

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій
смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом»**

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

(підпис здобувача)

Щербана Олександра
Андріановича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

(підпис керівника)

Данилюк Інна Петрівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

(підпис завідувача
кафедри)

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Щербану Олександру Андріановичу**
(прізвище, ім'я, по-батькові)

- 1. Тема кваліфікаційної роботи:**
**Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій смузі
оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом**

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 роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект ресторану із впровадженням технологій смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом з додаванням кедрової олії, обліпихового шроту, пророщеної гречки.

Предмет дослідження: ресторан на 60 місць, кедрова олія, шрот обліпихи, пророщена гречка, «Смузі морквяно-яблучно-апельсиновий», смузі «Золоте здоров'я».

- 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	Данилюк І.П.		
2. Архітектура. Дизайн	Данилюк І.П.		
3. Управління. Економіка	Данилюк І.П.		

5. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

1.1. Концепція

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

1.3. Виробничий процес

1.4. Сервіс

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

2.2. Архітектурні рішення

Розділ 3. Управління. Економіка

3.1. Організаційний дизайн

3.2. Доходи. Витрати

3.2. Ефективність інвестиційного проєкту

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

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

6. Календарний план виконання роботи

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

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

Керівник кваліфікаційної роботи

Інна ДАНИЛЮК

(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання
студент

Олександр ЩЕРБАН

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота здобувача Щербана Олександра Андріановича присвячена актуальній тематиці створення ресторану з впровадженням інноваційних технологій виготовлення оздоровчих смузі, що відповідає світовим тенденціям формування культури здорового харчування. Сьогодні продукти функціонального призначення, багаті на біологічно активні речовини, користуються високим попитом, тому обрана тема роботи має значну практичну та наукову цінність.

Здобувач чітко визначив мету дослідження – розробити проєкт ресторану на основі комплексу маркетингових та організаційно-технологічних досліджень із дотриманням вимог НАССР та ISO, впровадивши технології виготовлення смузі зі збалансованим вітамінним складом. Такий підхід свідчить про розуміння сучасних вимог до якості та безпечності харчової продукції.

У кваліфікаційній роботі студент обґрунтував вибір сировини, дослідив її біохімічні та технологічні властивості, визначив її вплив на органолептичні показники та харчову цінність готових смузі. Особлива увага приділена вивченню вітамінного складу, визначенню їхнього внеску у формування оздоровчих властивостей продукції.

Розроблено технологічну схему приготування смузі, наведено порівняльні характеристики традиційних та інноваційних рецептур. Проєкт містить обґрунтування вибору технологічного обладнання, розрахунок площ і експлікацію приміщень ресторану на 60 місць відповідно до санітарно-гігієнічних вимог.

Позитивною стороною роботи є ґрунтовний економічний аналіз, який включає оцінку витрат, прогнозування доходів та визначення рентабельності проєкту. Подано рекомендації щодо впровадження інновацій та подальшого розвитку закладу.

Матеріал роботи подано логічно, структуровано та науково обґрунтовано. Студент продемонстрував високий рівень самостійності, відповідальності та професійних компетентностей, уміння працювати з науковою літературою та нормативно-технічною документацією.

Кваліфікаційна робота заслуговує на високу оцінку, а її автор – на присвоєння відповідного кваліфікаційного рівня..

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Щербана Олександра Андріановича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента	Щербана Олександра Андріановича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

Тема роботи: «Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом»

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена розробленню проекту ресторану з упровадженням інноваційних технологій виготовлення смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом, що є актуальним напрямом розвитку сучасного ресторанного господарства в умовах зростаючого інтересу споживачів до здорового та функціонального харчування. У роботі обґрунтовано концепцію закладу, визначено його формат, функціональне призначення та цільову аудиторію з урахуванням сучасних тенденцій wellness-гастрономії.

Проведено аналіз сучасного стану та перспектив розвитку технологій приготування смузі оздоровчого призначення. Досліджено можливості використання інноваційної рослинної сировини, зокрема кедрової олії, шроту обліпихи та пророщеної гречки, з метою підвищення харчової та біологічної цінності напоїв. Визначено вплив зазначених інгредієнтів на органолептичні показники, вітамінний склад та антиоксидантні властивості готової продукції. Розроблено рецептури смузі «Золоте здоров'я».

У роботі розроблено технологічну схему виробничих процесів у ресторані, обґрунтовано вибір технологічного устаткування, складено експлікацію приміщень та здійснено розрахунок їх площ відповідно до чинних санітарно-гігієнічних норм і принципів системи НАССР. Особливу увагу приділено організації виробничих потоків, безпечності харчових продуктів та підвищенню енергоефективності технологічних процесів.

Проект містить аналіз економічної ефективності діяльності ресторану, визначення основних статей витрат, прогнозування доходів та оцінку рентабельності закладу. Запропоновано рекомендації щодо подальшого розвитку ресторану, удосконалення технологій приготування смузі та розширення асортименту продукції оздоровчого призначення.

Кваліфікаційна робота є сучасною, теоретично обґрунтованою та практично спрямованою. Отримані результати підтверджують доцільність і ефективність упровадження інноваційних технологій смузі оздоровчого призначення у діяльність закладів ресторанного господарства.

Ключові слова: смузі оздоровчого призначення, інноваційні технології, ресторан, кедрова олія, шрот обліпихи, пророщена гречка, вітамінний склад, проектування закладів ресторанного господарства.

Abstract

The qualification work is devoted to the development of a restaurant project with the introduction of innovative technologies for the production of health smoothies with a balanced vitamin composition, which is a relevant direction of development of the modern restaurant industry in the conditions of growing consumer interest in healthy and functional nutrition. The work substantiates the concept of the institution, determines its format, functional purpose and target audience, taking into account modern trends in wellness gastronomy.

The current state and prospects for the development of health smoothie preparation technologies have been analyzed. The possibilities of using innovative plant raw materials, in particular cedar oil, sea buckthorn meal and sprouted buckwheat, in order to increase the nutritional and biological value of drinks have been investigated. The influence of these ingredients on the organoleptic indicators, vitamin composition and antioxidant properties of the finished product has been determined. Recipes for the “Golden Health” smoothie have been developed.

The work developed a technological scheme of production processes in the restaurant, justified the choice of technological equipment, compiled an explication of the premises and calculated their areas in accordance with the current sanitary and hygienic standards and principles of the HACCP system. Particular attention was paid to the organization of production flows, food safety and increasing the energy efficiency of technological processes.

The project contains an analysis of the economic efficiency of the restaurant's activities, determination of the main cost items, revenue forecasting and assessment of the profitability of the institution. Recommendations are proposed for the further development of the restaurant, improvement of smoothie preparation technologies and expansion of the range of health-improving products.

The qualification work is modern, theoretically grounded and practically oriented. The results obtained confirm the feasibility and effectiveness of introducing innovative health-improving smoothie technologies into the activities of restaurant establishments.

Keywords: health smoothies, innovative technologies, restaurant, cedar oil, sea buckthorn meal, sprouted buckwheat, vitamin composition, design of restaurant establishments.

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 ПРОЄКТОВА-НОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні рішення.....	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.....	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
РЕЗЮМЕ РОБОТИ.....	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	
ДОДАТКИ.....	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ.....	



ВСТУП

Ресторанне господарство характеризується сьогодні зростанням попиту споживачів на продукцію, що поєднує високу харчову цінність, натуральність, екологічність та оздоровчу спрямованість. Зміна харчових пріоритетів населення, посилення уваги до профілактики захворювань, активізація здорового способу життя та орієнтація на функціональні продукти харчування формують нові вимоги до асортименту і технологічних рішень у закладах ресторанного господарства. У цьому контексті особливої актуальності набуває впровадження інноваційних технологій приготування напоїв оздоровчого призначення, зокрема смузі зі збалансованим вітамінним складом.

Смузі, як різновид функціональних напоїв, є ефективним засобом збагачення раціону людини біологічно активними речовинами, харчовими волокнами, вітамінами, антиоксидантами та мінеральними елементами. Використання натуральної рослинної сировини, у тому числі ягід, фруктів, овочів, горіхів, злакових культур і суперфудів, відкриває широкі можливості для розроблення інноваційних рецептур, спрямованих на підвищення імунного статусу, нормалізацію обміну речовин та покращення загального стану здоров'я споживачів. Тому, впровадження інноваційних технологій приготування смузі оздоровчого призначення є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства.

Обґрунтування концепції створення ресторану, орієнтованого на виготовлення і реалізацію оздоровчих смузі, вимагає комплексного підходу, що охоплює: аналіз ринку функціональних продуктів; розробку технологічних процесів; оптимізацію рецептурного складу з урахуванням вітамінного балансу; проектування виробничих приміщень та структури закладу; визначення економічної ефективності впровадження інноваційних технологій. Саме тому, дана кваліфікаційна робота спрямована на формування науково обґрунтованого проєкту ресторану нового формату, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.

Метою роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт ресторану із впровадженням технологій смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати комплекс взаємопов'язаних завдань, зокрема:

- здійснити характеристику обраної локації, проаналізувати конкурентне середовище функціонування закладу ресторанного господарства та вивчити споживчі сегменти ринку;
- розробити назву закладу, створити його легенду та фірмовий логотип;
- визначити особливості концептуального меню, сформувати концепцію кулінарного дизайну продукції, а також вимоги до оформлення та подавання страв і напоїв;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру, елементів внутрішнього декору, меблів, текстилю та посуду;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом та провести дослідження їх якості;
- структурувати виробничі та сервісні процеси, спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги закладу, розробити виробничу програму і визначити потребу в кадровому забезпеченні;
- сформувати об'ємно-планувальні рішення, а також будівельно-технічні та експлуатаційні характеристики проєктованого ресторану;
- обґрунтувати організаційно-правовий статус підприємства, визначити структуру управління, систему управлінських процедур, розробити рекомендації щодо добору персоналу та сформувати штатний розклад;
- визначити операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів, розробити план з праці та спланувати поточні витрати; визначити операційний прибуток у перший рік функціонування, спрогнозувати ключові

економічні показники діяльності на перші п'ять років, оцінити ефективність капітальних вкладень і визначити термін окупності проєкту;

➤ спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та оцінити ризики, притаманні реалізації реального інвестиційного проєкту.

Об'єкт дослідження є проєкт закладу ресторанного господарства, смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом з додаванням кедрової олії, обліпихового шроту, пророщеної гречки.

Предмет дослідження: ресторан на 60 місць, кедрова олія, шрот обліпихи, пророщена гречка, «Смузі морквяно-яблучно-апельсиновий», смузі «Золоте здоров'я».

У процесі виконання роботи застосовано комплекс загальнонаукових та спеціальних методів, серед яких:

- ✓ аналітичний метод;
- ✓ порівняльний метод – для аналізу асортименту, технологій і конкурентного середовища;
- ✓ метод систематизації та класифікації – для структурування технологічних і виробничих процесів;
- ✓ органолептичні та лабораторні методи для оцінювання якості смузі зі збалансованим вітамінним складом;
- ✓ розрахунково-конструктивний метод – для визначення виробничої програми, технологічного устаткування, площ приміщень;
- ✓ економічні методи аналізу – для оцінювання доходів, витрат, операційного прибутку та ефективності інвестиційного проєкту;
- ✓ прогностичні методи – для визначення тенденцій споживчого попиту та прогнозування результатів діяльності закладу.

Результати кваліфікаційної роботи мають прикладне значення і можуть бути використані для проєктування нового ресторану оздоровчого спрямування з упровадженням інноваційних технологій приготування смузі у м. Чернівці по вул. Аксенина, 1в.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення проєктованого ресторану

Проектований ресторан планується розмістити у місті Чернівці – адміністративному, культурному та освітньому центрі Буковинського регіону, який характеризується високою щільністю населення, активними туристичними потоками та динамічним розвитком сфери послуг.

Місто Чернівці – адміністративний центр Чернівецької області, один із найважливіших культурних, освітніх та туристичних осередків Західної України. Чернівці характеризуються розвиненою соціальною та транспортною інфраструктурою, вигідним географічним розташуванням на перетині міжнародних шляхів сполучення, високою щільністю об'єктів сфери послуг, освіти та торгівлі. Місто традиційно відоме своєю багатою історико-архітектурною спадщиною, мультикультурністю та активним економічним розвитком у напрямі малого та середнього бізнесу.

З початком повномасштабної війни у 2022 році Чернівці стали одним із ключових центрів прийому внутрішньо переміщених осіб. Завдяки відносно безпечному географічному розташуванню та сталому функціонуванню інфраструктури, місто прийняло значний потік переселенців зі східних та південних регіонів України. Це зумовило відчутне збільшення чисельності населення, що, за оцінками місцевих органів влади, зросло на 20–30% у перші роки війни. Така демографічна трансформація призвела до розширення споживчого ринку, підвищення попиту на житло, освітні послуги, медичне забезпечення, а також на послуги закладів ресторанного господарства.

Зростання населення стало одним з факторів активізації розвитку сфери ресторанного господарства, оскільки збільшився обсяг цільової аудиторії та змінилася структура попиту: переселенці привнесли нові гастрономічні вподобання, підвищили потребу в доступних і якісних закладах харчування та сприяли формуванню більш насиченого конкурентного середовища.

За останні роки у місті спостерігається зростання попиту на заклади з концепцією здорового харчування, що пов'язано зі зміною споживчих пріоритетів, підвищенням уваги до якості продуктів, екологічності та інновацій у ресторанній індустрії.

Таким чином, сучасні Чернівці – це місто з динамічною демографічною ситуацією, що формує сприятливі умови для розвитку нових закладів ресторанного господарства, зокрема інноваційних концепцій, орієнтованих на здорове харчування та високий рівень сервісу.

Для розміщення проєктованого ресторану з акцентом на здорове харчування обрано локацію по вул. Аксенина, 1в з вигідним транспортно-пішохідним розташуванням, що забезпечує зручний доступ для різних категорій споживачів. Район характеризується високою інфраструктурною забезпеченістю: наявністю житлових будинків середньої та високої поверховості, освітніх закладів, офісних центрів, спортивних залів, супермаркетів і громадських просторів. Така концентрація громадських та комерційних об'єктів створює сприятливе середовище для формування стабільного потоку відвідувачів упродовж дня.

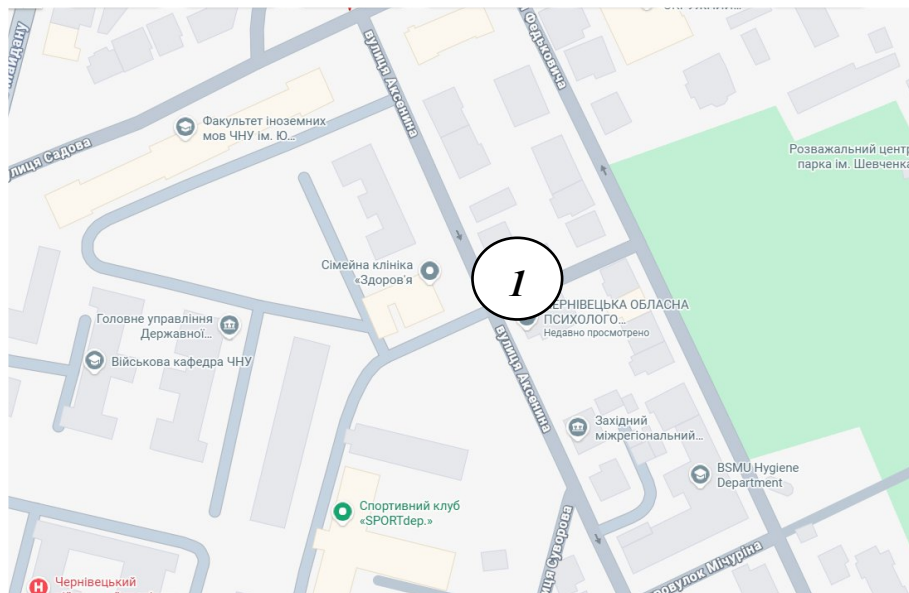


Рис. 1.1. Місце проєктування ресторану у м. Чернівці по вул. Аксенина 1в

У безпосередній близькості до місця розміщення проєктованого ресторану функціонує низка закладів ресторанного господарства, які формують

конкурентне середовище та впливають на вибір споживачів, а саме: DeSushi (доставка суші та піци), фаст-фуд Daddy Burger, кав'ярня «Bacara coffee», ресторан «The Сад», кафе «Літо» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Аналіз конкурентного середовища поблизу проєктованого ресторану

Найменування закладу	Формат	Основний асортимент	Ціновий сегмент	Сильні сторони	Слабкі сторони / обмеження	Рівень конкурентної загрози
DeSushi (доставка суші та піци)	Доставка / take away	Суші, піца, роли	Середній	Популярний формат, швидке обслуговування	Відсутність залу; висока калорійність страв	Низький
Daddy Burger	Фаст-фуд, швидке обслуговування	Бургери, картопля фрі, напої	Доступний, середній	Висока популярність серед молоді, швидка подача	Відсутність залу; висока калорійність страв	Середній
Bacara coffee to go	Кав'ярня to go	Кава, напої, десерти	Середній	Зручність, мобільність, якісна кава	Обмежений асортимент страв, відсутність повноцінного меню	Низький
The Сад	Ресторан повного обслуговування	Класичні та авторські страви української та європейської кухні	Середній / вище середнього	Приємна атмосфера, якісне меню, популярність	Відсутність спеціалізації на здоровому харчуванні; висока ціна для частини аудиторії	Середній
Літо	Кафе, сезонний формат	Напої, легкі закуски, фаст-фуд	Доступний	Атмосфера відпочинку, зручне розташування	Сезонність, обмежене меню	Низький

Проведений аналіз показує, що серед найближчих конкурентів відсутні заклади, які б чітко позиціонували себе в сегменті здорового харчування. Переважають заклади фаст-фуд, доставки, кавові точки та кафе широкого профілю. Це відкриває ринкову нішу для спеціалізованого ресторану здорового харчування, який може стати унікальною пропозицією у місті Чернівці.

Сучасний проєктований ресторан здорового харчування орієнтуватиметься на споживачів, які дотримуються активного способу життя, віддають перевагу збалансованій дієті та цікавляться інноваційними гастрономічними підходами. Вибір місця розташування такого закладу є стратегічним рішенням, що визначає рівень відвідуваності, економічну ефективність та конкурентоспроможність у довгостроковій перспективі.

Таким чином, обрана локація є оптимальною для розміщення ресторану, оскільки відповідає сучасним урбаністичним вимогам, характеристикам цільової аудиторії та ринковим тенденціям, забезпечує високий потенціал відвідуваності та створює сприятливі умови для ефективного функціонування закладу як інноваційного ресторану здорового харчування у місті Чернівці.

Неймінг

Для відображення специфіки проєктованого ресторану запропоновано назву «Healthy Food Restaurant» («H-Food Rest»), яка чітко передає головну концепцію закладу – орієнтацію на здорове, збалансоване та натуральне харчування.

Неймінг буде спрямований на формування асоціацій зі здоровим способом життя, використанням екологічно чистої сировини, дієтичними та функціональними стравами, а також підтримку активної аудиторії, включно з відвідувачами спортивних залів, які прагнуть правильного раціону.

У назві відображено ключові елементи позиціонування закладу:

- натуральність і чистоту інгредієнтів;
- орієнтацію на wellness та фітнес-споживача;
- доступність і зрозумілість для широкої аудиторії;
- сучасність та міжнародну впізнаваність, що підсилює конкурентоспроможність ресторану на локальному ринку.

Таким чином, неймінг «H-Food Rest» формує чіткий бренд-образ закладу, який асоціюється зі здоров'ям, легкістю, енергією та якісним харчуванням, що є надзвичайно актуальним у сучасних умовах розвитку культури здорового способу життя.

Позиціонуватиме себе «H-Food Rest» як сучасний заклад здорового харчування, що поєднує гастрономічні тренди, науково обґрунтований підхід до формування раціону та атмосферу повноцінного wellness-простору. Ресторан орієнтується на відвідувачів, які прагнуть збалансованого способу життя, цінують натуральні інгредієнти та обирають їжу, що одночасно є корисною, смачною та енергетично збалансованою.

Легенда (основна концептуальна ідея) – «H-Food Rest» створений як місце, де кожен гість отримує гармонію між тілом, смаком та здоров'ям. Концепція ресторану базується на ідеї, що здорове харчування – це стиль життя, а не тимчасова дієта. Саме тому, у закладі пропонуються страви, розроблені з урахуванням вимог сучасної нутріціології, індивідуальних потреб організму та принципів функціонального харчування.

Основна ідея ресторану полягає в тому, що здорові страви можуть бути яскравими, насиченими, вишуканими та різноманітними. Гості зможуть знайти тут збалансовані страви, корисні снеки, безлактозні та безглютенові позиції, веганські та білкові страви, смузі, боули, фреші та авторські фітнес-меню.

Ресторан позиціонує себе як місце сили, де:

- їжа діє як джерело енергії та відновлення;
- кожний інгредієнт має своє функціональне призначення;
- кухарі поєднують сучасні технології (sous-vide, пароконвекція, ферментація) для збереження вітамінів та текстур;
- атмосфера сприяє релаксації, відновленню та мотивації до здорового життя.

Особливість закладу – меню, адаптоване для відвідувачів спортивних залів та фітнес-центрів, включно з наборами для післятренувального відновлення, білковими стравами та функціональними коктейлями.

Таким чином, «H-Food Rest» - це не просто ресторан, а сучасний оздоровчий простір, який пропонує клієнтам інноваційний підхід до харчування, відповідаючи викликам сучасного ритму життя та трендам на здоров'я,

екологічність і свідоме споживання.

Фірмовий логотип «H-Food Rest» наведено на рис.1.2.:



Рис .1.2. Логотип ресторану «H-Food Rest»

Головним слоганом ресторану «H-Food Rest» визначено: «Смакуй корисне. Живи свідомо!».

Концептуальне меню

У ресторані «H-Food Rest» передбачається формування меню, раціонально збалансованого за вмістом основних нутрієнтів – білків, жирів і вуглеводів. Структура меню розроблена таким чином, щоб кожен відвідувач міг обрати страви відповідно до власних смакових уподобань, водночас дотримуючись принципів здорового та збалансованого харчування. Усі продукти, що використовуються для приготування страв, є свіжими, екологічно чистими та не підлягають тривалому зберіганню. На підприємстві здійснюється строгий контроль якості сировини, виключається застосування заморожених або генномодифікованих продуктів, що забезпечує отримання страв високої харчової цінності та виражених органолептичних властивостей.

У концептуальному меню (додаток А) ресторану «H-Food Rest» значне місце займають напої власного виробництва, зокрема молочно-білкові коктейлі, фреші та смузі. Смузі є функціональними напоями, оскільки містять значну кількість харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин, що вигідно вирізняє їх на тлі традиційних соків прямого віджиму.

