЕШ)	200	25	0,5	12,5
	Сік виноградний (ФРЕШ)	200	10	0,5	5,0
<i>IX. Борошняні кондитерські вироби і цукерки</i>					
	Тістечка "Корзиночка любитель- ська"	100	50	0,2	10,0
	Тістечка "Слойка" с кремом	68	50	0,2	10,0
	Тістечка "Трубочка" з кремом	42	50	0,2	10,0
	Тістечка "Таврія"	45	50	0,2	10,0
	Тістечка "Буше"	45	31	0,2	6,2
	Тістечка в асортименті	50	31	0,2	6,2
	Шоколад в асортименті "RO- SHEN", "Корона", "Світоч" шт.	плитка	50		
	Цукерки "Асорті" (в коробках 450 г), шт.	коробка	20		
	Цукерки "Вечірній Київ" (в ко- робках 250 г), шт.	коробка	30		
	Цукерки "Вишня в шоколаді" (в коробках 250 г), шт.	коробка	37		
<i>X. Хлібна корзина</i>					
	Хліб пшеничний, порціями	40	650		
	Булочки зернові	80	230		
	Хліб житній, порціями	40	654		
	Слойка з кунжутом	75	130		
879	Зелене масло	20	350	2,0 на кг	7,0
883	Паста з бринзи	20	350	2,0 на кг	7,0
					Σ = 3776,4

2.3. Організація виробництва і проектування гарячого цеху

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Виробнича програма гарячого цеху (табл. 2.7) включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви та напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеху.

Таблиця 2.7 – Виробнича програма гарячого цеху ресторану

№ по збір- нику ре- цептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	<i>Фірмові страви (зала ресторану)</i>		
	Дари чорноморські (креветки з медом та бази- ліком, мідії з часником у білому вині)	140 / 180	20

Продовження табл. 2.7

№ по збір- нику ре- цептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	Рибацька юшка з риби (короп, сом, судак) з грінками та гострим соусом	300/30/20	30
	Свинина в горіхово-вишневому соусі з базилі- ком та овочами гриль	240	20
	Голубці	210	20
	Домашня курка в медовому соусі з овочами гриль	250	20
	<i>Гарячі закуски (зала ресторану)</i>		
533	Осетер, запечений з молодією картоплею	100	22
686	Нирки з окороком, язиком і грибами в соусі, запечені	100	23
ТК	Жульєн з копченої індички з грибами у верш- ковому соусі запечені	100	18
ТК	Запечені баклажани з помідорами, сиром і соу- сом з базиліку, грецьких горіхів, тертого сиру, часнику та олії	80/20	26
	<i>Супи (зала ресторану)</i>		
280	Бульйон з курки з вертутою	300/100	77
189	Борщ український з пампушками	300/100/30	77
ТК	Юшка козацька (баранина, цибуля, болгарсь- кий перець, картопля, морква, зіра, коріандр, кислі яблука, зелень)	300	36
	<i>Другі страви (зала ресторану)</i>		
ТК	Смажені чорноморські бички, тушковані з по- мідорами	250/75	40
530/857	Судак смажений в тісті	200/75/7	20
536/762/86 3	Сом, запечений в сметанному соусі з грибами	125/150/ 50	48
ТК/757	Відбивні з телятини з шинкою та шавлією	150/50/150	14
608	Ескалоп зі свиної корейки з помідорами з ри- сом з овочами	100/50/150	20
609/ 1107/ 785/835	Баранина зі смаженими баклажанами (кабач- ками) винним соусом естрагон та грінками	100/20/150/50	20
ТК	Печеня по-домашньому в горщечках закритих тістом	280	20
ТК	Шашлик з телятини, свинини, баранини з ово- чами гриль	150/150/ 50	40
ТК	Гуска фарширована яблуками, айвою	285	45
ТК	Голубці у виноградних листях зі сметаною	230/20	36
ТК	Вареники з бринзою	210	20
1079	Вареники з вишнею	210	20
	<i>Другі страви (шведський стіл)</i>		
	Котлетки у шубі з тіста	150/30	10
	Сосиски відварені чи жарені	80	10
	Каша рисова	150	5
	Каша гречана	150	5

Продовження табл. 2.7

№ по збір- нику ре- цептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	Картопля смажена по-домашньому з цибулею	180	10
	Омлет	150	10
	Яйце "пашот" чи відварене	40*2	5
	Млинці з сиром чи сирники з сметаною або варенням	120/40	10
	<i>Гарніри (зала ресторану з 11.00)</i>		
757	Картопля відварна	100	45
757	Картопля відварна	150	34
759	Картопляне пюре	150	29
ТК	Рис відварний з овочами	150	20
762	Картопля смажена у фритюрі	150	48
784	Помідори смажені	50	20
784	Помідори смажені	100	40
785	Баклажани (кабачки смажені)	150	20
ТК	Овочі гриль	150	80
789	Гарнір складний	150	20
1107	Грінки гострі	20	50
190	Пампушки з часником	100/30	77
ТК	Вертута з бринзою	100	77
	<i>Борошняні вироби (шведський стіл)</i>		
ТК	Плацинди з бринзою і зеленю	125	10
ТК	Спіральний пиріг з кабаком	125	10
	<i>Соуси (зала ресторану з 11.00)</i>		
824	Соус червоний основний	100	77
857	Соус томатний	75	40
863	Соус сметанный	75	46
	Соус винний	50	20
	Соус "Від шефа"	50	40
	<i>Гарячі напої (зала ресторану з 11.00)</i>		
1010	Чай з лимоном	200/15/7	30
1015	Кава чорна з лимоном, коньяком	100/7/25	50
1021	Кава по-східному подають в турці	100	50
1022	Кава чорна зі збитими вершками по-віденські	130	100
ТК	Кава Рюдешаймера	130	31
ТК	Ірландська кава	140	31
	Італійська кава	140	31
	Французька кава	140	31
1029	Шоколад	200	12
ТК	Глінтвейн винний	200	50
	Глінтвейн безалкогольний	200	50
	<i>Гарячі напої (шведський стіл)</i>		
1010	Чай з лимоном	200/15/7	30
1021	Кава по-східному подають в кавниках	100	66
	<i>Для холодного цеху (зала ресторану)</i>		

Продовження табл. 2.7

№ по збір- нику ре- цептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	Салат з морепродуктів (варка чорноморських креветок + мідій)	150 50 ¹ + 30 ¹	20 1,0 ¹ + 0,6 ¹
38	Воловани з куркою (варка філе курки)	80 30 ¹	50 1,5 ¹
ТК	Закуска з оселедцю дунайського з молодою картоплею та кропом (варка картоплі з кропом)	50/100/20 100 ¹	45 4,5 ¹
142/808	Осетрина під майонезом (варка осетра)	125/75 96 / 75 ¹	50 4,8 / 3,75 ¹
ТК	М'ясні делікатеси (ростбіф + шинка з диньою)	150/20 75 ¹ + 75 ¹	20 1,5 + 1,5
160/816 /887	Асорті м'ясне (варка язика телячого, жарка свинини, жарка курки)	75/75/30 42 / 25 ¹ 37 / 25 ¹ 37 / 25 ¹	100 4,2 / 2,5 ¹ 3,7 / 2,5 ¹ 3,7 / 2,5 ¹
ТК	Холодець з домашньої птиці (варка холодцю)	328	50
ТК	Салат з чорноморськими креветками і рисом (варка креветок, варка рису)	150 (40 ¹ , 50 ¹)	40
100	Салат м'ясний (варка свинини, варка картоплі в мундирі, варка яєць)	150 50 / 30 ¹ 55 / 40 ¹ 3/8 шт. / 15 ¹	40 2,0 / 1,2 ¹ 2,2 / 1,6 ¹ 15 шт. / 0,6 ¹
ТК	Салат "Цезар" по-болгарськи (жарка курки)	150 37 / 25 ¹	10 0,37 / 0,25 ¹
115	Яйця з ікрою і вершковим маслом (варка яєць)	32 1/2 шт. / 20	35 18 шт. / 0,7
ТК	Овочеve асорті (жарка перцю, баклажанів, помідорів на грилі)	300 100 ¹ , 100 ¹ , 50 ¹	20
ТК	Гастра закуска з кабачків або ікра з баклажанів (запікання кабачків, або запікання баклажанів)	1000 (1354 / 880 ¹ 1438 / 1050 ¹)	2,4
920	Яблука зі збитими вершками	180	100
926	Компот з яблук і слив	200	10
962	Желе з молока	150	26
971	Крем шоколадний	150	20
974	Крем ягідний	150	10
<i>Для підсобного приміщення кафе-бару</i>			
	Салат "Оселедець під шабою" (варка картоплі, буряка, моркви в мундирі, яєць)	200	15
	Салат "Олів'є з телятиною" (варка телятини, картоплі, моркви в мундирі, яєць)	150	15

Продовження табл. 2.7

№ по збір- нику ре- цептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	Салат теплий з телятиною (смаження печінки смаження телятини)	260	20
ТК	Салат "Цезар" по-болгарські (жарка курки)	150 37 / 25 ¹	10 0,37 / 0,25 ¹
	Млинці з абрикосовим джемом і морозивом (жарка млинців)	250	25
	Млинці з вишневим джемом і вершками (жарка млинців)	200	25
	Компот із свіжих фруктів	250	25
	Узвар	250	20

У гарячий цех направляють напівфабрикати з заготівельних цехів. Тому гарячий цех розташовують таким чином, щоб він мав зручний зв'язок з заготівельними цехами. З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо в роздавальні для реалізації споживачеві або в холодний цех для доготування холодних страв. Тому гарячий цех повинен мати зручний зв'язок з заготовочних цехами, зі складськими приміщеннями та зручний взаємозв'язок з холодним цехом, роздавальною і торговим залом, мийною кухонного посуду.

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів

Чисельність виробничих працівників доготовочних цехів визначають, виходячи з виробничої програми цеху на розрахунковий день і норм часу.

Чисельність кухарів розраховуємо за формулою

$$N = \frac{\sum n \cdot K_{mp} \cdot 100 \cdot \alpha}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (2.4)$$

де n - кількість страв даного виду, що виготовляються протягом робочого дня; K_{mp} - коефіцієнт трудомісткості; T - тривалість робочого дня кухаря, год;

λ - коефіцієнт, що враховує підвищення продуктивності праці, $\lambda = 1,14$;

α - коефіцієнт, що враховує вихідні, святкові дні, лікарняні тощо, $\alpha = 1,32$.

Розрахунок чисельності працівників гарячого цеху представлений в табл. Б.2.

Чисельність поварів приймемо 15 осіб – 8 – в 1-у зміну і 7 в 2-у.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

Підставою для виконання розрахунків з підбору теплового обладнання є таблиця (графік) реалізації страв по годинах роботи залу ресторану (Додаток Б.3). Графік реалізації страв у залах складаємо на підставі графіків завантаження залів (табл. 2.3), меню на

розрахунковий день і допустимих термінів реалізації готової продукції і подамо в Додатку Б.3.

Кількість страв, реалізованих за кожну годину роботи залу, визначається за формулою

$$n_{\text{час}} = n \cdot K_{\text{час}} \quad (2.5)$$

де $N_{\text{час}}$, n – кількість страв, що реалізовується за кожну годину роботи залу і за день, шт.; $K_{\text{год}}$ – коефіцієнт перерахунку для даної години (табл. 2.5).

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

де $N_{\text{год}}$, N – кількість відвідувачів, що пройшло через обідній зал за період реалізації зазначених страв.

При складанні графіків реалізації холодних закусок, других і солодких страв, гарячих напоїв значення коефіцієнта перерахунку для даної години приймаємо однаковими. Для супів та інших страв, які реалізуються протягом певного періоду, а не весь день, коефіцієнт перерахунку розраховуємо окремо

$$K_{\text{год}} = \frac{N_{\text{год}}}{N_{\text{н.р.}}},$$

де $N_{\text{н.р.}}$ – кількість відвідувачів, що пройшло через обідній зал за період реалізації зазначених страв.

Таблиця 2.8 - Розрахунок коефіцієнтів перерахунку реалізації страв

Години роботи	Кількість відвідувачів, осіб	Загальний коефіцієнт реалізації страв	Кількість відвідувачів в обідній час	Коефіцієнт реалізації перших страв
08:00-09:00	58	0,483	–	–
09:00-10:00	43	0,358	–	–
10.00 – 10.30	19	0,158	–	–
Всього за сніданок	120	1,0	–	–
11:00-12:00	19	0,049	19	0,073
12:00-13:00	30	0,078	30	0,115
13:00-14:00	48	0,125	48	0,183
14:00-15:00	58	0,151	58	0,221
15:00-16:00	39	0,102	39	0,149
16:00-17:00	29	0,076	29	0,111
17:00-18:00	39	0,102	39	0,149
Всього для обіду	262		262	1,0
18:00-19:00	20	0,052	–	–
19:00-20:00	28	0,073	–	–
20:00-21:00	38	0,099	–	–
21:00-22:00	24	0,070	–	–
22:00-23:00	12	0,031	–	–
23:00-24:00	12	0,031	–	–
Всього для ресторану	122	1,0	–	–

Підбір теплового обладнання

Кількість порцій, які реалізуються за розрахунковий період, встановимо по табл. 3.29. Супи готують, як правило, на 2-3 години реалізації, соуси червоний і томатний - на 6 год, сметанний і молочний - на 2 год, солодкі холодні страви, молоко на цілий день, гарячі напої, а також основну частину других страв готуємо на кожну годину. Тому розрахунок насамперед теплового обладнання будемо вести на годину або період максимальною навантаження.

Об'єм котла для варіння бульйону

$$V_k = \frac{Q_1 \cdot (W + 1) + Q_2}{K} \text{ дм}^3, \quad (2.7)$$

де V_k – об'єм котла для варки бульйона, дм³;

Q_1 – кількість основного продукту, кг;

Q_2 – кількість овочів, кг;

K – коефіцієнт заповнення котла ($K = 0,85$);

W – норма води на 1 кг основного продукту.

Бульйон з курки будемо готувати на період з 11.00 до 14.00 (29 порцій, тобто 8,7 л), з 14.00 до 16.00 (28 порцій, 8,4 л), з 16.00 до 18.00 (20 порцій, тобто 6,0 л).

