

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних
технологій харчової продукції з овочів»**

назва теми

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

(підпис здобувача)

Москалюка Віталія
Вікторовича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

(підпис керівника)

Брикова Тетяна Миколаївна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

(підпис завідувача
кафедри)

Паламарек Каріна Вікторівна

**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
Москалюка Віталія Вікторовича**
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:
Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів

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 HACCP та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства формату «Slow food» м. Чернівці з впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів.
Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології харчової продукції з овочів.
Предмет дослідження: кафе формату «slow food», харчова продукція з овочів, 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	
		Завдання видав	Завдання виконав
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація	Брикова Т. М.		
2. Архітектура. Дизайн	Брикова Т. М.		
3. Управління. Економіка	Брикова 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 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 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 БРИКОВА

(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання

Віталій МОСКАЛЮК

(ім'я, прізвище)

студент

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми «Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів» та повністю розкриває її зміст. Сучасний ринок ресторанних послуг вимагає від закладів упровадження інноваційних підходів та орієнтації на глобальні тенденції, серед яких особливо вирізняється зростання інтересу до здорового та усвідомленого харчування. Формат Slow Food набуває популярності завдяки акценту на натуральних продуктах, локальній сировині, автентичних рецептах та екологічності. У Чернівцях відкриття закладу формату Slow Food є актуальним, оскільки місто має багату культурну та кулінарну спадщину, яку можна гармонійно поєднати з тенденціями сталого харчування. Використання місцевих продуктів, підтримка фермерів та відновлення традиційних українських і буковинських страв дозволить створити сучасний ресторан, що поєднує автентичність, високу якість та актуальні гастрономічні цінності. З огляду на це кваліфікаційна робота є актуальною.

Під час виконання кваліфікаційної роботи Москалюк В. В. 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 здобувача Віталія Москалюка може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«___» _____ 2025 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Москалюка Віталія Вікторовича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: «Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів»

Анотація

На підставі комплексного аналізу ринку послуг закладів ресторанного господарства у м. Чернівці обґрунтовано перспективність реалізації проекту кафе формату «slow food». Обрано вдале місце розташування кафе формату «slow food», з точки зору ринкової конкуренції, інфраструктурних можливостей міста, уподобань цільової аудиторії. Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для кафе формату «slow food» «From Their Own» розроблено та обґрунтовано інноваційну технологію запіканки морквяної із бринзи. Наведено дані які свідчать про можливість розроблення овочевих страв із високою харчовою цінністю, що відповідають сучасним тенденціям здорового харчування

На підставі розрахункового меню розроблено структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Охарактеризовано дизайнерське рішення кафе формату «slow food» «From Their Own».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури кафе формату «slow food» «From Their Own» у м. Чернівці Період окупності проекту становить 3,2 роки.

Кваліфікаційна робота викладена на 59 сторінках пояснювальної записки та містить 34 таблиць і 9 рисунків, 14 додатків.

Ключові слова: кафе, концепція, овочеві страви, морквяна запіканка, Slow Food, окупність

The summary

Based on a comprehensive analysis of the market for restaurant services in Chernivtsi, the prospects for implementing a “slow food” cafe project were substantiated. A successful location for the “slow food” cafe was selected from the point of view of market competition, the city’s infrastructure capabilities, and the preferences of the target audience. The naming, legend, and logo of the enterprise were developed. An innovative technology for carrot and cheese casserole was

developed and substantiated for the “slow food” cafe “From Their Own.” Data were provided that indicate the possibility of developing vegetable dishes with high nutritional value that meet modern trends in healthy eating. Based on the estimated menu, the structure of the production process and the process of serving consumers were developed. The design solution of the “slow food” cafe “From Their Own” was characterized. Section “Management. Economics” contains a justification of the organizational and legal form of business with the development of the organizational structure of the "slow food" cafe "From Their Own" in Chernivtsi. The payback period of the project is 3.2 years.

The qualification work is presented on 59 pages of the explanatory note and contains 34 tables and 9 figures, 14 appendices.

Keywords: cafe, concept, vegetable dishes, carrot casserole, Slow Food, payback

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.	
1.1. Концепція.....	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції з овочів	
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

Сучасний ринок ресторанних послуг вимагає від закладів упровадження інноваційних підходів та орієнтації на глобальні тенденції, серед яких особливо вирізняється зростання інтересу до здорового та усвідомленого харчування. Формат Slow Food набуває популярності завдяки акценту на натуральних продуктах, локальній сировині, автентичних рецептах та екологічності. Він відповідає запиту споживачів на страви, що підтримують здоров'я, зменшують вплив зовнішніх чинників та відображають гастрономічну традицію регіону.

У Чернівцях відкриття закладу формату Slow Food є актуальним, оскільки місто має багату культурну та кулінарну спадщину, яку можна гармонійно поєднати з тенденціями сталого харчування. Використання місцевих продуктів, підтримка фермерів та відновлення традиційних українських і буковинських страв дозволить створити сучасний ресторан, що поєднує автентичність, високу якість та актуальні гастрономічні цінності.

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства формату «Slow food» м. Чернівці з впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- надати характеристику вибраної локації та проаналізувати конкурентне середовище, у якому функціонуватиме кафе формату «slow food» у м. Чернівці;
- розробити назву закладу, сформулювати його легенду та створити варіант логотипу;
- визначити ключові особливості концептуального меню кафе формату «slow food» у Чернівцях;
- обґрунтувати вимоги до фірмового стилю та дизайну інтер'єру закладу;
- розробити інноваційні технології приготування овочевих страв;
- описати структуру виробничих та сервісних процесів, а також визначити потребу в персоналі для їх забезпечення;

- підготувати об'ємно-планувальні рішення та дизайнерську концепцію приміщення;
- визначити організаційно-правову форму діяльності кафе формату «slow food» у м. Чернівці та спрогнозувати фінансові показники і потенційні ризики інвестиційного проєкту.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології харчової продукції з овочів

Предмет дослідження: кафе формату «slow food», харчова продукція з овочів, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична реалізація. Прийняті рішення у кваліфікаційній роботі можуть стати основою для будівництва кафе формату «slow food» м. Чернівці.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1 Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Концепція Slow Food набуває дедалі більшої значущості у сучасному гастрономічному дискурсі, де простежується посилення суспільного інтересу до етичних, екологічно відповідальних та сталих підходів до харчування. В умовах глобалізації харчових систем вона постає як альтернатива індустріалізованим моделям виробництва та споживання їжі. Для Чернівців, як міста з розвиненою локальною аграрною інфраструктурою та виразною етно-кулінарною спадщиною, інтеграція принципів Slow Food відкриває можливості для стратегічного формування гастрономічної ідентичності та підвищення конкурентоспроможності регіону.

У чернівецькому контексті концепція Slow Food ґрунтується насамперед на принципі локальності та сезонності, що передбачає пріоритетне використання продукції малих фермерських господарств, сімейних тепличних комплексів та гірських вівчарень Буковини. Такий підхід забезпечує натуральність, свіжість і збереження автентичних органолептичних властивостей сировини, а також сприяє репрезентації унікальних гастрономічних рис регіону. Використання локальних інгредієнтів є невід’ємною частиною філософії Slow Food, оскільки воно підтримує біорізноманіття та автентичність кулінарної традиції.

Фундаментальний аспект концепції Slow Food — підтримка локальної економіки. Завдяки формуванню прозорого ланцюга «виробник — заклад — споживач» забезпечується стабільний ринок збуту для фермерів, стимулюється розвиток ремісничих виробництв і зміцнюється економічна стійкість регіональних громад. Такий підхід демонструє економічний потенціал Slow Food як моделі, здатної інтегрувати гастрономічні практики із соціально-економічним розвитком території.

Незважаючи на наявність у Чернівцях закладів, що частково використовують локальну сировину, у міському гастрономічному середовищі поки що бракує

ресторанів, які б комплексно впроваджували філософію Slow Food. Більшість існуючих закладів не акцентують на походженні продуктів, тривалості та природності технологічних процесів чи прозорості взаємодії з постачальниками, що свідчить про нерозкритий потенціал цієї концепції на місцевому ринку.

Таким чином, імплементація принципів Slow Food у гастрономічний простір Чернівців може стати важливим чинником формування сучасної міської кулінарної ідентичності та інструментом сталого розвитку. Поєднання історико-кулінарної спадщини регіону з етичними й екологічно відповідальними практиками, властивими Slow Food, здатне забезпечити Чернівцям конкурентні переваги в контексті гастротуризму та сприяти збереженню культурної самобутності Буковини.

Для реалізації проєкту закладу ресторанного господарства була обрана ділянка, розташована за адресою вул. Героїв Майдану, 144 м. Чернівці. Ділянка розташована на одній із головних транспортних артерій, забезпечуючи високий та різноплановий трафік: діловий, туристичний, місцевий.

Для забезпечення повноцінної та об'єктивної оцінки ринкового середовища, необхідним є ідентифікація та аналіз основних конкурентів, які функціонують у радіусі до 2 кілометрів від місця проектування. Перелік ключових конкурентних закладів, включаючи їхню спеціалізацію та оцінку ринкової позиції, представлено у таблиці 1.1

Таблиця 1.1

Аналіз закладів ресторанного господарства в ареалі кафе формату «slow food»

Назва закладу	Адреса	Кулінарне спрямування	Оцінка Google*	Графік роботи
LiVuar (Лівуар)	Вул. Героїв Майдану, 150	Європейська, українська кухня	4,5	10:00 – 23:00
Ресторан «Gamarjoba»	вул. Героїв Майдану, 154	Грузинська кухня	4,7	12:00–23:00
«Панська Гуральня»	вул. Руська, 15	Буковинська кухня	4,7	11:00 – 23:00
Кафе «Корчма у Вакули»	вул. Героїв Майдану, 45 б	Українська кухня	4,5	11:00–22:00
Кафе «Ciabatta Shop & Bakery»	вул. Героїв Майдану, 160	Європейська кухня	4,5	08:00–20:00

Назва закладу	Адреса	Кулінарне спрямування	Оцінка Google*	Графік роботи
Бар «Blablabar»	вул. Героїв Майдану, 69	Європейська кухня	4,6	12:00–23:00
Кав'ярня «Basara Coffee»	вулиця Героїв Майдану, 69	Італійська кухня	4,6	08:00–22:00

Аналіз закладів, представлених у таблиці 1.1, демонструє, що в радіусі 2 км від обраної ділянки розташовані переважно ресторани та кафе української, буковинської, європейської та грузинської кухонь. Незважаючи на певне різноманіття гастрономічних напрямів, жоден із цих закладів не впроваджує концепцію «Slow Food» як комплексну філософію діяльності. Більшість працює у форматах класичних ресторанів або кафе, орієнтуючись переважно на традиційні або популярні кулінарні пропозиції, без акценту на локальність продуктів, сталий розвиток та підтримку регіональних виробників.

Таким чином, рівень прямої конкуренції для закладу, що функціонуватиме за принципами «Slow Food», можна оцінити як низький. Існуючі заклади займають інші концептуальні ніші та не формують перешкод для виходу нового формату на ринок.

Відсутність у досліджуваній території закладів зі схожою філософією свідчить про наявність виразної незаповненої ніші. Це підтверджує доцільність створення кафе формату «Slow Food», яке може стати унікальною пропозицією для локального ринку, сформувати власну цільову аудиторію та задовольнити зростаючий попит на етичне, екологічне та якісне харчування, що особливо актуально для міст із вираженою гастрономічною культурою, таких як Чернівці.

Неймінг закладу

Однією з ключових складових загальної концепції є процес неймінгу закладу ресторанного господарства. Для кафе формату «slow food» обрано назву «From Their Own», що в перекладі з англійської означає «З власного» або «Від своїх». Такий варіант назви акцентує на локальності, довірі та тісному зв'язку з місцевими виробниками, адже філософія «slow food» базується на використанні натуральних сезонних продуктів з регіону та повазі до кулінарної спадщини.

Назва «From Their Own» відображає основну ідею закладу — створення страв із локальних інгредієнтів, вирощених або вироблених на Буковині, а також підтримку малих фермерських господарств, ремісників і місцевих підприємців. Такий підхід формує унікальну ідентичність закладу та вирізняє його на тлі конкурентів, підкреслюючи чесність, екологічність та автентичність.

У рамках проєкту було розроблено фірмовий логотип закладу, який представлено на рис. 1.1. Він візуально підсилює ідею локальності та гармонійно поєднується з концепцією «slow food», доповнюючи загальну айдентику кафе.



Рис. 1.1 Фірмовий логотип кафе формату «slow food»

Легенда закладу: «From Their Own» у самому серці Чернівців об'єднує традиції Буковини та сучасну філософію slow food: тут використовують лише локальні сезонні продукти, підтримують місцевих фермерів і ремісників, а кожна страва розповідає історію людей, які її творять, даруючи гостям справжній, чистий смак регіону.

Фірмовий слоган: Їжа зі змістом. Смак із From Their Ownм..

Концептуальне меню закладу

Меню кафе «From Their Own» сформовано відповідно до концепції Slow Food та принципу «Farm-to-Table», що передбачає використання продуктів із перевірених локальних фермерських господарств та виноробень України. Це забезпечує свіжість інгредієнтів, підтримує місцевих виробників і сприяє збереженню регіональної кулінарної ідентичності.

Меню структуроване за категоріями: фірмові страви, холодні закуски та салати, гарячі закуски, супи, основні страви, десерти та напої, що забезпечує логіку сервісно-виробничого процесу та зручність для гостей.

Фірмові страви готуються з продуктів таких дійсних господарств: телятина, яловичина та індичка — ФГ «Добрий Край» (Чернівці), бринза та рікота — ФГ «На Говерлі» (Карпати), овочі та зелень — ФГ «Сонячна Долина», ягоди — ФГ «Буковинські Ліси». Наприклад, карпачо з телятини готується з телятини ФГ «Добрий Край», локального сиру ФГ «На Говерлі» та олії від місцевого виробника.

Холодні закуски та салати включають сезонні овочі та локальну рибу. Рілет із форелі подається з форелі ФГ «Карпатський Став» (Закарпаття), тартар із телятини — телятина ФГ «Добрий Край», квас — «BREW ELIT» (квас крафтовий). Салати з овочів, буряка та бринзи включають продукти ФГ «Сонячна Долина» та ФГ «На Говерлі».

Гарячі закуски та супи готуються з локальних продуктів. Крем-суп із пастернаку подається з пастернаку ФГ «Сонячна Долина», качка — ФГ «Карпатська Гряда», борщ — овочі ФГ «Сонячна Долина».

Основні гарячі страви базуються на м'ясі та рибі перевірених господарств: стейк фланк із яловичини ФГ «Добрий Край», філе індички — ФГ «Добрий Край», свинина — ФГ «Вересень», кролик — ФГ «Сонячна Долина», форель і судак — ФГ «Карпатський Став».

Десерти формуються з ягід, горіхів та молочних продуктів реальних постачальників: панна-кота із ягід ФГ «Буковинські Ліси», морквяний торт — морква ФГ «Сонячна Долина», сир — ФГ «На Говерлі», горіхи — ФГ «Галицький Сад».

Напої включають свіжовичавлені соки та морси з ягід і фруктів ФГ «Буковинські Ліси» та ФГ «Галицький Сад», крафтовий квас — «BREW ELIT», лимонади — ФГ «Сонячна Долина», настоянки та наливки — пасіка «Буковинська Бджола». Алкогольна карта складається українських виноробень Закарпаття: Шато Чизай, Колоніст, Князя Трубецького.

Таким чином, меню кафе «From Their Own» забезпечує повний контроль за походженням продуктів, підтримує місцевих фермерів, формує кулінарну та освітню функцію закладу, підкреслює регіональну ідентичність та дозволяє гостям

отримати смаковий та освітній досвід одночасно, відповідаючи принципам Slow Food.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн кафе «From Their Own» буде виконаний у стилі еко та біофілії, що підкреслює природність, локальність і затишок. Фрагмент дизайну торгівельної зали наведено на рис. 1.2.



Рис. 1.2 Фрагмент дизайнерського рішення торгівельної зали кафе формату «slow food» «From Their Own»

Підлога буде виконана світлого дерева, формуючи теплу і комфортну основу. Меблі прості та функціональні: квадратні та прямокутні столики зі світлого дерева поєднані зі зручними стільцями та диванами біля вікна, що дозволяє насолоджуватися видом на місто.

Основним акцентом інтер'єру є зелень: вертикальні сади, декоративні підвісні горщики та густі насадження вздовж стін створюють атмосферу тераси або саду, підкреслюючи концепцію «slow food» — усвідомленого та повільного споживання. Структурні елементи, такі як дерев'яні ламелі та легкі перегородки, розмежовують зони для сидіння, зберігаючи відкритість простору.

Великі вікна забезпечуватимуть природне освітлення, а підвісні світильники з натуральних матеріалів додають тепла та текстури. Колірна гама — світлі нейтральні відтінки деревини, білого та бежевого — створює легкість і спокій. Плетені елементи та рослини на стінах органічно завершують образ закладу, підкреслюючи його локальний та природний характер.

Сервіс

Реалізація концепції «Slow Food» у кафе «From Their Own» базується на інтеграції освітніх та комунікаційних практик, де персонал виступає ключовим елементом трансляції філософії закладу. Кожен офіціант, виконуватиме роль Гіда із походження продукту: їхня діяльність виходить за межі стандартного обслуговування та передбачає інформування гостей про джерела інгредієнтів, особливості вирощування або виробництва та часові затрати на приготування страв. Для формування цих знань персонал бере участь у навчальних екскурсіях на фермерські господарства, наприклад, ФГ «Добрий Край» чи вівчарню «На Говерлі», а також користується системою «Паспорт Знань», у якому документуються відомості про постачальників та етичні принципи виробництва. Такий підхід підвищує довіру гостей і забезпечує дотримання принципів Чесно та Час, що є фундаментальними для філософії «Slow Food», приклад рекламного рішення наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3. Приклад рекламного рішення кафе «From Their Own»

Ці компетенції персоналу ефективно інтегруються у систему освітніх та комунікаційних заходів, які перетворюють кафе на «третій простір» для свідомих споживачів. До них належать: «Знайомство з Фермером» — тематичні вечори, під час яких гості дегустують ключові продукти конкретного постачальника, а фермер особисто розповідає про своє господарство, методи виробництва та етичні стандарти догляду за сировиною, і шеф-кухар демонструє використання цих продуктів у спеціальних гастро вечерах, приклад гастро вечера «Європейська Кухня на Чернівецьких Продуктах», таблиця . 1.2.

