

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

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект ресторану формату «Open kitchen» із впровадженням
інноваційних технологій страв з м'яса»**

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

_____ Бирзу Інни Костянтинівни

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

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

Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та бізнес»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«04» вересня 2025 р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Бирзу Інні Костянтинівні

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

**Проект ресторану формату «Open kitchen» із впровадженням
інноваційних технологій страв з м'яса**

Затверджена наказом директора від «04» жовтня 2024 р. № 615.

Зміни до наказу директора від «02» вересня 2025 р. № 195.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити ресторан формату «Open kitchen» у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій страв з м'яса.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології страв з м'яса.

Предмет дослідження: ресторан формату «Open kitchen», страви з м'яса, міні шніцель із телятини з журавлиновим соусом, курка по-віденськи (шніцель) з шавлією та лимонним соусом, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

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

5. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Наукова новизна
- Практичне значення отриманих результатів

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 Проектованого 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

Каріна ПАЛАМАРЕК

(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання
здобувач

Інна БИРЗУ

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота виконана відповідно до затвердженої теми та відзначається цілісністю, логічною структурою й комплексним підходом до проєктування сучасного закладу ресторанного господарства формату «Open kitchen». Робота містить три змістовні розділи, кожен з яких розкриває ключові аспекти створення та функціонування ресторану - від концепції до економічної оцінки ефективності проєкту.

У роботі авторкою ґрунтовно обґрунтовано актуальність реалізації ресторану формату «Open kitchen» у м. Чернівці на основі дослідження ринкового середовища, конкурентних умов та споживчих уподобань. Розроблено оригінальний неймінг, легенду бренду та логотип ресторану «Wien», що підкреслює концептуальність проєкту та вміння працювати зі складовими маркетингової ідентичності.

Важливим результатом є створення інноваційної виробничої програми та технологічних карток страв з використанням сучасної технології аеросмаження. Розроблені страви - «Міні шніцель із телятини з журавлиновим соусом» та «Курка по-віденськи (шніцель) з шавлією та лимонним соусом» - характеризуються зниженою кількістю трансжирів, покращеним хімічним складом і високими органолептичними властивостями, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та інноваційного кулінарного виробництва.

Здобувачка демонструє своє уміння здійснювати організаційно-правове та економічне обґрунтування роботи підприємства. Складено організаційну структуру, визначено форму господарської діяльності, проведено фінансові розрахунки та визначено інвестиційну привабливість проєкту. Період окупності — 4,9 роки — підтверджує економічну доцільність створення ресторану формату «Open kitchen».

Кваліфікаційна робота виконана на високому рівні, є завершеним проєктом, що поєднує теоретичні знання, практичні навички та творчий підхід. Робота рекомендована до захисту, а студентка заслуговує на присвоєння відповідного освітнього ступеня.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувачки Бирзу Інни може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛІМАРЕК
(ім'я, прізвище)

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Бирзу Інни Костянтинівни
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Проєкт ресторану формату «Open kitchen» із впровадженням інноваційних технологій страв з м'яса

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу ресторану формату «Open kitchen», яка містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Об'ємно-планувальне рішення. Проєктованого закладу ресторанного господарства», «Управління. Економіка».

В розділі 1 «Концепція. Інноваційні технології. Організація. На основі проведених досліджень обґрунтовано перспективність реалізації ресторану формату «Open kitchen» у м. Чернівці. Обрано вдале місце розташування ресторану формату «Open kitchen» з точки зору ринкової конкуренції, інфраструктурних можливостей міста, уподобань цільової аудиторії. Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для ресторану запропоновано назву – «Wien».

Розроблено виробничу програму ресторану формату «Open kitchen». Для закладу розроблено та обґрунтовано інноваційну технологію страв з м'яса «Міні шніцель із телятини з журавлиновим соусом» та «Курка по-віденськи (шніцель) з шавлією та лимонним соусом» з використанням інноваційної технології аеросмаження, що дозволяє зменшити кількість транс-жирів отримати продукт з підвищеною поживною цінністю, із заданими фізико-хімічними властивостями та високими смаковими якостями.

В розділі 2 «Об'ємно-планувальне рішення. Проєктованого закладу ресторанного господарства» розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру закладу ресторанного господарства. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану формату «Open kitchen» на 80 місць, загальна площа становить 600 м².

В розділі 3 «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правового статусу закладу з розробленням організаційної структури та визначення ефективності інвестиційного проєкту. Період окупності ресторану формату «Open kitchen» становить 4,9 роки.

Кваліфікаційна робота викладена на 46 сторінках пояснювальної записки та містить 26 таблиць, 9 рисунків, 29 додатків. Графічний матеріал представлений на 3 аркушах.

Ключові слова: концепція, ресторан формату «Open kitchen», страви з м'яса, об'ємно-планувальне рішення, дизайн, товарообіг, витрати, окупність

The summary

In accordance with the topic and task, a qualification work for an “Open kitchen” restaurant format was completed, which contains three sections: “Concept. Innovative technologies. Organization”, “Spatial planning solution. Designed restaurant establishment”, “Management. Economics”.

In section 1, “Concept. Innovative technologies. Organization. Based on the research conducted, the prospects for the implementation of an “Open kitchen” format restaurant in Chernivtsi are substantiated. A successful location for the “Open kitchen” restaurant format was chosen from the point of view of market competition, the city’s infrastructure capabilities, and the preferences of the target audience. The naming, legend, and logo of the enterprise were developed. The name “Wien” was proposed for the restaurant.

A production program for an “Open kitchen” restaurant has been developed. An innovative technology for meat dishes “Mini veal schnitzel with cranberry sauce” and “Viennese chicken (schnitzel) with sage and lemon sauce” has been developed and substantiated for the establishment using innovative air frying technology, which allows reducing the amount of trans fats and obtaining a product with increased nutritional value, with specified physicochemical properties and high taste qualities.

In section 2 “Spatial-planning solution. Designed restaurant establishment” proposals for the design of the exterior and interior of the restaurant establishment have been developed. Calculations of the area of the premises of the “Open kitchen” format restaurant for 80 seats have been made, the total area is 600 m².

In section 3 “Management. Economics” contains a justification of the organizational and legal status of the institution with the development of the organizational structure and determination of the effectiveness of the investment project. The payback period of the “Open kitchen” format restaurant is 4.9 years.

The qualification work is set out on 46 pages of an explanatory note and contains 26 tables, 9 figures, 29 appendices. Graphic material is presented on 3 sheets.

Keywords: concept, “Open kitchen” format restaurant, meat dishes, spatial-planning solution, design, turnover, costs, payback

ЗМІСТ

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

Вступ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується посиленням конкуренції, підвищенням вимог споживачів до якості страв та сервісу, а також зростанням популярності відкритих виробничих просторів, що забезпечують прозорість процесів і довіру гостей [1].

Водночас актуальним завданням є впровадження інноваційних технологій переробки та приготування м'яса, які забезпечують підвищення харчової цінності страв, стабільність якості, зменшення втрат сировини та оптимізацію виробничих процесів. До таких технологій належать низькотемпературна кулінація (sous-vide), аерофритюринг (air-frying), методи вакуумного маринування, а також сучасні техніки теплової обробки, що дозволяють отримати високі органолептичні показники при мінімальній кількості жиру.

Мета кваліфікаційного проєкту: розробити ресторан формату «Open kitchen» у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій страв з м'яса.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- здійснити характеристику обраної локації та оцінити конкурентне середовище для функціонування ресторану формату «open kitchen»;
- розробити назву, концептуальну легенду та логотип закладу; визначити ключові особливості меню, що відповідає формату «open kitchen»;
- обґрунтувати вимоги до дизайну інтер'єру, внутрішнього декору, меблів, текстильних елементів та посуду;
- визначити напрямки технологічних інновацій та розробити рецептури оздоровчих м'ясних страв із застосуванням сучасних технологій;
- спланувати організацію виробничих та сервісних процесів; спрогнозувати попит на продукцію та послуги; розробити виробничу програму та визначити кадрові потреби для забезпечення ефективного функціонування закладу;
- підготувати об'ємно-планувальні рішення ресторану та визначити раціональне розміщення зон обслуговування та кухні;

- обґрунтувати організаційно-правову форму діяльності ресторану, розробити структуру управління та штатний розклад;
- оцінити операційні доходи та активи закладу; визначити операційний прибуток у перший рік роботи; спланувати основні економічні показники на перші п'ять років; оцінити ефективність інвестицій та розрахувати термін окупності проєкту.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології страв з м'яса.

Предмет дослідження: ресторан формату «Open kitchen», страви з м'яса, міні шніцель із телятини з журавлиновим соусом, курка по-віденськи (шніцель) з шавлією та лимонним соусом, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична цінність отриманих результатів полягає у можливості впровадження розробленого проєкту ресторану формату «open kitchen» на 80 місць як конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства, здатного забезпечувати високий рівень якості обслуговування та інноваційних м'ясних страв.

Структура визначена метою і завданнями дослідження, викладена на сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, додатків та 3 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

В умовах сучасного суспільства концепція закладу ресторанного господарства виступає базою яка дозволяє формувати стратегію, підвищувати ефективність управління та забезпечувати конкурентоспроможність закладу. Забезпечення ідеальної концепції закладу полягає в детальному аналізі ринку. Аналіз ринку спеціалізованих закладів ресторанного господарства є важливим етапом дослідження сучасної індустрії гостинності.

Характеристика обраної локації

Загальні тенденції розвитку ресторанного господарства у місті Чернівці є зростаючий інтерес до унікальних концепцій, авторських кухонь, форматів з акцентом на атмосферу, дизайн, легенду закладу. Ринок демонструє активне впровадження елементів айдентики - легенди, талісмани або бренд персонажів. Яскравими прикладами закладів які успішно реалізували цю стратегію на локальному ринку є ресторани «Nonna masagona» та «Broyt». Маркетинговий аналіз ресторану «Nonna masagona» свідчить, що споживачі приділяють увагу історії бренду та концептуальним елементам. Створення концептуальної легенди закладу ресторанного господарства (далі ЗРГ), як правило, ґрунтується на використанні історичних фактів, культурних особливостей та елементів історії міста, у якому розташовано об'єкт. У наукових дослідженнях підкреслюється, що використання локальної історії, культурних кодів і міських легенд у концепціях ЗРГ є ефективним засобом формування їхньої ідентичності та підвищення привабливості для споживачів. Як зазначив у своїй статті науковець Robert Home, автентичність є важливим чинником привабливості закладу ресторанного господарства, сприяючи залученню та утриманню відвідувачів [2].

Як приклад, у місті Львів значна частина ЗРГ формує власну концепцію на основі міських легенд та історичних подій. Львів є містом з багаторічною

історією та багатою культурною спадщиною, що відображається у його архітектурі, гастрономічних традиціях і розвитку ЗРГ.

Подібні тенденції можна спостерігати й у місті Чернівці. Чернівці - місто з багатонаціональною історією яка сформувалась внаслідок панування австрійського періоду, коли до міста прибували німецькомовні австрійці, румуни, євреї. Надалі це сприяло культурному, економічному та гастрономічному збагаченню міста. Єврейська громада яка становила значну частину населення, зробила вагомий внесок у ремесло, торгівлю та гастрономічні традиції формуючи унікальні поєднання смаків [3]. Місто має значний потенціал для розвитку ЗРГ із власною легендою та концептуальною ідентичністю. Згадуваний вище ресторан «Broyt» виступає прикладом впливу історичних фактів на гастрономічну культуру та легенду. Отже, «Broyt» позиціонує себе як заклад місцевої кухні з єврейськими акцентами та у своїй маркетинговій концепції використовує відповідного бренд-персонажа. Іншим прикладом відтворення єврейської гастрономічної спадщини у місті Чернівці є ресторація «Rita Steinberg», яка поєднує відновлення традиційних єврейських рецептів із збереженням архітектурної автентичності.

Під час загального аналізу ринку ресторанних послуг Чернівецької області, виявлено наступні заклади ресторанного господарства з наявністю банкетних залів: «Ridge», «Rivoli», «Diverso», «Victoria DeLuxe», «Pidkova», «Fayno», «GANOK», «Хата», «Маестро», «Білий дім», «Premier Hall», «Брізоль», «Пікнік», «DI BOCCA», «Grand Royal», «Аристократ», «Bjork», «LIVUAR», «Три Медведі», «Baron Gartenberg», «Баронський двір», «The Sad». Ретельне дослідження ринкового середовища дало змогу виокремити найбільш поширені заклади ресторанного господарства, що мають банкетні зали, проте загалом у Чернівецькій області функціонує значно більша кількість підприємств цього типу. Загалом було опрацьовано 22 заклади ресторанного господарства, з яких 17 розташовані безпосередньо в місті, а 5 — за його межами. Вивчені заклади ресторанного господарства характеризуються подібними концептуальними засадами зосереджуючись переважно на

використанні європейської або традиційної української кухні. Ресторани спеціалізуються на проведенні банкетних подій – весілля, івенти, дні народження. Разом із цим, дослідження показало, що формат «open kitchen» має обмежене поширення та впроваджений лише у незначній кількості закладів ресторанного господарства Чернівців.

Враховуючи результати проведеного дослідження, визначено реалізувати концепцію ресторану формату «open kitchen» з впровадженням інноваційних технологій страв з м'яса. Місткість проектного закладу ресторанного господарства складатиме 80 осіб.

Формат закладу – «event» ресторан з кулінарним спрямуванням ф'южн (австрійських та українських страв), форматом обслуговування «fine dining», класу люкс з середнім чеком 1500 грн-1900 грн.

Основні ознаки концепції проектного закладу визначаються за класифікацією ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства», що забезпечує відповідність нормативним вимогам щодо класифікації, структури та рівня обслуговування.

Конкурентними перевагами проектного ресторану будуть:

1. формат «open kitchen», приготування страв у присутності споживачів;
2. обслуговування класу люкс та якість страв;
3. програми лояльності для гостей закладу;
4. використання локальних продуктів, з яких готуватимуть страви;
5. додаткові послуги: паркінг, WiFi, музика, організація заходів, сертифікати, кейтерингові послуги, співпраця з орендою костюмів.

Локація

Обрано локацію - вул. Щербанюка 33 яка окреслює «Квартал вілл». «Квартал вілл» - історична частина міста Чернівці яка охоплює забудовані приватні будинки заможних мешканців австрійського та румунського періодів. Розташований квартал біля сучасного парку імені Тараса Шевченка, його межі окреслюють теперішні вулиці Юрія Федьковича, Олексія Щербанюка, Героїв

Майдану та Садова. Локаційні особливості сприяли формуванню концептуальних основ закладу – неймінгу, дизайну та легенди.

Неймінг закладу

Неймінг це створення унікальної назви товару, послуги, закладу. Завдяки неймінгу заклад запам'ятовується та саме це впливає на сприйняття в соціумі. Для проєктованого ресторану обрано неймінг пов'язаний з поверненням до історії Буковини 20 століття коли Чернівці були частиною Австрійської імперії. Французький вчений описав її як ту що «втілює чари маленького Відня» [3 с.3]. Також в народі навіть зараз прийнято називати Чернівці «Маленьким Віднем». Назва «Wien» походить від австрійського міста Відень яке славиться традиційним заходом «Віденський бал». Логотип закладу поєднує назву та згадку про концепцію закладу, маскарадні маски які є традиційним атрибутом віденських балів. Бордовий колір додає вишуканого акценту логотипу. На рис.1.1 можна переглянути авторську візуалізацію логотипу закладу ресторанного господарства.



*Рис.1.1 Логотип закладу ресторанного господарства «Wien»
(авторська візуалізація)*

Легенда ресторану – ресторан з акцентом на історію, який орієнтується на формат «fine dining», преміум обслуговування та вищий рівень цін.

Фірмовий слоган ресторану «Wien» відображає його атмосферну складову та звучить наступним чином: «Wien - твій ідеальний віденський вечір». Приклад авторського банера зі салоганом прикріплено в додатку А.

Слоган підкреслює атмосферу Відня поруч та створює відчуття подорожі, містить назву бренду що визначається хорошою айдениткою. До гастрономічної складової також підкріплено відповідний слоган який відображається в меню закладу: «Коли австрійська вишуканість зустрічає українську душу».

Концептуальний дизайн та атмосфера

Оскільки психологічні чинники істотно впливають на сприйняття концепції ресторану споживачами, у процесі розроблення проєкту було проведено детальне ознайомлення з принципами та механізмами психологічного впливу елементів дизайну на відвідувачів. Схему основних психологічних чинників, що впливають на сприйняття концепції закладів ресторанного господарства, наведено на рис. 1.2.



Рис.1.2 Схема психологічних чинників що впливають на сприйняття концепції закладів ресторанного господарства.

Отже, для підбору кольорів використовувалось колірне коло яке розділено на три частини: сильні стимулятори, легкі стимулятори та пригнічувачі апетиту, додано в Додаток Б.

Фірмові кольори закладу ресторанного господарства: темно-зелений та бордовий, на психологічному рівні створюють відчуття елегантності, затишку та розкоші . Темно-зелений колір в інтер'єрі закладу створює відчуття затишку

та вишуканості особливо в поєднанні з іншими елементами в дизайн. Це більш насичений, глибокий відтінок зеленого, який часто застосовують у преміум або класичних закладах. Асоціюється з природою та спокоєм, що сприяє формуванню гармонійної атмосфери в ресторані [4]. Стіни темно-зеленого кольору можуть створити акцентні точки в інтер'єрі та додати глибини простору. Гармонійно поєднується з відтінками золотого, мідного для створення збалансованого інтер'єру. Бордовий колір асоціюється з розкішшю, статусом та витонченістю. Червоні та бордові відтінки стимулюють смакові рецептори, що важливо для закладів ресторанного господарства. Меблі бордового кольору, такі як оббиті стільці можуть підкреслити елегантність інтер'єру [5].

Концепція інтер'єру закладу має характерні риси австрійського модерну, а саме стриману елегантність, симетричність композицій, м'які лінії, поєднання класичних форм та сучасної простоти. Елементи ф'южн простежуються у гармонійному поєднанні меблів і сучасному мінімалістичному просторі. На рис. 1.3 представлений інтер'єр ресторану «Wien».



Рис. 1.3. Інтер'єр ресторану «Wien»

Столовий сервіз і прибори, представлені в додатку В, демонструють характерні риси австрійського ресторанного стилю, зокрема витончені лінії, орнаментовані краї та використання світлих натуральних матеріалів.

Проектований ресторан спрямований на створення вишуканої атмосфери, що сприяє проведенню подій невеликого формату – весіль, закритих вечорів, благодійних вечорів, бізнес-бранчів, гастровечорів, балів та концертів. Особливу увагу приділяємо атмосфері під час подієвих заходів, зокрема балів та гастровечорів, яку створюємо завдяки ретельно продуманим сервісним деталям і атрибутиці. Для залучення потенційних відвідувачів кожна подія анонсується на сайтах, в соц. мережах на великих банерах міста.

Концептуальне меню

Гастрономічна концепція спрямована на поєднанні кулінарних традицій з сучасними тенденціями. Зокрема плануємо реалізацію ф'южн-концепції австрійської та української кухні, що передбачає використання локальної сировини, інноваційних технологій приготування та естетичної подачі страв, які відповідають формату люкс.

У таблиці 1.1 подано узагальнену характеристику концептуальних параметрів ресторану «Wien», що визначають його функціональний формат, рівень обслуговування та стильове спрямування.

Таблиця 1.1

Концепція ресторану «Wien»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	м. Чернівці
Адміністративний район населеного пункту	вул. Щербанюка 33
Рівень туристичної і ділової активності району	Спальний район, низький рівень туристичної активності
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	17 ресторани
Наймінг	
Тип закладу	Ресторан формату обслуговування «fine dining»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Логотип	
Неймінг	«Wien»
Легенда	Легенда ресторану – ресторан з акцентом на історію, який орієнтується на формат «fine dining», преміум обслуговування та вищий рівень цін.
Концептуальне меню	
У меню представлені страви ф'южн, а саме поєднання української та австрійської кухні, серед них: м'ясні та сирні тарілки, шніцель, крем-супи, запечені овочі, вареники, млинці, різновиди салатів, деруни, штрудель і багато інших	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Австрійський модерн з елементами ф'южн
Фірмові кольори	Бордовий та темно-зелений
Фірмові атрибути, атмосфера	Стіни прикрашені маскарадними масками для балу та картинами з виглядом балу. Поруч зі столиками розставлені дерев'яні стільці з бордовою оббивкою. Зал ресторану прикрашає великі люстри стіни пофарбовані в фірмові кольори.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Повносервісний
Види обслуговування	Обслуговування офіціантами
Види меню	Сет меню
Форми обслуговування	fine dining
Додаткові послуги	паркінг, WiFi, музика, організація заходів, сертифікати, кейтерингові послуги, співпраця з орендою костюмів
Режим роботи	11 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰
Зали для споживачів, кількість місць	Два основні зали: перший поверх - 42 місця; другий поверх -38 місць, в загальному – 80 місць.

1.2.Інноваційні технології харчової продукції

Меню закладу структуроване за основними групами кулінарної продукції, спрямовані на задоволення різного контингенту споживачів. Гастрономічна складова закладу підсилює легенду та є одним з цільових аспектів концепції ресторану, формуючи його унікальний імідж і конкурентну перевагу на ринку.

Меню поєднує традиційні страви української та австрійської кухні з елементами сучасних кулінарних технологій, що дозволяє задовольняти попит як на звичні смаки, так і на нові гастрономічні враження. Повноцінне меню закладу ресторанного господарства «Wien» можна переглянути в додатку Г. Приклад оформлення меню закладу продемонстровано в додатку Д. Особливу увагу приділяємо балансу страв за поживною цінністю, органолептичними характеристиками та візуальною привабливістю подачі.

Ключовою особливістю меню є використання інноваційних методів теплової обробки, що сприяє збереженню смаку, текстури та поживних речовин продуктів. Це відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та дозволяє підвищити якість і безпеку страв.

Сучасна харчова промисловість активно впроваджує інноваційні технології, спрямовані на збереження харчової цінності продуктів та покращення їх безпеки. Одним із перспективних напрямів є використання технології аеросмаження (air-frying), що поєднує принципи конвекційного нагріву та циркуляції гарячого повітря. Технологія має високу енергоефективність і екологічність, адже споживає менше електроенергії та не потребує утилізації відпрацьованої олії. Власні дослідження [6] підтвердили ефективність застосування методу аеросмаження при приготуванні страв із курячого м'яса.