На період з 11.00 до 14.00 бульйон буде варитись в котлі місткістю

$$V_{kl} = \left[\frac{0,5 \cdot (1,5 + 1) + 0,19}{0,85} \right] \cdot 8,7 = 14,7 \text{ дм}^3 \text{ (наплитний посуд)}$$

На період з 14.00 до 16.00 год

$$V_{kl} = \left[\frac{0,5 \cdot (1,5 + 1) + 0,19}{0,85} \right] \cdot 8,0 = 13,6 \text{ дм}^3 \text{ (наплитний посуд)}$$

На період з 16.00 до 18.00 год

$$V_{kl} = \left[\frac{0,5 \cdot (1,5 + 1) + 0,19}{0,85} \right] \cdot 6,0 = 10,2 \text{ дм}^3 \text{ (наплитний посуд)}$$

Холодець з домашньої птиці (50 порцій) будемо варити на цілу добу. Об'єм ємкості для варки дорівнює

$$V_{kl} = \left[\frac{0,29 \cdot (1,0 + 1) + 0,05 + 0,08}{0,85} \right] \cdot 50 = 41,8 \text{ дм}^3 \text{ (наплитний посуд)}$$

Об'єм котла для варки супів, соусів, солодких страв і гарячих напоїв розраховуємо за формулою

$$V_k = \frac{n \cdot V_l}{K}, \text{ дм}^3 \quad (2.8)$$

де n – кількість порцій супа, що реалізується за розрахунковий період, шт.;

V_l – норма блюда на 1 порцію, дм³.

Аналогічно проведемо розрахунки і для інших страв (табл. 2.9)

Загальна розрахункова площа жарочної поверхні плити дорівнює

$$F = 1,3 \cdot 0,865 = 1,13 \text{ м}^2$$

За даною площею підбираємо чотири плити електричних ПЭСМ-4ШБ робочою площею 0,48 м³.

Для виконання ручних операцій встановлюємо виробничі столи. Їх кількість розраховують за чисельністю робітників, зайнятих на окремих операціях, відповідно до прийнятих в цеху лініями.

Їх розрахунок представлено в табл. 2.9.

Таблиця 2.9 – Підбір виробничих столів

Найменування операцій	Кількість робочих, які виконують певні операції	Норма довжини стола на 1-го робочого	Загальна довжина стола	Габаритні розміри, мм			Кількість столів
				довжина	ширина	висота	
1. Стіл для підготовки других страв до теплової обробки	2	1,5	1,5	1260	840	860	1
2. Стіл для солодких страв	1	1,25	1,25	1260	840	860	1
3. Стіл для приготування гарячих напоїв	1	1,5	1,5	1470	840	860	1

Площу цехів визначають виходячи з площі, займаної встановленим обладнанням в цехах, з урахуванням коефіцієнта використання площі, значення якого для гарячого цеху становить 0,25; для холодного - 0,35. Розрахунок площі, займаної обладнанням у гарячому цеху, наведено в табл. А.4, в холодному цеху в табл. А.5.

$$\text{Площа гарячого цеха } S_{\text{г.ц.}} = \frac{S_{\text{обор}}}{\eta} = \frac{17,11}{0,25} = 68,44 \text{ м}^2$$

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Ресторан – це, перш за все, атмосфера. Люди приходять сюди щоб відпочити і розслабитися, насолодитися смачною і красиво поданою їжею, відсвяткувати важливу подію. Дизайн ресторану зобов'язаний відповідати духу закладу. Він повинен вийти ергономічним і концептуальним, підкреслювати особливість конкретного місця. Для цього повинна бути ідея, навколо якої будується позиціонування закладу. Є кілька факторів, від яких можна відштовхуватися при розробці дизайну ресторану: Кухня. Якщо ресторан позиціонує себе як український, інтер'єр і екстер'єр

можуть натякати на це. Етніки в оформленні може бути від 10 до 15 відсотків. У розробці дизайну варто уникати «журавлини» - стереотипних уявлень про країну.



Рисунок 2.2 - Фото - приклад дизайну зали ресторану

- Цільова аудиторія ресторану. Для кого заклад? Дизайн інтер'єру "українське село". Завдання дизайну ресторану-підкреслити особливості. Гість повинен прийти один раз і захотіти залишитися.
- Місцезнаходження закладу. Ресторани біля моря з видом на нього вимагає легкого невагомому дизайну.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок з заготівельними цехами, зі складськими приміщеннями і бути взаємопов'язаним з холодним цехом, раздавальною і торговим залом, мийною кухонного посуду. Гарячий цех проектується на одному рівні із зала-

ми та на мінімальній відстані від них. Розташування гарячого цеху не повинно порушувати температурно-вологісного режиму інших виробничих приміщень.

В проектуваному гарячому цеху обладнуються такі технологічні лінії в залежності від виду теплової обробки та асортименту страв, що готуються:

- по приготуванню супів та соусне відділення;
- по приготування других страв та гарнірів;
- відділення по приготуванню солодких страв, десертів, кулінарних виробів;
- по приготуванню напоїв (гарячі напої на барній стійці);
- по приготуванню борошняних виробів.

В кожній технологічній лінії передбачено сучасне теплове, механічне і допоміжне обладнання.

Холодний цех розташовується, як правило, в одному з найбільш світлих приміщень з вікнами, які бажано щоб виходили на північ або північний захід. При плануванні цеха необхідно передбачати зручний зв'язок з гарячим цехом, де проводиться тепла обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздавальною і мийною столового посуду.

Склад і площа інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунком залежно від застосованого обладнання. Результати визначення структури і площі групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень подамо у формі табл. 2.10.

Таблиця 2.10 – Склад і площа адміністративних, господарських та виробничих приміщень ресторану

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Адміністративні приміщення:	
Кабінет директора	8
Приймальня	6
Кімната головного інженера	5
Господарські приміщення:	
Центральна білизняна	7
Виробничі приміщення:	
Майстерні	14
Побутові приміщення:	
Душові	10
Переддушові	8
Роздягальні	12
Приміщення персоналу	14

Попереднє проектування ресторану потребує поєднання в одне ціле всіх груп приміщень, що входять до складу підприємства, з урахуванням їх взаємозв'язку і вимог, що пред'являють до проектування кожної з них.

Планування вцілому здійснюються у наступному порядку:
1) вибір типу будівлі – окрема, прибудована;

2) вибір поверховості і конфігурації; 3) вибір архітектурно-планувальної схеми, розміщення приміщень, цехів, устаткування.

Результати визначення структури і площі групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень подамо у формі таблиці 2.11.

Таблиця 2.11 – Склад і площа приміщень

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Адміністративні приміщення:	
Кабінет директора	8
Приймальна	6
Кабінет заступників директора	5
Кімната головного інженера	5
Господарські приміщення:	
Центральний диспетчерський пост	5
Центральна білизняна	7
Виробничі приміщення:	
Майстерні	14

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Для будівництва закладу необхідно прорахувати інвестиційні витрати на купівлю земельної ділянки, будівництво будівлі (або оренду), купівлю обладнання, зарплату працівників тощо.

Проектом передбачається будівництво ресторану. Вартість будівництва 1 кв.м "під ключ" залежить від багатьох чинників, зокрема обраних будівельних матеріалів, але в середньому він на 2025 р. коливається від 800 до 1100 доларів / 1 кв. м. З урахуванням курсу долара (41,5 грн за долар) вартість будівництва 1 кв. м складає від 33200 до 45650 грн. У цю суму входить: будівництво, дизайн, елементи декору тощо.

Розраховувати суму інвестицій в будівництво можна за формулою:

$$I_{\text{буд}} = B \times S \quad (2.9)$$

де, B – вартість 1м² на будівництва закладу, грн.; S – площа об'єкта, м²

Площа будівлі, з урахуванням будівельних норм і правил, складає 864 м².

$$I_{\text{буд}} = 45000 \times 864 = 38\,880\,000 \text{ грн}$$

Сума, потрібна для будівництва ресторану становить 38 880 000 грн.

Розрахунок суми інвестиційних коштів у додаткові основні засоби проводиться за формулою

$$I_{O3} = B_y + B_m + B_{tr} \quad (2.25)$$

де B_y – вартість закупленого устаткування, грн; B_m – вартість монтажу устаткування (10% від вартості устаткування), грн; B_{tr} – вартість транспортування (5% від вартості), грн.

Розрахунок вартості устаткування зводить у таблицю 2.12.

Таблиця 2.12 – Розрахунок покупної вартості устаткування

Обладнання	Кількість обладнання	Вартість одиниці обладнання, грн	Вартість, грн
Плита електрична ПЕСМ-4ШБ	4	35000	140000
Стіл виробничий СПСМ-4	2	5100	10200
Стіл для установки засобів малої механізації СММСМ	1	6500	6500
- мініфритюрниця FPE-30F	1	16500	16500
Стіл для установки засобів малої механізації СММСМ	1	6500	6500
- гриль SALAMANDRA FISSA	1	18650	18650
- сковорода електрична SUPER-PRINCE 20C	1	29500	29500
Стіл виробничий для установки засобів малої механізації СММСМ	1	6500	6500
- кухонний комбайн KENWOOD KVC7	1	45000	45000
Електрична конвекційна піч з вистійною шафою EBXB-7,5/380-12	1	47000	47000
Стіл виробничий СПСМ-5	1	5800	5800
Стіл виробничий СПСМ-3	1	5900	5900
Стіл виробничий з охолоджувальною шафою СОЕСМ-2	1	7200	7200
Ванна мийна пересувна ВПСМ	1	4900	4900
Стелаж виробничий стаціонарний СПС	1	3200	3200
Стелаж пересувний СПП з функціональними ємкостями	2	3000	6000
Марміт пересувний електричний універсальний EP2GP-14	2	32000	64000
Раковина	1	1200	1200
Бак для відходів	1	450	450
Разом:			425000

Загальна вартість обладнання для гарячого цеху становить 425 000 грн.

Вартість встановлення складає 10 % від вартості обладнання, вартість транспортування 5 %. Прийmemo, що вартість обладнання для всього закладу буде в три рази більше, ніж для борошняного.

Загальні витрати для відкриття закладу наведено у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13 – Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, грн.
Витрати на будівництво	38 880 000
Витрати на устаткування для всього закладу (на гарячий ×3)	1275000
Витрати на монтаж	127500
Витрати на транспортування	63750
Витрати на рекламу та маркетинг	47000
Всього	40 393 250

Сума інвестиційних коштів на додаткові основні засоби становить:

$$\text{Іоз} = 1275000 + 127500 + 63750 = 1466250 \text{ грн}$$

Останнім етапом для розрахунку інвестиційних витрат є витрати на рекламу та маркетинг. Ці витрати приймають відповідно до стратегії просування закладу.

Загальна сума інвестиційних витрат для відкриття ресторану становить 40 393 250 грн., тобто 40 млн. 393 тис. 250 грн.

Висновки до 2-го розділу. Отже, в розділі проведено моделювання інфраструктури ресторану, представлені розрахунки виробничої програми закладу та основного (гарячого) цеху, розраховано чисельність персоналу в ньому, підібрано виробниче обладнання, необхідне для реалізації розробленої програми. Запропновано пропозиції по дизайну та об'ємно-планувальні рішення в проектуваному закладі. Проведено розрахунок інвестиційних витрат на реалізацію проекту

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

3.1. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління послуг ресторанного господарства

Організаційна структура підприємства – це склад відділів, служб і підрозділів в апараті управління, системна їх організація, характер підпорядкованості та підзвітності один одному і вищому органу управління, а також набір координаційних і інформаційних зв'язків, порядок розподілу функцій управління по різних рівнях і підрозділам управлінської ієрархії.

Системне управління підприємствами ресторанного господарства є досить складним і вимагає від керівника ухвалення рішень з метою ефективної реалізації цілей і завдань. Механізм управління підприємствами ресторанного господарства формується під впливом загальних особливостей і закономірностей розвитку ринкової економіки. Водночас цей механізм визначається такими особливостями діяльності підприємств, як переважання малих і середніх підприємств у структурі галузі та швидкість обертання капіталу; чутливість до ринкової інфраструктури; індивідуальність і нестандартність технологій виробництва продукції та послуг; динамічність організаційних форм і структур управління.

Функції, права та обов'язки структурних підрозділів підприємства визначаються положеннями про них, які затверджуються в порядку, визначеному статутом підприємства чи іншими установчими документами. Підприємство самостійно визначає власну організаційну структуру, чисельність працівників і штатний розпис.

Організаційна структура управління забезпечує стабільність функціонування системи управління, завдяки чому підприємство ритмічно працює незалежно від впливу зовнішніх і внутрішніх факторів. Створення організаційної структури управління зумовлене необхідністю розподілу прав і обов'язків між окремими підрозділами організації. Оптимальною є структура, що дає змогу підприємству ефективно взаємодіяти з зовнішнім середовищем, продуктивно та доцільно розподіляти та спрямовувати зусилля працівників, задовольняючи попит споживачів послуг і продукції та досягаючи визначених цілей з високою ефективністю.

Для створення організаційної структури необхідно:

- визначити робочі місця для виконання конкретних функцій (вертикальна структура);

- згрупувати робочі місця у відділи та структурні підрозділи (структурна ієрархія);

- скоординувати функціональну діяльність (горизонтальна структура).

В проектуваному закладі прийнята лінійно-функціональна (комбінована) структура управління, вона відрізняється від функціональної тим, що зв'язки між функціональними службами або керівниками не є зв'язками підпорядкованості.

Комбінований тип управління дає змогу уникнути недоліків лінійного та функціонального типів структур управління. За такої структури управління функціональні ланки позбавлені права безпосереднього впливу на виконавців, вони готують рішення для лінійного керівника, який чинить прямий адміністративний вплив на виконавців. Передбачається, що першому (лінійному) керівнику у виробленні конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (відділів, груп) (Додаток В).

3.2. Штатний розпис робітників підприємства ресторанного господарства та розрахунок оплати праці

Для того, щоб скласти штатний розпис, потрібно визначити структуру підприємства, форми і систему оплати праці. Це встановлюється в колективному договорі, Положенні про оплату праці.

