

**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
заморожених десертів»**

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

_____ Лучака Юрія Миколайовича
(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
Лучаку Юрію Миколайовичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій заморожених десертів

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 проєкт закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій джелато «Вершкове» підвищеної харчової, зниженої енергетичної цінності з використанням РасоJet.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології джелато із еритритолом, кедровим горіхом, морквяним пюре, виготовлене за допомогою РасоJet.

Предмет дослідження: гастро-ресторан на 80 місць, джелато «Вершкове», еритритол, фундук, морква, безлактозне молоко та вершки, РасоJet, безлактозне джелато «Вершкове-морквяне», 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	Підпис
--------	-------------	--------

	(прізвище, ініціали)	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**

Юрій ЛУЧАК

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота здобувача Лучака Юрія Миколайовича присвячена актуальній та інноваційній тематиці – проєктуванню закладу ресторанного господарства з використанням сучасних технологій виробництва заморожених десертів. Обрана тема є своєчасною з огляду на зростання попиту споживачів на продукцію із покращеними органолептичними властивостями, високою харчовою цінністю та безпечними методами виробництва.

У роботі продемонстровано системний підхід до вирішення поставлених завдань: здійснено аналіз сучасних тенденцій розвитку ринку заморожених десертів, обґрунтовано концепцію проєктованого ресторану, наведено характеристику виробничої програми, технологічного процесу та сучасного устаткування, необхідного для реалізації інноваційних технологій. Автор коректно використовує наукові джерела, нормативну документацію, демонструє вміння працювати з фаховою літературою.

Здобувачем якісно опрацьовано питання впровадження новітніх технологій, зокрема технології шокового заморожування, криогенних методів та використання інноваційних структуроутворювачів. У проєкті чітко розкрито організаційні, технологічні та економічні аспекти функціонування закладу ресторанного господарства; подано розрахунки виробничих площ, персоналу, інвестиційних витрат та економічної ефективності впроваджених рішень.

Структура роботи логічна, матеріал викладено послідовно й аргументовано. Графічні та розрахункові матеріали виконано на належному рівні. Здобувач продемонстрував достатній рівень професійної підготовки, здатність застосовувати теоретичні знання на практиці та самостійно вирішувати професійні завдання.

Кваліфікаційна робота відповідає вимогам, що висувуються до робіт такого рівня, а її результати можуть бути рекомендовані до практичного застосування у м. Чернівці.

Вважаю, що кваліфікаційна робота заслуговує на позитивну оцінку, а здобувач Лучак Юрій Миколайович – на присвоєння відповідного освітнього ступеня.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Лучака Юрія Миколайовича 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 Лучак Юрія Миколайовича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

**Тема роботи: Проект ресторану із впровадженням інноваційних
технологій заморожених десертів**

Керівник роботи: Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту «__» _____ 2025 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

На основі проведених маркетингових досліджень зроблено висновок про доцільність та перспективність відкриття нового закладу ресторанного господарства у місті Чернівці за адресою: вул. Головна, 279а. Проектований гастро-ресторан «Meat House» на 80 місць, спеціалізуватиметься на приготуванні широкого асортименту м'ясних страв, виконаних виключно зі свіжої та якісної сировини місцевих фермерських господарств. Гастро-ресторан «Meat House» працюватиме щодня з 12:00 до 24:00, забезпечуючи комфортні умови для обслуговування відвідувачів упродовж усього дня.

На підставі проведених інноваційних досліджень зроблено висновок, що залучення нетрадиційної сировини, зокрема безлактозного молока та вершків, еритритолу, пюре моркви та фундука, у поєднанні з використанням сучасного устаткування Rasojet, є доцільним напрямом у технології виробництва безлактозного джелато «Вершково-морквяне». Такий підхід забезпечує не лише формування стабільної структури замороженого десерту, але й сприяє підвищенню його харчової та біологічної цінності завдяки збагаченню білками, харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами.

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

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

Ключові слова: гастро-ресторан на 80 місць, джелато «Вершково», еритритол, фундук, морква, безлактозне молоко та вершки, Rasojet, безлактозне джелато «Вершково-морквяне», організаційна структура, схема технологічного процесу.

The summary

Based on the conducted marketing research, a conclusion was made about the feasibility and prospects of opening a new restaurant in the city of Chernivtsi at the address: ul. Holovna, 279a. The designed gastro-restaurant "Meat House" for 80 seats will specialize in preparing a wide range of meat dishes made exclusively from fresh and high-quality raw materials from local farms. The gastro-restaurant "Meat House" will operate daily from 12:00 to 24:00, providing comfortable conditions for serving visitors throughout the day.

Based on the conducted innovative research, it was concluded that the use of non-traditional raw materials, in particular lactose-free milk and cream, erythritol, carrot and hazelnut puree, in combination with the use of modern Pacojet equipment, is a reasonable direction in the production technology of lactose-free gelato "Cream-Carrot". This approach not only ensures the formation of a stable structure of the frozen dessert, but also contributes to the increase of its nutritional and biological value due to enrichment with proteins, dietary fibers, vitamins and minerals.

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

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

Keywords: gastro-restaurant for 80 seats, gelato "Creamy", erythritol, hazelnuts, carrots, lactose-free milk and cream, PacoJet, lactose-free gelato "Creamy and Carrot", 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. Архітектура. Дизайн.	
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 проекту	
Резюме проекту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	



Вступ

Гастрономічний ресторан – це особливий формат закладу ресторанного господарства, у якому ключовим елементом є не інтер'єр чи розташування, а висока якість та унікальність страв. Гості відвідують такі ресторани насамперед заради гастрономічних вражень, що формуються завдяки авторському підходу до приготування їжі, використанню локальних продуктів та креативним кулінарним технікам. Важливою рисою гастрономічних закладів є сезонність меню, що дозволяє підкреслити свіжість інгредієнтів та забезпечити максимальну відповідність сучасним кулінарним тенденціям.

Успішність функціонування гастрономічного ресторану значною мірою залежить від кількох визначальних чинників. Насамперед — це бездоганна якість страв у поєднанні з доступною ціновою політикою та впровадженням сучасних технологій кулінарної обробки продуктів. Центральна роль у діяльності такого закладу належить шеф-кухарю, який формує концепцію меню, задає стандарти приготування та забезпечує унікальність гастрономічного досвіду.

Не менш важливою є й особлива культура відвідування гастрономічних ресторанів. Такі заклади рідко розташовуються у людних туристичних зонах — їх обирають свідомо, цілеспрямовано, орієнтуючись на унікальність кухні та репутацію шефа. Саме тому гастрономічні ресторани у світі вважаються елітними й особливо цінуються гурманами. Зростає й популярність гастрономічного туризму, коли подорожі плануються навколо відвідування відомих ресторанів та отримання нових кулінарних вражень. Для багатьох гостей відвідування гастрономічного ресторану стає не просто прийомом їжі, а яскравою емоційною подією.

Ураховуючи глобальну популярність гастрономічних закладів та зростання інтересу до авторської кухні в Україні, у місті Чернівці планується проектування сучасного гастрономічного ресторану, що спеціалізуватиметься на стравах із м'яса. Основна сировина для приготування страв закуповуватиметься у місцевих

фермерських господарствах, що забезпечить високу якість продуктів, підтримку локального виробника та формування впізнаваної кулінарної концепції закладу.

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 джелато «Вершкове» підвищеної харчової, зниженої енергетичної цінності з використанням РасоJet.

Об'єкт досліджень: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології джелато із еритритолом, кедровим горіхом, морквяним пюре, виготовлене за допомогою РасоJet.

Предмет дослідження: гастро-ресторан на 80 місць, джелато «Вершкове», еритритол, фундук, морква, безлактозне молоко та вершки, РасоJet, безлактозне джелато «Вершкове-морквяне», теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Значимість результатів. Прийняті у кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для будівництва гастро-ресторан «Meat House» на 80 місць, яке планується спроектувати у м. Чернівці по вул. Головна, 279 а.

Запропонована в результаті вивчення інноваційних досліджень технологія вершкового джелато із використанням нетрадиційної сировини, зокрема безлактозного молока та вершків, еритритолу, пюре моркви та фундука, у поєднанні з використанням сучасного устаткування РасоJet, є доцільним напрямом у технології виробництва безлактозного джелато «Вершкове-морквяне». Такий підхід забезпечує не лише формування стабільної структури замороженого десерту, але й сприяє підвищенню його харчової та біологічної цінності завдяки збагаченню білками, харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами. Окрім того, отриманий заморожений десерт є безлактозним та низькокалорійним, що дозволяє його використовувати його в лікувально-оздоровчому харчуванні.

Використання технології Расоjet позитивно впливає на органолептичні характеристики продукту: десерт набуває ніжної, кремоподібної консистенції, більш вираженого натурального смаку та приємного аромату, що підвищує його конкурентоспроможність на ринку функціональних заморожених виробів.



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 та культурних центрів Західної України, що сприяє активному розвитку сфери ресторанного господарства. Розгалужена мережа закладів харчування представлена ресторанами, кафе, барами, кав'ярнями, пекарнями та закладами швидкого обслуговування різних форматів і цінових категорій.

В останні роки спостерігається стала тенденція до зростання кількості закладів, особливо після 2022 року, коли Чернівці стали місцем релокації багатьох бізнесів і підприємців із центральних та східних регіонів України. За даними галузевих аналітичних оглядів, кількість ресторанів і кафе у західних областях, зокрема Чернівецькій, зросла приблизно на 20 %. Це зумовлено як підвищенням туристичного потоку, так і збільшенням кількості внутрішньо переміщених осіб.

У місті активно розвиваються гастрономічні та тематичні формати ресторанів — авторська, ф'южн-, італійська, японська, українська сучасна кухня. Популярності набувають заклади з локальними продуктами, крафтовими напоями, а також кав'ярні-кондитерські з власним виробництвом. До числа відомих і відвідуваних закладів належать «Rita Steinberg», «Mimosa Brooklyn Pizza», «Морелі» та інші, що формують сучасну гастрономічну ідентичність міста.

Серед споживацьких тенденцій спостерігається зростання попиту на якісний сервіс і гастрономічний досвід, поєднання естетики, кухні та атмосфери. Середній чек у ресторанах середнього сегменту стабільно зростає, що свідчить про готовність відвідувачів інвестувати у якість харчування та дозвілля.

На сучасному етапі розвитку ресторанної індустрії в Україні спостерігається зростання популярності гастрономічних ресторанів, які орієнтуються на

використання високоякісних локальних продуктів від місцевих фермерів та виробників. Такий підхід не лише сприяє підтримці регіональної економіки, а й формує у споживачів довіру до автентичності та свіжості страв. Використання натуральних, екологічно безпечних інгредієнтів у поєднанні з професіоналізмом кухарів, сучасними технологіями приготування та творчими гастрономічними рішеннями забезпечує високий рівень смакових характеристик і естетичного оформлення страв.

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства у місті Чернівці відсутні повноцінні гастрономічні ресторани у класичному розумінні цього поняття, тобто заклади з повністю авторською кухнею, концептуальним меню та чітко вираженою філософією гастрономії. Водночас у місті функціонує низка ресторанів, які за своїм рівнем обслуговування, якістю страв, оформленням інтер'єру та гастрономічною концепцією можна віднести до закладів гастрорформату.

До таких належать ресторани «Чернівці», «Гопачок», «Rita Steinberg», «Панська Гуральня», «Нонна Макарона», «Тераса» та «Ribs under Arsenal».

Ресторан «Чернівці», розташований у центральній частині міста, поєднує класичні елементи української та європейської кухонь. Заклад вирізняється витонченим інтер'єром, високим рівнем сервісу та використанням якісних локальних продуктів, що відповідає сучасним гастрономічним тенденціям.

«Гопачок» — ресторан національної української кухні, який популяризує автентичні страви Буковини у сучасному виконанні. Тут поєднуються традиційні рецепти, локальні інгредієнти та сучасні технології приготування, що робить заклад привабливим для туристів і місцевих жителів.

Ресторан «Rita Steinberg» — один із найвідоміших у Чернівцях, має статус закладу з авторською кухнею. Меню поєднує єврейські, середземноморські та європейські кулінарні традиції, акцентуючи увагу на подачі, текстурі та смакових поєднаннях. Саме цей ресторан неодноразово потрапляв до всеукраїнських рейтингів найкращих закладів України.

«Панська Гуральня» — заклад із виразним етнічним колоритом, що поєднує ресторан, винокурню та дегустаційний зал. Тут пропонуються страви української кухні у сучасній інтерпретації, а також власні настоянки та напої ручного виробництва, що робить його цікавим для поціновувачів гастрономічного туризму.

«Нонна Макарона» — ресторан італійської кухні, де головний акцент зроблено на домашній пасті, соусах і натуральних інгредієнтах. Заклад орієнтований на створення автентичної атмосфери Італії з елементами сучасного європейського дизайну та високим рівнем сервісу.

«Тераса» — ресторан-панорама, який поєднує гастрономічну концепцію з комфортом і мальовничими видами на місто. Меню включає різноманітні європейські та авторські страви, створені з використанням локальних і сезонних продуктів.

«Ribs under Arsenal» — сучасний гастробар, що спеціалізується на стравах із м'яса, зокрема ребрах, приготованих за авторськими рецептами. Заклад відомий своїм неформальним стилем, якістю продукції та атмосферою сучасного гастропабу.

Таким чином, хоча у Чернівцях поки що не сформувався повноцінний сегмент гастрономічних ресторанів, наявність низки закладів із авторським підходом до приготування страв, використанням локальної сировини та індивідуальним стилем свідчить про поступовий розвиток гастрономічної культури міста та перехід його ресторанної сфери на якісно новий рівень.

Враховуючи високу популярність м'ясних страв серед українських споживачів, а також відсутність у місті Чернівці повноцінного гастрономічного ресторану м'ясного спрямування, доцільним є проектування нового гастро-ресторану, концепція якого ґрунтуватиметься на поєднанні сучасних кулінарних тенденцій із використанням локальної сировини.

Місцем для проектування гастро-ресторану обрано ділянку за адресою – м. Чернівці, вул. Головна 279 а (рис.1.1).

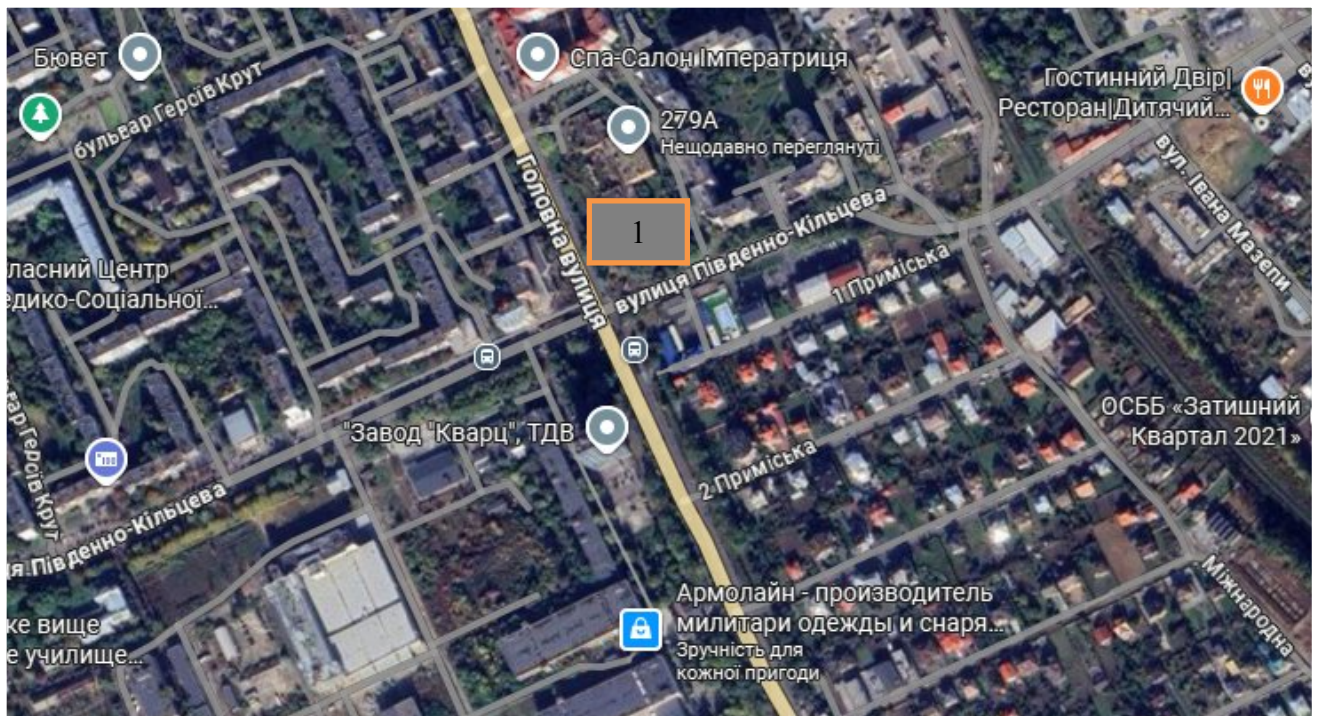


Рис.1.1. Місце проектування гастро-ресторану у місті Чернівці

1 — проєктований заклад ресторанного господарства

Основною ідеєю проєктованого гастро-ресторану є створення місця для поціновувачів якісного м'яса, де гостям пропонуватимуть широкий асортимент м'ясних страв різних кухонь світу — від класичних європейських стейків і бургерів до авторських інтерпретацій східних та латиноамериканських м'ясних позицій.

Особливу увагу передбачається приділити використанню свіжого м'яса та натуральних продуктів місцевого походження, що забезпечить високу якість страв і підтримку фермерських господарств регіону. При цьому цінова політика ресторану буде сформована з урахуванням принципу «доступної гастрономії», що дозволить поєднати високий рівень якості з помірною вартістю страв, роблячи заклад привабливим як для місцевих мешканців, так і для гостей міста.

Таким чином, створення гастро-ресторану з приготуванням широкого асортименту страв з м'яса у Чернівцях є економічно обґрунтованим і соціально доцільним рішенням, що сприятиме розвитку гастрономічної культури міста, розширенню його туристичної привабливості та підвищенню конкурентоспроможності ресторанного ринку регіону.

1.1.2. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства

Проектований заклад ресторанного господарства «Meat House» спеціалізуватиметься виключно на приготуванні страв з м'яса, що визначає його концептуальний напрям та гастрономічну ідентичність. Назва «Meat House» («Дім м'яса») повністю відображає специфіку діяльності закладу та акцентує увагу на головному продукті – якісному фермерському м'ясі, з якого створюватимуться авторські кулінарні шедеври.

Гастро-ресторан «Meat House» позиціонуватиме себе, як міський сімейний заклад у стилі «Лофт», який поєднує атмосферу сучасного комфорту з високим рівнем гастрономічної культури. Основний акцент робиться на широкому асортименті м'ясних страв різних кухонь світу, що готуватимуться виключно з натуральної фермерської продукції місцевого походження. Меню включатиме як традиційні рецепти, що відображають українські кулінарні традиції, так і сучасні гастрономічні тренди, які популярні у провідних ресторанах світу.

Легенда гастро-ресторану(основна концептуальна ідея) – гастро-ресторан «Meat House» – заклад ресторанного господарства у м. Чернівці, який пропонує своїм відвідувачам широкий асортимент страв з м'яса різних кухонь світу, для приготування яких використовується продукція місцевих фермерів, що робить страви ще більш неперевершено смачними. Локація гастро-ресторану «Meat House» розташована по вулиці Головна 279а. Завітайте, скуштуйте, отримайте насолоду від смачних страв, які приготовлені з любов'ю для кожного гостя моно-ресторану.

Головним слоганом проєктованого гастро-ресторану «Meat House» визначено: ««Meat House» – там, де м'ясо стає мистецтвом».

Даний слоган відображає основну концептуальну ідею закладу та його ключові цінності. Він підкреслює, що у центрі уваги гастро-ресторану знаходиться високоякісне м'ясо, яке не лише слугує джерелом поживної цінності, але й стає об'єктом творчого підходу кухарів, які поєднують традиційні рецепти та сучасні гастрономічні тренди. Слоган також акцентує на авторській майстерності персоналу, який здатен перетворити процес приготування і подачі страв у справжній кухарський спектакль, створюючи у відвідувачів емоційний та смаковий досвід, що виходить за межі звичайного споживання їжі.

Враховуючи гастрономічну спрямованість гастро-ресторану «Meat House», для закладу було розроблено фірмовий логотип (рис. 1.2). Логотип відображає специфіку ресторану, його концепцію та основну продукцію — високоякісне м'ясо.



Рис.1.2. Логотип гастро-ресторану «Meat House»

Концептуальне меню гастро-ресторану «Meat House»

Меню проєктованого гастро-ресторану «Meat House» створене з урахуванням концепції закладу, яка поєднує традиційні кулінарні цінності та сучасні гастрономічні тенденції. Основна увага приділяється м'ясним стравам, приготованим із високоякісної фермерської сировини, що забезпечує не лише смакову насолоду, а й високу харчову цінність. Меню спроектоване таким чином, щоб задовольнити різноманітні потреби відвідувачів, від сімейних обідів до святкових вечерь, надаючи унікальний гастрономічний досвід у кожній страві.

Фірмові страви

У категорії фірмових страв представлені авторські стейки (стейк «Рибай» томатами та цибулею гриль, козячим сиром і трьома соусами; стейк «Томагавк» з перцем гриль, козячим сиром і трьома соусами (Україна)), тар-тари (тар-тар із бичачого серця з малосольними огірками, цибулею та пастою із закарпатського трюфеля) та салати (салат «Tenderness»), що демонструють майстерність кухарів та унікальність смакових поєднань. Висока увага до деталей при приготуванні та подачі страв забезпечує відвідувачам емоційне і естетичне задоволення, а кожен інгредієнт підбирається таким чином, щоб створювати гармонійний смаковий ансамбль. Також варто відзначити фірмовий безлактозний джелато «Вершковоморквяний», який незалишить байдужим жодного гостя гастро-ресторану «Meat House».

Холодні страви та закуски

Група холодних страв та закусок представлена широким асортиментом паштетів (паштет печінковий по-датськи; паштет з качки у вершковій глазурі з сушеною журавлиною та мусом з корейської моркви; паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та грінками), карпачо з філе качок з білими грибами, сиром «Дор-Блю» та соковитою грушею томленою в домашньому вині, салатами (теплий салат з ший молодого ягня томленої в хоспері зі свіжими томатами, ароматною зеленню, зернами граната; салат з пастромі з індики, печиво із

пармезаном, авокадо, салатний мікс, яйце пашот, анчоусний майонез, пармезан; салат з телятиною гриль на пітті з соусом «Песто», сиром «Брі» та соусом «Гуакомоле»); м'ясне асорті, асорті копченостей, сине асорті, оливки, каперси, які представляють синтез класичних кулінарних традицій та сучасних гастрономічних трендів.

Гарячі закуски та бургери

Гарячі закуски (жульєн з язиком та грибами; жульєн з курячим філе та грибами; смажені пельмені з аджикою; полента з білими грибами та сиром «Пармезан») та авторські бургери (бургер "Pulled Pork" з рваною свининою салатом "Коул Слоу", сирним соусом та картоплею фрі; бургер "White"; бургер з мармуровою яловичиною рідким сиром, маринованими херсонськими томатами, хрусткою цибулевою крихтою, копченим соусом та колотою картоплею), які являють собою креативне переосмислення класичних рецептів, поєднуючи м'ясні інгредієнти з оригінальними соусами та гарнірами.

