

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

Гуманітарний факультет

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної дипломної роботи
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

на тему ПРОЄКТ ЗАГАЛЬНОДОСТУПНОГО КАФЕ «КАМ'ЯНА ВЕЖА» У
МІСТІ КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ
(назва теми)

Виконала: студентка 4 курсу, групи ГФз-112
Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(код та назва)

Освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа

ЄГОРОВА Т.М.

(ПРИЗВИЩЕ та ініціали)

Керівник

ЛЕНЕРТ С.О.

(ПРИЗВИЩЕ та ініціали)

Рецензент

ЗАХАРОВА С.Г.

(ПРИЗВИЩЕ та ініціали)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

Факультет гуманітарний

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти Перший (бакалаврський) рівень

Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа

(назва освітньої програми (спеціалізації))

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ТГРБ

В.М. Зайцева

«12» лютого 2026 року

ЗАВДАННЯ
НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

ЄГОРОВОЇ Тетяни Миколаївни

(прізвище, ім'я по батькові)

1. Тема роботи Проект загальнодоступного кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський

керівник роботи (проекту) ЛЕНЕРТ С.О., д.т.н., доц.

затвердженні наказом вищого навчального закладу від «11» лютого 2026 року № 48

2. Строк подання студентом роботи (проекту) 01.06.2026 р.

3. Вихідні дані до роботи (проекту) в роботі використанні результати наукових праць вітчизняних та зарубіжних дослідників, вітчизняні нормативно-правові та нормативні документи, статистичні дані, матеріали неурядових вітчизняних та зарубіжних організацій, дані спеціалізованих періодичних видань з питань організації діяльності закладів ресторанного господарства, організації обслуговування споживачів, результати проведеного автором дослідження.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____

Розділ 1. Теоретичні основи функціонування закладів ресторанного господарства.

Розділ 2. Обґрунтування проєкту кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський.

Розділ 3. Технологічне проектування кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

26 таблиць, 4 рисунки

6. Консультанти розділів дипломної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	ЛЕНЕРТ С.О., д.т.н., доц.	21.03.2026	09.04.2026
2	ЛЕНЕРТ С.О., д.т.н., доц.	10.04.2026	25.04.2026
3	ЛЕНЕРТ С.О., д.т.н., доц.	26.04.2026	10.05.2026
Нормо-контроль	МАМОТЕНКО Д.Ю., к.е.н., доц.	28-30.05.2026	

7. Дата видачі завдання 12.02.2026 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Узгодження теми, складання змісту	11-20.11.2025	виконано
2	Вивчення літературних джерел	21.11.2025-10.02.2026	виконано
3	Збір матеріалу на кваліфікаційну дипломну роботу	21.12.2025-31.01.2026	виконано
4	Групування та аналіз зібраного матеріалу	01.02-20.03.2026	виконано
5	Виконання першого розділу	21.03.2026-09.04.2026	виконано
6	Виконання другого розділу	10.04-25.04.2026	виконано
7	Виконання третього розділу	26.04-10.05.2026	виконано
8	Формування висновків та рекомендацій	11-20.05.2026	виконано
9	Оформлення кваліфікаційної дипломної роботи	21.05-25.05.2026	виконано
10	Перевірка роботи керівником	21.03-30.05.2026	виконано
11	Одержання відгуку та рецензії	01-13.05.2026	виконано
12	Попередній захист кваліфікаційної дипломної роботи	16-31.05.2026	виконано
13	Подання роботи на кафедру	01.06.2026	виконано
14	Захист кваліфікаційної дипломної роботи	05-30.06.2026	виконано

Студент

(підпис)

ЄГОРОВА Т.М.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

ЛЕНЕРТ С.О.
(прізвище та ініціали)

РЕФЕРАТ

Актуальність теми. Сфера ресторанного господарства є однією з найбільш динамічних складових економіки, яка оперативно реагує на зміни у споживчій поведінці, розвитку туризму, цифровізації та соціально-економічних умовах. У сучасних умовах особливої актуальності набуває формування закладів, що поєднують доступність, якість продукції та ефективну організацію обслуговування. Зростає попит на універсальні формати закладів громадського харчування, зокрема загальнодоступні кафе, які орієнтовані на широкий сегмент споживачів і забезпечують оптимальне співвідношення ціни та якості.

Одним із важливих напрямів розвитку ресторанного господарства є проєктування закладів у туристично привабливих містах, де спостерігається поєднання попиту з боку місцевого населення та туристів. У таких умовах особливого значення набуває комплексне обґрунтування діяльності підприємства, яке включає розроблення концепції, формування асортименту, організацію виробничих процесів та забезпечення економічної ефективності.

Метою кваліфікаційної дипломної роботи є розробка комплексного проєкту загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» у місті Кам'янець-Подільський. Виходячи з мети в роботі вирішено наступні задачі: визначено теоретичні основи функціонування закладів ресторанного господарства; проведено обґрунтування проєкту загальнодоступного кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський; виконано технологічне проєктування загальнодоступного кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський.

Об'єктом дослідження є загальнодоступне кафе.

Предметом дослідження є організаційно-технологічні та економічні аспекти проєктування загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» у місті Кам'янець-Подільський.

Методи дослідження: аналіз літературних джерел, метод логічного узагальнення, системно-аналітичний, економічних розрахунків, графічні та

розрахункові методи.

Інформаційну базу дослідження становлять праці вітчизняних і зарубіжних вчених і практиків, які присвячені галузі гостинності, результати власних досліджень.

Практичне значення. Практичне значення дослідження полягає в можливості використання розробленого проєкту загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» як готової моделі створення підприємства ресторанного господарства у туристичному центрі. Результати дослідження можуть бути використані підприємцями та інвесторами при відкритті аналогічних закладів, а також керівниками підприємств ресторанного господарства для вдосконалення організації виробничих процесів, оптимізації витрат та підвищення конкурентоспроможності.

Апробація результатів кваліфікаційної дипломної роботи. Головні положення та результати кваліфікаційної роботи представлені у виступі на Міжнародній науково-практичній конференції «Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах» в Українському державному університеті науки і технологій, 26 березня 2026 р. на тему: «Особливості функціонування загальнодоступного кафе».

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (35 найменувань), додатків. Загальний обсяг роботи становить 75 сторінок, основний зміст роботи викладено на 66 сторінках. Робота містить 26 таблиць та 4 рисунки.

АНОТАЦІЯ

Єгорова Т.М. Проєкт загальнодоступного кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський.

Робота присвячена особливостям проєктування підприємств ресторанного господарства типу загальнодоступного кафе. У роботі розглянуто теоретичні основи функціонування закладів ресторанного

господарства, особливості функціонування загальнодоступних кафе. Другий розділ присвячений аналізу ресторанного ринку міста Кам'янець-Подільський, вибору місця розташування, концепції, асортименту продукції, меню та організаційній структурі персоналу кафе «Кам'яна Вежа». У третьому розділі виконано технологічне проектування загальнодоступного кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський. Результати дослідження можуть бути використані підприємцями та інвесторами для створення підприємства ресторанного господарства у туристичному центрі.

Ключові слова: загальнодоступне кафе, ресторанне господарство, обґрунтування, розвиток, персонал, проєкт.

ANNOTATION

Yehorova T.M. Project of the public cafe «Stone Tower» in the city of Kamyanets-Podilskyi.

The paper is devoted to the peculiarities of the design of restaurant enterprises such as a publicly accessible cafe. The paper examines the theoretical foundations of the functioning of restaurant establishments, the peculiarities of the functioning of publicly accessible cafes. The second section is devoted to the analysis of the restaurant market of the city of Kamianets-Podilskyi, the choice of location, concept, product range, menu and organizational structure of the staff of cafe «Kamian Vezha». In the third chapter, the technological design of the public cafe «Stone Tower» in the city of Kamianets-Podilskyi was carried out. The results of the study can be used by entrepreneurs and investors to create a restaurant business in a tourist center.

Keywords: public cafe, restaurant industry, justification, development, staff, project.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

див. – дивись

ДСТУ – Державний стандарт України

г – грам

год. – година

ін. – інше

м² – метр квадратний

од. – одиниця

р. – рік

рис. – рисунок

т – тонна

табл. – таблиця

тис. – тисяча

ISO – Міжнародна організація зі стандартизації

НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points

% – відсоток

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	13
1.1. Сутність та класифікація закладів ресторанного господарства	13
1.2. Особливості функціонування загальнодоступних кафе	20
РОЗДІЛ 2. ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ КАФЕ «КАМ’ЯНА ВЕЖА» У МІСТІ КАМ’ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ	27
2.1. Аналіз ресторанного ринку міста Кам’янець-Подільський	27
2.2. Вибір місця розташування кафе «Кам’яна Вежа» та характеристика цільового сегмента споживачів	31
2.3. Розробка концепції та формату кафе «Кам’яна Вежа»	34
2.4. Формування асортименту продукції та розробка меню	36
2.5. Обґрунтування чисельності та організаційної структури персоналу кафе «Кам’яна Вежа»	39
РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ КАФЕ «КАМ’ЯНА ВЕЖА» У МІСТІ КАМ’ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ	45
3.1. Обґрунтування виробничої програми, ресурсного забезпечення та матеріально-технічної бази кафе «Кам’яна Вежа»	45
3.2. Організація технологічних потоків і санітарно-гігієнічних умов	55
3.3. Економічне обґрунтування проєкту кафе «Кам’яна Вежа»	60
ВИСНОВКИ	64
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	67
ДОДАТКИ	72

ВСТУП

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери послуг та невід'ємним елементом індустрії гостинності, що забезпечує організацію харчування населення і туристів. Особливістю діяльності закладів ресторанного господарства є те, що результат їх функціонування має комплексний характер і поєднує виробництво продукції, її реалізацію та надання послуг обслуговування. У сучасних умовах розвитку ринкової економіки заклади харчування виступають не лише підприємствами виробничої сфери, а й соціально значущими об'єктами міської інфраструктури.

Ринок ресторанних послуг характеризується високим рівнем конкуренції, сегментацією за форматом, ціновою політикою та цільовою аудиторією. У межах кожного сегмента спостерігається жорстка конкурентна боротьба, що зумовлює необхідність постійного оновлення концепції закладу, удосконалення сервісу, впровадження сучасних технологій виробництва та управління. Особливої актуальності набуває проєктування загальнодоступних кафе як закладів середнього формату, орієнтованих на широке коло споживачів, що поєднують доступну цінову політику, різноманітний асортимент і комфортні умови перебування.

Місто Кам'янець-Подільський є одним із провідних туристичних центрів України, що зумовлює підвищений попит на послуги громадського харчування. Активний розвиток внутрішнього туризму, сезонні туристичні потоки, наявність історико-культурних об'єктів створюють сприятливі умови для відкриття закладів ресторанного господарства сучасного формату. Водночас функціонування підприємств у сфері гостинності в умовах економічної нестабільності та воєнного стану потребує ґрунтовного технологічного й економічного обґрунтування проєктних рішень, оптимізації витрат, забезпечення санітарної безпеки та підвищення конкурентоспроможності.

Таким чином, розроблення проєкту загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» у місті Кам'янець-Подільський є актуальним як з точки зору розвитку місцевої інфраструктури гостинності, так і з позиції формування ефективної моделі функціонування підприємства ресторанного господарства в сучасних умовах.

Проблеми розвитку ресторанного господарства, організації обслуговування та проєктування закладів досліджували такі українські вчені, як Л. Агафонова, Г. Круль, Т. Кукліна., М. Мальська, А. Мазаракі, Л. Мостова, Л. Нечаюк. Питання економіки підприємств гостинності, формування товарообороту, визначення собівартості та рентабельності розкрито у працях В. Данильчука, О. Корнієнко, Д. Мамотенко, В. Топольник та інших.

Метою дослідження є розробка комплексного проєкту загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» у місті Кам'янець-Подільський.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- визначити теоретичні основи функціонування закладів ресторанного господарства;
- провести обґрунтування проєкту загальнодоступного кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський;
- виконати технологічне проєктування загальнодоступного кафе «Кам'яна вежа» у місті Кам'янець-Подільський.

Об'єктом дослідження є загальнодоступне кафе.

Предметом дослідження є організаційно-технологічні та економічні аспекти проєктування загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» у місті Кам'янець-Подільський.

Методи дослідження. У роботі використано системний підхід до проєктування загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» у місті Кам'янець-Подільський, що дозволив розглядати майбутній заклад як цілісну соціально-економічну та виробничо-технологічну систему, яка функціонує в умовах конкурентного ринку та туристичного середовища міста. Для реалізації

поставлених завдань застосовано сукупність загальнонаукових і спеціальних методів дослідження, зокрема: метод логічного узагальнення використано для систематизації теоретичних положень щодо функціонування та класифікації закладів ресторанного господарства; системно-аналітичний метод використано для узагальнення наукових концепцій і підходів до проєктування закладів ресторанного господарства, формування концепції кафе та визначення його організаційно-технологічної структури; метод економічних розрахунків використано для визначення чисельності споживачів, виробничої програми, потреби в сировині, розрахунку товарообороту проєкту; графічні та розрахункові методи використано під час розроблення планувальних рішень, схем технологічних потоків і організаційної структури підприємства.

Інформаційну базу дослідження становлять праці вітчизняних і зарубіжних науковців у сфері ресторанного господарства, економіки підприємств гостинності, організації виробництва та обслуговування споживачів. У процесі дослідження використано нормативно-правові акти України, державні стандарти, а також результати наукових досліджень з питань проєктування закладів ресторанного господарства.

Практичне значення отриманих результатів полягає в можливості використання розробленого проєкту загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» як готової моделі створення підприємства ресторанного господарства у туристичному центрі. Результати дослідження можуть бути використані підприємцями та інвесторами при відкритті аналогічних закладів, а також керівниками підприємств ресторанного господарства для вдосконалення організації виробничих процесів, оптимізації витрат та підвищення конкурентоспроможності.

Апробація результатів кваліфікаційної дипломної роботи. Головні положення та результати кваліфікаційної роботи представлені у виступі на Міжнародній науково-практичній конференції «Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах» в Українському

державному університеті науки і технологій, 26 березня 2026 р. на тему: «Особливості функціонування загальнодоступного кафе».

Структура кваліфікаційної дипломної роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаної літератури, який налічує 35 джерел та додатків. Кваліфікаційну роботу бакалавра викладено на 75 аркушах (з них 66 сторінок основного тексту) комп'ютерного набору, включаючи 26 таблиць, 4 рисунки. Перелік посилань містить 35 найменувань.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Сутність та класифікація закладів ресторанного господарства

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери послуг та однією з базових галузей соціально-економічної інфраструктури будь-якої держави. Воно поєднує функції виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, створюючи комплексний сервіс для населення та туристів. У сучасних умовах розвитку економіки ресторанне господарство розглядається як самостійний сектор сервісної економіки, що виконує соціальні, економічні та культурні функції.

З економічної точки зору ресторанне господарство входить до складу третинного сектору економіки – сфери послуг. Воно є частиною індустрії гостинності, яка охоплює підприємства, що надають послуги з розміщення, харчування, організації дозвілля та обслуговування туристів [31]. У структурі цієї індустрії заклади харчування становлять один із ключових сегментів, оскільки забезпечують базову потребу людини в харчуванні поза домом.

