

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій
виробів із м'яса»**

назва теми

ОС «магістра»
Здобувача 2 курсу,
705 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Ресторанні
технології та бізнес»

Козмачука Андрія
Степановича

(підпис здобувача)

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

Марусяк Тетяна Михайлівна

(підпис керівника)

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

Паламарек Каріна Вікторівна

(підпис завідувача
кафедри)

**Чернівці
2025**

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та бізнес»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
(підпис)
«04» вересня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Козмачука Андрія Степановича**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

- 1. Тема кваліфікаційної роботи:**
Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса

Затверджена наказом директора від «04» жовтня 2024 р. № 615.
Зміни до наказу директора від «02» вересня 2025 р. № 195.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:
Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект гастропабу у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій виробів із м'яса
Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології виробів із м'яса.
Предмет дослідження: гастропаб, м'ясна сировина, техніка «sous vide», теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

- 4. Консультанти по роботі із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:**

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання виконав
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація	Марусяк Т. М.		
2. Архітектура. Дизайн	Марусяк Т. М.		
3. Управління. Економіка	Марусяк Т. М.		

- 5. Зміст кваліфікаційної роботи**
Вступ
Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

- 1.1. Концепція
- 1.2. Інноваційні технології харчової продукції
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

Розділ 2. Об'ємно-планувальне рішення Проектованого закладу ресторанного господарства

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні рішення

Розділ 3. Управління. Економіка

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проєкту

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проєктування, М 1:500 - 1 лист (А-3);
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист (А-3);
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист (А-3)

6. Календарний план виконання роботи

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.09. – 19.09.2025	
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	25.09.2025	
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	14.10 – 21.10.2025	
4	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	22.10 – 23.10.2025	
5	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	24.10 – 27.10.2025	
6	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	28.10 – 04.11.2025	
7	Висновки	05.11 – 09.11.2025	
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку на академічний плагіат	10.11 – 23.11.2025	
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	15 – 16.12.2025	

7. Дата видачі завдання: «22» вересня 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи

Тетяна МАРУСЯК
(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання студент

Андрій КОЗМАЧУК
(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми «Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса» та повністю розкриває її зміст. Виклики воєнного часу змусили суб'єкти господарювання до швидкої трансформації бізнес-моделей та пошуку гнучких, ресурсозберігаючих стратегій. У цьому контексті актуалізується потреба у створенні концептуальних закладів, що відповідають оновленим запитам сучасного споживача, який цінує якість, безпеку та унікальність пропозиції. Однією з найбільш перспективних концепцій, що демонструє стійкість та рентабельність, є формат гастропабу. Проектування гастропабу у м. Чернівці є особливо актуальним з огляду на його регіональне значення та потенціал розвитку внутрішнього туризму, що вимагає створення нових якісних та конкурентоспроможних закладів ресторанного господарства. З огляду на це кваліфікаційна робота є актуальною.

Під час виконання кваліфікаційної роботи Козманчук А. С. проявив себе грамотним, кваліфікованим фахівцем здатним приймати складні технологічні рішення. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, студентом вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. Робота відповідає всім вимогам, написана грамотно і логічно вибудована. Усі стандарти з її оформлення дотримані. Кваліфікаційна робота допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ 12.2025 р.
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента Андрія Козманчука може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

«____» _____ 2025 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Козмачука Андрія Степановича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: «Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса»

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу ресторану швидкого обслуговування, яка містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Об'ємно-планувальне рішення. Проектованого закладу ресторанного господарства», «Управління. Економіка».

В розділі 1 «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію закладу ресторанного господарства, проаналізовано гастропаби м. Чернівці та визначено важливі складові, які впливають на формування попиту споживачів. Місцем для гастропабу обрано адресу: м. Чернівці, вул. Нагірна, 5А. Для відображення концептуальної складової гастропабу обрано назву: «М'ясо і Хміль».

Розроблено виробничу програму гастропабу. Для закладу розроблено та обґрунтовано інноваційну технологію харчової продукції з м'яса. За результатами проведених досліджень доведено, що адаптований Skirt стейку за технікою sous vide має покращену біологічну цінність та органолептичні характеристики у порівнянні з традиційною рецептурою.

В розділі 2 «Об'ємно-планувальне рішення. Проектованого закладу ресторанного господарства» розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру закладу ресторанного господарства. Проведено розрахунки площі приміщень гастропабу 100 місць і загальної площі закладу.

В розділі 3 «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правового статусу закладу з розробленням організаційної структури та визначення ефективності інвестиційного проекту. Період окупності на гастропабу на 100 місць становить 3,2 роки.

Кваліфікаційна робота викладена на 51 сторінках пояснювальної записки та містить 35 таблиць, 7 рисунків, 11 додатків. Графічний матеріал представлений на 3 аркушах.

Ключові слова: концепція, гастропаб, стейк, sous vide, об'ємно-планувальне рішення, дизайн, товарообіг, витрати, окупність.

The summary

In accordance with the topic and task, a qualification work for a fast-food restaurant was completed, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization", "Spatial planning solution. Designed restaurant establishment", "Management. Economics".

In section 1 "Concept. Innovative technologies. Organization", the concept of a restaurant establishment is formulated, gastropubs in Chernivtsi are analyzed and

important components that influence the formation of consumer demand are identified. The address chosen for the gastropub is: Chernivtsi, Nahirna Street, 5A. To reflect the conceptual component of the gastropub, the name “Meat and Hops” was chosen.

A production program for the gastropub has been developed. An innovative technology for meat food products has been developed and substantiated for the establishment. The results of the research proved that the adapted Skirt steak using the sous vide technique has improved biological value and organoleptic characteristics compared to the traditional recipe.

In section 2 “Volumetric planning solution. Designed restaurant establishment”, proposals for the design of the exterior and interior of the restaurant establishment were developed. Calculations of the area of the premises of a gastropub with 100 seats and the total area of the establishment were made.

In section 3 “Management. Economics” contains a justification of the organizational and legal status of the establishment with the development of an organizational structure and determination of the effectiveness of the investment project. The payback period of a gastropub for 100 seats is 3.2 years.

The qualification work is presented on 51 pages of an explanatory note and contains 35 tables, 7 figures, 11 appendices. Graphic material is presented on 3 sheets.

Keywords: concept, gastropub, steak, sous vide, spatial planning solution, design, turnover, costs, payback

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.	
1.1. Концепція.....	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції.....	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні рішення	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.....	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
РЕЗЮМЕ РОБОТИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

ВСТУП

Сфера гостинності України є однією з провідних галузей економіки, проте її розвиток та впровадження інноваційних рішень у ресторанному бізнесі були суттєво скориговані внаслідок повномасштабного вторгнення. Виклики воєнного часу змусили суб'єкти господарювання до швидкої трансформації бізнес-моделей та пошуку гнучких, ресурсозберігаючих стратегій. У цьому контексті актуалізується потреба у створенні концептуальних закладів, що відповідають оновленим запитам сучасного споживача, який цінує якість, безпеку та унікальність пропозиції.

Однією з найбільш перспективних концепцій, що демонструє стійкість та рентабельність, є формат гастропабу. Він успішно поєднує високі стандарти ресторанної кухні (гастрономії) із затишною атмосферою пабу та широким вибором напоїв, зокрема, крафтового пива. Вибір правильної концепції, що враховує локацію та контингент споживачів, є ключовим для підвищення відвідуваності та забезпечення фінансової стійкості закладу в умовах економічної невизначеності.

Проектування гастропабу у місті Чернівці є особливо актуальним з огляду на його регіональне значення та потенціал розвитку внутрішнього туризму, що вимагає створення нових якісних та конкурентоспроможних закладів ресторанного господарства.

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт гастропабу у районі м. Чернівці із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування гастропабу у м. Чернівці;
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу для гастропабу у м. Чернівці;

- визначити особливості концептуального меню гастропабу у м. Чернівці;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру гастропабу у м. Чернівці, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити напрями технологічних інновацій, м'ясних страв;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів проєкту гастропабу;
- розробити об'ємно-планувальні рішення гастропабу та дизайнерське рішення.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус гастропабу; спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проєкту.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології виробів із м'яса.

Предмет дослідження: гастропаб, м'ясна сировина, техніка «sous vide», теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практичне значення одержаних результатів. Полягає в тому, що за результатами досліджень був повністю спроектований гастропаб у м. Чернівці. Проєктна документація розроблена з урахуванням усіх чинних будівельних норм, санітарних стандартів та технологічних вимог, забезпечуючи готовність проєкту до практичної реалізації.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1 Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Чернівці — це не просто обласний центр Західної України, а справжня історична столиця Буковинського краю, що поєднує адміністративну, політичну, духовну та культурну вагу регіону.

Місто має неповторний європейський шарм і вже понад два століття є важливим освітнім, культурним та туристичним осередком України.

Чернівці відомі своєю унікальною архітектурною спадщиною. На державному обліку перебуває 706 пам'яток архітектури, з яких 20 мають статус пам'яток історичного значення. Історичний центр міста — це цілісний ансамбль забудови XIX–XX століть, що зберігся майже без втручань. Кам'яниці австрійського періоду, величні фасади та різностильові споруди створюють образ міста, яке поєднує в собі австрійську вишуканість, румунську теплість і українську душу [23].

Архітектурний ландшафт Чернівців формує неповторну панораму: куполи храмів різних конфесій, шпилі костелів, годинникова вежа міської ратуші, а також численні вулички з різними рівнями рельєфу, що відкривають мальовничі краєвиди на місто [24].

Саме ця архітектурна спадщина і культурна різноманітність створюють сприятливий ґрунт для розвитку гастрономічного та туристичного бізнесу, адже відвідувачі шукають не лише історію, а й сучасну гостинність у традиційному середовищі.

За результатами аналізу станом на жовтень 2025 року, у місті Чернівці функціонує 127 закладів ресторанного господарства різних форматів — від невеликих кав'ярень і піцерій до ресторанів, пабів та гастробарів.

Ринок залишається динамічним і конкурентним, однак він не насичений повністю. Значна частина закладів орієнтована або на масовий сегмент, або на

кавову культуру, що відкриває можливості для нових якісних концепцій гастрономічного рівня.

Спостерігається зростання попиту на гастропаби — сучасні простори, які поєднують преміальну кухню, пивну культуру та невимушену атмосферу для спілкування. Особливо популярними є заклади з автентичним українським акцентом — де поєднуються локальні продукти, гриль – меню, крафтове пиво й сучасний дизайн.

В табл. 1.1 проаналізовано діяльність закладів типу гастропаб на ринку м. Чернівці.

Таблиця 1.1

Аналіз закладів ресторанного господарства типу гастропаб

Назва Закладу	Кухня	Адреса	Години роботи	Оцінка на Google
BRUNO, Гастропаб	Європейська, гриль, пивна кухня	Вул. Ольги Кобилянської, 23	12:00 – 00:00 (Пн – Нд)	4,6
VYO Pub (BIO Паб)	Європейська, українська, пивна кухня	Вул. Шкільна, 20 – А	12:00 – 00:00 (Пн – Нд)	4,6
Паб 34 (Pub 34)	Європейська, гриль, закуски	Вул. Головна, 34	11:00 – 01:00 (Пн – Нд)	4,4
Pub Гойра	Європейська, пивна, фастфуд	Вул. Руська, 222 – А	12:00 – 23:00 (Пн – Нд)	4,3
Барон Мюнхгаузен	Європейська, пивна кухня	Вул. Садовського, 10	11:00 – 00:00 (Пн – Нд)	4,5

Аналіз показує, що ринок гастропабів у Чернівцях є висококонкурентним, особливо в центральній частині міста, де зосереджені лідери, такі як BRUNO та VYO Pub. Всі провідні заклади успішно реалізують гібридну концепцію, що поєднує неформальну атмосферу пабу з акцентом на якісну європейську кухню та широкий вибір пива. Ця орієнтація на якість підтверджується стабільно високими середніми оцінками 4,3 – 4,6 на Google Reviews, що вказує на загальну задоволеність клієнтів як обслуговуванням, так і кулінарними пропозиціями.

Загальний графік роботи до пізнього вечора свідчить про те, що ці заклади позиціонуються як основні місця для вечірнього відпочинку та соціалізації. Успіх гастропабів, які мають найвищі рейтинги, підкреслює, що для утримання

лідерських позицій критично важливим є постійне підтримання високих стандартів кухні та сервісу.

На основі проведеного аналізу для проєктування закладу обрано ділянку за адресою вул. Нагірна, 5А, ділянка розташована поблизу центральної частини Чернівців і водночас віддалено від надмірного шуму пішохідних магістралей. Це створює оптимальний баланс між прохідністю та комфортом — ідеальну локацію для гастропабу з атмосферою відпочинку й дозвілля. У безпосередній близькості розташовані житлові квартали, навчальні заклади, офіси, що забезпечує стабільний потік потенційних гостей: молоді, працівників бізнес – сфери та сімей. Відсутність закладів подібного формату в цій частині міста відкриває можливість стати першим гастрономічним центром району.

Гуртуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення:

1. Торгівельна зала на 100 місць.
2. Режим роботи проєктованого гастропабу планується з 11.00 до 23.00 без вихідних.
3. Меню європейської кухні з використанням фермерських продуктів
4. Обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).

Неймінг закладу

Неймінг — це процес створення оригінальної, впізнаваної та легко запам'ятовуваної назви для закладу ресторанного господарства. Він є невід'ємною складовою маркетингової стратегії, адже саме назва формує перший емоційний контакт із гостем, створює асоціативний образ бренду та визначає його позиціонування на ринку. Вдалий неймінг сприяє формуванню позитивного іміджу, зміцнює конкурентоспроможність закладу і здатен приносити реальну фінансову вигоду завдяки підвищенню впізнаваності. Крім того, назва може бути зареєстрована як торгова марка, що забезпечує правовий захист бренду.

Назва гастропабу «М'ясо і Хміль» відображає його сутність та концептуальну ідею. Вона є короткою, звучною і легкою для запам'ятовування, поєднує традиційні українські мотиви з сучасною гастрономічною культурою. У символічному значенні «м'ясо» асоціюється з насиченістю, гостинністю та щедрістю, а «хміль» — з відпочинком, розслабленням і теплом душевного спілкування. Разом вони формують цілісний образ закладу, який орієнтований на якісний відпочинок, приємну атмосферу та гармонійне поєднання смаку й настрою.

Назва «М'ясо і Хміль» є прикладом успішного локального брендингу, що підкреслює національний колорит і водночас відповідає сучасним тенденціям ресторанного ринку. Вона універсальна, добре сприймається як українською, так і іноземними відвідувачами, що важливо для туристичного міста Чернівці.

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.1:



Рис. 1.1 Фірмовий логотип гастропабу «М'ясо і Хміль»

Легенда закладу: гастропаб «М'ясо і Хміль» — це затишний гастропаб, створений для смачного й спокійного відпочинку в колі рідних і друзів. Тут поєднуються традиції та сучасність, тепло домашньої атмосфери й енергія живого спілкування. Це місце, де можна насолодитися моментом, гармонією смаку та гарним настроєм.

Фірмовий слоган: Тут зустрічаються ті, хто цінує гарне пиво, смачні закуски й приємні розмови.

Концептуальне меню закладу

Розроблене меню є ідеальною гастрономічною платформою для закладу, який позиціонується як гастропаб, оскільки воно майстерно інтегрує висококласну кухню з розширеною культурою споживання пива. Категорія пиво є надзвичайно глибокою та різноманітною, охоплюючи широкий спектр стилів від світлих лагерів та пшеничних сортів до насичених темних і хмільних елів, з виразним акцентом на продукцію українських крафтових виробників: Ципа, Varvar, Ten Men, Rebrew. Це демонструє гостям зобов'язання закладу щодо якості та унікальності напоїв. Закуси до пива логічно доповнюють цю пропозицію, включаючи як класичні і авторські позиції: ковбаски гриль, свинні вушка, креветки в соєво-часниковому соусі, попкорн з мідій, що дозволяє створювати ідеальні гастрономічні пари для кожного сорту пива.

Розділи основні страви вирізняється пропозицією преміальних стейків: T-bone, Рібай, Skirt Sous vide, рулька з тушкованою капустою, яловичі щічки з полентою, що значно перевищує пропозицію типового пабу. Холодні закуски включають: карпачо та тартар з яловичини, салати: «Цезар», «Нісуаз».

Гарячі закуски включають бургери та кесаділью із м'ясом та морепродуктами та десерти: шоколадний фондан, яблучний штрудель. Таким чином, дане меню є цілісним і потужним інструментом для позиціонування закладу як гастропаб на ринку м. Чернівці.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Гастропаб «М'ясо і Хміль» планується створити в сучасному індустріальному стилі з елементами мінімалізму, що поєднує затишок європейського пабу та естетику чернівецької автентичності. Дизайн інтер'єру передбачає використання натуральних матеріалів — дерева, цегли, металу й шкіри, які формують атмосферу тепла, комфорту та доброго смаку.

В оздобленні переважатимуть теплі природні відтінки — коричневий, мідний, зелений та сіро – графітовий. Освітлення буде м'яким, акцентним, із використанням підвісних ламп і гірлянд, що створюють камерну атмосферу

вечірнього затишку. Приблизний дизайн торгівельної зали гостропабу наведено на рис.1.2.



Рис. 1.2 Дизайн торгівельної зали гостропабу «М'ясо і Хміль»

Торгівельна зала розрахована на 100 місць, простір буде організовано з урахуванням зонування — центральною точкою залу є масивна дерев'яна барна стійка з напівкруглою формою, що візуально розширює зону обслуговування. Вона виконана в зістареному дереві, контрастуючи з індустріальною цеглою. У центрі композиції — фірмовий неоновий логотип «М'ясо і Хміль» на тлі натурального дерева, який стане візуальним символом бренду та фотозоною для гостей.

У гостропабі «М'ясо і Хміль» планується запровадити високий стандарт сервісу з дружньою, невимушеною атмосферою. Обслуговуючий персонал буде одягнений у білі футболки з фірмовим логотипом закладу на спині та чорні джинси, що підкреслюють сучасний стиль і створюють впізнаваний образ бренду.

