

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Проект кафе-пекарні із впровадженням інноваційних технологій
хлібобулочних виробів на заквасці»

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

Волощука
Валентина
Дмитрівна

Науковий керівник
к.т.н., доцент

Романовська Ольга
Леонідівна

Завідувач кафедри
к.т.н., доцент

Паламарек Каріна
Вікторівна

Чернівці 2025

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Волощуку Валентину Дмитровичу**
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

**Проект кафе-пекарні із впровадженням інноваційних технологій
хлібобулочних виробів на заквасці**

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: розробка проекту кафе-пекарні, що спеціалізується на виробництві хлібобулочних виробів, виготовлених за допомогою інноваційних технологій на заквасці

Об'єкт дослідження: технологія житнього хліба на заквасці з борошном амаранту та насіння льону

Предмет дослідження: кафе-пекарня на 70 місць, хліб «Житній» на заквасці, борошно амаранту, насіння льону, хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис	
		Завдання видав	Завдання виконав
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація	Романовська О. Л.		
2. Архітектура. Дизайн	Романовська О. Л.		
3. Управління. Економіка	Романовська О. Л.		

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	19.09.2025
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	25.09.2025	25.09.2025
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	14.10 – 21.10.2025	21.10.2025
4	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	22.10 – 23.10.2025	23.10.2025
5	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	24.10 – 27.10.2025	27.10.2025
6	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	28.10 – 04.11.2025	04.11.2025
7	Висновки	05.11 – 09.11.2025	09.11.2025
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку на академічний плагіат	10.11 – 23.11.2025	23.11.2025
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	15 – 16.12.2025	

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

Керівник кваліфікаційної роботи

Завдання прийняв до виконання

студент

Ольга РОМАНОВСЬКА

Валентин ВОЛОЩУК

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота присвячена актуальній темі, що має важливе практичне значення для розвитку ресторанного господарства та впровадження інноваційних технологій у виробництві хлібобулочних виробів. Автором розроблено проєкт кафе-пекарні на 70 місць, який базується на використанні заквасок природного бродіння, борошна амаранту та насіння льону.

Робота відзначається логічною структурою, чіткістю викладення матеріалу, науковою обґрунтованістю і практичною спрямованістю. Висвітлено сучасні тенденції у технології хлібобулочних виробів, подано техніко-технологічні розрахунки, схеми виробничих процесів, економічні показники та дизайнерське рішення кафе-пекарні.

Автор проявив високий рівень фахової підготовки, самостійність, аналітичне мислення та творчий підхід до вирішення поставлених завдань. Робота відповідає вимогам до кваліфікаційних досліджень ОС «магістр» і може бути допущена до захисту.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача (ки) Волощука Валентина Дмитровича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

«____» _____ 20__ р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента Волощука Валентина Дмитровича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Проект кафе-пекарні із впровадженням інноваційних технологій хлібобулочних виробів на заквасці

Керівник роботи: Романовська Ольга Леонідівна

Термін захисту «__» _____ 2025 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

На основі проведених маркетингових досліджень, які були проведені в місті Чернівці, буде спроектовано кафе-пекарню «Tarte & Baguette» на 70 місць, яка спеціалізуватиметься на виробництві та реалізації хлібобулочних виробів та страв французької кухні. Розроблено логотип та слоган проєктованого закладу.

На основі проведеного аналізу літературних джерел, досліджено, обґрунтовано та впроваджено технологію житнього хліба на заквасці з використанням борошна з насіння амаранту та насіння льону, що сприяє не лише підвищенню його органолептичних властивостей, але й істотному збагаченню харчової цінності.

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

Випускний кваліфікаційний проєкт викладений на 70 сторінках пояснювальної записки та містить 30 таблиць, 3 рисунка, 13 додатків. Графічний матеріал представлений на 4 аркушах.

Ключові слова: кафе-пекарня, хліб «Житній» на заквасці, борошно амаранту, насіння льону, хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону, організаційна структура, схема технологічного процесу.

The summary

Based on the marketing research conducted in the city of Chernivtsi, a 70-seat cafe-bakery “Tarte & Baguette” will be designed, which will specialize in the production and sale of bakery products and French cuisine. The logo and slogan of the designed establishment have been developed.

Based on the analysis of literary sources, the technology of sourdough rye bread using amaranth seed flour and flax seeds has been researched, substantiated and implemented, which contributes not only to the improvement of its organoleptic properties, but also to the significant enrichment of nutritional value.

The organizational structure, spatial planning, engineering and construction solutions have been developed, the cost of construction has been calculated. A consolidated annual plan for the results of the cafe-bakery's economic activities has been developed. An assessment of capital investments and the return on investment project has been carried out.

The final qualification project is presented on 70 pages of the explanatory note and contains 30 tables, 3 figures, 13 appendices. The graphic material is presented on 4 sheets.

Keywords: cafe-bakery, sourdough "Rye" bread, amaranth flour, flax seeds, "Rye-amaranth" bread with flax seeds, organizational structure, technological process diagram.

ЗМІСТ

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

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасний ринок закладів харчування в Україні дедалі активніше тяжіє до формату кафе-пекарень — місць, де ранковий аромат свіжоспеченого хліба, хрустких круасанів і ніжних тартів формує унікальну атмосферу комфорту та гостинності. У центрі цього формату — хлібобулочні вироби, що стають не тільки основою асортименту, а й головним чинником привабливості для гостей, які цінують натуральність, свіжість і високу якість продукції.

Французька пекарська традиція, відома своєю майстерністю та точністю технологічних процесів, особливо яскраво розкривається у виробництві хлібобулочних виробів: від класичних багетів і бриошів до знаменитих круасанів, що вирізняються шаруватою текстурою та делікатним смаком. Не менш важливою складовою є тарти — десерти та закусочні варіанти, у яких поєднуються хрустка основа, вишукані начинки й характерний французький підхід до поєднання смаків.

Попит на якісну ремісничу випічку зростає, і саме це робить проєктування кафе-пекарні особливо актуальним. Заклад, що спеціалізується на випіканні різноманітних хлібобулочних виробів, круасанів і тартів, потребує продуманих технологічних рішень, чіткої організації виробництва та ретельного добору обладнання. Такий формат вимагає не лише забезпечення високої швидкості обслуговування, але й створення умов, за яких продукція випікається безпосередньо протягом дня, підтримуючи відчуття свіжості та преміальної якості.

В кваліфікаційній роботі передбачено проєктування кафе-пекарні «Tarte & Baguette» у місті Чернівці — закладу, де гості матимуть можливість скуштувати свіжоспечені хлібобулочні вироби, хрусткі круасани та вишукані тарти, оцінюючи якість, смак і атмосферу, притаманну класичним французьким пекарням.

Об’єкт дослідження: технологія житнього хліба на заквасці з борошном амаранту та насіння льону

Мета кваліфікаційної роботи: розробка проекту кафе-пекарні, що спеціалізується на виробництві хлібобулочних виробів, виготовлених за допомогою інноваційних технологій на заквасці

Об’єкт дослідження: кафе-пекарня на 70 місць, хліб «Житній» на заквасці, борошно амаранту, насіння льону, хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону.

Практична реалізація. В результаті проведених робіт розроблено проект кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць у м. Чернівці по вул. Ольги Гузар 1а, який може бути використаний при реальному будівництві.

У кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць розроблено та впроваджено сучасні технології виробництва хлібобулочних виробів на натуральній заквасці із використанням борошна з насіння амаранту та подрібненого насіння льону. Застосування таких інгредієнтів не лише покращує органолептичні показники продукції, але й суттєво підвищує її харчову цінність.

Поєднання житнього борошна з амарантовим та лляним борошном дозволяє отримати хлібобулочні вироби функціонального призначення. Такі продукти можуть розглядатися не лише як традиційна випічка, але й як елемент профілактичного харчування. Регулярне вживання виробів із цієї сировини сприяє зміцненню імунної системи, зниженню ризику серцево-судинних захворювань завдяки нормалізації рівня холестерину, покращенню вуглеводного обміну та підтриманню стабільного рівня глюкози в крові.

Крім того, підвищений вміст рослинних волокон позитивно впливає на роботу травної системи та сприяє формуванню здорової мікробіоти кишечника, що підсилює оздоровчі властивості продукції кафе-пекарні.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства в Україні характеризується активним упровадженням інноваційних концепцій підприємств харчування, спрямованих на задоволення зростаючих вимог споживачів до якості, автентичності та різноманітності страв. У цьому контексті особливу актуальність набуває створення закладів, які відтворюють національні гастрономічні традиції різних країн світу.

Одним із перспективних напрямів є проектування кафе-пекарні з французькою кухнею у місті Чернівці, що має значний туристичний потенціал, розвинену інфраструктуру та споживчу аудиторію з високим рівнем зацікавленості у продуктах преміального сегмента.

Хліб у Франції займає особливе місце у структурі харчування населення та є елементом культурної ідентичності нації. Згідно з історичними даними, французький багет сформувався як окремий вид хлібобулочного виробу ще у XIX столітті, а його рецептура і технологія були офіційно закріплені у 1993 році у так званому «Декреті про хліб» (Décret Pain). Відповідно до цього нормативного документа, класичний багет повинен виготовлятися виключно з натуральних інгредієнтів — пшеничного борошна, води, солі та дріжджів — без використання консервантів, підсилювачів смаку або заморожених напівфабрикатів. Серед основних характеристик виробу — довга і тонка форма (приблизна довжина 65 см, ширина 5–6 см, висота 3–4 см), хрустка скоринка, м'яка пориста структура м'якушки та характерний аромат свіжої випічки. У 2022 році традиція виготовлення французького багета була включена до списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО, що підтверджує його виняткову гастрономічну цінність.

На сучасному етапі розвитку ресторанного ринку України французька випічка набула популярності завдяки своїм органолептичним властивостям,

високій якості та асоціації з європейськими стандартами харчування. Проте у місті Чернівці частка пекарень, які спеціалізуються саме на výroбах французької кухні, залишається обмеженою. Аналіз ринку свідчить про наявність декількох підприємств, що частково відтворюють французькі технології випікання, зокрема «Marzipan Bakery», «Flash Bake», «S.M. Boulangerie», міні-пекарня «Бріюш», «Сито». У цих закладах реалізується асортимент європейської випічки, включаючи круасани та вироби на натуральних заквасках. Проте відсутні підприємства, які здійснюють повний цикл виготовлення багета та інших хлібобулочних виробів відповідно до вимог французького законодавства та збереження автентичності рецептури. Це свідчить про наявність ринкової ніші для спеціалізованої кафе-пекарні французького типу.

Також, слід зауважити доцільність проектування такого типу закладу згідно наступних чинників:

- соціально-економічні передумови: стабільний попит на хлібобулочну продукцію та підвищення інтересу населення до автентичної випічки європейського зразка;
- культурно-туристичний потенціал: м. Чернівці є туристичним центром із багатою архітектурною спадщиною, тому створення кафе-пекарні з французькою кухнею сприятиме розширенню туристичної пропозиції та розвитку гастрономічного туризму;
- інноваційність концепції: поєднання традиційної технології випікання з сучасним підходом до обслуговування дозволяє сформувати конкурентоспроможну модель бізнесу;
- маркетингові переваги: французька випічка асоціюється з високою якістю та естетикою, що створює можливість позиціонування продукції у преміальному сегменті ринку;
- стійкість попиту: хлібобулочні вироби залишаються базовим продуктом споживання, що забезпечує стабільність фінансових показників підприємства.

Таким чином, проектування кафе-пекарні з французькою кухнею у місті Чернівці є економічно обґрунтованим та соціально доцільним. Реалізація даного проекту сприятиме розвитку місцевої інфраструктури громадського харчування, підвищенню рівня гастрономічної культури населення та збагаченню туристичного потенціалу регіону. У перспективі такий заклад може стати прикладом інтеграції європейських технологічних традицій у національний ресторанний простір, демонструючи синтез якості, автентичності та інноваційності.

Для проектування кафе-пекарні обрано локацію, яка розташована поряд із стадіоном «Буковина», парком імені Шевченка, по вул. Ольги Гузар 1а (рис.1.1).

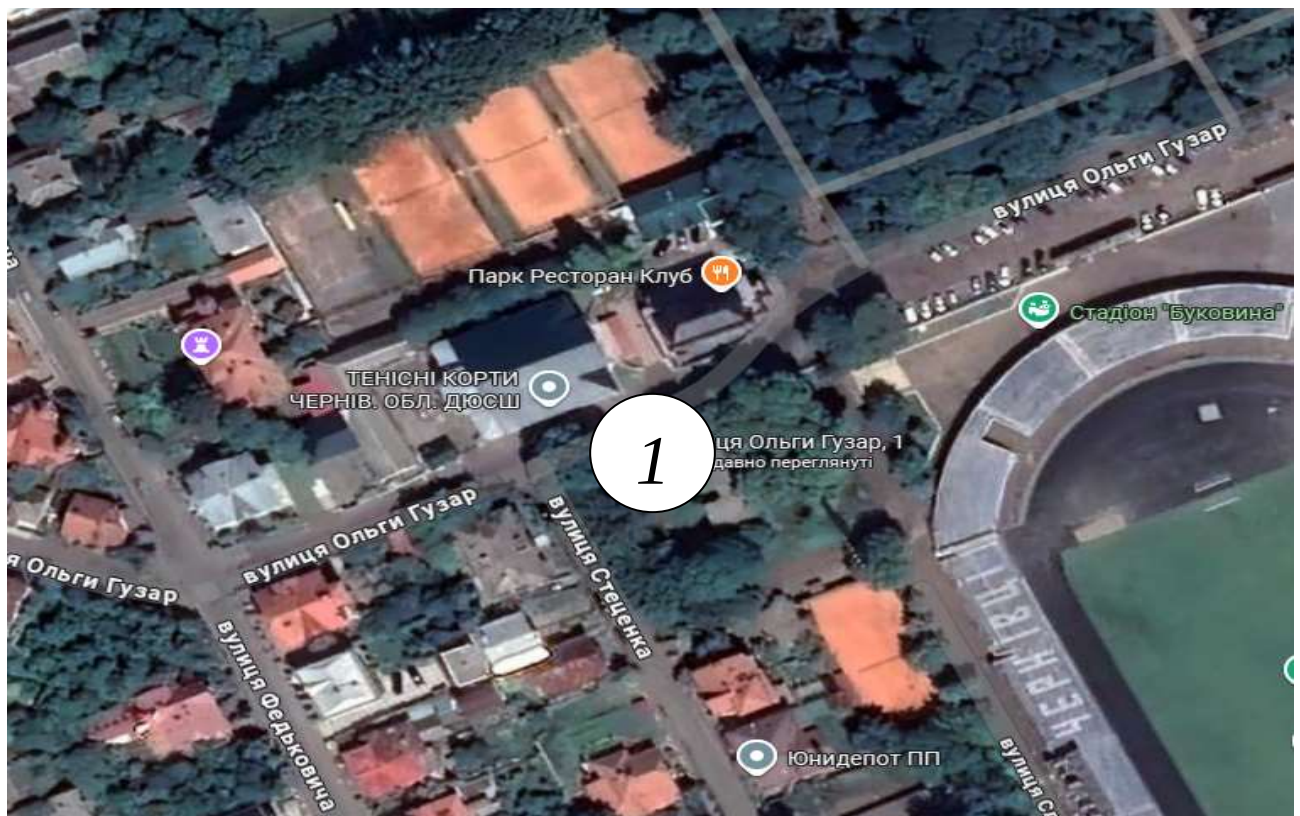


Рис.1.1. Місце проектування кафе-пекарні у м. Чернівці по вул. Ольги Гузар 1а
1 – проєктована кафе-пекарня

Аналізуючи ринок закладів ресторанного господарства в радіусі 2 км, приходимо до висновку про відсутність будь-яких закладів, які б спеціалізувались на виробництві та реалізації хлібобулочних виробів та страв французької кухні.

Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства

Для проєктованої кафе-пекарні обрано назву - «Tarte & Baguette», яка є концептуально обґрунтованою та відображає основний напрям діяльності проєктованого підприємства — виробництво і реалізацію виробів французької кухні. Обрана назва поєднує два ключові терміни, що символізують традиції французької пекарської та кондитерської культури: *tarte* (фр. — тарт, відкритий пиріг) і *baguette* (фр. — багет, класичний французький хліб).

Слово «Tarte» у французькій гастрономії асоціюється з домашньою випічкою, автентичністю, ручною працею пекаря та використанням натуральних інгредієнтів. Цей продукт часто символізує затишок, гостинність та гармонію смаку. Включення цього елемента до назви підкреслює десертну складову асортименту кафе-пекарні, орієнтовану на виробництво солодких і солоних тартів із сезонними фруктами, ягодами, сиром або овочевими начинками.

«Baguette» у свою чергу відображає хлібопекарський напрям діяльності підприємства. Багет є не лише найвідомішим представником французької випічки, а й національним символом Франції, визнаним ЮНЕСКО елементом нематеріальної культурної спадщини людства. Його згадка в назві покликана асоціювати заклад із високими стандартами якості, традиційними технологіями виготовлення та справжньою французькою автентичністю.

Поєднання двох ключових понять — «Tarte» і «Baguette» — створює цілісну та логічну концепцію бренду, що відображає подвійний напрям діяльності підприємства: виробництво пекарської та кондитерської продукції за класичними французькими рецептами. Така назва є лаконічною, легко запам'ятовується та має позитивне емоційне забарвлення, що відповідає принципам формування сучасної брендової ідентичності у сфері ресторанного господарства.

Крім того, використання оригінальної французької лексики у назві підсилює відчуття автентичності, надає закладу іміджу європейського формату та підкреслює його орієнтацію на якість і традицію. Назва «Tarte & Baguette» відображає не лише асортиментну політику підприємства, а й його філософію —

гармонійне поєднання класичних французьких технологій із сучасною концепцією комфортного міського кафе.

Логотип проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» наводимо у вигляді рисунку 1.2.



Рис.1.2. Логотип кафе-пекарні «Tarte & Baguette»

Для проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» обрано слоган - «Смак Франції у серці Чернівців», який відображає ідею поєднання класичних французьких технологій випікання з культурно-туристичним потенціалом міста. Слоган підкреслює головну місію закладу — ознайомлення відвідувачів із автентичними традиціями французької пекарської культури через якісну продукцію, приємну атмосферу та вишукану подачу. Він легко запам'ятовується, має позитивне емоційне забарвлення і сприяє формуванню впізнаваності бренду.

Концептуальне меню

Меню кафе-пекарні «Tarte & Baguette» розроблене відповідно до концепції сучасного французького гастрономічного закладу, що поєднує традиції класичної європейської випічки та актуальні тенденції здорового харчування. Основна ідея меню полягає у створенні гармонійного поєднання хлібобулочних виробів власного виробництва, тартів, круасанів, салатів та десертів з використанням високоякісної сировини, натуральних інгредієнтів та елементів креативної подачі.

Група **холодних страв та закусок** проєктованої кафе-пекарні представлена легкими, збалансованими за складом і поживною цінністю стравами на основі риби, морепродуктів, м'яса телятини та свіжих овочів. Асортимент включає класичні позиції французької кухні, такі як: салат «Нісуаз», салат «Lyonnaise», салат «Pommes de Terre», а також авторські варіації з авокадо, морепродуктами та діжонською гірчицею.

Тарти. Асортимент тартів становить концептуальне ядро меню кафе-пекарні. Вироби представлені у широкому діапазоні смакових поєднань — від класичних комбінацій - шинка та сиру «Чеддер» до вишуканих варіантів із морським гребінцем, лососем, фетою, броколі чи шпинатом. Різноманіття начинок забезпечує можливість задоволення як традиційних, так і сучасних гастрономічних уподобань споживачів.

Круасани. Розділ меню з круасанами є відображенням ідентичності закладу, як пекарні французького формату. Круасани пропонуються, як у класичних поєднаннях (з прошуто, моцарелою, лососем), так і у вегетаріанських варіантах (з авокадо, шпинатом, броколі). Такий асортимент відповідає сучасним тенденціям гастрономічної інклюзивності, дозволяючи задовольнити потреби різних категорій споживачів. Вироби вирізняються ніжною текстурою, свіжістю та ароматом, що створює впізнаваний образ кафе-пекарні з вираженим французьким акцентом.

Хлібобулочні вироби. Асортимент хлібобулочних виробів у меню кафе-

пекарні «Tarte & Baguette» представлений у широкій палітрі: пшеничні, житні, пшенично-житні, зернові та гречані. Особливу увагу приділено традиційним французьким рецептурам — «Baguette Tradition», «Pain de Campagne», «Pain de Seigle», «Fougasse». Застосування заквасок, бездріжджових технологій і використання цільнозернового борошна відповідає сучасним принципам здорового харчування та ремісничого хлібопечення. Такий підхід підкреслює автентичність закладу і формує його унікальну кулінарну ідентичність.

Десерти. Десертна карта покликана підкреслити атмосферу французького кафе та створити повноцінне гастрономічне завершення трапези. У ній представлені класичні французькі десерти — «Crêpes Suzette», шоколадний фондан, тарт із фруктами, бріюш із сиром «Брі» та ягодами. Використання натуральних компонентів — ягід, фруктів, горіхів — у поєднанні з авторською подачею забезпечує унікальність кожної позиції меню.

Напої. Напої у меню кафе-пекарні «Tarte & Baguette» представлені в широкому асортименті — від класичних гарячих напоїв (кава, чай, гарячий шоколад) до охолоджувальних і алкогольних варіантів. Особливе місце посідає кава власного обсмаження, чайні композиції преміум-класу та авторські кавові коктейлі. Алкогольна карта орієнтована на французьку культуру споживання, включає вермути, лікери, коньяки, вина та шампанське провідних французьких брендів, що підкреслює статусність і гастрономічну спрямованість закладу.

Загалом, асортимент меню кафе-пекарні «Tarte & Baguette» демонструє гармонійне поєднання традицій французької гастрономії з сучасними кулінарними тенденціями. Він орієнтований на споживачів, які цінують автентичність, якість та витонченість смакових поєднань, що формує стійкий імідж закладу як сучасного простору французької кулінарної культури.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» витримано в стилі французького Провансу, що гармонійно поєднує затишок, природність і

вишукану простоту. Такий дизайн формує атмосферу спокою та легкості, дозволяючи відвідувачам зануритися у справжню французьку атмосферу маленького європейського містечка.

Основою колористичної гами є пастельні відтінки білого, бежевого, лавандового та ніжно-блакитного кольорів, які створюють відчуття свіжості й чистоти. Стіни оздоблені декоративною штукатуркою з ефектом старіння та натуральним деревом, що підкреслює автентичність стилю. Акценти у вигляді керамічних панно, букетів сухих трав, мініатюрних полиць із випічкою та посудом ручної роботи формують теплу домашню ауру.

Меблі виконані з натурального дерева світлих порід, із легким патинуванням, характерним для прованського стилю.

Особливу роль відіграє освітлення: м'яке тепле світло ламп у плетених або металевих абажурах, розташованих над кожним столиком, надає приміщенню особливої чарівності. Для декору використовуються текстильні елементи з натуральних тканин — лляні серветки, фіранки з легкого батисту, декоративні подушки з квітковими орнаментами.

Деталі інтер'єру — вінтажний годинник, ковані елементи, кошики з багетами, етикетки з назвами хлібів французькою мовою — підсилюють ідентичність бренду та створюють візуальну асоціацію з автентичними французькими пекарнями.

У музичному супроводі переважають легкі французькі шансоні та джазові композиції, що доповнюють атмосферу спокою та насолоди. Загалом, інтер'єр кафе-пекарні «Tarte & Baguette» є втіленням гармонії, елегантності та домашнього тепла, що спонукає відвідувачів повертатися знову.

Висновки

З метою забезпечення мешканців та гостей міста Чернівці свіжовипеченими хлібобулочними й кондитерськими виробами високої якості, а також стравами автентичної французької кухні, передбачається проєктування сучасного закладу

ресторанного господарства — кафе-пекарні «Tarte & Baguette». Заклад розрахований на 70 посадкових місць і функціонуватиме в зручному для відвідувачів режимі — з 10:00 до 22:00, за адресою: м. Чернівці, вул. Ольги Гузар, 1а. Концепцію кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Концепція проектованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 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)	Ольги Гузар, 1а
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень ділової активності. Велика кількість житлових будинків, зон відпочинку
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	150 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності кафе-пекарні – заклади відсутні
Неймінг	
Тип закладу	Кафе-пекарня
Неймінг	«Tarte & Baguette»
Логотип	
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент хлібобулочних, кондитерських виробів, страв і напоїв французької кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	

Стиль дизайну	Прованс
Фірмові кольори	відтінки білого, бежевого, лавандового та ніжно-блакитного кольорів
Фірмові атрибути, атмосфера	Деталі інтер'єру — вінтажний годинник, ковані елементи, кошики з багетами, етикетки з назвами хлібів французькою мовою. Текстильні елементи з натуральних тканин — лляні серветки, фіранки з легкого батисту, декоративні подушки з квітковими орнаментами
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Організація дозвілля, замовлення он-лайн
Режим роботи	Щоденно з 10:00 до 22:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 70 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	4,6 разів

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Хліб та хлібобулочні вироби є традиційною та важливою частиною раціону, забезпечуючи значну частку добової енергії людини. Основне їхнє значення полягає у високому вмісті вуглеводів, які представлені крохмалем і харчовими волокнами, що підтримують енергетичний баланс і функціонування травної системи.

Вони також містять рослинні білки, вітаміни групи В та мінеральні речовини (Залізо, Магній, Цинк, Фосфор), що беруть участь у кровотворенні, роботі нервової системи й метаболізмі. Особливо цінними є вироби з цільнозернового борошна та на заквасці, оскільки вони мають підвищений вміст біоактивних сполук, кращу біодоступність мінералів і нижчий глікемічний індекс.

Таким чином, хлібобулочні вироби не лише виконують енергетичну функцію, але й сприяють профілактиці порушень травлення, дефіциту мікронутрієнтів та формуванню раціонального харчування.

Традиційний хліб, виготовлений на дріжджах, характеризується відносно швидким процесом бродіння, високим глікемічним індексом та значним вмістом фітинової кислоти, яка знижує біодоступність мінералів. Крім того, у ньому спостерігається нижча засвоюваність білків і вуглеводів, що обмежує його харчову та біологічну цінність.

На відміну від традиційного хліба, хліб на заквасці має низку суттєвих переваг, адже завдяки участі молочнокислих бактерій і диких дріжджів у процесі ферментації відбувається частковий гідроліз білків і крохмалю, що поліпшує їх засвоєння. Також відзначаємо, що зниження вмісту фітинової кислоти під дією фітаз забезпечує кращу біодоступність кальцію, магнію, заліза та цинку. Крім цього, у такому хлібі утворюються біоактивні сполуки, зокрема пептиди з антиоксидантною, протизапальною та імуномодулюючою дією. Хліб на заквасці також характеризується нижчим глікемічним індексом і довшим терміном зберігання без використання консервантів.

Одним із ключових напрямів сучасних досліджень у хлібопекарській галузі є застосування нетрадиційних видів сировини, які здатні підвищити харчову та функціональну цінність хліба. Серед таких сировинних інгредієнтів активно досліджуються бобові, псевдозернові культури, пророщене зерно, нетипові види борошна, а також побічні продукти харчової промисловості з високим вмістом біоактивних речовин.

Зокрема, італійські науковці досліджували поєднання пшеничного борошна з борошном із нуту, сочевиці та бобів у заквасці. Було встановлено, що таке комбінування сприяє підвищенню рівня вільних амінокислот, посиленню антиоксидантної активності та активності фітаз, а також покращує засвоюваність білка у готовому хлібі.

Rejcz та співавтори у своїх працях вивчали використання ячмінного борошна в заквасці. Їхні дослідження довели, що така сировина підвищує вміст харчових волокон, зокрема β -глюканів та арабіноксиланів, що сприяє зниженню глікемічного індексу та покращенню фізіологічної цінності продукту.

Аргентинські дослідники (Navarro та ін., 2025) зосередили увагу на додаванні пророщеного цільнозернового борошна до закваски. Встановлено, що за таких умов значно підвищується вміст вільних амінокислот, фенольних сполук та антиоксидантна активність тіста. Крім того, пророщене зерно сприяло кращому об'єму хліба, поліпшенню структури м'якушки та утворенню більш вираженого аромату.

Rosa Carbó та колеги досліджували застосування псевдозернових культур — амаранту, гречки та кіноа — у виробництві безглютенового хліба на заквасці. Було встановлено, що такі суміші не лише підвищують вміст білка та мікронутрієнтів, а й сприяють формуванню більш різноманітного мікробного складу закваски, що позитивно впливає на її біотехнологічні властивості.

Цікавими є й дослідження Di Nunzio та ін., які вивчали використання оливкової макухи — побічного продукту виробництва оливкової олії. Додавання цього інгредієнта до хліба збільшувало вміст фенольних сполук, надаючи йому антиоксидантних та протизапальних властивостей.

Karaduman (2023) запропонував застосування біофортифікованого цільнозернового борошна, збагаченого цинком і селеном, у технології закваски. Такий підхід дозволив підвищити вміст цих мінералів у готовому продукті, а також збільшити антиоксидантну активність, проте водночас відзначалося деяке зниження об'єму хліба і підвищення жорсткості м'якушки.

Науковці з Universidad Autónoma de Coahuila (Мексика) досліджували використання нетрадиційних борошен — з якона, зеленого банана та таро. Ці культури містять значну кількість біоактивних сполук: фруктолігосахариди, резистентний крохмаль, поліфеноли, які проявляють пребіотичні, антиоксидантні та потенційно протизапальні властивості. Введення таких інгредієнтів дозволяє створювати хлібобулочні вироби з додатковими функціональними ефектами.

Таким чином, сучасні наукові дослідження підтверджують, що поєднання технології закваски з використанням нетрадиційної сировини дозволяє значно підвищити харчову цінність хлібобулочних виробів. Відбувається збільшення

вмісту білка, незамінних амінокислот, харчових волокон, вітамінів і мінералів, а також біоактивних сполук із антиоксидантними та протизапальними властивостями. Це відкриває перспективу для створення нових видів функціональних хлібів, які поєднують у собі високу поживність, добрі органолептичні властивості та користь для здоров'я.

З метою покращення харчової цінності хлібобулочних виробів на заквасці та розширення асортименту хлібобулочних виробів покращеної харчової цінності, пропонується в їх рецептурі використовувати амарантове борошно та насіння льону, які відзначаються широким спектром позитивних фізико-хімічних характеристик.

Метою досліджень є розроблення інноваційних технологій хлібобулочних виробів на заквасці з використанням борошна з амаранту та насіння льону.

Об'єкт досліджень – технологія житнього хліба на заквасці з борошном амаранту та насіння льону.

Предмет дослідження – хліб «Житній» на заквасці, борошно амаранту, насіння льону, хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону.

Амарантове борошно належить до категорії продуктів функціонального харчування і відзначається винятковим вітамінно-мінеральним комплексом, що істотно перевищує аналогічні показники традиційних представників родини злакових. Його біологічна цінність значно вища, ніж у пшеничного та житнього борошна, що зумовлює ширше застосування у дієтичному та вегетаріанському раціоні.

Ключовою відмінністю амарантового борошна є наявність сквалену — біологічно активної сполуки, що практично відсутня у звичайному борошні злакових культур. Сквален бере участь у регуляції ліпідного обміну, сприяє нормалізації рівня холестерину, нейтралізує дію токсинів і чинить виражену антиоксидантну дію, захищаючи клітини від оксидативного стресу. Це обґрунтовує його важливу профілактичну роль у запобіганні розвитку атеросклерозу, серцево-судинних і метаболічних захворювань.

У порівнянні з пшеничним борошном, яке характеризується високим вмістом вуглеводів та обмеженою кількістю вітамінів групи В і мінералів, амарантове борошно має розширений спектр біологічно активних речовин. До його складу входять вітаміни А, групи В (В₁, В₂, В₅, В₆, В₉, В₁₂), С, D, Е і РР, а також життєво необхідні мінеральні елементи: калій, кальцій, магній, цинк, селен, мідь, марганець, залізо, фосфор і натрій.

Житнє борошно, хоча й містить більше харчових волокон у порівнянні з пшеничним, все ж поступається амарантовому за кількістю мікроелементів та антиоксидантів. Завдяки цьому амарантове борошно вважається продуктом з високою харчовою та біологічною цінністю, який доцільно застосовувати для збагачення традиційних хлібобулочних і кондитерських виробів, а також у технології спеціалізованих продуктів для дієтичного і лікувально-профілактичного харчування.

Насіння льону є важливим функціональним інгредієнтом, який вирізняється високим вмістом біологічно цінних речовин. Воно містить омега-3 жирні кислоти, насамперед альфа-ліноленову кислоту, що позитивно впливає на роботу серцево-судинної системи та сприяє нормалізації ліпідного обміну. Завдяки значній кількості харчових волокон насіння льону покращує роботу травного тракту, стимулює перистальтику кишечника та сприяє виведенню токсичних сполук.

Ляне насіння також є джерелом рослинних білків з достатнім вмістом незамінних амінокислот, а його хімічний склад збагачений лігнанами, які мають антиоксидантні й протиракові властивості. Крім того, у ньому наявні мінеральні речовини, зокрема калій, магній, кальцій, цинк, селен та залізо, а також вітаміни групи В, Е та РР, що забезпечують підтримку нормальних метаболічних процесів.

Використання насіння льону або ляного борошна у приготуванні хліба дає змогу суттєво підвищити його біологічну цінність. Такий хліб відрізняється збагаченим вмістом білка, клітковини, омега-3 жирних кислот і антиоксидантів, а

також має покращені органолептичні властивості — приємний горіховий присмак, насичений аромат і м'яку текстуру. Додатково лляне насіння сприяє збереженню вологості тіста, що подовжує термін зберігання хліба і зменшує швидкість його черствіння.

Таким чином, хліб із додаванням насіння льону можна розглядати не лише, як продукт харчування, а й як засіб профілактичного значення, який сприяє зміцненню імунної системи, нормалізації рівня холестерину та цукру в крові й покращенню роботи травної системи.

В рецептурі хліба «Житній» насіння льону планується використовувати, як під час приготування самого тіста, так і у вигляді посипки. Насіння льону попередньо буде замочуватися, адже воно містить велику кількість водорозчинної клітковини та слизових речовин (полісахаридів), які при замочуванні утворюють гелеподібну масу. Цей гель поліпшує водоутримувальну здатність тіста, робить його більш еластичним і сприяє рівномірному розподілу насіння в структурі хліба. У результаті випечений виріб довше зберігає свіжість і має ніжнішу текстуру.

На основі вищенаведеного, робимо висновок, що використання борошна з амаранту та насіння льону в рецептурі житнього хліба на заквасці, матиме позитивний ефект, що в першу чергу відобразатиметься на його харчовій цінності.

В рецептурі хліба «Житній», що готується на заквасці, з метою покращення його харчової цінності планується здійснювати часткову заміну житнього борошна в кількості 5%, 10%, 15% на борошно з амаранту, а також в кількості 3%, 5%, 7% на насіння льону, що попередньо замочуватиметься в пропорції 1:3. Також передбачається насіння льону для посипки хліба. Модельно-харчові композиції наводимо в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

**Модельно-харчові композиції хлібобулочного виробу на заквасці – хліб
«Житньо-амарантовий» з насінням льону**

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Житнє борошно	285	270	255	240
2	Пшеничне борошно	200	200	200	200
3	Борошно з насіння амаранту	-	15	30	45
4	Вода	130	130	130	130
5	Сіль	9	9	9	9
6	Дріжджі:				
7	пресовані	7,5	7,5	7,5	7,5
8	сухі	2,5	2,5	2,5	2,5
9	Замочене зерно:	-			
9.1	Насіння льону	-	9	15	21
9.2	Вода	-	27	45	63
10	Житня закваска	185	185	185	185
10.1	Житнє борошно	100	100	100	100
10.2	Вода	80	80	80	80
10.3	Материнська закваска	5	5	5	5
11	Насіння льону для посипки	-	5	5	5
	Маса напівфабрикату	680	680	680	680
	Маса готового виробу	600	600	600	600

Результати дегустаційної оцінки якості контрольного та дослідного зразків хлібобулочного виробу на основі житнього солоду, проведено за 5-бальною шкалою та наведено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

**Органолептичні показники якості хлібобулочного виробу – хліб «Житній» і
«Житньо-амарантовий» з насінням льону**

Зразок	Зовнішній вигляд	Колір	Запах	Смак	Консистенція	Середній бал
Контроль	4,9	5,0	5,0	5,0	5,0	4,98
Дослід 1	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 2	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 3	4,8	5,0	5,0	4,9	4,7	4,88

За результатами проведених досліджень (табл. 1.3) встановлено, що часткова заміна житнього борошна на амарантове борошно та насіння льону чинить позитивний вплив на органолептичні показники якості готового хліба. Водночас було виявлено, що надмірне підвищення частки амарантового борошна у рецептурі має обмеження: при збільшенні його кількості до 15 % від маси житнього борошна структура тіста погіршується, воно стає надмірно крихким унаслідок відсутності клейковини. Це підтверджує доцільність використання амарантового борошна у кількості близько 10 %, що дозволяє досягти оптимального співвідношення між харчовою цінністю та технологічними властивостями тіста.

Аналогічно, додавання насіння льону також потребує регламентації. При концентрації насіння льону понад 7 % від маси житнього борошна спостерігається ущільнення тіста, що пояснюється високим вмістом слизових речовин і жирів у складі насіння льону. Така структура негативно впливає на об'єм і пористість готового хліба. Таким чином, оптимальним є внесення насіння льону на рівні 4–6 %, що забезпечує збагачення виробу біологічно активними сполуками без погіршення його технологічних та органолептичних характеристик.

Отже, аналіз результатів дозволяє визначити найбільш раціональні пропорції нетрадиційної сировини: 10 % амарантового борошна та 5 % насіння льону. Саме такі співвідношення, забезпечують найкраще поєднання високої харчової цінності, доброї якості тіста та привабливих органолептичних властивостей готового житнього хліба на заквасці.

Технологічний процес виробництва хлібобулочного виробу – хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону складатиметься із наступних технологічних процесів:

- *підготовка житньої закваски*. Замісити закваску і залиште її дозрівати протягом 14-16 год при 21 °С;

- *підготовка замоченого зерна.* Залити насіння льону холодною водою і накрити плівкою, щоб попередити випаровування води;
- *заміс тіста.* Помістити в діжу всі інгредієнти. У спіральному міксері замішувати 3 хв на першій швидкості, потім 3 хв на другій швидкості. За рахунок наявності в рецептурі 40% пшеничного борошна в тісті відбувається помітне, але не дуже сильний розвиток клейковини. Бажана температура тісту 27 °С;
- *бродіння тіста.* Тривалість - 30-45 хв;
- *розподіл і формування.* Розділити тісто на заготовки по 680 г, сформувати круглі або овальні заготовки;
- *остаточна розстойка.* Продовжуватись - від 50 до 60 хв при 25-27 ° С;
- *посипка насінням льону.* Змочити водою або змастити олією та посипати насінням льону.
- *випічка.* Випікати при температурі 235 °С і середньому парозволоженні протягом 15 хв. Потім знизити температуру до 225 °С і випікати заготовки масою 680 г ще від 30 до 35 хв. Для поліпшення споживчих властивостей накрити охолоджений хліб тканиною і перед нарізкою дати постояти при кімнатній температурі протягом декількох годин, аж до 24 годин.