Супи та основні гарячі страви

Супи та основні гарячі страви гастро-ресторану «Meat House» включають широкий асортимент страв на основі яловичини, ягнятини, птиці та свинини, приготованих в хоспері або томлені. Серед широкого асортименту варто відзначити такі страви, як: курячий бульйон з курчам «Sous Vide» та локшиною; суп з молодого ягня з ароматними спеціями, травами, овочами та зеленню; сирний суп із печі з хрумким сиром та чіпсами бекона; томлені телячі щічки з пюре печеної картоплі та підливою «Фюме»; бараняча вирізка з карамельним соусом та спаржею; стейк з індики з імбирним соусом та гарніром з обсмаженої картоплі, бекону та кенійської квасолі; томлений кролик в панчетті з цукіні та бейбі горошком. Кожна страва поєднує традиційні рецептури та авторські кулінарні техніки, що дозволяє отримати повноцінний гастрономічний досвід.

Соуси та гарніри

Великий вибір соусів і гарнірів дозволяє адаптувати подачу страв до індивідуальних смакових вподобань відвідувачів, а також підкреслює унікальний

смак м'ясних страв, створюючи завершений гастрономічний образ кожної позиції меню.

Солодкі страви та кондитерські вироби

Солодкий розділ меню включає авторські десерти, млинці, штруделі, брауні та чізкейки, що відзначаються витонченою подачею та гармонійним поєднанням смаків, що завершує гастрономічну подорож відвідувача і формує відчуття повного задоволення.

Хлібобулочні вироби, напої та алкогольна карта

Меню гастро-ресторану «Meat House» доповнюють хлібобулочні вироби, широкий асортимент чаїв та кавових напоїв, фреші та лимонади власного виробництва, а також багатий вибір вин, міцних напоїв та пива. Таке поєднання забезпечує комплексність гастрономічного досвіду та дозволяє кожному відвідувачу підібрати оптимальне поєднання страв і напоїв.

Концептуальний дизайн та атмосфера гастро-ресторану «Meat House»

Інтер'єр проєктованого гастро-ресторану «Meat House» розроблено у стилі Лофт, що поєднує індустріальну естетику з елементами тепла та комфорту. Використання відкритої цегли, металевих конструкцій та натурального дерева створює атмосферу сучасності та водночас затишку, підкреслюючи гастрономічну спрямованість закладу.

Простір гастро-ресторану поділено на функціональні зони, що дозволяє одночасно комфортно розмістити як великі компанії, так і невеликі пари. Високі стелі, стильні світильники та ретельно підібрані декоративні елементи створюють відчуття простору, легкості та відкритості, а тематичне зонування забезпечує приватність для відвідувачів та комфортне спілкування за столом.

Особлива увага приділена світловому дизайну та колірній гамі, де теплі відтінки дерева та цегли поєднуються з холодним металом, формуючи атмосферу, що водночас є сучасною, динамічною та гостинною. Інтер'єр підкреслює елегантність та професіоналізм кухарів, а також створює унікальний

простір для насолоди смаком м'ясних страв, у якому кожен відвідувач відчуває себе особливим.

Таким чином, гастро-ресторан «Meat House» пропонує гармонійне поєднання стилю, комфорту та гастрономічного задоволення, що сприяє створенню незабутньої атмосфери для обідів, вечерів та святкових подій у місті Чернівці.

Фрагмент інтер'єру торговельної зали проєктованого гастро-ресторану «Meat House» в стилі «Лофт» наведено на рисунку 1.3.



Рис.1.3. Фрагмент інтер'єру торговельної зали проєктованого гастро-ресторану «Meat House»

На основі проведених маркетингових досліджень робимо висновок про доцільність та перспективність відкриття нового закладу ресторанного господарства у місті Чернівці за адресою: вул. Головна, 279а. Проєктований гастро-ресторан «Meat House» на 80 місць, спеціалізуватиметься на приготуванні широкого асортименту м'ясних страв, виконаних виключно зі свіжої та якісної

сировини місцевих фермерських господарств. Гастро-ресторан «Meat House» працюватиме щодня з 12:00 до 24:00, забезпечуючи комфортні умови для обслуговування відвідувачів упродовж усього дня.

Концепцію гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць у місті Чернівці наведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1.

Концепція гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Чернівці
Адміністративний район населеного пункту (території)	Вул. Головна, 279а
Рівень туристичної і ділової активності району	Наявність житлових масивів
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	245 заклади ресторанного господарства. В ареалі діяльності – 6 закладів Відсутність гастро-ресторанів
Неймінг	
Тип закладу	Гастро-ресторан
Неймінг	«Meat House»
Логотип	

Легенда	Гастро-ресторан «Meat House» – заклад ресторанного господарства у м. Чернівці, який пропонує своїм відвідувачам широкий асортимент страв з м'яса різних кухонь світу, для приготування яких використовується продукція місцевих фермерів, що робить страви ще більш неперевершено смачними. Локація гастро-ресторану «Meat House» розташована по вулиці Головна 279а. Завітайте, скуштуйте, отримайте насолоду від смачних страв, які приготовлені з любов'ю для кожного гостя моно-ресторану.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв з м'яса з локальних фермерських господарств
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Лофт
Фірмові кольори, атрибути, атмосфера	Використання відкритої цегли, металевих конструкцій та натурального дерева
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Організація бенкетів, днів народжень
Режим роботи	Щоденно з 12:00 до 24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 80 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	2,8 разів

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Заморожені десерти являють собою категорію харчових продуктів, призначених для споживання у замороженому або охолодженому стані. Основу цих продуктів складають вода, молоко або вершки, а також цукор, різноманітні ароматизатори, фрукти, шоколад та інші харчові компоненти. Важливими характеристиками заморожених десертів є низькі температури зберігання та споживання, зазвичай у діапазоні від -18 до -6 °C, а також специфічна текстура продукту, яка може варіюватися від кремоподібної до льодяної або твердої залежно від складу, рецептури та технології приготування.

Заморожені десерти поділяються на кілька основних категорій. До класичних належить морозиво на молочній основі, італійське джелато з меншим об'ємом повітря і щільнішою текстурою, м'яке морозиво типу soft, а також фруктові льоди — шербети та сорбети, що виготовляються без молока. Крім того, поширені заморожені десерти на паличці, відомі як палета або попсикл, а також складні десерти з начинками, серед яких заморожені торти, муси та фруктові суміші.

Таким чином, заморожені десерти поєднують у собі приємну органолептичну текстуру та смакові властивості при низьких температурах, що забезпечує не лише тривале збереження продукту, а й освіжаючий ефект під час споживання. Водночас широкий спектр інгредієнтів та технологічних прийомів відкриває можливості для створення продуктів із функціональними властивостями, адаптованих до сучасних споживчих вимог щодо натуральності та корисності харчової продукції.

На сьогоднішній день великої уваги виробники та науковці приділяють розробці та виробництву крафтових заморожених десертів покращеної харчової цінності за рахунок використання нетрадиційної сировини – рослинних білкових концентратів, фруктових та овочевих пюре, горіхів, насіння та зернових компонентів, використання пробіотичних добавок, включення антиоксидантів (екстракти ягід, зеленого чаю, спеції).

В науковій роботі Семен Толок, розроблено інноваційні рецептури морозива комбінованого білкового складу з використанням соєвого йогурту та компонентів рослинного походження, що є джерелами біологічно активних речовин. Науковці Колеснікова, М. Б., Юрченко, С. Л., Черемська, Т. В., & Миколенко, М. А., розробили технологію заморожених десертів з використанням молекулярної кулінарії [5]. На кафедрі Білоцерківського НАУ, здійснено аналіз сучасних нормативних й аналітичних даних в світі та Україні щодо виробництва функціональних продуктів, видів функціональних інгредієнтів та застосування їх у технології морозива. Відмічено, що наразі важливим напрямом розвитку в

індустрії збитих заморожених десертів є створення морозива із функціональними інгредієнтами з низьким вмістом жиру і цукру.

Незважаючи на наявність численних наукових досліджень, виробництво заморожених десертів потребує подальшого комплексного вивчення з урахуванням сучасних вимог і технологічних інновацій. Зокрема, важливим є скорочення тривалості та складності виробничого процесу без шкоди для якості продукту, а також впровадження новітніх технологій, таких як РасоJet, що дозволяє отримувати однорідну та ніжну текстуру десерту. Значну увагу слід приділяти використанню локальної сировини, що забезпечує свіжість, знижує логістичні витрати та сприяє розвитку регіональних виробників.

Окрім того, перспективним напрямом є виробництво десертів із застосуванням молочних безлактозних продуктів, що розширює коло споживачів, та включення горіхів, які підвищують харчову цінність готового продукту за рахунок білків, жирних кислот та мікроелементів. Комплексний підхід до вдосконалення рецептур та технологій заморожених десертів дозволяє створювати продукти, що відповідають сучасним тенденціям здорового харчування та очікуванням споживачів.

Метою наданої роботи є наукове обґрунтування та розроблення технології джелато «Вершкове» підвищеної харчової, зниженої енергетичної цінності з використанням РасоJet.

Об'єкт дослідження - крафтова технологія джелато «Вершкове» із еритритолом, кедровим горіхом, морквяним пюре, виготовлене за допомогою РасоJet.

Предмет дослідження - джелато «Вершково», еритритол, фундук, морква, безлактозне молоко та вершки, РасоJet, безлактозне джелато «Вершково-морквяне».

Для надання морозиву солодкого смаку, підвищення вмісту сухих речовин та регулювання консистенції до його складу вводять цукор, підсолоджувачі та цукрозамінники (сахароза, сорбіт, патока, лактоза, мальтоза, стевія). З метою

зниження калорійності та глікемічного індексу перспективним є використання природного підсолоджувача еритритолу, який отримують шляхом ферментації вуглеводів, що містяться у зернових культурах. Завдяки низькій калорійності (0–0,2 ккал/100 г) та високому рівню безпеки еритритол широко застосовується у виробництві заморожених десертів, зменшуючи їх енергетичну цінність, підвищуючи стабільність і подовжуючи термін зберігання.

Додатковим шляхом підвищення харчової цінності є збагачення рецептури горіхами. Зокрема, фундук відзначається високим вмістом білків, жирних кислот, клітковини, мікроелементів (калій, магній, кальцій, залізо, цинк, фосфор, марганець) та вітамінів (Е, А, С, групи В). Завдяки низькому глікемічному індексу він рекомендований у раціоні хворих на цукровий діабет, а також корисний для серцево-судинної системи, підтримки енергетичного балансу та профілактики ускладнень обміну речовин.

Перспективним інгредієнтом у рецептурі джелато є безлактозне молоко та вершки, призначені для споживачів з непереносимістю лактози. Ці продукти зберігають поживну цінність традиційних молочних інгредієнтів, проте відрізняються попереднім розщепленням лактози на глюкозу та галактозу, що забезпечує легше засвоєння та усуває ризик виникнення небажаних симптомів з боку травної системи (здуття, діарея, абдомінальний дискомфорт).

Безлактозне молоко та вершки є цінним джерелом повноцінних білків, кальцію, фосфору, калію та вітамінів (А, D, B₁₂ та ін.), що беруть участь у формуванні та підтримці кісткової тканини, функціонуванні м'язової й нервової систем, а також у регуляції метаболічних процесів. Використання цих інгредієнтів у виробництві заморожених десертів дозволяє не лише розширити асортимент функціональних продуктів, але й задовольнити потреби споживачів із спеціальними дієтичними вимогами.

Ще однією важливою й перспективною локальною сировиною є морква, яка являється цінною сировиною для збагачення заморожених десертів завдяки високому вмісту β-каротину, який у організмі перетворюється на вітамін А та

сприяє підтримці зору, імунної системи та здоров'я шкіри. Морква містить клітковину, природні цукри, калій, кальцій, залізо, магній, а також вітаміни групи В, С та К.

З метою оптимізації та удосконалення технологічного процесу виробництва джелато в закладах ресторанного господарства доцільним є використання сучасного обладнання — РасоJet. Даний пристрій забезпечує можливість значного скорочення часу виготовлення десерту завдяки високошвидкісному мікропюрируванню глибокозаморожених інгредієнтів. Така технологія дозволяє досягати надзвичайно ніжної кремоподібної консистенції без необхідності тривалої пастеризації та традиційного циклу заморожування. Крім того, застосування РасоJet сприяє більш повному збереженню біологічно активних речовин, вітамінів та природних ароматів сировини, що безпосередньо підвищує харчову цінність і функціональність готового продукту. Використання цього інноваційного обладнання відповідає сучасним тенденціям ресторанної індустрії, де пріоритет надається швидкому приготуванню, високій якості та створенню унікальних авторських десертів.

Таким чином, враховуючи наведену інформацію, можна зробити висновок, що застосування натурального підсолоджувача еритритолу, фундуку, моркви, безлактозного молока та вершків, РасоJet, сприятиме створенню замороженого десерту джелато з покращеними органолептичними та лікувально-профілактичними властивостями, що готуватиметься за короткий проміжок часу.

У рецептурі джелато «Вершкове» звичайне молоко та вершки в повній мірі замінюватимемо на безлактозні інгредієнти, еритритол буде замінювати цукор у кількості 40%, 50%, 60%, пюре моркви замінюватиме залишок цукру в повній мір, фундук у кількості 2%, 5%, 8% від маси безлактозного молока. Цукор не замінювали в повній мірі на еритритол, адже він має низьку точку замерзання і у великій кількості може призвести до утворення твердого джелато. Дані представлені в табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Моделльно-харчові композиції джелато «Вершкове» із різним вмістом харчових добавок

Найменування	Контроль, г	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Молоко коров'яче незбиране (жир 3,2%)	639,0	-	-	-
Вершки з коров'ячого молока (жир 33%)	248,0	-	-	-
Цукор	110,0	-	-	-
Еритритол	-	44	55	66
Фундук	-	12,78	31,95	51,12
Гуарова камедь	2	2	2	2
Безлактозне молоко, 3,2%	-	626,22	607,05	587,88
Безлактозні вершки, 33%	-	204,6	187,24	169,88
Морква очищена	-	94,28	78,57	62,85
Всього	1000	1000	1000	1000

Рациональну кількість еритритолу, волоських горіхів, морквяного пюре у рецептурі джелато «Вершкове» визначено на основі органолептичних показників: колір, смак та запах, структура та консистенція (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Органолептичні показники контрольного та дослідного зразків джелато

Органолептична оцінка	Контроль (Фризер)	Дослід 1 (PacoJet)	Дослід 2 (PacoJet)	Дослід 3 (PacoJet)
Смак та запах	5,0	4,9	5,0	5,0
Структура та консистенція	4,9	5,0	5,0	4,7
Колір	5,0	5,0	5,0	5,0
Середній бал	4,96	4,96	5,0	4,9
Смак та аромат	Класичний молочно-вершковий смак, солодкість збалансована;	Ярко виражений смак моркви, присмак фундуку, ледь солодкий	Збалансовані нотки фундуку та морквяного пюре, вміру солодкий	Легкий морквяний присмак, насичений горіховий аромат, солодкий
Структура та консистенція	Кремоподібна, пухка, добре тримає форму	Однорідна, збита, наявні включення фундука. Піна не стійка.	Однорідна, збита, наявні включення фундука. Піна стійка.	Однорідна, збита, наявні включення фундука. Піна стійка, структура тверда.
Колір	Білий із кремовим відтінком	Світло-кремовий з жовтуватим відтінком	Світло-помаранчевий кремовий	Кремово-помаранчевий

Згідно даних таблиці 1.3, робимо висновок, що кращі показники отримав дослід №2, виріб має збалансовані нотки моркви та фундуку, вміру солодкий, консистенція – однорідна збита, стійка піна. Із збільшенням вмісту харчових добавок показники якості погіршуються, джелато стає твердим за рахунок збільшення вмісту еритритолу, що не відповідає якості даного десерту.

З метою визначення доцільності використання РасоJet в технології заморожених десертів, планується навести технологічний процес виробництва джелато «Вершкове» та джелато безлактозне «Вершково-морквяне» у вигляді таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Порівняльна характеристика виробництва джелато «Вершкове» та джелато безлактозне «Вершково-морквяне»

Етап виробництва	Фризер	РасоJet
Підготовка інгредієнтів.	Молоко та вершки з'єднують, додають цукор та гуарову камедь, ретельно перемішують до однорідності.	Миття та відварювання моркви. Безлактозне молоко, вершки, еритритол, гуарова камедь, відварну моркву, фундук подрібнити у блендері до однорідної маси
Пастеризація	Нагрівання суміші до 85–90 °С протягом 15–20 хвилин для знищення патогенних мікроорганізмів	-
Попереднє заморожування	-	Суміш розливають у контейнери та заморожують при – 18 °С
Охолодження	Охолодити до 0–6 °С.	-
Обробка в РасоJet	-	Пристрій подрібнює заморожений продукт до дрібнокристалічної, кремоподібної консистенції. Досягається однорідна текстура, дрібні кристали льоду та насичений смак
Фризерування	- 4...– 6 °С для досягнення кремоподібної консистенції	-
Зберігання	- 16...– 20 °С	при –18 °С до моменту подачі

Особливістю РасоJet на відміну від звичайного приготування джелато у фризері є: дрібнокристалічна структура джелато, скорочення часу приготування за умови попереднього заморожування інгредієнтів для джелато (час

виробництва 1 порції 1-2 хв. Також у традиційному джелато під час пастеризації частково змінюється ароматика (наприклад, свіжих фруктів). Расоjet дозволяє «законсервувати» аромат за рахунок швидкої заморозки та відсутності термічної обробки – смак більш «натуральний» та інтенсивний. Традиційне джелато потрібно підтримувати у вітрині при спеціальній температурі, інакше воно швидко втрачає текстуру. Расоjet дозволяє довго зберігати заморожені контейнери (-20 °C), а свіжу порцію робити на замовлення - це зручно для ресторанів із невеликим оборотом.

Можемо зробити висновок, що використання Расоjet є перспективним устаткуванням, яке дозволяє в кінцевому результаті отримати якісний продукт за малий проміжок часу.

Використання нетрадиційної сировини – фундука, моркви, еритритолу, позитивно впливає на хімічний склад джелато (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

**Хімічний склад джелато «Вершкове» та джелато безлактозне
«Вершково-морквяне»**

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	2,31	2,66	+0,35	15,15%
Жир, г	9,29	7,13	-2,16	-23,25%
Вуглеводи, г	14,12	5,7	-8,42	-59,63%
Харчові волокна, г	0,18	0,38	+0,2	111,11%
Мінеральні речовини				
Калій, мг	105,01	139,51	+34,5	32,85%
Фосфор, мг	63,04	71,0	+7,96	12,63%
Кальцій, мг	84,12	92,1	+7,98	9,49%
Магній, мг	9,42	14,16	+4,74	50,32%
Натрій, мг	34,15	39,09	+4,94	14,47%
Цинк, мг	0,241	0,216	-0,025	-10,37%
Залізо, мг	0,11	0,197	+0,087	79,09%
Вітаміни				
Вітамін В ₁ , мг	0,021	0,037	+0,016	76,19%
Вітамін В ₂ , мг	0,066	0,114	+0,048	72,73%
Вітамін В ₄ , мг	19,39	20,82	+1,43	7,37%
Вітамін В ₅ , мг	0,226	0,312	+0,086	38,05%
Вітамін В ₆ , мг	0,026	0,061	+0,035	134,62%
Вітамін В ₉ , мкг	3,46	6,64	+3,18	91,91%
Вітамін В ₁₂ , мг	0,264	0,276	+0,012	4,55%

Продовження таблиці 1.5

Вітамін С, мг	0,28	1,01	+0,73	260,71%
Вітамін К, мкг	0,69	1,42	+0,73	105,80%
Вітамін А, мкг	61,56	95,475	+33,915	55,09%
Енергетична цінність, Ккал	68,08	32,59	-35,49	-52,13%

На основі аналізу хімічного складу контрольного та дослідного зразків джелато, робимо висновок, що джелато приготовлене в Расоjet із використанням безлактозного молока та вершків, еритритолу, фундуку, моркви має кращу харчову якість за рахунок збільшення вмісту білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів. Також, зменшення вмісту цукрів, дозволяє отримати безлактозне джелато із зниженою енергетичною цінністю.

Розраховано комплексний показник якості (табл. 1.6) та побудовано моделі якості досліджуваних заморожених десертів (рис. 1.4).

Таблиця 1.6

Комплексний показник якості джелато безлактозне «Вершково-морквяне»

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості, балів	0,2	4,96	5,0
Білки, г	0,2	2,31	2,66
Вуглеводи, мг	0,2	14,12	5,7
Мінеральні речовини, мг	0,1	0,1	0,194
Вітамін С, мг	0,1	0,28	1,01
Енергетична цінність, Ккал	0,2	68,08	32,59
Разом	1,0		

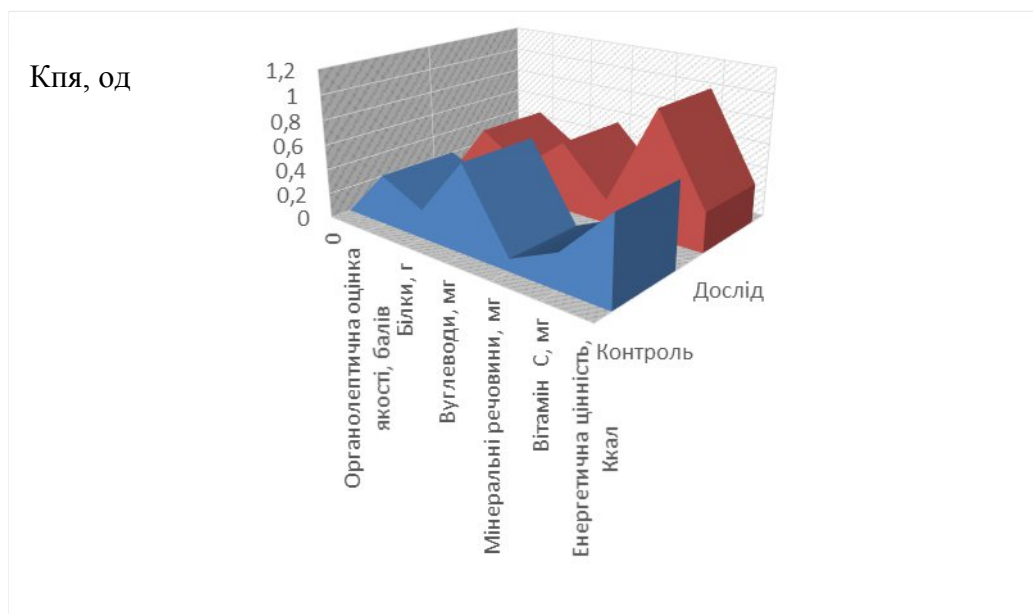


Рис.1.4. Модель якості джелато «Вершкове» із еритритолом, волоським горіхом та гарбузовим пюре

На підставі проведених досліджень можна зробити висновок, що залучення нетрадиційної сировини, зокрема безлактозного молока та вершків, еритритолу, пюре моркви та фундука, у поєднанні з використанням сучасного устаткування Расоjet, є доцільним напрямом у технології виробництва безлактозного джелато «Вершково-морквяне». Такий підхід забезпечує не лише формування стабільної структури замороженого десерту, але й сприяє підвищенню його харчової та біологічної цінності завдяки збагаченню білками, харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами. Окрім того, отриманий заморожений десерт є безлактозним та низькокалорійним, що дозволяє його використовувати його в лікувально-оздоровчому харчуванні.

Використання технології Расоjet позитивно впливає на органолептичні характеристики продукту: десерт набуває ніжної, кремоподібної консистенції, більш вираженого натурального смаку та приємного аромату, що підвищує його конкурентоспроможність на ринку функціональних заморожених виробів.