Для гостей передбачено низку постійних акцій та спеціальних пропозицій, спрямованих на лояльність і приємне враження від відвідування:

- З понеділка по четвер кожен відвідувач, який робить замовлення на суму від 1000 грн, отримує бокал крафтового пива у подарунок.

- Щодня з 13:00 до 15:00 діятиме знижка 10% на всі позиції меню, крім алкогольних напоїв — ідеальний час для обідньої перерви.
- Іменинникам — протягом 3 днів до та 3 днів після дня народження — надається знижка 10% на весь рахунок.

Такі пропозиції підкреслюють концепцію гастропабу «М'ясо і Хмель» як гостинного, чесного та відкритого закладу, де кожен гість — бажаний, а відвідування перетворюється на приємний досвід із власною історією.

Результати аналізу ринку ресторанного господарства м. Чернівці свідчать про високу актуальність і доцільність відкриття гастропабу «М'ясо і Хміль». Заклад планується розташувати у окремо стоячій будівлі з авторським дизайнерським оформленням, що поєднує елементи сучасного індустріального стилю та затишної атмосфери. Концепція передбачає поєднання високої якості обслуговування, оригінальної кухні та власного пивного асортименту, що відрізнятиме заклад від існуючих конкурентів міста.

Цільовою аудиторією гастропабу є люди віком від 25 до 40 років — активна, соціально мобільна категорія споживачів, які цінують якісний відпочинок, смачну їжу та невимушене спілкування. За родом діяльності — це підприємці, менеджери, офісні працівники та молоді спеціалісти, які шукають місце для зустрічей після роботи, неформального спілкування чи відпочинку у вихідні.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Сьогодні споживачі цінують не тільки не лише смак, але й поживну цінність страв. В умовах зростання попиту на здорову та безпечну їжу, ресторанна індустрія потребує інноваційних рішень. Традиційні методи термічної обробки м'яса, такі як смаження або запікання, часто призводять до втрати вітамінів і мінеральних речовин. Це, своєю чергою, негативно впливає на якість кінцевого продукту.

Інновації в сфері ресторанного господарства постійно розвиваються, інтегруючи нові технології, що дозволяють покращити якість продуктів та

розширити асортимент страв. Одним із перспективних напрямів є використання технології «sous vide» при приготуванні страв з м'яса.

М'ясо залишається важливою частиною раціону людини, забезпечуючи його високоякісним білком та необхідними поживними речовинами, такими як залізо, цинк, вітамін В12 та ніацин, які підтримують функцію м'язів, імунітет та загальний стан здоров'я. Традиційні методи приготування, такі як варіння, смаження та гриль, зазвичай передбачають високі температури та вплив кисню, що призводить до поживних речовин, денатурації білка та розпаду термочутливих вітамінів та біоактивних сполук. Процеси з високою температурою можуть негативно впливати на ліпідний профіль, сприяючи утворенню шкідливих продуктів окислення

За результатами аналізу літератури сформовано переваги та недоліки використання методу Sous vide в технології приготування страв (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Переваги та недоліки використання методу Sous vide

Переваги	Недоліки
Покращення якості, оскільки приготування сировини у власному соку за низької, контрольованої температури робить страву ніжною, соковитою та рівномірно приготовленою по всьому об'єму	Необхідність точного дотримання технології: температурного режиму і часу приготування. Тривалий час приготування (2...48 год.)
Збереження поживних речовин та біодоступність поживних речовин	Безпека та ефективність обробки залежать від чіткого дотримання гігієнічних стандартів під час вакуумного герметизування, зберігання та повторного розігрівання. Порухення контролю температури може призвести до потенційного росту патогенних мікроорганізмів, таких як Clostridium spp
Здатність пригнічувати ріст мікробів та продовжувати термін придатності, зберігаючи при цьому ключові органолептичні властивості, такі як аромат, колір та текстура, а також підтримуючи загальний вміст фенолів та антиоксидантну активність	
Мінімізує окислення жирів, зменшує втрати під час приготування, запобігає втраті летких сполук та індукує контрольовану денатурацію білка	Потреба в додатковому обладнанні. Для роботи з Sous vide потрібен спеціалізований термостат та вакууматор. Оскільки обладнання працює протягом тривалого часу, це може призвести до значних витрат електроенергії
Продукти не втрачають масу під час приготування, що робить цей метод економічно ефективним	Важливою умовою є цілісність вакуумної упаковки. Не всі пакувальні матеріали підходять для застосування.

Популярною стравою серед відвідувачів закладів ресторанного господарства є стейки. Кожна частина туші яловичини пропонує унікальну текстуру та смак: одні потребують швидкого обсмажування, тоді як для інших потрібно передбачити довготривале приготування для досягнення оптимальної ніжності (рис. 1.3).

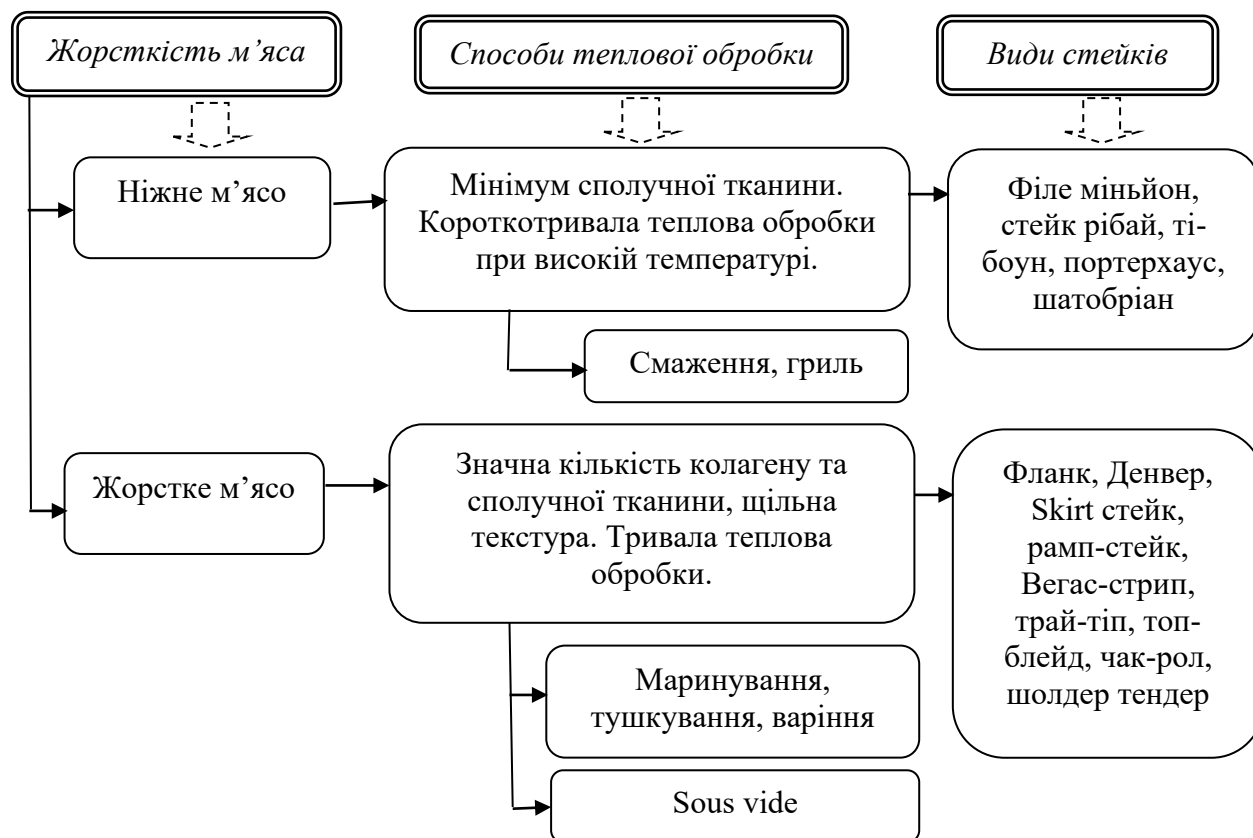


Рис. 1.3 Способи теплової обробки залежно від жорсткості м'яса яловичини

Загалом, жорсткі частини є більш бюджетними, але потребують більше часу для приготування. Це можуть бути традиційні методи теплової обробки (запікання, тушкування тощо) або інноваційні. Приготування їжі методом Sous vide, особливо за низьких та помірних температур (55–75 °C) протягом тривалого часу (6,5–24 год), ефективно руйнує колагенові мережі, що робить його особливо придатним для пом'якшення жорсткіших шматків м'яса яловичини. Контрольним зразком обрано Skirt стейк, який має жорстку текстуру, але при правильному приготуванні набуває насичений м'ясний смак. Але якщо його приготувати неправильно, він може стати надзвичайно жорстким і волокнистим.

Досліджено приготування м'яса яловичини традиційним методом при температурі 180...250°C та методом Sous vide при різних температурах та з різним часом приготування:

- Зразок 1: $t=55^{\circ}\text{C}$ $\tau=1\ldots 8$ год
- Зразок 2: $t=65^{\circ}\text{C}$ $\tau=1\ldots 8$ год
- Зразок 3: $t=75^{\circ}\text{C}$ $\tau=1\ldots 8$ год

Контрольоване застосування тепла призводить до денатурації білка, що, у свою чергу, впливає на текстуру, вологоутримувальну здатність та загальну якість кінцевого продукту.

Найшвидші зміни в структурі м'язового білка відбуваються між 35°C та 40°C, де спостерігається початкове скорочення міофібрил. Це скорочення посилюється до 80°C, суттєво впливаючи на текстуру м'яса. Агрегація та гелеутворення саркоплазматичного білка починаються приблизно при 40°C і досягають свого піку приблизно при 60°C. У цьому діапазоні прогресує розчинення колагену, а міжволокниста адгезія зменшується, що сприяє розм'якшенню м'яса. Скорочення колагенових волокон починається приблизно при 55°C і стає більш вираженим вище 65 °C. Патогени, такі як *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* та патогенні штами *Escherichia coli*, можуть розмножуватись за температури від 30°C до 50°C. Тому підтримка температури середини продукту вище 54,4 °C та збільшення часу приготування як мінімум до 4 годин є важливим для їх ефективної інактивації.

Дослідження було зосереджено на аналізі показників жорсткості м'яса яловичини приготованого за технологією Sous vide. Встановлено, що тривала низькотемпературна обробка забезпечує ефективну деструкцію колагену в сполучних тканинах, що призводить до суттєвого поліпшення консистенції м'яса. Аналіз сили зсуву показав, що розм'якшення починається при 51,5 °C.

Стейки, які готували методом Sous vide при температурі 65°C мали вищу ніжність, жувальну здатність порівняно з тими, що були приготовані при температурі 55°C. Цей процес зменшив твердість м'яса та вплинув на зовнішній вигляд поперечного розрізу, утворюючи тонкий шар денатурованого міоглобіну.

Температура Sous vide 55°C підходить для приготуванні стандартних стейків, але для приготування жорстких частин яловичини вона занадто низька. Колаген не розщеплюється і м'ясо залишається жорстким і волокнистим, навіть після тривалого приготування. При температурі 75°C також ефективно руйнується колаген. Це призводить до того, що м'ясо стає сухим і розшаровується. Отже оптимальною є температура 65°C, що дає пружну структура і при цьому м'ясо залишається ніжним.

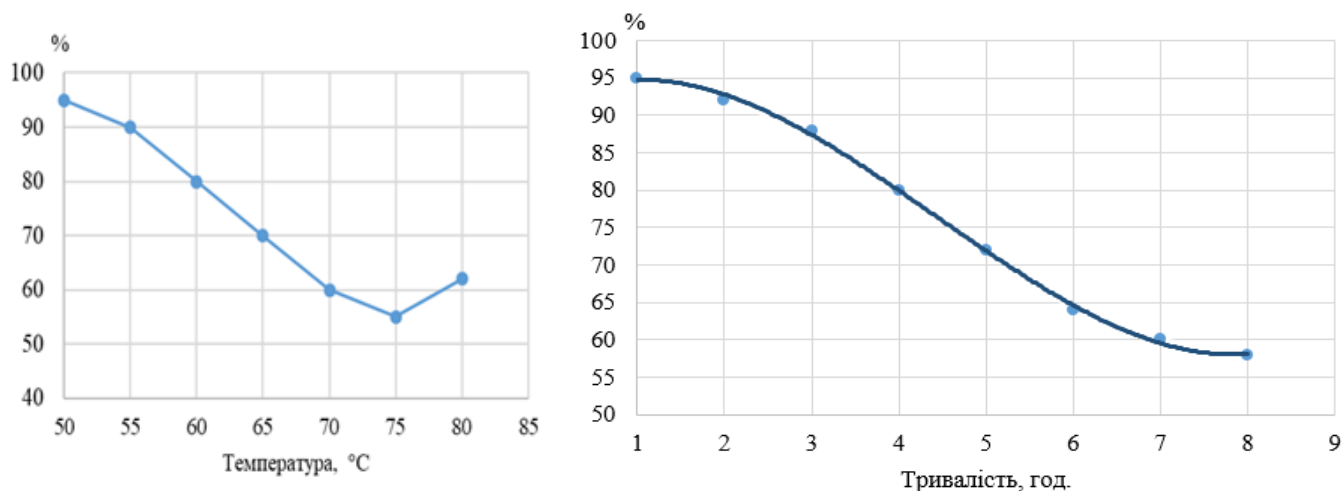


Рис. 1.4 Вплив температури і часу на жорсткість м'яса приготовленого методом Sous vide

На відміну від традиційних методів, які спричиняють втрату вологи та жорсткість продукту, метод Sous vide дозволяє зберегти його соковитість та насиченість смаку (рис. 1.5).

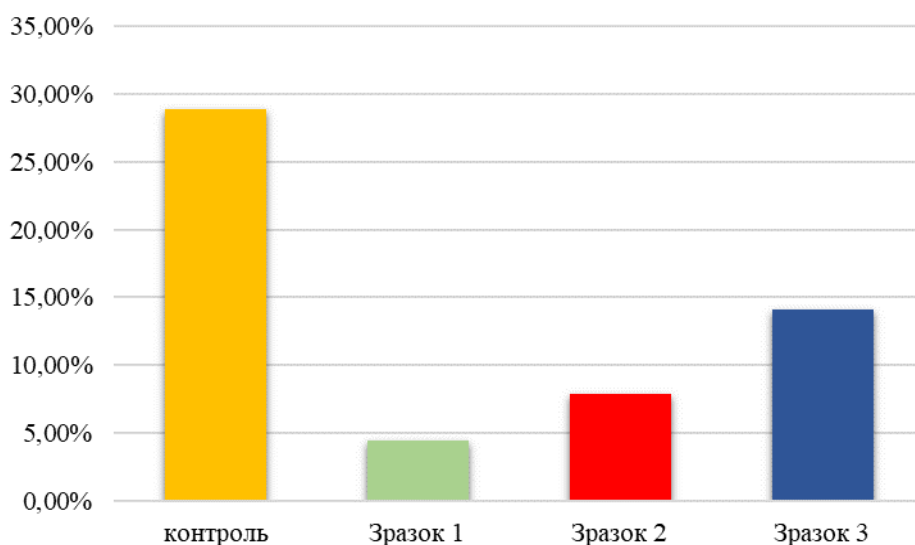


Рис. 1.5 Втрати вологи, %

Сенсорні показники контрольного та дослідних зразків Skirt стейку наведено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Органолептичні показники Skirt стейку

Показники	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Зовнішній вигляд	Нерівномірне просмаження, наявність сірої смуги по краях. На поверхні — жорстка, обгоріла скоринка	Рівномірний рожевий колір по всій товщині. Мінімальні втрати м'ясного соку	Рівномірний світло – коричневий колір, без сірих смуг.	Рівномірний, сіруватий, добре просмажений колір по всій товщині.
Консистенція /соковитість	М'ясо жорстке, волокнисте, сухе. Різати його важко. Під час натискання сік майже не виділяється.	М'ясо дуже соковите, але жорстке і пружне	М'ясо ніжне, соковите	М'ясо сухіше, волокнисте. Нагадує тушковане м'ясо.
Аромат і смак	Виражений аромат смаженого м'яса завдяки реакції Майяра	Смак чистий, м'ясний, без аромату смаження	Насичений, глибокий м'ясний смак	Смак насичений, але через втрату соковитості здається менш виразним

Метод Sous vide при 65°C забезпечує найкращий баланс текстури, смаку та соковитості для жорсткого м'яса, тоді як при 75°C м'ясо стає м'якшим, але втрачає соковитість і набуває текстуру тушкованого. Приготування на пательні дає інтенсивний смак від обсмажування, але з більшою втратою соку та нерівномірною текстурою. Для покращення сенсорних показників м'яса приготовлено методом Sous vide буде додатково застосовуватись високотемпературна обробка на грилі. Цей додатковий технологічний етап дозволяє отримати характерну для смаженого м'яса золотисто – коричневу скоринку, аромат та насичений багатогранний смак.

Вакуумно – герметичні пакети додатково мінімізують втрати поживних речовин, зберігаючи вологу та створюючи анаеробне середовище, яке запобігає окисленню. Такі методи приготування, як запікання та гриль, можуть призвести до утворення вільних радикалів, які руйнують антиоксиданти в м'ясі, сприяючи окисленню жирів та негативно впливаючи на якість м'яса. Обробка яловичого м'яса

методом Sous vide при температурі 75°C знижує вміст К та Mg у м'ясі. Однак зниження температури процесу до 55...65 °C не змінює вміст Ca, Mg та К у яловичому м'ясі. Нижчі параметри процесу сприяють меншим втратам вітамінів групи В та амінокислот.

Технології Sous vide пропонують інноваційні рішення для покращення якості продукції, її сенсорної привабливості. За результатами проведеного дослідження було підтверджено, що технологія Sous vide є високоефективним методом для приготування стейка Skirt з жорсткої частини м'яса. Експериментально доведено, що оптимальна температура 65°C забезпечує соковитість дослідного зразку без погіршення сенсорних показників. Отже, використання технології Sous vide дозволяє перетворити економічно доступну частину яловичини на високоякісний, ніжний і соковитий продукт, що робить цей метод цінним інструментом у сучасній ресторанній індустрії.