Далі устанавлюють перелік посад і лінійних працівників. У штатному розписі найменування посад зазначають відповідно до чинного Класифікатора професій (ДК 003:2010). Наступним кроком проводять розрахунок чисельності штатних одиниць, встановлюють розміри окладів, надбавок і доплат (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Штат персоналу проектуваного ресторану

Структурний підрозділ		Назва посади	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати, грн		Місячний фонд заробітної плати, грн
код	назва				за ненормований роб. день	за інше	
1	Адміністрація	Директор	1	30000	-	-	30000
		Головний бухгалтер	1	24000	-	-	24000
2	Спеціалісти	Менеджер (заступник директора)	1	21000	-	-	21000
		Бухгалтер	1	19000	-	-	19000
		Завідувач виробництвом	1	30000	-	-	30000
		Шеф-кухар (VI розряд)	1	28000	-	-	28000
		Адміністратор зали	1	21000	-	-	21000

Продовження табл. 3.1

Структурний підрозділ		Назва посади	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати, грн		Місячний фонд заробітної плати, грн
код	назва				за ненормований роб. день	за інше	
3	Працівники виробництва						
3.1	Гарячий цех	Су-шеф (V розряд)	1	26000	-	-	26000
		Кухар (IV розряд)	2	24000	-	-	48000
		Кухар (III розряд)	1	19000	-	-	19000
		Кухонний працівник (II розряд)	1	15000	-	-	15000
		Мийники посуду	1	14000	-	-	14000
3.2	Холодний цех	Майстер холодного цеху (IV розряд)	2	24000	-	-	48000
		Помічник майстра холодного цеху (III розряд)	1	19000	-	-	19000
		Мийники посуду	1	14000	-	-	14000
3.3	Цех обробки м'яса, риби	Кухар (III розряд)	2	19000	-	-	38000
		Кухонний працівник (II розряд)	1	15000	-	-	15000
3.4	Цех обробки зелені	Кухар (III розряд)	2	19000	-	-	38000
		Кухонний працівник (II розряд)	1	15000	-	-	15000
3.5	Борошняний цех	Технолог	1	28000	-	-	28000
		Тістороб (IV розряд)	1	21000	-	-	21000
		Формувальник тіста (III розряд)	2	19000	-	-	38000
		Пекар (IV розряд)	2	24000	-	-	48000
		Пекар (III розряд)	2	21000	-	-	42000
		Кухонний працівник (II розряд)	1	15000	-	-	15000
		Мийники посуду	1	14000	-	-	14000
3.6	Складські приміщення	Комірник	2	18000	-	-	36000
4	Працівники залів						
4.1	Ресторан Літній майданчик	Офіціант	3	20000	-	-	20000
		Працівник лінії роздачі	2	18000	-	-	36000
		Касир	1	16000	-	-	16000
		Бармен	1	20000	-	-	20000
4.2	Буфет	Буфетник	1	20000	-	-	20000
		Кухонний працівник (II розряд)	1	15000	-	-	15000
			48				851000

Директор закладу

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

(Підпис)

Головний бухгалтер

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

(Підпис)

До обслуговуючого персоналу підприємства належать: адміністратор залу, офіціант, бармен, касир. При встановленні вимог до обслуговуючого персоналу враховуються такі критерії оцінки: рівень професійної підготовки і кваліфікації, в тому числі теоретичні знання та вміння застосувати їх на практиці; знання та дотримання професійної етики поведінки; знання нормативних та керівних документів, що стосуються професійної діяльності.

Завідувач виробництвом здійснює керівництво основними цехами. У м'ясо - рибному цеху працюють кухарі III і IV розряду. В овочевому цеху працюють кухарі III і IV розряду. Керівництво холодним цехом здійснює завідувач виробництвом через відповідального кухаря V розряду. Всього в холодному цеху працюють два кухарі: V і III розряду. Кухар V розряду здійснює приготування та оформлення найбільш складних страв (заливних, желе, мусів і т.д.) Кухарі гарячого цеху мають IV, V, VI розряд. Кухар VI розряду є бригадиром.

Далі штатний розпис затверджують шляхом видання відповідного наказу по підприємству.

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Національна етнічна спрямованість залучить гостей та учасників етнічних фестивалів, з'їздів. Для них буде цікаво також підготовка пізнавальних програм про особливості національних кухонь, страв, що готуються в ресторані, традицій, культури. Послуги ресторанного господарства в проектованому ресторані: послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з реалізації продукції; послуги організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання); послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги; інші послуги.

Послуги з реалізації продукції включають: реалізацію кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства; комплектування наборів страв в дорогу, в тому числі туристам в екскурсії.

Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів включають: організацію обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів; організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо; послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома; доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні; доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення і обслуговування споживачів на пасажирському транс-

порті (у тому числі в автобусних екскурсійних турах); доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів і обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома; бронювання місць у залі закладу ресторанного господарства.

Інформаційно-консультативні послуги включають: консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення страв, кулінарної продукції, кондитерських виробів насамперед етнічних та сервування столу; організацію навчання кулінарній майстерності. Послуги з організації дозвілля включають: організацію музичного обслуговування; організацію проведення концертів, етнічних вистав і відео-програм; забезпечення газетами, журналами, більярдом тощо.

До інших послуг включають: прокат столової білизни, посуду, наборів, інвентарю; продаж фірмових значків, квітів, сувенірів; надання парфумерії, засобів для чищення взуття; дрібний ремонт та чищення одягу; пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві; надання споживачам телефонного та факсимільного зв'язку; гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача; виклик таксі на замовлення; паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці тощо.

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

Створення системи охорони праці на підприємстві передбачене Законом України "Про охорону праці". У загальному, законодавство про охорону праці складається з цього Закону, Кодексу законів про працю України, Закону України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності" та прийнятих відповідно до них нормативно-правових актів.

Сучасний ресторан оснащений великою кількістю різного обладнання і майна. У ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна відвідувачів. Саме тому питанням охорони праці і техніки безпеки в ресторанах приділяється велика увага. У ресторанах повинні проводитися заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

Загальне керівництво роботою з охорони й безпеки праці в ресторані здійснює директор (роботодавець). Він зобов'язаний забезпечити виконання вимог законів про працю, правил і норм з охорони праці, державних стандартів, а також виконання зобов'язань, передбачених колективним договором (контрактом). Директор ресторану наказом призначає відповідального за безпеку праці, формує склад служби охорони праці, призначає відповідальних за стан охорони праці в кожному

підрозділі і відповідальних за навчання персоналу ресторану і перевірку знань з охорони праці.

У закладі ресторанного господарства має регулярно проводитися інструктажі. Ввідний інструктаж проводять кожного разу для тих людей, які вперше у даному закладі. На даному інструктажі знайомлять із закладом, розповідають про організацію роботи, техніку безпеки, зарплату, режим роботи тощо. На робочому місці проводять первинний інструктаж, при якому знайомлять зі специфікою роботи на даному місці, технікою безпеки, організацією роботи. Проводять також повторний інструктаж 2 рази на рік, та цільовий інструктаж, що проводиться при переміщенні працівника з одного робочого місця на інше.

Всі працівники закладу харчування мають проходити медогляд і мати особові медичні книжки. Медогляд проводиться як при влаштуванні на роботу(попередній медогляд) так і під час роботи(періодичний медогляд).

Тільки пройшовши ввідний інструктаж і медогляд, ознайомившись з правилами і особливостями роботи в закладі працівники допускаються до роботи.

Інструктажі складає інженер з охорони праці, інструктовані особи розписуються після проходження інструктажу.

Техніка безпеки

Ресторани (бари) зазвичай діляться на три основні зони: кухню, де готують їжу, службу продуктового постачання, яка забезпечує продуктами відвідувачів ресторанів, і бар, де звучить "жива" музика і подають алкогольні напої.

Персонал кухонь включає в себе старшого кухаря і кухарів, які несуть відповідальність за приготування їжі, які обробляють продукти перед приготуванням і також відповідають за продуктові запаси.

На кухнях може статися кілька різних видів нещасних випадків. Можливі, наприклад, глибокі опіки або ножові порізи. До таких наслідків може призвести недотримання техніки безпеки. Вимиті підлоги повинні бути забезпечені табличками "вологий підлогу". В іншому випадку будь-хто з обслуговуючого персоналу може посковзнутися. Підноси з продуктами або тарілки повинні зберігатися в безпечному місці, інакше їх можна перекинути. При вході / виході з кухні повинні лежати неслизькі килимки. Для прибирання також необхідно використовувати неслизький віск. Всі проходи в обов'язковому порядку повинні бути вільні від ящиків, стійок з підносами і інших зайвих речей. Про все, що може спричинити за собою нещасний випадок (пошкоджене покриття підлоги, оголена проводка, розлита їжа), необхідно терміново доповісти. Будь-безлад слід усувати якомога швидше. Засоби зв'язку завжди повинні бути на своєму місці і в робочому стані.

Нещасні випадки також можуть виникати при використанні невідповідного обладнання. Так, для того, щоб дістати що-небудь з верхньої полиці, потрібно ви-

користовувати тільки сходи або драбини, а не стільці або поставлені один на одного ящики. Це означає, що сходи та драбини повинні зберігатися в певному місці і бути в робочому стані.

Нещасні випадки і пошкодження на кухнях можуть траплятися через неточного виконання правил безпеки. Використання деяких видів технологічного обладнання, висока активність на кухнях ресторанів в години максимального навантаження збільшують ризик нещасних випадків.

Серед звичайних технічних засобів, що використовуються на кухнях, можна виділити машини для оброблення м'яса, міксери, холодильні та сушильні установи. Неправильне користування цією технікою або відмова від неї може спричинити за собою порізи, потрапляння руки або ноги в рухомі частини або удар струмом. Для запобігання таких нещасних випадків перед роботою персонал кухні повинен отримати інструктаж з безпеки праці від наймача і пройти навчання. Інші заходи для запобігання ушкоджень - необхідно переконаватися вимкнено і знеструмлено чи обладнання перед миттям, зручна чи одяг і відсутні чи прикраси, які в процесі збирання можуть потрапити в машину (жінкам з довгим волоссям необхідно покривати голову на увазі тих же самих причин). Крім того, кваліфіковані фахівці повинні періодично проводити сервісне обслуговування всього обладнання. Завжди потрібно брати до уваги, що подавати продукти в машину руками небезпечно.

Різальні машини на кухнях зазвичай використовуються для різання м'яса, фруктів і овочів. Потенційно, це найнебезпечніше обладнання на кухні. Коли використовуються ножі, на відповідному місці завжди повинні бути механічні охоронні системи. З особливою увагою потрібно чистити таке обладнання, особливо коли ножі відкриті. Коли робітники закінчують використовувати різальні машини, вони повинні бути вимкнені і знеструмлені.

Використання ножів може спричинити за собою заподіяння серйозних ран, якщо ножі неправильно використовуються або зберігаються. Персонал кухні часто використовує ножі для різання овочів і м'яса перед приготуванням страв. Щоб запобігти нанесенню ушкоджень, слід використовувати ножі за призначенням (тобто, напр. Не відкривати ними консервні банки); стежити за тим, щоб ножі були гострими, так як користування тупим ножем вимагає великих зусиль і набагато більша ймовірність його зісковзування; переносити ножі за ручку, щоб лезо було опущено донизу; зберігати ножі в спеціально відведеному місці, куди класти їх негайно після миття.

Кухонні плити і духовки

Опіки шкіри - основне, від чого страждає персонал кухні, який використовує плити і духовки. Опіки можуть варіюватися від легкого опіку до опіку третього ступеня. Коли потрібно дістати каструлю з духовки, зняти кришку або перенести

каструлю, для запобігання неприємностей завжди необхідно використовувати рукавиці. Щоб уникнути випадкового загоряння і щоб не посковзнутися, поблизу печей завжди має бути чисто від в'їлося жиру. При використанні газових печей, перш ніж запалити вогонь, необхідно включити сигнальні вогні.

Піч зазвичай використовуються на кухнях для глибокого прожарювання м'яса і овочів. Найбільш ймовірна небезпека, пов'язана з цими машинами, це опіки, що виникають від крапель киплячого жиру. Для того, щоб убезпечити себе при використанні таких жаровень, необхідно переконатися в тому, що масло не перегрівається і не горить. Також потрібно витирати будь-який жир на підлозі навколо жаровні, що не переливати масло, щоб запобігти розливанню. Надмірну обережність потрібно проявляти при фільтрації або зміні масла в духовці. Персонал завжди повинен надягати захисні рукавички, фартухи і одяг з довгим рукавом.

Зараз для швидкого приготування на кухнях все частіше використовуються мікрохвильові печі. При неправильній експлуатації такої печі можна отримати електрошок або зазнати впливу СВЧ-випромінювання. Залежно від потужності і тривалості впливу мікрохвильове опромінення може вразити чутливі органи людини. Крім того, таке опромінення може пошкодити і медичне обладнання, імплантований в тіло людини, наприклад синуси серця. Коли мікрохвильові печі не використовуються, в них не повинно бути продуктів і жирних плям (особливо навколо замків і на дверцятах). Вони можуть перешкодити щільному закриттю дверцята, внаслідок чого може статися випромінювання мікрохвиль. Поряд з кожною мікрохвильовою піччю повинні бути вивішені повні інструкції з правилами техніки безпеки. Всі печі необхідно регулярно оглядати, перевіряти на точність режимів роботи і на відсутність зовнішнього мікрохвильового випромінювання. Такий перевіркою і лагодженням повинні займатися тільки кваліфіковані фахівці.

При приготуванні і сервіровці легкозаймистою їжі недотримання техніки безпеки серйозні опіки може отримати як кухар, так і відвідувач. Цей вид послуг повинен виконувати тільки персонал, який пройшов відповідну підготовку. У разі загоряння необхідно скористатися вогнегасником.

Великі морозильні камери зазвичай використовуються в ресторанных кухнях для зберігання готових продуктів та інгредієнтів. Крім низьких температур, основною небезпекою, пов'язаної з такими камерами, є можливість того, що працівники кухні можуть випадково зачинити за собою двері. Тому все холодильні камери повинні бути обладнані внутрішньою системою відкривання дверей та екстреними системами виключення. Крім того, весь персонал повинен бути ознайомлений з місцем розташування цих систем.

Необхідно дотримуватися обережності при вході в холодильну камеру, так як осів конденсат може зробити підлогу досить слизьким. Для того, щоб запобігти

падінню, підлоги в холодильниках потрібно завжди тримати чистими. на них не повинно бути залишків продуктів і жирових плям. В кінці робочого дня, необхідно перевірити і переконатися, що всередині холодильника ніхто не залишився.