Таблиця 1.2

Гастро вечеря в кафе «From Their Own»

Категорія	Назва страви	Географічне походження	Ключові чернівецькі інгредієнти
Закуска	Тарт із молодим сиром та томатами-конфі	Франція	Молодий чернівецький сир (свіжа бринза/рікота), локальна олія, трави.
Салат	Деконструкція панцанелла з телятиною slow-cook	Італія	Фермерська телятина, сезонні овочі (огірок, редис), житній хліб на заквасці.
Основна страва	Стейк фланк з іспанськими нотами та кремом із пастернаку	Іспанія	Фермерська яловичина (фланк), пастернак, овочі аль денте (морква, цибуля).
Десерт	«віденський» штрудель із локальними яблуками та ванільним мусом	Австрія	Яблука та груші з місцевих садів, волоські горіхи, локальні вершки (для мусу та морозива)

Приклад подачі страв наведено на рис. 1.4



Рис. 1.4. Приклад подачі страв на гастро вечери

Таким чином, персонал-амбасадор, який володіє знаннями про походження та етичність продуктів, у поєднанні з системою освітніх заходів забезпечує щоденну комунікацію цінностей кафе. Це сприяє формуванню довгострокової лояльності гостей, підвищує прозорість та довіру до бренду «From Their Own», а заклад стає не лише місцем споживання їжі, а й платформою для освіти та культурного досвіду.

На основі проведеного аналізу конкурентів табл. 1.1 для кафе «From Their Own» обрано режим роботи з 10:00 до 22:00, що забезпечує доступність закладу для широкого кола відвідувачів протягом дня та дозволяє ефективно поєднувати обідні та вечірні потоки клієнтів, для проєктування кафе «From Their Own» визначено оптимальну місткість залу — 70 місць, що забезпечує комфортне розміщення гостей, ефективну організацію обслуговування та відповідність очікуваному попиту.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції з овочів

Проблеми харчування населення України пов'язані з недостатнім споживанням необхідних мікро- та макронутрієнтів. Раціон українців страждає від дефіциту білків та поліненасичених жирних кислот, що призводить до погіршення фізичного розвитку та зростання пов'язаних із харчуванням захворювань. Через природний дефіцит повноцінних білків в овочевій сировині, постає потреба у розробці інноваційних харчових рішень. Сучасні нутріціологічні тренди вказують на те, що найбільш ефективним шляхом підвищення поживної цінності є поєднання овочевої основи з тваринним білком для створення повноцінних і збалансованих страв. Одна з найпоширеніших овочевих культур України, яка займає важливе місце в аграрному секторі завдяки універсальності та високій харчовій цінності – це морква. Львівська область лідирує за обсягами вирощування овочів, зокрема моркви, завдяки збільшенню посівних площ та впровадженню регіональних програм підтримки. Морква вирощується на місцевих фермерських господарствах Полтавщини завдяки сприятливим кліматичним умовам. Популярними сортами моркви є Нантська, Шантаней, Каротель, Флакке тощо.

Контролем обрано технологію овочевої страви «Морквяна запіканка» [8]. Для даної страви найкраще використовувати щільні та довгі сорти моркви яскраво-помаранчевого кольору (Данверс, Шантаней).

Таблиця 1.2

Поживна цінність моркви Шантаней

Показники	Вміст	Показники	Вміст
Білки	1,3	Калій	200
Жир	0,1	Кальцій	27
Енергетична цінність	35	Магній	38

Забезпечення добової потреби при споживанні 100 г моркви наведено на рис. 1.5.

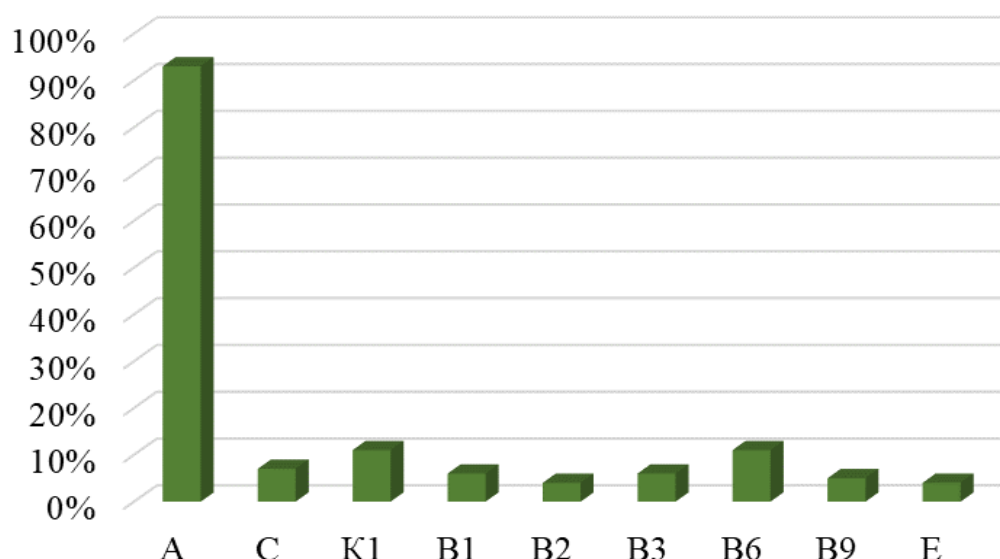


Рис. 1.5 Вітамінний склад моркви Шантаней, % добової потреби

Термічна обробка моркви (варіння, тушкування, припускання) підвищує біодоступність каротиноїдів. Крім того, β -каротин із моркви засвоюється краще у присутності олії, сметани або бринзи.

Враховуючи дані харчової комбінаторики, принципи Slow food визначено перспективність поєднання моркви та кисломолочної продукції крафтового виробництва.

Для дослідних зразків обрано сир Вурда та бринза, які входять до переліку унікальної крафтової продукції України.

Бринза – це білий розсільний сичужний сир, чиї смакові та текстурні характеристики визначаються часом дозрівання. Сир який витримують $\cong 45$ днів набуває помірно щільної, пружної, злегка ламкої консистенції. У смаку домінує кисломолочний, солоний профіль, доповнений свіжими трав'яними акцентами та ніжним вершковим післясмаком. При тривалій витримці $\cong 90$ днів бринза стає відносно твердою та крихкою. Смак суттєво поглиблюється: він стає виразно солоним, маслянистим, з появою пряно-гострих нот.

Вурда - це сироватковий сир з сирого овечого молока. У якості сировини для виробництва вурди місцеві спільноти використовують сироватку, що залишається після приготування грудкового сиру. Продукт має білий або жовтувато-білий колір, солодкуватий смак та ніжним вершковий аромат. За консистенцією це м'яка і розсипчаста сирна маса.

Таблиця 1.3

Характеристика крафтових сирів

Показники	Бринза	Вурда
Білки, г	18,2	9,4
Жири, г	22,3	5,6
Кальцій, мг	512,6	64,3
Фосфор, мг	356,2	58,5
Енергетична цінність, ккал	260	120
Органолептичні показники	Солоня, жирна, з вираженням кисломолочним смаком сировина	Легка, ніжна, пастоподібна, вершкова, солодкувата на присмак сировина

Розроблено модельні композиції морквяної запіканки з крафтовими сирами (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Модельні композиції морквяної запіканки з крафтовими сирами

Сировина	Контроль	Модельні композиції з бринзою			Модельні композиції з сиром Вурда		
		№1	№2	№3	№4	№5	№6
		Б10%	Б20%	Б30%	В10%	В20%	В30%
Морква	217	195,3	173,6	151,9	195,3	173,6	151,9
Масло вершкове	10	10	10	10	10	10	10
Вода	35	35	35	35	35	35	35
Маса припущеної моркви	200	183	166	150	183	166	150
Сир крафтовий	-	21,7	43,4	65,1	21,7	43,4	65,1

Сировина	Контроль	Модельні композиції з бринзою			Модельні композиції з сиром Вурда		
		№1	№2	№3	№4	№5	№6
		Б10%	Б20%	Б30%	В10%	В20%	В30%
Цукор	6	6	6	6	6	6	6
Крупа манна	20	15	10	5	15	10	5
Сухарі	5	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5	5
Маса напівфабрикату	235						
Маса запіканки	200						

За результатами технологічних проробок визначено, що зразок №3 має кремоподібну структуру, але достатньо міцну, не рідку і не надто крихту. Запіканка тримає форму. Сир вурда робить масу більш ніжнішою, але зразок №6 занадто м'який і форма розпливчаста. Саме зразок №3 (30% бринзи) має найвищий і збалансований профіль за показниками текстури запіканки (рис. 1.6).

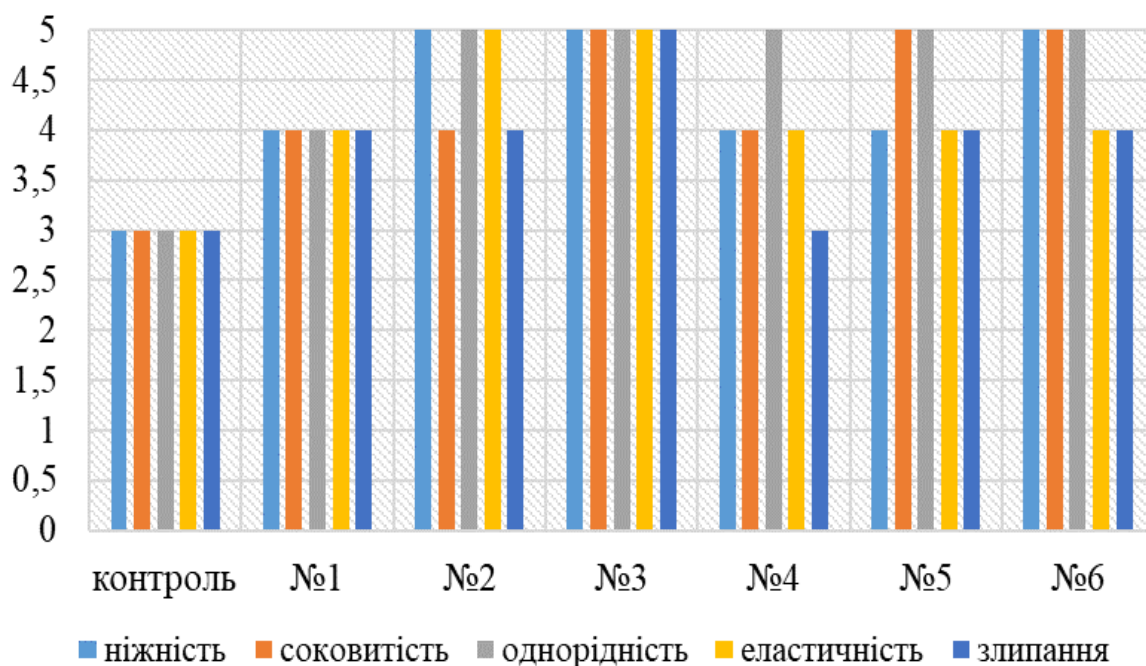


Рис. 1.6 Показники текстури модельних композицій овочевої страви

За данини сенсорного аналізу зразок Б30% має найвищу середню сенсорну оцінку і оптимальний баланс смаку, солоності, текстури й аромату. Бринза додає страві солоність і присмак умами, що контрастує із солодкістю моркви. В зразку №3 цей контраст відчутний, але не домінує, створюючи багатший смаковий профіль. Вурда робить смак м'якшим, але менш виразним в порівнянні з бринзою (зразок №6).

За результатами сенсорної оцінки та дегустаційних тестів, оптимальною визнано зразок зі вмістом бринзи 30% (Зразок №3). Саме цей рівень забезпечує ідеальний баланс між органолептичними показниками, текстурою та поживною цінністю. Зменшення вмісту сиру (менше 30%) є недоцільним, оскільки це призводить до недостатнього підвищення вмісту білка у страві. Водночас, перевищення оптимальної частки сиру вурда до 30% (зразок №6) погіршує консистенцію продукту, що негативно впливає на загальне сприйняття споживачами. Органолептичні показники дослідного зразку №3 в порівняння з контролем наведено в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Органолептичні показники морквяної запіканки з бринзою

Показники	Морквяна запіканка (контроль)	Морквяна запіканка з бринзою (зразок №3)
Зовнішній вигляд	Овочева страва, поживна, але не виразна за смаком. Рівномірно пропечена, світло-оранжевого кольору, без вираженої скоринки.	Насичена, збалансована овочева страва з гарною текстурою й гармонійним смаком. Насичений колір, приємна золотиста скоринка.
Колір	Однорідний, світло-помаранчевий	Інтенсивний помаранчевий з легким кремовим відтінком через бринзу
Консистенція	Ніжна	Ніжна, соковита, еластична, добре тримає форму при нарізанні
Смак	Виражений морквяний, злегка солодкуватий	Морквяний смак гармонійно поєднується з легкою солонуватістю та вершковістю бринзи, більш збалансований
Аромат	Ніжний морквяний аромат, нейтральний	Морквяний з вершково-сирним відтінком, більш виразний та апетитний

Проведено розрахунок поживної цінності морквяної запіканки з додаванням бринзи. Поєднання овочевого компонента (моркви) і сиру збільшує вміст білка $\cong$ 3,8 рази, що робить його кращим варіантом з точки зору білкового забезпечення споживача.

Для презентації морквяної запіканки з бринзою у сучасній інтерпретації для формату Slow Food необхідно підкреслити локальність, автентичність, якість інгредієнтів. Доцільно передбачити індивідуальні порції, запечені в міні-горщиках або формочках. В якості додаткових інгредієнтів рекомендується використати

мікрогрін або молоде бадилля буряка, а для текстурного контрасту – насіння гарбуза.

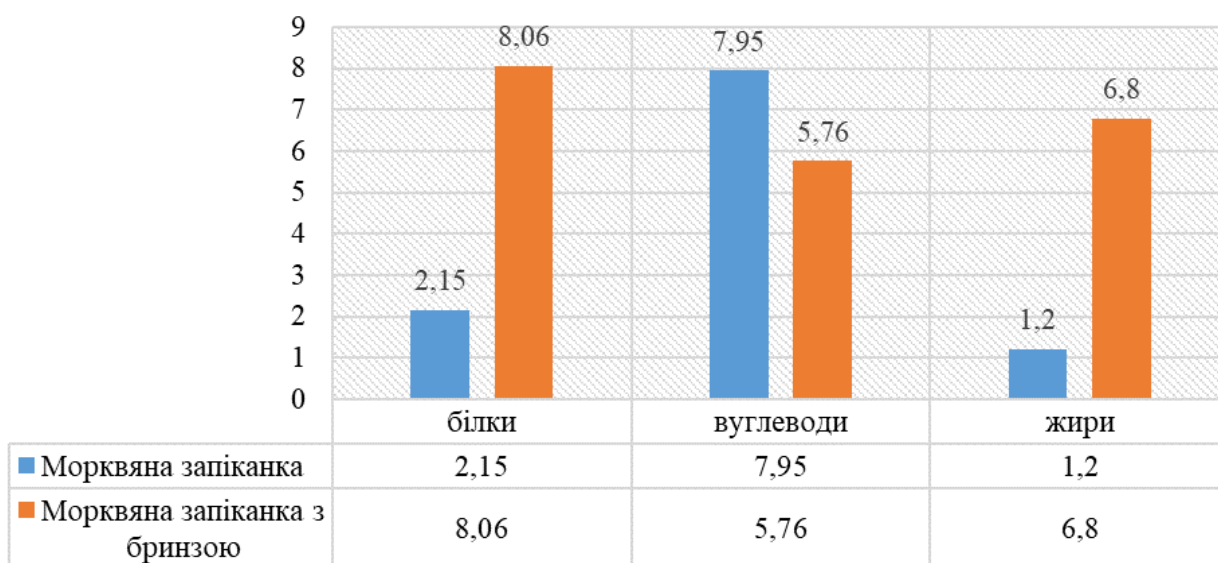


Рис. 1.7 Хімічний склад морквяної запіканки з бринзою

Використання принципів Slow Food у процесі розробки овочевих страв підкреслює важливість повільного, усвідомленого приготування, збереження натуральних смакових та поживних властивостей інгредієнтів, а також підтримки локальної сировини. Такий підхід сприяє збереженню мікро- та макроелементів, вітамінів, а також покращує органолептичні характеристики готового продукту. Дослідження показало, що оптимальне включення сировини з високим вмістом білка забезпечує найкращий баланс поживної цінності, текстури та смакових якостей.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць (дод. А). Розроблену технологію морквяної запіканки з бринзою (дод. Б) у кафе шляхом виробництва та реалізації дослідної партії у кількості 30 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. В).

1.3. Виробничий процес

Технологічне проектування кафе формату «slow food» «From Their Own» здійснюється з урахуванням оптимізації сервісно-виробничого ланцюга. Модель сервісно-виробничого процесу для кафе формату «slow food» «From Their Own»

відображений у вигляді структурної схеми, яка ґрунтується на ключових етапах функціонування кафе — від прийому та обробки сировини до обслуговування гостей та зворотного зв'язку. Такий підхід дозволяє системно організувати виробничі й сервісні операції, забезпечуючи ефективність роботи та високу якість обслуговування. (рис. 1.8) [12].