Відповідно наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. А). Розроблену технологію Skirt стейку методом Sous vide дод. Б впроваджено у закладі ресторанного господарства шляхом виробництва та реалізації дослідної партії у кількості 30 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково – дослідної роботи» дод. В.

1.3. Виробничий процес

Діяльність гастропабу «М'ясо і Хміль», розрахованого на 100 місць у місті Чернівці, охоплює кілька основних етапів організації роботи:

- приймання та зберігання сировини,
- її попередня механічна обробка та виготовлення напівфабрикатів,
- теплова кулінарна обробка продуктів і оформлення готових страв,
- організація процесу споживання у залі для відвідувачів.

Для забезпечення повного циклу обслуговування заклад має включати кілька функціональних груп приміщень, серед яких: складські, виробничі, торговельні, адміністративно – побутові та технічні. Така структуризація дозволяє забезпечити

раціональну організацію праці, дотримання санітарно – гігієнічних вимог і комфорт для гостей. Узагальнену послідовність виробничо – торговельного процесу подано у вигляді схеми організації діяльності гастропабу рис. 1.6.

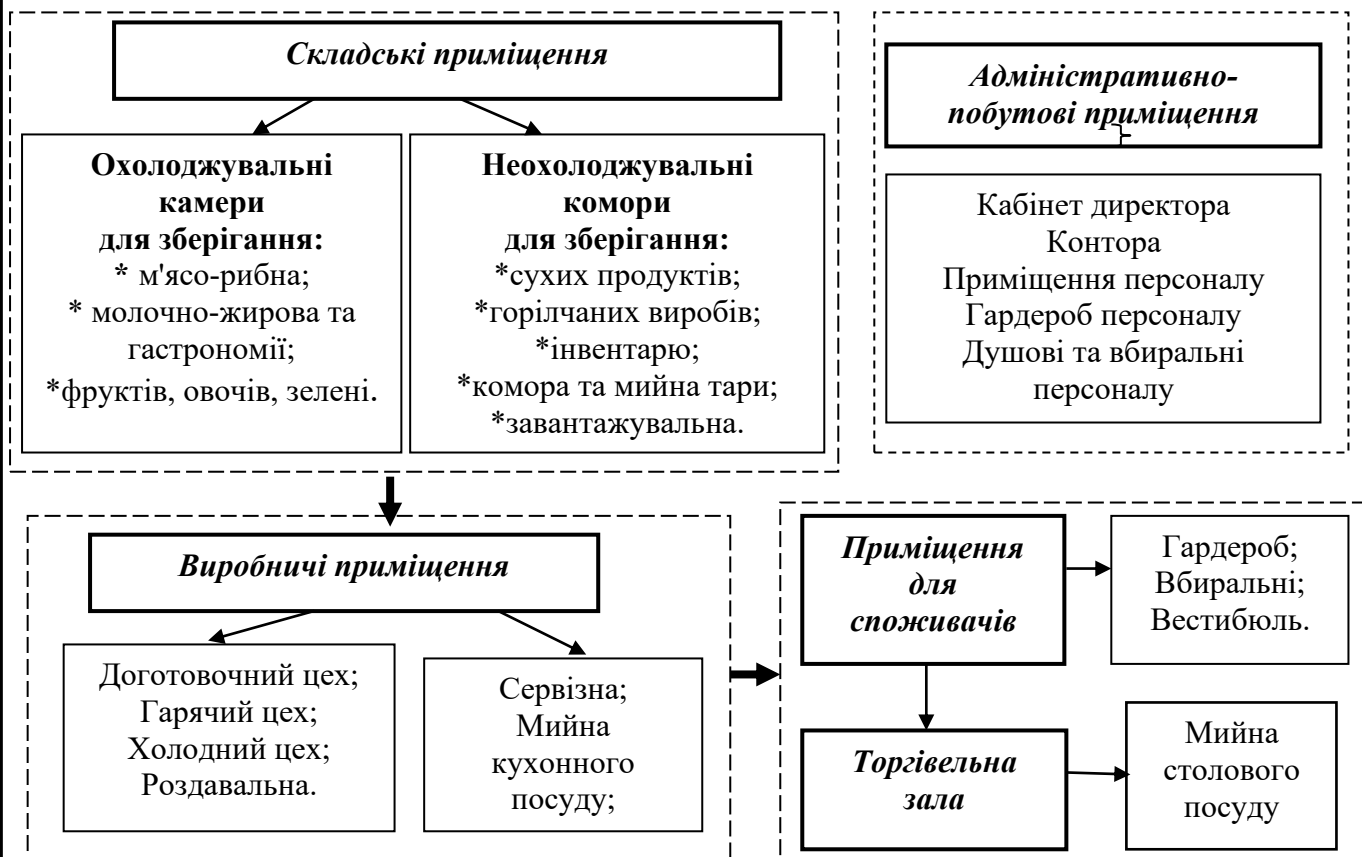


Рис 1.6 Схема виробничо – торговельної структури гастропабу «М'ясо і Хміль»

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу гастропабу «М'ясо і Хміль», яку надано у табл. 1.4 [15].

Таблиця 1.4

**Прогнозована динаміка попиту на послуги гастропабу «М'ясо і Хміль»
на 100 місць**

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця за 1 год	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів, осіб
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	15
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	15
12:00 – 13:00	40	1,5	0,2	30
13:00 – 14:00	60	1	0,3	30
14:00 – 15:00	60	1,0	0,2	20
15:00 – 16:00	40	1,5	0,3	45
16:00 – 17:00	40	1,5	0,2	30

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця за 1 год	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів, осіб
17:00 – 18:00	60	1	0,4	40
18:00 – 19:00	60	1	0,9	90
19:00 – 20:00	90	0,7	0,9	60
20:00 – 21:00	90	0,7	0,6	40
21:00 – 22:00	120	0,5	0,3	15
22:00 – 23:00	120	0,5	0,1	5

Згідно з проведеними розрахунками, наведеними у таблиці 1.6, прогнозована кількість споживачів гастропабу «М'ясо і Хміль» становить 435 осіб на день. Це свідчить про стабільний попит на послуги закладу та ефективне використання його посадкової потужності. Середня оборотність одного місця за день — 4,4 рази, що відповідає оптимальним показникам для закладів ресторанного типу середнього рівня і демонструє високий рівень відвідуваності та правильну організацію обслуговування.

На основі концептуального меню та розрахунків даних таблиці 1.4 зроблено розрахунок по групового реалізації страв в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Прогноз денного обсягу реалізації продукції гастропабу «М'ясо і Хміль»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Кількість, порцій
Закуси до пива	0,9	392
Холодні страви	1,0	435
Гарячі закуски	0,2	87
Супи	0,18	78
Основні страви	1,2	522
Десерти	0,3	131
Гарніри	0,2	87
Хліб та хлібобулочні вироби	0,2	87
Гарячі напої:		
Кава	0,1	44
Чай	0,05	22
Холодні напої:		0
Власного виробництва	0,1	44
Води та сік	0,1	44
Фреш	0,05	22
Пиво, сидр	0,9	392

Відповідно до таблиць 1.4 та 1.5 було розроблено розрахункове меню гастропабу «М'ясо і Хміль» яку наведено у додатку Г та розраховано добову потребу у сировині та продуктах відповідно товарних групам дод. Д.

Для зберігання сировини спроектовано складські приміщення, площу приміщень гастропабу «М'ясо і Хміль» визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Результати розрахунків зводимо у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні ІКС Ягуар – 015W	1	400	500	0,2
		Стіл виробничий КИЙ – В	1	1200	600	0,72
		Ваги настільні Camry ВТД – С1	1	235	300	–
		Візок вантажний СП – 125	1	600	400	0,24
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,16
Площа завантажувальної, м²					10	
2	Комора сухих продуктів	Стелаж КИЙ – В СЖВ – 600	2	1200	600	1,44
		Підтоварник КИЙ ПТ	1	1000	600	0,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,04
	Площа комори сухих продуктів, м²					6
3	Комора напоїв	Стелаж КИЙ – В СЖВ – 600	1	1200	600	0,72
		Підтоварник КИЙ ПТ	3	1000	600	1,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,52
	Площа комори сухих продуктів, м²					7
4	Збірно – розбірна охолоджувальна камера для зберігання молочно – жирної продукції	КХС – 3	1	1360	1360	1,85

1	2	3	4	5	6	7
	Збірно – розбірна охолоджувальна камера для зберігання м'ясних та рибних н/ф	КХС – 3	1	1360	1360	1,85
	Збірно – розбірні охолоджувальна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені	КХС – 3	1	1360	1360	1,85
	Площа, яку займає устаткування, м ²					5,55
	Площа охолоджувальних камер, м²					12
5	Приміщення комірника	Стіл письмовий Олівас	1	1000	550	0,55
		Стілець офісний Олівас	2	400	450	0,36
		Шафа офісна Олівас	2	800	550	0,88
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,79
	Площа приміщення комірника, м²					5
6	Комора та мийна тари	Стелаж КИЙ – В СЖВ – 600	1	1200	600	0,72
		Ванна мийна КИЙ – В	2	600	600	0,72
		Стіл виробничий КИЙ – В	1	1000	600	0,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,04
	Площа комора та мийна тари, м²					6

На основі розрахункового меню гастропабу на 100 місць розроблено виробничу програму доготівельного цеху дод. Ж.

Відповідно до затвердженої виробничої програми та техніко-технологічних вимог, здійснюється підбір основного та допоміжного устаткування для доготівельного цеху — теплового, холодильного, механічного й інвентарного. При цьому враховуються норми технологічного процесу, ергономіка робочих місць і послідовність операцій обробки продуктів. На підставі підбраного обладнання проводиться розрахунок необхідної виробничої площі цеху, що забезпечує

раціональне розміщення устаткування, зручність роботи персоналу, дотримання санітарних вимог і технологічного потоку продуктів (табл. 1.7).

Таблиця 1.7

Визначення площі доготівельного цеху гастропабу «М'ясо і Хміль»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стерилізатор ножів	Sirman UV 24W	1	400	300	—
Полічка навісна		2	700	300	—
Стіл виробничий для обладнання	КИЙ – В СВ – (Р) – 4	2	1000	700	1,4
Стіл з мийною ванною	КИЙ – В СМВ – 1 – 1С	3	1200	700	2,52
Овочерізка	Sirman	1	350	240	—
Вакууматор	Intercom 400 INOX	1	420	260	—
М'ясорубка	EFC МК – 12	1	320	220	—
Ваги настільні	Camry БТД – С1	2	235	300	—
Холодильна шафа	EFC GN650TN	2	750	750	1,13
Маринатор	VITALEX VL – 5800	1	439	219	—
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Стелаж	КИЙ – В	2	800	600	0,96
Раковина для миття рук	AP – 15	1	600	550	0,33
Разом площа устаткування					6,43
Площа цеха, м²					18

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху гастропабу «М'ясо і Хміль» визначається відповідно до загального графіка функціонування закладу. Оскільки виробничі процеси з підготовки, теплової обробки та оформлення страв повинні передувати початку обслуговування гостей, робота цеху розпочинається на 2 години раніше відкриття торговельної зали та завершується на 2 години раніше її закриття.

Таким чином, доготівельний цех працюватиме з 08:00 до 21:00 год., що забезпечує повний технологічний цикл підготовки страв до подачі, можливість проведення прибирання, санітарної обробки устаткування та підготовки робочих місць до наступного робочого дня. Такий графік дозволяє ефективно організувати роботу персоналу, уникнути технологічних простоїв і підтримувати високий рівень якості готової продукції.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню гастропабу «М'ясо і Хміль» на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Чисельність виробничих працівників гастропабу «М'ясо і Хміль»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
1	2	3	4
Мойва смажена у фритюрі	44	2,1	0,28
Креветки в соєво-часниковому соусі	78	1,9	0,45
Попкорн з мідій з повітряним лимонним дресінгом	44	1,9	0,25
Ковбаски телячі гриль	24	1,9	0,14
Ковбаски курячі гриль	87	1,9	0,50
Курячі крильця в соєво-медовій глазурі з сирним соусом	39	1,9	0,23
Свинні вушка до пива	47	1,9	0,27
Тарілка фрі	29	2,1	0,19
Малосольний оселедець з рум'яною картоплею та маринованою цибулею	49	1,8	0,27
Карпачо із телятиною із маринованою черемшею і кремом із копченого сиру	65	1,8	0,36
Тартар з яловичини з руколою та трюфельною пастою	45	1,8	0,25
Салат «Нісуаз із тунцем»	77	1,8	0,42
Салат «Цезар з куркою»	91	1,8	0,50
Салат з смаженою бринзою	43	1,9	0,25
Салат овочевий, посипаний кунжутом та з додаванням оливков	65	1,9	0,38
Бургер з морепродуктами	21	2,1	0,13
Бургер з котлетою з яловичини	32	2,1	0,20
Кесаділья з куркою	18	2,1	0,12
Кесаділья з печерицями	16	2,1	0,10
Борщ з яловичиною зі сметаною, зеленою цибулею, намазкою із сала, зелені та часнику і підсмаженим бородинським хлібом	38	1,8	0,21
Курячий бульйон з куркою, локшиною і яйцем	40	1,7	0,21
Стейк лосося з кіноа	34	1,9	0,20
Річкова форель смажена	44	1,9	0,25
Філе морського окуня смажене	37	1,9	0,21
Асорті та баварських ковбасок з тушкованою капустою та гірчичним соусом	51	1,8	0,28
Стейк T- bone з картопляним пюре та грибним соусом	41	1,9	0,24
Skirt стейку методом Sous vide із моркв'яно-кукурудзяне пюре	35	1,8	0,19

Продовження таблиці 1.8

1	2	3	4
Стейк рібай вологої витримки з соус BBQ, початки кукурудзи, мікс салату	44	1,8	0,24
Ребра свинячі BBQ запечені. Подаються з грильованою кукурудзою та соусом BBQ	28	2,1	0,18
Рулька з тушкованою капустою	47	1,8	0,26
Стейк із курячої грудки з картопляним пюре та томатним соусом	52	1,8	0,29
Курча запечене із часником	33	1,8	0,18
Качина ніжка тушкована з бататаом	42	1,8	0,23
Яловичі щічки з полентою	34	1,8	0,19
Овочі запечені з зеленню	20	1,5	0,09
Кукурудза гриль	20	1,5	0,09
Картопля фрі	47	1,5	0,21
Чурроси з шоколадом	45	1,7	0,23
Яблучний штрудель з ванільним соусом і морозивом	31	1,7	0,16
Шоколадний фондан із кулькою морозива	55	1,7	0,28
Разом			9,7

Отже, чисельність працівників, безпосередньо задіяних у виробничому процесі гастропабу «М'ясо і Хміль», визначається згідно з прийнятою методикою розрахунку трудових ресурсів підприємств ресторанного господарства. Враховуючи структуру виробництва, обсяги випуску страв, режим роботи закладу та організацію обслуговування, доцільно здійснити розподіл персоналу по цехах з урахуванням специфіки їх функціонального призначення (табл.1.9).

Таблиця 1.9

Розподіл виробничих працівників по цехах гастропабу «М'ясо і Хміль»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Гарячий цех – 60%	6
Доготівельний цех – 20%	2
Холодний цех – 20%	2

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [15]:

$$N_2 = 9,7 * 1,59 = 15$$

Отже, для безперебійної роботи закладу потрібно 15 кухарів.

Виробнича програма гарячого цеху гастропабу «М'ясо і Хміль» складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.10.

Виробнича програма гарячого цеху гастропабу «М'ясо і Хміль»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Мойва смажена у фритюрі	200	44
Креветки в соєво-часниковому соусі	180/40	78
Попкорн з мідій з повітряним лимонним дресінгом	170/70	44
Ковбаски телячі гриль	200	24
Ковбаски курячі гриль	200	87
Курячі крильця в соєво-медовій глазурі з сирним соусом	190/30	39
Свинні вушка до пива	160	47
Тарілка фрі	500	29
Бургер з морепродуктами	230	21
Бургер з котлетою з яловичини	230	32
Кесаділья з куркою	190	18
Кесаділья з печерицями	190	16
Борщ з яловичиною зі сметаною, зеленою цибулею, намазкою із сала, зелені та часнику і підсмаженим бородинським хлібом	300	38
Курячий бульйон з куркою, локшиною і яйцем	300	40
Стейк лосося з кіноа	200/90	34
Річкова форель смажена	210/70	44
Філе морського окуня смажене	230/80	37
Асорті та баварських ковбасок з тушкованою капустою та гірчичним соусом	540/200	51
Стейк T- bone з картопляним пюре та грибним соусом	200/90	41
Skirt стейку методом Sous vide із моркв'яно-кукурудзяне пюре	190/90	35
Стейк рібай вологої витримки з соус BBQ, початки кукурудзи, мікс салату	210/70	44
Ребра свинячі BBQ запечені. Подаються з грильованою кукурудзою та соусом BBQ	200/80	28
Рулька з тушкованою капустою	250/80	47
Стейк із курячої грудки з картопляним пюре та томатним соусом	250/80	52
Курча запечене із часником	280	33
Качина ніжка тушкована з бататаом	190/80	42
Яловичі щічки з полентою	170/100	34
Овочі запечені з зеленню	200	20
Кукурудза гриль	200	20
Картопля фрі	200	47
Чурроси з шоколадом	150/30	45
Яблучний штрудель з ванільним соусом і морозивом	170/40	31
Шоколадний фондан із кулькою морозива	150/40	55

Виробнича програма холодного цеху гастропабу «М'ясо і Хміль» складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Виробнича програма холодного цеху гастропабу «М'ясо і Хміль»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Свинні вушка до пива	160	47
Малосольний оселедець з рум'яною картоплею та маринованою цибулею	170	49
Карпачо із телятиною із маринованою черемшею і кремом із копченого сиру	190	65
Тартар з яловичини з руколою та трюфельною пастою	170	45
Салат «Нісуаз із тунцем»	190	77
Салат «Цезар з куркою»	200	91
Салат з смаженою бринзою	200	43
Салат овочевий, посипаний кунжутом та з додаванням оливков	210	65

Обґрунтування режиму роботи цеху

Режим роботи гарячого та холодного цехів гастропабу «М'ясо і Хміль» безпосередньо узгоджується з графіком функціонування всього закладу ресторанного господарства. Оскільки виробничі процеси з приготування страв повинні бути завершені до моменту відкриття торговельної зали, робота цехів розпочинається за 2 години до початку обслуговування гостей і триває до закриття закладу. Відповідно до результатів розрахунків погодинної реалізації продукції (див. дод. К), оптимальним вважається режим роботи з 09:00 до 23:00 год..