Практично весь персонал на кухнях ресторанів схильний до підвищеного теплового впливу. Старший кухар або кухар, наприклад, відчуває максимальні незручності, так як змушений працювати в безпосередній близькості від гарячих плит і духовок. Крім того, часто він повинен бути одягнений в не завжди зручну уніформу. Все це може спричинити за собою деякі проблеми зі здоров'ям, пов'язані з тепловою дією. Серед них, наприклад, високий кров'яний тиск, хвороби шкіри, головні болі і втома. Також може статися виснаження від спеки або статися тепловий удар. У найважчих випадках, може з'явитися нудота або навіть відбутися втрата свідомості.

Для запобігання важких теплових впливів необхідно використовувати поліпшену систему витяжної вентиляції, розумно складати графіки роботи і відпочинку. Також, щоб уникнути перегріву під час роботи необхідно споживати достатню кількість води. Крім того, весь персонал кухні повинен бути обізнаний, як розпізнавати симптоми недуг, викликаних тепловим ударом.

Персонал кухонь часто стикається з різкими перепадами температур, при переході з приміщень з низькою температурою в теплі. Ці зміни можуть спричинити проблеми з диханням. Коли необхідно розпаковувати продукцію, розставляти ящики з м'ясом по полицях і наводити порядок, багатьом працівникам кухні доводиться працювати всередині морозильних камер протягом досить тривалого часу. При роботі в таких місцях, цих співробітників необхідно забезпечувати необхідною захисним одягом.

Хороші вентиляційні системи необхідні для видалення з кухонь запахів, жиру і диму. Жир може осідати з повітря на кухонне обладнання, роблячи його слизьким. Вентиляційні системи складаються з вентиляторів, повітроводів і витяжних парасоль. У таких системах необхідна наявність фільтрів, які повинні регулярно змінюватися і очищатися.

Працюючи на машинах для миття посуду, можна отримати опіки шкіри. Вони можуть виникнути від зіткнення з гарячим посудом або при необережному поводженні з машиною до закінчення миття посуду. Ці машини ніколи не можна перевантажувати, так як після цього вона може стихнути або відключитися. Щоб діставати посуд безпосередньо з машини, необхідно використовувати рукавички.

Щоб утримувати кухні ресторанів в необхідної чистоти та гігієни, використовується ряд чистячих засобів. Для видалення жиру з печей, часто використовують розчини аміаку, які можуть дратувати очі і шкіру. При використанні

аміачних продуктів необхідна хороша вентиляція, яку можуть забезпечити вентилятори і верхні витяжки.

Сухі чистячі засоби дуже часто виявляються їдкими. Через них можуть виникнути пошкодження шкіри і очей. Від потрапляння бризок можна захиститися гумовими рукавичками і маскою. Мило і порошки для миття підлоги можуть стати причиною дерматиту або, в разі потрапляння в рот, запалення горла. Робітникам, чутливим до таких продуктів, необхідні лицьові маски.

Щоб переконатися, що чистячі засоби не становлять небезпеки для працівників, необхідно слідувати інструкціям по їх зберіганню. Вони завжди повинні зберігатися в чітко позначених контейнерах, далеко від контейнерів з продуктами. Чистячі засоби ніколи не можна змішувати, особливо з містять хлор отбеливателями. Змішування може стати причиною виникнення небезпечної ситуації. Для того, щоб дізнатися про склад, дія і спосіб зберігання того чи іншого засобу для чищення, в багатьох країнах випускають інформаційні листки з безпеки (material safety data sheets - MSDSs).

Шум. Службовці барів можуть страждати від потужного звуку під час живих уявлень. Рівень звуку в 90 децибел (dB) є узаконеною максимальною потужністю в багатьох країнах. Але і при такій потужності у деяких людей можуть виникнути проблеми зі слухом.

Запобігти погіршенню слуху у персоналу барів можна скороченням перебування в зонах впливу гучного звуку, але краще робити все можливе, щоб зменшити гучність. Якщо це неприйнятно, то необхідно видавати спеціальні засоби захисту (наприклад, вушні вкладиші).

Стислі гази. Стислі гази використовуються в барах для приготування газованих напоїв. Щоб уникнути вибуху, ємності з газом весь час повинні зберігатися в строго зазначеному положенні.

Вимоги пожежної безпеки.

1.1. Вимоги пожежної безпеки до утримання будівель, споруд, приміщень.

Усі будівлі, споруди і приміщення повинні своєчасно очищатися від горючого сміття, відходів і постійно утримуватись у чистоті.

Розміщення у приміщеннях меблів та обладнання слід здійснювати таким чином, щоб забезпечувався вільний евакуаційний прохід до дверей виходу з приміщення. Навпроти дверного отвору має залишатися прохід шириною, яка дорівнює ширині дверей, але не менше 1 м.

За наявності у приміщенні лише одного евакуаційного виходу дозволяється розміщувати в ньому не більше 50 осіб.

Евакуаційні шляхи (проходи, коридори, вестибюлі, сходові марші тощо) і виходи повинні постійно утримуватися вільними, нічим не захащуватися.

Не допускається знімати з дверей пристрої для самозачинення, фіксувати такі двері у відчиненому положенні, зберігати, у тому числі тимчасово, інвентар та різні матеріали у тамбурах виходів, у шафах (нішах) для інженерних комунікацій, зачиняти на замки та інші запори, що важко відчиняються зсередини, зовнішні евакуаційні двері у разі знаходження в будинку людей.

У разі необхідності встановлення на вікнах приміщень, де перебувають люди, ґратів, останні повинні розкриватися, розсуватися або зніматися. Під час перебування в цих приміщеннях людей ґрати мають бути відчинені (зняті).

Встановлювати глухі (незнімні) ґрати дозволяється в касах, складах, кімнатах для зберігання зброї та в інших приміщеннях, де це передбачено нормами і правилами, затвердженими в установленому порядку.

Будинок та приміщення повинні бути забезпечені необхідною кількістю вогнегасників згідно з вимогами загальнодержавних Правил пожежної безпеки в Україні, їх слід встановлювати в легкодоступних та помітних місцях (коридорах, біля входів або виходів з приміщень) таким чином, щоб вони не заважали під час евакуації і була можливість прочитування маркувальних написів на корпусі.

Відстань від можливого осередку пожежі (найбільш віддаленого місця у приміщенні) до місця розташування вогнегасника не повинна перевищувати 20 м, але не менше двох на поверх. Місця знаходження вогнегасників слід позначати вказівними знаками згідно з чинними державними стандартами.

Заряджання та перезаряджання вогнегасників має виконуватися відповідно до інструкції з їх експлуатації. Перезарядженню підлягають також вогнегасники із зірваними пломбами.

Усі працівники установи повинні вміти користуватися вогнегасниками.

Правила утримання технічних засобів протипожежного захисту

Будівля та приміщення повинні оснащуватися установками пожежної сигналізації (УПС) та автоматичними установками пожежогасіння (АУП) відповідно до вимог чинних нормативних документів.

Усі установки мають бути справними, утримуватися в працездатному стані і мати сертифікат відповідності.

Для утримання в працездатному стані УПС та АУП необхідно забезпечувати такі заходи:

- технічне обслуговування з метою збереження показників безвідмовної роботи на період терміну служби;
- матеріально-технічне (ресурсне) забезпечення з метою безвідмовного виконання функціонального призначення в усіх режимах експлуатації, підтримання і своєчасне відновлення працездатності;

- опрацювання необхідної експлуатаційної документації для обслуговуючого й чергового персоналу.

Організації, які здійснюють технічне обслуговування, монтаж та налагодження установок, повинні мати ліцензію на право виконання цих робіт.

Будинки і приміщення повинні бути обладнані системами протидимного захисту, технічними засобами оповіщення про пожежу та засобами зв'язку відповідно до вимог будівельних норм.

Силове і освітлювальне електроустаткування, електропроводка та інші споживачі електроенергії повинні виконуватися та експлуатуватися відповідно до ПУЕ і до Правил технічної експлуатації електроустановок (ПТЕЕ).

Електропроводка, розподільні пристрої, апаратура, електрообладнання, вимірювальні прилади, а також запобіжні пристрої різного типу, рубильники та інші пускові апарати і пристрої повинні монтуватися на негорючих основах (текстоліт, гетінакс та інші матеріали).

Розподільні електрощити, електродвигуни і пускорегулювальні апарати повинні періодично оглядатися і очищатися від пилу. Приєднання нових споживачів електричної енергії (електродвигунів та іншого електрообладнання) повинно проводитися з відома особи, відповідальної за експлуатацію електрогосподарства. Зіпсовані електроапарати та прилади, які можуть викликати коротке замикання, повинні бути терміново відремонтовані або замінені на інші.

Плавкі вставки запобіжників повинні бути калібровані із зазначенням на клемі номінального струму вставки (клеймо заводу-виготовлювача або електричної лабораторії). Застосування саморобних некаліброваних плавких вставок забороняється.

Заходи щодо цивільної оборони. Техногенне, екологічне та природне становище України рік від року стає складнішим, зростає його негативний вплив на населення та навколишнє середовище. Тому, з набуттям Україною незалежності, враховуючи досвід економічно розвинутих країн, було розпочато законодавче оформлення Цивільної оборони, як державної системи органів управління та сил для організації і здійснення заходів щодо захисту населення від впливу наслідків надзвичайних-ситуацій.

Систему Цивільної оборони складають: органи виконавчої влади всіх рівнів, до компетенції яких віднесено функції, пов'язані з безпекою і захистом населення, попередженням, реагуванням і діями, у надзвичайних ситуаціях; органи повсякденного управління процесами захисту населення у складі міністерств, інших центральних органів виконавчої влади, місцевих державних адміністрацій, керівництва підприємств, установ і організацій незалежно від форми власності і підпорядкування; сили і засоби, призначені для виконання завдань ЦО; фонди

фінансових, медичних та матеріально-технічних ресурсів, передбачені на випадок надзвичайних ситуацій; системи зв'язку, оповіщення та інформаційного забезпечення; Центральний орган виконавчої влади з питань надзвичайних ситуацій та у справах-захисту населення від наслідків Чорнобильської катастрофи; курси та навчальні заклади підготовки та перепідготовки фахівців і населення з питань ЦО; служби Цивільної оборони.

Так запобігання виникненню надзвичайних ситуацій техногенного походження передбачає запровадження і здійснення таких заходів:

- завчасна розробка і проведення інженерно-технічних заходів для зменшення ризику виникнення НС і захисту населення від впливу їхніх наслідків;
- готується науково обґрунтований прогноз наслідків можливих НС;
- здійснюється безпосереднє спостереження за станом потенційно небезпечних об'єктів і навколишнього природного середовища;
- утримуються в готовності до негайного застосування засоби оповіщення та "інформаційного забезпечення населення, створюються локальні системи виявлення місць зараження та локальні системи оповіщення;
- створюються спеціалізовані формування і здійснюється їх підготовка до дій за призначенням;
- проводиться забезпечення працівників об'єктів індивідуальними засобами захисту, а також ведеться будівництво захисних споруд відповідно до норм і правил інженерно-технічних заходів Цивільної оборони.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Комплекс екологоорієнтованих засобів щодо захисту навколишнього середовища охоплює заходи, спрямовані на охорону і раціональне використання природних ресурсів, і заходи, які забезпечують нормативні санітарно-гігієнічні параметри середовища міських і сільських поселень. Соціально необхідні охоронні заходи поділяються на організаційні, економічні і містобудівні.

Організаційні заходи забезпечують на законодавчому рівні використання територій, форми власності, правовий захист територій, створення системи адміністративно-господарського управління територіями та спеціальної екологічної служби їх охорони.

Економічні заходи забезпечують впровадження ресурсозберігаючих технологій, введення штрафних санкцій за порушення норм природокористування, визначення платежів і податків за використання територій, надання пільгових кредитів виробникам екологічно чистої продукції тощо.

Містобудівні заходи забезпечують охорону природного середовища за рахунок раціонального функціонального зонування території, створення санітарно-

захисних зон, визначення територій природно-заповідного фонду, забезпечення екологічного балансу природно-ландшафтних та урбанізованих територій [33,34,37,38].

Основні принципи екологічного захисту навколишнього середовища такі:

- збереження та раціональне використання цінних природних ресурсів;
- дотримання нормативів гранично допустимих рівнів екологічного навантаження на природне середовище та санітарних нормативів в місцях забудови;
- виділення природно-заповідних, ландшафтних, курортно-рекреаційних, історико-культурних зон з відповідним режимом їх охорони;
- встановлення санітарно-захисних зон для охорони водойм, джерел водопостачання і мінеральних вод, покладів лікувальних грязей, морських пляжів тощо.

Заходи із захисту довкілля – заходи, спрямовані на:

- зниження та попередження впливу предмету закупівлі на стан довкілля протягом життєвого циклу;
- забезпечення раціонального використання природних ресурсів;
- пом'якшення негативного впливу на зміни клімату та адаптацію до зміни клімату;
- захист об'єктів довкілля та біорізноманіття;
- відновлення природного середовища.
-

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи підприємства необхідно розробити схему технологічного процесу, яка передбачатиме склад приміщень, їх призначення і раціональне використання, а також рекомендації по плануванню і взаємозв'язку (табл. 2.1). До складу приміщень входять:

1. Складські приміщення - приміщення для прийому і зберігання продуктів (охолоджувані камери для зберігання м'ясних, рибних продуктів і напівфабрикатів; фруктів, зелені, напоїв; молочних продуктів, жирів і гастрономії; харчових відходів; неохолоджувальні комори для збереження сухих продуктів; приймальна (завантажувальна));

2. Група виробничих приміщень включає:

- заготівельні цехи (цех заготовки напівфабрикатів);
- гарячий, холодний, борошняний цехи; мийні столового, кухонного посуду і напівфабрикатної тари, хліборізка, буфет;
- роздавальні; кабінет завідувача виробництвом;

3. Група приміщень для споживачів (вестибюль, в т.ч. гардероб, умивальні і туалети, душова; зали ресторану, барна стійка для приготування напоїв, реалізації покупних напоїв, магазин для реалізації виробів "з собою", літній майданчик;

4. Група службових і побутових приміщень включає:

- адміністративні приміщення - приміщення дирекції, каси, бухгалтерії;
- приміщення для персоналу - гардероб, душові, туалети для персоналу, білизняна;

5. Група технічних приміщень - це вентиляційні камери; електричні щитові, тепловий вузол, машинне відділення охолоджуваних камер і майстерні.