Для задоволення потреб організму у вітамінах, мінералах та складних вуглеводах у меню представлено широкий асортимент холодних страв і закусок:

сендвічі з лососем та свіжими овочами, сендвіч з філе індички-гриль, салат «Омега» з додаванням насіння льону й гарбуза, салат із куркою та печеними овочами, салат «Зелений», основу якого становлять шпинат, огірки, авокадо та гарбузове насіння.

Для забезпечення організму повноцінними білками, поліненасиченими жирними кислотами та мікроелементами у меню передбачено страви з нежирного м'яса, птиці та риби. Серед них: стейк із сьомги на грилі, філе лосося під грейпфрутовим соусом, телятина з булгуром та грибами муер, яловича вирізка, томлена з овочами, курячі котлети на пару, натуральні відварні телячі сосиски.

Окрему групу становлять солодкі страви, що розроблені відповідно до принципів здорового харчування та містять кисломолочні продукти, сухофрукти, злаки, ягоди та інші природні інгредієнти. До них відносять: журавлинові цукерки з мигдалем, вівсяні млинці, абрикосово-кокосову сирну запіканку, гарбузові цукерки з курагою та кеш'ю.

Ключовим елементом продовольчого забезпечення ресторану «H-Food Rest» є закупівля сертифікованої сировини та напівфабрикатів у місцевих фермерських господарств та підприємств, що гарантує високу якість продукції та підтримує концепцію екологічності. Такий підхід забезпечує не лише дотримання стратегічних принципів закладу, але й формує можливість пропонувати відвідувачам страви, які позитивно впливають на функціональний стан організму та сприяють формуванню здорової харчової звички.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр проєктованого ресторану «H-Food Rest» відповідно до обраної концепції передбачається реалізувати в еко-стилі, що повністю узгоджується зі стратегічною ідеєю закладу щодо популяризації здорового та свідомого харчування. Еко-стиль як архітектурно-дизайнерський напрям характеризується використанням природних матеріалів, мінімалізмом у декоративних елементах та гармонійним поєднанням інтер'єру з природним середовищем, що створює

сприятливі умови для формування комфортного психологічного простору для відвідувачів.

Фрагменти інтер'єру торговельної зали ресторан «H-Food Rest» в еко-стилі наведено у вигляді рис. 1.2.



Рис.1.2. Фрагмент інтер'єру торговельної зали та барної зони ресторан «H-Food Rest»

У дизайні інтер'єру передбачається застосування натуральної деревини, екоматеріалів, текстур каменю, кераміки, декоративних панелей рослинного походження, а також нейтральних природних відтінків – зеленого, бежевого, охристого та білого. Таке колористичне рішення сприятиме створенню атмосфери спокою, легкості та екологічності, що безпосередньо асоціюється з концепцією здорового харчування та збалансованого способу життя.

Особлива увага приділяється ергономіці та зонуванню простору: передбачається виділення зон для індивідуального, сімейного та групового відвідування, а також окремих куточків для гостей, орієнтованих на післятренувальний відпочинок чи роботу. Використання живих рослин,

вертикальних зелених стін та природного освітлення через великі віконні прорізи сприятиме створенню біофільного середовища, що позитивно впливає на емоційний стан відвідувачів і стимулює формування позитивного ресторанного досвіду.

Загалом еко-орієнтований дизайн покликаний не лише підкреслити філософію ресторану «H-Food Rest», але й формувати концептуальну єдність між меню, сервісом та візуальним оформленням простору, забезпечуючи тим самим гармонійне сприйняття ресторану як сучасного центру здорового харчування.

Висновок

Враховуючи вищенаведену інформацію, робимо висновок, що проєктування ресторану здорового харчування «H-Food Rest» у місті Чернівці є доцільним, економічно обґрунтованим та соціально значущим рішенням. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, зростання попиту на корисне та збалансоване харчування, а також збільшення чисельності населення міста, у тому числі за рахунок внутрішньо переміщених осіб, створюють сприятливі передумови для успішного функціонування закладу.

Проектований ресторан має потенціал стати локальним центром здорового харчування, який відповідатиме потребам різних груп споживачів, зокрема активної молоді, працівників навколишніх установ, відвідувачів спортивних комплексів, людей, які дотримуються принципів здорового способу життя. Рационально обрана локація, екологічна концепція меню, використання свіжої сертифікованої сировини та впровадження інноваційних технологій кулінарної обробки сприятимуть формуванню конкурентних переваг закладу в межах міста.

Таким чином, відкриття «H-Food Rest» здатне забезпечити високий рівень якості обслуговування, створити додаткові робочі місця, підвищити культуру харчування населення та посилити інфраструктурний потенціал району, що загалом підкреслює актуальність і своєчасність реалізації даного проєкту.

Торговельна зала ресторану «H-Food Rest» вміщуватиме 60 відвідувачів, а заклад працюватиме з 08.00 до 21.00. Концепцію проєктованого ресторану «H-

Food Rest» на 60 місць наведено у Додатку Б.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості спостерігається зростання інтересу до створення безалкогольних напоїв на основі натуральної рослинної сировини, зокрема смузі. Смузі (від англ. smooth – «гладкий», «однорідний», «м'який») – це густий напій десертного типу, який являє собою гомогенізовану суміш подрібнених свіжих або заморожених фруктів, овочів, ягід з додаванням молока, йогурту, кефіру, вершків, меду, спецій чи злакових компонентів. Завдяки високому вмісту біологічно активних речовин та легкій засвоюваності, смузі належать до групи дієтичних і функціональних продуктів харчування [1-4].

Збалансований інгредієнтний склад смузі забезпечує позитивний вплив на організм людини: сприяє детоксикації, нормалізації обмінних процесів, підтриманню кислотно-лужної рівноваги, підвищенню імунної реактивності організму, а також покращує фізичну й розумову працездатність [5-6].

Актуальність дослідження полягає у вдосконаленні рецептури прохолодного напою типу смузі з метою підвищення його харчової та біологічної цінності. До складу експериментальних зразків пропонується вводити такі інгредієнти, як кедрова олія, шрот обліпихи та пророщена гречка, які є джерелами незамінних жирних кислот, вітамінів, мінералів і антиоксидантів. Використання зазначеної нетрадиційної сировини дозволить значно розширити асортимент функціональних напоїв і сприятиме формуванню продуктів, придатних для лікувально-профілактичного харчування різних груп споживачів.

Метою наукової роботи є наукове обґрунтування та розроблення рецептури смузі підвищеної харчової цінності із використанням кедрової олії, шроту обліпихи та пророщеної гречки як джерел біологічно активних речовин.

Об'єкт досліджень – технологічний процес виробництва смузі з використанням кедрової олії, обліпихового шроту та пророщеної гречки.

Предмет дослідження – вплив введення кедрової олії, шроту обліпихи та пророщеної гречки на якісні показники, харчову та біологічну цінність смузі оздоровчого призначення. «Смузі морквяно-яблучно-апельсиновий» (контроль), смузі «Золоте здоров'я» (дослід).

Матеріали та методи дослідження. Для досягнення поставленої мети використано комплекс сучасних методів дослідження, що включає органолептичні, фізико–хімічні, біохімічні, мікробіологічні методи, а також методи планування експерименту й математичної обробки результатів із застосуванням комп'ютерних технологій. Такий підхід забезпечив можливість всебічної оцінки якості розроблених модельно–харчових композицій охолоджувальних напоїв типу смузі.

Значний внесок у вдосконалення технологій і підвищення харчової цінності напоїв функціонального призначення зробили сучасні дослідники. Зокрема, Пересічний М. І. та Неїленко С. М. обґрунтували доцільність використання зерен вівса, проса та льону у складі харчових композицій для смузі радіозахисної дії; Семененко Ю. А. розробив протеїнові смузі на основі рослинної сировини; Тюрікова І. С., Пересічний М. І. та Рогова Н. В. дослідили технологію біологічно цінного смузі із застосуванням волоського горіха [7-9]. Ці наукові напрацювання створюють теоретичне підґрунтя для подальшого вдосконалення рецептури функціональних напоїв на рослинній основі.

Одним із функціональних інгредієнтів, запланованих до використання у рецептурі розробленого напою, є обліпиховий шрот – продукт перероблення ягід обліпихи після віджимання олії. Незважаючи на вторинний характер отримання, обліпиховий шрот є цінним джерелом білка (до 28,7 г), харчових волокон (приблизно 59,1 г), вітамінів групи В, С, РР, а також мінеральних елементів: фосфору – 54,1 мг, кальцію – 195 мг, заліза – 22 мг, цинку, міді, марганцю. Завдяки високій концентрації антиоксидантів і поліфенольних сполук, обліпиховий шрот проявляє виражені детоксикаційні властивості, що дозволяє

розглядати його як перспективну добавку у виробництві функціональних харчових продуктів та біологічно активних добавок [10-11].

Іншим важливим компонентом є кедрова олія – природний концентрат жиророзчинних вітамінів А, D, Е, F та В-комплексу, які беруть участь у регуляції обмінних процесів організму. Кедрова олія містить значну кількість поліненасичених жирних кислот (олеїнової, ліноленової, лінолевої), що не синтезуються в організмі людини. Висока біологічна цінність цього продукту зумовлена також наявністю легкозасвоюваного білка, кількість якого перевищує білковий вміст м'яса. Завдяки своєму складу кедрова олія рекомендована для вегетаріанського та лікувально-профілактичного харчування, а також для раціонів дітей, спортсменів і вагітних жінок [12-13].

Офіційна медицина визнає лікувальні властивості кедрової олії – її застосовують у комплексній терапії захворювань травної системи (панкреатиту, холециститу), при шкірних ураженнях, опіках і трофічних виразках [13]. Оскільки олія втрачає частину біологічно активних речовин при нагріванні, доцільно вводити її до складу холодних або охолоджених страв – салатів, паштетів, соусів, десертів, а також функціональних напоїв типу смузі.

Ще одним біологічно цінним компонентом рецептури є пророщена гречка – натуральне джерело рослинного білка (13–15 %), незамінних амінокислот (зокрема лізину), рутина, вітамінів В, Е, К, а також мінеральних елементів: кальцію, калію, фосфору, магнію, заліза, марганцю, селену, цинку та йоду. Складні вуглеводи пророщеної гречки сприяють нормалізації рівня глюкози в крові, покращують стан серцево-судинної системи та функцію печінки. Завдяки високій поживності та біологічній активності пророщену гречку широко застосовують у складі супів, салатів, гарнірів, фрешів і смузі, що дозволяє суттєво підвищити харчову цінність готового продукту [14-15].

У процесі дослідження було розроблено рецептурні композиції охолоджувального напою «Смузі морквяно-яблучно-апельсиновий», у яких

частково здійснювали заміну традиційних компонентів на функціональні добавки:

- апельсиновий сік – на кедрову олію у кількості 2 %, 5 % та 8 %;
- яблука – на обліпиховий шрот у кількості 10 %, 15 % та 20 %;
- морквяний фреш – на пророщену гречку у кількості 10 %, 20 % та 30 %.

На основі контрольного зразка було створено серію модельно-харчових композицій із різним співвідношенням функціональних інгредієнтів (табл. 1.2), що дозволило оцінити вплив нетрадиційних компонентів на органолептичні, фізико-хімічні та біологічні властивості розробленого смузі.

Таблиця 1.2

Модельно-харчові композиції смузі «Золоте здоров'я»

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Апельсиновий фреш	100	98	95	92
2	Яблука	50	45	42,5	40
3	Морквяний фреш	50	45	40	35
4	Обліпиховий шрот	–	5	7,5	10
5	Пророщена гречка	–	5	10	15
6	Кедрова олія	–	2	5	8
Вихід		200	200	200	200

У ході дослідження проведено оцінку впливу нетрадиційних інгредієнтів (кедрової олії, обліпихового шроту, пророщеної гречки) на органолептичні, фізико-хімічні та біологічні показники охолоджувального напою типу смузі. Отримані результати свідчать, що додавання функціональних компонентів позитивно позначається на структурі, смакових властивостях і харчовій цінності готового продукту.

З метою встановлення оптимальної кількості функціональних добавок у технології охолоджувального напою «Смузі морквяно-яблучно-апельсиновий» було проведено органолептичну оцінку зразків, що відрізнялися вмістом кедрової олії, обліпихового шроту та пророщеної гречки. Оцінювання здійснювали за показниками зовнішнього вигляду, кольору, запаху, смаку та консистенції відповідно до вимог чинних методичних рекомендацій. Рівень

якості визначали за п'ятибальною шкалою, де 5 балів відповідало найвищій оцінці за окремим показником (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

**Органолептична оцінка смузі із різним вмістом
обліпихового шроту, кедрової олії та пророщеної гречки**

Модельна композиція	Зовнішній вигляд	Запах	Смак	Колір	Консистенція	Загальна органолептична оцінка, балів
	Коефіцієнт вагомості					
	2	3	2	1	2	
Контроль	5,0	5,0	4,9	5,0	5,0	4,98
Дослід 1	5,0	5,0	5,0	4,9	5,0	4,98
Дослід 2	5,0	5,0	5,0	4,9	5,0	4,98
Дослід 3	4,8	4,9	4,8	4,8	4,8	4,82

Проведене експертне дегустаційне оцінювання показало, що введення кедрової олії у кількості 2-5 % забезпечує приємний горіховий післясмак і підвищує однорідність консистенції. При вмісті понад 8 % з'являються ознаки надмірної жирності та зниження свіжості аромату фруктово-ягідної композиції.

Додавання обліпихового шроту (10-15 %) надало напою виражений жовтогарячий відтінок і легку кислинку, що підвищує споживчу привабливість. За вмісту 20 % продукт набував надмірно густої консистенції та незначної терпкості.

Пророщена гречка позитивно вплинула на структуру смузі: у кількості 10-20 % вона забезпечила щільну, але м'яку текстуру без розшарування; при 30 % – консистенція ставала надмірно в'язкою, а аромат – зерновим і менш свіжим.

На основі результатів органолептичної оцінки якості охолоджувального напою «смузі «Золоте здоров'я» із різним вмістом функціональних добавок встановлено, що найвищі показники якості продемонстрували зразки досліду №1 та №2, які за сукупністю органолептичних характеристик були максимально наближені до контрольного зразка.

Дослідні зразки №1 та №2 відзначалися густою, однорідною консистенцією, приємним солодкуватим смаком із легким горіховим відтінком, який формується завдяки наявності кедрової олії та інших інгредієнтів рецептури. З метою

подальших розрахунків і визначення впливу рецептурних компонентів на харчову цінність було обрано зразок досліду №2 як оптимальний.

Збільшення концентрації функціональних добавок понад визначені межі призводило до погіршення органолептичних властивостей напою, зокрема до появи надмірної густоти, зниження рівномірності консистенції та незначної зміни кольору, що знижувало загальну споживчу привабливість продукту.

Отже, оптимальним виявилось поєднання добавок у такому співвідношенні: кедрова олія – 5 %, обліпиховий шрот – 15 %, пророщена гречка – 20 %. Саме цей варіант отримав найвищі органолептичні бали за показниками кольору, смаку, аромату, консистенції та загального враження.

Технологічну схему дослідного зразку – смузі «Золоте здоров'я» з додаванням кедрової олії, обліпихового шроту та пророщеної гречки наведено у вигляді рис.1.3.

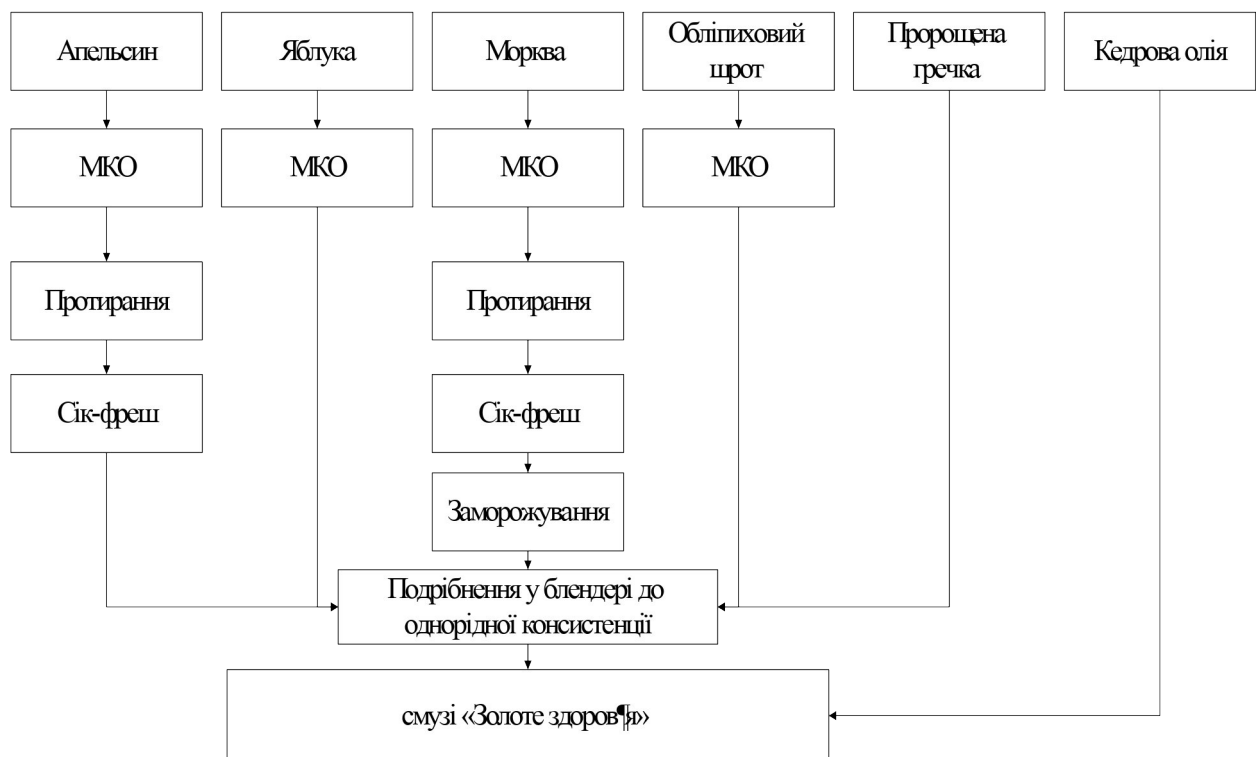


Рис.1.3. Технологічна схема охолоджувального напою – смузі «Золоте здоров'я».

Введення до рецептури смузі «Золоте здоров'я» таких функціональних інгредієнтів, як обліпиховий шрот, кедрова олія та пророщена гречка, суттєво впливає на його хімічний склад та харчову цінність. Збагачення смузі даними

компонентами обумовлює підвищення вмісту білків, вітамінів, мінеральних речовин, поліненасичених жирних кислот і харчових волокон, що забезпечує розширення біологічної активності напою.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (Додаток В). Проведений аналіз хімічного складу показав, що введення зазначених компонентів забезпечує значне зростання вмісту основних нутрієнтів: білка – у 2,9 раза, жирів – у 11,13 раза, харчових волокон – у 4,85 раза; а також підвищення концентрації вітамінів (А, Е, С, групи В, РР) і мінералів (Са, Mg, Р, Fe, Zn, І). Це свідчить про підвищення енергетичної та біологічної цінності розробленого напою.

Розрахований комплексний показник якості підтвердив переваги дослідного зразка над контрольним, що обумовлено підвищеним вмістом функціональних компонентів і покращенням сукупних органолептичних характеристик (граф. мат. 1)

Розроблена рецептура смузі є прикладом інноваційного підходу до створення напоїв функціонального призначення на основі рослинної сировини та може бути рекомендована для використання у виробництві продукції оздоровчого, дієтичного та профілактичного харчування.

За результатами проведених досліджень, можна зробити висновок, що використання кедрової олії, обліпихового шроту та пророщеної гречки в технології смузі «Золоте здоров'я», дозволяють отримати напій із органолептичними показниками, які не поступаються контрольному зразку, збільшеним вмістом білку, жирів, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин, що дозволяє рекомендувати напій людям, дітям, спортсменам, вагітним та людям, які піклуються про своє здоров'я.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту ресторан «H-Food Rest» на 60 місць

Прогнозування попиту є ключовим етапом планування діяльності

ресторану, оскільки дозволяє визначити можливу кількість відвідувачів, обсяг реалізації продукції та необхідні виробничі ресурси. Для ресторану здорового харчування «H-Food Rest» на 60 місць прогноз динаміки попиту враховує:

- демографічні особливості населення м. Чернівці;
- збільшення чисельності населення за рахунок внутрішньо переміщених осіб;
- актуальність тренду на здорове та функціональне харчування;
- рівень конкуренції на локальному ринку HoReCa;
- сезонність та поведінкові моделі споживачів;
- формування лояльності до бренду та розвиток маркетингових комунікацій.

Розрахунок прогнозування динаміки попиту торговельної зали ресторану «H-Food Rest» на 60 місць з урахуванням маркетингових досліджень закладів ресторанного господарства даного типу. Кількість споживачів в ресторані «H-Food Rest» розраховано за формулою [17]. Результати прогнозування денної динаміки попиту ресторану «H-Food Rest» наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «H-Food Rest»

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця/год	Коефіцієнт завантаження	Кількість споживачів
08-09	40	1,5	0,1	9
09-10	40	1,5	0,1	9
10-11	40	1,5	0,1	9
11-12	40	1,5	0,1	9
12-13	40	1,5	0,2	18
13-14	40	1,5	0,2	18
14-15	40	1,5	0,3	27
15-16	40	1,5	0,3	27
16-17	40	1,5	0,4	36
17-18	40	1,5	0,4	36
18-19	40	1,5	0,5	45
19-20	40	1,5	0,3	27
20-21	40	1,5	0,2	18
Всього відвідувачів за день				288
Денна оборотність, разів				4,8

Протягом доби, ресторан «H-Food Rest» відвідає 288 гостей, а денна оборотність місця становитиме 4,8 разів.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Розрахунок очікуваної кількості відвідувачів упродовж робочого дня ресторану «Н-Food Rest» здійснено відповідно до формули [17]. Узагальнені дані щодо прогнозованого денного обсягу реалізації продукції у проєктованому закладі подано в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у ресторан «Н-Food Rest» на 60 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви та напої	0,3	86
Холодні страви та закуски	0,9	259
Супи	0,3	86
Основні гарячі страви	1,2	346
Гарячі напої	0,5	144
Напої власного виробництва	0,3	86
Смузі	0,4	115
Солодкі страви	0,3	86
Соуси	0,3	86
Разом		1294
Охолоджувальні напої	0,2 л	57,6
Хлібобулочні вироби	0,05 кг	14,4

Виробничу програму ресторану «Н-Food Rest» розроблено і наведено у додатку Г. У процесі її формування враховано концепцію закладу, місткість торговельної зали, прогнозовану кількість відвідувачів, динаміку попиту та асортиментну політику ресторану здорового харчування. До складу виробничої програми включено перелік основних груп страв, розрахунок їхньої добової та місячної реалізації, визначено необхідний обсяг сировини та напівфабрикатів для забезпечення стабільної роботи закладу.

Крім того, виробнича програма відображає співвідношення між стравами різного технологічного призначення – холодними, гарячими, першими та другими стравами, десертами, напоями – що дозволяє оптимізувати завантаження виробничих цехів та раціонально розподілити трудові ресурси.

Розроблена виробнича програма є основою для подальших технологічних розрахунків, визначення режимів роботи устаткування, планування закупівель та

організації ефективної діяльності ресторану «H-Food Rest».

Визначено необхідний обсяг сировини та напівфабрикатів (додаток Д), що забезпечує реалізацію виробничої програми ресторану «H-Food Rest». На основі цих даних проведено розрахунок площ складських приміщень (табл. 1.6), який дозволив встановити оптимальні параметри для зберігання різних груп продуктів відповідно до вимог товарного сусідства, температурних режимів та санітарно-гігієнічних нормативів.

Таблиця 1.6

Розрахунок складського устаткування ресторану «H-Food Rest»

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²	
				Довжина	Ширина		
1	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5,100,0 кг.)	1	1100	400	0,44	
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2	
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,64	
	Площа завантажувальної, м ²					8,0	
2	Комора сухих продуктів	Ефес, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4	
		Ефес, ПТ-10/8	1	1000	800	0,8	
	Площа, яку займає устаткування,м ²					3,2	
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0	
3	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні) Polair KXH 6,61						
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Polair KXH 6,61	1	1360	2860	4	
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 6,61	1	1360	2860	4	
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 6,61	1	1360	2860	4	
4.4	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

Розраховані площі забезпечують раціональне розміщення запасів, ефективну організацію складських процесів та безперебійне функціонування виробництва, що є важливим елементом технологічного проектування ресторану.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

У проєктованому ресторані «H-Food Rest» процес первинної обробки

сировини та доробки напівфабрикатів здійснюватиметься в доготівельному цеху. Визначено основні технологічні лінії цього цеху, а саме: лінію доробки овочевих напівфабрикатів, лінію обробки фруктів, ягід та зелені; лінію доробки м'ясних напівфабрикатів, птиці та субпродуктів; лінію доробки рибних напівфабрикатів і продуктів моря (додаток Е).

Виходячи з виробничої програми ресторану «H-Food Rest», сформовано виробничу програму доготівельного цеху, яка наведена у додатку Ж. Ця програма враховує добовий обсяг закладених у меню напівфабрикатів, послідовність їхньої технологічної обробки, а також потребу у відповідному устаткуванні та робочих місцях для забезпечення раціонального функціонування цеху.

Розрахунок необхідної чисельності працівників ресторан «H-Food Rest»

Чисельність виробничого персоналу проєктованого ресторану «H-Food Rest» визначали на основі виробничої програми закладу та чинних нормативів трудових витрат на виготовлення одиниці продукції. Такий підхід дає змогу встановити реальну потребу в робітниках з урахуванням обсягу випуску страв, трудомісткості технологічних процесів та режиму роботи підприємства.

Кількість працівників, безпосередньо задіяних у виробничому процесі (N_1), для ресторану «H-Food Rest» розраховано за формулою [17]. Отримані результати дозволяють визначити оптимальний штат виробничого персоналу, забезпечити рівномірне навантаження на робочі місця та гарантувати ефективне функціонування виробництва ресторану. Розрахунки наведено у вигляді таблиці (додаток И). Розподіл виробничих працівників у ресторані «H-Food Rest» пропонується розподілити в наступному співвідношенні (табл.1.7).

Таблиця 1.7

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «H-Food Rest»

Заклад з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1,4
Холодний цех – 20%	1,4
Гарячий цех – 60%	4,2

Загальну чисельність працівників в проєктованому ресторан «H-Food Rest» на 60 місць з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N₂) визначено за формулою [17]:

$$N_{2(\text{доготівельний цех})}=1,4*1,32= 1,84 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})}=1,4*1,32= 1,84 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})}=4,2*1,32 = 5,54 = 6 \text{ працівників}$$

На основі проведених розрахунків встановлено, що для забезпечення виконання виробничої програми в доготівельному цеху в одну зміну необхідно 1 кухаря. Аналогічна чисельність визначена і для холодного цеху – 1 кухар у зміну. Організація роботи гарячого цеху потребує 3 кухарів у зміну, які підпорядковуватимуться шеф-кухарю, що забезпечує чітку координацію виробничих процесів та дотримання технологічних вимог.

Для виконання виробничої програми в доготівельному цеху ресторану «H-Food Rest» передбачено використання нейтрального устаткування українського виробника Ефес, холодильного обладнання Fagor AEP-1402, електронних порційних ваг CAS SW-10WD, м'ясорубки CELME MEM 12 CE для подрібнення сировини та овочерізки CELME CHEF 400 MN для механізованого нарізання овочів.

Перелік устаткування доготівельного цеху та розрахунок необхідної площі наведено в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Устаткування доготівельного цеху ресторан «H-Food Rest»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Ефес, СВ,1000-600/Н	4	1000	600	2,4
Полиця настінна	Ефес, ПН-1200-Н	4	1000	300	-
Мийна ванна	Ефес ВМ,600-600/Н	2	600	600	0,72
Стелаж	Ефес, СТК-1300/600	1	1300	600	0,78
Холодильна шафа	Fagor AEP-1402	1	1388	726	1,0
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	241	192	-
М'ясорубка	CELME MEM 12 CE	1	350	145	—

Закінчення таблиці 1.8

Овочерізка	CELME CHEF 400 MN	1	570	240	-
Вакуумна пакувальна машина	Lavezzini Lapack 550S	1	840	680	-
Раковина для миття рук	Ефес, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Ефес, Б-21	1	Æ	450	—
Корисна площа					4,91
Загальна площа доготівельного цеху					16,0

Загальна площа доготівельного цеху ресторану «H-Food Rest» становить 16 м². Отримані дані дозволяють забезпечити раціональне планування простору цеху та оптимальне розміщення устаткування відповідно до вимог технологічного процесу й санітарно-гігієнічних норм.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Основними виробничими підрозділами ресторану «H-Food Rest» є гарячий та холодний цехи, робота яких розпочинається за дві години до відкриття закладу. У гарячому цеху здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, зокрема варіння бульйонів, приготування супів, гарнірів, соусів та основних страв. У холодному цеху відбувається виготовлення холодних страв і закусок, охолоджувальних напоїв і солодких страв. Виконання технологічних операцій у цих підрозділах забезпечують кухарі IV і V розрядів.

Виробничу програму холодного та гарячого цехів розроблено на основі загальної виробничої програми ресторану «H-Food Rest» з урахуванням специфіки технологічних процесів (додаток К). На її основі визначено відповідні технологічні лінії для кожного цеху (додатки Л-М), що забезпечують раціональну організацію праці й послідовність виконання виробничих операцій.

Для коректного підбору технологічного устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану «H-Food Rest» проведено розрахунки погодинної реалізації продукції (додаток Н). Кількість порцій одного виду страв у години максимального навантаження визначали за формулою відповідно [17].

Отримані результати дозволяють визначити необхідну продуктивність устаткування та оптимізувати виробничі потужності відповідно до прогнозованого попиту.

Корисну та загальну площу гарячого цеху і холодного цехів із зазначенням необхідного устаткування наведено в таблицях 1.9-1.10.

Таблиця 1.9

Устаткування гарячого цеху ресторан «H-Food Rest»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Ефес СВ,1000-700/Н	4	1000	700	2,8
Виробничий стіл для устаткування	Ефес СВ,1000-700/Н	1	1000	700	0,7
Полиця настінна	Ефес, ПН-1200-Н	4	1000	300	-
Мийна ванна	Ефес ВМ,600-700/Н	1	600	700	0,42
Блендер	BlendTec SpaceSaver	1	410	160	-
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	Ефес, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Гриль	MBM GPLA777	1	700	700	0,49
Плита електрична	КИЙ ПЕ-6	1	1370	700	0,95
Пароконвектомат	Angelo Po FX 101 E3	1	920	874	0,8
Холодильна шафа	Fagor AEP-1402	1	1388	726	1,0
Раковина для миття рук	Ефес, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Ефес, Б-21	1	Æ	450	—
Корисна площа					8,07
Загальна площа					27,0

Аналіз поданих даних свідчить, що гарячий цех укомплектовано повним комплексом технологічного, теплового, холодильного та допоміжного устаткування, необхідного для виконання виробничої програми ресторану на 60 місць. Загальна корисна площа розміщення устаткування становить 8,07 м², що відповідає нормативам щодо організації робочих місць та забезпечує раціональне використання виробничого простору. Компоновка устаткування (плита, гриль, пароконвектомат, холодильна шафа, виробничі столи та ванни) дозволяє

організувати безперервний технологічний процес, оптимізувати переміщення сировини та підвищити ефективність роботи кухарів.

Таблиця 1.10

Устаткування холодного цеху ресторан «H-Food Rest»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	Fagor MFP-180-GN	2	1792	700	2,5
Виробничий стіл для устаткування	Ефес BM,1000-700/H	1	1000	700	0,7
Полиця настінна	Ефес, ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Мийна ванна	Ефес BM,600-700/H	2	600	700	0,84
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Стелаж	Ефес, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Блендер	Sirman Q VV	1	208	210	-
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	-
Слайсер	CELME GE 275	1	230	180	—
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Холодильна шафа	Fagor AEP-1402	1	1388	726	1,0
Раковина для миття рук	Ефес, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Ефес, Б-21	1	Æ	450	—
Корисна площа					6,14
Загальна площа					20,0

Холодний цех оснащено спеціалізованим устаткуванням для приготування холодних страв, закусок, десертів і напоїв, що відповідає вимогам технологічного процесу. Корисна площа розміщення обладнання становить 6,14 м², що забезпечує достатній рівень ергономіки та безпечні умови праці. Основні позиції – охолоджувальні столи, універсальна кухня машина, слайсер, соковижималка та холодильна шафа – створюють умови для ефективної, швидкої та якісної обробки продуктів. Компоновка устаткування сприяє дотриманню санітарних норм і забезпечує логічну послідовність технологічних операцій у холодному цеху.

Для забезпечення ефективної організації процесів миття кухонного та столового посуду в проєктованому ресторані «H-Food Rest» передбачено облаштування окремих приміщень: мийної кухонного посуду, мийної столового посуду та сервізної.

Мийну кухонного посуду планується оснастити двосекційною мийною ванною Ефес ВМ-1200-600, виробничим стелажем Ефес СТК-1300/600, підтоварником, контейнером для відходів та раковиною для миття рук, що забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних норм і раціональну організацію робочого процесу.

Для миття столового посуду передбачено встановлення посудомийної машини італійського виробника Arach AC 800, водонагрівача Gorenje TGR-200 SN, а також комплексу нейтрального устаткування українського виробника Ефес, необхідного для організації технологічного процесу та зберігання сервізного інвентарю.

Перелік устаткування та відповідні розрахунки площ приміщень мийних зон подано в таблицях 1.11-1.12, що дозволяє забезпечити оптимальне планування виробничих площ та ефективність експлуатації устаткування.

Таблиця 1.11

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної ресторан «H-Food Rest»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Машина посудомийна	Arach AC 800	1	706	800	0,56
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	Ефес, СО-1	1	1050	600	0,63
Стелаж виробничий	Ефес, СПС-2	1	1000	600	0,6
Шафа для посуду	Ефес, ШП-2000/600	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	Ефес ВМ/550	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	Ефес, У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	Ефес, СВ-100/600	1	1000	600	0,6

Закінчення табл. 1.11

Раковина для миття рук	Ефес, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Ефес, Б-21	1	Æ	450	–
Корисна площа					5,65
Загальна площа					19,0

Аналіз даних таблиці свідчить, що мийна столового посуду та сервізна укомплектовані повним набором технологічного, нейтрального та додаткового устаткування, необхідного для забезпечення безперервного миття, сортування та зберігання посуду. Корисна площа розміщення устаткування становить 5,65 м², що дає змогу забезпечити раціональне планування потоків «брудного» та «чистого» посуду. Загальна площа приміщення – 19,0 м², що відповідає технологічним і санітарним вимогам організації процесів миття столового інвентарю.

Таблиця 1.12

**Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду
ресторан «H-Food Rest»**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Мийна ванна двосекційна	Ефес ВМ-1200-600	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	Ефес, СТК-1300/600	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	Ефес, Б-21	1	Æ	450	–
Підтоварник	Ефес, ПТ-10	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	Ефес, РМ-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					2,95
Загальна площа					7,0

Мийна кухонного посуду оснащена необхідним комплексом устаткування для механізованого та ручного миття кухонного інвентарю. Основу комплексу становлять двосекційна мийна ванна Ефес ВМ-1200-600, виробничі стелажі, підтоварник та допоміжне санітарно-гігієнічне обладнання. Корисна площа розміщення технологічних одиниць становить 2,95 м², тоді як загальна площа приміщення – 7,0 м², що забезпечує комфортні умови роботи персоналу, оптимальний рух виробничих потоків і відповідність нормативним вимогам.

1.4. Сервіс

Організація обслуговування відвідувачів у ресторані «H-Food Rest» формується відповідно до концепції закладу здорового харчування та базується на принципах екологічності, сервісної доступності, комфортності та індивідуального підходу до гостей. Для забезпечення високої якості послуг у закладі передбачено впровадження сучасних стандартів обслуговування, раціональної організації роботи персоналу та використання цифрових технологій.

Ресторан «H-Food Rest» працюватиме за змішаною моделлю обслуговування:

- ✓ обслуговування офіціантами у торговельній залі;
- ✓ елементи самообслуговування, зокрема подача напоїв у барній зоні;
- ✓ попереднє онлайн-замовлення та замовлення з собою, що відповідає сучасним тенденціям споживчої поведінки.

Таке поєднання форматів забезпечує оптимальну швидкість обслуговування, рівномірне навантаження на персонал та зручність для різних груп гостей.

Для ефективного обслуговування передбачено:

- у торговельній залі працюватимуть офіціанти IV розряду, що забезпечують подачу страв, консультування гостей та приймання замовлень;
- адміністратор координуватиме роботу персоналу, бронювання столів і вирішення організаційних питань;
- бармен відповідатиме за приготування напоїв, комунікацію з офіціантами та підтримання атмосфери в барній зоні.

Персонал проходить спеціальне навчання з технік гостинності, презентації страв здорового харчування та принципів екологічного сервісу.

Концепція «H-Food Rest» передбачає: подачу страв на натуральному екологічному посуді (глина, дерево, скло); використання мікрозелені, свіжих трав і суперфудів, що формує унікальну презентацію страв; адаптацію меню під різні дієтичні потреби (безлактозні, веганські, безглютенові позиції);

рекомендації офіціанта щодо корисних поєднань страв та напоїв.

Стиль подачі відповідає сучасним гастрономічним тенденціям healthy-food та направлений на формування позитивного враження гостя.

Проект торговельної зали передбачає: зручний вхідний вузол та рецепцію; логічне розміщення столів із вільними проходами; чітке розмежування з баром і роздавальною; комфортний доступ до санвузлів; можливість трансформації простору для невеликих заходів або бізнес-ланчів.

Столові місця згруповано таким чином, щоб забезпечити приватність гостей і водночас підтримати ефективність роботи персоналу.

З метою підвищення швидкості та зручності обслуговування передбачено:

- електронну систему приймання замовлень (POS-термінали);
- QR-меню з повною інформацією про інгредієнти;
- можливість безконтактної оплати;
- інтеграцію з сервісами доставки.

Це дозволяє оптимізувати час обслуговування та зменшити кількість помилок у замовленнях.

Обслуговування в «H-Food Rest» спрямоване на створення комфортної, дружньої та екологічно свідомої атмосфери. Основні принципи сервісу включають: швидкість та точність подачі страв; уважність до потреб гостей; демонстрацію культури здорового харчування; підтримання чистоти й естетичності торговельної зали; формування лояльності через бонуси, рекомендації та індивідуальний підхід.

Схему просторового забезпечення сервісного процесу в ресторані «H-Food Rest» з урахуванням вищенаведених приміщень, наведено на рис.1.5.

З огляду на широкий асортимент холодних і гарячих напоїв, передбачених меню ресторану «H-Food Rest», у торговельній залі проєктується барна зона, яка укомплектована необхідним технологічним устаткуванням для забезпечення швидкого та якісного обслуговування гостей (табл. 1.13).

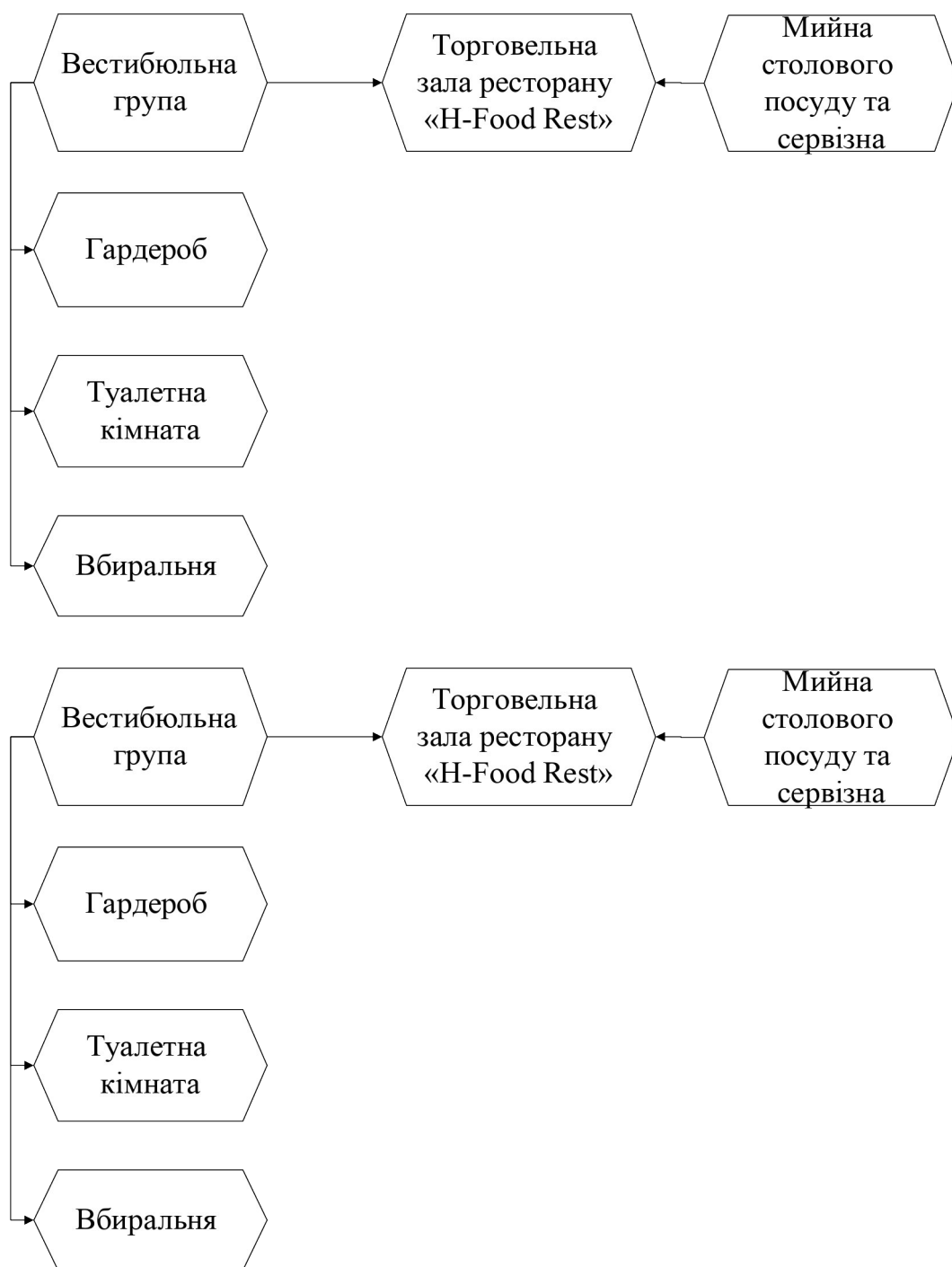


Рис.1.5. Схема просторового забезпечення сервісного процесу ресторану

Таблиця 1.13

Устаткування барної зони ресторан «H-Food Rest»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Барна стійка	«Roda»	1	8000	500	4,0
Кавоварка	LaCimbali M29 Basic C2R	1	770	510	---
Кавомолка	Fiorenzato F64E	1	220	360	---

Льодогенератор	Apach ACB5025A	1	500	585	---
Льодоподрібнювач	Vema TR 2011	1	300	650	---
Холодильна шафа для напоїв	Fagor ERV-300	2	620	655	0,81
Сокоохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	1	500	386	---
Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330	---
Міксер для коктейлів	Macap F 6 D	1	330	220	---
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	---
Блендер	BlendTec SpaceSaver	1	410	160	---
Ванна барна	Ефес, BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	Ефес, PM-400/350	1	400	350	---
Бачок для відходів	Ефес, Б-21	1	Æ	450	---
Площа, яку займає устаткування, м²					5,41
Площа барної зони, м²					18,0

Аналіз даних таблиці свідчить, що барна зона ресторану «H-Food Rest» оснащена комплексом професійного устаткування, яке забезпечує приготування широкого асортименту холодних і гарячих напоїв, передбачених концепцією закладу здорового харчування. Основними елементами оснащення є барна стійка загальною площею 4,0 м², професійна кавоварка LaCimbali, кавомолка Fiorenzato, льодогенератор та льодоподрібнювач, комплект обладнання для приготування соків, смузі та коктейлів, а також холодильні шафи для зберігання напоїв.

Загальна площа, яку займає устаткування, становить 5,41 м², що дає можливість раціонально організувати робочі місця бармена, забезпечити ергономічність робочих процесів і дотримання санітарно-гігієнічних норм. Площа барної зони у 18,0 м² дозволяє створити комфортні умови для швидкого та якісного обслуговування гостей, підтримуючи високий рівень сервісу.

Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів в проєктованому ресторан «H-Food Rest» на 60 місць при спортивному клубі наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів
ресторану «H-Food Rest»**

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Вестибюль	18
2	Гардероб	6
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	6
4	Кімната офіціантів та адміністратора	10
5	Зала ресторан з барною зоною	144
	Разом	184

Кількість офіціантів, необхідних для забезпечення повсякденного індивідуального обслуговування відвідувачів у торговельній залі ресторану «Н-Food Rest», розраховано відповідно до нормативних вимог та визначено за формулою [17]. Такий підхід дає змогу встановити оптимальну чисельність персоналу для забезпечення високої якості сервісу та раціональної організації роботи в залі.

$$N_{\text{оф}} (\text{зала ресторан}) = 60 / 20 = 3 \text{ (офіціанта на зміну);}$$

Якісний і кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану «Н-Food Rest» представлено в таблиці 1.15, що дає можливість оцінити структуру штату та відповідність чисельності персоналу вимогам організації якісного обслуговування гостей..

Таблиця 1.15

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в ресторані «Н-Food Rest»**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	6
Бармен	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		18

Характеристику меблів торговельної зали ресторану «Н-Food Rest» подано в таблиці 1.20, що дає змогу оцінити їхній асортимент, функціональне призначення та відповідність вимогам організації комфортного обслуговування відвідувачів.