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

У табл. 1.12 представлено перелік сучасного обладнання, критично необхідного для ефективної реалізації виробничої програми холодного цеху, що відповідає останнім інноваційним трендам у ресторанному секторі, площа холодного цеху гастропабу «М'ясо і Хміль» складає 14 м².

Таблиця 1.12

Підбір устаткування холодного цеху гастропабу «М'ясо і Хміль»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ – В СВ – (Р) – 4	2	1000	700	1,4
Слайсер	Sirman	1	480	250	–

Продовження таблиці 1.12

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл з мийною ванною	КИЙ – В СМВ – 1 – 1С	1	1200	700	0,84
Міксер	KitchenAid Artisan	1	360	240	–
Стіл з холодильною шафою	КИЙ – В	1	1360	700	0,95
Ваги настільні	Camry ВТД – С1	1	235	300	–
Стелаж	КИЙ – В	2	800	600	0,96
Блендер	KitchenAid	1	450	270	–
Вакууматор	Intercom 400 INOX	1	420	260	–
Холодильна шафа	EFC GN650TN	1	750	750	0,56
Поличка навісна		2	700	300	–
Морозильна камера	SARO EGN 650 BT	1	740	830	0,61
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Стерилізатор ножів	Sirman UV 24W	1	400	300	–
Раковина для миття рук	AP – 15	1	600	550	0,33
Разом площа устаткування					5, 74
Площа цеха, м ²					15

Таблиця 1.13 містить список обладнання, підбраного з урахуванням інновацій для оптимізації роботи гарячого цеху та виконання його виробничої програми, площа цеху яка 24 м².

Таблиця 1.13

Підбір устаткування гарячого цеху гастропабу «М'ясо і Хміль»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ – В СВ – (Р) – 4	3	1000	700	2,1
Стерилізатор ножів	Sirman UV 24W	1	400	300	–
Пароконвектомат	Unox XEVC0621GPR	1	860	850	0,73
Стіл з мийною ванною	КИЙ – В СМВ – 1 – 1С	1	1200	700	0,84
Плита індукційна	Gastro Hit GH – 4 – 14 – В	3	800	700	1,68
Стелаж	КИЙ – В	2	800	600	0,96
Поверхня для смажіння	KOGAST EZT87PL	1	800	700	0,56
Стіл з холодильною шафою	КИЙ – В	1	1360	700	0,95
Ваги настільні	Camry ВТД – С1	1	235	300	–
Гриль контактний	SARO PG 1B	1	341	215	–

Продовження таблиці 1.13

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Поличка навісна		2	700	300	—
Раковина для миття рук	AP – 15	1	600	550	0,33
Фритюрниця	SARO PROFRI 10	1	335	515	—
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Холодильна шафа	EFC GN650TN	1	750	750	0,56
Разом площа устаткування					8,8
Площа цеха, м²					24

Площа, відведена під мийку кухонного посуду в гастропабі «М'ясо і Хміль», призначена виключно для забезпечення гігієни та очищення всього кухонного інвентарю та інструментарію, якасклала 6 м² табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування мийної кухонного посуду гастропабу «М'ясо і Хміль»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Ванна мийна	КИЙ – В	2	600	600	0,72
Раковина для миття рук	AP – 15	1	600	550	0,33
Стелаж	КИЙ – В	1	800	600	0,48
Стіл підсобний	КИЙ – В СВ – (Р) – 4	1	1000	600	0,6
Разом площа устаткування, м ²					2,22
Площа мийної кухонного посуду, м²					6

У таблиці 1.15 подано перелік та детальні характеристики обладнання, обраного для мийної столового посуду

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної столового посуду гастропабу «М'ясо і Хміль»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл для відходів	КИЙ – В	1	1400	600	0,84
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Посудомийна машина	EMP.1100	1	720	700	0,50

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	КИЙ – В	5	600	600	1,8
Раковина для миття рук	АР – 15	1	600	550	0,33
Стіл підсобний	КИЙ – В СВ – (Р) – 4	1	1000	600	0,6
Разом площа устаткування, м ²					4,16
Площа столового кухонного посуду, м ²					12

Для розміщення та зберігання чистого посуду було передбачено окреме приміщення — сервізну, площа склала 6 м², табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Підбір устаткування сервізної гастропабу «М'ясо і Хміль»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ – В СВ – (Р) – 4	1	1000	600	0,6
Стелаж для посуду	КИЙ – В	3	1000	400	1,2
Разом площа устаткування, м ²					1,8
Площа сервізної, м ²					6

Отже, для забезпечення функціонування гастропабу «М'ясо і Хміль» із місткістю 100 гостей була визначена площа виробничих зон, яка складає 84,5 м².

1.4. Сервіс

"Організація простору, необхідного для ефективного обслуговування споживачів у гастропабі «М'ясо і Хміль», представлена у вигляді деталізованої схеми рис. 1.7 [12].



Рис. 1.7 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування

Моделювання процесу обслуговування гастропабу «М'ясо і Хміль» наведено у вигляді поелементної структурно – технологічної схеми процесу обслуговування табл. 1.17 [12,15].

Таблиця 1.17

Поелементна структурно – технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально – технічні	
1	2	3	4	5
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - аванзал - гардероб верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала гастропабу «М'ясо і Хміль» - барна стійка гастропабу «М'ясо і Хміль»	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню гастропабу «М'ясо і Хміль» барна карта - столовий посуд, набори - столова білизна - елементи інтер'єру	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна столового	- торговельно – технологічне устаткування зали гастропабу «М'ясо і Хміль» та барної	- адміністратор - офіціант - бармен - мийник столового посуду
Допоміж на зона	Забезпечення процесу обслуговування	- посуду - приміщення офіціантів	- зони - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- посуду - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ – 30523 – 97)	- Wi – fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - відвідувач

Підбір устаткування для барної зони гастропабу «М'ясо і Хміль» деталізовано у відповідній табл. 1.18, площа склала 8 м².

Таблиця 1.18

Устаткування барної зони гастропабу «М'ясо і Хміль»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Касовий апарат		1	485	200	–
Барна стійка		1	5000	600	3
Ванна мийна	КИЙ – В	1	600	600	0,36
Кавомашина	NUOVA SIMONELLI	1	784	544	–
Кавомолка	AMM – GRINTA	1	140	210	–
Льодогенератор	EB 40	1	496	610	0,30
Раковина для миття рук	AP – 15	1	600	550	0,33
Стіл холодильний	REEDNEE GN3100TN	1	1795	700	1,25
Термос для гарячої води	A 200050	1	d 270 HA 20 Л		
Шафа для пива	ARDESTO WCF – M34	3	530	480	0,76
Разом площа устаткування, м ²					3,03
Площа барної зони, м ²					8

Відповідно до встановлених нормативів, у табл. 1.19 наведено показники розрахунку площі приміщень, призначених для безпосереднього обслуговування відвідувачів.

Таблиця 1.19

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування гастропабу «М'ясо і Хміль»

Приміщення	Площа, м ²
Торгівельна зала гастро пабу з барною зоною	188
Вестибюль	30
Гардероб	6
Санвузол для жінок	8
Санвузол для чоловіків	8

З метою забезпечення максимально комфортного та стильного перебування відвідувачів у торговельній залі гастропабу «М'ясо і Хміль» здійснено ретельний підбір основних видів меблів. Концепція закладу, що поєднує якісну гастрономію та крафтове пиво, вимагає створення атмосфери, яка є водночас затишною та елегантною. Кількісні показники необхідних меблевих одиниць для процесу

споживання деталізовано у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Характеристика меблів торговельні зали гастропабу «М'ясо і Хміль»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами та проведення тематичних вечорів	10
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		20
Стільці круглі	450x450	Для сидіння гостей	100

Для забезпечення комфортного процесу обслуговування у гастропабі, для подачі страв та напоїв буде використовуватися багатокомпонентний посуд, включаючи порцеляново-фаянсові тарілки, металеві столові прилади та спеціалізоване скло.

У гатропабі на 100 місць буде застосовано обслуговування офіціантами. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що один офіціант обслуговує 12 місць [15].

$$N_{of} = 100/12=8 \text{ осіб}$$

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Бармен – касир	4 – 5	2
Мийник столового посуду		2
Офіціант	3 – 5	16
Прибиральник залу		2
Разом		24

На основі розрахунків, представлених у таблиці 1.21, штатна чисельність обслуговуючого персоналу гастропабу на 100 місць становитиме 24 особи. Такий показник забезпечує оптимальне співвідношення персоналу до кількості гостей, що є критично важливим для підтримки високого стандарту обслуговування, характерного для формату гастропабу.

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення гастропабу «М'ясо і Хміль» на 100 посадкових місць у місті Чернівці розроблено з урахуванням принципів раціонального використання внутрішнього простору та функціонального взаємозв'язку приміщень. Планувальна структура будівлі забезпечує логічне розташування основних, допоміжних і технічних зон відповідно до вимог технологічного процесу закладу ресторанного господарства.

Під час проєктування враховано санітарно-гігієнічні, ергономічні та експлуатаційні вимоги, а також норми мікроклімату, рівня природного освітлення та акустичного комфорту. Такий підхід дозволяє створити сприятливі умови як для роботи персоналу, так і для перебування відвідувачів.

Будівля гастропабу запроєктована відповідно до чинних будівельних норм і стандартів України, зокрема вимог ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських і сільських поселень» та ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», таблиця 2.1. Дотримання цих нормативів гарантує функціональність, безпечність і комфортність експлуатації будівлі, а також забезпечує відповідність архітектурно-планувальних рішень сучасним вимогам до об'єктів громадського призначення.

Таблиця 2.1

Експлікація приміщень гастропабу «М'ясо і Хміль»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
1	Вестибюль	30
2	Гардероб	6
3	Санвузол для жінок	8
4	Санвузол для чоловіків	8
5	Торгівельна зала з барною зоною	188
Виробничі приміщення		
6	Гарячий цех	24
7	Доготівельний цех	18
8	Мийна кухонного посуду	6
9	Мийна столового посуду	12
10	Роздаткова	6,5

№	Назва приміщень	Площа, м ²
11	Сервізна	6
12	Холодний цех	18
Складські приміщення		
13	Завантажувальна	10
14	Зона охолоджувальних камер	12
15	Комора напоїв	6
16	Комора сухих продуктів	7
17	Комора та мийна тари	4
Службово-побутові приміщення		
18	Контора (адміністрація закладу)	10
19	Приміщення комірника	4
20	Гардероб для персоналу	19
20	Санвузол для персоналу	3,5
21	Приміщення зав виробництвом	6
22	Білизняна	5
23	Приміщення офіціантів	6
24	Приміщення прибирального інвентарю	3
Технічні приміщення		
25	Тепловузол	4
Всього		430

Для розрахунку загальної площі закладу потрібно визначити робочу площу закладу. Робоча площа закладу розраховується за формулою [15]:

$$S_p = 430 \times 1,25 = 537,5 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа закладу визначається за формулою [15]:

$$S_z = 537,5 \times 1,1 = 591 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа проєктованого гастропабу «М'ясо і Хміль» становить 591 м².

Гастропаб «М'ясо і Хміль» на 100 місць розміщено в одноповерховій будівлі сучасного типу. Проєктом передбачено кілька окремих входів: головний — до вестибюлю ресторану, службовий — для персоналу, а також вхід до завантажувальної зони. Загальна кількість евакуаційних виходів становить чотири (вестибюль, завантажувальна, персональний вхід і тепловузол), що відповідає вимогам ДБН В.1.1-7-2002. Перед центральним входом облаштовано крильце зі сходами та пандусом з ухилом не більше 1:12, що забезпечує безбар'єрний доступ для всіх категорій відвідувачів.

У планувальній структурі будівлі всі функціональні зони — технологічна, адміністративна та торговельна — розміщені компактно й логічно. В одному блоці зосереджено завантажувальну ділянку, склади, виробничі цехи, мийні кухонного й столового посуду, комору та кабінет директора. Таке рішення сприяє оптимізації технологічного процесу та підвищує ефективність роботи персоналу. Технічна зона має внутрішній і зовнішній виходи, що забезпечує належний рівень безпеки.

Виробничі цехи організовано з урахуванням послідовності технологічних операцій, що забезпечує раціональний рух сировини, готової продукції та відходів. Мийні кухонного та столового посуду спроектовано окремими, при цьому вони мають зручний зв'язок із виробничими ділянками та торговельною залою, що відповідає санітарно-гігієнічним нормам.

Зона для споживачів розташована біля головного входу й ізольована від виробничої частини, створюючи комфортні умови для гостей. У складі вестибюльної групи передбачено санітарні кімнати, розміщені неподалік від торговельної зали.

Адміністративно-побутовий блок спроектовано поруч зі службовим входом, що дозволяє персоналу потрапляти на робочі місця, не перетинаючись із гостьовими маршрутами. Побутова зона — роздягальні, душові, санвузли — організована компактно, що мінімізує пересування працівників у верхньому одязі.

Планувальне рішення розроблено відповідно до чинних будівельних норм, із дотриманням ергономічності, безпеки та функціональності. Робочі зони забезпечено достатнім природним освітленням. Торговельна зала має безпосередній зв'язок із роздавальною, яка функціонально поєднує її з виробничими цехами, сервізною та мийною столового посуду. Така організація простору забезпечує раціональну роботу персоналу, зручні маршрути обслуговування та високий рівень комфорту відвідувачів.

План гастропабу «М'ясо і Хміль» на 100 місць у м. Чернівці з розташуванням технологічного устаткування та обладнання наведено на креслені №3.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проектований гастропаб «М'ясо і Хміль» на 100 посадкових місць розташований у м. Чернівці за адресою вул. Нагірна, 5-А. Концепція закладу полягає у створенні сучасного гастрономічного простору, що поєднує індустріальний стиль із елементами мінімалізму, теплу атмосферу європейського пабу та локальну самобутність. Основними відвідувачами закладу стануть мешканці міста та туристи. Розміщення об'єкта забезпечує зручне транспортне сполучення та доступність як для пішоходів, так і для автомобілістів.

Архітектурний образ гастропабу вирізняється лаконічністю форм, стриманістю декору та поєднанням натуральних матеріалів. Фасад виконано з фасадної клінкерної плитки у теплих коричневих відтінках із вкрапленнями чорного металу та скла. Основна кольорова гама — чорний, графітовий, білий і мідно-коричневий — формує сучасний і водночас затишний вигляд будівлі. Центральним елементом фасаду є фірмова неонова вивіска «М'ясо і Хміль», виготовлена з об'ємних літер із внутрішнім світлодіодним підсвічуванням. Вона добре помітна з вулиці, виконує роль інформаційного знаку та доповнює архітектурну композицію.

Фасад має великі панорамні вікна, що пропускають максимум природного світла та відкривають огляд внутрішнього простору. Головний вхід оформлено металевими дверима у темних відтінках, біля яких розташовані декоративні клумби з кущами. Вони додають природності та пом'якшують бруталність індустріальних матеріалів.

Територія навколо гастропабу облаштована відповідно до принципів функціональності, естетичності та зручності. Простір перед входом викладено мозаїчною бруківкою чорного й сірого кольорів, яка утворює графічний візерунок. Пішохідні доріжки вздовж фасаду також виконані з бруківки, а під'їзні шляхи вкриті асфальтом. На території передбачено кілька функціональних зон: майданчик для збору відвідувачів площею 140 м², автостоянку площею 240 м², розвантажувальний майданчик площею 144 м² та зону для сміттєзбірників площею 35 м². Для зовнішнього освітлення території встановлені вуличні LED-ліхтарі у

стилі лофт, що працюють на сонячних батареях. Вони забезпечують енергоефективність і підкреслюють сучасний характер об'єкта.

Інтер'єр гастропабу «М'ясо і Хміль» оформлений у єдиній стилістиці індустріального мінімалізму, що поєднує природні текстури з лаконічними формами. У дизайні переважають матеріали — бетон, дерево, цегла, метал і шкіра, які створюють атмосферу тепла та міського шарму. Колірна гама інтер'єру складається з теплих природних відтінків — коричневого, мідного, зеленого та сіро-графітового.

Вхідна зона зустрічає гостей декоративною цеглою та фарбованими стінами у нейтральних кольорах. Через великі вікна простір добре освітлений природним світлом, а ввечері використовується м'яке акцентне освітлення з підвісних ламп і точкових світильників. Гардеробна стійка виконана з використанням матового чорного скла, а підсвічування з підлоги створює ефект об'ємності та глибини.

Торгова зала, розрахована на 100 відвідувачів, організована з урахуванням зонування для комфортного пересування й спілкування гостей. Центральною композиційною точкою є масивна дерев'яна барна стійка напівкруглої форми, що поєднує дерево з металевими вставками та стає серцем усього простору. Поруч розташований фірмовий неоновий логотип «М'ясо і Хміль» на тлі дерев'яної панелі — це не лише брендова деталь, а й фотозона для гостей.

Підлога гастропабу виконана з шліфованого бетону з легким глянцеvim ефектом, що відповідає індустріальному стилю, забезпечує довговічність і створює гармонійне тло для меблів. Меблювання витримане у природних тонах: дерев'яні столи прямокутної форми поєднані з м'якими кріслами темно-зеленого кольору, що додають затишку й елегантності простору. Колони оздоблені дзеркальними вставками, які візуально розширюють приміщення.

Освітлення відіграє важливу роль у створенні атмосфери — використано підвісні лампи у стилі лофт та вбудовані світильники з теплим світлом, що формують камерність та м'якість інтер'єру.

У санвузлі встановлено підвісну сантехніку сучасного дизайну, а умивальник виконано у вигляді прозорої скляної чаші, яка додає оригінальності. Стіни

облицьовані білою керамічною плиткою у монохромному виконанні, що підтримує чистоту й мінімалізм стилю.