Для правильної організації роботи закладу складемо перелік необхідної інформації (табл. 3.2).

Таблиця 3.2 - Перелік необхідної інформації для організації роботи ресторану

Тип інформації	Характеристика	Примітка
Організаційно-правовий статус закладу	Суб'єкт підприємницької діяльності (юридична особа)	
Основна форма утворення закладу	Заснування нового закладу з будівництвом	
Місія закладу	Організація роботи ресторану української кухні, відпочинку	
Вимоги до обслуговування	Обслуговування офіціантами Тривалість відвідування закладу від 40 до 90 хв	

Для розробки фінансового плану закладу необхідно розрахувати товарообіг та його операційні витрати. Для нашого ресторану можна прогнозувати високий коефіцієнт завантаженості закладу, але ціни мають бути доступними.

Наш ресторан - це заміський ресторан, який знаходиться на виїзній трасі з Одеси на Совіньон та на березі моря. Отже, приймемо коефіцієнт, що враховує середнє навантаження на рівні 0,67; кількість місць в залі ресторану 80, на літньому майданчику - 24; середній чек гостя 400 грн.

Розрахунок товарообігу за день ведеться за формулою:

$$Тоб(день) = Kч \times Чс, \quad (3.1.)$$

де Тоб - товарообіг ресторану, грн; Кч- середня кількість чеків в день, шт.; Чс- середній чек, грн

$$Kч = Nд \times k_{сз}, \quad (3.2.)$$

де $Nд$ - загальна прогнозована кількість споживачів за день; $k_{сз}$ - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу

$$Kч = 80 \times 0,67 = 53 \text{ чека за час або } 523 \text{ чеків за день}$$

$$\text{Товарообіг ресторану за день складе } Тоб(день) = 523 \times 400 = 209\,200 \text{ грн}$$

Також знаходимо товарообіг за місяць за формулою:

$$Тоб (місяць) = Тоб (день) \times 30, \quad (3.3)$$

$Тоб (місяць) = 209\,200 \times 30 = 6\,276\,000$ грн. Отже, товарообіг ресторану на день становить 209 200 тис. грн, на місяць - 6 276,0 тис. грн.

Наступним етапом у створенні фінансового плану є розрахунок операційних витрат та точки беззбитковості, сюди входять - зарплата персоналу, податки до пенсійного фонду, військовий збір, єдиний податок ФОП, оренда приміщення тощо.

Точка беззбитковості - це сума операційних витрат на день або місяць. У табл. 3.3. наведено розрахунок операційних витрат на місць для ресторану.

Таблиця 3.3 - Операційні витрати за місяць ресторану

№	Види витрат	Сума за місяць, грн	Розрахунок
1	Зарплата персоналу	851 000	
2	Податок по заробітній платі	$((18+1,5) \times 851\,000) / 100 = 165\,945$	ПДФО - 18%, Військовий збір - 1,5 %
3	Єдиний податок ФОП III групи	$5 \times 6276000 / 100 = 313\,800$	5 % від товарообігу
4	Пенсійний фонд	$2 \times (22 \times 8647) / 100 = 3\,804,68$	22 % від мінімальної з/п* (якщо товарообіг більший ніж 21,72 тис. грн в день податок розраховується для 2-х ФОПів)
5	Комунальні витрати	$2 \times 6276000 / 100 = 125\,520$	2 % від товарообігу
6	Господарський інвентар, канцтовари	$0,5 \times 6276000 / 100 = 31\,380$	0,5 % від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	$2 \times 6276000 / 100 = 125\,520$	2 % від товарообігу
8	Поточний ремонт	$1 \times 6276000 / 100 = 62\,760$	1 % від товарообігу
9	Списання по продуктах	$1 \times 6276000 / 100 = 62\,760$	1 % від товарообігу
10	Різне	$1 \times 6276000 / 100 = 62\,760$	1 % від товарообігу
11	Реклама	$2 \times 6276000 / 100 = 125\,520$	2 % від товарообігу
12	Собівартість продуктів	$30 \times 6276000 / 100 = 1\,882\,800$	30 % від товарообігу
	Всього	3 813 570	

*Примітка: мінімальна зарплата по Україні на 2026 р. становить 8647 грн.

Загальні операційні витрати для ресторану на місяць становлять 3 813 570 грн.

Останнім етапом у розрахунках фінансових показників є зведення усіх даних у загальну табл. 3.4.

Термін окупності розраховують за формулою:

$$Ток = I_3 / (Чп \times 12), \quad (3.4)$$

де I_3 - загальні інвестиції для реалізації концепції кафе-піцерії, грн; $Чп$ - чистий прибуток, грн

Таблиця 3.4 - Фінансові показники

№	Показники	День	Місяць
1	Кількість чеків на день	523	15690
2	Середній чек	400	400
3	Виручка	172590	5177700
4	Точка беззбитковості (сума операційних витрат)	127119	3 813 570
5	Чистий прибуток	45471	1 364 130
6	Термін окупності		2,467583124

Загальна сума інвестиційних витрат для відкриття закладу становить 40 393 250 грн.

Термін окупності становить $Ток = 40\,393\,250 / (1\,364\,130 \times 12) = 2,46$ року

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В кваліфікаційній роботі розроблено нову концепцію ресторану в м. Одеса, в якій впроваджено українську кухню.

Розглянуто основні задачі та напрямки підприємств ресторанного господарства Одеси та її приміських пляжів на прикладі Чорноморки, актуальність теми даної кваліфікаційної роботи, наведено її мету та завдання, наукову цінність та практичну значимість.

Проведено аналіз ринку підприємств ресторанного бізнесу в м. Одеса та в Чорноморці, досліджено попит на їх послуги, а також обґрунтовано концепцію ресторану української кухні та змісту event заходів з її популяризації.

Розроблено меню ресторану з включенням страв української аутентичної кухні з елементами одеських страв, проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

Підібрано та описано основні та додаткові послуги підприємства, проаналізовано їх відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління; розроблено рекомендації по дизайну території, зали.

Представлено описання заходів по екологічній безпеності, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

Проведено розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проектного підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. Вид. 2-е, перер. та доп. Львів: Вид-во "Оріяна-Нова", 1998. 567 с.
2. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах / Г.І. Гапоненко, О.В. Євтушенко, І.М. Шамара [та ін.]. *Вісник ХНУ ім. В.Н. Каразіна. Серія "Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм"*. 2021. Вип. 14. С. 132-141.
3. Процак К.В., Передрій М.О. Ресторанний бізнес в умовах кризи: проблеми та напрямки розвитку. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 44. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1821/1757>
4. Інновації в готельно-ресторанній індустрії / М. Паска, О. Радзімовська, І. Гузенко [та ін.]. *Humanities Studies*. 2022. Випуск 12 (89). С. 153-159
5. Study finds local food systems respond nimbly to COVID-19 supply chain impacts. 09 Dec. 2020. URL: <https://source.colostate.edu/study-finds-local-food-systems-respond-nimbly-to-covid-19-supply-chain-impacts/>
6. Zhang T.; Chen J.; Hu B. Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *MDPI Journals/* 2019, 11, 3437/ URL: file:///C:/Users/User/Downloads/Authenticity_Quality_and_Loyalty_Local_Food_and_Su.pdf
7. В якій країні найбільш здорова кухня : ТОП-5 корисних дієт. URL: <https://ukrhealth.net/v-yakij-kraini-najbilsh-zdorova-kuxnya-top-5-korisnix-diyet/>
8. Смоляр В.І. Формування і розквіт української кухні. *Проблеми харчування*. 2008. №1-2. С. 63-67
9. Дієтолог розповіла, чи корисні страви української кухні для здоров'я. 05 березня 2020. URL: <https://glavred.net/health/10154906-dietolog-rasskazala-polezny-li-blyuda-ukrainskoj-kuhni-dlya-zdorovya.html>
10. Галушко Н.А. Еволюція системи харчування населення незалежної України. *Сучасні проблеми токсикології, харчової та хімічної безпеки*. 2018. №2-3. С. 107-117
11. Красовський С.О. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Культура і сучасність*. 2021. №1. С. 30-35
12. Preserving Cultural Heritage: The Vital Role of Indigenous Cuisine in Community Preservation. January 23, 2023. URL: <https://culturalindia.org.in/preserving-cultural-heritage-the-vital-role-of-indigenous-cuisine-in-community-preservation/>
13. Congratulations on the publication of the first issue of Journal of Ethnic Foods. *Journal of Ethnic Foods*. 2014.№1. URL: <http://journalofethnicfoods.net/>
14. New journal of ethnic foods with Springer Nature. *Journal of Ethnic Foods*. 2018.№5. P. 229-230

15. Харчовий компас - правильне харчування 2022. Аналіз лікаря. 10.06.2022. URL: <https://nikharlov.com/pitanie/food-compass/>
16. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: Монографія / Під заг. редакцією В.Г. Герасименка. *Одеса: ОНЕУ*, 2016, 262 с.
17. Стратегія розвитку Одеської області на період 2021-2027 роки. Одеса, 2020, 116 с. – URL: file: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2020/05/strategiya-rozvytku-odeskoj-oblasti-na-period-2021-2027-roky.pdf>
18. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. *Електронний науковий журнал. Траєкторія науки. Розділ 4. Виробництво і технології*. – URL: file: <file:///C:/Users/User/AppData/Local/Temp/4-61-1-PB.pdf>
19. Плюта О.П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. *Студії молодих учених*, 2017, №1, с. 147-151. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/148971-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-322089-1-10-20181130.pdf>
20. Бомба, М. Багатство і традиції національної кухні українців. *Вісник Львівського університету*, Серія географічна, 2025, Вип. 58, С. 40-52. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/13788-26963-1-PB.pdf>
21. Бондаренко, Г. Українська кухня як сучасний ідентифікаційний маркер. *Матеріали до української етнології: Зб. наук. пр.* К.: ІМФЕ ім. М.Т. Рильського НАН України, 2024. Вип. 23(26). С. 60–64. URL: https://mue.etnolog.org.ua/uploads/2024/23_26/pdf/60.pdf
22. Чорна Н.П. Якість продуктів харчування – запорука здоров'я нації. *Економіка та держава*, 2016, №2, с. 23-28
23. Рабін Ю. Генетичний код української кухні. Taste of Ukraine досліджує кухню Львова та Галичини. – URL: <https://posteat.ua/obzory/genetichnij-kod-ukra%D1%97nsko%D1%97-kuxni-taste-of-ukraine-doslidzhuye-kuxnyu-lvova-ta-galichini/>
24. Чому варто орієнтуватися на смак української кухні і відтворювати його у приготуванні сучасних страв? 13.03.2020. URL: <https://posteat.ua/obzory/genetichnij-kod-ukra%D1%97nsko%D1%97-kuxni-taste-of-ukraine-doslidzhuye-kuxnyu-lvova-ta-galichini/>
25. Ресторатор Марк Зархін: Починається золотий вік української кухні URL: file: <https://rau.ua/personalii/mark-zarhin/>
26. Проєкт: Україна. Їжа та історія. URL: <https://ui.org.ua/sectors/ukraine-food-and-history/>
27. Автентична Україна URL: <https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine>
28. Українська кухня. Рецепти. URL: <https://klopotenko.com/cuisine/ukrayinska/>

29. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
30. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
31. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національний стандарт України).
32. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина. Ресторан / Укл. Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова, Т.Є. Лебеденко. Одеса: ОНТУ, 2024. 96 с.
33. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посібник. Одеса: вид-во "Чорномор'я", 2017. 300 с.
34. Проектування закладів ресторанного господарства / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко [та ін.]. Одеса "Освіта України", 2019. 308 с.
35. Чому варто купувати їжу від місцевих виробників? Як це впливає на довкілля і здоров'я? 7 травня 2019 р. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-promo/284683-true-and-local>
36. Маховка В.М., Шаренко Ю.О., Тузніченко О.Ю. Особливості управління підприємствами ресторанного господарства. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. 2018, №34. URL: <http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2018/34-2018/6.pdf>
37. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
38. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування та забудова територій. К.: Мін-во регіон. розвитку, будівництва та житлово-комунального госп-ва України. 2019, 183 с. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/dbn-b-2-2-12-2019-planuvannya-ta-zabudova-teritoriy.pdf>

Додаток А. Аналіз ресторану української кухні

Таблиця А.1. PEST – аналіз ресторану української кухні

Група факторів	Фактор впливу	Напрям впливу	Стан фактору
Політичні	Податкове законодавство	+ –	Політична стабільність забезпечує процвітання бізнесу Зміни законодавства, посилення урядового регулювання, податковий тиск та порівняно високі податкові ставки чинять дестимулюючий вплив
	Політична нестабільність	–	Нестабільність, політична напруженість та війна на території України
Економічні	Загальна економічна ситуація в країні	+ –	Низький рівень конкуренції в даному мікрорайоні У І кварталі 2021 року було зниження валового внутрішнього продукту на 2,2%. Падіння ВВП було спричинено коронавірусом та подальшими локдаунами. У І кварталі 2022 року розпочалася війна на території України, яка дуже відчутно зіграла на економіці країни, підвищенні рівня інфляції та якості життя народу. "Кадровий голод" та значні проблеми з ринком праці. Втрата цільової аудиторії з від'їздом значної кількості громадян за кордон
	Рівень інфляції	–	З початком війни індекс інфляції в Україні зріс з 110,0 % в 2021 р. до 126,6 % в 2022 р. [http://www.ukrstat.gov.ua/]. Його рівень є високим, що негативно позначається на діяльності як середніх, так і великих підприємств. В 2023 р. зростання споживчих цін дещо сповільнилось, індекс інфляції склав 105,1 %.
	Ціни на меню та сировину	–	Зростання цін призводить до втрати цільової аудиторії, зниження доходів закладу
	Комунальні витрати і тарифи	–	Протягом 2021 р. тарифи на комунальні послуги зросли на 15-30 %, тарифи на е/енергію - в 2,5 рази, на газ - в 6-8 разів (https://ain.business/2022/01/12/zaklady-harchuvannya-mozhut-vtratyty-do-20-vidviduvachiv/). Тенденція подорожчання комунальних витрат і тарифів залишається
	Стан в країні	+ / –	Зміна у базових цінностях населення
Соціально-демографічні	Рівень заробітної плати	+	З 1 жовтня 2022 року підвищення мінімальної заробітної плати до 6700 грн [https://biz.ligazakon.net/ru/aktualno/12818_minimalnaya-zarplata-i-prozhitochnyy-minimum-2023-kak-izmenyatsya-nalogi-i-shtrafy-dlya-predprinimateley].
	Рівень безробіття	–	Офіційний рівень безробіття у II кварталі 2021 року підвищився до 8,6%
	Уподобання споживачів	+	Ставлення споживачів до якості товарів та послуг, зміна смакових уподобань, підвищення попиту на здорове харчування, локальну кухню