1.3. Організація виробничого процесу

Прогнозування динаміки попиту гастро-ресторану на 80 місць

На підставі маркетингового аналізу існуючих закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць проведено комплексне прогнозування динаміки попиту торговельної зали. У процесі дослідження враховано сезонні коливання відвідуваності, демографічні та соціально-економічні характеристики цільової аудиторії, особливості споживчих переваг у регіоні, а також рівень конкуренції серед локальних закладів громадського харчування.

На основі отриманих даних здійснено розрахунок очікуваної відвідуваності закладу, що дозволяє обґрунтовано планувати обсяг реалізації послуг, чисельність обслуговуючого персоналу та ефективне функціонування торговельної зали гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць протягом робочого дня [11]. Результати наведено у вигляді таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Прогнозована динаміка відвідування гастро-ресторану «Meat House» на 80 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	12
13-14	40	1,5	0,4	48
14-15	40	1,5	0,2	24
15-16	40	1,5	0,1	12
16-17	40	1,5	0,1	12
17-18	150	0,4	0,2	6
18-19	150	0,4	0,4	13
19-20	150	0,4	0,6	19
20-21	150	0,4	0,9	29
21-22	150	0,4	0,8	26
22-23	120	0,5	0,5	20
23-24	60	1,0	0,2	16
Всього відвідувачів за день				227
Денна оборотність разів				2,8

Денна оборотність одного місця протягом доби становитиме 2,8 разів, а загальна кількість відвідувачів, яку зможе прийняти торговельна зала гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць, становить 227 осіб.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

За формулою 1.1. [11] проведено розрахунки прогнозованої кількості споживачів протягом робочого дня проєктованого гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць у місті Чернівці.

$$n = N \cdot t, \quad (1.1)$$

Прогноз денної кількості страв в проєктованому гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць наводимо в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах в гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,2	45
Холодні страви та закуски	1,9	431
Гарячі закуски	0,3	68
Бургери	0,3	68
Супи	0,18	41
Основні гарячі страви та гарніри	1,2	272
Соуси	0,3	68
Солодкі страви та кондитерські вироби	0,3	68
Гарячі напої	0,4	90
Напої власного виробництва	0,2	45
Разом		1196
Охолоджувальні напої та соки	0,2 л	45
Вино-горілчані напої	0,15 л	34,05
Пиво	0,3 л	68
Хлібобулочні вироби	0,05 кг	11,35

Виробничу програму проєктованого гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць у місті Чернівці наводимо у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Виробнича програма гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		45
Тар-тар із бичачого серця з малосольними огірками, цибулею та пастою із закарпатського трюфеля	200	4
Салат «Tenderness» (яловича вирізка, мікс салатів, перець чілі, помідори черрі, манго, мигдалеві пластівці, діжонська гірчиця, оливкова олія)	180	6
Стейк «Стріплоін» з яйцем, томатами черрі, перцем і трьома соусами	300/150	3
Стейк «Рибай» томатами та цибулею гриль, козячим сиром і трьома соусами	300/150	7
Стейк «Тібоун» з маринованими томатами і трьома соусами (Україна)	500	5
Стейк Томагавк з перцем гриль, козячим сиром і трьома соусами (Україна)	500	5
Смажене качине філе з глазурованою сливою та мусом з батату і селери	120/40/80	5
Джелато безлактозне «Вершкове-морквяне»	100	5
Холодні страви та закуски		431
Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та грінками	80/25/50	11
Паштет печінковий по-датськи (свиняча печінка, свинячий жир, сирокочений бекон, яйця, молоко, вершкове масло, ріпчаста цибуля, грінки)	80/50	20
Паштет з качки у вершковій глазурі з сушеною журавлиною та мусом з корейської моркви	80/25/50	14
Холодець з молодого теля з овочами, хріном та гірчицею	160/20/20	14
Карпачо з молодого теля с сиром «Пармезан» та рукколою	170	14
Тар-тар з яловичини з солодкою цибулею, авокадо та маринованим редисом	170	24
Рублений тар-тар з ароматом білого трюфеля, крем-сиром, цибулею шалот, маринованими огірками та Чилі перцем	170	24
Карпачо з філе качок з білими грибами, сиром «Дор-Блю» та соковитою грушею томленою в домашньому вині	170	20
Теплий салат з ший молодого ягня томленої в хоспері зі свіжими томатами, ароматною зеленню, зернами граната	260	25

Продовження таблиці 1.9

Салат «Цезарь» з курячим філе (салат «Романо», «Айсберг», куряче філе гриль, грінки, сир «Пармезан», соус «Цезарь»)	260	25
Салат з пастромі з індички, печиво із пармезаном, авокадо, салатний мікс, яйце пашот, анчоусний майонез, пармезан.	350	25
Салат з телятиною гриль на пітті з соусом «Песто», сиром «Брі» та соусом «Гуакомоле»	350	25
Салат «Баварський» (ковбаски «Баварські» гриль, помідори, огірки, болгарський перець, кукурудза, шпинат, червона цибуля)	260	30
Салат з молодим козячим сиром, гранатом, горіхами і паростками сої	260	25
Салат в грецькому стилі (болгарський перець, помідори, огірки, ріпчаста цибуля, сир «Фета», оливки, маслини)	260	30
М'ясне асорті (буженина, відварний язик, бастурма, рулет з курячого філе)	30/30/30/30	15
Асорті копченостей (грудинка індича, копчена підчеревина, теляча шия, яловичий язик, яловича грудинка)	25/25/25/25/25	15
Сирне асорті («Пармезан», «Блю-Чіз», «Камамбер», «Качіо», виноград, грецький горіх, мед)	120/25/15/15	15
«Домашні соління» (солені огірки, квашена капуста, мариновані патисони, помідори черрі, часник, черемша)	25/25/25/25/25/25	20
Оливки «Каламата»	100	15
В'ялені томати	50	15
Каперси	50	10
Гарячі закуски		68
Жульєн з язиком та грибами	120	8
Жульєн з курячим філе та грибами	120	9
Курячі крильця «Баффало» (курячі крильця, селера, соус «Блю-Чіз», «Баффало»)	120/30	9
Млинці з куркою та грибами	140	9
Смажені пельмені з аджикою	160/50	9
«Мусакас» (страва із баклажанами, картоплею, яловичиною, томатами, оливками)	160	9
Полента з білими грибами та сиром «Пармезан»	80/40/25	5
Шампіньйони фаршировані шинкою та свіжими овочами	140	5

Продовження таблиці 1.9

Яйце «Пашот» з білою спаржею та соусом «Голандський»	40/40/30	5
Бургери		68
Бургер з мармуровою яловичиною рідким сиром, маринованими херсонськими томатами, хрусткою цибулевою крихтою, копченим соусом та колотою картоплею	240/100/40	18
Бургер "Pulled Pork" з рваною свининою салатом "Коул Слоу", сирним соусом та картоплею фрі	240/100/40	14
Бургер "White" (котлета з мармурованною яловичиною, карамелізованою цибулею, руколою, свіжим яблуком, базиліковим соусом з Дор блю, сиром брі, пармезаном та картоплею фрі)	240/100/60	14
Бургер «Ram» (ароматна бараняча котлета приготовлена на грилі, свіжі помідори, мариновані огірки, лист салату, сир «Чеддер». Подається з картоплею фрі та соусом)	240/100/40	10
Бургер «Цезарь» (ніжна куряча котлета на грилі, свіжі помідори, цибулеві чіпси, соус «Цезар». Подається з картоплею фрі та соусом)	240/100/40	12
Супи		41
Курячий бульйон з курчам «Sous Vide» та локшиною	300	6
Борщ «Український» зі свинячими реберцями та сметаною	300/50	5
Бограч з яловичиною та свинячими реберцями	300	7
Суп з молодого ягня з ароматними спеціями, травами, овочами та зеленню	300	7
Сирний суп із печі з хрумким сиром та чіпсами бекона	300	8
Мінестроне з курячим філе	300	8
Основні гарячі страви		272
Язик телячий запечений на вугіллі з солодкою кукурудзою гриль	200/150/50	8
Томлені телячі щічки з пюре печеної картоплі та підливою «Фюме»	250	15
Біфштекс з яловичини з картопляними крокетами та яйцем-пашот	170/150/50	8
Кебаб на ребрі з пітою, маринованою цибулею та запеченим авокадо з яйцем	300	12
Медальйони із мармурової яловичини з картопляним гратеном та свіжими овочами	160/150/50	12
Стейк «Рибай» з картоплею фрі та соусом «Перечний»	300/150/50	8

Продовження таблиці 1.9

Теляча печінка з мигдалем та соусом з білих грибів та картопляним пюре	180/50/100	8
Каре теля на кістці із запеченим баклажаном, томатами гриль та соусами	220/100/50	8
Рагу з яловичиною та бататом	240	8
Каре ягня з маринованою цибулею та овочами гриль	160/30/100	8
Бараняча вирізка з карамельним соусом та спаржею	130/80	10
Філе свинини з плавленим сиром, соусом «Песто» та битотою картоплею	200/80/100	9
Стейк із свинячого ошийка з перцем каппі та печеною картоплею	220/50/100	9
Свиняча корейка на кістці з печеним яблуком, хрусткою цибулею та картоплею гратен	200/100/50	9
Свинячі реберця BBQ з відварною картоплею та соусом «Ранч»	180/150/50	9
Куряче філе на грилі з соусом «Том Ям» та запеченою цвітною капустою	190/50/150	9
Стейк з індички з імбирним соусом та гарніром з обсмаженої картоплі, бекону та кенійської квасолі	200/50/130	8
Жарке із курячих потрухів	240	8
Куряча котлета з пюре із селери	140/100	8
Томлений кролик в панчетті з цукіні та бейбі горошком	150/150	8
Мисливські ковбаски обпалені самбукою з полентою і квашеною капустою	250	8
Різотто з тартаром із мармурової яловичини	240	10
Пенне з куркою та броколі (паста Пенне з броколі, шампіньйонами, курячим філе, соусом «Песто»)	160/40	12
Картопля фрі з кетчупом	150/30	14
Печені перці в хоспері	150	14
Овочі гриль приготовлені в хоспері	150	16
Кукурудза гриль з соусом «Унагі» та сиром «Пармезан»	150	6
Соуси		68
Соус «Блю-Чіз»	50	9
Соус «Цезарь»	50	9
Соус «Марінара»	50	10
Соус «Ранч»	50	10
Соус «Тар-тар»	50	10
Соус майонез	50	10
Соус «Перечний»	50	10
Солодкі страви та кондитерські вироби		68
Млинці, фаршировані вишнею з сиром «Маскарпоне» та лікером «Бейліз»	180	8
Сирники з соковитою вишнею під ванільним	180	9

соусом		
--------	--	--

Закінчення таблиці 1.9

Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	150/50/100	8
Банановий крем з кокосовим соусом з бобами тонка і хрустким імбирним печивом	160	7
Шоколадний брауні з грецьким горіхом та вишнями. Подається з ніжним горіховим праліне та кулькою морозива.	100/30/50	8
Чіз-кейк класичний	150	10
Чіз-кейк з нестандартним поєднанням мигдалевого франжипану та компоте з копченого яблука, яке здивує вас цікавою подачею та смаком.	150	6
Сорбет в асортименті	100	8
Морозиво в асортименті	100	4
Напої власного виробництва		45
Лимонад апельсиновий	200	5
Лимонад обліпиховий	200	5
Фреш морквяно-селеровий	200	5
Фреш апельсиновий	200	10
Фреш яблучний	200	10
Фреш виноградний	200	5
Фреш гранатовий	200	5

Кількість сировини та напівфабрикатів, необхідних для реалізації виробничої програми гастро-ресторану «Meat House» на 80 посадкових місць, визначено на основі розрахунків виробничої програми закладу (дод. Б). За отриманими даними встановлено, що загальний обсяг сировини та напівфабрикатів, які підлягають зберіганню у складських приміщеннях, становить 929,354 кг, 225 літрів охолоджених напоїв і соків, 18,55 кг хлібобулочних та кондитерських виробів, 170,25 літрів вино-горілчаних виробів та 340 літрів пива.

Складська група гастро-ресторану «Meat House» забезпечує зберігання всіх видів продукції та напівфабрикатів, необхідних для безперебійного функціонування закладу на 80 місць. Вона включає завантажувальну зону для прийому товарів, комору сухих продуктів, приміщення для зберігання винно-горілчаних напоїв, а також комплекс охолоджувальних камер для м'ясних,

молочно-жирових, овочевих продуктів, фруктів, ягід, зелені та напоїв. Крім того, передбачене окреме приміщення для комірника з робочим столом та місцем для зберігання інструментів. Площа кожного приміщення визначена відповідно до обсягу продукції та габаритів устаткування, що дозволяє забезпечити раціональне розташування та ефективне використання складських площ. (табл.1.10).

Таблиця 1.10

**Розрахунок складського устаткування гастро-ресторану
«Meat House» на 80 місць**

№з /п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				Довжина	Ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні Версія У IP65	1	600	600	0,36
		Підтоварник GASTROLINE, ПТ-10/8	1	1000	800	0,8
		Візок вантажний GASTROLINE ТПС-1С-15/8	1	1500	800	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,2
	Площа завантажувальної, м ²					8,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж GASTROLINE, СТК-15/8	2	1500	800	2,4
		Підтоварник GASTROLINE, ПТ-10/8	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0
3	Комора винно- горілчаних напоїв	Стелаж GASTROLINE, СТК-15/8	1	1500	800	1,2
		Підтоварник GASTROLINE, ПТ-10/8	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні камери					
4.1	М'ясних напівфабрикатів	Tehma КХ-10,8	1	3160	1800	5,7

4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Tehma KX-10,8	1	3160	1800	5,7
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Tehma KX-10,8	1	3160	1800	5,7
4.4	Низькотемпературна камера	Polair KXH 2,94	1	1360	1360	1,85
4.5	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Проектований гастро-ресторан «Meat House» на 80 місць функціонуватиме переважно з використанням напівфабрикатів різного ступеня готовності, що дасть змогу суттєво скоротити час приготування страв і підвищити оперативність обслуговування гостей. Такий підхід забезпечить стабільну якість продукції, оптимізує виробничий процес і дозволить ефективно використовувати трудові та матеріальні ресурси закладу.

З урахуванням асортименту напівфабрикатів та сировини, що надходитимуть до гастро-ресторану «Meat House», у доготівельному цеху передбачено організацію таких основних технологічних ліній:

- лінія доробки овочевих напівфабрикатів, обробки фруктів та зелені, призначена для миття, очищення, нарізання та підготовки рослинної сировини до подальшого використання;
- лінія доробки м'ясних напівфабрикатів, птиці та субпродуктів, яка забезпечує остаточну підготовку м'яса до теплової обробки, формування порцій і контроль якості.

У додатку В випускного кваліфікаційного проєкту наведено детальну характеристику технологічних ліній доготівельного цеху гастро-ресторану «Meat House», де подано схему організації виробничих процесів та перелік

необхідного технологічного устаткування, відповідного сучасним вимогам до ефективності й безпеки виробництва.

В додатку Г, кваліфікаційної роботи наведено виробничу програму доготівельного цеху з урахуванням кількості сировини та % відходів.

Розрахунок необхідної чисельності працівників гастро-ресторану

На основі виробничої програми гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць та з урахуванням установлених норм часу на приготування страв проведено розрахунок необхідної кількості працівників. Підсумкові дані щодо чисельності персоналу, задіяного у виробничому процесі гастро-ресторану, подано у вигляді таблиці в додатку Д.

Кількість виробничого персоналу проєктованого гастро-ресторану, що зайняті у виробничому процесі (N_1), визначено за формулами [11]:

$$N_1 = \frac{n \times}{3600 \times \times}, \quad (1.3)$$

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

Розподіл виробничих працівників у гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць розподілено в наступному співвідношенні (табл.1.11).

Таблиця 1.11

Розподіл виробничих працівників по цехах гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1,6
Холодний цех – 30%	2,4
Гарячий цех – 50%	4,0

Загальну чисельність працівників в гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначено за формулою [11]:

$$N_2 = N_1 \times a, \quad (1.5)$$

$$N_{2(\text{дoгoтiвeльн\textsubscript{ий} цeх})} = 1,6 \cdot 1,58 = 3 \text{ пpac\textsubscript{и}вн\textsubscript{ик}a}$$

$$N_{2(\text{xoлoдн\textsubscript{ий} цeх})} = 2,4 \cdot 1,58 = 4 \text{ пpac\textsubscript{и}вн\textsubscript{ик}a}$$

$$N_{2(\text{гapяч\textsubscript{ий} цeх})} = 4,0 \cdot 1,58 = 6 \text{ пpac\textsubscript{и}вн\textsubscript{ик}iв}$$

На основі проведених розрахунків робимо висновок, що загальна чисельність працівників у виробничих цехах гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць становитиме 13 працівників. Також варто відзначити, що в зміну в доготівельному цеху працюватиме 1 працівник та помічник кухаря в пікові навантаження цеху, холодному цеху – 2 працівника, гарячому цеху – 3 працівника.

Площу доготівельного цеху проєктованого гастро-ресторану на 80 місць визначено за формулою [11]:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{yct.}}}{k} \quad \text{Equation.3}$$

У виробничих приміщеннях проєктованого гастро-ресторану передбачається використання нержавіючого устаткування львівського виробника – GASTROLINE. Також, доготівельний цех облаштовано електронними вагами CAS SW-10WD на кожній із ліній, холодильною шафою JUKA VD140M INOX для тимчасового зберігання сировини та напівфабрикатів, овочерізкою Hurakan HKN-FNT-M для подрібнення овочевої сировини, м'ясорубкою Hurakan HKN-12(CR) SCE.

Устаткування та розрахунок площі доготівельного цеху гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць, наведено в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

**Устаткування доготівельного цеху гастро-ресторану
«Meat House» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	GASTROLINE CB,12/7	1	1000	700	0,7
Стіл виробничий з мийною ванною	GASTROLINE CзBM, 12/7	2	1200	700	1,68

Стіл для устаткування	GASTROLINE CB,12/7	1	1000	700	0,7
Полиця настінна	GASTROLINE, ПН-10/3	4	1000	300	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	241	192	-
Холодильна шафа	JUKA VD140M INOX	1	1412	892	1,26
М'ясорубка	Hurakan HKN- 12(CR) SCE	1	390	225	-
Овочерізка	Hurakan HKN-FNT-M	1	295	500	-
Раковина для миття рук	GASTROLINE, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	GASTROLINE, СтВ-13/7	1	1300	700	0,91
Підтоварник	GASTROLINE, ПТ-10/7	1	1000	700	0,7
Бачок для відходів	GASTROLINE, Б-21	1	Æ	450	—
Корисна площа					5,95
Загальна площа доготівельного цеху					20,0

Площа доготівельного цеху, згідно розрахунків становитиме 20 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Для приготування холодних страв, закусок, десертів і напоїв у гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць передбачено холодний цех, а для приготування гарячих закусок, супів, основних страв, гарнірів, бургерів, гарячих десертів і напоїв — гарячий цех.

Холодний і гарячий цехи розпочинають свою роботу за дві години до відкриття гастро-ресторану «Meat House», що дозволяє здійснити попередню підготовку сировини та напівфабрикатів, перевірити готовність устаткування і сформувати заготовки для страв згідно з меню. Завершення роботи цехів відбувається о 24:00, після чого проводиться прибирання робочих місць, санітарна обробка обладнання та інвентарю.

Організацію роботи виробничих процесів у цехах здійснює шеф-кухар, який координує діяльність кухарів IV–V розрядів, контролює якість сировини, дотримання технологічних карт і термінів приготування страв, а також забезпечує своєчасне виконання виробничої програми.

На основі загальної виробничої програми гастро-ресторану розроблено окремі виробничі програми холодного та гарячого цехів, у яких визначено обсяги роботи, асортимент і кількість страв, а також потребу в сировині й напівфабрикатах (додаток Е).

У виробничих цехах проєктованого гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць передбачено використання сучасного технологічного обладнання, що відповідає вимогам енергоефективності, ергономіки та санітарних норм. Основу оснащення становить нейтральне устаткування українського виробника «GASTROLINE», яке відзначається надійністю, довговічністю та зручністю в експлуатації.

Для механічної обробки сировини та теплової обробки напівфабрикатів використовуватиметься устаткування провідного європейського бренду АРАСН (Італія), що забезпечує стабільну якість приготування страв і точне дотримання температурних режимів.

Особливістю технологічного процесу в гастро-ресторані є використання хосперу JOSPER HJX-LCACXP (Іспанія) — універсальної вугільної печі, яка поєднує функції гриля та духової шафи. Завдяки цьому устаткуванню досягається унікальний смак і аромат страв із м'яса, риби та овочів, характерний для страв ресторанного формату «grill & gastro».

У холодному цеху для приготування десертів, нарізання овочів, фруктів і приготування охолоджених напоїв передбачено використання:

- блендера HBN455CE Hamilton Beach – для приготування пюре, мусів, соусів та коктейлів;
- соковитискача Hurakan HKN-CFV90 – для отримання свіжих соків із фруктів та овочів;

- кухонної універсальної машини FT30-955 – для механізованого виконання різноманітних операцій (подрібнення, змішування, замішування тіста тощо);
- морозильної шафи ND70M JUKA – для короткочасного зберігання заморожених напівфабрикатів і десертів;
- холодильної шафи JUKA VD140M INOX – для підтримання необхідного температурного режиму під час зберігання охолоджених продуктів;
- слайсера RGV Lusso 300SL – для швидкого та точного нарізання м'яса, сирів, ковбасних виробів та овочів.

Корисну та загальну площу гарячого та холодного цехів проєктованого гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць з урахуванням підбраного устаткування наведено в таблиці 1.13, 1.14.

Таблиця 1.13

Устаткування гарячого цеху гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	GASTROLINE CB,12/7	3	1000	700	2,1
Полиця настінна	GASTROLINE, ПН-1200-Н	5	1000	300	-
Стіл виробничий з мийною ванною	GASTROLINE СЗВМ,12/7	2	1200	700	1,68
Стіл для устаткування	GASTROLINE CB,12/7	1	1000	700	0,7
Блендер	APACH ABL2	1	630	405	-
Мікрохвильова піч	Panasonic NN-C69MSZPE	1	482	360	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	-
Стелаж	GASTROLINE, СтВ-13/7	1	1300	700	0,91
Хоспер	HJX-PRO-S80 Josper	1	615	778	0,47
Гриль лавовий	APACH CHEF LINE LLGG87OS	1	800	700	0,56
Плита індукційна	APACH CHEF LINE LRI87CS	2	800	700	1,12
Фритюрниця	RM Gastro FE 61 ELT	1	600	660	0,36

Продовження таблиці 1.13

Пароконвектомат	APACH CHEF LINE LGB201T	1	960	800	0,76
Холодильна шафа	JUKA VD140M INOX	1	1412	892	1,26
Раковина для миття рук	GASTROLINE, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	GASTROLINE, Б-21	1	Æ	450	–
Корисна площа					9,92
Загальна площа гарячого цеху					33,0

Таблиця 1.14

Устаткування холодного цеху гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	TF03MID60AL Tecnomom	2	1910	600	2,29
Стіл виробничий з мийною ванною	GASTROLINE CзMB, 12/7	2	1200	700	1,68
Стіл для устаткування	GASTROLINE CB,12/7	1	1000	700	0,7
Полиця настінна	GASTROLINE, ПН-10/3	4	1000	300	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	-
Блендер	HBH455CE Hamilton Beach	1	165	229	-
Соковижималка для овочів та фруктів	Hurakan HKN- CFV90	1	240	350	-
Соковижималка для цитрусових	Hurakan HKN- SPM	1	330	215	-
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Морозильна шафа	ND70M Juka	1	700	890	0,62
Холодильна шафа	JUKA VD140M INOX	1	1412	892	1,26
Слайсер	RGV Lusso 300SL	1	450	378	-
Стелаж	GASTROLINE, СтБ-13/7	1	1300	700	0,91
Бачок для відходів	GASTROLINE, Б-21	1	Æ	450	–

Раковина для миття рук	GASTROLINE, PM-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					7,65
Загальна площа холодного цеху					26,0

Згідно проведених розрахунків, визначено площу гарячого та холодного цехів, яка становить відповідно - 33 м² та 26 м².