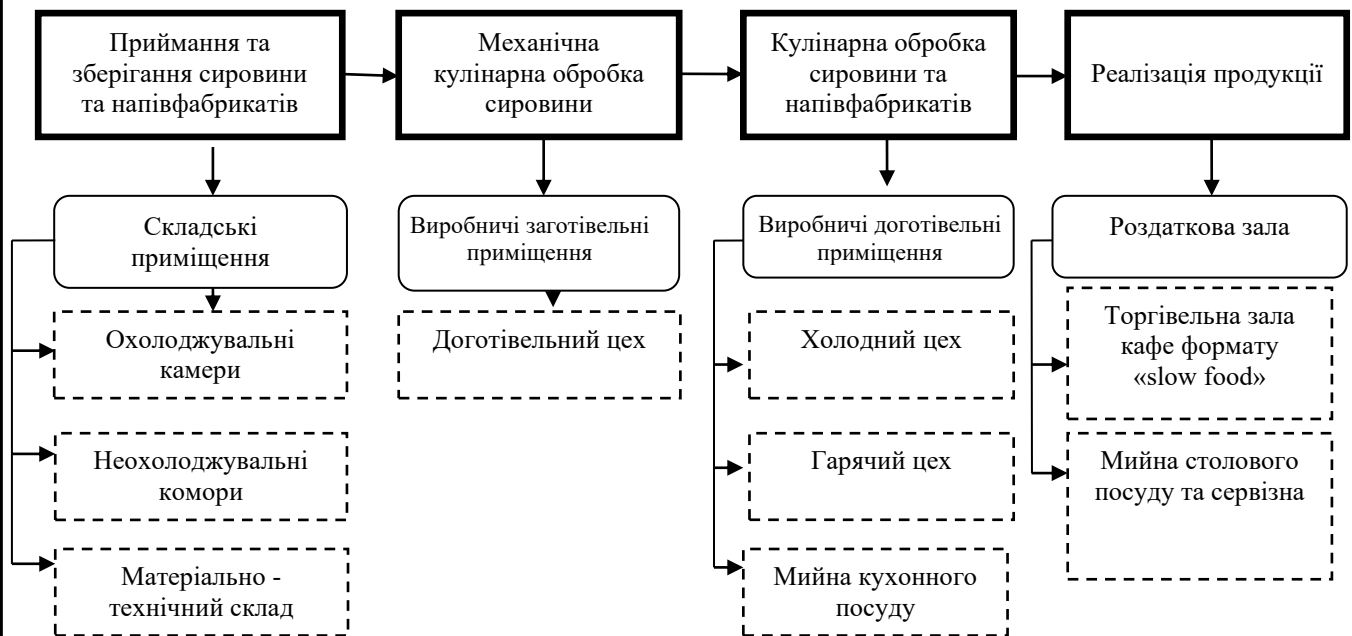


Рис.1.8. Схема виробничо-торгівельної структури кафе формату «slow food» «From Their Own»

Прогнозована динаміка попиту на послуги кафе «From Their Own» на 70 місць розрахована з урахуванням сезонних коливань відвідуваності, аналізу конкурентного середовища та демографічних характеристик цільової аудиторії. Розрахунки дозволяють оцінити очікувану завантаженість залу протягом дня та тижня, визначити пікові години відвідуваності та планувати відповідні обсяги виробництва і ресурсів для забезпечення стабільного рівня обслуговування у табл. 1.6 [12].

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка попиту на послуги кафе «From Their Own»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
09:00 – 10:00	40	1,5	0,1	11
10:00 – 11:00	40	1,5	0,2	21

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
11:00 – 12:00	40	1,5	0,2	21
12:00 – 13:00	60	1	0,3	21
13:00 – 14:00	60	1,0	0,9	63
14:00 – 15:00	60	1,0	0,4	28
15:00 – 16:00	60	1,0	0,2	14
16:00 – 17:00	60	1	0,3	21
17:00 – 18:00	90	0,7	0,6	28
18:00 – 19:00	90	0,7	0,9	42
19:00 – 20:00	90	0,7	0,4	19
20:00 – 21:00	90	0,7	0,3	14
21:00 – 22:00	90	0,7	0,1	5
Загальна к-ть відвідувачів за день				307
Денна оборотність місця, рази				4,4

Відповідно до отриманих розрахунків, загальні кількість споживачів кафе «From Their Own» на 70 місць становить 307 особи, оборотність місця за день 4,4.

Розрахунок прогнозу денного обсягу реалізації продукції в кафе «From Their Own» наведено у табл. 1.7 [12].

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції

Найменування страв, виробів	Найменування страв, виробів	Найменування страв, виробів
Фірмові страви та напої	0,3	92
Холодні страви та закуски	0,5	154
Гарячі закуски	0,9	276
Супи	0,7	215
Основні гарячі страви	0,9	276
Десерти	0,4	123
Гарячі напої	0,1	31
Холодні напої	0,1	31
Вино-горілчані напої	0,3	92

Розробка виробничої програми закладу

На підставі даних таблиці 1.7 розроблено розрахункове меню кафе формату «slow food» «From Their Own» (додаток Г). Виходячи з денної виробничої програми, визначено добову потребу у сировині та продуктах за товарними групами (додаток Д).

Для забезпечення належного зберігання сировини та продуктів у кафе передбачено складські приміщення, площа яких визначається відповідно до встановленого обладнання. Результати проведених розрахунків наведені у відповідному додатку Ж.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

При плануванні виробничого процесу кафе формату «slow food» «From Their Own» першочергово враховується виробнича програма закладу (дод. Г), яка визначає обсяг та структуру необхідних кулінарних операцій. До складу виробничих приміщень закладу включено догодівельний, гарячий та холодний цехи, що забезпечує раціональну організацію робочого простору та оптимізацію технологічних потоків.

Виробнича програма догодівельного цеху розроблена на основі загальної виробничої програми кафе і дозволяє розрахувати необхідну кількість сировини, напівфабрикатів та готової продукції для щоденного обслуговування гостей. Результати розрахунків наведені у додатку К.

Визначення робочих місць у цеху для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Підбір технологічного устаткування та розрахунок площі догодівельного цеху кафе формату «slow food» «From Their Own» здійснено з урахуванням виробничої програми та обсягів сировини, табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Визначення площі доготівельного цеху кафе «From Their Own»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Ваги	Luxury QZ-157A	2	200	230	-
Холодильна шафа	SD 1380	1	595	600	1,16
Овочерізка	CL 40	1	345	304	-
Стелаж	ТЕХНО 2	2	900	600	1,05
Поличка навісна	ТЕХНО 2	2	700	300	-
Раковина для миття рук		1	600	550	0,33
Вакуумний пакувальник	LEV 4	1	475	320	-
Стіл виробничий	ТЕХНО 2	2	1200	600	1,44
Стерелізатор для ножів	Bimer 725 SM	1	500	130	-

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл з ванною	ТЕХНО 2	2	1200	600	1,44
Разом площа устаткування					5,54
Площа цеха, м²					16

Площа догодівельного цеху кафе формату «slow food» «From Their Own» становить 16 м², що забезпечує раціональне розташування технологічного устаткування та організацію виробничих потоків відповідно.

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху визначається режимом функціонування кафе «From Their Own». Виробничі операції цеху починаються та закінчуються на дві години раніше, ніж робота закладу, що дозволяє підготувати необхідну сировину та напівфабрикати до початку обслуговування гостей. Таким чином, робочий час доготівельного цеху становить 07:00–20:00.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню кафе «From Their Own» та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Чисельність виробничих працівників кафе «From Their Own»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Фірмові страви			
Карпачо з телятини (тонкі слайси телятини, локальна олія, молодий чернівецький сир)	18	1,7	0,09
Морквяна запіканка з бринзою	23	1,8	0,13
Томлена рулька «5 Годин» з квашеними овочами (капуста білокачана, перець гострий, часник)	17	2,2	0,11
Фондан з місцевим перцем чилі та вершковим морозивом	22	1,9	0,13
Морс із лісових ягід	12	1,2	0,04
Холодні закуски та салати			
Рілет із форелі з лимонною олією. Подавання з хрустким хлібом і зеленою сальсою	13	1,9	0,08

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Тартар із телятини з соусом із квасу (телятина, каперси, цибуля, заправка на основі ферментованого квасу)	15	1,8	0,08
Ніжний мус із локальної печінки, подається з житнім тостом і яблучним чатні.	12	2,1	0,08
Карпачо з буряка з бринзою та м'ятою (тонко нарізаний печений буряк, бринза, гарбузове насіння, малиновий вінегрет)	19	2,1	0,12
Зелений салат із фореллю та лимонною олією (свіжа зелень, слабосолена форель, огірок, кріп, легка цитрусова заправка на олії холодного віджиму від місцевих фермерів)	16	1,9	0,09
Салат із телятиною slow-cook (повільно томлена телятина, листя салату, печені овочі, зерна гірчиці, соус на основі кісткового бульйону)	18	2,1	0,12
Сезонні чернівецькі овочі (редис, помідор, огірок, зелена цибуля), заправлені домашньою сметаною та краплями ферментованого соку	21	1,8	0,12
Салат із печеного буряка з бринзою та грушею (печений буряк, карамелізована груша, локальна бринза, мікрогрін, гарбузове насіння, медово-гірчична заправка)	19	1,9	0,11
Салат із маринованих овочів «По-буковинськи» (огірки, буряк, перець, цибуля, мариновані у запашних спеціях)	21	1,8	0,12
Гарячі закуски			
Гарячий тартар з лосося ароматизований цитрусом та олією з кропу з оладками із цукіні	77	1,9	0,45
Деруни з грибною підливою	84	2,1	0,54
Запечені овочі (гарбуз, морква, пастернак) з домашнім сиром та травами	71	1,8	0,39
Печериці, томлені у вершковому соусі з локальним білим вином, подаються з хрустким крутонами	43	2,1	0,28
Супи			
Крем-суп з пастернаку з запеченою качиною грудкою	58	2,2	0,39
Борщ локальний з печеним буряком і вишнею	55	2,1	0,35
Кукурудзяний суп із бринзою	48	2,1	0,31
Курячий суп зі спельтовими галушками	54	2,2	0,36
Основні гарячі страви			
Карпатська форель, запечена повільним методом із чебрецем, часником та лимонною олією, подається з овочами аль денте	21	2,1	0,13
Запечений судак із хрусткою скоринкою, з овочами (морква, пастернак та цибуля)	17	1,9	0,10

Продовження таблиці 1.9

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Філе коропа, томлене у білому вині з селери-соусом та печеним пастернаком	15	2,2	0,10
Судак смжений з гречаним різотто та лісовими грибами і зеленню з Карпат	15	1,9	0,09
Філе товстолоба з вершковим шпинатом та карамелізованою цибулею	18	2,2	0,12
Стейк фланк з фермерської яловичини з соусом із зеленого перцю	13	2,1	0,08
Рагу з яловичини по-буковинськи з білими грибами	19	2,1	0,12
Свиняча шия су-від із яблучною деміглас-підливою та печеною капустою	17	2,2	0,11
Класичні буковинські ковбаски з печеною картоплею та міксом зелені	15	2,2	0,10
Філе індички в медово-гірчичному маринаді з розмарином	19	2,1	0,12
Качина ніжка конфі на подушці з картопляного крему	22	2,1	0,14
Кролик тушкований у вершково-гірчичному соусі з морквою та тим'яном	34	1,9	0,20
Кролик запечений у вині з травами та часником	14	2,1	0,09
Голубці з гречкою та овочами	26	1,9	0,15
Паста з білими грибами та вершковим маслом	10	2,2	0,07
Десерти			
Панна-кота з лісовими ягодами та ванільним соусом	29	1,9	0,17
Морквяний торт із крем-сиром та грецькими горіхами	34	1,8	0,19
Сирники з локальної рікоти та свіжою полуницею та легким соусом із малини	45	1,98	0,27
Пляцок «Буковинський горіховий» (тонкі коржі та горіховий крем із місцевих волоських горіхів, прикрашений сезонними ягодами.)	15	2,1	0,10
Разом			7

Таким чином, чисельність працівників, безпосередньо задіяних у виробничому процесі, розподіляється по цехах підприємства у відповідності до виробничої програми та технологічних потреб. Детальні дані про кількісний склад персоналу по кожному цеху наведено у таблиці 1.10.

Розподіл виробничих працівників по цехах

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	1
Гарячий цех – 60%	5

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [12]:

$$N_2 = 7 \cdot 1,59 = 11$$

Для забезпечення безперебійної роботи кафе «From Their Own» місткістю 70 місць, за розрахунками виробничої програми та трудомісткості технологічних процесів, необхідно 11 кухарів, що дозволяє організувати ефективне приготування страв у всіх виробничих цехах.

Виробнича програма холодного цеху кафе «From Their Own» складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Виробнича програма холодного цеху кафе «From Their Own»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Карпачо з телятини (тонкі слайси телятини, локальна олія, молодий чернівецький сир)	196	18
Морс із лісових ягід	250	12
Рілет із форелі з лимонною олією. Подавання з хрустким хлібом і зеленою сальсою	210	13
Тартар із телятини з соусом із квасу (телятина, каперси, цибуля, заправка на основі ферментованого квасу)	170	15
Нижній мус із локальної печінки, подається з житнім тостом і яблучним чатні.	170	12
Карпачо з буряка з бринзою та м'ятою (тонко нарізаний печений буряк, бринза, гарбузове насіння, малиновий вінегрет)	230	19
Зелений салат із фореллю та лимонною олією (свіжа зелень, слабосолена форель, огірок, кріп, легка цитрусова заправка на олії холодного віджиму від місцевих фермерів)	210	16
Салат із телятиною slow-cook (повільно томлена телятина, листя салату, печені овочі, зерна гірчиці, соус на основі кісткового бульйону)	220	18
Сезонні чернівецькі овочі (редис, помідор, огірок, зелена цибуля), заправлені домашньою сметаною та краплями ферментованого соку	200	21

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Салат із печеного буряка з бринзою та грушею (печений буряк, карамелізована груша, локальна бринза, мікрогрін, гарбузове насіння, медово-гірчична заправка)	210	19
Салат із маринованих овочів «По-буковинськи» (огірки, буряк, перець, цибуля, мариновані у запашних спеціях)	205	21
Панна-кота з лісовими ягодами та ванільним соусом	145	29

Виробничу програму гарячого цеху кафе «From Their Own» наведено в табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Виробнича програма гарячого цеху кафе «From Their Own»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Морквяна запіканка з бринзою	150	23
Томлена рулька «5 Годин» з квашеними овочами (капуста білокачана, перець гострий, часник)	280	17
Фондан з місцевим перцем чилі та вершковим морозивом	170	22
Гарячий тартар з лосося ароматизований цитрусом та олією з кропу з оладками із цукіні	210	77
Деруни з грибною підливою	190	84
Запечені овочі (гарбуз, морква, пастернак) з домашнім сиром та травами	180	71
Печериці, томлені у вершковому соусі з локальним білим вином, подаються з хрустким крутонами	180	43
Крем-суп з пастернаку з запеченою качиною грудкою	300	58
Борщ локальний з печеним буряком і вишнею	300	55
Кукурудзяний суп із бринзою	300	48
Курячий суп зі спельтовими галушками	300	54
Карпатська форель, запечена повільним методом із чебрецем, часником та лимонною олією, подається з овочами аль денте	280	21
Запечений судак із хрусткою скоринкою, з овочами (морква, пастернак та цибуля)	290	17
Філе коропа, томлене у білому вині з селери-соусом та печеним пастернаком	300	15
Судак смежений з гречаним різотто та лісовими грибами і зеленню з Карпат	280	15
Філе товстолаба з вершковим шпинатом та карамелізованою цибулею	300	18
Стейк фланк з фермерської яловичини з соусом із зеленого перцю	280	13
Рагу з яловичини по-буковинськи з білими грибами	270	19
Свиняча шия су-від із яблучною деміглас-підливою та печеною капустою	280	17

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Класичні буковинські ковбаски з печеною картоплею та міксом зелені	260	15
Філе індички в медово-гірчичному маринаді з розмарином	270	19
Качина ніжка конфі на подушці з картопляного крему	280	22
Кролик тушкований у вершково-гірчичному соусі з морквою та тим'яном	260	34
Кролик запечений у вині з травами та часником	240	14
Голубці з гречкою та овочами	250	26
Паста з білими грибами та вершковим маслом	220	10
Морквяний торт із крем-сиром та грецькими горіхами	170	34
Сирники з локальної рікоти та свіжою полуницею та легким соусом із малини	180	45
Пляцок «Буковинський горіховий» (тонкі коржі та горіховий крем із місцевих волоських горіхів, прикрашений сезонними ягодами)	150	15

Обґрунтування режиму роботи цеху

Робота холодного та гарячого цеху кафе «From Their Own», починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом з роботою закладу. В додатку Л наведено розрахунок погодинної реалізації продукції в торгівельній залі кафе формату «slow food».

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Тип устаткування для кафе «From Their Own» обирається відповідно до розробленої технологічної схеми закладу та з урахуванням цехового розподілу, який передбачає групування робочих місць за однотипними технологічними операціями. Це дозволяє забезпечити ефективну організацію виробничого процесу, оптимізувати робочий простір та підтримувати високу якість приготування страв. Дані щодо продуктивності, технічних характеристик та функціональних можливостей обладнання були отримані з офіційних сайтів фірм-постачальників, що гарантує актуальність та надійність вибору для потреб кафе.

Устаткування та площу холодного цеху наведено у табл. 1.13. Загальна площа холодного цеху становить 16 м², що забезпечує комфортне розташування робочих місць та необхідного обладнання для приготування закусок, салатів та холодних страв.

Таблиця 1.13

**Підбір устаткування холодного цеху кафе формату «slow food»
«From Their Own»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл з холодильною шафою	REEDNEE GN2100TN	1	1360	700	0,95
Стіл виробничий	ТЕХНО 2	2	1200	600	1,44
Слайсер	SIRMAN MIRRA 250 AIC	1	570	560	-
Стелаж	ТЕХНО 2	1	900	600	0,54
Блендер	Biolomix Trinita T5200	1	200	230	-
Поличка навісна	ТЕХНО 2	2	700	300	-
Стіл з морозильною шафою	GF-S901-H6C	1	900	700	0,63
Ванна	Техно Фуд	1	600	600	0,36
Ваги	Luxury QZ-157A	1	200	230	-
Холодильна шафа	SD 1380	1	595	600	0,35
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Раковина для миття рук		1	600	550	0,33
Стійка роздавальна	ПХ-1500	1	900	700	0,63
Разом площа устаткування					5,32
Площа цеха, м²					16,0

Площа та перелік устаткування гарячого цеху наведено у табл. 1.14, що дозволяє наочно оцінити організацію робочого простору та забезпечити ефективну технологічну роботу закладу. Загальна площа гарячого цеху становить 21 м².

Таблиця 1.14

Підбір устаткування гарячого цеху кафе формату «slow food» «From Their Own»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна	Техно Фуд	2	600	600	0,72
Стіл виробничий	ТЕХНО 2	3	1200	600	2,16
Стелаж	ТЕХНО 2	2	900	600	1,08
Стіл з холодильною шафою	REEDNEE GN2100TN	1	1360	700	0,95
Ваги	Luxury QZ-157A	1	200	230	-
Плита електрична	ПЕД-4 NEW	2	930	700	1,3
Пароконвектомат	AP7QM	1	920	840	0,77
Sous-Vide	Sirman	1	260	380	-
Поличка навісна	ТЕХНО 2	2	700	300	-

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стерилізатор для ножів	Bimer 725 SM	1	500	130	-
Холодильна шафа	TECNODOM AF07P	1	710	800	0,56
Блендер	JTC OmniBlend V	1	200	240	-
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Раковина для миття рук		1	600	550	0,33
Разом площа устаткування					7,96
Площа цеха, м ²					21

Розрахунок площі та устаткування мийної кухні наведено у табл. 1.15. Загальна площа мийної кухні склала 6 м², що забезпечує достатній простір для ефективного миття кухонного посуду.