Технологічні	Інновації	+	Розвиток конкурентних технологій (використання сю вид для приготування гарячих страв, або варіо, що прискорює час приготування). Впровадження нового програмного забезпечення та енергозберігаючого обладнання (введення планшетної системи на підприємстві). Інформація та комунікації, вплив Інтернету (інформування у ЗМІ про ресторани, публікації «таємних покупців»). Збільшення податку на замовлення в доставках їжі таких як Glovo, roketa тощо.
--------------	-----------	---	---

Таблиця А.2. SWOT-аналіз ресторану української кухні

Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
- Доступні ціни для цільової аудиторії (порівняно з конкурентами) за рахунок використання місцевої сировини та впровадження української кухні - Впровадження української кухні та розробка event-заходів, інших розважальних програм (з участю ведучих, музикантів, народних гуртів) приведе гостей Одеси та курорту Чорноморка, дасть можливість долучитися до туристичних маршрутів міста, проєктів "Україна / Їжа та історія" та "Автентичні смаки України". - Надання додаткових послуг (більярд, банкетні зали). - Зручне місце розташування ресторану. розташування в курортному районі у передмісті, неподалік Чорного моря, наявність власного паркінгу; - Різноманітне меню на будь який смак - українська кухня, одеська, європейська, орієнтація на високу якість страв.	- Можливий високий вплив сезонності на кількість відвідувачів - Вплив сезонності на ціни за сировину - Залежність від місцевих постачальників - малих виробників, коливання якості сировини - Високі витрати на дороге імпортне обладнання - Проблеми залучення кваліфікованого персоналу для роботи в передмісті, плинність кадрів - Нестача власних ресурсів для забезпечення будівництва та організації роботи закладу - Проблеми якісної реклами та просування на ринок
Можливості (O)	Загрози (T)
- Правильна концепція, доєднання до урядових програм з популяризації України, її кухні, культури, підтримка з боку держави - Залучення новаторських Шеф-поварів, відомих блогерів для просування закладу - Нові види послуг (наприклад, проведення банкетів, у т.ч. виїзних та дитячих свят, створення караоке); - Проведення званих вечерь та дегустацій вин вітчизняних виробників, наприклад "Таїровських" - Укладання угоди про співпрацю з ОНТУ для дослідження забутих українських та одесь-	- Втрата цільової аудиторії; - Понесення збитків; - Зростання податкового навантаження; - Зростання цін на продукти та використовувані ресурси; - Зниження купівельної спроможності населення.

ких традицій харчування, відродження рецептур, технологій, розробки заходів для їх впровадження з урахуванням якості сучасної сировини та виробничих можливостей.

- Проведення майстер-класів та дегустацій українських та одеських страв
- Організація та проведення гастрономічного фестивалю в Чорноморці по популяризації української та одеської кухні
- Створення і розвиток власного бренду, формування пізнаваності ресторану;
- Впровадження цифрових технологій та цифрового маркетингу;
- Впровадження системи якості НАССР.

Додаток Б. Розробка карти вин та алкогольних і безалкогольних напоїв
Таблиця Б.1 – Карта вин та алкогольних і безалкогольних напоїв

Найменування товару	Маса порції, г	Кількість порцій, шт.	Кількість товарів, пляшок
Вина білі			
"Telti-kuruk", сухе, колекція Grande Reserve, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	21	3
"Chardonnay Riesling", сухе, колекція Grande Reserve, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	21	3
"Шардоне ", сухе, колекція Reserve, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	28	4
"Chateau Shabo Classik", сухе, колекція Classik, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	21	3
"Шабо молоде", сухе, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	14	2
"Шабо класика Совіньон Блан", сухе, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	7	1
"Шабо напівсухе біле", Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	14	2
"Шабо королівське біле", напівсолодке, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	7	1
"Шабський погріб", напівсолодке, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	14	2
"Sauvignon", сухе, Cricova Prestige Collection, Кріково, Молдова, (пляшки 0,7 л)	100	14	2
Вина червоні			
"Merlot", сухе, колекція Grande Reserve, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	21	3
"Cabernet", сухе, колекція Grande Reserve, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	21	3
"Сапераві", сухе, колекція Reserve, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	14	2

Продовження *табл. Б.1*

Найменування товару	Маса порції, г	Кількість порцій, шт.	Кількість товарів, пляшок
"Шабо молоде", сухе, (Шабо, Україна) (пляшки 0,7 л)	100	14	2
"Шабо класика червоне напівсухе", Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	14	2
"Шабо класика червоне напівсолодке", Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	7	1
"Шабо королівське червоне", Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	14	2
"Шабський погріб", напівсолодке, Шабо, Україна, (пляшки 0,7 л)	100	7	1
"Codru", сухе, Cricova Prestige Collection, Кріково, Молдова, (пляшки 0,7 л)	100	7	1
Вина рожеві			
"Шабо класика рожеве", сухе, (Шабо, Україна) (пляшки 0,7 л)	100	14	2
Вина десертні			
"Шабо Херес десертний", біле, колекція Classik, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	50	45	3
"Шабо Мускатне", десертне біле, колекція Classik, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	50	45	3
"Кагор український", десертне червоне, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	50	15	1
"Букет Молдови", біле, червоне, ЗАО "Букет Молдавії", Молдова, (пляшки 1,0 л)	50	40	2
Шампанське			
"Шабо класик", екстра брют, біле, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	пляшка	6×750	6
"Шабо класик", брют, біле, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	пляшка	6×750	6
"Шабо класик", брют рожеве, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	пляшка	4×750	4
"Шабо ігристе резервуарне мускатне", сухе, біле, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	пляшка	2×750	2
"Шабо ігристе резервуарне", "Шабо класик", брют рожеве, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	пляшка	4×750	4
"Шабо класик", напівсухе, біле, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	пляшка	6×750	6
"Шабо ігристе резервуарне", напівсолодке рожеве, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	пляшка	4×750	4
"Шабо класик", напівсолодке, біле, Шабо, Україна, (пляшки 0,75 л)	пляшка	6×750	6
"Сгісова ігристе червоне", сухе, Кріково, Молдова, (пляшки 0,75 л)	пляшка	6×750	6

Продовження *табл. Б.1*

Найменування товару	Маса порції, г	Кількість порцій, шт.	Кількість товарів, пляшок
"Сгісова ігристе червоне", напівсолодке, Кріково, Молдова, (пляшки 0,75 л)	пляшка	4×750	4
Горілка			
"Виноградна горілка, проба №2", з додатковою золотою фільтрацією, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	20	2
"Виноградна горілка, проба №1", Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	20	2
"Виноградна горілка, мускатна", Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	10	1
"Grape Vodka Shabo" преміум-класу з потрійною очисткою та срібною фільтрацією, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	20	2
Настійки з трав (звіробой, квітки липи, душиці) власного виробництва (графин)	50	30	1,5 л
Коньяк			
Бренді витриманий "Shabo X.O", 20 років, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	10	1
Бренді витриманий "Shabo X.O", 15 років, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	10	1
Бренді витриманий "Shabo X.O", 10 років, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	10	1
Бренді молодий "Shabo Y.P" Classic, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	10	1
Елітний коньяк "Шабо V.V.S.O.P", ординарний, 5 зірок, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	30	3
Елітний коньяк "Шабо Grande Reserve", ординарний, 5 зірок, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	30	3
"Коньяк України Шабо 1788", ординарний, 4 зірки, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	30	3
Елітний коньяк "Шабо V.V.S", ординарний, 3 зірки, Шабо, Україна, (пляшки 0,5 л)	50	20	2
Виски			
"Jameson", Limited Reserve, 18 років, Ірландський віскі (пляшки 0,7 л)	50	14	1
"Scots Lion", Bleded Scots Whesky, Шотландський віскі (пляшки 0,5 л)	50	10	1
"Jack Daniel's", Tennessee Whiskey, Американський віскі (пляшки 0,7 л)	50	14	1
Лікери			
"Malibu", West Indian Rum Distillery, (пляшки 0,5 л)	50	10	1

Продовження *табл. Б.1*

Найменування товару	Маса порції, г	Кількість порцій, шт.	Кількість товарів, пляшок
"Baileys Original", ірландський лікер (пляшки 0,7 л)	50	10	1
"Kahlua", мексиканський кофейний лікер, (пляшки 0,7 л)	50	14	1
"Cointreau", французський квітково-фруктовий лікер (пляшки 0,7 л)	50	14	1
"Sambuca", італійський анісовий лікер (пляшки 0,7 л)	50	14	1
Спотикач зі смородини, агрусу власного виробництва (графіни)	50	20	1,0 л
Пиво			
"Stella Artois", світле, Україна (пляшки 0,33 л)	шт.	10	10
"Львівське 1715", світле, Україна (пляшки 0,33 л)	шт.	10	10
"Taller", світле, Україна (пляшки 0,5 л)	шт.	5	5
Вода мінеральна			
"Кароліно", вода мінеральна з газом, м. Б.-Дністровський, Україна (пляшки 0,5 л)	шт.	20	10
"Миргородська", вода мінеральна з газом / без газу, Україна (пляшки 0,5 л)	шт.	20	10
"Боржомі", вода мінеральна з газом, Грузія (пляшки 0,5 л)	шт.	15	5
Соки			
Сік сливовий, ТМ "Наш сік", БАТ "Одеський завод дитячого харчування" (пакет 1 л)	шт.	3	3
Сік вишневий, ТМ "Наш сік", БАТ "Одеський завод дитячого харчування" (пакет 1 л)	шт.	3	3
Сік томатний, ТМ "Наш сік", БАТ "Одеський завод дитячого харчування" (пакет 1 л)	шт.	3	3

Таблиця Б.2 - Розрахунок чисельності працівників в гарячому цеху

Назва страв	Кількість страв за день	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість працівників
Дари моря чорноморські	20	1,2	0,09649123
Салат з морепродуктів	20	0,4	0,03216374
Юшка рибацька	30	1,8	0,21710526
Свинина під соусом	20	2,0	0,16081871
Голубці	20	1,8	0,14473684
Домашня курка в медовому соусі	20	2,8	0,2251462
Осетер запечений	22	0,9	0,07960526
Нирки з окороком, язиком і грибами в соусі, запечені	23	1,5	0,13870614

Продовження табл. Б.2

Назва страв	Кількість страв за день	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість працівників
Жул'єн з копченою індичкою	18	1,1	0,07960526
Запечені баклажани	26	0,9	0,09407895
Бульйон з курки прозорий	77	1,3	0,40244883
Борщ український з пампушками	77	1,4	0,43340643
Шурба	36	1,3	0,18815789
Смажені чорноморські бички	40	1,3	0,20906433
Судак смажений в тісті	20	1,0	0,08040936
Сом, запечений в сметанному соусі з грибами	48	1,4	0,27017544
Ескалоп зі свинини	20	1,2	0,09649123
Баранина з баклажанами	20	2,0	0,16081871
Печеня по-домашньому	20	2,5	0,20102339
Шашлик	40	1,6	0,25730994
Гуска фарширована	45	3,6	0,65131579
Голубці у виноградних листях	36	2,1	0,30394737
Вареники	40	2,2	0,35380117
Картопля відварна	79	0,4	0,12704678
Картопляне пюре	29	0,4	0,04663743
Рис відварний з овочами	20	0,9	0,07236842
Картопля смажена у фритюрі	48	1,7	0,32807018
Помідори смажені	60	0,5	0,12061404
Гарнір складний	20	1,4	0,1125731
Овочі гриль	80	0,9	0,28947368
Пампушки з часником	77	0,8	0,24766082
Вертута з бринзою	77	1,2	0,37149123
Соус червоний основний	77	1,4	0,43340643
Соус томатний	40	1,0	0,16081871
Соус сметанный	46	1,0	0,18494152
Соус майонез з корнішонами	100	1,0	0,40204678
Компот з яблук і слив	10	0,3	0,0120614
Желе з молока	26	0,5	0,05226608
Крем шоколадний	20	1,5	0,12061404
Крем ягідний	10	2,0	0,08040936
Чай з лимоном	30	0,2	0,02412281
Кава чорна з лимоном, коньяком	50	0,3	0,06030702
Кава чорна зі збитими вершками по-віденські	100	0,3	0,12061404
Кофе по-східному	50	0,4	0,08040936
Кава Рюдешаймера	31	0,4	0,0498538
Ірландська кава	31	0,4	0,0498538
Італійська кава	31	0,4	0,0498538

Продовження табл. Б.2

Назва страв	Кількість страв за день	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість працівників
Французька кава	31	0,4	0,0498538
Шоколад	12	0,4	0,01929825
Осетер відварний для канапе	0,97	0,4	0,00155994
Воловани з куркою (м'якоть відварна)	0,9	0,4	0,00144737
Осетер припущений	2,88	0,4	0,00463158
Котлетки у шубі	10	0,6	0,02412281
Сосиски відварні	10	0,4	0,01608187
Каша рисова, гречана	10	0,4	0,01608187
Картопля по-домашньому	10	1,2	0,04824561
Омлет	10	0,9	0,03618421
Млинці	40	1,1	0,17690058
Асорті м'ясне:			
язик телячий (відварний)	2,18	0,4	0,004
свинина (смажена)	1,55	0,4	0,003
курка (м'якоть смажена)	1,55	0,4	0,003
Заливне з м'ясних продуктів			
телятина відварна	2,95	0,4	0,005
язик телячий (відварний)	2,1	0,4	0,003
Салат рибний			
Сом	0,98	0,4	0,002
картопля (відварна)	0,8	0,4	0,001
Салат м'ясний			
свинина (відварна)	1,62	0,4	0,003
картопля (відварна)	2,16	0,4	0,004
яйця (відварні)	0,81	0,4	0,001
Салат з креветками и рисом			
креветки	0,38	0,4	0,001
рис	0,32	0,4	0,001
Яйця з ікрою			
яйця (відварні)	0,4	0,4	0,001
Всього:	—	—	12,56