Використання борошна з насіння амаранту та насіння льону в рецептурі житнього хліба позитивно впливають на його харчову цінність (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

**Хімічний склад контрольного та дослідного зразків хлібобулочних виробів,
г/на 100 г**

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г.	9,45	10,13	0,68	7,20%
Жири, г	1,53	2,88	1,35	88,24%
Вуглеводи, г.	53,82	54,0	0,18	0,33%
Харчові волокна, г	9,09	9,75	0,66	7,26%
Мінеральні речовини				
Калій, мг	265,56	298,45	32,89	12,39%
Кальцій, мг	30,12	44,41	14,29	47,44%

Продовження таблиці 1.4

Магній, мг	53,14	74,43	21,29	40,06%
Натрій, мг	495,75	496,17	0,42	0,08%
Залізо, мг	2,77	3,164	0,394	14,22%
Мідь, мкг	240,89	289,8	48,91	20,30%
Цинк, мг	1,06	1,245	0,185	17,45%
Фосфор, мг	171,53	206,2	34,67	20,21%
Вітаміни				
А, мкг	0,975	0,9	-0,075	-7,69%
В ₁ , мг	0,262	0,301	0,039	14,89%
В ₂ , мг	0,91	0,096	-0,814	-89,45%
В ₄ , мг	33,4	37,23	3,83	11,47%
В ₅ , мг	0,822	0,85	0,028	3,41%
В ₆ , мг	0,222	0,245	0,023	10,36%
В ₉ , мкг	35,18	38,79	3,61	10,26%
Е, мг	1,49	1,459	-0,031	-2,08%
Н, мкг	1,7	1,62	-0,08	-4,71%
РР, мг	2,63	2,632	0,002	0,08%

Використання насіння льону та борошна з насіння амаранту дозволяє збільшити вміст поживних речовин в хлібобулочному виробі – хліб «Житньо-амарантовий» з насіння льону, а саме: білку – на 7,2%; харчових волокон – на 7,26%; вміст мінеральних речовин: Калію – на 12,39%; Кальцію – на 47,44%; Магнію – 40,06%; Міді – на 20,3%; Фосфору – на 20,21%; вітамінів: В₁ – на 14,89%; В₄ – на 11,47%; В₆ – на 10,36%; В₉ – на 10,26%.

Враховуючи показники, які найбільше змінилися з використанням борошна амаранту та насіння льону в рецептурі житнього хліба на заквасці, розраховано комплексний показник якості (табл. 1.5) та побудовано модель якості контрольного та дослідного зразків хлібобулочних виробів (рис. 1.3).

**Комплексний показник якості контрольного та дослідного зразків
хлібобулочних виробів на заквасці**

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості, балів	0,2	4,98	5,0
Білки, г	0,2	9,45	10,13
Харчові волокна, г	0,2	9,09	9,75
Кальцій, мг	0,1	30,12	44,41
Залізо, мг	0,1	2,77	3,164
Вітаміни групи В, мг	0,2	35,651	38,76
Разом	1,0		

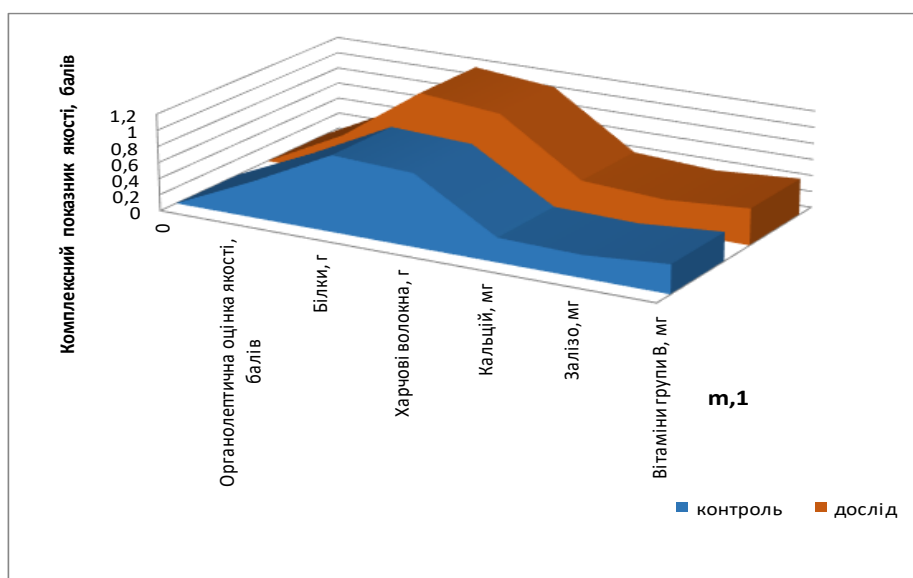


Рис. 1.3. Модель якості контрольного та дослідного зразків хлібобулочних виробів на заквасці

Застосування борошна з насіння амаранту та насіння льону у рецептурі житнього хліба на заквасці сприяє не лише підвищенню його органолептичних властивостей, але й істотному збагаченню харчової цінності. Такий ефект зумовлений унікальним складом зазначених компонентів, які містять значну кількість біологічно активних речовин, зокрема поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, антиоксидантів, вітамінів та мінеральних елементів.

У результаті поєднання житнього борошна із насінням льону та амарантовим борошном отримується продукт функціонального призначення, що може розглядатися не лише, як традиційний харчовий виріб, але й як засіб профілактичної дії. Зокрема, його регулярне вживання сприяє зміцненню імунної системи, зниженню ризику розвитку серцево-судинних захворювань шляхом нормалізації рівня холестерину, а також регуляції вуглеводного обміну та підтриманню стабільного рівня глюкози в крові. Крім того, високий вміст рослинних волокон позитивно впливає на функціонування травної системи та мікробіоту кишечника.

Використання нетрадиційної сировини у виробництві житнього хліба на заквасці відкриває можливості для розширення асортименту хлібобулочних виробів, які можуть бути рекомендовані у раціонах оздоровчого та дієтичного харчування. Таким чином, інтеграція насіння льону та борошна з амаранту у технологію випікання хліба відповідає сучасним тенденціям розвитку функціональних продуктів харчування, спрямованих на збереження та зміцнення здоров'я людини.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Динаміку відвідування торговельної зали проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, проводимо на основі маркетингових досліджень даного типу закладів, що наявні у місті Чернівці (табл. 1.6) [16].

Таблиця 1.6

Прогнозування динаміка відвідування кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця за 1 год, η	Коефіцієнт заповнення залу, K_z	Кількість споживачів, чол., N
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	40	1,5	0,3	32
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	50	1,2	0,3	32
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	60	1,0	0,4	28

13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	50	1,2	0,5	42
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	50	1,2	0,3	25
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	60	1,0	0,2	16
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	90	0,66	0,4	18
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	90	0,66	0,7	32
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	90	0,66	0,9	42
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	90	0,66	0,6	28
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	60	1,0	0,3	21
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	50	1,2	0,1	8
Разом				324
Оборотність за добу, разів				4,6

Згідно розрахунків, встановлено, що протягом доби, проєктовану кафе-пекарню відвідає 324 відвідувачі, а оборотність одного місця становитиме 4,6 разів.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Обсяг продукції, що планується реалізовувати протягом доби через торговельну залу кафе-пекарні «Tarte & Baguette», визначено на основі аналізу конкурентного середовища та прогнозу споживчого попиту. Для цього враховано середню кількість страв, споживаних одним відвідувачем кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, а також очікувану кількість відвідувачів протягом робочої зміни торговельної зали [16].

Розрахунки, щодо загальної кількості страв в проєктованій кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць наведено у вигляді таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Найменування страв, виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Холодні страви та закуски	0,9	292
Тарт	0,5	162
Круасани	0,5	162
Хлібобулочні вироби	0,9	292
Десерти	0,5	162

Гарячі напої	0,6	194
Свіжовижаті соки	0,3	97
Разом		1361
Охолоджувальні напої, л	0,2	64,8
Алкогольні напої, л	0,05	16,2

На основі концептуального меню (додаток А), складено виробничу програму проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Виробнича програма кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Холодні страви та закуски		292
Тост із цільнозернового хліба з тартаром із лосося	235	32
Тост із цільнозернового хліба з тартаром із телятини	235	30
Зелений салат з креветками та авокадо	230	30
Салат «Нісуаз» в хлібі (тунець, відварна картопля, варені яйця, стручкова квасоля, помідори, оливки, анчоуси, оливкова олія, лимонний сік, гірчиця)	280	50
Салат «Lyonnaise» (салат із листям салату, підсмаженими беконом і крутонами, заправлений яйцем-пашот та вінегретом)	280	50
Салат «Rommes de Terre» (картопля, варені яйця, зелена цибуля, корнішони, оливкова олія, діжонська гірчиця, винний оцет)	280	50
Салат «Валь д'Альзер» (картопля відварна, салями, корнішони, помідори чері, зелена цибуля, оливкова олія, винний оцет, діжонська гірчиця)	280	50
Тарт		162
Тарт із креветками та соусом «Бешамель»	160	22
Тарт із сьомгою та авокадо	160	15
Тарт із морським гребінцем та сиром «Фета»	160	15
Тарт із фореллю та шпинатом	160	10
Тарт із копченим лососем та крем-сиром	160	14
Тарт із куркою, грибами та вершковим соусом	160	14
Тарт із шинкою та сиром «Чеддер»	160	14
Тарт із шпинатом, фетою та кедровими горіхами	160	14
Тарт із броколі та вершковим соусом	160	14
Тарт із печерицями та сиром «Грюйєр»	160	20
Круасани		162

Круасан із лососем, крем-сиром та рукколою	120	12
Круасан із тунцем, яйцем та майонезом	120	20
Круасан із індишкою, авокадо та вершковим сиrom	120	15
Круасан із прошуто та моцарелою	120	15
Круасан із куркою, соусом «Цезар» та салатом «Ромен»	120	15
Круасан із авокадо, шпинатом та соусом «Песто»	50	15
Круасан із броколі та вершковим сиrom	80	15
Круасан із моцарелою, томатами та базиліком	80	15
Круасан із сиrom «Дор-Блю» та горіхами	80	15
Круасан із сиrom «Брі» та грушею	80	25
Хлібобулочні вироби		292
Хлібобулочні вироби з пшеничного борошна		
Багет «Tradition»	350	22
Багет «Ficelle»	350	20
Багет «Batard»	350	10
Багет «Flute»	350	10
Хліб «Boule» із твердих сортів пшениці (дурум)	350	10
Хліб «Boule» з оливками на заквасці	350	10
Хліб «Pain Complet» із смаженими лісовими горіхами	350	10
Хліб «Pain Viennois» з додаванням масла, молока та цукру	350	10
Хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону	300	10
Хліб «Fougasse» з ароматними травами та оливками	350	15
Хлібобулочні вироби із пшенично-житнього борошна		
Багет «Солодовий», бездріжджовий	350	15
Хліб «Pain de Campagne»	400	15
Хліб «Вермонт» на заквасці	400	15
Хлібобулочні вироби із житнього борошна		
Хліб «Pain de Seigle» з кмином на заквасці	350	10
Хліб «Pain de Seigle Complet» цілнозерновий житній хліб	350	10
Хліб «Pain de Seigle Valaisan»	350	9
Хліб «Pain aux Noix et Seigle»	350	9
Хліб «Pain Seigle aux Fruits Secs»	450	9
Багет «Baguette de Seigle»	350	9
Хлібобулочні вироби із гречаного борошна		
Багет «Baguette au Levain de Sarrasin»	350	9
Хліб «Pain de Campagne au Sarrasin»	450	9
Хліб «Pain Noir Breton»	350	9
Хлібобулочні вироби із зернового хліба		
Хліб «Pain aux Céréales avec Sarrasin»	350	9
Хліб «Pain Complet»	450	9
Багет «Baguette aux Graines»	350	19
Десерти		162
Млинці з шоколадним арахісовим маслом та полуницею	160	22
Апельсинові млинці «Crêpes Suzette» апельсиновим лікером та ягідним сорбе	280	20
Шоколадний фондан з карамеллю	230	20
Фондан з ванільним морозивом	230	15

Закінчення таблиці 1.8

Тарт з яблуками та ванільним морозивом	160	15
Тарт із полуницею та заварним кремом	160	15
Тарт із грушею та карамеллю	160	15
Бріюш з сиром «Брі» та ягодами	190	15
Морозиво в асортименті (ваніль, полуниця, шоколад)	150	10
Сорбет (лимон, малина, ананас, ківі)	150	15
Свіжовижаті соки		97
Фреш апельсиновий	200	27
Фреш яблучний	200	25
Фреш грейфрутовий	200	25
Фреш яблучно-морквяний	200	20

З урахуванням виробничої програми проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, визначено необхідну кількість сировини та напівфабрикатів, на основі чого підібрано все необхідне устаткування для групи складських приміщень (табл.1.9)

Таблиця 1.9

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів в
кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць**

№з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні ВН-150-1D-AL	1	400	540	0214
		Візок вантажний, ТоргОборуд FW-99A-1	3	1000	400	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,64
	Площа завантажувальної, м ²					6,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж, ТМ «ARTINOX», СтВ-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник, ТМ «ARTINOX», ПТ-1000/800	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори сухих продуктів, м ²					13,0
3	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					

3.1	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 12,12	1	3600	1960	7,0
3.2	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 12,12	1	3600	1960	7,0
3.3	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 в кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Для забезпечення належної обробки сировини та підготовки напівфабрикатів у кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць планується створення доготівельного цеху, що включатиме організацію спеціалізованих технологічних ліній. Зокрема, передбачається лінія доробки м'ясних напівфабрикатів; лінія рибних напівфабрикатів та морепродуктів; лінія доробки овочів та обробки зелені, а також лінія обробки фруктів і ягід.

Виробничу програму доготівельного цеху (додаток В) було визначено на основі аналізу потреб закладу в сировині та напівфабрикатах (додаток Б), а також з урахуванням асортименту та технологічних особливостей меню проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць. Такий підхід забезпечує оптимальне планування виробничих процесів, дозволяє підтримувати стабільну якість продукції та підвищує продуктивність праці виробничого персоналу.

Чисельність виробничого персоналу в проєктованій кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць визначено на підставі виробничої програми закладу та діючих нормативів часу на виготовлення одиниці продукції, що забезпечує ефективне планування трудових ресурсів та раціональне навантаження працівників [16].

Розрахунок чисельності працівників для окремих виробничих цехів кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць наведено у вигляді таблиці (додаток Г).

Такий підхід дозволяє забезпечити безперервність технологічного процесу, оптимізувати організацію робочого часу та підтримувати стабільну якість продукції.

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо залучених до виробничого процесу, визначається згідно з запропонованою методикою для всього закладу, доцільним є їх раціональний розподіл між окремими цехами кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць. Розподіл персоналу здійснено з урахуванням специфіки технологічних операцій та обсягу виробництва у кожному цеху. Пропоноване співвідношення чисельності працівників по цехах наведено у таблиці 1.10. Такий підхід забезпечує оптимальне навантаження на персонал, безперервність виробничого процесу та підтримання високої якості продукції.

Таблиця 1.10

**Розподіл виробничих працівників по цехах в кафе-пекарні
«Tarte & Baguette» на 70 місць**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 10%	1,1
Холодний цех – 20%	2,2
Десертний цех – 10%	1,1
Міні-пекарня – 60%	6,6

Загальну чисельність працівників, яка працюватиме в доготівельному, холодному, десертному цехах та міні-пекарні, визначено із урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних [16].

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 1,1 \times 1,59 = 2 \text{ працівника}$$

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

$$N_{2(\text{десертний цех})} = 1,1 \times 1,59 = 1 \text{ працівник}$$

$$N_{2(\text{міні-пекарня})} = 6,6 \times 1,59 = 10 \text{ працівників}$$

Визначено, що в доготівельному цеху в зміну працюватиме 1 працівник, холодному цеху – 2 працівника, десертному цеху – 1 працівник, міні-пекарні – 5 працівників в зміну.

Відповідно до виробничої програми доготівельного цеху кафе-пекарні

«Tarte & Baguette» на 70 місць здійснено добір технологічного устаткування, яке забезпечує виконання запланованих обсягів виробництва та дотримання вимог санітарно-гігієнічних і технологічних норм. Комплектація цеху передбачає використання сучасного енергоефективного устаткування, що сприяє підвищенню продуктивності праці, скороченню ручних операцій та збереженню якості сировини і напівфабрикатів.

Під час підбору технологічного обладнання враховано специфіку виробничих процесів у доготівельному цеху, різноманітність сировини (овочі, фрукти, зелень), а також необхідність раціонального розміщення робочих місць відповідно до вимог ергономіки та безпеки праці. На основі розрахунків визначено площу, яку займає кожна одиниця обладнання, та встановлено загальну площу цеху, що забезпечує вільне переміщення персоналу і відповідність санітарним нормам.

Перелік устаткування доготівельного цеху кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць із зазначенням марки, кількості, габаритних розмірів і розрахованої площі подано в таблиці 1.11 [16].

Таблиця 1.11

**Устаткування доготівельного цеху кафе-пекарні
«Tarte & Baguette» на 70 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл з мийною ванною	TM «ARTINOX», CB3BM, 1400-700	3	1400	700	3,36
Полиця настінна	TM «ARTINOX» ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Раковина для миття рук	TM «ARTINOX», PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	TM «ARTINOX», СтВ-1300/700	1	1300	700	0,91
Ваги електронні порційні	ED-H-15 CAS	2	230	335	-
Бачок для відходів	TM «ARTINOX», Б-21	1	∅	450	—
Холодильна шафа	GF-GN1410TN-HC GoodFood	1	1480	830	1,22

Продовження таблиці 1.11

Універсальна кухонна машина	Robot Coupe CL 50 E	1	300	350	-
Вакуумна пакувальна машина	GGM GASTRO VMKH-300	1	595	470	-
Корисна площа					5,49
Загальна площа доготівельного цеху					18,0

Площа доготівельного цеху проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, відповідно розрахунків становитиме 18 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Процес виробництва кулінарної продукції в проєктованій кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 відбудуватиметься в холодному, десертному цехах, які розпочинатимуть свою роботу за дві години до відкриття кафе-пекарні – 08.00, а закінчуватимуть – об 22.00. В цехах працюватимуть кухарі IV-V розрядів, які підпорядковуватимуться шеф-кухарю. Відповідно до виробничої програми цехів (дод. Д) визначено організацію наступних технологічних ліній: лінія з приготування солодких гарячих страв; лінія з приготування холодних страв і закусок; лінія з приготування солодких страв та напоїв.

Процес виробництва хлібобулочної продукції, круасанів (н/ф), тартів відбудуватиметься в міні-пекарні, де працюватимуть пекарі V розряду. Виробничу програму проєктованої міні-пекарні наводимо у вигляді таблиці (додаток Е).

Відповідно до виробничої програми кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, десертний цех обладнано сучасним технологічним устаткуванням, яке забезпечує виконання всіх операцій, пов'язаних із приготуванням, охолодженням, зберіганням та оформленням десертної продукції. Комплектація цеху передбачає використання енергоефективних агрегатів, що гарантують стабільні технологічні параметри та високу якість готових виробів.

Основне устаткування цеху включає охолоджувальні столи Hurakan HKN-GXS3GN, що забезпечують підтримання оптимальної температури під час роботи з кремами, фруктами та шоколадом; індукційну плиту Hurakan HKN-

D35FX4S PRO для теплової обробки складників; планетарний міксер C-Line 10 для приготування тіста, кремів і мусів; а також блендер Hurakan HKN-HBH2000S та соковижималку Moulinex K 75 для створення пюре та соусів.

Для зберігання сировини і готових напівфабрикатів передбачено холодильну шафу GoodFood GF-GN650TN-HC та морозильну шафу Hurakan HKN-GX650BT Inox. Робочі місця організовано з урахуванням санітарних вимог: передбачено мийні ванни, раковину для миття рук, а також бачок для відходів (табл. 1.12.)

Таблиця 1.12

Устаткування десертного цеху кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	Hurakan HKN-GXS3GN	2	1365	700	1,91
Виробничий стіл під устаткування	TM «ARTINOX» CB, 1000-700	1	1000	700	0,7
Стіл з мийною ванною	TM «ARTINOX» CзMB,1200-700	1	1200	700	0,84
Полиця настінна	TM «ARTINOX», ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Плита індукційна	Hurakan HKN-D35FX4S PRO	1	900	792	0,71
Холодильна шафа	GoodFood GF-GN650TN-HC	1	740	830	0,61
Морозильна шафа	Hurakan HKN-GX650BT Inox	1	740	830	0,61
Блендер	HKN-HBH2000S Hurakan	1	205	230	-
Соковижималка (на столі)	Moulinex K 75	1	240	280	—
Міксер планетарний (на столі)	C-Line 10	1	660	450	-
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Раковина для миття рук	TM «ARTINOX», PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні (на столі)	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Бачок для відходів	TM «ARTINOX», Б-21	1	∅	450	—
Корисна площа					5,38
Загальна площа					18,0

Площа десертного цеху, згідно розрахунків становить 18 м².

У холодному цеху проєктованої кафе-пекарні на 70 місць передбачено технологічне устаткування, що забезпечує повний цикл приготування холодних страв, закусок і салатів із дотриманням санітарно-гігієнічних вимог та вимог технологічного процесу. Підбір устаткування здійснено з урахуванням обсягів виробництва, номенклатури страв і сучасних тенденцій у ресторанному господарстві.

Основу оснащення становлять охолоджувальні столи Hurakan HKN-GXS3GN, які забезпечують підтримання оптимальної температури при роботі зі швидкопсувною сировиною, а також виробничі столи ARTINOX для виконання операцій із нарізання, змішування та формування страв. Для зберігання продуктів використовується холодильна шафа GoodFood GF-GN1410TN-NC, що гарантує стабільний температурний режим.

У цеху встановлено універсальну кухонну машину ERGO KM-1555, термомікс Thermomix TM6, блендер Hurakan HKN-HBH2000S та слайсер HURAKAN HKN-HM250L, які забезпечують механізацію процесів подрібнення, перемішування, нарізання та емульгування продуктів. Наявність мийних ванн, полиць, раковини для миття рук та бачка для відходів створює необхідні умови для підтримання чистоти і дотримання вимог санітарного режиму.

Устаткування та розрахунок площ холодного цеху наводимо в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Устаткування холодного цеху кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	Hurakan HKN-GXS3GN	2	1365	700	1,91
Виробничий стіл під устаткування	TM «ARTINOX», СВ,1000-700/Н	2	1000	700	1,4
Стіл з мийною ванною	TM «ARTINOX», СВзВМ, 1400-700	1	1400	700	0,98
Полиця настінна	TM «ARTINOX», ПН-1200-Н	3	1200	300	1,08
Ваги електронні порційні	ED-H-15 CAS	2	230	335	-

Холодильна шафа	GF-GN1410TN-HC GoodFood	1	1480	830	1,22
Блендер	HKN-HBH2000S Hurakan	1	205	230	-
Слайсер	Слайсер HURAKAN HKN- HM250L	1	574	465	-
Термомікс	Thermomix TM6	1	235	360	-
Машина кухонна універсальна	ERGO KM-1555	1	550	350	-
Раковина для миття рук	TM «ARTINOX», AP-15	1	492	432	-
Стелаж	TM «ARTINOX», СтВ-1300/600	1	1300	600	0,78
Бачок для відходів	TM «ARTINOX», Б-21	1	Ø	450	—
Корисна площа					7,37
Загальна площа					24,0

Площа холодного цеху, згідно проведених розрахунків становить 24 м².

Виробнича структура проєктованої міні-пекарні кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць передбачає наявність функціонально ізольованих приміщень, що забезпечують раціональну організацію технологічного процесу — від приймання та підготовки сировини до випікання і зберігання готових виробів. Загальна площа виробничих приміщень становить 104 м², що відповідає нормам проектування підприємств ресторанного господарства.

Комора добового запасу

Комора призначена для короткочасного зберігання основної сировини (борошна, дріжджів, цукру, масла, напівфабрикатів тощо). Вона обладнана стелажми ARTINOX для розміщення сухих інгредієнтів, підтоварниками для ізоляції продукції від підлоги, холодильною шафою GoodFood GF-GN1410TN-HC для швидкопсувних продуктів та борошнопросіювачем Fimak FSM, що забезпечує очищення і насичення борошна киснем перед замісом тіста. Площа приміщення — 14,0 м².

Відділення замісу і випікання

Це основна виробнича зона, де здійснюються технологічні операції замішування тіста, формування, вистоювання та випікання хлібобулочних виробів, круасанів (напівфабрикатів) і тартів. Основне устаткування включає:

- тістомісильну машину Hurakan HKN-30SN2V для приготування дріжджових видів тіста;
- автоматичний тісторозподільник Hurakan HKN-SPA36 для точного поділу маси;
- збивальну машину HKN-KS5M Hurakan для приготування начинок, збивання яєць;
- індукційну плиту Hurakan HKN-D35FX4S PRO для термічної обробки складових;
- модульні печі Matador (2 шт.) — універсальне устаткування для випікання тартів, хлібобулочних виробів, круасанів;
- відстоювальні камери Matador для підтримання оптимальної температури та вологості під час вистоювання тіста;
- столи кондитерські ARTINOX, стелажі, ваги CAS, раковини та бачки для відходів.

Площа відділення становить 52,0 м², що забезпечує комфортні умови праці та дотримання санітарних вимог.

Приміщення для обробки яєць

У цьому приміщенні виконуються операції з миття, дезінфекції та підготовки яєць до використання у виробництві. Устаткування представлено мийними ваннами ARTINOX, виробничим столом, холодильною шафою Hurakan HKN-GX650TN, підтоварниками та раковиною для миття рук. Площа — 15,0 м².

Комора і мийна тари

Комора призначена для очищення, миття та зберігання тари і допоміжного інвентарю. Обладнана мийною ванною, стелажми, підтоварником і раковиною для миття рук. Площа приміщення становить 10,0 м².

Комора зберігання готових виробів (експедиція)

Це завершальний етап виробництва, де здійснюється тимчасове зберігання готових виробів перед реалізацією. Обладнана стелажми ARTINOX, письмовим столом для оформлення супровідної документації, раковиною для миття рук. Площа комори — 13,0 м².

Загалом міні-пекарня обладнана сучасним механізованим устаткуванням, яке забезпечує повний цикл виробництва: від підготовки сировини до отримання готових хлібобулочних виробів, круасанів і тартів. Така структура дозволяє оптимізувати виробничі потоки, підвищити ефективність праці та гарантує стабільну якість продукції.

Більш детальну інформацію щодо устаткування та площ проєктованої міні-пекарні наводимо в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Визначення устаткування та площі міні пекарні

Тип	Марка	Кількіст ь, шт.	Габаритні розміри, м		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Комора добового запасу					
Стелаж виробничий	TM «ARTINOX», СтВ-1200/600	1	1000	600	0,6
Підтоварник	TM «ARTINOX», ПТ-1000/800	2	1000	800	1,6
Борошнопросіювач	FimakFSM	1	750	1150	0,86
Холодильна шафа	GF-GN1410TN- HC GoodFood	1	1480	830	1,22
S _{ком.} = 4,28 / 0,3 = 14,0 м ²					
Відділення замісу і випікання					
Тістомісильна машина	HKN-30SN2V Hurakan	1	445	730	0,32
Автоматичний тісторозподільник	Hurakan HKN- SPA36	1	530	440	0,23
Збивальна машина	HKN-KS5M Hurakan	1	380	235	-
Стіл кондитерський	TM «ARTINOX», СК-1500/800	3	1500	800	3,6
Плита індукційна	Hurakan HKN- D35FX4S PRO	1	900	792	0,71
Модульна піч	Matador	2	1240	2070	5,13

Відстоювальна камера	Matador	2	930	1130	2,1
Стелаж	TM «ARTINOX», СтВ-1700/700	2	1700	700	2,38
Холодильна шафа	GF-GN1410TN- HC GoodFood	1	1480	830	1,22
Ваги електроні	CAS SW- 10WD	2	345	327	-
Раковина для миття рук	TM «ARTINOX», PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	TM «ARTINOX», Б-21	1	Ø	450	—
S = 15,69 / 0,3 = 52,0 м²					
<i>Приміщення для обробки яєць</i>					
Мийна ванна	TM «ARTINOX», BM-1100/600	2	1100	600	1,32
Стіл виробничий	TM «ARTINOX», CB-1200/800	1	1200	800	0,96
Холодильна шафа	HKN-GX650TN Inox Hurakan	1	740	830	0,61
Підтоварник	TM «ARTINOX», ПТ-1000/800	2	1000	800	1,6
Раковина для миття рук	TM «ARTINOX», PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	TM «ARTINOX», Б-21	1	Ø	450	—
S = 4,49 / 0,3 = 15,0 м²					
<i>Комора і мийна тари</i>					
Стелаж виробничий	TM «ARTINOX», СтВ-1200/600	2	1200	600	1,44
Мийна ванна	TM «ARTINOX», BM-1100/600	1	1100	600	0,66
Підтоварник	TM «ARTINOX», ПТ-1000/800	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	TM «ARTINOX», PM-400/350	1	400	350	-

Бачок для відходів	ТМ «ARTINOX», Б-21	1	Ø	450	–
$S = 2,9 / 0,3 = 10,0 \text{ м}^2$					
<i>Комора зберігання готових виробів (експедиція)</i>					
Стіл письмовий		1	1000	700	0,70
Стелаж	ТМ «ARTINOX», СтВ-1700/700	3	1500	700	3,15
Раковина для миття рук	ТМ «ARTINOX», РМ-400/350	1	400	350	-
$S = 3,85 / 0,3 = 13,0 \text{ м}^2$					
Разом $S = 104 \text{ м}^2$					

У складі виробничих приміщень кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць передбачено мийні столового та кухонного посуду, призначені для очищення, миття, дезінфекції та зберігання посуду й інвентарю, що використовуються у процесі виробництва та обслуговування гостей.

Мийна столового посуду обладнана посудомийною машиною Fagor FI-120, двосекційними мийними ваннами ARTINOX, виробничими столами, шафами та стелажам для чистого посуду, утилізатором відходів, бачками для сміття та раковиною для миття рук. Таке оснащення забезпечує послідовність технологічного процесу: приймання забрудненого посуду → миття → ополіскування → сушіння → зберігання.

Загальна площа приміщення становить 20 м², корисна — 6,7 м² (табл.1.15).

Мийна кухонного посуду обладнана двосекційною мийною ванною ARTINOX, стелажем для сушіння інвентарю, раковиною для миття рук, утилізатором відходів і бачком для сміття. Вона призначена для миття каструль, листів, мисок, лопаток та іншого технологічного інвентарю. Загальна площа приміщення — 5 м², корисна — 1,56 м² (табл. 1.16).

Таблиця 1.15

**Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної
кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць**

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	Fagor FI-120	1	675	675	0,45
Раковина для миття рук	ТМ «ARTINOX», PM-400/350	1	400	350	-
Мийна ванна двохсекційна	ТМ «ARTINOX» BM,1200-600	2	1200	600	1,44
Стіл для збирання залишків їжі	ТМ «ARTINOX», CO-1	1	1050	630	0,66
Виробничий стіл	ТМ «ARTINOX» CB, 1000-600	1	1000	600	0,6
Бачок для відходів	ТМ «ARTINOX», Б-21	1	Ø	450	—
Шафа для посуду	ТМ «ARTINOX», ШП-1200/600	3	1200	600	2,16
Стелаж для посуду	ТМ «ARTINOX», НСК-1000/550Ц	2	1000	550	1,1
Утилізатор відходів	У-1432	1	640	450	0,29
Корисна площа					6,7
Загальна площа					20,0

Таблиця 1.16

**Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду
кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць**

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Раковина для миття рук	ТМ «ARTINOX», PM-400/350	1	400	350	-
Мийна ванна двохсекційна	ТМ «ARTINOX» BM,1200-600	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	ТМ «ARTINOX», Б-21	1	Ø	450	—
Стелаж для посуду	ТМ «ARTINOX», НСК-1000/550Ц	1	1000	550	0,55
Утилізатор відходів	У-1432	1	640	450	0,29
Корисна площа					1,56
Загальна площа					5,0

1.4. Сервіс

Проектована кафе-пекарня «Tarte & Baguette» на 70 місць поєднуватиме функції, як виробництва так і реалізації та надання додаткових сервісних послуг, спрямованих на підвищення рівня обслуговування споживачів і популяризацію власної продукції.

1. Доставка хлібобулочних виробів та продукції. Для забезпечення доступності продукції передбачено послугу доставки готової продукції до закладів громадського харчування, офісів і приватних клієнтів. Доставка здійснюється, як власним транспортом так і кур'єрами. Замовлення клієнти матимуть змогу здійснити через вебсайт закладу, мобільний застосунок або телефоном, з можливістю безготівкової оплати та попереднього замовлення. Такий підхід дозволить оптимізувати логістику, забезпечити стабільний обіг готової продукції та розширити клієнтську базу.

2. Організація майстер-класів і дегустацій. Одним із напрямів розвитку проекрованої кафе-пекарні може бути проведення кулінарних майстер-класів для відвідувачів, учнів кулінарних шкіл та аматорів, які бажають ознайомитися з технологією приготування французької випічки — багетів, круасанів, тартів. Майстер-класи проводитимуться у спеціально обладнаній зоні, де використовуються модульні печі, планетарні міксери, індукційні плити та інше професійне устаткування. Участь у таких заходах сприятиме формуванню позитивного іміджу кафе-пекарні «Tarte & Baguette» та підвищенню лояльності клієнтів. Крім того, заклад організовуватиме дегустаційні події, під час яких презентуються нові вироби з авторськими рецептурами, що сприятиме просуванню бренду.

3. Спеціальні замовлення та корпоративне обслуговування. Кафе-пекарня «Tarte & Baguette» на 70 місць прийматиме індивідуальні та корпоративні замовлення на святкові торти, тарталетки, міні-десерти, тематичні набори випічки. Для цього формується окреме виробниче завдання із зазначенням вимог до оформлення, маси та термінів виготовлення.

Додатково передбачено послугу кейтерингу — доставка та обслуговування фуршетів, каво-брейків, дегустаційних заходів, що дозволяє закладу розширити ринок збуту і збільшити прибутковість.

4. *Програма лояльності та онлайн-продажі.* Заклад активно розвиватиме систему цифрових сервісів, зокрема онлайн-продаж через офіційний сайт та соціальні мережі, впроваджуватиме програму лояльності для постійних клієнтів — накопичувальні бонуси, знижки на повторні покупки, акційні пропозиції.

Таким чином, сервісна діяльність проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць має комплексний характер і спрямована на формування сучасної моделі обслуговування, що поєднує традиційне виробництво високоякісної випічки з інтерактивними послугами та персоналізованим підходом до клієнта.

Процес обслуговування відвідувачів у торговельній залі кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць планується за участю офіціантів, бармена та адміністратора з метою забезпечення високого рівня сервісу та комфортного перебування гостей. Крім основної торговельної зали, для комплексного обслуговування відвідувачів передбачається проектування вестибюлю, гардеробу та туалетних кімнат, що створить зручну і функціональну інфраструктуру закладу. Склад приміщень та їхні площі для обслуговування відвідувачів наведено у таблиці 1.17, що дозволяє наочно оцінити організаційно-технологічну структуру кафе-пекарні.

Таблиця 1.17

Склад та розрахунок площі приміщень для обслуговування відвідувачів кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м ²
1	Вестибюль	0,3 м ² × 70 місць	21
2	Гардероб	0,1 м ² × 70 місць	7
3	Торговельна зала	2,1 м ² × 70 місць	147
4	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-	8
	Разом		175

Барна зона проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць буде спроектована, як багатофункціональний простір, що забезпечує комплексне обслуговування відвідувачів. Основною функцією зони стане приготування та подача кавових напоїв, гарячого шоколаду, чаїв, соків та охолоджувальних коктейлів. Для цього будуть використовуватись професійна кавоварка з двома групами, кавомолка, блендери, соковитискачі, сокоохолоджувачі, льодогенератор та льодоподрібнювачі.

Крім того, барна зона буде забезпечувати продаж хлібобулочних виробів, круасанів, тартів, десертів, які розміщуватимуться у спеціалізованих вітринах, що дозволить відвідувачам швидко придбати готову продукцію без очікування обслуговування в торговельній залі.

Для організації робочого процесу передбачені також барна стійка, виробничий стіл, ванна барна, раковина для миття рук та бак для відходів, що забезпечують зручність приготування напоїв і підтримання чистоти (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Устаткування барної зони кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	HARDWOOD	1	8000	500	4,0
Кавоварка	Special 2gr EP La Spaziale	1	720	530	---
Кавомолка	ACG1 Apach	1	190	290	---
Льодогенератор	B-QUBE ACB640 A Apach	1	735	603	0,44
Льодоподрібнювач	Vema TR 2011	1	300	650	---
Холодильна шафа	Extra Large UBC	1	1300	755	0,98
Холодильна кондитерська вітрина	COLD MALAGA C-09 PN-w	2	940	780	1,47
Вітрина для хлібобулочних виробів	TM «ARTINOX»	1	2000	600	1,2
Блендер	HKN-HBH2000S Hurakan	1	205	230	---

Сокоохолоджувач	COOLEQ JD-12/12	1	410	410	---
Соковитискач	GEMPLUX GL-SJ8150	1	430	356	---
Ванна барна	ТМ «ARTINOX», ББ-1000/600	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	ТМ «ARTINOX», РМ-400/350	1	400	350	---
Бак для відходів	ТМ «ARTINOX», Б-21	1	480	560	---
Площа, яку займає устаткування, м²					8,6
Площа барної зони, м²					29,0

Загальна площа барної зони складе 29 м², із яких площа під устаткування становитиме 8,6 м².

Меблі торговельної зали кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць підібрані з урахуванням ергономіки, комфорту відвідувачів та функціональності обслуговування. Для забезпечення різних типів групових і індивідуальних посадок використовуються дворядні та чотиримісні столи, а також шестимісні столи для великих компаній. Для дітей передбачені дитячі стільці, що підвищує привабливість закладу для сімей.

Барна зона облаштована барними стільцями (табуретами) Ø400 мм, що дозволяє відвідувачам швидко замовляти напої та продукцію. Для комфортного розміщення гостей використовуються також ресторанні крісла розміром 600×600 мм, а для зберігання посуду та організації робочого простору передбачені серванти та підсобні столи.

Розрахунок кількості меблів для торговельної зали проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць зведено у таблицю 1.19.

Таблиця 1.19

**Характеристика меблів торговельної зали кафе-пекарні
«Tarte & Baguette» на 70 місць**

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стілець (табурет) барний	Ø400	4
Стіл двомісний (прямокутний)	600×900	7
Стіл чотиримісний (прямокутний)	1200×800	11
Стіл шестимісний (прямокутний)	1500*900	2
Дитячий стілець	300*400	5
Крісло ресторанне	600×600	70
Сервант	1100×700	2
Стіл підсобний	400×400	3

Відповідно до проведених розрахунків [16], в одну зміну в торговельній залі проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць працюватиме 4 офіціанти, що забезпечить швидке і якісне обслуговування відвідувачів.

Таблиця 1.20

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць**

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

Загальна чисельність обслуговуючого персоналу закладу становитиме 20 осіб, що включає адміністратора торговельної зали, офіціантів, барменів-касирів, прибиральників, мийників посуду, охоронців та гардеробників (табл. 1.20).

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Експлікацію приміщень проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік приміщень кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	21
2	Гардероб	7
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Зала кафе-пекарні з барною зоною	176
	Разом	212
Виробничі приміщення		
5	Доготівельний цех	18
6	Десертний цех	18,0
7	Холодний цех	24,0
8	Міні-пекарня	
8.1	Комора добового запасу	14,0
8.2	Відділення замісу та випікання	52,0
8.3	Приміщення для обробки яєць	15,0
8.4	Комора і мийна тари	10,0
8.5	Комора зберігання готових виробів (експедиція)	13,0
9	Приміщення завідуючого виробництвом	6
	Разом	170
Складські		
10	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	7
11	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	7
12	Комора сухих продуктів	13
13	Комора інвентарю	5
14	Комора та мийна тари	5
15	Приміщення комірника	6
16	Завантажувальна	6
	Разом	49

Адміністративно-побутові		
17	Офісне приміщення	12
18	Санвузли для персоналу	4
19	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
20	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
21	Білизняна	6
22	Приміщення персоналу	10
	Разом	46
Технічні приміщення		
23	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		483

На основі проведених розрахунків [16] визначено, що робоча площа кафе-пекарні «Baguette» на 70 місць становитиме 483 м²; корисна площа – 531,3 м²; загальна площа – 542 м².

2.2. Архітектурні рішення

На основі експлікації приміщень проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, а також враховуючи виробничі процеси проєктованого підприємства, визначено наступні групи приміщень: виробничі, складські, адміністративно-побутові та технічні.

На першому етапі виробничого процесу напівфабрикати та сировина надходять до закладу і прийматимуться на завантажувальній, яка розташована з тильної сторони будівлі. Із завантажувальної сировина і напівфабрикати постачаються до групи складських приміщень – охолоджувальних камер та неохолоджувальних комор, які розміщено поряд із завантажувальною. Також в зоні приймання сировини спроектовано приміщення комірника, який відповідає за приймання та зберігання продукції.

Група виробничих приміщень – доготівельний, десертний, холодний цех розташовані вздовж бічної сторони будівлі, що дозволяє їм мати денне

освітлення. Також до групи виробничих приміщень відноситься міні-пекарня, яка розташована в центральній частині будівлі і за рахунок купольної скляної криші також має денне освітлення.

Із міні-пекарні, холодного та гарячого цехів готова продукція реалізовується через торговельну залу кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, яка розміщена з фасадної сторони будівлі та має якісне денне освітлення за рахунок великої кількості вікон.

Адміністративно-побутові приміщення проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць розроблені, як окремий блок та розташовані вздовж бічної сторони проєктованої будівлі кафе-пекарні. Тепловий вузол спроектовано також з бічної сторони.

Загальна характеристика ділянки будівництва кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Проектований об'єкт будівництва – кафе-пекарня «Tarte & Baguette» на 70 місць. Даний мікрорайон забудований переважно 2-5 поверховими будинками у стилі – класицизм. Площу ділянки під будівництво кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць визначено за формулою (2.2).

$$S_{\partial} = n_z \times N, \quad (2.2)$$

де S_{∂} – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$;

N – кількість місць у ресторані, місць.

$$S_{\partial} = 23 \times 70 = 1610 \, m^2$$

- ◇ Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% в сторону вул. Ольги Гузар
- ◇ Типи ґрунтів – піщані, намівні.
- ◇ Глибина промерзання ґрунту 0,7 м.

На ділянці будівництва кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць виділяємо наступні зони: зона під забудову, площею 542 м², яка розміщена на земельній ділянці за адресою: по вул. Ольги Гузар 1а, площею 1610 м²; упоряджені майданчики перед входом, що займають площу 15 м²; зона озеленення проєктованої кафе-пекарні, площею 644 м²; зелена захисна смуга шириною 5 м; автомобільна парковка, площею 200 м²; ширина проїзду для автомобілів становить 3,0 м; розворотна площадка автомобілів, площею 144 м²; відстань від автомобільної стоянки до будівлі кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, становить 10 м; майданчик для розміщення сміттєзбірників, площею 12 м²; пішохідні комунікації: основний підхід до закладу шириною 15 м, пішохідні доріжки шириною 2 м.

Кошторис будівництва

Витрати на виконання загально будівельних робіт для проектування кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.1)$$

$$B_{ЗБР} = 70 \times 2954 \times 0,98 \times 41,5 = 8409,74 \text{ тис. грн.}$$

Зведений кошторисний розрахунок проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць наводимо в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 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	140,16
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	8409,74
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	840,97

Продовження таблиці 2.2

2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	700,81
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	280,32
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	3784,38
Разом за підрозділом 2		100%, підрозділ 2	14016,23
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	60%, підрозділ 2	700,81
4	Об'єкти енергетичного господарства	6%, підрозділ 2	140,16
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	5%, підрозділ 2	28,03
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2%, підрозділ 2	700,81
7	Благоустрій і озеленення території	27%, підрозділ 2	420,49
Разом за підрозділами 1–7		100%, підрозділ 2	16146,70
8	Тимчасові будівлі та споруди	5%, підрозділ 2	242,20
9	Інші роботи та витрати	1%, підрозділ 2	597,43
Разом за підрозділами 1–9		0,2%	16986,33
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	5%, підрозділ 2	322,93
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	3%, підрозділ 2	67,95
12	Проектні та вишукувальні роботи		807,34
Усього: Базисна вартість будівництва		1,5%, сума за підрозділами 1–7	18184,54
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	7304,12
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	909,23
Усього за розділом Б:			8213,35
Загалом сума витрат на будівництво		В_{A+B}	26397,89

Двадцять шість мільйонів триста дев'яносто сім тисяч, вісімсот дев'яносто гривень

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Для проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» доцільно обрати організаційно-правову форму товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Такий вибір обґрунтовується наступними факторами:

1. Відповідальність засновників. Учасники ТОВ несуть ризик збитків лише в межах своїх внесків до статутного капіталу. Це забезпечує фінансову безпеку власників та мінімізує ризики у випадку непередбачених обставин.
2. Оптимальна форма для малого та середнього бізнесу. Формат кафе-пекарні передбачає середній рівень інвестицій, гнучку систему управління та невелику кількість засновників. Форма ТОВ дозволяє ефективно поєднати ці умови.
3. Можливість офіційного працевлаштування персоналу. Підприємство матиме можливість укладати трудові договори з працівниками, сплачувати податки і збори відповідно до чинного законодавства України.
4. Прозора система бухгалтерського обліку. ТОВ зобов'язане вести офіційну фінансову звітність, що сприяє контролю за діяльністю, плануванню витрат та підвищенню довіри з боку інвесторів і банків.
5. Можливість розширення діяльності. У майбутньому кафе-пекарня може відкрити додаткові філії, розширити асортимент, займатися виробництвом і реалізацією власної продукції через торговельні мережі чи онлайн-платформи.
6. Оптимальний режим оподаткування. ТОВ може працювати на спрощеній системі оподаткування (єдиний податок 3-ї групи), що знижує податкове навантаження і спрощує фінансову звітність.

Отже, проєктована кафе-пекарня «Tarte & Baguette» у місті Чернівці по вул. Ольги Гузар, 1а функціонуватиме, як товариство з обмеженою відповідальністю

(ТОВ). Такий організаційно-правовий статус забезпечить стабільність діяльності, правову захищеність засновників, можливість легального ведення бізнесу та подальшого розвитку підприємства у сфері громадського харчування.

Порядок оформлення проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць, як товариства з обмеженою відповідальністю через портал «Дія» наводимо у вигляді додатку Є, кваліфікаційної роботи.

Організаційна структура ТОВ «Tarte & Baguette»

Організаційна структура підприємства визначає розподіл функцій управління, систему підпорядкованості, відповідальності та взаємозв'язків між різними підрозділами. Для ефективного функціонування проєктованої кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць обрано лінійно-функціональний тип структури управління, що забезпечує раціональне поєднання адміністративного керівництва та спеціалізованих функцій окремих працівників. Така структура є оптимальною для закладів громадського харчування середнього масштабу, де важливо забезпечити узгоджену роботу виробничих, торговельно-обслуговувальних і адміністративних ланок.

На основі організаційної структури ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць (додаток Ж), розроблено проєкт штатного розкладу проєктованої кафе-пекарні (табл.3.1).

Таблиця 3.1

Проєкт посадової структури штатного розкладу ТОВ «Tarte & Baguette»

№ 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	30
2.1	Завідувач виробництвом	1

2.2	Кухар V р.	7
2.3	Пекар	10
2.4	Офіціант	8
2.5.	Бармен	2
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	43

Загальна чисельність персоналу ТОВ «Tarte & Baguette» на 80 місць становитиме 43 працівники. Для підвищення ефективності їхньої роботи передбачено запровадження системи мотиваційних та стимулюючих заходів, серед яких: поступове підвищення заробітної плати відповідно до покращення фінансово-економічних показників діяльності підприємства, нарахування додаткових премій і відсотків за обслуговування бенкетів, надання матеріальних компенсацій, а також можливість професійного та кар'єрного зростання.

3.2. Доходи. Витрати

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць

Торговельну націнку в ТОВ «Tarte & Baguette» на 80 місць в першій рік роботи планується встановити торговельну націнку у розмірі 160%. Для розрахунку доходів ТОВ «Tarte & Baguette» визначено типові страви, які мають найбільший попит і мають середню ціну у групі страв, розрахунки яких наведено у вигляді таблиці (Додаток О).

Розрахунок планового обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Tarte & Baguette» на 80 місць наведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва
та закупних товарів ТОВ «Tarte & Baguette» 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	1361		203,36	42191	6304,01	506292	75648,07
Холодні страви та закуски	292	240,8	70,31	9052	2179,72	108624	26156,66
Тарт	162	224,15	36,31	5022	1125,68	60264	13508,18
Круасани	162	163,46	26,48	5022	820,90	60264	9850,75
Хлібобулочні вироби	292	79,16	23,11	9052	716,56	108624	8598,68
Десерти	162	131,84	21,36	5022	662,10	60264	7945,21
Гарячі напої	194	88,79	17,23	6014	533,98	72168	6407,80
Свіжовижаті соки	97	88,15	8,55	3007	265,07	36084	3180,80
Закупні товари	648		130,17	20088	4035,18	241056	48422,12
Охолоджувальні напої	324	69,75	22,60	10044	700,57	120528	8406,83
Алкогільні напої	324	332	107,57	10044	3334,61	120528	40015,30
Разом по кафе-пекарні	2009		333,52	62279	10339,18	747348	124070,2

За результатами планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів кафе-пекарні ТОВ «Tarte & Baguette» на 2026 рік встановлено, що загальний обсяг річного товарообігу становитиме 124070,2 тис. грн. Основну частку доходу забезпечує продукція власного виробництва — 75648,07 тис. грн (приблизно 61% загального товарообігу), що свідчить про високу конкурентоспроможність і привабливість фірмових страв та випічки закладу.

Серед окремих груп найвищий обсяг реалізації мають холодні страви та закуски (26156,66 тис. грн) і тарти (13508,18 тис. грн), що підтверджує їхню популярність серед відвідувачів. Значну частку також займають круасани та десерти, які формують позитивний імідж пекарні у сегменті вишуканої французької випічки.

Реалізація закупних товарів забезпечує 48422,12 тис. грн (39%), з яких основна частка припадає на алкогольні напої (40015,3 тис. грн). Це свідчить про раціонально сформований асортимент, орієнтований на різні категорії споживачів.

Отже, планові показники реалізації демонструють стійкий економічний потенціал закладу, збалансовану структуру товарообігу та ефективно поєднання власного виробництва із закупними товарами, що забезпечує прибуткову діяльність та подальший розвиток кафе-пекарні «Tarte & Baguette».

Основні засоби ТОВ «Tarte & Baguette» на плановий 2026 рік

Склад, структуру та вартість основних засобів ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць наведено у таблиці 3.3, відповідно до яких сума амортизаційних відрахувань становитиме 3567,1 тис. грн. на рік.

Таблиця 3.3

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис.грн.
1. Будівлі, споруди	26397,89	20	1319,89
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	4653,72		4653,72
2.1. Холодильне обладнання	349,64	5	69,93
2.2. Механічне обладнання	1006,97	5	201,39
2.3. Теплове обладнання	2311,13	5	462,23
2.4. Торговельне обладнання	576,91	5	115,38
2.5. Вимірювальні прилади	409,08	2	204,54
3. Меблі, інше офісне обладнання	402,09	4	100,52
4. Автотранспорт	1346,12	5	269,22
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	566,42	2	283,21
6. Телефони	24,47	2	12,24
7. Інструменти, прилади, інвентар	34,96	4	8,74
8. Багаторічні насадження	69,93	10	6,99
9. Інші основні засоби	419,57	12	34,96
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	349,64	-	349,64

11. Тимчасові споруди	174,82	5	34,96
12. Інвентарна тара	349,64	6	58,27
13. Предмети прокату	174,82	5	34,96
Всього	34964,09		3567,10

Персонал та оплата праці ТОВ «Tarte & Baguette» на плановий 2026 рік

Загальний розмір фонду оплати праці ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць визначено поетапно: розрахунок фонду основної заробітної плати (додаток Л); розрахунок додаткової заробітної плати (додаток М); розрахунок основного фонду заробітної плати (додаток Н).

Загальний річний фонд оплати праці становить 13986,78 тис. грн., з яких:

- 10 526,57 тис. грн. (75%) припадає на виробничий персонал,
- 2 007,71 тис. грн. (14%) — на допоміжний,
- 1 452,50 тис. грн. (11%) — на адміністративно-управлінський персонал.

Найвищий рівень оплати праці в розрахунку на одного працівника має адміністративно-управлінський персонал — 363,12 тис. грн. на рік, що відповідає рівню відповідальності та управлінських функцій. Для виробничого персоналу цей показник становить 350,89 тис. грн., а для допоміжного — 223,08 тис. грн.

Додаткова заробітна плата та преміальні виплати формують мотивувальний компонент системи оплати праці, який стимулює працівників до підвищення продуктивності, якості обслуговування та ефективності роботи підприємства.

Отже, план з праці на 2026 рік для ТОВ «Tarte & Baguette» свідчить про збалансовану кадрову політику, раціональний розподіл фонду оплати праці та орієнтацію на матеріальне стимулювання персоналу, що є передумовою стабільного функціонування та розвитку закладу.

**Планування операційних витрат ТОВ «Tarte & Baguette»
на поточний 2026 рік**

Планування операційних витрат ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць за калькуляційними статтями наведено у вигляді таблиці 3.4, розрахунки яких надані в додатках до випускного кваліфікаційного проекту (додаток Т).

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «Tarte & Baguette» 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	49628,08	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	13986,78	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	3077,09	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	3567,1	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	2039,11	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	142,0	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	3730,1	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	62,03	ЗВ
9. Витрати на транспортування	-	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	36	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	6203,51	ПВ
Разом поточні витрати	84539,63	
У тому числі умовно змінні витрати	51757,94	
Умовно постійні витрати	32781,69	

Згідно з розрахунками, загальна сума поточних витрат ТОВ «Tarte & Baguette» на 2026 рік становить 84539,63 тис. грн, що охоплює як умовно змінні, так і умовно постійні складові.

Найбільшу частку у структурі витрат становить собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів — 49628,08 тис. грн (58,7%), що є основною статтею змінних витрат і безпосередньо залежить від обсягів реалізації продукції.

До умовно постійних витрат належать витрати на оплату праці (13986,78 тис. грн), відрахування на соціальні заходи (3077,09 тис. грн), амортизаційні відрахування (3567,1 тис. грн), а також податки, збори та інші обов'язкові платежі (3730,1 тис. грн). Ці статті забезпечують стабільне функціонування підприємства незалежно від рівня виробничої активності.

Отже, план поточних витрат на 2026 рік демонструє раціональну структуру витрат кафе-пекарні «Tarte & Baguette», що забезпечує ефективну діяльність підприємства, підтримку якості продукції та стабільний рівень рентабельності.

Прибутки

Ключовими показниками аналізу взаємозв'язку «витрати — доходи — прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості, які дозволяють оцінити фінансову стійкість і рівень прибутковості діяльності підприємства.

Розрахунки зазначених показників для кафе-пекарні ТОВ «Tarte & Baguette» наведено у таблиці 3.5, що відображає співвідношення між обсягами реалізації продукції, величиною витрат та отриманими фінансовими результатами.

Таблиця 3.5

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Tarte & Baguette» на 2026 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.2	124070,19
2	Рівень торгівельної націнки, %	----	140
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	51757,94
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	51695,91
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	62,03
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	72312,25
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	32781,69

6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	39530,6
7	Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3}/\text{ст.1}) \cdot 100$	41,72
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	56245,39
9	Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1}-\text{ст.8}) \cdot 100 / \text{ст.8}$	120,59
10	Рентабельність товарообігу	$\text{ст.6} \cdot 100 / \text{ст.1}$	31,86

На основі проведених розрахунків маржинальний дохід підприємства становить 72312,25 тис. грн, що забезпечує покриття постійних витрат у сумі 32781,69 тис. грн і формує прибуток у розмірі 39530,6 тис. грн.

Рівень змінних витрат у структурі товарообігу становить 41,72 %, що свідчить про ефективне використання ресурсів та достатній запас прибутковості. Поріг рентабельності (точка беззбитковості) визначено на рівні 56245,39 тис. грн, тобто саме цей обсяг реалізації забезпечує повне покриття витрат підприємства без утворення прибутку.

Маржинальний запас стійкості становить 120,59 %, що є високим показником і характеризує значний запас фінансової міцності підприємства, тобто можливість зменшення обсягів реалізації більш ніж удвічі без ризику збитковості. Рентабельність товарообігу дорівнює 31,86 %, що свідчить про стабільну прибутковість діяльності кафе-пекарні.

Таким чином, розрахунки підтверджують економічну доцільність та фінансову стійкість функціонування ТОВ «Tarte & Baguette», що створює передумови для подальшого розширення діяльності та зростання обсягів виробництва і реалізації продукції.

Алгоритм розрахунку показників операційного прибутку ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць наведений у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Планування операційного прибутку ТОВ «Tarte & Baguette» на 2026 рік

№ з\п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.2	124070,19
2	Податок на додану вартість	$P.1 * 20\% / 120$	20678,37
3	Чистий дохід	$P.1 - P.2$	103391,83
4	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.6	51695,91
5	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.5	32843,72
6	Прибуток від операційної діяльності	$P.3 - P.4 - P.5$	18852,19
7	Фінансові витрати	-	-
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	$P.6 - P.7$	18852,19
9	Податок на прибуток	$P.8 \times 18\% / 100$	3393,39
10	Чистий прибуток – можливий	$P.8 - P.9$	15458,8
11	Рентабельність реалізації, %	$(P.10 / P.1) \times 100$	12,46
12	Чистий прибуток – цільовий	$(P.1 \times 10\%) / 100$	12407,02
13	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	15458,8

За даними таблиці 3.6, визначено, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць, становитиме 18852,19 тис. грн., податок на прибуток – 3393,39 тис. грн., чистий прибуток становитиме 15458,8 тис. грн., рівень рентабельності встановлено у розмірі – 12,46%.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності ТОВ «Tarte & Baguette» на перші п'ять років (2026-2030) необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою 3.1:

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (3.1)$$

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

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

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

Планування **чистого прибутку** підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць, який досягає середньогалузевого рівня (формула 3.2).

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

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

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

Планові показники діяльності ТОВ «Tarte & Baguette» на перші п'ять років надано в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

**Планування основних результатів діяльності ТОВ «Tarte & Baguette»
на 2026-2030 рр.**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2026	124070,19	-	15458,80	12,46	3567,10
2027	132755,10	8	16540,91	12,46	3567,10
2028	143375,51	9	17864,19	12,46	3567,10
2029	156279,31	10	19471,96	12,46	3567,10
2030	171907,24	12	21419,16	12,46	3567,10
Разом	728387,35		90755,02		17835,48

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності

ТОВ «Tarte & Baguette»

Одним із найбільш відповідальних етапів розробки проекту ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць є оцінка ефективності управління реальними інвестиціями, що дає змогу визначити економічну доцільність вкладення капіталу та перспективи окупності проекту.

Для цього здійснено розрахунок чистого приведенного доходу (NPV), який враховує очікувані грошові потоки підприємства у 2026–2030 роках, з урахуванням дисконтування майбутніх надходжень. Такий підхід дозволяє оцінити реальну прибутковість проекту з позицій сучасної вартості грошей у часі.

Оцінку чистого приведенного доходу по інвестиційному проекту ТОВ «Tarte & Baguette» на 2026–2030 роки наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

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	34964,09	19025,89	19025,89	16362,27	18601,82
2027		20108,01	39133,90	17292,89	1308,94
2028		21431,28	60565,18	18430,90	17121,96
2029		23039,06	83604,24	19813,59	19813,59
2030		24986,25	108590,50	21488,18	21488,18
Разом	34964,09	108590,50		93387,83	41301,77

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 3.3.

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

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

$$ID = 93387,83 / 34964,09 = 2,67 \text{ (од.)}$$

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.4).

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

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:

$$ЧП = 90755,02 / 5 = 18151,00 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 18151,00 / 34964,09 * 100\% = 51,91\%$$

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

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.5)$$

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 34964,09 / (90755,02 / 5) = 1,9 \text{ років}$$

Отже, період окупності інвестиційного проєкту ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць становить 1,9 року, що є досить сприятливим показником для закладі ресторанного господарства. Такий результат підтверджує економічну доцільність проєктування кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць у м. Чернівці по вул. Ольги Гузар, 1а і свідчить про високий рівень ефективності реалізації інвестиційного проєкту.

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

Сучасний розвиток ресторанного господарства в Україні вирізняється впровадженням інноваційних форматів, що орієнтовані на підвищення якості продукції, популяризацію національних гастрономічних традицій та розширення асортименту харчових послуг. У таких умовах особливого значення набувають заклади, що спеціалізуються на автентичній кухні різних країн світу та пропонують споживачам оригінальний кулінарний досвід. Одним із перспективних напрямів є відкриття кафе-пекарні з французькою випічкою, яка поєднує ремісничі технології, високу якість сировини та культурну складову.

Проектування кафе-пекарні «Tarte & Baguette» у місті Чернівці є обґрунтованим завдяки розвиненій інфраструктурі, туристичній привабливості та відсутності подібних закладів у радіусі двох кілометрів вибраної локації — на вул. Ольги Гузар 1а, поблизу стадіону «Буковина» та парку ім. Т. Шевченка. Проведений аналіз ринку підтвердив доцільність створення закладу, що спеціалізуватиметься на виробництві та реалізації французьких хлібобулочних виробів, круасанів, тартів і десертів.

Назва кафе-пекарні — «Tarte & Baguette» — повністю відповідає концепції закладу, адже поєднує два символи французької пекарської культури: тарт та багет. Обраний слоган «Смак Франції у серці Чернівців» відображає ідею передачі автентичності французької гастрономії через продукцію преміальної якості та атмосферу закладу.

Меню кафе-пекарні сформовано відповідно до традицій французької випічки, із поєднанням класичних рецептур та сучасних тенденцій здорового харчування. Особливу увагу приділено вдосконаленню хлібобулочних виробів на заквасці шляхом використання амарантового борошна та насіння льону. Таке поєднання дозволило розробити продукт функціонального призначення, що має високу біологічну цінність, сприяє нормалізації рівня холестерину, покращує

метаболічні процеси та позитивно впливає на стан травної системи завдяки високому вмісту рослинних волокон.

Застосування нетрадиційної сировини у виробництві хліба на заквасці відповідає сучасним світовим трендам у галузі створення корисних і функціональних харчових продуктів. Це дозволяє не лише розширити асортимент закладу, але й запропонувати споживачам продукцію оздоровчого та дієтичного спрямування.

У ході проєктування розроблено виробничу програму — визначено технологічне оснащення, площі приміщень, необхідну кількість працівників та організацію технологічних процесів. Обґрунтовано об'ємно-планувальні, інженерно-будівельні та конструктивні рішення, а також сформовано кошторис будівництва.

Кафе-пекарню «Tarte & Baguette» запропоновано організувати у формі товариства з обмеженою відповідальністю з лінійно-функціональною структурою управління, що забезпечує ефективний розподіл обов'язків та контроль за основними напрямками діяльності закладу.

Економічні розрахунки підтвердили доцільність реалізації проєкту. Розмір можливого прибутку закладу становить 18 852,19 тис. грн, рентабельність — 12,46 %, а термін окупності — 1,9 року. Це дає підстави вважати проєкт конкурентоспроможним, економічно виправданим і таким, що може бути рекомендований до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-23:2009. Заклади харчування (підприємства громадського харчування). Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 86 с.
2. ДБН В.1.2-14:2018. Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Основні положення. Київ: Мінрегіон України, 2018. 118 с.
3. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Київ: Мінрегіон України, 2013. 240 с.
4. ДСТУ 7565:2014. Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби. Терміни та визначення понять. Київ: Мінекономрозвитку України, 2014. 18 с.
5. ДСТУ 7517:2014. Хлібобулочні вироби. Правила приймання, методи відбору проб. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2014. 22 с.
6. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2020. 54 с.
7. Козлова Т. В., Ящук Г. О. Технологія хліба, хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 368 с.
8. Гавриш Т. А. Технологія хлібопекарського виробництва. Харків: ХДУХТ, 2018. 312 с.
9. Прокопенко О. В. Інноваційні технології у виробництві хліба та хлібобулочних виробів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2021. 268 с.
10. Скуріхін І. М., Волгарьова М. В. Хлібопекарське виробництво: організація та проектування. Одеса: ОНАХТ, 2019. 286 с.
11. Павловська Т. С., Литовченко Н. Ю. Новітні технології у виробництві хлібобулочних виробів. Київ: НУХТ, 2018. 204 с.
12. Uthayakumaran S., Wrigley C. Bakery Products Science and Technology. New York: Wiley-Blackwell, 2017. 458 p.
13. Pasanen L., Flander L., Salovaara H. Sourdough and its use in bakery: A review. Food Microbiology, 2017, Vol. 65, pp. 26–36.

- 14.Arendt E. K., Zannini E. Sourdough Technology: Current Trends and Innovations. London: Springer, 2019. 348 p.
- 15.Heiniö R. L., Katina K. Technological and sensory innovations in sourdough bakery. Journal of Cereal Science, 2020, Vol. 94, 102984.
- 16.Hansen Å. S., Schieberle P. Aroma development in sourdough bread. Food Chemistry, 2018, Vol. 242, pp. 470–482.
- 17.Karina Palamarek, Olha Romanovska, Anastasia Romanovska. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Вісник, ЧТЕІ, 2023, № III (91). P. 209-218.
- 18.Codex Alimentarius. Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985). WHO/FAO, 2019. 12 p.
- 19.International Association for Food Protection. Innovations in bakery hygiene and safety. IAFP Report, 2021. 34 p.
- 20.Гришко Н. І., Калініна О. В. Дослідження впливу тривалості ферментації на властивості заквасок. Наукові праці НУХТ, 2020. № 26(4). С. 113–119.
- 21.Лангман О. М., Денисюк Л. І. Закваски як фактор формування якості хлібобулочних виробів. Харчова наука і технологія, 2021. № 2. С. 55–62.
- 22.Старовойтова І. В. Перспективи розвитку крафтових пекарень в Україні. Вісник КНТЕУ, 2022. № 6. С. 88–94.

Інтернет ресурси

- 23.Хлібопекарська асоціація України. Новини та аналітика хлібопекарської галузі. URL: <https://ukrbreadassociation.com> (дата звернення: 20.10.2025).
- 24.Національний університет харчових технологій. Кафедра технології хліба, кондитерських, макаронних виробів. Публікації та наукові матеріали. URL: <https://nuft.edu.ua> (дата звернення: 20.10.2025).
- 25.Puratos Group. Інновації у виробництві хліба та заквасок, технологічні рішення для пекарень. URL: <https://www.puratos.com> (дата звернення: 20.10.2025).

- 26.Lesaffre. Закваски, дріжджі та технології ферментації для хлібопекарської промисловості. URL: <https://www.lesaffre.com> (дата звернення: 20.10.2025).
- 27.Codex Alimentarius. Міжнародні стандарти для зернових та борошняних виробів. URL: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> (дата звернення: 20.10.2025).
28. International Baking Industry Exposition (IBIE). Тренди та інновації світової пекарської індустрії. URL: <https://www.bakingexpo.com> (дата звернення: 20.10.2025).

ДОДАТКИ

Меню кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Назва страв	Вихід, г
Холодні страви та закуски	
Тост із цільнозернового хліба з тартаром із лосося	235
Тост із цільнозернового хліба з тартаром із телятини	235
Зелений салат з креветками та авокадо	230
Салат «Нісуаз» в хлібі (тунець, відварна картопля, варені яйця, стручкова квасоля, помідори, оливки, анчоуси, оливкова олія, лимонний сік, гірчиця)	280
Салат «Lyonnaise» (салат із листям салату, підсмаженими беконом і крутонами, заправлений яйцем-пашот та вінегретом)	280
Салат «Pommes de Terre» (картопля, варені яйця, зелена цибуля, корнішони, оливкова олія, діжонська гірчиця, винний оцет)	280
Салат «Валь д'Альзер» (картопля відварна, салями, корнішони, помідори чері, зелена цибуля, оливкова олія, винний оцет, діжонська гірчиця)	280
Тарт	
Тарт із креветками та соусом «Бешамель»	160
Тарт із сьомгою та авокадо	160
Тарт із морським гребінцем та сиром «Фета»	160
Тарт із фореллю та шпинатом	160
Тарт із копченим лососем та крем-сиром	160
Тарт із куркою, грибами та вершковим соусом	160
Тарт із шинкою та сиром «Чеддер»	160
Тарт із шпинатом, фетою та кедровими горіхами	160
Тарт із броколі та вершковим соусом	160
Тарт із печерицями та сиром «Грюйер»	160
Круасани	
Круасан із лососем, крем-сиром та рукколою	120
Круасан із тунцем, яйцем та майонезом	120
Круасан із індичкою, авокадо та вершковим сиром	120
Круасан із прошуто та моцарелою	120
Круасан із куркою, соусом «Цезар» та салатом «Ромен»	120
Круасан із авокадо, шпинатом та соусом «Песто»	50
Круасан із броколі та вершковим сиром	80
Круасан із моцарелою, томатами та базиліком	80
Круасан із сиром «Дор-Блю» та горіхами	80
Круасан із сиром «Брі» та грушею	80
Хлібобулочні вироби	
Хлібобулочні вироби з пшеничного борошна	
Багет «Tradition»	350
Багет «Ficelle»	350
Багет «Batard»	350

Багет «Flute»	350
Хліб «Boule» із твердих сортів пшениці (дурум)	350
Хліб «Boule» з оливками на заквасці	350
Хліб «Pain Complet» із смаженими лісовими горіхами	350
Хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону	300
Хліб «Pain Viennois» з додаванням масла, молока та цукру	350
Хліб «Fougasse» з ароматними травами та оливками	350
Хлібобулочні вироби із пшенично-житнього борошна	
Багет «Солодовий», бездріжджовий	400
Хліб «Pain de Campagne»	400
Хліб «Вермонт» на заквасці	350
Хлібобулочні вироби із житнього борошна	
Хліб «Pain de Seigle» з кмином на заквасці	350
Хліб «Pain de Seigle Complet» цільозерновий житній хліб	350
Хліб «Pain de Seigle Valaisan»	350
Хліб «Pain aux Noix et Seigle»	350
Хліб «Pain Seigle aux Fruits Secs»	450
Багет «Baguette de Seigle»	350
Хлібобулочні вироби із гречаного борошна	
Багет «Baguette au Levain de Sarrasin»	350
Хліб «Pain de Campagne au Sarrasin»	450
Хліб «Pain Noir Breton»	350
Хлібобулочні вироби із зернового хліба	
Хліб «Pain aux Céréales avec Sarrasin»	350
Хліб «Pain Complet»	450
Багет «Baguette aux Graines»	350
Десерти	
Млинці з шоколадним арахісовим маслом та полуницею	160
Апельсинові млинці «Crêpes Suzette» апельсиновим лікером та ягідним сорбе	280
Шоколадний фондан з карамеллю	230
Фондан з ванільним морозивом	230
Тарт з яблуками та ванільним морозивом	160
Тарт із полуницею та заварним кремом	160
Тарт із грушею та карамеллю	160
Бріюш з сиром «Брі» та ягодами	190
Морозиво в асортименті (ваніль, полуниця, шоколад)	150
Сорбет (лимон, малина, ананас, ківі)	150
Гарячі напої	
Чай	
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
Кава та кавові напої	
Кава еспресо	30
Рістретто	20
Американо	120
Латте	200
Макіато	50
По-Віденськи	150/50
Капучіно	150
Кавові коктейлі	
Глясе (морозиво, еспресо)	180
Фрапучіно (еспресо, молоко, лід, ванільний сироп)	200
Мокко білий (кава еспресо, вспінене молоко, білий шоколад, вершки)	330
Мокко чорний (кава еспресо, вспінене молоко, чорний шоколад, вершки)	330
Гарячий шоколад	
Гарячий шоколад «Шоко - Бейліс» (гарячий шоколад, Бейліс, пломбір, молоко)	200
Гарячий шоколад «Шоко - Джус » (гарячий шоколад на основі соку: апельсиновий, яблучний)	200
Свіжовитяті соки	
Фреш апельсиновий	200
Фреш яблучний	200
Фреш грейфрутовий	200
Фреш яблучно-морквяний	200
Охолоджувальні напої	

Сік «Granini» в асортименті (апельсиновий, грейпфрут, вишневий, ананасовий)	330
Сік «Alain Milliat», в асортименті (апельсиновий, яблучний, грушевий, персиковий, манго, білого винограду)	330
Боржомі	500
Мінеральна вода «Аква мінерале»	260
«Миргородська», газована/негазована	500
«Бонаква», газована/негазована	500

Карта алкогольних напоїв

Назва виробу	Кількість, мл/л
Аперитив	
Noilly Prat (Нойлі Пат Марсел'ян), сухий вермут, Франція	50
Pernod (Перно) Анісова настоянка з кропом, 40% спирт, Франція	50
Ricard (Рікар) Настоянка з анісу, солоду з травами, 45% спирт, Франція	50
Горілка	
Grey Goose (Грей Гус), 40 % (Франція)	50/100/500
Ciroc (Сірок), 40 % (Франція)	50/100/500
Calvados (Кальвадос), 40 % (Франція)	50/100/500
Коньяки Франція	
A.E.DOR Gold (А.Е.ДОР Голд) 40,0% 45 років Коньяк	50/100/500
Hennessy V.S (Хеннесі Ві.Ес.,) 40%	50/100/500
Baron G.Legrand Bas Armagnac 1935 Арманьяк Барон Г. Легран 1935 г. в дер. кор.	50/100/500
Лікери та наливки Франція	
Benedictine D.O.M. (Бенедикт Д.О.М.) 40%	50/100/500
Liqueur Marie Brizard Pore William (Марі Брізар Прекрасна любов) Лікер, 25%	50/100/500
Liqueur Marie Brizard Coconut (Марі Брізар Кокосовий) Лікер, 19,5%	50/100/500
Білі вина Франція	
Піно Грі Вьей Віль. Бомен. 2005 (сухе)	150/750
Рислінг Хаулер. 2006 (сухе)	150/750
Барон де Балуа Вин де Пэй Блан Муале 2005 (напівсолодке)	150/750
Мутон Каде Резерв Сотерн (солодке)	150/750
Шато Ле Джастіс Сотерн. 2002 (солодке)	150/750
Червоні вина Франція	
Бургунь Піно Нуар. Стефан Брокар. 2004 (сухе)	150/750
Домен де Джастіс Бордо Суперіор. 2005 (сухе)	150/750
Лафоре Бургонь. Руж Жозеф Друа. 2005 (сухе)	150/750
«Pech Roc Rouge Pech demi sec VdP», (напівсухе)	150/750
Барон де Лірондо (напівсухе)	150/750
Барон де Лірондо (напівсолодке)	150/750
Шампанське та ігристі вина	
Гоне-Медевіль брют розе (Франція), розжеве, екстра брют	750
Дюваль Лерой Брют Прем'єр Крю (Франція), сухе, брют	750
Рюинар Розе (Франція), сухе, розжеве	750
Слабоалкогольні напої	

Kronenbourg 1664 (Кроненберг 1664), <i>світле, розливне</i>	250/500
Tourtel (Тоуртел), <i>темне, розливне</i>	250/500
Pelforth (Пелтфортх), <i>світле</i>	500
Tourtel (Тоуртел), <i>безалкогольне</i>	500

Потреба кафе-пекарні « Tarte & Baguette» на 70 місць в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Ритмічність поставок, діб	Оптимальний обсяг запасу, кг
Напівфабрикати з птиці та м'яса	Філе індички	0,43	3	1,29
	Філе куряче	1,2	3	3,6
Разом		1,63		4,89
Напівфабрикати з риби	Креветка	6,1	3	18,3
	Філе лосося	4,1	3	12,3
	Морський гребінець	1,45	3	4,35
	Філе форелі	0,45	3	1,35
Разом		12,1		36,3
М'ясна та рибна гастрономія	Лосось С/с	0,288	3	0,864
	Тунець в/с	3,28	3	9,84
	Прошутто	0,37	3	1,11
	Шинка	0,56	3	1,68
	Салями	2,8	3	8,4
	Бекон	2,8	3	8,4
Разом		10,098		30,294
Молоко, кисломолочні та жирові продукти	Сир «Брі»	0,375	3	1,125
	Вершки	2,2	3	6,6
	Вершкове масло	7,8	3	23,4
	Молоко	4,68	3	14,04
	Крем-сир	1,6	3	4,8
	Майонез	0,192	3	0,576
	Моцарела брус	0,65	3	1,95
	Дор-Блю	0,29	3	0,87
	Чеддер	0,56	3	1,68
	Фета	1,16	3	3,48
	Грюйер	0,8	3	2,4
Разом		20,307		60,921
Сорбет		2,25	7	15,75
Морозиво		2,05	7	14,35
Яйця, шт.		184	7	1288
Напівфабрикати з овочів	Морква	5,5	3	16,5
	Авокадо	4,9	3	14,7
	Броколі	1,15	3	3,45
	Помідор	3,25	3	9,75
	Шампіньйони	0,65	3	1,95
	Картопля	20,3	3	60,9
	Стручкова квасоля	1,55	3	4,65
	Помідори черрі	1,5	3	4,5
Разом		38,8		116,4
Зелень та фрукти	Апельсин	10,8	3	32,4
	Яблука	15,9	3	47,7
	Грейпфрут	10	3	30
	Груша	1,25	3	3,75
	Лісові ягоди	1,95	3	5,85
	Полуниця	3,2	3	9,6
	Руккола	0,1	3	0,3
	Ромен	0,19	3	0,57
	Шпинат	0,63	3	1,89
	Базилік	0,08	3	0,24
	Мікс салату	9,5	3	28,5
Разом		53,6		160,8
Бакалійні товари	Пшеничне борошно	67,09	7	469,63
	Цукор	2,825	7	19,775

	Апельсиновий лікер	0,4	7	2,8
	Шоколад	2,08	7	14,56
	Арахісова паста	0,33	7	2,31
	Дріжджі	0,645	7	4,515
	Крохмаль	0,15	7	1,05
	Житнє борошно	32,5	7	227,5
	Гречане борошно	10,35	7	72,45
	Трави сухі	0,075	7	0,525
	Горіхи	1,13	7	7,91
	Оливки	1,79	7	12,53
	Соус «Цезар»	0,216	7	1,512
	Соус «Песто»	0,06	7	0,42
	Сіль	0,345	7	2,415
	Кедрові горіхи	0,16	7	1,12
	Анчоуси	0,45	7	3,15
	Оливкова олія	3,08	7	21,56
	Лимонний сік	0,29	7	2,03
	Винний оцет	2,1	7	14,7
	Діжонська гірчиця	1,4	7	9,8
	Борошно з насіння амаранту	0,35	7	2,45
	Насіння льону	0,15	7	1,05
Разом		127,966		895,762
Охолоджувальні напої, л		64,8	7	453,6
Алкогільні напої, л		16,2	7	113,4

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць**

Назва сировини	Добова кількість, кг	% відходів	Вихід напівфаб- рикатів, кг	Технологічна обробка
Філе індички	0,43	-	0,43	Миття, нарізання
Філе куряче	1,2	-	1,2	Миття, нарізання
Креветка	6,1	7	5,67	Розморожування, миття
Філе лосося	4,1	-	4,1	Миття, нарізання
Морський гребінець	1,45	7	1,35	Розморожування, миття, нарізання
Філе форелі	0,45	-	0,45	Миття, нарізання
Морква	5,5	12	4,84	Очищення, миття, нарізання
Авокадо	4,9	15	4,17	Миття, видалення кісточки
Броколі	1,15	12	1,01	Миття, розділення на суцвіття
Помідор	3,25	1	3,22	Миття
Шампінйони	0,65	1	0,64	Очищення, миття, нарізання
Картопля	20,3	12	17,86	Очищення, миття, нарізання
Стручкова квасоля	1,55	1	1,53	Очищення. Миття
Помідори черрі	1,5	1	1,49	Миття
Апельсин	10,8	15	9,18	Миття
Яблука	15,9	5	15,11	Миття, видалення серцевини
Грейпфрут	10	15	8,50	Миття
Груша	1,25	5	1,19	Миття, видалення серцевини
Лісові ягоди	1,95	1	1,93	Миття, просушування
Полуниця	3,2	1	3,17	Миття, перебирання, підсушування
Руккола	0,1	12	0,09	Миття, підсушування
Ромен	0,19	12	0,17	Миття, підсушування
Шпинат	0,63	12	0,55	Миття, підсушування
Базилік	0,08	12	0,07	Миття, підсушування
Мікс салату	9,5	12	8,36	Миття, підсушування

**Чисельність виробничих працівників кафе-пекарні
«Tarte & Baguette» на 70 місць**

Найменування страв	Кількість страв, порцій.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Тост із цілнозернового хліба з тартаром із лосося	32	1,2	0,117
Тост із цілнозернового хліба з тартаром із телятини	30	1,2	0,110
Зелений салат з креветками та авокадо	30	2,8	0,256
Салат «Нісуаз» в хлібі	50	2,8	0,426
Салат «Lyonnais»	50	2,7	0,411
Салат «Pommes de Terre»	50	2,7	0,411
Салат «Валь д'Альзер»	50	2,6	0,396
Тарт із креветками та соусом «Бешамель»	22	1,5	0,101
Тарт із сьомгою та авокадо	15	3,2	0,146
Тарт із морським гребінцем та сиром «Фета»	15	3,2	0,146
Тарт із фореллю та шпинатом	10	3,2	0,097
Тарт із копченим лососем та крем-сиром	14	3,2	0,136
Тарт із куркою, грибами та вершковим соусом	14	3,2	0,136
Тарт із шинкою та сиром «Чеддер»	14	3,2	0,136
Тарт із шпинатом, фетою та кедровими горіхами	14	3,2	0,136
Тарт із броколі та вершковим соусом	14	3,2	0,136
Тарт із печерицями та сиром «Грюйер»	20	3,2	0,195
Круасан із лососем, крем-сиром та рукколою	12	3,0	0,110
Круасан із тунцем, яйцем та майонезом	20	3,0	0,183
Круасан із індичкою, авокадо та вершковим сиром	15	3,0	0,137
Круасан із прошуто та моцарелою	15	3,0	0,137
Круасан із куркою, соусом «Цезар» та салатом «Ромен»	15	3,0	0,137
Круасан із авокадо, шпинатом та соусом «Песто»	15	3,0	0,137
Круасан із броколі та вершковим сиром	15	3,0	0,137
Круасан із моцарелою, томатами та базиліком	15	3,0	0,137
Круасан із сиром «Дор-Блю» та горіхами	15	3,0	0,137
Круасан із сиром «Брі» та грушею	25	3,0	0,228
Багет «Tradition»	22	4,5	0,302
Багет «Ficelle»	20	4,5	0,274
Багет «Bataud»	10	4,5	0,137
Багет «Flute»	10	4,5	0,137
Хліб «Boule» із твердих сортів пшениці (дурум)	10	5,5	0,168
Хліб «Boule» з оливками на заквасці	10	5,5	0,168

Хліб «Pain Complet» із смаженими лісовими горіхами	10	5,5	0,168
Хліб «Pain Viennois» з додаванням масла, молока та цукру	10	5,5	0,168
Хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону	10	5,5	0,168
Хліб «Fougasse» з ароматними травами та оливками	5	5,5	0,084
Багет «Солодовий», бездріжджовий	15	4,5	0,206
Хліб «Pain de Campagne»	15	5,5	0,251
Хліб «Вермонт» на заквасці	15	5,5	0,251
Хліб «Pain de Seigle» з кмином на заквасці	10	5,5	0,168
Хліб «Pain de Seigle Complet» цільозерновий житній хліб	10	5,5	0,168
Хліб «Pain de Seigle Valaisan»	9	5,5	0,151
Хліб «Pain aux Noix et Seigle»	9	5,5	0,151
Хліб «Pain Seigle aux Fruits Secs»	9	5,5	0,151
Багет «Baguette de Seigle»	9	4,5	0,123
Багет «Baguette au Levain de Sarrasin»	9	4,5	0,123
Хліб «Pain de Campagne au Sarrasin»	9	5,5	0,151
Хліб «Pain Noir Breton»	9	5,5	0,151
Хліб «Pain aux Céréales avec Sarrasin»	9	5,5	0,151
Хліб «Pain Complet»	9	5,5	0,151
Багет «Baguette aux Graines»	19	4,5	0,260
Млинці з шоколадним арахісовим маслом та полуницею	22	3,5	0,235
Апельсинові млинці «Crêpes Suzette» апельсиновим лікером та ягідним сорбе	20	3,5	0,213
Шоколадний фондан з карамеллю	20	3,7	0,225
Фондан з ванільним морозивом	15	3,5	0,160
Тарт з яблуками та ванільним морозивом	15	3,4	0,155
Тарт із полуницею та заварним кремом	15	3,4	0,155
Тарт із грушею та карамеллю	15	3,4	0,155
Бріюш з сиром «Брі» та ягодами	15	3,4	0,155
Морозиво в асортименті (ваніль, полуниця, шоколад)	10	0,4	0,012
Сорбет (лимон, малина, ананас, ківі)	15	0,4	0,018
Фреш апельсиновий	27	0,5	0,041
Фреш яблучний	25	0,5	0,038
Фреш грейфрутовий	25	0,5	0,038
Фреш яблучно-морквяний	20	0,5	0,030
Разом			10,98

**Виробнича програма холодного та десертного цехів
кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Холодний цех		
Тост із цільнозернового хліба з тартаром із лосося	235	32
Тост із цільнозернового хліба з тартаром із телятини	235	30
Зелений салат з креветками та авокадо	230	30
Салат «Нісуаз» в хлібі (тунець, відварна картопля, варені яйця, стручкова квасоля, помідори, оливки, анчоуси, оливкова олія, лимонний сік, гірчиця)	280	50
Салат «Lyonnaise» (салат із листям салату, підсмаженими беконом і крутонами, заправлений яйцем-пашот та вінегретом)	280	50
Салат «Pommes de Terre» (картопля, варені яйця, зелена цибуля, корнішони, оливкова олія, діжонська гірчиця, винний оцет)	280	50
Салат «Валь д'Альзер» (картопля відварна, салями, корнішони, помідори чері, зелена цибуля, оливкова олія, винний оцет, діжонська гірчиця)	280	50
Круасан із лососем, крем-сиром та рукколою	120	12
Круасан із тунцем, яйцем та майонезом	120	20
Круасан із індишкою, авокадо та вершковим сиrom	120	15
Круасан із прошуто та моцарелою	120	15
Круасан із куркою, соусом «Цезар» та салатом «Ромен»	120	15
Круасан із авокадо, шпинатом та соусом «Песто»	50	15
Круасан із броколі та вершковим сиrom	80	15
Круасан із моцарелою, томатами та базиліком	80	15
Круасан із сиrom «Дор-Блю» та горіхами	80	15
Круасан із сиrom «Брі» та грушею	80	25
Десертний цех		
Млинці з шоколадним арахісовим маслом та полуницею	160	22
Апельсинові млинці «Crêpes Suzette» апельсиновим лікером та ягідним сорбе	280	20
Шоколадний фондан з карамеллю	230	20
Фондан з ванільним морозивом	230	15
Тарт з яблуками та ванільним морозивом	160	15
Тарт із полуницею та заварним кремом	160	15
Тарт із грушею та карамеллю	160	15
Бріюш з сиrom «Брі» та ягодами	190	15
Морозиво в асортименті (ваніль, полуниця, шоколад)	150	10
Сорбет (лимон, малина, ананас, ківі)	150	15

Виробнича програма міні-пекарні кафе-пекарні «Tarte & Baguette» на 70 місць

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Тарт із креветками та соусом «Бешамель»	160	22
Тарт із сьомгою та авокадо	160	15
Тарт із морським гребінцем та сиром «Фета»	160	15
Тарт із фореллю та шпинатом	160	10
Тарт із копченим лососем та крем-сиром	160	14
Тарт із куркою, грибами та вершковим соусом	160	14
Тарт із шинкою та сиром «Чеддер»	160	14
Тарт із шпинатом, фетою та кедровими горіхами	160	14
Тарт із броколі та вершковим соусом	160	14
Тарт із печерицями та сиром «Грюйер»	160	20
Круасани н/ф	80	162
Тарт з яблуками та ванільним морозивом	160	15
Тарт із полуницею та заварним кремом	160	15
Тарт із грушею та карамеллю	160	15
Багет «Tradition»	350	22
Багет «Ficele»	350	20
Багет «Batard»	350	10
Багет «Flute»	350	10
Хліб «Voule» із твердих сортів пшениці (дурум)	350	10
Хліб «Voule» з оливками на заквасці	350	10
Хліб «Pain Complet» із смаженими лісовими горіхами	350	10
Хліб «Pain Viennois» з додаванням масла, молока та цукру	350	10
Хліб «Житньо-амарантовий» з насінням льону	300	10
Хліб «Fougasse» з ароматними травами та оливками	350	15
Багет «Солодовий», бездріжджовий	350	15
Хліб «Pain de Campagne»	400	15
Хліб «Вермонт» на заквасці	400	15
Хліб «Pain de Seigle» з кмином на заквасці	350	10
Хліб «Pain de Seigle Complet» цілнозерновий житній хліб	350	10
Хліб «Pain de Seigle Valaisan»	350	9
Хліб «Pain aux Noix et Seigle»	350	9
Хліб «Pain Seigle aux Fruits Secs»	450	9
Багет «Baguette de Seigle»	350	9
Багет «Baguette au Levain de Sarrasin»	350	9
Хліб «Pain de Campagne au Sarrasin»	450	9
Хліб «Pain Noir Breton»	350	9
Хліб «Pain aux Céréales avec Sarrasin»	350	9
Хліб «Pain Complet»	450	9
Багет «Baguette aux Graines»	350	19

Порядок оформлення кафе-пекарні «Tarte & Baguette», як товариства з обмеженою відповідальністю через портал «Дія»

Для започаткування діяльності кафе-пекарні у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) передбачено офіційну процедуру державної реєстрації через Портал державних послуг «Дія» (<https://diia.gov.ua>). Такий спосіб дозволяє швидко, зручно та повністю онлайн оформити бізнес без необхідності особистого відвідування ЦНАПу.

Етап 1. Підготовка необхідних даних

Перед початком реєстрації засновники готують:

- найменування підприємства — «Tarte & Baguette»;
- юридичну адресу (м. Чернівці, вул. Ольги Гузар, 1а);
- види діяльності за КВЕД, наприклад:
 - 56.10 — діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
 - 10.71 — виробництво хліба та свіжих борошняних виробів;
 - 56.30 — постачання готових страв для подій;
 - 47.24 — роздрібна торгівля хлібом, борошняними та кондитерськими виробами.
- відомості про засновників (ПІБ, ПІН, частки у статутному капіталі);
- розмір статутного капіталу (мінімально — 1 гривня);
- контактні дані директора.

Етап 2. Вхід у систему «Дія»

- Засновник або уповноважена особа входить у свій профіль на порталі «Дія» за допомогою електронного підпису (КЕП).
- У розділі «Бізнес» обирає послугу «Реєстрація ТОВ онлайн».

Етап 3. Заповнення електронної заяви

У формі вказуються:

- повна та скорочена назва ТОВ;
- місцезнаходження юридичної особи;
- види діяльності за КВЕД;
- дані засновників і керівника;
- розмір та структура статутного капіталу;
- обрана система оподаткування (спрощена чи загальна).

Етап 4. Завантаження документів

До заяви додаються:

- електронна редакція статуту ТОВ (можна скористатися шаблоном, який надає «Дія»);

- протокол (рішення) засновників про створення товариства;
- заява на реєстрацію платником єдиного податку (за бажанням).

Етап 5. Підписання документів

- Засновники підписують усі документи кваліфікованими електронними підписами (КЕП).
- Після підписання заява автоматично надходить до державного реєстратора.

Етап 6. Отримання підтвердження

- Протягом 1 робочого дня після подачі заяви надходить електронне повідомлення про успішну реєстрацію.
- Усі реєстраційні документи — виписка з Єдиного державного реєстру (ЄДР), рішення про створення ТОВ і статут — надходять на електронну пошту засновника.

Етап 7. Відкриття банківського рахунку

Після реєстрації підприємства відкривається поточний рахунок ТОВ у банку, на який засновники вносять статутний капітал.

Етап 8. Реєстрація платником податків

- Через «Дію» або безпосередньо в податковій службі подається заява про обрану систему оподаткування (єдиний податок або загальна).
- За потреби підприємство реєструється як платник ПДВ.

Етап 9. Виготовлення печатки (за бажанням)

Хоча закон не зобов'язує ТОВ мати печатку, її виготовлення може бути корисним для бухгалтерських та договірних операцій.

Таким чином, реєстрація кафе-пекарні «Tarte & Baguette», як товариства з обмеженою відповідальністю через портал «Дія» є сучасним, швидким і зручним способом започаткування бізнесу, що відповідає чинному законодавству України. Процедура триває не більше 1–2 робочих днів, а всі документи створюються та підписуються в електронному форматі без відвідування державних установ.

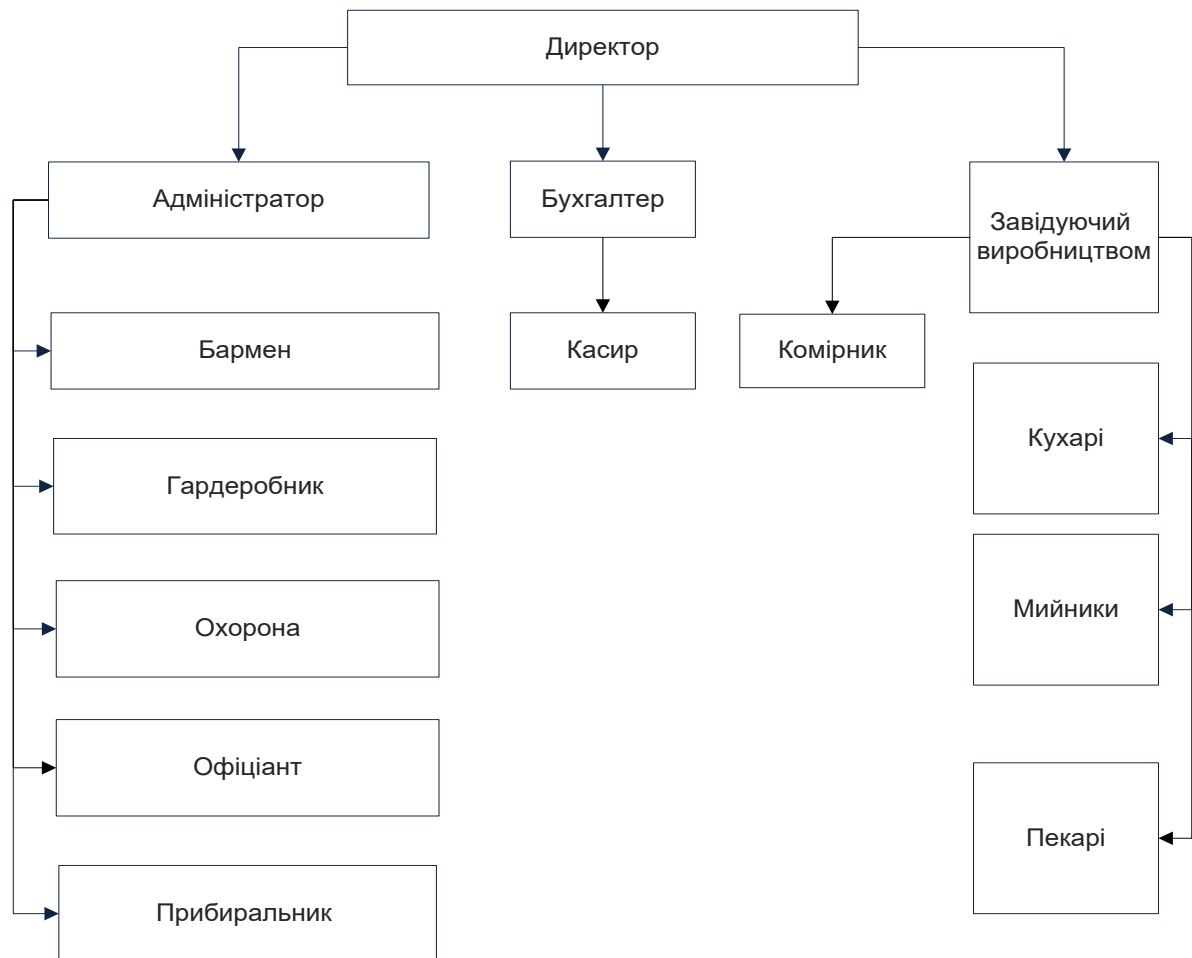


Рис.Ж1. Організаційна структура управління ТОВ «Tarte & Baguette» на 70 місць

**Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Tarte & Baguette» на
70 місць за групами страв на 2026 рік**

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв
Холодні страви та закуски				
Тост із цільнозернового хліба з тартаром із телятини	185,0	35,5	6567,5	
Зелений салат з креветками та авокадо	265,0	36,5	9672,5	
Салат «Нісуаз» в хлібі	280,0	28	7840	
		100	24080	240,80
Тарт				
Тарт із морським гребінцем та сиром «Фета»	245	30,5	7472,5	
Тарт із куркою, грибами та вершковим соусом	215	69,5	14942,5	
		100	22415	224,15
Круасани				
Круасан із тунцем, яйцем та майонезом	165	30,5	5032,5	
Круасан із індишкою, авокадо та вершковим сиrom	175	34,8	6090	
Круасан із прошуто та моцарелою	155	33,7	5223,5	
		100	16346	163,46
Хлібобулочні вироби				
Багет «Ficelle»	65	25,3	1644,5	
Хліб «Pain de Seigle» з кмином на заквасці	75	30,1	2257,5	
Хліб «Pain aux Céréales avec Sarrasin»	90	44,6	4014	
		100	7916	79,16
Десерти				
Апельсинові млинці «Crêpes Suzette» апельсиновим лікером та ягідним сорбе	145	29,3	4248,5	
Шоколадний фондан з карамеллю	135	30,1	4063,5	
Бріюш з сиrom «Брі» та ягодами	120	40,6	4872	
		100	13184	131,84
Гарячі напої				
Чай чорний "Гордість Цейлону"	80	50,5	4040	
Капучіно	90	24,8	2232	
Гарячий шоколад «Шоко - Бейліс»	110	23,7	2607	
		100	8879	88,79

Свіжовижаті соки				
Фреш апельсиновий	95	40,5	3847,5	
Фреш яблучний	80	29,8	2384	
Фреш грейфрутовий	90	28,7	2583	
		100	8814,5	88,15
Охолоджувальні напої				
Сік «Granini»	90	32,5	2925	
«Миргородська», газована/негазована	60	32,7	1962	
«Бонаква», газована/негазована	60	34,8	2088	
		100	6975	69,75
Алкогольні напої				
Горілка «Grey Goose»	120	35,5	4260	
Вино «Бургунь Піно Нуар. Стефан Брокар. 2004»	720	36,5	26280	
Пиво «Kronenbourg 1664»	95	28	2660	
		100	33200	332,00

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Tarte & Baguette» на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				Разом фонд оплати праці
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	77000	1067000	97000		75096,77		1239,10
Директор	1	35000	385000	35000		27096,77		447,10
Бухгалтер	1	22000	242000	22000		17032,26		281,03
Адміністратор зали	2	20000	440000	40000		30967,74		510,97
Виробничий персонал, всього	30	126000	7172000	652000		504774,19	1122000	9450,77
Зав. Виробництвом	1	27000	297000	27000		20903,23		344,90
Кухар V р.	7	25000	1925000	175000	231000	135483,87	462000	2928,48
Кухар IV р.	10	25000	2750000	250000		193548,39	660000	3853,55
Офіціант	8	17000	1496000	136000		105290,32		1737,29
Бармен	2	17000	374000	34000		26322,58		434,32
Касир	2	15000	330000	30000		23225,81		383,23
Допоміжний персонал, всього	9	78000	1529000	139000	79200	107612,9		1854,81
Мийник посуду	2	15000	330000	30000	39600	23225,81		422,83
Прибиральник	2	15000	330000	30000	39600	23225,81		422,83
Гардеробник	2	14000	308000	28000		21677,42		357,68
Комірник	1	17000	187000	17000		13161,29		217,16
Охоронець	2	17000	374000	34000		26322,58		434,32
Разом по закладу	43	281000	9768000	888000	79200	687483,87	1122000	12544,68

Планування преміального фонду ТОВ «Tarte & Baguette» 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	1067	20	213,4
Виробничий персонал	7172	15	1075,8
Допоміжний персонал	1529	10	152,9
Разом	9768		1442,1

План з праці ТОВ «Tarte & Baguette» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	43	43
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	30	30
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	888	10656
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	97	1164
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	652	7824
Допоміжний персонал	тис.грн.	139	1668
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	171,70	1888,68
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	6,83	75,10
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	147,89	1626,77
Допоміжний персонал	тис.грн.	16,98	186,81
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	131,1	1442,1
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	19,4	213,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	97,8	1075,8
Допоміжний персонал	тис.грн.	13,9	152,9
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	1165,57	13986,78
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	121,04	1452,50
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	877,21	10526,57
Допоміжний персонал	тис.грн.	167,31	2007,71
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	27,11	325,27
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	30,26	363,12
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	29,24	350,89
Допоміжний персонал	тис.грн.	18,59	223,08

Планування операційних витрат

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів розрахована у попередньому параграфі і становитиме **51695,91** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 13986,78 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 – **3077,09** 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 **3567,1** 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 «Tarte & Baguette» 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	4,2	121,71
2. Витрати на опалення, гКал	335,23	1904,62	638,48
3. Витрати води, м³			
- холодна	1036,31	36,884	38,22
Всього			798,41

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 1240,7 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **2039,11** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Таблиця П2

Розрахунок суми зносу спеціального одягу ТОВ «Tarte & Baguette» 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	1200	4,8
Оперативно - виробничий персонал	30	1	1000	30
Допоміжний персонал	9	1	800	7,2
Разом	43			42,0

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 100 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **142** 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 – 3722,1 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічаних напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **3730,1** тис. грн.

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

$$124070,2 \times 0,05 / 100 = 62,03 \text{ тис. грн.}$$

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-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 3 % від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$124070,2 \times 5 / 100 = 6203,51 \text{ тис. грн.}$$

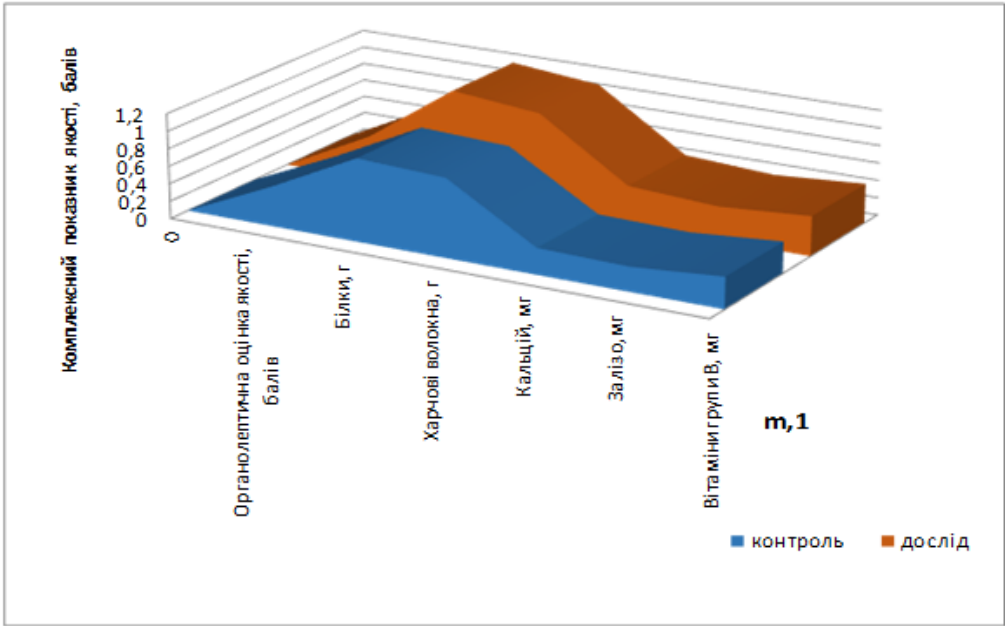
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків хлібобулочних виробів, г/на 100 г

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г.	9,45	10,13	0,68	7,20%
Жири, г	1,53	2,88	1,35	88,24%
Вуглеводи, г.	53,82	54,0	0,18	0,33%
Харчові волокна, г	9,09	9,75	0,66	7,26%
Мінеральні речовини				
Калій, мг	265,56	298,45	32,89	12,39%
Кальцій, мг	30,12	44,41	14,29	47,44%
Магній, мг	53,14	74,43	21,29	40,06%
Натрій, мг	495,75	496,17	0,42	0,08%
Залізо, мг	2,77	3,164	0,394	14,22%
Мідь, мкг	240,89	289,8	48,91	20,30%
Цинк, мг	1,06	1,245	0,185	17,45%
Фосфор, мг	171,53	206,2	34,67	20,21%
Вітаміни				
А, мкг	0,975	0,9	-0,075	-7,69%
В ₁ , мг	0,262	0,301	0,039	14,89%
В ₂ , мг	0,91	0,096	-0,814	-89,45%
В ₄ , мг	33,4	37,23	3,83	11,47%
В ₅ , мг	0,822	0,85	0,028	3,41%
В ₆ , мг	0,222	0,245	0,023	10,36%
В ₉ , мкг	35,18	38,79	3,61	10,26%
Е, мг	1,49	1,459	-0,031	-2,08%
Н, мкг	1,7	1,62	-0,08	-4,71%
РР, мг	2,63	2,632	0,002	0,08%

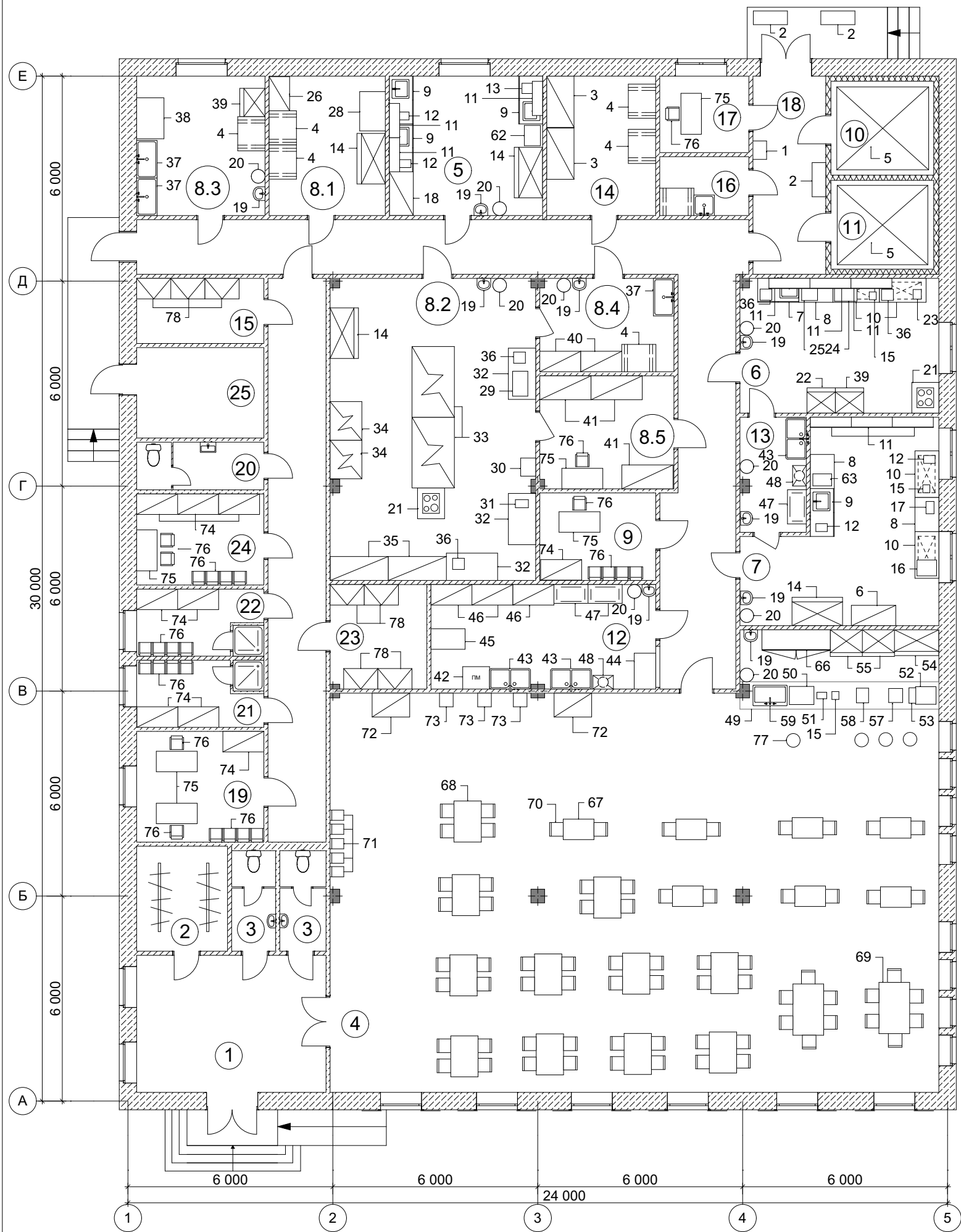
Комплексний показник якості контрольного та дослідного зразків хлібобулочних виробів на заквасці

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості, балів	0,2	4,98	5,0
Білки, г	0,2	9,45	10,13
Харчові волокна, г	0,2	9,09	9,75
Кальцій, мг	0,1	30,12	44,41
Залізо, мг	0,1	2,77	3,164
Вітаміни групи В, мг	0,2	35,651	38,76
Разом	1,0		



Модель якості контрольного та дослідного зразків хлібобулочних виробів на заквасці

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-03 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе-пекарні із впровадженням інноваційних технологій хлібобулочних виробів на заквасці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Кафе-пекарня на 70 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.	Паламарек К.В.						ДП	1	4
Керівник	Романовська О.Л.								
Розробив	Волошук В. Д.					Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м²
1	Вестибюль	21
2	Гардероб	7
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Зала кафе-пекарні з барною зоною	176
5	Доготівельний цех	18
6	Десертний цех	18,0
7	Холодний цех	24,0
8	Міні-пекарня	
8.1	Комора добового запасу	14,0
8.2	Відділення замісу та випікання	52,0
8.3	Приміщення для обробки яєць	15,0
8.4	Комора і мийна тари	10,0
8.5	Комора зберігання готових виробів (експедиція)	13,0
9	Приміщення завідуючого виробництвом	6
10	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	7
11	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	7
12	Мийна столового посуду та сервізна	20
13	Мийна кухонного посуду	5
14	Комора сухих продуктів	13
15	Комора інвентарю	5
16	Комора та мийна тари	5
17	Приміщення комірника	6
18	Завантажувальна	6
19	Офісне приміщення	12
20	Санвузли для персоналу	4
21	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
22	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
23	Білизняна	6
24	Приміщення персоналу	10
25	Тепловий вузол	6

Аркуш 3 дивитися з аркушем 4

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-03 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе-пекарні із впровадженням інноваційних технологій хлібобулочних виробів на заквасці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Кафе-пекарня на 70 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.	Паламарек К.В.						ДП	3	4
Керівник	Романовська О.Л.								
Розробив	Волошук В. Д.					План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання (М 1:100)	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Ваги товарні	BH-150-1D-AL	400x540	1
2	Візок вантажний	ToprОборуд FW	1000x400	1
3	Стелаж	TM «ARTINOX»	1500x800	2
4	Підтоварник	IT-1000/800	1000x800	7
5	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)	Polair KXH 12,12	3600x1960	2
6	Стелаж	TM «ARTINOX»	1300x600	1
7	Стіл з мийною ванною	TM «ARTINOX»	1200x700	1
8	Виробничий стіл під устаткування	TM «ARTINOX»	1000x700	3
9	Стіл з мийною ванною	TM «ARTINOX»	1400x700	3
10	Стіл охолоджувальний	Hurakan HKN-GXS	1365x700	4
11	Полиця настінна	TM «ARTINOX»	1200x300	9
12	Ваги електронні порційні	ED-H-15 CAS	230x335	4
13	Універсальна кухонна машина	Robot Coupe CL	300x350	1
14	Холодильна шафа	GF-GN1410TN-HC	1480x830	4
15	Блендер	HKN-HBH2000S	205x230	2
16	Слайсер	HURAKAN HKN	574x465	1
17	Термомікс	Thermomix TM6	235x360	1
18	Стелаж	TM «ARTINOX»	1300x700	1
19	Раковина для миття рук	TM «ARTINOX»	492x432	2
20	Бачок для відходів	TM«ARTINOX»Б-21	Ф 450	8
21	Плита індукційна	Hurakan HKN	900x792	2
22	Морозильна шафа	Hurakan HKN-GX	740x830	1
23	Соковижималка	Moulinex K 75	240x280	1
24	Міксер планетарний	C-Line 10	660x450	1
25	Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	465x460	1
26	Стелаж виробничий	TM «ARTINOX»	1000x600	1
27	Раковина для миття рук	TM «ARTINOX	400x350	8
28	Борошнопросіювач	FimakFSM	750x1150	1
29	Тістомісильна машина	HKN-30SN2V	445x730	1
30	Автоматичний тісто розподільник	Hurakan HKN-SPA	530x440	1
31	Збивальна машина	HKN-KS5M Hurakan	380x235	1
32	Стіл кондитерський	TM «ARTINOX»	1500x800	3
33	Модульна піч	Matador	1240x2070	2
34	Відстоювальна камера	Matador	930x1130	2
35	Стелаж	TM «ARTINOX»	1700x700	2
36	Ваги електронні	CAS SW-10WD	345x327	4
37	Мийна ванна	TM «ARTINOX»	1100x600	3
38	Стіл виробничий	TM «ARTINOX»	1200x800	1
39	Холодильна шафа	HKN-GX650TN	740x830	2
40	Стіл виробничий	TM «ARTINOX»	1200x600	2
41	Стелаж виробничий	TM «ARTINOX»	1500x700	3
42	Машина посудомийна	Fagor FI-120	675x675	1
43	Мийна ванна двосекційна	TM «ARTINOX»	1200x600	3
44	Стіл для збирання залишків їжі	TM «ARTINOX»	1050x630	1
45	Стіл виробничий	TM «ARTINOX» CB	1000x600	1
46	Шафа для посуду	TM «ARTINOX»	1200x600	3
47	Стелаж для посуду	TM «ARTINOX»	1000x550	4
48	Утилізатор харчових відходів	Y-1432	640x450	2

	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
49	Барна стійка	HARDWOOD	8000x600	1
50	Кавоварка	Special 2gr EP	720x530	1
51	Кавомолка	ACG1 Apach	190x290	1
52	Льодогенератор	B-QUBE ACB640	735x603	1
53	Льодоподрібнювач	Vema TR 2011	450x200	1
54	Холодильна шафа	Extra Large UBC	1300x755	1
55	Холодильна кондитерська вітрина	COLD MALAGA	940x780	2
56	Блендер	HKN-HBH2000S	205x230	1
57	Сокоохолоджувач	COOLEQ JD-12/12	410x410	1
58	Соковитискач	GEMPLUX GL	430x356	1
59	Ванна барна	TM «ARTINOX»	1000x600	1
60	Бак для відходів	TM «ARTINOX»	560x480	1
61	Стелаж	TM «ARTINOX»	1300x700	1
62	Вакуумна пакувальна машина	GGM GASTRO	595x470	1
63	Машина кухонна універсальна	ERGO KM-1555	550x350	1
64	Стіл з мийною ванною	TM «ARTINOX»	1200x700	1
65	Стелаж виробничий	TM «ARTINOX»	1200x600	2
66	Вітрина для хлібобулочних виробів	TM «ARTINOX»	2000x600	1
67	Стіл двомісний		600x900	7
68	Стіл чотирьохмісний		1200x800	11
69	Стіл шестимісний		1500x900	2
70	Крісло ресторанне		600x600	70
71	Дитячий стілець		300x400	5
72	Сервант		1100x700	2
73	Стіл підсобний		400x400	3
74	Шафа для одягу		1200x600	9
75	Стіл		1200x600	6
76	Стілець		400x400	27
77	Стілець барний		400x400	4
78	Шафа для інвентарю		1000x600	7

Аркуш 4 розглядати з аркушем 3

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-03 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе-пекарні із впровадженням інноваційних технологій хлібобулочних виробів на заквасці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата		Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедр.	Паламарек К.В.					Кафе-пекарня на 70 місць	ДП	4	4
Керівник	Романовська О.Л.								
Розробив	Волощук В. Д.					Специфікація устаткування	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		

**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 **Волощук В.** *«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА ЗАКВАСЦІ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ»* (наук. керівник – Романовська О.Л.) 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