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Ванна	Техно Фуд	2	600	600	0,72
Підтоварник	Техно Фуд	1	1000	600	0,60
Раковина для миття рук		1	600	550	0,33
Стелаж	ТЕХНО 2	1	900	600	0,54
Разом площа устаткування, м ²					2,28
Площа мийної кухонного посуду, м ²					6,0

У табл. 1.16 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної. Загальна площа мийної столового посуду склала 11 м², а сервізної — 5 м², що забезпечує зручну та ефективну організацію робочого процесу.

Таблиця 1.16

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийної столового посуду					
Стіл для залишків відходів	СППО АРТЕ-Н	1	1100	600	0,66
Посудомийна машина	FIR-80-DD	1	500	500	0,25
Раковина для миття рук		1	600	550	0,33

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийної столового посуду					
Ванна мийна	Техно Фуд	5	600	600	1,8
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Стіл виробничий	ТЕХНО 2	1	1200	600	0,72
Разом площа устаткування, м ²					3,85
Площа мийної столового посуду, м ²					11,0
Сервізна					
Стіл виробничий	ТЕХНО 2	1	1200	600	0,72
Стелаж для посуду	ТЕХНО 2	2	1200	500	1,2
Разом площа устаткування, м ²					1,92
Площа сервізної, м ²					5,5

Отже, на основі проведених розрахунків загальна площа виробничих приміщень кафе формату «slow food» «From Their Own» на 70 місць склала 76 м², що забезпечує ефективну організацію технологічного процесу, комфортну роботу персоналу та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

1.4. Сервіс

Сервіс є головним ключем до успіху закладу на ринку ресторанного господарства. Для ефективної організації процесу обслуговування відвідувачів кафе «From Their Own» передбачено продумане просторове забезпечення, яке враховує комфорт гостей і раціональне розташування персоналу. Візуалізація організації обслуговування представлена у вигляді схеми, що дозволяє оцінити логіку руху відвідувачів і працівників у залі та забезпечує високий рівень сервісу. (рис. 1.9).

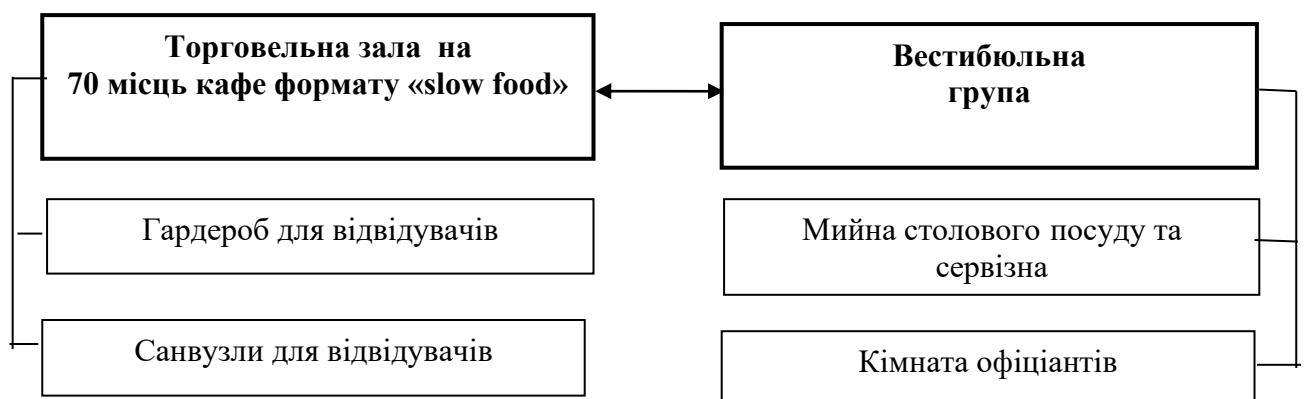


Рис. 1.9. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування

У таблиці 1.17 представлено підбір та характеристику технологічного устаткування барної зони кафе формату «slow food» «From Their Own», що забезпечує ефективне та якісне обслуговування гостей, організацію робочих потоків та відповідність вимогам сервісно-виробничого процесу.

Таблиця 1.17

Устаткування барної зони кафе формату «slow food» «From Their Own»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	BS-125	1	4000	600	2,4
Шафа для вина	Candy CWC 200	1	530	585	0,31
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Кавомашина	Astoria Tanya R SAE 2Gr	1	720	520	-
Шафа для напоїв	Snaige CD35DM	1	600	600	0,36
Станція бармена	BS-1.6-2 Orest	1	1600	600	0,96
Разом площа устаткування, м²					4,36
Площа, м²					12,5

У таблиці 1.18 наведено розрахунок площ приміщень кафе формату «slow food» «From Their Own» місткістю 70 місць, виконаний відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування». Розрахунок здійснено з урахуванням норм площі на одного відвідувача, технологічних потреб виробничих цехів та барної зони, а також зон обслуговування гостей.

Таблиця 1.18

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

№	Назва приміщень	Площа, м ²
1	Торговельна зала кафе з барною зоною	139
2	Вестибюль	24,5
3	Гардероб	5
4	Санвузол для жінок	5
5	Санвузол для чоловіків	5
	Разом	178,5

Розрахунок площ приміщень кафе формату «slow food» «From Their Own» показав, що загальна площа закладу становить 178,5 м². Торговельна зала разом із барною зоною займає 139 м², що забезпечує комфортне розміщення 70 гостей та ефективну організацію обслуговування.

Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування

наведено в табл. 1.19.

Таблиця 1.19

Характеристика меблів торговельного залу кафе

Тип меблів	Форма	Розміри, мм	Кількість, шт.
Стіл двоохмісний	квадратна	600×600	4
Стілець	-	400×500	52
Стіл чотирьохмісний	прямокутна	800×800	11
Стіл шестимісний	прямокутна	1200×800	3
Напівдиван ресторанний	прямокутна	1200×680	6

Під час обслуговування гостей кафе формату «slow food» «From Their Own» передбачене використання порцелянового та фаянсового посуду, металевих столових приборів та скляного посуду. Такий вибір забезпечує не лише естетичну привабливість сервіровки, а й відповідає вимогам гігієни та зручності у використанні. Використання якісного посуду сприяє створенню комфортної та презентабельної атмосфери, що підкреслює концепцію закладу і підвищує загальне враження від обслуговування.

Кількість обслуговуючого персоналу

Основними працівниками кафе формату «slow food» «From Their Own» є адміністратор, обслуговуючий персонал залу, бармен, прибиральники та касир, який здійснює розрахунок відвідувачів. Комплектність та кваліфікація персоналу забезпечують ефективне обслуговування гостей, організацію роботи залу та підтримання високих стандартів сервісу.

У таблиці 1.20 наведено повний перелік обслуговуючого персоналу кафе місткістю 70 місць, з зазначенням посад, кількості працівників та основних обов'язків, що дозволяє забезпечити раціональний розподіл робочих функцій та безперебійну роботу закладу [12].

Таблиця 1.20

Склад обслуговуючого персоналу кафе формату «slow food» «From Their Own»

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор залу	2
Прибиральник залу	2
Бармен	2
Касир	2

Посада	Кількість, осіб
Мийник столового посуду	2
Офіціанти	12
Разом	24

Загальна чисельність персоналу кафе формату «slow food» «From Their Own» становить 24 осіб. Такий кількісний склад обслуговуючого персоналу забезпечує оперативне та якісне обслуговування гостей, дозволяє ефективно організувати робочі процеси в залі та підтримувати високий рівень сервісу для 70 відвідувачів одночасно.

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальна структура кафе формату «slow food» на 70 місць у місті Чернівці розроблена відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» з урахуванням технологічної послідовності виробничих процесів. Площі всіх приміщень визначено у першому розділі кваліфікаційної роботи, а їх експлікація подана в додатку М. Сумарна корисна площа закладу становить 367,5 м².

З урахуванням площ коридорів та технічних приміщень робочу площу розраховано за формулою [12]:

$$S_p = 367,5 \times 1,15 = 422,6 \text{ м}^2.$$

Загальна площа будівлі визначається за формулою [12], відповідно: $S_{\text{заг}} = 422,6 \times 1,1 = 464,9 \text{ м}^2$.

Таким чином, загальна площа кафе «slow food» «From Their Own», розташованого у м. Чернівці на вул. Героїв Майдану, 144а, становить 464,9 м².

Складська група приміщень площею 56 м² (завантажувальна, збірно-розбірні камери для зберігання сировини та продуктів, комора сухих продуктів, приміщення комірника, мийна та комора напоїв) розміщена поруч із виробничим блоком. Розвантажувальний майданчик розташовано з боку господарського подвір'я і накрито навісом.

У вестибюлі площею 24,5 м² передбачено гардероб та окремі санітарні вузли для чоловіків і жінок. Торговельна зала на 60 посадкових місць матиме природне бічне освітлення, що відповідає вимогам СанПіН 42-123-5777-91.

Виробнича зона загальною площею 76 м² (доготівельний, холодний і гарячий цехи, роздаткова, мийні кухонного й столового посуду, сервізна) спроектована з урахуванням прямолінійності технологічних потоків, розмежування механічної та теплової обробки продуктів, а також нормованої освітленості відповідно до ДБН В.2.5-28-2006.

Блок службово-побутових приміщень площею 48 м² запроектовано з окремим входом і забезпечено природним бічним освітленням згідно з нормами СанПіН 42-123-5777-91.

План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання наведено на кресленні №3.

2.2. Архітектурні рішення

Відповідно до обраної концепції, будівлю кафе передбачається проектувати у сучасному архітектурному стилі з використанням екологічно орієнтованих технологій та матеріалів. Такий підхід дає змогу забезпечити сприятливий мікроклімат у приміщеннях, підвищити енергоефективність споруди та створити цілісний естетичний образ, близький до природної тематики концепції «slow food». Використання натуральних матеріалів у внутрішньому та зовнішньому оздобленні сприятиме екологічності, довговічності та комфорту перебування відвідувачів.

Ділянка, обрана для будівництва кафе «slow food» «From Their Own», має достатні просторові характеристики для розміщення основної будівлі й необхідних зовнішніх елементів інфраструктури. Територію поділено на функціональні зони:

- площа забудови $S_6 = 485,1 \text{ м}^2$;
- зони озеленення загальною площею $S_{oz} = 500 \text{ м}^2$, що виконуватимуть рекреаційну та декоративну функцію;
- захисна зелена смуга завширшки 1 м, яка обмежуватиме територію та підвищуватиме її екологічні якості;
- майданчик для збору відвідувачів площею 70 м², призначений для короткочасного очікування та організації руху людей;
- автомобільна стоянка площею 168 м² для особистого транспорту гостей;
- розвантажувальний майданчик площею 144 м², облаштований для приймання товарів;

- майданчик для сміттєзбірників площею 22 м², розташований з урахуванням санітарних вимог і логістики.

Архітектурно-художнє рішення фасаду передбачає використання білої цегли, яка формує стриманий і сучасний образ будівлі. Дерев'яні віконні рами віражного типу у відтінках дуба та ясеня будуть оснащені енергозберігаючими склопакетами, що сприятиме зниженню тепловтрат. Вхідні двері також виготовлятимуться з натурального дерева з акцентною автентичною металевою ручкою. Основний вхід кафе задуманий стриманим, без надмірних рекламних елементів, що відповідає концепції природності та мінімалізму. У темний час доби фасад будівлі підкреслюватиметься м'яким неоновим підсвічуванням, яке забезпечуватиме видимість і водночас не порушуватиме загальної стилістики.

Вхідний простір закладу формуватиметься вестибюлем, оздобленим переважно натуральними матеріалами. Стіни та стеля будуть виконані у світлих відтінках білого кольору, що візуально розширюватиме простір і створюватиме відчуття чистоти та легкості. Одна зі стін матиме декоративне облицювання натуральним деревом, яке підкреслюватиме екологічну концепцію інтер'єру. У зоні вестибюля розмістять кілька великих декоративних рослин у керамічних горщиках — вони формуватимуть природні акценти та створюватимуть затишну атмосферу для відвідувачів.

Торговельна зала кафе формату «slow food» «From Their Own» проєктується відповідно до загальної дизайнерської концепції закладу, що поєднує сучасність, природність та екологічність. Основна увага приділяється створенню спокійної, комфортної атмосфери, яка сприяє розслабленню та усвідомленому споживанню їжі — ключовому принципу руху «slow food».

Підлогове покриття виконується зі світлого натурального дерева, яке створює теплу й приємну основу інтер'єру та гармонійно поєднується з іншими елементами оздоблення. Додатковий ефект затишку забезпечує використання світлих відтінків у палітрі матеріалів: підлога, меблі, текстиль та декоративні елементи підібрані таким чином, щоб формувати єдиний, збалансований простір.

Оздоблення стін передбачає використання декоративної білої штукатурки, яка створює світлий нейтральний фон і візуально розширює приміщення. Стеля, витримана у білому кольорі, підсилює відчуття легкості та відкритості простору. Завдяки цьому інтер'єр виглядає чистим, лаконічним і природно освітленим.

Меблі у торговельній залі мають простий, функціональний та водночас естетичний характер. Передбачено розміщення квадратних і прямокутних столів зі світлого дерева. Їх доповнюють дерев'яні стільці з м'яким текстильним покриттям у кольорі айворі, що створює приємний м'який акцент і підтримує загальну концепцію натуральності. Уздовж вікон передбачені затишні дивани, завдяки яким відвідувачі матимуть змогу насолоджуватися краєвидами міста та проводити час у невимушеній атмосфері.

Одним з ключових елементів дизайну є використання великої кількості зелених рослин. Вертикальні фітостіни, підвісні декоративні кашпо та густі рослинні композиції вздовж стін створюють ефект перебування у природному середовищі — немов у саду чи на терасі. Такий прийом формує відчуття свіжості, сприяє психологічному комфорту та підкреслює екологічну спрямованість закладу.

Для зонування приміщення застосовуються легкі декоративні конструкції: дерев'яні ламелі й прозорі перегородки, які дозволяють розділити простір на окремі затишні зони, не порушуючи при цьому єдності інтер'єру. Вони забезпечують зручність організації потоків відвідувачів і створюють необхідну приватність у зоні сидіння.

Загалом інтер'єр торговельної зали сформований таким чином, щоб поєднати естетику природних матеріалів, функціональність меблів і заспокійливий вплив живої зелені. Це дозволяє створити гармонійний простір, який повністю відповідає концепції «slow food» та сприяє комфортному відпочинку гостей.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Діяльність кафе формату «slow food» «From Their Own» здійснюватиметься відповідно до чинного законодавства України та всіх необхідних нормативно-правових актів. Державна реєстрація товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) регламентується Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців» (зокрема статтею 24) та Законом України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю».

Послідовність державної реєстрації ТОВ «From Their Own» представлена в таблиці 3.1 та включає ключові етапи реєстрації:

Таблиця 3.1

Послідовність реєстрації

№	Етапи реєстрації	Результат / документ
1	Проведення зборів учасників	Затвердження статуту
2	Підготовка установчих документів	Протокол засновників про створення ТОВ
3	Державна реєстрація юридичної особи	Реєстрація ТОВ «From Their Own»
4	Реєстрація в податкових органах	Реєстрація платником ПДВ, реєстрація РРО/ПРРО
5	Вибір КВЕД	56.10 — Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування; 56.30 — Обслуговування напоями (барі)
6	Відкриття банківського рахунку	Ощадбанк

Статутний капітал ТОВ «From Their Own» формується відповідно до вимог Глави III «Капітал та вклади» Закону № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю». Його обсяг визначається розміром капітальних витрат, передбачених проєктом, що забезпечує фінансову стабільність для функціонування ресторану.

Система регламентуючих документів персоналу наведена в таблиці 3.2 і включає зовнішні та внутрішні документи, які регламентують права, обов'язки та умови праці працівників.

Система документів, які регламентують працю персоналу

Зовнішні документи	Внутрішні документи
Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників	Колективний договір
ДСТУ4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	Організаційна структура
Законодавчі акти	Положення про оплату праці
Інструкції про умови та правила провадження підприємницької діяльності	Положення про підрозділ
Нормативні документи у сфері ресторанного господарства	Посадові інструкції
Національний класифікатор професій	Правила внутрішнього розпорядку, рішення директора, розпорядження, службові записки, статут, штатний розпис

Для кафе формату «slow food» «From Their Own» обрана лінійно-функціональна структура управління, що забезпечує чіткий розподіл обов'язків між підрозділами та прозору систему підпорядкування. Така структура дозволяє ефективно організувати взаємодію між адміністрацією, кухнею, обслуговуючим персоналом та допоміжними службами, підвищує ефективність управлінських процесів, контроль за виконанням завдань та чітко визначає відповідальність кожного співробітника (див. дод. Н).

3.2. Доходи. Витрати

Основним джерелом доходів кафе «From Their Own» є реалізація продукції безпосередньо у торговельній залі закладу. Ця продукція включає як страви власного приготування, так і напої, що пропонуються відвідувачам. Для забезпечення фінансової стійкості та покриття витрат на виробництво і обслуговування, націнка на продукцію встановлена на рівні 175% [3]. Такий рівень націнки дозволяє не лише покрити собівартість товарів, а й сформувати достатній прибуток для розвитку закладу, оновлення обладнання та підвищення якості сервісу.

Плановий обсяг реалізації продукції визначається на підставі розрахунків, проведених у I розділі кваліфікаційної роботи, з урахуванням специфіки роботи

закладу та прогнозованої кількості відвідувачів. При цьому прийнято, що кількість робочих днів у місяць становить 30 днів, а в рік — 360 днів, що спрощує фінансове планування та дозволяє більш точно оцінити річні доходи кафе.

Усі проведені розрахунки доходів, які відображають планові показники реалізації продукції та очікуваний прибуток, узагальнено у таблиці 3.3, що дозволяє наочно оцінити фінансовий потенціал закладу та ефективність обраної цінової політики.

Таблиця 3.3

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів кафе «From Their Own»**

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					2911,59
Фірмові страви та напої	92	88,00	8096,00	2760	12,60
Холодні страви та закуси	154	87,00	13398,00	4620	401,94
Гарячі закуски	276	106,00	29256,00	8280	877,68
Супи	215	65,00	13975,00	6450	419,25
Основні гарячі страви	276	119,00	32844,00	8280	985,32
Десерти	123	49,00	6027,00	3690	180,81
Гарячі напої	31	23,00	713,00	930	21,39
Холодні напої	20	21,00	420,00	600	12,60
2. Закупні товари					160,71
Води та сік	11	22,00	242,00	330	7,26
Вино-горілчані напої	93	55,00	5115,00	2790	153,45
3. Разом					3072,30

На основі проведених розрахунків, з урахуванням обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів, плановий дохід кафе «From Their Own» за місяць становить 3072,30 грн. Цей показник відображає передбачувану виручку від продажу страв, напоїв та додаткових товарів, що пропонуються відвідувачам закладу.

Такий рівень доходу враховує як продукцію, виготовлену безпосередньо на кухні кафе, так і товари, що закуповуються для подальшої реалізації, і дозволяє оцінити економічну ефективність діяльності закладу. Дані розрахунки є основою для подальшого планування фінансів кафе, визначення рентабельності продажів та прийняття управлінських рішень щодо оптимізації асортименту та цінової політики.

Планові річні обсяги реалізації в кафе «From Their Own» узагальнюються у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по кафе «From Their Own» на 2026 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	2911,59	34939,08
2.	Купівельні товари	160,71	1928,52
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	3072,30	36867,60

Відповідно, табл. 3.4 плановий роздрібний товарообіг на 2026 рік кафе «From Their Own» складає 36867,60 тис. грн..

Далі виконуємо аналіз обсягу й структури основних засобів кафе From Their Own. Згідно з нормами чинного законодавства України, зокрема положеннями Податковий кодекс України (ПКУ), до складу основних засобів та інших необоротних матеріальних активів, на які нараховується амортизація, належать такі групи: будівлі та споруди, передавальні пристрої; машини й обладнання; транспортні засоби; інструменти; меблі.

У табл. 3.5 наводиться детальний розрахунок — склад основних засобів, їх первісна вартість, а також сума нарахованої (або запланованої) амортизації. Ці дані дають можливість визначити розмір щомісячних амортизаційних відрахувань, що важливо для коректного фінансового планування і відображення витрат закладу.

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів кафе

«From Their Own»

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	17181,53	20	859,08
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1635,68	5	327,14
3. Інші	127,14	4	31,79
Амортизація основних засобів	18944,35		1218,00

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проєктованому кафе «From Their Own» складає 1218,00 тис. грн. на рік.

На основі результатів розрахунків, проведених у I розділі кваліфікаційної роботи, здійснено розробку проєкту штатного розпису кафе «From Their Own», в якому визначено склад та структуру персоналу (див. додаток П).

Планування штатного складу кафе виконано з урахуванням кваліфікаційних вимог до працівників, характеру виконуваних робіт та чинного законодавчо встановленого рівня мінімальної заробітної плати станом на 25.11.2025 року в Україні (див. додаток Р).

За результатами розрахунків місячний фонд основної заробітної плати персоналу кафе складає 716150,00 грн, що включає оплату праці всіх категорій працівників — від адміністративного персоналу до обслуговуючого складу. Ці дані є основою для подальшого фінансового планування, визначення потреби в робочій силі та забезпечення ефективного функціонування закладу.

Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці для персоналу кафе «From Their Own» на 2026 рік здійснено на підставі встановлених показників місячного фонду основної заробітної плати та системи преміювання, що передбачає заохочення працівників за досягнення планових показників продуктивності, якості обслуговування та виконання внутрішніх стандартів закладу.

Преміальна частина фонду оплати праці розраховується як відсоток від місячного фонду основної заробітної плати й може змінюватися залежно від виконання

ключових показників ефективності (KPI) для кожної категорії персоналу. Такі нарахування дозволяють мотивувати працівників, підвищувати якість обслуговування відвідувачів та сприяють загальному фінансовому успіху закладу. Нижче наведено розрахунок преміальної частини фонду оплати праці кафе «From Their Own» на 2026 рік, що враховує чисельність персоналу, розмір місячної заробітної плати та встановлений відсоток преміювання.

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду по кафе «From Their Own»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	134550,00	14	18837,00
Виробничий	489200,00	20	97840,00
Допоміжний персонал	92400,00	12	11088,00
Разом	716150,00		127765,00

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці кафе «From Their Own» на 2026 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	716,15
Місячний фонд додаткової заробітної плати	127,77
Разом місячний фонд оплати праці	843,92
Річний фонд основної заробітної плати	8593,80
Річний фонд додаткової заробітної плати	1533,18
Разом річний фонд оплати праці	10126,98
Участь працівників у прибутках	259,67

Планова чисельність працівників кафе «From Their Own» на 2026 рік становить 39 осіб, з яких 5 осіб належать до адміністративно-управлінського персоналу, 28 осіб — до основного операційного персоналу та 6 осіб — до допоміжного персоналу.

Фонд основної заробітної плати складає 8593,80 тис. грн, де найбільшу частку займає оплата праці основного операційного персоналу (5870,40 тис. грн), адміністративно-управлінського персоналу — 1614,60 тис. грн, а допоміжного персоналу — 1108,80 тис. грн.

Фонд додаткової заробітної плати складає 1533,18 тис. грн, включаючи доплати та надбавки (441,60 тис. грн) та участь працівників у прибутках (39,31 тис. грн).

Загальний фонд оплати праці кафе дорівнює 10126,98 тис. грн. Структура фонду оплати праці демонструє, що 85% коштів спрямовані на основну заробітну плату, а 15% — на додаткові виплати, що включають премії, надбавки та заохочення.

Таким чином, структура та розподіл фонду оплати праці відповідає потребам ефективного функціонування кафе, забезпечуючи належну мотивацію персоналу та оптимальне використання фінансових ресурсів.

Для планування поточних витрат кафе «From Their Own» на 2026 рік було розглянуто наступні статті витрат кафе:

Стаття 1. Розрахунок собівартості реалізованої продукції кафе на 2026 рік представлений у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції

Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	34939,08	175	26204,31	8734,77
Закупні товари	1928,52	175	1446,39	482,13
Разом за рік	36867,60		27650,70	9216,90

Стаття 2. Витрати на оплату праці = 10126,98 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи 22 % = 2227,94 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, становлять 1218,00 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів та відрахування до ремонтного фонду – 1,1 %, витрат за статтею = 643,89 тис. грн.

Стаття 6. Розрахунок суми зносу спеціального одягу для працівників кафе «From Their Own» на рік здійснюється у вигляді табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на 2026 р.

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	3	1	3400,00	10200,00
Виробничий персонал	28	2	1700,00	95200,00
Разом	31			105400,00

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів кафе «From Their Own» 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	70	3	210	189,00	39690,00
Столові набори	70	2	140	134,00	18760,00
Скатертини та серветки	70	2	140	121,00	16940,00
Скляний посуд	70	3	210	55,00	11550,00
Разом					86940,00

Отже, сума по даній статі = 192,34 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі = 35,16 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 – 18,43 тис. грн.

Стаття 10. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 2,77 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 становлять 1013,86 тис. грн.

Склад та порядок поточних витрат по кафе «From Their Own» представлений у дод. Т, поточні витрати закладу на 2026 рік - 24696,26 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу представлено в табл. 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності кафе
«From Their Own»**

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		29494,08
2	Середній процент торговельної націнки, %		175
3	Змінні витрати, у тому числі		9235,33
3.1	Собівартість продукції, грн		9216,90
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		18,43
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	20258,75
5	Постійні витрати, грн.		15460,93
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	4797,82
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	31,31
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	10760,11
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	174,11
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	16,27

Маржинальний запас стійкості кафе «From Their Own» становить 174,11 тис. грн. Це означає, що навіть у разі зменшення доходів або збільшення витрат на таку суму кафе залишатиметься фінансово стійким і зможе покривати свої постійні витрати.

У таблиці 3.12 наведено розрахунок операційного прибутку кафе формату «slow food» та інших ключових показників ефективності його діяльності.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності кафе «From Their Own»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		29494,08
2	Собівартість реалізованої продукції		9216,90
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		15479,36
4	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	4797,82
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	4797,82
7	Податок на прибуток	18%	863,61
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	3934,21
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П8./ П1.) * 100$	13,34
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 10\%) / 100\%$	2949,41
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним та можливим	3934,21

Основні показники рентабельності кафе формату «slow food» у м. Чернівці складають:

- рентабельність реалізованої продукції — 13,3 %;
- рентабельність поточних витрат — 15,9 %;
- рентабельність операційних витрат — 20,8 %.

Ці показники свідчать про економічну ефективність діяльності кафе «From Their Own» та його здатність генерувати прибуток при управлінні витратами на різних рівнях.

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту

Оцінка ефективності інвестицій у кафе формату «slow food» у м. Чернівці та прогноз окупності капітальних витрат потребує аналізу ключових фінансових показників закладу протягом п'яти років.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності кафе «From Their Own»

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту	тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	36867,60		3934,21	10	1218,00
2-й рік	36867,60	6	4327,63	10	1157,10
3-й рік	39079,66	6	4760,39	10	1099,24
4-й рік	41424,44	6	5236,43	10	1044,28
5-й рік	43909,90	6	5760,08	10	992,07
Разом	198149,19		24018,74		5510,69

Загальні показники за п'ять років демонструють товарообіг 198149,19 тис. грн, чистий прибуток 24018,74 тис. грн та амортизаційні відрахування 5510,69 тис. грн, що свідчить про стійку фінансову модель закладу. Таким чином, інвестиційний проєкт кафе «From Their Own» можна вважати економічно доцільним і перспективним, оскільки він забезпечує стабільне зростання доходів і прибутку протягом п'яти років.

Оцінку ефективності розроблюваного проєкту кафе формату «slow food» здійснюємо в табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проєктом

Роки	Капітальні витрати по проєкту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проєкту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом	Чистий приведений дохід ІД.
1-й рік	18944,35	5152,21	5152,21	5101,20	-13843,16
2-й рік	0,00	5484,73	10636,94	5430,42	5430,42
3-й рік	0,00	5859,64	16496,57	5801,62	5801,62
4-й рік	0,00	6280,71	22777,29	6218,53	6218,53
5-й рік	0,00	6752,14	29529,43	6685,29	6685,29
Разом	18944,35	29529,43	84592,43	29237,06	10292,70

Індекс доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проєктом [12]:

$$ID = 29237,06/18944,35=1,54$$

Індекс рентабельності інвестиційного проєкту [12]:

$$IP = ((24018,74/5)/18944,35)*100=25,36\%$$

Період окупності інвестиційного проєкту розраховується наступним чином:

$$ПО=18944,35/(29237,06/5)=3,2 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проєкту кафе формату «slow food» на 70 місць у м. Чернівці становить 3,2 роки. Це означає, що протягом трохи більше трьох років очікувані доходи кафе покриють усі капітальні витрати, пов'язані з його створенням та облаштуванням. Такий показник окупності свідчить про ефективність інвестиційного проєкту, його фінансову стійкість і низький рівень ризику для інвесторів. Після завершення періоду окупності заклад починає генерувати чистий прибуток, який можна використовувати для розвитку бізнесу, модернізації обладнання та розширення сервісу.

РЕЗЮМЕ РОБОТ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів».

Обґрунтовано актуальність розробки бізнес-проекту кафе формату «slow food» м. Чернівці, на основі проведених маркетингових досліджень обрано ділянку для проектування закладу за адресою вулиці Героїв Майдану 144а, ділянка розташована на одній із головних транспортних артерій, забезпечуючи високий та різноплановий трафік: діловий, туристичний, місцевий.

Конкурентне середовище складають 7 закладів ресторанного господарства, більшість працює у форматах класичних ресторанів або кафе, орієнтуючись переважно на традиційні або популярні кулінарні пропозиції, без акценту на локальність продуктів, сталий розвиток та підтримку регіональних виробників

Меню кафе «From Their Own» сформоване за принципами Slow Food використовуючи свіжі продукти від локальних фермерських господарств і виноробень. Це забезпечує контроль якості, підтримку місцевих виробників та збереження регіональної кулінарної ідентичності. Структура меню охоплює фірмові страви, закуски, супи, основні страви, десерти та напої, що сприяє зручності для гостей і логістиці сервісно-виробничого процесу. Таким чином, кафе поєднує гастрономічну насолоду та освітню функцію, пропонуючи унікальний смаковий та культурний досвід у відповідності з принципами Slow Food.

Дизайн кафе «From Their Own» буде виконаний у стилі еко та біофілії, що підкреслює природність, локальність і затишок. Сервіс кафе «From Their Own» реалізує концепцію Slow Food через інтеграцію освітніх та комунікаційних практик, де персонал виконує роль гідів із походження продуктів. Офіціанти інформують гостей про постачальників, особливості вирощування та способи приготування страв, проходять навчальні екскурсії на фермерські господарства та користуються «Паспортом Знань». Це підвищує довіру відвідувачів і забезпечує дотримання принципів Чесно та Час, перетворюючи кафе на «третій простір» для свідомих споживачів.

Кафе реалізує освітні та гастро-заходи, такі як тематичні вечори «Знайомство з Фермером» та спеціальні гастро-вечері, де демонструються локальні продукти у сучасних рецептурах. Оптимальний режим роботи з 10:00 до 22:00 та місткість залу на 70 місць забезпечують комфорт, ефективну організацію обслуговування та відповідність очікуваному попиту, формуючи довгострокову лояльність гостей і зміцнюючи бренд «From Their Own».

Обґрунтовано технологію морквяної запіканки, результати показали, що використання 30% бринзи забезпечує оптимальний баланс смаку, текстури та аромату: запіканка еластична, добре тримає форму, насичено помаранчева, із контрастом солодкості моркви та легкої солонуватості бринзи. Додавання бринзи також значно підвищує білкову цінність страви майже в 4 рази, роблячи її більш поживною та збалансованою для споживачів.

Сервісно-виробничий процес кафе формату «Slow Food» «From Their Own» спроектовано відповідно до технологічної схеми роботи закладу. Проведено розрахунок необхідної кількості персоналу, підібрано відповідне устаткування та визначено оптимальні площі приміщень. Загальна площа кафе у м. Чернівці становить 464,9 м².

Діяльність кафе формату «Slow Food» «From Their Own» планується здійснювати відповідно до вимог Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р., що забезпечує легальне функціонування закладу та дотримання всіх нормативно-правових актів у сфері ресторанного господарства.

Для організації ефективної роботи розроблено штатний розклад, який передбачає 39 працівників, зокрема адміністративно-управлінський та операційний персонал, що дозволяє оптимально розподілити обов'язки та забезпечити високий рівень обслуговування гостей. Загальний фонд оплати праці на плановий рік становить 10126,98 тис. грн, що враховує заробітні плати, податкові відрахування та соціальні гарантії.

Фінансове планування закладу передбачає поточні витрати на 2026 рік у м. Чернівці на рівні 24696,26 тис. грн, при цьому рентабельність операційної

діяльності очікується на рівні 13,3%. Планований товарооборот за п'ятирічний період складає 198149,19 тис. грн, а чистий прибуток – 24018,74 тис. грн, що свідчить про стабільну комерційну ефективність закладу. Дисконтований грошовий потік проєкту оцінюється у 29237,06 тис. грн, що підтверджує його фінансову привабливість для потенційних інвесторів.

Капітальні інвестиції, необхідні для будівництва та оснащення кафе сучасним обладнанням, становлять 18944,35 тис. грн. За розрахунками фінансової моделі, період окупності інвестиційного проєкту очікується на рівні 3,2 роки, що робить проєкт економічно доцільним та перспективним для розвитку ресторанного бізнесу в Чернівцях і підтримки концепції Slow Food.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства. – Київ: Держбуд України, 2009. – 56 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 32 с.
3. Податковий кодекс України (зі змінами 2024–2025). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17> (дата звернення: 18.10.2025).
4. Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 (останні зміни 28.08.2025). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19> (дата звернення: 09.10.2025).
5. Закон України «Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування» № 2464-VI (останні зміни 2025). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2464-14> (дата звернення: 01.10.2025).
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / за ред. Н. О. П'ятницької. – Київ: КНТЕУ, 2011. – 564 с.
7. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ЗВО. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 342 с.
8. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів / Авт. А.І. Здобнов, В.А. Циганенко. – К.: Арій, 2013. – 680с.
9. В'юник О. В., Кіріченко О. В. Трансформація концепцій логістичного і проєктного менеджменту в контексті цифровізації та євроінтеграції. Центральньо-український науковий вісник. Економічні науки, 2023, №9(42), С. 279–289
10. Харчова технологія овочевих страв / під ред. І. І. Петрова. Львів: Видавництво ЛНУ, 2019. 256 с.
11. Коваль О. В., Іваненко М. П. Науково-практичні основи функціонального харчування: монографія. Київ: Наукова думка, 2021. 312 с.

12. *HoReCa: навч. посіб. у 3 т. – Т. 2: Ресторани* / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ: КНТЕУ, 2017. – 312 с.

13. Брикова Т. М. 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.

14. Simonetti L., Petrini C. *The ideology of Slow Food*. Journal of European Studies, 42, 168–189. DOI: 10.1177/0047244112436908.

15. Братіцел М. *Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанных закладах*. Культура і мистецтво у сучасному світі, 2019, С. 44–52. URL:

https://www.researchgate.net/publication/334665334_Nacionalni_ekokulturni_tradicii_v_sucasnih_restorannih_zakladah

16. *Slow Food в Україні*. URL: <https://slowfood.in.ua/> (дата звернення: 07.12.2025).

17. *Ковчег смаку в Україні: їжа, знання та історії гастрономічної спадщини*. URL: <https://www.academia.edu> (дата звернення: 07.12.2025).

18. *Чернівці: огляд міста — історія, культура, архітектура*. URL: <https://ukraine.ua/cities-places/cities/chernivtsi/> (дата звернення: 07.12.2025).

19. *Управління інвестиційними проектами*. URL: <http://ib.kinto.com/ukr/ib/investment/> (дата звернення: 07.12.2025).