Таким чином, гастропаб «М'ясо і Хміль» є прикладом сучасного архітектурного рішення, де індустріальна естетика гармонійно поєднана з теплом природних матеріалів. Поєднання бетону, дерева, металу, скла та м'якого текстилю створює унікальну атмосферу, яка відображає дух сучасного європейського закладу. Завдяки продуманому зонуванню, функціональному благоустрою та гармонійному поєднанню матеріалів, проєкт підкреслює сучасний характер міського середовища та формує комфортний простір для відпочинку мешканців і гостей Чернівців.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Гастропаб «М'ясо і Хміль» на 100 місць, розташований у м. Чернівці, здійснює свою діяльність відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р.. Діяльність і реєстрація ТОВ регулюється низкою нормативно-правових актів України, зокрема [2]:

1. Цивільним кодексом України;
2. Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань»;
3. Законом України «Про господарські товариства»;
4. Законом України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю»;
5. Іншими законами та підзаконними актами, що регламентують документообіг, подання звітності та валютні операції.

Повна юридична назва підприємства – Товариство з обмеженою відповідальністю «М'ясо і Хміль» (ТОВ «М'ясо і Хміль»).

Учасники ТОВ несуть майнову відповідальність у межах своїх внесків до статутного капіталу, що визначає обмежений характер ризику для засновників підприємства.

Набуття ТОВ статусу юридичної особи відбувається з моменту його державної реєстрації відповідно до ст. 6 Закону № 1576 та ч. 3 ст. 83 Цивільного кодексу України. Реєстрація здійснюється державним реєстратором за місцезнаходженням підприємства.

Для проведення державної реєстрації подаються такі документи:

1. заповнена реєстраційна картка (форма 1);
2. рішення засновників про створення ТОВ;
3. два примірники статуту (у разі подання електронних документів – один примірник);

4. відомості про структуру власності та кінцевих бенефіціарних власників підприємства.

Крім того, за необхідності ТОВ може бути зареєстроване платником податку на додану вартість за добровільною процедурою, шляхом подання заяви за формою № 1-ПДВ.

Для ефективного функціонування ТОВ «М'ясо і Хміль» розробляється функціональна організаційна структура, яка відображає взаємозв'язки підрозділів у вигляді організаційної схеми. Для забезпечення належного рівня організації роботи підприємства розробляються внутрішні документи: регламенти, посадові інструкції та стандарти.

Для ТОВ «М'ясо і Хміль» було обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємство дод. Л.

3.2. Доходи. Витрати

Основою економічного аналізу є розрахунок доходів та витрат закладу, що дозволяє визначити доцільність реалізації проєкту та очікуваний рівень прибутковості. Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого гастропабу обираємо націнку 175%. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо відповідно розрахунків в І розділі роботи та беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 365 днів табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					2688,27
Закуски до пива	392	64,00	25088,00	11760	23,76
Холодні страви	435	63,00	27405,00	13050	822,15
Гарячі закуски	87	69,00	6003,00	2610	180,09

Продовження таблиці 3.1

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Супи	78	45,00	3510,00	2340	105,30
Основні страви	522	76,00	39672,00	15660	1190,16
Десерти	131	48,00	6288,00	3930	188,64
Гарніри	87	39,00	3393,00	2610	101,79
Кава	44	18,00	792,00	1320	23,76
Чай	42	14,00	588,00	1260	17,64
Власного виробництва	44	16,00	704,00	1320	21,12
Фреш	22	21,00	462,00	660	13,86
2. Закупні товари					470,61
Хліб та хлібобулочні вироби	87	17,00	1479,00	2610	44,37
Пиво, сидр	392	34,00	13328,00	11760	399,84
Вода та сік	44	20,00	880,00	1320	26,40
3. Разом					3158,88

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по гастропабу «М'ясо і Хміль» на 2026 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	2688,27	32259,24
2.	Купівельні товари	470,61	5647,32
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	3158,88	37906,56

Отже, плановий річний товарообіг складає 37906,56 тис. грн.

З метою коректного визначення суми амортизаційних відрахувань, відповідно до вимог Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI, необхідно класифікувати та віднести активи закладу до відповідних груп основних засобів та інших необоротних активів. Детальний розрахунок складу, первісної вартості та річної суми амортизації основних засобів гастропабу узагальнено та представлено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	20905,77	20	1045,29
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	579,09	5	115,82
3. Інші	154,70	4	38,68
Амортизація основних засобів	21639,56		1199,78

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проєктованого гастропабу «М'ясо і Хміль» складає 1199,78 тис. грн. на рік.

На підставі проведених розрахунків в І розділі розроблено штатний розклад гастропабу «М'ясо і Хміль», який визначає склад та структуру персоналу. Детальна інформація про штатний склад представлена у додатку М. Розробка плану з праці здійснена з урахуванням:

1. кваліфікація працівників;
2. характер виконуваних робіт;
3. мінімальний розміру заробітної плати в Україні станом на 31.10.2025 року.

Деталізація виконуваних робіт наведена у додатку Н. За розрахунками, місячний фонд основної заробітної плати персоналу гастропабу становить 801 600,00 грн.

Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці гастропабу на 2026 рік розраховуємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по гастропабу «М'ясо і Хміль»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	121000,00	13	15730,00
Виробничий	500950,00	20	100190,00
Допоміжний персонал	70600,00	11	7766,00
Разом	692550,00		123686,00

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці гастропабу «М'ясо і Хміль» на 2026 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	692,55
Місячний фонд додаткової заробітної плати	123,69
Разом місячний фонд оплати праці	816,24
Річний фонд основної заробітної плати	8310,60
Річний фонд додаткової заробітної плати	1484,23
Разом річний фонд оплати праці	9794,83
Участь працівників у прибутках	217,66

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані гастропабу «М'ясо і Хміль» зводимо у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

План з праці на гастропабу «М'ясо і Хміль» 2026 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2026 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	45
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	34
допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	8310,60
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1452,00
Основний операційний персонал, тис. грн	6011,40
допоміжний персонал, тис. грн	847,20
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1484,23
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	159,84
участь працівників у прибутках, тис. грн	32,98
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	9794,83
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Згідно даних таблиці 3.17 загальний фонд оплати праці гастропабу «М'ясо і Хміль» на 2026 складає 9794,83 тис. грн.

Поточні витрати ТОВ «М'ясо і Хміль» за функціональним призначенням класифікують за такими групами [15]:

- собівартість реалізованих товарів (продукції, робіт);
- витрати, пов'язані з операційною діяльністю;
- фінансові витрати; витрати від участі в капіталі;
- інші витрати звичайної діяльності;
- надзвичайні витрати.

Поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, угруповано за наступними статтями:

Стаття 1. Розрахунок собівартості реалізованої продукції гастропабу «М'ясо і Хміль» на 2026 рік представлений у таблиці 3.7. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 9476,64 тис. грн.

Таблиця 3.7

Собівартість реалізованої продукції на 2026 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	32259,24	175	24194,43	8064,81
2.	Закупні товари	5647,32	175	4235,49	1411,83
	Разом за рік	37906,56			9476,64

Стаття 2. Витрати на оплату праці складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для гастропабу «М'ясо і Хміль» = 9794,83 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 2154,86 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.6 і становлять 1199,78 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги.

Крім того, за цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 1,1% від роздрібного товарообороту, сума по даній статі = 655,59 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу ресторанного господарства на рік здійснюється у вигляді табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2	1	2300,00	4600,00
Виробничий персонал	34	2	1980,00	134640,00
Разом	36			139240,00

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають, який посуд необхідно мати, перелік посуду для гасропабу та витрати наведено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2026 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	3	300	153,00	45900,00
Столові набори	100	2	200	176,00	35200,00
Скатертини та серветки	100	2	200	181,00	36200,00
Скляний посуд	100	3	300	129,00	38700,00
Разом					156000,00

Отже, сума по даній статі = 295,24 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі, витрати за даною статтею становлять 64,73 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 18,95 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 2,84 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції.

Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 становлять = 1042,43 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. П, поточні витрати гастропабу на 2026 рік дорівнюють 24705,91 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу представлено в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2026 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		30325,25
2	Середній процент торговельної націнки, %		170
3	Змінні витрати, у тому числі		9495,59
3.1	Собівартість продукції, грн		9476,64
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		18,95
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	20829,65
5	Постійні витрати, грн.		15210,31

Продовження таблиці 3.10

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	5619,34
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*50	31,31
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *50 / (ст.2-ст.7)	10967,33
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*50 /ст.8	176,51
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *50 / ст.1	18,53

Розрахунок операційного прибутку та інших показників, що характеризують діяльність проєктованого закладу ресторанного господарства представлено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності на 2026 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		30325,25
2	Собівартість реалізованої продукції		9476,64
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		15229,27
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	5619,34
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	5619,34
7	Податок на прибуток	18%	1011,48
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	4607,86
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	15,19
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*11%)*100%	3335,78
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	4607,86

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на першій рік створення гастропабу «М'ясо і Хміль» на 100 місць в табл. 3.12 [29].

Таблиця 3.12

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PP} , %)	$P_{PP} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$	P_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	15,2
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{P_p}{ПВ} * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	18,7
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{P_o}{ОВ} * 100$	P_o – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	21,3

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту

Для проєктованого гастропабу «М'ясо і Хміль» темп росту товарообігу прогнозується у обсязі 8 % річних. Планування чистого прибутку закладу здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності закладу ресторанного господарства, який досягає середньо галузевого рівня. Для гастропабу «М'ясо і Хміль» на 100 місць рівень рентабельності товарообігу на усі чотири роки закладається у обсязі 11 % річних.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Планові показники діяльності проєктованого гастропабу на перші п'ять років подано у таблиці 3.13 [15].

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	37906,56	8	4607,86	11	1199,78
2-й рік	40939,08	8	5114,72	11	1139,79
3-й рік	44214,21	8	5677,34	11	1082,80
4-й рік	47751,35	8	6193,47	11	1028,66
5-й рік	51571,46	8	6874,75	11	977,23
Разом	222382,66		28468,14		5428,27

Згідно розрахунків табл. 3.13, планований товарооборот за п'ять років становитиме – 222382,66 тис. грн., чистий прибуток – 28468,14 тис. грн., амортизаційні відрахування – 5428,27 тис. грн.

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ИД.
1-й рік	21639,56	5807,64	5807,64	5750,14	-15889,42
2-й рік	0,00	6254,52	12062,16	6192,59	6192,59
3-й рік	0,00	6760,15	18822,31	6693,22	6693,22
4-й рік	0,00	7222,13	26044,44	7150,62	7150,62
5-й рік	0,00	7851,98	33896,41	7774,24	7774,24
Разом	21639,56	33896,41	96632,96	33560,81	11921,24

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [15]:

Розраховуємо індекс доходності

$$ID = 33560,81 / 21639,56 = 1,55$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяю у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 28468,14 / 5 = 5693,63 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 5693,63 / 21639,56 * 100 = 26,31 \%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 26,31%.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою[15]:

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 21639,56 / (33560,81 / 5) = 3,2 \text{ роки}$$

Відповідно до проведених розрахунків, термін окупності проекту становить 3,2 роки, що свідчить про економічну доцільність і фінансову привабливість відкриття гастропабу «М'ясо і Хміль» у сучасних умовах ресторанного ринку м. Чернівці.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса».

У результаті проведеного аналізу міста Чернівці для реалізації проекту гастропабу було обрано вільну земельну ділянку за адресою вул. Нагірна, 5А. Розташування має стратегічні переваги: ділянка знаходиться неподалік центральної частини міста, що забезпечує зручний доступ для гостей, але водночас достатньо віддалений від шумних пішохідних зон, що створює сприятливі умови для спокійного відпочинку.

Розроблено неймінг, фірмову легенду та логотип закладу. Назва «М'ясо і Хміль» відображає основну концепцію — гармонійне поєднання м'ясних страв і якісного крафтового пива.

Легенда бренду підкреслює атмосферу закладу: гастропаб «М'ясо і Хміль» — це затишне місце для відпочинку в колі друзів і близьких, де панує поєднання традицій та сучасності, домашнього тепла й енергії живого спілкування. Тут кожен гість може насолодитися моментом, смаком і приємною атмосферою.

Меню гастропабу створено відповідно до загальної концепції. Основну увагу приділено пиву — від класичних лагерів і пшеничних сортів до виразних темних та ароматних елів (IPA). Особливий акцент зроблено на українських крафтових виробниках — Ципа, Varvar, Ten Men, Rebrew, що підтверджує орієнтацію закладу на якість та унікальність асортименту.

До пива пропонуються як класичні, так і авторські закуски: гриль-ковбаски, свинячі вушка, креветки в соєво-часниковому соусі, попкорн із мідій тощо. Такий підхід дозволяє створити збалансовані гастрономічні поєднання для кожного виду пива.

Фірмовий дизайн інтер'єру витримано у стилі індустріальний з елементами мінімалізму. У декоративному оформленні використано натуральні матеріали — дерево, метал, цеглу й шкіру, що формує затишну, водночас сучасну атмосферу, характерну для європейських пабів і водночас відображає чернівецьку автентичність.

Режим роботи гастропабу планується з 11:00 до 23:00 без вихідних. Обслуговування гостей здійснюватиметься офіціантами.

У межах роботи також розроблено та обґрунтовано технологію приготування м'ясних страв. За результатами досліджень встановлено, що використання технології Sous vide є високоефективним способом приготування стейка Skirt із жорстких частин яловичини. Оптимальною температурою визнано 65°C, що забезпечує збереження соковитості, ніжності та високих сенсорних показників. Таким чином, технологія Sous vide дає змогу перетворити доступну за вартістю сировину на преміальний продукт ресторанного рівня, підвищуючи економічну ефективність виробництва.

Організація сервісно-виробничого процесу виконана відповідно до схеми технологічного процесу з урахуванням вимог енергоефективності та чинних нормативів — ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування». Для кожного виробничого підрозділу підібрано сучасне технологічне обладнання та визначено оптимальні площі приміщень для забезпечення ефективної роботи закладу.

Для гастропабу «М'ясо і Хміль» визначено плановий обсяг товарообороту у розмірі 37 906,56 тис. грн. На основі організаційної структури закладу сформовано штатний розпис, який охоплює всі служби підприємства. Загальна чисельність персоналу становить 43 особи, що забезпечує ефективне функціонування виробничої, обслуговуючої та адміністративної ланок.

Розрахунки показали, що рентабельність операційної діяльності становить 15 %, що свідчить про прибутковість та стабільність бізнес-моделі. Постійні витрати гастропабу оцінюються у 24705,91 тис. грн.

За результатами фінансово-економічного аналізу встановлено, що дисконтований грошовий потік за п'ятирічний період експлуатації становить 33560,81 тис. грн, тоді як капітальні інвестиції на будівництво та оснащення закладу — 21639,56 тис. грн. Оскільки ці витрати не перевищують сумарного дисконтованого потоку, проєкт має позитивну чисту приведену вартість, що підтверджує його економічну доцільність.

Крім того, період окупності інвестиційного проєкту оцінюється у 3,2 роки, що є прийнятним показником для закладів ресторанного типу та свідчить про ефективність і фінансову стійкість проєкту.

Отже, розроблений проєкт гастропабу «М'ясо і Хміль» є економічно ефективним, має помірний рівень ризику та гарну окупність та може бути впровадженом до реалізації за умови стабільного попиту та ефективного управління витратами.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI // *Відомості Верховної Ради України*. – 2011. – № 2. – Ст. 11.
2. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю : Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII // *Відомості Верховної Ради України*. – 2018. – № 13. – Ст. 69.
3. Про оплату праці : Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР // *Відомості Верховної Ради України*. – 1995. – № 17. – Ст. 121.
4. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.1990 № 507-XII // *Відомості Верховної Ради України*. – 1991. – № 9. – Ст. 46.
5. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI // *Відомості Верховної Ради України*. – 2011. – № 13–14, № 15–16, № 17. – Ст. 112.
6. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 65 с.
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с.
8. Інноваційні технології харчової продукції : колективна монографія / за заг. ред. Г. В. Дейниченка. – Харків : Факт, 2019. – 248 с.
9. Архіпов В. В., Русавська В. А. *Організація ресторанного господарства* : навч. посіб. – 2-е вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 279 с.
10. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. *Технологія продукції ресторанного господарства*. – Одеса : ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016. – 479 с.
11. Малюк Л. П., Кононеко Т. П. *Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства* : навч. посіб. – Полтава : ПУСКУ, 2009. – 254 с.
12. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. *Інноваційні ресторани технології: основи теорії* : навч. посіб. – Київ : Кондор-Видавництво, 2017. – 250 с.

13. Ткаченко Т. І., Міска В. Г., Каролоп О. О. *Економіка готельного та ресторанного господарства* : опор. конспект лекцій. – Київ : КНТЕУ, 2006. – 193 с.
14. Брикова Т. Система НАССР при виробництві напівфабрикатів = НАССР system in the production of semi-finished products // *Товарознавство. Технології. Управління якістю (Commodities and Markets)*. – 2024. – Т. 50, № 2. – С. 93–109.
15. *HoReCa* : навч. посіб. у 3 т. – Т. 2. *Ресторани* / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
16. Gibbs W., Myhrvold N. *The Science of Sous Vide. Scientific American*. – 2011. – Vol. 304(6). – P. 24–24. – URL: https://www.researchgate.net/publication/253955812_The_Science_of_Sous_Vide (дата звернення: 07.11.2025).
17. Latoch A., Gluchowski A., Czarniecka-Skubina E. *Sous-Vide as an Alternative Method of Cooking to Improve the Quality of Meat: A Review. Foods*. – 2023. – Vol. 12. – Art. 3110. – DOI: 10.3390/foods12163110 (дата звернення: 07.11.2025).
18. *Tough vs Tender Cuts of Beef. Acabonac Farms Blog*. – URL: <https://www.acabonacfarms.com/blogs/in-the-kitchen/tough-vs-tender-cuts-of-beef> (дата звернення: 07.11.2025).
19. Cui Z., Yan H., Manoli T., Mo H., Bi J., Zhang H. *Advantages and challenges of sous vide cooking. Food Science and Technology Research*. – 2021. – Vol. 27(1). – P. 25–34.
20. Державна служба статистики України. *Статистичний щорічник Чернівецької області за 2022 рік* : Чернівці : Головне управління статистики у Чернівецькій області, 2023. – URL: https://www.cv.ukrstat.gov.ua/publiy/2022/komplst/zb/schor_22.pdf (дата звернення: 07.11.2025).