Ресторанне господарство виконує низку важливих функцій у національній економіці:

- забезпечує населення готовими стравами та напоями;
- створює робочі місця та формує значний сектор зайнятості;
- стимулює розвиток суміжних галузей – сільського господарства, харчової промисловості, торгівлі та логістики;
- сприяє формуванню сервісної інфраструктури міст і туристичних центрів.

За даними наукових досліджень, підприємства харчування становлять значну частину індустрії гостинності, а сфера громадського харчування є одним із найбільших роботодавців у сервісному секторі. Ресторани та кафе є невід’ємною частиною повсякденного життя населення і роблять вагомий

внесок у зайнятість та економічну активність [35].

Особливо важливою є роль ресторанного господарства в туристичній індустрії. Заклади харчування є обов'язковим елементом туристичної інфраструктури поряд із засобами розміщення, транспортом і культурно-розважальними об'єктами. Рівень розвитку ресторанного сектору безпосередньо впливає на привабливість туристичної дестинації, оскільки формує гастрономічний імідж території та якість туристичного досвіду.

У науковій літературі ресторанне господарство розглядається як складова сфери гостинності, що охоплює діяльність підприємств з надання послуг харчування та організації споживання їжі поза домом [6]. У міжнародній практиці ця сфера визначається як сукупність підприємств, що забезпечують харчування та обслуговування споживачів у ресторанах, кафе, барах та інших закладах.

Нормативне трактування поняття закріплене в національних стандартах України. Згідно з ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення», ресторанне господарство визначається як вид господарської діяльності, що охоплює виробництво, реалізацію та організацію споживання продукції харчування і супутніх.

Класифікаційні ознаки та типи закладів ресторанного господарства встановлюються стандартом ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», який регламентує структуру, типи та функціональні параметри закладів. Крім того, будівельні норми України передбачають використання термінів і класифікації, визначених цими стандартами, при проєктуванні підприємств харчування послуг [3].

В таблиці 1.1 подано наукові трактування поняття «ресторанне господарство»

Аналіз наведених трактувань дозволяє виділити кілька основних підходів до розуміння ресторанного господарства:

Нормативно-функціональний підхід (ДСТУ) – акцент на виробництві, реалізації та організації споживання продукції.

Таблиця 1.1 – Визначення поняття «ресторанне господарство»

Автор, джерело	Трактування поняття «ресторанне господарство»	Основний акцент
ДСТУ 3862:99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення»	Вид господарської діяльності, що полягає у виробництві, реалізації та організації споживання продукції харчування та супутніх послуг	Нормативне визначення, комплекс функцій
ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	Сукупність закладів, що здійснюють виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції та напоїв	Системний підхід до закладів
Архіпов В.В. «Організація ресторанного господарства»	Галузь економіки, що об'єднує підприємства, діяльність яких пов'язана з виробництвом кулінарної продукції, її реалізацією та організацією споживання	Економічний та виробничий підхід
П'ятницька Г.Т. «Економіка ресторанного господарства»	Сукупність підприємств, які задовольняють потреби населення у харчуванні поза домом та організовують дозвілля споживачів	Соціально-економічний аспект
Мазаракі А.А. «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства»	Сфера діяльності, що забезпечує виробництво, реалізацію кулінарної продукції та надання послуг споживачам у процесі її споживання	Сервісна функція
Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	Галузь народного господарства, що включає підприємства з виробництва, реалізації та організації споживання готової їжі	Виробничо-торговельний підхід
Ninemeier J., Hayes D. Restaurant Operations Management	Сектор індустрії гостинності, що надає послуги з приготування, подачі та реалізації їжі й напоїв споживачам поза домом	Індустрія гостинності
Walker J. The Restaurant: From Concept to Operation	Частина індустрії гостинності, яка охоплює підприємства, що виробляють і продають готову їжу та напої для споживання на місці або поза закладом	Комерційно-сервісний підхід
Kotler P., Bowen J., Makens J. Marketing for Hospitality and Tourism	Сфера бізнесу в індустрії гостинності, що забезпечує харчування та пов'язані послуги для споживачів і туристів	Маркетинговий та туристичний аспект

Економічний підхід – ресторанне господарство як галузь економіки або система підприємств.

Сервісний підхід – як складова індустрії гостинності, що надає

комплекс послуг.

Маркетингово-туристичний підхід – як частина туристичної та сервісної інфраструктури.

Узагальнюючи наукові підходи, ресторанне господарство доцільно визначати як галузь сфери послуг, що поєднує виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції й напоїв, а також надання супутніх сервісних послуг населенню та туристам.

Таким чином, ресторанне господарство є багатофункціональною галуззю сфери послуг, що поєднує виробничі, торговельні та сервісні процеси. Воно відіграє важливу роль у національній економіці, забезпечує задоволення базових потреб населення та виступає невід’ємною складовою туристичної інфраструктури [11].

Саме різноманітність форм і типів закладів ресторанного господарства обумовлює необхідність їх науково обґрунтованої класифікації, що є важливим для організації діяльності та подальшого проєктування закладів, зокрема загальнодоступного кафе.

Заклади ресторанного господарства є первинною структурною ланкою галузі та виконують комплекс взаємопов’язаних функцій, спрямованих на задоволення потреб населення у харчуванні та сервісному обслуговуванні. Їх діяльність має багатофункціональний характер, оскільки поєднує виробничі, торговельні та сервісні процеси. Саме комплексність функцій визначає специфіку організації діяльності таких закладів та обумовлює необхідність їх класифікації.

Основні функції закладів ресторанного господарства [13].

У науковій літературі та нормативних документах виділяють кілька базових функцій закладів ресторанного господарства:

1. Виробнича функція. Полягає у здійсненні технологічного процесу кулінарної обробки сировини та виготовлення готової продукції. До неї належать:

- первинна обробка сировини;

- приготування страв, напоїв і кулінарних виробів;
- зберігання та підготовка продукції до реалізації.

Ця функція визначає виробничий характер діяльності закладу та потребує відповідної матеріально-технічної бази, технологічного обладнання і кваліфікованого персоналу.

2. Торговельна функція. Передбачає реалізацію продукції власного виробництва та закупних товарів споживачам. Вона включає:

- формування асортименту;
- ціноутворення;
- продаж страв і напоїв;
- організацію розрахунків зі споживачами.

Торговельна функція забезпечує отримання доходу закладом і безпосередньо пов'язана з економічними результатами його діяльності.

3. Сервісна (функція організації споживання). Полягає у створенні умов для споживання продукції у комфортному середовищі. Вона включає:

- обслуговування відвідувачів;
- сервірування столів;
- створення відповідної атмосфери закладу;
- надання додаткових послуг.

Ця функція формує споживчу цінність послуги та значною мірою впливає на конкурентоспроможність закладу.

4. Соціальна функція. Заклади ресторанного господарства виконують важливу соціальну роль:

- забезпечують населення доступним харчуванням;
- створюють робочі місця;
- сприяють розвитку культури споживання;
- організовують дозвілля та комунікацію людей.

Особливо важливе соціальне значення мають загальнодоступні кафе, що орієнтовані на широкі верстви населення.

5. Культурно-туристична функція. У туристичних центрах заклади

ресторанного господарства виконують функцію популяризації національної кухні, традицій та гастрономічної культури регіону. Вони формують імідж території та підвищують її туристичну привабливість.

Різноманітність закладів ресторанного господарства обумовлює необхідність їх систематизації за певними ознаками. Класифікація дає змогу:

- визначити тип закладу;
- встановити вимоги до його діяльності;
- обґрунтувати концепцію та формат підприємства;
- забезпечити стандартизацію у сфері обслуговування.

В Україні класифікація закладів ресторанного господарства визначається нормативними документами, зокрема ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (див. табл. 1.2).

Таблиця 1.2 – Класифікація закладів ресторанного господарства за ДСТУ 4281:2004 [6]

Класифікаційна ознака	Види закладів	Характеристика
За типом закладу	Ресторан	Заклад із широким асортиментом страв складного приготування, високим рівнем обслуговування та комфортними умовами
	Кафе	Заклад з обмеженим або середнім асортиментом страв і напоїв, призначений для відпочинку та харчування споживачів
	Бар	Заклад, основним асортиментом якого є напої та закуски
	Їдальня	Заклад для організації харчування певного контингенту споживачів за доступними цінами
	Закусочна	Заклад швидкого харчування з обмеженим асортиментом простих страв
	Буфет	Заклад із обмеженим асортиментом готової продукції та напоїв
За контингентом споживачів	Загальнодоступні	Обслуговують усі категорії населення
	Закритого типу	Призначені для певного контингенту (працівники підприємств, учні, студенти, військові тощо)
За асортиментом продукції	Універсальні	Широкий асортимент страв різних груп
	Спеціалізовані	Орієнтовані на певний вид продукції (кав'ярня, шашлична, піцерія, варенична тощо)

Продовження таблиці 1.2

Класифікаційна ознака	Види закладів	Характеристика
За рівнем обслуговування	Високого рівня	Підвищений комфорт, складні страви, обслуговування офіціантами
	Середнього рівня	Стандартний рівень комфорту та асортименту
	Масового обслуговування	Спрощене меню, швидке обслуговування
За способом обслуговування	З обслуговування м офіціантами	Повний або частковий сервіс за столами
	Самообслуговування	Споживачі самостійно отримують продукцію
	Комбіноване обслуговування	Поєднання різних форм обслуговування
За місцем розташування	Міські	Розташовані у житлових або ділових районах міст
	При готелях	Функціонують у складі готельних комплексів
	При транспортних вузлах	Розташовані на вокзалах, в аеропортах, на автотрасах
	У туристичних зонах	Орієнтовані на туристів
	При підприємствах і навчальних закладах	Обслуговують працівників або студентів
За формою власності	Державні	Належать державі
	Комунальні	Належать територіальним громадам
	Приватні	Належать приватним особам або компаніям
	Корпоративні	Належать підприємствам для обслуговування працівників

Згідно з ДСТУ 4281:2004, заклади ресторанного господарства поділяються за рядом класифікаційних ознак, що дозволяє чітко визначити тип, формат і функціональне призначення підприємства [2].

Кафе є одним із найпоширеніших типів закладів ресторанного господарства, оскільки поєднує доступність цін, універсальність асортименту та комфортні умови для відвідувачів.

Загальнодоступні кафе орієнтовані на широке коло споживачів і можуть функціонувати як у житлових районах, так і в туристичних центрах. Відповідно до цієї класифікації, об'єктом подальшого проектування у даній роботі є загальнодоступне універсальне кафе міського типу, орієнтоване на

широкий контингент споживачів у туристичному центрі.

1.2. Особливості функціонування загальнодоступних кафе

Загальнодоступні кафе є одним із найпоширеніших типів закладів ресторанного господарства, що обслуговують широкі верстви населення та виконують важливу соціально-економічну й туристичну функцію. Вони поєднують доступність цін, універсальність асортименту та відносно просту організацію виробничо-торговельних процесів, що забезпечує їх високу популярність у міському середовищі.

Згідно з вимогами ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», кафе належить до основних типів закладів ресторанного господарства поряд із ресторанами, барами, їдальнями та іншими підприємствами харчування. У межах цього стандарту виділяють різновиди кафе, зокрема кав'ярні, кафе-бари, кафе-пекарні, чайні салони тощо. Це свідчить про універсальність формату кафе та можливість його адаптації до різних концепцій і цільових аудиторій [3].

У науковій та довідковій літературі кафе визначається як невеликий заклад харчування, що пропонує обмежений або середній асортимент страв і напоїв, часто орієнтований на швидке обслуговування або відпочинок споживачів у невимушеній атмосфері. На відміну від ресторанів, кафе зазвичай пропонує простіші страви, менший асортимент і більш доступний рівень цін, що робить його орієнтованим на масового споживача.

Основні особливості загальнодоступних кафе [24]:

1. Орієнтація на широкий контингент споживачів. Загальнодоступні кафе призначені для обслуговування всіх категорій населення без обмежень за професійною чи соціальною ознакою. Вони розташовуються у громадських місцях – у центрах міст, житлових районах, туристичних зонах, поблизу транспортних вузлів або об'єктів масового відвідування.

2. Доступний рівень цін. Однією з ключових ознак загальнодоступного

кафе є середній або помірний рівень цін, що забезпечує масовість попиту та стабільний потік відвідувачів. Саме доступність робить кафе найбільш поширеним типом закладу ресторанного господарства у міському середовищі.

3. Універсальний або обмежений асортимент. Меню кафе зазвичай включає: нескладні у приготуванні страви; закуски; десерти; гарячі та холодні напої. У наукових джерелах підкреслюється, що кафе пропонують легкі страви та напої, а асортимент зазвичай є простішим і швидшим у приготуванні, ніж у повносервісних ресторанах.

4. Спрощена організація виробництва. На відміну від ресторанів, кафе мають: меншу виробничу площу; спрощену технологічну структуру; обмежену кількість виробничих цехів; менший штат працівників. Це знижує витрати на створення та експлуатацію закладу і підвищує економічну ефективність проєкту.

5. Гнучкі форми обслуговування. У кафе застосовуються різні форми обслуговування: обслуговування офіціантами; часткове самообслуговування; комбіновані форми. Такі підходи дозволяють адаптувати організацію сервісу до цільової аудиторії та формату закладу.

6. Функція місця соціальної взаємодії. У сучасних дослідженнях кафе розглядаються не лише як місця харчування, а як соціальні простори для спілкування, роботи та відпочинку. Вони виконують роль так званого «третього місця» між домом і роботою, сприяючи соціальній взаємодії та формуванню міського середовища. Дослідження також показують, що кафе позитивно впливають на соціальну активність і економічний розвиток міських просторів.

Кафе є ключовим елементом туристичної інфраструктури, оскільки [9]:

- забезпечують доступне харчування туристів;
- формують гастрономічний імідж дестинації;
- створюють комфортне середовище для відпочинку.