Мета дослідження: розроблення технології шніцеля оздоровчого призначення з використанням методу аеросмаження для зменшення вмісту жиру та збереження поживних речовин.

Об'єкт дослідження є технологія приготування шніцелів із м'яса телятини та курятини із застосуванням методу аеросмаження.

Предмет дослідження: вплив методу аеросмаження на харчову цінність, фізико-хімічні та органолептичні показники шніцелів із телятини та курятини, приготовлених за єдиною технологічною схемою. Як контроль використано традиційну рецептуру шніцеля, обсмаженого у фритюрі.

Wiener Schnitzel — це національна страва Австрії, традиційно готується з телятини, панірується у борошні, яйці та сухарях, і смажиться у великій кількості жиру. Використання курячого м'яса поширилося пізніше — як більш доступна та дієтична альтернатива, і у сучасній гастрономії подається під назвою Schnitzel vom Huhn або Wiener Art (тобто «у віденському стилі») [7].

Недоліком традиційної технології приготування шніцеля є низький вміст макро- та мікроелементів, вітамінів і харчових волокон, а також недостатньо високі органолептичні показники через використання великої кількості жиру при обсмаженні.

Для визначення впливу методу аеросмаження на шніцель здійснювали досліди різних способів приготування страви.

Таблиця 1.2

Порівняльна оцінка шніцеля з курячого м'яса, приготовленого різними способами термічної обробки

Зразок (дослід)	Спосіб приготування	Втра та маси, %	Вміст жиру після приготування, %	Соковитість (1–5)	Хрусткість скоринки (1–5)	Загальна органолептична оцінка (1–5)
Контроль	Традиційне обсмаження	23,5	16,8	3,8	4,9	4,2
Дослід 1	Запікання у духовці	18,2	11,2	4,2	4,5	4,4
Дослід 2	Аеросмаження (180 °C, 20 хв)	15,0	8,1	4,7	4,6	4,8

Отже, у досліді 1 (запікання) жирність знижується приблизно на 30–35 % порівняно з традиційним обсмаженням. У досліді 2 (аеросмаження) жирність зменшується майже вдвічі, а органолептичні показники залишаються високими. Під час аеросмаження спостерігається менша втрата маси завдяки збереженню вологи в структурі білка. На рис.1.4 можна переглянути графік порівняння різних способів термічної обробки курячого м'яса.

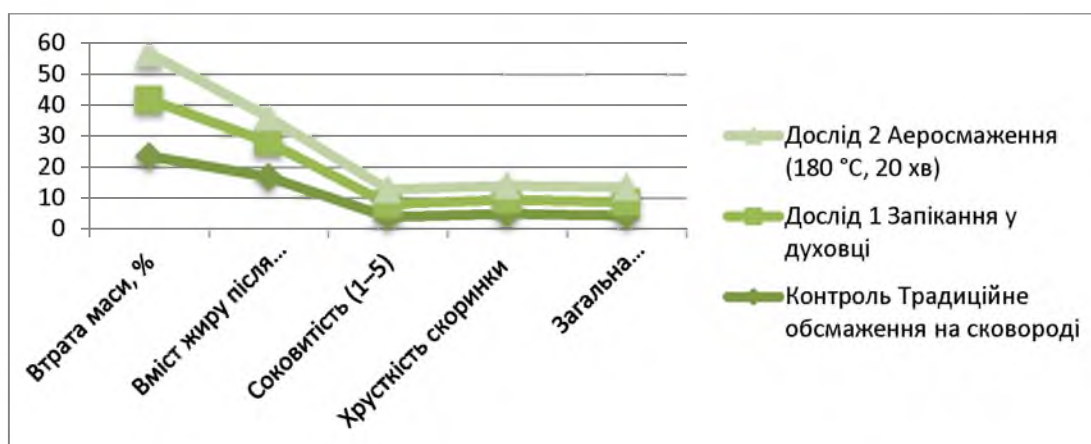


Рис.1.4 Графік аналізу способів термічної обробки курячого м'яса

Таблиця 1.3

Порівняльна оцінка шніцеля з м'яса телятини, приготовленого різними способами термічної обробки

Зразок (дослід)	Спосіб приготування	Втрата маси, %	Вміст жиру після приготування, %	Соковитість (1–5)	Хрусткість скоринки (1–5)	Загальна органолептична оцінка (1–5)
Контроль	Традиційне обсмаження	24,7	17,5	3,7	4,9	4,1
Дослід 1	Запікання у духовці	19,5	12,3	4,1	4,4	4,3
Дослід 2	Аеросмаження (180 °C, 22 хв)	15,8	8,6	4,7	4,6	4,8

При традиційному обсмаженні телятина вбирає більше жиру через триваліший контакт з олією. Запікання дає змогу зменшити вміст жиру на ~30%, але може призводити до часткової втрати соковитості. Аеросмаження забезпечує збереження природної вологості м'яса, скорочує вміст жиру більш ніж удвічі та зберігає високу якість смаку й текстури (Рис.1.5).

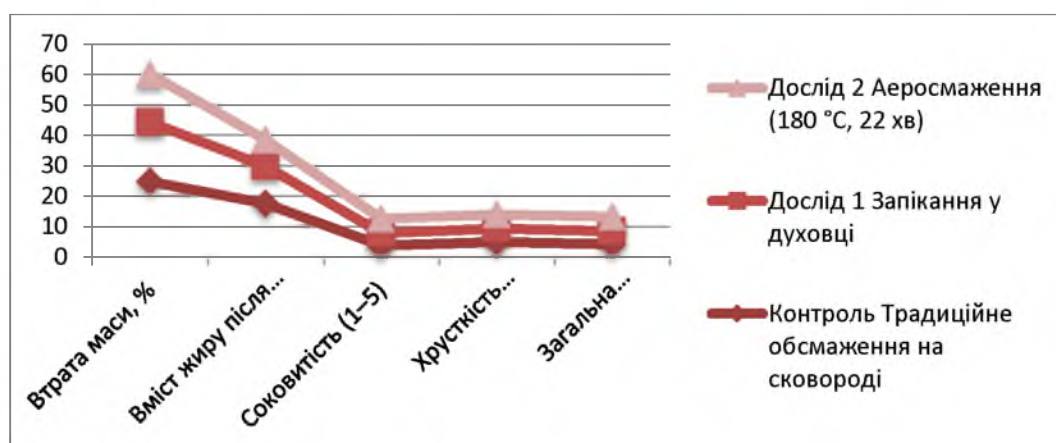


Рис.1.5 Графік аналізу способів термічної обробки м'яса телятини

Технологічні картки на шніцелі, приготовані методом аеросмаження, наведені у додатках Ж,К,Л,М.

За рахунок експериментальних досліджень розраховували хімічний склад, дані зведено у таб.1.4 та 1.5

Таблиця 1.4

Хімічний склад міні шніцеля з телятини (на 100 г продукту)

Показники	Контроль (традиційне смаження)	Дослід (аеросмаження)	Різниця, од.	Різниця, %
Білки, г	21,4	23,1	+1,7	+7,9
Жири, г	12,8	6,2	-6,6	-51,6
Вуглеводи, г	7,5	8,1	+0,6	+8,0
Харчові волокна, г	0,6	0,9	+0,3	+50,0
Енергетична цінність, ккал	216	165	-51	-23,6
Макроеlementи				
Кальцій, мг	35	52	+17	+48,6
Калій, мг	315	389	+74	+23,5
Магній, мг	24	31	+7	+29,2
Фосфор, мг	195	248	+53	+27,1
Натрій, мг	320	180	-140	-43,8
Мікроelementи				
Залізо, мг	1,9	2,4	+0,5	+26,3
Цинк, мг	2,8	3,2	+0,4	+14,3
Селен, мкг	6,5	8,1	+1,6	+24,6
Йод, мкг	4,2	5,6	+1,4	+33,3
Вітаміни				
Тіамін (В ₁), мг	0,09	0,12	+0,03	+33,3
Рибофлавін (В ₂), мг	0,23	0,28	+0,05	+21,7
Ніацин (В ₃), мг	4,8	6,1	+1,3	+27,1
Піридоксин (В ₆), мг	0,31	0,39	+0,08	+25,8
Ціанкобаламін (В ₁₂), мкг	1,6	1,9	+0,3	+18,8

Дані додатку таблиці 1.4 свідчать про покращення хімічного складу страви міні шніцеля з телятини, а саме метод аеросмаження дозволяє зменшити вміст жиру більш ніж у 2 рази при одночасному збереженні білкової та вітамінно-мінеральної цінності продукту. Це робить страву більш дієтивною та придатною для раціонів оздоровчого спрямування.

Таблиця 1.5

Хімічний склад шніцеля з курки (на 100 г продукту)

Показники	Контроль (традиційне смаження)	Дослід (аеросмаження)	Різниця, од.	Різниця, %
Білки, г	22,8	24,6	+1,8	+7,9
Жири, г	10,4	4,8	-5,6	-53,8
Вуглеводи, г	8,2	8,9	+0,7	+8,5
Харчові волокна, г	0,5	0,8	+0,3	+60,0
Енергетична цінність, ккал	208	156	-52	-25,0
Макроеlementи				
Кальцій, мг	28	46	+18	+64,3
Калій, мг	300	374	+74	+24,7
Магній, мг	22	29	+7	+31,8
Фосфор, мг	210	258	+48	+22,9
Натрій, мг	340	185	-155	-45,6
Мікроеlementи				
Залізо, мг	1,1	1,5	+0,4	+36,4
Цинк, мг	1,7	2,0	+0,3	+17,6
Селен, мкг	7,4	8,9	+1,5	+20,3
Йод, мкг	3,6	4,9	+1,3	+36,1
Вітаміни				
Тіамін (В ₁), мг	0,08	0,11	+0,03	+37,5
Рибофлавін (В ₂), мг	0,21	0,27	+0,06	+28,6
Ніацин (В ₃), мг	8,6	10,8	+2,2	+25,6
Піридоксин (В ₆), мг	0,45	0,55	+0,10	+22,2
Ціанкобаламін (В ₁₂), мкг	0,6	0,8	+0,2	+33,3

Данні таблиці 1.5 свідчать що аеросмаження курячого шніцеля зменшує кількість жиру на 50%, при цьому зберігається білкова цінність і навіть підвищується рівень вітамінів групи В. Продукт стає менш калорійним і більш корисним для споживання у дієтичному або оздоровчому харчуванні.

Запропонований спосіб термічної обробки дозволяє зменшити кількість жирних речовин тим самим підвищити поживну цінність, із заданими фізико-хімічними властивостями та високими смаковими якостями.

Соціальний ефект від впровадження розроблених страв із використанням методу аеросмаження полягає в обмеженні транс-жирів у харчових продуктах в закладах ресторанного господарства та забезпечення населення України продукцією оздоровчого призначення.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Н). Розроблену технологію «шніцеля оздоровчого призначення з використанням методу аеросмаження» (дод. П) у закладі ресторанного господарства шляхом виробництва та реалізації дослідної партії у кількості 20 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Р).

1.3.Виробничий процес

Організація виробничого процесу в ресторані «Wien» побудована з урахуванням концепції поєднання класичної віденської кухні з буковинськими гастрономічними традиціями. Формат закладу передбачає відкриту кухню (open kitchen), що дозволяє відвідувачам спостерігати за процесом приготування страв, підвищує рівень довіри до якості продукції та підсилює естетичне враження від обслуговування. Заклад спеціалізується на наданні послуг банкетного та фуршетного типу, організовуючи заходи різного формату — від весіль і корпоративних свят до камерних сімейних урочистостей.

Відповідно до вимог ДСТУ 4281:2004, для банкетного формату обслуговування застосовують спеціально складені сет-меню [8]. На основі цих вимог було розробили банкетні сет-меню, наведені в додатку С. Структура сетів базується на нормах кількості страв для однієї особи, що включають 4–6 холодних закусок, 1 салат, 1 гарячу страву, гарнір та десерт. Кількість страв у сеті визначають за формулою:

$$Q_s = N \times P \text{ (1.1),}$$

де: Q_s — загальна кількість страв у сеті;

N — норма кількості найменувань на одну особу;

P — кількість гостей.

Продукти надходять від сертифікованих постачальників, проходять приймання, перевірку якості та маркування. Зберігання сировини здійснюється з дотриманням санітарних вимог у холодильних та сухих камерах. Виробництво побудоване за прямоточним принципом, що запобігає перехресному руху сировини і готової продукції. Модель технологічного потоку сировини

проектованого ресторану «Wien» представимо у вигляді структурної схеми (рис. 1.6) [9].



Рис.1.6. Схема організації технологічного потоку сировини ресторану «Wien»

Після визначення схеми потоку сировини доцільно охарактеризувати виробничо-торговельну структуру ресторану яка представлена у вигляді схеми на рис.1.7

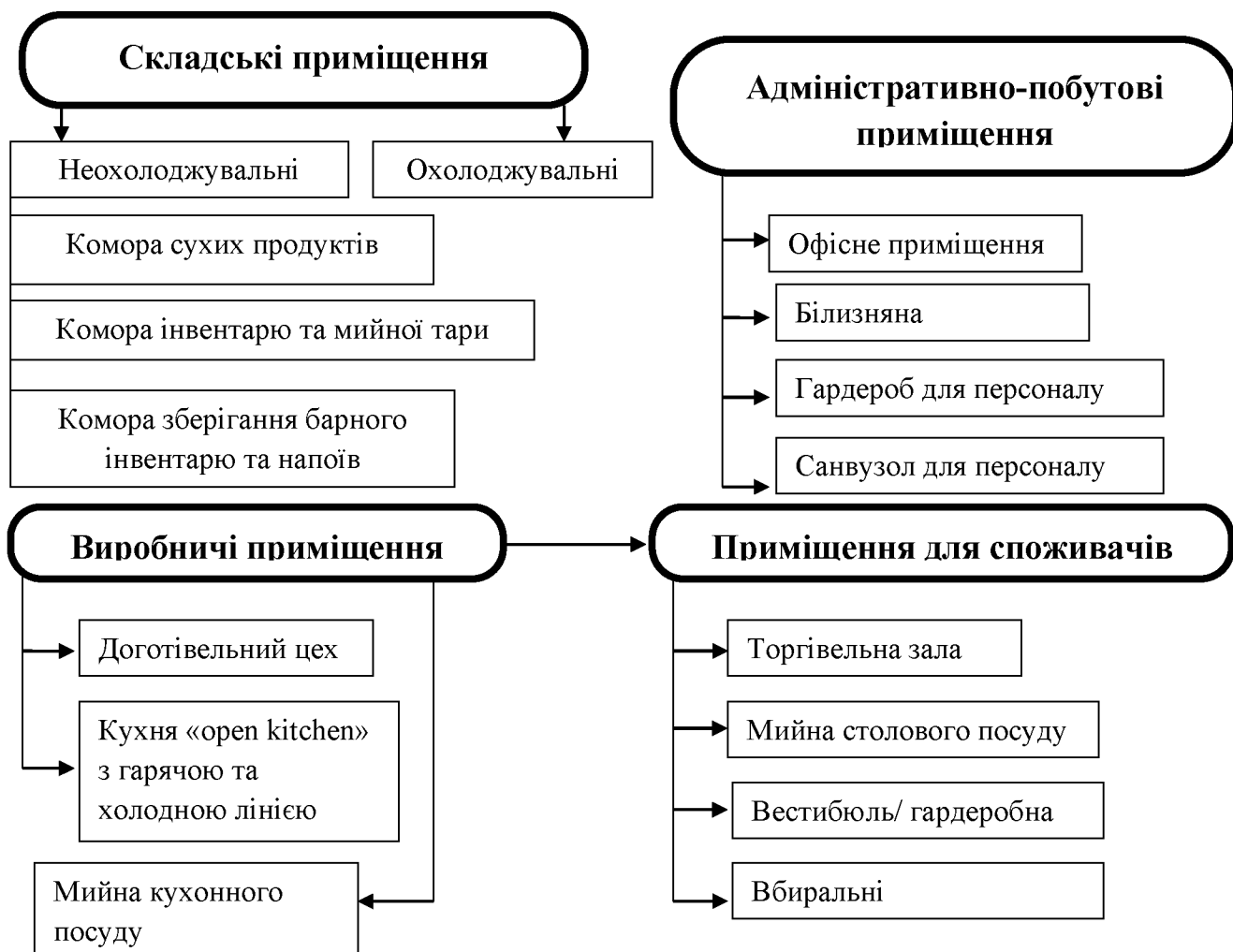


Рис.1.7. Схема виробничо-торговельної структури ресторану формату «open kitchen» «Wien»

Оборотність місця визначається як відношення кількості обслугованих гостей до кількості посадкових місць у залі. У банкетних закладах цей показник зазвичай дорівнює 1, оскільки протягом одного заходу місця використовуються одноразово [9].

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства «Wien» моделюють на підставі календару виробничого завантаження на місяць представленому в таб 1.6.

Таблиця 1.6

Календар виробничих завантажень ресторану «Wien» на листопад 2026 року

Дата	Час проведення	Тип події	Кількість гостей	Використаний сет	Примітки
02.11.2026	18:00–23:00	Весілля	60	Банкетний сет 1 «Віденська класика»	Урочиста вечеря у банкетній залі, музичний супровід струнного квартету
05.11.2026	19:00–22:00	Гастровечір «Відень & Чернівці»	40	Банкетний сет 4 «Відень & Чернівці»	Дегустація вин і тематичне меню
09.11.2026	17:00–22:00	Благодійний вечір на підтримку військових	50	Фуршетний сет 2 «Буковинський ф'южн»	Частина виручки передана до фонду допомоги
12.11.2026	18:30–22:00	Музичний вечір «Віденський джаз»	40	Фуршетний сет 1 «Міні-Відень»	Жива музика, зона коктейлів
15.11.2026	17:00–23:00	Весілля у стилі «Осінь у Відні»	80	Банкетний сет 3 «Осінь у Відні»	Повне ресторанне обслуговування, фотозона з декором
18.11.2026	19:00–21:30	Гастровечір «Віденські традиції»	30	Банкетний сет 2 «Буковинська легенда»	Авторська подача, сомельє-презентація вин
22.11.2026	20:00–23:00	Осінній бал «Імперський вечір»	80	Банкетний сет 1 «Віденська класика»	Урочистий захід із живим оркестром
24.11.2026	18:00–21:00	Музичний вечір «Піано & Вино»	35	Банкетний сет 4 «Відень & Чернівці»	Камерна атмосфера, подача сет-меню
27.11.2026	16:00–21:00	Благодійний бал «Світло надії»	70	Банкетний сет 2 «Буковинська легенда»	Спільна подія з місцевою громадою

30.11.2026	18:00–23:00	Заключний гастроречір сезону «Австрійська кухня сьогодні»	45	Банкетний сет 3 «Осінь у Відні»	Презентація нових страв та сезонних вин
------------	-------------	--	----	------------------------------------	---

Для визначення загальної кількості страв у сетів, які реалізовуватимуться у ресторані, використовуємо формулу 1.1. Розрахунок прогнозованої кількості страв у ресторані «Wien» наведено в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

**Прогнозована кількість страв і напоїв за сет-меню ресторану «Wien»
на листопад 2026 року**

Дата	Кількість гостей	Холодні закуски (5×P)	Салати (N×P)	Гарячі страви (2×P)	Десерти (1×P)	Напої (1×P)
02.11.2026	60	300	120	120	60	60
05.11.2026	40	200	40	80	40	40
09.11.2026	50	250	50	100	100	50
12.11.2026	40	200	40	80	40	40
15.11.2026	80	400	80	160	80	80
18.11.2026	30	150	30	60	30	30
22.11.2026	80	400	160	160	80	80
24.11.2026	35	175	35	70	35	35
27.11.2026	70	350	70	140	70	70
30.11.2026	45	225	45	90	45	45

Розробка виробничої програми закладу

У банкетних підприємствах ресторанного господарства виробнича програма формується відповідно до конкретного банкетного замовлення. Оскільки кількість гостей і структура меню визначені заздалегідь, доцільно здійснювати розрахунок обсягів виробництва окремо для кожної події. Такий підхід забезпечує точність планування потреби в сировині, оптимальне завантаження цехів та раціональну організацію виробничого процесу.

У додатку Т представлено виробничу програму однієї події з розрахунком порцій та загального об'єму. Також було визначено потребу ресторану у сировині, напівфабрикатах, яку зведено у додатку У.

В проектованому закладі ресторанного господарства передбачаємо складські приміщення з неохолоджувальними коморами та охолоджувальними камерами. Підбір устаткування для складських приміщень наведено в додатку Ф.

Під час підбору устаткування визначено площу складських приміщень:

Площа завантажувальної складає: $S=2,58/0,35=7,37$ м².

Площа комори сухих продуктів складає: $S=1,82/0,35=5,2$ м².

Площа комори інвентарю та мийної тари: $S=3,83/0,35= 10,35$ м².

Площа охолоджувальні камери складає: $S=1,64/0,35=4,69$ м².

До складу виробничих приміщень будуть входити: доготівельний та гарячий цех з холодним відділенням. У таблиці 1.8 наведено підбір та характеристику устаткування доготівельного цеху [10].

Таблиця 1.8

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Wien»

№	Найменування устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				Довжина	Ширина	
1	Стіл виробничий	2	ТЕНМА СР-1207	1200	700	1,68
2	Стіл під устаткування	1	ТЕНМА СР-1207	1200	700	0,84
3	Мийна ванна 2-х секційна	1	ТЕНМА	1200	700	0,84
4	Теплове обладнання (плити професійні)	1	ПЕД-6 КИЙ-В	1350	700	0,945
5	Стелаж перфорований (для заготовок)	1	ТЕНМА СМ-1505	1500	500	0,75
6	Вакуум-упаковщик	1	Henkelman Boxer	700	600	-
7	Машина для нарізання овочів	1	-	295	565	-
8	Ваги настільні	1	CAS SW-5W	278	317	-
9	Шокер / шокова морозильна шафа	1	Irinox MF-Next	1200	800	0,96
10	Контейнер для сміття	2	IKEA Gigantis k	400	400	0,32
11	Раковина для миття рук	ТЕНМА	1	400	300	0,12
12	Холодильна шафа	1	SM7 Desmon	800	720	0,57

Продовження таб. 1.8

13	Морозильна шафа	1	-	740	830	0,61
Площа яку займає устаткування						7,64
Площа доготівельного цеху						21,8

Площа доготівельного цеху ресторану «open kitchen» на 80 місць становить 21,8 м².