У проєктованому гастро-ресторані «Meat House» процес миття столового, сервізного та кухонного посуду організовано в окремих приміщеннях — мийній столового посуду та сервізній, а також мийній кухонного посуду.

Мийна столового посуду та сервізна

Мийна столового посуду призначена для приймання, миття та зберігання столових приборів, тарілок, скляного та фарфорового посуду. Її устаткування підібране з урахуванням обсягу споживання в залі на 80 місць та вимог до санітарної безпеки.

Основним елементом технічного оснащення є посудомийна машина BY.1000 GOODER, яка забезпечує швидке та якісне миття великої кількості посуду, що значно скорочує витрати часу й води порівняно з ручною мийкою. Для забезпечення необхідного температурного режиму під час миття використовується водонагрівач Bartscher 200063, який підтримує оптимальну температуру води для ефективного видалення забруднень.

Для організації робочого процесу встановлено стіл для збирання залишків їжі GASTROLINE CO-10/6 та стіл для чистого посуду GASTROLINE CB-10/6, що дає змогу розділити потоки брудного і чистого посуду, запобігаючи перехресному забрудненню.

У складі допоміжного обладнання передбачено п'ять мийних ванн GASTROLINE DVG 1/6, які використовуються для попереднього ополіскування, миття та дезінфекції посуду вручну. Для утилізації харчових залишків встановлено утилізатор відходів GASTROLINE Y-240, а для підтримання

чистоти робочих місць — раковину для миття рук GASTROLINE PM-400/350 і бачок для відходів Б-21.

Зберігання чистого посуду здійснюється у шафах для посуду GASTROLINE ШП-2000/600 (2 шт.) та на стелажі GASTROLINE СТК-13/6, що забезпечує зручне розміщення інвентарю та підтримання порядку на робочому місці.

Корисна площа, зайнята устаткуванням мийної столового посуду, становить 5,87 м², а загальна площа приміщення — 20,0 м². (табл.1.15).

Таблиця 1.15

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Машина посудомийна	BY.1000 GOODER	1	750	850	0,63
Водонагрівач	Bartscher 200063	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	GASTROLINE, CO-10/6	1	1000	600	0,6
Шафа для посуду	GASTROLINE, ШП-2000/600	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	GASTROLINE DVG 1/6	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	GASTROLINE, Y-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	GASTROLIN E, CB-10/6	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	GASTROLINE, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	GASTROLINE, Б-21	1	Æ	450	—
Стелаж	GASTROLINE, СТК-13/6	1	1300	600	0,78
Корисна площа					5,87
Загальна площа					20,0

Мийна кухонного посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття виробничого інвентарю, каструль, дека, підносів та іншого посуду, що використовується у процесі

приготування страв. Устаткування підбиралося з урахуванням великої кількості забруднень і специфіки використання кухонного інвентарю.

Основним обладнанням є двосекційна мийна ванна GASTROLINE BM 2/6, яка дозволяє виконувати попереднє замочування та остаточне миття інвентарю в окремих секціях. Для сушіння та зберігання посуду встановлено два виробничих стелажі GASTROLINE СтВ-1200/600, що забезпечують ефективне використання вертикального простору. Додатково передбачено підтоварник GASTROLINE ПТ-10, раковину для миття рук GASTROLINE РМ-400/350 і бачок для відходів Б-21, що сприяє підтриманню чистоти та санітарного порядку.

Корисна площа, яку займає устаткування мийної кухонного посуду, становить 2,95 м², а загальна площа приміщення — 7,0 м², що відповідає нормам проектування закладів ресторанного господарства та забезпечує вільний рух персоналу під час роботи (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Мийна ванна двосекційна	GASTROLINE, BM, 2/6	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	GASTROLINE, СтВ-1200/600	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	GASTROLINE, Б-21	1	Æ	450	—
Підтоварник	GASTROLINE, ПТ-10	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	GASTROLINE, РМ-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					2,95
Загальна площа					7,0

1.4. Сервіс

Процес обслуговування гостей у проєктованому гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць здійснюватиметься офіціантами, які зустрічатимуть відвідувачів, допомагатимуть із вибором місця та презентуватимуть фірмові страви закладу. Разом з ними у процесі обслуговування братимуть участь бармен та адміністратор торговельної зали, які контролюватимуть якість сервісу, координацію персоналу та забезпечуватимуть комфортну атмосферу для гостей.

Для залучення нових клієнтів і формування постійної аудиторії керівництво гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць запроваджує систему лояльності з низкою вигідних акцій і пропозицій:

- Клубна карта постійного гостя — накопичувальна знижка від 5% до 15%, яка діє на всі позиції меню, включаючи напої.
- “Щасливі години” — у будні з 15:00 до 18:00 відвідувачі отримують 30% знижку на все меню, включаючи фірмові страви та десерти.
- Акція “3 за ціною 2” — щочетверга з 15:00 до 17:00 кожен відвідувач, який замовить два бургери, отримає третій у подарунок.
- Пропозиція для іменинників — 20% знижка на весь рахунок, комплімент від шеф-кухаря та подарунковий торт.
- “Сімейні вихідні” — у суботу та неділю діє 10% знижка для сімей із дітьми, а для малечі передбачено дитяче меню та безкоштовний напій.
- “М’ясний вівторок” — спеціальна пропозиція на фірмові м’ясні страви (стейки, ребра, бургери) зі знижкою 25%.
- “Wine Friday” — щоп’ятниці знижка 20% на винну карту та авторські коктейлі.
- Комплімент від бармена — кожному гостю, який завітає вперше, пропонується фірмовий напій або дегустаційна закуска.
- Бізнес-ланч — у будні дні з 12:00 до 15:00 діє спеціальне меню за фіксованою ціною, що оновлюється щотижня.
- Онлайн-замовлення через офіційний сайт або мобільний застосунок дає

10% знижку на всі позиції меню при самовивозі.

У літній період передбачено відкриття зеленого внутрішнього дворику з терасою, де гості зможуть насолоджуватися атмосферою та стравами на грилі. Для родин з дітьми буде обладнано дитячий майданчик та проведення розважальних анімаційних програм у вихідні дні.

Для забезпечення якісного сервісного процесу в гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць передбачено проєктування комплексу допоміжних приміщень, до складу яких входять: вестибюль для зустрічі гостей, гардеробна зона для зберігання верхнього одягу, аванзала ресторану, що забезпечує плавний перехід до торговельної зали, санітарні кімнати (окремо для жінок і чоловіків), а також приміщення для офіціантів і адміністратора, призначені для організації ефективного обслуговування відвідувачів і контролю за роботою персоналу.

Барна зона гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць є важливою складовою торговельної зали, адже вона забезпечує швидке обслуговування гостей напоями, коктейлями та легкими закусками, створюючи додатковий акцент на атмосферності закладу. Вона розташована таким чином, щоб бути зручною як для відвідувачів, так і для персоналу, що обслуговує бар.

Барна стійка виготовлена на замовлення дизайн-студією «Gerasimovgallery», виконана в сучасному стилі лофт з поєднанням натурального дерева, металу та декоративного каменю, що гармонійно доповнює загальну концепцію інтер'єру.

Барна зона обладнана сучасною технікою провідних європейських брендів, що забезпечує високий рівень якості напоїв та швидкість обслуговування. Зокрема, встановлено кавоварку APPIA Life 2GR S Nuova Simonelli, яка дозволяє готувати широкий асортимент кавових напоїв, льодогенератор B-QUBE ACB640 A Arach та льодоподібнювач Bartscher 4 ICE 135023 для приготування коктейлів і прохолодних напоїв.

Для зберігання напоїв використовується холодильна шафа WHIRLPOOL ADN 231 BK BP та винна шафа Sirman COLLI ORIENTALI, що забезпечують оптимальні умови температури для збереження якості продукції.

Крім того, бар оснащено сокоохолоджувачем Remta ST12, соковижималкою Fimar CFV30, барним комбайном Fimar TFF3P та блендером APACH ABL2 — для приготування свіжих соків, смузі, молочних коктейлів та авторських напоїв (табл.1.17).

Таблиця 1.17

**Устаткування барної зони
устаткування барної зони гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Барна стійка	«Gerasimovgallery»	1	8000	500	4,0
Кавоварка	APPIA Life 2GR S Nuova Simonelli	1	784	544	-
Електро чайник	Electrolux E7K1-6BP	1	355	545	-
Льодогенератор	B-QUBE ACB640 A Apach	1	735	603	0,44
Льодоподрібнювач	4 ICE 135023 Bartscher	1	172	240	-
Холодильна шафа для напоїв	WHIRLPOOL ADN 231 BK BP	2	1300	755	0,98
Шафа винна	Sirman, COLLI ORIENTALI	2	600	600	0,72
Сокоохолоджувач	Remta ST12	1	435	440	-
Ванна барна	GASTROLINE, BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	GASTROLINE, PM-400/350	1	400	350	-
Барний комбайн	Fimar TFF3P	1	530	330	-
Соковижималка	Fimar CFV30	1	240	370	-
Блендер	APACH ABL2	1	630	405	-
Бак для відходів		1	480	560	-
Площа, яку займає устаткування, м²					6,74
Площа барної зони, м²					22,0

Загальна площа барної зони становить 22,0 м², з яких 6,74 м² займає устаткування.

Для забезпечення комфортного перебування гостей та ефективного процесу обслуговування у гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць передбачено комплекс приміщень для відвідувачів, до складу якого входять:

1. Вестибюль (32 м²) — призначений для зустрічі та приймання гостей, організації очікування та підготовки до розсадження. Простір обладнаний зручними місцями для сидіння та інформаційними зонами.
2. Гардероб (8 м²) — забезпечує зберігання верхнього одягу гостей, що сприяє створенню комфортних умов та порядку у залі ресторану.
3. Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі) (8 м²) — відповідають санітарним нормам і оснащені сучасним обладнанням для підтримання чистоти та гігієни.
4. Зала гастро-ресторану з барною зоною (189 м²) — основне приміщення для обслуговування гостей. Тут передбачено зонування столів для комфортного розташування відвідувачів, а також барну зону, яка забезпечує швидке обслуговування напоями, коктейлями та легкими закусками.
5. Аванзала (15 м²) — проміжна зона між вестибюлем і залом ресторану, що дозволяє організувати плавний потік гостей і уникнути скупчення людей біля столів.

Загальна площа приміщень для обслуговування відвідувачів становить 252 м², що забезпечує оптимальні умови для розміщення гостей, комфортне пересування персоналу та дотримання вимог ергономіки і безпеки.

Кількість обслуговуючого персоналу в гастро-ресторані на 80 місць

Кількість офіціантів для повсякденного *індивідуального обслуговування* у гастро-ресторані «Meat House» на 80 місць визначено за формулою [11]:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \text{ Equation.3} \quad (1.9)$$

$$N_{\text{оф}} (\text{зала гастро-ресторану}) = 80 / 20 = 4 \text{ (офіціанта на зміну);}$$

Для забезпечення ефективного обслуговування гостей гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць сформовано оптимальний склад обслуговуючого персоналу, який включає, як адміністративних працівників, так і фахівців безпосередньо залу (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	8
Бармен	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		20

Для створення затишної та сучасної атмосфери у гастро-ресторані «Meat House» торговельна зала обладнана меблями у стилі лофт, що поєднує натуральні матеріали, металеві конструкції та прості геометричні форми. Такий дизайн забезпечує естетичну привабливість та практичність у використанні.

У залі використовуються столи різної місткості для комфортного розміщення гостей:

- Двомісні столи (8 шт., 800×800 мм) — виготовлені з масиву дерева на металевому каркасі, призначені для пар або невеликих компаній.
- Чотиримісні столи (10 шт., 1200×800 мм) — міцні дерев'яні поверхні на відкритій металевій рамі, забезпечують комфортне розташування середніх груп гостей.
- Шестимісні столи (4 шт., 1800×1000 мм) — великі прямокутні столи з поєднанням деревини та металу, використовуються для великих компаній та святкових заходів.

Для сидіння гостей передбачено:

- 80 стільців стандартного розміру (400×400 мм) із дерев'яним сидінням та металевим каркасом;
- 4 барні стільці (Ø 400 мм) з металевою основою та дерев'яним сидінням у зоні бару.

Для зберігання посуду, сервізів та текстильних наборів протягом зміни використовуються 2 серванти (700×400 мм), виконані в стилі лофт із металевих рам і дерев'яних полиць. Для полегшення обслуговування та тимчасового зберігання страв і посуду встановлено 4 підсобні столи (500×500 мм) із міцною дерев'яною поверхнею та металевим каркасом.

Більш детальну інформацію, щодо меблів торговельної зали гастро-ресторану наведено в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

**Характеристика меблів торговельної зали гастро-ресторану
«Meat House» на 80 місць**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	8
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	10
Стіл 6-місний	1800*1000	—*—	4
Стільці	400'400	Для сидіння гостей	80
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. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Перелік приміщень проєктованого гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць, що проєктується у місті Чернівці по вулиці Головна 279а, з урахуванням ДБН В.2.2-25:2009, наводимо у вигляді таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік приміщень гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	32
2	Гардероб	8
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Аванзала	15
5	Зала ресторану з барною зоною	189
	Разом	252
Виробничі приміщення		
7	Доготівельний цех	20
8	Гарячий цех	33
9	Холодний цех	26
10	Мийна столового посуду та сервізна	19
11	Мийна кухонного посуду	7
12	Приміщення завідуючого виробництвом	6
13	Підсобне приміщення бару	5
	Разом	116
Складські		
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясних н/ф	5,7
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	5,7
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	5,7
17	Низькотемпературна камера	1,85
18	Комора сухих продуктів	8
19	Комора вино-горілчаних напоїв	7
20	Комора інвентарю	5
21	Комора та мийна тари	5
22	Приміщення комірника	6
23	Завантажувальна	8
	Разом	57,95
Адміністративно-побутові		
24	Офісне приміщення	18
25	Санвузли для персоналу	4
26	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7

27	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
28	Білизняна	6
29	Приміщення персоналу	10
	Разом	52
Технічні приміщення		
30	Теплопункт	6
	Разом	6
Всього		483,95

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень [1].

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

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

Провівши нескладні розрахунки за формулою (2.1-2.2) отримуємо загальну площу будівлі:

$$S_p = 464,4 * 1,1 = 510,84 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 510,84 * 1,02 = 521,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

На основі проведених розрахунків визначено, що загальна площа проєктованого гастро-ресторану «Meat House» умісті Чернівці по вулиці Головна 279а, становитиме – 521 м².

Для проєктованого закладу ресторанного господарства – гастроресторану «Meat House» на 80 посадкових місць – на основі виконаних розрахунків та компоувального рішення передбачено будівництво одноповерхової споруди квадратної форми з видовженою овальною торговельною залю. Загальна площа будівлі становитиме 521 м².

Відповідно до переліку функціональних зон гастроресторану «Meat House» визначено основні групи приміщень: приміщення для обслуговування споживачів; виробничі приміщення; складські приміщення; адміністративно-побутові приміщення; технічні приміщення.

Компоувальне рішення закладу розроблено з урахуванням ключових вимог: забезпечення технологічної послідовності та поточності виробничих процесів, недопущення перетину потоків сировини, готової продукції, чистого

посуду, відвідувачів і персоналу, а також дотримання норм безпеки життєдіяльності.

Складська група приміщень розміщена з тильної частини будівлі. Тут передбачено підтримання необхідних температурних режимів зберігання сировини та напівфабрикатів, а також дотримання правил товарного сусідства. Приймання продукції здійснюватиметься через розвантажувальну рампу, обладнану металопластиковим навісом.

Безпосередньо поруч розташовано виробничі приміщення, зокрема доготівельний, холодний та гарячий цехи, які логічно пов'язані між собою. Їх проектування вздовж зовнішньої стіни дозволяє забезпечити природне денне освітлення. Між холодним і гарячим цехами передбачено мийну кухонного посуду, що забезпечує оперативне та зручне виконання процесів миття.

Готові страви з холодного й гарячого цехів через роздаткову надходять до торговельної зали. Торговельна зала має видовжену конфігурацію з овальними панорамними вікнами, що формують сучасний естетичний образ приміщення. З боку центрального входу розташовано вестибюльну групу: аванзал, вестибюль, гардероб та санітарні кімнати для відвідувачів.

Для адміністративно-виробничого персоналу передбачено окрему адміністративно-побутову зону, до складу якої входять офісне приміщення, санвузли, гардеробні з душовими кабінами, кімната персоналу та білизняна.

У складі технічних приміщень передбачено теплопункт, розміщений з бокової сторони будівлі та обладнаний окремим входом.

Кошторис будівництва

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.3)$$

$$B_{ЗБР} = 80 \times 2533 \times 0,98 \times 41,5 = 8241,36 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт гастро-ресторану «Meat House» є витратами за підрозділом 1 зведеного кошторисного розрахунку (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

**Зведений кошторисний розрахунок гастро-ресторану
«Meat House» на 80 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	137,36
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	8241,36
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	824,14
2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	686,78
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	274,71
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	3708,61
	Разом за підрозділом 2	100%, підрозділ 2	13735,6
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5%, підрозділ 2	686,78
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, підрозділ 2	137,36
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	27,47
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	686,78
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	412,07
	Разом за підрозділами 1–7		15823,41
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	237,35
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	585,47
	Разом за підрозділами 1–9		16646,23
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	316,47
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	66,58
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	791,17
	Усього: Базисна вартість будівництва		17820,45

Продовження таблиці 2.2

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	7157,88
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	891,02
Усього за розділом Б:			8048,9
Загалом сума витрат на будівництво		В_{А+Б}	25869,35

Шістнадцять мільйонів дев'ятсот дев'ятнадцять тисяч, сімсот двадцять гривень

На основі проведених розрахунків визначено, що для проектування гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць у м. Чернівці, загальною площею 521 м², буде витрачено 25869,35 тис. грн. 

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Проектований гастро-ресторан «Meat House» на 80 місць планується спроектувати у місті Чернівці по вулиці Головна 279а, який функціонуватиме, як товариство з обмеженою відповідальністю.

Відкриття ресторану у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) передбачає проходження чітко визначених законодавством процедур, спрямованих на легалізацію діяльності закладу ресторанного господарства, забезпечення безпеки харчових продуктів та дотримання вимог охорони праці, санітарних норм і правил протипожежної безпеки.

Процес створення ТОВ починається з формування установчих документів та державної реєстрації підприємства. Після внесення юридичної особи до Єдиного державного реєстру, засновники мають визначити систему оподаткування, відкрити рахунок у банку, оформити договір оренди чи право власності на приміщення, а також отримати необхідні дозволи та декларації, що надають право на провадження ресторанної діяльності.

Особливу увагу під час запуску ресторану приділяють вимогам Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, зокрема впровадженню системи НАССР, реєстрації потужностей оператора ринку харчових продуктів, дотриманню санітарних регламентів та стандартів гігієни. Окрім того, необхідно виконати вимоги ДСНС щодо протипожежного захисту, забезпечити належний стан електромереж, вентиляції та аварійних виходів.

Для легального функціонування ресторану також важливим є оформлення персоналу згідно з трудовим законодавством, проведення медичних оглядів працівників, отримання висновків щодо умов праці, реєстрація платіжних POS-терміналів та податкових РРО/ПРРО.

Більш детальну інформацію, щодо відкриття гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць у формі ТОВ наводимо у вигляді таблиці (Додаток.)

Відповідальність ТОВ «Meat House» в цілому і його учасників обмежується розміром і частками статутного капіталу. На час проектування закладу ресторанного господарства, статутний капітал ТОВ «Meat House» складатиметься виключно із власних коштів співвласників та становитиме – 25869,35 тис. грн.

Організаційна структура ТОВ «Meat House»

Управління товариством з обмеженою відповідальністю «Meat House» здійснюватиметься відповідно до вимог Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 р. № 2275-VIII. Організація управлінської діяльності передбачає застосування лінійно-функціональної ієрархічної структури (дод. Є), що забезпечує чіткий розподіл повноважень і відповідальності між адміністративними та виробничими підрозділами.

Очолюватиме підприємство директор, який призначатиметься строком на п'ять років шляхом укладання трудового договору. Умови договору передбачатимуть можливість його дострокового розірвання відповідно до законодавства та внутрішніх нормативних документів підприємства. Директор виконуватиме стратегічне керівництво діяльністю ресторану, координуватиме роботу всіх функціональних служб та представлятиме інтереси підприємства у взаємодії з партнерами, контролюючими органами та постачальниками.

Керівник ТОВ «Meat House» прийматиме управлінські рішення самостійно, за винятком питань, що відповідно до Статуту належать до виключної компетенції загальних зборів учасників товариства. До таких питань, зокрема, можуть належати затвердження річних звітів, фінансових планів, розподіл прибутку, внесення змін до установчих документів, реорганізація або припинення діяльності ТОВ.

Увесь виробничий та адміністративний персонал ресторану працюватиме на підставі належним чином укладених трудових договорів. Працівники виконуватимуть свої функції відповідно до посадових інструкцій, затверджених керівництвом, та визначених посадових обов'язків. Дотримання трудової дисципліни, технологічних вимог, стандартів безпеки харчових продуктів і корпоративних правил забезпечуватиме ефективну та злагоджену роботу всіх структурних підрозділів ТОВ «Meat House».

Розробка штатного розкладу ТОВ «Meat House»

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Meat House» визначено на основі проведених розрахунків у першому розділі випускного кваліфікаційного проекту та узагальнено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Meat House»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	26
2.1	Завідуючий виробництвом	1
2.2	Бармен	2
2.3	Кухар V р.	4
2.4	Кухар IV р.	9
2.5.	Офіціант	8
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Гардеробник	2
3.4	Комірник	1
3.5	Охоронець	2
	Разом по закладу	39

Станом на 1 січня 2025 року загальна чисельність персоналу ТОВ «Meat House» складатиме 39 працівників. Для забезпечення високого рівня їхньої працездатності та підтримання професійної мотивації у закладі впроваджуватиметься комплекс заходів матеріального та нематеріального стимулювання.

До матеріальних методів стимулювання належатимуть: підвищення рівня заробітної плати залежно від результатів роботи, нарахування відсотків від обсягу продажів, виплата одноразових премій за досягнення показників, а також надання передбачених законодавством компенсацій. Такі інструменти сприятимуть підвищенню зацікавленості персоналу в результатах своєї діяльності та покращенню якості сервісу.

Адміністративні заходи стимулювання включатимуть можливість переведення працівників на іншу посаду відповідно до їхніх професійних навичок і результатів роботи, а також моральне заохочення у вигляді оголошення подяк з подальшим внесенням відповідних записів до трудової книжки. Застосування цих форм стимулювання сприятиме формуванню позитивного трудового клімату, підвищенню відповідальності працівників та їх зацікавленості у професійному зростанні.

3.2. Доходи. Витрати

Обґрунтування операційних доходів гастро-ресторану «Meat House»

Обсяг денних операційних доходів проєктованим ТОВ «Meat House» проведено на основі денного обсягу реалізації страв з урахуванням концептуального меню (дод. А).