Характеристика меблів торговельної зали ресторан «H-Food Rest»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	6
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	12
Стільці	400'400	Для сидіння гостей	60
Стільці барні	Æ400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4

Характеристика меблів торговельної зали свідчить, що її оснащення повністю відповідає вимогам до закладу на 60 посадкових місць. Застосовано комбінацію 2-місних і 4-місних столів, що забезпечує гнучке формування посадкових груп та комфортне розміщення різних категорій гостей. Загальна кількість стільців (60 одиниць) відповідає проектній місткості залу, а додаткові барні стільці створюють можливість обслуговування гостей у барній зоні.

Сервант і підсобні столи виконують функцію допоміжного обладнання, забезпечуючи зручність роботи персоналу, оптимізацію процесу подачі страв та зберігання необхідного інвентарю. Раціональний підбір меблів сприяє ергономічності простору, зручності руху персоналу й гостей, а також підтримує концептуальний стиль ресторану «H-Food Rest».

Отже на основі маркетингових досліджень нами обґрунтовано концепцію проєктованого ресторану «H-Food Rest» як закладу здорового харчування, що орієнтується на сучасні тенденції екологічності, функціональності та інноваційного підходу до приготування страв. Проаналізовано ринкові передумови відкриття ресторану в місті Чернівці, зокрема зростання попиту на корисні гастрономічні продукти та збільшення кількості потенційних споживачів.

Розкрито особливості формування виробничої програми закладу,

організацію технологічних процесів, визначено потребу в технологічному устаткуванні та персоналі. Окрему увагу приділено впровадженню інноваційних технологій смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом. Встановлено оптимальні параметри функціонування основних виробничих цехів, мийних приміщень, барної зони та торговельної зали, що гарантує раціональність планувальних рішень і відповідність нормативним вимогам.

Таким чином, у розділі сформовано цілісну концептуально-технологічну основу для подальшого проектування ресторану «H-Food Rest» на 60 місць, яка забезпечує ефективність виробничих процесів і високий рівень обслуговування гостей. 

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення ресторану «H-Food Rest» сформовано відповідно до функціонально-технологічної концепції закладу здорового харчування та вимог чинних будівельних, санітарно-гігієнічних і протипожежних норм. Планувальна структура спрямована на забезпечення раціональної організації виробничих процесів, оптимального руху сировинних та обідніх потоків, а також високого рівня комфортності для відвідувачів.

Перелік приміщень ресторану «H-Food Rest» на 60 місць наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік приміщень ресторану «H-Food Rest» на 60 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	18
2	Гардероб	6
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	6
4	Кімната офіціантів та адміністратора	10
5	Зала ресторану з барною зоною	144
	Разом	184
Виробничі приміщення		
6	Доготівельний цех	16
7	Гарячий цех	27
8	Холодний цех	20
9	Мийна столового посуду та сервізна	19
10	Мийна кухонного посуду	7
11	Приміщення завідуючого виробництвом	6
12	Підсобне приміщення бару	5
13	Роздаткова	15
	Разом	115
Складські		
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	4
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4

Закінчення таблиці 2.1

16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4
17	Комора сухих продуктів	8
18	Комора інвентарю	5
19	Комора та мийна тари	5
20	Приміщення комірника	6
21	Завантажувальна	8
	Разом	44
Адміністративно-побутові		
22	Офісне приміщення	18
23	Санвузли для персоналу	4
24	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14
25	Білизняна	5
	Разом	41
Технічні приміщення		
26	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		390

Таблиця 2.1 відображає загальну площу та функціональний склад приміщень ресторану «Н-Food Rest» на 60 місць. Загальна площа закладу становить 390 м², що відповідає нормативним вимогам щодо проектування повносервісних ресторанів та забезпечує раціональне зонування всіх функціональних груп приміщень.

Відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 визначено основні групи приміщень проекрованої будівлі ресторану «Н-Food Rest» на 60 місць, до яких належать: складські, технічні, адміністративно-побутові, приміщення для обслуговування відвідувачів та виробничі приміщення.

Під час розроблення планувальних рішень закладу враховано ключові нормативні положення щодо раціонального розміщення приміщень: дотримання послідовності та поточності технологічного процесу, недопущення перехрещення потоків сировини, чистого та брудного посуду, руху персоналу й відвідувачів, а також забезпечення безпеки життєдіяльності закладу.

Складські приміщення ресторану «Н-Food Rest» спроектовано єдиним

блоком на північній стороні будівлі. Під час їх формування враховано типи сировини та напівфабрикатів, вимоги до температурних режимів і товарного сусідства. Для організації приймання продукції передбачено розвантажувальну рампу з металопрофільним навісом. Функції контролю та приймання сировини здійснює комірник, для якого передбачено окреме приміщення, розташоване безпосередньо біля завантажувальної зони.

Група складських приміщень має зручний комунікаційний зв'язок із виробничими приміщеннями, де відбувається подальша підготовка та приготування страв. У доготівельному цеху здійснюється обробка сировини та напівфабрикатів, тоді як у холодному та гарячому цехах – кінцеві етапи технологічного процесу. Для забезпечення належного природного освітлення зазначені цехи розміщено вздовж західної стіни. Між холодним та гарячим цехами спроєктовано мийну кухонного посуду, яка забезпечує безперервність санітарно-гігієнічного процесу.

Поруч із виробничими цехами розташована роздаткова, через яку офіціанти отримують готові страви та подають їх у торговельну залу. У безпосередній близькості до роздавальної та виробничої зони спроєктовано мийну столового посуду та сервізну, що має два технологічні вікна – для приймання брудного та видачі чистого посуду. Таке рішення сприяє раціональності внутрішньо об'єктних потоків.

Приміщення для відвідувачів – вестибюль, гардероб, санвузли та торговельна зала – розміщено біля центрального входу. Торговельна зала ресторану забезпечена природним і штучним освітленням відповідно до вимог СанПіН 42-123-5777-91, що сприяє створенню комфортного середовища для гостей.

Адміністративно-побутові приміщення ресторану розташовано з північно-східної сторони будівлі та забезпечено окремим входом. Офісні приміщення та гардероб для персоналу мають природне освітлення завдяки розміщенню уздовж зовнішніх стін.

До технічної групи приміщень входить тепловий вузол, який також розташовано з північно-східної сторони та передбачено окремий вхід і вихід для обслуговування інженерних систем.

У додатках до кваліфікаційної роботи наведено розрахунки витрат електроенергії технологічним обладнанням, витрат води та параметрів роботи вентиляційної системи (додаток П), що підтверджують відповідність проєктних рішень нормативним вимогам і технологічній доцільності.

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

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

де S_p – робоча площа підприємства,

k_2 – коефіцієнт, що враховує поверховість будівлі (1,02–1,15).

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

де S_k – корисна площа підприємства,

k_1 – коефіцієнт, що враховує площу коридорів, проходів, технічних приміщень (1,1–1,25)

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

$$S_p = 390,0 * 1,1 = 429,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 429,0 * 1,02 = 438,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Загальна площа будівлі де планується розмістити ресторан «H-Food Rest» становитиме 438 м², для чого буде збудовано одноповерхову будівлю.

2.2. Архітектурні рішення

ля проєктованого ресторану «H-Food Rest» передбачено зведення одноповерхової будівлі з плоским дахом. Архітектурне рішення фасаду включає напівкруглі еркерні вікна, виконані в темних природних відтінках – зеленому та коричневому, що підкреслює еко-спрямованість концепції закладу. Вхідні двері виготовлено з натуральної деревини та пофарбовано в білий колір, що створює контрастний акцент у композиції фасаду.

Над центральним входом розміщено декоративну конструкцію з кованих елементів, накриту прозорим посиленням пластиком, яка виконує як естетичну, так і захисну функцію. Ліворуч від входу встановлено емблему закладу, а на покрівлі – фірмову вивіску з назвою проєктованого ресторану «H-Food Rest» (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Фрагмент фасаду проєктованого ресторану «H-Food Rest»

Територія навколо проєктованого ресторану «H-Food Rest» на 60 місць огорожена живою огорожею із туй. На території ресторану планується висаджувати велику кількість рослин: самшити, туї, ялівець, кипариси, висаджуватимуться квітники.

Пішохідні та автомобільні доріжки на прилеглій території вимощені фактурною плиткою та встановлено лавочки. Основний підхід до будівлі 37 м, допоміжні пішохідні доріжки 3 м. Для освітлення території ресторану «H-Food Rest» планується використовувати світильники на декоративних чавунних стовпах висотою 2,5 м.

Загальна характеристика ділянки будівництва ресторан «H-Food Rest»

Проектований об'єкт будівництва – ресторан «H-Food Rest» на 60 місць. Даний мікрорайон забудований переважно 2, 5 та 9 поверховими будинками різних стилив, у тому числі новобудовами. Площу ділянки під будівництво ресторану «H-Food Rest» визначено за формулою (2.3).

$$S_{\partial} = n_3 \times N, \quad (2.3)$$

де S_{∂} – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_{\partial} = 23 \times 60 = 1380 \text{ м}^2$$

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

На ділянці будівництва ресторану виділено наступні зони:

- зона під забудову, площею 438 м², яка розміщена на земельній ділянці, площею 1380 м²;
- зона озеленення загальною площею 552 м²;
- зелена захисна смуга шириною 6 м;
- майданчик для стоянки легкових автомобілів, загальною площею 120 м²;
- ширина проїзду становить 4,0 м;
- відстань від автостоянки до будівлі кафе складає 10 м;
- майданчик для сміттєзбірника, площею 6 м²;

План благоустрою території ресторану «H-Food Rest» зображено на кресленні, які надані в графічній частині кваліфікаційної роботи. На плані благоустрою також вказані: напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, в'їзди, виїзди), напрями сторін світу. План благоустрою ресторану «H-Food Rest» розроблено у масштабі (М) 1:500, а схему проїзду у масштабі (М) 1:2000. 

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу

Проектований заклад ресторанного господарства – ресторан «H-Food Rest», що планується до відкриття у м. Чернівці за адресою вул. Аксенина, 1в, створюється у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Для заснування та державної реєстрації ТОВ необхідно підготувати та подати встановлений перелік документів, а саме: протокол загальних зборів учасників, акт оцінювання майнових внесків, статут новоствореного підприємства, установчий договір, реєстраційну картку, квитанції про сплату вартості державної реєстрації, повідомлення про відкриття банківського рахунку, документи про внесення коштів до статутного капіталу, довідку СЕС, погодження МНС, дозвіл торговельного відділу міської адміністрації та виписку з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців.

Перелік погоджувальних процедур, необхідних для забезпечення законної діяльності ТОВ «H-Food Rest», а також документів, які має отримати адміністрація закладу для започаткування роботи, наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «H-Food Rest»

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проєкту	Органи санітарно-епідеміологічного контролю (СЕС), ветеринарна служба
2.	Погодження асортименту закладу ресторанного господарства	Органи санітарно-епідеміологічного контролю
3.	Отримання дозволу на розміщення ресторану	Державна інспекція архітектури та містобудування (ДАБІ/ДАМ)
4.	Погодження режиму роботи закладу ресторанного господарства	Відділ економіки районної державної адміністрації
5.	Отримання дозволу СЕС на початок роботи ресторану	Органи санітарно-епідеміологічного контролю, органи місцевого самоврядування
6.	Отримання дозволу пожежного нагляду на початок роботи	Державна служба України з надзвичайних ситуацій (ДСНС)
7.	Реєстрація платника податків	Державна податкова служба України
8.	Отримання торгових патентів (у разі необхідності)	Податкові органи (відділ оподаткування)

9.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади / державний реєстратор
10.	Отримання ліцензій на обіг підакцизних товарів (алкоголь, тютюн)	Регіональне управління ДПС (відділ ліцензування)
11.	Постановка на облік у фондах соціального страхування	Пенсійний фонд України та органи адміністрування ЄСВ
12.	Отримання дозволу місцевих органів влади на відкриття ресторану	Органи місцевого самоврядування (міська рада, виконком)

Статутний капітал ТОВ «Н-Food Rest» підлягає формуванню у розмірі не менше ніж 60% від суми, визначеної установчими документами, протягом шести місяців з моменту державної реєстрації підприємства. Засновники товариства зобов'язані внести свої частки у встановлений законодавством термін. На даному етапі формування статутного капіталу передбачається здійснити за рахунок власних коштів учасників, а його загальний розмір становитиме 16 895,52 тис. грн.

Організаційна структура ТОВ «Н-Food Rest»

Конструювання управлінської моделі ТОВ «Н-Food Rest» відповідно до обраної організаційно-правової форми здійснюється згідно з положеннями Господарського кодексу України. Система управління ТОВ «Н-Food Rest» формуватиметься відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 р. № 2275-VIII. Виконавчий орган товариства – директор – очолює діяльність закладу, представляє підприємство в юридичних та господарських відносинах та діє від його імені в межах наданих повноважень.

Управління новоствореним ТОВ «Н-Food Rest» планується організувати на основі лінійно-функціональної ієрархічної структури, що передбачає формування функціональних підсистем із чітко визначеними внутрішніми зв'язками та розподілом повноважень. Такий підхід забезпечує раціональний розподіл управлінських функцій, підвищує ефективність прийняття

управлінських рішень та сприяє злагодженій роботі всіх підрозділів ресторану (дод. Р).

Розподіл управлінських функцій між працівниками різних рівнів управління в ТОВ «Н-Food Rest» потребує узгодження компетенцій і службових обов’язків, що детально відображено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Повноваження органів управління ТОВ «Н-Food Rest»

№ з/п	Рівень управління	Орган управління	Основні завдання та повноваження
1.	Вищий (стратегічний) рівень	Директор	Визначає стратегічні напрями розвитку підприємства, ухвалює ключові управлінські рішення, здійснює загальне керівництво діяльністю закладу та представляє ТОВ у зовнішніх відносинах.
2.	Середній (функціональний) рівень	Бухгалтер, Адміністратор, Завідувач виробництвом	Забезпечують реалізацію управлінських рішень за відповідними напрямками діяльності, координують роботу підрозділів, контролюють виконання функцій оперативного рівня та забезпечують ефективну взаємодію між структурними підрозділами.
3.	Нижчий (операційний) рівень	Кухарі, Бармен, Офіціанти, Прибиральники, Касир, Охорона, Мийники посуду	Виконують оперативні завдання, спрямовані на забезпечення безпосереднього функціонування закладу; реалізують рішення вищих рівнів управління; контролюють якість виконання щоденних виробничих і сервісних процесів та оперативно реагують на поточні виробничі ситуації.

Таблиця 3.2 відображає структуру розподілу управлінських повноважень у ТОВ «Н-Food Rest» відповідно до лінійно-функціональної моделі управління, характерної для підприємств ресторанного господарства середнього масштабу. Управлінська система включає три рівні – стратегічний, функціональний та операційний, що забезпечує чітку ієрархію, розподіл компетенцій та безперервність управлінських процесів.

Управляючий директор ТОВ «Н-Food Rest» призначатиметься через укладання трудового контракту на 5 років де передбачаються підстави можливості його дострокового розірвання. Елементом структури управління

ТОВ «Н-Food Rest» є адміністрація, очолена директором закладу, яка виконує керівництво діяльністю колективу відповідно до своїх обов'язків та прав. Права та обов'язки адміністрації закладу визначаються спеціальними інструкціями та правилами внутрішнього розпорядку.

Розробка штатного розкладу ТОВ «Н-Food Rest»

Кількісний склад виробничого, адміністративного та допоміжного персоналу ТОВ «Н-Food Rest» на 60 місць визначено відповідно до обсягів діяльності закладу, виробничої програми та проведених технологічних розрахунків (розділ 1). На основі цих даних сформовано проєкт посадової структури штатного розкладу ТОВ «Н-Food Rest», який подано в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Н-Food Rest»

№ 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	21
2.1	Завідуючий виробництвом	1
2.2	Кухар V р.	4
2.3	Кухар IV р.	6
2.4	Офіціанти	6
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Охоронець	2
3.4	Гардеробник	2
3.5.	Комірник	1
	Разом по закладу	34

Відповідно до даних таблиці 3.2, загальна чисельність персоналу ТОВ «Н-Food Rest» становитиме 34 працівники, при цьому кількість штатних одиниць може коригуватися залежно від виробничих потужностей та потреб закладу.

З метою підвищення ефективності роботи виробничого персоналу у проєктованому ресторані передбачено систему стимулювання, що включає: преміювання за досягнення виробничих показників, бонуси за результатами роботи протягом року, можливості кар'єрного зростання, підвищення кваліфікації за рахунок підприємства, а також організацію корпоративних заходів для зміцнення командної взаємодії.

3.2. Доходи та витрати

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Н-Food Rest»

Розрахунок операційних доходів ТОВ «Н-Food Rest» здійснено на основі денного обсягу реалізації (розділ 1) з урахуванням концептуального меню, яке містить асортимент страв та їх роздрібні ціни. У додатку С подано розрахунок середніх цін за основними групами страв.

На початковому етапі функціонування підприємства передбачається встановлення торговельної націнки в розмірі 200% на продукцію власного виробництва. Розрахунок річного обсягу операційних доходів здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість робочих днів у році, що становить 350 діб.

Плановий обсяг операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Н-Food Rest» наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «Н-Food Rest» на плановий 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	1294		86,33	37526	2503,56	452900	30215,3
Фірмові страви та напої	86	80,79	6,95	2494	201,49	30100	2431,779
Холодні страви та закуски	259	72,83	18,86	7511	547,03	90650	6602,04

Супи	86	54,71	4,71	2494	136,45	30100	1646,77
Основні гарячі страви	346	109,73	37,97	10034	1101,03	121100	13288,30
Гарячі напої	144	21,5	3,10	4176	89,78	50400	1083,6
Напої власного виробництва	86	35,01	3,01	2494	87,31	30100	1053,80
Смузі	115	61,04	7,02	3335	203,57	40250	2456,86
Солодкі страви	86	43,73	3,76	2494	109,06	30100	1316,27
Соуси	86	11,16	0,96	2494	27,83	30100	335,92
Закупні товари	432		6,25	12528	181,36	151200	2188,87
Охолоджувальні напої	288	20,21	5,82	8352	168,79	100800	2037,17
Хлібобулочні вироби	144	3,01	0,43	4176	12,57	50400	151,70
Разом по закладу	1726		92,58	50054	2684,92	604100	32404,2

Загальний обсяг валового товарообігу ТОВ «Н-Food Rest» на плановий 2026 рік становитиме 32 404,2 тис. грн, що розраховано з урахуванням прогнозованих обсягів реалізації та встановленої торговельної націнки.

Основні засоби ТОВ «Н-Food Rest»

Сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів ТОВ «Н-Food Rest» на плановий 2026 рік становитиме 1 647,68 тис. грн. Величину амортизації визначено на основі складу, структури та вартості основних засобів підприємства, наведеної в додатку Т.

Персонал та оплата праці ТОВ «Н-Food Rest»

Розрахунок фонду оплати праці підприємства здійснювався поетапно:

- визначено фонд основної заробітної плати (дод. У);
- розраховано фонд додаткової заробітної плати (дод. Ф);
- сформовано загальний фонд оплати праці ТОВ «Н-Food Rest» на плановий 2026 рік та складено план з праці (дод. Х).

За результатами проведених розрахунків визначено, що річні витрати на оплату праці персоналу з урахуванням усіх надбавок становлять 4 059,66 тис. грн, а середній фонд оплати праці на одного працівника на місяць – 9,95 тис. грн.

Планування операційних витрат ТОВ «H-Food Rest» за калькуляційними статтями

Операційні витрати проєктованого закладу ресторанного господарства визначено на основі калькуляційних статей витрат (додаток Ц). Узагальнена інформація щодо планових операційних витрат наведена в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування поточних витрат ТОВ «H-Food Rest» 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	10801,39	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	4059,66	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	893,12	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	1647,68	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	652,84	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	142,6	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	972,12	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	16,2	ЗВ
9. Витрати на транспортування	---	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	48	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	1944,25	ПВ
Разом поточні витрати	21177,86	
У тому числі умовно змінні витрати	10817,590	
Умовно постійні витрати	10360,27	

На основі даних таблиці 3.5 встановлено, що загальний обсяг поточних витрат ТОВ «H-Food Rest» становить 35 800,89 тис. грн, з яких умовно-змінні витрати дорівнюють 21 871,12 тис. грн, а постійні витрати – 13 929,76 тис. грн. Таке співвідношення свідчить про значну частку змінних витрат у структурі собівартості, що є характерним для закладів ресторанного господарства, де витрати на сировину та виробництво продукції залежать від обсягів реалізації.

Прибутки ТОВ «H-Food Rest»

Для оцінки фінансової стійкості та ефективності діяльності підприємства проведено аналіз взаємозв'язку «витрати – доходи – прибуток». Ключовими

аналітичними показниками, що дозволяють визначити рівень рентабельності та беззбитковості діяльності ТОВ «Н-Food Rest», є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості, розрахунки яких наведено в таблиці 3.6.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
ТОВ «Н-Food Rest» на 2026 рік**

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.4	32404,17
2	Рівень торгівельної націнки, %	180%	200
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.5	10817,59
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.5	10801,39
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	16,2
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	21586,58
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	10360,27
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	11226,3
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	33,38
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	15552,07
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	108,36
10	Рентабельність товарообігу	ст.6 *100 / ст.1	34,64

Аналіз показників маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Н-Food Rest» на 2026 рік свідчить про високий рівень фінансової стійкості та ефективності діяльності підприємства. Плановий товарообіг у розмірі 32 404,17 тис. грн при змінних витратах 33,38% забезпечує формування значного маржинального доходу – 21 586,58 тис. грн. Отримані результати дають змогу покрити постійні витрати (10 360,27 тис. грн) та отримати прогнозований прибуток у сумі 11 226,3 тис. грн.

Поріг рентабельності становить 15 552,07 тис. грн, що майже вдвічі менше від запланованого товарообігу, що визначає високу здатність підприємства

функціонувати без збитків. Маржинальний запас стійкості у 108,36% свідчить про значний резерв міцності та стійкість до можливих коливань обсягів реалізації. Рентабельність товарообігу на рівні 34,64% підтверджує економічну доцільність проєкту та перспективність впровадження ресторану «H-Food Rest» у м. Чернівці.

Отже, проєктована діяльність ТОВ «H-Food Rest» є фінансово вигідною, має достатній запас стійкості та забезпечує отримання стабільного прибутку в умовах конкурентного ринку. На основі таблиці 3.6, можемо зробити висновок, що маржинальний дохід ТОВ «H-Food Rest» становить 21586,58 тис. грн., прибуток – 11226,3 тис. грн; рівень змінних витрат – 33,38 %.

Алгоритм показників операційного прибутку ТОВ «H-Food Rest» наданий у вигляді таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Планування операційного прибутку ТОВ «H-Food Rest» на 2026 рік

№ з\п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.4	32404,17
2.	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	5400,70
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	27003,48
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.5	10801,39
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.5	10376,47
6.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4–П.5	5825,62
7.	Фінансові витрати	-	-
8.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	5825,62
9.	Податок на прибуток	П.8×18%/100	1048,61
10.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	4777,00
11.	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	14,74
12.	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	3240,42
13.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	4777

Результати планування операційного прибутку ТОВ «H-Food Rest» свідчать про стабільну фінансову реалізованість та рентабельність діяльності

підприємства у 2026 році. При плановому товарообігу 32 404,17 тис. грн чистий дохід після сплати ПДВ становить 27 003,48 тис. грн, що забезпечує достатній обсяг фінансових ресурсів для покриття виробничих та операційних витрат.

Собівартість реалізованої продукції у сумі 10 801,39 тис. грн та інші операційні витрати 10 376,47 тис. грн формують операційний прибуток на рівні 5 825,62 тис. грн. Після сплати податку на прибуток (1 048,61 тис. грн) чистий можливий прибуток підприємства становить 4 777,00 тис. грн, що перевищує цільовий орієнтир (3 240,42 тис. грн) і свідчить про здатність ресторану забезпечити вищий рівень прибутковості, ніж передбачено планом.

Рентабельність реалізації на рівні 14,74% підтверджує ефективність операційної діяльності та конкурентоспроможність закладу в умовах ринку. Показник свідчить про оптимальну структуру витрат і доцільність запровадженої цінової політики.

Таким чином, проєктований ресторан «H-Food Rest» демонструє високу фінансову життєздатність, значний потенціал прибутковості та здатність до стійкого функціонування в умовах ринкового середовища. На основі, яких визначено, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «H-Food Rest» становитиме 5825,62 тис. грн., податок на прибуток – 1048,61 тис. грн. Враховуючи податок на прибуток, визначено, що чистий прибуток становитиме 4777,0 тис. грн. Рівень рентабельності встановлено у розмірі – 14,74 %.

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту

Планування основних показників діяльності підприємства на перші десять років є необхідною передумовою для проведення розрахунків ефективності інвестиційного проєкту та визначення терміну окупності вкладених інвестицій. Довгостроковий прогноз дозволяє оцінити фінансову стійкість підприємства, потенційну динаміку його розвитку та здатність генерувати достатній грошовий потік.

Планування здійснюється за спрощеною методикою, що передбачає оцінку трьох ключових показників, які використовуються у подальших економічних обґрунтуваннях інвестиційної доцільності, а саме:

- ✓ обсягів доходу від реалізації, розрахованих на основі запланованих темпів приросту;
- ✓ прибутку підприємства, що визначається з урахуванням зміни операційних та інших витрат;
- ✓ амортизаційних відрахувань, які впливають на інвестиційний потік та показники окупності (дод. III).

Таке прогнозування створює основу для оптимального планування ресурсів, оцінки інвестиційних ризиків і визначення потенційної ефективності функціонування ресторану «H-Food Rest» у довгостроковій перспективі.

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Розрахунок чистого приведенного доходу (NPV) за реальним інвестиційним проектом здійснюється відповідно до прогнозних показників діяльності підприємства та має узагальнену форму, подану в 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, ЧПІ	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2026	16895,52	6424,68	6424,68	5396,7	11498,8
2027		6711,30	13135,99	5637,5	5861,3
2028		7116,39	20252,38	5977,8	116,48
2029		7663,27	27915,65	6437,1	6437,14
2030		8385,14	36300,79	7043,5	7043,51
Разом	16895,52	36300,79		30492,7	13480,7

На основі проведених розрахунків (табл. 3.8) встановлено, що чистий приведений дохід (NPV) інвестиційного проекту за п'ять років його експлуатації становитиме 13 480,7 тис. грн, що свідчить про достатній рівень інвестиційної

привабливості та економічну ефективність упровадження проєкту ресторану «Н-Food Rest».

Індекс (коефіцієнт) дохідності дає можливість порівняти величину інвестиційних витрат із сумарним дисконтованим грошовим потоком. Розрахунок показника для проєкту здійснюється за формулою (3.1):.

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проєктом;

$\sum ЧГП$ – сума дисконтованих грошових потоків;

IB – сума інвестиційних витрат.

у нашому випадку:.

$$ID = 30492,7 / 16895,52 = 1,8 \text{ (од.)}$$

Оскільки індекс дохідності перевищує 1, інвестиційний проєкт відповідає критеріям економічної ефективності та може бути рекомендований до реалізації.

Індекс рентабельності визначали за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності;

ЧП – середньорічний чистий прибуток.

Середньорічний чистий прибуток розраховуємо:

$$ЧП = 28062,39 / 5 = 5612,48 \text{ тис. грн.}$$

Тоді, індекс рентабельності становить:

$$IP = 28062,39 / 16895,52 * 100\% = 33,22\%$$

Отже, рівень інвестиційної рентабельності становить 33,22%, що є позитивним показником для ресторанного бізнесу та свідчить про ефективність використання вкладеного капіталу.

Період окупності, розрахований дисконтованим методом, визначається за формулою (3.5):

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

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить у нашому випадку:

$$ПО = 16895,52 / (28062,39 / 5) = 3 \text{ роки}$$

Таким чином, період окупності інвестицій у створення ресторану «H-Food Rest», що планується до відкриття у м. Чернівці по вул. Аксенина, 1в, становить 3 роки, що є прийнятним терміном для інвестиційних проєктів у сфері ресторанного господарства.

Отже, отримані показники підтверджують, що інвестиційний проєкт створення ресторану «H-Food Rest» є економічно обґрунтованим, фінансово життєздатним і може бути успішно реалізований в умовах сучасного ринкового середовища. Реалізація проєкту забезпечуватиме стабільне зростання доходів, формування конкурентних переваг та підвищення рівня розвитку інфраструктури ресторанного господарства у місті Чернівці. 

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

У кваліфікаційній роботі було розроблено проєкт ресторану нового формату, діяльність якого спрямована на виготовлення та реалізацію смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом. У процесі роботи вирішено поставлені завдання, обґрунтовано концептуальні, технологічні, організаційні та економічні аспекти функціонування закладу в умовах сучасного ресторанного ринку м. Чернівці.

У першому розділі сформовано концепцію ресторану, визначено його місію, цільову аудиторію та унікальну гастрономічну пропозицію – інноваційні смузі, що характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю.

Для відображення специфіки проєктованого ресторану запропоновано назву «Healthy Food Restaurant» («H-Food Rest»), яка чітко передає головну концепцію закладу – орієнтацію на здорове, збалансоване та натуральне харчування. Розроблено концептуальне меню проєктованого ресторану в якому значне місце займають напої власного виробництва, зокрема смузі. Для задоволення потреб організму у вітамінах, мінералах та складних вуглеводах у меню представлено широкий асортимент холодних страв і закусок, основних страв, десертів.

Розроблено концептуальний дизайн та атмосферу проєктованого закладу, що передбачається реалізувати в еко-стилі, який повністю узгоджується зі стратегічною ідеєю закладу щодо популяризації здорового та свідомого харчування.

Проведено аналіз тенденцій розвитку ринку функціональних напоїв, обґрунтовано збагачення вітамінно-мінерального складу смузі за рахунок локальної сировини. Розроблено технологічні процеси приготування смузі «Золоте здоров'я» з використанням кедрової олії, обліпихового шроту та пророщеної гречки.

Відповідно до типу та напрямів діяльності ресторану «H-Food Rest» сформовано виробничу програму закладу із застосуванням сучасного

технологічного устаткування, визначено потребу у виробничому персоналі.

Обслуговування гостей у проєктованому ресторані «H-Food Rest» на 60 місць здійснюватиметься офіціантами з використанням готівкових і безготівкових форм розрахунку.

У другому розділі опрацьовано об'ємно-планувальні та архітектурні рішення проєктованого закладу та розраховано загальну площу будівлі, яка становить 438 м². Сформовано повну структуру приміщень ресторану, що відповідає вимогам ДБН і забезпечує раціональну організацію виробничих, складських, сервісних та адміністративних зон. Архітектурно-планувальні рішення виконано в еко-стилі, що узгоджується з концепцією здорового харчування та створює комфортне середовище для відвідувачів. Розроблені рішення гарантують безперервність технологічних потоків та високий рівень санітарно-гігієнічної безпеки.

У третьому розділі визначено організаційно-правовий статус ТОВ «H-Food Rest», розроблено лінійно-функціональну модель управління, сформовано структуру персоналу та штатний розклад. Визначено структуру необоротних та оборотних активів ТОВ «H-Food Rest», а також основні показники господарської діяльності, серед яких: фонд оплати праці – 4059,66 тис. грн; середньомісячний фонд оплати праці на одного працівника – 9,95 тис. грн; роздрібний товарообіг – 32 404,17 тис. грн; чистий прибуток – 4 777,0 тис. грн; термін окупності інвестиційного проєкту – 3 роки.

Отже, можна зробити висновок, що проєкт будівництва закладу ресторанного господарства «H-Food Rest» у місті Чернівці, завдяки сучасній концепції та впровадженню інноваційних технологій приготування оздоровчих смузі, є економічно доцільним, конкурентоспроможним і має значний потенціал подальшого розвитку.



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гринченко І. О., Коваль Л. В. Аналіз тенденцій розвитку ринку безалкогольних напоїв функціонального призначення в Україні // Харчова промисловість. – 2021. – № 3(37). – С. 48–54.
2. Пересічний М. І., Тюрікова І. С. Розроблення технології смузі підвищеної біологічної цінності на основі рослинної сировини // Наукові праці ОНАХТ. – 2022. – Т. 86, № 2. – С. 72–79.
3. Семененко Ю. А. Розроблення протеїнових смузі на основі рослинної сировини // Вісник Національного університету харчових технологій. – 2020. – Т. 26, № 1. – С. 122–127.
4. Бондаренко Н. В., Швець О. М. Сучасні тенденції виробництва функціональних напоїв з використанням натуральної сировини // Технологічний аудит і резерви виробництва. – 2021. – № 5/4(61). – С. 18–23.
5. Gallagher E., Arendt E. K. Recent advances in gluten-free cereal products and beverages. – Cambridge : Woodhead Publishing, 2011. – 340 p.
6. Korus J., Juszczak L., Witczak T. Quality parameters of smoothies enriched with dietary fiber from plant raw materials // Food Hydrocolloids. – 2022. – Vol. 127. – Article 107521.
7. Пересічний М. І., Неїленко С. М. Використання зернових культур у технології харчових композицій для смузі радіозахисної дії // Наукові праці ОНАХТ. – 2021. – Т. 84, № 2. – С. 76–81.
8. Семененко Ю. А. Розроблення протеїнових смузі на основі рослинної сировини // Вісник Національного університету харчових технологій. – 2020. – Т. 26, № 1. – С. 122–127.
9. Тюрікова І. С., Пересічний М. І., Рогова Н. В. Розроблення технології біологічно цінного смузі із застосуванням волоського горіха // Харчова наука і технологія. – 2022. – № 2(19). – С. 65–70.

10. Мельник О. В. Обліпиховий шрот як перспективна сировина для виробництва продуктів функціонального харчування // Харчова наука і технологія. – 2021. – № 3(18). – С. 45–51.

11. Антоненко Л.І., Семенова Г.В. Біологічна цінність продуктів із додаванням нетрадиційних рослинних інгредієнтів // Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 5. – С. 92–99.

12. Тихонов В. В., Козак І. М. Хімічний склад і функціональні властивості кедрової олії // Вісник Національного університету харчових технологій. – 2022. – Т. 28, № 1. – С. 110–116.

13. Захарова С. О. Лікувальні властивості та харчова цінність кедрової олії // Функціональні продукти харчування і нутрицевтики. – 2023. – № 2. – С. 28–34.

14. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Пророщене зерно як джерело біологічно активних речовин у технології харчових продуктів // Харчова промисловість. – 2021. – № 1(35). – С. 72–77.

15. FAO. Functional properties of plant-based ingredients in human nutrition. – Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022. – 145 p.

16. Таблиця калорійності сировини онлайн. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/syrovatka> (дата звернення : 25.10.2025).

17. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

18. Іванченко, Л. М. Проектування інноваційних страв у ресторанному бізнесі. Наукові праці НУХТ. 2022. Т. 30, № 4. С. 112–119.

19. Балтрушевич, М. В., & Скакун, О. С. Технологія ресторанної продукції : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 432 с.

20. Бойко, В. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник. Львів : Новий Світ, 2019. 278 с.

21. Гаврилюк, О. В. Організація виробництва в закладах харчування : навчально-методичний посібник. Київ : Кондор, 2018. 196 с.

22. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Терміни та визначення понять. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.

23. ДСТУ 3862-99. Харчова промисловість. Продукція м'ясна. Терміни та визначення. Київ : Держстандарт України, 1999. 24 с.

24. Мазаракі, А. А., П'ятницька, Г. Т., & Савченко, О. О. Ресторанний бізнес : економіка та організація. Київ : КНТЕУ, 2019. 468 с.



ДОДАТКИ

Меню ресторан «H-Food Rest» на 60 місць

Назва страви	Вихід, г.
Фірмові страви та напої	
Фреш-салат з сиром «Тофу» гриль, грушею та мигдалем	150
Суп «Фо Бо» (бульйон, до складу якого входить яловичина су-від, рисова локшина, перепелині яйця, паростки маша, чілі, зелень)	300
Авокадо на грилі з броколі, нутом та грибами муер	160/50
«Суперсмузі» (курага, м'який сир, мюслі, молоко)	300
Абрикоси, фаршировані м'яким сиром та мигдалем	150
Смузі «Золоте здоров'я»	150
Гарячі напої	
Еспресо без кофеїну	30
Кава з молоком та вершками	100/10/25/15
Кава «Латте»	200
Кава «Капучіно»	150
Гарячий шоколад	200
Чай з чебрецем та мелісою	250/450
Чай з липи та ромашки	250/450
Чай м'ятний з медом та корицею	250/450
Чай імбирно-смородиновий	250/450
Чай імбирно-журавлиновий	250/450
Чай обліпиховий з імбирем	250/450
Напої власного виробництва	
Коктейль полуничний з молоком	200
Коктейль молочний з шоколадом	200
Лимонад домашній з м'ятою	200
Морс журавлиновий	200
Морс із обліпихи	200
Морс малиновий	200
Сік-фреш гарбузовий	200
Сік-фреш моркв'яний	200
Сік-фреш селеровий	200
Сік-фреш яблучний	200
Сік-фреш грейпфрутовий	200
Сік-фреш ананасовий	200
Смузі	
«Гарбузовий Геркулес» (гарбуз, вівсянка, банан, молоко, мед, кориця)	300
«Полуничний йогурт» (йогурт, полуниця, банан, мед)	300
«Чорничний йогурт» (чорниця, апельсин, йогурт, мед)	300
«Вітамін» (смородина, малина, яблуко)	300
«Бананова ягідка» (малина, полуниця, банан, молоко, мед)	300
«Інжирний смаколик» (інжир, йогурт, молоко, грецький горіх, банан)	300

«Ягідний з протеїном» (соевий протеїн, полуниця, чорниця, банан, клітковина, льон)	300
«Вітамінка» (апельсин, чорниця, полуниця, банан)	300
«Чорничний силач» (м'який сир, чорниця, молоко, мед)	300
«Крепкий горішок» (грецький горіх, арахіс, м'який сир, банан, молоко, мед)	300
«Зелений детокс» (авокадо, шпинат, яблуко, банан, клітковина)	300
Холодні напої	
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, яблучний, гранатовий, мультивітамін, виноградний, овочевий)	200
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, яблучний, гранатовий, мультивітамін, виноградний, овочевий)	1000
Кока-кола	250
Спрайт	250
Вода мінеральна «Боржомі»	500
Вода мінеральна «Миргородська»	500
Солодкі страви	
Сирники по-київськи	150/30
Абрикосово-кокосова сирна запіканка	180
Вівсяні млинці (Млинці, виготовлені за фірмовим рецептом нашого шефа. Тільки геркулес, без борошна. Перевірено: для талії безпечно. Склад: пластівці 4 злаку, яйця курячі, мед, молоко, груша, ванілін.)	140
Сирний мус з горіхами та шоколадом (Нижній десерт із нежирного натурального м'якого сиру)	120
Мус «Чорничний» (чорниця, банани, м'який сир, ваніль, м'ята)	120
Гарбузові цукерки з курагою та кеш'ю	50
Журавликові цукерки з мигдалем	50
Моркв'яні цукерки з курагою та горіхами кеш'ю	50
Хлібобулочні вироби	
Хліб з цільного зерна	30
Хліб з висівок	30
Хліб з вівсянки	30
Холодні страви та закуски	
Сендвіч з лососем с/с та свіжими овочами	150
Сендвіч з ростбіфом свіжими овочами та яйцем	150
Сендвіч з курячим філе-гриль та овочами	150
Сендвіч з філе індички-гриль та овочами	150
Салат «Омега-3» (сьомга, шпинат, огірок, сир «Фета», авокадо, мед, лимон, часник, соус чілі, насіння льону та гарбузу)	150
Салат з креветками, апельсинами та горіховою заправкою (креветки, апельсин, руккола, сир «Моцарела», мигдаль, соєвий соус, бальзамічний оцет, часник)	150
Теплий салат з креветками та кіноа (тигрові креветки, кіноа, сир «Пармезан», мікс салату, руккола, редис, томати, авокадо, в'ялена журавлина, дресінг)	150
Салат з куркою та печеними овочами (куряче філе, баклажани, морква, петрушка, зелень, кунжутна олія, насіння льону)	150
Салат з курячим філе, броколі та арахісом (куряче філе, броколі, болгарський перець, арахіс, кунжутне масло, ріпчаста цибуля)	150
Салат із буряка з чечевицею та сиром «Фета» (Склад: буряк відварна, сочевиця зелена, сир «Фета», оригінальна заправка на основі оливкового масла і апельсина.)	180
Салат «Зелений» (шпинат, авокадо, огірок, в'ялена журавлина, гарбузове насіння, гострий медовий дресінг)	180
Супи	
Суп «Лакса» з креветками (бульйон із креветочною пастою, кокосовим молоком, тигровими	300

креветками, цукіні, броколі, болгарським перцем, рисовою локшиною, кінзою, кунжутом, шпинатом та паростками маша)	
Крем-суп гарбузовий (гарбуз, морква, вершкове масло, оливкова олія, корінь імбирю, вершки, мускатний горіх, гарбузове насіння)	300
Суп «Гаспачо» (томати, ріпчаста цибуля, спеції)	300
Основні гарячі страви	
Стейк із сьомги на грилі	180
Стейк із лосося на пару	180
Філе лосося на грилі під грейпфрутовим соусом з броколі та мікс салатом	160/50/50
Філе телупії з овочами гриль та мікс салатом	150/100/50
Запечена форель з нешліфованим рисом та фреш-салатом	140/100/50
Котлета із лосося з яйцем-пашот	80/60/50
Телятина з булгуром та грибами муер	180/100/50
Теляча вирізка із вершковою селерою та припущеним шпинатом	160/80/50
Яловича вирізка, томлена з овочами	160/150
Стейк з яловичини з овочами гриль	180/150
Філе курча на грилі в медово-гірничному соусі з гречкою та мікс-салатом	160/100/50
Курячі котлети на пару з овочами гриль та мікс-салатом	80/60/50
Натуральні відварні сосиски із телятини	180
Курячі відварні сосиски «hand made»	180
Омлет з овочами запечений	160
Овочі гриль з поленою та сиром «Тофу»	160/60/50
Овочі на грилі	100
Гречана каша з овочами	100
Кус-кус	100
Рис відварний	
Каша вівсяна	100
Каша рисова	100
Соуси	
«Сирний»	50
«Барбекю»	50
«Кисло-солодкий»	50
«Карі»	50

Концепція ресторан «H-Food Rest» на 60 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Чернівці
Адміністративний район населеного пункту (території)	вул. Аксенина 1в
Рівень туристичної і ділової активності району	Наявність житлових масивів
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	60 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності – 4 заклади
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«H-Food Rest»
Логотип	
Легенда	«H-Food Rest» створений як місце, де кожен гість отримує гармонію між тілом, смаком та здоров'ям. Концепція ресторану базується на ідеї, що здорове харчування – це стиль життя, а не тимчасова дієта. Саме тому, у закладі пропонуються страви, розроблені з урахуванням вимог сучасної нутріціології, індивідуальних потреб організму та принципів функціонального харчування.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв, виготовленої з екологічно чистої сировини
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Еко-стиль
Фірмові кольори, атрибути, атмосфера	Натуральна деревина, живі квіти, натуральні тканини
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Послуги дієтолога, виклик таксі, розробка добового раціону,

	замовлення страв он-лайн, доставка їжі
Режим роботи	Щоденно з 08:00 до 21:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 60 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	4,8 разів

Стаття у Збірнику наукових праць студентів

ч е р н і в е ц ь к и й т о р г о в е л ь н о - е к о н о м і ч н и й і н с т и т у т
Д е р ж а в н о г о т о р г о в е л ь н о - е к о н о м і ч н о г о
у н і в е р с и т е т у

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

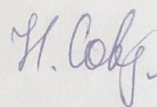
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття стаття **Щербан О.А.** «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ СМУЗИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ВІТАМІННИМ СКЛАДОМ» (наук. керівник – Данилюк І.П.) 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 САВЄЛЬЄВА

01.12.2025

Виробнича програма ресторан «H-Food Rest» на 60 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви та напої		86
Фреш-салат з сиром «Тофу» гриль, грушею та мигдалем	150	16
Суп «Фо Бо»	300	15
Авокадо на грилі з броколі, нутом та грибами муер	160/50	15
«Суперсмугі»	300	15
Абрикоси, фаршировані м'яким сиром та мигдалем	150	10
Смугі «Золоте здоров'я»	150	15
Гарячі напої		144
Еспресо без кофеїну	30	22
Кава з молоком та вершками	100/10/25/15	12
Кава «Латте»	200	12
Кава «Капучіно»	150	10
Гарячий шоколад	200	15
Чай з чебрецем та мелісою	250/450	15
Чай з липи та ромашки	250/450	15
Чай м'ятний з медом та корицею	250/450	15
Чай імбирно-смородиновий	250/450	10
Чай імбирно-журавлиновий	250/450	10
Чай обліпиховий з імбирем	250/450	10
Напої власного виробництва		86
Коктейль полуничний з молоком	200	3
Коктейль молочний з шоколадом	200	3
Лимонад домашній з м'ятою	200	5
Морс журавлиновий	200	5
Морс із обліпихи	200	9
Морс малиновий	200	9
Сік-фреш гарбузовий	200	9
Сік-фреш моркв'яний	200	9
Сік-фреш селеровий	200	9
Сік-фреш яблучний	200	9
Сік-фреш грейпфрутовий	200	9
Сік-фреш ананасовий	200	7
Смугі		115
«Гарбузовий Геркулес»	300	11
«Полуничний йогурт»	300	8
«Чорничний йогурт»	300	14
«Вітамін»	300	14
«Бананова ягідка»	300	10
«Інжирний смаколик»	300	10
«Ягідний з протеїном»	300	10
«Вітамінка»	300	10
«Чорничний силач»	300	10

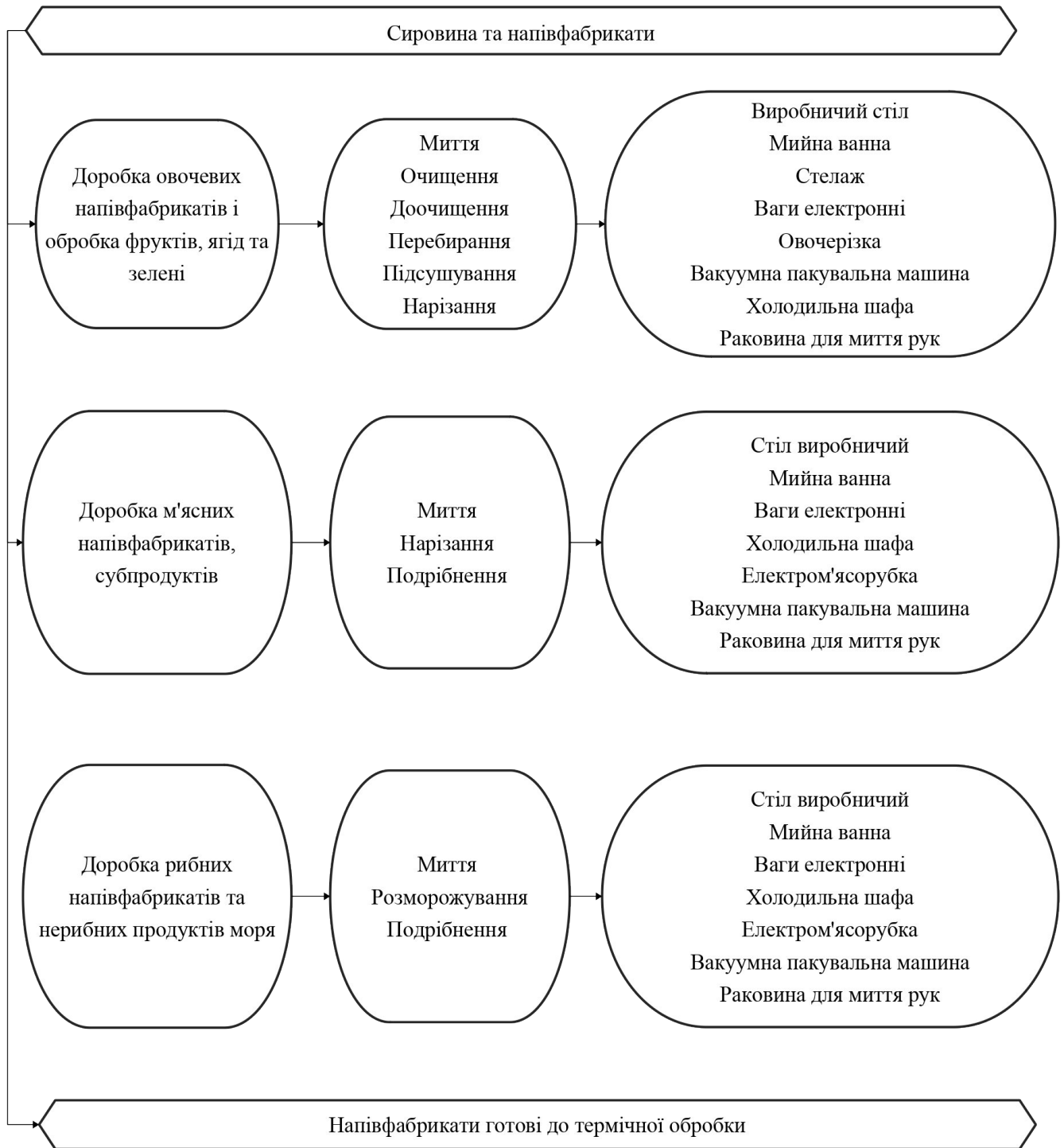
«Крепкий горішок»	300	10
«Зелений детокс»	300	8
Солодкі страви		86
Сирники по-київськи	150/30	16
Абрикосово-кокосова сирна запіканка	180	12
Вівсяні млинці	140	12
Сирний мус з горіхами та шоколадом	120	12
Мус «Чорничний»	120	12
Гарбузові цукерки з курагою та кеш'ю	50	12
Журавлинові цукерки з мигдалем	50	10
Моркв'яні цукерки з курагою та горіхами кеш'ю	50	10
Холодні страви та закуски		259
Сендвіч з лососем с/с та свіжими овочами	150	29
Сендвіч з ростбіфом свіжими овочами та яйцем	150	15
Сендвіч з курячим філе-гриль та овочами	150	15
Сендвіч з філе індички-гриль та овочами	150	30
Салат «Омега-3»	150	25
Салат з креветками, апельсинами та горіховою заправкою	150	25
Теплий салат з креветками та кіноа	150	25
Салат з куркою та печеними овочами	150	25
Салат з курячим філе, броколі та арахісом	150	25
Салат із буряка з чечевицею та сиром «Фета»	180	25
Салат «Зелений»	180	20
Супи		86
Суп «Лакса» з креветками	300	30
Крем-суп гарбузовий	300	31
Суп «Гаспачо» (томати, ріпчаста цибуля, спеції)	300	25
Основні гарячі страви		346
Стейк із сьомги на грилі	180	26
Стейк із лосося на пару	180	20
Філе лосося на грилі під грейпфрутовим соусом з броколі та мікс салатом	160/50/50	25
Філе телатії з овочами гриль та мікс салатом	150/100/50	25
Запечена форель з нешліфованим рисом та фреш-салатом	140/100/50	25
Котлета із лосося з яйцем-пашот	80/60/50	25
Телятина з булгуром та грибами муер	180/100/50	15
Теляча вирізка із вершковою селерою та припущеним шпинатом	160/80/50	15
Яловича вирізка, томлена з овочами	160/150	15
Стейк з яловичини з овочами гриль	180/150	15
Філе курча на грилі в медово-гірчичному соусі з гречкою та мікс-салатом	160/100/50	15
Курячі котлети на пару з овочами гриль та мікс-салатом	80/60/50	25
Натуральні відварні сосиски із телятини	180	15
Курячі відварні сосиски «hand made»	180	11
Омлет з овочами запечений	160	12
Овочі гриль з поленою та сиром «Тофу»	160/60/50	14

Овочі на грилі	100	8
Гречана каша з овочами	100	8
Кус-кус	100	8
Рис відварний	100	8
Каша вівсяна	100	8
Каша рисова	100	8
Соуси		86
«Сирний»	50	26
«Барбекю»	50	20
«Кисло-солодкий»	50	20
«Карі»	50	20

**Добова потреба в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами
кафе « Н-Food Rest» на 60 місць**

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність, діб	Кількість, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Вирізка яловича	12	3	36
	Куряче філе	9,85	3	29,55
	Філе індички	0,85	3	2,55
Разом		22,7		68,1
Напівфабрикати з риби	Філе лосося	10,35	3	31,05
	Креветки	1,45	3	4,35
	Тигрові креветки	1,4	3	4,2
	Стейк сьомги	4,8	3	14,4
	Філе телупії	4,2	3	12,6
	Форель	3,65	3	10,95
		25,85		77,55
Гастрономія	Лосось с/с	0,75	3	2,25
	Креветочна паста	0,45	3	1,35
	Сосиски із телятини	2,7	3	8,1
	Сосиски курячі	2,1	3	6,3
Разом		6		18
Молоко, молочні і жирові продукти	Сир «Тофу»	1,5	3	4,5
	Молоко	15,5	3	46,5
	М'який сир	6,95	3	20,85
	Сир «Фета»	1,75	3	5,25
	Йогурт	4	3	12
	Сметана	0,48	3	1,44
	Вершкове масло	0,75	3	2,25
	Вершки	2,65	3	7,95
	Сир «Моцарела»	0,65	3	1,95
	Сир «Пармезан»	0,35	3	1,05
	Кокосове молоко	2	3	6
Разом		36,58		109,74
Яйця, шт		45	7	315
Перепелині яйця, шт		15	7	105
Напівфабрикати з овочів	Перець чілі	0,2	3	0,6
	Гриби муер	2,75	3	8,25
	Авокадо	4,45	3	13,35
	Броколі	3,95	3	11,85
	Помідори	7,75	3	23,25
	Огірки	5,45	3	16,35
	Болгарський перець	5,95	3	17,85
	Кримська цибуля	0,425	3	1,275
	Гарбуз	7,35	3	22,05
	Морква	8,65	3	25,95
	Часник	0,12	3	0,36
	Редис	0,55	3	1,65
	Баклажан	3,5	3	10,5
	Ріпчаста цибуля	2,95	3	8,85
	Буряк	1,8	3	5,4
	Цукіні	4,95	3	14,85
	Корінь імбирю	0,15	3	0,45
	Селера	1,95	3	5,85
Разом		62,895		188,685
Фрукти та ягоди	Груша	0,72	3	2,16
	Абрикоси	1,5	3	4,5
	Полуниця	2,65	3	7,95
	Журавлина	0,5	3	1,5
	Обліпіха	0,6	3	1,8
	Малина	2,9	3	8,7
	Стебло селери	5	3	15
	Яблука	8	3	24
	Грейпфрут	5,85	3	17,55
	Ананас	6	3	18
	Банани	4,65	3	13,95
	Чорниця	0,7	3	2,1
	Апельсин	2,7	3	8,1
	Смородина	1,5	3	4,5
	Інжир	0,45	3	1,35
	Чорниця	2,85	3	8,55
	Журавлина	0,4	3	1,2
	Лимон	0,15	3	0,45
	Груша	0,5	3	1,5

Разом		47,62		142,86
Зелень	Мікс салату	8,35	3	25,05
	Паростки маша	0,45	3	1,35
	Кріп	0,85	3	2,55
	Петрушка	0,75	3	2,25
	Салат «Айсберг»	0,35	3	1,05
	М'ята	0,3	3	0,9
	Шпинат	4,25	3	12,75
	Лист салату	1,95	3	5,85
	Кінза	0,75	3	2,25
	Руккола	0,75	3	2,25
Разом		18,75		56,25
Бакалійні товари	Мигдаль	0,95	5	4,75
	Рисова локшина	0,35	5	1,75
	Нут	0,15	5	0,75
	Курага	0,65	5	3,25
	Мюслі	0,35	5	1,75
	Оливкова олія	0,45	5	2,25
	Маслини	0,18	5	0,9
	Насіння гарбуза	0,65	5	3,25
	Насіння кунжуту	0,17	5	0,85
	Кедрова олія	0,14	5	0,7
	Кава	0,38	5	1,9
	Чай	0,47	5	2,35
	Шоколад	1,5	5	7,5
	Вівсянка	0,37	5	1,85
	Мед	0,85	5	4,25
	Грецький горіх	0,55	5	2,75
	Соевий протеїн	0,1	5	0,5
	Клітковина	0,35	5	1,75
	Насіння льону	0,3	5	1,5
	Арахіс	0,45	5	2,25
	Родзинки	0,45	5	2,25
	Цукор коричневий	0,05	5	0,25
	Кокосова стружка	0,3	5	1,5
	Геркулес	0,5	5	2,5
	Ванілін	0,01	5	0,05
	Гречка	0,6	5	3
	Желатин	0,03	5	0,15
	Кеш'ю	0,2	5	1
	Соус чілі	0,1	5	0,5
	Соевий соус	0,15	5	0,75
	Бальзамічний оцет	0,1	5	0,5
	Кіноа	0,1	5	0,5
	В'ялена журавлина	0,55	5	2,75
	Кунжутна олія	0,25	5	1,25
	Сочевиця	0,45	5	2,25
	Соус Табаско	0,02	5	0,1
	Винний оцет	0,15	5	0,75
	Консервований перець	0,95	5	4,75
	Полента	0,15	5	0,75
	Гірчиця	0,35	5	1,75
	Кус-кус	0,15	5	0,75
	Рис не шліфований	0,5	5	2,5
	Рис	0,3	5	1,5
	Соус «Сирний»	1	5	5
	Соус «Барбекю»	1	5	5
	Соус «Кисло-солодкий»	1	5	5
	Соус «Карі»	1	5	5
	Булгур	0,4	5	2
Разом		20,17		100,85
Охолоджувальні напої, л		57,6	7	403,2
Хлібобулочні вироби, кг		14,4	1	14,4



Технологічні лінії доготівельного цеху кафе

«H-Food Rest» на 60 місць

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
кафе «H-Food Rest»**

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка
Вирізка яловича	12	-	12	Миття, нарізання
Куряче філе	9,85	-	9,85	Миття, нарізання, подрібнення
Філе індички	0,85	-	0,85	Миття, нарізання
Філе лосося	10,35	-	10,35	Миття
Креветки	1,45	7	1,35	Розморожування, миття
Тигрові креветки	1,4	7	1,30	Розморожування, миття
Стейк сьомги	4,8	-	4,8	Миття
Філе телупії	4,2	-	4,2	Миття
Форель	3,65	-	3,65	Миття
Перець чілі	0,2	-	0,2	Миття
Гриби муер	2,75	1	2,72	Миття
Авокадо	4,45	7	4,14	Очищення, миття
Брокколі	3,95	1	3,91	Миття
Помідори	7,75	1	7,67	Миття
Огірки	5,45	1	5,40	Очищення, миття
Болгарський перець	5,95	7	5,53	Очищення, миття
Кримська цибуля	0,425	2	0,42	Доочищення, миття
Гарбуз	7,35	1	7,28	Доочищення, миття
Морква	8,65	1	8,56	Доочищення, миття
Часник	0,12	1	0,12	Доочищення, миття
Редис	0,55	1	0,54	Очищення, миття
Баклажан	3,5	1	3,47	Миття
Ріпчаста цибуля	2,95	1	2,92	Доочищення, миття
Буряк	1,8	1	1,78	Доочищення, миття
Цукіні	4,95	1	4,90	Миття
Корінь імбирю	0,15	7	0,14	Очищення, миття
Селера	1,95	7	1,81	Очищення, миття
Груша	1,32	6	1,24	Очищення, миття
Абрикоси	1,5	2	1,47	Видалення кісточки, миття
Полуниця	2,65	1	2,62	Миття
Журавлина	0,9	1	0,89	Миття
Обліпіха	0,6	1	0,59	Миття
Малина	2,9	1	2,87	Миття
Стебло селери	5	2	4,90	Очищення, миття
Яблука	8	7	7,44	Очищення, миття
Грейпфрут	5,85	15	4,97	Очищення, миття
Ананас	6	15	5,10	Миття, очищення
Банани	4,65	15	3,95	Миття, очищення
Чорниця	0,7	1	0,69	Миття
Апельсин	2,7	15	2,30	Миття, очищення
Смородина	1,5	1	1,49	Миття
Інжир	0,45	1	0,45	Миття
Чорниця	2,85	1	2,82	Миття
Лимон	0,15	1	0,15	Миття
Мікс салату	8,35	15	7,10	Перебирання, миття, підсушування
Паростки маша	0,45	1	0,45	Перебирання, миття, підсушування
Кріп	0,85	15	0,72	Перебирання, миття,

				підсушування
Петрушка	0,75	15	0,64	Перебирання, миття, підсушування
Салат «Айсберг»	0,35	15	0,30	Перебирання, миття, підсушування
М'ята	0,3	15	0,26	Перебирання, миття, підсушування
Шпинат	4,25	15	3,61	Перебирання, миття, підсушування
Лист салату	1,95	15	1,66	Перебирання, миття, підсушування
Кінза	0,75	15	0,64	Перебирання, миття, підсушування
Руккола	0,75	15	0,64	Перебирання, миття, підсушування

**Виробнича програма гарячого та холодного цехів
ресторану «Н-Food Rest» на 60 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
Суп «Фо Бо»	300	15
Авокадо на грилі з броколі, нутом та грибами муер	160/50	15
Гарячий шоколад	200	15
Сирники по-київськи	150/30	16
Абрикосово-кокосова сирна запіканка	180	12
Вівсяні млинці	140	12
Суп «Лакса» з креветками	300	30
Крем-суп гарбузовий	300	31
Суп «Гаспачо» (томати, ріпчаста цибуля, спеції)	300	25
Стейк із сьомги на грилі	180	26
Стейк із лосося на пару	180	20
Філе лосося на грилі під грейпфрутовим соусом з броколі та мікс салатом	160/50/50	25
Філе телатії з овочами гриль та мікс салатом	150/100/50	25
Запечена форель з нешліфованим рисом та фреш-салатом	140/100/50	25
Котлета із лосося з яйцем-пашот	80/60/50	25
Телятина з булгуром та грибами муер	180/100/50	15
Теляча вирізка із вершковою селерою та припущеним шпинатом	160/80/50	15
Яловича вирізка, томлена з овочами	160/150	15
Стейк з яловичини з овочами гриль	180/150	15
Філе курча на грилі в медово-гірничному соусі з гречкою та мікс-салатом	160/100/50	15
Курячі котлети на пару з овочами гриль та мікс-салатом	80/60/50	25
Натуральні відварні сосиски із телятини	180	15
Курячі відварні сосиски «hand made»	180	11
Омлет з овочами запечений	160	12
Овочі гриль з поленою та сиром «Тофу»	160/60/50	14
Овочі на грилі	100	8
Гречана каша з овочами	100	8
Кус-кус	100	8
Рис відварний	100	8
Каша вівсяна	100	8
Каша рисова	100	8
Холодний цех		
Фреш-салат з сиром «Тофу» гриль, грушею та мигдалем	150	16
Абрикоси, фаршировані м'яким сиром та мигдалем	150	10
Смузі «Золоте здоров'я»	150	15
Лимонад домашній з м'ятою	200	5
Морс журавлиновий	200	5
Морс із обліпихи	200	9
Морс малиновий	200	9
Сирний мус з горіхами та шоколадом	120	12
Мус «Чорничний»	120	12

Гарбузові цукерки з курагою та кеш'ю	50	12
Журавлинові цукерки з мигдалем	50	10
Моркв'яні цукерки з курагою та горіхами кеш'ю	50	10
Сендвіч з лососем с/с та свіжими овочами	150	29
Сендвіч з ростбіфом свіжими овочами та яйцем	150	15
Сендвіч з курячим філе-гриль та овочами	150	15
Сендвіч з філе індички-гриль та овочами	150	30
Салат «Омега-3»	150	25
Салат з креветками, апельсинами та горіховою заправкою	150	25
Теплий салат з креветками та кіноа	150	25
Салат з куркою та печеними овочами	150	25
Салат з курячим філе, броколі та арахісом	150	25
Салат із буряка з чечевицею та сиром «Фета»	180	25
Салат «Зелений»	180	20
«Сирний»	50	26
«Барбекю»	50	20
«Кисло-солодкий»	50	20
«Карі»	50	20

**Графік реалізації продукції за години максимального завантаження
ресторану «Н-Food Rest»**

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 288	14-15	16-17	18-19
Кількість споживачів у години роботи		27	36	45
Коефіцієнт перерахунку		0,09	0,12	0,15
Фреш-салат з сиром «Тофу» гриль, грушею та мигдалем	16	1	2	2
Суп «Фо Бо»	15	1	2	2
Авокадо на грилі з броколі, нутом та грибами муер	15	1	2	2
«Суперсмугі»	15	1	2	2
Абрикоси, фаршировані м'яким сиром та мигдалем	10	1	1	2
Смугі «Золоте здоров'я»	15	1	2	2
Коктейль полуничний з молоком	3	0	0	0
Коктейль молочний з шоколадом	3	0	0	0
Лимонад домашній з м'ятою	5	0	1	1
Морс журавлиновий	5	0	1	1
Морс із обліпихи	9	1	1	1
Морс малиновий	9	1	1	1
Сік-фреш гарбузовий	9	1	1	1
Сік-фреш моркв'яний	9	1	1	1
Сік-фреш селеровий	9	1	1	1
Сік-фреш яблучний	9	1	1	1
Сік-фреш грейпфрутовий	9	1	1	1
Сік-фреш ананасовий	7	1	1	1
«Гарбузовий Геркулес»	11	1	1	2
«Полуничний йогурт»	8	1	1	1
«Чорничний йогурт»	14	1	2	2
«Вітамін»	14	1	2	2
«Бананова ягідка»	10	1	1	2
«Інжирний смаколик»	10	1	1	2
«Ягідний з протеїном»	10	1	1	2
«Вітамінка»	10	1	1	2
«Чорничний силач»	10	1	1	2
«Крепкий горішок»	10	1	1	2
«Зелений детокс»	8	1	1	1
Сирники по-київськи	16	1	2	2
Абрикосово-кокосова сирна запіканка	12	1	1	2
Вівсяні млинці	12	1	1	2
Сирний мус з горіхами та шоколадом	12	1	1	2
Мус «Чорничний»	12	1	1	2
Гарбузові цукерки з курагою та кеш'ю	12	1	1	2
Журавлинові цукерки з мигдалем	10	1	1	2
Моркв'яні цукерки з курагою та горіхами кеш'ю	10	1	1	2
Сендвіч з лососем с/с та свіжими овочами	29	3	3	4
Сендвіч з ростбіфом свіжими овочами та яйцем	15	1	2	2
Сендвіч з курячим філе-гриль та овочами	15	1	2	2
Сендвіч з філе індички-гриль та овочами	30	2	4	5
Салат «Омега-3»	25	2	3	4
Салат з креветками, апельсинами та горіховою заправкою	25	2	3	4
Теплий салат з креветками та кіноа	25	2	3	4
Салат з куркою та печеними овочами	25	2	3	4

Салат з курячим філе, броколі та арахісом	25	2	3	4
Салат із буряка з чечевицею та сиром «Фета»	25	2	3	4
Салат «Зелений»	20	2	2	3
Суп «Лакса» з креветками	30	2	4	5
Крем-суп гарбузовий	31	2	4	5
Суп «Гаспачо» (томати, ріпчаста цибуля, спеції)	25	2	3	4
Стейк із сьомги на грилі	26	2	3	4
Стейк із лосося на пару	20	2	2	3
Філе лосося на грилі під грейпфрутовим соусом з броколі та мікс салатом	25	2	3	4
Філе телупі з овочами гриль та мікс салатом	25	2	3	4
Запечена форель з нешлифованим рисом та фреш-салатом	25	2	3	4
Котлета із лосося з яйцем-пашот	25	2	3	4
Телятина з булгуром та грибами муер	15	1	2	2
Теляча вирізка із вершковою селерою та припущеним шпинатом	15	1	2	2
Яловича вирізка, томлена з овочами	15	1	2	2
Стейк з яловичини з овочами гриль	15	1	2	2
Філе курча на грилі в медово-гірчичному соусі з гречкою та мікс-салатом	15	1	2	2
Курячі котлети на пару з овочами гриль та мікс-салатом	25	2	3	4
Натуральні відварні сосиски із телятини	15	1	2	2
Курячі відварні сосиски «hand made»	11	1	1	2
Омлет з овочами запечений	12	1	1	2
Овочі гриль з поленою та сиром «Тофу»	14	1	2	2
Овочі на грилі	8	1	1	1
Гречана каша з овочами	8	1	1	1
Кус-кус	8	1	1	1
Рис відварний	8	1	1	1
Каша вівсяна	8	1	1	1
Каша рисова	8	1	1	1
«Сирний»	26	2	3	4
«Барбекю»	20	2	2	3
«Кисло-солодкий»	20	2	2	3
«Карі»	20	2	2	3

Чисельність виробничих працівників ресторану «H-Food Rest»

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Фреш-салат з сиром «Тофу» гриль, грушею та мигдалем	16	3,2	0,156
Суп «Фо Бо»	15	3,3	0,151
Авокадо на грилі з броколі, нутом та грибами муер	15	3,1	0,142
«Суперсмузі»	15	1,5	0,069
Абрикоси, фаршировані м'яким сиром та мигдалем	10	1,9	0,058
Смузі «Золоте здоров'я»	15	3,1	0,142
Лимонад домашній з м'ятою	5	1,3	0,020
Морс журавлиновий	5	1,2	0,018
Морс із обліпихи	9	1,2	0,033
Морс малиновий	9	1,2	0,033
Сирники по-київськи	16	2,3	0,112
Абрикосово-кокосова сирна запіканка	12	2,1	0,077
Вівсяні млинці	12	2,3	0,084
Сирний мус з горіхами та шоколадом	12	1,9	0,069
Мус «Чорничний»	12	1,9	0,069
Гарбузові цукерки з курагою та кеш'ю	12	1,8	0,066
Журавлинові цукерки з мигдалем	10	1,9	0,058
Моркв'яні цукерки з курагою та горіхами кеш'ю	10	1,8	0,055
Сендвіч з лососем с/с та свіжими овочами	29	1,5	0,132
Сендвіч з ростбіфом свіжими овочами та яйцем	15	1,5	0,069
Сендвіч з курячим філе-гриль та овочами	15	1,4	0,064
Сендвіч з філе індички-гриль та овочами	30	1,4	0,128
Салат «Омега-3»	25	3,3	0,251
Салат з креветками, апельсинами та горіховою заправкою	25	3,2	0,244
Теплий салат з креветками та кіноа	25	3,4	0,259
Салат з куркою та печеними овочами	25	3,3	0,251
Салат з курячим філе, броколі та арахісом	25	3,2	0,244
Салат із буряка з чечевицею та сиром «Фета»	25	2,8	0,213
Салат «Зелений»	20	2,4	0,146
Суп «Лакса» з креветками	30	2,5	0,228
Крем-суп гарбузовий	31	3,1	0,293
Суп «Гаспачо» (томати, ріпчаста цибуля, спеції)	25	3,0	0,228
Стейк із сьомги на грилі	26	2,4	0,190
Стейк із лосося на пару	20	2,4	0,146
Філе лосося на грилі під грейпфрутовим соусом з броколі та мікс салатом	25	3,2	0,244
Філе телупі з овочами гриль та мікс салатом	25	3,3	0,251

Запечена форель з нешліфованим рисом та фреш-салатом	25	3,2	0,244
Котлета із лосося з яйцем-пашот	25	3,1	0,236
Телятина з булгуром та грибами муер	15	3,3	0,151
Теляча вирізка із вершковою селерою та припущеним шпинатом	15	3,4	0,155
Яловича вирізка, томлена з овочами	15	3,2	0,146
Стейк з яловичини з овочами гриль	15	3,1	0,142
Філе курча на грилі в медово-гірчичному соусі з гречкою та мікс-салатом	15	3,2	0,146
Курячі котлети на пару з овочами гриль та мікс-салатом	25	3,2	0,244
Натуральні відварні сосиски із телятини	15	1,2	0,055
Курячі відварні сосиски «hand made»	11	1,2	0,040
Омлет з овочами запечений	12	1,8	0,066
Овочі гриль з поленою та сиром «Тофу»	14	1,9	0,081
Овочі на грилі	8	1,4	0,034
Гречана каша з овочами	8	1,1	0,027
Кус-кус	8	1,1	0,027
Рис відварний	8	1,1	0,027
Каша вівсяна	8	1,1	0,027
Каша рисова	8	1,1	0,027
«Сирний»	26	0,3	0,024
«Барбекю»	20	0,3	0,018
«Кисло-солодкий»	20	0,3	0,018
«Карі»	20	0,3	0,018
Разом			7,0

Витрати електроенергії технологічним устаткуванням

Витрати електроенергії на технологічні потреби розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для ресторану «H-Food Rest» на 60 місць розраховані за укрупненими показниками.

$$P_{жN} = (P_{зрг} \cdot N_1 + P_{ас} \cdot N_2) \cdot T \quad (1)$$

де $P_{зрг}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

N_1 – кількість місць у закладі ресторанного господарства;

$P_{ас}$ – питома навантаження від функціонування автостоянки, кВт

N_2 – кількість місць на автостоянці;

T – кількість робочих днів кафе на рік, діб;

$$P_{жN} = (1,03 \cdot 60 + 5 \cdot 0,05) \cdot 350 = 21717,5 \text{ кВт}$$

1. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал., проведено за формулою:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot Dt \cdot R_1, \quad (2)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $1773,9 \text{ м}^3$, визначений за формулою 3:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 1773,9 \times 4560 \times 16,5 \times 1,28 = 60,22 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_b \cdot (n \cdot h_1 + h_2), \quad (3)$$

де S_b – площа i -го поверху будівлі ЗРГ, м^2 ;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота покрівлі, 0,75 м;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Dt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$V_0 = 438 \times (3,3 + 0,75) = 1773,9 \text{ м}^3 \quad (4)$$

2. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_o \cdot Dt, \quad (5)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V – об'єм повітря для примусової припливної вентиляції, м^3 ;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Dt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$Q_v = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4560 \times 3346,2 \cdot 16,5 = 175,78 \text{ Гкал}$$

Об'єм повітря для припливної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$, визначається за формулою:

для виробничих приміщень – $V_n = S_{np} \cdot 2$;

для зал $-V_n = S_{np} \cdot 4$, (6)

де V_{np} – будівельний об'єм приміщень, м^3 .

$$V_{np} = S_{np} \cdot h_{np}, \text{ м}^3, \quad (7)$$

де h_{np} – висота приміщення, м;

S_{np} – площа приміщення, м^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал $V_v = S_{np} \cdot 2$, $\text{м}^3/\text{год}$;

для виробничих приміщень $V_v = S_{np} \cdot 6$, $\text{м}^3/\text{год}$. (8)

Забезпечення приміщень ресторану «H-Food Rest» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в таблиці П1.

Таблиця ПП

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи ресторану «H-Food Rest»

Приміщення	Площа, S_{np} , m^2	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , m^3	Витрати повітря на вентиляцію, m^3	
			$V = S_{np} \cdot H_{np}$	Припливну	Витяжну
Вестибюль	18	3,3	59,4	237,6	118,8
Торговельна зала	144	3,3	475,2	1900,8	950,4
Приміщення офіціантів та адміністратора	10	3,3	33	132	66
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Офісне приміщення	18	3,3	59,4	237,6	118,8
Доготівельний цех	16	3,3	52,8	105,6	316,8
Гарячий цех	27	3,3	89,1	178,2	534,6
Холодний цех	20	3,3	66	132	396
Мийна столового посуду та сервізна	19	3,3	62,7	125,4	376,2
Мийна кухонного посуду	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	6	3,3	19,8	----	118,8
Санвузли для персоналу	4	3,3	13,2	----	79,2
Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Разом				3346,2	3570,6

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot \mathcal{U}}{1000} \cdot \mathcal{T} + B_n, \quad (9)$$

де B – загальні витрати води, m^3 . q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 12 л. U – кількість місць у кафе. T – кількість робочих днів на рік – 350 діб. B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

$$B_{г.в.} = \frac{q_u^h \cdot \mathcal{U}}{1000} \cdot \mathcal{T} \quad (10)$$

де, q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л

$$B_{г.в.} = (60 \cdot 4) / 1000 \cdot 350 = 84 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, m^3 , визначають за формулою:

$$B_n = \frac{B_k \times S_d \times T_n}{710}, \quad (11)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, m^3 ($B_k = 1.08 m^3/год$);

S_d – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

t – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);

T_n – період поливу території протягом року, діб (»187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, m^2 .

$$B_n = 1,08 * 438 * 2 * 187 / 710 = 249,17 m^3$$

$$B_{заг} = (60 * 12) / 1000 * 350 + 249,17 = 501,17 m^3$$

Об'єм стічних вод $B_{стічн}, m^3$

$$B_{стічн} = p \times B_{заг}, \quad (12)$$

$$B_{стічн} = 501,17 * 0,85 = 425,99 m^3$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік, ($p = 0,85, 0,9$).



Організаційна структура управління

ТОВ «H-Food Rest»

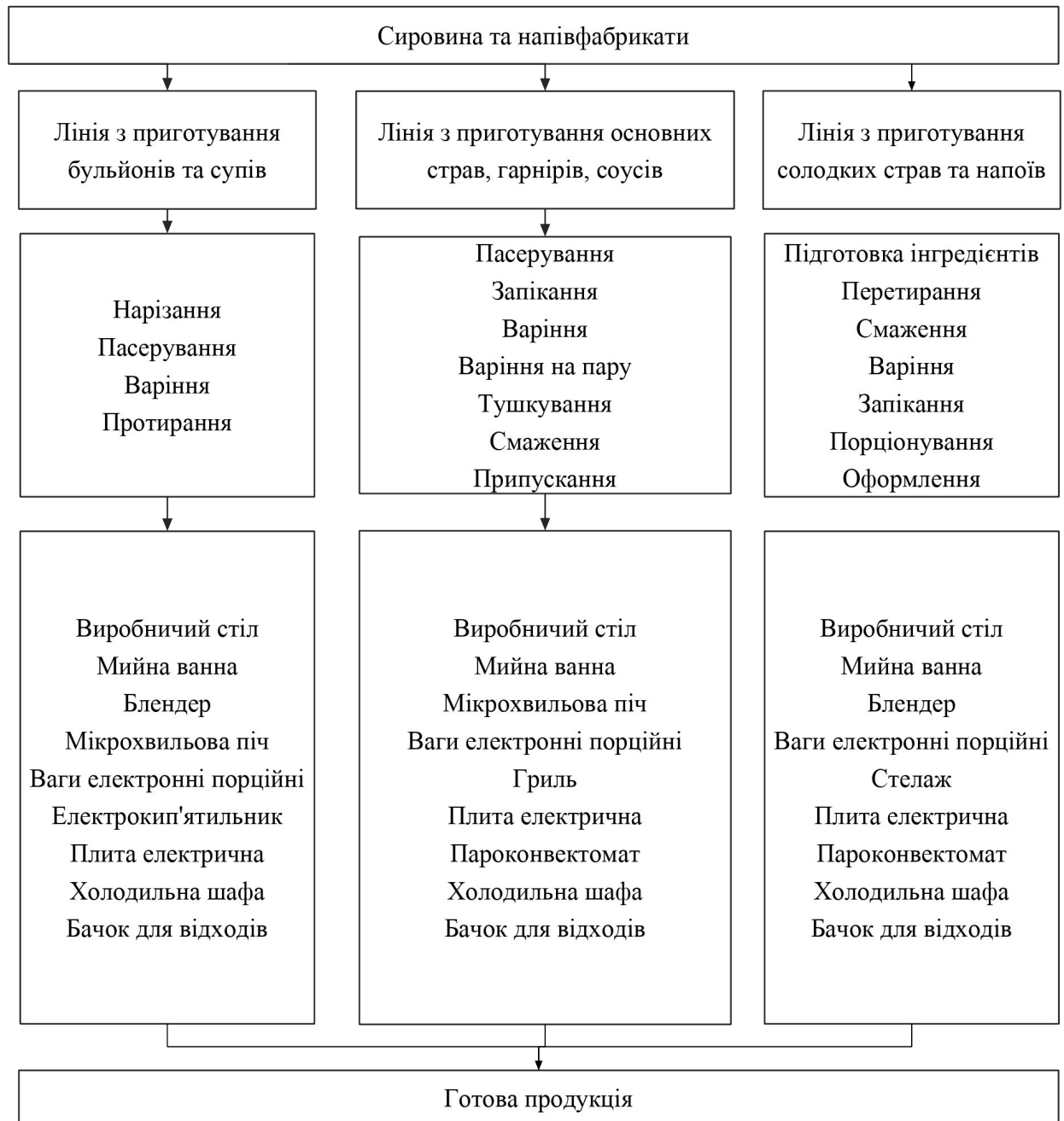


Схема організації виробничого процесу гарячого цеху
ресторану «H-Food Rest»



Схема організації виробничого процесу в холодному цеху
ресторану «H-Food Rest»

**Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Н-Food Rest»
за групами страв на плановий 2026 рік**

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв
Фірмові страви та напої				
Фреш-салат з сиром «Тофу» гриль, грушею та мигдалем	95	33,5	3182,5	
Суп «Фо Бо»	60	36,3	2178	
Авокадо на грилі з броколі, нутом та грибами муер	90	30,2	2718	
		100	8078,5	80,79
Гарячі напої				
Еспресо	24	30,4	729,6	
Чай з чебрецем	15	35,4	531	
Чай імбирно-смородиновий	26	34,2	889,2	
		100	2149,8	21,50
Напої власного виробництва				
Коктейль полуничний	27	30,5	823,5	
Морс малиновий	14	34,8	487,2	
Сік-фреш ананасовий	65	33,7	2190,5	
		100	3501,2	35,01
Смузі				
«Гарбузовий Геркулес»	65	36,7	2385,5	
«Ягідний з протеїном»	60	23,5	1410	
«Зелений детокс»	58	39,8	2308,4	
		100	6103,9	61,04
Солодкі страви				
Сирники по-київськи	55	30,5	1677,5	
Абрикосово-кокосова сирна запіканка	50	30,5	1525	
Моркв'яні цукерки з курагою та горіхами кеш'ю	30	39	1170	
		100	4372,5	43,73
Холодні страви та закуски				
Сендвіч з філе індички-гриль та овочами	48	30,1	1444,8	
Салат «Омега-3»	115	25,9	2978,5	
Салат із буряка з чечевицею та сиром «Фета»	65	44	2860	
		100	7283,3	72,83
Супи				
Суп «Лакса» з креветками	68	33,2	2257,6	
Крем-суп гарбузовий	50	40,2	2010	
Суп «Гаспачо»	47	25,6	1203,2	
		100	5470,8	54,71
Основні гарячі страви				
Філе лосося на грилі під грейпфрутовим соусом з броколі та мікс салатом	145	40,2	5829	
Яловича вирізка, томлена з овочами	125	35,2	4400	

Кус-кус	30	24,8	744	
		100	10973	109,73
Соуси				
«Сирний»	12	39,2	470,4	
«Барбекю»	11	35,8	393,8	
«Кисло-солодкий»	10	25,2	252	
		100	1116,2	11,16
Холодні напої				
Кока-кола	12	40,2	482,4	
Спрайт	12	35,2	422,4	
Вода мінеральна «Боржомі»	45	24,8	1116	
		100	2020,8	20,21
Хлібобулочні вироби				
Хліб з цільного зерна	3	39,2	117,6	
Хліб з висівок	3	35,8	107,4	
Хліб з вівсянки	3	25,2	75,6	
		100	300,6	3,01

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Н-Food Rest»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Питома вага, %	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис. грн.
1. Будівлі, споруди	13262,98	78,5	20	663,15
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1741,93	10,31		1741,93
2.1. Холодильне обладнання	168,96	1	5	33,79
2.2. Механічне обладнання	486,59	2,88	5	97,32
2.3. Теплове обладнання	609,93	3,61	5	121,99
2.4. Торговельне обладнання	278,78	1,65	5	55,76
2.5. Вимірювальні прилади	197,68	1,17	2	98,84
3. Меблі, інше офісне обладнання	194,30	1,15	4	48,57
4. Автотранспорт	650,48	3,85	5	130,10
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	273,71	1,62	2	136,85
6. Телефони	11,83	0,07	2	5,91
7. Інструменти, прилади, інвентар	16,90	0,1	4	4,22
8. Багаторічні насадження	33,79	0,2	10	3,38
9. Інші основні засоби	202,75	1,2	12	16,90
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	168,96	1	-	168,96
11. Тимчасові споруди	84,48	0,5	5	16,90
12. Інвентарна тара	168,96	1	6	28,16
13. Предмети прокату	84,48	0,5	5	16,90
Всього	16895,52	100		1647,68

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Н-Food Rest» 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	37000	517000	47000		36387,10		600,39
Директор	1	17000	187000	17000		13161,29		217,16
Бухгалтер	1	10000	110000	10000		7741,94		127,74
Адміністратор зали	2	10000	220000	20000		15483,87		255,48
Виробничий персонал, всього	21	50000	1815000	165000		127741,93	232320	2340,06
Завідуючий виробництвом	1	13000	143000	13000		10064,52		166,06
Кухар V р.	4	10000	440000	40000	52800	30967,74	105600	669,37
Кухар IV р.	6	8000	528000	48000	63360	37161,29	126720	803,24
Офіціанти	6	6500	429000	39000	51480	30193,55		549,67
Бармен	2	6500	143000	13000	17160	10064,52		183,22
Касир	2	6000	132000	12000		9290,32		153,29
Допоміжний персонал, всього	9	29000	566500	51500	29040	39870,96		686,91
Мийник посуду	2	5500	121000	11000	14520	8516,13		155,04
Прибиральник	2	5500	121000	11000	14520	8516,13		155,04
Охоронець	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Гардеробник	2	5000	110000	10000		7741,94		127,74
Комірник	1	6500	71500	6500		5032,26		83,03
Разом по закладу	34	116000	2898500	263500	29040	204000,00	232320	3627,36

Планування преміального фонду ТОВ «Н-Food Rest» 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	517	20	103,4
Виробничий персонал	1815	15	272,25
Допоміжний персонал	566,5	10	56,65
Разом	2898,5		432,3

План з праці ТОВ «Н-Food Rest» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	34	34
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	21	21
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	263,5	3162
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	47	564
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	165	1980
Допоміжний персонал	тис.грн.	51,5	618
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	42,31	465,36
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	3,31	36,39
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	32,73	360,06
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,26	68,91
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	39,3	432,3
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	9,4	103,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	24,75	272,25
Допоміжний персонал	тис.грн.	5,15	56,65
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	338,31	4059,66
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	58,65	703,79
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	217,69	2612,31
Допоміжний персонал	тис.грн.	61,96	743,56
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	9,95	119,40
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	14,66	175,95
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	10,37	124,40
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,88	82,62

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

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів розрахована у на основі торговельної націнки у розмірі 200%, товарообігу підприємства і становитиме **10801,39** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять **4059,66** 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 – **893,12** 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 **1647,68** 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. Ц1).

Таблиця Ц1

**Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат
ТОВ «Н-Food Rest» на 2026 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, 1грн..	Поточні витрати за рік, тис. грн..
1. Витрати електроенергії, кВт	21717,5	4,8	40,59
2. Витрати на опалення, гКал	236,0	1185,12	279,68
3. Витрати води, м ³			
- холодна	501,17	17,04	8,53
Всього			328,8

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 324,04 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **652,84** тис грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

За діючим законодавством керівництво проектного закладу зобов'язане забезпечити робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви та товари бруду та пилу. Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. С2.

Таблиця С2

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу
ТОВ «Н-Food Rest» 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	1000	4,0
Оперативно-виробничий персонал	21	2	900	37,8
Допоміжний персонал	9	2	600	10,8
Разом	34			52,6

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 90 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **142,6** 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 – 972,12 тис. грн..

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

$32404,2 \times 0,05 / 100 = 16,2$ 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 4,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **48** тис. грн.

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

$32404,2 \times 6 / 100 = 1944,25$ тис. грн.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит. При проектуванні ТОВ «Н-Food Rest» використання кредиту не планується.

Планування основних результатів діяльності ТОВ «H-Food Rest» на 2026-2030 рр.

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

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

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

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

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

Планування *чистого прибутку* підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ЗРГ, який досягає середньогалузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі чотири роки закладається у обсязі 14,74% річних. Для розрахунків використовують наступну формулу:

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

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

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

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

Планові показники діяльності ТОВ «H-Food Rest» на перші п'ять років надано в таблиці ШІ.

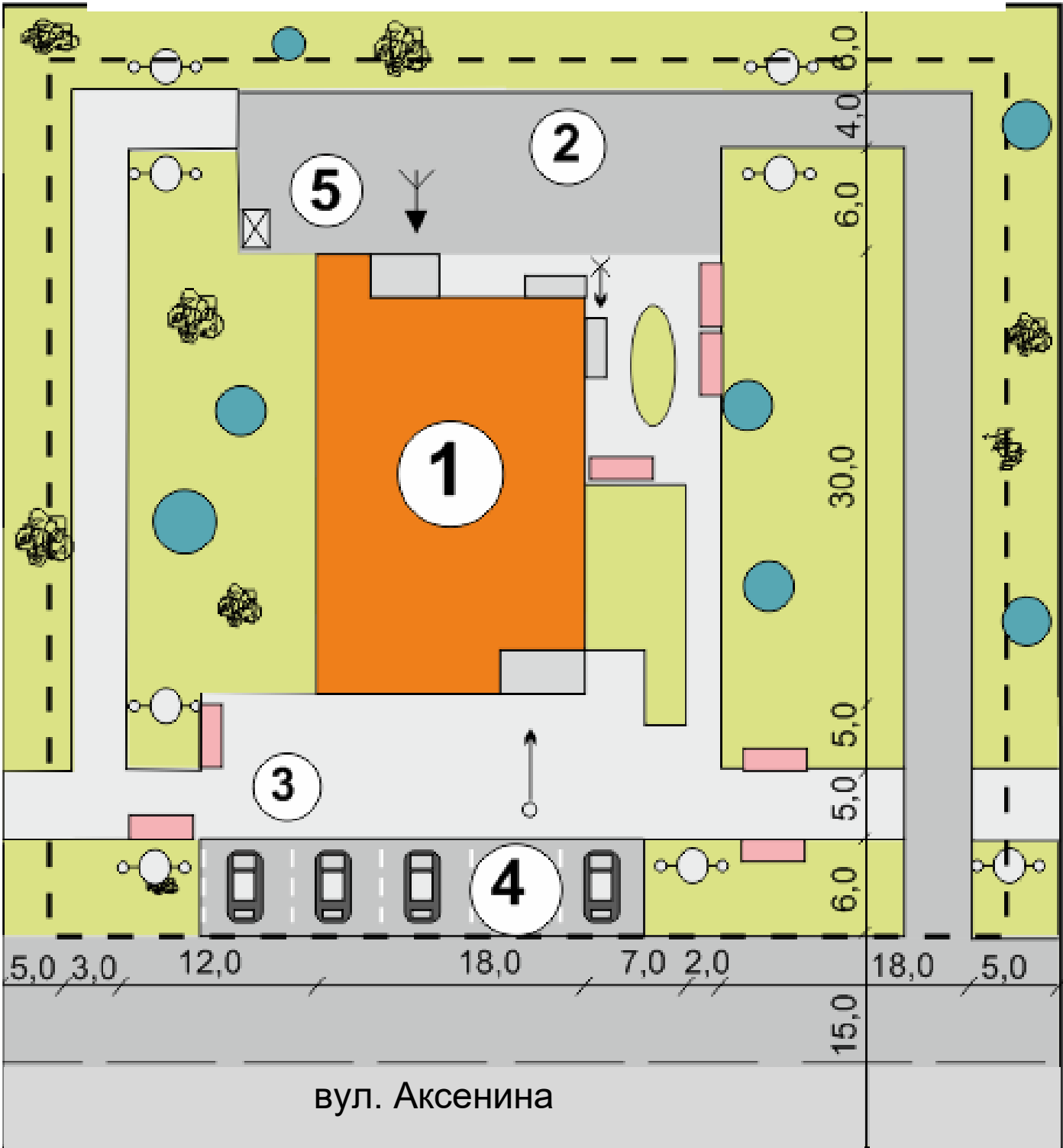
Таблиця ШІ

Планування основних результатів діяльності ТОВ «H-Food Rest» на 2026-2030 рр.