21. Перелік закладів ресторанного господарства м. Чернівці / Портал відкритих даних України. – URL: <https://data.gov.ua/dataset/e6cb81d5-6701-4c53-aa80-da1053ac4b67> (дата звернення: 07.11.2025).

22. Громадське харчування в місті Чернівці: аналіз ринкової ніші : / YC.Market. – 2024. – URL: <https://catalog.youcontrol.market/hromadske-kharchuvannia/cherkaska-oblast/chernivtsi> (дата звернення: 07.11.2025).

23. Офіційний туристичний портал міста Чернівці. Історія, культура, архітектура, гастрономія URL: <https://chernivtsicity.cv.ua> (дата звернення: 07.11.2025).

24. ТЕХНОФУД. Офіційний сайт виробника професійного обладнання для HoReCa : URL: <https://technofood.com.ua/ua> (дата звернення: 07.11.2025).

ДОДАТКИ

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття **Козмачук А.** «*ТЕХНОЛОГІЯ SKIRT СТЕЙКУ ЗА ТЕХНІКОЮ SOUS VID*» (наук. керівник – Брикова Т.М.) прийнята до друку у Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (Випуск XXXVI) і буде опублікована у грудні 2025 р.

Старший інспектор відділу науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків



Неля САВЕЛЬЄВА

01.12.2025

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /
« ____ » _____ 2025 р.

М.П. _____ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ СТРАВУ (ВИРІБ)
SKIRT СТЕЙКУ ЗА ТЕХНІКОЮ SOUS VIDE

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
1	Стейк Skirt (яловичина)	200	200	ДСТУ 4446:2005
2	Сіль кухонна (харчова)	2	2	ДСТУ 3583:2015
3	Перець чорний мелений	0,5	0,5	ДСТУ ISO 927:2011
4	Олія соняшникова	5	5	ДСТУ 4492:2017
	Вихід		180	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

На першому етапі берем Стейк Skirt зачищаємо та порціонуємо. Стейк натирають сіллю та чорним перцем, порційний стейк поміщаємо у спеціальний пакет та герметично вакуумуємо.

Готуємо у Sous vide при температурі 65⁰С, протягом 6 годин, готовий стейк обсмажуємо на грилі при температурі 200⁰С по 30 секунд з кожної сторони з додаванням олії соняшникової.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд	Рівномірний світло-коричневий колір, без сірих смуг.
Консистенція /соковитість	М'ясо ніжне, соковите
Аромат і смак	Насичений, глибокий м'ясний смак

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

4. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетична цінність – 170 кКал;

Білки – 25 г

Жири – 7 г

Вуглеводи – 0,09 г

Автор фірмової страви (виробу):

А. Козмачук

Карту склав:

А. Козмачук

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Акт
впровадження науково-дослідної роботи

Замовник ресторан «_____»
(найменування організації)

В особі директора
(прізвище, ім'я, по батькові керівника підприємства)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: «Технологія Skirt стейку за технікою Sous vide», яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу з «06» травня 2025р. по «30» травня 2025 р.

ВПРОВАДЖЕНО у ресторані «_____»
(найменування організації, де здійснюється впровадження)

1. **Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво - Skirt стейку за технікою Sous Vide

2. **Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:

- Skirt стейку за технікою Sous Vide
- реалізація асортименту кулінарної продукції через ресторан «_____»

3. **Новизна результатів наукових робіт:** вперше запропонована науково обґрунтована технологія Skirt стейку за технікою Sous Vide.

4. **Дослідно-промислова перевірка:** в ресторані «_____» з 06.05. по 12.05. 2025 р.

5. **Впроваджено:** у проєктні роботи закладу ресторанного господарства «ресторані «_____»» у виробництво Skirt стейку за технікою Sous Vide

6. **Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту основних страв із м'яса.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Від підприємства

Керівник кваліфікаційного роботи

Зав. виробництвом

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Студент

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Розрахункове меню (виробнича програма) гастропабу

«Мясо і Хміль»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Закуси до пива		392
Мойва смажена у фритюрі	200	44
Креветки в соєво-часниковому соусі	180/40	78
Попкорн з мідій з повітряним лимонним дресінгом	170/70	44
Ковбаски телячі гриль	200	24
Ковбаски курячі гриль	200	87
Курячі крильця в соєво-медовій глазурі з сирним соусом	190/30	39
Свинні вушка до пива	160	47
Тарілка фрі (з картопляними крокетами та цибулевими кільцями, грінками з бородинського хліба та часником та хрусткими чіпсами з лавашу, з беконовим соусом)	500	29
Холодні закуски та салати		435
Малосольний оселедець з рум'яною картоплею та маринованою цибулею	170	49
Карпачо із телятиною із маринованою черемшею і кремом із копченого сиру	190	65
Тартар з яловичини з руколою та трюфельною пастою	170	45
Салат «Нісуаз із тунцем» (мікс салату із заправкою вітелло, тунець, каперси, печена картопля, оливки каламата, томати черрі, перепелині яйця, червона цибуля)	190	77
Салат «Цезар з куркою» (грильоване філе курки, мікс салат, помідор чері, соус цезар з анчоусів, сир грана падано, крутони, смажений бекон)	200	91
Салат з смаженою бринзою (смажена солена бринза, стручкова фасоль, томати, синя цибулька, мікс салату)	200	43
Салат овочевий (помідори, огірки, болгарський перець, зелена та синя цибуля, мікс салату), посипаний кунжутом та з додаванням оливок	210	65
Гарячі закуски		87
Бургер з морепродуктами (булочка бріюш, соус тартар, котлета із яорвичини рублена, пекінська капуста, авокадо, вершки, лосось, мідії, креветки, кальмар, сир чедер, соус теріякі)	230	21
Бургер з котлетою з яловичини (булочка бріюш, медово-гірничний-апельсиновий соус, сир чедер, томати, бочкові огірки, маринована цибуля, томатний соус)	230	32
Кесаділья з куркою (тортилья, куряче стегно, кукурудза, болгарський перець, маасдам, моцарела, соус теріякі)	190	18
Кесаділья з печерицями (тортилья, печериці, кукурудза, болгарський перець, маасдам, моцарелла, соус теріякі)	190	16
Супи		78
Борщ з яловичиною зі сметаною, зеленою цибулею, намазкою із сала, зелені та часнику і підсмаженим бородинським хлібом	300	38
Курячий бульйон з куркою, локшиною і яйцем	300	40

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Основні страви		522
Рибні страви		
Стейк лосося з кіноа	200/90	34
Річкова форель смажена	210/70	44
Філе морського окуня смажене	230/80	37
М'ясні страви		
Асорті та баварських ковбасок з тушкованою капустою та гірчичним соусом	540/200	51
Стейк T- bone з картопляним пюре та грибним соусом	200/90	41
Skirt стейку методом Sous vide із моркв'яно-кукурудзяне пюре	190/90	35
Стейк рібай вологої витримки з соус BBQ, початки кукурудзи, мікс салату	210/70	44
Ребра свинячі BBQ запечені. Подаються з грильованою кукурудзою та соусом BBQ	200/80	28
Рулька з тушкованою капустою	250/80	47
Стейк із курячої грудки з картопляним пюре та томатним соусом	250/80	52
Курча запечене із часником	280	33
Качина ніжка тушкована з бататаом	190/80	42
Яловичі щічки з полентою	170/100	34
Гарніри		87
Овочі запечені з зеленню	200	20
Кукурудза гриль	200	20
Картопля фрі	200	47
Хліб та хлібобулочні вироби		87
Пшеничний	50	30
Гречаний	50	30
Булочка бріюш	7	27
Десерти		131
Чурроси з шоколадом	150/30	45
Яблучний штрудель з ванільним соусом і морозивом	170/40	31
Шоколадний фондан із кулькою морозива	150/40	55
Гарячі напої		
Чай		22
Малиново-м'ятний	300	8
Обліпиховий	300	12
Зелений, чорний, трав'яний (листові)	600	2
Кава		44
Еспресо	30	15
Подвійний еспресо	60	6
Американо	120	4
Капуоренж айс	200	5
Карамельний латте	180	4
Капучіно	120	5
Ванільний латте	200	5

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Безалкогольні напої		
Власного виробництва		
Свіжевичавлені соки		22
Апельсиновий	200	5
Грейпфрутовий	200	7
Яблучний	200	8
Морквяний	200	2
Лимонади власного виробництва		44
Цитрусовий	300	12
Полуничний	300	12
Імбирний з м'ятою	300	20
Вода та соки		44
Coca-cola, Fanta Orange, Sprite	500	13
Боржомі	350	12
Моршинська	500	5
Сік «Галіція» в асортименті	250	14
Пиво		392
Світлі лагери та елі		
Ципа “Світле” (Закарпаття) — 4.8%, 12% Класичний легкий лагер із м'яким смаком і ледь помітною гірчинкою	300	4
Varvar “Blonde Ale” (Київ) — 5.0%, 12% М'який ель із квітковим ароматом і нотами меду.	500	12
Ten Men “Lager House” (Хмельницький) — 4.7%, 11% Освіжаюче пиво в чеському стилі, добре збалансоване.	500	11
Пшеничні сорти		
Ципа “Білий ведмідь” (Карпати) — Hefeweizen, 4.9% Нефільтроване пшеничне пиво з нотами банану й гвоздики.	500	6
Bierwelle “White Craft” (Чернігів) — 5.2%, 13% М'який смак із приємною кислинкою та ароматом кориці.	500	21
Rebrew “Wheat Cloud” (Дніпро) — 5.0% М'яке, хмарно-біле пиво з легким тіслом.	500	4
Mitra “Pshenychne” (Одеса) — 5.2% Класичне пшеничне нефільтроване.	500	5
Хмільні елі		
Rebrew “Single Hop Mosaic IPA” (Дніпро) — 6.5%, 15%, IBU 45 Виразна цитрусова гірчинка, аромат манго та маракуї.	500	7
Varvar “Mad Hops APA” (Київ) — 5.4%, 13%, IBU 40 Американський пейл ель із насиченим ароматом хмелю.	500	34
Ten Men “Tropical IPA” (Хмельницький) — 6.3%, 14%, IBU 50 Тропічна ароматика, фруктові ноти, стійка гірчинка.	500	8
Темні сорти		
Didko “Темний князь” (Львів) — Porter, 5.8%, 14% Насичений смак кави, шоколаду та карамелі.	330	11
Ципа “Темне” (Карпати) — Dunkel, 5.5% Легке карамельне пиво з м'яким солодовим ароматом.	330	16

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Rebrew “Coffee Milk Stout” (Дніпро) — 6.0%, 15% Густий кавовий стаут з нотами вершків і какао.	330	17
Фруктові та кислі елі		
Ten Men “Pineapple Milkshake IPA” (Хмельницький) — 6.2% Кремовий IPA із додаванням ананасу, солодкий і ароматний.	350	17
Ципа “Вишневе” (Закарпаття) — Sour Ale, 4.5% Освіжаюче кисле пиво з натуральним вишневим соком.	350	12
Rebrew “Passion Sour” (Дніпро) — 4.3% Яскравий фруктовий ель із маракуєю, лаймом і хмелем	350	14
Butauty Dvaro Shocolado темне пиво (6%)	250	14
Butauty Dvaro світле (5,1%)	250	12
Butauty Dvaro темне (5,3%)	250	21
Butauty Kvientinis світле (4,6%)	250	23
Розливне		
Крафтове Лейджер Czech Lager	500	44
Крафтове Weizen Hefeweizen	500	34
Сидр		
Сидр ігристий Brannland Pernilla Perle Cider	750	12
Сидр ігристий Kinkiz Cidre Cornouaille	750	21
Сидр ігристий Cedric Cidre Granit	750	12

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними
групами гастропабу «М'ясо і Хміль»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти			
Стейк skirt	7,20	2	14,4
Стейк T-bone	8,22	2	16,44
Стейк рібай	9,11	2	18,22
Яловичі щічки	4,33	2	8,66
Яловиче вирізка	28,34	2	56,68
Яловичі ребро	7,11	2	14,22
Телятина лопатка	6,55	2	13,1
Свинина ребро	8,11	2	16,22
Свинина рулька	6,43	2	12,86
Свинина лопатка	3,37	2	6,74
Куряче філе	33,76	2	67,52
Курячі крильця	8,34	2	16,68
Куряче стегно	5,33	2	10,66
Курча ціле	7,12	2	14,24
Качина ніжка	5,12	2	10,24
Сало свинне	5,43	2	10,86
Натуральні/колагенові оболонки	150 м	2	300 м
Риба та морепродукти			
Мойва	11,11	2	22,22
Креветки	13,23	2	26,46
Мідії	9,11	2	18,22
Кальмар	2,99	2	5,98
Лосось	17,12	2	34,24
Форель річкова	6,12	2	12,24
Морський окунь	5,12	2	10,24
Тунець	8,23	2	16,46
М'ясна та рибна гастрономія			
Свинні вушка	2,33	3	6,99
Бекон	1,87	3	5,61
Оселедець	5,34	3	16,02
Яйця			
Яйце куряче	40 шт.	3	120 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти			
Сир чедер	4,23	3	12,69
Сир маасдам	2,33	3	6,99
Сир моцарела	2,87	3	8,61
Сир грана падано	2,34	3	7,02
Бринза	6,12	3	18,36
Крем-сир	2,11	3	6,33
Вершки	3,21	3	9,63
Масло вершкове	4,66	3	13,98
Молоко	3,78	3	11,34

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Морозиво ванільне	1,5	3	4,5
Овочі та зелень			
Картопля	33,65	2	67,3
Батат	3,76	2	7,52
Буряк	4,34	2	8,68
Цибуля ріпчаста	5,34	2	10,68
Цибуля червона	3,23	2	6,46
Цибуля зелена	1,76	2	3,52
Морква	5,45	2	10,9
Помідори	4,98	2	9,96
Помідори чері	4,56	2	9,12
Огірки	3,32	2	6,64
Болгарський перець	3,13	2	6,26
Рукола	2,98	2	5,96
Мікс салату	10,32	2	20,64
Кукурудза	6,23	2	12,46
Часник	1,11	2	2,22
Пекінська капуста	2,34	2	4,68
Зелень	2,12	2	4,24
Черемша	1,12	2	2,24
Капуста білокачана	5,23	2	10,46
Квасоля	2,12	2	4,24
Перець гострий	1,32	2	2,64
Авокадо	1,0	2	2,0
Фрукти та ягоди			
Яблука	3,41	2	6,82
Апельсиновий	2,43	2	4,86
Грейпфрутовий	2,12	2	4,24
Полуниця	1,55	2	3,1
Лимон	2,11	2	4,22
Обліпіха	0,98	2	1,96
Малина	1,76	2	3,52
Бакалійні товари			
Кіноа	2,55	5	12,75
Полента	2,76	5	13,8
Соевий соус	1,23	5	6,15
Соус теріякі	1,13	5	5,65
Соус BBQ	1,65	5	8,25
Соус цезар	1,21	5	6,05
Соус тартар	1,23	5	6,15
Сирний соус	1,11	5	5,55
Медово-гірчичний соус	1,44	5	7,2
Трюфельна паста	0,3	5	1,5
Оливкова олія	3,65	5	18,25
Соняшникова олія	10,23	5	51,15
Гірчиця	1,22	5	6,1
Оливки каламата	1,3	5	6,5

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Каперси	0,5	5	2,5
Борошно	11,33	5	56,65
Цукор	4,21	5	21,05
Ваніль	0,23	5	1,15
Шоколад	5,11	5	25,55
Сухарі панірувальна	1,23	5	6,15
Крохмаль кукурудзяний	1,03	5	5,15
Хліб та хлібобулочні вироби			
Тортилья	4,22	1	4,22
Хліб пшеничний	3,65	1	3,65
Хліб гречаний	3,65	1	3,65
Хліб бородинський	2,21	1	2,21
Булочки бріош	4,22	1	4,22

Виробнича програма доготівельного цеху гастропабу «М'ясо і Хміль»

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення	
М'ясо, птиця, субпродукти				
Стейк skirt	7,20	Миття, зачищення, нарізання	М'ясні страви	
Стейк T-bone	8,22			
Стейк рібай	9,11			
Яловичі щічки	4,33			
Яловиче вирізка	28,34		Холодні страви та салати та м'ясні страви	
Яловичі ребро	7,11		Супи	
Телятина лопатка	6,55		Гарячі закуски, м'ясні страви	
Свинина ребро	8,11		М'ясні страви	
Свинина рулька	6,43		Закуси до пива	
Свинина лопатка	3,37			
Куряче філе	33,76			Гарячі закуски, холодні страви і закуски, м'ясні страви
Курячі крильця	8,34			Закуси до пива
Куряче стегно	5,33			Закуси до пива
Курча ціле	7,12			М'ясні страви
Качина ніжка	5,12			М'ясні страви
Сало свинне	5,43	Зачищення, нарізання		
Натуральні/колагенові оболонки	150 м	Миття, зачищення	М'ясні страви	
Риба та морепродукти				
Мойва	11,11	Миття, зачищення	Закуси до пива	
Креветки	13,23		Закуси до пива, гарячі закуски	
Мідії	9,11		Закуси до пива	
Кальмар	2,99		Гарячі закуски	
Лосось	17,12	Миття, зачищення, нарізання	Рибні страви	
Форель річкова	6,12	Миття, потрошіння, нарізання	Рибні страви	
Морський окунь (філе)	5,12	Миття, зачищення, нарізання	Рибні страви	
Тунець	8,23		Холодні страви та салати	
Овочі та зелень				
Картопля	33,65	Очищення, миття, нарізання	Гарніри, супи, закуски основні страви, закуски до пива	
Батат	3,76		М'ясні страви	
Буряк	4,34		Супи	