У туристичних містах кафе часто виконують культурно-

репрезентативну функцію, демонструючи локальну кухню, традиції та атмосферу регіону. Переваги та недоліки формату загальнодоступного кафе представлено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Переваги та недоліки у загальнодоступного кафе [21]

Переваги формату загальнодоступного кафе	Характеристика	Недоліки формату загальнодоступного кафе	Характеристика
Широка цільова аудиторія	Орієнтація на всі категорії споживачів: туристів, місцевих жителів, студентів, сім'ї	Високий рівень конкуренції	Велика кількість аналогічних закладів у міському середовищі
Доступний рівень цін	Середній ціновий сегмент забезпечує стабільний попит	Нижча середня націнка	У порівнянні з ресторанами прибутковість з одного чека може бути меншою
Універсальність концепції	Можливість адаптації під різні тематики, кухні та цільові сегменти	Ризик втрати індивідуальності	Без чіткої концепції заклад може не виділятися серед конкурентів
Відносно невеликі інвестиції	Менші витрати на обладнання, інтер'єр та персонал порівняно з ресторанами	Обмежений асортимент	Менша кількість складних страв може зменшувати середній чек
Спрощена організація виробництва	Менша кількість цехів і технологічних процесів	Обмежені можливості розширення меню	Складно впроваджувати страви складного приготування
Гнучкі форми обслуговування	Можливість застосування самообслуговування або комбінованих форм	Висока залежність від потоку відвідувачів	Доходи значною мірою залежать від кількості клієнтів
Швидша окупність проєкту	Менші стартові інвестиції та швидший оборот продукції	Сезонність попиту	У туристичних містах відвідуваність може коливатися залежно від сезону
Висока оборотність місць	Швидке обслуговування дозволяє приймати більше відвідувачів за день	Обмежений час перебування клієнтів	Менше можливостей для збільшення середнього чека
Гнучкість у виборі локації	Може функціонувати у різних районах: центр, житлові квартали, туристичні зони	Залежність від місця розташування	Невдала локація може призвести до низької відвідуваності

Продовження таблиці 1.3

Переваги формату загальнодоступного кафе	Характеристика	Недоліки формату загальнодоступного кафе	Характеристика
Соціальна та туристична привабливість	Формує міське середовище, популярне серед туристів і місцевих жителів	Високі вимоги до сервісу та атмосфери	Необхідність постійного підтримання якості обслуговування та інтер'єру

Формат загальнодоступного кафе характеризується поєднанням доступності, універсальності та відносно невеликих інвестиційних витрат, що робить його одним із найпоширеніших типів закладів ресторанного господарства. Водночас для забезпечення конкурентоспроможності необхідно враховувати ризики високої конкуренції, сезонності попиту та залежності від місця розташування.

Загальнодоступні кафе є важливим елементом міської інфраструктури та складовою соціально-економічного простору сучасного міста. Вони виконують не лише функцію забезпечення населення харчуванням, а й відіграють значну роль у формуванні культурного, соціального та економічного середовища урбанізованих територій. У сучасних умовах кафе розглядаються як багатофункціональні громадські простори, що поєднують функції харчування, комунікації, відпочинку та дозвілля, а також виступають важливими елементами міського способу життя [32].

Однією з ключових функцій загальнодоступних кафе є соціальна. Вони забезпечують населення доступним харчуванням поза домом і орієнтовані на широке коло споживачів, включаючи студентів, працівників, туристів, сім'ї з дітьми та людей похилого віку. Завдяки помірному рівню цін і універсальному асортименту такі заклади створюють можливість регулярного відвідування для різних соціальних груп. Крім того, кафе виступають місцем соціальної взаємодії, де відбуваються зустрічі з друзями та родиною, ділові переговори, неформальне спілкування та проведення невеликих заходів. У сучасній урбаністичній теорії кафе часто розглядаються як так звані «треті місця» між домом і роботою, що сприяють формуванню

соціальних зв'язків, розвитку громадської активності та підвищенню якості міського життя.

Важливою є й економічна функція загальнодоступних кафе. Вони сприяють розвитку місцевої економіки, створюючи робочі місця та генеруючи податкові надходження до бюджету. Діяльність кафе стимулює розвиток суміжних галузей, зокрема сільського господарства, харчової промисловості, торгівлі та логістики. У малих і середніх містах заклади ресторанного господарства часто виступають важливими суб'єктами малого підприємництва, що сприяє підвищенню економічної активності, формуванню конкурентного середовища та зростанню інвестиційної привабливості міста [29].

Загальнодоступні кафе також виконують урбаністичну та просторово-організаційну функцію. Вони формують структуру міського простору, активізують громадські території та підвищують комфортність міського середовища. Розміщення кафе у центральних частинах міста, туристичних районах, поблизу парків, площ або транспортних вузлів створює точки тяжіння для мешканців і туристів, сприяє розвитку пішохідних зон і формує активне громадське життя. Наявність закладів харчування підвищує рівень безпеки міського середовища завдяки постійній присутності людей, що відповідає принципам сучасної урбаністики.

Культурна функція кафе полягає у формуванні гастрономічної культури та культурного іміджу міста. Через меню, інтер'єр, атмосферу та формат обслуговування такі заклади популяризують національну та регіональну кухню, створюють тематичні простори з унікальною концепцією та виступають майданчиками для проведення культурних заходів. У багатьох містах кафе стають частиною культурного бренду території, формуючи її унікальність і привабливість.

Особливого значення загальнодоступні кафе набувають у туристичних містах, де вони є невід'ємною складовою туристичної інфраструктури. Вони забезпечують доступне харчування для туристів, створюють комфортні

умови для відпочинку під час екскурсій і формують гастрономічний імідж DESTИНАЦІЇ. Гастрономічні враження є важливою складовою туристичного досвіду, тому якість, атмосфера та різноманітність кафе безпосередньо впливають на загальну оцінку міста туристами та їхнє бажання повторно його відвідати.

Крім того, сучасні кафе суттєво впливають на формування міського способу життя. Вони стають просторами для роботи фрилансерів, навчання, ділових зустрічей і щоденного відпочинку [26]. Для багатьох мешканців міста відвідування кафе перетворюється на частину повсякденної рутини, пов'язаної з ранковою кавою, обідніми перервами чи вечірнім спілкуванням. Таким чином, кафе інтегруються у повсякденне життя містян і стають важливим елементом сучасної міської культури.

Отже, загальнодоступні кафе виконують комплекс соціальних, економічних, культурних і туристичних функцій у міському середовищі. Вони формують громадський простір, сприяють розвитку малого бізнесу, підвищують туристичну привабливість і створюють комфортні умови для спілкування та відпочинку. Саме тому розвиток мережі загальнодоступних кафе є важливим чинником сталого розвитку міст, особливо туристичних центрів, до яких належить Кам'янець-Подільський.

Висновок з 1 розділу

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери послуг і виступає самостійною галуззю економіки, яка поєднує виробничі, торговельні та сервісні процеси. Його діяльність спрямована на задоволення потреб населення і туристів у харчуванні поза домом, організації дозвілля та створенні комфортного середовища для споживання продукції. Ресторанне господарство відіграє значну роль у національній економіці, оскільки створює робочі місця, генерує податкові надходження та стимулює розвиток суміжних галузей, зокрема сільського господарства, харчової промисловості,

торгівлі та логістики. Особливо вагомою є його роль у структурі туристичної індустрії, де заклади харчування виступають невід'ємною складовою туристичної інфраструктури та формують гастрономічний імідж територій.

Аналіз наукових і нормативних трактувань поняття «ресторанне господарство» показав, що більшість дослідників розглядають його як галузь економіки або сферу послуг, що забезпечує виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції. Нормативні документи України, зокрема ДСТУ 3862:99 та ДСТУ 4281:2004, закріплюють функціональний підхід до визначення ресторанного господарства та регламентують класифікацію закладів за типами, асортиментом, контингентом споживачів, рівнем і способом обслуговування та іншими ознаками.

Заклади ресторанного господарства виконують комплекс основних функцій, серед яких провідними є виробнича, торговельна та сервісна. Окрім цього, вони виконують соціальну, культурну та туристичну функції, формуючи міське середовище, сприяючи розвитку громадського життя та підвищуючи туристичну привабливість територій. Різноманітність функцій і форматів діяльності зумовлює необхідність їх класифікації, яка дозволяє чітко визначити тип закладу, його цільове призначення та організаційно-технологічні особливості.

Загальнодоступні кафе виконують важливі соціальні функції, виступають просторами для спілкування та відпочинку, сприяють розвитку малого бізнесу та формуванню міської культури. У туристичних містах вони відіграють значну роль у забезпеченні харчування туристів і створенні гастрономічного іміджу дестинації.

РОЗДІЛ 2. ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ КАФЕ «КАМ'ЯНА ВЕЖА» У МІСТІ КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ

2.1. Аналіз ресторанного ринку міста Кам'янець-Подільський

Кам'янець-Подільський є одним із провідних туристичних центрів України, що має значний історико-культурний потенціал і розвинену інфраструктуру гостинності. Місто розглядається як важлива туристична дестинація західного регіону України, яка приваблює відвідувачів упродовж усього року завдяки унікальному архітектурному комплексу Старого міста, фортифікаційним спорудам, фестивалям і культурним подіям. За оцінками туристичних джерел, Кам'янець-Подільський входить до числа найбільш популярних туристичних центрів країни та посідає одне з провідних місць за кількістю архітектурних пам'яток [20].

Туристичний потік до міста протягом останніх років характеризується значними обсягами. За даними міської влади, у докарантинний період щорічно Кам'янець-Подільський відвідувало від 450 до 500 тисяч туристів [13]. У деякі роки загальний обсяг туристичного потоку перевищував пів мільйона осіб, що підтверджує стабільну популярність міста як туристичного центру [11]. Окремі оцінки міських служб свідчать, що загальна кількість відвідувачів разом із одноденними туристами могла досягати близько 960 тисяч осіб на рік [22].

У період пандемії та подальших воєнних подій туристичний потік зменшився, проте місто зберегло статус популярної дестинації внутрішнього туризму. Зокрема, за вісім місяців 2021 року Кам'янець-Подільський прийняв близько 250 тисяч туристів, що свідчить про відновлення попиту після карантинних обмежень. Під час воєнного періоду, за даними туристично-інформаційного центру, понад 117 тисяч осіб відвідали основні музейні об'єкти міста [21]. Це підтверджує збереження туристичної активності навіть у складних соціально-економічних умовах.

Важливим чинником розвитку туристичного ринку міста є наявність значної кількості культурно-історичних об’єктів. До основних туристичних магнітів належать Старий замок, Ратуша, історичні квартали Старого міста, каньйон річки Смотрич та численні сакральні споруди [23]. Кам’янець-Подільський також відомий фестивальним рухом, зокрема повітроплавними, історичними та культурними заходами, що забезпечує сезонні піки туристичного попиту [12].

Розвиток туристичного ринку безпосередньо впливає на стан ресторанного господарства міста. Туристична інфраструктура Кам’янця-Подільського характеризується значною кількістю закладів розміщення та харчування. За даними міжнародних муніципальних платформ, у місті функціонує понад 150 засобів розміщення та ще більше кафе і ресторанів, що свідчить про високий рівень розвитку ресторанного сектору.

В таблиці 2.1 подано структуру ресторанного ринку Кам’янця-Подільського за роки воєнного стану (2022 – 2024 рр.). Через обмеженість відкритої детальної статистики по типах закладів на рівні міста в умовах війни, таблиця сформована на основі узагальнених даних наукових досліджень, міських матеріалів, а також аналізу фактичної структури закладів у туристичній зоні міста.

Таблиця 2.1 – Структура ресторанного ринку м. Кам’янець-Подільський у період воєнного стану (2022 – 2024 рр.)

Тип закладу	2022 р. (орієнтовна частка, %)	2023 р. (орієнтовна частка, %)	2024 р. (орієнтовна частка, %)	Основні тенденції воєнного періоду
Кафе та кав’ярні	42%	45%	48%	Зростання частки демократичних форматів, орієнтованих на місцевий попит
Ресторани середнього сегмента	28%	25%	23%	Скорочення через зменшення платоспроможного попиту та туристичних груп

Продовження таблиці 2.1

Тип закладу	2022 р. (орієнтовна частка, %)	2023 р. (орієнтовна частка, %)	2024 р. (орієнтовна частка, %)	Основні тенденції воєнного періоду
Тематичні туристичні ресторани	12%	10%	9%	Часткове скорочення через зменшення масових туристичних потоків
Паби, бари	8%	7%	7%	Стабільний попит серед місцевого населення
Заклади швидкого харчування	10%	13%	13%	Зростання через попит на доступне харчування

Дані таблиці свідчать, що у період воєнного стану структура ресторанного ринку Кам'янця-Подільського зазнала певних змін. Основною тенденцією стало зростання частки демократичних форматів, зокрема кафе, кав'ярень та закладів швидкого харчування. Це пов'язано зі зниженням доходів населення, зменшенням туристичних потоків та переорієнтацією попиту на доступні за ціною формати харчування. У наукових дослідженнях зазначається, що в умовах погіршення економічної ситуації попит на заклади преміального сегмента скорочується, тоді як демократичні формати демонструють більшу стійкість.

Частка кафе та кав'ярень у структурі ринку зросла з приблизно 42% у 2022 році до майже 48% у 2024 році. Це пояснюється тим, що такі заклади потребують менших інвестицій, мають гнучкі формати роботи та орієнтовані на широкий контингент споживачів. Одночасно з цим частка ресторанів середнього сегмента зменшилася з 28% до приблизно 23%, що пов'язано зі зниженням попиту на повносервісні заклади.

Тематичні туристичні ресторани також зазнали певного скорочення через зменшення масових туристичних груп і фестивальних потоків, які традиційно формували значну частину їх клієнтів. Водночас сегмент швидкого харчування показав зростання, оскільки попит на доступні та швидкі формати харчування збільшився в умовах економічної нестабільності.

Загалом структура ресторанного ринку у 2022 – 2024 роках

характеризується:

- зростанням частки демократичних форматів (кафе, кав'ярні, фаст-фуд);
- скороченням сегмента повносервісних ресторанів;
- переорієнтацією ринку на місцевого споживача;
- підвищеною роллю доступних форматів харчування.

Такі тенденції свідчать про доцільність проєктування загальнодоступного кафе середнього цінового сегмента, яке відповідає актуальним умовам ринку та потребам споживачів у воєнний період.

Наявність значної кількості туристів стимулює розвиток закладів харчування, особливо у центральній частині міста та туристичних зонах. У таких умовах попит на доступні за цінами та універсальні за асортиментом заклади, зокрема загальнодоступні кафе, залишається стабільно високим.

Водночас ресторанний ринок міста характеризується певною конкуренцією, особливо у сегменті туристичних закладів. Конкурентне середовище формується за рахунок тематичних ресторанів, кав'ярень, пабів та закладів швидкого харчування. Проте з огляду на значний туристичний потік, сезонні фестивалі та стабільний попит з боку місцевого населення, ринок залишається привабливим для відкриття нових закладів середнього цінового сегмента.

Карту-схему з основними закладами конкурентами кафе «Кам'яна Вежа» представлено в додатку А.

Аналіз розміщення основних закладів свідчить, що більшість кафе і ресторанів зосереджена:

- у межах Старого міста;
- на вулицях Драгоманова, Лесі Українки, Івана Мазепи;
- поблизу Польського ринку;
- на підходах до туристичних пам'яток.

У межах радіусу приблизно 500 – 800 метрів у центральній частині міста функціонує значна кількість закладів різних форматів – від кав'ярень

до ресторанів. Це формує локальну зону високої конкуренції, але водночас і найвищу концентрацію платоспроможного попиту.

Більшість зазначених закладів працюють у середньому ціновому сегменті та пропонують універсальне меню, що свідчить про стабільний попит на демократичні формати харчування. Водночас ринок характеризується значною часткою кав'ярень і тематичних ресторанів, що відкриває можливості для створення нового закладу з чіткою концепцією загальнодоступного кафе.

Особливістю ресторанного ринку Кам'янця-Подільського є його туристична орієнтація. Значна частина закладів розміщена у Старому місті та біля основних туристичних об'єктів, що формує локальні зони концентрації попиту. Така структура ринку створює сприятливі умови для відкриття загальнодоступного кафе, орієнтованого як на туристів, так і на місцевих жителів.