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування та визначення площі виробничих приміщень

Площа виробничих цехів визначається за рахунок підбору кількості обладнання наведеного у таблиці 1.9 [10].

Таблиця 1.9

Підбір устаткування гарячого та холодного цехів ресторану формату «open kitchen» «Wien»

№	Найменування устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
				Довжина	Ширина	
Гарячий цех						
1	Контейнер для сміття	IKEA Gigantisk	1	400	400	0,16
2	Плита 6-конфорочна	Bertos 6G	2	1200	700	-
3	Кухонний острівець	-	1	2000	1200	2,4000
4	Аеро фритюрниця	Airfryer – GGM Gastro	2	800	700	-
5	Стіл виробничий	ТЕНМА	5	1200	700	4,2000
6	Пароконвектомат	-	1	1200	900	1,0800
7	Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА	1	1200	700	0,84
Площа яку займає устаткування						8,68
Площа гарячого цеху						24,8
Холодна лінія гарячого цеху						
8	Кухонний острівець	-	1	2000	1200	2,4000
9	Виробничий стіл з охолоджувальною камерою	ТЕНМА ХС-1509	2	1710	740	2,5308
10	Контейнер для сміття	IKEA Gigantisk	2	400	400	0,32
11	Морозильна камера	-	1	900	650	0,585
12	Стелаж пересувний	IKEA Flytta	1	980	570	0,5586
13	Ваги електронні порційні	CAS SW-5W	3	278	317	-
Площа яку займає устаткування						6,3944
Площа холодної лінії гарячого цеху						18,26
Лінія видачі						
14	Виробничий стіл	-	1	4400	900	3,9600
Площа лінії видачі						11,31
Площа кухні						54

Площа гарячого цеху з холодним відділенням становить: 54 м². Це відповідає нормативам для закладів ресторанного типу з відкритою кухнею.

Чисельність працівників

Технологічний процес виготовлення готових страв завершується в кухні open kitchen ресторану «Wien». Чисельність виробничого персоналу визначається на основі виробничої програми ресторану на розрахунковий день, яка враховує обсяг випуску страв та напоїв відповідно до запланованих подій (банкетів, фуршетів, корпоративних вечерь тощо), а також діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. [9]. Розрахунки зводяться в додаток Х.

Розрахунки проводяться за формулами (1.2) та (1.3):

$$N1 = Q \times 100 / (T \times K \times 3600) \quad (1.2)$$

Де: Q - загальні трудові витрати на зміну;

T - тривалість зміни;

K - коефіцієнт продуктивного часу.

$$N2 = N1 \times K_k \quad (1.3)$$

Де: N2 - базова чисельність виробничого персоналу за зміну (без врахування вихідних);

K_k (1,58) — коефіцієнт коригування чисельності з урахуванням фактичного фонду часу роботи.

Чисельність працівників кухні open kitchen за формулою (1.2) становить:

$$N1 = 3145,6 \times 100 / (9 \times 1,14 \times 3600) = 8,5$$

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних визначається за формулою (1.3) [9]:

$$N2 = 8,5 \times 1,58 = 13 \text{ осіб}$$

Загальна кількість виробничого персоналу ресторану дорівнює 13 осіб, їх розподіл проводимо в такому співвідношенні (табл. 1.10) [9].

Таблиця 1.10

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства	Кількість працівників
Доготівельний цех - 20%	2
Холодна лінія гарячого цеху - 20%	3
Гарячий цех - 60%	8

Перелік устаткування мийної кухонного та столового посуду наведений в табл. 1.11 [10].

Таблиця 1.11

Підбір устаткування для мийної кухонного та столового посуду

№	Найменування устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
				Довжина	Ширина	
Мийна кухонного посуду						
1	Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА	2	1200	700	1,68
2	Контейнер для сміття	IKEA Gigantisk	1	400	400	0,16
3	Стелаж	ТЕНМА	2	1500	500	1,50
4	Раковина для миття рук	ТЕНМА	1	400	300	0,12
Площа яку займає устаткування						3,46
Площа мийни кухонного посуду						11,5
Мийна столового посуду						
5	Мийна ванна 3-х секційна	ТЕНМА	1	1400	600	0,84
6	Контейнер для сміття	IKEA Gigantisk	1	400	400	0,16
7	Стелаж для брудного посуду	ТЕНМА	2	1500	500	1,5
8	Машина для миття посуду	Empero EMP.1000 F	1	765	696	0,53
9	Раковина для миття рук	ТЕНМА	1	400	300	0,12
Площа яку займає устаткування						3,15
Площа мийна столового посуду						10
Сервізна						
10	Стіл виробничий	ТЕНМА	1	1200	700	0,84
11	Стелаж для посуду	ТЕНМА	1	1500	500	0,75
Площа яку займає устаткування						1,59
Площа мийна столового посуду						5,3

Площа мийної кухонного посуду складає: $S=3,46/0,3=11,5 \text{ м}^2$.

Площа мийної столового посуду складає: $S=3,15/0,3=10 \text{ м}^2$.

Площа сервізної складає: $S=1,59/0,3=5,3 \text{ м}^2$.

Отже, на основі отриманих розрахунків площа виробничих приміщень ресторану «open kitchen» «Wien» на 80 місць, склала 102,6 м².

1.4.Сервіс

Обслуговування в ресторанному бізнесі є одним з ключових елементів, що формує загальне сприйняття бренду. Воно створює тривалий ефект взаємодії, тому що рівень сервісу безпосередньо впливає на повторні відвідування та рекомендації закладу. Для структурування різних підходів до організації обслуговування у закладах ресторанного господарства доцільно розглянути класифікацію форматів ресторанного сервісу. В таблиці 1.12 узагальнено основні типи закладів за рівнем сервісу що дозволяє порівняти та визначити формат обслуговування для проектного ресторану.

Таблиця 1.12

Класифікація форматів ресторанного сервісу

Тип закладу	Формат закладу	Рівень сервісу	Характеристика
Ресторани	Fine Dining	Високий	Індивідуальний підхід, преміальна гастрономія, естетика.
	Casual Dining	Середній	Повне обслуговування, демократична атмосфера.
	Fast Casual		Швидке але якісне обслуговування.
	Open kitchen	Змішаний	Прозорість приготування страв.
Ресторани швидкого харчування – Quick Service Restorant	Fast Food	Низький	Самообслуговування, акцент на швидкості, в більшості монопродукти.
	Bistro		Легка кухня, мінімальне обслуговування.
	Free flow		Самостійний підбір страв з відкритої лінії.
	Street Food		Вуличне швидке харчування, мінімальний сервіс.

Джерело: узагальнено автором на основі опрацьованих наукових та професійних джерел, зокрема праці Андрєєвої С. та Гринченко О. «Сучасні формати закладів ресторанного господарства» [11].

Аналіз класифікації форматів ресторанного сервісу (табл. 1.10) дає змогу визначити, що проєктований заклад належить до поєднаного формату Open Kitchen та Fine Dining. Такий тип ресторану передбачає високий рівень сервісу, індивідуалізований підхід до кожного гостя та максимальну прозорість процесу приготування страв. Поєднання елементів відкритої кухні з принципами «fine dining» формує особливу атмосферу довіри, естетики та професіоналізму, де кожна деталь обслуговування має значення. З огляду на це, важливим етапом у розробленні концепції є створення чітко регламентованої технології обслуговування персоналу, що забезпечуватиме стабільно високий рівень якості сервісу, узгодженість дій офіціантів і кухарів, а також підтримання іміджу закладу як преміального ресторану з відкритою кухнею.

Дослідження Гарвардської школи бізнесу засвідчує, що відкритий процес приготування страв позитивно впливає на обидві сторони: відвідувачі краще сприймають і оцінюють страви, а в кухарів підвищується рівні ефективності. За аналітичним аналізом - суб'єктивна оцінка якості страв зросла на 17,3%, а швидкість обслуговування зросла приблизно на 13,2% [12]. Таке дослідження показує ефективність впровадження формату «open kitchen». Основні стандарти обслуговування кухарів для такого формату регламентуються сукупністю внутрішньої політики закладу, професійними етикетними нормами та галузевими стандартами. Після визначення стандартів сервісу для кухарів формату «open kitchen» доцільно розглянути стандарти, методи та форми обслуговування, що регламентують роботу офіціантів.

Стандарти, методи та форми обслуговування, що регламентують роботу офіціантів. За основу взято положення підручника «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», затвердженого Міністерством освіти і науки України. В проєктованому ресторані проводиться повний формат обслуговування офіціантами [13 с.151]. В проєктованому ресторані «Wien» обслуговування проводиться за всіма нормами та структуровано базовими стадіями та процесами. В додатку Ц наведено структуровану схему процесу обслуговування в ресторані «Wien».

***Додаткові послуги які передбачені для створення атмосфери закладу
ресторанного господарства.***

Передбачається що заклад орієнтований на організацію заходів з благодійною метою та співпрацюватиме з компаніями з орендою костюмів для забезпечення належного проведення подій. Для забезпечення відповідної атмосфери бальних заходів передбачено надання відвідувачам атрибутики, зокрема білих рукавиць які можна використати під час балу. Крім того, учасники що придбали квитки отримують офіційне запрошення на картках за кілька днів до початку події. Приклад запрошення можна переглянути в додатку III рисунок III1. Додатково передбачено надання маскарадних масок на вході, що сприяє цілісному візуальному та тематичному образу (Додаток Щ). На вході учасникам надаються картки, які чоловіки використовують для запрошення дам до танцю (Додаток Ю). У разі згоди дами залишають картку у себе, що підтверджує їхню участь у парі.

Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Wien» представлено на рис.1.8.

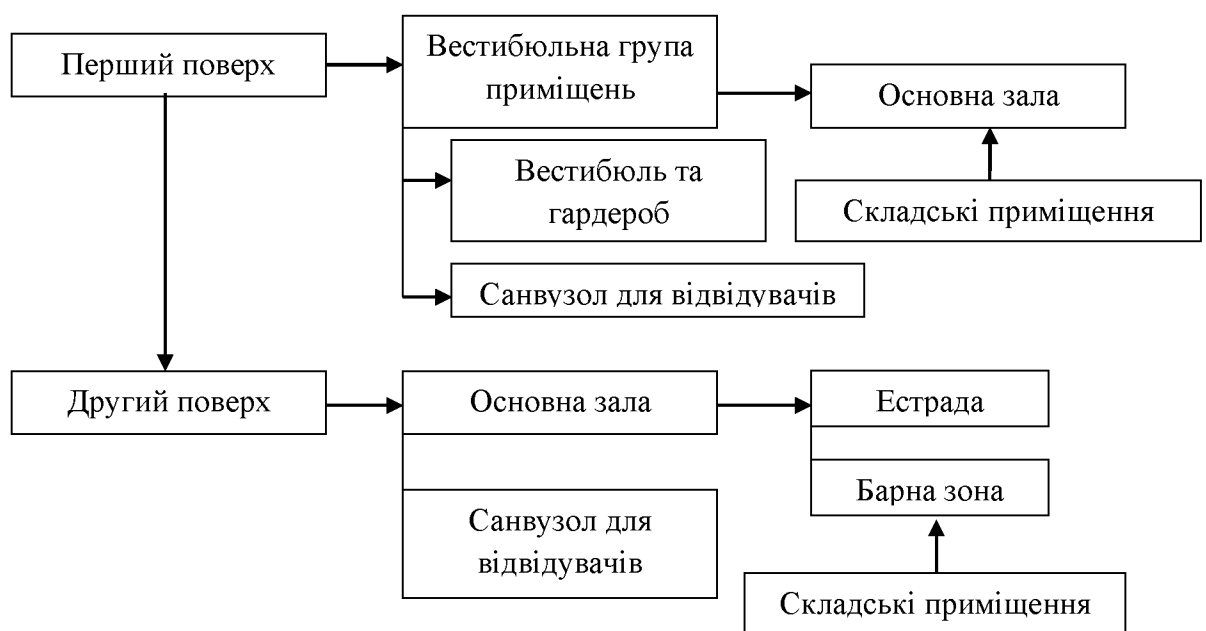


Рис.1.8. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Wien»

Розрахунок кількості меблів для відвідувачів ресторану проводимо згідно рекомендацій (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

Характеристика меблів торгової зали ресторану «Wien» на 80 місць

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл шестимісний круглий	1700*1700	10
Стіл 4-х місний круглий	1200*1200	5
Стілець ресторанний	590*450	80
Сервант	400*700	6
Підсобний стіл	500*500	6
Стілець барний	400*400	6

У торговельному залі на другому поверсі ресторану «Wien» розміщена барна зона, підбір устаткування наведено в таблиці 1.14 [10].

Таблиця 1.14

Підбір устаткування для барної зони ресторану «Wien»

Назва устаткування	Марка	Кіл-сть, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
R-Кеерер	Сенсорний POS термінал / Leon 15,6	1	-	-	-
Раковина для миття рук	ТЕНМА	1	400	300	0,12
Льодогенератор	EB 26 SARO	1	528	420	0,22
Кавомашина	CRM3211A	1	320	290	-
Холодильник барний	FCB-75 Frosty	1	745	470	0,35
Виробничі столи	-	3	3000	790	7,11
Площа устаткування, м²					7,8

Площа барної зони складає: $S=7,8/0,35=22,2 \text{ м}^2$.

Кількість офіціантів визначається залежно від загальної місткості залу та кількості гостей, яких може обслуговувати один офіціант. Розрахунок проводиться за формулою (1.4) [13].

$$N_{\text{оф}} = \frac{N}{N_1} \quad (1.4)$$

де: N – загальна кількість гостей, чол.

N_1 – кількість гостей яку може обслужити один офіціант, чол.

За чинними нормативами один офіціант може обслуговувати 3-4 гостей на офіційному бенкеті та 4-5 на неофіційному. Під час бенкету за столом офіціант обслуговує 9-12 осіб, під час фуршету в середньому 30 осіб, а при

комбінованому – до 20 гостей [13]. Отже, за формулою 3.1 проведено розрахунок кількості офіціантів необхідних для обслуговування бенкетів в проєктованому ресторані «Wien»:

$$N_{\text{оф}} = \frac{80}{12} = 6,6 \text{ офіціантів}$$

Після проведення розрахунку встановлено, що орієнтовна чисельність офіціантів у закладі ресторанного господарства формату «fine dining» із загальною місткістю 80 місць становить 7 осіб. Працівниками залу будуть адміністратор, офіціанти, бармен, сомельє, прибиральники..

У таблиці 1.15 наведено повний перелік обслуговуючого персоналу ресторану «Wien» [13].

Таблиця 1.15

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Wien»

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор залу	2
Офіціанти	6
Бармен/бариста	2
Сомельє	1
Мийник столового посуду	2
Разом	12

Обслуговуючий персонал ресторану працюватиме у дві зміни, на чолі зміни стоятиме адміністратор, тривалість зміни становить 8 годин.

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

2.1.Об'ємно-планувальне рішення

Враховуючи розроблену концепцію ресторану, визначені архітектурно-художні особливості інтер'єру та технологію харчової продукції, у цьому розділі подано обґрунтування об'ємно-планувального рішення закладу. Об'ємно планувальне рішення закладу ресторанного господарства залежить від багатьох чинників та повинно включати потоковий технологічний процес.

Проектований ресторан «Wien» - це заклад високого рівня (преміум) за стандартами визначеними ДСТУ 4281:2004. Він розрахований на 80 посадкових місць. Основне призначення об'єкта полягає в організації дозвілля та наданні послуг харчування відвідувачам у форматі ф'южн із гармонійним поєднанням сучасних кулінарних тенденцій, українських та австрійських гастрономічних традицій.

Слід зазначити, що загальноприйняті норми проєктування значно полегшують розробку об'ємно-планувальної частини закладу ресторанного господарства. Таким чином, систематизовано актуальну літературу для архітектурно-композиційного планування ресторану «Wien». З метою забезпечення точних розрахунків площ розглянуто ДБНУ - державні будівельні норми України, а саме - ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування»[14].

План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання наведено в графічних матеріалах.

Детальний опис експлуатаційних характеристик і функціонального призначення приміщень наведено в таб. 2.1.

Табл.2.1

Перелік приміщень першого та другого поверхів ресторану «Wien»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Перший поверх	
Приміщення споживачів	
Вестибюль/Гардероб/Санвузол для відвідувачів	36,5
Танцювальний майданчик	35
Основна зала	126
Приміщення офіціантів та адміністратора	15
Виробничі приміщення	
Гарячий цех з холодною лінією «open kitchen»	54
Доготівельний цех	21,8
Мийна кухонного посуду	11,5
Мийна столового посуду	10
Складські приміщення	
Завантажувальна	7,37
Комора сухих продуктів	5,2
Комора інвентарю та мийної тари	10,35
Охолоджувальні камери	4,69
Адміністративно-побутові приміщення	
Офісне приміщення	12
Білизняна	6
Гардероб для персоналу	14
Санвузол для персоналу	4
Технічні приміщення	
Приміщення для комірника	6
Приміщення зав. виробництва	6
Теплопункт	6
Всього	391,41
Корисна площа	400
Другий поверх	
Приміщення для відвідувачів	
Санвузол чоловічий/жіночий	12
Естрада	40
Основна зала	100
Барна зона	22,3
Складські приміщення	
Комора зберігання барного інвентарю та напоїв	14,3
Адміністративно-побутові приміщення	
Приміщення персоналу	12
Всього	200,6
Корисна площа	200

Як уже зазначалось вище функціонально-планувальна структура закладу за поверхами сформована з урахуванням технологічних процесів. До складу виробничих приміщень першого поверху входять кухня формату «open kitchen», заготівельний цех, мийка кухонного та столового посуду, а також

складські приміщення. Особливістю проектного рішення є кухня формату «open kitchen», яка передбачає відкриту просторову організацію виробничої зони, завдяки чому процес приготування страв стає частково або повністю доступним для спостереження відвідувачам. Традиційно вважалось що створення розслаблюючої атмосфери в закладі ресторанного господарства можливе шляхом архітектурного відокремлення виробничої зони приміщень від зали обслуговування. Саме тому протягом тривалого часу переважала практика проектування закритих кухонь. Однак, згідно з сучасними дослідженнями архітекторів та дизайнерів відкритий формат кухні формує відчуття прозорості та довіри що слугує елементом емоційної взаємодії. Таким чином відкритий формат формує більш привабливе та доброзичливе середовище [12].

2.2.Архітектурні рішення

На основі концепцій описаних в першому розділі кваліфікаційної роботи архітектурні рішення спрямовані на створення гармонійного, функціонального та естетичного об'єкта, який відповідає принципам сталого розвитку, сучасним вимогам ергономічності та концептуальним засадам проєктованого закладу ресторанного господарства.

Заклад розташований в окремій будівлі, має окремі входи для відвідувачів і постачання продукції, що забезпечує розмежування функціональних потоків. Будівля ресторану має два поверхи. Другий поверх виконано у форматі часткової забудови із відкритим простором над танцювальним майданчиком. Така просторова організація забезпечує візуальний зв'язок між поверхами та сприяє формуванню ефекту простору, легкості й візуальної єдності інтер'єру ресторану. Будівля має прямокутну форму що сприяє раціональному зонуванню простору. Перший поверх закладу ресторанного господарства включає виробничі приміщення та зал. На другому поверсі розташовано барну зону, естраду, а також частину складських приміщень.

Інженерні характеристики закладу

Витрати електроенергії рестораном «Wien» на 80 місць визначаються за формулою (2.4) [11], на основі ДБН В.2.5-23:2010:

$$P_{жN} = (1,03 \times 80 + 0,05 \times 7) \times 260 = 21\,515 \text{ кВт} \cdot \text{год/рік}$$

Витрати тепла на опалення розраховуються за формулою (2.5) [9], на основі ДБН В.2.6-31:2016:

$$V_6 = 624 \times (3,3 + 0,3 + 0,7) = 2683 \text{ м}^3$$

Витрати тепла на опалення становлять (формула 2.6) [9]:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 2683 \times 4560 \times 16,5 \times 1,28 = 91 \text{ Гкал/рік}$$

Розрахунок витрат води виконано [9], на основі ДБН В.2.5-64:2012:

Загальні витрати води визначають за формулою 2.8[11]:

$$V_3 = (12 \times 80 / 1000) \times 260 + 1009 = 1259 \text{ м}^3/\text{рік}$$

Гаряча вода формула 2.9[9],:

$$V_{г\text{ар}} = (4 \times 80 / 1000) \times 260 = 83 \text{ м}^3/\text{рік}$$

Полив території за формулою 2.10[9]:

$$S_{\text{пол}} = 2400 - 624 = 1776 \text{ м}^2 \Rightarrow V_{\text{п}} = 1,08 \times 1776 \times 2 \times 187 / 710 = 1009 \text{ м}^3/\text{рік}$$

Стічні води за формулою 2.12[9]:

$$V_{\text{стічн}} = 0,85 \times 1259 = 1070 \text{ м}^3/\text{рік}$$

Подані інженерні розрахунки дозволяють визначити реальні потреби ресторану «Wien» у ресурсах та забезпечити їх раціональне використання. Отримані показники є основою для планування енергоефективності, оптимізації комунальних витрат і подальшого проєктування інженерних систем закладу.

Розташування закладу ресторанного господарства характеризується зручною транспортною доступністю, що забезпечує прибуття відвідувачів як на особистому транспортному засобі так і на громадському транспорті. Для відвідувачів які користуються приватним засобом передбачено зручний в'їзд з можливістю паркування. Зупинки громадського транспорту розташовані також у близькості до ресторану. Важливим фактором доступності є пішохідна зона закладу ресторанного господарства, саме тому ресторан «Wien» розташований в зеленій зоні міста поруч з житловими кварталами та туристичними

маршрутами, що сприяє потоку потенційних відвідувачів. У сукупності це створює високий рівень транспортної доступності, що є важливою передумовою стабільного функціонування ресторану та формування позитивного споживчого досвіду.

Будівля ресторану розміщена в житловій частині міста. Архітектурне рішення фасаду виконане в стилі історизму з елементами неоготики та неоренесансу, що характерно для забудови Чернівців кінця XIX століття. Конструкція споруди характеризується асиметричним плануванням, наявністю вежі з конічним дахом, мансардних вікон, аркових прорізів, що надають будівлі вигляду невеликого європейського маєтку. Для оздоблення використано цегляну кладку з натуральним кольором матеріалу, що поєднується з декоративними елементами з каменю та ліпниною у верхній частині фасаду. Дах із червоної гармонійно контрастує з теплим відтінком стін. Вхід з лівого боку фасаду обладнаний сходами, підсвітка назви закладу біля входу підкреслює його як ключовий елемент. Великі арочні вікна на першому поверсі пропускають природне світло в простір залу, а на другому поверсі — менші, що відповідають пропорціям фасаду. В додатку АА подано приклад фасаду будівлі з елементами австрійських оздоблень в стилі неоготики та неоренесансу [15].