Таблиця Б.3– Графік реалізації страв

Назва страв	Σ стра в	Години реалізації												
		11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
		Коефіцієнт перерахунку												
		0,049	0,078	0,125	0,151	0,102	0,076	0,102	0,052	0,073	0,099	0,07	0,031	0,031
		Коефіцієнт перерахунку для перших страв												
		0,073	0,115	0,183	0,221	0,149	0,111	0,149	—	—	—	—	—	—
Кількість страв														
Фірмові страви (зала ресторану)														
Дари Чорноморські	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	—
Рибацька юшка	30	2	3	6	7	5	3	4	—	—	—	—	—	—
Свинина в горіхово-вишневому	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	—

соусі														
Голубці	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	–	1
Домашня курка в медовому соусі	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	–
<i>Гарячі закуски (зала ресторану)</i>														
Осетер, запечений з картоплею	22	1	2	3	3	2	2	2	1	1	2	1	1	1
Нирки з окороком, язиком і грибами запечені	23	1	2	3	3	2	2	2	1	2	2	1	1	1
Жульєн з копченої індички з грибами запеч.	18	1	1	2	3	2	1	2	1	1	2	1	1	–
Запечені баклажани з помідорами, сиром і соусом	26	1	2	3	4	3	2	3	1	2	2	1	1	1
<i>Супи (зала ресторану)</i>														
Бульйон з курки з вертутою	77	6	9	14	17	11	9	11	–	–	–	–	–	–
Борщ український з пампушками	77	6	9	14	17	11	9	11	–	–	–	–	–	–
Шурпа гагаузька	36	3	4	7	8	5	4	5						
<i>Другі страви (зала ресторану)</i>														
Смажені чорноморські бички з помідорами	40	2	3	5	6	4	3	4	2	3	4	3	1	1
Судак смажений в тісті	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	–
Сом, запечений в соусі з грибами	48	2	4	6	7	5	4	5	2	4	5	3	1	1
Відбивні з телятини	14	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	–
Ескалоп зі свиної корейки	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	–
Баранина зі смаженими баклажанами	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	–
Печеня домашньому	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	–
Шашлик	40	2	3	5	6	4	3	4	2	3	4	3	1	1
Гуска фарширована	45	2	3	6	7	5	3	5	2	2	5	3	1	1
Голубці у виноградних листях	36	2	3	4	5	4	3	3	2	2	4	2	1	1
Вареники з бринзою	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	–
Вареники з вишнею	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	–
													Арк.	
													КРБ.ГРБ.1.177-03.1.19	
													76	

<i>Гарніри (зала ресторану з 11.00)</i>														
Картопля відварна	45	2	3	6	7	5	3	5	2	2	5	3	1	1
Картопля відварна	34	2	3	4	5	4	2	3	2	2	3	2	1	1
Картопляне пюре	29	1	2	4	4	3	2	3	1	2	3	2	1	1
Рис відварний з овочами	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	—	1
Картопля смажена у фритюрі	48	2	4	6	7	5	4	5	2	4	5	3	1	1
Помідори смажені	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	—
Помідори смажені	40	2	3	5	6	4	3	4	2	3	4	3	1	1
Баклажани смажені	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	—
Овочі гриль	80	4	6	10	12	8	6	8	4	6	8	6	1	1
Гарнір складний	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	—
Грінки гострі	50	1	4	6	8	5	4	5	2	4	5	3	2	1
Пампушки з часником	77	6	9	14	17	11	9	11	—	—	—	—	—	—
Вертуга з бринзою	77	6	9	14	17	11	9	11	—	—	—	—	—	—
<i>Соуси (зала ресторану з 11.00)</i>														
Соус червоний основний	77	4	6	10	12	8	6	8	4	6	8	5	1	1
Соус томатний	40	2	3	5	6	4	3	4	2	3	4	3	1	1
Соус сметанний	46	2	3	6	7	5	3	5	2	2	5	3	2	1
Соус винний	20	1	2	3	3	2	1	2	1	1	2	1	1	—
Соус "Від шефа"	40	2	3	5	6	4	3	4	2	3	4	3	1	1
<i>Гарячі напої (зала ресторану з 11.00)</i>														
Чай з лимоном	30	1	2	4	5	3	2	3	2	2	3	2	1	—
Кава чорна з лимоном, коньяком	50	1	4	6	8	5	4	5	2	4	5	3	2	1
Кава по-східному подають в турці	50	1	4	6	8	5	4	5	2	4	5	3	2	1
Кава чорна зі збитими вершками по-віденські	100	5	8	12	15	10	8	10	5	7	10	7	3	3
Кава Рюде-шаймера	31	1	2	4	5	3	2	3	2	2	3	2	1	1
Ірландська кава	31	1	2	4	5	3	2	3	2	2	3	2	1	1
Італійська кава	31	1	2	4	5	3	2	3	2	2	3	2	1	1
Французька кава	31	1	2	4	5	3	2	3	2	2	3	2	1	1
Шоколад	12	1	1	2	2	1	1	1	—	1	1	1	—	—
													Арк.	
													77	

Глінтвейн винний	50	1	4	6	8	5	4	5	2	4	5	3	2	1
Глінвейн б/алкогольний	50	1	4	6	8	5	4	5	2	4	5	3	2	1
<i>Для сніданку за типом "шведського столу"</i>														
Назва страв	Σ стра в	Години реалізації												
		08-09	09-10	10-11	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
		Коефіцієнт перерахунку для страв, що реалізуються на сніданок												
		0,48 3	0,358	0,15 8	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
<i>Другі страви (шведський стіл)</i>														
Котлетки у шубі з тіста	10	5	4	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Сосиски відварені	10	5	4	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Каша рисова	5	3	1	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Каша гречана	5	3	1	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Картопля смажена по-домашньому	10	5	4	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Омлет	10	5	4	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Яйце відварене	5	3	1	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Млинці з сиром	10	5	4	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
<i>Для сніданку за типом "шведського столу"</i>														
Назва страв	Σ стра в	Години реалізації												
		08-09	09-10	10-11	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
		Коефіцієнт перерахунку для страв, що реалізуються на сніданок												
		0,48 3	0,358	0,15 8	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
<i>Борошняні вироби (шведський стіл)</i>														
Пляцинди з бринзою і зеленню	10	5	4	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Спіральний пиріг з кабачком	10	5	4	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
<i>Гарячі напої (шведський стіл)</i>														
Чай з лимоном	30	14	11	5	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Кава по-східному	66	32	24	10	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

Таблиця Б.4 - Розрахунок об'єму ємкості для варки супів, солодких страв і напоїв

Страви	Час, до якого повинна бути готова страва	Кількість порцій, шт.	Строк реалізації, ч	Об'єм порцій, дм ³	Розрахунковий об'єм ємкості, дм ³	Прийняте обладнання
Борщ український	11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	29	3	0,3	10,3	каструля, V = 12 л
	14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	28	2	0,3	9,9	каструля, V = 12 л
	16 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	20	2	0,3	7,1	каструля, V = 7,5 л

Таблиця Б.4 – До розрахунку жарочної поверхні плити

Страва	Кількість страв в годину тах завантаження	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, порцій. (л)	Кількість одиниць посуду	Площа, зайнята одиницею посуду	Тривалість теплової обробки, хв.	Площа жарочної поверхні, м ²
Бульйон з курки	14,7 л	кастрюля	15 л	1	0,08	120	0,16
Борщ український	29 шт.	кастрюля	12 л	1	0,08	60	0,08
Юшка рибацька	12 шт.	каструля	5 л	1	0,045	40	0,03
Шурпа	14 шт.	казан	6 л	1	0,045	90	0,0675
Шоколад	2 шт.	соусник	1 л	1	0,02	15	0,005
Глінтвейн винний	8 шт.	каструля	2 л	1	0,02	15	0,005
Глінтвейн б/алкогольний	8 шт.	каструля	2 л	1	0,02	15	0,005
Соус сметанный	4,6 л	кастрюля	6 л	1	0,031	20	0,0103
Картопля відварна	1,45 кг	кастрюля	4 л	1	0,031	30	0,0155
Картопляне пюре	0,6 кг	кастрюля	2 л	1	0,025	30	0,0125
Рис відварний з овочами	0,6 кг	кастрюля	2 л	1	0,025	30	0,0125
Дари чорноморські	6 шт.	соусник	2 л	2	0,025	40	0,0333
Свинина під соусом	3	сковорода	4 шт.	1	0,0661	25	0,0275
Смажені бички	6	сковорода	4 шт.	2	0,0661	25	0,0551
Судак смажений в тісті	3	сковорода	4 шт.	1	0,0661	15	0,0165
Сом запечений (жарка)	7	сковорода	4 шт.	2	0,0661	15	0,0330
Відбивні з телятини	2	сковорода	2 шт.	1	0,0661	15	0,0165
Ескалоп	3	сковорода	2 шт.	2	0,0661	15	0,0331
Баранина зі смаженими баклажанами	3	сковорода порціон.	1 шт.	3	0,018	30	0,027
Голубці з виноградного листя	5	сотейник	5 л	1	0,045	45	0,0338
Вареники з бринзою	3	каструля	3 л	1	0,031	20	0,0103
Вареники з вишнею	3	каструля	3 л	1	0,031	20	0,0103
Помідори смажені	9	сковорода	4 шт.	3	0,062	15	0,0465
Баклажани смажені	3	сковорода	4 шт.	3	0,062	15	0,0465
Жарка нирок	6,4	сковорода	2,6	3	0,0661	15	0,0496
Жарка грибів	1,1	сковорода	2,6	1	0,0661	15	0,0165
Варка яєць	37	кастрюля	4	1	0,0327	10	0,0055
Всього							0,865

Таблиця Б.5 – Розрахунок площі, займаної обладнанням у гарячому цеху

Обладнання	Кількість обладнання	Габаритні розміри, м		Зайнята площа, м ²
		довжина	ширина	
Плита електрична ПЕСМ-4ШБ	4	0,84	0,84	2,82
Стіл виробничий СПСМ-4	2	1,26	0,84	2,12
Стіл для установки засобів малої механізації СММСМ	1	1,47	0,84	1,24
- мініфритюрниця FPE-30F	1	1,11	0,4	—

Стіл для установки засобів малої механізації CMMCM	1	1,47	0,84	1,24
- гриль SALAMANDRA FISSA	1	0,62	0,35	—
- сковорода електрична SUPER-PRINCE 20C	1	0,85	0,68	—
Стіл виробничий для установки засобів малої механізації CMMCM	1	1,47	0,84	1,24
- кухонний комбайн KENWOOD KVC7	1	—	—	—
Електрична конвекційна піч з вистійною шафою EBXB-7,5/380-12	1	1,1	0,7	
Стіл виробничий СПСМ-5	1	1,47	0,84	1,24
Стіл виробничий СПСМ-3	1	1,26	0,84	1,06
Стіл виробничий з охолоджувальною шафою СОеСМ-2	1	1,68	0,84	1,41
Ванна мийна пересувна ВПСМ	1	0,84	0,63	0,53
Стелаж виробничий стаціонарний СПС	1	1,47	0,84	1,24
Стелаж пересувний СПП з функціональними ємкостями	2	0,7	0,6	0,84
Марміт пересувний електричний універсальний EP2GP-14	2	1,4	0,6	1,68
Раковина	1	0,5	0,4	0,2
Бак для відходів	1	0,5	0,5	0,25
Разом:				17,11

Розділ	Характеристика
Тип закладу	Ресторан української кухні
Категорія і тематика	Ресторан вищого класу з українською автентичною кухнею
Місце розташування	Селище Чорноморка, провулок Південно-санаторний 57, на березі Чорного моря
Основні групи споживачів	- сім'ї з дітьми, що відпочивають біля Чорного моря, віком до 45 років - молоді пари віком від 18 до 30 років - мешканці селища Чорноморка, житлового масиву Таїрова, Совін'їону - учасники фестивалю національних кухонь Одеси
Відмінні особливості бізнес-ідеї	- ресторан української кухні з різними event заходами для відпочинку, популяризації традицій, зокрема майстер-класів, дегустації українських, одеських страв, проведення гастрономічних традицій, шоу-програм - використання локальної сировини, продукції від місцевих виробників - проведення еко-банкетів, народних свят, весіль в національних традиціях
Основні послуги	Повноцінне харчування в ресторані, в меню страви української кухні: борщ український, супи, юшки; другі страви зі свіжих свинини, яловичини, птиці; велика кількість борошняних виробів; страви з овочів, добоших, грибів, різні каші; узвари, квас, трав'яні чаї Страви складного приготування, комбінування короткочасного смаження з тривалим варінням, запіканням, тушкуванням Вегетаріанське меню Дитяче меню
Додаткові послуги	- послуги доставки продукції, реалізації з собою - дитячий майданчик; - паркування, автостоянка - організація відпочинку - послуги реалізації квітів, сувенірів, пляжного інвентарю
Програма просування і виходу на ринок	- використання зовнішньої реклами (на транспорті, біг-борди); - реклама у соціальних мережах та на власному сайті; - партнерство з туристичними фірмами регіону.