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2026	32404,17	-	4777,00	14,74	1647,68
2027	34348,42	8	5063,62	14,74	1647,68
2028	37096,29	10	5468,71	14,74	1647,68
2029	40805,92	12	6015,59	14,74	1647,68
2030	45702,63	14	6737,46	14,74	1647,68
Разом	190357,44		28062,39		8238,40

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

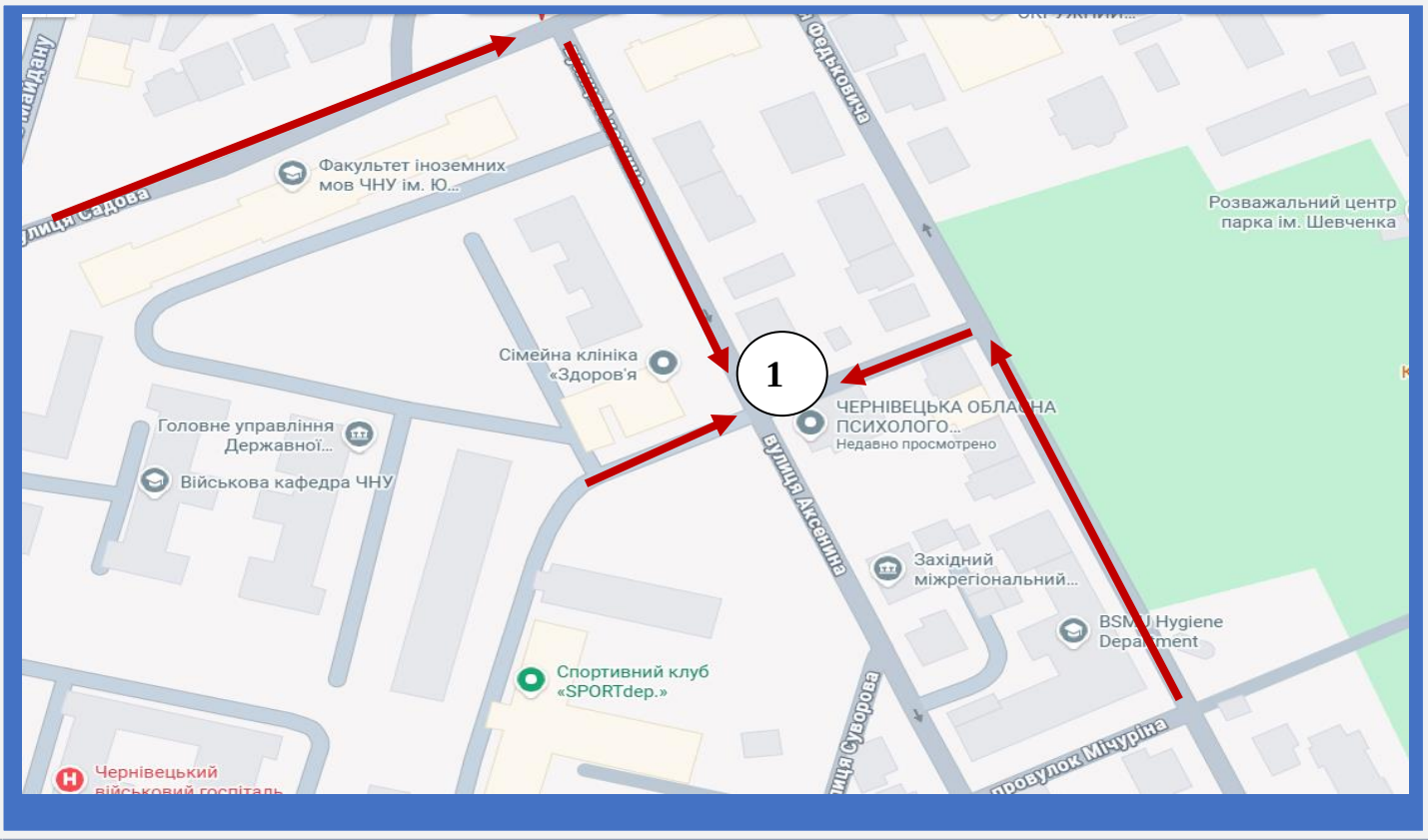
ПЛАН БЛАГОУСТРОЮ ТЕРИТОРІЇ М 1:500



Експлікація будівель і споруд

№ з/п	Найменування	Примітка
1	Ресторан	60 місць
2	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
3	Майданчик для відпочинку	138 м ²
4	Стоянка для автомобілів	120 м ²
5	Майданчик для сміттєзбірників	6 м ²

СХЕМА ПРОЇЗДУ М 1:1200



Умовні позначення на плані благоустрою

- Листяні дерева

- Клумби-квітники

- Декоративні насадження

- Озеленення (газон)

- Лава
- Сміттєзбірник

- Межа ділянки проектування

- ліхтар вуличний

- Автомобільна дорога

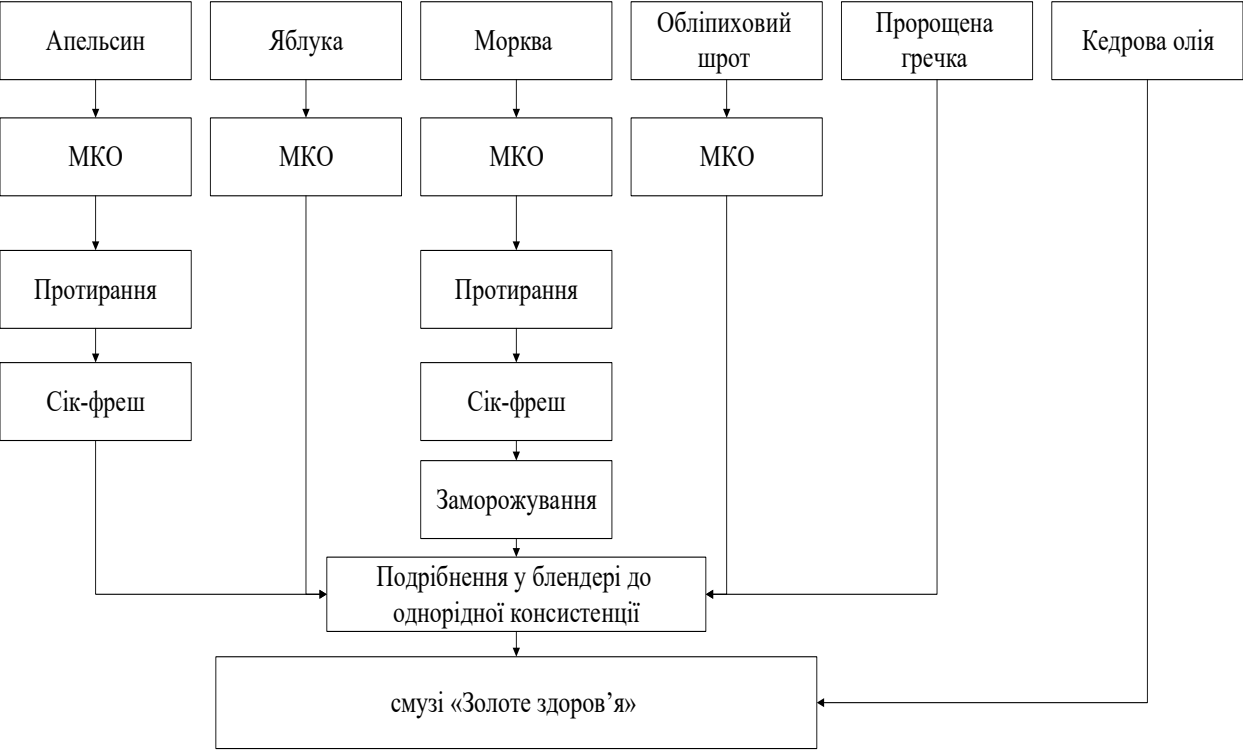
- Тротуари
- Вхід для відвідувачів

- Вхід до завантажувальної

- Вхід для персоналу

- Будівля, що проектується

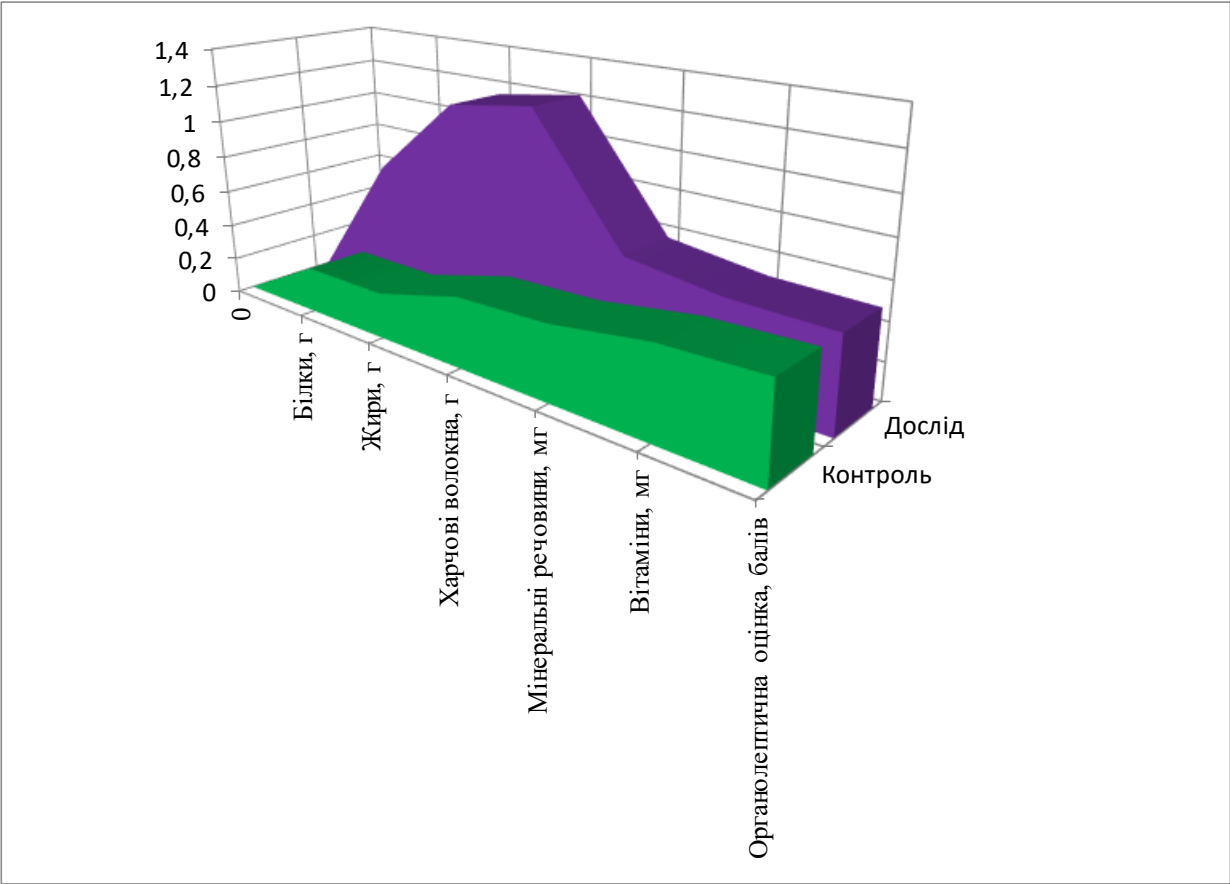
ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-08 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Паламарек К.В.				
Керівник	Данилюк І.П.				
Розробив	Щербан О.А.				
Ресторан на 60 місць				Стадія	Аркуші
План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ				ДП	1 4
				Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	



Технологічна схема охолоджувального напою – смuzzi «Золоте здоров'я».

Комплексний показник якості смuzzi «Золоте здоров'я»			
Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Білки, г	0,2	1,5	4,35
Жири, г	0,2	0,4	4,45
Харчові волокна, г	0,2	1,6	6,45
Мінеральні речовини, мг	0,2	402,19	572,35
Вітаміни, мг	0,1	47,88	57,08
Органолептична оцінка якості	0,1	4,98	4,98
Разом	1,0		

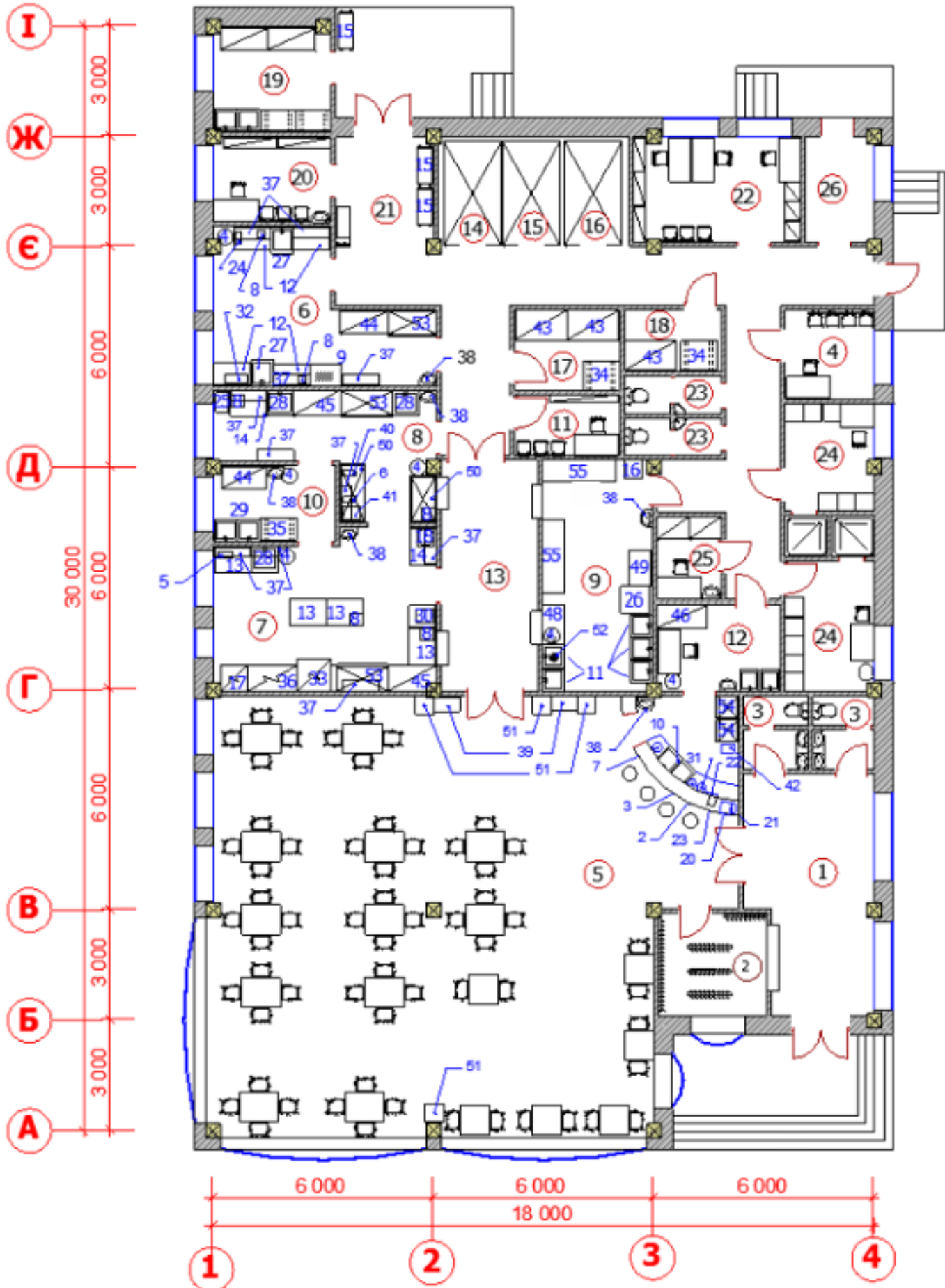
Модельно-харчові композиції смuzzi морквяно-яблучно-апельсиновий з додаванням кедрової олії, обліпихового шроту та пророщеної гречки					
№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Апельсиновий фреш	100	98	95	92
2	Яблука	50	45	42,5	40
3	Морквяний фреш	50	45	40	35
4	Обліпиховий шрот	–	5	7,5	10
5	Пророщена гречка	–	5	10	15
6	Кедрова олія	–	2	5	8
Вихід		200	200	200	200



Модель якості смuzzi «Золоте здоров'я»

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-08 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій смuzzi оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри				Паламарек К.В.	
Керівник				Данилюк І.П.	
Розробив				Щербан О.А.	
Ресторан на 60 місць				ДП	2
Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій				Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	4

Об'ємно-планувальне рішення закладу (М 1:100)



Експлікація приміщень ресторану «H-Food Rest» на 60 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Вестибюль	18
2	Гардероб	6
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	6
4	Кімната офіціантів та адміністратора	10
5	Зала ресторану з барною зоною	144
6	Доготівельний цех	16
7	Гарячий цех	27
8	Холодний цех	20
9	Мийна столового посуду та сервізна	19
10	Мийна кухонного посуду	7
11	Приміщення завідуючого виробництвом	6
12	Підсобне приміщення бару	5
13	Роздаткова	15
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	4
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4
17	Комора сухих продуктів	8
18	Комора інвентарю	5
19	Комора та мийна тари	5
20	Приміщення комірника	6
21	Завантажувальна	8
22	Офісне приміщення	18
23	Санвузли для персоналу	4
24	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14
25	Білизняна	5
26	Тепловий вузол	6

Аркуш 3 дивитися із аркушем 4

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-08 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Паламарек К.В.				
Керівник	Данилюк І.П.				
Розробив	Щербан О.А.				
Ресторан на 60 місць				Стадія	Аркуш
План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання				ДП	3
					4
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу					

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ з/п	Назва устаткування	Марки, тип	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм	
				довжина	ширина
1	Ваги товарні	BT-100	1	1100	400
2	Барна стійка	«Roda»	1	8000	500
3	Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330
4	Бачок для відходів	Ефес, Б-21	6	Ø	450
5	Блендер	BlendTec SpaceSaver	1	410	160
6	Блендер	Sirman Q VV	1	208	210
7	Блендер	BlendTec SpaceSaver	1	410	160
8	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	6	241	192
9	Вакуум.пакувальна машина	Lavezzini Lapack 550S	1	840	680
10	Ванна барна	Ефес, BT-106/20	1	1000	600
11	Ванна мийна	Ефес, BM/550	5	600	600
12	Виробничий стіл	Ефес, СВ,1000-600/Н	4	1000	600
13	Виробничий стіл	Ефес СВ,1000-700/Н	4	1000	700
14	Вир. стіл для устаткування	Ефес СВ,1000-700/Н	2	1000	700
15	Візок вантажний	BB-1	3	1000	400
16	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507
17	Гриль	MBM GPLA777	1	700	700
18	Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460
19	Зб.-розбірна охол.камера	Polair KXH 6,61	3	1360	2860
20	Кавоварка LaCimbali	M29 Basic C2R	1	770	510
21	Кавомолка	Fiorenzato F64E	1	220	360
22	Льодогенератор	Arach ACB5025A	1	500	585
23	Льодоподрібнювач	Vema TR 2011	1	300	650
24	М'ясорубка	CELME MEM 12 CE	1	350	145
25	Машина кух.універсальна	FT30-955	1	550	350
26	Машина посудомийна	Arach AC 800	1	706	800
27	Мийна ванна	Ефес BM,600-600/Н	2	600	600
28	Мийна ванна	Ефес BM,600-700/Н	3	600	700
29	Мийна ванна двосекційна	Ефес BM-1200-600	1	1200	600
30	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360
31	Міксер для коктейлів	Masap F 6 D	1	330	220
32	Овочерізка	CELME CHEF 400 MN	1	570	240

№ з/п	Назва устаткування	Марки, тип	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм	
				довжина	ширина
33	Пароконвектомат	Angelo Po FX 101 E3	1	920	874
34	Підтоварник	Ефес, ПТ-10/8	1	1000	800
35	Підтоварник	Ефес, ПТ-10	1	1000	600
36	Плита електрична	КИЙ ПЕ-6	1	1370	700
37	Полиця настінна	Ефес, ПН-1200-Н	11	1000	300
38	Раковина для миття рук	Ефес, РМ-400/350	6	400	350
39	Сервант	–	2	700	400
40	Слайсер	CELME GE 275	1	230	180
41	Соковижималка	CEADO ES500	2	240	350
42	Сокоохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	1	500	386
43	Стелаж	Ефес, СТК-1500/800	2	1500	800
44	Стелаж	Ефес,СТК-1300/600	1	1300	600
45	Стелаж	Ефес,СТК-1300/700	2	1300	700
46	Стелаж виробничий	Ефес, СПС-2	1	1000	600
47	Стелаж виробничий	Ефес, СТК-1300/600	2	1200	600
48	Стіл збирання залишків їжі	Ефес, СО-1	1	1050	600
49	Стіл для чистого посуду	Ефес, СВ-100/600	1	1000	600
50	Стіл охолоджувальний	Fagor MFP-180-GN	2	1792	700
51	Стіл підсобний	–	4	500	500
52	Утилізатор харч.відходів	Ефес, У-240	1	420	610
53	Холодильна шафа	Fagor AEP-1402	3	1388	726
54	Холодильна шафа для напоїв	Fagor ERV-300	2	620	655
55	Шафа для посуду	Ефес, ШП-2000/600	2	2000	600

Аркуш 4 дивитися із аркушем 3

				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-08 д.ф.н. КР ГЧ							
				Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій смузі оздоровчого призначення зі збалансованим вітамінним складом							
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Ресторан на 60 місць			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри		Паламарек К.В.							ДП	4	4
Керівник		Данилюк І.П.				Специфікація устаткування			Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Щербан О.А.									