Розрахунок планового обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Meat House» з урахуванням середніх цін на продукцію гастро-ресторану, що проєктується (дод. Л), наведено у таблиці (дод. М).

На основі проведених розрахунків визначено, що загальний товарообіг ТОВ «Meat House» на плановий 2026 рік становитиме **130148** тис. грн.

Основні засоби ТОВ «Meat House»

Склад, структуру та вартість основних засобів ТОВ «Meat House» наведено у табл.3.2.

Таблиця 3.2.

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Meat House»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис.грн .
1. Будівлі, споруди	25869,35	20	1293,47
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	3397,62		
2.1. Холодильне обладнання	329,55	5	65,91
2.2. Механічне обладнання	949,09	5	189,82
2.3. Теплове обладнання	1189,66	5	237,93
2.4. Торговельне обладнання	543,75	5	108,75
2.5. Вимірювальні прилади	385,57	2	192,78
3. Меблі, інше офісне обладнання	378,98	4	94,74
4. Автотранспорт	1268,75	5	253,75
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	533,86	2	266,93
6. Телефони	23,07	2	11,53
7. Інструменти, прилади, інвентар	32,95	4	8,24
8. Багаторічні насадження	65,91	10	6,59
9. Інші основні засоби	395,46	12	32,95
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	329,55	-	329,55
11. Тимчасові споруди	164,77	5	32,95
12. Інвентарна тара	329,55	6	54,92
13. Предмети прокату	164,77	5	32,95
Всього	32954,59		3213,79

Таким чином, сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів в ТОВ «Meat House» становитиме **3231,79** тис. грн.

Персонал та оплата праці ТОВ «Meat House»

Розмір фонду оплати праці ТОВ «Meat House» визначено поетапно: фонд основної заробітної плати, фонд додаткової заробітної плати (дод. Н).

Кінцевим етапом виконання цього розділу є планування загального фонду оплати праці персоналу ТОВ «Meat House» на плановий 2026 рік та складання плану з праці, що узагальнено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

План з праці ТОВ «Meat House» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	39	39
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	26	26
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	805	9660
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	107	1284
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	551	6612
Допоміжний персонал	тис.грн.	147	1764
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	88,34	971,71
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	7,53	82,84
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	62,78	690,58
Допоміжний персонал	тис.грн.	18,03	198,29
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	118,75	1306,25
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	21,4	235,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	82,65	909,15
Допоміжний персонал	тис.грн.	14,7	161,7
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	994,83	11937,96
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	133,52	1602,24
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	684,31	8211,73
Допоміжний персонал	тис.грн.	177,00	2123,99

Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	25,51	306,10
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	33,38	400,56
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	26,32	315,84
Допоміжний персонал	тис.грн.	19,67	236,00

Згідно табл. 3.3 визначено річні витрати на виплату заробітної плати працівникам гастро-ресторану з урахуванням всіх надбавок, що складає – 11937,96 тис. грн. Фонд оплати праці на одного працівника в ТОВ «Meat House» на місяць складатиме 25,51 тис. грн.

***Планування операційних витрат ТОВ «Meat House»
за калькуляційними статтями***

Планування операційних витрат ТОВ «Meat House» за калькуляційними статтями наведено в додатку П, випускного кваліфікаційного проекту та узагальнено у вигляді таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «Meat House» на 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	57843,73	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	11937,96	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	2626,35	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	3213,79	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	2143,21	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	339,55	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	3912,45	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	65,07	ЗВ

Продовження таблиці 3.4

9. Витрати на транспортування	0	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	36	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	9110,38	ПВ
Разом поточні витрати	91228,49	
У тому числі умовно змінні витрати	57908,80	
Умовно постійні витрати	33319,69	

На основі таблиці 3.4, робимо висновок, що разом поточні витрати ТОВ «Meat House» становитимуть 91228,49 тис. грн., умовно-змінні витрати 57908,8 тис. грн., постійні витрати – 33319,69 тис. грн.

Прибутки ТОВ «Meat House»

Важливим етапом обґрунтування проєкту створення ТОВ «Meat House» є проведення комплексного фінансово-економічного аналізу, спрямованого на визначення взаємозв'язку між витратами, обсягом діяльності та прибутком підприємства. У міжнародній практиці така методика відома під назвою CVP-аналіз (Cost–Volume–Profit). Вона дозволяє оцінити, наскільки ефективно функціонуватиме заклад ресторанного господарства, а також визначити критичні показники беззбиткової роботи.

Ключовими елементами аналізу «витрати–обсяг–прибуток» виступають:

- маржинальний дохід, який характеризує обсяг коштів, що залишається після покриття змінних витрат та може бути спрямований на покриття постійних витрат і формування прибутку;
- точка беззбитковості (поріг рентабельності), що показує мінімальний обсяг реалізації, за якого діяльність підприємства не приносить збитків;
- маржинальний запас стійкості, який визначає ступінь ризику зниження виручки до рівня, нижчого за точку беззбитковості.

Розрахунки маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Meat House» на 2026 рік подано у таблиці (дод. Р). Зазначені показники дають

можливість оцінити ефективність фінансової стратегії, визначити оптимальний обсяг продажів та обґрунтувати структуру витрат підприємства.

На підставі отриманих результатів встановлено, що маржинальний дохід ТОВ «Meat House» становить 72 239,6 тис. грн, а очікуваний прибуток – 38 919,9 тис. грн. Рівень змінних витрат у структурі собівартості складає 44,49 %, що свідчить про достатньо стійку фінансову модель та здатність підприємства забезпечувати високу частку покриття постійних витрат і формування прибутку.

Можливий прибуток – прибуток, який розраховується, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат ТОВ «Meat House». Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування операційного прибутку ТОВ «Meat House» на 2026 рік

№ з\п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Додаток М	130148,40
2	Податок на додану вартість	$P.1 * 20\% / 120$	21691,40
3	Чистий дохід	$P.1 - P.2$	108457,00
4	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.4	57843,73
5	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.4	33384,76
6	Прибуток від операційної діяльності	$P.3 - P.4 - P.5$	17228,51
7	Фінансові витрати	-	-
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	$P.6 - P.7$	17228,51
9	Податок на прибуток	$P.8 \times 18\% / 100$	3101,13
10	Чистий прибуток – можливий	$P.8 - P.9$	14127,38
11	Рентабельність реалізації, %	$(P.10 / P.1) \times 100$	10,85
12	Чистий прибуток – цільовий	$(P.1 \times 10\%) / 100$	13014,84
13	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	14127,38

За результатами планування операційної діяльності ТОВ «Meat House» на 2026 рік визначено, що доходи від реалізації продукції становитимуть 130 148,40 тис. грн, а чистий дохід — 108 457,00 тис. грн. Собівартість реалізованої продукції прогнозується на рівні 57 843,73 тис. грн, інші операційні витрати – 33 384,76 тис. грн. За таких умов операційний прибуток підприємства складатиме 17 228,51 тис. грн, а чистий прибуток після сплати податку — 14 127,38 тис. грн. Рентабельність реалізації визначена на рівні 10,85 %, що свідчить про ефективність господарської діяльності та здатність підприємства забезпечити плановий фінансовий результат.

Таким чином, прогнозовані показники підтверджують економічну доцільність роботи ТОВ «Meat House» та його фінансову стійкість у 2026 році.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності ТОВ «Meat House» на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій. Планові показники діяльності ТОВ «Meat House» на перші п'ять років надано в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

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

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2026	130148,40	-	14127,38	10,85	3213,79
2027	137957,30	8	14975,02	10,85	3213,79
2028	148993,89	10	16173,02	10,85	3213,79
2029	163893,28	12	17790,32	10,85	3213,79
2030	183560,47	14	19925,16	10,85	3213,79
Разом	764553,34		82990,89		16068,95

**Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту
ТОВ «Meat House»**

Оцінка ефективності інвестиційного проекту проводиться дисконтованим методом, який здійснюватиметься на основі показника „чистого грошового потоку”. Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проекту наведено у вигляді таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Оцінка чистого приведенного 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	32954,59	17341,17	17341,17	14566,6	
2027		18188,81	35529,97	15278,6	
2028		19386,81	54916,78	16284,9	
2029		21004,11	75920,89	17643,5	
2030		23138,95	99059,84	19436,7	
Разом	32954,59	99059,84		83210,3	50255,7

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід ТОВ «Meat House» за п’ять років експлуатації проекту становитиме 50255,7 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.

$$ID = 83210,3 / 32954,59 = 2,52$$

Індекс рентабельності розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

де IP – 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:

$$ЧП = 82990,89 / 5 = 16598,18 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 16598,18 / 32954,59 * 100\% = 50,37\%$$

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Розрахунок цього показника може бути здійснений дисконтованим та статистичним методом.

Показник періоду окупності, що визначається дисконтованим методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.3)$$

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB,$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 32954,59 / (82990,89 / 5) = 2 \text{ роки}$$

Період окупності ТОВ «Meat House» на 80 місць становитиме – 2 роки.

У результаті проведених організаційних та економічних розрахунків підтверджено, що відкриття гастро-ресторану «Meat House» у формі ТОВ є юридично обґрунтованим, організаційно структурованим та фінансово доцільним. Показники доходів, витрат і прибутковості свідчать про стійку економічну модель, здатну забезпечити ефективну роботу підприємства та окупність інвестицій протягом запланованого періоду. 

Резюме проекту

На основі проведених маркетингових досліджень у місті Чернівці встановлено доцільність проєктування нового гастрономічного ресторану, орієнтованого на широкий асортимент м'ясних страв різних національних кухонь світу. Концепція закладу передбачає використання свіжого м'яса та локальної фермерської сировини за доступною ціною, що відповідає сучасним вимогам ринку та попиту споживачів. Для будівництва ресторану обрано земельну ділянку за адресою: м. Чернівці, вул. Головна, 279а.

Проектований гастро-ресторан «Meat House» спеціалізуватиметься виключно на приготуванні м'ясних страв, що формує його унікальну гастрономічну ідентичність. Назва закладу повністю відображає його концепцію та підкреслює ключовий продукт – високоякісне фермерське м'ясо, з якого створюватимуться авторські кулінарні страви. Ресторан позиціонуватиме себе як сучасний міський сімейний заклад у стилі «Лофт», де атмосфера індустріальної естетики поєднується з комфортом і високою гастрономічною культурою.

Меню ресторану включатиме широкий вибір м'ясних страв — від класичних українських рецептів до сучасних гастротрендів, популярних у провідних ресторанах світу. Основний слоган закладу — «Meat House – там, де м'ясо стає мистецтвом» — підкреслює творчий підхід шеф-кухаря та пріоритет високої якості продуктів.

Інтер'єр проєктованого гастро-ресторану розроблено в стилі «Лофт» із використанням натурального дерева, відкритої цегли й металевих конструкцій, що формує сучасний, але водночас затишний простір. Заклад працюватиме щоденно з 12:00 до 24:00.

У ході інноваційних досліджень підтверджено доцільність використання нетрадиційної сировини (безлактозного молока та вершків, еритритолу, пюре моркви та фундука) у поєднанні з технологією Расоjet для виробництва безлактозного джелато «Вершково-морквяне». Такий технологічний підхід

забезпечує оптимальні органолептичні властивості, підвищення харчової цінності, низьку калорійність продукту та можливість застосування у лікувально-оздоровчому харчуванні.

Для ефективної роботи гастро-ресторану розроблено виробничу програму, підібрано технологічне обладнання та визначено чисельність персоналу. Обслуговування гостей здійснюватимуть офіціанти, бармен та адміністратор, що забезпечить високий рівень сервісу та комфортну атмосферу.

Для формування лояльності клієнтів у гастро-ресторані передбачено ряд маркетингових акцій: клубна карта постійного гостя, «щасливі години», акція «3 за ціною 2», спеціальні пропозиції для іменинників, сімейні знижки у вихідні та «М'ясний вівторок».

Згідно з розрахунками, реалізація проєкту гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць загальною площею 521 м² потребує 25 869,35 тис. грн інвестицій. Заклад функціонуватиме у формі ТОВ відповідно до чинного законодавства та матиме лінійно-функціональну організаційну структуру управління. Річний фонд оплати праці 39 працівників становитиме 11 937,96 тис. грн, а середній фонд оплати праці одного працівника — 25,51 тис. грн.

Фінансові розрахунки показали, що прибуток від операційної діяльності у 2026 році становитиме 17 228,51 тис. грн, податок на прибуток — 3 101,13 тис. грн, чистий прибуток — 14 127,38 тис. грн. Рівень рентабельності закладу досягне 10,85%, а період окупності складе 2 роки.

У результаті проведених організаційних та економічних розрахунків підтверджено, що відкриття гастро-ресторану «Meat House» у формі ТОВ є юридично обґрунтованим, організаційно структурованим та фінансово доцільним. Показники доходів, витрат і прибутковості свідчать про стійку економічну модель, здатну забезпечити ефективну роботу підприємства та окупність інвестицій протягом запланованого періоду. 

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. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, М.І. Грищенко, Н.О. Мельничук. — К. : Київ. Нац.. торг.-екон. Ун-т, 2011. 465 с.
10. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). — Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. — 2005, 632 с.
11. НоReСа: навч. посіб.: у 3 т. — Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. — К. : КНТЕУ, 2017.
12. П'ятницька Н.О., Расулова А.М. Моделювання оцінки конкурентоспроможності ресторанів // Вісник КНТЕУ, № 5. — 2006.
13. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 342 с.

14. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
15. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. – К.: Кондор-Виндавництво, 2012. – 240 с.
16. Роздрібна торгівля України у 2012 році. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
17. 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.
18. Clarke C. The Science of Ice Cream / Clarke C. The Royal Society of Chemistry: Cambridge, UK, 2004. 241 p.
19. Hartel, R. W. Ice crystallization during the manufacture of ice cream / R. W. Hartel // Trends in Food Science & Technology. 1996. № 7. P. 315–321.
20. Типова технологічна інструкція з виробництва морозива молочного, вершкового, пломбіру; плодово-ягідного, ароматичного, щербету, льоду; морозива з комбінованим складом сировини : ТТІ 31748658-1-2007 до ДСТУ 4733:2007, 4734:2007, 4735:2007. [Чинна від 2008-01-01]. Київ : Асоціація українських виробників «Українське морозиво та заморожені продукти», 2007. 100 с.
21. 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.
22. Інноваційні технології харчової продукції [Текст] : колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
23. 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

24. «Наукове обґрунтування інновацій у виробництві функціональних заморожених десертів». Режим доступу: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/335184>
25. «Розроблення технології заморожених десертів з використанням елементів молекулярної кулінарії (Pacotizing)». Режим доступу: <https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech/article/view/425>
26. Еритритол, користь та шкода для організму. Режим доступу: <https://ecovill.com.ua/ertrtol-korist-shkoda/>
27. Фундук лісовий. Режим доступу: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/funduk-lisovyuy-horikh>
28. Безлактозне молоко. Користь чи шкода. Режим доступу: <https://www.metro.ua/Blogs/napoyi/Bezlaktozne-moloko-koryst-chy-shkoda>
29. Вершки безлактозні. Режим доступу: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/vershky-bezlaktozni-30-milbona>
30. Чим корисна морква для здоров'я та що з неї приготувати. Режим доступу: <https://onclinic.ua/blog/recepty-morkva-koryst-i-shkoda-dlya-zdorovya>
31. Все про технологію PacoJet. Режим доступу: <https://ekvi.net/ua/vse-o-tekhnologii-ustroystva-pacojet-pakodzhet/>



ДОДАТКИ

Меню гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Фірмові страви	
Тар-тар із бичачого серця з малосольними огірками, цибулею та пастою із закарпатського трюфеля	200
Салат «Tenderness» (яловича вирізка, мікс салатів, перець чілі, помідори черрі, манго, мигдалеві пластівці, діжонська гірчиця, оливкова олія)	180
Стейк «Стріплоїн» з яйцем, томатами черрі, перцем і трьома соусами	300/150
Стейк «Рибай» томатами та цибулею гриль, козячим сиром і трьома соусами	300/150
Стейк «Тібоун» з маринованими томатами і трьома соусами (Україна)	500
Стейк Томагавк з перцем гриль, козячим сиром і трьома соусами (Україна)	500
Смажене качине філе з глазурованою сливою та мусом з батату і селери	120/40/80
Джелато безлактозне «Вершково-морквяне»	100
Холодні страви та закуски	
Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та грінками	80/25/50
Паштет печінковий по-датськи (свиняча печінка, свинячий жир, сирокочений бекон, яйця, молоко, вершкове масло, ріпчаста цибуля, грінки)	80/50
Паштет з качки у вершковій глазурі з сушеною журавлиною та мусом з корейської моркви	80/25/50
Холодець з молодого теля з овочами, хріном та гірчицею	160/20/20
Карпачо з молодого теля с сиром «Пармезан» та рукколою	170
Тар-тар з яловичини з солодкою цибулею, авокадо та маринованим редисом	170
Рублений тар-тар з ароматом білого трюфеля, крем-сиром, цибулею шалот, маринованими огірками та Чилі перцем	170
Карпачо з філе качок з білими грибами, сиром «Дор-Блю» та соковитою грушею томленою в домашньому вині	170
Теплий салат з шії молодого ягня томленої в хоспері зі свіжими томатами, ароматною зеленню, зернами граната	260
Салат «Цезарь» з курячим філе (салат «Романо», «Айсберг», куряче філе гриль, грінки, сир «Пармезан», соус «Цезарь»)	260
Салат з пастроми з індички, печиво із пармезаном, авокадо, салатний мікс, яйце пашот, анчоусний майонез, пармезан.	350
Салат з телятиною гриль на пітті з соусом «Песто», сиром «Брі» та соусом «Гуакомолє»	350
Салат «Баварський» (ковбаски «Баварські» гриль, помідори, огірки, болгарський перець, кукурудза, шпинат, червона цибуля)	260
Салат з молодим козячим сиром, гранатом, горіхами і паростками сої	260
Салат в грецькому стилі (болгарський перець, помідори, огірки, ріпчаста цибуля, сир «Фета», оливки, маслини)	260
М'ясне асорті (буженина, відварний язик, бастурма, рулет з курячого філе)	30/30/30/30
Асорті копченостей (грудинка індича, копчена підчеревина, теляча шия, яловичий язик, яловича грудинка)	25/25/25/25/25
Сирне асорті («Пармезан», «Блю-Чіз», «Камамбер», «Качіо», виноград, грецький горіх, мед)	120/25/15/15
«Домашні соління» (солені огірки, квашена капуста, мариновані патісони, помідори черрі, часник, черемша)	25/25/25/25/25/25
Оливки «Каламата»	100
В'ялені томати	50
Капери	50
Гарячі закуски	
Жульєн з язиком та грибами	120
Жульєн з курячим філе та грибами	120

Курячі крильця «Баффало» (курячі крильця, селера, соус «Блю-Чіз», «Баффало»)	120/30
Млинці з куркою та грибами	140
Смажені пельмені з аджикою	160/50
«Мусакас» (страва із баклажанами, картоплею, яловичиною, томатами, оливками)	160
Полента з білими грибами та сиром «Пармезан»	80/40/25
Шампінйони фаршировані шинкою та свіжими овочами	140
Яйце «Пашот» з білою спаржею та соусом «Голандський»	40/40/30
Бургери	
Бургер з мармуровою яловичиною рідким сиром, маринованими херсонськими томатами, хрусткою цибулевою крихтою, копченим соусом та колотою картоплею	240/100/40
Бургер "Pulled Pork" з рваною свининою салатом "Коул Слоу", сирним соусом та картоплею фрі	240/100/40
Бургер "White" (котлета з мармурованою яловичиною, карамелізованою цибулею, руколою, свіжим яблуком, базиліковим соусом з Дор блю, сиром брі, пармезаном та картоплею фрі)	240/100/60
Бургер «Ram» (ароматна бараняча котлета приготовлена на грилі, свіжі помідори, мариновані огірки, лист салату, сир «Чеддер». Подається з картоплею фрі та соусом)	240/100/40
Бургер «Цезарь» (ніжна куряча котлета на грилі, свіжі помідори, цибулевi чіпси, соус «Цезарь». Подається з картоплею фрі та соусом)	240/100/40
Супи	
Курячий бульйон з курчам «Sous Vide» та локшиною	300
Борщ «Український» зі свинячими реберцями та сметаною	300/50
Бограч з яловичиною та свинячими реберцями	300
Суп з молодого ягня з ароматними спеціями, травами, овочами та зеленню	300
Сирний суп із печі з хрустким сиром та чіпсами бекона	300
Мінестроне з курячим філе	300
Основні гарячі страви	
Язик телячий запечений на вугіллі з солодкою кукурудзою гриль	200/150/50
Томлені телячі щічки з пюре печеної картоплі та підливою «Фюме»	250
Біфштекс з яловичини з картопляними крокетами та яйцем-пашот	170/150/50
Кебаб на ребрі з пітою, маринованою цибулею та запеченим авокадо з яйцем	300
Медальйони із мармурової яловичини з картопляним гратеном та свіжими овочами	160/150/50
Стейк «Рибай» з картоплею фрі та соусом «Перечний»	300/150/50
Теляча печінка з мигдалем та соусом з білих грибів та картопляним пюре	180/50/100
Каре теля на кістці із запеченим баклажаном, томатами гриль та соусами	220/100/50
Рагу з яловичиною та бататом	240
Каре ягня з маринованою цибулею та овочами гриль	160/30/100
Бараняча вирізка з карамельним соусом та спаржею	130/80
Філе свинини з плавленим сиром, соусом «Песто» та битою картоплею	200/80/100
Стейк із свинячого ошийка з перцем капі та печеною картоплею	220/50/100
Свиняча корейка на кістці з печеним яблуком, хрусткою цибулею та картоплею гратен	200/100/50
Свинячі реберця BBQ з відварною картоплею та соусом «Ранч»	180/150/50
Куряче філе на грилі з соусом «Том Ям» та запеченою цвітною капустою	190/50/150
Стейк з індички з імбирним соусом та гарніром з обсмаженої картоплі, бекону та кенійської квасолі	200/50/130
Жарке із курячих потрухів	240
Куряча котлета з пюре із селери	140/100
Томлений кролик в панчетті з цукіні та бейбі горошком	150/150
Мисливські ковбаски обпалені самбукою з полентою і квашеною капустою	250
Різотто з тартаром із мармурової яловичини	240
Пенне з куркою та броколі (паста Пенне з броколі, шампінйонами, курячим філе, соусом «Песто»)	160/40
Картопля фрі з кетчупом	150/30
Печені перці в хоспері	150
Овочі гриль приготовлені в хоспері	150
Кукурудза гриль з соусом «Унагі» та сиром «Пармезан»	150