ДОДАТКИ

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

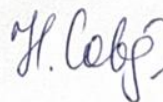
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття стаття **Москалюк В. «НАПРЯМИ SLOW FOOD В ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ З ОВОЧІВ»** (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)

МОРКВЯНУ ЗАПІКАНКУ І З БРИНЗОЮ

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
1	Морква	46,30	37,98	Відповідає нормативній документації
2	Крупа манна	16,28	16,28	
3	Бринза	37,50	37,50	
4	Вода	8,75	8,75	
5	Масло вершкове	2,50	2,50	
6	Цукор	1,50	1,50	
7	Сухарі	1,25	1,25	
8	Сметана	1,25	1,25	
	Вихід		100	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Моркву очищуємо та подрібнюємо в овочерізці, та припускаємо у сотейнику із додаванням вершкового масла та $\frac{1}{2}$ води до готовності, додаємо залишок води доводимо до у киплячу морквяну масу поступово, тонкою цівкою, додаємо манну крупу, постійно помішуючи, і проварюємо до запусіння. Готову масу охолоджуємо до 30⁰С.

В охолоджену масу додаємо натерту бризу, сухарі та цукор, з'єднуємо всі інгредієнти до готовності. Готову масу викладаємо в керамічну форму та запікаємо при температурі 175 ⁰С протягом 15 хвилин до золотистої скоринки та повної готовності.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд	Насичена, збалансована овочева страва з гарною текстурою й гармонійним смаком. Насичений колір, приємна золотиста скоринка.
Колір	Інтенсивний помаранчевий з легким кремовим відтінком через бринзу
Консистенція	Ніжна, соковита, еластична, добре тримає форму при нарізанні
Смак	Морквяний смак гармонійно поєднується з легкою солонуватістю та вершковістю бринзи, більш збалансований
Аромат	Морквяний з вершково-сирним відтінком, більш виразний та апетитний

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.

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Білки, г	8,06
Жири, г	6,8
Вуглеводи, г	5,76
Енергетична цінність, ккал	117.86

Автор фірмової страви (виробу): _____

Карту склав: _____

**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: «Напрями slow food в технології харчової продукції з овочів», 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 - морквяної запіканки з бринзою

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

- морквяної запіканки з бринзою
- реалізація асортименту пасти через ресторан «_____»

3. Новизна результатів наукових робіт: вперше запропонована науково обґрунтована технології морквяної запіканки з бринзою

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 морквяної запіканки з бринзою

6. Соціальний та науково-технічний ефект: розширення асортименту, овочевих страв.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційного роботи

(підпис) (ПІБ)

Студент

(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Зав. виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

**Розрахункове меню (виробнича програма) кафе формату
«slow food» «From Their Own»**

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Фірмові страви		
Карпачо з телятини (тонкі слайси телятини, локальна олія, молодий чернівецький сир)	196	18
Морквяна запіканка з бринзою	150	23
Томлена рулька «5 Годин» з квашеними овочами (капуста білокачана, перець гострий, часник)	280	17
Фондан з місцевим перцем чилі та вершковим морозивом	170	22
Морс із лісових ягід	250	12
Холодні закуски та салати		
Рілет із форелі з лимонною олією. Подавання з хрустким хлібом і зеленою сальсою	210	13
Тартар із телятини з соусом із квасу (телятина, каперси, цибуля, заправка на основі ферментованого квасу)	170	15
Нижній мус із локальної печінки, подається з житнім тостом і яблучним чатні	170	12
Карпачо з буряка з бринзою та м'ятою (тонко нарізаний печений буряк, бринза, гарбузове насіння, малиновий вінегрет)	230	19
Зелений салат із фореллю та лимонною олією (свіжа зелень, слабосолена форель, огірок, кріп, легка цитрусова заправка на олії холодного віджиму від місцевих фермерів)	210	16
Салат із телятиною slow-cook (повільно томлена телятина, листя салату, печені овочі, зерна гірчиці, соус на основі кісткового бульйону)	220	18
Сезонні чернівецькі овочі (редис, помідор, огірок, зелена цибуля), заправлені домашньою сметаною та краплями ферментованого соку	200	21
Салат із печеного буряка з бринзою та грушою (печений буряк, карамелізована груша, локальна бринза, мікрогрін, гарбузове насіння, медово-гірчична заправка)	210	19
Салат із маринованих овочів «По-буковинськи» (огірки, буряк, перець, цибуля, мариновані у запашних спеціях)	205	21
Гарячі закуски		
Гарячий тартар з лосося ароматизований цитрусом та олією з кропу з оладками із цукіні	210	77
Деруни з грибною підливою	190	84
Запечені овочі (гарбуз, морква, пастернак) з домашнім сиром та травами	180	71
Печериці, томлені у вершковому соусі з локальним білим вином, подаються з хрустким крутонами	180	43
Супи		
Крем-суп з пастернаку з запеченою качиною грудкою	300	58
Борщ локальний з печеним буряком і вишнею	300	55

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Кукурудзяний суп із бринзою	300	48
Курячий суп зі спельтовими галушками	300	54
Основні гарячі страви		
Карпатська форель, запечена повільним методом із чебрецем, часником та лимонною олією, подається з овочами аль денте	280	21
Запечений судак із хрусткою скоринкою, з овочами	290	17
Філе коропа, томлене у білому вині з селери-соусом та печеним пастернаком	300	15
Судак смажений з гречаним різотто та лісовими грибами і зеленню з Карпат	280	15
Філе товстолоба з вершковим шпинатом та карамелізованою цибулею	300	18
Стейк фланк з фермерської яловичини з соусом із зеленого перцю	280	13
Рагу з яловичини по-буковинськи з білими грибами	270	19
Свиняча шия су-від із яблучною деміглас-підливою та печеною капустою	280	17
Класичні буковинські ковбаски з печеною картоплею та міксом зелені	260	15
Філе індички в медово-гірчичному маринаді з розмарином	270	19
Качина ніжка конфі на подушці з картопляного крему	280	22
Кролик тушкований у вершково-гірчичному соусі з морквою та тим'яном	260	34
Кролик запечений у вині з травами та часником	240	14
Голубці з гречкою та овочами	250	26
Паста з білими грибами та вершковим маслом	220	10
Десерти		
Панна-кота з лісовими ягодами та ванільним соусом	145	29
Морквяний торт із крем-сиром та грецькими горіхами	170	34
Сирники з локальної рікоти та свіжою полуницею та легким соусом із малини	180	45
Пляцок «Буковинський горіховий» (тонкі коржі та горіховий крем із місцевих волоських горіхів, прикрашений сезонними ягодами)	150	15
Гарячі напої		
<i>Кава</i>		
Еспresso	30	5
Американо	90	2
Лате	220	8
Капуоранж	200	5
<i>Чай</i>		
Буковинський лісовий збір (чебрець, материнка, м'ята, листя лісової малини)	500	5
Вітамінний (ягоди шипшини, сушені яблука, листя чорниці, карпатський іван-чай)	500	5

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Чай чорний «Ассам»		2
Холодні напої		
Моршинська газована	330	1
Миргородська негазована	330	1
Сік в асортименті «Буковинські Ліси»	300	2
<i>Свіжовичавлені соки</i>		
Яблучний	200	5
Морквяний	200	1
Виноградний	200	1
<i>Компот</i>		
Смородиновий	250	7
Малиновий	250	3
<i>Квас</i>		
Полонина (Ципа) зварений на воді з високогірного джерела з додаванням гірського чебрецю і м'яти	330	2
Крафтовий квас (BREW ELIT) регулятор кислотності - лимонна кислота, солод ячмінний карамельний, цукор	330	1
<i>Лимонад</i>		
Класичний «Сонячна Долина»	300	7
Ягідний «Сонячна Долина»	300	1
Алкогольні напої:		
Горілка		
Nemiroff De Luxe особлива 40%	50	5
Гетьман ICE 40%	50	2
Наливки		
Вишнева	50	14
Сливова	50	2
Настоянки		
Хріновуха	50	7
Лимонна	50	2
Журавлинна	50	5
Сікера		
Медова Сікера (класична)	50	3
Сікера Медова Сікера (пряна)	50	6
Ігристе вино		
Брют Біле (Класичний), Колоніст, Придунав'я, 12.0%	150	1
Трам'єр Ігристе, Шато Чизай, Закарпаття, 11.5%	150	1
Напівсолодке Рожеве, Колоніст, Придунав'я, 11.0%	150	1
Київська Русь (Брют), Князя Трубецького, Херсонщина, 12.5%	150	1
Червоне вино		
Піно Нуар, Шато Чизай, Закарпаття, 2022, 13.5%	150	1

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Каберне-Мерло, Колоніст, Придунав'я, 2021, 13.0%	150	1
Оksamит України, Князя Трубецького, Херсонщина, 2020, 12.5%	150	3
Сапераві, Шато Чизай, Закарпаття, 2022, 13.0%	150	1
Біле вино		
Ріслінг, Колоніст, Придунав'я, 2023, 12.0 %	150	8
Черсегі, Шато Чизай, Закарпаття, 2023, 12.5%	150	2
Аліготе, Князя Трубецького, Херсонщина, 2022, 11.5%	150	2
Шардоне (Витримане), Колоніст, Придунав'я, 2021, 13.5%	150	1
Рожеве вино		
Розе Піно Нуар, Шато Чизай, Закарпаття, 2023, 12.0%	150	1
Одеський Чорний Розе, Колоніст, Придунав'я, 2023, 12.5%	150	1
Рожеве Напівсухе, Князя Трубецького, Херсонщина, 2022, 11.0%	150	3
Троянда Карпат (Напівсолодке), Шато Чизай, Закарпаття, 2023, 10.5%	150	1

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними
групами кафе формату «slow food» «From Their Own»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти			
Телятина вирізка	2,55	2	5,1
Телятина лопатка	3,96	2	7,92
Стейк фланк	2,71	2	5,42
Яловичина лопатка	2,11	2	4,22
Свинина рулька	4,76	2	9,52
Свинина шия	5,01	2	10,02
Качка грудка	1,81	2	3,62
Качка ніжка	6,21	2	12,42
Кролик тушка	12,09	2	24,18
Індичка філе	5,12	2	10,24
Курка	1,22	2	2,44
Свинина ребро	0,78	2	1,56
Яловичина грудинка	1,21	2	2,42
Кишки	0,23	2	0,46
Печінка куряча	3,2	2	6,4
Риба та морепродукти			
Судак	8,96	2	17,92
Короп	4,5	2	9
Лосось	16,17	2	32,34
Форель	4,0	2	8,0
Карпацька форель	5,0	2	10,0
Рибна та м'ясна гастрономія			
Форель копчена	2,88	7,88	7,88
Бекон	2,64	2,64	2,64
Яйця			
Яйце куряче	30 шт.	3	60 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти			
Бринза	5,87	3	17,61
Чернівецький сир	3,52	3	10,56
Рікота локальна	8,1	3	24,3
Вершки	6,5	3	19,5
Масло вершкове	3,85	3	11,55
Домашнім сиром	2,12	3	6,36
Молоко	2,9	3	8,7
Крем-сир	1,21	3	3,63
Сметана	1,23	3	3,69
Овочі та зелень			
Буряк	10,74	2	21,48
Морква	7,74	2	15,48
Пастернак	5,46	2	10,92
Капуста білокачана	2,38	2	4,76

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Огірок	3,36	2	6,72
Помідор червані	3,36	2	6,72
Помідори рожеві	1,5	2	3,0
Редис	2,1	2	4,2
Перець болгарський зелений	1,21	2	2,42
Перець болгарський червоний	2,94	2	5,88
Цибуля	2,73	2	5,46
Картопля	43,9	2	87,8
Селера	1,3	2	01,6
Мікрогрін та зелень	1,85	2	3,7
Кукурудза	4,21	2	8,42
Лісові гриби	1,21	2	2,42
Гриби білі	2,55	2	5,1
Цукіні	1,12	2	2,24
Гарбуз	1,44	2	2,88
Печериці	3,0	2	6,0
Шпинат	1,2	2	2,4
Фрукти та ягоди			
Груша	0,570	2	1,14
Лимон	0,350	2	0,7
Яблуко	0,340	2	0,68
Лісові ягоди	5,500	2	11
Полуниця	1,29	2	2,58
Бакалійні товари			
Борошно пшеничне	6,91	5	34,55
Борошно спельтове	0,54	5	2,7
Панірувальні сухарі	1,99	5	9,95
Манка	1,55	5	7,75
Мед	0,34	5	1,7
Олія рослинна	4,31	5	21,55
Гірчиця	0,44	5	2,2
Цукор	3,09	5	15,45
Квасоля	1,99	5	9,95
Волоські горіхи	1,05	5	5,25
Гречка	2,23	5	11,15
Оцет	0,32	5	1,6
Кукурудзяна крупа	0,90	5	4,5
Томатний сік	1,11	5	5,55
Рис арборіо	1,20	5	6
Рис довгозернистий	1,50	5	7,5
Крохмаль кукурудзяний	0,35	5	1,75
Ванільний цукор	0,12	5	0,6
Сіль	2,00	5	10
Морська сіль	0,40	5	2
Перець мелений	0,12	5	0,6
Перець горошок	0,10	5	0,5

Продовження додатку Д

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Базилік	0,07	5	0,35
Часник сушений	0,10	5	0,5
Насіння гарбузове	0,25	5	1,25
Насіння кунжуту	0,20	5	1
Мак	0,20	5	1
Квашені овочі (капуста, буряк, огірок, перець)	5,21	5	26,05

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні VAGAR VB-W	1	450	500	0,22
		Стіл підсобний Техно Фуд	1	1100	600	0,66
		Ваги настільні Luxury QZ-157A	1	200	230	-
		Візок вантажний КИЙ-В	1	540	730	0,39
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,27
	Площа завантажувальної, м ²				11	
2	Комора сухих продуктів	Стелаж Техно Фуд	1	1300	600	0,78
		Підтоварник Техно Фуд	1	1000	600	0,60
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,38
	Площа комори сухих продуктів, м ²					4,5
	Комора напоїв	Підтоварник Техно Фуд	2	1100	600	1,32
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,32
	Площа комори напоїв, м ²					4,5
4	Збірно-розбірна охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирової продукції	KX-6,48 Tehma	1	1800	1800	3,24
	Збірно-розбірна охолоджувальна камера для зберігання м'ясних н/ф	KX-6,48 Tehma	1	1800	1800	3,24
	Збірно-розбірні охолоджувальна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені	KX-6,48 Tehma	1	1800	1800	3,24
	Площа, яку займає устаткування, м ²					9,72
	Площа охолоджувальних камер, м ²					24,5
5	Приміщення комірника	Стіл письмовий ФКМ ос-11	1	1300	600	0,78

Продовження додатку Ж

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
		Стілець офісний Доміно	2	600	500	0,60
		Шафа офісна Компаніт	1	900	600	0,5
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,88
	Площа приміщення комірника, м²					5,5
6	Комора та мийна тари	Стелаж Техно Фуд	1	1300	600	0,78
		Ванна мийна Техно Фуд	2	600	600	0,72
		Підтоварник Техно Фуд	1	1000	600	0,60
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,1
	Площа комори та мийної тари, м²					6,0

Виробнича програма доготівельного цеху кафе «From Their Own»

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення	
М'ясо, птиця, субпродукти				
Телятина вирізка	2,55	Миття, зачищення, нарізання	Фірмові страви, холодні закуски та салати	
Телятина лопатка	3,96		Холодні закуски та салати	
Стейк фланк	2,71		Основні гарячі страви	
Яловичина лопатка	2,11		Основні гарячі страви	
Свинина рулька	4,76		Фірмові страви	
Свинина шия	5,01		Основні гарячі страви	
Качка грудка	1,81		Супи	
Качка ніжка	6,21		Основні гарячі страви	
Кролик тушка	12,09		Основні гарячі страви	
Індичка філе	5,12		Основні гарячі страви	
Курка	1,22		Супи	
Свинина ребро	0,78		Супи	
Яловичина грудинка	1,21		Супи	
Кишки	0,23		Миття, зачищення	Основні гарячі страви
Печінка куряча	3,2			Холодні закуски та салати
Риба та морепродукти				
Судак	8,96	Очищення від луски, патрошіння, миття, нарізання	Основні гарячі страви	
Короп	4,5		Основні гарячі страви	
Лосось	16,17		Гарячі закуски	
Форель	14,0	Миття, зачищення, нарізання	Холодні закуски та салати	
Карпацька форель	5,0	Очищення від луски, патрошіння, миття, нарізання	Основні гарячі страви	
Овочі та зелень				
Буряк	10,74	Очищення, миття, нарізання	Холодні закуски та салати, супи,	
Морква	7,74		Холодні закуски та салати, гарячі закуски, супи, основні гарячі страви	
Пастернак	5,46		Гарячі закуски, основні гарячі страви	
Капуста білокачана	2,38	Миття, видалення качана, шаткування	Супи, основні гарячі страви	
Огірок	3,36	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні закуски та салати, супи	
Помідори червоні	3,36		Холодні закуски та салати	

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
Помідори рожеві	1,5	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні закуски та салати
Редис	2,1		Холодні закуски та салати
Перець болгарський зелений	1,21	Миття, видалення серцевини, нарізання	Основні гарячі страви
Перець болгарський червоний	2,94		Холодні закуски та салати
Цибуля	2,73	Очищення, миття, нарізання	Холодні закуски та салати, супи, основні гарячі страви
Картопля	43,9		Холодні закуски та салати, гарячі за основні гарячі страви куски, супи,
Селера	1,3		Супи, основні гарячі страви
Мікрогрін та зелень	1,85	Миття, перебирання	Холодні закуски та салати
Кукурудза	4,21		Супи
Лісові гриби	1,21	Миття, плодоніжки, нарізання	Основні гарячі страви
Гриби білі	2,55		Основні гарячі страви
Цукіні	1,12	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Гарячі закуски
Гарбуз	1,44	Очищення, миття, нарізання	Основні гарячі страви
Печериці	3,0		Гарячі закуски
Шпинат	1,2	Миття, перебирання	Основні гарячі страви
Фрукти та ягоди			
Груша	0,570	Очищення, миття, нарізання	Основні гарячі страви
Лимон	0,350	Миття, нарізання	Холодні закуски та салати
Яблоко	0,340	Очищення, миття, нарізання	Основні гарячі страви
Лісові ягоди	5,500	Миття, перебирання	Десерти
Полуниця	1,29		Десерти

Графік погодинної реалізації продукції кафе «From Their Own»