Ландшафтні рішення проєктованого ресторану «Wien» спрямовані на формування гармонійного архітектурно-просторового середовища, що поєднує естетику, функціональність та екологічну збалансованість. Територія закладу розглядається як невід’ємний елемент загальної концепції, що підкреслює індивідуальний стиль ресторану та створює комфортні умови для відпочинку відвідувачів. Сад із червоними та білими клумбами й високими деревами створює природну рамку для фасаду, забезпечуючи естетичну та екологічну гармонію. Доріжки з натурального каменю ведуть до входу. Центральним композиційним елементом є внутрішній дворик з літньою терасою, який виконує рекреаційну функцію та забезпечує візуальний зв’язок із внутрішнім простором. Ландшафтні рішення узгоджені з архітектурними особливостями будівлі, забезпечують єдність зовнішнього і внутрішнього простору та

сприяють створенню гармонійної атмосфери, що відображає філософію ресторану «Wien» — поєднання австрійської елегантності з сучасними тенденціями гастрономічного простору.

На ділянці проєктованого ресторанного комплексу вирізняють такі функціональні зони:

- Ресторан на 80 місць.
- Майданчик для збору відвідувачів площею 80 м².
- Стоянка для автомобілів площею 192 м².
- Розвантажувальний майданчик площею 144 м².
- Майданчик для сміттєзбірників площею 36 м².
- Зовнішній майданчик для організації кейтерингових заходів, орієнтовною площею 60–100 м²,

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на генеральному плані. План благоустрою території розробляємо, у масштабі (М) 1:500 .

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1 Організаційний дизайн

Ресторан авторської кухні «Wien» на 80 посадкових місць у м. Чернівці створюється у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) з дотриманням чинного законодавства України. Нижче наведено покроковий опис процедури заснування підприємства з урахуванням юридичних, організаційних та фінансових особливостей.

Таблиця 3.1

Порядок створення ТОВ «Wien»

№	Етап	Основні дії	Короткий опис
1	Нарада засновників	Узгодження концепції, розміру часток, ролей	Визначається формат open kitchen & fine-dining на 80 місць, розподіл часток у статутному капіталі, управлінські функції
2	Розробка статутних документів	Складання та затвердження статуту	Фіксуються органи управління, права та обов'язки учасників, розмір капіталу, напрямки діяльності
3	Вибір фірмового найменування	Перевірка унікальності назви	Повна назва — ТОВ «Wien», перевірка через ЄДР на відсутність збігів
4	Визначення кодів КВЕД	Внесення основного та додаткових видів діяльності	Основний — 56.10; додаткові — 56.30, 56.21, 56.29 тощо
5	Юридична адреса	Оформлення місця реєстрації	Адреса в м. Чернівці
6	Формування статутного капіталу	Визначення розміру та форми внесків	Готівкові кошти, обладнання, майнові права
7	Підготовка реєстраційного пакета	Збір та оформлення документів	Статут, протокол зборів, відомості про керівника, заява про реєстрацію, перелік КВЕДів
8	Державна реєстрація	Подача через портал «Дія» або ЦНАП	Електронний підпис (КЕП), онлайн-заява
9	Внесення до Єдиного держреєстру	Автоматичне включення до ЄДР	Отримання виписки, автоматична передача даних до ДПС
10	Вибір системи оподаткування	Подання заяви	Загальна система оподаткування
11	Відкриття розрахункових рахунків	Укладення договору з банком	Рекомендовано ПриватБанк або інший системний банк

У ресторані авторської кухні «Wien» на 80 посадкових місць впроваджується лінійно-функціональна організаційна структура, що гарантує

чітке розмежування повноважень і оперативну координацію між підрозділами. Персонал поділено на три ключові блоки: адміністративно-управлінський, виробничий та обслуговуючий. Керівний склад відповідає за стратегічний розвиток, фінансове планування, контроль якості та кадрову політику. Виробничий підрозділ забезпечує приготування страв високої авторської кухні з дотриманням технологічних карт, стандартів безпеки та санітарних норм. Обслуговуючий блок виконує функції зустрічі та супроводу гостей, підтримки чистоти, логістики й технічного супроводу. Детальна схема організаційної структури наведена у додатку Я.

3.2. Доходи. Витрати

У процесі економічного аналізу проєкту насамперед визначають витрати підприємства, адже вони є основою подальшої оцінки доходів і прибутковості. Витрати поділяють на капітальні та поточні. Для розрахунку капітальних витрат ресторану враховано основні статті інвестування: придбання будівлі, ремонт, закупівля обладнання, меблів, посуду, отримання ліцензій та проведення рекламної кампанії. Сукупність цих витрат формує початковий обсяг інвестицій, необхідний для відкриття ресторану. Детальний розрахунок яких наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Капітальні витрати проєктованого ресторану «Wien»

№	Стаття капітальних витрат	Сума, грн
1	Авансовий платіж за лізинг будівлі (20%)	3 000 000
2	Ремонтно-оздоблювальні та реставраційні роботи	2 500 000
3	Ліцензії та дозволи	50 000
4	Придбання технологічного обладнання	2 250 000
5	Меблі, декор та текстиль	1 000 000
6	Посуд та інвентар	330 000
7	Рекламна кампанія	500 000
Разом:		9 630 000 грн

За результатами розрахунків, капітальні витрати на відкриття ресторану “Wien” становлять 9,43 млн грн, що є виправданим для закладу високого сегменту. Найбільша стаття — авансовий платіж за лізинг будівлі (3 млн грн),

що дозволяє уникнути разового придбання нерухомості за 15 млн грн і рівномірно розподілити фінансове навантаження протягом 5–7 років.

Ремонтно-оздоблювальні роботи становлять 2,5 млн грн, оскільки приміщення потребує адаптації під стандарти fine dining. Вартість обладнання — 2,25 млн грн — відповідає вимогам професійної кухні. Інші статті (меблі, декор, посуд, реклама) займають меншу частку бюджету; витрати на посуд — близько 330 тис. грн (3,6% загальних інвестицій). Структура інвестицій є збалансованою й забезпечує довгострокову стабільність закладу. Будівлю фінансують через фінансовий лізинг з авансом 3 млн грн і подальшою оплатою 12 млн грн під 18% річних (деталі — у додатку АБ таблиці АБ1). Така модель дозволяє уникнути одноразової виплати всієї вартості, розподілити капітальні витрати в часі та зберегти ліквідність для операційної діяльності на старті. Більш детально, розглянемо ануїтетний графік розрахунків за лізинг у додатку АБ табл.АБ2.

Для визначення поточних витрат ресторану розраховано витрати на експлуатацію та фонд оплати праці (додаток АВ). До складу поточних витрат входять витрати на сировину, персонал, комунальні послуги, маркетинг і рекламу. Сукупність цих даних формує собівартість продукції та слугує основою для подальшої оцінки економічної ефективності. Детальні розрахунки наведено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Поточні витрати проектного ресторану «Wien»

№	Стаття поточних витрат	Місячна сума, грн	Річна сума, грн
1	Сировина	150 000	1 800 000
2	Фонд оплати праці	679 473	8 153 680
3	Комунальні послуги	30 838	370 050
4	Реклама та PR	40 000	480 000
5	Лізинг будівлі	237 240	2 846 880
Разом:		1 137 696	13 652 360

Річні поточні витрати ресторану становлять 13 652 360 грн. Найбільшу частку займає фонд оплати праці — 8,15 млн грн (59,7 %), що є типовим для формату fine dining. Лізинг будівлі становить 2,85 млн грн (20,9 %), витрати на

сировину — 1,8 млн грн (13,2 %). Інші статті: реклама та PR — 480 тис. грн (3,5 %), комунальні послуги — 370 тис. грн (2,7 %). Структура витрат відповідає преміальному сегменту, де ключовими є персонал, якість продуктів та ефективне управління ліквідністю.

Основні працівники виробничого блоку працюватимуть за трудовими договорами з повним нарахуванням ЄСВ (22 %). Персонал залу, HR, PR-менеджер і бухгалтер залучатимуться як ФОП 3-ї групи, зі сплатою 22 % ЄСВ від мінімальної зарплати, 5 % єдиного податку та 1 % військового збору, що зменшує податкове навантаження порівняно з повною зайнятістю (див.додаток АГ) Загалом фонд оплати праці становить 8 153 680 грн, що на 498 560 грн менше, ніж при повному оформленні всіх 23 працівників за трудовими договорами. Загальний фонд оплати праці див. таб.3.4.

Таблиця 3.4

**Загальний річний фонд оплати праці проектового ресторану
«Wien»**

Категорія працівників	Кількість працівників	З/п на місяць (всього), грн	З/п на рік (всього), грн	Податки на рік (всього), грн	Фонд оплати праці (рік), грн	Фонд оплати праці (місяць), грн
Працівники за трудовим договором (ТОВ «Wien»)	13	324 000	3 888 000	855 360 (ЄСВ 22%)	4 743 360	395 280
Працівники-ФОП	10	267 000	3 204 000	206 320 (ЄП + ВЗ + ЄСВ)	3 410 320	284 193
Разом	23	591 000	7 092 000	1 061 680	8 153 680	679 473

Для оцінки довгострокових витрат розраховано амортизацію основних засобів ресторану. Амортизація впливає на собівартість та податкове навантаження, тому ми застосували лінійний метод відповідно до П(С)БО 7, який забезпечує рівномірний розподіл вартості активів протягом строку їх використання. Згідно таблиці 3.5, ми визначили, що до амортизації входять лише активи, які перебувають у власності або є капіталізованими поліпшеннями, загальною вартістю 6 080 000 грн. Термін їх використання встановили від 3 до 7 років залежно від характеру активу та умов експлуатації.

Таблиця 3.5

Розрахунок амортизації основних засобів ресторану «Wien»

Вид основних засобів	Первісна вартість, тис. грн	Термін, роки	Річна амортизація, тис. грн
Ремонтно-оздоблювальні роботи	2 500	7	357,14
Технологічне обладнання	2 250	7	321,43
Меблі, декор та текстиль	1 000	5	200
Посуд та інвентар	330	3	110
Разом	6 080	—	988,57

Після визначення витрат ми формуємо дохід ресторану на основі прогнозованого обсягу продажів і середнього чека, який для класу «Люкс» є підвищеним. Основні надходження «Wien» — це продаж страв власного виробництва й купівельних товарів із націнкою 250%. Приклад розрахунку ціни наведено в калькуляційній картці у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Калькуляційна картка — «Паштет по-чернівецьки з вишневим гелем та бріюшем»

Найменування продукту	Норма витрат, нетто, г / шт	Планова ціна закупівлі, грн за кг / шт	Сума (вартість сировини), грн
Печінка куряча	120	85,00	10,20
Вершкове масло	15	240,00	3,60
Вершки (33%)	20	160,00	3,20
Цибуля ріпчаста	10	12,00	0,12
Морква	10	10,00	0,10
Коньяк / бренді	5	500,00	2,50
Сіль, перець, спеції	2	300,00	0,60
Вишні свіжі / заморожені	40	90,00	3,60
Цукор	5	40,00	0,20
Крохмаль кукурудзяний	2	80,00	0,16
Бріюш (домашній)	40	120,00	4,80
Облікова вартість однієї порції			29,08
Торговельна націнка (250%)			72,7
Продажна ціна страви			101,78 грн

В додатку АД можна переглянути собівартість бенкетних та фуршетних сетів, які слугують для розрахунку роздрібної ціни (див. таб.3.7).

Таблиця 3.7

Розрахунок роздрібної ціни сетів ресторану формату обслуговування fine dining «Wien»

Назва сету	Собівартість сету, грн	Націнка, %	Сума націнки, грн	Роздрібна ціна сету, грн
Бенкетний сет 1 «Віденська класика»	664,08	250	1 660,20	2 324,28
Бенкетний сет 2 «Буковинська легенда»	585,00	250	1 462,50	2 047,50
Бенкетний сет 3 «Осінь у Відні»	545,00	250	1 362,50	1 907,50
Бенкетний сет 4 «Відень & Чернівці»	565,00	250	1 412,50	1 977,50
Фуршетний сет 1 «Міні-Відень»	330,00	250	825,00	1 155,00
Фуршетний сет 2 «Буковинський ф'южн»	325,00	250	812,50	1 137,50

Поряд із чітко сформованою та контрольованою структурою поточних витрат важливого значення для оцінки економічної стійкості проекту набуває аналізу планових доходів, які відображають реальні можливості локального ринку м. Чернівці, які вказані у таблиці 3.8 та графічно показані в додатку АК.

Таблиця 3.8

Розрахунок річного доходу ресторану «Wien» на 2026 рік

№	Місяць	Кількість заходів	Кількість гостей	Доходи від реалізації заходів, грн	Інші доходи (кейтеринг, оренда, сертифікати), грн	Усього дохід за місяць, грн
1	Січень	10	530	1 019 974	180 000	1 199 974
2	Лютий	8	424	815 979	250 000	1 065 979
3	Березень	10	530	1 019 974	150 000	1 169 974
4	Квітень	7	371	713 982	100 000	813 982
5	Травень	7	371	713 982	140 000	853 982
6	Червень	6	318	611 984	200 000	811 984
7	Липень	8	424	815 979	150 000	965 979
8	Серпень	9	477	917 977	250 000	1 167 977
9	Вересень	7	371	713 982	180 000	893 982
10	Жовтень	8	424	815 979	130 000	945 979
11	Листопад	10	530	1 019 974	170 000	1 189 974
12	Грудень	11	583	1 121 972	250 000	1 371 972
	Разом	101	5 183	10 501 762	2 150 000	12 651 762

Місячна структура доходів ресторану «Wien» на 2026 рік показує реалістичність плану для преміального сегменту Чернівців: річний товарообіг 12,65 млн грн при 101 заході і 5 183 гостях, середній чек $\approx$ 2 440 грн, частка додаткових доходів 17 %. Сезонність збігається з тенденціями регіонального ринку, що дозволяє ефективно планувати персонал і запаси; ресторан виходить на операційну беззбитковість у перший рік і може досягти доходу 18–20 млн грн та чистого прибутку понад 3 млн грн із другого року.

На основі деталізованої місячної структури доходів за 2026 рік та врахування природного зростання середнього чеку, кількості заходів і розширення додаткових послуг сформовано прогноз доходів ресторану «Wien» на п'ятирічний період 2026–2030 років, який відображено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Дохід проектного ресторану «Wien» на період 2026-2030 років

Рік	Середній місячний товарообіг, грн	Річний товарообіг, грн
2026	1 054 314	12 651 762
2027	1 180 832	14 169 979
2028	1 322 532	15 870 378
2029	1 481 236	17 774 823
2030	1 659 144	19 909 723

Прогноз доходів ресторану «Wien» на 2026–2030 роки базується на стартовому обороті 12,65 млн грн у 2026 році та щорічному зростанні 12 %, що враховує інфляцію, підвищення середнього чеку та розширення масштабів заходів. До 2030 року річний оборот може досягти майже 20 млн грн, що відображає стійкість бізнес-моделі та забезпечує перехід від беззбитковості в перший рік до стабільно високої прибутковості.

3.3. Ефективність інвестиційного Проєкту

Для оцінки фінансової ефективності ресторану «Wien» ми розраховали ключові показники на 2026–2035 роки на основі реалістичного прогнозу доходів, враховуючи місткість закладу, попит на преміальні камерні заходи в Чернівцях та сезонність ринку. На основі цих даних визначили основні

фінансові показники (за прикладом бухгалтерської Форми №2 «Звіт про фінансові результати») у додатку АМ, що дозволяє оцінити динаміку рентабельності, термін окупності інвестицій та загальну інвестиційну привабливість проекту в середньо- та довгостроковій перспективі [19]. Динаміку яких графічно показали на рис.3.1.

Ми розраховували фінансові результати ресторану «Wien» на 2026–2035 роки. Навіть при реалістичному сценарії — стартовому обороті 12,65 млн грн і зростанні доходу на 12 % — ресторан досягає беззбитковості у 2028 році та виходить на чистий прибуток з 2029 року (805 тис. грн), після чого рентабельність зростає до 32,11 % у 2035 році. Кумулятивний грошовий потік перевищує 45 млн грн, а інвестиції у 9,63 млн грн окупаються до кінця 2030 року.

Отже, навіть при реалістичному сценарії проект ресторану преміум-класу в Чернівцях є фінансово стійким, прибутковим і має перспективи масштабування.

Рис.3.1



Для остаточної оцінки доцільності реалізації проекту, на основі отриманих даних щодо динаміки чистого прибутку та грошового потоку ми провели оцінку інвестиційної ефективності проекту ресторану «Wien» за період 2026–2035 років з використанням стандартних показників NPV, IRR та терміну окупності, дані вказані у таблиці 3.10

Таблиця 3.10

Ключові показники інвестиційної ефективності проекту ресторану «Wien»

Показник	Формула розрахунку	Підставлені дані / короткий розрахунок	Значення	Висновок
Початкові інвестиції	I_0	Загальна сума капітальних вкладень	9 630 000 грн	—
Чистий приведений дохід (NPV)	$NPV = \sum (CF_t / (1+r)^t) - I_0$	–870 085 –124 756 +762 151 +1 451 865 +2 036 145 +2 527 209 +2 957 844 +3 255 346 +3 615 788 +3 927 943 – 9 630 000	+9 909 450 грн	Позитивний → проект прибутковий
Внутрішня норма рентабельності (IRR)	$0 = \sum (CF_t / (1+IRR)^t) - I_0$	Визначено методом ітерацій (Excel IRR) на ряді CF: –9 630 000; –1 000 598; –165 000; 818 651; ...; 11 265 912	37,8 %	Значно вище ставки дисконту (15 %)
Простий термін окупності	Час, за який накопичений Cash Flow $\geq I_0$	2026–2029: –346 947 грн → 2030: +4 343 216 грн (перевищення у травні 2030)	4 роки 9 місяців	Дуже швидка окупність
Дисконтований термін окупності	Час, за який накопичений дисконтований CF $\geq I_0$	2030: 3 255 320 грн → 2031: 5 782 529 грн → перевищення в листопаді 2031	5 років 11 місяців	Прийнятний навіть за високої ставки дисконту
Індекс прибутковості (PI)	$PI = \sum (CF_t / (1+r)^t) / I_0$	19 539 450 / 9 630 000	2,03	Кожна вкладена гривня приносить 2,03 грн чистого приведенного доходу

На основі виконаних розрахунків за реалістичним сценарієм ми довели високу інвестиційну привабливість ресторану «Wien» на 80 місць у м. Чернівці: при початкових капіталовкладеннях 9 630 000 грн чистий приведений дохід (NPV), розрахований за формулою $NPV = \sum (CF_t / (1+0,15)^t) - I_0$, становить +9 909 450 грн, внутрішня норма рентабельності (IRR), визначена з умови $0 = \sum (CF_t / (1+IRR)^t) - I_0$, дорівнює 37,8 %, індекс прибутковості ($PI =$

$\Sigma(CF_t/(1+0,15)^t)/I_0$ — 2,03, простий термін окупності — 4 роки 9 місяців, а дисконтований — 5 років 11 місяців. Усі ключові показники значно перевищують прийнятні пороги ($NPV > 0$, $IRR \gg 15\%$, $PI > 1$), що підтверджує економічну доцільність проекту, швидке повернення інвестицій та здатність генерувати суттєвий додатковий дохід для власників навіть за консервативних припущень щодо розвитку ринку преміального харчування в регіоні.

У фінансовому прогнозі ресторану «Wien» на 2026–2035 роки ми сфокусувалися на рішеннях, що формують економічну стійкість проекту. Ми передбачили високу частку витрат на персонал (59,7 % у 2026 році), оскільки саме якість сервісу визначає конкурентність fine-dining. Обрали модель лізингу будівлі, що дозволило уникнути великих капітальних витрат на старті, а також встановили амортизацію власних активів лише на період 2026–2032 років, що дало додатковий приріст чистого прибутку з 2033 року. Завдяки цим рішенням ресторан виходить на прибутковість із 2029 року та досягає 11,27 млн грн чистого прибутку і 32,11 % рентабельності продажів у 2035 році.

Ключові показники ефективності підтверджують доцільність інвестицій: початкові вкладення 9,63 млн грн окупаються за 4 роки 9 місяців простим методом і за 5 років 11 місяців при дисконті 15 %. Розраховані нами NPV (+9,91 млн грн), IRR (37,8 %) та PI (2,03) демонструють, що проект залишається фінансово вигідним навіть у максимально реалістичному сценарії, забезпечуючи стабільний ріст і привабливу дохідність для інвестора.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Проект ресторану формату «Open kitchen» із впровадженням інноваційних технологій страв з м'яса».

Обґрунтовано актуальність розробки проєкту ресторану формату «Open kitchen» на 80 місць в м. Чернівці по вул. Щербанюка.

Під час написання роботи було опрацьовано ринок закладів ресторанного господарства, та виявлено 22 – ресторани бенкетного типу, з яких 17 розташовані безпосередньо в місті, а 5 — за його межами. Проаналізовано наявність формату «Open kitchen» в конкурентних закладах.

Для ресторану запропоновано назву «Wien», адже Чернівці це «Маленький Відень», та розроблено фірмовий логотип. Слоган підкріплює атмосферу закладу - «Wien - твій ідеальний віденський вечір». Гастрономічна складова теж має свій слоган який відображається на початку меню: «Коли австрійська вишуканість зустрічає українську душу».

Створено концептуальне меню ф'южн української та австрійської кухні та створено сет меню для бенкетних подій - «Віденська класика», «Буковинська легенда», «Осінь у Відні», «Відень & Чернівці». Обґрунтовано технологію виробництва шніцелів оздоровчого призначення з використанням методу аеросмаження. Розроблено технологічні картки на нові та фірмові страви: «Міні шніцель із телятини з журавлиновим соусом» та «Курка по-віденськи (шніцель) з шавлією та лимонним соусом».

На основі календару виробничих завантажень ресторану «Wien» на листопад 2026 року складено виробничу програму закладу ресторанного господарства.