Соуси	
Соус «Блю-Чіз»	50
Соус «Цезарь»	50
Соус «Марінара»	50
Соус «Ранч»	50
Соус «Тар-тар»	50
Соус майонез	50
Соус «Перечний»	50
Солодкі страви та кондитерські вироби	
Млинці, фаршировані вишнею з сиром «Маскарпоне» та лікером «Бейліз»	180
Сирники з соковитою вишнею під ванільним соусом	180
Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	150/50/100
Банановий крем з кокосовим соусом з бобами тонка і хрустким імбирним печивом	160
Шоколадний брауні з грецьким горіхом та вишнями. Подається з ніжним горіховим праліне та кулькою морозива.	100/30/50
Чіз-кейк класичний	150
Чіз-кейк з нестандартним поєднанням мигдалевого франжипану та компоте з копченого яблука, яке здивує вас цікавою подачею та смаком.	150
Сорбет в асортименті	100
Морозиво в асортименті	100
Хлібобулочні вироби	
Хліб житній	50
Хліб висівковий	50
Хліб пшеничний	50
Лаваш	50
Гарячі напої	
Чайна карта	
Чай чорний "Гордість Цейлону “ (Класичний чорний чай)	300/600
Чай чорний "Англійський сніданок” (Суміш чорних індійського та цейлонського чаїв)	300/600
Чай чорний „Пристрасть” (Чорний китайський чай з додаванням шматочків манго, абрикосу та пелюсток троянди)	300/600
Чай чорний „Феєрія” (Чорний китайський чай зі шматочками папайї, ананасу, полуниці, пелюстками квітів мальви та троянди)	300/600
Чай зелений „Ніжний Хайсан” (Класичний китайський зелений чай)	300/600
Чай зелений „Квітка жасмину” (Китайський зелений чай з квітками жасмину)	300/600
Чай зелений „Рафаель” (японська сенча з додаванням шматочків суниці, кокосу та ананасу)	300/600
Чай зелений „Мон Амур” (Японська сенча із шматочками ананасу, гуави, шоколаду та цедрою апельсину)	300/600
Чай м’ятний (м’ята)	300/600
Чай „Бора-бора” (Фруктова суміш на основі суданської троянди з додаванням родзинок, чорноплідної горобини, шматочків яблука та папайї, ягід малини, суниці, пелюсток соняшника та волошки)	300/600
Кавава карта	
Кава рістретто	30
Кава еспресо	50
Американо	200
Кава з молоком	200
Кава Латте	130
Кава по- віденськи	180
Капучино	150
Напої власного виробництва	
Лимонад апельсиной	200

Лимонад обліпиховий	200
Фреш морквяно-селеровий	200
Фреш апельсиновий	200
Фреш яблучний	200
Фреш виноградний	200
Фреш гранатовий	200
Винно-горілчані вироби	
Міцні напої	
Горілка «Западенка Бандерівська»	50/100/500
Горілка «Львівська Шляхетна»	50/100/500
Горілка «Premium Lvov»	50/100/500
Горілка «RADA»	50/100/500
Горілка «Козацька Рада»	50/100/500
Коньяк «Закарпатський»	50/100/500
Коньяк «Renuage 5 Y.O.»	50/100/500
Коньяк «Croizet Bonniere»	50/100/500
Коньяк «Tesseron Lot 90» XO Selection	50/100/500
Віскі «Robert Burns Blend»	50/100/500
Віскі «Chivas Regal»	50/100/500
Віскі «Джемісон»	50/100/500
Віскі «Arran»	50/100/500
Червоні вина	
Bodegas Fernandez Fernandez Tinto	100/750
Felix Solis Soliera Tempranillo	100/750
Rosatello Rosso	100/750
Cavicchioli Lambrusco Rosso dell'Emilia IGT Dolce	100/750
Covinca Vina Oria Garnacha	100/750
Fragolino Santero	100/750
Maison Bouey Lettres de France Rouge Moelleux	100/750
Vallformosa Lavina Tempranillo – Merlot	100/750
Aves del Sur Cabernet Sauvignon	100/750
Avanteselecta «Manon»	100/750
Covinca Terrai OVG14	100/750
Andre Chalandon Beaujolais-Villages	100/750
Covinca Vina Oria Gran Reserva	100/750
Mediterra Winery Mavrodaphne of Patras	100/750
Білі вина	
Mediterra Winery Retsina Olympias	100/750
Cavicchioli Lambrusco Bianco dell'Emilia IGT Dolce	100/750
Castelnuovo Vino Bianco	100/750
Dominio de Punctum Viento Aliseo Viognier	100/750
Balance Winemaker's Selection Pinot Grigio	100/750
Vallformosa «Freya» Parellada - Muscat	100/750
Рожеві вина	
Rosatello Rosato	100/750
Cavicchioli Lambrusco Rosato dell'Emilia IGT Dolce	100/750
Aves del Sur Merlot Rose	100/750
Cantina di Soave Bardolino Chiaretto Le Poesie	100/750
Piero Mancini Montepino Colli del Limbara	100/750
Arrogant Frog Tutti Frutti Rose	100/750
Bodegas Otero Valleoscura Rose	100/750
Felix Solis Sangria Frisse Rose	100/750
Шампанське	
Cavicchioli Lambrusco Rosso dell'Emilia IGT Dolce	750
Fragolino Santero	750
Cavicchioli Malvasia Amabile	750
Freixenet Roger D'Anoia Cava Semi-Seco	750
Filipetti Asti Dolce	750
Пиво	
«Будейовицький Будвар», світле	300/500

«Старопрамен», темне	300/500
«Пілснер Укруелл», світле	300/500
«Крушовіце», світле	300/500
«Вельвет», напівтемне	300/500
«Кельт», темне	300/500
«Радегаст», темне	300/500
Охолоджувальні напої та соки	
Вода «Бонаква», (газована/негазована)	200
Мінеральна вода «Нарзан», газована	330
Негазована вода «Евіан»	330
Сік «Jaffa» (апельсиновий, ананасовий, виноградний, вишневий, томатний)	200/1000

Добова потреба в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність поставок, діб	Кількість, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Бичаче серце	0,9	3	2,7
	Яловича вирізка	1,85	3	5,55
	Стейк «Стріплоін»	0,72	3	2,16
	Стейк «Рибай»	4,15	3	12,45
	Стейк «Тібоун»	1,95	3	5,85
	Стейк «Томагавк»	1,95	3	5,85
	Качине філе	2,8	3	8,4
	Куряча печінка	0,7	3	2,1
	Печінка теляча	1,75	3	5,25
	Свиняча печінка	0,9	3	2,7
	Сало	0,24	3	0,72
	Качина печінка	0,85	3	2,55
	М'ясо молодого теля	2,45	3	7,35
	Філе молодого теля	5,75	3	17,25
	Яловича вирізка	4,88	3	14,64
	Шия молодого ягня	4,65	3	13,95
	Свинячий ошийок	2,15	3	6,45
	Бедро без кості	2	3	6
	Філе індички	1,7	3	5,1
	Куряче філе	8,37	3	25,11
	Курячі потрухи	1,75	3	5,25
	Язик яловичий	3,85	3	11,55
	Свиняча корейка	1,95	3	5,85
	Курячі крильця	1,2	3	3,6
	М'якоть яловичини	3,12	3	9,36
	Яловиче ребро	1,95	3	5,85
	Мрамурова яловичина	7,16	3	21,48
	Карє телятини	1,85	3	5,55
	М'якоть свинини	1,85	3	5,55
	Кролик	1,35	3	4,05
	Карє ягня	1,38	3	4,14
	Вирізка свиняча	1,95	3	5,85
	М'якоть баранини	1,25	3	3,75
	Бараняча вирізка	1,4	3	4,2
	Ребро свиняче	3,15	3	9,45
	Яловичі щічки	2,8	3	8,4
Разом		88,67		266,01
Гастрономія	Сирокопчений бекон	0,16	4	0,64
	Анчоуси	0,175	4	0,7
	Пастрома з індички	3,1	4	12,4
	Мисливські ковбаски	1,35	4	5,4
	Баварські ковбаски	2,85	4	11,4
	Буженина	0,45	4	1,8
	Бастурма	0,45	4	1,8
	Копчена індича грудинка	0,375	4	1,5
	Копчена яловича грудинка	0,375	4	1,5

	Бекон	0,46	4	1,84
	Копчений телячий ошийок	0,375	4	1,5
	Копчена підчеревина	0,375	4	1,5
	Шинка	0,25	4	1
Разом		10,745		42,98
Молоко, молочні і жирові продукти	Козиний сир	0,39	3	1,17
	Молоко безлактозне	0,34	3	1,02
	Безлактозні вершки	0,09	3	0,27
	Молоко	2,35	3	7,05
	Вершкове масло	0,765	3	2,295
	Вершки	1,7	3	5,1
	Сир «Пармезан»	3,12	3	9,36
	Крем-сир	0,612	3	1,836
	Дор-Блю	0,54	3	1,62
	Брі	1,05	3	3,15
	Молодий козиний сир	2,275	3	6,825
	Фета	1,17	3	3,51
	Блю-Чіз	0,75	3	2,25
	Гауда	0,255	3	0,765
	Кисломолочний сир	1	3	3
	Маскарпоне	1,92	3	5,76
	Чеддер	0,88	3	2,64
	Камамбер	0,45	3	1,35
	Плавлений сир	0,45	3	1,35
	Качіо	1,15	3	3,45
	Сметана	1,15	3	3,45
Разом		22,407		67,221
Яйця курячі, шт.		44	7	308
Морозиво		1,6	7	11,2
Сорбет		0,8	7	5,6
Напівфабрикати з овочів	Ріпчаста цибуля	6,35	3	19,05
	Перець чілі	0,235	3	0,705
	Помідори чері	0,95	3	2,85
	Болгарський перець	6,25	3	18,75
	Помідори	5,95	3	17,85
	Ріпчаста цибуля	0,24	3	0,72
	Перець каппі	0,54	3	1,62
	Батат	0,3	3	0,9
	Селера	1,65	3	4,95
	Морква	4,24	3	12,72
	Цвітна капуста	1,65	3	4,95
	Корінь петрушки	0,12	3	0,36
	Броколі	0,35	3	1,05
	Біла цибуля	0,5	3	1,5
	Авокадо	1,35	3	4,05
	Редис	0,67	3	2,01
	Часник	0,25	3	0,75
	Цибуля шалот	0,436	3	1,308
	Білі гриби	0,7	3	2,1
	Качан кукурудзи	1,85	3	5,55
	Огірки	2,55	3	7,65
	Батат	0,6	3	1,8
	Баклажан	2,35	3	7,05
	Червона цибуля	0,9	3	2,7

	Печериці	4,35	3	13,05
	Цукіні	1,9	3	5,7
	Бєбі горох	0,45	3	1,35
	Баклажани	0,98	3	2,94
	Картопля	28,35	3	85,05
	Білі гриби	0,79	3	2,37
	Спаржа	0,95	3	2,85
	Буряк	0,38	3	1,14
	Білокачанна капуста	0,35	3	1,05
	кабачок	0,35	3	1,05
Разом		79,831		239,493
Фрукти та ягоди	Манго	0,18	3	0,54
	Слива	0,3	3	0,9
	Груша	0,39	3	1,17
	Гранат	4,3	3	12,9
	Виноград	3,55	3	10,65
	Банани	0,65	3	1,95
	Яблука	6,85	3	20,55
	Вишня	0,95	3	2,85
	Апельсин	5,8	3	17,4
	Обліпіха	0,65	3	1,95
	Лимони	1	3	3
Разом		24,62		73,86
Зелень	Мікс салат	1,45	2	2,9
	Руккола	0,9	2	1,8
	Петрушка	0,45	2	0,9
	Базилік	0,32	2	0,64
	Салат Романо	1,6	2	3,2
	Салат Айсберг	1,5	2	3
	Салат Коул Слоу	0,54	2	1,08
	Мікс салату	2,35	2	4,7
	Шпинат	0,95	2	1,9
	Паростки сої	0,25	2	0,5
	Стебло селери	2,35	2	4,7
	Кріп	1,25	2	2,5
Разом		13,91		27,82
Бакалійні товари	Трюфельна паста	0,13	5	0,65
	Малосольні огірки	0,12	5	0,6
	Мигдалеві пластівці	0,06	5	0,3
	Гірчиця	0,015	5	0,075
	Олія рафінована	10,33	5	51,65
	Мариновані томати	0,9	5	4,5
	Гуарова камедь	0,001	5	0,005
	Фундук	0,015	5	0,075
	Еритритол	0,027	5	0,135
	Соус Том Ям	0,45	5	2,25
	Цукор	0,11	5	0,55
	Соус імбирний	0,4	5	2
	Сушена журавлина	0,105	5	0,525
	Соус Унагі	0,1	5	0,5
	Корейська морква	0,7	5	3,5
	Хрін	0,14	5	0,7
	Гірчиця	0,14	5	0,7
	Оливкова олія	1,35	5	6,75
	Мариновані огірки	0,59	5	2,95

	Трюфельне масло	0,18	5	0,9
	Соус Цезарь	0,89	5	4,45
	Кенійська квасоля	0,12	5	0,6
	Майонез	2,2	5	11
	Печиво з пармезаном	0,438	5	2,19
	Соус «Гуакамолє»	1,313	5	6,565
	Соус «Песто»	1,37	5	6,85
	Кукурудзяна крупа	0,25	5	1,25
	Консервована кукурудза	0,78	5	3,9
	Кедровий горіх	0,96	5	4,8
	Соус Перечний	0,4	5	2
	Оливки	0,65	5	3,25
	Маслини	0,55	5	2,75
	Грецький горіх	0,225	5	1,125
	Пшеничне борошно	1,95	5	9,75
	Кетчуп	0,45	5	2,25
	Аджика	0,45	5	2,25
	Томатне пюре	0,28	5	1,4
	Спеції	0,56	5	2,8
	Кукурудзяна крупа	0,2	5	1
	Соус копчений	0,36	5	1,8
	мед	0,225	5	1,125
	Солені огірки	0,5	5	2,5
	Квашена капуста	0,8	5	4
	Мариновані патісони	0,5	5	2,5
	Мариновані помідори черрі	0,98	5	4,9
	Квасоля	0,12	5	0,6
	Маринований часник	0,5	5	2,5
	Маринована черемша	0,5	5	2,5
	Мигдаль	0,08	5	0,4
	Пенне	0,45	5	2,25
	Рис на ризотто	0,8	5	4
	Мінестроне	0,12	5	0,6
	Каламата	1,5	5	7,5
	В'ялені томати	0,75	5	3,75
	Каперси	0,65	5	3,25
	Сирний соус	0,3	5	1,5
Разом		39,034		195,17
Охолоджувальні напої та соки, л		45	5	225
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг		18,55	1	18,55
Вино-горілчані напої, л		34,05	5	170,25
Пиво, л		68	5	340

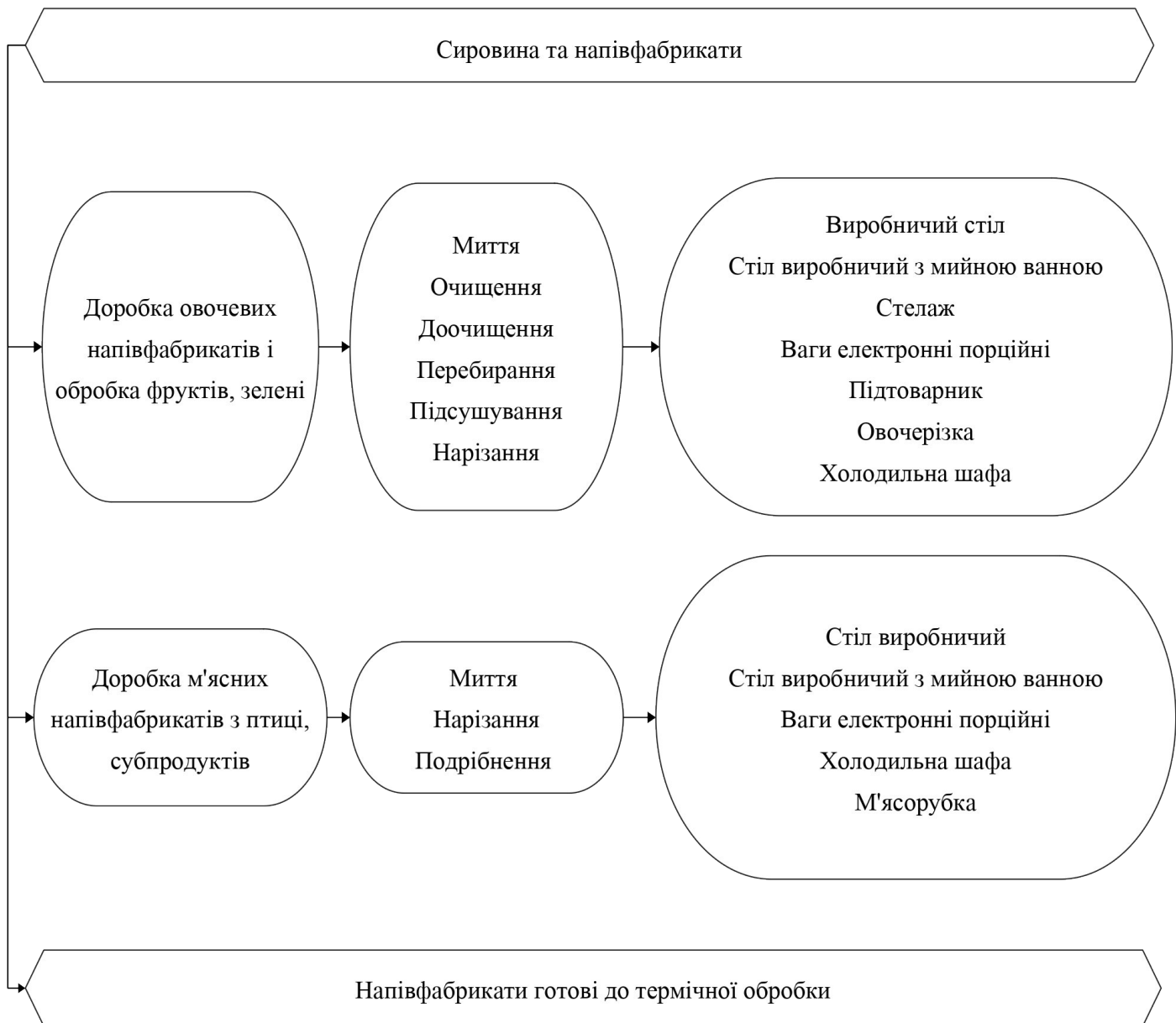


Рис. В1. Технологічні лінії доготівельного цеху проєктованого гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
гастро-ресторану «Meat House» на 80 місць**

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка
Бичаче серце	0,9	1	0,89	Миття, нарізання
Яловича вирізка	1,85	-	1,85	Миття, нарізання
Стейк «Стріплоін»	0,72	-	0,72	Миття
Стейк «Рибай»	4,15	-	4,15	Миття
Стейк «Тібоун»	1,95	-	1,95	Миття
Стейк «Томагавк»	1,95	-	1,95	Миття
Качине філе	2,8	-	2,80	Миття, нарізання
Куряча печінка	0,7	-	0,70	Миття, нарізання
Печінка теляча	1,75	1	1,73	Зачищення, миття, нарізання
Свиняча печінка	0,9	1	0,89	Зачищення, миття, нарізання
Сало	0,24	-	0,24	Миття, нарізання
Качина печінка	0,85	-	0,85	Миття, нарізання
М'ясо молодого теля	2,45	-	2,45	Миття, нарізання
Філе молодого теля	5,75	-	5,75	Миття, нарізання
Яловича вирізка	4,88	-	4,88	Миття, нарізання
Шия молодого ягня	4,65	2	4,56	Зачищення, миття, нарізання
Свинячий ошийок	2,15	1	2,13	Миття, нарізання
Бедро без кості	2	-	2,00	Миття, нарізання
Філе індички	1,7	-	1,70	Миття, нарізання
Куряче філе	8,37	-	8,37	Миття, нарізання
Курячі потрухи	1,75	1	1,73	Миття, нарізання
Язик яловичий	3,85	7	3,58	Миття
Свиняча корейка	1,95	-	1,95	Миття, нарізання
Курячі крильця	1,2	-	1,20	Миття
М'якоть яловичини	3,12	-	3,12	Миття, нарізання
Яловиче ребро	1,95	1	1,93	Миття, нарізання
Мармурова яловичина	7,16	-	7,16	Миття, нарізання
Каре телятини	1,85	-	1,85	Миття, нарізання
М'якоть свинини	1,85	1	1,83	Зачищення, миття, нарізання
Кролик	1,35	-	1,35	Миття, нарізання
Каре ягня	1,38	--	1,38	Миття, нарізання
Вирізка свиняча	1,95	-	1,95	Миття, нарізання
М'якоть баранини	1,25	1	1,24	Зачищення, миття, нарізання
Бараняча вирізка	1,4	-	1,40	Миття, нарізання
Ребро свиняче	3,15	1	3,12	Миття, нарізання
Яловичі щічки	2,8	-	2,80	Миття, нарізання
Ріпчаста цибуля	6,35	3	6,16	Очищення, миття, нарізання
Перець чілі	0,235	-	0,24	Миття
Помідори чері	0,95	-	0,95	Миття
Болгарський перець	6,25	5	5,94	Очищення, миття, нарізання

Помідори	5,95	1	5,89	Миття
Ріпчаста цибуля	0,24	3	0,23	Очищення, миття, нарізання
Перець капіі	0,54	5	0,51	Очищення, миття, нарізання
Батат	0,3	5	0,29	Очищення, миття, нарізання
Селера	1,65	5	1,57	Очищення, миття, нарізання
Морква	4,24	7	3,94	Очищення, миття, нарізання
Цвітна капуста	1,65	12	1,45	Миття, очищення
Корінь петрушки	0,12	7	0,11	Очищення, миття, нарізання
Броколі	0,35	12	0,31	Миття, очищення
Біла цибуля	0,5	3	0,49	Очищення, миття, нарізання
Авокадо	1,35	13	1,17	Миття, видалення кісточки
Редис	0,67	1	0,66	Очищення. Миття
Часник	0,25	2	0,25	Очищення, миття, нарізання
Цибуля шалот	0,436	2	0,43	Очищення, миття, нарізання
Білі гриби	0,7	2	0,69	Очищення, миття, нарізання
Качан кукурудзи	1,85	-	1,85	Миття
Огірки	2,55	1	2,52	Очищення, миття, нарізання
Батат	0,6	5	0,57	Очищення, миття, нарізання
Баклажан	2,35	1	2,33	Миття, нарізання
Червона цибуля	0,9	3	0,87	Очищення, миття, нарізання
Печериці	4,35	1	4,31	Очищення, миття, нарізання
Цукіні	1,9	1	1,88	Миття, нарізання
Бебі горох	0,45	-	0,45	Миття
Баклажани	0,98	1	0,97	Миття, нарізання
Картопля	28,35	7	26,37	Очищення, миття, нарізання
Білі гриби	0,79	2	0,77	Очищення, миття, нарізання
Спаржа	0,95	1	0,94	Очищення, миття
Буряк	0,38	7	0,35	Очищення, миття, нарізання
Білокачанна капуста	0,35	12	0,31	Очищення, миття, нарізання
кабачок	0,35	1	0,35	Очищення, миття, нарізання
Манго	0,18	7	0,17	Миття. видалення кісточки
Слива	0,3	2	0,29	Миття. видалення кісточки
Груша	0,39	3	0,38	Миття, видалення серцевини, нарізання
Гранат	4,3	6	4,04	Миття
Виноград	3,55	2	3,48	Миття. перебирання
Банани	0,65	7	0,60	Миття
Яблука	6,85	5	6,51	Миття, видалення серцевини, нарізання
Вишня	0,95	2	0,93	Миття. видалення кісточки
Апельсин	5,8	15	4,93	Миття, очищення
Обліпіха	0,65	1	0,64	Миття
Лимони	1	-	1,00	Миття
Мікс салат	1,45	15	1,23	Миття, перебирання, підсушування
Руккола	0,9	15	0,77	Миття, перебирання, підсушування
Петрушка	0,45	15	0,38	Миття, перебирання, підсушування
Базилік	0,32	15	0,27	Миття, перебирання, підсушування
Салат Романо	1,6	15	1,36	Миття, перебирання, підсушування
Салат Айсберг	1,5	15	1,28	Миття, перебирання,