Години роботи	Кількість порцій, шт.													
Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи		11	21	21	21	63	28	14	21	28	42	19	14	5
Коефіцієнт перерахунку		0,04	0,07	0,07	0,07	0,20	0,09	0,05	0,07	0,09	0,14	0,06	0,05	0,02
Фірмові страви														
Карпачо з телятини	18	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Морквяна запіканка з бринзою	23	1	2	2	2	5	2	1	2	2	3	1	1	0
Томлена рулька «5 Годин» з квашеними овочами	17	1	1	1	1	3	2	1	1	2	2	1	1	0
Фондан з місцевим перцем чилі та вершковим морозивом	22	1	2	2	2	4	2	1	2	2	3	1	1	0
Морс із лісових ягід	12	0	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	0
Холодні закуски та салати														
Рілет із форелі з лимонною олією. Подавання з хрустким хлібом і зеленою сальсою	13	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0
Тартар із телятини з соусом із квасу	15	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0
Нижній мус із локальної печінки, подається з житнім тостом і яблучним чатні.	12	0	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	0
Карпачо з буряка з бринзою та м'ятою	19	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Зелений салат із фореллю та лимонною олією	16	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0
Салат із телятиною slow-cook	18	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Сезонні чернівецькі овочі, заправлені домашньою сметаною та краплями ферментованого соку	21	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Салат із печеного буряка з бринзою та грушею	19	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Салат із маринованих овочів «По-буковинськи»	21	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0

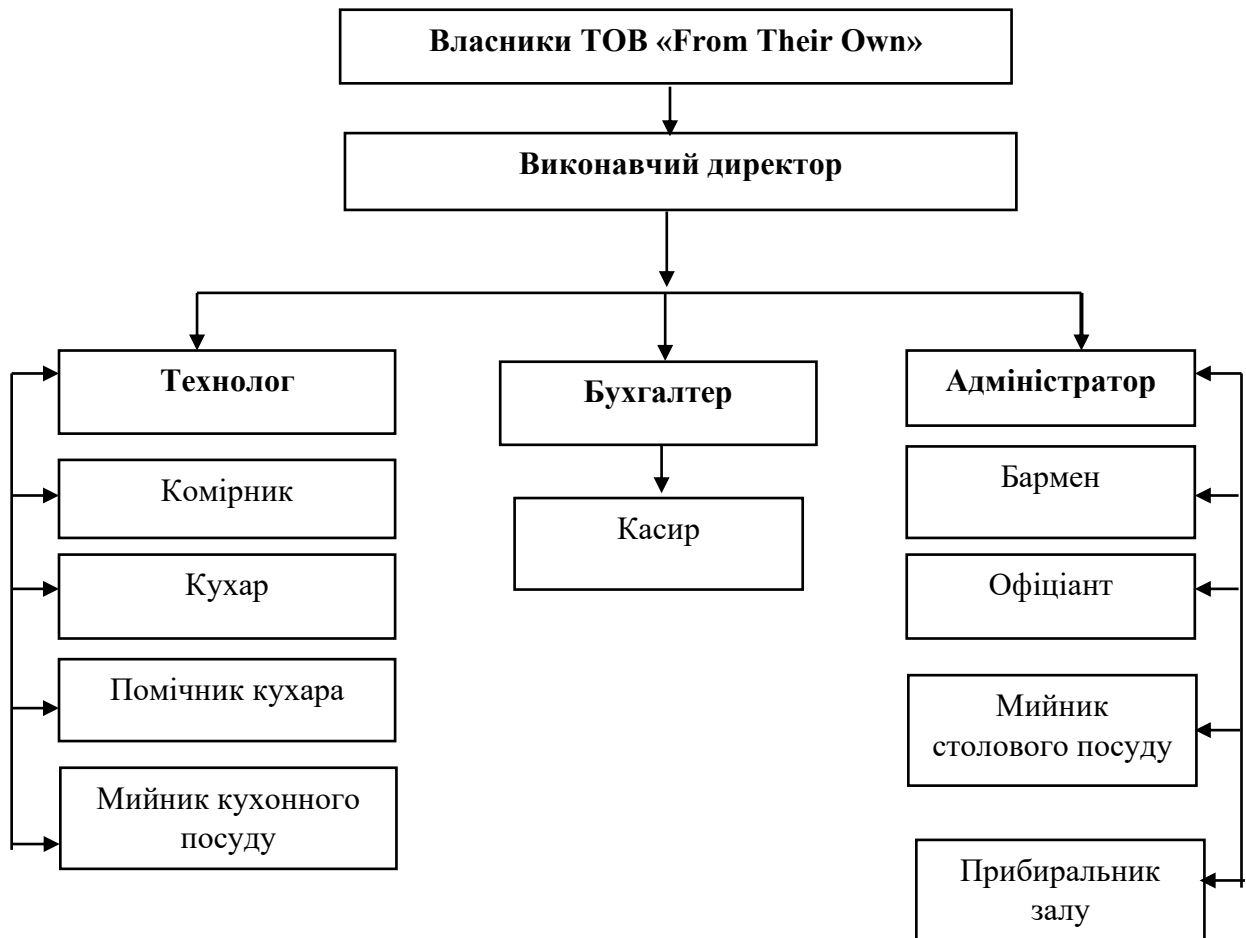
Години роботи	Кількість порцій, шт.													
Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи		11	21	21	21	63	28	14	21	28	42	19	14	5
Коефіцієнт перерахунку		0,04	0,07	0,07	0,07	0,20	0,09	0,05	0,07	0,09	0,14	0,06	0,05	0,02
Гарячі закуски														
Гарячий тартар з лосося ароматизований цитрусом та олією з кропу з оладками із цукіні	77	3	5	5	5	15	7	4	5	7	11	5	4	0
Деруни з грибною підливою	84	3	6	6	6	17	8	4	6	8	12	5	4	0
Запечені овочі з домашнім сиром та травами	71	3	5	5	5	14	6	4	5	6	10	4	4	0
Печериці, томлені у вершковому соусі з локальним білим вином, подаються з хрустким крутонами	43	2	3	3	3	9	4	2	3	4	6	3	2	0
Супи														
Крем-суп з пастернаку з запеченою качиною грудкою	58	2	4	4	4	12	5	3	4	5	8	3	3	0
Борщ локальний з печеним буряком і вишнею	55	2	4	4	4	11	5	3	4	5	8	3	3	0
Кукурудзяний суп із бринзою	48	2	3	3	3	10	4	2	3	4	7	3	2	0
Курячий суп зі спельтовими галушками	54	2	4	4	4	11	5	3	4	5	8	3	3	0
Основні гарячі страви														
Карпатська форель, запечена повільним методом із чебрецем, часником та лимонною олією, подається з овочами аль денте	21	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Запечений судак із хрусткою скоринкою, з овочами	17	1	1	1	1	3	2	1	1	2	2	1	1	0
Філе коропа, томлене у білому вині з селери-соусом та печеним пастернаком	15	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0
Судак смежений з гречаним різотто та лісовими грибами і зеленню з Карпат	15	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0

Години роботи	Кількість порцій, шт.	09:00 – 10:00	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
Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи		11	21	21	21	63	28	14	21	28	42	19	14	5
Коефіцієнт перерахунку		0,04	0,07	0,07	0,07	0,20	0,09	0,05	0,07	0,09	0,14	0,06	0,05	0,02
Філе товстолоба з вершковим шпінатом та карамелізованою цибулею	18	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Стейк фланк з фермерської яловичини з соусом із зеленого перцю	13	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0
Рагу з яловичини по-буковинськи з білими грибами	19	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Свиняча шия су-від із яблучною деміглас-підливою та печеною капустою	17	1	1	1	1	3	2	1	1	2	2	1	1	0
Класичні буковинські ковбаски з печеною картоплею та міксом	15	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0
Філе індички в медово-гірчичному маринаді з розмарином	19	1	1	1	1	4	2	1	1	2	3	1	1	0
Качина ніжка конфі на подушці з картопляного	22	1	2	2	2	4	2	1	2	2	3	1	1	0
Кролик тушкований у вершково-гірчичному соусі	34	1	2	2	2	7	3	2	2	3	5	2	2	0
Кролик запечений у вині з травами та часником	14	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0
Голубці з гречкою та овочами	26	1	2	2	2	5	2	1	2	2	4	2	1	0
Паста з білими грибами та вершковим маслом	10	0	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Десерти														
Панна-кота з лісовими ягодами та ванільним соусом	29	1	2	2	2	6	3	1	2	3	4	2	1	0
Морквяний торт із крем-сиром та грецькими горіхами	34	1	2	2	2	7	3	2	2	3	5	2	2	0
Сирники з локальної рікоти та свіжою полуницею та легким соусом із малини	45	2	3	3	3	9	4	2	3	4	6	3	2	0
Пляцок «Буковинський горіховий»	15	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0

Експлікація приміщень кафе формату «slow food» на 70 місць

№	Назва приміщень	Площа, м²
1	Торговельна зала кафе з барною зоною	139
2	Вестибюль	24,5
3	Гардероб	5
4	Санвузол для жінок	5
5	Санвузол для чоловіків	5
Виробничі приміщення		
6	Доготівельний цех	16
7	Холодний цех	16
8	Гарячий цех	21
9	Мийна кухонного посуду	6,5
10	Мийна столового посуду	11
11	Сервізна	5,5
Складські приміщення		
12	Завантажувальна	11,0
13	Комора сухих продуктів	6,5
14	Комора напоїв	4,0
15	Зона охолоджувальних камер	24,5
16	Комора та мийна тари	4,5
17	Приміщення комірника	5,5
Службово-побутові приміщення		
18	Адміністрація закладу	9
19	Гардероб для чоловіків з душовою кабіною	7
20	Гардероб для жінок з душовою кабіною	7
21	Санвузол для персоналу	4,0
22	Приміщення зав виробництвом	6,0
23	Приміщення офіціантів	6,0
24	Комора інвентарю	4,0
25	Білизняна	5
Технічні приміщення		
26	Теплопункт	9
Всього		367,5

Організаційна система управління кафе «From Their Own»



Посадова структура зі штатного розпису кафе «From Their Own» на 2026 р.

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
	Разом	5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар	7
7	Помічник кухаря	2
8	Офіціант	10
9	Касир	2
10	Бармен	2
	Разом	28
Допоміжний персонал		
11	Прибиральниця	2
12	Мийник кухонного посуду	2
13	Мийник столового посуду	2
	Разом	6
	Разом	39

Планування фонду заробітної плати кафе «From Their Own» 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	27000,00	27000,00	2700,00	1350,00	31050,00	27000,00
2	Бухгалтер	24000,00	24000,00	2400,00	1200,00	27600,00	24000,00
3	Технолог	24000,00	24000,00	2400,00	1200,00	27600,00	24000,00
4	Адміністратор	21000,00	42000,00	4200,00	2100,00	48300,00	21000,00
	Разом	96000,00	117000,00	11700,00	5850,00	134550,00	96000,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	18000,00	18000,00	1800,00	900,00	20700,00
6	Кухар	9	18000,00	162000,00	1800,00	8100,00	171900,00
7	Помічник кухаря	2	15000,00	30000,00	1500,00	1500,00	33000,00
8	Офіціант	12	14000,00	168000,00	16800,00	8400,00	193200,00
9	Касир	2	15000,00	30000,00	1500,00	1500,00	33000,00
10	Бармен	2	17000,00	34000,00	1700,00	1700,00	37400,00
	Разом	28	97000,00	442000,00	25100,00	22100,00	489200,00
Допоміжний персонал							
11	Прибиральниця	2	14000,00	28000,00		2800,00	30800,00
12	Мийник кухонного посуду	2	14000,00	28000,00		2800,00	30800,00
13	Мийник столового посуду	2	14000,00	28000,00		2800,00	30800,00
	Разом	6	42000,00	252000,00		8400,00	92400,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	39	235000,00	811000,00	36800,00	36350,00	716150,00

План з праці на кафе «From Their Own» 2026 рік

Показники	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	39
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	28
допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	8593,80
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1614,60
Основний операційний персонал, тис. грн	5870,40
допоміжний персонал, тис. грн	1108,80
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1533,18
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	441,60
участь працівників у прибутках, тис. грн	39,31
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	10126,98
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Планування поточних витрат кафе «From Their Own» 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	9216,90	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	10126,98	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2227,94	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	1218,00	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	643,89	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	192,34	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	35,16	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	18,43	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	2,77	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	1013,86	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	24696,26	
	У тому числі: умовно змінні витрати	9235,33	
	умовно постійні витрати	15460,93	

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

План благоустрою М 1:500

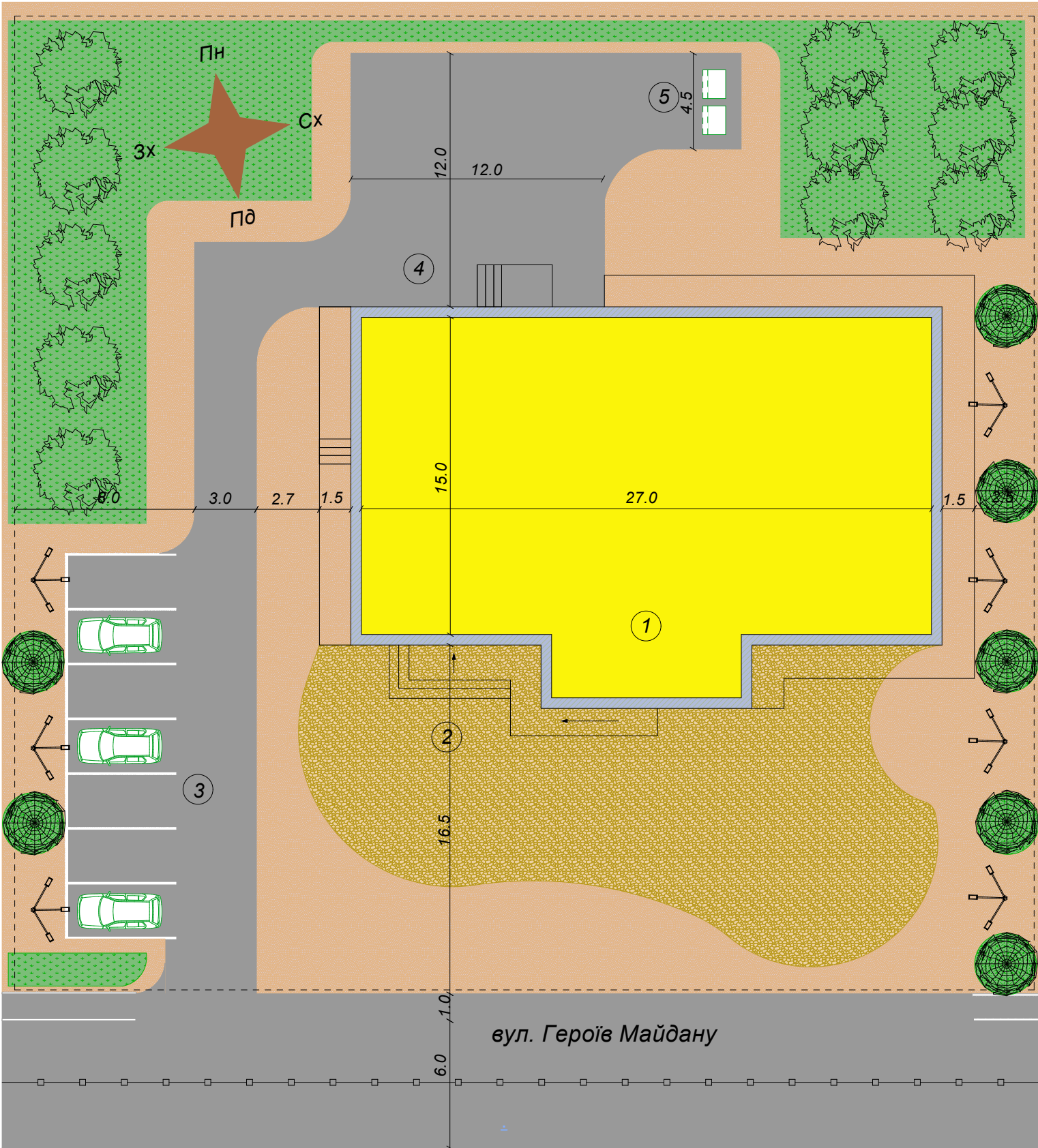
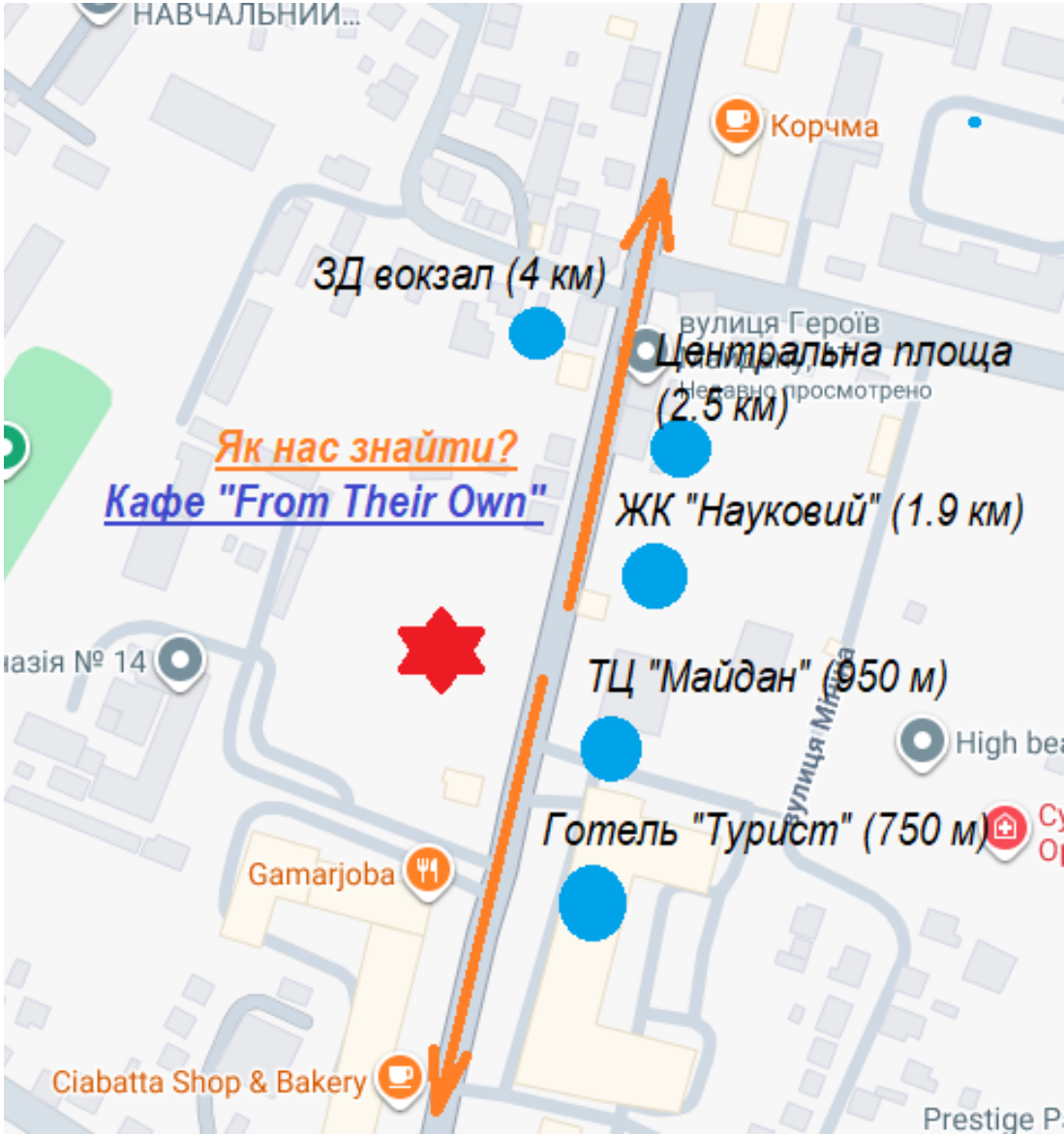


Схема проїзду



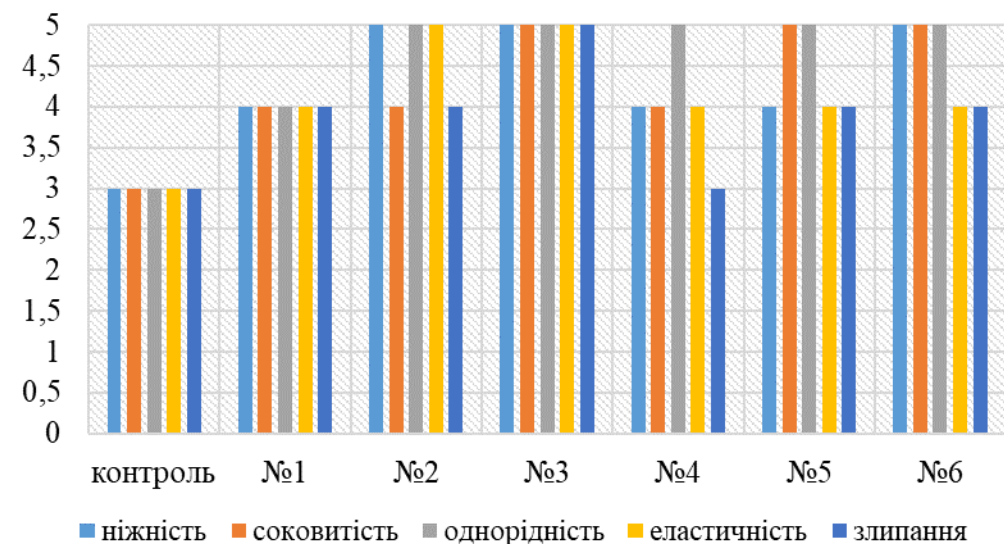
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Кафе	70 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	70 м ²
3	Стоянка для автомобілів	168 м ²
4	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
5	Майданчик для сміттєзбірників	22 м ²

Умовні позначення

	Межа ділянки		Асфальтування		Ліхтар
	Будівля, що проектується		Озеленення		Автомобіль
	Бруківка		Зелені насадження		Бак для сміття

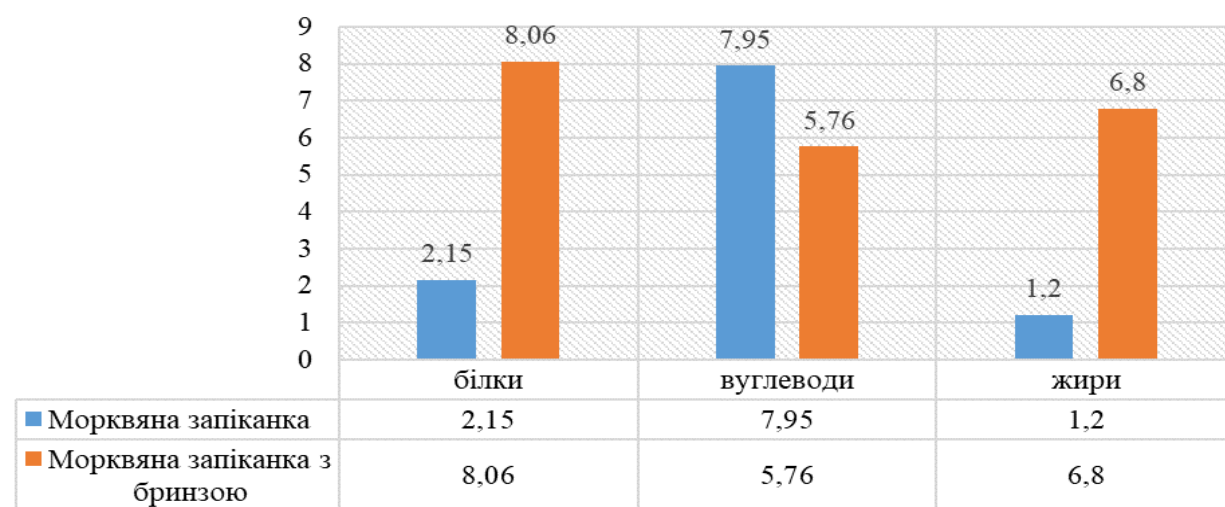
						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-13 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів.			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Кафе на 70 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.		Паламарек К.В.					Д	1	3
Керівник		Брикова Т.М.							
Розробив		Москалюк В.В.				План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		



Показники текстури модельних композицій овочевої страви

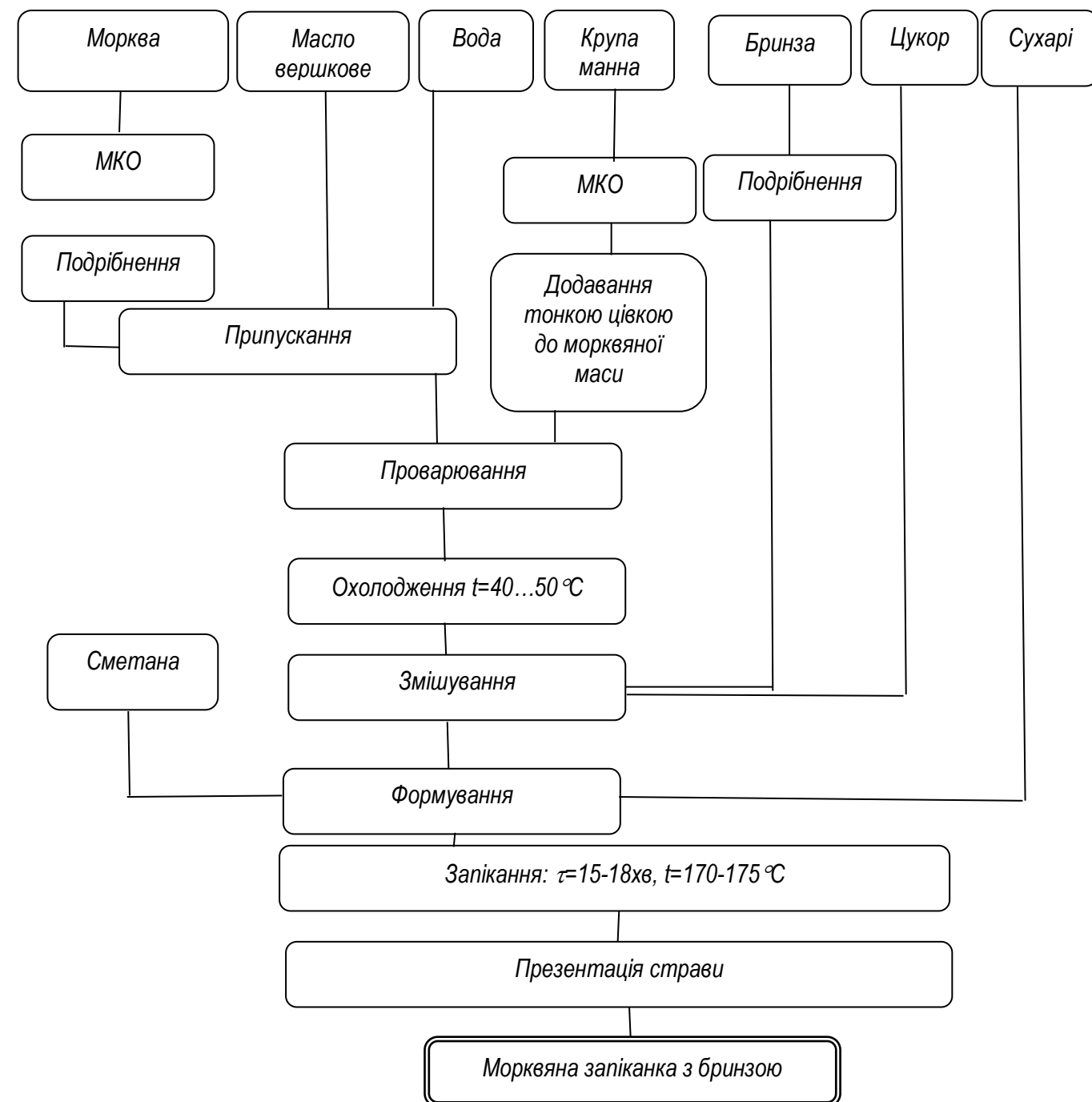
Органолептичні показники морквяної запіканки з бринзою

Показники	Морквяна запіканка (контроль)	Морквяна запіканка з бринзою (зразок №3)
Зовнішній вигляд	Овочева страва, поживна, але не виразна за смаком. Рівномірно пропечена, світло-оранжевого кольору, без вираженої скоринки.	Насичена, збалансована овочева страва з гарною текстурою й гармонійним смаком. Насичений колір, приємна золотиста скоринка.
Колір	Однорідний, світло-помаранчевий	Інтенсивний помаранчевий з легким кремовим відтінком через бринзу
Консистенція	Ніжна	Ніжна, соковита, еластична, добре тримає форму при нарізанні
Смак	Виражений морквяний, злегка солодкуватий	Морквяний смак гармонійно поєднується з легкою солонуватістю та вершковістю бринзи, більш збалансований
Аромат	Ніжний морквяний аромат, нейтральний	Морквяний з вершково-сирним відтінком, більш виразний та апетитний



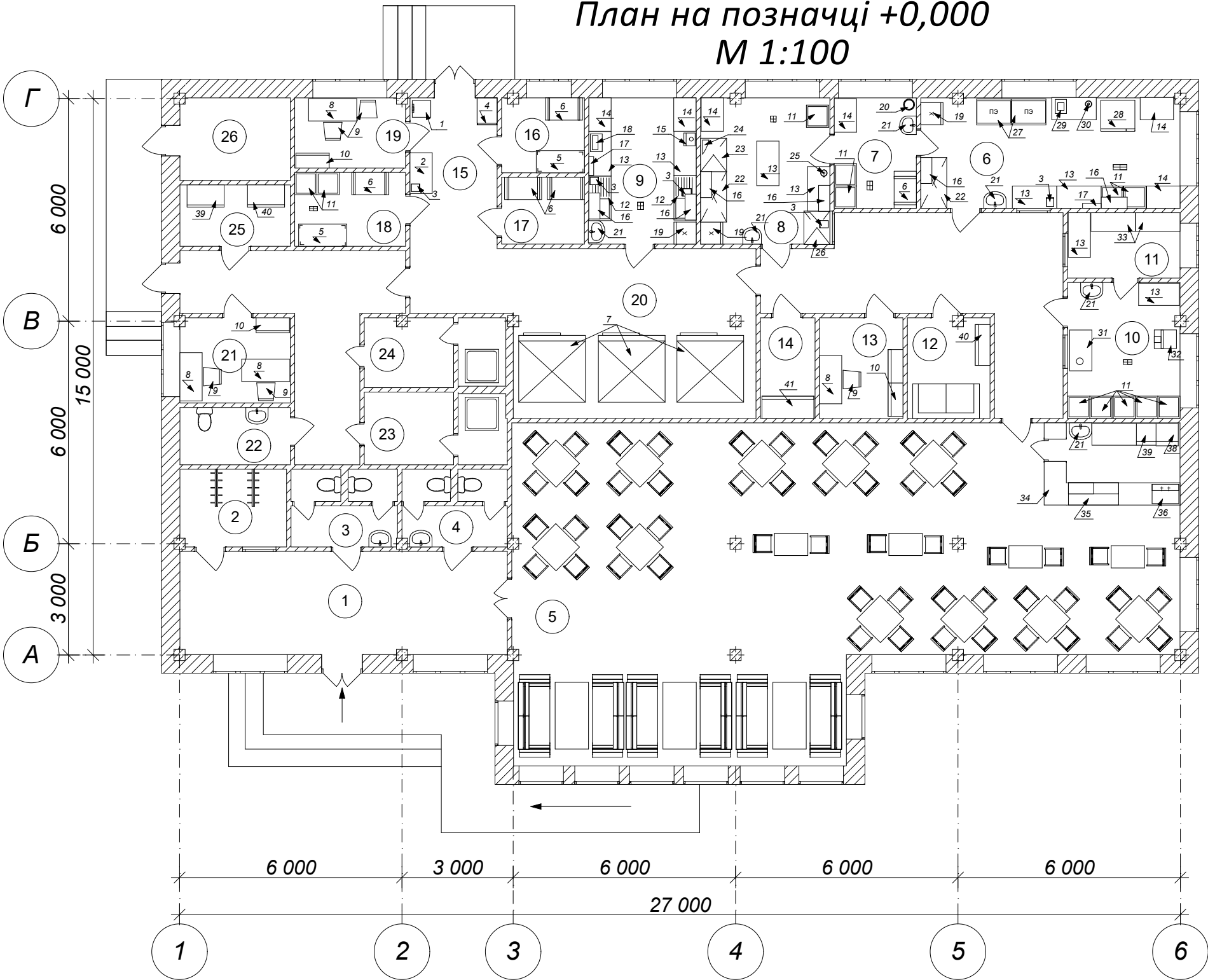
Хімічний склад морквяної запіканки з бринзою

Технологічна схема морквяної запіканки з бринзою



				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-13 д.ф.н. КР ГЧ			
				Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів.			
	П. І. Б.	Підпис	Дата				
Зав. каф.	Паламарек К.В.			Кафе формату «slow food»	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Брикова Т.М.				Н	2	3
Здобувач	Москалюк В.В.			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	24,5
2	Гардероб	6,0
3	Санвузол для жінок	6,0
4	Санвузол для чоловіків	6,0
5	Торговельна зала	139,0
6	Гарячий цех	21,0
7	Мийна кухонного посуду	6,5
8	Холодний цех	14,0
9	Доготівельний цех	11,5
10	Мийна столового посуду	11,0
11	Сервізна	5,5
12	Приміщення офіціантів	6,0
13	Приміщення заввиробництвом	6,0
14	Комора інвентарю	4,0
15	Завантажувальна	11,0
16	Комора сухих продуктів	4,5
17	Комора напоїв	4,0
18	Комора та мийна тари	6,0
19	Приміщення комірника	5,5
20	Зона збірно-розбірних холодильних камер	19,0
21	Контора	7,0
22	Санвузол персоналу	4,5
23	Гардероб з душовою для жінок	7,0
24	Гардероб з душовою для чоловіків	7,0
25	Білезняна	5,0
26	Теплопункт	7,0

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-13 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів.			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Кафе на 70 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.		Паламарек К.В.					Д	3	3
Керівник		Брикова Т.М.							
Розробив		Москалюк В.В.				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	VAGAR VB-W	1	450	500
2	Стіл підсобний	Техно Фуд	1	1100	600
3	Ваги настільні	Luxury QZ-157A	4	200	230
4	Візок вантажний	КИЙ-В	1	540	730
5	Стелаж	Техно Фуд	2	1300	600
6	Підтоварник	Техно Фуд	3	1000	600
7	Збірно-розбірна камера	KX-6,48 Техта	3	1800	1800
8	Стіл письмовий	ФКМ ос-11	4	1300	600
9	Стілець офісний	Доміно	5	600	500
10	Шафа офісна	Компаніт	4	900	600
11	Ванна мийна	Техно Фуд	12	600	600
12	Стіл з ванною	ТЕХНО 2	2	1200	600
13	Стіл виробничий	ТЕХНО 2	9	1200	600
14	Стелаж	ТЕХНО 2	6	900	600
15	Овочерізка	CL 40	1	345	304
16	Полічка навісна	ТЕХНО 2	6	700	300
17	Стерелізатор для ножів	Bimer 725 SM	2	500	130
18	Вакуумний пакувальник	LEV 4	1	475	320
19	Холодильна шафа	SD 1380	3	595	600
20	Бачок для відходів		5	300	300
21	Раковина для миття рук		6	600	550

22	Стіл з холод. шафою	GN2100TN	2	1360	700
23	Стіл з мороз-ною шафою	GF-S901-H6C	1	900	700
24	Слайсер	SIRMAN MIRRA	1	570	560
25	Блендер	Biolomix Trinita	1	200	230
26	Стійка роздавальна	ПХ-1500	1	900	700
27	Плита електрична	ПЕД-4 NEW	2	930	700
28	Пароконвектомат	AP7QM	1	920	840
29	Sous-Vide	Sirman	1	260	380
30	Блендер	JTC OmniBlend V	1	200	240
31	Стіл для залишків відходів	СППО APTE-H	1	1100	600
32	Посудомийна машина	FIR-80-DD	1	500	500
33	Стелаж для посуду	ТЕХНО 2	2	1200	500
34	Барна стійка	BS-125	1	4000	600
35	Станція бармена	BS-1.6-2 Orest	1	1600	600
36	Кавомашина	Astoria Tanya R	1	720	520
37	Шафа для напоїв	Snaige CD35DM	1	600	600
38	Шафа для вина	Candy CWC 200	1	530	585
39	Шафа для брудної білизни	ШБ-1	1	1000	600
40	Шафа для чистої білизни	ШБ-1А	1	1000	600
41	Шафа для мючих засобів	Комфорт	1	1400	600
42	Диван	Аврора	1	1800	930

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-13 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе формату «slow food» із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції з овочів.			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Паламарек К.В.					Кафе на 70 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Брикова Т.М.						Д	За	З
Розробив	Москалюк В.В.								
						Специфікація обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		