2.2. Вибір місця розташування кафе «Кам'яна Вежа» та характеристика цільового сегмента споживачів

Вибір місця розташування закладу ресторанного господарства є одним із ключових факторів його економічної ефективності, оскільки саме локація визначає рівень відвідуваності, цільову аудиторію та обсяг товарообороту. Для закладів формату загальнодоступного кафе оптимальним вважається розміщення у зонах із високою концентрацією пішохідних потоків, транспортною доступністю та наявністю туристичних і громадських об'єктів.

Кам'янець-Подільський характеризується чітко вираженою туристичною структурою міського простору. Основні потоки відвідувачів зосереджені в історичному центрі – у межах Старого міста, на підходах до Кам'янець-Подільської фортеці, Польського ринку, Ратуші та центральних туристичних вулиць. Саме ці території мають найвищу щільність закладів харчування, готелів, сувенірних крамниць і туристичних об'єктів, що формує

стабільний попит на послуги громадського харчування.

З огляду на аналіз туристичного потоку, конкурентного середовища та структури міського простору, доцільним місцем розташування кафе «Кам'яна Вежа» є центральна частина міста, зокрема територія в межах Старого міста або на підходах до нього. Таке розташування має низку переваг, які зображено на рисунку 2.1.

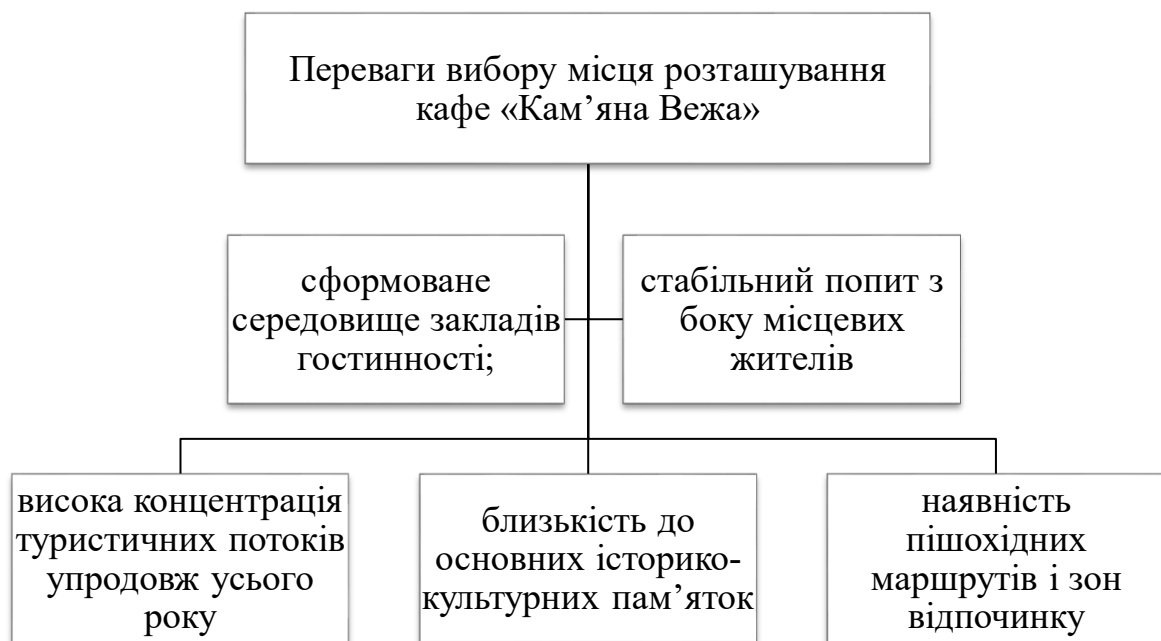


Рис. 2.1 – Переваги місця розташування кафе «Кам'яна Вежа» у м. Кам'янець-Подільський

Розміщення закладу в центральній туристичній зоні дозволяє забезпечити рівномірне завантаження кафе як у туристичний сезон, так і в міжсезоння за рахунок місцевого населення. Крім того, така локація відповідає концепції загальнодоступного кафе, орієнтованого на масового споживача.

При виборі конкретної локації доцільно враховувати такі критерії: інтенсивність пішохідного потоку; транспортну доступність; видимість закладу з основних маршрутів; наявність конкурентів у безпосередній

близькості; можливість організації літнього майданчика; відповідність приміщення санітарним і технологічним вимогам.

З урахуванням цих факторів оптимальним є розміщення кафе в зоні радіусом до 500 – 700 метрів від основних туристичних об'єктів, де спостерігається найбільша концентрація потенційних споживачів.

Цільова аудиторія загальнодоступного кафе формується з урахуванням місця розташування закладу, рівня цін, асортименту продукції та концепції обслуговування. Для кафе «Кам'яна Вежа», розташованого у туристичній частині Кам'янця-Подільського, доцільно виділити кілька основних сегментів споживачів (див. табл. 2.2).

Сегментація споживачів кафе «Кам'яна Вежа» сформована з урахуванням туристичної специфіки міста та структури попиту на ресторанні послуги у воєнний період. Основну частку клієнтів становлять туристи, частка яких може досягати 40 – 45% загального потоку відвідувачів у сезон активного туризму. Водночас важливим стабілізуючим фактором є місцеві жителі, які забезпечують регулярний попит у міжсезоння та будні дні.

Окрему групу становлять студенти та молодь, для яких важливими є доступні ціни та швидкість обслуговування. Цей сегмент формує стабільний потік у денний та вечірній час. Сім'ї з дітьми та транзитні відвідувачі мають меншу частку, однак забезпечують додатковий попит у вихідні та святкові дні.

Таким чином, структура споживачів кафе «Кам'яна Вежа» є диверсифікованою, що знижує ризики сезонних коливань попиту та забезпечує стабільність функціонування закладу.

З урахуванням зазначених сегментів основними характеристиками цільової аудиторії кафе «Кам'яна Вежа» є:

- середній рівень доходу;
- орієнтація на доступні ціни;
- потреба у швидкому та якісному обслуговуванні;
- інтерес до затишної атмосфери та історичної тематики.

Таблиця 2.2 – Сегментація споживачів кафе «Кам’яна Вежа» у м. Кам’янець-Подільський

Сегмент споживачів	Соціально-демографічна характеристика	Основні потреби	Частота відвідування	Очікуваний середній чек	Частка у структурі попиту (орієнтовно)
Туристи (внутрішні та іноземні)	Сім’ї, молодь, туристичні групи, індивідуальні мандрівники, 18 – 60 років	Швидке та доступне харчування, зручне розташування, автентична атмосфера	Епізодично, під час перебування у місті	Середній	40 – 45%
Місцеві жителі	Працівники установ, підприємств, молодь, сім’ї, 18 – 55 років	Щоденне або періодичне харчування, доступні ціни, стабільна якість	Регулярно (1 – 3 рази на тиждень)	Середній або нижче середнього	30 – 35%
Студенти та молодь	Студенти, учні, молоді спеціалісти, 16 – 30 років	Доступні ціни, швидке обслуговування, неформальна атмосфера	Часто (2 – 4 рази на тиждень)	Нижче середнього	10 – 15%
Сім’ї з дітьми	Місцеві жителі та туристи з дітьми, 25 – 50 років	Затишна атмосфера, безпечне та зрозуміле меню, комфортні умови	Періодично (1 – 2 рази на місяць)	Середній	5 – 8%
Транзитні відвідувачі	Водії, ділові туристи, учасники заходів, 25 – 60 років	Швидке обслуговування, зручне розташування, зрозуміле меню	Епізодично	Середній	5 – 7%

Узагальнюючи, можна визначити, що основний цільовий сегмент кафе становлять туристи та місцеві жителі середнього рівня доходу, які віддають перевагу демократичним закладам із універсальним меню та комфортними умовами обслуговування.

2.3. Розробка концепції та формату кафе «Кам’яна Вежа»

Розроблення концепції закладу ресторанного господарства є важливим

етапом проєктування, оскільки саме концепція визначає формат закладу, його цільову аудиторію, асортимент, стиль обслуговування та загальну атмосферу. Концепція повинна відповідати особливостям ринку, місцю розташування, потребам споживачів і конкурентному середовищу.

З урахуванням результатів аналізу туристичного та ресторанного ринку Кам'янця-Подільського, а також характеристик цільового сегмента споживачів, для проєктованого закладу обрано формат загальнодоступного кафе середнього цінового сегмента з універсальним меню та тематичною атмосферою, пов'язаною з історичною спадщиною міста.

Загальна концепція: кафе «Кам'яна Вежа» – це загальнодоступний заклад ресторанного господарства, розташований у центральній туристичній частині Кам'янця-Подільського, орієнтований на туристів і місцевих жителів середнього рівня доходу. Основна ідея закладу полягає у створенні затишного простору з атмосферою старовинного міста, де відвідувачі можуть відпочити, швидко пообідати або провести час у приємній обстановці.

Назва «Кам'яна Вежа» відсилає до історико-архітектурної спадщини міста, зокрема до оборонних споруд, веж і фортифікацій, що формують унікальний образ Кам'янця-Подільського. Концепція закладу передбачає використання елементів історичної стилістики в інтер'єрі, оформленні меню та загальній атмосфері (див. табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Концепція кафе «Кам'яна Вежа» у м. Кам'янець-Подільський

Елемент концепції	Характеристика	Обґрунтування
Тип закладу	Загальнодоступне кафе	Найбільш універсальний формат для туристичного міста, орієнтований на широку аудиторію
Ціновий сегмент	Середній	Відповідає платоспроможності основної цільової аудиторії – туристів і місцевих жителів
Цільова аудиторія	Туристи, місцеві жителі, молодь, сім'ї, транзитні відвідувачі	Забезпечує стабільний попит протягом року
Кількість місць	60 – 80 посадкових місць	Оптимальна місткість для кафе у туристичній зоні міста

Продовження таблиці 2.3

Елемент концепції	Характеристика	Обґрунтування
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами з елементами швидкого сервісу	Забезпечує комфорт і швидкість обслуговування
Режим роботи	Щоденно, з 9:00 до 22:00	Орієнтація на денний і вечірній потоки споживачів
Асортимент меню	Універсальне меню української та європейської кухні	Відповідає смакам туристів і місцевих жителів
Основні групи страв	Сніданки, перші страви, гарячі страви, закуски, десерти, напої	Забезпечує повноцінне харчування упродовж дня
Принцип формування меню	Страви середньої складності, швидке приготування, доступна ціна	Підвищує оборотність місць і привабливість закладу
Цінова політика	Демократичні ціни із середнім чеком у межах середнього сегмента	Забезпечує масовий попит і конкурентоспроможність
Стиль інтер'єру	Історико-тематичний (стилізація під старовинне місто)	Відповідає туристичному характеру Кам'янця-Подільського
Основні елементи інтер'єру	Кам'яні та дерев'яні фактури, стилізовані світильники, тематичні декорації	Створює атмосферу історичної локації
Атмосфера закладу	Затишна, неформальна, сімейна	Орієнтація на тривале перебування клієнтів
Додаткові послуги	Літній майданчик, сезонне меню, тематичні акції	Підвищує конкурентоспроможність закладу
Ключова ідея бренду	Кафе з атмосферою старовинної кам'яної вежі	Формує унікальний образ і впізнаваність

Запропонована концепція кафе «Кам'яна Вежа» базується на універсальному форматі загальнодоступного кафе середнього цінового сегмента з історичною тематикою. Поєднання доступних цін, зрозумілого меню та атмосферного інтер'єру дозволяє залучити широку аудиторію туристів і місцевих жителів, що забезпечує стабільний попит і конкурентоспроможність закладу.

2.4. Формування асортименту продукції та розробка меню

Формування асортименту продукції є одним із ключових етапів проєктування закладу ресторанного господарства, оскільки саме меню визначає формат закладу, його цінову політику, технологічну структуру виробництва та цільову аудиторію. Рационально сформований асортимент

забезпечує задоволення потреб споживачів, стабільний попит і економічну ефективність діяльності закладу.

Асортимент продукції кафе «Кам'яна Вежа» формується з урахуванням факторів, які представлено на рисунку 2.2.

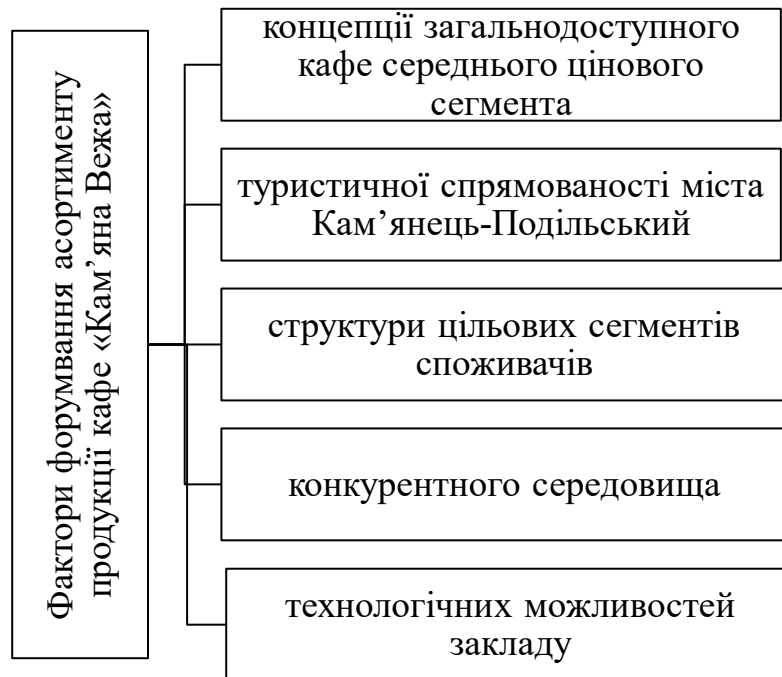


Рис. 2.2 – Фактори, з урахуванням яких формується асортимент продукції кафе «Кам'яна Вежа»

Основною ідеєю формування меню є поєднання популярних страв української та європейської кухні, що відповідають смакам як туристів, так і місцевих жителів. Асортимент орієнтований на швидке приготування, доступну ціну та зрозумілу структуру меню.

Меню кафе «Кам'яна Вежа» формується за такими принципами:

1. Універсальність – наявність страв, що користуються стабільним попитом у широкої аудиторії.
2. Доступність – використання інгредієнтів середньої цінової категорії для формування демократичних цін.
3. Раціональність технологічних процесів – страви середньої

складності, які не потребують складного обладнання та тривалого приготування.

4. Сезонність – можливість введення сезонних страв і напоїв.

5. Збалансованість – наявність страв різних груп для забезпечення повноцінного харчування.

Меню загальнодоступного кафе повинно включати основні групи страв, що забезпечують повноцінне харчування протягом дня.

Структура асортименту продукції кафе «Кам'яна Вежа» представлена в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Структура асортименту продукції кафе «Кам'яна Вежа» у м. Кам'янець-Подільський

Група страв	Орієнтовна кількість позицій	Приклади страв
Холодні закуски	4 – 5	овочева нарізка, сирна тарілка, брукети
Салати	5 – 6	грецький салат, салат з куркою, овочеві салати
Перші страви	3 – 4	борщ, курячий бульйон, крем-суп
Гарячі страви	6 – 8	куряче філе, свинина з гарніром, паста
Страви швидкого приготування	4 – 5	сендвічі, бургери, млинці
Гарніри	4 – 5	картопля, рис, овочі на грилі
Десерти	4 – 6	сирники, тістечка, морозиво
Гарячі напої	6 – 8	кава, чай, какао
Прохолодні напої	5 – 6	соки, лимонади, вода

Такий асортимент дозволяє обслуговувати відвідувачів у різний час доби та забезпечує достатню варіативність вибору.

Загальна кількість позицій у меню становитиме приблизно 40–50 найменувань, що відповідає формату загальнодоступного кафе середнього цінового сегмента.

В додатку Б подано приклад повного меню кафе «Кам'яна Вежа» із орієнтовними цінами для середнього цінового сегмента туристичного міста.

Ціни сформовано з урахуванням рівня демократичних кафе в малих туристичних містах України станом на 2024 – 2025 рр.

Таким чином, асортимент продукції кафе «Кам'яна Вежа» сформований відповідно до концепції загальнодоступного закладу середнього цінового сегмента. Меню має універсальний характер, включає популярні страви української та європейської кухні, орієнтоване на швидке приготування та доступні ціни. Така структура асортименту забезпечує задоволення потреб різних груп споживачів і створює передумови для стабільної роботи закладу.

2.5. Обґрунтування чисельності та організаційної структури персоналу кафе «Кам'яна Вежа»

Рациональне визначення чисельності персоналу є важливою складовою організаційно-технологічного проектування закладу ресторанного господарства. Від правильно сформованої структури штату залежить ефективність виробничого процесу, якість обслуговування споживачів, рівень витрат підприємства та загальна економічна результативність його діяльності.

Чисельність персоналу кафе «Кам'яна Вежа» визначається з урахуванням: місткості закладу (70 посадкових місць); виробничої програми (210 відвідувачів на день); режиму роботи закладу; форми обслуговування; структури меню; технологічної схеми виробництва.

Кафе працює щоденно з 9:00 до 22:00, що становить 13 годин роботи на добу. У зв'язку з цим доцільним є двозмінний режим роботи персоналу з частковим перекриттям змін у години пікового навантаження.

Визначення чисельності виробничого персоналу. До виробничого персоналу належать працівники, які безпосередньо здійснюють приготування кулінарної продукції. Їх чисельність залежить від обсягу виробничої програми та складності меню.

Для кафе на 70 місць рекомендується такий склад кухні, що представлено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Склад виробничого персоналу кафе «Кам’яна Вежа»

Посада	Кількість працівників	Режим роботи	Основні функції
Шеф-кухар (завідувач виробництва)	1	Денна зміна	Організація виробництва, контроль якості, складання меню
Кухар гарячого цеху	2	Позмінно	Приготування гарячих страв
Кухар холодного цеху	1	Денна зміна	Приготування салатів, закусок, десертів
Кухар-універсал	1	Позмінно	Допомога на всіх ділянках виробництва
Мийник кухонного посуду	2	Позмінно	Миття інвентарю та кухонного посуду
Разом	7 осіб	—	—

Визначення чисельності обслуговуючого персоналу.

До обслуговуючого персоналу належать працівники, які забезпечують обслуговування відвідувачів у залі.

Для кафе на 70 місць із обслуговуванням офіціантами норматив становить приблизно 15 – 20 посадкових місць на одного офіціанта. З урахуванням двозмінного режиму роботи загальна чисельність офіціантів становитиме 6 осіб. Склад обслуговуючого персоналу кафе «Кам’яна Вежа» представлено в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7 – Склад обслуговуючого персоналу кафе «Кам’яна Вежа»

Посада	Кількість працівників	Режим роботи	Основні функції
Адміністратор залу	1	Денна зміна	Контроль обслуговування, робота з клієнтами
Офіціант	6	Позмінно	Обслуговування відвідувачів
Бариста-касир	2	Позмінно	Приготування напоїв, розрахунок клієнтів
Прибиральник залу	1	Денна зміна	Підтримання чистоти у залі
Разом	10 осіб	—	—

Адміністративно-господарський персонал.

До адміністративно-господарського персоналу належать працівники, які забезпечують управління та технічне функціонування закладу (див. табл. 2.8).

Таблиця 2.8 – Склад адміністративно-господарського персоналу кафе «Кам'яна Вежа»

Посада	Кількість працівників	Основні функції
Директор (керуючий)	1	Загальне управління закладом
Бухгалтер (за сумісництвом)	1	Фінансовий облік і звітність
Комірник-постачальник	1	Закупівля та облік сировини
Разом	3 особи	—

Загальна чисельність персоналу представлена в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9 – Загальна чисельність персоналу кафе «Кам'яна Вежа»

Категорія персоналу	Кількість осіб
Виробничий персонал	7
Обслуговуючий персонал	10
Адміністративний персонал	3
Загальна чисельність	20 осіб

Отже, для забезпечення безперебійної роботи кафе «Кам'яна Вежа» на 70 посадкових місць із виробничою програмою 210 відвідувачів на день необхідно сформувати штат чисельністю 20 осіб (див. табл. 2.10). Така структура персоналу забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, якісне обслуговування споживачів і стабільне функціонування закладу в умовах двозмінного режиму роботи.

Організаційна структура персоналу кафе «Кам'яна Вежа» сформована з урахуванням місткості закладу, виробничої програми, режиму роботи та форми обслуговування (див. рис. 2.3).

Вона має лінійно-функціональний характер, що є типовим для закладів

ресторанного господарства середнього формату.

Таблиця 2.10 – Штатний розпис кафе «Кам’яна Вежа» за категоріями персоналу

Посада	Категорія персоналу	Кількість штатних одиниць	Характер роботи
Директор	Адміністративно-господарський	1	Денна зміна
Бухгалтер	Адміністративно-господарський	1	Денна зміна, сумісництво
Комірник-постачальник	Адміністративно-господарський	1	Денна зміна
Шеф-кухар	Виробничий	1	Денна зміна
Кухар гарячого цеху	Виробничий	2	Позмінна робота
Кухар холодного цеху	Виробничий	1	Денна зміна
Кухар-універсал	Виробничий	1	Позмінна робота
Мийник кухонного посуду	Виробничий	2	Позмінна робота
Адміністратор залу	Обслуговуючий	1	Денна зміна
Офіціант	Обслуговуючий	6	Позмінна робота
Бариста-касир	Обслуговуючий	2	Позмінна робота
Прибиральник	Обслуговуючий	1	Денна зміна
Всього		20 осіб	

Така структура забезпечує чіткий розподіл обов’язків, ефективне управління виробничими та обслуговуючими процесами, а також оптимальну координацію роботи всіх підрозділів.

На чолі організаційної структури знаходиться директор закладу, який здійснює загальне управління підприємством, відповідає за фінансові результати, організацію роботи персоналу, взаємодію з постачальниками та контролюючими органами. Директор координує діяльність адміністративного, виробничого та обслуговуючого персоналу.

У підпорядкуванні директора перебуває бухгалтер, який забезпечує ведення фінансового обліку, складання звітності, контроль витрат і доходів, а також комірник-постачальник, який відповідає за закупівлю сировини, приймання товарів, їх зберігання та облік.

Виробничий підрозділ очолює шеф-кухар, який організовує технологічний процес, контролює якість страв, розподіляє обов'язки між працівниками кухні, слідкує за дотриманням санітарних норм і технологічних карт. У його підпорядкуванні знаходяться кухарі гарячого та холодного цехів, кухар-універсал і мийники кухонного посуду. Виробничий персонал забезпечує приготування страв відповідно до меню та виробничої програми закладу.

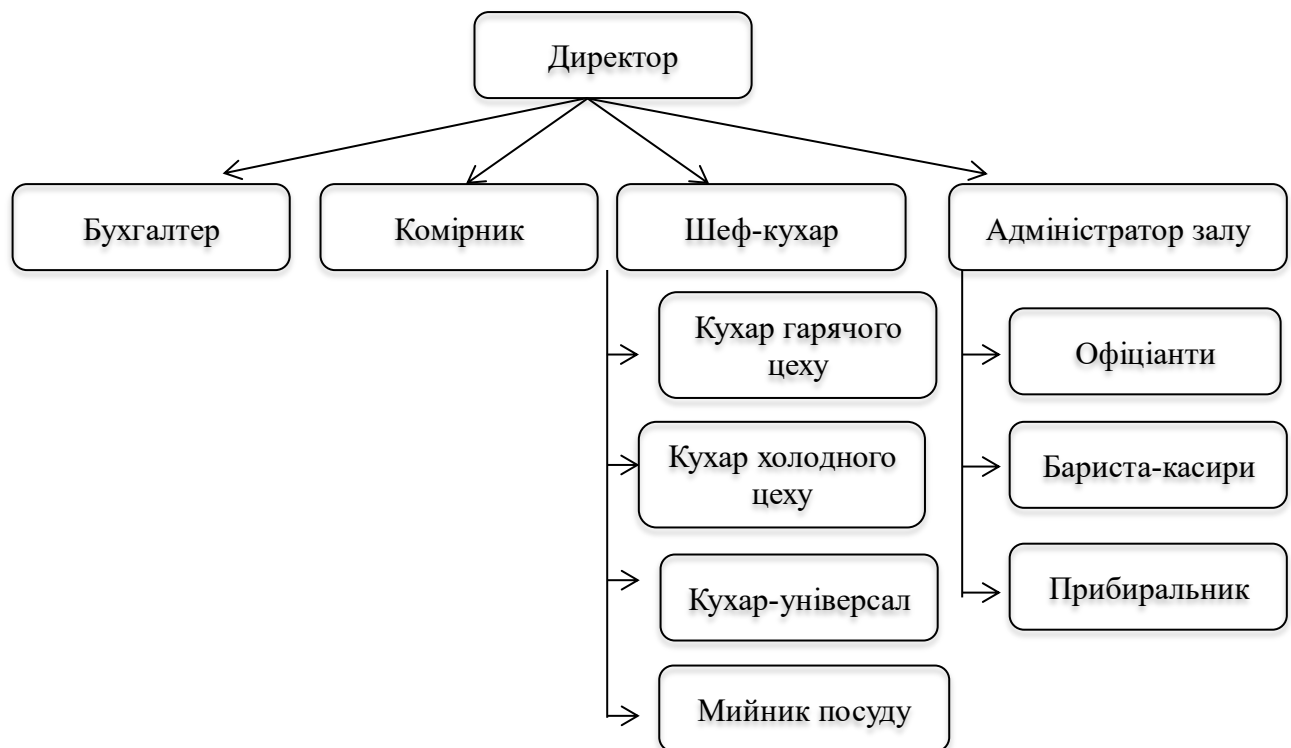


Рис. 2.3 – Організаційна структура кафе «Кам'яна Вежа»

Обслуговуючий підрозділ очолює адміністратор залу, який організовує роботу офіціантів і бариста, контролює процес обслуговування гостей, вирішує поточні питання клієнтів, відповідає за дисципліну персоналу у залі та загальний рівень сервісу. У його підпорядкуванні перебувають офіціанти, бариста-касири та прибиральник залу.

Така структура підпорядкування забезпечує чітку систему управління, де кожен працівник має визначену зону відповідальності, а всі підрозділи

взаємодіють між собою через керівників відповідних рівнів. Це сприяє підвищенню якості обслуговування, оптимізації виробничих процесів і ефективному функціонуванню закладу.

Висновок з 2 розділу

У другому розділі здійснено обґрунтування проєкту загальнодоступного кафе «Кам'яна Вежа» у місті Кам'янець-Подільський на основі аналізу ринку, визначення цільової аудиторії, розроблення концепції, формування асортименту та організаційної структури персоналу.

Аналіз ресторанного ринку показав, що місто є важливим туристичним центром із високим попитом на послуги харчування, проте значна частина закладів орієнтована на туристів і має вищий ціновий сегмент. Це створює передумови для відкриття доступного кафе середнього рівня. Обрана локація характеризується високим пішохідним трафіком і близькістю до туристичних об'єктів, що забезпечує стабільний потік відвідувачів. Основними цільовими сегментами визначено туристів, місцевих жителів, молодь і сім'ї.

Розроблена концепція передбачає функціонування кафе на 70 посадкових місць із універсальним меню та доступною ціновою політикою. Сформований асортимент охоплює основні групи страв і відповідає попиту споживачів. Виробнича програма становить близько 525 страв на добу, що обґрунтовує чисельність персоналу на рівні 20 осіб та раціональну організаційну структуру.

Отже, результати розділу підтверджують доцільність реалізації проєкту, визначають ключові параметри діяльності кафе та створюють основу для подальшого технологічного і економічного обґрунтування.

РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ КАФЕ «КАМ'ЯНА ВЕЖА»

3.1. Обґрунтування виробничої програми, ресурсного забезпечення та матеріально-технічної бази кафе «Кам'яна Вежа»

Виробнича програма закладу ресторанного господарства визначає обсяг виготовлення та реалізації кулінарної продукції за певний період часу. Вона є основою для розрахунку потреби в сировині, обладнанні, персоналі, площах приміщень та економічних показниках діяльності закладу. Правильне визначення виробничої програми забезпечує раціональну організацію виробничого процесу, оптимальне використання ресурсів і стабільну роботу підприємства.

Виробнича програма кафе «Кам'яна Вежа» формується з урахуванням:

- місткості залу;
- коефіцієнта обіговості місць;
- режиму роботи закладу;
- структури попиту на страви;
- цільового сегмента споживачів.

Визначення кількості відвідувачів за день. Проєктована місткість кафе становить 70 посадкових місць. Для загальнодоступних кафе середнього цінового сегмента коефіцієнт обіговості місць за день зазвичай становить від 2,5 до 3,5 разів. Для розрахунків приймаємо середнє значення: $K_{об}=3,0$.

Кількість відвідувачів за день визначається за формулою:

$$N_d = P \times K_{об.} = 70 \times 3,0 = 210 \text{ осіб} \quad (3.1)$$

де, N_d – кількість відвідувачів за добу, осіб; P – кількість посадкових місць; $K_{об.}$ – коефіцієнт обіговості місць.

Отже, планова кількість відвідувачів кафе за день становить 210 осіб.

Визначення кількості страв за день. Для кафе середнього цінового сегмента приймається середня кількість замовлених страв на одного

відвідувача: $m=2,5$ страви.

Загальна кількість страв за день визначається за формулою:

$$Q_d = N_d \times m = 210 \times 2,5 = 525 \text{ страв} \quad (3.2)$$

де, N_d – кількість відвідувачів за добу, осіб; P – кількість посадкових місць; $K_{об.}$ – коефіцієнт обіговості місць.

Отже, плановий обсяг реалізації становить 525 страв на день.

Розподіл страв здійснюється відповідно до структури попиту у загальнодоступних кафе (див. табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Розподіл виробничої програми за групами страв

Група страв	Частка у загальному обсязі, %	Кількість страв на день
Холодні закуски та салати	20%	105
Перші страви	15%	79
Гарячі страви	35%	184
Страви швидкого приготування	10%	53
Гарніри	10%	53
Десерти	10%	51
Разом	100%	525

Визначення річної виробничої програми. Кафе працює щоденно протягом року. Для розрахунків приймаємо: $D=360$ днів на рік.

Річний обсяг реалізації страв визначається за формулою:

$$Q_p = Q_d \times D = 525 \times 360 = 189000 \text{ страв на рік} \quad (3.3)$$

Отже, річна виробнича програма кафе становить 189 тис. страв.

Визначення планового товарообороту. Для розрахунку товарообороту приймаємо середній чек: $C_{ср}=240$ грн.

Денний товарооборот:

$$T_d = N_d \times C_{ср} = 210 \times 240 = 50400 \text{ грн} \quad (3.4)$$

де, T_d – денний товарооборот, грн; N_d – денна чисельність відвідувачів, осіб; $C_{ср}$ – середній чек одного відвідувача, грн.

Річний товарооборот:

$$T_p = T_d \times D_{\text{рік}} = 50400 \times 360 = 18144000 \text{ грн} \quad (3.5)$$

Отже, плановий річний товарооборот кафе становить приблизно 18,1 млн грн.

У результаті розрахунків встановлено, що при місткості залу 70 посадкових місць і коефіцієнті обіговості 3,0 кафе «Кам'яна Вежа» може обслуговувати близько 210 відвідувачів на день. Плановий обсяг реалізації становить 525 страв на добу або 189 тис. страв на рік. За умови середнього чека 240 грн річний товарооборот кафе може становити понад 18 млн грн.

Отримані показники виробничої програми є основою для подальших розрахунків потреби в сировині, обладнанні, персоналі та економічності ефективності діяльності закладу.

Розрахунок потреби в сировині та напівфабрикатах є важливим етапом технологічного проектування закладу ресторанного господарства. Він дає змогу визначити обсяги закупівлі продуктів, необхідні складські площі, розміри товарних запасів і забезпечити безперебійне функціонування виробництва. Розрахунки здійснюються на основі виробничої програми, структури меню та норм закладки сировини відповідно до технологічних карт.

У попередніх підрозділах встановлено, що добова кількість споживачів у кафе «Кам'яна Вежа» становить 210 осіб, а добовий випуск продукції – 525 страв.

Норми закладки сировини визначаються відповідно до технологічних карт страв, збірників рецептур та нормативної документації для підприємств ресторанного господарства. Для розрахунків приймаються середні норми витрат основних видів сировини на одну страву.

Для узагальненого розрахунку потреби в сировині використано структуру виробничої програми.

Середні норми витрат основних продуктів на одну страву представлено

в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Середні норми витрат основних продуктів на одну страву

Вид сировини	Середня норма на страву, кг
М'ясо та м'ясопродукти	0,18
Риба	0,15
Овочі	0,20
Крупи, макаронні вироби	0,08
Молочні продукти	0,05
Хлібобулочні вироби	0,06
Цукор та кондитерські вироби	0,04

Добова потреба в сировині визначається за формулою:

$$Q_{\text{доб}} = n \times q \quad (3.6)$$

де, $Q_{\text{доб}}$ – добова потреба в сировині, кг; n – кількість страв на добу, шт; q – норма витрат сировини на одну страву, кг.

Розрахунок добової потреби в сировині представлено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Добова потреба в сировині

Вид сировини	Норма, кг/страва	Кількість страв	Добова потреба, кг
М'ясо	0,18	184	33,1
Риба	0,15	40	6,0
Овочі	0,20	263	52,6
Крупи, макарони	0,08	79	6,3
Молочні продукти	0,05	105	5,3
Хлібобулочні вироби	0,06	210	12,6
Цукор, кондитерські вироби	0,04	52	2,1
Разом	—	—	118,0 кг

Отже, загальна добова потреба кафе в основних видах сировини становить приблизно 118 кг.

Річна потреба визначається за формулою:

$$Q_p = Q_{\text{доб}} \times D \quad (3.6)$$

де, Q_p – річна потреба в сировині, кг; D – кількість робочих днів на рік (360).

Розрахунок річної потреби в сировині представлено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Річна потреба в сировині

Вид сировини	Добова потреба, кг	Річна потреба, кг
М'ясо	33,1	11 916
Риба	6,0	2 160
Овочі	52,6	18 936
Крупи, макарони	6,3	2 268
Молочні продукти	5,3	1 908
Хлібобулочні вироби	12,6	4 536
Цукор, кондитерські вироби	2,1	756
Разом	118,0	42 480 кг

Отже, річна потреба кафе в основних видах сировини становить приблизно 42,5 т.

Товарні запаси формуються для забезпечення безперебійної роботи закладу між поставками. Норматив запасу залежить від виду продукту, умов зберігання та періодичності постачання. Норматив запасу представлено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Формування товарних запасів

Вид сировини	Норма запасу, днів	Добова потреба, кг	Норма запасу, днів	Запас, кг
М'ясо	2 дні	33,1	2	66,2
Риба	2 дні	6,0	2	12,0
Молочні продукти	2 дні	5,3	2	10,6
Овочі	5 днів	52,6	5	263,0
Хлібобулочні вироби	1 день	12,6	1	12,6
Крупи, макарони	10 днів	6,3	10	63,0
Цукор, кондитерські вироби	15 днів	2,1	15	31,5

У результаті проведених розрахунків визначено добову потребу кафе «Кам'яна Вежа» в основних видах сировини на рівні близько 118 кг, що

становить приблизно 42,5 т на рік. На основі нормативів запасів сформовано товарні запаси для безперебійної роботи підприємства, що забезпечує стабільність виробничого процесу та оптимальне використання складських приміщень. Отримані результати є основою для планування постачання, розрахунку складських площ і економічних показників діяльності закладу.

Планування виробничих потужностей та матеріально-технічної бази є важливим етапом проєктування закладу ресторанного господарства. Від правильного визначення складу приміщень, їх площі, технологічного обладнання та рівня технічного оснащення залежить ефективність виробничого процесу, якість кулінарної продукції, продуктивність праці персоналу та економічні показники діяльності підприємства.

Виробнича потужність кафе визначається з урахуванням:

- місткості закладу (70 посадкових місць);
- виробничої програми (525 страв на добу);
- структури меню;
- режиму роботи закладу;
- технологічної схеми приготування страв.

З огляду на характер асортименту, кафе «Кам'яна Вежа» працює за повним виробничим циклом, що передбачає виконання основних технологічних операцій безпосередньо на підприємстві.

Площі приміщень визначаються відповідно до будівельних та санітарних норм для закладів ресторанного господарства.

Для обіднього залу кафе середнього формату приймається норма площі 1,7 м² на одне місце. Отже, площа залу становить приблизно 120 м². Площа виробничих приміщень приймається в межах 45 – 55% від площі залу 60 м². Площа складських приміщень становить приблизно 15 – 20% площі виробництва 12 м². Адміністративно-побутові та технічні приміщення становлять приблизно 15 – 20% від загальної площі закладу 35 м².

Орієнтовний склад і площі приміщень кафе «Кам'яна Вежа» представлено в таблиці 3.6 та додатку В.

Таблиця 3.6 – Орієнтовний склад і площі приміщень кафе «Кам’яна Вежа»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Торговельні приміщення:	
1. Обідній зал на 70 місць	120
2. Барна зона	15
3. Вестибюль, гардероб	12
Виробничі приміщення:	
1. Гарячий цех	20
2. Холодний цех	12
3. Заготівельний цех	10
4. Мийна кухонного посуду	8
5. Мийна столового посуду	10
Складські приміщення:	
1. Комора сухих продуктів	6
2. Холодильна камера	4
3. Овочева комора	4
Адміністративно-побутові:	
1. Кабінет директора	10
2. Кімната персоналу	12
3. Санвузли персоналу	8
Разом орієнтовна площа	251 м ²

Планування виробничих потужностей кафе «Кам’яна Вежа» базується на виробничій програмі 525 страв на добу та місткості залу 70 посадкових місць. Загальна площа закладу становить близько 250 м², що відповідає нормативам для кафе середнього формату. Запропонований склад приміщень і матеріально-технічне оснащення забезпечують раціональну організацію виробничого процесу, належні санітарно-гігієнічні умови та ефективну роботу закладу.

Перелік обладнання кафе «Кам’яна Вежа» та розрахунок енергоспоживання представлено в таблиці 3.7. Прийнята методика для розрахунку:

$$E_{\text{доб}} = P \times n \times t \times k \quad (3.7)$$

де, $E_{\text{доб}}$ – енергоспоживання добове, кВт·год; P – потужність, кВт; n – кількість одиниць; t – тривалість роботи на добу, год; k – коефіцієнт завантаження (для холодильного – коефіцієнт вмикання компресора).

Таблиця 3.7 – Перелік обладнання кафе «Кам’яна Вежа» та розрахунок енергоспоживання кафе «Кам’яна Вежа»

Найменування обладнання	К-сть, шт	Потужність 1 од., кВт	t, год/добу	k	Енергія за добу, кВт·год	Енергія за місяць (30 дів), кВт·год
Плита електрична (4 – 6 конфорок)	1	12,0	5	0,6	36,00	1080,00
Пароконвектомат / конвекційна піч	1	10,0	4	0,5	20,00	600,00
Гриль електричний	1	6,0	3	0,6	10,80	324,00
Фритюрниця	1	6,0	3	0,5	9,00	270,00
Мікрохвильова піч	1	1,2	2	0,3	0,72	21,60
Кавомашинка професійна	1	3,0	8	0,4	9,60	288,00
Кавомолка	1	0,35	2	0,3	0,21	6,30
Холодильна шафа (кухонна)	2	0,40	24	0,35	6,72	201,60
Морозильна шафа	1	0,50	24	0,40	4,80	144,00
Витяжний зонт/вентиляція кухні	1	1,10	13	1,0	14,30	429,00
Припливно-витяжна вентиляція (зала/загальна)	1	0,75	13	1,0	9,75	292,50
Посудомийна машина	1	6,0	4	0,6	14,40	432,00
Бойлер (ГВП)	1	3,0	6	0,5	9,00	270,00
М’ясорубка професійна	1	1,10	1	0,5	0,55	16,50
Овочерізка електрична	1	0,55	1	0,5	0,28	8,25
Блендер/міксер	1	0,60	1	0,3	0,18	5,40
POS-система/каса/роутер	2	0,20	13	1,0	5,20	156,00
Холодильна вітрина (десерти/напої)	1	0,30	24	0,40	2,88	86,40
Разом (орієнтовно)					154,39	4631,55

Розрахунок енергоспоживання виконано на основі паспортних потужностей електрообладнання з урахуванням коефіцієнта завантаження k , що відображає реальну частку часу роботи обладнання на номінальній потужності. Для теплового обладнання (плита, пароконвектомат, гриль, фритюрниця) коефіцієнт завантаження прийнято на рівні 0,5 – 0,6, оскільки протягом зміни обладнання працює нерівномірно (пікові години та періоди простою). Для холодильного обладнання використано коефіцієнт 0,35 – 0,40

як типове значення циклічності роботи компресора. Загальне добове споживання електроенергії кафе оцінено на рівні близько 154,4 кВт·год/добу, а місячне (30 діб) – близько 4632 кВт·год.

Розміщення обладнання по цехах і приміщеннях кафе «Кам'яна Вежа» здійснено з урахуванням виробничої програми закладу, структури меню, технологічної послідовності приготування страв та санітарно-гігієнічних вимог до організації виробництва у закладах ресторанного господарства (див. табл. 3.8). Підбір обладнання та його розподіл між цехами спрямовані на забезпечення раціональних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції без перехрещення «чистих» і «брудних» процесів.

Таблиця 3.8 – Розміщення обладнання по цехах і приміщеннях кафе «Кам'яна Вежа»

Приміщення / Найменування обладнання	Кількість, шт	Основне призначення
Складська група		
Стелаж металевий	3	Зберігання бакалії та сухих продуктів
Підтоварник	2	Зберігання продуктів на піддонах
Ваги настільні	1	Контроль маси продуктів
Холодильна шафа	1	Зберігання м'яса, молочних продуктів
Морозильна шафа	1	Зберігання замороженої сировини
Стелаж для овочів	1	Зберігання овочевої продукції
Заготівельний цех		
Стіл виробничий нерж.	2	Обробка сировини
М'ясорубка професійна	1	Подрібнення м'яса
Овочерізка електрична	1	Нарізання овочів
Ванна мийна двосекційна	1	Миття сировини
Холодильна шафа	1	Короткочасне зберігання напівфабрикатів
Стелаж виробничий	1	Зберігання інвентарю
Ваги настільні	1	Зважування продуктів
Настінна полиця	1	Розміщення інвентарю
Холодний цех		
Стіл виробничий	2	Приготування салатів і закусок
Холодильна шафа	1	Зберігання готових страв
Блендер/міксер	1	Приготування соусів, десертів
Стелаж для інвентарю	1	Зберігання посуду та гастроємностей

Продовження таблиці 3.8

Приміщення / Найменування обладнання	Кількість, шт	Основне призначення
Гарячий цех		
Плита електрична	1	Основне теплове приготування
Пароконвектомат	1	Запікання, тушкування, випікання
Фритюрниця	1	Смаження у фритюрі
Гриль електричний	1	Приготування м'ясних і овочевих страв
Стіл виробничий (пас)	1	Комплектація та видача страв
Холодильна шафа	1	Зберігання продуктів на зміні
Мікрохвильова піч	1	Догрів страв
Мийна кухонного посуду		
Ванна мийна двосекційна	1	Миття кухонного інвентарю
Стелаж сушильний	1	Сушіння посуду
Мийна столового посуду		
Посудомийна машина	1	Миття столового посуду
Стіл приймання посуду	1	Сортування брудного посуду
Стіл видачі чистого посуду	1	Розміщення чистого посуду
Стелаж сушильний	1	Сушіння посуду
Барна зона		
Кавомашина професійна	1	Приготування кавових напоїв
Кавомолка	1	Помел кавових зерен
Холодильна вітрина	1	Зберігання десертів і напоїв
Робочий стіл бариста	1	Приготування напоїв
POS-термінал (каса)	2	Розрахунок клієнтів
Торговельний зал		
Столи обідні	18–20	Розміщення відвідувачів
Стільці	70	Посадкові місця
Дивани (частково)	4	Комфортне розміщення гостей
Гардеробна стійка	1	Зберігання верхнього одягу

Складська група приміщень призначена для приймання та зберігання сировини з дотриманням температурних і товарного-сусідства режимів. Окреме розміщення сухої, овочевої та холодильної груп продуктів забезпечує збереження якості сировини та відповідність санітарним нормам.

У заготівельному цеху встановлено обладнання для первинної обробки сировини: миття, очищення, подрібнення та порціонування. Розміщення мийної ванни, виробничих столів, механічного обладнання та холодильних шаф здійснено за принципом технологічної послідовності, що сприяє скороченню зайвих переміщень персоналу та підвищенню продуктивності праці.

Холодний цех оснащено обладнанням для приготування салатів,

закусок і десертів. Наявність окремої холодильної шафи та виробничих столів забезпечує належні умови для обробки продуктів, що не підлягають тепловій обробці, та збереження їх харчової цінності.

