

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій
крем-супів»**

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

_____ Петруся Віталія Володимировича
(підпис здобувача)

Науковий керівник
док. техн. наук, професор

_____ Кравченко Михайло Федорович
(підпис керівника)

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна
(підпис завідувача
кафедри)

**Чернівці
2025**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Петрусь Віталію Володимировичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

- 1. Тема кваліфікаційної роботи:**
Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій крем-супів

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

- 2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.**
3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій супів-пюре.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології супів-пюре.

Предмет дослідження: ресторан на 100 місць, крем-суп «Овочевий», біла квасоля, гарбузове насіння, кіноа, сир «Тофу», лляна олія, крем-суп «Гармонія», 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			

2. Архітектура. Дизайн			
3. Управління. Економіка			

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

Михайло КРАВЧЕНКО

(ім'я, прізвище)

**Завдання прийняв до виконання
студент**

Віталій ПЕТРУСЬ

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота присвячена комплексному дослідженню та обґрунтуванню проектування сучасного закладу ресторанного господарства із впровадженням інноваційних технологій приготування крем-супів. Обрана тематика є актуальною, оскільки у сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особливої ваги набуває використання технологій, що забезпечують високу якість, стабільність структури, харчову цінність та гастрономічну унікальність страв.

У роботі здобувач продемонстрував ґрунтовні теоретичні знання та вміння їх практичного застосування. Виконано детальний аналіз сучасних тенденцій у виробництві крем-супів, охарактеризовано інноваційні технологічні прийоми – застосування блендерів високої потужності, пароконвекційного устаткування, вакуумного підготовлення овочевої сировини, низькотемпературного томління, використання рослинних вершків і натуральних загущувачів. Аргументовано доведено їх переваги щодо збереження вітамінного складу, покращення текстури, аромату та органолептичних показників готових страв.

У проєкті розроблено концепцію ресторану, визначено стилістичні особливості, цільову аудиторію, виробничу програму та технологічну структуру. Подано розрахунки виробничих площ, технологічних ліній, підбір сучасного устаткування та характеристику необхідного персоналу. Ґрунтовно висвітлено економічне обґрунтування впроваджених рішень, що свідчить про вміння здобувача проводити комплексний аналіз ефективності роботи закладу.

Матеріал викладено логічно, чітко та науково коректно. Робота містить достатню кількість ілюстративних даних, таблиць, схем та розрахунків, що підтверджують високий рівень виконання. Здобувач продемонстрував уміння приймати самостійні техніко-технологічні рішення та здатність до науково-дослідної діяльності.

Кваліфікаційна робота відповідає встановленим вимогам, вирізняється новизною підходу, практичною значущістю та може бути рекомендована до використання у діяльності сучасних закладів ресторанного господарства.

Вважаю, що кваліфікаційна робота заслуговує на позитивну оцінку, а здобувач — на присвоєння відповідного освітнього ступеня.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Петруся Віталія Володимировича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 20__ p.

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

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента Петруся Віталія Володимировича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій крем-супів

Керівник роботи: Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту «__» _____ 2025 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

На основі проведеного аналізу ринку ресторанного господарства у місті Чернівці прийнято рішення спроектувати новий сучасний ресторан «Fusion» на 100 місць. У закладі планується використовувати найсучасніші технології приготування страв європейської кухні в стилі ф'южн, які будуть готувати професійні кухарі з якісної, натуральної сировини. Розроблено логотип та слоган проєктованого ресторану та розроблено слоган.

На основі аналізу літературних джерел та проведених експериментальних досліджень підтверджено високу перспективність розширення асортименту крем-супів за рахунок включення рослинної сировини таких, як: біла відварна квасоля, лляна олія, гарбузове насіння, сир «Тофу» та кіноа, що дозволяє значно підвищити харчову цінність страви без втрати органолептичних показників.

Розроблено організаційну структуру, об'ємно-планувальне, інженерно-будівельні рішення, розраховано вартість будівництва ресторану. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проєкту.

Кваліфікаційна робота викладена на ____ сторінках пояснювальної записки та містить ____ таблиць, _____ рисунків, ____ додатків. Графічний матеріал представлений на ____ аркушах.

Ключові слова: ресторан, крем-суп «Овочевий», біла квасоля, гарбузове насіння, кіноа, сир «Тофу», лляна олія, крем-суп «Гармонія», організаційна структура, схема технологічного процесу.

The summary

Based on the analysis of the restaurant market in the city of Chernivtsi, a decision was made to design a new modern restaurant "Fusion" for 100 seats. The institution plans to use the most modern technologies for cooking European fusion cuisine, which will be prepared by professional chefs from high-quality, natural raw materials. The logo and slogan of the designed restaurant have been developed and a slogan has been developed.

Based on the analysis of literary sources and conducted experimental studies, the high prospects of expanding the range of cream soups by including vegetable raw materials such as: boiled white beans, linseed oil, pumpkin seeds, "Tofu" cheese and quinoa have been confirmed, which allows significantly increasing the nutritional value of the dish without losing organoleptic indicators.

The organizational structure, spatial planning, engineering and construction solutions have been developed, the cost of building a restaurant has been calculated. A consolidated annual plan of economic activity results has been developed. An assessment of capital investments and the return on investment project has been carried out.

The qualification work is presented on ___ pages of the explanatory note and contains ___ tables, _____ figures, ___ appendices. The graphic material is presented on ___ sheets.

Keywords: restaurant, cream soup "Vegetable", white beans, pumpkin seeds, quinoa, cheese "Tofu", linseed oil, cream soup "Harmony", organizational structure, technological process diagram.

ЗМІСТ

Вступ	
Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	
1.1. Концепція закладу ресторанного господарства	
1.1.1. Аналіз ринку спеціалізованих закладів ресторанного господарства	
1.1.2. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Організація виробничого процесу	
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	
3.3. Ефективність інвестиційного проєкту	
Резюме проєкту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	



ВСТУП

Актуальність теми. Сфера ресторанного господарства в Україні перебуває у стані активного розвитку, що зумовлено підвищенням рівня гастрономічної культури, зростанням туристичних потоків та прагненням споживачів до нових кулінарних вражень. Сучасний ресторанний ринок формує попит на концептуальні заклади, які здатні поєднувати якість, інноваційність та унікальний підхід до створення страв і сервісу. У цьому контексті однією з найперспективніших тенденцій виступає кухня ф'южн, яка відповідає запитам сучасних відвідувачів на різноманітність, креативність та нестандартний гастрономічний досвід.

Кухня ф'южн (*fusion cuisine*) передбачає гармонійне поєднання технік, інгредієнтів та традицій різних національних кухонь. Її основою є інноваційність, свобода від жорстких кулінарних правил та можливість створення авторських страв, у яких переплітаються кулінарні культури Сходу і Заходу, Європи та Азії, Латинської Америки та середземноморського регіону. Такий підхід дозволяє формувати оригінальні смакові комбінації, застосовувати сучасні технології приготування, адаптувати меню під локальні продукти та вподобання цільової аудиторії.

На світовій гастрономічній арені кухня ф'южн посідає важливе місце завдяки успішним ресторанам, які стали еталоном у цьому напрямі. Серед них:

- Maido (Перу) — один із найкращих ресторанів світу, відомий ніккей-ф'южн, що поєднує японську та перуанську кухні;
- Odette (Сінгапур) — приклад вишуканого поєднання французьких технік та азійських смакових акцентів;
- Changa (Стамбул) — ресторан, що поєднує турецьку кухню з середземноморською та «Pacific Rim» стилями;
- Roy's (Гаваї/США) — ф'южн японських технік, гавайських продуктів та європейського підходу до подачі;

- Masala y Maíz (Мексика) — інноваційне поєднання мексиканської, індійської та африканської гастрономічних традицій;
- Sausalitos (Європа) — популярний приклад демократичного ф'южну у форматі casual dining.

Успіх цих закладів демонструє, що ф'южн — це не просто змішування смакових традицій, а створення нової гастрономічної ідентичності, де головними є творчість, експеримент і вміння шеф-кухаря гармонійно поєднувати різні інгредієнти.

Місто Чернівці має значний потенціал для розвитку закладів із сучасними гастрономічними концепціями. Туристична привабливість міста, його культурне різноманіття та активний попит на інноваційні ресторани формують сприятливі умови для впровадження проєкту ресторану з кухнею ф'южн. Незважаючи на достатню кількість закладів харчування, сегмент ф'южн-ресторанів у Чернівцях є недостатньо заповненим, що створює передумови для появи конкурентоспроможного, сучасного та унікального гастрономічного простору.

Проектування ресторану з кухнею ф'южн передбачає комплексний підхід: аналіз ринкового середовища, обґрунтування концепції закладу, розроблення меню та технологічних процесів, організаційно-економічні розрахунки, визначення вимог до персоналу, планування інтер'єру та сервісної моделі. Реалізація такого закладу сприятиме розвитку гастрономічної інфраструктури міста, підвищенню рівня туристичної привабливості Чернівців та задоволенню попиту на інноваційні формати харчування.

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій супів-пюре.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології супів-пюре.

Предмет дослідження: ресторан на 100 місць, крем-суп «Овочевий», біла квасоля, гарбузове насіння, кіноа, сир «Тофу», лляна олія, крем-суп «Гармонія», теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Значимість результатів. Прийняті у кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для будівництва ресторану «Fusion» на 100 місць, який буде спроектовано у м. Чернівці по вул. Головна 64а.

На основі аналізу літературних джерел та проведених експериментальних досліджень підтверджено високу перспективність розширення асортименту крем-супів за рахунок включення рослинної сировини таких, як: біла відварна квасоля, лляна олія, гарбузове насіння, сир «Тофу» та кіноа, що дозволяє значно підвищити харчову цінність страви без втрати органолептичних показників.

Зокрема, додавання білої квасолі та кіноа забезпечує збільшення вмісту повноцінного рослинного білка та клітковини, що позитивно впливає на ситність і функціональну харчову цінність супу. Лляна олія та гарбузове насіння збагачують продукт поліненасиченими жирними кислотами (омега-3, омега-6), мінералами та вітамінами, що сприяє профілактиці серцево-судинних захворювань та покращує метаболічні процеси. Застосування сиру «Тофу», як замітника вершків дозволяє зберегти кремову текстуру та ніжний смак супу, збагативши його білками.

Проведені дослідження демонструють, що оптимальне поєднання цих добавок забезпечує збалансований смак, привабливу консистенцію і колір, а також підвищує функціональні та біологічні властивості страви.



РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція закладу ресторанного господарства

1.1.1. Аналіз ринку спеціалізованих закладів ресторанного господарства

Місто Чернівці є одним із провідних туристичних, культурних та економічних центрів Західної України, що зумовлює активний розвиток сфери ресторанного господарства. Ринок харчування тут характеризується високим рівнем конкуренції, різноманітністю форматів закладів, а також поступовим переходом від традиційних ресторанів до концептуальних, авторських та ф'южн-проектів. В останні роки спостерігається тенденція до створення сучасних гастрономічних просторів, які поєднують не лише функцію харчування, а й культурно-досвідову складову.

У Чернівцях функціонує понад 250 закладів ресторанного господарства різних типів: ресторани, кафе, кав'ярні, бістро, бари, паби, лаунж-простори та фуд-корти. Серед них вагому частку становлять кафе й кав'ярні, однак зростає частка повноцінних ресторанів середнього й високого цінового сегментів, орієнтованих на гостей міста, туристів та ділові зустрічі.

Асортиментна політика ресторанів у місті Чернівці характеризується значною варіативністю кухонь світу. Найбільш поширеними є українська, італійська, європейська, японська та грузинська кухні. Водночас останніми роками все більше закладів впроваджують ф'южн-формат, тобто поєднання кулінарних традицій різних країн і регіонів у межах одного меню. Такий підхід сприяє оновленню гастрономічної пропозиції, задоволенню попиту споживачів, орієнтованих на новизну смаків та гастрономічні експерименти.

До числа найпопулярніших і найрейтинговіших ресторанів міста належать такі заклади, як: «Кампана» (Kampana), «Grand AristOcrate», «АлМі», «Historia Resto Bar», «Панський Двір», «Zone of Secret Kitchen». Їх об'єднує авторський підхід до приготування страв, сучасний дизайн інтер'єрів, високий рівень сервісу та прагнення поєднувати традиційні європейські технології з азійськими або

середземноморськими кулінарними практиками. Зокрема, ресторан «Кампана» вирізняється наявністю страв із м'яса сухої витримки, японських сетів і авторських соусів, тоді як «АлМі» поєднує українську гастрономічну основу з елементами французької та середземноморської кухонь. «Grand AristOcrate» та «Historia Resto Bar» орієнтовані на атмосферність, естетику подачі, барну культуру та гастрономічний комфорт.

Окрему нішу займають ресторани азійської спрямованості — «YOKI», Tikithai, Суші-Студія — які активно адаптують східні рецептури до європейського сприйняття, створюючи нові комбінації смаків. Такі заклади також відносять до ф'южн-категорії, адже вони інтегрують азійські технології (вок-смаження, місо-соуси, морепродукти) у сучасну європейську систему подачі та обслуговування.

Аналізуючи ринок ресторанного господарства у м. Чернівці, серед основних тенденцій його розвитку варто виокремити:

- орієнтацію на авторську кухню й унікальний гастрономічний досвід;
- зростання інтересу до здорового харчування, використання локальних і фермерських продуктів;
- поширення ф'южн-концепцій із поєднанням азійської, середземноморської та української кулінарних традицій;
- популяризацію відкритих кухонь і шоу-готування;
- цифровізацію процесів бронювання, замовлення та доставки;
- розширення пропозицій у сфері кафе-пекарень, кав'ярень-десертних, де також починають з'являтися експериментальні ф'южн-десерти.

Проведений аналіз ринку ресторанного господарства міста Чернівці засвідчив його активний розвиток і наявність широкого спектра закладів різних форматів — від класичних ресторанів і кафе до кав'ярень та фастфудів. Проте, попри значну кількість підприємств, асортиментна структура ринку свідчить про обмежене представлення закладів у форматі “fusion”, які поєднують елементи різних національних кухонь та пропонують авторські гастрономічні рішення.

Більшість існуючих ресторанів міста орієнтовані переважно на традиційну українську або європейську кухню, а ф'южн-формат реалізовано лише в окремих закладах і часто має локальний характер без чіткої концептуальної системи. Це створює передумови для розширення ринку за рахунок впровадження нових гастрономічних напрямів, що відповідають сучасним споживчим очікуванням, орієнтованим на інноваційність, унікальність смаку та високий рівень сервісу.

Отже, доцільним і перспективним є проектування нового закладу ресторанного господарства у стилі “fusion”, який поєднуватиме кулінарні традиції європейської кухні з азійськими елементами, застосовуватиме сучасні технології приготування страв та забезпечуватиме відвідувачам новий рівень гастрономічного досвіду.

Одним із перспективних місць для будівництва нового закладу ресторанного господарства у місті Чернівці визначено ділянку за адресою вул. Головна, 64а (рис. 1.1).

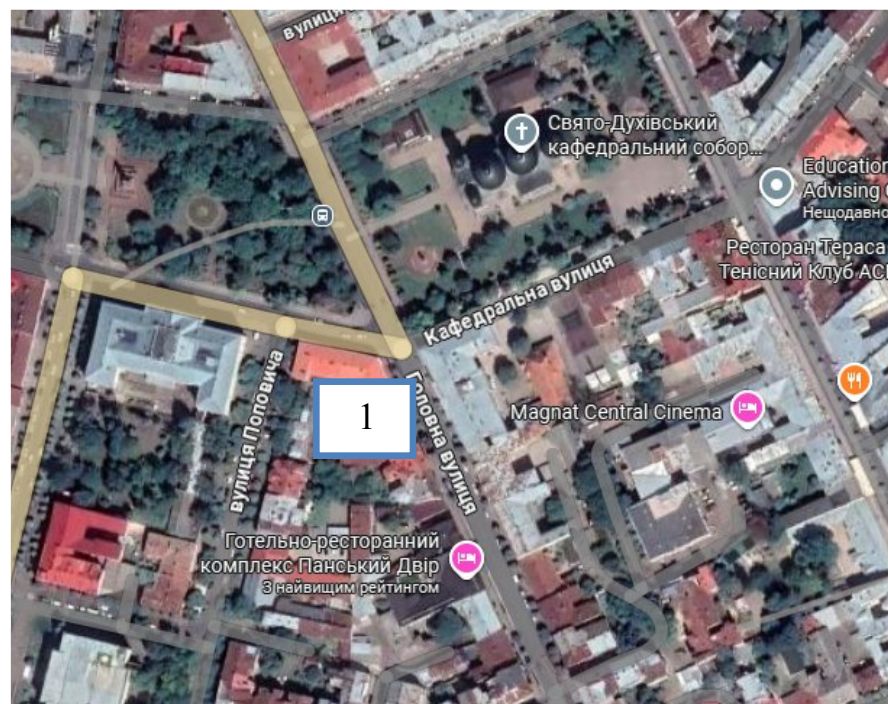


Рис.1.1. Місце проектування нового закладу ресторанного господарства
у м. Чернівці

1 – проєктований заклад ресторанного господарства, вул. Головна 64а

Обрана локація розташована у центральній частині міста, що забезпечує вигідне географічне положення та високий рівень транспортної і пішохідної доступності. Вулиця Головна є однією з основних магістралей Чернівців, яка поєднує історичний центр із житловими та діловими кварталами, що створює стабільний потік потенційних відвідувачів.

Територія характеризується розвиненою інфраструктурою, наявністю комунікацій, зручним транспортним сполученням, близькістю зупинок громадського транспорту та паркувальних зон. У безпосередній близькості до ділянки розташовані магазини, кав'ярні, адміністративні установи, заклади освіти, що сприяє формуванню активного міського середовища. Завдяки цьому локація є привабливою не лише для місцевих мешканців, а й для туристів, які відвідують центральну частину міста.

Історично вулиця Головна є однією з найстаріших у Чернівцях. Вона почала формуватися ще у XVIII–XIX століттях, у період активної урбанізації міста за часів Австро-Угорської імперії. Архітектурне середовище вулиці вирізняється поєднанням стилів неоренесансу, модерну, класицизму та сецесії, що створює унікальну атмосферу історичного центру. Багато будівель на цій вулиці мають культурну та історичну цінність, а частина з них перебуває під охороною держави, як пам'ятки архітектури. Ця історична автентичність сприяє привабливості території для розвитку сучасних гастрономічних і туристичних проєктів.

Розташування майбутнього ресторану у такому середовищі надає можливість поєднати історичну архітектуру з сучасним авторським дизайном і гастрономічною концепцією стилю *fusion*. Зокрема, у цій частині Чернівців відчувається дефіцит сучасних закладів із нестандартним підходом до кухні, що відкриває перспективи для розвитку нового ресторану, орієнтованого на поєднання європейських і азійських кулінарних традицій.

Враховуючи вище наведені дані, робимо висновок, що проєктований ресторан відрізнятиметься низкою переваг у порівнянні з наявними закладами-

конкурентами:

1. Оригінальність концепції: Заклад є унікальним для даної локації, що підвищує його привабливість для відвідувачів, зацікавлених у нових гастрономічних досвідах.

2. Висока якість продуктів: У ресторані використовуються виключно свіжі, сертифіковані фермерські продукти високої якості.

3. Доступна цінова політика: Незважаючи на формат закладу, ціни залишаються помірними, що робить його доступним для широкого кола клієнтів.

4. Широкий асортимент страв: Меню пропонує різноманітні страви європейської кухні, що відповідає різним смаковим вподобанням відвідувачів.

5. Можливість замовлення на виніс: Передбачена опція онлайн-замовлення, що забезпечує зручність і економію часу для гостей.

6. Наявність автомобільної парковки: Ресторан обладнаний просторою парковкою, включно з місцями для електромобілів, що підвищує комфорт відвідувачів.

1.1.2. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства

Проектований заклад ресторанного господарства у м. Чернівці матиме назву «Fusion». Проектований ресторан «Fusion» буде спрямований на поєднання традиційних та сучасних кулінарних підходів у стилі «ф'южн». У ресторані гостям пропонуватимуть не лише смачні, а й корисні страви європейської кухні з елементами азійської кухні, що готуватимуться переважно з локальної сировини, що постачатиметься локальними фермерськими господарствами. Виняток становлять лише окремі інгредієнти, які неможливо отримати на внутрішньому ринку та які доставляються з-за кордону.

Проектований ресторан «Fusion» позиціонує себе, як сучасний міський ресторан, орієнтований на створення унікального гастрономічного досвіду для широкої аудиторії та на досягнення статусу одного з провідних ресторанів у місті Чернівці. Меню ресторану включатиме широкий асортимент страв

європейської кухні у стилі «ф'южн», що поєднують локальні традиції та сучасні кулінарні тенденції. Особлива увага приділяється відбору продуктів: всі вони закупаються у фермерських господарствах Буковини, що гарантує їхню свіжість, високу якість та екологічну безпеку.

Команда обслуговуючого персоналу проєктованого ресторану «Fusion» у м. Чернівці, забезпечуватиме високий рівень гостинності та професіоналізму, щодо обслуговування відвідувачів. Даний ефект забезпечуватиметься завдяки підтримці кваліфікації співробітників, які щорічно проходять регулярні курси підвищення професійної майстерності, що дозволить створювати комфортну атмосферу для гостей та формувати позитивний імідж проєктованого ресторану «Fusion». Проєктуватиметься ресторан на 100 місць, що дозволить прийняти більшу кількість гостей на відміну від конкурентів.

Логотип проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць наведено на рисунку 1.2:



Рис.1.2. Логотип ресторану «Fusion»

Легенда ресторану «Fusion (основна концептуальна ідея) – ресторан «Fusion» спрямований на формування сучасного гастрономічного простору, який поєднує традиції європейської кухні з інноваційними підходами у приготуванні страв. Заклад запрошує мешканців Чернівців та гостей міста відвідати ресторан, де пропонуються страви у різноманітних кулінарних інтерпретаціях, що

відзначаються нестандартним поєднанням інгредієнтів. Такий підхід дозволяє надавати кожній страві нові смакові відтінки та створювати унікальні гастрономічні враження. Кухарський колектив ресторану володіє високим рівнем професійної майстерності, що забезпечує стабільну якість приготування страв і дозволяє формувати незабутні смакові враження у відвідувачів. Одночасно заклад прагне підтримувати оптимальний баланс між ціновою політикою, якістю обслуговування та дизайнерським оформленням інтер'єру в стилі «ф'южн», що спільно створює комфортну та привабливу атмосферу для гостей і сприяє їх повторним візитам.

На основі концепції проєктованого ресторану "Fusion" у м. Чернівці, визначено слоган - «»Fusion» – смак, що поєднує традиції та інновації».

Слоган ресторану «Fusion» відображає основну концептуальну ідею закладу та підкреслює його ключові конкурентні переваги. Він акцентує увагу на поєднанні традиційних кулінарних цінностей європейської кухні з сучасними кулінарними техніками та нестандартними інгредієнтами, що формує унікальні смакові відтінки кожної страви.