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
Цибуля ріпчаста	5,34	Очищення, миття, нарізання	Салати, супи, гарячі страви, закуски до пива
Цибуля червона	3,23		Холодні страви та салати
Цибуля зелена	1,76		Супи
Морква	5,45	Очищення, миття, нарізання	Супи, м'ясні страви
Помідори	4,98	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні страви і закуски, гарячі закуски
Помідори чері	4,56		Холодні страви і закуски
Огірки	3,32		
Болгарський перець	3,13	Миття, видалення серцевини, нарізання	
Рукола	2,98	Миття, перебирання	Холодні страви і закуски
Мікс салату	10,32		
Кукурудза	6,23	Очищення, миття, нарізання	Гарячі закуски
Часник	1,11		Супи, м'ясні страви
Пекінська капуста	2,34	Миття, нарізання	Гарячі закуски
Зелень	2,12	Миття, перебирання	Супи, м'ясні страви
Черемша	1,12		Холодні страви і закуски
Капуста білокачана	5,23	Миття, видалення качана, шаткування	М'ясні страви
Квасоля	2,12	Миття, перебирання	Супи
Перець гострий	1,32	Миття, видалення серцевини, нарізання	Основні страви
Авокадо	1,0	Очищення, видалення кісточки, миття, нарізання	Гарячі закуски
Фрукти та ягоди			
Яблука	3,41	Миття, очищення, нарізання	Десерти
Апельсиновий	2,43	Миття, очищення	Напої
Грейпфрутовий	2,12		Напої
Полуниця	1,55	Миття, перебирання	Напої, соуси
Лимон	2,11	Миття, нарізання	Соуси
Обліпіха	0,98	Миття, перебирання	Напої
Малина	1,76		Напої, соуси

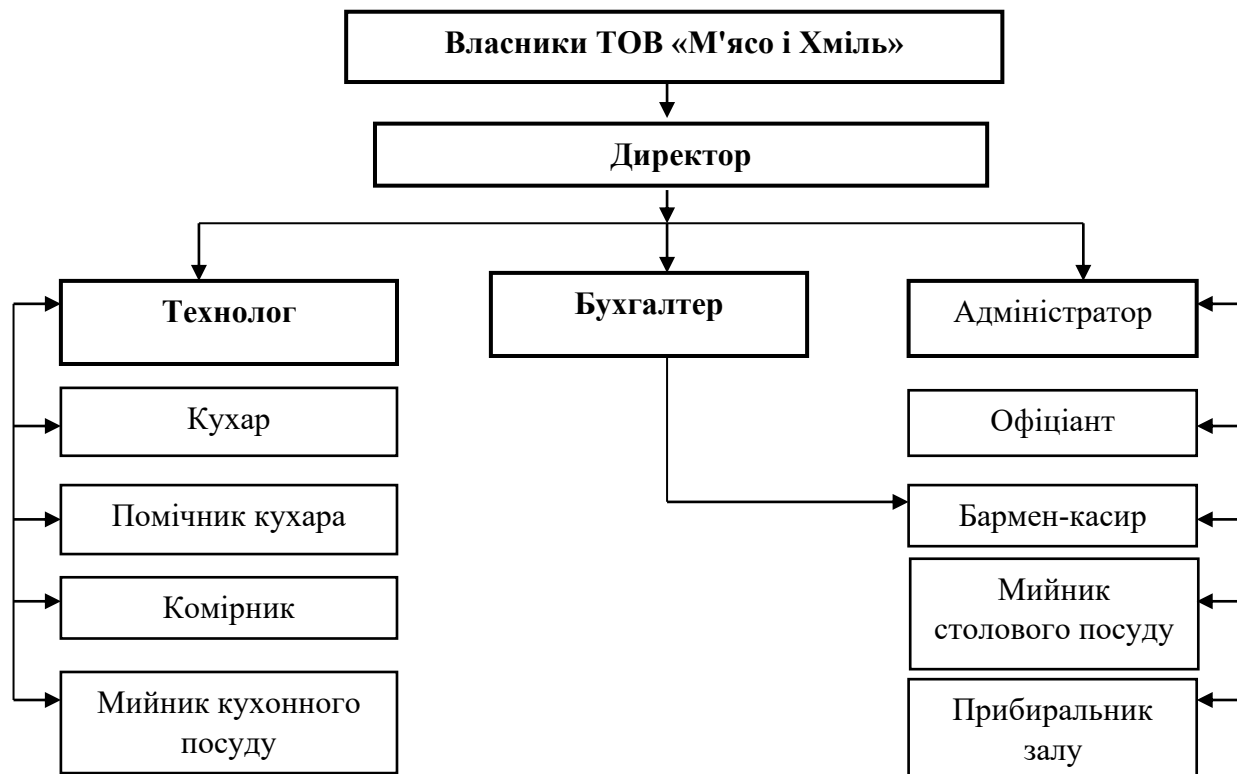
Графік погодинної реалізації продукції гастропабу «Мясо і Хміль»

Години роботи	Кількість порцій, шт.														
Назва страви		10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	
Кількість споживачів у години роботи		15	15	30	30	20	45	30	40	90	60	40	15	5	
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,03	0,07	0,07	0,05	0,10	0,07	0,09	0,21	0,14	0,09	0,03	0,01	
Мойва смажена у фритюрі	44	1	1	3	3	2	4	3	4	9	6	4	1	0	
Креветки в соєво-часниковому соусі	78	2	2	5	5	4	8	5	7	16	11	7	2	1	
Попкорн з мідій з повітряним лимонним дресінгом	44	1	1	3	3	2	4	3	4	9	6	4	1	0	
Ковбаски телячі гриль	24	1	1	2	2	1	2	2	2	5	3	2	1	0	
Ковбаски курячі гриль	87	3	3	6	6	4	9	6	8	18	12	8	3	1	
Курячі крильця в соєво-медовій глазурі з сирним соусом	39	1	1	3	3	2	4	3	4	8	5	4	1	0	
Свинні вушка до пива	47	1	1	3	3	2	5	3	4	10	7	4	1	0	
Тарілка фрі	29	1	1	2	2	1	3	2	3	6	4	3	1	0	
Малосольний оселедець з рум'яною картоплею та маринованою цибулею	49	1	1	3	3	2	5	3	4	10	7	4	1	0	
Карпачо із телятиною із маринованою черемшею і кремом із копченого сиру	65	2	2	5	5	3	7	5	6	14	9	6	2	1	
Тартар з яловичини з руколою та трюфельною пастою	45	1	1	3	3	2	5	3	4	9	6	4	1	0	
Салат «Нісуаз із тунцем»	77	2	2	5	5	4	8	5	7	16	11	7	2	1	
Салат «Цезар з куркою»	91	3	3	6	6	5	9	6	8	19	13	8	3	1	
Салат з смаженою бринзою	43	1	1	3	3	2	4	3	4	9	6	4	1	0	
Салат овочевий посипаний кунжутом та з додаванням оливков	65	2	2	5	5	3	7	5	6	14	9	6	2	1	
Бургер з морепродуктами	21	1	1	1	1	1	2	1	2	4	3	2	1	0	
Бургер з котлетою з яловичини	32	1	1	2	2	2	3	2	3	7	4	3	1	0	
Кесаділья з куркою	18	1	1	1	1	1	2	1	2	4	3	2	1	0	
Кесаділья з печерицями	16	0	0	1	1	1	2	1	1	3	2	1	0	0	
Борщ з яловичиною зі сметаною, зеленою цибулею, намазкою із сала, зелені та часнику і підсмаженим бородинським хлібом	38	1	1	3	3	2	4	3	3	8	5	3	1	0	
Курячий бульйон з куркою, локшиною і яйцем	40	1	1	3	3	2	4	3	4	8	6	4	1	0	
Стейк лосося з кіноа	34	1	1	2	2	2	3	2	3	7	5	3	1	0	
Річкова форель смажена	44	1	1	3	3	2	4	3	4	9	6	4	1	0	
Філе морського окуня смажене	37	1	1	3	3	2	4	3	3	8	5	3	1	0	
Асорті та баварських ковбасок з тушкованою капустою та гірчичним соусом	51	2	2	4	4	3	5	4	5	11	7	5	2	1	
Стейк T- bone з картопляним пюре та грибним соусом	41	1	1	3	3	2	4	3	4	9	6	4	1	0	

Продовження додатку К

Skirt стейку методом Sous vide із моркв'яно-кукурудзяне пюре	35	1	1	2	2	2	4	2	3	7	5	3	1	0
Стейк рібай вологої витримки з соус BBQ, початки кукурудзи, мікс салату	44	1	1	3	3	2	4	3	4	9	6	4	1	0
Ребра свинячі BBQ запечені. Подаються з грильованою кукурудзою та соусом BBQ	28	1	1	2	2	1	3	2	3	6	4	3	1	0
Рулька з тушкованою капустою	47	1	1	3	3	2	5	3	4	10	7	4	1	0
Стейк із курячої грудки з картопляним пюре та томатним соусом	52	2	2	4	4	3	5	4	5	11	7	5	2	1
Курча запечене із часником	33	1	1	2	2	2	3	2	3	7	5	3	1	0
Качина ніжка тушкована з бататаом	42	1	1	3	3	2	4	3	4	9	6	4	1	0
Яловичі щічки з полентою	34	1	1	2	2	2	3	2	3	7	5	3	1	0
Овочі запечені з зеленню	20	1	1	1	1	1	2	1	2	4	3	2	1	0
Кукурудза гриль	20	1	1	1	1	1	2	1	2	4	3	2	1	0
Картопля фрі	47	1	1	3	3	2	5	3	4	10	7	4	1	0
Чурроси з шоколадом	45	1	1	3	3	2	5	3	4	9	6	4	1	0
Яблучний штрудель з ванільним соусом і морозивом	31	1	1	2	2	2	3	2	3	7	4	3	1	0
Шоколадний фондан із кулькою морозива	55	2	2	4	4	3	6	4	5	12	8	5	2	1

Організаційна система управління гастропабу «М'ясо і Хміль»



**Посадова структура зі штатного розпису гастропабу «М'ясо і Хміль» на
2026 рік**

	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1
	2	Бухгалтер	1
	4	Технолог	1
	5	Адміністратор	2
		Разом	5
Виробничий (операційний) персонал	6	Комірник	1
	7	Бармен – касир	2
	8	Офіціант	16
	9	Кухар	12
	10	Помічник кухара	3
		Разом	34
Допоміжний персонал	11	Прибиральниця залу	2
	12	Мийник кухонного та столового посуду	4
		Разом	6
		Разом	45

Планування фонду заробітної плати по гастропабу «М'ясо і Хміль» на 2026 рік

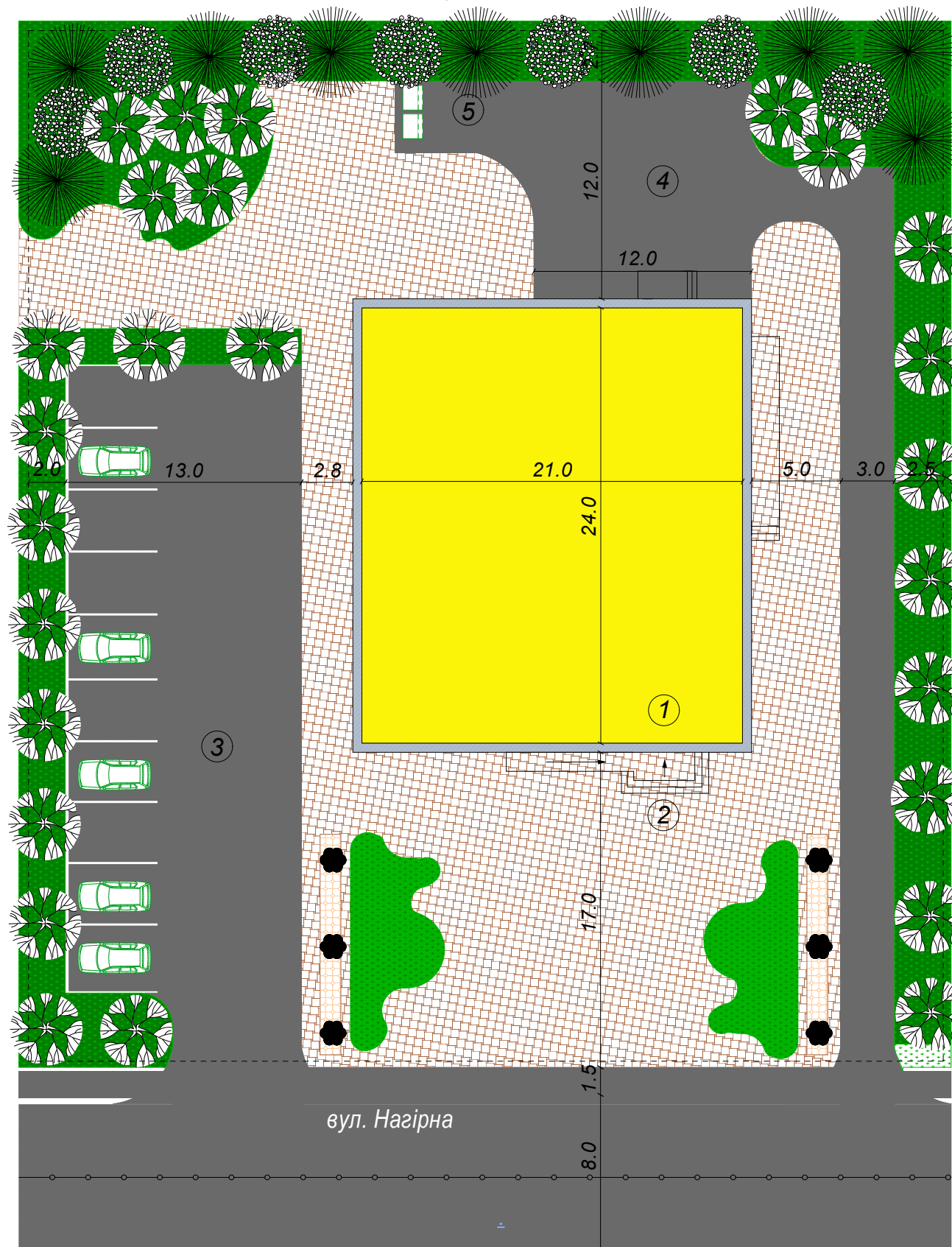
	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно- управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1	27600,00	27600,00	1500,00	3500,00	32600,00
	2	Бухгалтер	1	20600,00	20600,00	1500,00	1000,00	23100,00
	4	Технолог	1	20600,00	20600,00	1500,00	1000,00	23100,00
	5	Адміністратор	2	18600,00	37200,00	3000,00	2000,00	42200,00
		Разом	5	87400,00	106000,00	7500,00	7500,00	121000,00
Виробничий (операційний) персонал	6	Комірник	1	15500,00	15500,00	500,00	500,00	16500,00
	7	Бармен – касир	2	13500,00	27000,00	1000,00	400,00	28400,00
	8	Офіціант	16	13000,00	208000,00		6400,00	214400,00
	9	Кухар	12	16000,00	192000,00	4320,00	5280,00	201600,00
	10	Помічник кухара	3	13000,00	39000,00		1050,00	40050,00
		Разом	34	71000,00	481500,00	5820,00	13630,00	500950,00
Допоміжний персонал	11	Прибиральниця залу	2	11500,00	23000,00		800,00	23800,00
	12	Мийник кухонного та столового посуду	4	11500,00	46000,00		800,00	46800,00
		Разом	6	23000,00	138000,00		1600,00	70600,00
		Разом місячний фонд основної заробітної плати	45	181400,00	725500,00	13320,00	22730,00	692550,00

**Планування поточних витрат гастропабу «М'ясо і Хміль» на 2026
рік**

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно- змінні(ЗВ) та умовно- постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	9476,64	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	9794,83	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2154,86	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	1199,78	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	655,59	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	295,24	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	64,73	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	18,95	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	2,84	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	1042,43	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	24705,91	
	У тому числі: умовно змінні витрати	9495,59	
	умовно постійні витрати	15210,31	

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

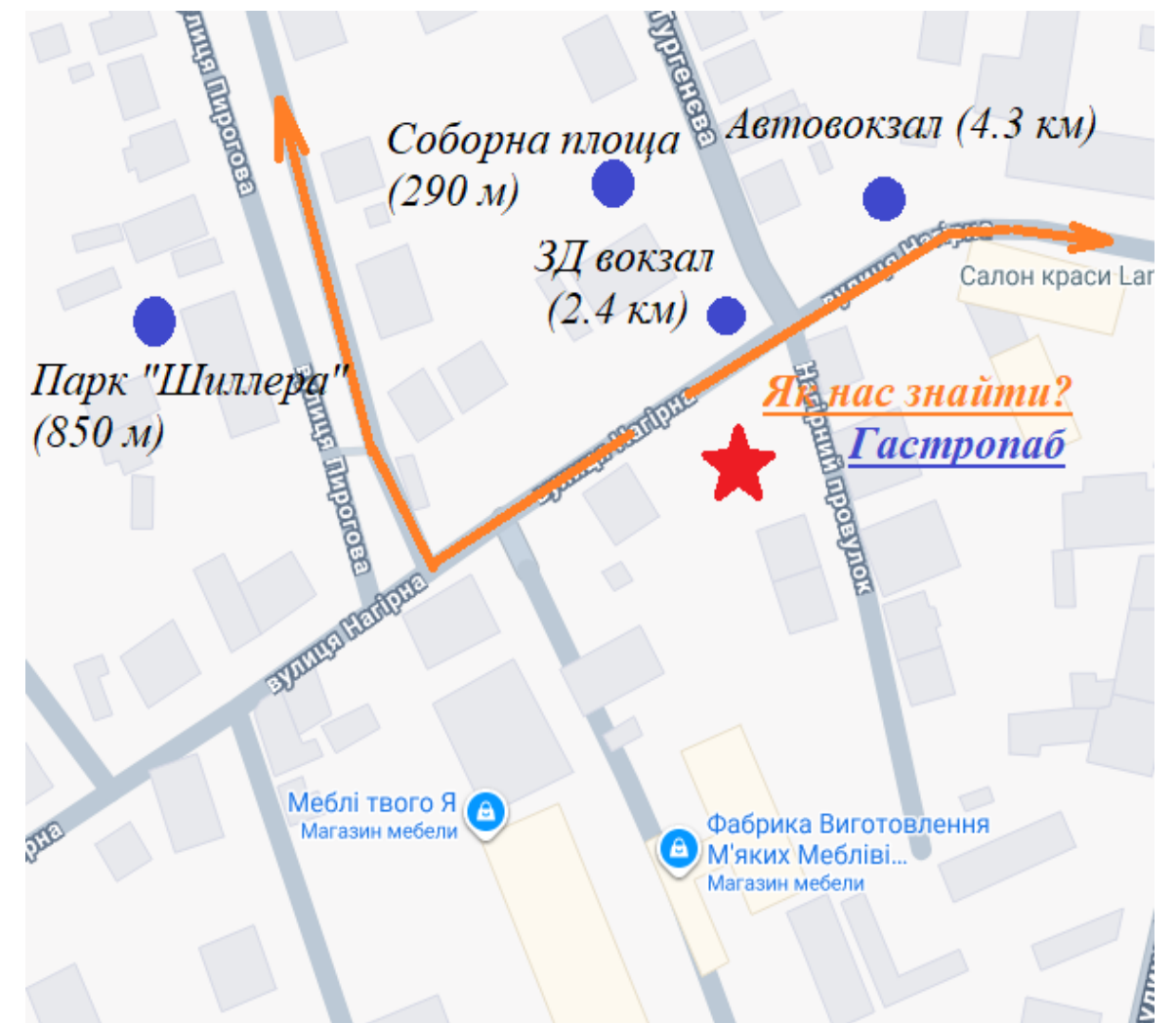
План благоустрою М 1:500



Умовні позначення

	Межа ділянки		Асфальтування		Дерева
	Будівля, що проектується		Бордюри для тротуарів		Дерева
	Бруківка		Бак для сміття		Дерева
	Озеленення		Вуличні ліхтарі		Автомобіль

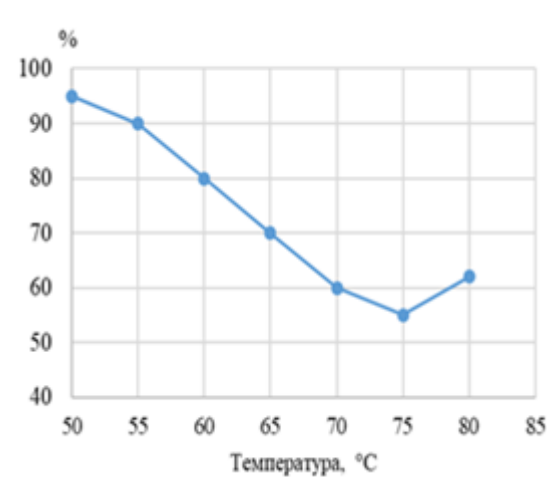
Схема проїзду



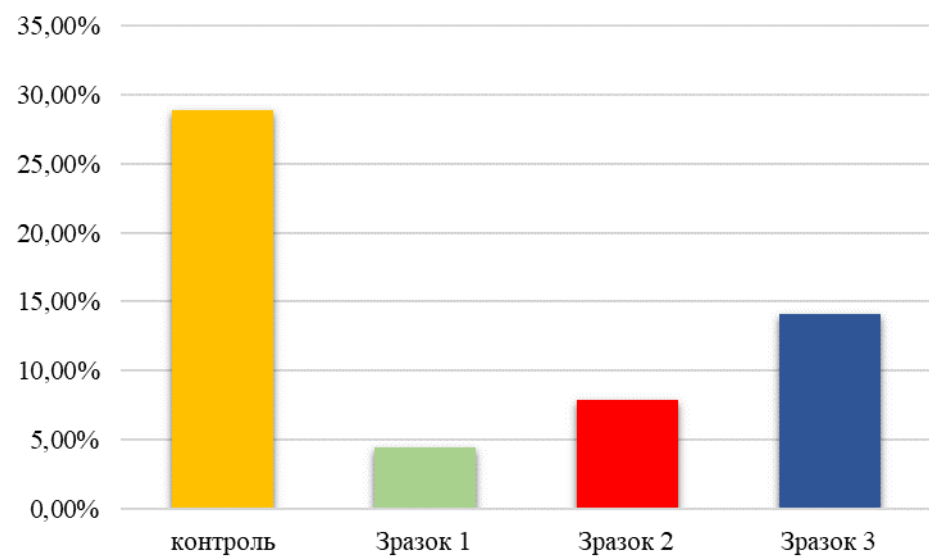
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Гастро паб	100 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	140 м ²
3	Стоянка для автомобілів	240 м ²
4	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
5	Майданчик для сміттєзбірників	35 м ²

					ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-10 д.ф.н. КР ГЧ			
					Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса			
Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Паламарек К.В.				Гастропаб на 100 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Марусяк Т.М.					Д	1	3
Розробив	Козмачук А.С.							
					План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		



Вплив температури і часу на жорсткість м'яса приготовленого методом Sous vide

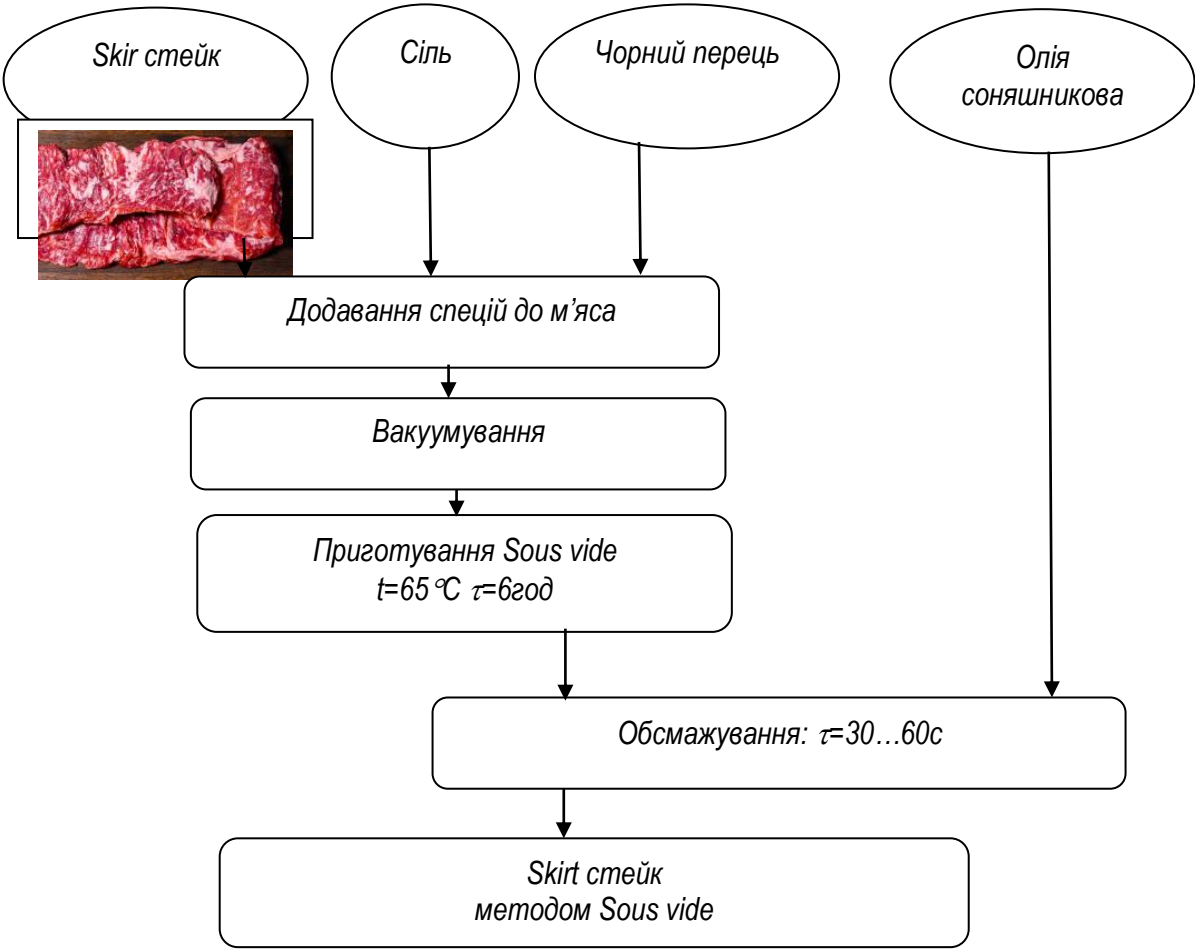


Втрата вологи, %

Органолептичні показники Skirt стейку

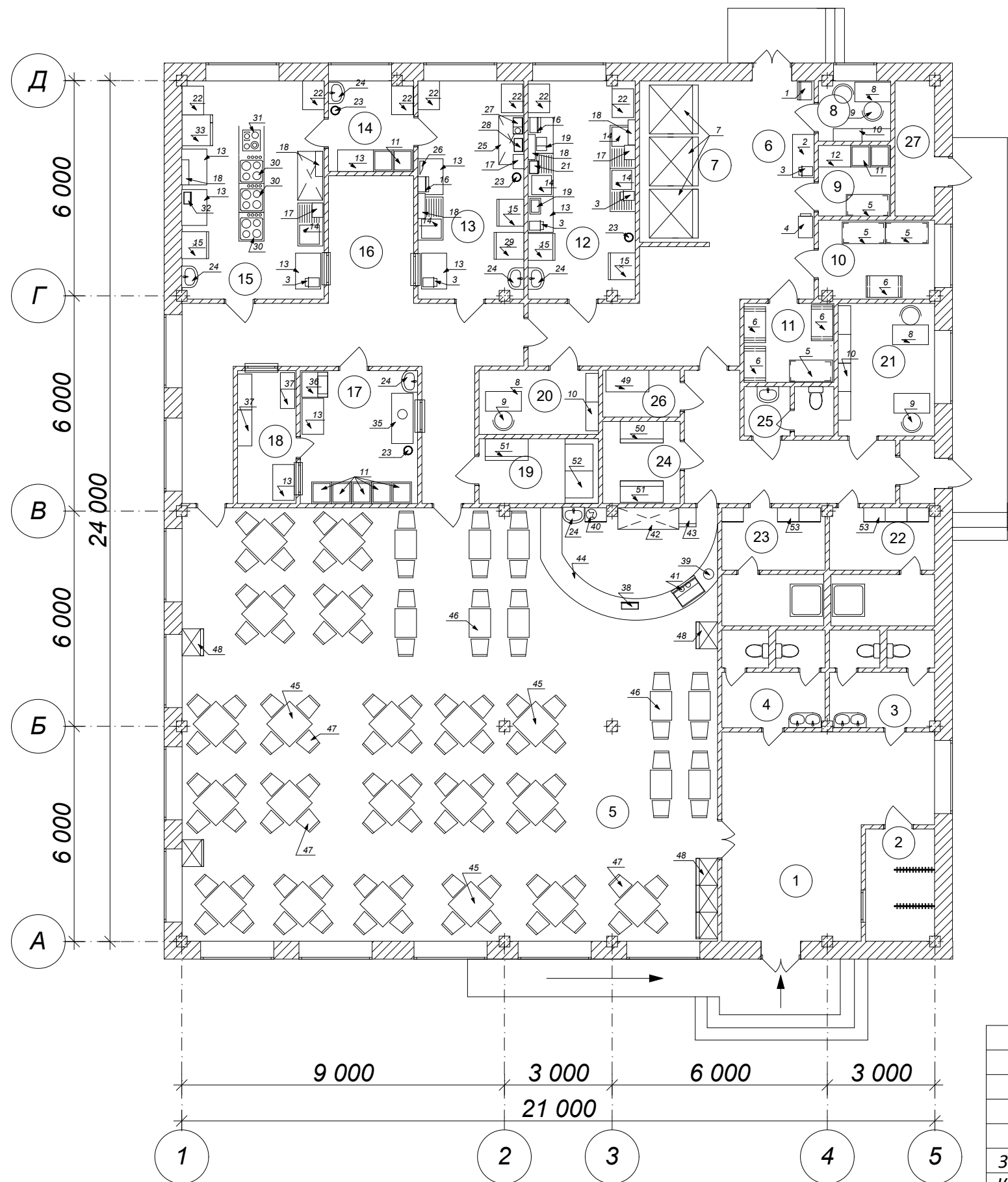
Показники	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Зовнішній вигляд	Нерівномірне просмаження, наявність сірої смуги по краях. На поверхні — жорстка, обгоріла скоринка	Рівномірний рожевий колір по всій товщині. Мінімальні втрати м'ясного соку	Рівномірний світло-коричневий колір, без сірих смуг.	Рівномірний, сіруватий, добре просмажений колір по всій товщині.
Консистенція /соковитість	М'ясо жорстке, волокнисте, сухе. Різати його важко. Під час натискання сік майже не виділяється.	М'ясо дуже соковите, але жорстке і пружне	М'ясо ніжне, соковите	М'ясо сухіше, волокнисте. Нагадує тушковане м'ясо.
Аромат і смак	Виражений аромат смаженого м'яса завдяки реакції Майяра	Смак чистий, м'ясний, без аромату смаження	Насичений, глибокий м'ясний смак	Смак насичений, але через втрату соковитості здається менш виразним

Технологічна схема приготування Skirt стейку методом Sous vide



				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-10 д.ф.н. КР ГЧ			
				Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса			
	П. І. Б.	Підпис	Дата	Гастропаб на 100 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.	Паламарек К.В.				Н	2	3
Керівник	Марусяк Т.М.						
Здобувач	Козмачук А.С.			Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс 705 гр., д.ф.н.		

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	30,0
2	Гардероб	6,0
3	Санвузол для жінок	8,0
4	Санвузол для чоловіків	8,0
5	Обідня зала	188,0
6	Завантажувальна	10,0
7	Зона охолоджувальних камер	12,0
8	Приміщення комірника	4,0
9	Комора та мийна тари	4,0
10	Комора сухих продуктів	7,0
11	Комора напоїв	6,0
12	Доготівельний цех	18,0
13	Холодний цех	18,0
14	Мийна кухонного посуду	6,0
15	Гарячий цех	24,0
16	Роздаткова	6,5
17	Мийна столового посуду	12,0
18	Сервізна	6,0
19	Приміщення офіціантів	6,0
20	Приміщення заввиробництвом	6,0
21	Контора	10,0
22	Гардероб для жінок	9,5
23	Гардероб для чоловіків	9,5
24	Білизняна	5,0
25	Санвузол для персоналу	3,5
26	Комора прибирального інвентарю	3,0
27	Тепловий вузол	4,0

					ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-10 д.ф.н. КР ГЧ			
					Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса			
Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Гастропаб на 100 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.					Д	3	3
Керівник	Марусяк Т.М.							
Розробив	Козмачук А.С.				План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	ІКС Ягуар-015W	1	400	500
2	Стіл виробничий	КИЙ-В	1	1200	600
3	Ваги настільні	Samru ВТД-С1	4	235	300
4	Візок вантажний	СП-125	1	600	400
5	Стелаж	КИЙ-В СЖВ-600	4	1200	600
6	Підтоварник	КИЙ ПТ	4	1000	600
7	Збірно-розбірна камера	КХС-3	3	1360	1360
8	Стіл письмовий	Олівас	1	1000	550
9	Стілець офісний	Олівас	2	400	450
10	Шафа офісна	Олівас	2	800	550
11	Ванна мийна	КИЙ-В	11	600	600
12	Стіл виробничий	КИЙ-В	1	1000	600
13	Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-(Р)-4	9	1000	700
14	Стіл з мийною ванною	КИЙ-В СМВ-1-1С	5	1200	700
15	Холодильна шафа	EFC GN650TN	4	750	750
16	Вакууматор	Intercom 400	2	420	260
17	Стерилізатор ножів	Sirman UV 24W	3	400	300
18	Полочка навісна		6	700	300
19	М'ясорубка	EFC МК-12	1	320	220
20	Маринатор	VITALEX VL-5800	1	439	219
21	Овочерізка	Sirman	1	350	240
22	Стелаж	КИЙ-В	1	800	600
23	Бачок для відходів		6	300	300

24	Раковина для миття рук	AP-15	7	600	550
25	Стіл холодильний	КИЙ-В	2	1360	700
26	Слайсер	Sirman	1	480	250
27	Блендер	KitchenAid	1	450	270
28	Міксер	KitchenAid Artisan	1	360	240
29	Морозильна камера	SARO EGN 650 BT	1	740	830
30	Плита індукційна	Gastro Hit GH-4-1	3	800	700
31	Поверхня для смаження	KOGAST EZT87PL	1	800	700
32	Гриль контактний	SARO PG 1B	1	341	215
33	Пароконвектомат	XEVC0621GPR	1	860	850
34	Фритюрниця	SARO PROFRI 10	1	335	515
35	Стіл для залишків відходів	КИЙ-В	1	1400	600
36	Посудомийна машина	EMP.1100	1	720	700
37	Стелаж для посуду	КИЙ-В	3	1000	400
38	Касовий апарат		1	485	200
39	Кавомолка	AMM-GRINTA	1	140	210
40	Термос для гарячої води	A 200050	1	d 270	
41	Кавамашина	NUOVA SIMONELLI	1	784	544
42	Стіл холодильний	REEDNEE GN3100TN	1	1795	700
43	Шафа для пива	ARDESTO WCF-M	3	530	480
44	Барна стійка		1	5000	600
45	Столи 4 місні		20	900	900
46	Столи 2 місні		10	600	800
47	Стільці		100	450	450
48	Холодильні шафи для вина	UBC S-Line	6	750	600
49	Шафа	ШП-1	1	1200	600
50	Ларь для білизни	ЛБ-1	1	1200	600
51	Шафа для білизни	ШБ-1	1	1200	600
52	Диван		1	1800	900
53	Шафа для білизни	ШБ-3Б	6	600	400

					ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-10 д.ф.н. КР ГЧ			
					Проект гастропабу із впровадження інноваційних технологій виробів із м'яса			
Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Гастропаб на 100 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.					Д	За	З
Керівник	Марусяк Т.М.							
Розробив	Козмачук А.С.				Специфікація обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		