Етапи розробки

1. Обґрунтування актуальності
2. Дослідження ринку та конкурентів
3. Визначення цільової аудиторії
4. Формування ідеї концепції, філософії
5. Вибір концепції та розробка меню
6. Проектування закладу
7. Вибір стилю і атмосфери

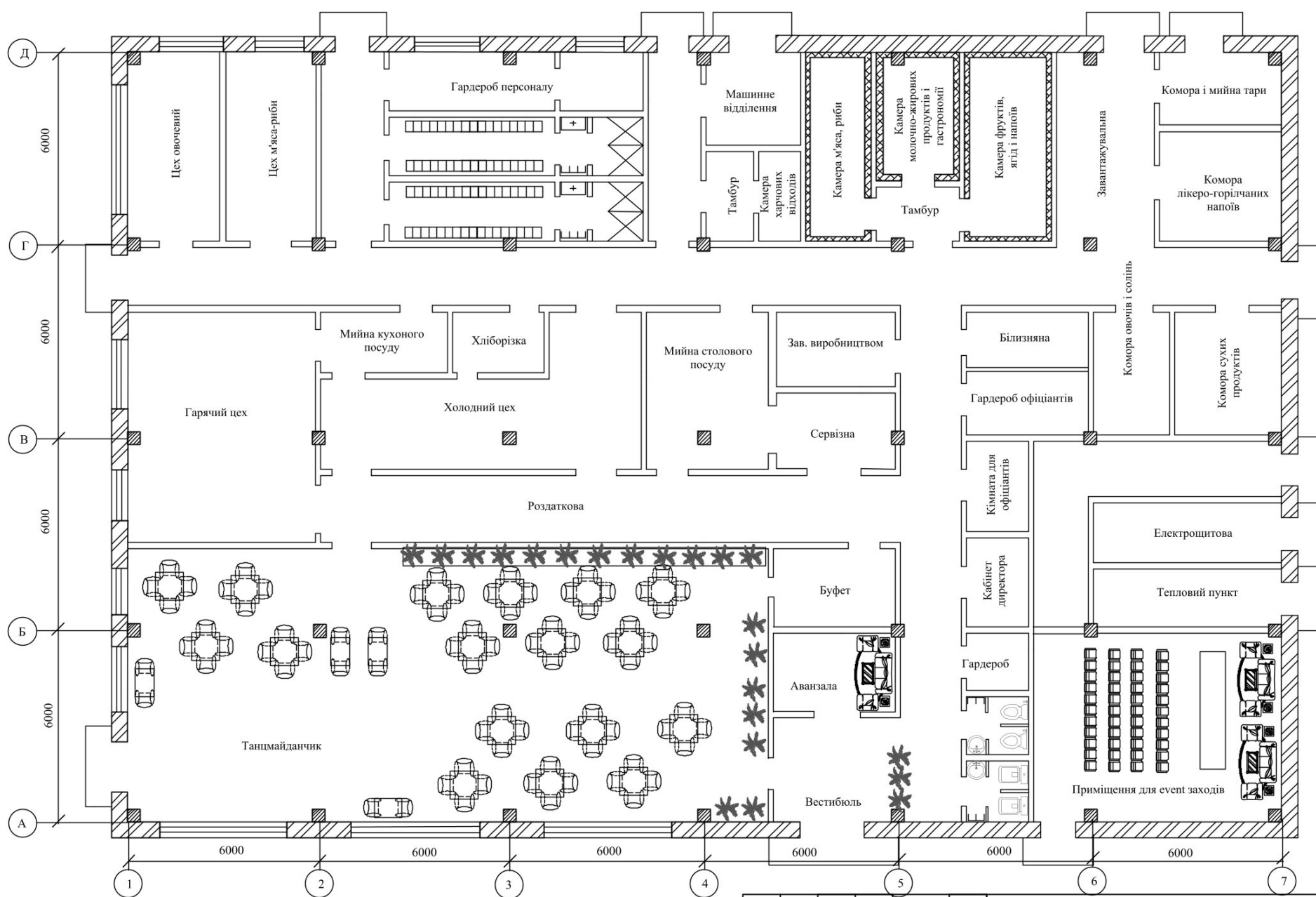


Етапи впровадження

2. Проведення робіт на ділянці забудови
3. Будівництво ресторану
4. Монтаж обладнання, меблів
5. Підготовчі роботи
6. Старт роботи закладу

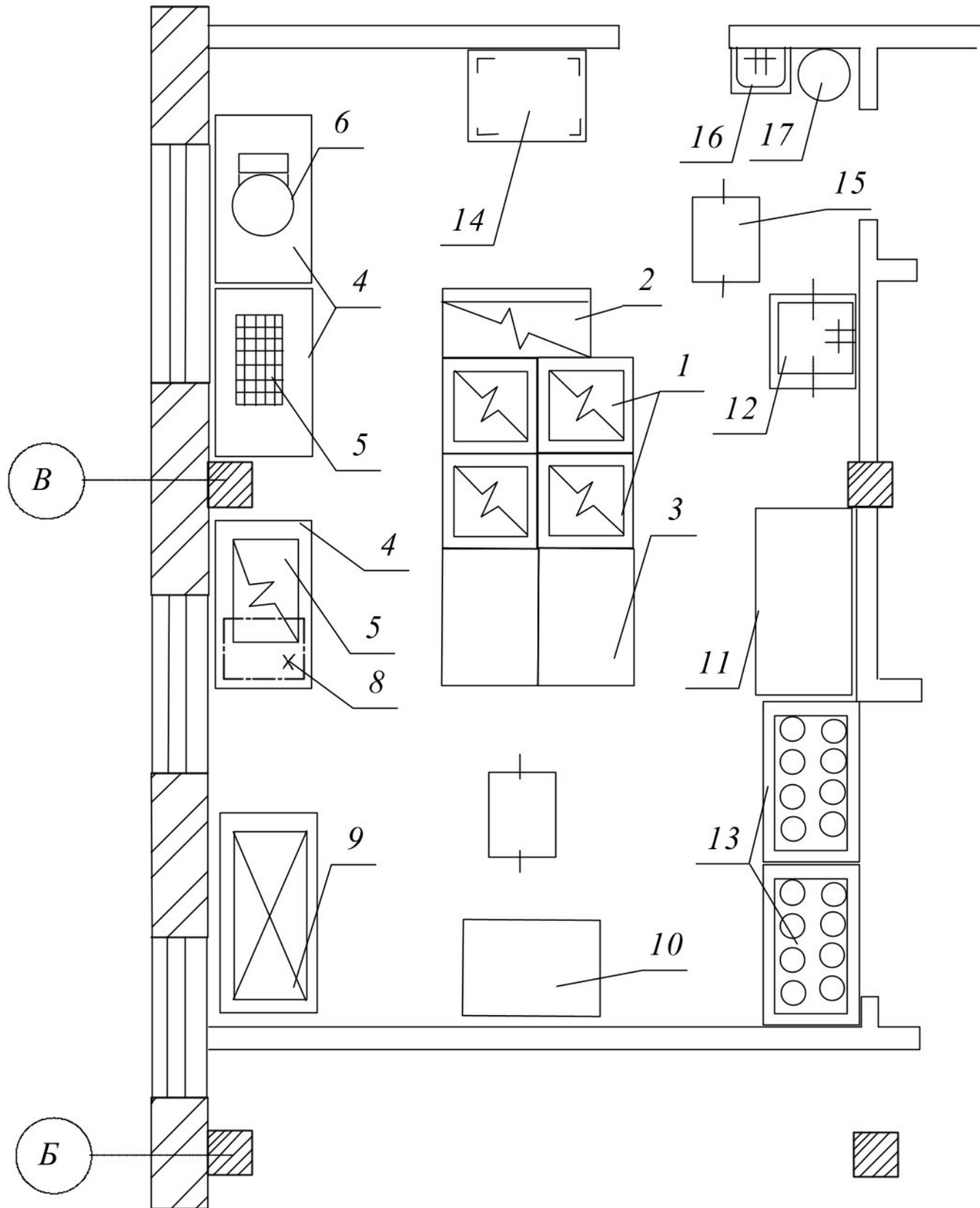
					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.19		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Михальченко						
Консульт.							
Керівник	Лебеденко Т. Е.						
Н. контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. каф.	Лебеденко Т. Е.						
					Літ.		
					Аркуш		
					Аркушів		
					81		
					86		
					ОНТУ-2026		
					Каф. ГРБ		
					Група ГРС-401		

Додаток В
Концепція ресторану української
кухні в с. Чорноморка



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.19			
						Розробка концепції ресторану української кухні в м. Одеса, селище Чорноморка (Льстдорф)			
Зм.	Кол.	Лист	№ док	Підпис	Дата	План ресторану української кухні	Стадія	Лист	Листів
Студент		Михальченко.					КР	82	86
Консульт		Лебеденко Т.Є.							
Н.контр		Коваленко Н.О.							
Керівник		Лебеденко Т.Є.							
Зав.						Технологічний розділ	ОНТУ 2026		
кафедри		Лебеденко Т.Є.					Кафедра ГРБ Група ГРС 401		

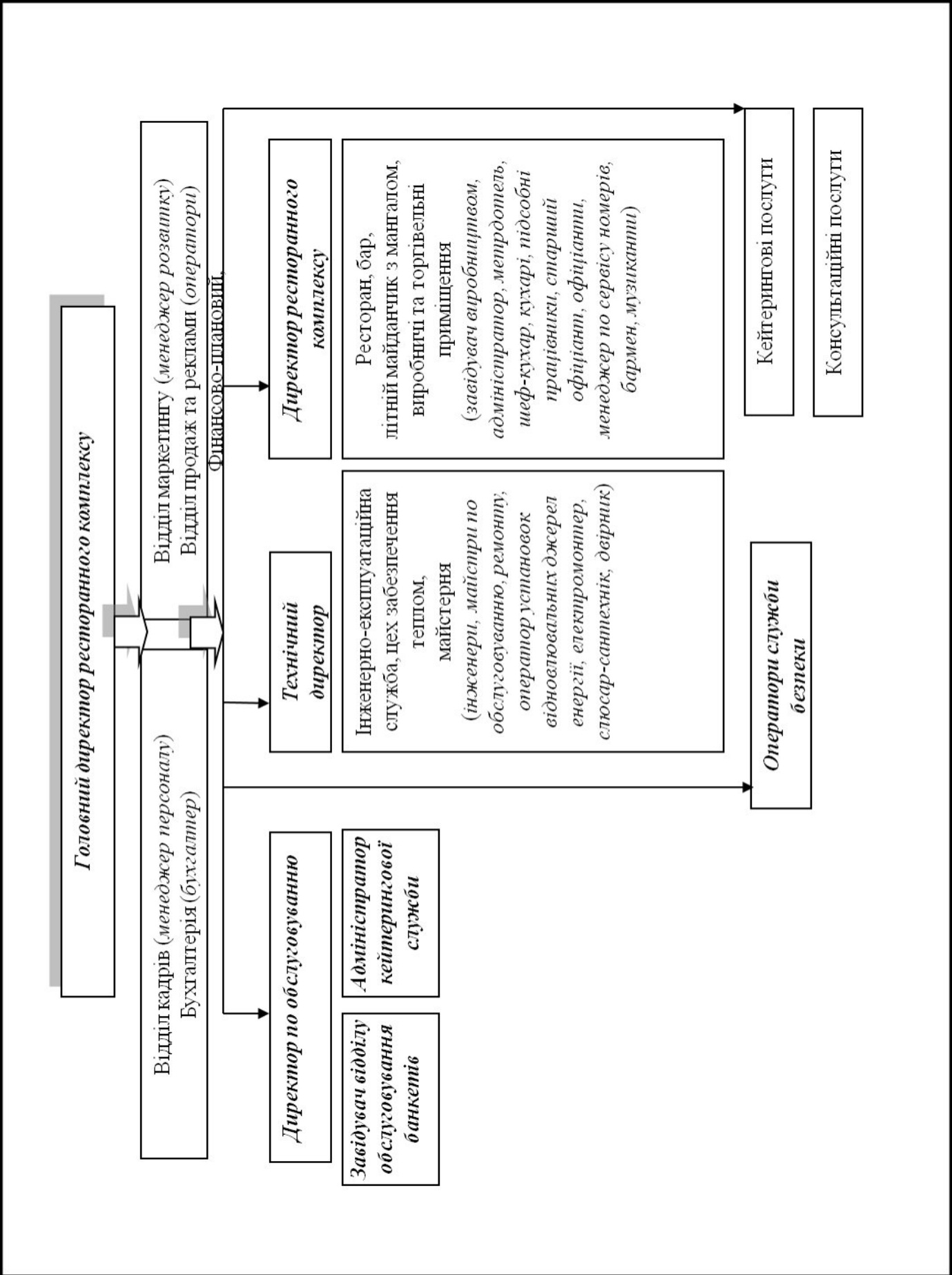
Гарячий цех



						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.19			
						Розробка концепції ресторану української кухні в м. Одеса, селище Чорноморка (Люстдорф)			
Зм.	Кол.	Лист	№ док	Підпис	Дата				
Студент	Михальченко.					План гарячого цеху ресторану української кухні	Стадія	Лист	Листів
Консульт	Лебеденко Т.Є.						КР	83	86
Н.контр	Коваленко Н.О.					Технологічний розділ	ОНТУ 2026 Кафедра ГРБ Група ГРС 401		
Керівник	Лебеденко Т.Є.								
Зав. кафедри	Лебеденко Т.Є.								

Формат	Зона	Позиція	Позначення	Найменування	Кіл- кість	Примітка
		1	ПЕСМ-4ШБ	Плита електрична	4	
		2	ЕВХБ-7,5/380-12	Електрична конвекційна піч з вистійною шафою	1	
		3	СПСМ-4	Стіл виробничий	2	
		4	СММСМ	Стіл для установки засобів малої механізації	3	
		5	FPE-30F	Міні фритюрниця	1	
		6	KENWOOD KVC7	Кухонний комбайн	1	
		7	SUPER-PRINCE 20 C	Сковорода електрична	1	
		8	SALAMANDRA FISSA	Гриль	1	
		9	COeCM-2	Стіл з охолоджувальною поверхнею	1	
		10	СПСМ-3	Стіл виробничий	1	
		11	СПСМ-5	Стіл виробничий	1	
		12	ВПСМ	Ванна мийна пересувна	1	
		13	EP2GP-14	Марміт електричний універсальний	1	
		14	СПС	Стелаж виробничий стаціонарний	1	
		15	СПП	Стелаж пересувний з функціональними ємностями	2	
		16	РР	Раковина для миття рук	1	
		17	БО	Бачок для відходів	1	

						КРБ.ГРБ.1.177-03.1.19		
Зм.	Кіль.	Арк.	№ док	Підпис	Дата	Специфікація обладнання Стадія Аркуш Аркушів ОНТУ-2026 Кафедра ГРБ Група ГРС-401		
Студент		Михальченко						
Консульт		Лебеденко Т.С.						
Н. контр.		Коваленко Н.О.						
Керівник		Лебеденко Т.С.						
Зав. кафедр		Лебеденко Т.С.						



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.19				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.	Михальченко				Додаток Е Структура управління ресторану української кухні в с. Чорноморка	Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.							86	86	
Керівник	Лебеденко Т. Е.					ОНТУ-2026			
Н. контр.	Коваленко Н.О.					Каф. ГРБ			
Зав. каф.	Лебеденко Т. Е.					Група ГРС-401			