Розраховано необхідну кількість працівників закладу ресторанного господарства «Wien» - 25 осіб, з яких виробничі працівники – 13 та обслуговуючий персонал – 12 осіб. Фонд оплати праці складає 679,4 тис. грн

Підібрано необхідне устаткування для виробничих приміщень та визначено площу. Планується розмістити заклад у двоповерховій будівлі, з загальною площею першого поверху – 400 м², та другого поверху – 200 м².

Визначено структуру підприємства яка буде організована за лінійно-функціональним типом. Організаційно-правовий статут підприємства – товариство з обмеженою відповідальністю.

Фінансові результати демонструють класичну траєкторію успішного регіонального преміум-закладу: планові збитки перших трьох років (загалом –3,31 млн грн) повністю компенсуються вже до 2030 року, після чого ресторан переходить у фазу високої прибутковості. Чистий прибуток зростає з 805 тис. грн у 2029 році до 11,27 млн грн у 2035 році, а рентабельність продажів (ROS) сягає 32,11 % у 2035 році — один із найкращих показників серед закладів такого класу в Західній Україні.

Термін окупності початкових інвестицій у розмірі 9 630 000 грн становить 4 роки 9 місяців за простим методом (до травня 2030 року) та 5 років 11 місяців за дисконтованим методом при ставці 15 %. Чистий приведений дохід (NPV) становить +9,91 млн грн, внутрішня норма рентабельності (IRR) — 37,8 %, індекс прибутковості (PI) — 2,03.

Отже, отримані показники підтверджують високу фінансову привабливість та економічну доцільність реалізації проекту ресторану «Wien» навіть у максимально реалістичному сценарії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Нагернюк, Д., & Коваленко, Л. (2021). ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Економіка та суспільство, (31). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-31-24>
2. Home, R., Oehen, B., Käsmayr, A., Wiesel, J., & Van der Meulen, N. (2020). The Importance of Being Local: The Role of Authenticity in the Concepts Offered by Non-Themed Domestic Restaurants in Switzerland. *Sustainability*, 12(9), 3907. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://doi.org/10.3390/su12093907>
3. Fred Stambrook , The Golden Age of the Jews of Bukovina, 1880-1914 Department of History University of Manitoba, October 2003.
4. The psychology of colors in restaurants explained Jay Kitterman Special to The State Journal-Register 29 Sept 2022. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.si-r.com/story/entertainment/dining/2022/09/29/the-psychology-of-colors-in-restaurants-explained/69521924007/>
5. The Psychology of Restaurant Interior Design, Part 1: Color. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.fohlio.com/blog/psychology-restaurant-interior-design-part-1-color>
6. Стаття / «Інноваційні методи обробки м'ясної сировини» /Бирзу І., Паламарек К.В.
7. Synthesis Report No 6/ Traditional Foods in Europe, Dr. Elisabeth Weichselbaum and Bridget Benelam British Nutrition Foundation, Dr. Helena Soares Costa National Institute of Health (INSA), Portugal. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.eurofir.org/wp-admin/wp-content/uploads/EuroFIR%20synthesis%20reports/Synthesis%20Report%206%20Traditional%20Foods%20in%20Europe.pdf>
8. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Терміни та визначення”
9. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.П.

Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

10. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Тарасенко І. І. та ін. Устаткування закладів ресторанного господарства. К.: Київ. Нац.. торг-екон. ун-т, 2013. 640 с

11. Андрєєва С., Грінченко О. (2022). СУЧАСНІ ФОРМАТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Науковий збірник «InterConf» , (124), 166–172. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://archive.interconf.center/index.php/conference-proceeding/article/view/1311>

12. James Wormald. "Open Design Language in Open-Kitchen Restaurants" 24 Oct 2023. ArchDaily. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.archdaily.com/1007695/open-design-language-in-open-kitchen-restaurants>

13. Мазаракі, А. Підручник за редакцією Н. О. П'ятницької «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства» Київ /«Центр учбової літератури» (2011)

14. ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування»

15. Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. Навчальний посібник. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу. Кривий Ріг 2020. 60 с./162 с.

16. Дохід : Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 : наказ Міністерства Фінансів України від 29.11.1999 р. № 290 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0860-99#Text>

17. Витрати: Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 : наказ Міністерства Фінансів України від 31.12.1999 р. № 318 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00#Text>

18. Ольга Насонова / Стаття:Фудкост у ресторані - норми, формули розрахунку та як знизити. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/ua/post/foodcost-v-restorani>

19. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку (НП(С)БО)
25 «Фінансовий звіт суб'єкта малого підприємства»

ДОДАТКИ

Рис.А1 Авторський банер ресторану «Wien» зі слоганом



Рис.Б1 Колірне коло для проєктування закладів ресторанного господарства

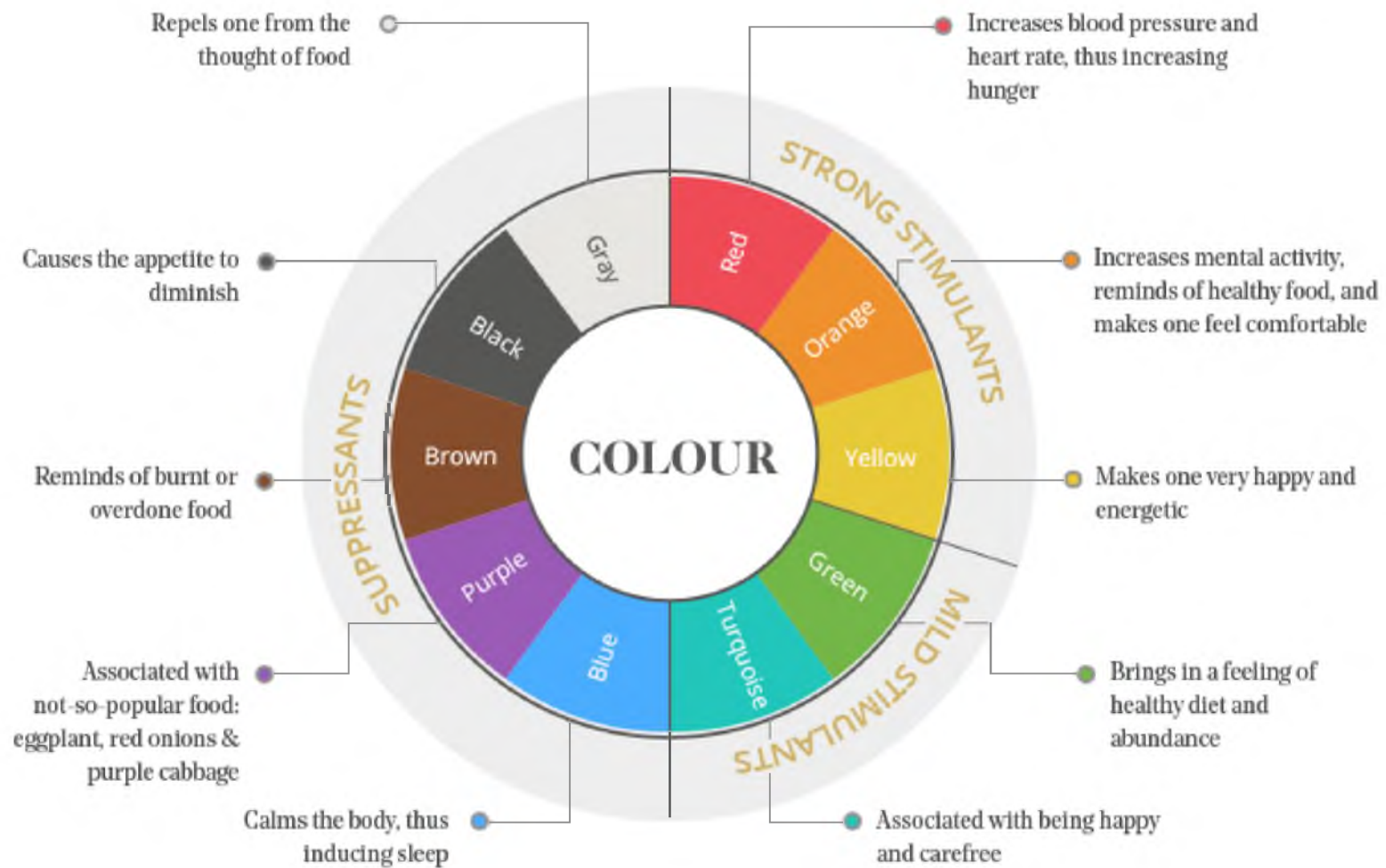


Рис.В1 Зовнішній вигляд столового посуду та столових приборів для проєктованого ресторану «Wien»



Меню ресторану «Wien»

Назва страви	Вихід страви, г
Холодні закуски	
Паштет по-чернівецьки з вишневим гелем та бріошем	150
Паштетна тарілка «Бал смаків»	200
М'ясна тарілка «Відень & Чернівці»	220
Сирна тарілка «Сирний бал»	200
Карпачо з буряка з камамбером та волоськими горіхами	140
Салат «Імператриці Сісі»	180
Салат із гарбузом, бринзою та насінням із штирії	180
Салат із гарбузом, грушею та камамбером «Осінь»	200
Салат «Буковинський буряк по-віденськи»	200
Салат «Шніцель та салат»	210
Салат із телятиною «Kalb Fleisch»	200
Асорті з ферментованих овочів	200
Гарячі закуски	
Грильовано-карамелізовані креветки з часниковим маслом	200
Міні-шніцель із телятини із соусом на вибір (гірчичним або журавлинним)	150
Сет міні шніцелів	500
Міні рулети з курки з горіховим кремом та журавлиною	250
Гарячий міні пиріг із телятиною під грибним соусом	130
Запечена міні картопля з кремом із бринзи та травами	130
Тарілка міні-млинців	350
Печериці з трюфельною олією та вершковим соусом	150
Запечений перець із курячим мусом і трюфелем	150
Запечені овочі з горіховим соусом	180
Супи	
Бульйон по-віденськи	300
Грибний крем-суп	280
Гарбузовий крем-суп	280
Буковинський суп з копченостями	300
Основні страви	
Філе форелі під лимонно-вершковим соусом із білого вина	150
Форель із травами та виноградом	180
Печена телятина з карамелізованим виноградом і соусом із бузини	350
Телятина по-віденськи (шніцель) з баношем і грибним кремом	280
Курка по-віденськи (шніцель) з шавлією та лимонним соусом	250
Смажена курка «Бакхендель»	280
Качина грудка з чорничним соусом і баношем	350
Штрудель зі шпинатом і бринзою з винно-цибулевим соусом	280
Вареники з сиром та трюфелем	200

Назва страви	Вихід страви, г
Вареники з сиром та соусом бернез	200
Рьості та деруни з соусом Бернез та ягідним (чорниця-бузина)	200
Млинці з телятиною та соусом із червоного вина	230
Млинці з куркою, шпинатом та соусом голандез	250
Гарніри	
Запечена картопля з трюфельним маслом	200
Картопляне пюре	150
Пюре з батата з імбирем і зеленою цибулею	150
Грильовані сезонні овочі	280
Банош	180
Солодкі страви	
Мигдалевий кнедиль з ягодами	150
Розібраний «Захер» з чорничним соусом	180
Вишнево-маковий штрудель з ванільним соусом	190
Штрудель з грушами, мигдалем і соусом із білого вина	180
Сирники по-чернівецьки з ванільним кремом	160
Млинці «Віденська кава»	180
Млинці з грушею та мигдалем та ванільним морозивом	180
Напої	
Холодні напої	
Лимонад «Відень & Чернівці»	220
Яблучно м'ятний айс ті	220
Морс чорниця-лаванда	200
Мінеральна вода слаб.газ/негаз	500
Солодка вода на вибір	500
Гарячі напої	
Чай	
Чай бузиновий з лимоном і медом	400
Чай трав'яний «Буковинський вечір»	400
Чай чорний «Імператорський»	400
Чай «Віденський сад»	400
Чорний чай з родзинками та корицею	400
Імбирно-медовий чай	400
Кава	
Еспресо	40
Американо	150
Кава по-віденськи	110
Капучіно класичний	200
Лате з ваніллю/карамельлю/бузиною	400
Віденська кава «Melange»	200
Кава по-чернівецьки	120
Гарячий шоколад по-віденськи (з вершками)	180

Алкогольні напої		
Винна карта		
Австрія		
Білі		
Grüner Veltliner Wachau		750
Riesling Federspiel Wachau		750
Gemischter Satz Wien		750
Червоні		
Zweigelt Burgenland		750
Blaufränkisch Mittelburgenland		750
Ігристі		
Bründlmayer Sekt Brut		750
Schlumberger Klassik Brut		750
Україна		
Білі		
Ркацителі Одещина		750
Sauvignon Blanc Beykush		750
Telti-Kuruk Shabo		750
Червоні		
Одеський Чорний Колоніст		750
Cabernet Franc Beykush		750
Ігристі		
Shabo Reserve Brut		750
Artwinery Classic Brut		750
Коктельна карта		
Відень & Чернівці Spritz		250
Буковинський Mule		180
Старе місто Old Fashioned		70
Strudel Tonic		160
Danube Sour		90
Czernowitz Negroni		90

Приклад візуальних характеристик меню закладу ресторанного господарства «Wien»



Додаток Ж
ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

_____ / власне ім'я, прізвище /
« ____ » _____ 2025 р.

М.П. (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ СТРАВУ
«Міні шніцель із телятини з журавлиновим соусом»

/найменування страви /

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
Шніцель:				Сировина відповідає вимогам нормативно - технологічної документації.
1	Телятина (вирізка)	90	80	
2	Вершки	30	30	
3	Гірчиця	3	3	
4	Сіль	1	1	
5	Перець мелений	0,2	0,2	
6	Борошно	10	10	
7	Яйце	15	15	
8	Панірувальні сухарі (панко)	15	15	
9	Олія соняшникова	3	3	
Соус журавлинний:				
10	Журавлина	40	40	
11	Цукор	10	10	
12	Вода	20	20	
13	Лимонний сік	3	3	
14	Крохмаль	1	1	
	Разом	150	150	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Шніцель:

Проводять МКО м'яса телятини – нарізають на пласти по 80 г та відбивають 4-5 мм товщиною. М'ясо маринують вершками, гірчицею, сіллю та перцем. Маринують протягом 20-30 хв при Т +2....+4 °С. Перед паніруванням абсорбують лишню вологу.

Панірують в борошні, занурюють в яйця та обвалюють в панірувальні сухарі та легко змащують олією. Розігрівають аерофрасер до 180 °С. Викладають шніцелі в один шар, готують 6-8 хв. Готовність перевіряють внутрішньою температурою 70 °С.

Журавлиний соус:

У сотейнику змішують журавлину, воду та цукор. Прогрівають 5-7 хв та додають лимонний сік, крохмаль розводять в 1 ч.л холодної води, вливають в соус. Проварюють 20-30 секунд до запусіння.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд: рівномірно золотиста паніровка, хрустка.

Консистенція: хрустка зовні, ніжна телятина всередині.

Колір: поверхня – золотисто-янтарна, без потемніння; м'ясо всередині – світло-рожеве до блілого кремового.

Запах: легкий молочно-гірчичний тон, ягідні нотки.

Смак: соковите м'ясо та приємна кисло-солодка нота соусу.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

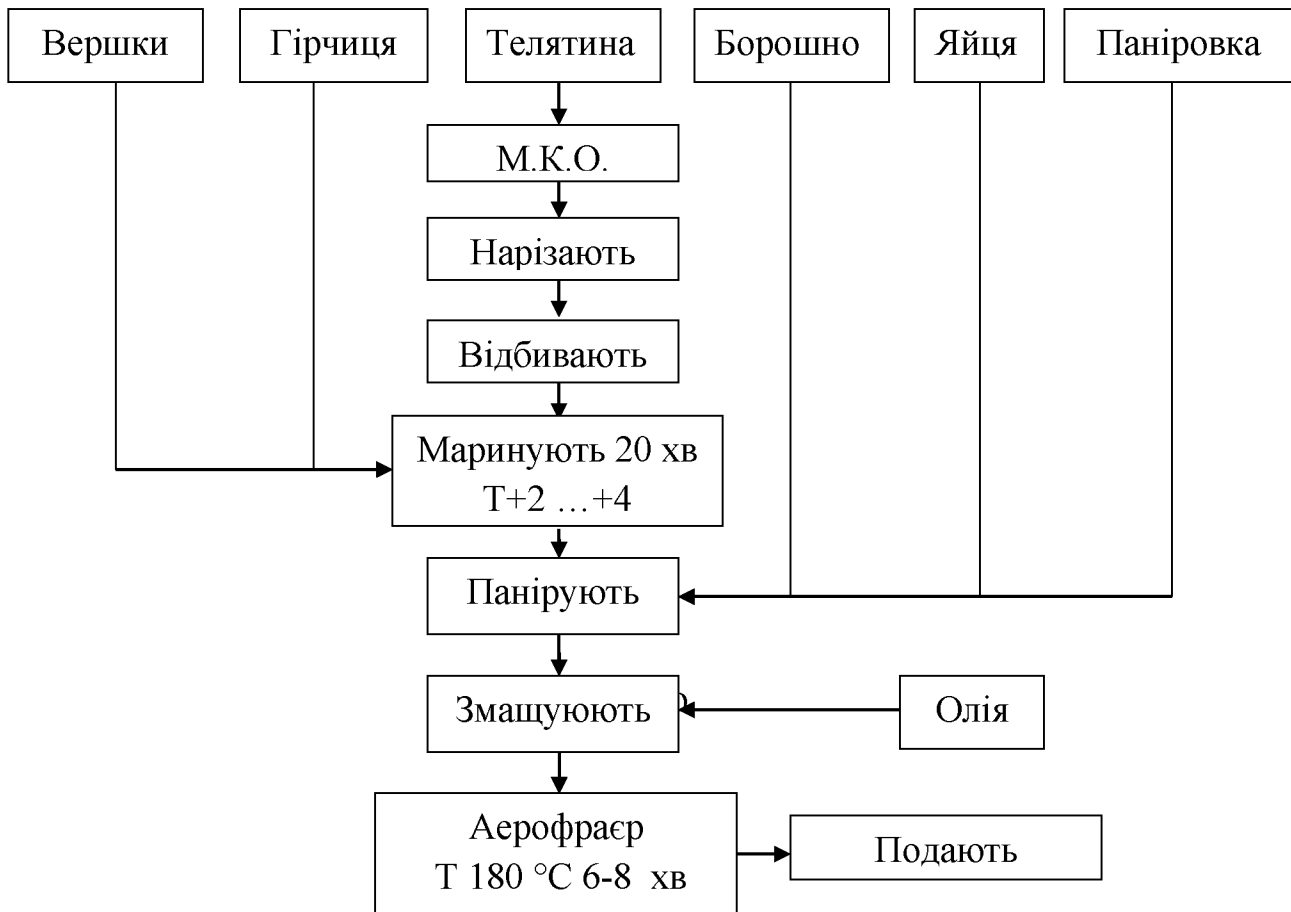
Вологість, % - 68,0

Вміст білку, г – 14,0

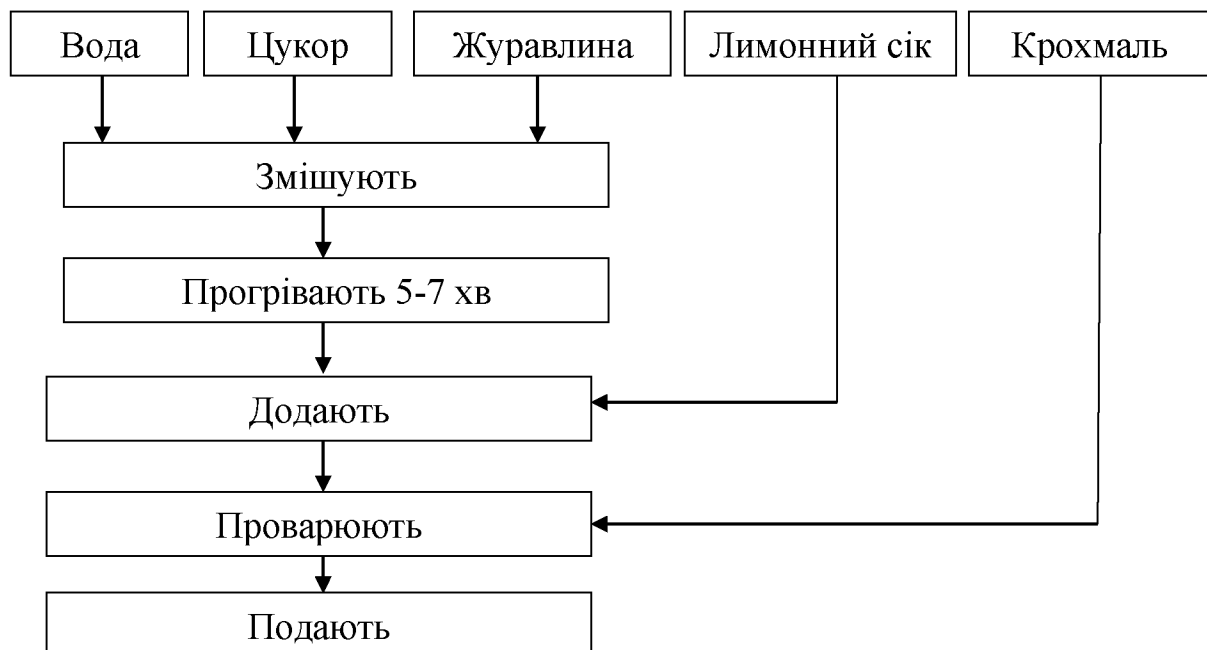
Вміст жиру, г – при аеросмаженні - 4,0 – 6,0.

Розробила: Бирзу І.К.

Перевірила: Паламарек К.В.



Технологічна схема приготування міні шніцеля з телятини



Технологічна схема приготування журавлинного соусу

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

_____ / власне ім'я, прізвище /
« ____ » _____ 2025 р.

М.П. (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ СТРАВУ
«Курка по-віденськи (шніцель) з шавлією та лимонним соусом»

/найменування страви /

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
Шніцель:				Сировина відповідає вимогам нормативно - технологічної документації.
1	Філе куряче	150	130	
2	Шавлія свіжа	3	3	
3	Яйце куряче	45	45	
4	Борошно пшеничне	20	20	
5	Панірувальні сухарі (панко)	30	30	
6	Олія соняшникова	3	3	
Соус лимонний:				
7	Масло вершкове	20	20	
8	Лимон (сік та цедра)	40	40	
9	Біле сухе вино	40	40	
10	Бульйон курячий	60	60	
11	Сіль	1	1	
12	Перець чорний	0,2	0,2	
	Разом	250	250	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Шніцель:

Проводять МКО м'яса філе курячого – нарізають на пласти по 130 г та відбивають 5-7 мм товщиною. М'ясо солять перчат та на кожен шматок кладуть лист шавлії. Панірують в борошні, занурюють в яйця та обвалюють в панірувальні сухарі та

легко змащують олією. Розігрівають аерофрасер до 180 °С. Викладають шніцелі в один шар, готують 10-12 хв, перевертаючи через 6 хв. Готовність перевіряють внутрішньою температурою не нижче 75 °С.

Лимонний соус:

У сотейнику випарюють біле вино наполовину. Додають бульйон та лимонний сік, прогрівують 1-2 хв. Поступово вводять вершкове масло до емульгування. Додають цедру лимона.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд: хрустка рівномірна паніровка без запаху олії, соус однорідний.

Консистенція: м'ясо м'яке, паніровка щільна та хрустка.

Колір: шніцель – золотисто-коричневий по всій поверхні; м'ясо всередині – біле, без рожевого відтінку; соус – світлий, злегким лимонним відтінком.

Запах: приємний без сторонніх запахів; поєднання цитрусового аромату, вершкового соусу та свіжої шавлії.

Смак: легкий аромат шавлії, соковите м'ясо, свіжий лимонний акцент.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

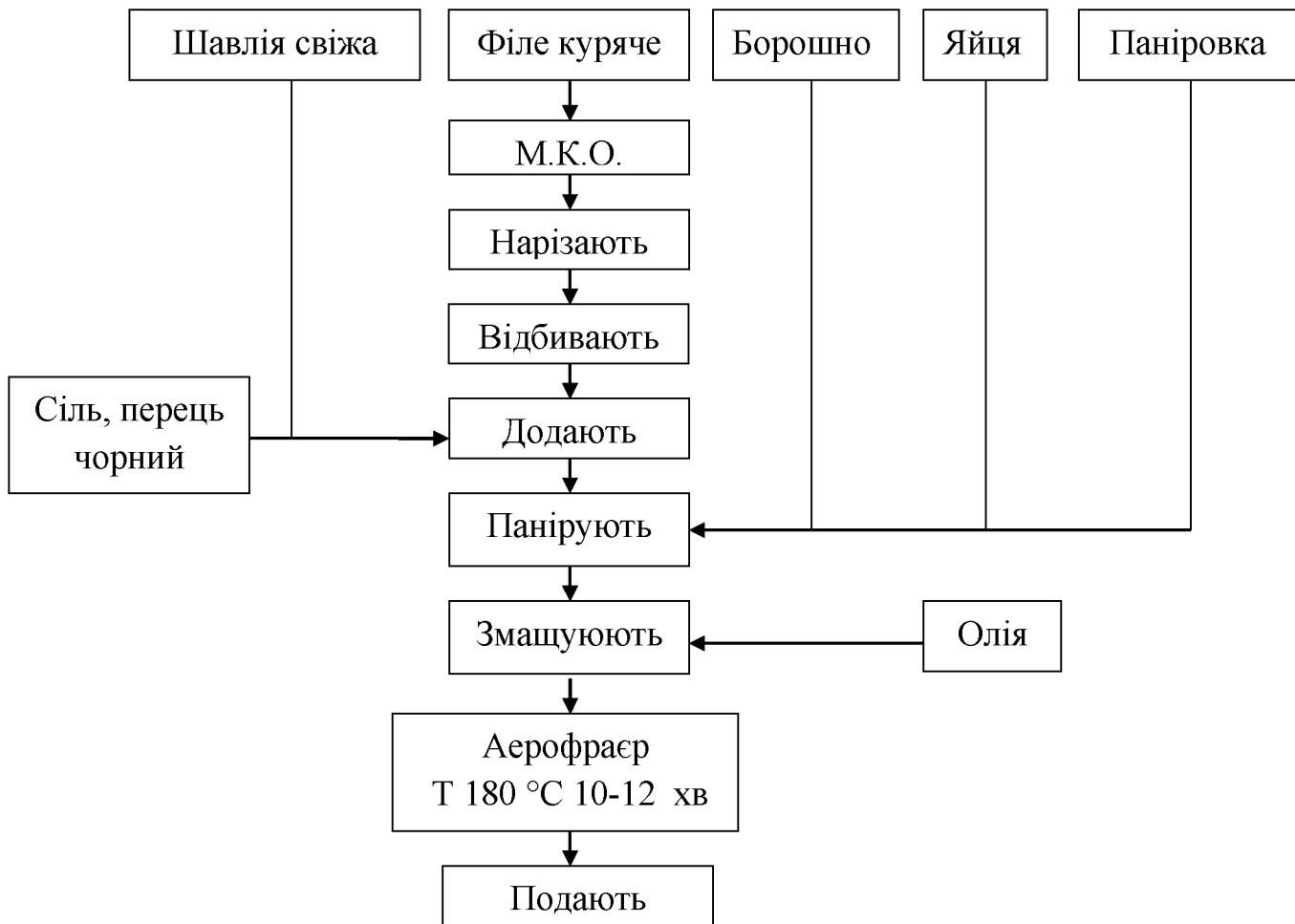
Вологість, % - 65,0

Вміст білку, г – 13,0

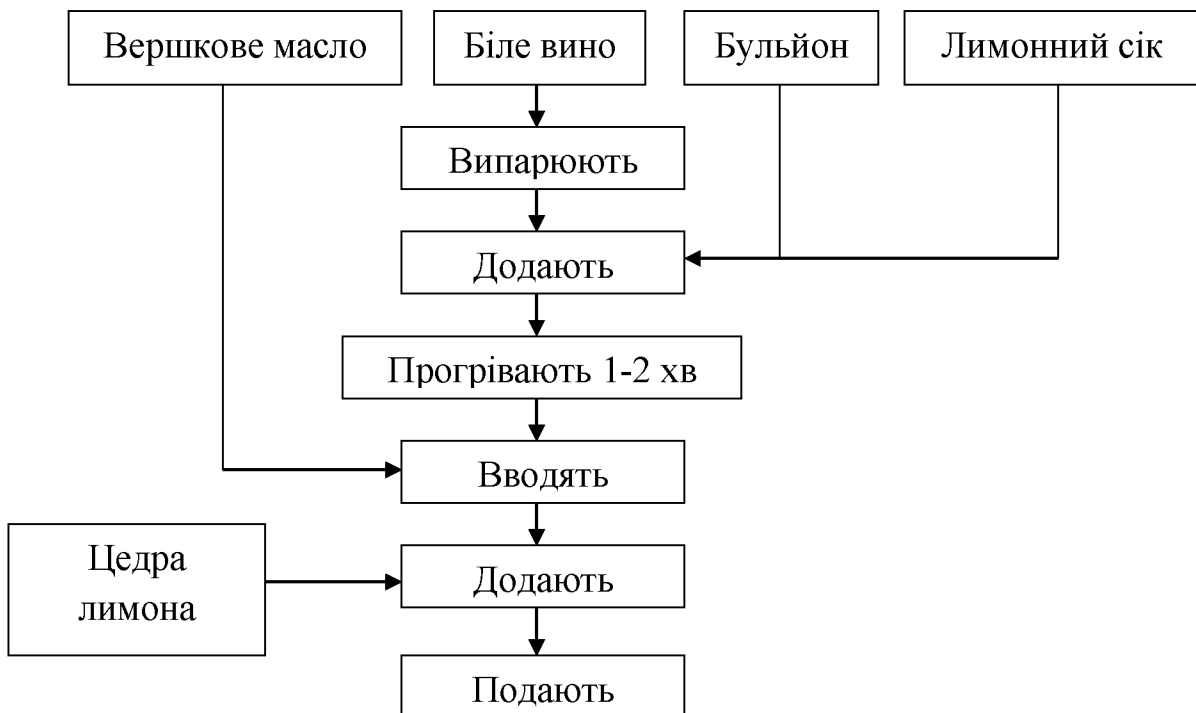
Вміст жиру, г – при аеросмаженні - 4,0 – 6,0.

Розробила: Бирзу І.К.

Перевірила: Паламарек К.В.



Технологічна схема приготування шніцеля з курячого філе



Технологічна схема приготування лимонного соусу

Додаток Н копія статті із збірника статей магістрів

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства

(підпис)

(П.І.Б.)

«_____» _____ 2025 р.

М.П.

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

замовник ресторан «_____», директор _____
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Перспективи розробки технології шніцеля оздоровчого призначення з використанням методу аеросмаження»
(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації готельно-ресторанного бізнесу,
впроваджені в ресторані «_____»
(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології);
функціонування (систем)
2. Форма впровадження: «Міні шніцель із телятини з журавлиновим соусом»
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано інноваційну технологію теплової обробки шніцеля з телятини.

«Міні шніцель із телятини з журавлиновим соусом»
(модифікація, модернізація старих розробок)
4. Дослідно-промислова перевірка: №2-5 в ресторані «_____»
20.02.2025 р. по 25.02.2025 року
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес діяльності гарячого цеху ресторану «_____»
(ділянка, цех (цехи), процес)
6. Економічна ефективність впровадження результатів: зменшити вміст жиру при одночасному збереженні білкової та вітамінно-мінеральної цінності продукту
7. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції з підвищеним вмістом вітамінів та мінеральних речовин.

Від ЧТЕІ КНТЕУ

Від підприємства

Керівник випускового
кваліфікаційного проекту
Паламарек К.В.

(підпис)

Магістрант
Бирзу І. К..

(підпис)

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПБ)

Кухар

(підпис) (ПБ)

Відповідальний за впровадження

(підпис) (ПБ)

Бенкетні та фуршетні сети ресторану «Wien»

Назва страви	Вихід, г	Напій на вибір	Об'єм, мл
Бенкетний сет 1 «Віденська класика»			
Паштет по-чернівецьки з вишневим гелем та бріошем	150	Лимонад «Відень & Чернівці» / Біле сухе вино Grüner Veltliner (Wachau, Австрія)	220 / 150
Паштетна тарілка «Бал смаків»	200	–	–
М'ясна тарілка «Відень & Чернівці»	220	–	–
Сирна тарілка «Сирний бал»	200	–	–
Карпачо з буряка з камамбером і волоськими горіхами	140	–	–
Салат «Імператриці Сісі»	180	Ігристе Bründlmayer Sekt Brut	150
Салат із гарбузом, грушею та камамбером «Осінь»	200	–	–
Міні-шніцель із телятини з журавлинним соусом	150	Червоне вино Blaufränkisch (Австрія)	150
Телятина по-віденськи (шніцель) з баношем і грибним кремом	280	–	–
Розібраний «Захер» із чорничним соусом	180	Кава по-віденськи / Десертне вино Riesling Federspiel	110 / 120
Бенкетний сет 2 «Буковинська легенда»			
Асорті з ферментованих овочів	200	Морс чорниці-лаванда / Червоне сухе вино Zweigelt (Burgenland)	200 / 150
Домашній паштет із курячої печінки з журавлинним чатні	150	–	–
М'ясна нарізка з шинкою та ковбасками	220	–	–
Сулугуні з прованськими травами	150	–	–
Мариновані гриби з цибулею	160	–	–
Салат «Буковинський буряк по-віденськи»	200	Домашня наливка з чорниці	50
Гарячий міні-пиріг із телятиною під грибним соусом	130	–	–
Качина грудка з чорничним соусом і баношем	350	–	–
Вишнево-маковий штрудель із ванільним соусом	190	Кава по-чернівецьки / Ігристе Schlumberger Klassik Brut	120 / 150
Бенкетний сет 3 «Осінь у Відні»			
Карпачо з буряка з камамбером і волоськими горіхами	140	Яблучно-м'ятний айс ті / Біле напівсухе Riesling Federspiel	220 / 150
Крем-сир із травами та грушевим чатні	120	–	–
Овочевий терін із гарбузом і шпинатом	150	–	–
Тарталетки з куркою та журавлинним кремом	100	–	–
Асорті сирів із медом та горіхами	180	–	–
Салат із гарбузом, грушею та камамбером «Осінь»	200	Лікер Mozart Chocolate Cream	30
Запечений перець із курячим мусом і трюфелем	150	–	–
Курка по-віденськи з шавлією та лимонним соусом	250	–	–

Назва страви	Вихід, г	Напій на вибір	Об'єм, мл
Штрудель з грушами, мигдалем і соусом із білого вина	180	Чай бузиновий з лимоном і медом / Коктейль Strudel Tonic	400 / 120
Банкетний сет 4 «Відень & Чернівці»			
М'ясна тарілка «Відень & Чернівці»	220	Мінеральна вода негазована / Червоне вино Blaufränkisch	500 / 150
Сирна тарілка	180	–	–
Паштет із курки з вишневим желе	150	–	–
Мариновані овочі з травами	180	–	–
Холодець по-чернівецьки	200	–	–
Салат із телятиною «Kalb Fleisch»	200	Домашня настоянка з горіхів	50
Печериці з трюфельною олією та вершковим соусом	150	–	–
Форель із травами та виноградом	180	–	–
Сирники по-чернівецьки з ванільним кремом	160	Чай трав'яний «Буковинський вечір» / Десертне вино Telti-Kuruk (Shabo)	400 / 120
Фуршетний сет 1 «Міні-Відень»			
Тарталетки з паштетом і вишневим гелем	100	Лимонад «Відень & Чернівці» / Ігристе Schlumberger Klassik Brut	150 / 100
Міні-канапе з прошуто та сиром	80	–	–
Сирна тарілка міні	100	–	–
Міні-крокети з куркою	100	–	–
Роли з лососем у фольговій подачі	90	–	–
Міні-салат із буряком і фетою	120	–	–
Сет міні-шніцелів (курка, телятина, індичка)	150	Червоне вино Blaufränkisch	100
Міні-млинці з куркою, шпинатом і соусом голандез	120	–	–
Міні-десерт «Захер»	50	Еспресо / Лікерний коктейль Czernowitz Negroni	40 / 70
Фуршетний сет 2 «Буковинський ф'южн»			
М'ясна тарілка міні	120	Морс чорниця-лаванда / Червоне вино Cabernet Franc (Beykush)	150 / 150
Овочева асорті з соусом песто	100	–	–
Канапе з курячим паштетом і в'яленими томатами	90	–	–
Сулугуні в зелені	80	–	–
Мікс сирів з медом	100	–	–
Міні-салат із шпинатом та горіховим соусом	120	–	–
Міні-вареники з сиром і трюфелем	60	Коктейль Strudel Tonic	120
Печені овочі з горіховим соусом	120	–	–
Міні-кнедль з ягодами та міні-штрудель із грушею	120	Імбирно-медовий чай / Коктейль Danube Sour	200 / 90

**Виробнича програма — Весілля 02.11.2026
(Бенкетний сет 1 «Віденська класика»), 60 гостей**

№	Назва страви	Вихід (г/мл)	Тип	Кількість порцій / тарілок	Загальна маса/об'єм (г/мл)
1	Паштет по-чернівецьки з вишневим гелем та бріошем	150 г	індивідуальна	60 порцій	9 000 г
2	Паштетна тарілка «Бал смаків»	200 г	тарілка (шарінг, 1 тарілка = 4 людини)	15 тарілок	3 000 г
3	М'ясна тарілка «Відень & Чернівці»	220 г	тарілка (шарінг)	15 тарілок	3 300 г
4	Сирна тарілка «Сирний бал»	200 г	тарілка (шарінг)	15 тарілок	3 000 г
5	Карпачо з буряка з камамбером і волоськими горіхами	140 г	індивідуальна	60 порцій	8 400 г
6	Салат «Імператриці Сісі»	180 г	індивідуальна	60 порцій	10 800 г
7	Салат із гарбузом, грушею та камамбером «Осінь»	200 г	індивідуальна	60 порцій	12 000 г
8	Міні-шніцель із телятини з журавлинним соусом	150 г	індивідуальна	60 порцій	9 000 г
9	Телятина по-віденськи (шніцель) з баношем і грибним кремом	280 г	індивідуальна	60 порцій	16 800 г
10	Розібраний «Захер» із чорничним соусом (десерт)	180 г	індивідуальна	60 порцій	10 800 г

Бенкетна потреба ресторану «Wien» у сировині/напівфабрикатах/ продуктах на одну подію (Бенкетний сет 1 «Віденська класика»)

Найменування сировини / продукту / напівфабрикату	Кількість для події, кг	Рекомендовано до закупівлі (з урах. втрат 10%)	Термін зберігання
Куряча печінка	5,4	5,94	48 год (охолоджена), 90 діб (заморожена)
Вершкове масло	0,9	0,99	30 діб при +2...+6°C
Вершки (крем)	0,9	0,99	36 год після відкриття / 10 діб закриті
Цибуля	0,72	0,79	30 діб при +4...+8°C
Вишневий гель	0,45	0,50	5 діб (охолоджений)
Бріош / тости	1,23	1,35	48 год при +4°C
Змішані холодні нарізки (м'ясо)	2,31	2,54	72 год (охолоджені)
Ковбаски / сиров'ялене	0,66	0,73	10–15 діб при +4°C
Сири (тверді, м'які, камамбер, інші)	4,26	4,69	7–14 діб залежно від виду
Волоські горіхи	0,84	0,92	6 міс у сухому місці
Буряк (печений)	6,3	6,93	72 год при +4°C
Мікс-салат / зелень	6,6	7,26	24 год (готові суміші), 48 год (цілі листки)
Гарбуз	6,0	6,6	30 діб у прохолоді / 3 дні після нарізання
Груша	1,8	1,98	5–7 діб при +4°C
Сира телятина (усього)	18,6	20,46	48 год (охолоджена), 90 діб (заморожена)
Панірувальна суміш	1,8	1,98	30 діб у сухому місці
Банос (напівфабрикат)	3,6	3,96	24 год після приготування
Грибний крем / соус	1,2	1,32	48 год при +4°C
Бісквіт (для десерту)	6,0	6,6	72 год (охолоджений), 30 діб (заморожений)
Шоколадна глазур	2,4	2,64	30 діб у холодильнику
Вершковий крем (для десерту)	2,4	2,64	48 год при +4°C

Підбір устаткування для складських приміщень

№	Устаткування	Кіль-ть, од.	Модель, марка	Довжина, мм	Ширин, мм	Площа, м²
Завантажувальна						
1	Возик вантажний	2	NOBLIFT DF20	1220	610	1,48
2	Ваги платформні	1	CAS DB-II 150	420	610	0,26
3	Ваги настільні	1	CAS SW-5W	278	317	—
4	Стіл виробничий / фасувальний (нерж.)	1	ТЕНМА CP-1207	1200	700	0,84
Площа яку займає устаткування						2,58
Площа завантажувальної						7,37
Комора сухих продуктів						
5	Стелаж металевий	2	ТЕНМА CM-1505	1500	500	1,5
6	Підтоварник	2	Abat ПТ-4040	400	400	0,32
7	Контейнери поліпропіленові	5	Araven 1040	400	300	-
Площа яку займає устаткування						1,82
Площа комори сухих продуктів						5,2
Комора інвентарю та мийної тари						
8	Стелаж металевий	1	ТЕНМА CM-1505	1500	500	2,25
9	Шафа для інвентарю	1	Abat III-12/6H	1200	600	0,72
10	Підтоварник	1	Abat ПТ-4040	400	400	0,16
11	Мийна ванна	1	-	700	700	0,7
Площа яку займає устаткування						3,83
Площа комори інвентарю						10,35
Охолоджувальні камери						
12	Морозильна камера вертикальна	1	Polair DF-700	700	700	0,49
13	Холодильна шафа	2	SM7 Desmon	800	720	1,152
Площа яку займає устаткування						1,64
Площа						4,69

Чисельність виробничих працівників ресторану «Wien»

№	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, хв
1	Паштет	80	1,2	240,0
2	Паштетна тарілка «Бал смаків»	20	1,1	79,2
3	М'ясна тарілка «Відень & Чернівці»	20	1,1	79,2
4	Сирна тарілка «Сирний бал»	20	1,1	79,2
5	Карпачо з буряка	80	1,2	240,0
6	Салат «Імператриці Сісі»	80	1,3	364,0
7	Салат «Осінь»	80	1,3	364,0
8	Міні-шніцель із телятини	80	1,4	504,0
9	Телятина по-віденськи (шніцель + банош)	80	1,6	832,0
10	Десерт «Захер»	80	1,3	364,0
	Разом			3 145,6 хв

Схема процесу обслуговування в ресторані «Wien»

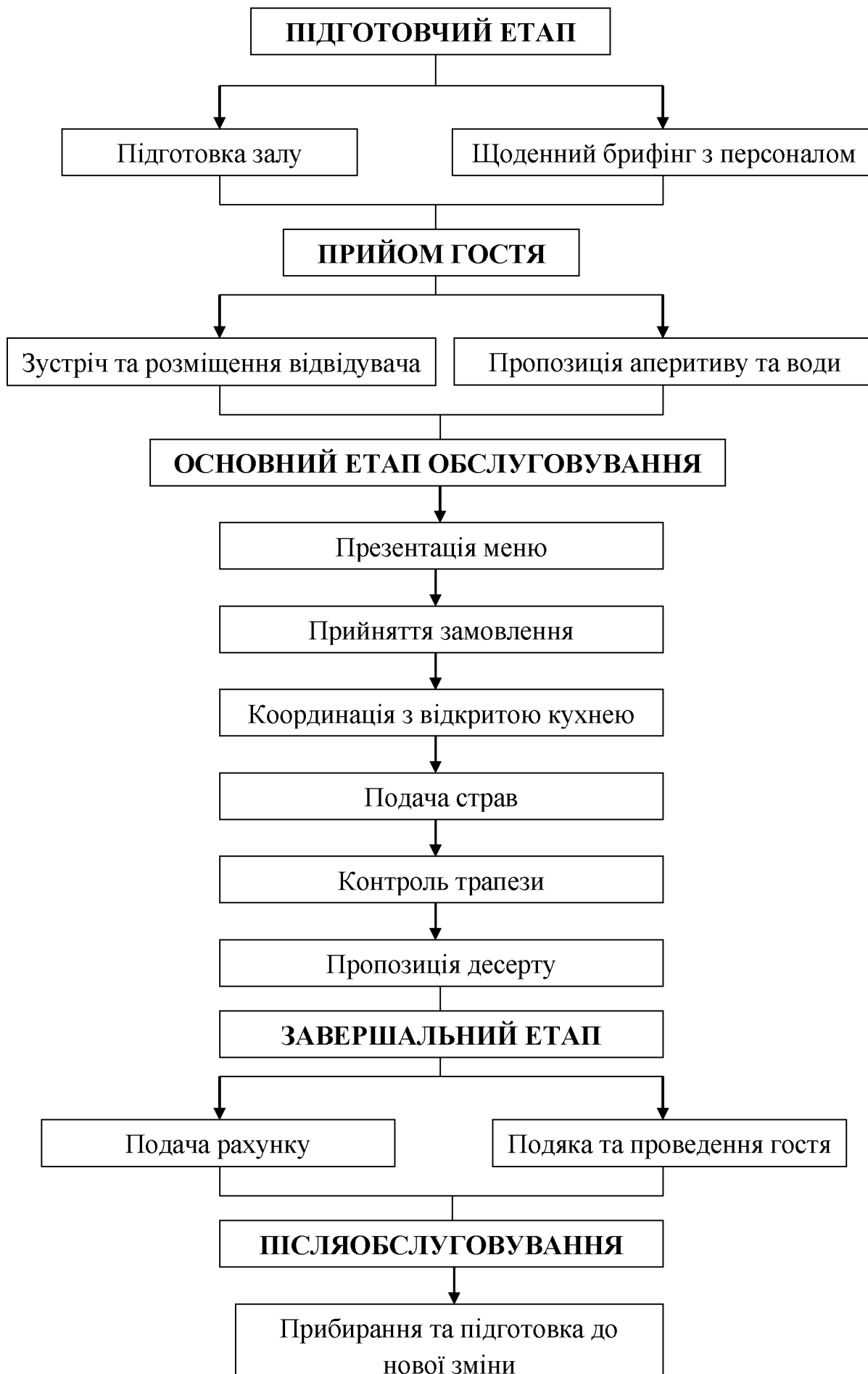


Рис.Ш1 Приклад запрошення на подію «Благодійний віденський бал» у проєктованому ресторані



Рис.Щ1 Приклад маски які видають на подію «Благодійний віденський бал» у
проїктованому ресторані





Рис.Ю1 Приклад запрошення на танець

Схема структури апарату управління ресторану «Wien»

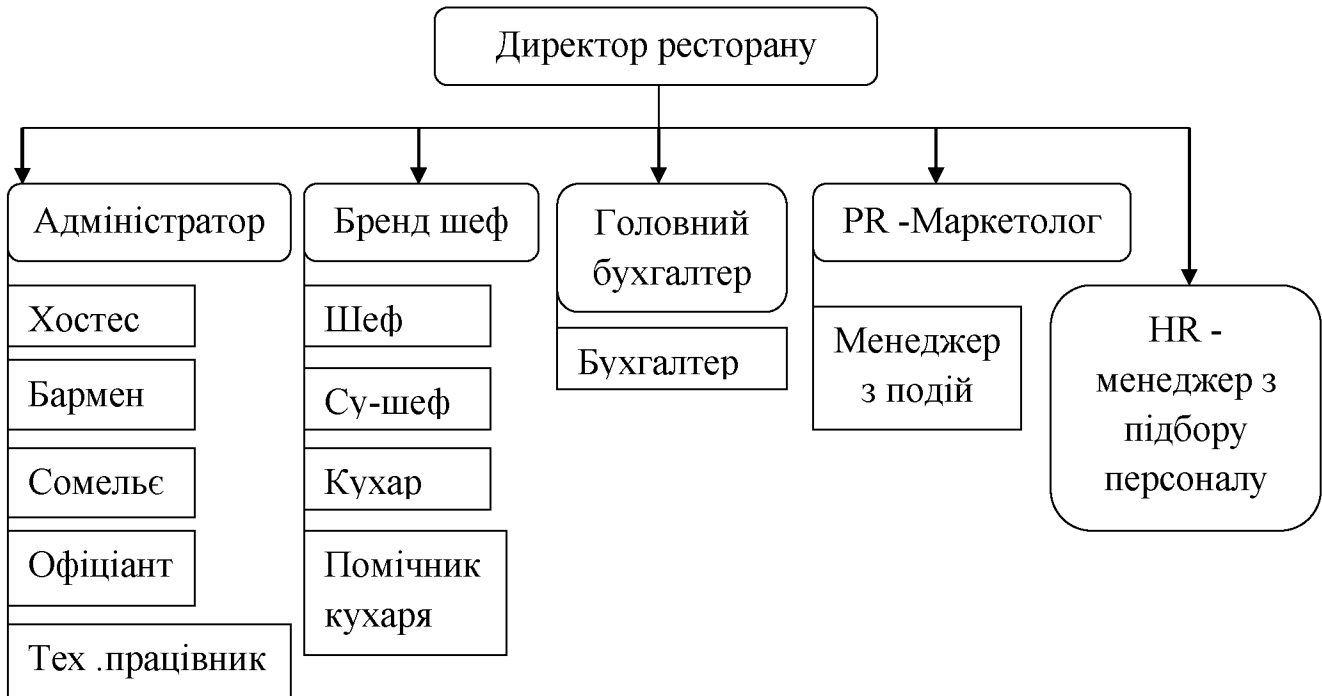


Рис.АВ1 Приклад фасаду будівлі проєктованого ресторану.



Таб. АБ1. Розрахунок лізингу будівлі для ресторану "Wien" (7 років, 18% річних)

Показник	Сума, грн
Аванс	3 000 000
Сума фінансування	12 000 000
Щомісячний платіж (без ПДВ)	237 240
Щомісячний платіж (з ПДВ)	284 688
Виплати за 7 років (без ПДВ)	19 927 948
Переплата (відсотки)	7 927 948
Разом з авансом (без ПДВ)	22 927 949
Викупна вартість	1

Таб. АБ2. Розрахунок щомісячних платежів

Рік	Місяць	Номер платежу	Щомісячний платіж, грн	Всього за рік, грн
—	—	Аванс	3 000 000	3 000 000
1	1–12	1–12	237 240	2 846 880
2	13–24	13–24	237 240	2 846 880
3	25–36	25–36	237 240	2 846 880
4	37–48	37–48	237 240	2 846 880
5	49–60	49–60	237 240	2 846 880
6	61–72	61–72	237 240	2 846 880
7	73–84	73–84	237 240	2 846 880
7	84	Викуп	1	1

**Таб.АВ1.Планування поточних витрат ресторану «Wien» на експлуатацію на
2026 рік**

№	Стаття поточних витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
1	Витрати електроенергії, кВт	175 392	7,41	1 297
2	Витрати на опалення, Гкал	52	1 521,21	79,10
3	Витрати холодної води, м ³	20 880	19,50	407
Разом:				1 783

Таб.АВ2. Розрахунок фонду оплати праці

№	Посада	Кількість працівників на зміні	Заробітня плата за місяць, грн./1 пр.	Заробітня плата за рік, грн
1	Адміністратор	1	30 000	360 000
2	Шеф-кухар	1	45 000	540 000
3	Су-шеф	1	30 000	360 000
5	Кухар	3	25 000	900 000
6	Заготівельник	2	18 000	432 000
7	Тех. працівник	2	16 000	384 000
8	Офіціанти	6	22 000	1 584 000
9	Хостес	1	18 000	216 000
10	Сомельє	1	30 000	360 000
11	Бармен	1	28 000	336 000
12	PR -Маркетолог	1	35 000	420 000
13	HR - менеджер	1	30 000	360 000
14	Головний бухгалтер	1	40 000	480 000
15	Бухгалтер	1	30 000	360 000
Разом:			397 000	7 092 000

Таб.АГ1.Розрахунок фонду оплати праці працівників з основним місцем роботи в закладі (трудоий договір на ТОВ)

№	Посада	Кількість працівників на зміні	З/п на 1 працівника, грн/міс	З/п на зміну, грн/міс	З/п на 1 працівника, грн/рік	ЄСВ (22 %) на 1 працівника, грн/рік	Фонд оплати праці, грн/рік
1	Шеф-кухар	1	45 000	45 000	540 000	118 800	658 800
2	Су-шеф	1	30 000	30 000	360 000	79 200	439 200
3	Кухар	3	25 000	75 000	900 000	198 000	1 098 000
4	Заготівельник	2	18 000	36 000	432 000	95 040	527 040
5	Тех. працівник	2	16 000	32 000	384 000	84 480	468 480
6	Офіціанти	3	22 000	66 000	792 000	174 240	966 240
7	Головний бухгалтер	1	40 000	40 000	480 000	105 600	585 600
Разом		13	196 000	324 000	3 888 000	855 360	4 743 360

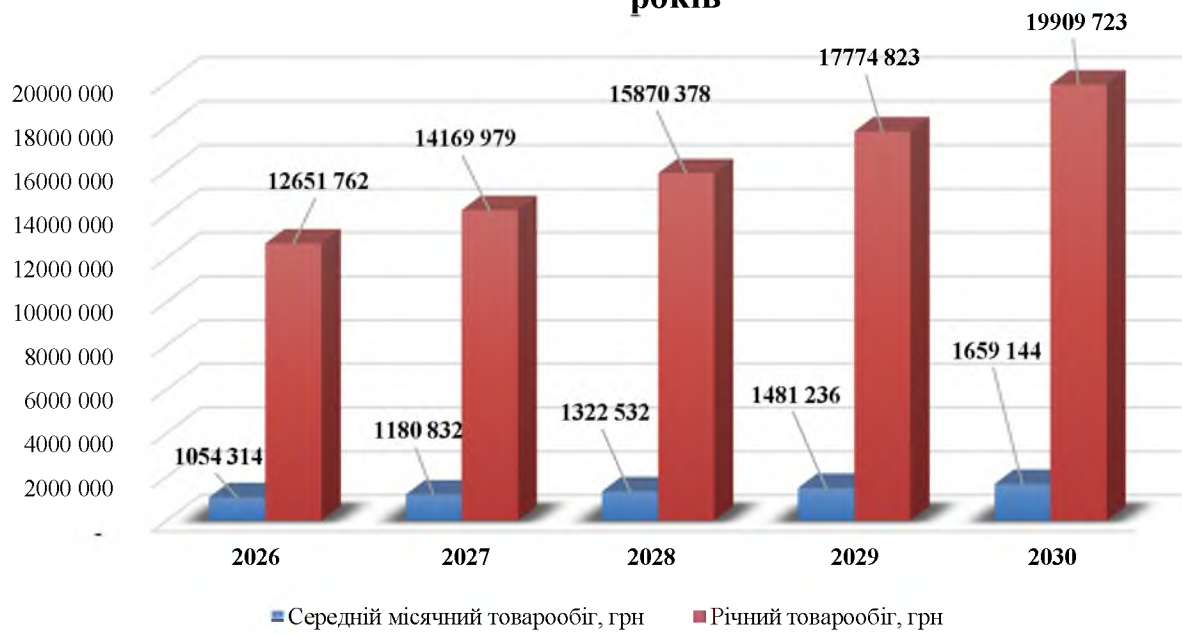
Таб.АГ2. Розрахунок фонду оплати праці праціві ФОП

№	Посада	Кількість працівників на зміні	З/п на 1 працівника, грн/міс	З/п на зміну, грн/міс	З/п на 1 працівника, грн/рік	ЄП,ВЗ0, ЄСВ на 1 працівника, грн/рік	Фонд оплати праці, грн/рік
1	Адміністратор	1	30 000	30 000	360 000	23 360	383 360
2	Офіціанти	3	22 000	66 000	792 000	49 280	841 280
3	Хостес	1	18 000	18 000	216 000	14 720	230 720
4	Сомельє	1	30 000	30 000	360 000	23 360	383 360
5	Бармен	1	28 000	28 000	336 000	21 920	357 920
6	PR-маркетолог	1	35 000	35 000	420 000	26 960	446 960
7	HR-менеджер	1	30 000	30 000	360 000	23 360	383 360
8	Бухгалтер	1	30 000	30 000	360 000	23 360	383 360
Разом		10	223 000	267 000	3 204 000	206 320	3 410 320

Собівартість бенкетних та фуршетних сетів (1 гість)

Страва / напій	Собівартість, грн
Бенкетний сет 1 «Віденська класика»	
Паштет по-чернівецьки з вишневим гелем та бріошем	29,08
Паштетна тарілка «Бал смаків»	40,00
М'ясна тарілка «Відень & Чернівці»	65,00
Сирна тарілка «Сирний бал»	55,00
Карпачо з буряка з камамбером і горіхами	35,00
Салат «Імператриці Сісі»	40,00
Салат із гарбузом, грушею та камамбером «Осінь»	40,00
Міні-шніцель із телятини з журавлинним соусом	85,00
Телятина по-віденськи (шніцель) з баношем	110,00
Розібраний «Захер» із чорничним соусом	45,00
Лимонад / вино / кава	120,00
Разом	664,08
Бенкетний сет 2 «Буковинська легенда»	
Асорті з ферментованих овочів	35,00
Домашній паштет із курячої печінки	30,00
М'ясна нарізка з шинкою та ковбасками	65,00
Сулугуні з прованськими травами	40,00
Мариновані гриби з цибулею	30,00
Салат «Буковинський буряк по-віденськи»	40,00
Гарячий міні-пиріг із телятиною	50,00
Качина грудка з чорничним соусом і баношем	120,00
Вишнево-маковий штрудель із ванільним соусом	45,00
Морс / вино / наливка	130,00
Разом	585,00
Бенкетний сет 3 «Осінь у Відні»	
Карпачо з буряка	35,00
Крем-сир із травами та грушевим чатні	35,00
Овочевий терін із гарбузом і шпинатом	40,00
Тарталетки з куркою та журавлинним кремом	35,00
Асорті сирів із медом та горіхами	50,00
Салат із гарбузом, грушею та камамбером «Осінь»	40,00
Запечений перець із курячим мусом і трюфелем	45,00
Курка по-віденськи з шавлією та лимонним соусом	90,00
Штрудель з грушами, мигдалем	45,00
Айс ті / вино / чай / коктейль	120,00
Разом	545,00
Бенкетний сет 4 «Відень & Чернівці»	
М'ясна тарілка «Відень & Чернівці»	65,00
Сирна тарілка	55,00
Паштет із курки з вишневим желе	30,00
Мариновані овочі з травами	35,00
Холодець по-чернівецьки	40,00
Салат із телятиною «Kalb Fleisch»	40,00
Печериці з трюфельною олією та вершковим соусом	45,00
Форель із травами та виноградом	80,00
Сирники по-чернівецьки з ванільним кремом	45,00
Вода / вино / чай	130,00
Разом	565,00

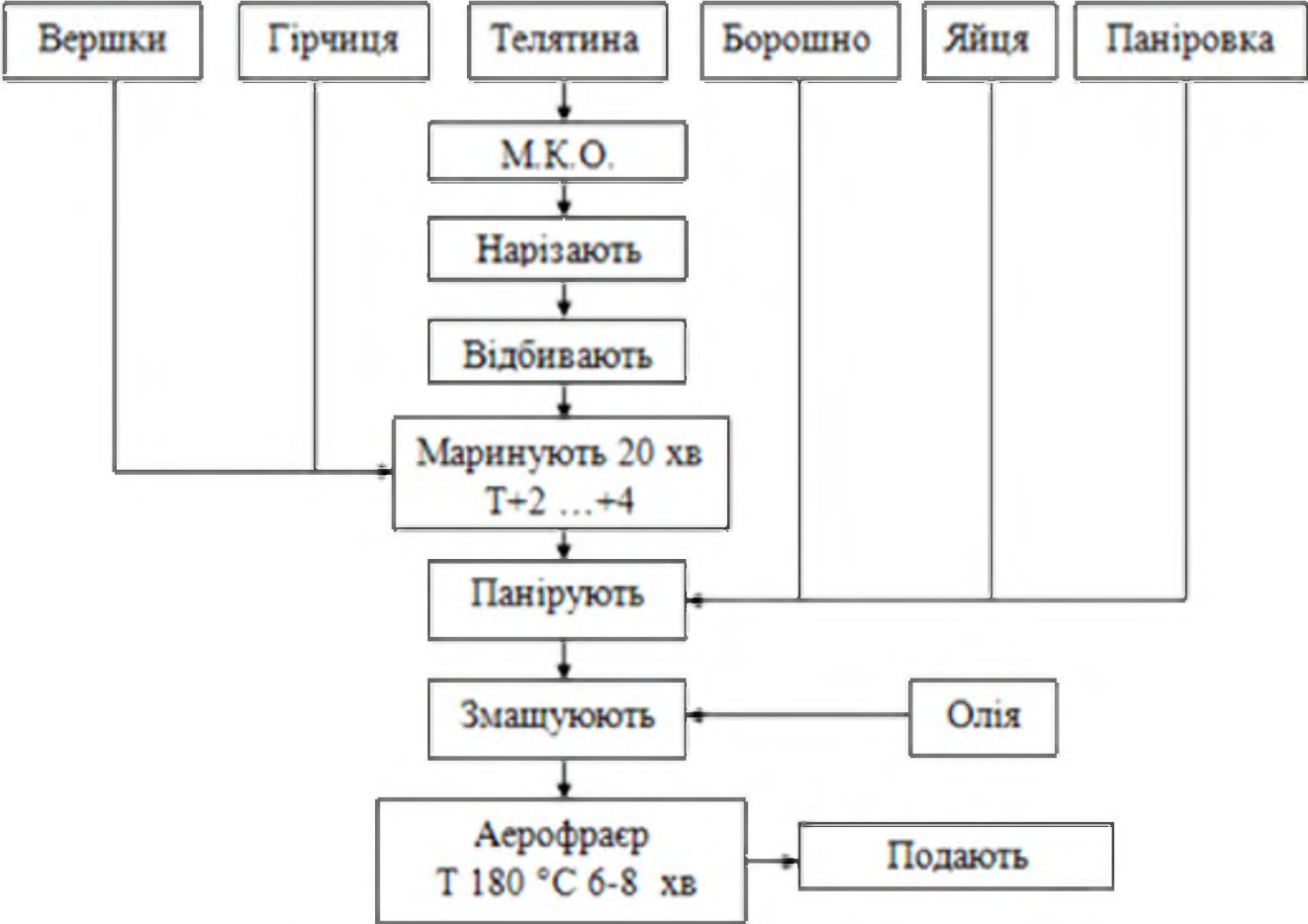
Страва / напій	Собівартість, грн
Фуршетний сет 1 «Міні-Відень»	
Тарталетки з паштетом і вишневим гелем	15,00
Міні-канапе з прошуто та сиром	20,00
Сирна тарілка міні	25,00
Міні-крокети з куркою	20,00
Роли з лососем	30,00
Міні-салат із буряком і фетою	20,00
Сет міні-шніцелів	40,00
Міні-млинці з куркою, шпинатом і соусом голандез	25,00
Міні-десерт «Захер»	15,00
Лимонад / вино / еспресо / коктейль	100,00
Разом	330,00
Фуршетний сет 2 «Буковинський ф'южн»	
М'ясна тарілка міні	40,00
Овочеve асорті з соусом песто	20,00
Канапе з курячим паштетом і в'яленими томатами	20,00
Сулугуні в зелені	25,00
Мікс сирів з медом	25,00
Міні-салат із шпинатом та горіховим соусом	25,00
Міні-вареники з сиром і трюфелем	20,00
Печені овочі з горіховим соусом	25,00
Міні-кнедль + міні-штрудель із грушею	25,00
Морс / вино / чай / коктейль	100,00
Разом	325,00

Дохід проєктованого ресторану «Wien» на період 2026-2030 років

Основні фінансові результати ресторану «Wien» за 2026–2035 роки

№	Показник	Формула / Опис	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035
1	Дохід (товарообіг)	Прогнозований річний дохід, грн	12 651 762	14 169 979	15 870 378	17 774 823	19 909 723	22 299 690	24 975 653	27 972 732	31 330 260	35 089 891
2	Собівартість реалізованої продукції	Сировина + ФОП + Комунальні + Лізинг + Реклама + Амортизація	14 640 930	15 323 548	16 040 297	16 792 883	17 583 099	18 461 254	19 384 317	20 353 533	21 371 209	22 439 770
	– у тому числі амортизація власних ОЗ		988 570	988 570	988 570	988 570	988 570	988 570	988 570	0	0	0
3	Валовий прибуток	Дохід – Собівартість	–1 989 168	–1 153 569	–169 919	981 940	2 326 624	3 838 436	5 591 336	8 606 769	10 996 000	13 738 917
	Рентабельність валового прибутку	(Валовий прибуток / Дохід) × 100%	–15,72 %	–8,14 %	–1,07 %	5,52%	11,69%	17,21%	22,39%	30,76%	35,10%	39,16%
4	Операційний прибуток (ЕВІТ)	Відсутні інші операційні доходи/витрати → ЕВІТ = Валовий прибуток	–1 989 168	–1 153 569	–169 919	981 940	2 326 624	3 838 436	5 591 336	8 606 769	10 996 000	13 738 917
5	Прибуток до оподаткування (ЕВТ)	Відсутні фінансові витрати (лізинг уже в собівартості) → ЕВТ = ЕВІТ	–1 989 168	–1 153 569	–169 919	981 940	2 326 624	3 838 436	5 591 336	8 606 769	10 996 000	13 738 917
6	Податок на прибуток (18%)	ЕВТ × 0,18	0	0	0	176 749	418 792	690 918	1 006 440	1 549 218	1 979 280	2 473 005
7	Чистий прибуток ТОВ	ЕВТ – Податок на прибуток	–1 989 168	–1 153 569	–169 919	805 191	1 907 832	3 147 518	4 584 896	7 057 551	9 016 720	11 265 912
	Рентабельність чистого прибутку (ROS)	(Чистий прибуток / Дохід) × 100%	–15,72 %	–8,14 %	–1,07 %	4,53%	9,58%	14,11%	18,36%	25,23%	28,78%	32,11%
8	Чистий фінансовий результат	Чистий прибуток після оподаткування	–1 989 168	–1 153 569	–169 919	805 191	1 907 832	3 147 518	4 584 896	7 057 551	9 016 720	11 265 912

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ



Технологічна схема приготування міні шніцеля з телятини



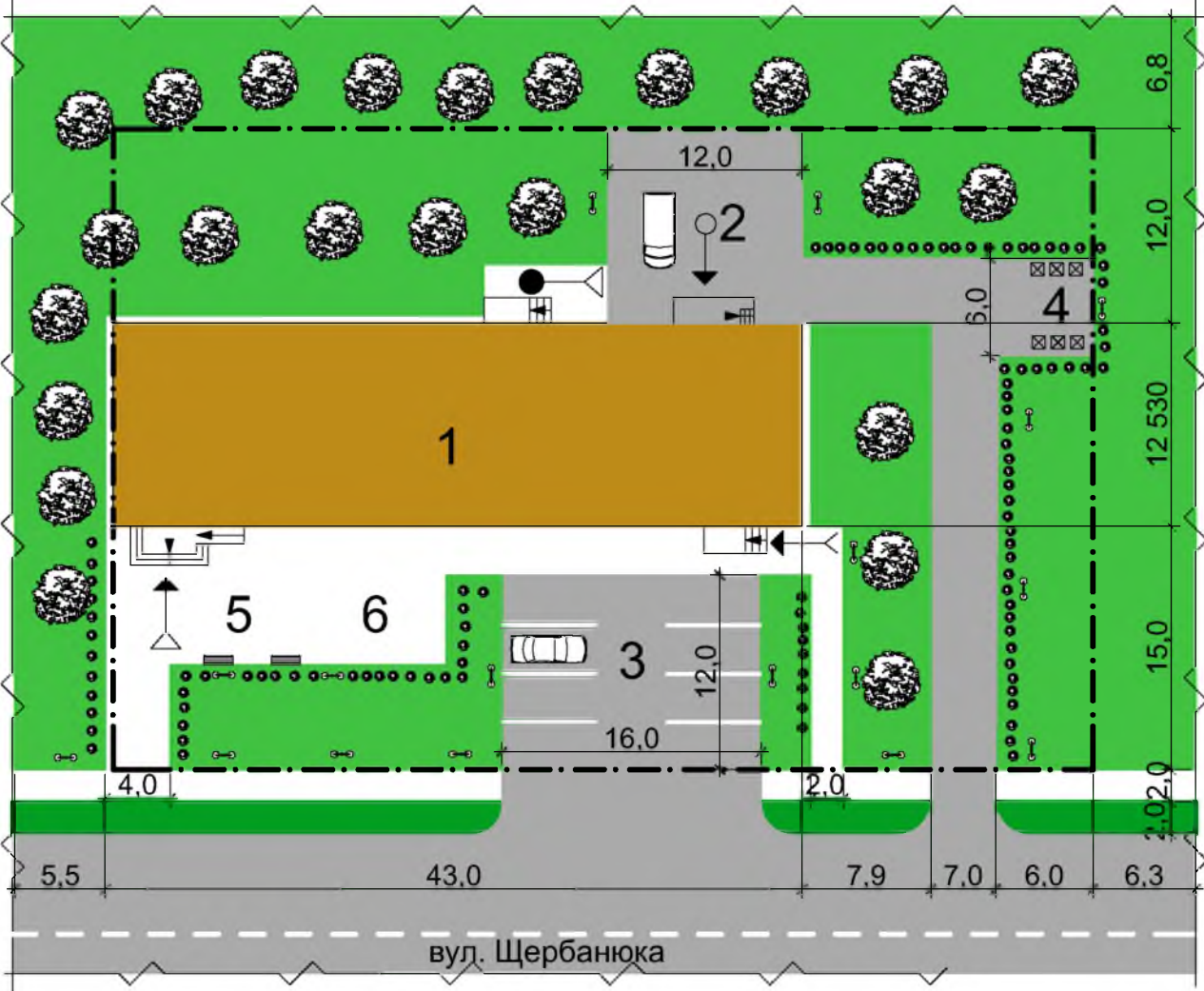
Технологічна схема приготування журавлинного соуса

Хімічний склад міні шніцеля з телятини (на 100 г продукту)

Показники	Контроль (традиційне смаження)	Дослід (аеросмаження)	Різниця, од.	Різниця, %
Білки, г	21,4	23,1	+1,7	+7,9
Жири, г	12,8	6,2	-6,6	-51,6
Вуглеводи, г	7,5	8,1	+0,6	+8,0
Харчові волокна, г	0,6	0,9	+0,3	+50,0
Енергетична цінність, ккал	216	165	-51	-23,6
Макроелементи				
Кальцій, мг	35	52	+17	+48,6
Калій, мг	315	389	+74	+23,5
Магній, мг	24	31	+7	+29,2
Фосфор, мг	195	248	+53	+27,1
Натрій, мг	320	180	-140	-43,8
Мікроелементи				
Залізо, мг	1,9	2,4	+0,5	+26,3
Цинк, мг	2,8	3,2	+0,4	+14,3
Селен, мкг	6,5	8,1	+1,6	+24,6
Йод, мкг	4,2	5,6	+1,4	+33,3
Вітаміни				
Тіамін (В ₁), мг	0,09	0,12	+0,03	+33,3
Рибофлавін (В ₂), мг	0,23	0,28	+0,05	+21,7
Ніацин (В ₃), мг	4,8	6,1	+1,3	+27,1
Піридоксин (В ₆), мг	0,31	0,39	+0,08	+25,8
Ціанкобаламін (В ₁₂), мкг	1,6	1,9	+0,3	+18,8

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.2025. 705-01 д.ф.н. МР			
						Проект ресторану формату «open kitchen» на 80 місць у м. Чернівці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата				
						Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.		Паламарек К.В.					Н	1	5
Керівник		Паламарек К.В.							
						Графічні матеріали за результатами досліджень	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Бирзу І.К.							

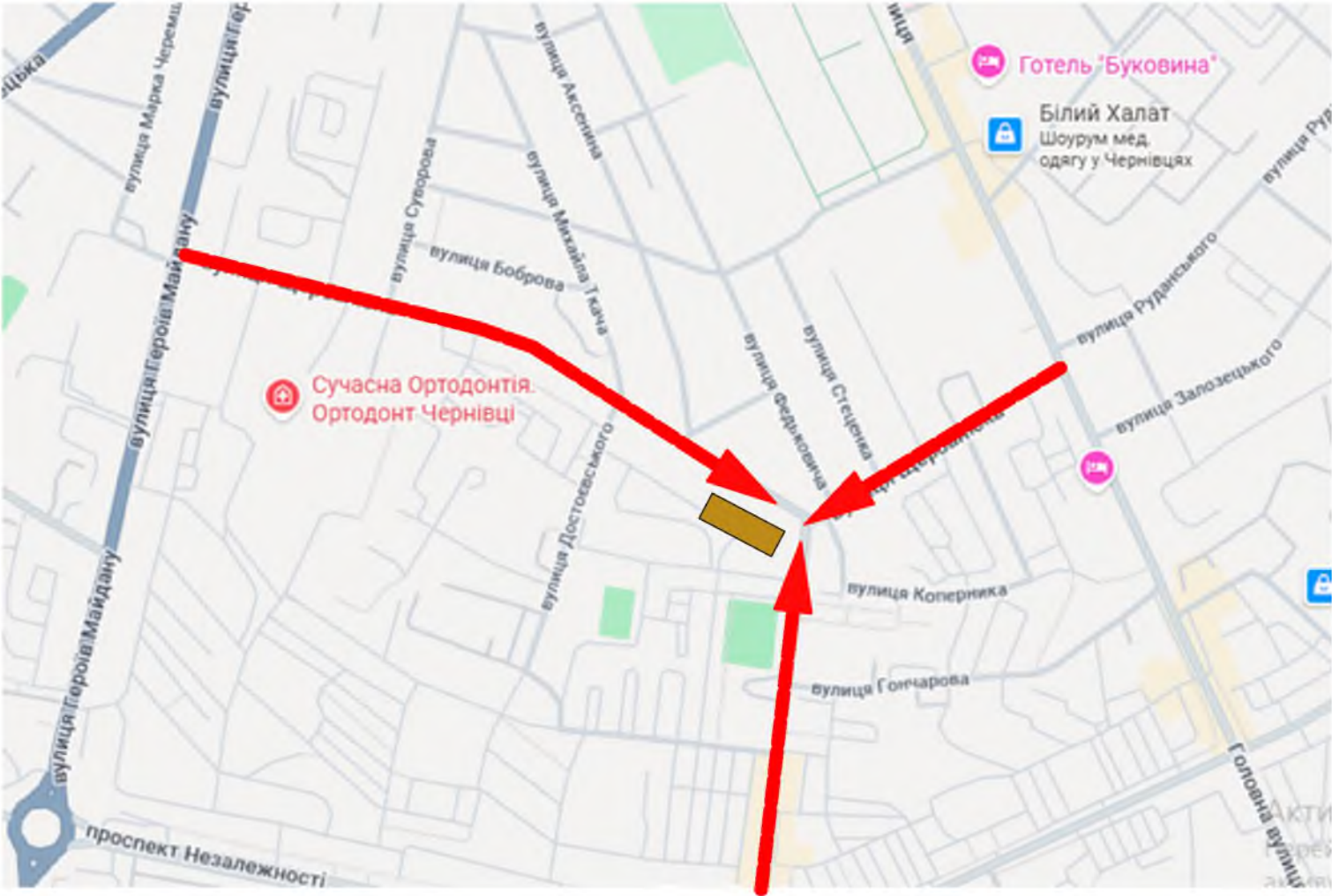
План благоустрою території М 1:500



Умовні позначки

- Заклад що проєктується
- Газон
- Завантажувальна
- Вхід для працівників
- Вхід для відвідувачів
- Евакуаційний вихід
- Кущі
- Дерева листяні
- Лавка
- Сміттєзбірник
- Ліхтар
- Тротуар
- Автомобільна дорога

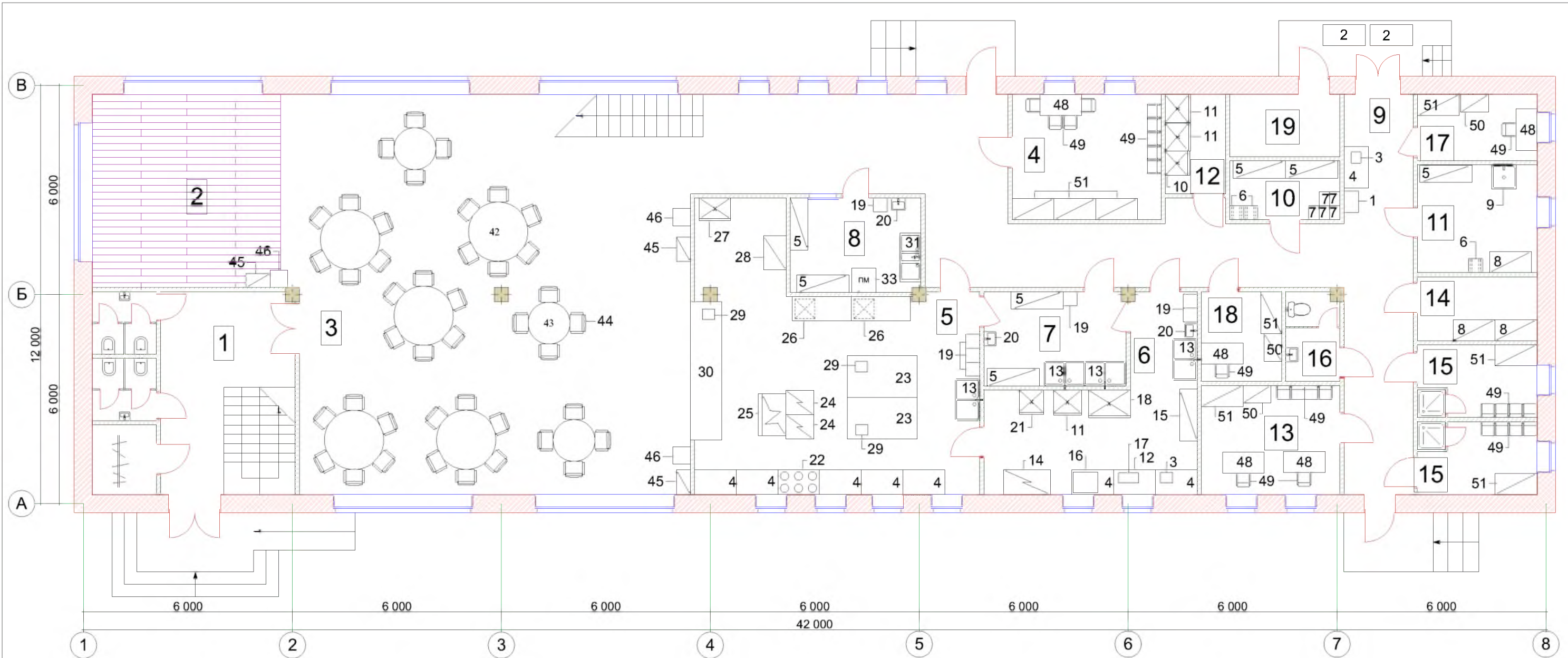
Схема проїзду М 1:2000



Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою

№п/п	Найменування	Примітка
1	Ресторан	80 місць
2	Розвантажувальний майданчик	144 м²
3	Автомобільна стоянка	192 м²
4	Майданчик для сміттєзбірників	36 м²
5	Майданчик для збору відвідувачів	80 м²
6	Зовнішній майданчик	100 м²

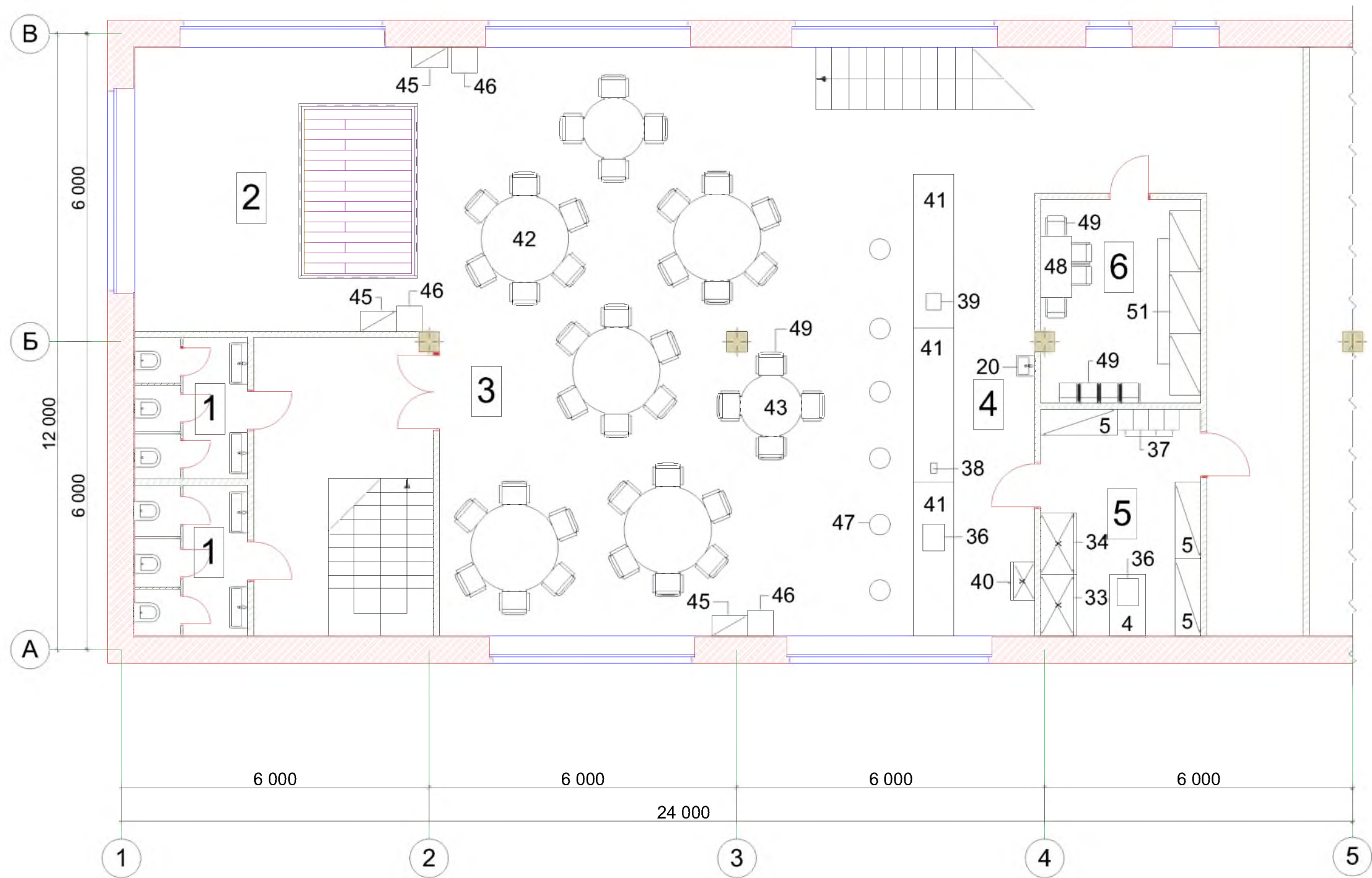
						ЧТЕІ ДТЕУ 181.2025. 705-01 д.ф.н. МР			
						Проект ресторану формату «open kitchen» на 80 місць у м. Чернівці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата				
						Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.		Паламарек К.В.					Н	2	5
Керівник		Паламарек К.В.							
						План благоустрою території та схема проїзду до підприємства	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Бирзу І.К.							



Експлікація приміщень

№ п/п	Найменування приміщення	Площа, м²
1	Вестибюль/Гардероб/Санвузол для відвідувачів	36,5
2	Танцювальний майданчик	35
3	Основна зала	126
4	Приміщення офіціантів та адміністратора	15
5	Open Kitchen	54
6	Доготівельний цех	21,8
7	Мийна кухонного посуду	11,5
8	Мийна столового посуду	10
9	Завантажувальна	7,37
10	Комора сухих продуктів	5,2
11	Комора інвентарю та мийної тари	10,35
12	Охолоджувальні камери	4,69
13	Офісне приміщення	12
14	Білизняна	6
15	Гардероб для персоналу	14
16	Санвузол для персоналу	4
17	Приміщення для комірника	6
18	Приміщення зав. виробництвом	6
19	Теплопункт	6

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.2025. 705-01 д.ф.н. МР			
						Проект ресторану формату «open kitchen» на 80 місць у м. Чернівці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата	Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Н	3	5
Керівник	Паламарек К.В.								
Розробив	Бирзу І.К.					План підприємства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання на позначці +0.000 (М 1:100)		Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу	



Експлікація приміщень

№ п\п	Найменування приміщення	Площа, м²
1	Санвузол чоловічий/жіночий	12
2	Естрада	40
3	Основна зала	100
4	Барна зона	22,3
5	Комора зберігання барного інвентарю та напоїв	14,3
6	Приміщення персоналу	12

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.2025. 705-01 д.ф.н. МР			
						Проект ресторану формату «open kitchen» на 80 місць у м. Чернівці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата	Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Н	4	5
Керівник	Паламарек К.В.								
						План підприємства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання на позначці +3.600 (М 1:100)	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив	Бирзу І.К.								

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Ваги платформні	CAS DB-II 150	420х610	1
2	Візок вантажний	NOBLIFT DF20	1220х610	2
3	Ваги настільні	CAS SW-5W	278х317	2
4	Стіл виробничий / фасувальний	ТЕНМА СР-1207	1200х700	9
5	Стелаж	ТЕНМА СМ-1505	1500х500	10
6	Підтоварник	Abat ПТ-4040	400х400	3
7	Контейнери поліпропіленові	Araven 1040	400х300	5
8	Шафа для інвентарю	Abat ІІІ-12/6Н	1200х600	3
9	Мийна ванна	ТЕНМА	700х700	1
10	Морозильна камера вертикальна	Polair DF-700	700х700	1
11	Холодильна шафа	SM7 Desmon	800х720	3
12	Стіл під устаткування	ТЕНМА СР-1207	1200х700	1
13	Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА	1200х700	4
14	Теплове обладнання (плити професійні)	ПЕД-6 КИЙ-В	1350х700	1
15	Стелаж перфорований (для заготовок)	ТЕНМА СМ-1505	1500х500	1
16	Вакуумна пакувальна машина	Henkelman Boxer	700х600	1
17	Машина для нарізання овочів	Hurakan HKN-FNT-M	295х565	1
18	Шокова морозильна шафа	Irinox MF-Next	1200х800	1
19	Контейнер для сміття	IKEA Gigantisk	400х400	7
20	Раковина для миття рук	ТЕНМА	400х300	4
21	Морозильна шафа	HKN-GX650BT INOX	740х830	1
22	Плита 6-конфорочна	Bertos 6G	1200х700	2
23	Кухонний острівець		2000х1200	2
24	Асро фритюрниця Airfryer	Airfryer - GGM Gastro	800х700	2
25	Пароконвектомат	Unox XV4093 CHEFLUX	1200х900	1
26	Виробничий стіл з охолоджувальною камерою	ТЕНМА ХС-1509	1710х740	2
27	Морозильна камера	TF900ND-EF GGM	900х650	1
28	Стелаж пересувний	IKEA Flytta	980х570	1

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
29	Ваги електронні порційні	CAS SW-5W	278х317	3
30	Виробничий стіл		4400х900	1
31	Мийна ванна 3-х секційна	ТЕНМА	1400х600	1
32	Стелаж для брудного/чистого посуду	ТЕНМА	1500х500	2
33	Машина посудомийна	Empero EMP.1000 F	765х696	1
34	Холодильна шафа	Polair DM114-S	1200х700	1
35	Морозильна шафа	Polair DF114-S	1200х700	1
36	Льодогенератор	EB 26 SARO	528х420	2
37	Контейнери для льоду/міксів	Araven 1040	400х300	1
38	R-Кеерер	Сенсорний POS термінал	200х120	1
39	Кавова машина	CRM3211A	320х290	1
40	Холодильник барний	FCB-75 Frosty	745х470	1
41	Виробничі столи		3000х790	3
42	Стіл шестимісний круглий		1700х1700	10
43	Стіл 4-х місний круглий		1200х1200	5
44	Стілець ресторанний		590х450	80
45	Сервант		400х700	6
46	Підсобний стіл		500х500	6
47	Стілець барний		400х400	6
48	Стіл		1200х600	6
49	Стілець		500х500	25
50	Шафа для одягу		1200х600	11
51	Шафа для паперів		800х500	3

Аркуш 5 розглядати з аркушами 3, 4

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.2025. 705-01 д.ф.н. МР			
						Проект ресторану формату «open kitchen» на 80 місць у м. Чернівці			
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис.	Дата				
						Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.		Паламарек К.В.					Н	5	5
Керівник		Паламарек К.В.							
						Специфікація устаткування	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Бирзу І.К.							