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом закладу, де встановлено теплове обладнання для приготування основних страв. Розміщення плити, пароконвектомата, фритюрниці та гриля виконано в єдиній тепловій лінії під витяжним зонтом, що відповідає вимогам техніки безпеки та санітарних норм. Поряд розташовано виробничий стіл і холодильну шафу для продуктів на зміні, що забезпечує зручність роботи кухарів.

Мийні відділення кухонного та столового посуду організовані окремо, що дозволяє уникнути перехресного забруднення та відповідає санітарним вимогам.

У мийній столового посуду встановлено посудомийну машину, столи для приймання та видачі посуду, а також сушильні стелажі.

Барна зона оснащена кавовим обладнанням, холодильними вітринами та робочим столом бариста, що забезпечує швидке приготування напоїв і десертів. Торговельний зал обладнано столами, стільцями та елементами інтер'єру відповідно до місткості закладу та концепції загальнодоступного кафе.

Таким чином, запропоноване розміщення обладнання забезпечує раціональну організацію виробничих процесів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, ефективне використання площ і створює передумови для стабільної роботи кафе «Кам'яна Вежа».

3.2. Організація технологічних потоків і санітарно-гігієнічних умов

Раціональна організація технологічних потоків у закладі ресторанного господарства є важливою умовою ефективної роботи виробництва, дотримання санітарно-гігієнічних норм та забезпечення безпеки харчової

продукції.

При проектуванні кафе «Кам'яна Вежа» технологічні потоки організовано відповідно до принципу прямоточності, який передбачає послідовний рух сировини, напівфабрикатів, готової продукції, посуду та відходів без перехрещення потоків.

Технологічний процес у кафе організований за лінійною схемою, що забезпечує послідовність операцій та виключає зворотні рухи продукції.

Основні етапи руху сировини представлено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9 – Основні етапи руху сировини кафе «Кам'яна Вежа»

Етап	Приміщення	Операції	Результат
1	Приймальна зона	Приймання, контроль якості, зважування	Прийнята сировина
2	Складські приміщення	Зберігання за видами продуктів	Сировина у відповідних умовах
3	Заготівельний цех	Миття, очищення, нарізання, механічна обробка	Напівфабрикати
4	Холодний цех	Приготування салатів, холодних закусок, десертів	Холодні страви
5	Гарячий цех	Теплова обробка, приготування основних страв	Гарячі страви
6	Лінія видачі / бар	Комплектація замовлень	Готова продукція
7	Обідній зал	Обслуговування споживачів	Реалізація страв

Таким чином, технологічний потік має таку послідовність: Приймання → Склад → Заготівельний цех → Холодний/гарячий цех → Видача → Обідній зал.

Організація потоків посуду та відходів. Для забезпечення санітарної безпеки в кафе організовано роздільні потоки чистого і брудного посуду, а також окремий потік харчових відходів (див. табл. 3.10).

Таким чином, у закладі забезпечується розділення: потоку сировини; потоку готової продукції; потоку чистого посуду; потоку брудного посуду; потоку відходів.

Дотримання санітарних норм і принципів НАССР. Основні вимоги:

1. Зонування приміщень: розділення «чистих» і «брудних» зон; окремі приміщення для зберігання різних видів сировини; роздільні мийні відділення.

2. Температурні режими: холодильні камери: від 0 до +4 °С; морозильні камери: до –18 °С; гарячі страви при подачі: не нижче +65 °С.

Таблиця 3.10 – Організація потоків посуду та відходів кафе «Кам'яна Вежа»

Вид потоку	Початкова точка	Приміщення обробки	Кінцева точка
Столовий посуд (брудний)	Обідній зал	Мийна столового посуду	Сервізна, бар, видача
Кухонний інвентар	Гарячий і холодний цехи	Мийна кухонного посуду	Виробничі цехи
Харчові відходи	Виробничі цехи, зал	Контейнери для відходів	Зона тимчасового зберігання, вивіз

3. Ключові контрольні точки (НАССР): приймання сировини; зберігання продуктів; теплове оброблення; охолодження і зберігання готових страв; миття посуду та інвентарю.

4. Гігієна персоналу: використання санітарного одягу; регулярне миття рук; проходження медичних оглядів; заборона доступу до роботи при ознаках захворювань.

Організація виробництва в кафе «Кам'яна Вежа» передбачає дотримання чинних санітарних правил і впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР (див. табл. 3.11).

Забезпечення безпечних умов праці персоналу. Умови праці персоналу організовуються відповідно до вимог охорони праці та техніки безпеки.

Основні заходи (див. табл. 3.12):

1. Раціональне планування робочих місць: достатня ширина проходів (не менше 1,2 м); зручне розміщення обладнання; відсутність перехрещення потоків.

2. Безпечна експлуатація обладнання: наявність заземлення електрообладнання; використання захисних кожухів і блокувань; регулярне технічне обслуговування.

3. Вентиляція та мікроклімат: припливно-витяжна вентиляція; витяжні зонти над тепловим обладнанням; підтримання температури в гарячому цеху не вище 26°C.

Таблиця 3.11 – Основні санітарні вимоги та контрольні точки НАССР кафе «Кам'яна Вежа»

Етап технологічного процесу	Потенційна небезпека	Контрольна точка (ССР)	Контрольні заходи
Приймання сировини	Низька якість продуктів	Контроль температури і документів	Перевірка сертифікатів, термоконтроль
Зберігання	Псування продуктів	Температурний режим	Контроль температури в холодильниках
Заготівля	Перехресне забруднення	Розділення потоків	Окремі дошки, ножі, зони
Теплова обробка	Недостатня термообробка	Температура всередині продукту	Контроль досягнення +75 °C
Зберігання готових страв	Розмноження бактерій	Температура зберігання	Гарячі страви не нижче +65 °C
Миття посуду	Забруднення посуду	Температура миття	Миття при температурі не нижче +60 °C

4. Протипожежні заходи: наявність вогнегасників; система пожежної сигналізації; інструктаж персоналу з пожежної безпеки.

Отже, у кафе «Кам'яна Вежа» передбачено раціональну організацію технологічних потоків (див. рис. 3.1), яка забезпечує послідовний рух сировини, напівфабрикатів і готової продукції без перехреснення потоків.

Роздільна організація потоків посуду та відходів, дотримання

санітарних норм і впровадження принципів НАССР гарантують безпечність харчової продукції.

Таблиця 3.12 – Заходи з охорони праці та безпеки персоналу кафе «Кам'яна Вежа»

Напрям	Основні вимоги	Заходи забезпечення
Планування робочих місць	Достатні проходи, зручне розміщення обладнання	Проходи не менше 1,2 м, ергономічні робочі місця
Електробезпека	Безпечна експлуатація обладнання	Заземлення, технічний огляд
Мікроклімат	Нормальна температура і вентиляція	Припливно-витяжна вентиляція, витяжні зонти
Пожежна безпека	Запобігання загорянням	Вогнегасники, сигналізація, інструктаж
Особиста гігієна	Чистота і санітарний одяг	Спецодяг, медогляди, санітарні інструктажі

Запропоновані заходи з охорони праці створюють безпечні та комфортні умови роботи персоналу, що сприяє ефективному функціонуванню закладу.

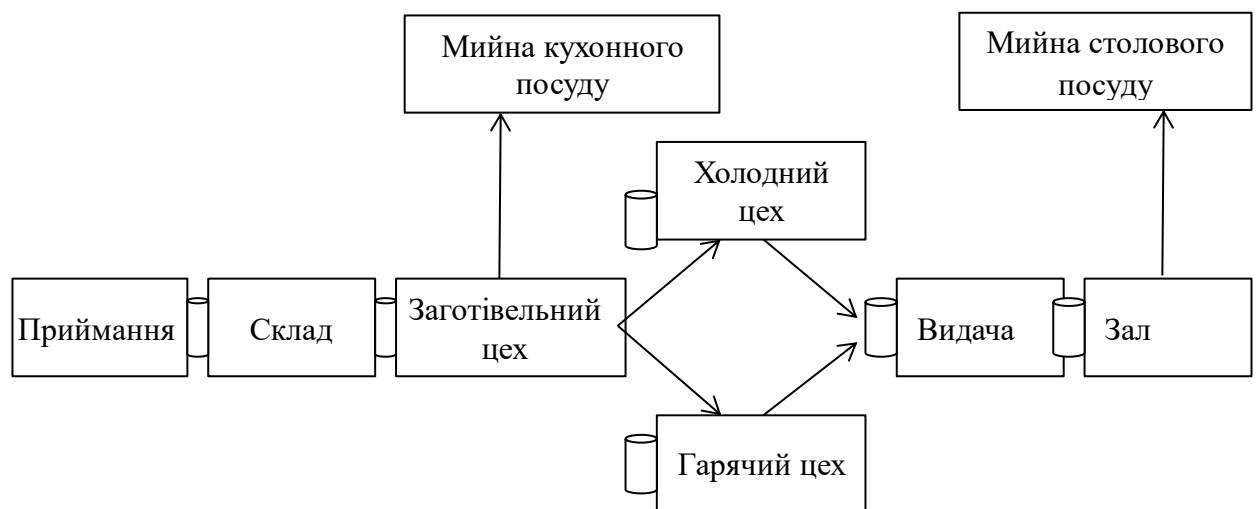


Рис. 3.1 – Схема технологічних потоків кафе «Кам'яна Вежа»

3.3. Економічне обґрунтування проєкту кафе «Кам'яна Вежа»

Економічне обґрунтування проєкту кафе «Кам'яна Вежа» здійснюється з метою визначення доцільності створення закладу, оцінювання його фінансових результатів, рівня рентабельності та строку окупності інвестицій. Розрахунки виконуються на основі виробничої програми, структури витрат підприємств ресторанного господарства та типової економічної моделі функціонування кафе середнього формату.

У результаті попередніх розрахунків встановлено, що при місткості залу 70 посадкових місць і коефіцієнті обіговості 3,0 кафе «Кам'яна Вежа» може обслуговувати близько 210 відвідувачів на день. Плановий обсяг реалізації становить 525 страв на добу або 189 тис. страв на рік. За умови середнього чека 240 грн річний товарооборот кафе може становити понад 18 млн грн.

Витрати закладів ресторанного господарства традиційно поділяються на:

- витрати на сировину та продукти;
- витрати на оплату праці персоналу;
- витрати на енергоносії;
- орендні платежі;
- амортизаційні відрахування;
- адміністративні та інші експлуатаційні витрати.

Для кафе середнього формату частка витрат на сировину становить у середньому 40 – 45% товарообороту, витрати на оплату праці – 18 – 22%, інші витрати – 15 – 20%.

Для розрахунків приймаємо усереднену структуру витрат (див. табл. 3.13).

Річний прибуток підприємства розраховується за формулою:

$$П = Т - В = 18000000 - 16200000 = 1800000 \text{ грн.} \quad (3.8)$$

де, $П$ – прибуток, грн.; $Т$ – товарооборот, грн.; $В$ – витрати, грн.

Таблиця 3.13 – Планова структура витрат кафе «Кам’яна Вежа»

Стаття витрат	Частка від товарообороту, %	Сума за рік, грн
Сировина та продукти	45 %	8 100 000
Фонд оплати праці	20 %	3 600 000
Оренда приміщення	10 %	1 800 000
Енергоносії	5 %	900 000
Амортизація обладнання	5 %	900 000
Інші витрати (реклама, господарські)	5 %	900 000
Разом витрати	90 %	16 200 000

Рентабельність діяльності визначається за формулою:

$$R = \frac{\Pi}{B} \times 100\% \approx 11,1\% \quad (3.9)$$

Отже, рентабельність діяльності кафе становить близько 11%, що відповідає типовим показникам для закладів ресторанного господарства середнього формату.

До складу первісних інвестицій у проєкт входять (див. табл. 3.14):

- ремонт і підготовка приміщення;
- закупівля технологічного та торговельного обладнання;
- меблі та інвентар;
- формування оборотного капіталу.

Таблиця 3.14 – Орієнтовний обсяг інвестицій у проєкт кафе «Кам’яна Вежа»

Стаття інвестицій	Сума, грн
Ремонт та підготовка приміщення	3 000 000
Технологічне обладнання	2 500 000
Меблі та інвентар	1 200 000
Барне та касове обладнання	600 000
Початковий запас сировини	400 000
Інші витрати (дозволи, реклама)	300 000
Разом інвестиції	8 000 000

Строк окупності визначається за формулою:

$$T_{\text{ок}} = \frac{I}{\Pi} = \frac{8000000}{1800000} \approx 4,4 \text{ року} \quad (3.10)$$

де, I – обсяг інвестицій, грн.; Π – річний прибуток, грн.

Отже, за розрахунками річний товарооборот кафе «Кам'яна Вежа» може перевищувати 18 млн. грн., при цьому плановий чистий прибуток становить близько 1,8 млн. грн. на рік. Рентабельність діяльності очікується на рівні 10 – 12%, що відповідає середнім показникам галузі. За умов загального обсягу інвестицій близько 8 млн грн строк окупності проекту становить приблизно 4 – 5 років. Отримані результати свідчать про економічну доцільність реалізації проекту кафе та його потенційну фінансову ефективність у середньостроковій перспективі.

Висновок з 3 розділу

У третьому розділі дипломної роботи здійснено комплексне технологічне та економічне проектування кафе «Кам'яна Вежа» у місті Кам'янець-Подільський. На основі визначеної місткості закладу та коефіцієнта оборотності місць обґрунтовано виробничу програму, відповідно до якої добовий обсяг реалізації становить близько 525 страв при середній кількості 210 відвідувачів на добу. Це забезпечує оптимальне завантаження виробничих потужностей і відповідає формату закладу середнього цінового сегмента.

У результаті розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах визначено добову потребу в основних видах продуктів на рівні близько 118 кг, що становить понад 42 т на рік. Сформовано нормативи товарних запасів, які забезпечують безперебійну роботу закладу та раціональне використання складських приміщень.

Планування виробничих потужностей і матеріально-технічної бази дозволило визначити склад приміщень, їх площі та перелік необхідного технологічного обладнання. Запропоноване планувальне рішення забезпечує раціональне розміщення цехів, ефективну організацію виробничого процесу та відповідність санітарним вимогам.

Організація технологічних потоків побудована за принципом

прямоточності, що виключає перехрещення потоків сировини, готової продукції, посуду та відходів. Впровадження санітарно-гігієнічних вимог і принципів НАССР забезпечує безпечність виробництва та якість продукції, а також створює належні умови праці персоналу.

За розрахунками річний товарооборот кафе «Кам'яна Вежа» може перевищувати 18 млн. грн., при цьому плановий чистий прибуток становить близько 1,8 млн. грн. на рік. Рентабельність діяльності очікується на рівні 10 – 12%, що відповідає середнім показникам галузі. За умов загального обсягу інвестицій близько 8 млн. грн. строк окупності проєкту становить приблизно 4 – 5 років. Отримані результати свідчать про економічну доцільність реалізації проєкту кафе та його потенційну фінансову ефективність у середньостроковій перспективі.