Концептуальне меню

Меню проєктованого ресторану «Fusion» формату на 100 місць характеризується високим рівнем різноманітності, що дозволяє задовольнити широкий спектр смакових вподобань відвідувачів. Воно структуровано за категоріями: фірмові страви, холодні та гарячі закуски, супи, основні гарячі страви, десерти, гарячі та холодні напої, хлібобулочні та кондитерські вироби, фрукти.

Особливістю меню є висока гастрономічна складність страв, що досягається використанням локальної сировини та нестандартних інгредієнтів, включаючи морепродукти, мармурову яловичину, екзотичні соуси та сезонні овочі. Страви подаються у сучасних інтерпретаціях європейської кухні у стилі «ф'южн», що підкреслює інноваційний підхід закладу до кулінарії.

Меню включає, як класичні позиції (супи, пасти, салати), так і авторські композиції з креативною подачею, що підвищує цінність гастрономічного досвіду для відвідувачів. Окрему увагу приділено фірмовим десертам та напоям власного виробництва, що сприяє формуванню унікального бренду ресторану.

Цінова політика закладу передбачає доступність широкого асортименту страв при високій якості інгредієнтів, що робить ресторан привабливим для різних категорій клієнтів. Таким чином, меню ресторану «Fusion» поєднує принципи гастрономічної інноваційності, високої якості та різноманітності пропозицій, відповідаючи концепції закладу та очікуванням сучасного споживача.

Окрім того, в ресторані «Fusion» на 100 місць відвідувачам буде запропоновано барну карту із широким асортиментом алкогольних напоїв, розливного пива, гарячих та холодних напоїв (Додаток А).

Концептуальний дизайн та атмосфера

Враховуючи концепцію проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць, інтер'єр планується виконати у стилі ф'южн, що поєднує елементи минулого, сучасного та майбутнього. Такий підхід дозволяє створити унікальну атмосферу, яка сприяє комфорту відвідувачів та підкреслює концепцію закладу.

Стиль ф'южн передбачає використання різноманітних матеріалів і фактур. У декорі поєднуються дерево, метал, скло, шкіра та пластик, натуральні й штучні матеріали, бюджетні та високоякісні елементи. Особлива увага приділяється фактурності поверхонь: цегляна кладка, необроблене дерево, камінь або кераміка підкреслюють характер інтер'єру та створюють контраст між грубими й ніжними, старими й новими елементами.

Оздоблення стін виконується у різних варіаціях: фарбування в нейтральні відтінки, декоративна штукатурка, дерев'яні панелі або шпалери. Стелі та стіни виконують роль фону, підкреслюючи красу меблів, декоративних елементів та текстилю. Підлога оформлюється з натуральних матеріалів — дерево, камінь,

плитка, ламінат або наливний бетон. Глянцеві поверхні застосовуються обмежено та поєднуються з м'якими текстурами, що створює затишок і тепло в інтер'єрі.

Освітлення передбачає використання точкових світильників, настільних ламп, торшерів та бра для розсіяного м'якого світла. Центральна люстра можлива, але підбирається з урахуванням загальної композиції інтер'єру.

Декор та аксесуари об'єднують мотиви різних епох і культур, підкреслюючи концепцію ф'южн. Колірна палітра включає яскраві акценти (рожевий, бірюзовий, фіолетовий, жовтий, помаранчевий), а також природні та анімалістичні мотиви. Рослинні елементи представлені стилізованими джунглями, пальмами та ліанами, що додають динаміки та живої атмосфери.

Таким чином, інтер'єр ресторану «Fusion» забезпечує гармонійне поєднання естетики, комфорту та функціональності, створюючи унікальну атмосферу, яка відповідає концепції закладу та сприяє привабливості і повторним візитам гостей.

Висновок

На основі проведеного аналізу ринку ресторанного господарства у місті Чернівці прийнято рішення спроектувати новий сучасний ресторан «Fusion» на 100 місць. У закладі планується використовувати найсучасніші технології приготування страв європейської кухні в стилі ф'южн, які будуть готувати професійні кухарі з якісної, натуральної сировини.

Концепцію ресторану «Fusion» на 100 місць, що проектується у м. Чернівці по вулиці Головна 64а, наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Концепція ресторану «Fusion» на 100 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна

Адміністративна територія	Чернівці
Адміністративний район населеного пункту (території)	Вулиця Головна 64а
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень ділової активності, наявність рекреаційної зони
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	250 закладів ресторанного господарства
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«Fusion»
Логотип	
Легенда	Ресторан «Fusion» спрямований на формування сучасного гастрономічного простору, який поєднує традиції європейської кухні з інноваційними підходами у приготуванні страв. Заклад запрошує мешканців Чернівців та гостей міста відвідати ресторан, де пропонуються страви у різноманітних кулінарних інтерпретаціях, що відзначаються нестандартним поєднанням інгредієнтів. Такий підхід дозволяє надавати кожній страві нові смакові відтінки та створювати унікальні гастрономічні враження. Кухарський колектив ресторану володіє високим рівнем професійної майстерності, що забезпечує стабільну якість приготування страв і дозволяє формувати незабутні смакові враження у відвідувачів. Одночасно заклад прагне підтримувати оптимальний баланс між ціновою політикою, якістю обслуговування та дизайнерським оформленням інтер'єру в стилі «ф'южн», що спільно створює комфортну та привабливу атмосферу для гостей і сприяє їх повторним візитам.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв європейської кухні в стилі ф'южн з елементами азійської кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	

Стиль дизайну	«Fusion»
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	організація обслуговування свят, сімейних обідів
Режим роботи	Щоденно з 12:00 до 24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний - 100 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	3,0 разів

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Супи є важливим елементом раціону сучасної людини, оскільки вони забезпечують організм необхідними нутрієнтами та сприяють оптимальному функціонуванню травної системи. Завдяки своїй універсальності супи посідають провідне місце у структурі харчування населення більшості країн світу, а також є обов'язковою складовою меню закладів ресторанного господарства. На сьогодні відомо понад 150 типів супів, які представлені більше ніж тисячею різновидів, причому кожен з них може мати кілька регіональних чи авторських варіацій.

Фізіолого-біохімічне значення супів полягає у тому, що вони поєднують ситність із легкістю споживання: страви швидко засвоюються, забезпечують відчуття тепла та комфорту, сприяють активації процесів травлення. У порівнянні з термічною обробкою шляхом смаження, при варінні у супах зберігається значно більша кількість біологічно активних речовин овочів, грибів, м'яса та птиці. Окрім того, супи характеризуються нижчою калорійністю у порівнянні з основними стравами, водночас не поступаючись їм за кількістю вітамінів, мінералів і макронутрієнтів.

Класифікація супів здійснюється за кількома ознаками. Найбільш поширеним є поділ на гарячі та холодні супи. За характером основи виокремлюють страви на бульйонах і відварах, які додатково класифікують як заправні, пюреподібні та прозорі. До групи гарячих належать супи на м'ясних, рибних чи овочевих бульйонах, а також молочні супи. Холодні супи традиційно готують на квасі або інших кисломолочних чи ферментованих напоях. Окремо виділяють фруктові-ягідні супи, які в літній період подаються охолодженими, а в зимовий можуть споживатися як у холодному, так і в гарячому вигляді.

Особливе місце серед різноманіття супів належить крем-супам, які набули широкої популярності не лише у ресторанній гастрономії, а й у здоровому та лікувально-профілактичному харчуванні. Технологія їх виробництва передбачає подрібнення овочів, бобових, грибів чи інших інгредієнтів до стану гомогенного пюре з подальшим введенням вершків, молока, олій холодного віджиму чи білкових добавок. Це забезпечує підвищення харчової та біологічної цінності страви. На відміну від супів-пюре, крем-супи відзначаються більш делікатною, шовковистою консистенцією та збалансованим смаковим профілем.

Сучасні наукові дослідження спрямовані на розроблення крем-супів із підвищеним вмістом функціональних інгредієнтів. Так, використання бобових культур (нут, сочевиця, квасоля), молочних продуктів (сир, вершки, йогурт) чи рибного філе дозволяє значно підвищити білкову цінність продукту. Збагачення вітамінно-мінеральним комплексом можливе шляхом введення овочів (морква, гарбуз, броколі, шпинат, цвітна капуста), а також морських водоростей. Додавання горіхів, насіння, зелені та натуральних спецій (імбир, куркума, часник) забезпечує антиоксидантний ефект та підсилює функціональність страви.

Вітчизняні науковці також роблять вагомий внесок у цю сферу. Так, дослідники Національного університету харчових технологій (І. Л. Корецька, В. В. Польовик, Л. А. Чижевська) розробили рецептуру крем-супів із додаванням сичужних сирів, визначили оптимальну їх кількість у рецептурі, створили

технологічну схему виробництва та здійснили порівняльний аналіз хімічного складу контрольних і дослідних зразків. Науковці Київського національного торговельно-економічного університету дослідили вплив сочевиці на якість готових крем-супів, визначили раціональну її кількість, оцінили органолептичні властивості та запропонували рецептурні рішення, які дозволяють значно підвищити харчову і біологічну цінність страв. В іншій роботі І. Могильного було зосереджено увагу на удосконаленні технології виробництва крем-супів на основі гарбузового пюре: визначено оптимальні режими термічної обробки, проведено оцінку хімічного складу гарбуза та досліджено його вплив на фізико-хімічні характеристики готової страви. Крім того, українські науковці М. Сіверчук та Є. Шугаєв запатентували рецептуру крем-супу на основі кокосового молока, що стало інноваційним напрямом з огляду на вивчення функціональних властивостей нетрадиційної сировини та її вплив на якість готової страви.

Таким чином, розвиток технологій виробництва крем-супів спрямований на вдосконалення їх рецептур із метою підвищення харчової, біологічної та функціональної цінності, що відкриває широкі можливості для формування асортименту страв здорового харчування, як у сфері ресторанного господарства, так і у лікувально-профілактичному харчуванні.

Метою досліджень є розроблення інноваційної технології овочевого крем-супу покращеної харчової цінності.

Об'єкт досліджень – технологія приготування овочевого крем-супу із використанням білої вареної квасолі, гарбузового насіння, кіноа, сиру «Тофу» та лляної олії.

Предмет дослідження – крем-суп «Овочевий», біла квасоля, гарбузове насіння, кіноа, сир «Тофу», лляна олія, крем-суп «Гармонія».

Одним із інгредієнтів, який планується використовувати в технології крем-супу – біла квасоля, яка належить до найцінніших бобових культур завдяки своїм поживним властивостям та широкому спектру біологічно активних речовин. Вона є важливим джерелом енергії, білків, складних вуглеводів, харчових

волокон, вітамінів та мінералів, що визначає її значний вплив на здоров'я людини та доцільність включення до щоденного раціону.

У 100 г сухої білої квасолі міститься в середньому 300–315 ккал. Основу складу становлять вуглеводи (60–62 г), серед яких переважає крохмаль, що забезпечує тривале відчуття ситості. Важливим компонентом є харчові волокна (15–17 г), які покращують роботу травної системи, нормалізують мікрофлору кишечника та знижують ризик серцево-судинних захворювань. Білки (20–23 г) мають високу біологічну цінність і містять усі незамінні амінокислоти, тому квасолі рекомендують як альтернативу м'ясу у вегетаріанському та дієтичному харчуванні. Вміст жирів невеликий (1,2–1,6 г), переважно це поліненасичені кислоти, корисні для серця.

Біла квасоля багата на вітаміни групи В (тіамін, рибофлавін, ніацин, піридоксин) та особливо на фолієву кислоту (200–250 мкг), необхідну для кровотворення і профілактики анемії. Мінеральний склад представлений калієм (до 1220 мг), магнієм (170–190 мг), фосфором (близько 400 мг), кальцієм (140–150 мг), а також значною кількістю заліза (6–8 мг) і цинку (2,8–3,0 мг).

Гарбузове насіння є цінним харчовим продуктом, багатим на білки, корисні жири, вітаміни та мінерали. Воно містить близько 30 г рослинного білка на 100 г, що робить його важливим для вегетаріанців і спортсменів. Жири насіння представлені омега-3 та омега-6 кислотами, які підтримують роботу серцево-судинної системи. Високий вміст магнію сприяє нормальній роботі нервів і м'язів, а цинк зміцнює імунітет та позитивно впливає на репродуктивне здоров'я. Завдяки залізу насіння корисне для профілактики анемії. Антиоксиданти, зокрема вітамін Е та поліфеноли, захищають клітини від ушкоджень і сповільнюють старіння. Харчові волокна покращують травлення, а фітостероли допомагають знижувати рівень холестерину. Крім того, наявність амінокислоти L-триптофану сприяє поліпшенню сну та настрою. Регулярне споживання гарбузового насіння позитивно впливає на серце, нервову систему, травлення та загальний стан організму.

Кіноа — це поживний псевдозлак, який містить усі незамінні амінокислоти, тому вважається повноцінним джерелом рослинного білка. Вона багата на клітковину, що покращує травлення та сприяє зниженню рівня холестерину. Завдяки низькому глікемічному індексу підходить людям із діабетом. У складі є магній, залізо, калій, кальцій, цинк і фосфор, а також вітаміни групи В та антиоксиданти. Регулярне вживання кіноа підтримує серцево-судинну та нервову систему, зміцнює імунітет і добре підходить для дієтичного й безглютенового харчування.

Ляна олія - цінний дієтичний продукт завдяки високому вмісту омега-3 жирних кислот (альфа-ліноленової кислоти), які підтримують здоров'я серця та судин, знижують рівень холестерину і запобігають атеросклерозу. Вона містить також омега-6 та омега-9 кислоти, що беруть участь у регуляції обміну речовин, і вітамін Е, який діє як потужний антиоксидант. Регулярне вживання ляної олії сприяє нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту, покращує стан шкіри, волосся й нігтів, позитивно впливає на нервову систему та гормональний баланс.

Сир тофу є цінним джерелом рослинного білка, містить усі незамінні амінокислоти і є відмінною альтернативою м'ясу для вегетаріанців і людей на дієтичному харчуванні. Він багатий на кальцій, що підтримує кістки та зуби, а також містить магній і залізо, які сприяють роботі серцево-судинної системи та кровотворенню. Тофу низькокалорійний, містить мало жирів і не містить холестерину, тому його регулярне вживання допомагає контролювати вагу, покращує обмін речовин і підтримує здоров'я серця.

На основі вищенаведеної інформації, робимо висновок, що використання вищенаведеної сировини в рецептурі овочевого крем-супу, дозволить покращити його харчову цінність, що дозволяє в подальшому провести аналіз, щодо кількості сировини в рецептурі овочевого крем-супу з метою оптимізації рецептури.

В рецептурі овочевого крем-супу вершки замінюватимемо на сир «Тофу» в кількості 40%, 50%, 60%; картоплю на кіноа в кількості 40%, 50%, 60%; кабачок

на білу квасолію в кількості 30%, 40%, 50%; гарбузове насіння та лляну олію додаватимемо перед подачею в кількості 2% від маси супу (табл.1.2).

Таблиця 1.2

Модельно – харчові композиції крем-супу «Гармонія»

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Морква	60	60	60	60
2	Ріпчаста цибуля	30	30	30	30
3	Картопля	60	36	30	24
4	Кабачок	60	42	36	30
5	Броколі	40	40	40	40
6	Вода	90	90	90	90
7	Вершки	30	18	15	12
8	Вершкове масло	5	5	5	5
9	Сіль	1	1	1	1
10	Чорний мелений перець	0,2	0,2	0,2	0,2
11	Кріп	2	2	2	2
12	Біла квасоля відварена	-	18	24	30
13	Гарбузове насіння	-	5	5	5
14	Кіноа сухе	-	8	10	12
15	Лляна олія	-	5	5	5
16	Сир «Тофу»	-	12	15	18
	Вихід	250	250/10	250/10	250/10

Оптимальну кількість нетрадиційної сировини в рецептурі крем-супу «Гармонія» визначено на основі органолептичних показників якості (табл.1.3).

Таблиця 1.3

Органолептична оцінка контрольного та дослідного зразків крем-супу

Показник	Контроль	Дослід №1	Дослід №2	Дослід №3
Смак та аромат	4,5	4,7	5,0	5,0
Структура та консистенція	4,5	4,7	5,0	4,9
Колір	4,5	4,6	5,0	4,9

На основі отриманих результатів, що до показників якості контрольного та

дослідного зразків овочевого крем-супу та крем-супу «Гармонія», робимо висновок, що використання нетрадиційної сировини, дозволяє значно покращити органолептичні показники якості. Найкращі бали отримав дослід №2 – крем-суп має хорошу кремову консистенцію, насичений смак та аромат, колір яскравіший ніж в контрольному зразку. Із збільшенням кількості інгредієнтів, колір, структура та консистенція дещо погіршується. Для подальшого проведення наукового дослідження використовуватиметься дослід №2, який отримав найкращі показники якості.

Згідно обраної рецептури, визначено технологічний процес виробництва крем-супу «Гармонія», який складатиметься з наступних технологічних процесів:

- Підготовка овочів. Моркву, картоплю, кабачок, ріпчасту цибулю - почистити, помити, нарізати кубиками. Броколі – розібрати на маленькі суцвіття, помити.
- Обсмаження. У сотейнику з товстим дном обсмажити на вершковому маслі цибулю (1-2 хв), додати овочі, обсмажити ще 2-3 хвилини;
- Варіння. Суміш залити водою чи бульйоном, довести до кипіння та варити протягом 10 хвилин. Після чого додати відварену білу квасолу, кіноа і варити ще 5-7 хвилин;
- Подрібнення. Отриману суміш збити блендером до кремової консистенції, додати суміш збитих вершків та сиру «Тофу», перемішати до однорідності;
- Додавання спецій. Додати сіль, перець за смаком.
- Подавання. Суп подається за температури 65 °С, попередньо доданою лляною олією, посипаним насінням гарбуза та зеленню.

В таблиці 1.4, наведено порівняльну характеристику хімічного складу крем-супу «Овочевий» та «Гармонія».

**Порівняльна характеристика хімічного складу
крем-супу «Овочевий» та «Гармонія» на 1 порцію (250 гр.)**

Показники	Контроль	Дослід	Різниця
Білки, г	3,51	8,32	+2,37 разів
Жири, г	7,38	12,91	+74,93%
Вуглеводи, г	15,44	23,96	+55,18%
Харчові волокна, г	2,3	4,1	+78,26%
Мінеральні речовини			
Калій, мг	539,2	595,21	+10,39%
Фосфор, мг	81,6	217,67	+2,66 разів
Магній, мг	36,3	69,77	+92,20%
Кальцій, мг	39,36	63,13	+60,39%
Мідь, мг	126,86	259,81	+104,80%
Натрій, мг	21,2	72,6	+3,42 разів
Цинк, мг	0,633	1,51	+2,38 разів
Кремній, мг	41,97	43,0	+2,45%
Ферум, мкг	1,41	3,12	+121,28%
Вітаміни, мг			
А, мг	662,05	662,52	+0,07%
В ₁ , мг	0,101	0,161	+59,41%
В ₂ , мг	0,092	0,146	+58,70%
В ₄ , мг	16,07	27,94	+73,86%
В ₅ , мг	0,394	0,537	+36,29%
В ₆ , мг	0,258	0,320	+24,03%
В ₉ , мг	27,759	48,18	+73,57%
Е, мг	0,25	0,494	+97,60%

На основі аналізу хімічного складу контрольного та дослідного зразків крем-супу, робимо висновок, що часткова заміна деяких інгредієнтів на відварену білу квасолю, сир «Тофу», насіння чіа, лляну олію, дозволяє значно покращити харчову цінність крем-супу «Гармонія», за рахунок збільшення вмісту білку – в 2,37 разів; вуглеводів – на 55,18%; харчових волокон – на 78,26%; вміст мінеральних речовин: калію – на 10,39%; фосфору – в 2,66 разів; магнію – на 92,2%; натрію – в 3,42 рази; цинку – в 2,38 разів; феруму – на 121,28%; вітамінів: В₁ – на 59,41%; Е – на 97,6%.

В таблиці 1.5 розраховано комплексний показник якості і побудовано модель якості крем-супу «Овочевий» та «Гармонія» (рис.1.3).

Таблиця 1.5

Модель якості крем-супу «Овочевий» та «Гармонія»

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептичний показник якості, балів	0,2	4,5	5,0
Білки, г	0,2	3,51	8,32
Харчові волокна, г	0,2	2,3	4,1
Ферум, мкг	0,2	1,41	3,12
Вітамін Е, мг	0,2	0,25	0,494
Разом	1,0		

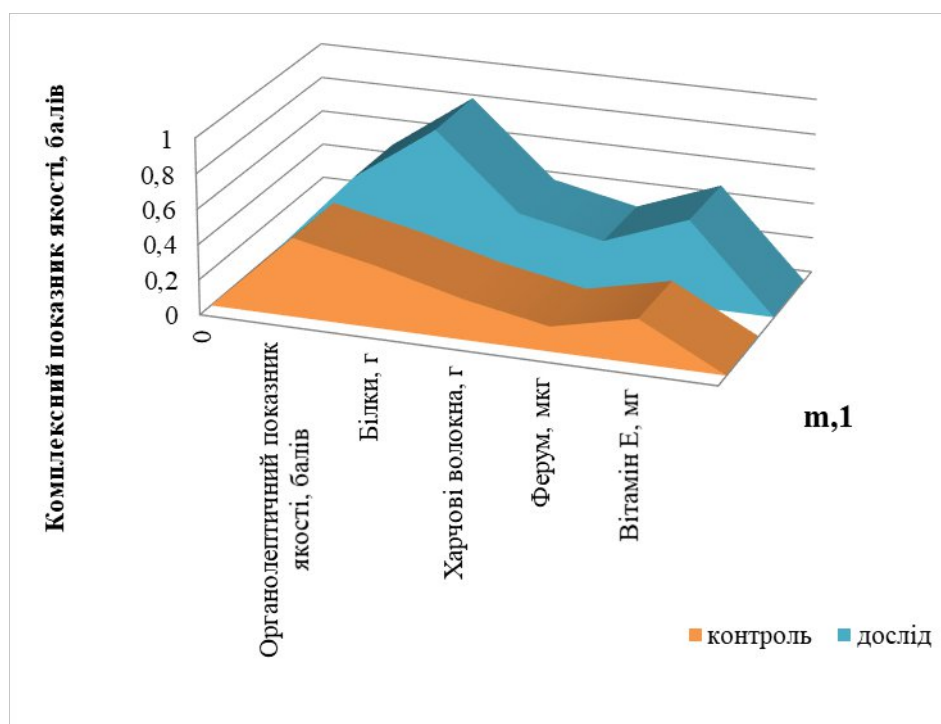


Рис. 1.3. Модель якості крем-супу «Овочевий» та «Гармонія»

На основі аналізу літературних джерел та проведених експериментальних досліджень підтверджено високу перспективність розширення асортименту

крем-супів за рахунок включення рослинної сировини таких, як: біла відварна квасоля, лляна олія, гарбузове насіння, сир «Тофу» та кіноа, що дозволяє значно підвищити харчову цінність страви без втрати органолептичних показників.

Зокрема, додавання білої квасолі та кіноа забезпечує збільшення вмісту повноцінного рослинного білка та клітковини, що позитивно впливає на ситність і функціональну харчову цінність супу. Лляна олія та гарбузове насіння збагачують продукт поліненасиченими жирними кислотами (омега-3, омега-6), мінералами та вітамінами, що сприяє профілактиці серцево-судинних захворювань та покращує метаболічні процеси. Застосування сиру «Тофу», як заміниці вершків дозволяє зберегти кремову текстуру та ніжний смак супу, збагативши його білками.

Проведені дослідження демонструють, що оптимальне поєднання цих добавок забезпечує збалансований смак, привабливу консистенцію і колір, а також підвищує функціональні та біологічні властивості страви.

Таким чином, розширення асортименту крем-супів за рахунок введення рослинних інгредієнтів є науково обґрунтованим, що дозволяє їх рекомендувати в оздоровчо-лікувальному харчуванні з метою попередження хвороб.

1.3. Організація виробничого процесу

Прогнозування динаміки попиту ресторану «Fusion» на 100 місць

Враховуючи результати маркетингових досліджень аналогічних ресторанів у м. Чернівці, визначено час перебування відвідувачів, оборотність місць та рівень заповненості торгової зали проєктованого ресторану на 100 місць. Більш детальна інформація, щодо розрахунків добової динаміки проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць наведено в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «Fusion» формату

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-15 д.ф.н. КР КІтО	Арк.
	20

на 100 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
12-13	40	1,5	0,1	15
13-14	40	1,5	0,4	60
14-15	40	1,5	0,2	30
15-16	40	1,5	0,1	15
16-17	40	1,5	0,1	15
17-18	150	0,4	0,2	8
18-19	150	0,4	0,4	16
19-20	150	0,4	0,7	28
20-21	150	0,4	0,9	36
21-22	150	0,4	0,8	32
22-23	120	0,5	0,5	25
23-24	60	1,0	0,2	20
Всього відвідувачів за день				300
Денна оборотність разів				3,0

Згідно розрахунків, встановлено, що денна оборотність ресторану «Fusion» на 100 місць у місті Чернівці, становить 3,0 рази.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогнозування денного обсягу продажів різних категорій страв у проєктованому ресторані «Fusion» на 100 місць у м. Чернівці, здійснено шляхом визначення середньої кількості страв, що споживають відвідувачі під час одного відвідування, та передбаченої кількості відвідувачів протягом робочого дня в торговельній залі ресторану, що проєктується [12].

Результати розрахунків, щодо загальної кількості страв кожної групи страв ресторану «Fusion» на 100 місць наведено у табл. 1.7.

Таблиця 1.7.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-15 д.ф.н. КР КІТО	Арк.
	21

ресторані «Fusion» на 100 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,2	60
Холодні закуски	1,2	360
Гарячі закуски	0,4	120
Супи	0,18	54
Основні гарячі страви	0,9	270
Солодкі страви	0,4	120
Гарячі напої	0,5	150
Напої власного виробництва	0,2	60
Фрукти	0,1	30
Разом		1224
Холодні напої, л	0,2 л	60
Вино-горілчані напої, л	0,05 л	15
Пиво, л	0,3 л	90
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг	0,05 кг	15

Виробничу програму ресторану «Fusion» на 100 місць наведено у вигляді таблиці 1.8. При розрахунках враховано концептуальне меню та денний обсяг страв, що реалізовується через торговельну залу ресторану.

Таблиця 1.8

Меню ресторану «Fusion» на 100 місць

Назва	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви		60
Карпачо із сібаса каперсами, в'яленими томатами та сиром «Пармезан» (Філе сібаса, оливкова олія, мікс салату, маслини, каперси, соус «Італійський», в'ялені томати)	170	10
Судак в соусі унагі, з карамелізованим артишоком та креветками	280	10
Філе-мінйон з соусом пепер-корн; подається з карамелізованою цибулею та сирним мусом «Дор Блю»	100/140/40	10

Продовження таблиці 1.8

Крем-суп «Гармонія»	300	10
---------------------	-----	----

Міні-котлети із качки з картопляним пюре та соусом «Качо-є-Пепе»	140/80/30	10
Салат «Стихія» (Салат зі страчателлою, полуницею, авокадо та кедровими горіхами. Дари землі викладаються на ніжний сир «Страчателла» власного виробництва. Подається присипаний "землею" з сублімованих маслин.)	240	10
Холодні закуски		360
Ікра щуки, емульгована з оливковою олією та цибулею шалот, подається з хрусткими тостами	100/60	25
Паштет з вугрем, сиром «Страчателла» та гелем із лайма (подається в таралетках)	140	25
Паштет з лососем в імбирно-устричному дресінгу (подається в таралетках)	140	10
Маринована форель з кремом із шпинату	140/30	15
Паштет із птиці з конфітюром із буряка та родзинок (подається з грінками)	140/30	15
Паштет із мармурової яловичини із сезонними грибами та трюфелем	140	15
Тар-тар із яловичини з грибами шиїтаке та мусом із сиру «Пармезан»	160	15
Ростбіф із мармурової яловичини з пюре із артишоків	140/30	15
Мармурова яловичина з кремом із тунця	150	15
Салат із восьминогів, печеним перцем Раміро та томатно-перечним соусом	220	15
Салат з креветками, сиром «Страчателла», авокадо та горіховим соусом	250	15
Буратта з нектарином та креветками (Сир Буратта, карамелізований нектарин, смажені креветки, соус манго-маракуя, кедровий горіх, малина, базилік)	280	15
Салат з мармурової яловичини і томатами в соусі «Кімчі»	280	15
Салат з ростбіфом, міні-романо та соусом із петрушки	280	20
Салат із курча гриль з міні-романо, помідорами чері та салатом-мікс	280	20
Салат сиром «Моцарела», печеним бататом та соусом «Тахіні»	280	10
Салат з Буратою, томатами, огірками та гарбузово-конопляною олією (мікс салату, Буратта, огірки, томати черрі, насіння гарбуза, кінза, гарбузова олія та сіль Мальдон)	280	20
Салат з сиром «Моцарела», печеним бататом та соусом «Тахіні»	280	20

Продовження таблиці 1.8

М'ясний сет	280	20
-------------	-----	----

(сало мариноване з коріандром і кропивою, буженина, годиво, мацик з хріном та гірчицею)		
Рулетики з перцю «Раміро» з сирами «Сулугуні» та крем-сиром «Філадельфія»	180	20
Яйця фаршировані мусом із яловичої печінки	140	20
Гарячі закуски		120
Вишукана закуска з креветками, грибами, м'ясом краба та рибно-трюфельним соусом	150/30	20
Деруни з буратою та червоною ікрою (смажені деруни, сметана, червона ікра, Буратта)	160/50/10/30	20
Картопляно-сирні крокети з язиком, курячими сердечками, телячими щічками та білими грибами з соусом цибулево-трюфельним та теріякі	160/30	20
Печений гарбуз з кедровими горіхами, сиром «Моцарела» та зеленню	180	20
Фуа-гра з карамелізованим ревенем та кленовим сиропом	60/130/30	20
Перець Раміро, фарширований яловичиною з консоме із болгарського перцю	180	20
Супи		54
Том Ям з кальмаром та креветками	350	14
Грибна юшка (Ароматна юшка приготована на основі білих грибів. Додаються білі гриби та гливи. Подається з ароматною пітою, паштетом із білих грибів та зеленою цибулею.)	300/40	10
Червоний борщ з яловичими щічками та пампушками	300/40	10
Крем-суп із спаржі з сиром «Рікотта» та копченим лососем	300	10
Холодний кокосовий суп із крабом	250	10
Основні гарячі страви		270
Соте із морепродуктів у вершковому соусі	300	15
Камбала в соусі із шампанського з зеленими овочами	160/30/100	15
Судак в соусі «Унагі» з карамелізованим артишоком та креветками	280	15
Сібас із спаржею та лимонним соусом (Сібас, сік, лимона, спаржа, шафран, біле сухе вино, білий винний оцет, вершкове масло)	165/80/30	15
Чорна тріска з томатами кімчі та шпинатом	180/100	20
Яловича вирізка з мармурової яловичини з картопляним пюре з соусом «Порто»	150/100/50	22
Яловичі щічки з цукіні, шпинатом, зеленим горошком та соусом «Даши»	140/80/30	12
Карі з бараниною, карамелізованим гарбузом та курячими шлуночками в темпурі	350	12
Ягня з баклажаном, запеченим в глазурі васабі та кедровим конфі	240/30	12

Продовження таблиці 1.8

Філе курча в п'яти спеціях	290/40	12
----------------------------	--------	----

(Подається з пюре топінамбуру та селери, карамелізованими баклажанами, морквою, шімеджі та опеньками, трюфельним соусом з апельсином, зеленим перцем та цибулею шалот)		
Качина ніжка з м'ятною фіолетовою картоплею та шпинатом	160/80/30	15
Качине філе з цикорієм, сиром «Камамбер» та соусом із сезонних грибів	150/60/50	15
Ніжка кролика з пюре із перцю та грибним соусом (Томлена ніжка кролика подається на пюре із печених перців під вершково-грибним соусом та сиров'яленим м'ясом)	160/60/30/25	15
Паста з крабом та сиром «Страчателла»	350	15
Паста з вонголе та мідіями	350	10
Паста з качиною ніжкою	350	10
Різотто з лангустинами	300	10
Броколі в соусі теріякі	150	10
Картопля з сезонними грибами	150	10
Батат фрі з сирним соусом з печеного часнику	150/30	10
Овочі гриль	150	10
Солодкі страви		120
Сирники з ягідним соусом	140/50	20
«Belle Helene», груша томлена в сиропі з ванільним морозивом	160/50	9
Шоколадний фондан з чорничним сорбетом	140	9
Баскський чизкейк із п'яними сливами	170	9
Медовик із пряженим молоком, сметаним морозивом та медовою крихтою	180	9
Саго манго пудинг (кокосове молоко з зернами тапіоки, свіже манго та ананас з лаймом, кокосовий сорбет	150	9
Крем-брюле з кармелізованим пеканом	170	9
Мус з праліне із лісового горіха та солоною карамеллю	140	9
Мус на кокосовому молоці з пюре манго та насінням тайського базиліка на хрусткому шоколадному крамблі	170	9
Морозиво в асортименті	100	9
Сорбет в асортименті	100	9
Напої власного виробництва		60
Морс із журавлини	250	8
Лимонад класичний	250	8
Лимонад ягідний	250	8
Лимонад з ревенем	250	8
Сік-фреш яблучний	300	8
Сік-фреш апельсиновий	300	10
Сік-фреш виноградний	300	5
Сік-фреш томатний	300	5
Фрукти		30

Закінчення таблиці 1.8

Апельсини	100	7
-----------	-----	---

Ананас	100	7
Яблука	100	7
Виноград	100	9

Розрахунок сировини, напівфабрикатів, проводимо на основі виробничої програми та надаємо в додатках до кваліфікаційної роботи (Додаток Б).

Враховуючи сировину та напівфабрикати, які необхідні для виконання виробничої програми проєктованого «Fusion» на 100 місць, визначено необхідні складські приміщення, підібрано устаткування та розраховано їх площі (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів в
ресторану «Fusion» на 100 місць**

№з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість , од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				Довжина	Ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні AXIS BDU150-0405-E	1	400	566	0,22
		Підтоварник ІНТЕЗІС, ПТ-1000/800	1	1000	800	0,8
		Візок вантажний, ТоргОборуд FW- 99А-1	3	820	750	0,61
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,63
	Площа завантажувальної, м²					6,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж, ІНТЕЗІС, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ІНТЕЗІС, ПТ-1000/800	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м²					8,0
3	Комора винно- горілчаних напоїв	Стелаж ІНТЕЗІС, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ІНТЕЗІС, ПТ-10	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа, м²					8,0

Продовження таблиці 1.9

4	Комора овочів	Стелаж ІНТЕЗІС,	2	1500	800	2,4
---	---------------	-----------------	---	------	-----	-----

		СТК-1500/800					
		Підтоварник ІНТЕЗІС, ПТ-10	1	1000	800	0,8	
	Площа, яку займає устаткування,м ²					3,2	
	Площа комори овочів, м ²					8,0	
5	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні) Polair KXH 11,02						
5.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Polair KXH 4,41	1	1960	3160	6,2	
5.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 4,41	1	1960	3160	6,2	
5.3	Фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 4,41	1	1960	3160	6,2	
6	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12	
		Стілець	5	400	400	0,8	
		Шафа	1	1500	600	0,9	
		Площа, яку займає устаткування, м ²					1,82
		Площа приміщення комірника, м ²					6,0
7	Комора інвентарю	Стелаж, ІНТЕЗІС, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2	
		Шафа для інвентарю	1	1600	600	0,96	
		Площа, яку займає устаткування, м ²					2,16
		Площа комори для інвентарю, м ²					6,0
8	Мийна тари	Стелаж, ІНТЕЗІС, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2	
		Ванна мийна ІНТЕЗІС ВМ-700/700	1	700	700	0,49	
		Площа, яку займає устаткування, м ²					1,69
		Площа мийної тари, м ²					5,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів в проєктованому ресторані «Fusion» на 100 місць

Для реалізації виробничої програми, сировина та напівфабрикати, які потребуватимуть подальшої обробки та доробки, надходитимуть до овочевого та м'ясо-рибного цехів ресторану «Fusion». В овочевому цеху проєктованого ресторану виділено такі виробничі лінії, як: лінія обробки овочевих

напівфабрикатів, лінія обробки фруктів та зелені, лінія обробки грибів; у м'ясо-рибному цеху – лінія обробки м'яса та птиці, лінія обробки субпродуктів, лінія обробки риби.

В додатку В, кваліфікаційної роботи наведено виробничу програму овочевого та м'ясо-рибного цеху проєктованого ресторану.

Наступний етап – розрахунок кількості виробничого персоналу у виробничих приміщеннях з урахуванням чинних норм часу на виробництво продукції (додаток Г), [12].

Необхідну кількість працівників визначаємо з початкового розподілу виробничого персоналу по виробничих цехах (табл. 1.10)

Таблиця 1.10

Розподіл виробничих працівників по цехах у ресторані «Fusion» на 100 місць

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Овочевий цех – 15%	1
М'ясо-рибний цех – 15%	1
Холодний цех – 20%	2
Гарячий цех – 50%	4

Чисельність працівників виробничих приміщень проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначено за формулою [12]:

$$N_2 = N_1 \times a, \quad (1.1)$$

де a - коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,59).

$$N_{2(\text{овочевий цех})} = 1 \cdot 1,59 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{м'ясо-рибний цех})} = 1 \cdot 1,59 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 2 \cdot 1,59 = 4 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 4 \cdot 1,59 = 6 \text{ працівників}$$

Згідно розрахунків визначено, що загальна кількість виробничого персоналу становитиме 14 кухарів. В овочевому та м'ясо-рибному цехах в зміну працюватиме по 1 кухарю, холодному цеху – 2 кухарі, гарячому цеху – 3 кухарі в зміну.

Враховуючи виробничі програми овочевого та м'ясо-рибного цехів, підібрано необхідне устаткування та визначено їх площі (табл. 1.11-1.12) [12].

Таблиця 1.11

Устаткування овочевого цеху ресторану «Fusion» на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	ІНТЕЗІС СВН,1000-600	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий з мийною ванною	ІНТЕЗІС СВЗМВ,1000-600	2	1200	600	1,44
Виробничий стіл під устаткування	ІНТЕЗІС СВН,1200-600	1	1200	600	0,72
Полиця навісна	ІНТЕЗІС, ПН-1200-Н	3	1000	300	-
Холодильна шафа	FGN-1400TN FROSTY	1	1380	856	1,18
Стелаж	ІНТЕЗІС, СТК-1300/600	1	1300	600	0,68
Вакуумна пакувальна машина	Hurakan HKN-VAC260	1	285	390	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	1	241	192	—
Овочерізка	GSH300 GGM GASTRO	1	280	510	—
Раковина для миття рук	ІНТЕЗІС, РМ-400/350	1	400	350	—
Бачок для відходів	ІНТЕЗІС, Б-21	2	Æ	450	—
Корисна площа					5,22
Загальна площа					17,0

Таблиця 1.12

Устаткування м'ясо-рибного цеху ресторану «Fusion» на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	ІНТЕЗІС СВН,1200-600	1	1200	600	1,44
Стіл виробничий з мийною ванною	ІНТЕЗІС СВзМВ,1200-600	1	1200	600	1,44
Виробничий стіл під устаткування	ІНТЕЗІС СВН,1200-600	1	1200	600	0,72
Полиця навісна	ІНТЕЗІС, ПН-1200-Н	3	1000	300	-
Холодильна шафа	FGN-1400TN FROSTY	1	1380	856	1,18
Стелаж	ІНТЕЗІС, СТК-1300/600	1	1300	600	0,68
Вакуумна пакувальна машина	Hurakan HKN- VAC260	1	285	390	-
Ваги електронні порційні	CAS SW- 10WD	1	241	192	—
М'ясорубка	HKN-12SSE Hurakan	1	380	215	—
Раковина для миття рук	ІНТЕЗІС, РМ-400/350	1	400	350	—
Бачок для відходів	ІНТЕЗІС, Б-21	2	Æ	450	—
Корисна площа					5,46
Загальна площа					18,0

Площа овочевого та м'ясо-рибного цехів ресторану «Fusion» формату на 100 місць становить – 17 м² та 18 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Пройшовши процес обробки у овочевому та м'ясо-рибному цехах, готові напівфабрикати потрапляють до холодного та гарячого цехів, виробничі програми яких наводимо у вигляді таблиці (додаток Д).

Гарячий цех ресторану «Fusion» є основним виробничим приміщенням, у якому здійснюється теплова обробка продуктів, приготування гарячих закусок, перших і других страв, соусів та гарнірів. Асортимент меню передбачає широкий

спектр кулінарних технологій — смаження, запікання, тушкування, варіння, су-від, грилювання, обсмаження у фритюрі, приготування соусів та десертів. Тому склад і кількість устаткування цеху мають забезпечувати одночасне виконання різних технологічних процесів без зниження продуктивності та якості готових страв.

До складу устаткування гарячого цеху входять: виробничі столи, теплове та холодильне обладнання, апарати для механічної обробки продуктів, допоміжні елементи (полиці, стелажі, ваги, раковина для миття рук тощо).

Виробничі столи (ІНТЕЗІС СВП,1000-600/Н) призначені для підготовчих операцій — нарізання, фасування, панірування продуктів, формування напівфабрикатів. На них здійснюється підготовка овочів для салатів («Салат з ростбіфом»), обробка риби для «Карпачо із сібаса», формування гарнірів та елементів подачі. Виробничий стіл із мийною ванною використовується для миття овочів, фруктів і невеликого кухонного інвентарю. Полиця навісна та стелажі призначені для зберігання допоміжного посуду, тари, спецій, кухонного начиння, що дозволяє раціонально організувати робочий простір.

До основного теплового устаткування відносяться пароконвектомат Unox XEBL16EUE1RS BAKERTOP ONE, плити індукційні Modular TMI28M6 Tehma, гриль професійний EZT87PL Kogast, фритюрниця Hurakan HKN-FT66N, апарат для варіння борошняних виробів PM4 GoodFood та су-від Hendi 225448.

Пароконвектомат використовується для запікання, тушкування, приготування на парі та регенерації страв. Він забезпечує високу якість термічної обробки при мінімальних втратах маси та поживних речовин. За його допомогою готуються такі страви, як качина ніжка з фіолетовою картоплею, ягня з баклажаном у глазурі васабі, філе курча в п'яти спеціях, а також десерти — «Медовик», «Баскський чизкейк», «Сирники з ягідним соусом».

Індукційні плити призначені для приготування перших страв (супи «Том Ям», «Борщ з яловичими щічками», «Крем-суп із спаржі») та соусів («Порто», «Даші», «Качо-е-Пепе»). Завдяки високій швидкості нагрівання та точному

регулюванню температури вони забезпечують енергоефективність і стабільність технологічного процесу.

Гриль професійний використовується для обсмаження м'яса, риби та овочів — наприклад, під час приготування страв «Овочі гриль», «Сібас із спаржею та лимонним соусом», «Качине філе з цикорієм».

Фритюрниця забезпечує рівномірне обсмаження продуктів у великій кількості олії. На ній готують деруни, батат фрі з сирним соусом, крокети, курячі шлуночки в темпурі для страви «Карі з бараниною».

Апарат для варіння борошняних виробів застосовується для варіння паст — «Паста з крабом та сиром «Страчателла»», «Паста з вонголе та мідіями», «Паста з качиною ніжкою».

Су-від забезпечує низькотемпературне приготування в герметичних умовах, що сприяє збереженню смаку та структури м'яса. Цей метод використовується при приготуванні філе-мінйону, яловичих щічок, качиної ніжки, ніжки кролика тощо.

Допоміжне устаткування, зокрема кухонний комбайн Ninja 3-в-1, використовується для подрібнення, змішування, емульгування та приготування мусів і паштетів. За його допомогою виготовляють мус із праліне із лісового горіха, мус на кокосовому молоці з манго, а також паштети з риби та м'яса. Мікрохвильова піч SAMSUNG MG22M8074AT/UA застосовується для розігрівання та регенерації гарнірів і соусів перед відпуском страв. Холодильна шафа FROSTY FGN-1400TN забезпечує короткочасне зберігання сировини, напівфабрикатів і компонентів десертів при нормативних температурних режимах.

Раковина для миття рук і бачок для відходів відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, що забезпечує дотримання принципів системи НАССР у процесі роботи персоналу.

Більш детальну інформацію, щодо устаткування гарячого цеху наводимо у вигляді таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Устаткування гарячого цеху ресторану «Fusion» на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	ІНТЕЗІС СВП,1000-600/Н	4	1000	600	2,4
Виробничий стіл для устаткування	ІНТЕЗІС СВП,1000-600/Н	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий з мийною ванною	ІНТЕЗІС СВзМВ,1200-600/Н	1	1200	600	0,72
Полиця навісна	ІНТЕЗІС, ПН-1200- Н	4	1000	300	-
Кухонний комбайн	Ninja 3-в-1 з Auto-IQ (BN800EU)	1	530	330	-
Фритюрниця	Hurakan HKN- FT66N	1	410	570	-
Мікрохвильова піч	MG22M8074AT/UA SAMSUNG	1	482	360	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Апарат для варіння борошняних виробів	PM4 GoodFood	1	415	600	-
Стелаж	ІНТЕЗІС, СТК-1300/600	2	1300	600	1,56
Су-від	Hendi 225448	1	275	350	-
Гриль професійний	EZT87PL Kogast	1	800	700	0,56
Плита індукційна	Modular TMI28M6 Tehma	2	1100	700	1,54
Пароконвектомат	Unox XEBL16EUE1RS BAKERTOP ONE	1	892	1018	0,9
Холодильна шафа	FGN-1400TN FROSTY	1	1380	856	1,18
Раковина для миття рук	ІНТЕЗІС, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	ІНТЕЗІС, Б-21	1	Æ	450	—
Корисна площа					10,06
Загальна площа					34,0

У холодному цеху ресторану «Fusion» на 100 місць передбачено встановлення сучасного технологічного устаткування, яке забезпечує ефективну

організацію процесів первинної та заключної обробки продуктів, приготування холодних страв, закусок, салатів і десертів.

До основного устаткування цеху належать охолоджувальні столи GoodFood GF-SNACK2100TN-НС, які забезпечують підтримання необхідного температурного режиму для зберігання напівфабрикатів та готової продукції під час роботи. Для миття та підготовки сировини встановлено виробничий стіл з мийною ванною ІНТЕЗІС СВПЗМВ,1200-600, а також виробничий стіл для устаткування ІНТЕЗІС СВП,1000-600/Н, що використовується для підготовчих і порційних операцій.

Для зручності зберігання кухонного інвентарю, посуду та допоміжних матеріалів у цеху передбачено три навісні полиці ІНТЕЗІС ПН-1200-Н та стелаж ІНТЕЗІС СТК-1300/600. Забезпечення чистоти робочого простору здійснюється за допомогою бачка для відходів ІНТЕЗІС Б-21 та раковини для миття рук ІНТЕЗІС РМ-400/350, що відповідає санітарним нормам.

Для механізації процесів нарізання, подрібнення та збивання використовуються кухонна універсальна машина FT30-955, слайсер LUSSO GS195JS GoodFood для тонкого нарізання гастрономічних продуктів, а також соковижималка Ektor 37 Sirman для приготування свіжих соків та соусів.

Для забезпечення належних умов зберігання сировини та готових виробів передбачено холодильну шафу FGN-1400TN FROSTY і морозильну шафу GN-650BT GOODER. Допоміжне устаткування включає електронні порційні ваги CAS SW-10WD, які дозволяють точно відмірювати інгредієнти під час приготування страв (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Устаткування холодного цеху ресторану «Fusion» формату на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	GoodFood GF-SNACK2100TN-НС	2	1365	600	1,63
Стіл виробничий	ІНТЕЗІС	1	1200	600	0,72

мийною ванною	СВПЗМВ,1200-600				
---------------	-----------------	--	--	--	--

Продовження таблиці 1.14

Виробничий стіл для устаткування	ІНТЕЗІС СВП,1000-600/Н	1	1000	600	0,6
Полиця навісна	ІНТЕЗІС, ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	–
Стелаж	ІНТЕЗІС, СТК-1300/600	1	1300	600	0,78
Бачок для відходів	ІНТЕЗІС, Б-21	1	Æ	450	–
Раковина для миття рук	ІНТЕЗІС, РМ-400/350	1	400	350	-
Соковижималка	Ektor 37 Sirman	1	370	290	-
Слайсер	LUSSO GS195JS GoodFood	1	420	480	–
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Холодильна шафа	FGN-1400TN FROSTY	1	1380	856	1,18
Морозильна шафа	GN-650BT GOODER	1	710	800	0,56
Корисна площа					5,66
Загальна площа					19,0

Площа гарячого цеху, згідно розрахунків, становитиме – 34 м², холодного – 19 м².

Процес миття кухонного та столового посуду в проєктованому ресторані «Fusion» на 100 місць у м. Чернівці відбуватиметься в мийній кухонного посуду та мийній столового посуду та сервізна (табл.1.15-1.16).

Таблиця 1.15

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду ресторану «Fusion» на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-15 д.ф.н. КР КІтО

Арк.

35

Мийна ванна двосекційна	ІНТЕЗІС ВС-20/600/1150	1	1150	600	0,69
----------------------------	------------------------	---	------	-----	------

Продовження таблиці 1.15

Стелаж	ІНТЕЗІС СТК-12/6 Ц	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	ІНТЕЗІС, Б-21	1	Æ	450	–
Підтоварник	ІНТЕЗІС, ПТ-10	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	ІНТЕЗІС, РМ-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					2,01
Загальна площа					5,0

Таблиця 1.16

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної ресторану «Fusion» на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	AF400 DD Arch	1	435	535	0,23
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	ІНТЕЗІС НДСО-7/6	1	700	600	0,42
Шафа для посуду	ІНТЕЗІС, ШП-2000/600	2	2000	600	1,2
Мийна ванна	ІНТЕЗІС НС01М-6/6БР	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	ІНТЕЗІС, У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	ІНТЕЗІС, СВ-1000/600	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	ІНТЕЗІС, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	ІНТЕЗІС, Б-21	1	Æ	450	–
Стелаж	ІНТЕЗІС СТК-12/6 Ц	1	1200	600	0,72
Корисна площа					5,23
Загальна площа					18,0

Площа мийної кухонного посуду згідно розрахунків становить 5 м², мийної столового посуду та сервізної – 18 м², що дозволяє забезпечити нормальну роботу даної групи приміщень.

1.4. Сервіс

З метою підвищення привабливості ресторану «Fusion» на 100 місць у м. Чернівці та формування стабільної клієнтської бази передбачається впровадження комплексу акційних пропозицій, спрямованих на стимулювання попиту, підтримання лояльності постійних гостей і залучення нової аудиторії. Такі заходи забезпечать не лише економічну ефективність діяльності закладу, а й сприятимуть формуванню його позитивного іміджу на ринку ресторанних послуг міста Чернівці.

До системи маркетингових і сервісних акцій проєктованого ресторану «Fusion» належать:

- Організація та професійне обслуговування святкових і корпоративних заходів: у ресторані передбачено проведення банкетів, фуршетів, весіль, ділових зустрічей, дитячих свят, тематичних вечорів та майстер-класів. Для таких подій розроблятимуться спеціальні меню, а також можливість індивідуального оформлення залу відповідно до побажань замовника.
- Послуга доставки готової кулінарної продукції та страв “на виніс” — включає можливість замовлення комплексних обідів, бенкетних сетів, десертів та напоїв через вебсайт або мобільний додаток. Для постійних клієнтів передбачатиметься накопичувальна система бонусів і безкоштовна доставка при замовленні на певну суму.
- Впровадження системи онлайн-бронювання столиків через офіційний сайт або мобільний застосунок ресторану. Клієнти зможуть переглядати вільні місця, обирати бажану зону в торговельній залі та отримувати електронне підтвердження бронювання.
- Акційна знижка 25% на всі кулінарні страви у будні дні з 15:30 до 17:30 — спрямована на активізацію відвідуваності у менш завантажені години та

збалансування потоку клієнтів упродовж робочого тижня.

- Програма лояльності для постійних гостей: при кожному відвідуванні гості зможуть накопичувати бонусні бали, які надалі обмінюватимуться на знижки або подарунки від закладу.
- Безкоштовний келих вина або авторського коктейлю при замовленні фірмової страви ресторану. Такий підхід сприятиме просуванню позицій власного меню та формуванню у відвідувачів асоціації із високою якістю сервісу.
- Спеціальні пропозиції до урочистих подій: під час святкування Дня народження або весілля гості отримуватимуть знижку 20% на меню, а також святковий торт у подарунок. Для великих компаній передбачатиметься безкоштовне декорування столів і знижка на алкогольні напої.
- Вихідні дні у стилі «Weekend Fusion» — кожної суботи та неділі діятиме 25% знижка на всі страви меню, а також відбудуватимуться тематичні вечори з живою музикою, дегустацією нових позицій або авторських напоїв.
- Сезонні пропозиції та гастрономічні фестивалі: двічі на рік планується оновлення меню з акцентом на локальні продукти та сучасні кулінарні тенденції. Під час таких акцій відвідувачі матимуть можливість скуштувати нові страви за спеціальними цінами.

Процес обслуговування гостей у ресторані «Fusion» на 100 місць здійснюватиметься командою висококваліфікованих працівників — офіціантів, бармена та адміністратора торговельної зали, які забезпечуватимуть високий рівень сервісу, швидкість обслуговування та індивідуальний підхід до кожного гостя.

Для створення комфортних умов перебування відвідувачів передбачено раціональне планування приміщень, до складу яких входять: вестибюль із гардеробом, аванзал, туалетні кімнати, вбиральні, мийна для столового посуду, сервізна, а також простора торговельна зала, оформлена у сучасному стильовому

рішенні, що відповідає загальній концепції ресторану «Fusion» на 100 місць у м. Чернівці.

З метою підвищення рівня комфорту та якості обслуговування відвідувачів у торговельній залі ресторану «Fusion» на 100 місць передбачено облаштування барної зони, яка стане важливим функціональним елементом загальної концепції закладу. Барна зона виконуватиме не лише сервісну, а й естетичну функцію, формуючи додатковий центр гостинності та комунікації між персоналом і відвідувачами.

Барна зона забезпечуватиме оперативне обслуговування гостей напоями, коктейлями, кавою, соками, десертами та легкими закусками, а також сприятиме підвищенню загальної ефективності роботи торговельної зали. Барна зона розташовується поблизу центральної частини залу, що дозволяє офіціантам швидко отримувати готову продукцію, а відвідувачам — здійснювати безпосереднє замовлення напоїв.

Для забезпечення ефективного функціонування бару передбачено встановлення сучасного технологічного устаткування, яке відповідає вимогам санітарних норм, ергономіки та дизайну. Повний перелік обладнання барної зони наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Устаткування барної зони ресторану «Fusion на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	«DEKS möbel»	1	8000	500	4,0
Кавомашина	Astoria Tanya R SAE 2GR Red	1	715	535	-
Кавомолка	MDXS CORE 23 Nuova Simonelli	1	212	290	-
Льодогенератор	Apach ACB3816B A	1	497	592	-
Льодоподрібнювач	4 ICE 135023 Bartscher	1	1772	240	-

Холодильна шафа	VD70M НЖ	2	700	890	1,24
Шафа винна	WKM450-2N GGM Gastro	2	595	680	0,8

Продовження таблиці 1.17

Сокоохолоджувач	SSNC36S GGM GASTRO	1	435	440	-
Ванна барна	ІНТЕЗІС, BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	ІНТЕЗІС, PM-400/350	1	400	350	-
Барний комбайн	Ninja 3-в-1 з Auto-IQ (BN800EU)	1	530	330	-
Соковижималка	Ektor 37 Sirman	1	370	290	-
Бачок для відходів	ІНТЕЗІС, Б-21	1	Æ	450	—
Площа, яку займає устаткування, м²					6,64
Площа барної зони, м²					22,0

В табл.1.18 наведено склад і площі запроектованих приміщень для обслуговування відвідувачів проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць.

Таблиця 1.18

**Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів
ресторану «Fusion» на 100 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м ²
1	Аванзала	-----	20
2	Вестибюль	0,3 м ² • 100 місць	30
3	Гардероб	0,1 м ² • 100 місць	10
4	Торговельна зала	2,1 м ² • 100 місць	210
6	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-----	10
7	Приміщення офіціантів та адміністратора	-----	10
	Разом		290

Кількість обслуговуючого персоналу, а саме офіціантів для повсякденного *індивідуального обслуговування* в проєктованому ресторані «Fusion» на 100 місць визначено за формулою [12]:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad \text{Equation.3} \quad (1.3)$$

$$N_{\text{оф}} (\text{зала ресторану}) = 100 / 20 = 5 \text{ (офіціантів в зміну);}$$

В табл. 1.19 наведено склад обслуговуючого персоналу проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць.

Таблиця 1.19

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в ресторані «Fusion» на 100 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	10
Бармен касир	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		22

Меблювання торговельної зали ресторану «Fusion» на 100 місць здійснено відповідно до загальної концепції закладу, яка поєднує елементи сучасного дизайну, ергономічності та функціональності. Основним стилістичним напрямом оформлення є стиль ф'южн, що характеризується гармонійним поєднанням різних фактур, матеріалів та кольорових рішень. Такий підхід дозволяє створити неповторну атмосферу комфорту, індивідуальності та візуальної динаміки, що сприяє формуванню позитивного враження у гостей.

Меблі торговельної зали виготовлені з високоякісних матеріалів — натурального дерева, металу та композитів, які забезпечують довговічність, простоту в догляді та стійкість до експлуатаційних навантажень. Колірна палітра меблів витримана у теплих, природних тонах із контрастними акцентами, що підкреслюють сучасність і креативність простору.

Стільці та столи різної місткості (на 2, 4 і 6 осіб) дозволяють гнучко організовувати посадкові зони залежно від потреб відвідувачів. Барні стільці, розташовані біля барної стійки, забезпечують комфортне перебування гостей, які віддають перевагу швидкому обслуговуванню або очікують свого замовлення. Додаткові елементи меблювання — серванти та підсобні столи — виконують функцію організації робочого простору офіціантів, сприяють підвищенню ефективності обслуговування та підтриманню естетичного вигляду залу протягом зміни.

Уся мебельна композиція зали ресторану «Fusion» на 100 місць підпорядкована принципам зручності, естетики та стилістичної єдності, що відповідає сучасним тенденціям ресторанного дизайну та концепції закладу, орієнтованого на поєднання різних кулінарних і культурних традицій.

Характеристику меблів проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць наведено в табл. 1.20.

Таблиця 1.20

Характеристика меблів торговельної зали ресторану «Fusion» на 100 місць

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	7
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	15
Стіл 6-місний	1800*1000	—*-	4
Стільці	400'400	Для сидіння гостей	100
Стільці барні	Æ400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4



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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Експлікацію приміщень проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць, який планується розмістити у м. Чернівці по вулиці Головна, 64 а, наводимо в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік приміщень ресторану «Fusion» на 100 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Аванзала	20
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	10
4	Торговельна зала з барною зоною	232
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	10
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
	Разом	312
Виробничі приміщення		
7	М'ясо-рибний цех	18
8	Овочевий цех	17
9	Гарячий цех	34
10	Холодний цех	19
11	Мийна столового посуду та сервізна	18
12	Мийна кухонного посуду	5
13	Приміщення завідуючого виробництвом	6
14	Підсобне приміщення бару	5
15	Роздаткова	15
	Разом	137
Складські		
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	6,2
17	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	6,2
18	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6,2
19	Комора сухих продуктів	8
20	Комора вино-горілчаних напоїв	8

21	Комора інвентарю	6
22	Мийна тари	5
23	Приміщення комірника	6
24	Завантажувальна	6
25	Комора овочів	8
	Разом	65,6
Адміністративно-побутові		
26	Офісне приміщення	18
27	Санвузли для персоналу	4
28	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	8
29	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	8
30	Білизняна	6
29	Приміщення персоналу	10
31	Разом	54
Технічні приміщення		
32	Теплопункт	4
	Разом	4,0
Всього		572,6

Загальну площу будівлі проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць визначено, як суму площ окремих приміщень [12].

$$S_3 = S_p * k_2, \quad (2.1)$$

$$S_p = S_k * k_1, \quad (2.2)$$

Провівши нескладні розрахунки отримуємо загальну площу будівлі проєктованого ресторану «Fusion» формату на 100 місць:

$$S_p = 572,6 * 1,1 = 629,86 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 629,86 * 1,02 = 643,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

З вищенаведених розрахунків, визначено, що загальна площа проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць становитиме 643 м².

Проєктована будівля ресторану «Fusion» на 100 місць має чітке зонування приміщень за функціональним призначенням, що забезпечує ефективну організацію роботи ресторану та комфорт для відвідувачів. У структурі будівлі

виділяються чотири основні групи приміщень: виробничі, складські, адміністративно-побутові, та приміщення для споживачів.

1. Приміщення для споживачів ресторану «Fusion» на 100 місць розташовані в центральній частині будівлі. Основним простором є велика торговельна зала з барною зоною, до якої безпосередньо примикають аванзала та вестибюль із гардеробом, що забезпечує зручний вхід і облік відвідувачів. Розташування цих приміщень у центральній частині будівлі дозволяє легко орієнтуватися та забезпечує швидкий доступ до обслуговуючих зон.

2. Виробничі приміщення розміщені в прилеглій до торговельної зали частині будівлі та включають м'ясний, овочевий, гарячий та холодний цехи, а також допоміжні приміщення для миття посуду та підсобні приміщення бару. Таке розташування забезпечує безперервний потік обробки продуктів і швидку доставку готових страв до торговельної зали, з мінімальним перетином із відвідувачами.

3. Складські приміщення сконцентровані в одній зоні будівлі, поруч із виробничими цехами. Вони включають збірно-розбірні охолоджувальні камери для різних видів продуктів, комори для сухих продуктів, овочів, вина, інвентарю та тари. Така організація дозволяє швидко здійснювати прийом, зберігання та видачу продуктів без зайвого переміщення персоналу.

4. Адміністративно-побутові приміщення розташовані по периметру будівлі і включають офісні приміщення, кімнати персоналу, гардероби з душовими та санвузли, а також тепловий пункт. Розміщення цих приміщень відокремлено від виробничих і торговельних зон, що забезпечує комфорт для персоналу та дотримання норм санітарії та безпеки.

Взаємозв'язок приміщень ресторану «Fusion» на 100 місць організовано логічно: від вхідної зони відвідувачі потрапляють у торговельну залу, поруч із якою розташовані виробничі цехи для швидкого обслуговування. Складські приміщення розташовані поблизу виробничих цехів, а адміністративно-побутові

приміщення відокремлені, але доступні персоналу для забезпечення ефективної роботи закладу.

2.2. Архітектурні рішення

Будівля ресторану «Fusion» запроєктована як сучасний архітектурний об'єкт із раціональною прямокутною або комбінованою формою, що дозволяє ефективно організувати внутрішні приміщення та забезпечує гнучкість планування. Заклад передбачено як окремо розташовану будівлю або частину торговельно-офісного комплексу.

Планування забезпечує чітке розмежування потоків «гостя», «персоналу», «сировини» та «відходів», що відповідає санітарно-гігієнічним нормам та принципам раціональної організації виробництва.

Архітектурний стиль ресторану «Fusion» поєднує елементи різних дизайнів – сучасного мінімалізму, азійських та середземноморських мотивів, індустріальних акцентів, які створюють естетику гармонійного змішання.

Архітектурні рішення ресторану «Fusion» на 100 місць формують сучасний гастрономічний простір, який поєднує функціональність, комфорт та естетичність. Концепція ф'южн виявляється у гармонійному змішанні стилів і матеріалів, багаторівневому зонуванні, відкритості простору і різноманітті інтер'єрних акцентів. Запроєктований ресторан забезпечує ефективну організацію виробництва, комфортне перебування гостей, підтримку концептуальної унікальності та формує яскравий архітектурний образ серед міської забудови.

Кошторис будівництва

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення ресторану «Fusion» на 100 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.2)$$

де $B_{ЗБР}$ – вартість загально будівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа будівлі закладу ресторанного господарства, грн..;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на m^2 , у. о;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол. США;

$$B_{ЗБР} = 100 \times 2533 \times 0,98 \times 41,5 = 10301,7 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт є витратами за підрозділом 1 зведеного кошторисного розрахунку (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок ресторану «Fusion» на 100 місць

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	171,70
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	10301,7
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	1030,17
2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	858,48
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	343,39
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	4635,77
	Разом за підрозділом 2	100%, підрозділ 2	17169,5
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5%, підрозділ 2	858,48
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, підрозділ 2	171,70
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	34,34
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	858,48
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	515,09
	Разом за підрозділами 1–7		19779,26
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	296,69
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	731,83
	Разом за підрозділами 1–9		20807,79
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	395,59
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	83,23
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	988,96

Продовження таблиці 2.2

	Усього: Базисна вартість будівництва		22275,57
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	8947,35
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	1113,78
Усього за розділом Б:			10061,13
Загалом сума витрат на будівництво		В_{А+Б}	32336,69

Тридцять два мільйона триста тридцять шість тисяч, шістсот дев'яносто
гривень

На основі проведених розрахунків визначено, що для проектування ресторану «Fusion» на 100 місць, буде витрачено 32336,69 тис. грн.



РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу ресторану «Fusion» на 100 місць

Ресторан «Fusion» на 100 місць, що планується спроектувати у місті Чернівці за адресою: вул. Головна, 64а. Для функціонування закладу обрана організаційно-правова форма товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Вибір ТОВ, як правової форми зумовлений наступними факторами:

1. Обмеження відповідальності учасників – учасники несуть фінансову відповідальність лише у межах внесеного статутного капіталу, що знижує особисті ризики.
2. Можливість залучення інвестицій – ТОВ забезпечує легке введення нових учасників або інвесторів, що сприяє розвитку та модернізації закладу.
3. Гнучка організація управління – структура ТОВ дозволяє ефективно організувати управлінські процеси та контроль діяльності закладу.
4. Економічна вигідність – система оподаткування для ТОВ може бути спрощеною, що оптимізує витрати закладу.
5. Юридична стабільність – ТОВ визнається законодавством України та забезпечує можливість укладання договорів із постачальниками, орендодавцями та контрагентами на правових підставах.

Вибір організаційно-правового статусу ТОВ для ресторану «Fusion» відповідає стратегічним цілям закладу: розвиток сучасного ф'южн-меню, підвищення рівня обслуговування, впровадження інновацій та забезпечення стабільної роботи в умовах конкурентного ринку Чернівців.

Перед початком функціонування проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць необхідно пройти комплекс погоджувальних та дозвільних процедур, що забезпечують законність діяльності закладу та відповідність його приміщень нормам безпеки, санітарним вимогам і будівельним стандартам. Цей процес включає реєстрацію юридичної особи, отримання дозволів на торгівлю

алкогольними напоями та продуктами харчування, погодження санітарно-гігієнічних та протипожежних вимог, а також укладання договорів із комунальними службами (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Процес погодження діяльності ресторану «Fusion»

Етап	Відповідальний орган	Необхідні документи	Термін розгляду
1. Реєстрація юридичної особи	Державна реєстраційна служба	- Заява про державну реєстрацію ТОВ - Статут ТОВ - Копії паспортів та ІПН засновників - Квитанція про сплату держмита	3–5 робочих днів
2. Отримання ліцензії на торгівлю алкоголем (якщо передбачено)	Департамент економіки та ліцензування	- Заява- Копія статуту - Документи на приміщення - Копії паспортів керівника	10–15 робочих днів
3. Санітарно-гігієнічне погодження	Державна служба з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів	- Проект будівлі та план приміщень - Дозвіл на будівництво - Договір на прибирання та утилізацію відходів	5–7 робочих днів
4. Пожежна безпека	ДСНС України	- Акт приймання приміщення - План евакуації - Протипожежне обладнання	5–10 робочих днів
5. Дозвіл на торгівлю продуктами харчування	Державна служба з питань безпеки харчових продуктів	- Дозвіл на ведення ресторанної діяльності - Санітарні паспорти персоналу - Сертифікати якості продуктів	7–10 робочих днів
6. Підключення до комунальних послуг	Міські служби водопостачання, газу, електроенергії	- Договір на постачання води, газу, електроенергії - Технічний паспорт приміщення	Залежно від організації

Організаційна структура ТОВ «Fusion»

Організаційна структура проєктованого ресторану «Fusion» на 100 місць спроектована з урахуванням оптимальної організації управлінських, виробничих та допоміжних процесів. Вона забезпечує ефективне управління закладом, координацію роботи персоналу, контроль якості обслуговування та безперебійне функціонування всіх підрозділів.

Структура ресторану є лінійно-функціональною, що поєднує прямий контроль керівництва з функціональною спеціалізацією підрозділів. Такий підхід дозволяє чітко розмежувати зони відповідальності, оптимізувати управління та забезпечити ефективний потік інформації між адміністративним, виробничим та допоміжним персоналом.

1. Адміністративно-управлінський персонал

Відповідає за стратегічне управління закладом, планування фінансово-господарської діяльності та організацію обслуговування:

- Директор ресторану – очолює заклад, приймає стратегічні рішення та контролює фінансово-господарську діяльність.
- Головний бухгалтер – забезпечує ведення бухгалтерського обліку, фінансовий контроль та складання звітності.
- Адміністратори залу – організовують роботу обслуговуючого персоналу та контролюють рівень сервісу.

2. Виробничий (операційний) персонал

Забезпечує приготування страв і роботу залу:

- Шеф-кухар – координує роботу кухарів, контролює якість страв та впровадження меню.
- Кухар V р. та кухар IV р. – виконують безпосереднє приготування страв відповідно до рецептури та стандартів закладу.
- Офіціанти – обслуговують відвідувачів у залі.
- Бармени – готують напої та забезпечують роботу барної зони.

- Касири – здійснюють розрахунки з клієнтами та ведуть касову дисципліну.

3. Допоміжний персонал

Забезпечує підтримку чистоти, безпеки та збереження матеріальних ресурсів:

- Мийники посуду – відповідають за чистоту посуду та кухонного інвентарю.
- Прибиральники – підтримують чистоту приміщень ресторану.
- Охоронці – забезпечують безпеку персоналу та відвідувачів.
- Гардеробники – організовують роботу гардеробу для клієнтів.
- Комірник – відповідає за зберігання та облік продуктів і матеріалів на складі.

Структура закладу передбачає тісну взаємодію між підрозділами: адміністративний персонал здійснює керівництво та контроль діяльності, виробничий персонал відповідає за якість страв і обслуговування клієнтів, а допоміжний – підтримує безперебійну роботу закладу. Така організаційна модель забезпечує ефективну роботу ресторану, чітке розподілення обов’язків та високий рівень сервісу для відвідувачів.

Проект посадової структури штатного розкладу проєктованого ТОВ «Fusion» наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Fusion»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Головний бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	29
2.1	Шеф-кухар	1
2.2	Кухар V р.	4
2.3	Кухар IV р.	10

Продовження таблиці 3.2

2.4	Офіціанти	10
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Охоронець	2
3.4	Гардеробник	2
3.5.	Комірник	1
	Разом по ресторану «Fusion»	42

Загальна чисельність працівників, яка працюватиме в проєктованому закладі ресторанного господарства становить 42 працівника.

3.2. Доходи. Витрати

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Fusion»

Обґрунтування планового обсягу операційних доходів ТОВ «Fusion» проводилося на основі виробничої програми ресторану, яка враховує асортимент пропонуванних страв, напоїв та середньозважену ціну продукції (додаток Е). При розрахунку доходів брали до уваги передбачувану кількість відвідувачів, структуру споживання страв та сезонні коливання попиту.

Плановий обсяг операційних доходів від реалізації продукції та товарів ресторану «Fusion» на 100 місць представлено у таблиці 3.3, що дозволяє оцінити фінансову ефективність діяльності закладу та визначити потенційну рентабельність його роботи.

Таблиця 3.3

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «Fusion» на 2026 рік

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1224		281,591	35496	8166,13	428400	98556,70

Продовження таблиці 3.3

Фірмові страви	60	430,36	25,82	1740	748,83	21000	9037,56
Холодні закуски	360	240,28	86,50	10440	2508,52	126000	30275,28
Гарячі закуски	120	251,47	30,18	3480	875,12	42000	10561,74
Супи	54	248,34	13,41	1566	388,90	18900	4693,63
Основні гарячі страви	270	326,64	88,19	7830	2557,59	94500	30867,48
Солодкі страви	120	165,54	19,86	3480	576,08	42000	6952,68
Гарячі напої	150	70,5	10,58	4350	306,68	52500	3701,25
Напої власного виробництва	60	80,45	4,83	1740	139,98	21000	1689,45
Фрукти	30	74,06	2,22	870	64,43	10500	777,63
Закупні товари	1050	445,36	121,39	30450	3520,37	367500	42487,20
Холодні напої	300	79,86	23,96	8700	694,78	105000	8385,30
Вино-горілчані напої	300	150,64	45,19	8700	1310,57	105000	15817,20
Пиво	300	133,42	40,03	8700	1160,75	105000	14009,10
Хлібобулочні та кондитерські вироби	150	81,44	12,22	4350	354,26	52500	4275,60
Разом по закладу	2274		402,98	65946	11686,49	795900	141043,9

Аналіз планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «Fusion» на 2026 рік показує чітку структурованість асортименту та збалансовану цінову політику. Загальна кількість реалізованих одиниць продукції та товарів на день складає 2274 порцій, що за місяць забезпечує 65946 тис. грн товарообігу, а за рік – 141043,9 тис. грн.

Основні засоби ТОВ «Fusion»

Визначено суму амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів в ТОВ «Fusion», яка становитиме 4017,23 тис. грн. (дод. Є).

Персонал та оплата праці ТОВ «Fusion»

Розмір фонду оплати праці ТОВ «Fusion» на 100 місць визначено поетапно:

- фонд основної заробітної плати (дод. Ж);
- фонд додаткової заробітної плати (дод. К);

- загальний фонд оплати праці (дод. Л).

Згідно розрахунків, визначено, що загальний фонд оплати праці на 2026 рік становить 14 014,04 тис. грн., з яких:

- адміністративно-управлінський персонал – 1 722,03 тис. грн.,
- виробничий (операційний) персонал – 10 090,06 тис. грн.,
- допоміжний персонал – 2 201,95 тис. грн.

Основна частка фонду припадає на виробничий персонал (близько 72% від загального обсягу), що пояснюється інтенсивністю праці та тривалістю робочих змін у кухні та залі ресторану.

Середньомісячна заробітна плата працівників становить:

- адміністративно-управлінського персоналу – 35,88 тис. грн.,
- виробничого (операційного) персоналу – 28,99 тис. грн.,
- допоміжного персоналу – 20,39 тис. грн.

У середньому по підприємству розмір заробітної плати складає 27,81 тис. грн. на місяць, що відповідає сучасному рівню оплати праці у сфері ресторанного господарства для закладів середнього та преміум-класу.

Планування операційних витрат ТОВ «Fusion» за калькуляційними статтями на поточний 2026 рік

Планування операційних витрат ТОВ «Fusion» визначено на основі калькуляційних статей (дод. М), а основні показники наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «Fusion» на поточний 2026 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	58305,88	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	14014,04	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	3083,08	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	4017,23	ПВ

Продовження таблиці 3.4

5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	2511,72	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	337,9	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	4239,31	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	70,52	ЗВ
9. Витрати на транспортування	0	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	60	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	9873,07	ПВ
Разом поточні витрати	96512,75	
У тому числі умовно змінні витрати	58376,40	
Умовно постійні витрати	38136,353	

Поточні витрати ТОВ «Fusion» на 2026 рік становлять 96 512,75 тис. грн, із яких умовно змінні витрати складають 58 376,40 тис. грн, а умовно постійні — 38 136,35 тис. грн. Основну частку витрат формує собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (60,4%), що є характерним для підприємств ресторанного господарства. Значний обсяг мають також витрати на оплату праці та соціальні відрахування, які разом становлять понад 17% загальної суми. Загалом структура поточних витрат свідчить про раціональне використання ресурсів, збалансованість змінних і постійних складових та стабільну фінансову політику підприємства.

Прибутки ТОВ «Fusion» на поточний 2026 рік

В таблиці 3.5. визначено ключовий елемент аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» – маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
ТОВ «Fusion» на 2026 рік**

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.3	141043,90
2	Рівень торгівельної націнки, %	----	150
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	58376,40
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	58305,88
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	70,52
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	82667,50
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	38136,35
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	44531,1
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	41,39
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	65066,68
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	116,77
10	Рентабельність товарообігу	ст.6 *100 / ст.1	31,57

За результатами розрахунків планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Fusion» на 2026 рік можна зробити висновок, що підприємство має стійку прибуткову діяльність.

Плановий товарообіг становить 141 043,9 тис. грн, при цьому змінні витрати складають 41,39% від його обсягу. Маржинальний дохід досягає 82 667,5 тис. грн, що забезпечує можливість покриття постійних витрат (38 136,35 тис. грн) і формування запланованого прибутку в розмірі 44 531,1 тис. грн.

Поріг рентабельності визначено на рівні 65 066,68 тис. грн, тобто заклад почне отримувати прибуток після досягнення цього обсягу реалізації. Маржинальний запас стійкості складає 116,77%, що свідчить про високий рівень фінансової стабільності підприємства і здатність витримувати можливі коливання обсягів продажу без ризику збитковості.

Рентабельність товарообігу — 31,57%, що є показником ефективного використання ресурсів і конкурентоспроможності ТОВ «Fusion» у сфері ресторанного бізнесу.

Діагностика отриманих результатів за сценаріями розвитку

Планування операційного прибутку підприємства ТОВ «Fusion» на 2026 рік наведено в таблиці 3.6..

Таблиця 3.6

Планування операційного прибутку ТОВ «Fusion» на 2026 рік

№ з/п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.3	141043,90
2.	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	23507,32
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	117536,58
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.4	58305,88
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.4	38206,873
6.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	21023,83
7.	Фінансові витрати	-	-
8.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	21023,83
9.	Податок на прибуток	П.8×18%/100	3503,97
10.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	17519,86
11	Рентабельність реалізації ,%	(П10./П1.) ×100	12,42
12	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/ 100	14104,39
13	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	17519,86

Планування операційного прибутку ТОВ «Fusion» на 2026 рік показує, що підприємство демонструє ефективну фінансово-господарську діяльність і має

достатній запас прибутковості для стабільного розвитку.

Загальний дохід від реалізації продукції становить 141 043,9 тис. грн, з яких після сплати податку на додану вартість (23 507,32 тис. грн) підприємство отримує чистий дохід у розмірі 117 536,58 тис. грн.

Собівартість реалізованої продукції складає 58 305,88 тис. грн, а інші операційні витрати – 38 206,87 тис. грн. Таким чином, прибуток від операційної діяльності визначено на рівні 21 023,83 тис. грн.

Після сплати податку на прибуток у сумі 3 503,97 тис. грн, чистий прибуток підприємства становить 17 519,86 тис. грн, що перевищує цільовий показник (14 104,39 тис. грн.).

Рентабельність реалізації продукції складає 12,42%, що свідчить про високу ефективність управління витратами та прибутковість діяльності ТОВ «Fusion». Отриманий рівень фінансового результату забезпечує можливість подальшого розширення бізнесу, модернізації матеріально-технічної бази та підвищення конкурентоспроможності підприємства на ринку ресторанних послуг.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування ключових показників діяльності проєктованого підприємства ТОВ «Fusion» на перші п'ять років слугує основою для визначення ефективності інвестиційного проєкту та розрахунку строку окупності вкладених коштів. У цьому періоді планування здійснено за спрощеною методикою, що передбачає оцінку лише трьох основних показників, необхідних для подальших економічних обґрунтувань: обсягу доходу від реалізації з урахуванням запланованих темпів зростання, прибутку та амортизаційних відрахувань (додаток Н).

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проєкту

Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проєкту ТОВ «Fusion» матиме наступний вигляд (табл. 3.7).

**Оцінка чистого приведеного доходу по інвестиційному проекту
з 2026 по 2030 роки**

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2026	41193,24	21537,09	21537,09	17014,3	
2027		22588,28	44125,37	17844,7	
2028		24073,97	68199,34	19018,4	
2029		26079,64	94278,98	20602,9	
2030		28727,13	123006,11	22694,4	
Разом	41193,24	123006,11		97174,8	55981,6

Робимо висновки, що чистий приведений дохід за п'ять років експлуатації ТОВ «Fusion» протягом наступних п'яти років становитиме 55981,6 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.1.

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.1)$$

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

Показник „індекс дохідності” може бути використаним у якості критерію при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту.

$$ID = 97174,8 / 41193,24 = 2,36$$

Індекс рентабельності визначаємо за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

де ІР – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

У нашому випадку середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховуємо таким чином:

$$\text{ЧП} = 102919,95/5 = 20583,99 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$\text{ІР} = 20583,99/41193,24 * 100\% = 49,97\%$$

Можна зробити висновок, що рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 49,97 %.

Показник періоду окупності, що визначається дисконтованим методом. Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$\text{ПО} = 41193,24/(102919,95/5) = 2 \text{ роки}$$

Результати проведених розрахунків свідчать про високу економічну ефективність інвестиційного проекту ресторану ТОВ «Fusion». Індекс дохідності (ІД = 2,36) показує, що кожна вкладена гривня інвестицій принесе 2,36 грн. доходу, що значно перевищує одиничне значення та підтверджує доцільність реалізації проекту.

Індекс рентабельності інвестицій становить 49,97 %, що свідчить про високий рівень прибутковості проекту та ефективне використання капіталовкладень.

Період окупності, розрахований дисконтованим методом, дорівнює 2 роки, що є сприятливим показником для підприємств ресторанного бізнесу.

Отже, інвестиційний проект ТОВ «Fusion» можна вважати економічно обґрунтованим, рентабельним та таким, що має швидкий термін окупності, що створює перспективні умови для подальшого розвитку підприємства.



Резюме проекту

На основі проведеного комплексного аналізу ринку ресторанного господарства міста Чернівці обґрунтовано доцільність створення нового закладу ресторанного типу — сучасного ресторану «Fusion» на 100 місць, який поєднуватиме європейську кулінарну традицію з інноваційними техніками стилю *ф'южн*. Результати маркетингових досліджень засвідчили наявний попит на заклади такого формату, орієнтовані на високу якість сировини, сучасні технології приготування та креативне меню, що відповідає світовим гастрономічним трендам.

У основі концепції ресторану — поєднання традиційних європейських кулінарних технік з елементами азійської кухні та використанням натуральних, екологічно чистих інгредієнтів, що постачатимуться переважно локальними фермерськими господарствами Чернівецької області.

Для підкреслення концептуальної ідентичності обрано слоган «Fusion — смак, що поєднує традиції та інновації», який відображає творчий характер кухні, баланс класики та модерну, а також орієнтацію на гастрономічні інновації.

Меню ресторану «Fusion» сформовано з урахуванням принципів високої гастрономії та сучасних кулінарних тенденцій. У ньому поєднані класичні європейські страви у сучасних інтерпретаціях з авторськими композиціями, екзотичними інгредієнтами та складними соусами. Особливістю меню є креативні подачі, використання морепродуктів, мармурової яловичини, страв на основі сезонних овочів і локальних продуктів. Значну увагу приділено фірмовим десертам, напоям власного виробництва та збалансованому асортименту крем-супів.

Результати експериментальних, інноваційних досліджень, проведених у межах кваліфікаційної роботи, підтвердили перспективність розширення асортименту крем-супів за рахунок використання рослинних інгредієнтів: білої квасолі, кіноа, гарбузового насіння, лляної олії та сиру «Tofu». Включення цих

компонентів дозволяє підвищити поживну цінність страви, збагатити її рослинним білком, клітковиною, омега-3 та омега-6 кислотами, мінералами та антиоксидантами. Доведено, що оптимальне поєднання цих добавок зберігає ніжну текстуру супу, покращує його органолептичні характеристики та формує страву з високими функціональними властивостями. Таким чином, наукові дослідження стали підґрунтям для формування інноваційного меню ресторану і довели можливості його розширення у напрямі здорового харчування.

Інтер'єр ресторану «Fusion» також відповідає обраній концепції. Він передбачає поєднання стилістики минулого, сучасного та футуристичних елементів, що формує унікальне візуальне середовище. Стиль ф'южн використано, як основний архітектурно-дизайнерський прийом, що підкреслює синтез культур, емоцій і гастрономії.

Під час розроблення виробничої програми ресторану підібрано сучасне технологічне обладнання, визначено нормативну кількість працівників і структуру персоналу. Враховуючи виробничі потреби, вимоги до комфорту й ергономіки, загальна площа проєктованого ресторану становить 643 м². Загальна вартість будівництва ресторану становить 32 336,69 тис. грн, що є інвестиційно обґрунтованим показником з огляду на масштаб об'єкта.

Згідно з проведеними розрахунками, у ресторані «Fusion» працюватиме 42 працівники, що забезпечить безперебійну роботу виробництва, залу та адміністративно-управлінського підрозділу. Фонд оплати праці становитиме 14014,04 тис. грн на рік.

Організаційно-правовою формою обрано товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), що дозволяє оптимізувати юридичні процедури, забезпечити гнучкість управління, підвищити інвестиційну привабливість та мінімізувати підприємницькі ризики. Перед початком роботи ресторан повинен пройти комплекс дозвільних процедур: реєстрацію юридичної особи, отримання санітарного паспорта, дозвільних документів на виробництво та реалізацію

харчових продуктів, ліцензію на продаж алкогольних напоїв, виконання вимог пожежної та техногенної безпеки, укладання угод з комунальними службами.

Фінансово-економічний аналіз діяльності ресторану «Fusion» на 2026 рік засвідчив високу ефективність і стабільну прибутковість проєкту. Загальний дохід від реалізації становить 141 043,9 тис. грн, з яких чистий дохід після сплати ПДВ дорівнює 117 536,58 тис. грн. Собівартість реалізованої продукції становить 58 305,88 тис. грн, а операційні витрати — 38 206,87 тис. грн. У результаті прибуток від операційної діяльності визначено на рівні 21 023,83 тис. грн, а чистий прибуток після оподаткування — 17 519,86 тис. грн, що перевищує цільові показники.

Рентабельність реалізації продукції складає 12,42 %, що свідчить про ефективне управління витратами, конкурентоспроможність меню та збалансовану цінову політику.

Інвестиційний аналіз підтвердив перспективність проєкту: індекс дохідності (2,36), індекс рентабельності інвестицій (49,97 %) та період окупності 2 роки засвідчують його економічну доцільність і високий потенціал подальшого розвитку.

Узагальнюючи результати дослідження, слід зазначити, що проєктований ресторан «Fusion» у м. Чернівці по вул. Головна 64а, є конкурентоспроможним, економічно ефективним та інноваційно орієнтованим підприємством ресторанного господарства. Він відповідає сучасним тенденціям розвитку гастрономічної індустрії, враховує потреби цільової аудиторії та забезпечує високий рівень якості продукції й сервісу. Реалізація проєкту сприятиме зростанню туристичної привабливості міста, розвитку локальної гастрономічної культури, створенню нових робочих місць та формуванню унікального гастрономічного простору, що поєднує традиції, інновації та креативність.



Список використаних джерел

1. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
2. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
3. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
4. ДБН 360-92** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
5. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
6. Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
7. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
8. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. — 128с.
9. Інноваційні технології харчової продукції [Текст] : колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
10. Устаткування закладів ресторанного господарства. Доценко В.Ф. видав. Кондор. 2016, 360 с.
11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. – 2005, 632 с.
12. НоReСа: навч. посіб.: у 3 т. – Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017.
13. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К.: Київ. нац. торг.-екон ун-т, 2003. - 526 с.

- 14.П'ятницька Н.О., Расулова А.М. Моделювання оцінки конкурентоспроможності ресторанів // Вісник КНТЕУ, № 5. – 2006.
- 15.Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
- 16.Москаленко, В.Ф.; Грузева, Т.С.; Галієнко, Л.І. Особливості харчування населення України та їх вплив на здоров'я. Науковий вісник Національного медичного університету ім. О.О. Богомольця. 2009. 3. С. 64–73.
- 17.Василечко В. О., Ломницька Я. Ф., Скоробогатий Я. П., Бужанська М. В.Харчова хімія: аналіз та хімічний склад харчових продуктів. Львів: Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2020. 306 с.
- 18.П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. –240 с.
- 19.Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602- VII від 22.07.2014 р.
- 20.Інноваційні технології харчової продукції [Текст] : колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
- 21.Збірник технологічних карт на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства: 2-е вид. виправ. / А.М. Беляєва. К.: Ігнатекс-Україна, 2012. – 248 с.

Інтернет ресурси

- 22.«Значення перших страв в харчуванні людини». Режим доступу: <https://studfile.net/preview/1785819/>
23. «Удосконалення технології супів з використанням рослинної сировини». Режим доступу: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/6e7edecb-9e76-4503-9af1-2addfd6eeedc>
- 24.«Впровадження новітніх технологій пюреподібних супів». Режим доступу:

https://www.researchgate.net/publication/336296501_VPROVADZENNA_NOVI_TNIH_TEHNOLOGIJ_PUREPODIBNIH_SUPI

25. Могильний І. О. «Удосконалення технології супу-пюре на основі гарбуза».

Режим доступу: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10758>

26. Квасоля. Харчова цінність. Режим доступу:

[https://holahrechka.com.ua/shop/kvasolia-](https://holahrechka.com.ua/shop/kvasolia-bila?srsltid=AfmBOop9w6iU0UfUPmoR9MpqNCWwiFh23bfl_JC3WFzncgpEZ_1VQnGv)

[bila?srsltid=AfmBOop9w6iU0UfUPmoR9MpqNCWwiFh23bfl_JC3WFzncgpEZ_1VQnGv](https://holahrechka.com.ua/shop/kvasolia-bila?srsltid=AfmBOop9w6iU0UfUPmoR9MpqNCWwiFh23bfl_JC3WFzncgpEZ_1VQnGv)

27. Насіння гарбуза. Режим доступу:

https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%81%D1%96%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B1%D1%83%D0%B7%D0%B0

28. Кіноа біла. Режим доступу: https://zdorovoshop.com/semena/semena-kinoa-beloj-peru_zdorovo

29. «Користь та застосування лляної олії». Режим доступу:

<https://www.amrita.ua/ua/articles/article/polza-i-primenenie-lnyanogo-masla>

30. «Тофу. Корисний продукт для веганів». Режим доступу: <https://ecobuffet.com/statti/tofu-vse-shcho-vam-potribno-znaty/>

ДОДАТКИ

Меню ресторану «Fusion» на 100 місць

Назва	Вихід, г
Фірмові страви	
Карпачо із сібаса каперсами, в'яленими томатами та сиром «Пармезан» (Філе сібаса, оливкова олія, мікс салату, маслини, каперси, соус «Італійський», в'ялені томати)	170
Судак в соусі унагі, з карамелізованим артишоком та креветками	280
Філе-мінйон з соусом пепер-корн; подається з карамелізованою цибулею та сирним мусом «Дор Блю»	100/140/40
Крем-суп «Гармонія»	300
Міні-котлети із качки з картопляним пюре та соусом «Качо-є-Пепе»	140/80/30
Салат «Стихія» (Салат зі страчателлою, полуницею, авокадо та кедровими горіхами. Дари землі викладаються на ніжний сир «Страчателла» власного виробництва. Подається присипаний "землею" з сублімованих маслин.)	240
Холодні закуски	
Ікра щуки, емульгована з оливковою олією та цибулею шалот, подається з хрусткими тостами	100/60
Паштет з вугрем, сиром «Страчателла» та гелем із лайма (подається в таралетках)	140
Паштет з лососем в імбирно-устричному дресінгу (подається в таралетках)	140
Маринована форель з кремом із шпинату	140/30
Паштет із птиці з конфітюром із буряка та родзинок (подається з грінками)	140/30
Паштет із мармурової яловичини із сезонними грибами та трюфелем	140
Тар-тар із яловичини з грибами шиїтаке та мусом із сиру «Пармезан»	160
Ростбіф із мармурової яловичини з пюре із артишоків	140/30
Мармурова яловичина з кремом із тунця	150
Салат із восьминогів, печеним перцем Раміро та томатно-перечним соусом	220
Салат з креветками, сиром «Страчателла», авокадо та горіховим соусом	250
Буратта з нектарином та креветками (Сир Буратта, карамелізований нектарин, смажені креветки, соус манго-маракуя, кедровий горіх, малина, базилік)	280
Салат з мармурової яловичини і томатами в соусі «Кімчі»	280
Салат з ростбіфом, міні-романо та соусом із петрушки	280
Салат із курча гриль з міні-романо, помідорами чері та салатом-мікс	280
Салат сиром «Моцарела», печеним бататом та соусом «Тахіні»	280
Салат з Буратою, томатами, огірками та гарбузово-конопляною олією	280

(мікс салату, Буратта, огірки, томати черрі, насіння гарбуза, кінза, гарбузова олія та сіль Мальдон)	
Салат з сиром «Моцарела», печеним бататом та соусом «Тахіні»	280
М'ясний сет (сало мариноване з коріандром і кропивою, буженина, годиво, мацик з хріном та гірчицею)	280
Рулетики з перцю «Раміро» з сирами «Сулугуні» та крем-сиром «Філадельфія»	180
Яйця фаршировані мусом із яловичої печінки	140
Гарячі закуски	
Вишукана закуска з креветками, грибами, м'ясом краба та рибно-трюфельним соусом	150/30
Деруни з буратою та червоною ікрою (смажені деруни, сметана, червона ікра, Буратта)	160/50/10/30
Картопляно-сирні крокети з язиком, курячими сердечками, телячими щічками та білими грибами з соусом цибулево-трюфельним та теріякі	160/30
Печений гарбуз з кедровими горіхами, сиром «Моцарела» та зеленню	180
Фуа-гра з карамелізованим ревенем та кленовим сиропом	60/130/30
Перець Раміро, фарширований яловичиною з консоме із болгарського перцю	180
Супи	
Том Ям з кальмаром та креветками	350
Грибна юшка (Ароматна юшка приготована на основі білих грибів. Додаються білі гриби та гливи. Подається з ароматною пітою, паштетом із білих грибів та зеленою цибулею.)	300/40
Червоний борщ з яловичими щічками та пампушками	300/40
Крем-суп із спаржі з сиром «Рікотта» та копченим лососем	300
Холодний кокосовий суп із крабом	250
Основні гарячі страви	
Соте із морепродуктів у вершковому соусі	300
Камбала в соусі із шампанського з зеленими овочами	160/30/100
Судак в соусі «Унагі» з карамелізованим артишоком та креветками	280
Сібас із спаржею та лимонним соусом (Сібас, сік, лимона, спаржа, шафран, біле сухе вино, білий винний оцет, вершкове масло)	165/80/30
Чорна тріска з томатами кімчі та шпинатом	180/100
Яловича вирізка з мармурової яловичини з картопляним пюре з соусом «Порто»	150/100/50
Яловичі щічки з цукіні, шпинатом, зеленим горошком та соусом «Даши»	140/80/30
Карі з бараниною, карамелізованим гарбузом та курячими шлуночками в темпурі	350
Ягня з баклажаном, запеченим в глазурі васабі та кедровим конфі	240/30
Філе курча в п'яти спеціях (Подається з пюре топінамбуру та селери, карамелізованими баклажанами, морквою, шімеджі та опеньками, трюфельним соусом з апельсином, зеленим перцем та цибулею шалот)	290/40
Качина ніжка з м'ятною фіолетовою картоплею та шпинатом	160/80/30

Качине філе з цикорієм, сиром «Камамбер» та соусом із сезонних грибів	150/60/50
Ніжка кролика з пюре із перцю та грибним соусом (Томлена ніжка кролика подається на пюре із печених перців під вершково-грибним соусом та сиров'яленим м'ясом)	160/60/30/25
Паста з крабом та сиром «Страчателла»	350
Паста з вонголе та мідіями	350
Паста з качиною ніжкою	350
Різотто з лангустинами	300
Броколі в соусі теріякі	150
Картопля з сезонними грибами	150
Батат фрї з сирним соусом з печеного часнику	150/30
Овочі гриль	150
Солодкі страви	
Сирники з ягідним соусом	140/50
«Belle Helene», груша томлена в сиропі з ванільним морозивом	160/50
Шоколадний фондан з чорничним сорбетом	140
Баскський чизкейк із п'яними сливами	170
Медовик із пряженим молоком, сметаним морозивом та медовою крихтою	180
Саго манго пудинг (кокосове молоко з зернами тапіоки, свіже манго та ананас з лаймом, кокосовий сорбет	150
Крем-брюле з кармелізованим пеканом	170
Мус з праліне із лісового горіха та солоною карамеллю	140
Мус на кокосовому молоці з пюре манго та насінням тайського базиліка на хрусткому шоколадному крамблі	170
Морозиво в асортименті	100
Сорбет в асортименті	100
Гарячі напої	
Чайна карта	
Чай м'ятний	200
Чай з шипшини	200
Чай малиновий	200
Чай з гілок вишні	200
Чай з суниці	200
Чай чорний	200
Чай зелений	200
Кавова карта	
Еспресо	40
Капучіно	180
Кава Латте	220
Кава Мокко	200
Маракайбо	240
Холодні напої	
Вода мінеральна «Бонаква»	500
Вода мінеральна «Боржомі»	500
Вода мінеральна «Миргородська»	500
Напої власного виробництва	
Морс із журавлини	250
Лимонад класичний	250
Лимонад ягідний	250

Лимонад з ревенем	250
Сік-фреш яблучний	300
Сік-фреш апельсиновий	300
Сік-фреш виноградний	300
Сік-фреш томатний	300
Хлібобулочні та кондитерські вироби	
Хліб пшеничний	100
Хліб житній	100
Чіабата з сиром	100
Шоколадний торт з трюфелем	150
Сметанник з фундучною карамеллю	150
Вершковий торт із ананасом та манго	150
Анна Павлова з ківі та естрагоном	110
Шоколадне печиво з сезонними ягодами	100
Фрукти	
Апельсини	100
Ананас	100
Яблука	100
Виноград	100
Алкогольні напої	Вихід, мг
Напої по-українськи	
Мед межигірський	50
Мед журавлиновий	50
Мед цукровий	50
Мед цитриновий	50
Муселець	50
Муселець старосвітський	50
Наливка «Ягідна»	50
Наливка «Родзянка»	50
Настоянка «Журавлинівка»	50
Настоянка «Бурштинівка»	50
Аперитиви	
Мартіні Bianco	50
Мартіні dry	50
Кампарі	50
Горілка	
“Неміров” медова з перцем	50/100/500
“Хортиця”	50/100/500
“Хортиця VIP”	50/100/500
Віскі	
Gordon's	50
Джонні Уолкер Red Label	50
Джонні Уолкер Black Label	50
Джемісон	50
Коньяки та бренді	
Мартель VS	50
Мартель VSOP	50
Saradgishvili	50
Saradgishvili V.O	50
Лікери	

Самбука Ітака	50
Керолайнс	50
Рамазотти Амаро	50
Калуа	50
Малибу	50
Вина	
Вина України	
Білі сухі	
Аліготе Кримське	50/100/750
Кримський Едельвейс	50/100/750
Червоні сухі	
Кабарне Качинське	50/100/750
Кабарне Кримське	50/100/750
Десертні білі вина	
Сонце в бокалі	50/100/750
Талісман	50/100/750
Десертні червоні вина	
Кагор Український	50/100/750
Тайна Херсонеса	50/100/750
Франція	
Ельзас	50/100/750
Гевюрцтрамінер Традиційон Хюгель (сухе)	
Гран Мулен Мерло	50/100/750
Каберне SYRAH (червоне сухе)	50/100/750
Італія	
Гавідей Гаві Чорна Етикетка 2008 (сухе)	50/100/750
Ла Сколька	
Бусіадор Ланге Шардоне 2005 (сухе)	50/100/750
Альдо Контерно	
Вина Грузії	
Кахетії (сухе біле)	50/100/750
Єреті (сухе біле)	50/100/750
Цинандалі (сухе біле)	50/100/750
Чхавері (напівсолодке біле)	50/100/750
Саамо (біле десертне)	50/100/750
Хіхві (біле десертне)	50/100/750
Ігристі вина	
Багратіоні	750
Атенурі (біле)	750
Садарбазо (червоне)	750
Терджола (червоне)	750
Пиво	
Корона Екстра	300
Ердінгер	300
Холстен	300
Балтика (безалкогольне)	300

**Добова потреба в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами
ресторану «Fusion» на 100 місць**

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність поставок, діб	Кількість, кг
М'ясо, птиця та субпродукти	Філе-міньйон	1,1	2	2,2
	Філе качки	3,9	2	7,8
	Філе куряче	6,2	2	12,4
	Вирізка мрамурової яловичини	10,3	2	20,6
	Яловича вирізка	1,6	2	3,2
	Ростбїф з яловичини	6,2	2	12,4
	курча	2,8	2	5,6
	Яловича печінка	1,8	2	3,6
	Язик яловичий	0,3	2	0,6
	Телячі щічки	3,1	2	6,2
	Курячі сердечка	0,3	2	0,6
	Фуа-Гра	1,3	2	2,6
	Ніжка кролика	2,5	2	5
	Яловичина з/ч	1,1	2	2,2
	Баранина	1,55	2	3,1
	Курячі шлунки	0,75	2	1,5
	Ягня	3	2	6
	Качина ніжка	3,65	2	7,3
Разом		51,45		102,9
Риба та морепродукти	Філе судака	4,7	2	9,4
	Креветка очищена	2,35	2	4,7
	Філе сібаса	3,7	2	7,4
	Філе лосося	1,3	2	2,6
	Філе форелі	2,2	2	4,4
	Лангустини	1,1	2	2,2
	Восьминіг	1,7	2	3,4
	Креветка королівська	3,4	2	6,8
	Кальмар	1,45	2	2,9
	Мідії	1,55	2	3,1
	Вонголе	0,575	2	1,15
	Філе камбали	2,6	2	5,2
	Філе чорної тріски	3,7	2	7,4
Разом		30,325		60,65
Гастрономія	Ікра щуки	2,5	3	7,5
	Вугор копчений	1,8	3	5,4
	М'ясо краба	2,97	3	8,91
	Тунець в/с	0,5	3	1,5
	Лосось копчений	0,15	3	0,45
	Сало мариноване з коріандром та кропивою	1,2	3	3,6
	Буженина	1,2	3	3,6
	Сиров'ялені м'ясо	0,46	3	1,38
	Годиво	1,2	3	3,6
	Мацик	1,2	3	3,6
	Червона ікра	0,2	3	0,6
Разом		13,38		40,14
Молоко, молочні і	Сир «Дор-Блю»	0,3	3	0,9

жирові продукти	Вершки	3,25	3	9,75
	Вершкове масло	1,38	3	4,14
	Молоко	0,35	3	1,05
	сир «Пекоріно Романо»	0,3	3	0,9
	Сир Рікотта	0,3	3	0,9
	Сир «Страчателла»	3,28	3	9,84
	Сир «Пармезан»	0,45	3	1,35
	Буратта	4,1	3	12,3
	Сир «Моцарела»	4,1	3	12,3
	Сир «Моцарела», брус	0,45	3	1,35
	Сулугуні	1	3	3
	Сир кисломолочний	2,8	3	8,4
	Сир «Філадельфія»	1,643	3	4,929
	Сметана	1,85	3	5,55
	Кокосове молоко	2,88	3	8,64
	Сир «Камамбер»	0,9	3	2,7
Разом		29,333		87,999
Яйця, шт.		53	7	371
Морозиво		1,35	7	9,45
Сорбет		0,9	7	6,3
Овочі	Ріпчаста цибуля	4,95	1	4,95
	Морква	1,75	1	1,75
	Картопля	11,95	1	11,95
	Кабачок	0,25	1	0,25
	Броколі	2,35	1	2,35
	Авокадо	2,35	1	2,35
	Цибуля шалот	0,35	1	0,35
	Імбир	0,23	1	0,23
	Буряк	1,2	1	1,2
	Білі гриби	2,75	1	2,75
	Лисички	1,15	1	1,15
	Гриби шиїтаке	2,2	1	2,2
	Перець Раміро	2,9	1	2,9
	Помідори	2,85	1	2,85
	Болгарський перець	4,65	1	4,65
	Гострий перець	0,13	1	0,13
	Часник	0,785	1	0,785
	Помідори черрі	1,9	1	1,9
	Батат	5,8	1	5,8
	Огірки	1,15	1	1,15
	Гарбуз	3,8	1	3,8
	Ревінь	3,9	1	3,9
	Гливи	0,65	1	0,65
	Пастернак	0,15	1	0,15
	Капуста білокачанна	0,5	1	0,5
	Спаржа	3,9	1	3,9
	Стрючкова квасоля	0,6	1	0,6
	Цукіні	1,43	1	1,43
	Баклажан	1,28	1	1,28
	Топінамбур	0,2	1	0,2
	Корінь селери	0,2	1	0,2
	Гриби шімеджі	0,1	1	0,1
	Опеньки	0,1	1	0,1
	Фіолетова картопля	1,45	1	1,45
	Цикорій	0,1	1	0,1

Разом		70,005		70,005
Фрукти та ягоди	Полуниця	0,85	1	0,85
	Лайм	0,7	1	0,7
	Ніктарин	0,65	1	0,65
	Малина	1,35	1	1,35
	Лимони	0,7	1	0,7
	Апельсин	5,1	1	5,1
	Виноград	4,2	1	4,2
	Груша	1,4	1	1,4
	Чорниця	0,25	1	0,25
	Слива	0,42	1	0,42
	Манго	0,32	1	0,32
	Журавлина	0,9	1	0,9
	Яблука	5	1	5
	Ананас	1,2	1	1,2
Разом		23,04		23,04
Зелень	Мікс салату	1,6	1	1,6
	Кріп	0,75	1	0,75
	Шпинат	2,85	1	2,85
	Базилік	0,35	1	0,35
	Петрушка	1,45	1	1,45
	Мікс-салату	1,2	1	1,2
	Міні-романо	2,2	1	2,2
	Шафрна	0,075	1	0,075
	Листя лайму	0,03	1	0,03
	Кінза	0,73	1	0,73
	Лемонграс	0,07	1	0,07
Разом		11,305		11,305
Бакалійні товари	Артишок	1,5	5	7,5
	Оливкова олія	0,55	5	2,75
	Каперси	0,05	5	0,25
	В'ялені томати	0,1	5	0,5
	Маслини	0,25	5	1,25
	Біла квасоля	0,32	5	1,6
	Гарбузове насіння	0,06	5	0,3
	Кіноа	0,12	5	0,6
	Ляна олія	0,05	5	0,25
	Кедровий горіх	0,95	5	4,75
	Устричний соус	0,15	5	0,75
	Трюфель	0,02	5	0,1
	Горіховий соус	0,7	5	3,5
	Соус манго-маракуйя	0,6	5	3
	Соус кімчі	0,6	5	3
	Соус Тахіні	0,95	5	4,75
	Насіння гарбуза	0,3	5	1,5
	Гарбузова олія	0,15	5	0,75
	Сіль Мальдон	0,05	5	0,25
	Хрін	0,6	5	3
	Гірчиця	0,6	5	3
	Рибний соус	0,43	5	2,15
	Трюфельний соус	0,48	5	2,4
	Соус Теріякі	0,25	5	1,25
	Кленовий сироп	0,6	5	3
	Паста Том-Ям	0,14	5	0,7
	Томатна паста	0,15	5	0,75

	Олія рафінована	0,25	5	1,25
	Насіння тайського базиліку	0,005	5	0,025
	Біле вино	0,45	5	2,25
	Соус Унагі	0,3	5	1,5
	Молочний шоколад	0,1	5	0,5
	Мед	0,375	5	1,875
	Білий винний оцет	0,075	5	0,375
	Томати кім-чі	1	5	5
	Какао порошок	0,035	5	0,175
	Желатин	0,054	5	0,27
	Зелений горошок	0,3	5	1,5
	Мірін	0,02	5	0,1
	Карі	0,48	5	2,4
	Васабі	0,06	5	0,3
	Екстракт ванілі	0,006	5	0,03
	Праліне з лісового горіха	0,315	5	1,575
	Горіхи пекан	0,108	5	0,54
	Зерна тапіоки	0,18	5	0,9
	Паста	3,5	5	17,5
	Пюре манго	0,315	5	1,575
	Рис	0,6	5	3
	Шоколад	0,36	5	1,8
	Цукор	0,775	5	3,875
	Пшеничне борошно	0,45	5	2,25
Разом		20,833		104,165
Охолоджувальні напої та соки, л		60	5	300
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг		15	1	15
Вино-горілчані напої, л		15	5	75
Пиво, л		90	5	450

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів
овочевого та м'ясо-рибного цехів
ресторану «Fusion» на 100 місць**

Сировина	Кількість за добу, кг	%, відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка
Овочевий цех				
Ріпчаста цибуля	4,95	3	4,80	Очищення, миття, нарізання
Морква	1,75	5	1,66	Очищення, миття, нарізання
Картопля	11,95	12	10,52	Очищення, миття, нарізання
Кабачок	0,25	1	0,25	Миття, нарізання
Броколі	2,35	2	2,30	Миття
Авокадо	2,35	7	2,19	Миття, видалення кісточки
Цибуля шалот	0,35	1	0,35	Очищення, миття
Імбир	0,23	7	0,21	Очищення, миття, нарізання
Буряк	1,2	7	1,12	Очищення, миття, нарізання
Білі гриби	2,75	1	2,72	Очищення, миття, нарізання
Лисички	1,15	1	1,14	Очищення, миття, нарізання
Гриби шиітаке	2,2	1	2,18	Очищення, миття, нарізання
Перець Раміро	2,9	2	2,84	Миття
Помідори	2,85	1	2,82	Миття
Болгарський перець	4,65	3	4,51	Очищення, миття
Гострий перець	0,13	1	0,13	Миття
Часник	0,785	1	0,78	Очищення, миття
Помідори черрі	1,9	1	1,88	Миття
Батат	5,8	5	5,51	Очищення, миття, нарізання
Огірки	1,15	1	1,14	Миття
Гарбуз	3,8	1	3,76	Миття
Ревінь	3,9	2	3,82	Очищення, миття, нарізання
Гливи	0,65	1	0,64	Очищення, миття, нарізання
Пастернак	0,15	4	0,14	Очищення, миття, нарізання
Капуста білокачанна	0,5	12	0,44	Очищення, миття, нарізання
Спаржа	3,9	1	3,86	Миття
Стрючкова квасоля	0,6	1	0,59	Миття
Цукіні	1,43	1	1,42	Миття, нарізання
Баклажан	1,28	1	1,27	Миття, нарізання
Топінамбур	0,2	4	0,19	Очищення, миття, нарізання
Корінь селери	0,2	5	0,19	Очищення, миття, нарізання
Гриби шімеджі	0,1	1	0,10	Миття, нарізання
Опеньки	0,1	1	0,10	Миття, нарізання
Фіолетова картопля	1,45	3	1,41	Очищення, миття, нарізання
Цикорій	0,1	1	0,10	Миття

Полуниця	0,85	1	0,84	Миття, перебирання. підсушування
Лайм	0,7	1	0,69	Миття
Ніктарин	0,65	3	0,63	Миття, видалення кісточки
Малина	1,35	1	1,34	Миття, перебирання. підсушування
Лимони	0,7	1	0,69	Миття
Апельсин	5,1	15	4,34	Миття, очищення
Виноград	4,2	2	4,12	Миття
Груша	1,4	4	1,34	Миття. Видалення серцевини
Чорниця	0,25	1	0,25	Миття, перебирання. підсушування
Слива	0,42	2	0,41	Миття, видалення кісточки
Манго	0,32	12	0,28	Миття. Видалення кісточки
Журавлина	0,9	1	0,89	Миття, перебирання. підсушування
Яблука	5	4	4,80	Миття, видалення серцевини
Ананас	1,2	30	0,84	Миття. Очищення, нарізання
Мікс салату	1,6	15	1,36	Миття, перебирання. підсушування
Кріп	0,75	15	0,64	Миття, перебирання. підсушування
Шпинат	2,85	15	2,42	Миття, перебирання. підсушування
Базилік	0,35	15	0,30	Миття, перебирання. підсушування
Петрушка	1,45	15	1,23	Миття, перебирання. підсушування
Мікс-салату	1,2	15	1,02	Миття, перебирання. підсушування
Міні-романо	2,2	15	1,87	Миття, перебирання. підсушування
Шафрна	0,075	15	0,06	Миття, перебирання. підсушування
Листя лайму	0,03	15	0,03	Миття, перебирання. підсушування
Кінза	0,73	15	0,62	Миття, перебирання. підсушування
Лемонграсс	0,07	15	0,06	Миття, перебирання. підсушування
М'ясо-рибний цех				

Філе-мінйон	1,1	-	1,1	Миття
Філе качки	3,9	-	3,9	Миття, нарізання
Філе куряче	6,2	-	6,2	Миття, нарізання
Вирізка мрамурової яловичини	10,3	-	10,3	Миття, нарізання
Яловича вирізка	1,6	-	1,6	Миття. Нарізання
Ростбіф з яловичини	6,2	-	6,2	Миття, нарізання
курча	2,8	-	2,8	Миття
Яловича печінка	1,8	1	1,782	Очищення, миття, нарізання
Язик яловичий	0,3	7	0,279	Миття
Телячі щічки	3,1	-	3,1	Миття
Курячі сердечка	0,3	1	0,297	очищення, миття
Фуа-Гра	1,3	-	1,3	Миття, нарізання
Ніжка кролика	2,5	-	2,5	Миття
Яловичина з/ч	1,1	1	1,089	Миття. Нарізання
Баранина	1,55	1	1,534	Миття, нарізання
Курячі шлунки	0,75	1	0,742	Зачищення, миття, нарізання
Ягня	3	1	2,97	Миття, нарізання
Качина ніжка	3,65	-	3,65	Миття
Філе судака	4,7	-	4,7	Миття. нарізання
Креветка очищена	2,35	7	2,18	Миття, нарізання
Філе сібаса	3,7	-	3,7	Миття, нарізання
Філе лосося	1,3	-	1,3	Миття, нарізання
Філе форелі	2,2	-	2,2	Миття, нарізання
Лангустини	1,1	7	1,023	Розморожування, миття
Восьминіг	1,7	7	1,581	Розморожування, миття
Креветка королівська	3,4	7	3,162	Розморожування, миття
Кальмар	1,45	7	1,348	Розморожування, миття
Мідії	1,55	7	1,441	Розморожування, миття
Вонголе	0,575	2	0,563	Розморожування, миття
Філе камбали	2,6	-	2,6	Миття, нарізання
Філе чорної тріски	3,7	-	3,7	Миття, нарізання

Чисельність виробничих працівників ресторану «Fusion» на 100 місць

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Карпачо із сібаса каперсами, в'яленими томатами та сиром «Пармезан»	10	1,5	0,046
Судак в соусі унагі, з карамелізованим артишоком та креветками	10	3,4	0,104
Філе-мінйон з соусом пепер-корн; подається з карамелізованою цибулею та сирним мусом «Дор Блю»	10	3,6	0,110
Крем-суп «Гармонія»	10	3,2	0,097
Міні-котлети із качки з картопляним пюре та соусом «Качо-с-Пепе»	10	3,2	0,097
Салат «Стихія»	10	2,8	0,085
Ікра щуки, емульгована з оливковою олією та цибулею шалот, подається з хрусткими тостами	25	1,9	0,145
Паштет з вугрем, сиром «Страчателла» та гелем із лайма	25	2,4	0,183
Паштет з лососем в імбирно-устричному дресінгу	10	2,4	0,073
Маринована форель з кремом із шпинату	15	1,8	0,082
Паштет із птиці з конфітуром із буряка та родзинок	15	2,4	0,110
Паштет із мармурової яловичини із сезонними грибами та трюфелем	15	2,4	0,110
Тар-тар із яловичини з грибами шиітаке та мусом із сиру «Пармезан»	15	1,8	0,082
Ростбіф із мармурової яловичини з пюре із артишоків	15	2,6	0,119
Мармурова яловичина з кремом із тунця	15	2,1	0,096
Салат із восьминогів, печеним перцем Раміро та томатно-перечним соусом	15	3,3	0,151
Салат з креветками, сиром «Страчателла», авокадо та горіховим соусом	15	2,9	0,132
Буратта з нектарином та креветками	15	2,4	0,110
Салат з мармурової яловичини і томатами в соусі «Кімчі»	15	2,8	0,128
Салат з ростбіфом, міні-романо та соусом із петрушки	20	3,2	0,195
Салат із курча гриль з міні-романо, помідорами чері та салатом-мікс	20	3,2	0,195
Салат сиром «Моцарела», печеним бататом та соусом «Тахіні»	10	2,2	0,067
Салат з Буратою, томатами, огірками та гарбузово-конопляною олією	20	2,2	0,134
Салат з сиром «Моцарела», печеним бататом та соусом «Тахіні»	20	2,2	0,134
М'ясний сет	20	1,5	0,091
Рулетки з перцю «Раміро» з сирами «Сулугуні» та крем-сиром «Філадельфія»	20	1,7	0,104
Яйця фаршировані мусом із яловичої печінки	20	1,9	0,116
Вишукана закуска з креветками, грибами, м'ясом краба та рибно-трюфельним соусом	20	2,6	0,158
Деруни з буратою та червоною ікрою	20	2,5	0,152
Картопляно-сирні крокети з язиком, курячими сердечками, телячими щічками та	20	2,7	0,164

білими грибами з соусом цибулево-трюфельним та теріякі			
Печений гарбуз з кедровими горіхами, сиром «Моцарела» та зеленню	20	2,7	0,164
Фуа-гра з карамелізованим ревенем та кленовим сиропом	20	3,3	0,201
Перець Раміро, фарширований яловичиною з консоме із болгарського перцю	20	3,2	0,195
Том Ям з кальмаром та креветками	14	3,5	0,149
Грибна юшка	10	2,9	0,088
Червоний борщ з яловичими щічками та пампушками	10	3,7	0,113
Крем-суп із спаржі з сиром «Рікотта» та копченим лососем	10	3,2	0,097
Холодний кокосовий суп із крабом	10	3,0	0,091
Соте із морепродуктів у вершковому соусі	15	3,3	0,151
Камбала в соусі із шампанського з зеленими овочами	15	3,4	0,155
Судак в соусі «Унагі» з карамелізованим артишоком та креветками	15	3,3	0,151
Сібас із спаржею та лимонним соусом	15	2,7	0,123
Чорна тріска з томатами кімчі та шпинатом	20	2,9	0,177
Яловича вирізка з мармурової яловичини з картопляним пюре з соусом «Порто»	22	3,5	0,235
Яловичі щічки з цукіні, шпинатом, зеленим горошком та соусом «Даши»	12	3,2	0,117
Карі з бараниною, карамелізованим гарбузом та курячими шлуночками в темпурі	12	3,4	0,124
Ягня з баклажаном, запеченим в глазурі васабі та кедровим конфі	12	3,2	0,117
Філе курча в п'яти спеціях	12	2,8	0,102
Качина ніжка з м'ятною фіолетовою картоплею та шпинатом	15	3,5	0,160
Качине філе з цикорієм, сиром «Камамбер» та соусом із сезонних грибів	15	3,3	0,151
Ніжка кролика з пюре із перцю та грибним соусом	15	3,3	0,151
Паста з крабом та сиром «Страчателла»	15	3,2	0,146
Паста з вонголе та мідіями	10	3,2	0,097
Паста з качиною ніжкою	10	3,2	0,097
Різотто з лангустинами	10	2,9	0,088
Броколі в соусі теріякі	10	1,7	0,052
Картопля з сезонними грибами	10	1,2	0,037
Батат фрі з сирним соусом з печеного часнику	10	1,5	0,046
Овочі гриль	10	1,4	0,043
Сирники з ягідним соусом	20	2,5	0,152
«Belle Helene», груша томлена в сиропі з ванільним морозивом	9	2,6	0,071
Шоколадний фондан з чорничним сорбетом	9	3,4	0,093
Баскський чизкейк із п'яними сливами	9	3,4	0,093
Медовик із пряженим молоком, сметанним морозивом та медовою крихтою	9	3,4	0,093
Саго манго пудинг	9	2,6	0,071
Крем-брюле з кармелізованим пеканом	9	2,8	0,077
Мус з праліне із лісового горіха та солоною карамеллю	9	2,4	0,066
Мус на кокосовому молоці з пюре манго та насінням тайського базиліка на хрусткому шоколадному крамблі	9	2,4	0,066

Морозиво в асортименті	9	0,3	0,008
Сорбет в асортименті	9	0,3	0,008
Морс із журавлини	8	0,3	0,007
Лимонад класичний	8	0,4	0,010
Лимонад ягідний	8	0,4	0,010
Лимонад з ревенем	8	0,4	0,010
Сік-фреш яблучний	8	0,4	0,010
Сік-фреш апельсиновий	10	0,4	0,012
Сік-фреш виноградний	5	0,4	0,006
Сік-фреш томатний	5	0,4	0,006
Апельсини	7	0,2	0,004
Ананас	7	0,2	0,004
Яблука	7	0,2	0,004
Виноград	9	0,2	0,005
Разом			8,1

**Виробнича програма гарячого та холодного цехів
ресторану «Fusion» формату на 100 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
Судак в соусі унагі, з карамелізованим артишоком та креветками	280	10
Філе-мінйон з соусом пепер-корн; подається з карамелізованою цибулею та сирним мусом «Дор Блю»	100/140/40	10
Крем-суп «Гармонія»	300	10
Міні-котлети із качки з картопляним пюре та соусом «Качо-є-Пепе»	140/80/30	10
Вишукана закуска з креветками, грибами, м'ясом краба та рибно-трюфельним соусом	150/30	20
Деруни з буратою та червоною ікрою (смажені деруни, сметана, червона ікра, Буратта)	160/50/10/30	20
Картопляно-сирні крокети з язиком, курячими сердечками, телячими щічками та білими грибами з соусом цибулево-трюфельним та теріякі	160/30	20
Печений гарбуз з кедровими горіхами, сиром «Моцарела» та зеленню	180	20
Фуа-гра з карамелізованим ревенем та кленовим сиропом	60/130/30	20
Перець Раміро, фарширований яловичиною з консоме із болгарського перцю	180	20
Том Ям з кальмаром та креветками	350	14
Грибна юшка (Ароматна юшка приготована на основі білих грибів. Додаються білі гриби та гливи. Подається з ароматною пітою, паштетом із білих грибів та зеленою цибулею.)	300/40	10
Червоний борщ з яловичими щічками та пампушками	300/40	10
Крем-суп із спаржі з сиром «Рікотта» та копченим лососем	300	10
Холодний кокосовий суп із крабом	250	10
Соте із морепродуктів у вершковому соусі	300	15
Камбала в соусі із шампанського з зеленими овочами	160/30/100	15
Судак в соусі «Унагі» з карамелізованим артишоком та креветками	280	15
Сібас із спаржею та лимонним соусом (Сібас, сік, лимона, спаржа, шафран, біле сухе вино, білий винний оцет, вершкове масло)	165/80/30	15
Чорна тріска з томатами кімчі та шпинатом	180/100	20
Яловича вирізка з мармурової яловичини з картопляним пюре з соусом «Порто»	150/100/50	22
Яловичі щічки з цукіні, шпинатом, зеленим	140/80/30	12

горошком та соусом «Даши»		
Карі з бараниною, карамелізованим гарбузом та курячими шлуночками в темпурі	350	12
Ягня з баклажаном, запеченим в глазурі васабі та кедровим конфі	240/30	12
Філе курча в п'яти спеціях (Подається з пюре топінамбуру та селери, карамелізованими баклажанами, морквою, шімеджі та опеньками, трюфельним соусом з апельсином, зеленим перцем та цибулею шалот)	290/40	12
Качина ніжка з м'ятною фіолетовою картоплею та шпинатом	160/80/30	15
Качине філе з цикорієм, сиром «Камамбер» та соусом із сезонних грибів	150/60/50	15
Ніжка кролика з пюре із перцю та грибним соусом (Томлена ніжка кролика подається на пюре із печених перців під вершково-грибним соусом та сиров'яленим м'ясом)	160/60/30/25	15
Паста з крабом та сиром «Страчателла»	350	15
Паста з вонголе та мідіями	350	10
Паста з качиною ніжкою	350	10
Різотто з лангустинами	300	10
Броколі в соусі теріякі	150	10
Картопля з сезонними грибами	150	10
Батат фрі з сирним соусом з печеного часнику	150/30	10
Овочі гриль	150	10
Сирники з ягідним соусом	140/50	20
«Belle Helene», груша томлена в сиропі з ванільним морозивом	160/50	9
Шоколадний фондан з чорничним сорбетом	140	9
Баскський чизкейк із п'яними сливами	170	9
Морс із журавлини	250	8
Холодний цех		
Карпачо із сібаса каперсами, в'яленими томатами та сиром «Пармезан» (Філе сібаса, оливкова олія, мікс салату, маслини, каперси, соус «Італійський», в'ялені томати)	170	10
Салат «Стихія» (Салат зі страчателлою, полуницею, авокадо та кедровими горіхами. Дари землі викладаються на ніжний сир «Страчателла» власного виробництва. Подається присипаний "землею" з сублімованих маслин.)	240	10
Ікра шуки, емульгована з оливковою олією та цибулею шалот, подається з хрусткими тостами	100/60	25
Паштет з вугрем, сиром «Страчателла» та гелем із лайма (подається в тарталетках)	140	25
Паштет з лососем в імбирно-устричному дресінгу (подається в тарталетках)	140	10
Маринована форель з кремом із шпинату	140/30	15

Паштет із птиці з конфітуром із буряка та родзинок (подається з грінками)	140/30	15
Паштет із мармурової яловичини із сезонними грибами та трюфелем	140	15
Тар-тар із яловичини з грибами шиїтаке та мусом із сиру «Пармезан»	160	15
Ростбіф із мармурової яловичини з пюре із артишоків	140/30	15
Мармурова яловичина з кремом із тунця	150	15
Салат із восьминогів, печеним перцем Раміро та томатно-перечним соусом	220	15
Салат з креветками, сиром «Страчателла», авокадо та горіховим соусом	250	15
Буратта з нектарином та креветками (Сир Буратта, карамелізований нектарин, смажені креветки, соус манго-маракуя, кедровий горіх, малина, базилік)	280	15
Салат з мармурової яловичини і томатами в соусі «Кімчі»	280	15
Салат з ростбіфом, міні-романо та соусом із петрушки	280	20
Салат із курча гриль з міні-романо, помідорами чері та салатом-мікс	280	20
Салат сиром «Моцарела», печеним бататом та соусом «Тахіні»	280	10
Салат з Буратою, томатами, огірками та гарбузово-конопляною олією (мікс салату, Буратта, огірки, томати черрі, насіння гарбуза, кінза, гарбузова олія та сіль Мальдон)	280	20
Салат з сиром «Моцарела», печеним бататом та соусом «Тахіні»	280	20
М'ясний сет (сало мариноване з коріандром і кропивою, буженина, годиво, мацик з хріном та гірчицею)	280	20
Рулетки з перцю «Раміро» з сирами «Сулугуні» та крем-сиром «Філадельфія»	180	20
Яйця фаршировані мусом із яловичої печінки	140	20
Медовик із пряженим молоком, сметанним морозивом та медовою крихтою	180	9
Саго манго пудинг (кокосове молоко з зернами тапіоки, свіже манго та ананас з лаймом, кокосовий сорбет	150	9
Крем-брюле з кармелізованим пеканом	170	9
Мус з праліне із лісового горіха та солоною карамеллю	140	9
Мус на кокосовому молоці з пюре манго та насінням тайського базиліка на хрусткому шоколадному крамблі	170	9
Морозиво в асортименті	100	9

Сорбет в асортименті	100	9
Лимонад класичний	250	8
Лимонад ягідний	250	8
Лимонад з ревенем	250	8
Сік-фреш яблучний	300	8
Сік-фреш апельсиновий	300	10
Сік-фреш виноградний	300	5
Сік-фреш томатний	300	5
Апельсини	100	7
Ананас	100	7
Яблука	100	7
Виноград	100	9

**Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Fusion»
за групами страв на 2026 рік**

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв
Фірмові страви				
Карпачо із сібаса каперсами, в'яленими томатами та сиром «Пармезан»	350	30,5	10675	
Судак в соусі унагі, з карамелізованим артишоком та креветками	450	33,3	14985	
Філе-міньйон з соусом пеперкорн; подається з карамелізованою цибулею та сирним мусом «Дор Блю»	480	36,2	17376	
		100	43036	430,36
Холодні страви та закуски				
Ікра шуки, емульгована з оливковою олією та цибулею шалот, подається з хрусткими тостами	310	29,4	9114	
Салат із курча гриль з міні-романо, помідорами чері та салатом-мікс	250	36,4	9100	
Яйця фаршировані мусом із яловичої печінки	170	34,2	5814	
		100	24028	240,28
Гарячі закуски				
Деруни з буратою та червоною ікрою	250	35,5	8875	
Печений гарбуз з кедровими горіхами, сиром «Моцарела» та зеленню	210	34,2	7182	
Перець Раміро, фарширований яловичиною з консоме із болгарського перцю	300	30,3	9090	
		100	25147	251,47
Супи				
Червоний борщ з яловичими щічками та пампушками	180	32,5	5850	
Крем-суп із спаржі з сиром «Рікотта» та копченим лососем	250	32,8	8200	
Холодний кокосовий суп із крабом	320	33,7	10784	
		100	24834	248,34
Основні гарячі страви				
Камбала в соусі із шампанського з зеленими овочами	420	36,7	15414	
Качине філе з цикорієм, сиром «Камамбер» та соусом із сезонних грибів	480	23,5	11280	
Батат фрі з сирним соусом з	150	39,8	5970	

печеного часнику				
		100	32664	326,64
Солодкі страви				
Сирники з ягідним соусом	120	35,7	4284	
«Belle Helene», груша томлена в сиропі з ванільним морозивом	180	29,5	5310	
Шоколадний фондан з чорничним сорбетом	200	34,8	6960	
		100	16554	165,54
Гарячі напої				
Чай м'ятний	60	30,5	1830	
Чай з шипшини	60	34,5	2070	
Капучіно	90	35	3150	
		100	7050	70,5
Напої власного виробництва				
Лимонад з ревенем	70	30,5	2135	
Сік-фреш яблучний	80	34,5	2760	
Сік-фреш апельсиновий	90	35	3150	
		100	8045	80,45
Фрукти				
Ананас	100	30,1	3010	
Яблука	40	29,9	1196	
Виноград	80	40	3200	
		100	7406	74,06
Холодні напої				
Вода мінеральна «Бонаква»	70	33,2	2324	
Вода мінеральна «Боржомі»	100	35,2	3520	
Вода мінеральна «Миргородська»	70	30,6	2142	
		100	7986	79,86
Винно-горілчані вироби				
Наливка «Ягідна»	120	40,2	4824	
Мартіні Bianco	150	35,2	5280	
Джонні Уолкер Red Label	200	24,8	4960	
		100	15064	150,64
Пиво				
Корона Екстра	120	33,2	3984	
Ердінгер	150	40,2	6030	
Холстен	130	25,6	3328	
		100	13342	133,42
Хлібобулочні та кондитерські вироби				
Хліб житній	40	40,2	1608	
Чіабата з сиром	80	35,2	2816	
Шоколадний торт з трюфелем	150	24,8	3720	
		100	8144	81,44

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Fusion»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Питома вага, %	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис. грн.
1. Будівлі, споруди	32336,69	78,5	20	1616,83
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	4247,02	10,31		4247,02
2.1. Холодильне обладнання	411,93	1	5	82,39
2.2. Механічне обладнання	1186,37	2,88	5	237,27
2.3. Теплове обладнання	1487,08	3,61	5	297,42
2.4. Торговельне обладнання	679,69	1,65	5	135,94
2.5. Вимірювальні прилади	481,96	1,17	2	240,98
3. Меблі, інше офісне обладнання	473,72	1,15	4	118,43
4. Автотранспорт	1585,94	3,85	5	317,19
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	667,33	1,62	2	333,67
6. Телефони	28,84	0,07	2	14,42
7. Інструменти, прилади, інвентар	41,19	0,1	4	10,30
8. Багаторічні насадження	82,39	0,2	10	8,24
9. Інші основні засоби	494,32	1,2	12	41,19
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	411,93	1	-	411,93
11. Тимчасові споруди	205,97	0,5	5	41,19
12. Інвентарна тара	411,93	1	6	68,66
13. Предмети прокату	205,97	0,5	5	41,19
Всього	41193,24	100		4017,23

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Fusion» на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					Разом фонд оплати праці
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	90000	1265000	115000		89032,26		1469,03
Директор	1	40000	440000	40000		30967,74		510,97
Бухгалтер	1	25000	275000	25000		19354,84		319,35
Адміністратор зали	2	25000	550000	50000		38709,68		638,71
Виробничий персонал, всього	29	133000	6974000	634000		490838,70	945120	9043,96
Шеф-кухар	1	30000	330000	30000		23225,81		383,23
Кухар V р.	4	27000	1188000	108000	142560	83612,90	285120	1807,29
Кухар IV р.	10	25000	2750000	250000	330000	193548,39	660000	4183,55
Офіціанти	10	18000	1980000	180000	237600	139354,84		2536,95
Бармен	2	18000	396000	36000	47520	27870,97		507,39
Касир	2	15000	330000	30000		23225,81		383,23
Допоміжний персонал, всього	9	86000	1683000	153000	79200	118451,61		2033,65
Мийник посуду	2	15000	330000	30000	39600	23225,81		422,83
Прибиральник	2	15000	330000	30000	39600	23225,81		422,83
Охоронець	2	22000	484000	44000		34064,52		562,06
Гардеробник	2	15000	330000	30000		23225,81		383,23
Комірник	1	19000	209000	19000		14709,68		242,71
Разом по закладу	42	309000	9922000	902000	79200	698322,58	945120	12546,64

Планування преміального фонду ТОВ «Fusion» на 2026 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1265	20	253
Виробничий персонал	6974	15	1046,1
Допоміжний персонал	1683	10	168,3
Разом	9922		1467,4

План з праці ТОВ «Fusion» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	42	42
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	29	29
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	902	10824
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	115	1380
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	634	7608
Допоміжний персонал	тис.грн.	153	1836
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	156,60	1722,64
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	8,09	89,03
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	130,54	1435,96
Допоміжний персонал	тис.грн.	17,97	197,65
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	133,4	1467,4
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	23	253
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	95,1	1046,1
Допоміжний персонал	тис.грн.	15,3	168,3
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	1167,84	14014,04
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	143,50	1722,03
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	840,84	10090,06
Допоміжний персонал	тис.грн.	183,50	2201,95
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	27,81	333,67
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	35,88	430,51
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	28,99	347,93
Допоміжний персонал	тис.грн.	20,39	244,66

*Планування операційних витрат проектного закладу ресторанного господарства за
калькуляційними статтями*

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів становитиме **58305,88** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять **14014,04** тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **3083,08** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів. Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть **4017,23** тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. М1).

Таблиця М1

**Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат
ТОВ «Fusion» на 2026 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, 1грн..	Поточні витрати за рік, тис. грн..
1. Витрати електроенергії, кВт	36155	8,2	296,47
2. Витрати на опалення, гКал	356,56	2177,3	776,33
3. Витрати води, м ³			
- холодна	943,38	30,24	28,52
Всього			1101,32

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 1410,4 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **2511,72** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

За діючим законодавством керівництво проектного закладу зобов'язане забезпечити робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви та товари бруду та пилу. Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. М2.

Таблиця М2

Розрахунок суми зносу спеціального одягу ТОВ «Fusion» на 2026 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	1800	7,2
Оперативно - виробничий персонал	29	2	1850	107,3
Допоміжний персонал	9	2	1300	23,4
Разом	42	*		137,9

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 200 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **337,9** тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду земельної ділянки під будівництво

Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 4231,31 тис. грн.; акциз на продаж вино-горілчаных напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **4239,31** тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції – 0,05% від роздрібного товарообороту:

$$141043,9 \times 0,05 / 100 = 70,52 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції. Витрати на дану статтю відсутні у зв'язку з тим, що вся продукція до закладу постачатиметься постачальниками.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 5,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **60** тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 1% від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$141043,9 \times 7 / 100 = 9873,07 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит. При проектуванні ресторану використання кредиту не планується.

Планування основних результатів діяльності ТОВ «Fusion» на 2026-2030 рр.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \times I}{100}, \quad (3.6)$$

де $D_{пл.}$ – дохід від реалізації у плановому році, грн.

$D_{баз.}$ – дохід від реалізації у базисному році, грн.

I – темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планування *чистого прибутку* підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ЗРГ, який досягає середньогалузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі чотири роки закладається у обсязі 12,42% річних. Для розрахунків використовують наступну формулу:

$$П = P_{рп} * ЧД / 100, \quad (3.2)$$

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації – товарооборот закладу без урахування ПДВ, тис.грн.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймемо (умовно) як постійну величину, яка дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту.

Планові показники діяльності ТОВ «Fusion» на перші п'ять років надано в таблиці Н1.

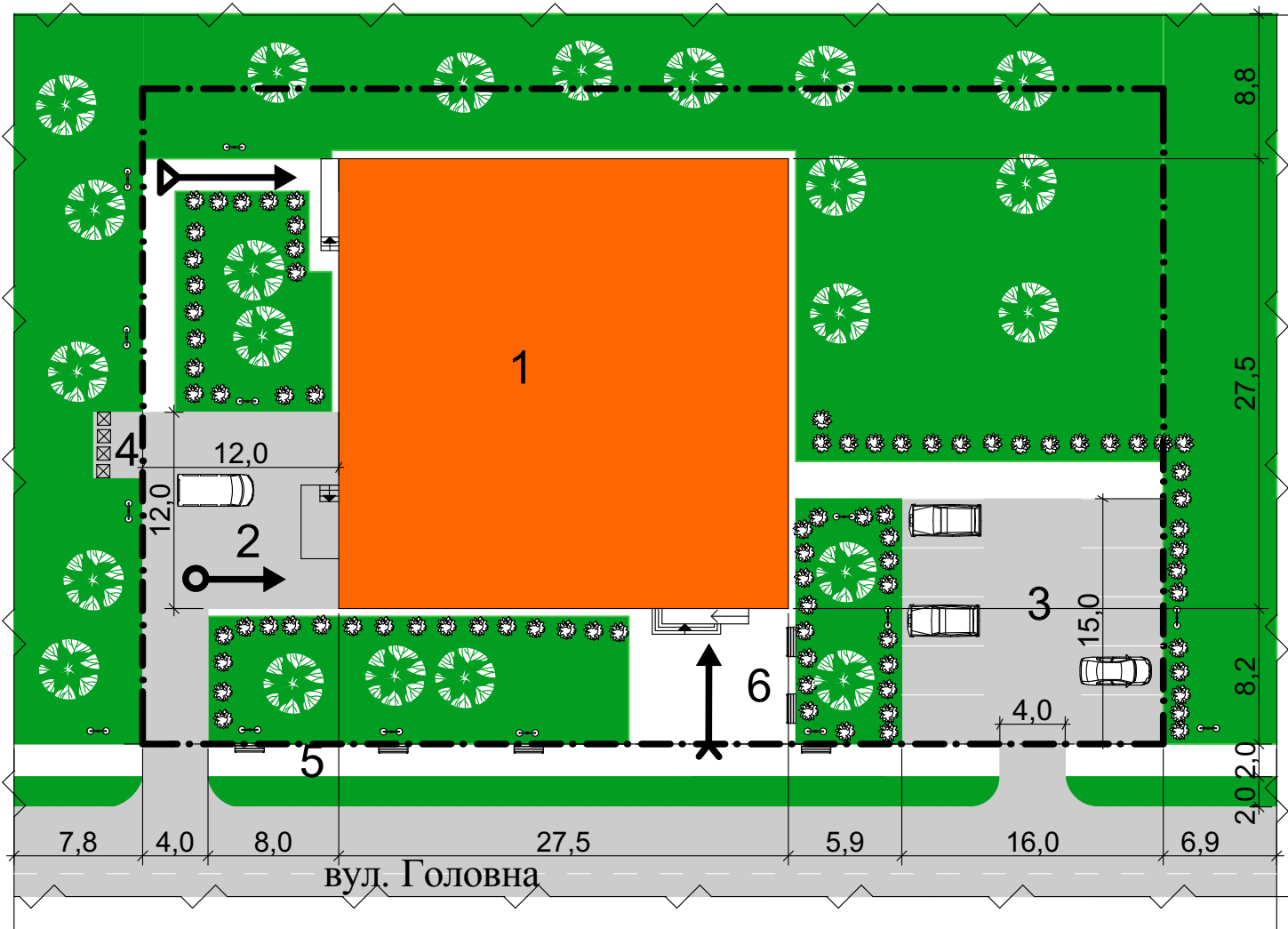
Таблиця Н1

Планування основних результатів діяльності ТОВ «Fusion» на 2026-2030 рр.

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2026	141043,90	-	17519,86	12,42	4017,23
2027	149506,53	8	18571,05	12,42	4017,23
2028	161467,06	10	20056,73	12,42	4017,23
2029	177613,76	12	22062,41	12,42	4017,23
2030	198927,41	14	24709,90	12,42	4017,23
Разом	828558,67		102919,95		20086,16

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

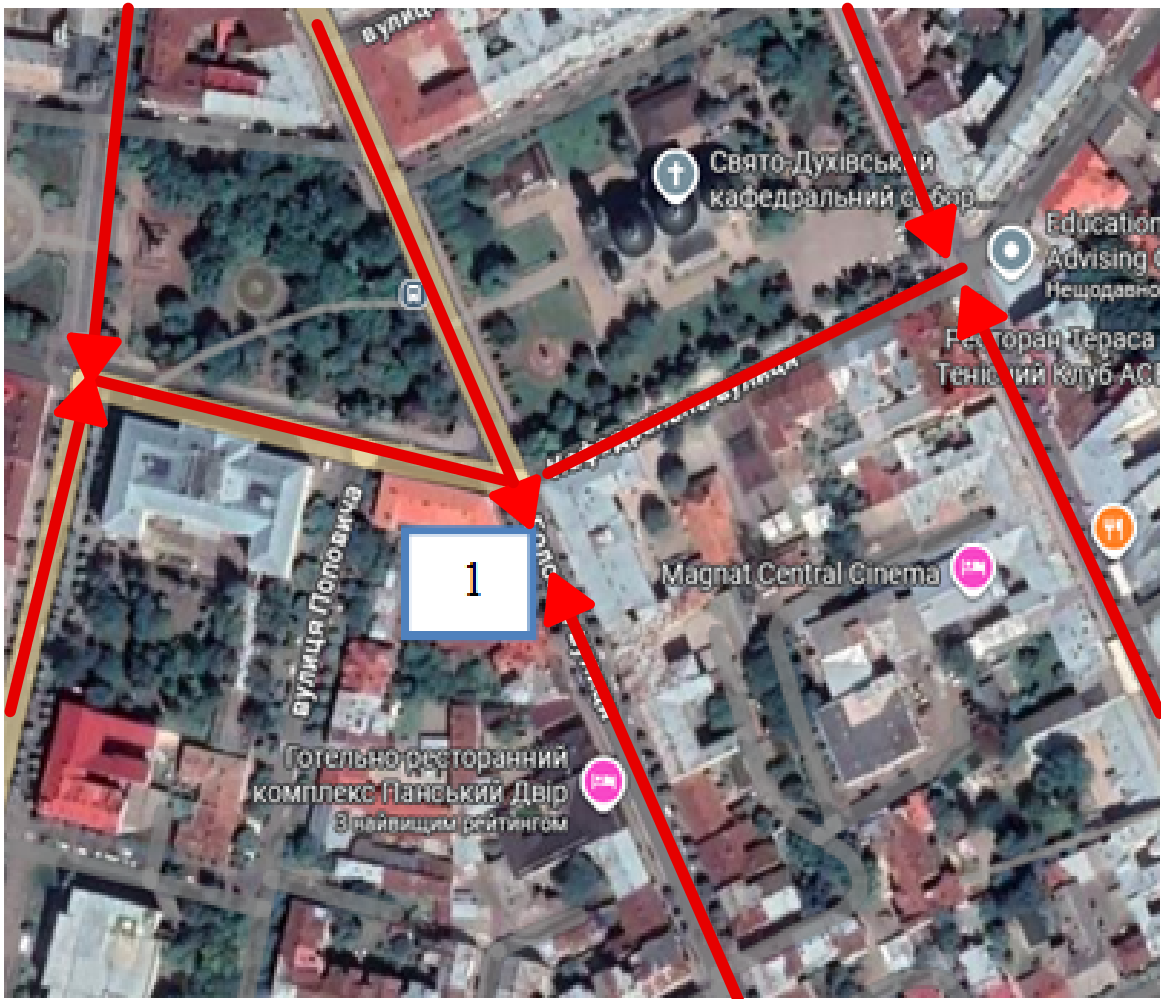
План благоустрою території М 1:500



Умовні позначки

Заклад що проєктується	
Газон	
Кущі	
Дерева листяні	
Завантажувальна	
Вхід відвідувачів	
Вхід працівників	
Лавка	
Сміттєзбірник	
Ліхтар	
Межа ділянки	
Тротуар	
Дорога	

Схема проїзду М 1:2000



Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою

№п/п	Найменування	Площа	Примітка
1	Заклад що проєктується		Ресторан на 100 місць
2	Розворотний майданчик	144кв. м	12x12 метрів
3	Автомобільна стоянка	240 кв. м	10 місць
4	Майданчик сміттєзбірників	12 кв. м	На відстані 12 метрів
5	Доріжка для прогулянок	260кв. м	Асфальтна
6	Майданчик для збору відвідувачів	12 кв. м	4x3 метрів

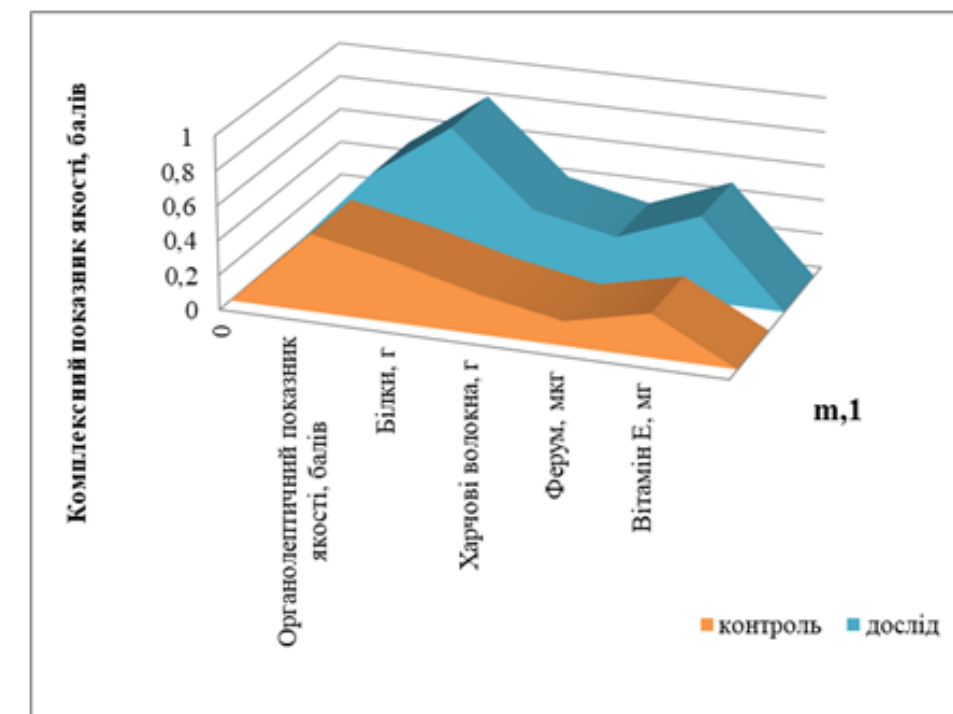
						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-15 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій крем-супів			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата				
						Ресторан на 100 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.					ДП	2	4
Керівник		Кравченко М.Ф.							
						План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Петрусь В.В.							

Порівняльна характеристика хімічного складу

Показники	Контроль	Дослід	Різниця
Білки, г	3,51	8,32	+2,37 разів
Жири, г	7,38	12,91	+74,93%
Вуглеводи, г	15,44	23,96	+55,18%
Харчові волокна, г	2,3	4,1	+78,26%
Мінеральні речовини			
Калій, мг	539,2	595,21	+10,39%
Фосфор, мг	81,6	217,67	+2,66 разів
Магній, мг	36,3	69,77	+92,20%
Кальцій, мг	39,36	63,13	+60,39%
Мідь, мг	126,86	259,81	+104,80%
Натрій, мг	21,2	72,6	+3,42 разів
Цинк, мг	0,633	1,51	+2,38 разів
Кремній, мг	41,97	43,0	+2,45%
Ферум, мкг	1,41	3,12	+121,28%
Вітаміни, мг			
A, мг	662,05	662,52	+0,07%
B ₁ , мг	0,101	0,161	+59,41%
B ₂ , мг	0,092	0,146	+58,70%
B ₄ , мг	16,07	27,94	+73,86%
B ₅ , мг	0,394	0,537	+36,29%
B ₆ , мг	0,258	0,320	+24,03%
B ₉ , мг	27,759	48,18	+73,57%
E, мг	0,25	0,494	+97,60%

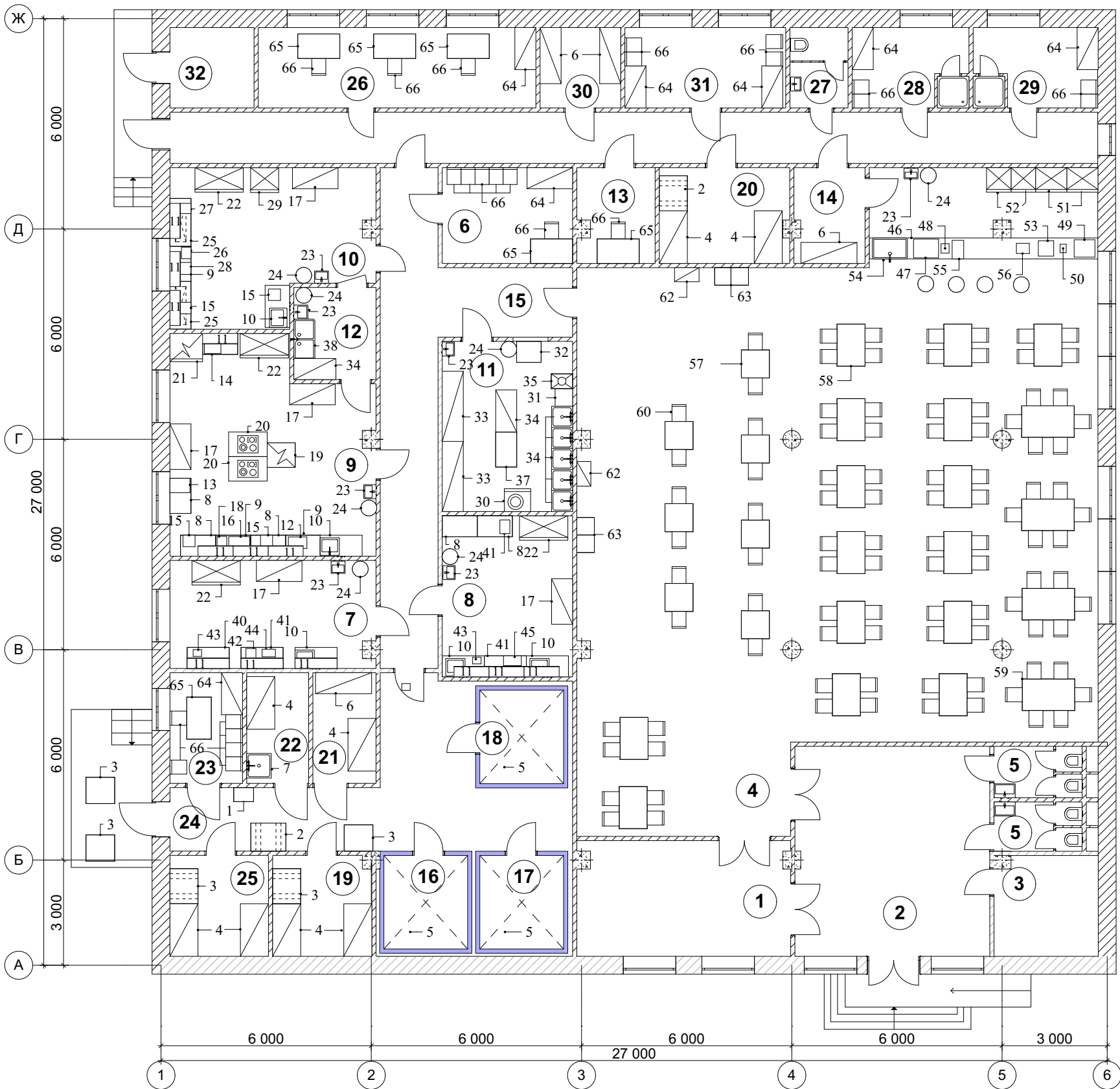
Модель якості крем-супу «Овочевий» та «Гармонія»

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептичний показник якості, балів	0,2	4,5	5,0
Білки, г	0,2	3,51	8,32
Харчові волокна, г	0,2	2,3	4,1
Ферум, мкг	0,2	1,41	3,12
Вітамін Е, мг	0,2	0,25	0,494
Разом	1,0		



Модель якості крем-супу «Овочевий» та «Гармонія»

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-15 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій крем-супів			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата				
						Ресторан на 100 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедри		Паламарек К.В.					ДП	1	4
Керівник		Кравченко М.Ф.				Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Петрусь В.В.							



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м²
1	Аванзала	20
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	10
4	Торговельна зала з барною зоною	232
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	10
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
7	М'ясо-рибний цех	18
8	Овочевий цех	17
9	Гарячий цех	34
10	Холодний цех	19
11	Мийна столового посуду та сервізна	18
12	Мийна кухонного посуду	5
13	Приміщення завідуючого виробництвом	6
14	Підсобне приміщення бару	5
15	Роздаткова	15
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	6,2
17	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	6,2
18	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6,2
19	Комора сухих продуктів	8
20	Комора вино-горілчаних напоїв	8
21	Комора інвентарю	6
22	Мийна тари	5
23	Приміщення комірника	6
24	Завантажувальна	6
25	Комора овочів	8
26	Офісне приміщення	18
27	Санвузли для персоналу	4
28	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	8
29	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	8
30	Білизняна	6
31	Приміщення персоналу	10
32	Теплопункт	4

Дивитися з аркушем 4

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-15 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій крем-супів			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата				
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.				Ресторан на 100 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Кравченко М.Ф.					ДП	3	4
Розробив		Петрусь В.В.				План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання (М 1:100)	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№п/п	Устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Ваги товарні	AXIS BDU150-0405-E	400x566	1
2	Підтоварник	ІНТЕЗІС, ПТ	1000x800	3
3	Візок вантажний	ТоргОборуд FW-99А-1	820x750	3
4	Стелаж	ІНТЕЗІС, СТК-1500/800	1500x800	8
5	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)	Polair KXH 4,41	1960x3160	3
6	Шафа для інвентарю		1600x600	4
7	Мийна ванна	НТЕЗІС ВМ-700/700	700x700	1
8	Виробничий стіл	ІНТЕЗІС СВП,1000-600/Н	1000x600	4
9	Виробничий стіл для устаткування	ІНТЕЗІС СВП,1000-600/Н	1000x600	3
10	Виробничий стіл з мийною ванною	ІНТЕЗІС СВзМВ,1200-600/Н	1200x600	5
11	Полиця навісна	ІНТЕЗІС, ПН-1200-Н	1000x300	13
12	Кухонний комбайн	Ninja 3-в-1 з Auto-IQ	530x330	1
13	Фритюрниця	Hurakan HKN-FT66N	410x570	1
14	Мікрохвильова піч	MG22M8074AT/UA	482x360	1
15	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	345x327	4
16	Апарат для варіння борошняних виробів	PM4 GoodFood	415x600	1
17	Стелаж	ІНТЕЗІС, СТК-1300/600	1300x600	5
18	Су-від	Hendi 225448	275x350	1
19	Гриль професійний	EZT87PL Kogast	800x700	1
20	Плита індукційна	Modular TMI28M6 Tehma	1100x700	2
21	Пароконвектомат	Unox XEBL16EUE1RS	892x1018	1
22	Холодильна шафа	FGN-1400TN FROSTY	1380x856	4
23	Раковина для миття рук	ІНТЕЗІС, РМ-400/350	400x350	7
24	Бачок для відходів	ІНТЕЗІС, Б-21	Ф 450 мм	9
25	Стіл охолоджувальний	GoodFood GF-SNACK	1365x600	2
26	Соковижималка	Ektor 37 Sirman	370x290	2
27	Слайсер	LUSO GS195JS	420x480	1
28	Машина кухонна універсальна	FT30-955	550x350	1
29	Морозильна шафа	GN-650BT GOODER	710x800	1
30	Машина посудомийна	AF400 DD Apach	435x535	1
31	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	500x507	1
32	Стіл для збирання залишків їжі	ІНТЕЗІС НДСО-7/6	700x600	1
33	Шафа для посуду	ІНТЕЗІС, ШП-2000/600	2000x600	2
34	Ванна мийна	ІНТЕЗІС НСО1М-6/6БР	600x600	5
35	Утилізатор	ІНТЕЗІС, У-240	420x610	1
36	Стіл для чистого посуду	ІНТЕЗІС, СВ-1000/600	1000x600	1
37	Стелаж	ІНТЕЗІС СТК-12/6 Ц	1200x600	2
38	Мийна ванна двосекційна	ІНТЕЗІС ВС-20/600/1150	1150x600	1

№п/п	Устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
39	Підтоварник	ІНТЕЗІС, ПТ-10	1000x600	1
40	Виробничий стіл	ІНТЕЗІС СВН,1200-600	1200x600	3
41	Виробничий стіл для устаткування	ІНТЕЗІС СВН,1200-600	1200x600	2
42	Вакуумна пакувальна машина	Hurakan HKN-VAC260	285x390	2
43	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	241x192	2
44	М'ясорубка	HKN-12SSE Hurakan	380x215	1
45	Овочерізка	GSH300 GGM GASTRO	280x510	1
46	Барна стійка	«DEKS mцbel»	8000x600	1
47	Кавомашини	Astoria Tanya R SAE 2GR	715x535	1
48	Кавомолка	MDXS CORE 23	212x290	1
49	Льодогенератор	Apach ACB3816B A	497x592	1
50	Льодоподрібнювач	4 ICE 135023 Bartscher	172x240	1
51	Холодильна шафа	VD70M НЖ	700x890	2
52	Шафа винна	WKM450-2N GGM Gastro	595x680	2
53	Сокооохолоджувач	SSNC36S GGM GASTRO	435x440	1
54	Ванна барна	ІНТЕЗІС, ВТ-106/20	1000x600	1
55	Барний комбайн	Ninja 3-в-1 з Auto-IQ	530x330	1
56	Соковижималка	Ektor 37 Sirman	370x20	1
57	Стіл двомісний		800x800	7
58	Стіл чотирьохмісний		1200x800	15
59	Стіл шестимісний		1800x1000	4
60	Стілець ресторанний		400x400	100
61	Стільці барні		Ф 400 мм	4
62	Сервант		700x400	2
63	Стіл підсобний		500x500	4
64	Шафа для одягу		1200x600	7
65	Стіл		1200x400	6
66	Стілець		400x400	19

Аркуш 4 дивитися з аркушем 3

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-15 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій крем-супів			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата				
						Ресторан на 100 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.					ДП	4	4
Керівник		Кравченко М.Ф.							
						Специфікація устаткування	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Петрусь В.В.							

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

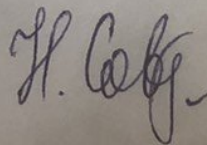
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття стаття **Петрусь В.В.** «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КРЕМ-СУПІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ» (наук. керівник – Кравченко М. Ф.) 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