				підсушування
Салат Коул Слоу	0,54	15	0,46	Миття, перебирання, підсушування
Мікс салату	2,35	15	2,00	Миття, перебирання, підсушування
Шпинат	0,95	15	0,81	Миття, перебирання, підсушування
Паростки сої	0,25	-	0,25	Миття
Стебло селери	2,35	3	2,28	Миття, перебирання, підсушування
Кріп	1,25	15	1,06	Миття, перебирання, підсушування

Чисельність виробничих працівників гастро-ресторану**«Meat House» на 80 місць**

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Тар-тар із бичачого серця з малосольними огірками, цибулею та пастою із закарпатського трюфеля	4	1,6	0,019
Салат «Tenderness»	6	3,2	0,058
Стейк «Стріплоін» з яйцем, томатами черрі, перцем і трьома соусами	3	2,8	0,026
Стейк «Рибай» томатами та цибулею гриль, козячим сиром і трьома соусами	7	2,8	0,060
Стейк «Тібоун» з маринованими томатами і трьома соусами (Україна)	5	2,8	0,043
Стейк Томагавк з перцем гриль, козячим сиром і трьома соусами (Україна)	5	2,8	0,043
Смажене качине філе з глазурованою сливою та мусом з батату і селери	5	3,2	0,049
Джелато безлактозне «Вершково-морквяне»	5	1,5	0,023
Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та грінками	11	2,9	0,097
Паштет печінковий по-датськи	20	2,9	0,177
Паштет з качки у вершковій глазурі з сушеною журавлиною та мусом з корейської моркви	14	2,9	0,124
Холодець з молодого теля з овочами, хріном та гірчицею	14	2,8	0,119
Карпачо з молодого теля с сиром «Пармезан» та рукколою	14	1,6	0,068
Тар-тар з яловичини з солодкою цибулею, авокадо та маринованим редисом	24	1,5	0,110
Рублений тар-тар з ароматом білого трюфеля, крем-сиром, цибулею шалот, маринованими огірками та Чилі перцем	24	1,6	0,117
Карпачо з філе качок з білими грибами, сиром «Дор-Блю» та соковитою грушею томленою в домашньому вині	20	1,5	0,091
Теплий салат з шії молодого ягня томленої в хоспері зі свіжими томатами, ароматною зеленню, зернами граната	25	3,2	0,244
Салат «Цезарь» з курячим філе	25	3,1	0,236
Салат з пастроми з індички, печиво із	25	3,3	0,251

пармезаном, авокадо, салатний мікс, яйце пашот, анчоусний майонез, пармезан.			
Салат з телятиною гриль на пітті з соусом «Песто», сиром «Брі» та соусом «Гуакомолє»	25	3,2	0,244
Салат «Баварський»	30	3,2	0,292
Салат з молодим козячим сиром, гранатом, горіхами і паростками сої	25	3,2	0,244
Салат в грецькому стилі	30	2,6	0,238
М'ясне асорті	15	1,2	0,055
Асорті копченостей	15	1,2	0,055
Сирне асорті	15	1,2	0,055
«Домашні соління»	20	0,6	0,037
Оливки «Каламата»	15	0,3	0,014
В'ялені томати	15	0,3	0,014
Каперси	10	0,3	0,009
Жульєн з язиком та грибами	8	2,7	0,066
Жульєн з курячим філе та грибами	9	2,7	0,074
Курячі крильця «Баффало»	9	2,6	0,071
Млинці з куркою та грибами	9	3,5	0,096
Смажені пельмені з аджикою	9	3,5	0,096
«Мусакас»	9	2,7	0,074
Полента з білими грибами та сиром «Пармезан»	5	2,8	0,043
Шампінйони фаршировані шинкою та свіжими овочами	5	2,6	0,040
Яйце «Пашот» з білою спаржею та соусом «Голандський»	5	2,4	0,037
Бургер з мрамуровою яловичиною рідким сиром, маринованими херсонськими томатами, хрусткою цибулевою крихтою, копченим соусом та колотою картоплею	18	3,4	0,186
Бургер "Pulled Pork" з рваною свининою салатом "Коул Слоу", сирним соусом та картоплею фрі	14	3,4	0,145
Бургер "White"	14	3,4	0,145
Бургер «Ram»	10	3,4	0,104
Бургер «Цезарь»	12	3,4	0,124
Курячий бульйон з курчам «Sous Vide» та локшиною	6	3,0	0,055
Борщ «Український» зі свинячими реберцями та сметаною	5	3,5	0,053
Бограч з яловичиною та свинячими реберцями	7	3,6	0,077
Суп з молодого ягня з ароматними спеціями, травами, овочами та зеленню	7	3,3	0,070
Сирний суп із печі з хрумким сиром та чіпсами бекона	8	3,2	0,078
Мінестроне з курячим філе	8	3,2	0,078
Язик телячий запечений на вугіллі з солодкою кукурудзою гриль	8	3,1	0,076
Томлені телячі щічки з пюре печеної картоплі та підливою	15	3,5	0,160

«Фюме»			
Біфштекс з яловичини з картопляними крокетами та яйцем-пашот	8	3,6	0,088
Кебаб на ребрі з пітою, маринованою цибулею та запеченим авокадо з яйцем	12	3,5	0,128
Медальйони із мармурової яловичини з картопляним гратеном та свіжими овочами	12	3,4	0,124
Стейк «Рибай» з картоплею фрі та соусом «Перечний»	8	3,4	0,083
Теляча печінка з мигдалем та соусом з білих грибів та картопляним пюре	8	3,4	0,083
Каре теля на кістці із запеченим баклажаном, томатами гриль та соусами	8	3,5	0,085
Рагу з яловичиною та бататом	8	3,5	0,085
Каре ягня з маринованою цибулею та овочами гриль	8	3,4	0,083
Бараняча вирізка з карамельним соусом та спаржею	10	3,4	0,104
Філе свинини з плавленим сиром, соусом «Песто» та битною картоплею	9	3,5	0,096
Стейк із свинячого ошийка з перцем каппі та печеною картоплею	9	3,4	0,093
Свиняча корейка на кістці з печеним яблуком, хрусткою цибулею та картоплею гратен	9	3,4	0,093
Свинячі реберця BBQ з відварною картоплею та соусом «Ранч»	9	3,5	0,096
Куряче філе на грилі з соусом «Том Ям» та запеченою цвітною капустою	9	3,3	0,090
Стейк з індички з імбирним соусом та гарніром з обсмаженої картоплі, бекону та кенійської квасолі	8	3,4	0,083
Жарке із курячих потрухів	8	3,4	0,083
Куряча котлета з пюре із селери	8	3,3	0,080
Томлений кролик в панчетті з цукіні та бейбі горошком	8	3,2	0,078
Мисливські ковбаски обпалені самбукою з полентою і квашеною капустою	8	2,9	0,071
Різотто з тартаром із мармурової яловичини	10	3,2	0,097
Пенне з куркою та броколі	12	3,0	0,110
Картопля фрі з кетчупом	14	1,4	0,060
Печені перці в хоспері	14	1,4	0,060
Овочі гриль приготовлені в хоспері	16	1,4	0,068
Кукурудза гриль з соусом «Унагі» та сиром «Пармезан»	6	1,4	0,026
Соус «Блю-Чіз»	9	0,5	0,014
Соус «Цезарь»	9	0,5	0,014
Соус «Марінара»	10	0,5	0,015

Соус «Ранч»	10	0,5	0,015
Соус «Тар-тар»	10	0,5	0,015
Соус майонез	10	0,3	0,009
Соус «Перечний»	10	0,5	0,015
Млинці, фаршировані вишнею з сиром «Маскарпоне» та лікером «Бейліз»	8	3,5	0,085
Сирники з соковитою вишнею під ванільним соусом	9	2,9	0,079
Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	8	3,5	0,085
Банановий крем з кокосовим соусом з бобами тонка і хрустким імбирним печивом	7	2,8	0,060
Шоколадний брауні з грецьким горіхом та вишнями. Подається з ніжним горіховим праліне та кулькою морозива.	8	3,4	0,083
Чіз-кейк класичний	10	3,2	0,097
Чіз-кейк з нестандартним поєднанням мигдалевого франжипану та компоте з копченого яблука, яке здивує вас цікавою подачею та смаком.	6	3,2	0,058
Сорбет в асортименті	8	0,3	0,007
Морозиво в асортименті	4	0,3	0,004
Лимонад апельсиновий	5	0,5	0,008
Лимонад обліпиховий	5	0,5	0,008
Фреш морквяно-селеровий	5	0,5	0,008
Фреш апельсиновий	10	0,5	0,015
Фреш яблучний	10	0,5	0,015
Фреш виноградний	5	0,5	0,008
Фреш гранатовий	5	0,5	0,008
Разом			8,0

Необхідні процедури для відкриття ресторану у формі ТОВ

№	Етап / процедура	Зміст роботи	Відповідальний орган	Нормативна база
1	Вибір назви ТОВ	Перевірка унікальності назви в ЄДР	Міністерство юстиції	Закон «Про державну реєстрацію юридичних осіб...»
2	Підготовка установчих документів	Статут, рішення/протокол засновників про створення ТОВ	Засновники	Цивільний кодекс, Закон про ТОВ
3	Державна реєстрація ТОВ	Подання документів через ЦНАП/«Дія»	Мін'юст	Закон «Про державну реєстрацію...»
4	Вибір системи оподаткування	Подача заяви на єдиний податок або загальну систему	Податкова служба	Податковий кодекс України
5	Відкриття рахунку в банку	Поточний рахунок для діяльності ТОВ	Комерційні банки	Нормативи НБУ
6	Виготовлення печатки (за потреби)	Опціонально, не обов'язково	Приватні компанії	Законодавство про ТОВ
7	Оренда або право власності на приміщення	Укладення договору оренди / наявність права власності	Власник приміщення	Цивільний кодекс
8	Декларація відповідності матеріально-технічної бази вимогам пожежної безпеки	Подача декларації онлайн	ДСНС	Кодекс цивільного захисту
9	Реєстрація потужностей оператора ринку харчових продуктів	Реєстрація кухні, складських приміщень, торговельних зон	Держпродспоживслужба	Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів»
10	Впровадження системи НАССР	Розробка документації, навчання персоналу	Підприємство / аудитори	Наказ Мінагрополітики №590
11	Отримання висновку щодо санітарного	Для окремих видів діяльності	Держпродспоживслужба	Санітарні регламенти

	стану (за потреби)			
12	Дотримання вимог охорони праці	Інструктажі, журнали, накази, оцінка ризиків	Підприємство	Закон «Про охорону праці»
13	Медичні книжки персоналу	Обов'язкові огляди працівників харчової сфери	Медзаклади	Наказ МОЗ №280
14	Укладення трудових договорів	Прийом працівників та подання повідомлення до ДПС	Податкова служба	КЗпП України
15	Реєстрація касового апарата РРО/ПРРО	Для проведення розрахункових операцій	ДПС	Закон «Про РРО»
16	Укладення договорів на вивіз відходів, дератизацію, дезінфекцію	Комплекс санітарних зобов'язань ресторану	Ліцензовані компанії	Санітарні норми
17	Договір з водоканалом та постачальником електроенергії	Технічні умови, підключення	Міські служби	Правила надання комунальних послуг
18	Розробка та погодження технологічного проєкту (за потреби)	План-схема кухні, розміщення обладнання	Сертифіковані проєктанти	Будівельні норми
19	Протипожежне та технічне оснащення	Вогнегасники, пожежна сигналізація, плани евакуації	Підприємство / ДСНС	Правила пожежної безпеки
20	Підготовка куточка споживача	Книга відгуків, інформація про підприємство, режим роботи	Підприємство	Закон «Про захист прав споживачів»
21	Реєстрація програмного забезпечення для обліку	Облік товарів, склад, онлайн-каса	Підприємство	Внутрішні правила
22	Отримання музичної ліцензії (якщо є фонова музика)	Авторські права	УААСП / організації колективного управління	Закон «Про авторське право»
23	Відкриття ресторану	Початок господарської діяльності	Підприємство	Після виконання всіх процедур

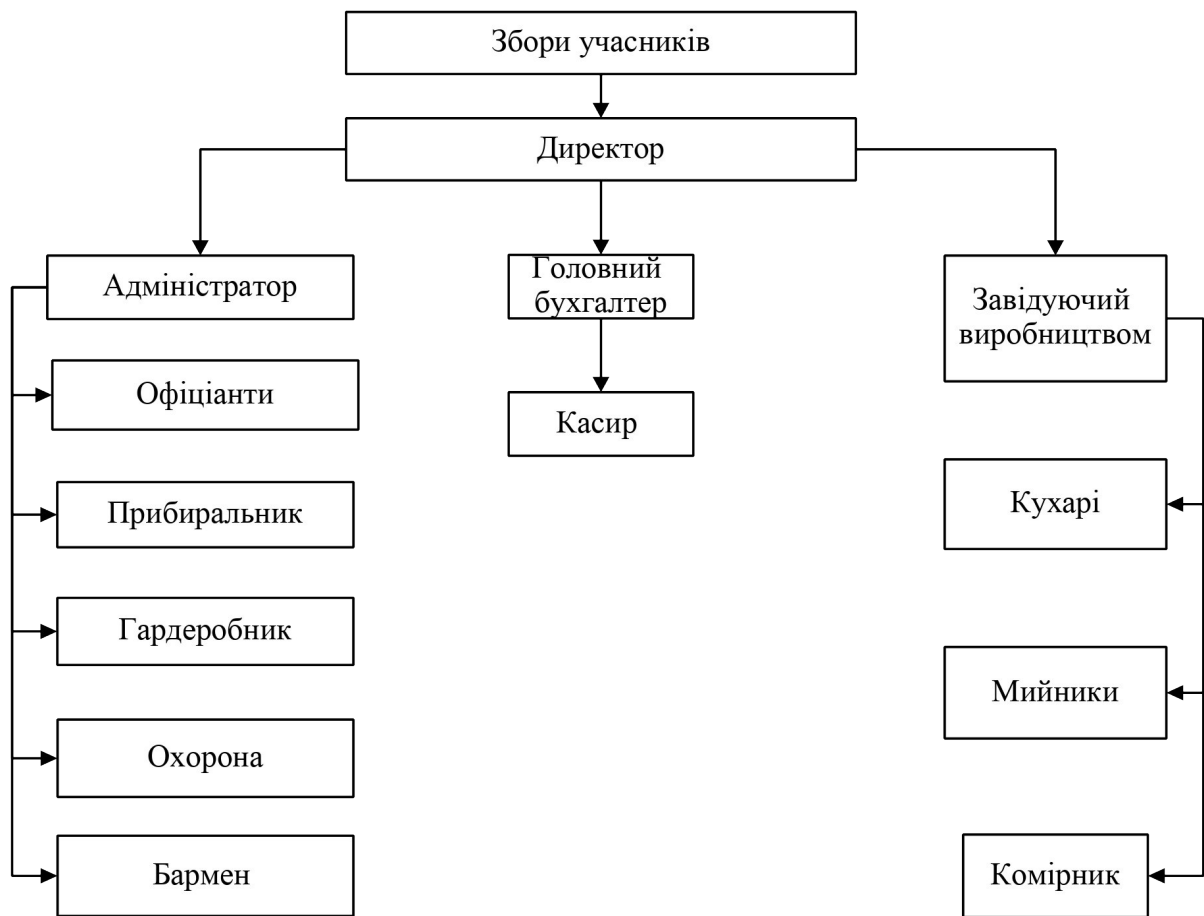


Рис. Є1. Організаційна структура управління
ТОВ «Meat House» на 80 місць

Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Meat House»

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв
Фірмові страви				
Тар-тар із бичачого серця з малосольними огірками, цибулею та пастою із закарпатського трюфеля	245	34,5	8452,5	
Стейк «Стріплоін» з яйцем, томатами черрі, перцем і трьома соусами	435	24,7	10744,5	
Джелато безлактозне «Вершково-морквяне»	90	40,8	3672	
		100	22869	228,69
Холодні страви та закуски				
Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та грінками	135	29,5	3982,5	
Теплий салат з ший молодого ягня томленої в хоспері зі свіжими томатами, ароматною зеленню, зернами граната	375	43,4	16275	
Сирне асорті	255	27,1	6910,5	
		100	27168	271,68
Гарячі закуски				
Жульєн з язиком та грибами	140	35,5	4970	
Млинці з куркою та грибами	130	40	5200	
Шампінйони фаршировані шинкою та свіжими овочами	125	24,5	3062,5	
		100	13232,5	132,325
Бургери				
Бургер "White"	650	30,5	19825	
Бургер «Ram»	475	34,8	16530	
Бургер «Цезарь»	425	33,7	14322,5	
		100	50677,5	506,78
Супи				
Курячий бульйон з курчам «Sous Vide» та локшиною	115	25,3	2909,5	
Борщ «Український» зі свинячими реберцями та сметаною	150	34,1	5115	
Бограч з яловичиною та свинячими реберцями	165	40,6	6699	
		100	14723,5	147,24
Основні гарячі страви				
Язик телячий запечений на вугіллі з солодкою кукурудзою гриль	325	29,3	9522,5	
Томлений кролик в панчетті з цукіні та бейбі горошком	360	30,1	10836	
Картопля фрі з кетчупом	120	40,6	4872	
		100	25230,5	252,305

Соуси				
Соус «Марінара»	45	29,3	1318,5	
Соус «Ранч»	45	30,1	1354,5	
Соус «Тар-тар»	45	40,6	1827	
		100	4500	45,00
Солодкі страви та кондитерські вироби				
Млинці, фаршировані вишнею з сиром «Маскарпоне» та лікером «Бейліз»	165	34,5	5692,5	
Шоколадний брауні з грецьким горіхом та вишнями. Подається з ніжним горіховим праліне та кулькою морозива.	175	24,7	4322,5	
Чіз-кейк класичний	145	40,8	5916	
		100	15931	159,31
Напої власного виробництва				
Лимонад обліпиховий	65	29,5	1917,5	
Фреш морквяно-селеровий	80	43,4	3472	
Фреш апельсиновий	85	27,1	2303,5	
		100	7693	76,93
Охолоджувальні напої та соки				
Мінеральна вода «Нарзан», газована	90	35,5	3195	
Негазована вода «Евіан»	120	35	4200	
Сік «Jaffa»	65	29,5	1917,5	
		100	9312,5	93,13
Вино-горілчані вироби				
Горілка «Западенка Бандерівська»	120	34,5	4140	
Bodegas Fernandez Fernandez Tinto	155	30,8	4774	
Cavicchioli Malvasia Amabile	650	33,7	21905	
		100	30819	308,19
Хлібобулочні вироби				
Хліб висівковий	25	21,3	532,5	
Хліб пшеничний	25	39,1	977,5	
Лаваш	35	39,6	1386	
		100	2896	28,96
Гарячі напої				
Чай чорний "Гордість Цейлону"	85	34,5	2932,5	
Американо	55	30,8	1694	
Кава з молоком	65	33,7	2190,5	
		100	6817	68,17
Пиво				
«Крушовіце», світле	85	29,5	2507,5	
«Вельвет», напівтемне	90	43,4	3906	
«Кельт», темне	95	27,1	2574,5	
		100	8988	89,88

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва
та закупних товарів ТОВ «Meat House» 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	1196		270,51	34684	7844,93	418600	94680,2
Фірмові страви	45	228,69	10,29	1305	298,44	15750	3601,87
Холодні страви та закуски	431	271,68	117,09	12499	3395,73	150850	40982,93
Гарячі закуски	68	132,325	9,00	1972	260,94	23800	3149,34
Бургери	68	506,78	34,46	1972	999,36	23800	12061,25
Супи	41	147,24	6,04	1189	175,06	14350	2112,82
Основні гарячі страви та гарніри	272	252,305	68,63	7888	1990,18	95200	24019,44
Соуси	68	45,00	3,06	1972	88,74	23800	1071,00
Солодкі страви та кондитерські вироби	68	159,31	10,83	1972	314,16	23800	3791,58
Гарячі напої	90	76,93	6,92	2610	200,79	31500	2423,30
Напої власного виробництва	45	93,13	4,19	1305	121,53	15750	1466,72
Закупні товари	680		101,338	19720	2938,79	238000	35468,2
Охолоджувальні напої та соки	227	308,19	69,96	6583	2028,81	79450	24485,70
Вино-горілчані напої	113	28,96	3,27	3277	94,90	39550	1145,37
Пиво	113	68,17	7,70	3277	223,39	39550	2696,12
Хлібобулочні вироби	227	89,88	20,40	6583	591,68	79450	7140,97
Разом по закладу	1876		371,853	54404	10783,7	656600	130148

Додаток Н

Таблиця Н1

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Meat House» 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 шкідлив і умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстер-ність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	83000	1177000	107000		82838,71		1366,84
Директор	1	37000	407000	37000		28645,16		472,65
Бухгалтер	1	22000	242000	22000		17032,26		281,03
Адміністратор зали	2	24000	528000	48000		37161,29		613,16
Виробничий персонал, всього	26	131000	6061000	551000		426580,64	264000	7302,58
Завідуючий виробництвом	1	30000	330000	30000		23225,81		383,23
Бармен	2	18000	396000	36000	47520	27870,97		507,39
Кухар V р.	4	25000	1100000	100000	132000	77419,35	264000	1673,42
Кухар IV р.	9	23000	2277000	207000	273240	160258,06	546480	3463,98
Офіціант	8	18000	1584000	144000	190080	111483,87		2029,56
Касир	2	17000	374000	34000		26322,58		434,32
Допоміжний персонал, всього	9	82000	1617000	147000	84480	113806,45		1962,29
Мийник посуду	2	16000	352000	32000	42240	24774,19		451,01
Прибиральник	2	16000	352000	32000	42240	24774,19		451,01
Гардеробник	2	14000	308000	28000		21677,42		357,68
Комірник	1	17000	187000	17000		13161,29		217,16
Охоронець	2	19000	418000	38000		29419,35		485,42
Разом по закладу	39	29600	8855000	80500	84480	623225,81	264000	10631,71

Таблиця Н2

Планування преміального фонду ТОВ «Meat House» 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	1177	20	235,4
Виробничий персонал	6061	15	909,15
Допоміжний персонал	1617	10	161,7
Разом	8855		1306,3

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів розрахована у попередньому параграфі і становитиме **57843,73** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 11937,96 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 – **2626,35** 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 **3213,79** 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. П1).

Таблиця П1

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	28980	5,2	150,69
2. Витрати на опалення, гКал	295,54	2195,53	648,86
3. Витрати води, м³			
- холодна	1086,38	38,83	42,18
Всього			841,73

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 1301,48 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **2143,21** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в таблиці П2.

Таблиця П2

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу
ТОВ «Meat House» 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	1450	5,8
Оперативно - виробничий персонал	26	1	1250	32,5
Допоміжний персонал	9	1	1250	11,25
Разом	39	*		49,55

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 290 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **339,55** 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 – 3904,45 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічаних напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **3912,45** тис. грн.

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

$$130148,46 \times 0,05 / 100 = 65,07 \text{ тис. грн.}$$

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 3,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **36** 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-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$130148,4 \times 7 / 100 = 9110,38 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 13. При проектуванні ТОВ «Meat House» використання кредиту не планується.