Таким чином, результати третього розділу підтверджують технологічну доцільність, організаційну обґрунтованість і економічну ефективність створення кафе «Кам'яна Вежа», що забезпечує його конкурентоспроможність і перспективність функціонування на ринку ресторанних послуг.

ВИСНОВКИ

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери послуг і виступає самостійною галуззю економіки, яка поєднує виробничі, торговельні та сервісні процеси. Його діяльність спрямована на задоволення потреб населення і туристів у харчуванні поза домом, організації дозвілля та створенні комфортного середовища для споживання продукції. Ресторанне господарство відіграє значну роль у національній економіці, оскільки створює робочі місця, генерує податкові надходження та стимулює розвиток суміжних галузей, зокрема сільського господарства, харчової промисловості, торгівлі та логістики. Особливо вагомою є його роль у структурі туристичної індустрії, де заклади харчування виступають невід'ємною складовою туристичної інфраструктури та формують гастрономічний імідж територій.

Аналіз наукових і нормативних трактувань поняття «ресторанне господарство» показав, що більшість дослідників розглядають його як галузь економіки або сферу послуг, що забезпечує виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції. Нормативні документи України, зокрема ДСТУ 3862:99 та ДСТУ 4281:2004, закріплюють функціональний підхід до визначення ресторанного господарства та регламентують класифікацію закладів за типами, асортиментом, контингентом споживачів, рівнем і способом обслуговування та іншими ознаками.

Заклади ресторанного господарства виконують комплекс основних функцій, серед яких провідними є виробнича, торговельна та сервісна. Окрім цього, вони виконують соціальну, культурну та туристичну функції, формуючи міське середовище, сприяючи розвитку громадського життя та підвищуючи туристичну привабливість територій. Різноманітність функцій і форматів діяльності зумовлює необхідність їх класифікації, яка дозволяє чітко визначити тип закладу, його цільове призначення та організаційно-технологічні особливості.

Загальнодоступні кафе виконують важливі соціальні функції, виступають просторами для спілкування та відпочинку, сприяють розвитку малого бізнесу та формуванню міської культури. У туристичних містах вони відіграють значну роль у забезпеченні харчування туристів і створенні гастрономічного іміджу дестинації.

Аналіз ресторанного ринку показав, що місто є важливим туристичним центром із високим попитом на послуги харчування, проте значна частина закладів орієнтована на туристів і має вищий ціновий сегмент. Це створює передумови для відкриття доступного кафе середнього рівня. Обрана локація характеризується високим пішохідним трафіком і близькістю до туристичних об'єктів, що забезпечує стабільний потік відвідувачів. Основними цільовими сегментами визначено туристів, місцевих жителів, молодь і сім'ї.

Розроблена концепція передбачає функціонування кафе на 70 посадкових місць із універсальним меню та доступною ціновою політикою. Сформований асортимент охоплює основні групи страв і відповідає попиту споживачів.

На основі визначеної місткості закладу та коефіцієнта оборотності місць обґрунтовано виробничу програму, відповідно до якої добовий обсяг реалізації становить близько 525 страв при середній кількості 210 відвідувачів на добу. Це забезпечує оптимальне завантаження виробничих потужностей і відповідає формату закладу середнього цінового сегмента.

У результаті розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах визначено добову потребу в основних видах продуктів на рівні близько 118 кг, що становить понад 42 т на рік. Сформовано нормативи товарних запасів, які забезпечують безперебійну роботу закладу та раціональне використання складських приміщень.

Планування виробничих потужностей і матеріально-технічної бази дозволило визначити склад приміщень, їх площі та перелік необхідного технологічного обладнання. Запропоноване планувальне рішення забезпечує раціональне розміщення цехів, ефективну організацію виробничого процесу

та відповідність санітарним вимогам.

Організація технологічних потоків побудована за принципом прямоточності, що виключає перехрещення потоків сировини, готової продукції, посуду та відходів. Впровадження санітарно-гігієнічних вимог і принципів НАССР забезпечує безпечність виробництва та якість продукції, а також створює належні умови праці персоналу.

За розрахунками річний товарооборот кафе «Кам'яна Вежа» може перевищувати 18 млн. грн., при цьому плановий чистий прибуток становить близько 1,8 млн. грн. на рік. Рентабельність діяльності очікується на рівні 10 – 12%, що відповідає середнім показникам галузі. За умов загального обсягу інвестицій близько 8 млн. грн. строк окупності проекту становить приблизно 4 – 5 років. Отримані результати свідчать про економічну доцільність реалізації проекту кафе та його потенційну фінансову ефективність у середньостроковій перспективі.

Таким чином, результати підтверджують технологічну доцільність, організаційну обґрунтованість і економічну ефективність створення кафе «Кам'яна Вежа», що забезпечує його конкурентоспроможність і перспективність функціонування на ринку ресторанних послуг.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Відомості Верховної Ради України. 1997. № 771/97-ВР (зі змінами).
2. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. (Національний стандарт України).
4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарти України).
5. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ : Знання України, 2006. 352 с.
6. Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Термінологічний аналіз основних понять у ресторанному господарстві. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*: Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6–7 квітня 2023 р.) Київ : КНУКІМ, 2023. 478 с. С.25–27.
7. Гура О. Л. Підприємницька діяльність у сфері ресторанного господарства. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. Випуск 2-1 (08) 2017. С. 97–100.
8. Дубініна А. А., Мамотенко Д. Ю., Корнієнко О. М. Інноваційні технології в туризмі та готельно-ресторанному господарстві. Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства: монографія / колектив авторів; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 27–49.
9. Єгорова Т. М., Корнієнко О. М. Особливості функціонування

загальнодоступного кафе. *Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах* : II Міжнародна науково-практична конференція, 26 березня 2026 р. Дніпро : УДУНТ, 2026.

10. Зайцева В. М., Цвілий С. М., Кукліна Т. С. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 260 с.

11. Кам'янець привабив понад півмільйона туристів. Укрінформ. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2574018-kamanec-privabiv-ponad-pivmiljona-turistiv.html> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

12. Кам'янець-Подільський. Повітряні кулі над фортецею. Українер. URL: <https://www.ukrainer.net/en/kamianets-balloons/> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

13. Кам'янець-Подільський прийняв 250 тис. туристів за 8 міс.-2021. Інтерфакс-Україна. <https://interfax.com.ua/news/economic/770934.html> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

14. Корнієнко О. М., Кукліна Т. С., Біленко М. О. Туристична галузь України: стан та шляхи відновлення. *Інвестиції: практика та досвід*. 2022. № 22. С. 68–73.

15. Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Жилко О.В. Імідж українських регіонів у контексті розбудови бренду України. *Туристична галузь України в період Євроінтеграції: теоретичний аспект* : монографія / А.В. Віндюк та ін. ; за заг. ред. В.М. Зайцевої. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. 187 с. С. 53–79.

16. Круль Г. Я. Основи ресторанного бізнесу : навч. посіб. Чернівці : ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2020. 495 с.

17. Кукліна Т. С., Цвілий С. М., Корнієнко О. М. Стан ресторанного господарства України під час війни. *Вісник ХНТУ*. № 2(81). ВД «Гельветика», 2022. С. 197–202.

18. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

19. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ Книг, 2021. 657 с.

20. Онлайн путівник Кам'янцем-Подільським. URL: <https://travels.in.ua/uk-UA/locality/13876/kamyanets-podilskyi-city> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

21. Понад 100 тисяч туристів за період війни відвідали історичне місце на Хмельниччині. День за днем. URL: <https://denzadnem.com.ua/podorozhi/143427> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

22. Стало відомо, скільки туристів за рік відвідує Кам'янець. vdalo.info. URL: <https://vdalo.info/stalo-vidomo-skilki-turistiv-za-rik-vidvidalo-kam-yanets/> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

23. У Кам'янці-Подільському назвали 10 топових локацій для туристів. Укрінформ. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3209014-u-kamancipodilskomu-nazvali-10-topovih-lokacij-dla-turistiv.html> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

24. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес менеджмент : Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.

25. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посібник. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. 392 с.

26. Цвілий С. М., Кукліна Т. С. Стратегічні маркетингові пріоритети готельно-ресторанного підприємства в посткоронавірусному середовищі вітчизняного туристичного ринку. *Особливості розвитку ринку туристичних послуг України під впливом COVID-19 та карантинних обмежень* : монографія. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2021. С. 48–80.

27. Чуєва І., Корнієнко О. Вплив воєнного конфлікту на економіку та фінанси підприємств сфери обслуговування в регіонах України. *Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельноресторанним бізнесом*

в умовах парадигми сталого розвитку : колективна монографія / за заг. ред. Л. Безкоровайної. Запоріжжя : Запорізький національний університет, 2025. С. 147–169.

28. COVID-19 and a way forward for restaurants and street food vendors. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/23311975.2021.1923359> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

29. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Food safety and quality guidelines. URL: <https://www.fao.org/food-safety> (дата звернення: 20.03.2026 р.).

30. HoReCa-Ukraine. URL: <https://horeca-ukraine.com/> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

31. Hospitality industry. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Hospitality_industry (дата звернення: 30.03.2026 р.).

32. Kuklina T., Tsviliy S., Zhuravlova S., Korniienko O., Gurova D. The growing role of artificial intelligence in the organization of customer service in the tourism business. *Data economy: challengers and opportunities for business and government*: Monograph; Edited by L. Kvasnii, I. Tatomyr. Praha: Oktan print, 2025. 347 p. Pp. 129–139. DOI: <https://doi.org/10.46489/DECAO-25-03>

33. Mamotenko, D., Korniienko, O., But, T., Gubar, O., Pavlenchuk, A. Conceptual Strategies for Managing Innovation Processes in the Life Cycle of the EU Tourism Industry. In: Semenov, A., Yepifanova, I., Kajanová, J. (eds) *Data-Centric Business and Applications. Lecture Notes on Data Engineering and Communications Technologies*. 2026. Vol. 272. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-032-06608-4_15.

34. Restaurant revolution: how the industry is fighting to stay alive. URL: www.forbes.com/sites/hbsworkingknowledge/2020/08/10/restaurant-revolution-how-the-industry-is-fighting-to-stay-alive/?sh=2b331f34f1eb (дата звернення: 30.03.2026 р.).

35. The Four Sectors of the Hospitality Industry. URL:

<https://www.staugustine.edu/2023/03/08/the-four-sectors-of-the-hospitality-industry/> (дата звернення: 30.03.2026 р.).

ДОДАТКИ

Додаток А

Карта-схема з основними закладами конкурентами кафе «Кам'яна Вежа»



Додаток Б
Повне меню кафе «Кам'яна Вежа» із орієнтовними цінами для середнього цінового сегмента

Меню кафе «Кам'яна Вежа» (приклад для дипломного проекту)					
<i>Дата формування: 2026-02-06</i>					
Категорія	Назва позиції	Вихід,	Ціна, грн	Ціна за 100 г, г	Примітка
Холодні закуски	Овочева нарізка	250	120 ₴	48,00 ₴	
Холодні закуски	Сирна тарілка	200	180 ₴	90,00 ₴	
Холодні закуски	Брускети з томатами	150	95 ₴	63,33 ₴	
Холодні закуски	Оселедець з цибулею та картоплею	250	135 ₴	54,00 ₴	
Холодні закуски	Паштет курячий з тостами	180	110 ₴	61,11 ₴	
Салати	Салат «Грецький»	250	130 ₴	52,00 ₴	
Салати	Салат з курячим філе	250	145 ₴	58,00 ₴	
Салати	Салат овочевий сезонний	220	95 ₴	43,18 ₴	
Салати	Салат «Цезар» з куркою	250	165 ₴	66,00 ₴	
Салати	Салат з печеними овочами	240	120 ₴	50,00 ₴	
Салати	Салат з тунцем	240	175 ₴	72,92 ₴	
Перші страви	Борщ український зі сметаною	350	95 ₴	27,14 ₴	
Перші страви	Курячий бульйон з локшиною	350	85 ₴	24,29 ₴	
Перші страви	Крем-суп грибний	300	105 ₴	35,00 ₴	
Перші страви	Суп овочевий	300	80 ₴	26,67 ₴	
Гарячі страви	Куряче філе з овочами	300	165 ₴	55,00 ₴	
Гарячі страви	Свинина запечена з картоплею	350	185 ₴	52,86 ₴	
Гарячі страви	Паста з куркою у вершковому соусі	300	155 ₴	51,67 ₴	
Гарячі страви	Вареники з картоплею	300	110 ₴	36,67 ₴	
Гарячі страви	Котлета по-домашньому з гарніром	320	145 ₴	45,31 ₴	
Гарячі страви	Курячі нагетси з соусом	250	135 ₴	54,00 ₴	
Гарячі страви	Риба запечена з овочами	300	195 ₴	65,00 ₴	
Гарячі страви	Плов з куркою	320	140 ₴	43,75 ₴	
Страви швидкого приготування	Сендвіч з шинкою і сиром	200	95 ₴	47,50 ₴	
Страви швидкого приготування	Бургер з куркою	300	145 ₴	48,33 ₴	
Страви швидкого приготування	Бургер зі свининою	320	165 ₴	51,56 ₴	
Страви швидкого приготування	Млинці з сиром	220	95 ₴	43,18 ₴	
Страви швидкого приготування	Млинці з куркою та грибами	250	115 ₴	46,00 ₴	

Категорія	Назва позиції	Вихід,	Ціна, грн	Ціна за 100 г, г	Примітка
Гарніри	Рис відварний	180	65 ₴	36,11 ₴	
Гарніри	Овочі гриль	200	95 ₴	47,50 ₴	
Гарніри	Пюре картопляне	200	75 ₴	37,50 ₴	
Десерти	Сирники зі сметаною	200	110 ₴	55,00 ₴	
Десерти	Шоколадний торт	120	95 ₴	79,17 ₴	
Десерти	Чізкейк класичний	120	105 ₴	87,50 ₴	
Десерти	Морозиво з топінгом	150	80 ₴	53,33 ₴	
Десерти	Яблучний штрудель	150	115 ₴	76,67 ₴	
Десерти	Тістечко дня	100	85 ₴	85,00 ₴	
Гарячі напої	Еспресо	30	40 ₴	133,33 ₴	
Гарячі напої	Американо	150	45 ₴	30,00 ₴	
Гарячі напої	Капучино	200	65 ₴	32,50 ₴	
Гарячі напої	Латте	250	75 ₴	30,00 ₴	
Гарячі напої	Какао	250	70 ₴	28,00 ₴	
Гарячі напої	Чай чорний/зелений	300	55 ₴	18,33 ₴	
Гарячі напої	Трав'яний чай	300	65 ₴	21,67 ₴	
Прохолодні напої	Вода мінеральна	500	45 ₴	9,00 ₴	
Прохолодні напої	Сік у склянці	250	55 ₴	22,00 ₴	
Прохолодні напої	Лимонад фірмовий	400	75 ₴	18,75 ₴	
Прохолодні напої	Кола/спрайт	330	55 ₴	16,67 ₴	
Прохолодні напої	Холодний чай	400	65 ₴	16,25 ₴	

Додаток В

Технологічний план приміщень загальнодоступного кафе «Кам'яна вежа» у
м. Кам'янець-Подільській