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності

ТОВ «Meat House» на 2026 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Додаток М	130148,40
2	Рівень торгівельної націнки, %	Табл. 3.4	150
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	57908,80
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	57843,73
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	65,07
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	72239,60
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	33319,69
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	38919,9
7	Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3}/\text{ст.1}) \cdot 100$	44,49
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	60029,47
9	Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1}-\text{ст.8}) \cdot 100 / \text{ст.8}$	116,81
10	Рентабельність товарообігу	$\text{ст.6} \cdot 100 / \text{ст.1}$	29,90

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

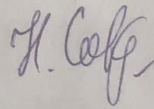
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття **Лучак Ю.** «ТЕХНОЛОГІЯ БЕЗЛАКТОЗНОГО ДЖЕЛАТО ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ВИКОРИСТАННЯМ РАСОJET» (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

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

План благоустрою території М 1:500

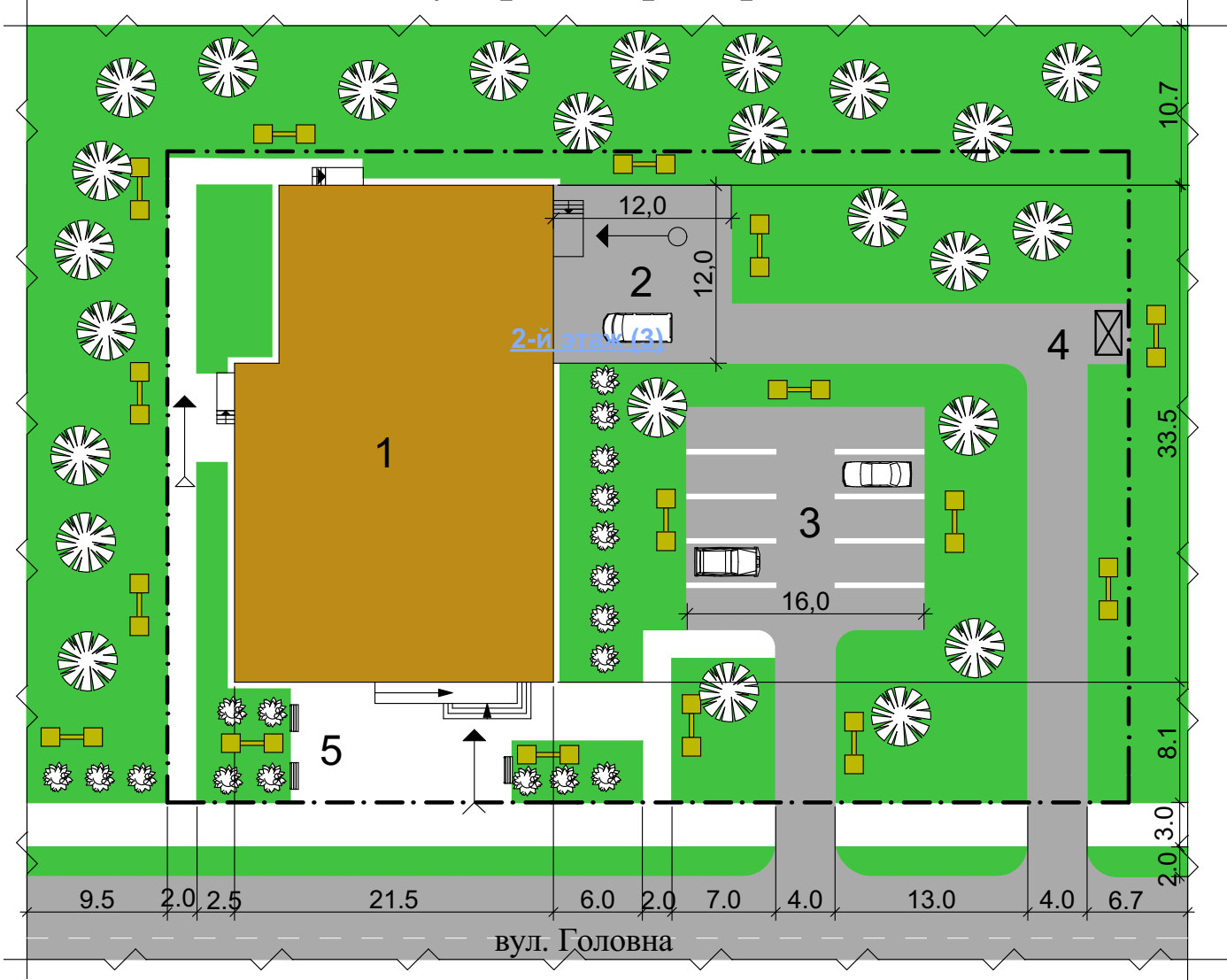
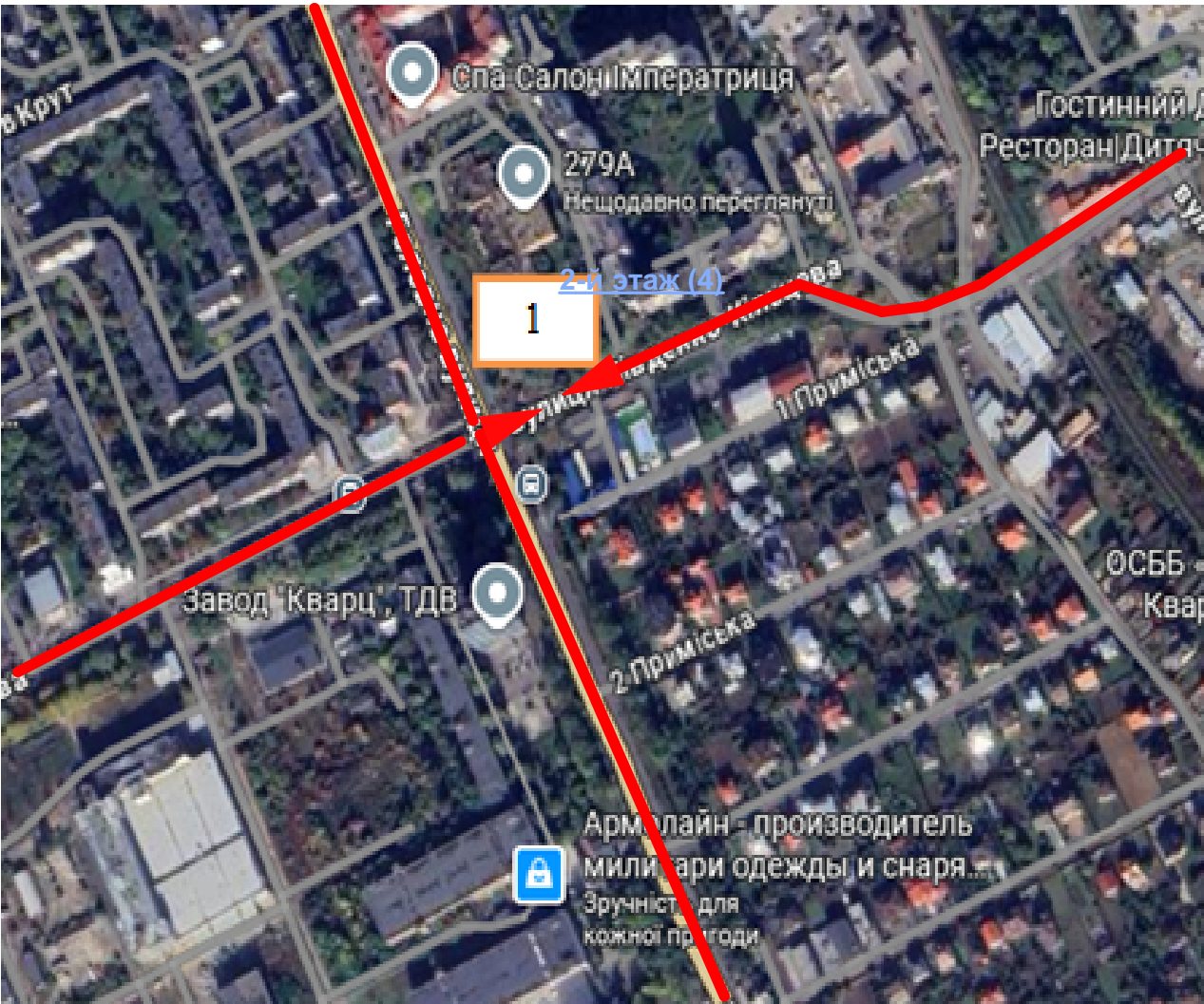


Схема проїзду М 1:2000



Умовні позначення

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

Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою

№п/п	Найменування	Примітка
1	Заклад що проєктується	Гастро-ресторан на 80 місць
2	Розворотний майданчик	12x12 метрів
3	Автомобільна стоянка	10 місць, 240 кв. м
4	Майданчик сміттєзбірників	На відстані 25 метрів
5	Доріжка для прогулянок	Асфальтна
6	Майданчик для відпочинку відвідувачів	12 кв. м

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-12 д.ф.н. КР ГЧ				
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій заморожених десертів				
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Гастро-ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів	
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.			Керівник		ДП		2	4
Розробив		Лучак Ю.М.				План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ		Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		

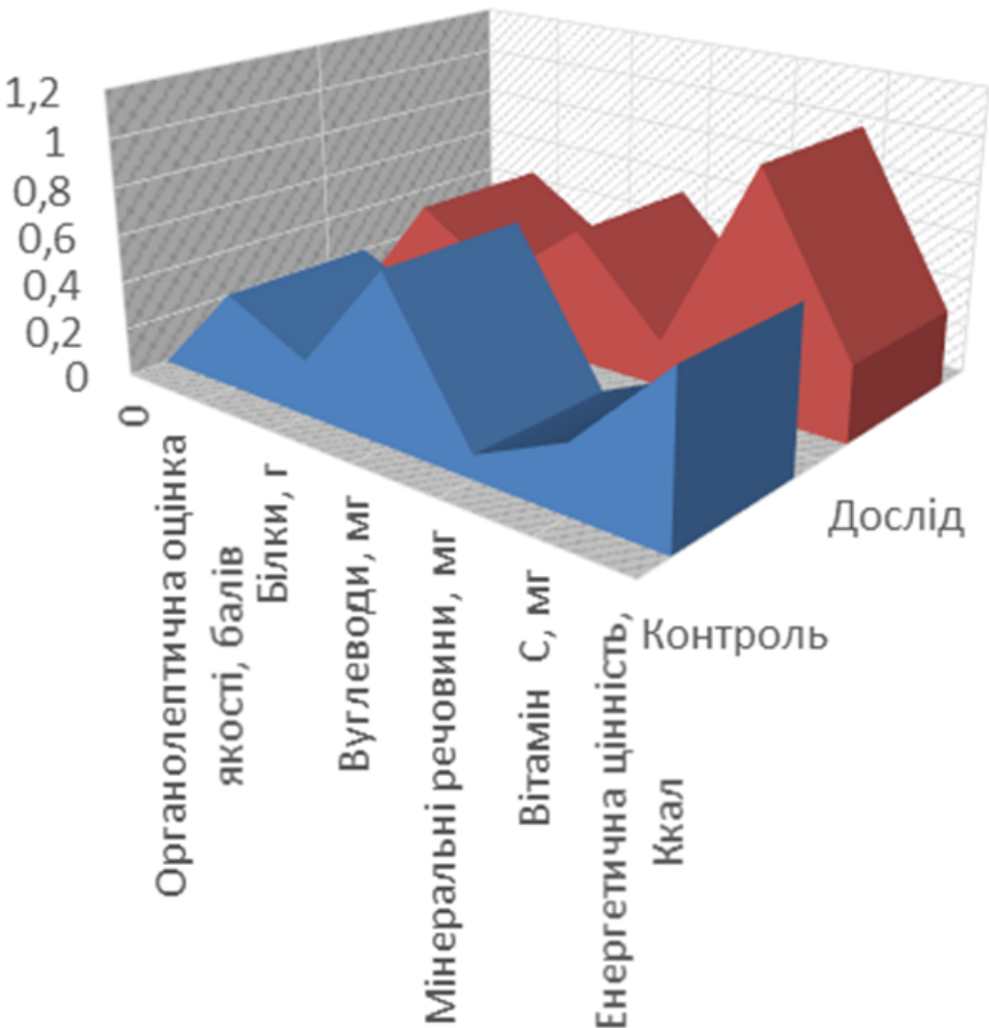
Хімічний склад джелато «Вершкове» та джелато безлактозне «Вершково-морквяне»

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	2,31	2,66	+0,35	15,15%
Жир, г	9,29	7,13	-2,16	-23,25%
Вуглеводи, г	14,12	5,7	-8,42	-59,63%
Харчові волокна, г	0,18	0,38	+0,2	111,11%
Мінеральні речовини				
Калій, мг	105,01	139,51	+34,5	32,85%
Фосфор, мг	63,04	71,0	+7,96	12,63%
Кальцій, мг	84,12	92,1	+7,98	9,49%
Магній, мг	9,42	14,16	+4,74	50,32%
Натрій, мг	34,15	39,09	+4,94	14,47%
Цинк, мг	0,241	0,216	-0,025	-10,37%
Залізо, мг	0,11	0,197	+0,087	79,09%
Вітаміни				
Вітамін В ₁ , мг	0,021	0,037	+0,016	76,19%
Вітамін В ₂ , мг	0,066	0,114	+0,048	72,73%
Вітамін В ₄ , мг	19,39	20,82	+1,43	7,37%
Вітамін В ₅ , мг	0,226	0,312	+0,086	38,05%
Вітамін В ₆ , мг	0,026	0,061	+0,035	134,62%
Вітамін В ₉ , мкг	3,46	6,64	+3,18	91,91%
Вітамін В ₁₂ , мг	0,264	0,276	+0,012	4,55%
Вітамін С, мг	0,28	1,01	+0,73	260,71%
Вітамін К, мкг	0,69	1,42	+0,73	105,80%
Вітамін А, мкг	61,56	95,475	+33,915	55,09%
Енергетична цінність, Ккал	68,08	32,59	-35,49	-52,13%

Комплексний показник якості джелато безлактозне «Вершково-морквяне»

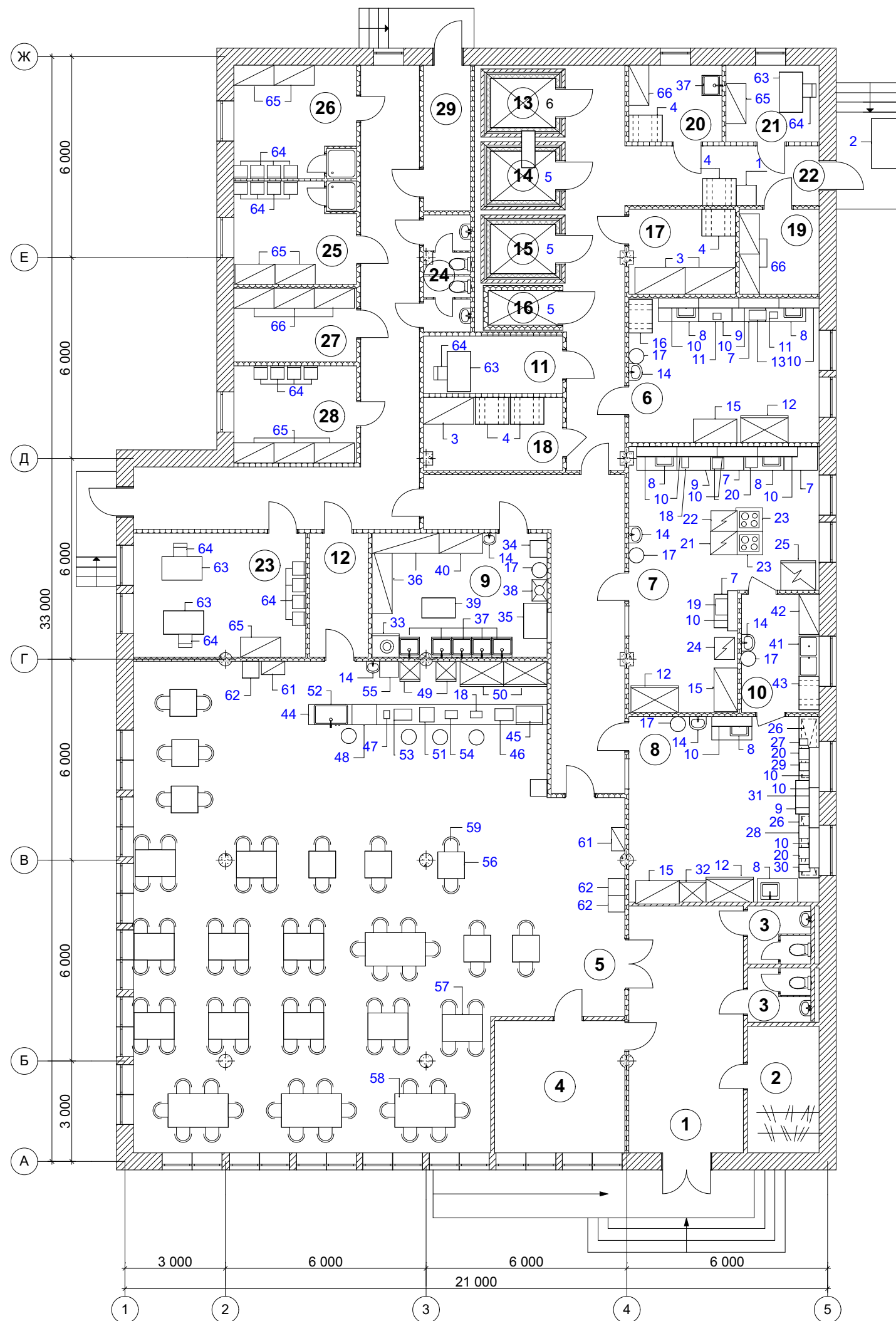
Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості, балів	0,2	4,96	5,0
Білки, г	0,2	2,31	2,66
Вуглеводи, мг	0,2	14,12	5,7
Мінеральні речовини, мг	0,1	0,1	0,194
Вітамін С, мг	0,1	0,28	1,01
Енергетична цінність, Ккал	0,2	68,08	32,59
Разом	1,0		

Кпя, од



Модель якості джелато «Вершкове» із еритритолом, волоським горіхом та гарбузовим пюре

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-12 д.ф.н. КР ГЧ						
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій заморожених десертів						
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Гастро-ресторан на 80 місць				Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.			ДП					1	4	
Керівник		Кравченко М.Ф.										
						Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій				Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Лучак Ю.М.										



Експлікація приміщень

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м²
1	Вестибюль	32
2	Гардероб	8
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Аванзала	15
5	Зала ресторану з барною зоною	189
6	Доготівельний цех	20
7	Гарячий цех	33
8	Холодний цех	26
9	Мийна столового посуду та сервізна	19
10	Мийна кухонного посуду	7
11	Приміщення завідуючого виробництвом	6
12	Підсобне приміщення бару	5
13	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясних н/ф	5,7
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	5,7
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	5,7
16	Низькотемпературна камера	1,85
17	Комора сухих продуктів	8
18	Комора вино-горілчаних напоїв	7
19	Комора інвентарю	5
20	Комора та мийна тари	5
21	Приміщення комірника	6
22	Завантажувальна	8
23	Офісне приміщення	18
24	Санвузли для персоналу	4
25	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
26	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
27	Білизняна	6
28	Приміщення персоналу	10
29	Теплопункт	6

Примітка: аркуш 3 дивитися з аркушем 4

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-12 д.ф.н. КР ГЧ				
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій заморожених десертів				
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата					
						Гастро-ресторан на 80 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.						ДП	3	4
Керівник		Кравченко М.Ф.				План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання (М 1:100)		Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Лучак Ю.М.								

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування статкування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Ваги товарні	У IP65	600х600	1
2	Візок вантажний	GASTROLINE ТПС	1500х800	1
3	Стелаж	GASTROLINE, СТК	1500х800	3
4	Підтоварник	GASTROLINE, ПТ	1000х800	5
5	Охолоджувальні камери	Tehma KX-10,8	3160х1800	3
6	Низькотемпературна камера	Polair KXH 2,94	1360х1360	1
7	Виробничий стіл	GASTROLINE СВ	1000х700	4
8	Виробничий стіл з мийною ванною	GASTROLINE СзВМ	1200х700	6
9	Виробничий стіл під устаткування	GASTROLINE СВ	1000х700	3
10	Полиця навісна	GASTROLINE, ПН	1000х300	13
11	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	241х192	2
12	Холодильна шафа	JUKA VD140M INOX	1412х892	3
13	Овочерізка	Hurakan HKN-FNT	295х500	1
14	Раковина для миття рук	GASTROLINE, РМ	400х350	6
15	Стелаж виробничий	GASTROLINE, СтВ	1300х700	3
16	Підтоварник	GASTROLINE, ПТ	1000х700	1
17	Бачок для відходів	GASTROLINE, Б-21	Ф 450 мм	5
18	Блендер	APACH ABL2	350х200	2
19	Мікрохвильова піч	Panasonic NN	482х360	1
20	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	345х327	4
21	Гриль лавовий	APACH CHEF LINE	800х700	1
22	Хоспер	HJX-PRO-S80	615х778	1
23	Плита індукційна	APACH CHEF LINE	800х700	2
24	Фритюрниця	RM Gastro FE 61	600х660	1
25	Пароконвектомат	APACH CHEF LINE	960х800	1
26	Стіл охолоджувальний	TF03MID60AL	1910х600	2
27	Блендер	HBH455CE	165х229	1
28	Слайсер	RGV Lusso 300SL	450х378	1
29	Соковижималка для овочів та фруктів	Hurakan HKN-CFV90	240х350	1
30	Соковижималка для цитрусових	Hurakan HKN-SPM	330х215	1
31	Універсальна кухонна машина	FT30-955	550х350	1
32	Морозильна шафа	ND70M Juka	700х890	1
33	Машина для миття посуду	BY.1000 GOODER	750х850	1
34	Водонагрівач	Bartscher 200063	500х507	1
35	Стіл для збирання залишків їжі	GASTROLINE, СО	1000х600	1
36	Шафа для посуду	GASTROLINE, ШП	2000х600	2
37	Ванна мийна	GASTROLINE DVG	600х600	6
38	Утилізатор відходів	GASTROLINE, У-240	420х610	1
39	Стіл для чистого посуду	GASTROLINE, СВ	1000х600	1
40	Стелаж	GASTROLINE, СТК	1300х600	1
41	Мийна ванна двосекційна	GASTROLINE, ВМ	1200х600	1

№ п/п	Найменування статкування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
42	Стелаж виробничий	GASTROLINE, СтВ	1200х600	2
43	Підтоварник	GASTROLINE, ПТ	1000х600	1
44	Барна стійка	«Gerasimovgallery»	8000х600	1
45	Кавоварка	APPIA Life 2GR S	784х544	1
46	Електро чайник	Electrolux E7K	355х545	1
47	Льодоподрібнювач	4 ICE 135023	172х240	1
48	Льодогенератор	B-QUBE ACB640	735х603	1
49	Шафа винна	Sirman, COLLI	600х600	2
50	Холодильна шафа для напоїв	WHIRLPOOL ADN	1300х755	2
51	Сокоохолоджувач	Remta ST12	435х440	1
52	Ванна барна	GASTROLINE, BT	1000х600	1
53	Барний комбайн	Fimar TFF3P	530х330	1
54	Соковижималка	Fimar CFV30	240х370	1
55	Бак для відходів	GASTROLINE	480х560	1
56	Стіл двомісний		800х800	8
57	Стіл чотирьохмісний		1200х400	10
58	Стіл 6-місний		1800х1000	4
59	Стільці ресторанні		400х400	80
60	Стільці барні		Ф 400 мм	4
61	Сервант		700х400	2
62	Стіл підсобний		500х500	4
63	Стіл		1200х600	4
64	Стілець		400х400	20
65	Шафа для одягу		1200х600	9
66	Шафа для інвентарю		1200х600	6

Примітка: аркуш 4 дивитися з аркушем 3

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-12 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій заморожених десертів			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Гастро-ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.		Паламарек К.В.			Специфікація устаткування		ДП	4	4
Керівник		Кравченко М.Ф.							
Розробив		Лучак Ю.М.				Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу			