

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 ПРОЕКТУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ЗАКЛАДУ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (ШАШЛИЧНОЇ) «РИМ» НА 80

МІСЦЬ

(назва теми)

Виконав: студент 4 курсу, групи ГФ-113сп
Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва)

Освітня програма (спеціалізація) Готельно-
ресторанна справа

РЯБУШКО К.С.

(ПРИЗВИЩЕ та ініціали)

Керівник КУКЛІНА Т.С.

(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

РЯБУШКО Костянтин Сергійович

(прізвище, ім'я по батькові)

1. Тема роботи Проектування спеціалізованого закладу ресторанного господарства (шашличної) «Рим» на 80 місць

керівник роботи (проекту) КУКЛІНА Т.С., к.е.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 проектування спеціалізованих закладів ресторанного господарства.
Розділ 2. Аналіз організації діяльності спеціалізованого закладу ресторанного господарства
шашлична «Рим» на 80 місць.
Розділ 3. Ефективність проекту створення спеціалізованого закладу ресторанного господарства
шашлична «Рим».

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
25 таблиць, 5 рисунків

6. Консультанти розділів дипломної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	КУКЛІНА Т.С., к.е.н., доц.	21.03.2026	09.04.2026
2	КУКЛІНА Т.С., к.е.н., доц.	10.04.2026	25.04.2026
3	КУКЛІНА Т.С., к.е.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)

РЯБУШКО К.С.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

КУКЛІНА Т.С.
(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 проектування 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 розроблення проекту спеціалізованого закладу ресторанного господарства – шашличної «Рим» на 80 посадкових місць, з обґрунтуванням організаційно-технологічних та економічних рішень його функціонування. Виходячи з мети в роботі вирішено наступні задачі: узагальнено теоретичні засади та нормативно-правові вимоги до проектування спеціалізованих закладів ресторанного господарства; проаналізовано планування та організацію діяльності шашличної «Рим» на 80 місць; досліджено ефективність проекту створення спеціалізованого закладу ресторанного господарства шашличної «Рим».

Об'єктом дослідження є спеціалізовані заклади ресторанного господарства.

Предметом дослідження є організаційно-технологічні та економічні аспекти проектування спеціалізованого закладу ресторанного господарства

шашличної «Рим».

Методи дослідження: аналіз і узагальнення наукових та нормативних джерел, порівняльний аналіз, розрахунково-аналітичні методи, методи економічного аналізу, графічні методи та методи моделювання.

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

Практичне значення. полягає у можливості використання розроблених проектних, організаційно-технологічних та економічних рішень для створення та функціонування спеціалізованих закладів ресторанного господарства типу шашличної. Матеріали роботи можуть бути використані у практичній діяльності аналогічних закладів, а також у навчальному процесі під час підготовки фахівців з готельно-ресторанного господарства.

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: «Етапи проектування спеціалізованих закладів ресторанного господарства».

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (51 найменування). Загальний обсяг роботи становить 80 сторінок, основний зміст роботи викладено на 68 сторінках. Робота містить 25 таблиць та 5 рисунків.

АНОТАЦІЯ

Рябушко К.С. Проектування спеціалізованого закладу ресторанного господарства (шашличної) «Рим» на 80 місць.

Робота присвячена особливостям проектування спеціалізованих закладів ресторанного господарства типу шашлична. У першому розділі

розглянуто теоретичні аспекти організації діяльності підприємств ресторанного господарства. Другий розділ присвячений розробленню проектних рішень шашличної «Рим» на 80 посадкових місць. У третьому розділі здійснено економічне обґрунтування діяльності проектного закладу. Результати дослідження можуть бути використані при створенні або модернізації спеціалізованих закладів ресторанного господарства, удосконаленні організації виробничо-обслуговуючих процесів та підвищенні конкурентоспроможності підприємств харчування на регіональному ринку.

Ключові слова: ресторанне господарство, спеціалізовані заклади, шашлична, проектування, діяльність.

ANNOTATION

Riabushko K.S. Design of a specialized restaurant (shish kebab) «Rome» for 80 seats.

The work is devoted to the peculiarities of designing specialized restaurant establishments of the barbecue type. The first chapter examines the theoretical aspects of the organization of restaurant enterprises. The second section is devoted to the development of design solutions for the «Rim» barbecue with 80 seats. In the third section, an economic justification of the activity of the planned institution was carried out. The results of the study can be used in the creation or modernization of specialized restaurant establishments, improving the organization of production and service processes, and increasing the competitiveness of food enterprises on the regional market.

Keywords: café, restaurant industry, specialized establishments, barbecue, design, activity.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

див. – дивись

ДСТУ – Державний стандарт України

г – грам

год – година

ін. – інше

од. – одиниця

р. – рік

рис. – рисунок

табл. – таблиця

тис. – тисяча

ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю

ISO – Міжнародна організація зі стандартизації

НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points

% – відсоток

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	12
1.1. Сутність спеціалізованих закладів ресторанного господарства	12
1.2. Спеціалізовані заклади ресторанного господарства та їх місце в системі громадського харчування	14
1.3. Нормативно-правові вимоги до проектування закладів ресторанного господарства	17
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРОЄКТНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ШАШЛИЧНА «РИМ» НА 80 МІСЦЬ	21
2.1. Загальна характеристика та планований режим роботи проєктного закладу ресторанного господарства (шашличної) «Рим»	21
2.2. Планування чисельності та фонду робочого часу персоналу шашличної «Рим»	25
2.3. Планування матеріально-технічної бази шашличної «Рим»	31
2.4. Планування виробничих цехів шашличної «Рим»	41
2.5. Планування чисельності споживачів у шашличній «Рим»	47
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ШАШЛИЧНОЇ «РИМ»	51
3.1. Розрахунок планового товарообороту, собівартості та прибутку шашличної «Рим»	51
3.2. Заходи щодо мінімізації та управління ризиками в діяльності шашличної «Рим»	57
ВИСНОВКИ	66
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	69
ДОДАТКИ	76

ВСТУП

Сфера ресторанного господарства є важливою складовою індустрії гостинності та відіграє суттєву роль у соціально-економічному розвитку регіонів України. Заклади ресторанного господарства не лише забезпечують задоволення потреб населення у харчуванні, а й формують міське середовище, створюють робочі місця, сприяють розвитку малого та середнього бізнесу та підвищують інвестиційну привабливість територій.

В умовах воєнного стану в Україні підприємства ресторанного господарства функціонують у складному економічному середовищі, що характеризується змінами у споживчій поведінці, коливанням платоспроможного попиту, зростанням цін на сировину та енергоресурси. У таких умовах особливого значення набуває науково обґрунтоване проєктування закладів харчування, яке дозволяє мінімізувати ризики, оптимізувати витрати, раціонально використовувати ресурси та забезпечити фінансову стійкість підприємства.

Актуальність теми зумовлена зростанням попиту на заклади вузької спеціалізації, орієнтовані на страви з м'ясної продукції, приготовані на відкритому вогні. Шашличні користуються стабільною популярністю серед різних категорій споживачів завдяки поєднанню традиційної кухні, доступного цінового сегмента та комфортного формату відпочинку. Разом з тим, успішне функціонування такого закладу потребує ретельного планування матеріально-технічної бази, організаційної структури, кадрового забезпечення та економічного обґрунтування.

Проблеми організації та проєктування закладів ресторанного господарства, удосконалення виробничо-обслуговуючих процесів і підвищення ефективності діяльності підприємств індустрії гостинності досліджували українські науковці М. Мальська, С. Байлик, Г. Круль, Т. Кукліна, Н. П'ятницька, Л. Агафонова, О. Головка та інші.

Метою дослідження є розроблення проєкту спеціалізованого закладу

ресторанного господарства – шашличної «Рим» на 80 посадкових місць, з обґрунтуванням організаційно-технологічних та економічних рішень його функціонування.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- узагальнити теоретичні засади та нормативно-правові вимоги до проектування спеціалізованих закладів ресторанного господарства;
- проаналізувати планування та організацію діяльності шашличної «Рим» на 80 місць;
- дослідити ефективність проекту створення спеціалізованого закладу ресторанного господарства шашличної «Рим».

Об'єктом дослідження є спеціалізовані заклади ресторанного господарства.

Предметом дослідження є організаційно-технологічні та економічні аспекти проектування спеціалізованого закладу ресторанного господарства шашличної «Рим».

Методи дослідження. У роботі застосовано системний підхід до проектування спеціалізованого закладу ресторанного господарства – шашличної «Рим» на 80 місць, що дозволило розглядати підприємство як цілісну виробничо-економічну систему.

Для досягнення поставленої мети використано метод логічного узагальнення для формування теоретичних висновків та обґрунтування проєктних рішень; історичний метод – для аналізу розвитку закладів ресторанного господарства в сучасних умовах; системно-аналітичний метод – для узагальнення наукових підходів до організації діяльності підприємств харчування. Методи порівняння та спостереження застосовано при аналізі діяльності аналогічних закладів, а метод економічного та статистичного аналізу – при розрахунку чисельності споживачів, товарообороту, собівартості та прибутку. Сукупність використаних методів забезпечила комплексне обґрунтування організаційних, технологічних та економічних параметрів проєктованої шашличної «Рим».

Інформаційну базу дослідження становлять праці вітчизняних і зарубіжних учених з питань проєктування та організації діяльності закладів ресторанного господарства. У роботі використано нормативно-правові акти України, державні будівельні норми, санітарні вимоги, статистичні матеріали щодо розвитку ринку ресторанних послуг та економічні показники діяльності підприємств індустрії гостинності.

Практичне значення отриманих результатів. Результати кваліфікаційної роботи можуть бути використані при створенні або модернізації спеціалізованих закладів ресторанного господарства. Запропоновані організаційні, технологічні та економічні рішення доцільно застосовувати для оптимізації діяльності шашличних, підвищення ефективності управління, зниження витрат і забезпечення конкурентоспроможності закладу на регіональному ринку.

Апробація результатів роботи та публікацій: 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: «Етапи проєктування спеціалізованих закладів ресторанного господарства».

Структура кваліфікаційної дипломної роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаної літератури, який налічує 51 джерело та додатків. Кваліфікаційну роботу бакалавра викладено на 80 аркушах (з них 68 сторінок основного тексту) комп'ютерного набору, включаючи 25 таблиць, 5 рисунків. Перелік посилань містить 51 найменування.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Сутність спеціалізованих закладів ресторанного господарства

Сучасне проектування закладів ресторанного господарства ґрунтується на чіткому розумінні базових термінів і категорій, що визначають зміст, функції та особливості діяльності підприємств цієї сфери. Коректне трактування понять «ресторанне господарство» та «заклад ресторанного господарства» є необхідною теоретичною передумовою для обґрунтування типу, спеціалізації та проектних рішень конкретного закладу.

У нормативно-правовій та науковій літературі ресторанне господарство розглядається як окрема сфера економічної діяльності, спрямована на задоволення потреб населення в харчуванні та організації дозвілля. Згідно з ДСТУ 3862-99, ресторанне господарство визначається як вид діяльності суб'єктів господарювання, що забезпечує виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції й напоїв з можливим поєднанням дозвіллевих функцій [1; 5].

Таким чином, ресторанне господарство поєднує в собі виробничу, торговельну та сервісну складові. Виробнича функція реалізується через приготування страв і напівфабрикатів, торговельна – через їх реалізацію споживачам, а сервісна – через створення умов для споживання продукції та обслуговування відвідувачів.

Саме комплексний характер цієї діяльності зумовлює підвищені вимоги до організації виробничих процесів, планування приміщень, добору обладнання та персоналу.

У європейській практиці ресторанне господарство входить до секції Food and beverage service activities (NACE 56), що підтверджує його інституційно визначений статус у структурі економіки. Це свідчить про універсальність підходів до організації діяльності закладів харчування та

можливість застосування європейських стандартів і методів управління у вітчизняній практиці [48].

У межах ресторанного господарства функціонують окремі організаційні одиниці – заклади ресторанного господарства. Заклад ресторанного господарства визначається як підприємство або його структурний підрозділ, що здійснює виробництво (або доготування), реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції й напоїв.

На відміну від загального поняття ресторанного господарства як сфери діяльності, заклад ресторанного господарства має конкретні просторові, технологічні та організаційні параметри, які підлягають проектуванню. До таких параметрів належать: тип і спеціалізація закладу, потужність (кількість посадкових місць), структура виробничих приміщень, склад обладнання, чисельність персоналу та режим роботи.

У навчально-методичних джерелах наголошується, що тип і спеціалізація закладу ресторанного господарства безпосередньо впливають на організацію виробничого процесу та планувальні рішення [21].

Спеціалізовані заклади, зокрема шашличні, мають більш виражену технологічну домінанту, що зумовлює необхідність посиленої уваги до заготівельних процесів, теплової обробки та системи контролю безпечності харчових продуктів.

Узагальнення базових термінів у сфері ресторанного господарства наведено в таблиці 1.1.

Отже, ресторанне господарство слід розглядати як галузеву систему, тоді як заклад ресторанного господарства – як первинну виробничо-сервісну ланку цієї системи.

У процесі проектування конкретного закладу базові терміни набувають прикладного значення, оскільки визначають логіку формування матеріально-технічної бази, структуру виробничих цехів та організацію технологічних потоків [13].

Таблиця 1.1 – Узагальнення базових термінів у сфері ресторанного господарства [37]

Термін	Сутнісна характеристика	Значення для проектування
Ресторанне господарство	Сфера економічної діяльності, що поєднує виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції і напоїв	Визначає загальні вимоги до організації виробництва, обслуговування та безпеки
Заклад ресторанного господарства	Підприємство або структурна одиниця, що безпосередньо здійснює ресторанну діяльність	Є об'єктом проектування з конкретними планувальними та технологічними параметрами
Тип закладу	Класифікаційна ознака (ресторан, кафе, шашлична тощо)	Впливає на структуру приміщень та склад обладнання
Спеціалізація	Орієнтація на певний вид продукції або технології	Формує виробничі потоки та асортимент
Потужність	Кількість посадкових місць	Визначає розміри приміщень і чисельність персоналу

Саме на цьому теоретичному підґрунті надалі обґрунтовується вибір шашличної як спеціалізованого закладу ресторанного господарства, визначається її потужність, асортиментна спрямованість та особливості планування заготівельного, холодного й гарячого цехів.

1.2. Спеціалізовані заклади ресторанного господарства та їх місце в системі громадського харчування

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується посиленням ролі спеціалізованих закладів, які орієнтуються на конкретний продукт, технологію приготування або формат споживання. Така тенденція зумовлена зміною споживчих уподобань, прагненням до автентичності, стабільної якості та чітко сформованої концепції закладу. У цьому контексті спеціалізовані заклади ресторанного господарства займають особливе місце в системі громадського харчування.

Спеціалізований заклад ресторанного господарства – це заклад, діяльність якого зосереджена переважно на виробництві та реалізації

обмеженого асортименту страв або напоїв, об'єднаних спільною сировинною, технологічною або концептуальною ознакою [24]. На відміну від універсальних закладів, спеціалізовані підприємства мають чітко виражену профільну спрямованість, що визначає їх виробничу структуру, асортимент, склад обладнання та організацію обслуговування (див. табл. 1.2).

Таблиця 1.2 – Узагальнення базових термінів у сфері ресторанного господарства [21]

Критерій	Універсальний заклад	Спеціалізований заклад (шашлична)
Асортимент	Широкий, різноплановий	Обмежений, профільний
Технологія приготування	Різноманітна	Домінуюча (мангал, гриль)
Структура цехів	Універсальна	Оптимізована під спеціалізацію
Заготівельні процеси	Стандартні	Посилені, орієнтовані на м'ясо
Контроль безпеки	Загальний	Підвищений (НАССР-контрольні точки)
Вплив на проектування	Уніфіковані рішення	Індивідуальні, спеціалізовані рішення

До основних ознак спеціалізованих закладів належать:

- домінування однієї або кількох споріднених товарних груп у меню;
- використання специфічної технології приготування;
- спрощена або цільова структура виробничих приміщень;
- підвищена оборотність основного продукту;
- формування чіткої ідентичності та впізнаваності закладу.

Саме спеціалізація дозволяє оптимізувати виробничі процеси, зменшити витрати, підвищити якість основного продукту та забезпечити стабільність технологічних операцій.

У науковій та навчальній літературі спеціалізовані заклади класифікують за кількома критеріями (див. рис. 1.1):

- за основним продуктом (піцерії, бургерні, шашличні, рибні ресторани);
- за технологією приготування (гриль-заклади, заклади відкритого

вогню);

- за національною кухнею (кавказька, східна, середземноморська);
- за форматом обслуговування (fast casual, street food, ресторанний формат).



Рис. 1.1 – Класифікація спеціалізованих закладів ресторанного господарства

Шашличні поєднують одразу кілька класифікаційних ознак: вони є спеціалізованими за основним продуктом (м'ясні страви) та за технологією приготування (мангал, гриль, відкрите вогнище).

Шашлична є традиційним різновидом спеціалізованого закладу ресторанного господарства, що орієнтується на приготування м'ясних страв шляхом теплової обробки на мангалі або грилі. Основу асортименту таких закладів складають шашлик з різних видів м'яса, люля-кебаб, ребра, ковбаски, а також супровідні гарніри, салати та соуси.

Специфіка шашличних проявляється у таких аспектах [31]:

- домінування заготівельних процесів, пов'язаних з обробкою м'яса;
- наявність операцій маринування та формування напівфабрикатів;
- тісний функціональний зв'язок заготівельного цеху з гарячим цехом і мангальною зоною;
- підвищені вимоги до санітарної безпеки та системи НАССР, зокрема щодо холодового ланцюга та запобігання перехресному забрудненню.

З позиції проектування шашлична потребує чітко продуманих

планувальних рішень, які забезпечують прямоточність технологічних потоків та ефективне використання обладнання. Саме тому шашличні часто розглядаються як показовий приклад спеціалізованих закладів із вираженою технологічною домінантою.

Таким чином, спеціалізовані заклади ресторанного господарства, зокрема шашличні, мають чітко виражену виробничо-технологічну специфіку, яка безпосередньо впливає на проектні рішення. Це зумовлює необхідність детального аналізу нормативно-правових вимог до проектування таких закладів, що буде розглянуто в наступному підпункті дипломної роботи.

1.3. Нормативно-правові вимоги до проектування закладів ресторанного господарства

Проектування закладів ресторанного господарства здійснюється в межах чинного нормативно-правового поля, яке охоплює вимоги будівельних норм, санітарного законодавства, пожежної безпеки та безпечності харчових продуктів. Дотримання цих вимог є обов'язковою умовою забезпечення безпечного функціонування закладів та підґрунтям для прийняття обґрунтованих архітектурно-планувальних і технологічних рішень.

Базові вимоги до проектування будівель і приміщень закладів ресторанного господарства встановлюються державними будівельними нормами України. Відповідно до ДБН, у процесі проектування необхідно враховувати функціональне призначення приміщень, мінімальні допустимі площі, взаємозв'язок між виробничими цехами та безпечні умови експлуатації.

Основоположним документом є ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», який визначає склад приміщень, принципи їх зонування та вимоги до організації технологічних потоків. Згідно з цим нормативом, планування

виробничих приміщень повинно забезпечувати прямоточність руху сировини і готової продукції та виключати перехрещення «чистих» і «брудних» потоків [8].

Загальні вимоги до безпеки будівель і споруд регламентуються ДБН В.1.2-14:2018 «Система забезпечення надійності та безпеки будівель і споруд», який встановлює обов'язковість урахування експлуатаційних та аварійних сценаріїв при проектуванні [3].

Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства визначаються законодавством у сфері охорони здоров'я та безпечності харчових продуктів. Основним нормативним актом є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який встановлює обов'язковість впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР.

Згідно з цим Законом, усі оператори ринку харчових продуктів зобов'язані забезпечити контроль небезпечних факторів на всіх етапах виробництва, що безпосередньо впливає на проектування виробничих приміщень, розміщення обладнання та організацію технологічних потоків.

Міжнародною основою впровадження НАССР є Регламент (ЄС) №852/2004 Європейського Парламенту та Ради «Про гігієну харчових продуктів», який визначає загальні гігієнічні вимоги до підприємств харчування та обов'язковість процедур, заснованих на принципах НАССР [9].

Проектування закладів ресторанного господарства повинно передбачати належні системи водопостачання, каналізації, вентиляції та освітлення. Загальні вимоги до інженерних систем будівель визначаються ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування», які є особливо актуальними для гарячих та мангальних зон.

Пожежна безпека закладів ресторанного господарства регламентується Правилами пожежної безпеки в Україні, затвердженими наказом МВС України. Вимоги цих правил стосуються шляхів евакуації, розміщення

теплового обладнання, вентиляційних систем та використання відкритого вогню.

Сукупність державних будівельних норм, стандартів та вимог системи НАССР формує нормативну основу проектування закладів ресторанного господарства. Зазначені документи регламентують як просторово-планувальні рішення, так і організацію технологічних процесів, забезпечуючи відповідність проектового закладу вимогам безпеки, санітарії та ефективної експлуатації (див. табл. 1.3).

Таблиця 1.3 – Нормативні документи, що регламентують проектування та функціонування закладів ресторанного господарства [4]

Нормативний документ	Коротка характеристика та сфера застосування
ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	Визначає склад і взаємне розташування приміщень, мінімальні площі, принципи зонування та прямоочності технологічних процесів
ДБН В.1.2-14:2018 «Система забезпечення надійності та безпеки будівель і споруд»	Регламентує загальні вимоги до безпеки будівель, урахування експлуатаційних і аварійних ситуацій
ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»	Встановлює вимоги до інженерних систем, зокрема вентиляції гарячих і мангальних зон
Правила пожежної безпеки в Україні (наказ МВС)	Визначають вимоги до евакуаційних шляхів, розміщення теплового обладнання, систем протипожежного захисту
ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення»	Нормує термінологію у сфері ресторанного господарства, використовується як базове теоретичне джерело
ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів»	Визначає вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів на основі НАССР
Закон України №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	Встановлює обов'язковість впровадження процедур НАССР для операторів ринку харчових продуктів
Регламент (ЄС) №852/2004 «Про гігієну харчових продуктів»	Міжнародна нормативна база НАССР; визначає гігієнічні вимоги до підприємств харчування
Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 (НАССР)	Міжнародні рекомендації з аналізу небезпек і контролю критичних точок у харчовому виробництві
Санітарні правила та норми (ДСанПіН)	Регламентують санітарно-гігієнічні умови виробництва, зберігання і реалізації харчових продуктів

Для спеціалізованих закладів, зокрема шашличних, дотримання цих нормативів є ключовою умовою легітимності та стабільного функціонування.

Отже, нормативно-правові вимоги до проектування закладів ресторанного господарства формують комплекс обов'язкових умов, що охоплюють будівельні, санітарні, технологічні та безпекові аспекти. Їх дотримання забезпечує законність проекту, безпечність виробничих процесів та відповідність сучасним вимогам до функціонування закладів харчування.

Висновок з 1 розділу

Розкрито базові поняття «ресторанне господарство» та «заклад ресторанного господарства», що дозволило визначити місце спеціалізованих підприємств у системі громадського харчування та обґрунтувати їх виробничо-технологічну специфіку.

Проаналізовано особливості спеціалізованих закладів ресторанного господарства та визначено шашличні як різновид підприємств із чітко вираженою спеціалізацією за основним продуктом і технологією приготування. Встановлено, що спеціалізація безпосередньо впливає на структуру виробничих приміщень, організацію технологічних потоків, підбір обладнання та вимоги до системи контролю безпечності харчових продуктів.

Окрему увагу приділено нормативно-правовим вимогам до проектування закладів ресторанного господарства, зокрема державним будівельним нормам, санітарно-гігієнічним правилам, вимогам пожежної безпеки та принципам системи НАССР. Узагальнення нормативної бази дозволило сформулювати теоретичне підґрунтя для прийняття обґрунтованих архітектурно-планувальних і технологічних рішень.

Отримані у розділі 1 теоретичні положення та нормативні вимоги є основою для подальшого проектування шашличної «Рим» на 80 посадкових місць, що буде детально розглянуто у наступному розділі дипломної роботи, присвяченому розробленню проектних і технологічних рішень закладу.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРОЄКТНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ШАШЛИЧНА «РИМ» НА 80 МІСЦЬ

2.1. Загальна характеристика та планований режим роботи проєктного закладу ресторанного господарства (шашличної) «Рим»

Спеціалізований заклад ресторанного господарства шашлична «Рим» на 80 посадкових місць буде функціонувати у форматі ресторану швидкого та середнього обслуговування з акцентом на страви, приготовані на відкритому вогні та грилі.

Шашлична як спеціалізований тип закладу ресторанного господарства орієнтована на задоволення попиту споживачів на традиційні та авторські м'ясні страви (шашлик, люля-кебаб, стейки, овочі-гриль, соуси власного виробництва), що характеризуються високою популярністю серед населення та стабільним рівнем попиту протягом року.

Концепція закладу «Рим» передбачає поєднання елементів класичної шашличної з сучасним ресторанним сервісом, що дозволяє забезпечити конкурентоспроможність закладу, підвищити середній чек та сформувати сталу клієнтську базу [25].

Шашличну «Рим» передбачається розмістити у м. Запоріжжі, що є одним з найбільших промислово-ділових та культурних центрів південно-східного регіону України з чисельністю населення понад 700 тис. осіб. Місто характеризується значною концентрацією підприємств, навчальних закладів, торговельно-розважальних центрів та житлових масивів, що формує стабільний попит на послуги закладів ресторанного господарства.

Вибір місця розташування шашличної «Рим» обґрунтовано такими факторами:

- наявність інтенсивних пішохідних та транспортних потоків;
- близькість до житлових кварталів та офісних приміщень;

- доступність для різних категорій споживачів;
- наявність потенційного попиту на заклади середнього цінового сегмента;
- можливість організації доставки готової продукції.

Розміщення закладу у межах міської забудови дозволить забезпечити постійний потік відвідувачів, у тому числі у вечірній час та у вихідні дні, що позитивно впливатиме на фінансові результати діяльності підприємства.

Основною метою створення шашличної «Рим» є задоволення попиту населення м. Запоріжжя на якісні страви, приготовані на грилі та відкритому вогні, з одночасним забезпеченням стабільної прибутковості підприємства.

До основних цілей діяльності закладу належать:

- формування конкурентоспроможної пропозиції у сегменті спеціалізованих закладів харчування;
- забезпечення високої якості продукції та обслуговування;
- оптимізація технологічних процесів приготування страв;
- створення комфортної атмосфери для відвідувачів;
- досягнення запланованих фінансово-економічних показників;
- формування позитивного іміджу закладу на місцевому ринку.

Шашличну «Рим» передбачено створювати у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) як найбільш прийнятної організаційно-правової форми для підприємств ресторанного господарства.

Вибір ТОВ обумовлений такими чинниками:

- учасники ТОВ не несуть особистої відповідальності за зобов'язаннями підприємства, обмежуючись розміром своїх внесків до статутного капіталу;
- процедура державної реєстрації ТОВ є відносно простою та чітко врегульованою законодавством України;
- ТОВ має гнучку систему управління та можливість залучення інвестицій;
- податкове навантаження для ТОВ є економічно прийнятним для

підприємств малого та середнього бізнесу;

– ТОВ має підвищений рівень довіри з боку контрагентів, банківських установ та постачальників.

Для створення та реєстрації шашличної «Рим» як суб'єкта господарювання у формі ТОВ необхідно підготувати та подати відповідний пакет установчих і дозвільних документів.

У таблиці 2.1 наведено пакет документів, необхідний для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 2.1 – Пакет документів для створення та реєстрації ТОВ Шашлична «Рим»

Назва документа	Призначення
Рішення засновників про створення ТОВ	Офіційне рішення щодо створення підприємства
Статут ТОВ	Визначення правового статусу, структури управління
Реєстраційна заява	Подання до державного реєстратора
Відомості про кінцевих бенефіціарів	Відповідно до вимог законодавства
Вибір системи оподаткування	Визначення податкового режиму
Реєстрація у податкових органах	Отримання статусу платника податків
Реєстрація касового апарату (РРО/ПРРО)	Забезпечення розрахункових операцій
Договір оренди приміщення	Право користування об'єктом
Висновки ДСНС	Пожежна безпека
Дозвіл Держпродспоживслужби	Дотримання санітарно-гігієнічних вимог
Договори на вивезення відходів	Екологічні та санітарні вимоги
Ліцензія на роздрібну торгівлю алкоголем	За необхідності

В умовах дії воєнного стану в Україні організація режиму роботи закладів ресторанного господарства потребує врахування вимог безпеки, можливих обмежень комендантської години, рекомендацій органів місцевого самоврядування та зниження ризиків для персоналу і відвідувачів. У зв'язку з цим режим роботи шашличної «Рим» формується з урахуванням скорочення вечірнього часу обслуговування та необхідності своєчасного завершення роботи закладу (див. табл. 2.2).

Таблиця 2.2 – Планований графік роботи шашличної «Рим»

День тижня	Час роботи закладу	Примітки
Понеділок	11:00 – 22:00	Стандартний робочий день
Вівторок	11:00 – 22:00	Стандартний робочий день
Середа	11:00 – 22:00	Стандартний робочий день
Четвер	11:00 – 22:30	Підвищений попит увечері
П'ятниця	11:00 – 22:30	Пікове навантаження
Субота	11:00 – 22:30	Максимальне навантаження
Неділя	11:00 – 21:30	Сімейний формат, знижене навантаження

З метою забезпечення безпечних умов перебування відвідувачів та своєчасного завершення виробничих і розрахункових операцій, максимальний час роботи закладу встановлюється до 22:30. Це дозволяє персоналу та клієнтам безпечно дістатися місця проживання до початку можливої комендантської години та зменшити ризики, пов'язані з перебуванням у нічний час.

З урахуванням скороченого режиму роботи, у шашличній «Рим» передбачається двозмінний графік роботи персоналу зі скороченою вечірньою зміною, що дозволяє забезпечити безперервність виробничого процесу та дотримання вимог охорони праці (див. табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Планований змінний графік роботи персоналу

Зміна	Час роботи	Основні функції
I зміна	10:30 – 17:30	Підготовка до відкриття, обідній пік
II зміна*	16:30 – 23:00	Вечірній пік, завершення роботи, прибирання

Примітка: *друга зміна завершує обслуговування відвідувачів не пізніше 22:30 та здійснює закриття закладу, санітарне прибирання і підготовку приміщень до наступного робочого дня.

Запровадження скороченого вечірнього режиму обумовлено такими факторами:

- необхідністю дотримання вимог безпеки в умовах воєнного стану;
- зменшенням ризиків перебування персоналу та клієнтів у нічний час;
- можливими обмеженнями, пов'язаними з комендантською годиною;

- рекомендаціями органів місцевого самоврядування щодо режиму роботи підприємств сфери послуг;
- забезпеченням стабільної роботи підприємства з мінімізацією операційних ризиків.

Таким чином, запропонований графік роботи шашличної «Рим» є організаційно та соціально обґрунтованим, відповідає умовам воєнного стану та забезпечує баланс між економічною ефективністю і безпекою учасників процесу обслуговування.

2.2. Планування чисельності та фонду робочого часу персоналу шашличної «Рим»

Раціонально сформований штатний розпис є одним з ключових елементів ефективного функціонування закладу ресторанного господарства, оскільки він забезпечує безперервність виробничого процесу, належний рівень обслуговування споживачів та оптимальне використання трудових ресурсів. Штатний розпис шашличної «Рим» розроблено з урахуванням формату спеціалізованого закладу на 80 посадкових місць, особливостей технологічного процесу приготування страв на мангалі та грилі, режиму роботи в умовах воєнного стану, а також вимог чинного трудового законодавства України.

Формування штатного розпису здійснювалося з урахуванням таких принципів:

- забезпечення повного покриття виробничих і обслуговуючих процесів упродовж усього робочого дня;
- розподіл функціональних обов'язків між працівниками відповідно до їх кваліфікації;
- урахування пікових годин відвідуваності;
- мінімізація простоїв персоналу;
- дотримання норм охорони праці та трудового законодавства;

– адаптація до обмежень, пов'язаних з воєнним станом.

Штатний розпис передбачає поділ персоналу на управлінський, виробничий, обслуговуючий та допоміжний, що відповідає загальноприйнятій практиці організації діяльності підприємств ресторанного господарства (див. табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Штатний розпис шашличної «Рим»

Посада	Категорія персоналу	Кількість штатних одиниць	Характер роботи
Директор (керівник ТОВ)	Управлінський	1	Повна зайнятість
Адміністратор залу/ касир	Управлінський/ обслуговуючий	2	Змінна робота
Шеф-кухар/ завідувач виробництвом	Виробничий	2	Змінна робота
Кухар гарячого цеху	Виробничий	2	Змінна робота
Кухар холодного цеху	Виробничий	2	Змінна робота
Мангальник	Виробничий	4	Змінна робота
Кухар-заготівельник	Виробничий	1	Повна зайнятість
Бармен	Обслуговуючий	2	Змінна робота
Офіціант	Обслуговуючий	6	Змінна робота
Мийник посуду	Допоміжний	2	Змінна робота
Прибиральник приміщень	Допоміжний	2	Часткова зайнятість
Комірник (за сумісництвом)	Допоміжний	1	Часткова зайнятість
Бухгалтер (аутсорсинг)	Управлінський	0,5	За договором
Охорона (аутсорсинг)	Допоміжний	—	За договором

Загальна чисельність штатного персоналу: 26 осіб (без урахування аутсорсингових послуг). Запропонована чисельність персоналу є економічно та організаційно обґрунтованою та забезпечує:

- безперервність технологічного процесу приготування страв;
- можливість обслуговування до 80 відвідувачів одночасно;
- покриття пікових навантажень у вечірні години;
- належний санітарно-гігієнічний стан виробничих і торговельних приміщень;

– дотримання стандартів сервісу та якості обслуговування.

Застосування змінного графіка роботи (2/2) дозволяє оптимізувати фонд робочого часу, уникнути понаднормових годин та забезпечити стабільну роботу закладу в умовах воєнного стану.

Ефективна організація діяльності закладу ресторанного господарства значною мірою залежить від чіткого розподілу функціональних обов'язків між працівниками. Визначення посадових функцій дозволяє забезпечити безперервність виробничого процесу, підвищити якість обслуговування споживачів, оптимізувати використання трудових ресурсів та забезпечити дотримання вимог санітарного, трудового та податкового законодавства України.

Функціональні обов'язки персоналу шашличної «Рим» розроблено з урахуванням формату спеціалізованого закладу на 80 посадкових місць, режиму роботи в умовах воєнного стану, специфіки приготування страв на мангалі та грилі, а також стандартів ресторанного сервісу (див. табл. 2.5).

Чітке визначення функціональних обов'язків персоналу дозволяє забезпечити узгоджену роботу всіх підрозділів шашличної «Рим», підвищити продуктивність праці, мінімізувати виробничі ризики та забезпечити стабільну якість обслуговування в умовах воєнного стану.

Таблиця 2.5 – Посадові інструкції персоналу шашличної «Рим»

Посада	Основні функціональні обов'язки	Відповідальність	Взаємодія
Директор (керівник ТОВ)	Загальне керівництво підприємством; стратегічне планування; укладання договорів; контроль фінансових показників; кадрова політика; представлення інтересів підприємства	За фінансові результати; дотримання законодавства; ефективність управління	Засновники, бухгалтер, адміністратор, постачальники, контролюючі органи
Адміністратор залу/ касир	Організація роботи залу; зустріч і розміщення гостей; координація офіціантів і барменів; ведення РРО/ПРРО; змінна звітність; робота зі скаргами	За якість сервісу; правильність касових операцій; дисципліну персоналу залу	Директор, офіціанти, бармен, кухня

Продовження таблиці 2.5

Посада	Основні функціональні обов'язки	Відповідальність	Взаємодія
Шеф-кухар/ завідувач виробництвом	Організація роботи цехів; контроль технологічних карт; бракераж; формування меню; контроль санітарних норм; навчання персоналу	За якість і безпеку продукції; дотримання технологій	Директор, кухарі, мангальники, постачальники
Кухар гарячого цеху	Приготування гарячих страв; дотримання рецептур; контроль температурних режимів; підтримання чистоти робочого місця	За якість гарячих страв; дотримання технології	Шеф-кухар, мангальник, офіціанти
Кухар холодного цеху	Приготування салатів і холодних закусок; оформлення страв; контроль термінів зберігання; санітарний стан	За якість холодних страв; дотримання санітарних норм	Шеф-кухар, офіціанти
Мангальник	Приготування страв на мангалі; контроль температури; дотримання технології; пожежна безпека; раціональне використання палива	За якість м'ясних страв; пожежну безпеку	Шеф-кухар, кухар гарячого цеху
Кухар-заготівельник	Первинна обробка сировини; маринування м'яса; підготовка напівфабрикатів; контроль запасів	За якість напівфабрикатів; дотримання умов зберігання	Шеф-кухар, комірник
Бармен	Приготування напоїв і коктейлів; облік барної продукції; підтримання чистоти бару; участь в інвентаризації	За якість напоїв; облік ТМЦ бару	Адміністратор, офіціанти
Офіціант	Прийом замовлень; консультація гостей; подача страв і напоїв; підготовка залу; дотримання стандартів сервісу	За якість обслуговування; коректність замовлень	Адміністратор, кухня, бар
Мийник посуду	Миття посуду та інвентарю; дотримання санітарних норм; підтримання чистоти мийної зони	За санітарний стан посуду	Кухня, адміністратор
Прибиральник приміщень	Прибирання залу, санвузлів, службових приміщень; дезінфекція поверхонь	За санітарний стан приміщень	Адміністратор
Комірник (сумісництво)	Приймання та облік товарів; контроль складських запасів; оформлення складської документації	За збереження ТМЦ; правильність обліку	Шеф-кухар, директор, постачальники
Бухгалтер (аутсорсинг)	Ведення бухгалтерського та податкового обліку; фінансова звітність; нарахування зарплати	За достовірність фінансової звітності	Директор, податкові органи

Нижче подано розрахунок фонду робочого часу та окрема таблиця графіка по кожній посаді для шашличної «Рим» (80 місць) з урахуванням воєнного стану і завершення роботи до 22:30.

Важливе припущення для розрахунку: у період воєнного стану норми про святкові/неробочі дні (ст. 73 КЗпП) не застосовуються, тобто при 5-

денному тижні неробочими лишаються субота/неділя. Це впливає на річний фонд робочого часу для посад з графіком 5/2 (див. табл. 2.6).

Таблиця 2.6 – Розрахунок фонду робочого часу та чисельності персоналу шашличної «Рим»

Посада	Постів одночасно	Год./день	Днів/рік	Потрібно, люд-год./рік	Фонд 1 працівника, год./рік	Планова чисельність, осіб
Адміністратор залу/касир	1	12	365	4380	2190	2
Бармен	1	12	365	4380	2190	2
Офіціант	3	12	365	13140	2190	6
Шеф-кухар/зав. виробництвом	1	12	365	4380	2190	2
Кухар гарячого цеху	1	12	365	4380	2190	2
Кухар холодного цеху	1	12	365	4380	2190	2
Мангальник	2	12	365	8760	2190	4
Мийник посуду	1	12	365	4380	2190	2
Прибиральник залу/приміщень	1	6	365	2190	1095	2
Кухар-заготівельник	1	8	261	2088	2088	1
Комірник (за сумісництвом)	1	4	261	1044	1044	1

Разом планова чисельність: 26 осіб (включно з сумісництвом комірника). Кількість «постів одночасно» (особливо офіціанти/мангальники) – це планове середнє покриття пікових годин для залу на 80 місць.

В таблиці 2.7 наведено планований графік роботи. Для посад, що працюють 12 год / 2/2, застосовується двобригадний графік:

- бригада А: 2 дні працює → 2 дні відпочинок;
- бригада Б: 2 дні відпочинок → 2 дні працює.

Зміна: 10:30 – 22:30. Запропонований графік (до 22:30) є доцільним з огляду на безпекові обмеження в умовах воєнного стану та потребу завершувати обслуговування відвідувачів і закривати заклад у визначений час.

Таблиця 2.7 – Планований графік роботи персоналу за посадами

Посада	Кількість працівників	Тип графіка	Час зміни	Коментар (функції/покриття)
Адміністратор залу/касир	2	2/2	10:30 – 22:30	Контроль залу, резерви, каса/ПРРО, інкасація, скарги/відгуки
Бармен	2	2/2	10:30 – 22:30	Напої, барна станція, авторські/класичні позиції, облік залишків
Офіціанти	6	2/2	10:30 – 22:30	У середньому 3 офіціанти в зміну (покриття піків)
Шеф-кухар/зав. виробництвом	2	2/2	10:30 – 22:30	Контроль якості, бракераж, технології, координація цехів
Кухар гарячого цеху	2	2/2	10:30 – 22:30	Гарячі страви/гарніри, видача, взаємодія з мангалом
Кухар холодного цеху	2	2/2	10:30 – 22:30	Закуски/салати/соуси, підготовка подач, видача
Мангальники	4	2/2	10:30 – 22:30	2 мангальники в зміну (шашлик/люля/гриль-овочі)
Мийники посуду	2	2/2	10:30 – 22:30	Посуд/інвентар, санітарний режим мийної
Прибиральники	2	2/2	16:30 – 22:30 (6 год)	Підтримка чистоти залу/санвузлів, фінальне прибирання
Кухар-заготівельник	1	5/2	09:00 – 17:00	Заготовки, приймання сировини, маринування, напівфабрикати
Комірник (сумісництво)	1	5/2	10:00 – 14:00	Облік складу, заявки постачальникам, видача зі складу

Для забезпечення безперервної роботи 7 днів на тиждень використано двобригадний графік 2/2 із 12-годинною зміною, що дозволяє закрити потребу в персоналі без «нічних» годин. Для підготовчих процесів (заготівлі, склад) передбачено 5-денний режим 8 год на день, оскільки такі роботи доцільно виконувати у денний час із мінімальним перетином з піковими годинами залу.

2.3. Планування матеріально-технічної бази шашличної «Рим»

Матеріально-технічна база шашличної «Рим» є сукупністю приміщень, обладнання, інвентарю та інженерних систем, необхідних для забезпечення безперервного виробничо-обслуговуючого процесу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення комфортних умов для відвідувачів і персоналу. Планування матеріально-технічної бази здійснюється з урахуванням спеціалізації закладу, кількості посадкових місць (80 осіб), режиму роботи в умовах воєнного стану, а також чинних будівельних і санітарних норм.

Основною метою планування матеріально-технічної бази є раціональне розміщення функціональних зон і приміщень, що забезпечує логічний рух сировини, напівфабрикатів, готової продукції та персоналу без перехрещення «чистих» і «брудних» потоків.

Матеріально-технічна база шашличної «Рим» формується на основі функціонального зонування, яке передбачає виділення таких основних груп приміщень:

- торговельні приміщення;
- виробничі приміщення;
- складські приміщення;
- допоміжні та службово-побутові приміщення;
- технічні приміщення.

Таке зонування відповідає вимогам організації підприємств ресторанного господарства та забезпечує ефективність виробничого процесу.

До торговельної зони шашличної «Рим» належать:

- зал для відвідувачів на 80 посадкових місць;
- барна зона;
- санітарні вузли для гостей.

Зал для відвідувачів є основним елементом торговельної зони та формується з урахуванням комфортного розміщення столів, проходів для

персоналу й евакуаційних шляхів. Орієнтовна площа залу визначається з розрахунку 1,6 – 2,0 м² на одне посадкове місце, що забезпечує достатній рівень комфорту для гостей і зручність обслуговування. У залі передбачається зонування простору (основна зона, групові столи, зона біля бару).

Барна зона обладнується барною стійкою, холодильним обладнанням, стелажми для напоїв та касовою зоною.

Виробнича зона шашличної «Рим» є ключовою складовою матеріально-технічної бази та включає такі приміщення:

- заготівельний цех;
- холодний цех;
- гарячий цех;
- мангальну зону;
- мийну кухонного посуду;
- мийну столового посуду.

Особливістю планування виробничої зони є виділення мангальної зони як окремого функціонального елемента, обладнаного мангалами, витяжною вентиляцією, жаростійкими поверхнями та засобами пожежної безпеки. Розміщення мангалу планується таким чином, щоб забезпечити швидку передачу готової продукції до зони видачі та мінімізувати тепловий вплив на інші цехи.

Гарячий і холодний цехи розміщуються суміжно, що скорочує внутрішньоцехові переміщення та підвищує продуктивність праці. Мийні приміщення розташовуються з урахуванням розділення потоків чистого і брудного посуду.

Складська зона шашличної «Рим» включає:

- комору сухих продуктів;
- холодильну камеру для м'ясної сировини;
- холодильну камеру для овочів та напівфабрикатів;
- комору тари та інвентарю.

Планування складських приміщень передбачає близьке розташування до заготівельного цеху, що дозволяє скоротити час транспортування сировини та забезпечити дотримання температурних режимів зберігання. Складські приміщення обладнуються стелажми, холодильним обладнанням і системами контролю температури.

До допоміжних і службово-побутових приміщень належать:

- гардеробна для персоналу;
- санітарні вузли для персоналу;
- кімната прийому їжі персоналу;
- кабінет адміністрації.

Наявність окремих службово-побутових приміщень забезпечує дотримання санітарних норм та створює належні умови праці для персоналу.

Матеріально-технічна база шашличної «Рим» передбачає оснащення сучасними інженерними системами:

- вентиляції та димовидалення (особливо у мангальній зоні);
- водопостачання та водовідведення;
- електропостачання з урахуванням навантаження від теплового обладнання;
- системи пожежної безпеки;
- аварійного освітлення та евакуаційних виходів.

В умовах воєнного стану особлива увага приділяється забезпеченню безпечної експлуатації обладнання, можливості швидкого завершення роботи та евакуації відвідувачів і персоналу.

Запропоноване планування матеріально-технічної бази шашличної «Рим» на 80 посадкових місць є функціонально обґрунтованим та відповідає спеціалізації закладу, вимогам безпеки і санітарно-гігієнічним нормам. Рациональне зонування приміщень і правильне розміщення обладнання створюють умови для ефективної організації виробничо-обслуговуючих процесів, підвищення якості послуг і конкурентоспроможності закладу на ринку ресторанного господарства.

В таблиці 2.8 наведено площі приміщень шашличної «Рим» на 80 місць.

Таблиця 2.8 – Площі приміщень шашличної «Рим» на 80 посадкових місць

Найменування приміщення	Кількість	Норма площі, м ²	Загальна площа, м ²
1. Торговельні приміщення			
Зал для відвідувачів (80 місць × 1,8 м ²)	1	144,0	144,0
Барна зона	1	12,0	12,0
Санвузли для відвідувачів	2	6,0	12,0
Разом торговельні приміщення			168,0
2. Виробничі приміщення			
Заготівельний цех	1	10,0	10,0
Холодний цех	1	12,0	12,0
Гарячий цех	1	18,0	18,0
Мангальна зона	1	15,0	15,0
Мийна кухонного посуду	1	8,0	8,0
Мийна столового посуду	1	8,0	8,0
Разом виробничі приміщення			71,0
3. Складські приміщення			
Комора сухих продуктів	1	8,0	8,0
Холодильна камера для м'яса	1	6,0	6,0
Холодильна камера для овочів	1	6,0	6,0
Комора тари та інвентарю	1	5,0	5,0
Разом складські приміщення			25,0
4. Службово-побутові приміщення			
Гардероб персоналу	1	10,0	10,0
Санвузол персоналу	1	4,0	4,0
Кімната прийому їжі персоналу	1	8,0	8,0
Кабінет адміністрації	1	8,0	8,0
Разом службово-побутові приміщення			30,0
5. Технічні та допоміжні приміщення			
Коридори, тамбури, проходи	—	—	20,0
Технічне приміщення	1	6,0	6,0
Разом технічні приміщення			26,0
Загальна площа закладу			320,0 м ²

Загальна площа шашличної «Рим» на 80 посадкових місць становить близько 320 м², що відповідає вимогам до спеціалізованих закладів ресторанного господарства середнього формату. Площа торговельних приміщень складає близько 52 – 55% загальної площі, що забезпечує комфортне розміщення відвідувачів та ефективну організацію обслуговування (див. дод. А). Виробничі, складські та службово-побутові

приміщення сплановано з урахуванням раціонального руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції без перехрещення потоків.

Таке планувальне рішення забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних вимог, безпеку праці персоналу та ефективність функціонування шашличної «Рим» в умовах воєнного стану.

Ефективне функціонування спеціалізованого закладу ресторанного господарства типу шашлична значною мірою залежить від раціонального підбору та розміщення торговельно-технологічного устаткування (див. табл. 2.9).

Для шашличної «Рим» на 80 посадкових місць технічне оснащення повинно забезпечувати безперервність виробничого процесу, дотримання технології приготування страв на відкритому вогні, санітарно-гігієнічних вимог, норм охорони праці та пожежної безпеки.

Підбір обладнання здійснюється з урахуванням спеціалізації закладу (м'ясні страви, гриль, мангал), потужності підприємства, режиму роботи в умовах воєнного стану, а також необхідності оптимізації енергоспоживання та трудових витрат.

Запропонований перелік торговельно-технологічного устаткування забезпечує повне технічне оснащення шашличної «Рим» на 80 посадкових місць відповідно до її спеціалізації. Раціональне поєднання теплового, холодильного, механічного та нейтрального обладнання дозволяє оптимізувати виробничі процеси, знизити витрати часу на приготування страв, забезпечити стабільну якість продукції та дотримання санітарно-гігієнічних і безпекових вимог.

Розрахунок енергоспоживання торговельно-технологічного устаткування шашличної «Рим» виконано за методом добового споживання з урахуванням коефіцієнтів завантаження, що відображають циклічну роботу теплового й холодильного обладнання (див. табл. 2.10).

Отримане планове значення добового електроспоживання становить $\approx 165,8$ кВт·год, що відповідає закладу спеціалізованого типу на 80

посадкових місць з інтенсивною часткою теплових процесів. Найбільшу частку енергоспоживання формують теплові апарати (плита, жарова шафа, посудомийна машина), тоді як холодильне обладнання має відносно стабільне, але нижче за потужністю, навантаження через компресорний режим роботи.

Таблиця 2.9 – Торговельно-технологічне устаткування шашличної «Рим»

Найменування устаткування	Призначення	Кількість, од.
1. Теплове обладнання		
Мангали стаціонарні з витяжкою	Приготування шашликів, люля-кебабів, стейків	2
Плита електрична (4-конфорочна)	Приготування гарнірів, соусів	1
Жарова шафа	Запікання, доведення страв	1
Гриль контактний	Приготування страв-гриль	1
Марміт для гарячих страв	Підтримання температури готової продукції	1
2. Холодильне обладнання		
Холодильна шафа для м'яса	Зберігання м'ясної сировини	1
Холодильна шафа для овочів	Зберігання овочів і зелені	1
Морозильна камера	Зберігання замороженої продукції	1
Холодильний стіл	Охолодження та підготовка напівфабрикатів	1
3. Механічне обладнання		
М'ясорубка професійна	Приготування фаршу	1
Овочерізка	Обробка овочів	1
4. Нейтральне обладнання		
Виробничі столи з нержавіючої сталі	Підготовка сировини	5
Мийні ванни (2-секційні)	Миття посуду та інвентарю	2
Стелажі виробничі	Зберігання інвентарю та посуду	4
5. Торговельне та барне обладнання		
Барна стійка	Реалізація напоїв	1
Холодильна шафа для напоїв	Зберігання напоїв	2
Кавоварка професійна	Приготування кавових напоїв	1
POS-термінал (РРО/ПРРО)	Розрахункові операції	2
6. Санітарно-технічне обладнання		
Витяжні зонти	Видалення диму і тепла	3
Умивальники для персоналу	Дотримання гігієни	3

Рациональне розміщення торговельно-технологічного обладнання у виробничих приміщеннях шашличної «Рим» здійснюється відповідно до принципів прямоточності технологічного процесу, розділення «чистих» і

«брудних» потоків, мінімізації внутрішньоцехових переміщень та забезпечення безпечних і комфортних умов праці персоналу.

Таблиця 2.10 – Планове енергоспоживання торговельно-технологічного устаткування шашличної «Рим» (80 місць)

Обладнання	К-ть, од.	Потужність, кВт	Год./добу, t	Коеф. завант., k	Споживання, кВт·год./добу
Електроплита 4-конфорочна	1	12,0	6	0,70	50,4
Жарова шафа	1	6,0	5	0,60	18,0
Гриль контактний	1	3,5	4	0,70	9,8
Марміт (підтримання температури)	1	1,5	6	0,80	7,2
Холодильна шафа для м'яса	1	0,6	24	0,35	5,0
Холодильна шафа для овочів	1	0,5	24	0,35	4,2
Морозильна камера	1	0,7	24	0,40	6,7
Холодильний стіл	1	0,5	24	0,35	4,2
М'ясорубка професійна	1	1,5	1	0,80	1,2
Овочерізка	1	0,7	1	0,80	0,6
Кавоварка професійна	1	3,0	4	0,50	6,0
Холодильна шафа для напоїв	2	0,35	24	0,35	5,9
Витяжні зонти/вентилятори (над мангалом/кухнею)	3	0,25	12	1,00	9,0
Посудомийна машина (купольна/фронтальна)	1	3,5	4	0,80	11,2
Бойлер/ГВП (за потреби)	1	6,0	3	0,60	10,8
Освітлення залу + кухні (LED, сумарно)	1	1,2	12	1,00	14,4
POS-термінал + периферія	2	0,05	12	1,00	1,2
Разом за добу (планово)					165,8

Обладнання розміщується з урахуванням спеціалізації закладу, послідовності технологічних операцій та санітарно-гігієнічних вимог (див. табл.2.11).

Розміщення обладнання по цехах забезпечує наступну послідовність технологічного процесу. Технологічна логіка розміщення обладнання

представлена на рисунку 2.1.

Такий підхід виключає перехрещення потоків сирової сировини та готової продукції, скорочує внутрішні переміщення персоналу та підвищує ефективність виробничо-обслуговуючого процесу.

Таблиця 2.11 – Схема розміщення обладнання по цехах шашличної «Рим»

Найменування цеху/зони	Основне обладнання	Функціональне призначення
Заготівельний цех	Виробничі столи з нержавіючої сталі; м'ясорубка; овочерізка; холодильна шафа короткочасного зберігання; мийна ванна	Первинна обробка м'ясної та овочевої сировини, підготовка напівфабрикатів
Холодний цех	Виробничі столи; холодильний стіл; холодильна шафа; гастроємності; стелажі	Приготування салатів, холодних закусок, соусів
Гарячий цех	Електроплита; жарова шафа; марміт; виробничі столи; витяжний зонт	Приготування гарнірів, соусів, доведення страв до готовності
Мангальна зона	Стаціонарні мангали; витяжні зонти; жаростійкі столи; інвентар для роботи з вугіллям	Приготування шашликів, люля-кебабів, страв-гриль
Мийна кухонного посуду	Двосекційна мийна ванна; посудомийна машина; стелажі для сушіння	Миття кухонного посуду та інвентарю
Мийна столового посуду	Посудомийна машина; мийні ванни; стелажі	Миття столового посуду та приборів
Складські приміщення	Стелажі; холодильні камери для м'яса та овочів; морозильна камера	Зберігання сировини, напівфабрикатів і тари
Барна зона	Барна стійка; холодильні шафи для напоїв; кавоварка; POS-термінал	Приготування та реалізація напоїв
Зал для відвідувачів	Столи; стільці; сервант; елементи декору	Обслуговування споживачів
Допоміжні приміщення	Умивальники; шафи для персоналу; технічне обладнання	Забезпечення побутових та санітарних потреб персоналу

Запропонована схема розміщення торговельно-технологічного обладнання по цехах шашличної «Рим» є функціонально обґрунтованою та відповідає вимогам до спеціалізованих закладів ресторанного господарства. Вона забезпечує раціональну організацію виробничого процесу, підвищує продуктивність праці персоналу, сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних

норм і створює умови для стабільної роботи закладу в умовах воєнного стану.

Підбір і достатня кількість столового, барного та кухонного посуду є необхідною умовою безперебійної роботи закладу ресторанного господарства. Для шашличної «Рим» на 80 посадкових місць кількість посуду визначається з урахуванням формату закладу, асортименту страв і напоїв, режиму роботи в умовах воєнного стану, а також необхідності забезпечення швидкого обороту посуду в пікові години.



Рис. 2.1 – Схема розміщення торговельно-технологічного обладнання по цехах шашличної «Рим»

Розрахунок кількості столового посуду здійснюється з коефіцієнтом 2,0 – 2,5 від кількості посадкових місць, що дозволяє забезпечити резерв для обслуговування відвідувачів у періоди максимального завантаження та під час санітарної обробки посуду (див. табл. 2.12).

Запропонований перелік та кількість посуду забезпечують безперебійне функціонування шашличної «Рим» на 80 посадкових місць з урахуванням

пікових періодів відвідуваності.

Використання коефіцієнта запасу дозволяє мінімізувати ризики затримок у обслуговуванні, забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних норм і підтримувати високий рівень сервісу.

Таблиця 2.12 – Перелік та кількість посуду для шашличної «Рим»

Найменування посуду	Призначення	Норма забезпечення	Кількість, од.
1. Столовий посуд			
Тарілка мілка (основна)	Подача м'ясних страв	2,5 на місце	200
Тарілка глибока	Подача перших страв	2,0 на місце	160
Тарілка закусочна	Закуси, салати	2,5 на місце	200
Блюдо для шашлику	Подача шашлику	1,5 на місце	120
Соусник	Подача соусів	2,0 на місце	160
Салатник	Подача салатів	1,5 на місце	120
2. Столові прибори			
Ніж столовий	Основні страви	2,5 на місце	200
Виделка столова	Основні страви	2,5 на місце	200
Ложка столова	Перші страви	2,0 на місце	160
Ложка чайна	Напої, десерти	2,5 на місце	200
3. Барний посуд			
Склянка для води	Безалкогольні напої	2,5 на місце	200
Келих для вина	Винні напої	2,0 на місце	160
Келих для пива	Пивні напої	2,0 на місце	160
Чарка	Міцні напої	2,0 на місце	160
Чашка кавова з блюдцем	Кавові напої	2,0 на місце	160
4. Кухонний посуд			
Каструля (різного об'єму)	Приготування страв	—	10
Сковорода	Смаження	—	6
Деко	Запікання	—	8
Миска виробнича	Підготовка сировини	—	12
Лоток гастрономічний	Зберігання напівфабрикатів	—	20
5. Допоміжний посуд			
Щипці для гриля	Робота з мангалом	—	6
Ножі кухонні	Обробка сировини	—	10
Обробні дошки	Обробка продуктів	—	12

Наявність достатнього обсягу кухонного та допоміжного посуду є передумовою стабільної роботи виробничих цехів та ефективної організації технологічного процесу приготування страв на відкритому вогні.

2.4. Планування виробничих цехів шашличної «Рим»

Заготівельний цех є одним із ключових структурних підрозділів виробничої зони шашличної «Рим», оскільки саме в ньому здійснюється первинна та попередня обробка сировини, підготовка напівфабрикатів і забезпечується безперервність подальшого технологічного процесу. Рациональне планування заготівельного цеху безпосередньо впливає на якість готової продукції, рівень санітарної безпеки та ефективність роботи персоналу.

Планування заготівельного цеху здійснюється з урахуванням спеціалізації закладу (приготування м'ясних страв на мангалі), потужності шашличної на 80 посадкових місць, планової чисельності споживачів (близько 400 осіб на добу), а також вимог чинних санітарно-гігієнічних та будівельних норм.

Основним функціональним призначенням заготівельного цеху шашличної «Рим» є:

- приймання м'ясної та овочевої сировини зі складів;
- первинна обробка м'яса (обвалювання, жилювання, нарізання);
- маринування м'ясних напівфабрикатів;
- підготовка овочів для гарнірів і салатів;
- короткочасне зберігання напівфабрикатів;
- передача підготовленої сировини до холодного, гарячого цехів та мангальної зони.

Заготівельний цех працює у тісному технологічному зв'язку зі складськими приміщеннями та виробничими цехами, що забезпечує прямоточність руху сировини та напівфабрикатів.

У заготівельному цеху шашличної «Рим» доцільно передбачити такі робочі зони:

- зону обробки м'ясної сировини;
- зону обробки овочів;

- зону маринування та формування напівфабрикатів;
- зону миття інвентарю та тари.

Робочі місця організовуються таким чином, щоб виключити перехрещення потоків сирови сировини та готових напівфабрикатів. Для обробки м'яса та овочів використовуються окремі столи, інвентар і обробні дошки з відповідним кольоровим маркуванням.

Площа заготівельного цеху для шашличної на 80 посадкових місць визначається з урахуванням обсягів переробки сировини та кількості одночасно працюючих працівників. Відповідно до прийнятих планувальних рішень, орієнтовна площа заготівельного цеху становить близько 10 м², що є достатнім для розміщення необхідного обладнання та організації двох робочих місць.

Планувальні рішення заготівельного цеху передбачають:

- безпосередню близькість до складських приміщень;
- зручний зв'язок із холодним і гарячим цехами;
- наявність водопостачання та водовідведення;
- забезпечення природного та штучного освітлення;
- дотримання норм мінімальних проходів між обладнанням.

Обладнання заготівельного цеху представлено в таблиці 2.13.

Підібраний склад обладнання заготівельного цеху шашличної «Рим» відповідає обсягам переробки сировини та забезпечує виконання всіх необхідних технологічних операцій при мінімальній площі приміщення. Габаритні розміри обладнання враховано з метою забезпечення нормативних проходів між робочими зонами (не менше 1,0 м), безпечних умов праці та зручності експлуатації.

Технологічна схема заготівельного цеху спрямована на забезпечення прямоточності руху сировини, розділення «чистих» і «брудних» потоків, мінімізацію внутрішньоцехових переміщень та дотримання санітарно-гігієнічних вимог (див. рис. 2.2).

Таблиця 2.13 – Склад та габаритні розміри обладнання заготівельного цеху шашличної «Рим»

Найменування обладнання	Кількість, од.	Габаритні розміри (Д×Ш×В), мм	Функціональне призначення
Стіл виробничий з нержавіючої сталі	2	1200×600×850	Обробка м'ясної та овочевої сировини
М'ясорубка професійна	1	450×300×550	Подрібнення м'яса для напівфабрикатів
Овочерізка електрична	1	500×300×600	Нарізання овочів
Мийна ванна двосекційна	1	1200×600×850	Миття сировини, інвентарю
Холодильна шафа (короткочасного зберігання)	1	700×750×2000	Зберігання напівфабрикатів
Стелаж виробничий	1	1000×500×1800	Зберігання інвентарю, тари
Ваги електронні настільні	1	300×300×120	Контроль маси сировини
Контейнери гастрономічні (GN)	10	530×325×100	Тимчасове зберігання напівфабрикатів
Обробні дошки з маркуванням	6	400×300×20	Роздільна обробка продуктів
Настінна полиця з нержавіючої сталі	1	1000×300×400	Розміщення дрібного інвентарю

У заготівельному цеху виконуються операції підготовки м'ясної та овочевої сировини, формування напівфабрикатів, маринування та короткочасного зберігання перед передачею до мангальної зони, гарячого і холодного цехів.

Розміщення обладнання здійснюється за принципом послідовності технологічного процесу: мийна зона → обробка → зважування → формування напівфабрикатів → короткочасне зберігання, що дозволяє уникнути перехрещення потоків та підвищити продуктивність праці персоналу заготівельного цеху.

Схематичний план заготівельного цеху спеціалізованого ресторанного закладу шашлична «Рим» представлено в додатку Б.

Холодний і гарячий цехи є основними виробничими підрозділами шашличної «Рим», у яких здійснюється завершальна стадія технологічного

процесу приготування та оформлення страв. Раціональне планування цих цехів забезпечує безперервність виробництва, дотримання санітарно-гігієнічних норм, ефективне використання обладнання та створює умови для якісного обслуговування споживачів.

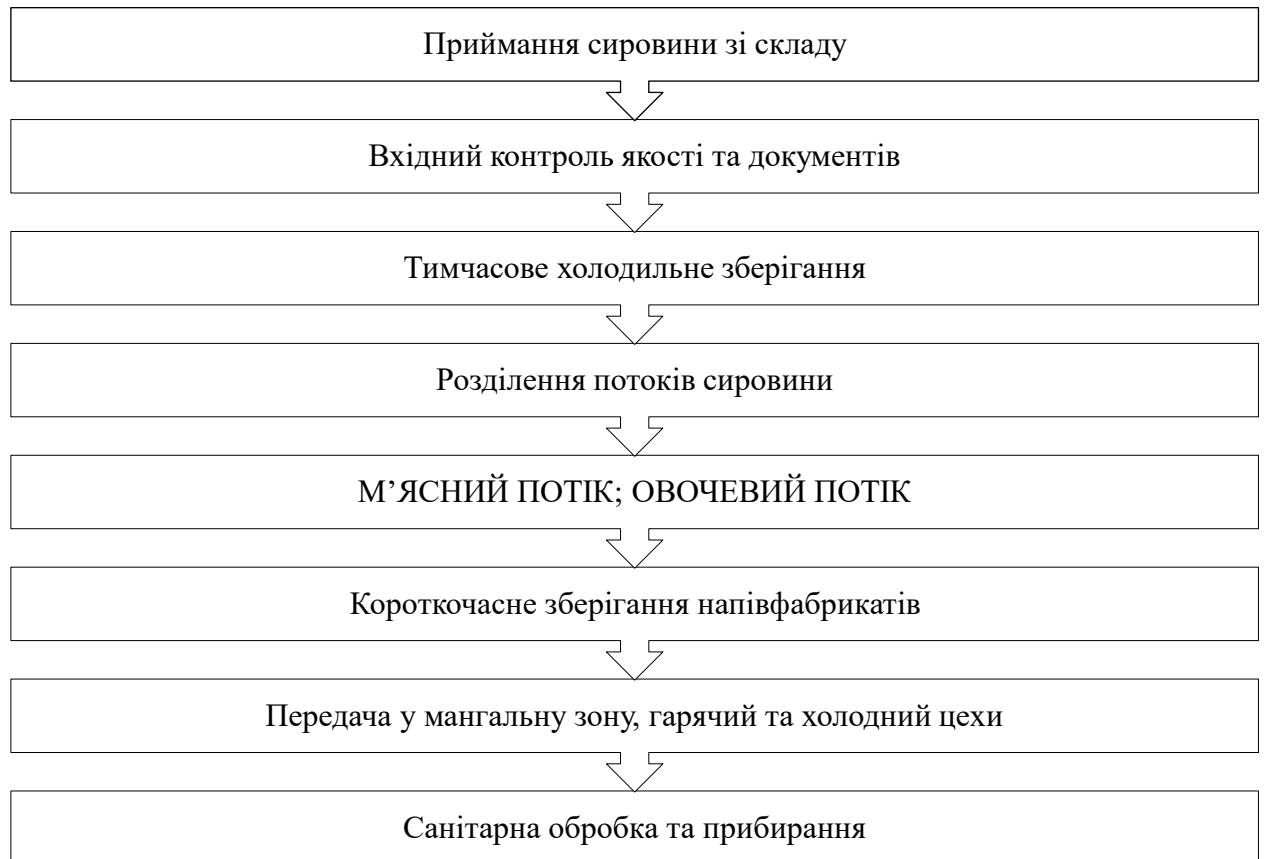


Рис. 2.2 – Схема технологічного процесу заготівельного цеху шашличної «Рим»

Планування холодного та гарячого цехів здійснюється з урахуванням спеціалізації закладу (м'ясні страви, приготовані на мангалі, та супровідні гарніри і закуски), потужності закладу на 80 посадкових місць, планової добової чисельності споживачів (близько 400 осіб) і вимог безпеки в умовах воєнного стану.

Холодний цех шашличної «Рим» призначений для приготування та оформлення страв, які не підлягають тепловій обробці або потребують

мінімального підігріву. До основних функцій холодного цеху належать:

- приготування салатів, холодних закусок, соусів;
- порціонування та оформлення готових страв;
- короткочасне зберігання напівфабрикатів і готової продукції;
- підготовка страв до подачі у зал.

Холодний цех працює у тісному технологічному зв'язку із заготівельним цехом та гарячим цехом, що забезпечує прямоточність виробничого процесу.

Орієнтовна площа холодного цеху для шашличної на 80 посадкових місць становить близько 12 м², що дозволяє організувати 2 – 3 робочі місця кухарів. Робочі місця розміщуються з урахуванням послідовності технологічних операцій: приймання напівфабрикатів → обробка → оформлення → видача.

Для кожного робочого місця передбачаються окремі виробничі столи, холодильне обладнання та інвентар із маркуванням, що запобігає перехресному забрудненню.

Обладнання холодного цеху представлено в таблиці 2.14.

Таблиця 2.14 – Обладнання холодного цеху шашличної «Рим»

Найменування обладнання	Кількість, од.	Габаритні розміри (Д×Ш×В), мм	Функціональне призначення
Стіл виробничий з нержавіючої сталі	2	1200×600×850	Приготування та оформлення холодних страв
Холодильна шафа середньотемпературна	1	700×750×2000	Зберігання напівфабрикатів і готових страв
Холодильний стіл	1	1200×700×850	Охолодження та робоча поверхня
Стелаж виробничий	1	1000×500×1800	Зберігання посуду та інвентарю
Ваги електронні настільні	1	300×300×120	Контроль маси порцій
Настінна полиця з нержавіючої сталі	1	1000×300×400	Розміщення інвентарю
Гastroємності GN (набір)	10	530×325×100	Зберігання продуктів
Мийна ванна односекційна	1	600×600×850	Миття інвентарю

Підібраний склад обладнання холодного цеху забезпечує приготування та оформлення холодних страв із дотриманням температурних режимів та принципів НАССР. Габарити обладнання дозволяють забезпечити нормативні проходи та безпечні умови праці.

Гарячий цех шашличної «Рим» призначений для приготування гарячих страв, гарнірів, соусів, а також доведення до готовності напівфабрикатів, отриманих із заготівельного цеху та мангальної зони. Основні функції гарячого цеху:

- приготування гарнірів і соусів;
- термічна обробка напівфабрикатів;
- підтримання температури готових страв;
- передача готової продукції до зони видачі.

Площа гарячого цеху для шашличної на 80 посадкових місць становить близько 18 м², що відповідає обсягам виробництва та кількості встановленого теплового обладнання. Гарячий цех доцільно розміщувати суміжно з мангальною зоною та холодним цехом, що мінімізує переміщення персоналу і скорочує час приготування страв.

Планувальні рішення передбачають чітке зонування: зона теплової обробки, зона підготовки, зона видачі готових страв.

Обладнання гарячого цеху шашличної «Рим» з габаритними розмірами представлено в таблиці 2.15.

Таблиця 2.15 – Обладнання гарячого цеху шашличної «Рим»

Найменування обладнання	Кількість, од.	Габаритні розміри (Д×Ш×В), мм	Функціональне призначення
Плита електрична 4-конфорочна	1	800×900×850	Теплова обробка страв
Жарова шафа електрична	1	900×800×850	Запікання та доведення страв
Марміт тепловий	1	1200×700×850	Підтримання температури готових страв
Стіл виробничий	2	1200×600×850	Підготовка та порціонування

Продовження таблиці 2.15

Найменування обладнання	Кількість, од.	Габаритні розміри (Д×Ш×В), мм	Функціональне призначення
Витяжний зонт	1	1200×900×600	Видалення тепла і парів
Мийна ванна одностекійна	1	600×600×850	Миття кухонного інвентарю
Стелаж виробничий	1	1000×500×1800	Зберігання посуду
Візок виробничий	1	800×500×900	Транспортування страв
Настінна полиця	1	1000×300×400	Зберігання допоміжного інвентарю

Обладнання гарячого цеху підібрано з урахуванням спеціалізації шашличної «Рим», інтенсивності виробництва та вимог пожежної безпеки. Габаритні розміри дозволяють раціонально організувати робочі місця та забезпечити ефективну вентиляцію.

Раціональне планування холодного та гарячого цехів шашличної «Рим» на 80 посадкових місць забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, дотримання санітарно-гігієнічних норм та стабільну якість готової продукції. Запропоновані планувальні рішення сприяють підвищенню продуктивності праці персоналу та конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства.

2.5. Планування чисельності споживачів у шашличній «Рим»

Визначення чисельності споживачів є важливим етапом проєктування та організації діяльності закладу ресторанного господарства, оскільки від цього показника залежать планування виробничих потужностей, чисельність персоналу, обсяги закупівлі сировини, вибір торговельно-технологічного обладнання та економічна ефективність функціонування підприємства.

Для шашличної «Рим», розрахованої на 80 посадкових місць, чисельність споживачів визначається з урахуванням режиму роботи закладу, середньої тривалості перебування відвідувачів, коефіцієнта оборотності місць та нерівномірності завантаження протягом дня.

Для визначення чисельності споживачів приймаються такі вихідні

параметри:

- кількість посадкових місць – 80;
- режим роботи закладу – 11:00 – 22:30 (11,5 год.);
- середня тривалість перебування одного відвідувача – 1,2 – 1,5 год.;
- характер споживання – обідній та вечірній пік;
- тип закладу – спеціалізований заклад ресторанного господарства (шашлична).

Коефіцієнт оборотності посадкового місця показує, скільки разів протягом робочого дня одне місце використовується різними відвідувачами, і визначається за формулою:

$$K_{об} = \frac{T_{роб}}{t_{пер}} = \frac{11,5}{1,3} \approx 8,8 \quad (2.1)$$

де, $T_{роб}$ – тривалість роботи закладу, год; $t_{пер}$ – середня тривалість перебування одного споживача, год.

З урахуванням нерівномірності завантаження та періодів зниженого попиту, для розрахунків приймається плановий коефіцієнт оборотності 5,0.

Добова чисельність споживачів визначається за формулою:

$$N_d = M \times K_{об.пл.} = 80 \times 5,0 = 400 \text{ осіб/добу}$$

де, N_d – кількість споживачів за добу, осіб; M – кількість посадкових місць; $K_{об.пл.}$ – плановий коефіцієнт оборотності.

Таким чином, планова добова чисельність споживачів шашличної «Рим» становить близько 400 осіб.

Завантаження закладу протягом дня є нерівномірним і має чітко виражені пікові періоди (див. табл. 2.16).

Отримані розрахунки свідчать, що шашлична «Рим» на 80 посадкових місць здатна обслуговувати в середньому до 400 споживачів на добу, що відповідає формату спеціалізованого закладу ресторанного господарства з інтенсивним вечірнім попитом. Визначена чисельність споживачів є базовою

для подальших розрахунків виробничої програми, чисельності персоналу, фонду робочого часу, обсягів закупівлі сировини та економічної ефективності діяльності закладу.

Таблиця 2.16 – Розподіл споживачів протягом робочого дня

Період часу	Частка відвідувачів, %	Кількість споживачів, осіб
Обідній пік (12:00 – 15:00)	30	120
Денний період (15:00 – 18:00)	20	80
Вечірній пік (18:00 – 22:00)	40	160
Інші години	10	40
Разом за добу	100	400

Висновок з 2 розділу

У другому розділі дипломної роботи здійснено комплексний аналіз та планування організації діяльності спеціалізованого закладу ресторанного господарства – шашличної «Рим» на 80 посадкових місць. Визначено концепцію закладу, обґрунтовано його спеціалізацію та формат функціонування з урахуванням сучасних умов господарювання.

У межах розділу охарактеризовано планований режим роботи шашличної «Рим», адаптований до вимог воєнного стану, що забезпечує безпеку персоналу та відвідувачів і водночас дозволяє підтримувати стабільний виробничо-торговельний процес. Проведено планування чисельності персоналу та фонду робочого часу, що дало змогу визначити оптимальну кадрову структуру і забезпечити раціональне використання трудових ресурсів.

Обґрунтовано склад і структуру матеріально-технічної бази закладу,

підібрано торговельно-технологічне обладнання з урахуванням спеціалізації шашличної та вимог нормативно-правових документів. Здійснено планування чисельності споживачів, що стало основою для подальших економічних розрахунків і визначення виробничої потужності закладу.

Особливу увагу приділено плануванню заготівельного, холодного та гарячого цехів шашличної «Рим», що забезпечує прямоточність технологічних процесів, розділення виробничих потоків та дотримання санітарно-гігієнічних вимог і принципів системи НАССР.

Отримані результати свідчать про доцільність обраних організаційно-технологічних рішень і створюють підґрунтя для подальшого економічного обґрунтування ефективності функціонування шашличної «Рим».

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ШАШЛИЧНОЇ «РИМ»

3.1. Розрахунок планового товарообороту, собівартості та прибутку шашличної «Рим»

Плановий товарооборот є одним з основних узагальнюючих показників господарської діяльності закладу ресторанного господарства, який характеризує обсяг реалізованої продукції та безпосередньо залежить від чисельності споживачів і середнього чека. Для шашличної «Рим» визначення планового товарообороту здійснюється на основі раніше розрахованої добової чисельності відвідувачів, що дозволяє обґрунтувати економічну доцільність проєктних рішень та оцінити потенціал прибутковості закладу.

Для визначення планового товарообороту приймаються такі вихідні показники:

- кількість посадкових місць – 80;
- планова добова чисельність споживачів – 400 осіб;
- середній чек одного відвідувача – 450 грн (прийнято з урахуванням спеціалізації закладу, асортименту м'ясних страв, напоїв та рівня цін у м. Запоріжжі);
- режим роботи – 7 днів на тиждень.

Добовий товарооборот визначається за формулою:

$$T_D = N_D \times C_{\text{сер}} = 400 \times 450 = 180000 \text{ грн.} \quad (3.1)$$

де, T_D – добовий товарооборот, грн.; N_D – добова чисельність споживачів, осіб; $C_{\text{сер}}$ – середній чек одного споживача, грн.

Місячний та річний товарооборот визначаються за формулами:

$$T_{\text{міс}} = N_D \times D_{\text{міс}} \quad (3.2)$$

$$T_{\text{рік}} = N_D \times D_{\text{рік}} \quad (3.3)$$

де, $D_{\text{міс}}$ – середня кількість робочих днів у місяці (30); $D_{\text{рік}}$ – кількість

робочих днів у році (365).

Розрахунок планового товарообороту шашличної «Рим» представлено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Плановий товарооборот шашличної «Рим»

Показник	Формула розрахунку	Значення
Добовий товарооборот	$(400/\text{times } 450)$	180000 грн.
Місячний товарооборот	$(180000/\text{times } 30)$	5400000 грн.
Річний товарооборот	$(180000/\text{times } 365)$	65700000 грн.

Формування товарообороту шашличної «Рим» обумовлюється:

- високою оборотністю посадкових місць;
- спеціалізацією на м'ясних стравах, що мають відносно високий середній чек;
- значною часткою вечірнього попиту;
- поєднанням споживання страв і напоїв;
- стабільним режимом роботи без вихідних днів.

Зростання чисельності споживачів безпосередньо впливає на обсяг товарообороту, тоді як збільшення середнього чека (за рахунок розширення асортименту, пропозиції авторських страв і напоїв) є додатковим резервом підвищення економічної ефективності діяльності закладу.

Таким чином, між чисельністю споживачів і плановим товарооборотом шашличної «Рим» існує прямий економічний зв'язок. За умови обслуговування близько 400 споживачів на добу та середнього чека 450 грн., плановий річний товарооборот може становити понад 65 млн. грн., що свідчить про економічну доцільність проектування шашличної «Рим» на 80 посадкових місць і створює передумови для її стабільного функціонування в умовах воєнного стану.

Пов'язування товарообороту із собівартістю та прибутком є необхідною умовою економічного обґрунтування діяльності закладу

ресторанного господарства, оскільки саме ця взаємозалежність дозволяє комплексно оцінити ефективність функціонування підприємства, його фінансову стійкість та доцільність прийнятих організаційно-технологічних рішень.

Товарооборот відображає обсяг реалізованої продукції та рівень попиту з боку споживачів, проте сам по собі не дає уявлення про економічний результат діяльності закладу. Лише в поєднанні з показниками собівартості можна визначити, якою мірою отримана виручка компенсує витрати на виробництво та реалізацію продукції, а також формує фінансовий результат підприємства.

Собівартість у закладах ресторанного господарства включає витрати на сировину, оплату праці персоналу, енергоресурси, оренду приміщень, амортизацію обладнання та інші операційні витрати. Для спеціалізованих закладів типу шашлична частка витрат на сировину є особливо значущою через високу вартість м'ясної продукції. Тому аналіз співвідношення товарообороту та собівартості дозволяє оцінити ефективність використання матеріальних ресурсів і рівень витратомісткості реалізованої продукції.

Прибуток формується як різниця між товарооборотом та сукупними витратами і є узагальнюючим показником економічної результативності діяльності закладу. Саме прибуток забезпечує можливість відтворення матеріально-технічної бази, виплати заробітної плати, виконання податкових зобов'язань, інвестування у розвиток закладу та підвищення його конкурентоспроможності. Без аналізу взаємозв'язку товарообороту, собівартості та прибутку неможливо обґрунтувати фінансову життєздатність проєктованого підприємства.

Крім того, встановлення взаємозалежності між цими показниками дозволяє визначити резерви підвищення ефективності діяльності закладу ресторанного господарства. Зростання товарообороту за умови оптимізації собівартості або підвищення середнього чека без пропорційного зростання витрат сприяє збільшенню прибутку. Таким чином, аналіз даного

взаємозв'язку є основою для прийняття управлінських рішень щодо цінової політики, формування меню, оптимізації витрат та організації виробничо-обслуговуючих процесів.

В таблиці 3.2 представлено взаємозв'язок товарообороту із собівартістю та прибутком, що є необхідним для комплексної оцінки економічної ефективності діяльності шашличної «Рим», обґрунтування доцільності її створення та визначення перспектив подальшого розвитку в умовах конкурентного середовища та воєнного стану.

Таблиця 3.2 – Планова ув'язка товарообороту із собівартістю та прибутком шашличної «Рим»

Показник	За добу, грн.	За місяць (30 днів), грн.	За рік (365 днів), грн.
Товарооборот	180000	5400000	65700000
Собівартість сировини	72000	2160000	26280000
Інші змінні витрати	9000	270000	3285000
Валовий прибуток	108000	3240000	39420000
Маржинальний дохід	99000	2970000	36135000
Постійні витрати	54000	1620000	19710000
Операційний прибуток	45000	1350000	16425000
Рентабельність продажів	25%	25%	25%

Плановий товарооборот шашличної «Рим» прямо визначає величину собівартості та фінансового результату. За умови добового товарообороту 180 тис. грн. і прийнятого рівня фудкосту 40% собівартість сировини становить 72 тис. грн./добу.

Додаткові змінні витрати (пакування, витратні матеріали, частина операційних витрат, що залежать від обсягу продажів) прийняті на рівні 5% товарообороту. Це формує маржинальний дохід, який використовується для покриття постійних витрат (заробітна плата, оренда, комунальні послуги, амортизація, охорона/аутсорсинг).

За заданих параметрів постійні витрати прийнято на рівні 30% товарообороту, що забезпечує операційний прибуток близько 45 тис. грн/добу та орієнтовну операційну рентабельність продажів 25%. Визначені

показники можуть коригуватися залежно від фактичного середнього чека, структури меню та сезонних коливань попиту.

Сценарний аналіз дозволяє оцінити можливі варіанти розвитку діяльності підприємства ресторанного господарства та сформулювати адаптивну модель управління фінансовими результатами.

Для шашличної «Рим» розрахунок консервативного та оптимістичного сценаріїв дає змогу врахувати діапазон можливих змін ключових економічних параметрів – чисельності споживачів, середнього чека, структури витрат і рівня товарообороту.

Консервативний сценарій формування прибутку для шашличної «Рим» представлено в таблиці 3.3. Характеристика сценарію: фудкост (собівартість сировини) – 45%; інші змінні витрати – 5%; постійні витрати – 35%.

Сценарій відповідає умовам підвищених витрат, нестабільного попиту та воєнного стану.

Таблиця 3.3 – Консервативний сценарій зв'язку товарообороту, собівартості та прибутку шашличної «Рим»

Показник	За добу, грн.	За місяць, грн.	За рік, грн.
Товарооборот	180000	5400000	65700000
Собівартість сировини	81000	2430000	29565000
Інші змінні витрати	9000	270000	3285000
Валовий прибуток	99000	2970000	36135000
Маржинальний дохід	90000	2700000	32850000
Постійні витрати	63000	1890000	22995000
Операційний прибуток	27000	810000	9855000
Рентабельність продажів	15%	15%	15%

Навіть за умов підвищеного фудкосту та значних постійних витрат шашлична «Рим» залишається прибутковою, однак рівень операційної рентабельності знижується до 15%, що є типовим для закладів громадського харчування у кризових умовах.

Оптимістичний сценарій формування прибутку для шашличної «Рим» представлено в таблиці 3.4. Характеристика сценарію: фудкост – 38%; інші

змінні витрати – 5%; постійні витрати – 28%.

Сценарій можливий за умов ефективного контролю витрат, оптимізованого меню та стабільного попиту.

Таблиця 3.4 – Оптимістичний сценарій зв'язку товарообороту, собівартості та прибутку шашличної «Рим»

Показник	За добу, грн.	За місяць, грн.	За рік, грн.
Товарооборот	180000	5400000	65700000
Собівартість сировини	68400	2052000	24966000
Інші змінні витрати	9000	270000	3285000
Валовий прибуток	111600	3348000	40734000
Маржинальний дохід	102600	3078000	37449000
Постійні витрати	50400	1512000	18396000
Операційний прибуток	52200	1566000	19053000
Рентабельність продажів	29%	29%	29%

За умови оптимізації фудкосту та ефективного управління постійними витратами шашлична «Рим» може досягати операційної рентабельності близько 29%, що свідчить про високий економічний потенціал закладу навіть у складних макроекономічних умовах.

На рисунку 3.1 представлено порівняння річного товарообороту, річного операційного прибутку та рентабельності шашличної «Рим» за консервативним та оптимістичним сценаріями розвитку. Отримані результати свідчать про суттєвий вплив рівня фудкосту та постійних витрат на фінансові результати діяльності закладу. За оптимістичного сценарію річний прибуток зростає майже вдвічі, що підтверджує економічну доцільність заходів з оптимізації витрат та підвищення ефективності управління.

Консервативний сценарій орієнтований на умови підвищеної невизначеності та реалізується за наявності негативних або стримуючих факторів зовнішнього середовища. Він передбачає підвищений фудкост (45%), зростання постійних витрат та обмежений попит, що є типовим для періодів економічної нестабільності.

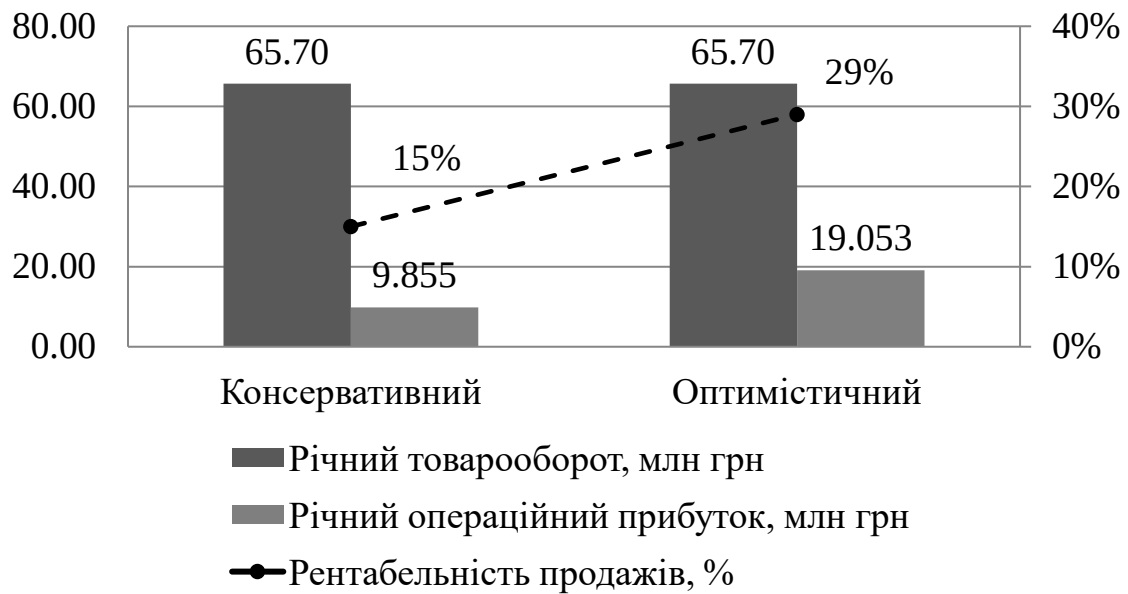


Рис. 3.1 – Порівняння річного товарообороту, річного операційного прибутку та рентабельності шашличної «Рим» за консервативним та оптимістичним сценаріями розвитку

Оптимістичний сценарій можливий за умов стабілізації попиту, ефективного управління витратами, налагоджених ланцюгів постачання та активної маркетингової політики. У цьому випадку зниження фудкосту та оптимізація постійних витрат дозволяють суттєво підвищити прибутковість діяльності закладу.

3.2. Заходи щодо мінімізації та управління ризиками в діяльності шашличної «Рим»

Сценарний підхід до оцінювання фінансово-економічних результатів діяльності шашличної «Рим» дозволяє врахувати вплив внутрішніх і зовнішніх чинників невизначеності, зокрема ризиків, пов'язаних з воєнним станом, коливанням цін на сировину, змінами купівельної спроможності населення та конкурентним середовищем. З цією метою доцільно пов'язати розроблені консервативний та оптимістичний сценарії з результатами SWOT-аналізу, що дає змогу обґрунтувати управлінські рішення та визначити

напрями мінімізації ризиків (див. табл. 3.5).

Таблиця 3.5 – SWOT-аналіз шашличної «Рим» у контексті сценаріїв

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
– спеціалізація на популярних м'ясних стравах; – висока оборотність посадкових місць; – відносно високий середній чек; – гнучкий формат роботи; – ефективна організація виробничого процесу.	– висока залежність від цін на м'ясу сировину; – значна частка постійних витрат; – чутливість до коливань попиту; – підвищені енергетичні витрати.
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
– оптимізація фудкосту через роботу з постачальниками; – розширення меню та підвищення середнього чека; – розвиток доставки та самовивозу; – підвищення лояльності клієнтів.	– зростання цін на сировину та енергоносії; – зниження купівельної спроможності населення; – конкуренція з боку інших закладів; – обмеження, пов'язані з воєнним станом.

Консервативний сценарій реалізується у разі домінування загроз і слабких сторін, зокрема зростання цін на сировину, обмеження попиту та підвищення операційних витрат. У цьому випадку ключовими ризиками є:

- перевищення планового фудкосту;
- скорочення потоку споживачів;
- зниження маржинального доходу;
- ризик зменшення операційного прибутку.

Для мінімізації ризиків у межах цього сценарію доцільно застосовувати стратегії ST та WT (за SWOT-матрицею): жорсткий контроль витрат, оптимізація меню, зменшення непродуктивних витрат, тимчасова відмова від капіталомістких інвестицій.

Оптимістичний сценарій базується на використанні сильних сторін і можливостей закладу. За умов стабілізації ринку та ефективного управління ризиками досягається:

- зниження фудкосту;
- зростання маржинального доходу;
- підвищення операційної рентабельності;

– формування фінансового резерву.

У цьому випадку доцільним є застосування стратегій SO та WO: активне використання маркетингових інструментів, розвиток додаткових каналів продажу, інвестування у підвищення якості сервісу та оптимізацію бізнес-процесів.

Таким чином, консервативний та оптимістичний сценарії розвитку шашличної «Рим» відображають різні рівні ризику та ступінь реалізації можливостей зовнішнього і внутрішнього середовища.

SWOT-аналіз дозволяє обґрунтувати доцільність кожного сценарію та визначити управлінські заходи, спрямовані на зниження ризиків і підвищення економічної ефективності діяльності закладу.

Найбільш реалістичним для практичної діяльності є поетапний перехід від консервативного до оптимістичного сценарію за умови стабілізації ринкового середовища.

Карта ризиків представлена в таблиці 3.6 та рисунку 3.2, відображає найбільш імовірні загрози, що можуть впливати на фінансово-господарську діяльність шашличної «Рим», а також дозволяє визначити їх пріоритетність з урахуванням ймовірності виникнення та масштабу впливу на результати діяльності.

Оцінювання ризиків здійснюється з урахуванням умов воєнного стану та розроблених консервативного і оптимістичного сценаріїв.

Для формування карти ризиків застосовано двофакторний підхід:

- ймовірність виникнення ризику: низька/середня/висока;
- рівень впливу на діяльність підприємства: низький/середній/високий.

На основі поєднання цих факторів визначається пріоритет ризику:

- High (H) – критичний ризик, потребує негайного управління;
- Medium (M) – значущий ризик, потребує контролю та профілактичних заходів;
- Low (L) – допустимий ризик, контроль у межах поточної діяльності.

Таблиця 3.6 – Карта ризиків шашличної «Рим»

Вид ризику	Ймовірність	Вплив	Пріоритет	Пов'язаний сценарій	Заходи реагування
Зростання цін на м'ясну сировину	Висока	Високий	High	Консервативний	Диверсифікація постачальників, коригування меню
Зниження купівельної спроможності населення	Висока	Високий	High	Консервативний	Гнучка цінова політика, комбо-пропозиції
Перевищення планового фудкосту	Середня	Високий	High	Консервативний	Контроль норм закладки, аудит постачань
Зменшення потоку споживачів	Середня	Високий	High	Обидва	Маркетинг, доставка, лояльність
Зростання тарифів на енергоносії	Середня	Середній	Medium	Консервативний	Енергоефективне обладнання
Перебої з постачанням сировини	Середня	Середній	Medium	Обидва	Страхові запаси, альтернативні канали
Кадровий дефіцит	Середня	Середній	Medium	Обидва	Навчання, гнучкий графік
Збої у роботі обладнання	Низька	Середній	Medium	Обидва	Планове ТО, резервне обладнання
Посилення конкуренції	Низька	Середній	Medium	Оптимістичний	Диференціація, бренд
Погіршення санітарної безпеки	Низька	Високий	Medium	Обидва	НАССР, контроль
Тимчасові обмеження роботи (комендантська година)	Низька	Середній	Low	Консервативний	Адаптація графіка
Репутаційні ризики (відгуки)	Низька	Середній	Low	Оптимістичний	Контроль сервісу, робота з відгуками

High-ризики формують основу консервативного сценарію та мають безпосередній вплив на фудкост, попит і прибутковість.

Medium-ризики є керованими за умови впровадження стандартних управлінських заходів та системи контролю.

Low-ризиків не мають критичного впливу, але повинні перебувати у зоні моніторингу.

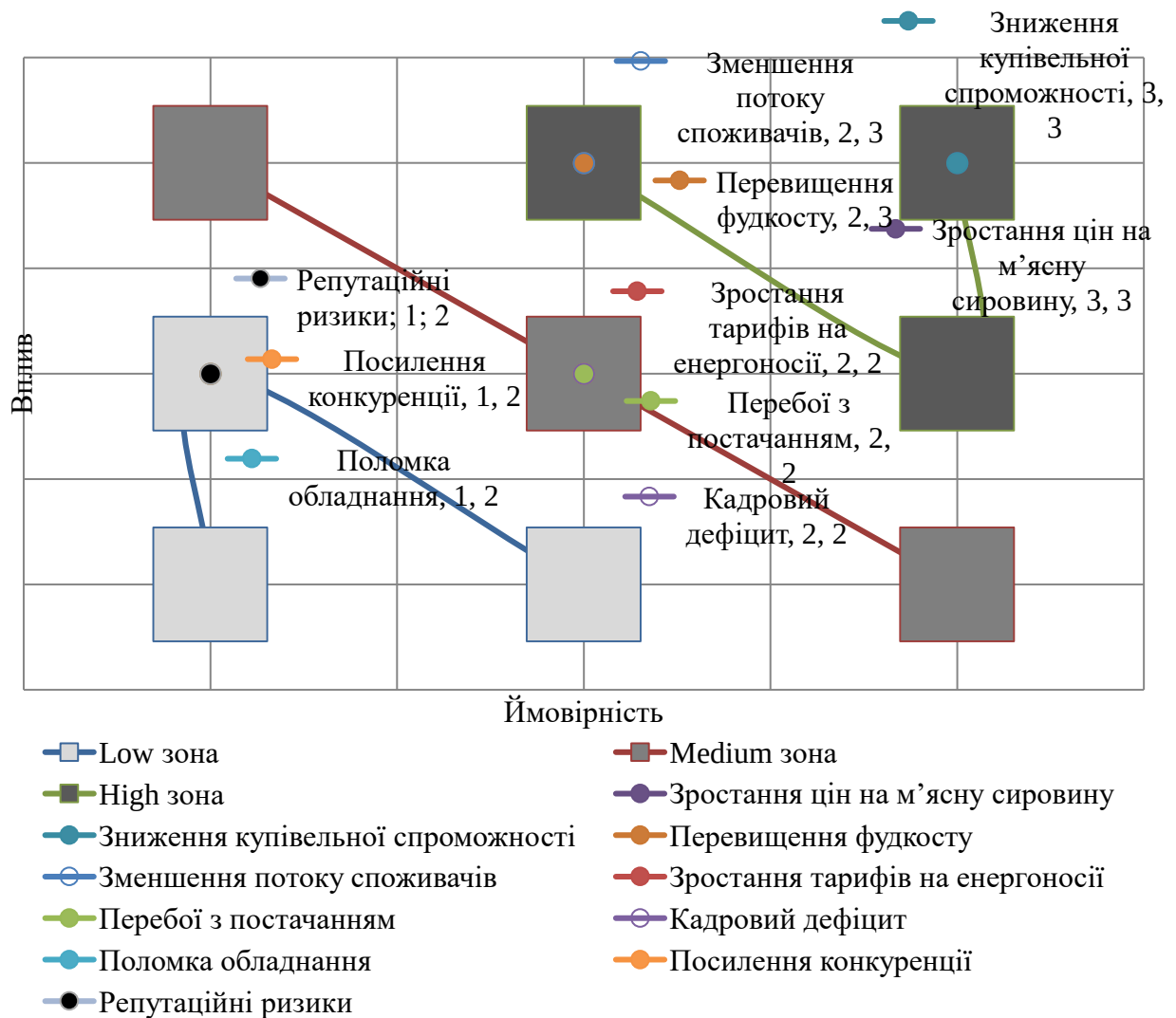


Рис. 3.2 – Карта ризиків шашличної «Рим»

Консервативний сценарій передбачає домінування High- та Medium-ризиків, що зумовлює обережну фінансову політику та фокус на мінімізації витрат.

Оптимістичний сценарій реалізується за умови контролю High-ризиків та використання можливостей для зростання, що дозволяє підвищити рентабельність і прибутковість.

Побудована карта ризиків дозволяє систематизувати загрози діяльності

шашличної «Рим», визначити їх пріоритетність та обґрунтувати вибір сценаріїв розвитку. Реалізація комплексу управлінських заходів щодо High- і Medium-ризиків створює передумови для переходу від консервативного до оптимістичного сценарію функціонування закладу.

Управління ризиками є невід’ємною складовою системи управління закладом ресторанного господарства в умовах підвищеної невизначеності зовнішнього середовища. Для шашличної «Рим» питання управління ризиками набуває особливої актуальності з огляду на воєнний стан в Україні, нестабільність ринків сировини, коливання купівельної спроможності населення та зростання операційних витрат.

Метою управління ризиками є виявлення, оцінювання та мінімізація негативного впливу ризиків на фінансово-господарську діяльність закладу, а також забезпечення його стабільного функціонування та досягнення планових показників прибутковості.

Основні етапи управління ризиками:

1. Система управління ризиками шашличної «Рим» передбачає реалізацію таких послідовних етапів:
2. Ідентифікація ризиків – виявлення потенційних внутрішніх і зовнішніх загроз, що можуть впливати на діяльність закладу.
3. Оцінювання ризиків – визначення ймовірності виникнення ризику та рівня його впливу на результати діяльності.
4. Пріоритизація ризиків – класифікація ризиків за рівнем значущості (High/Medium/Low).
5. Розробка заходів реагування – формування управлінських рішень щодо мінімізації або нейтралізації ризиків.
6. Моніторинг і контроль – постійне відстеження ризиків та коригування управлінських дій.

За результатами проведеного аналізу ризику діяльності шашличної «Рим» доцільно згрупувати таким чином:

- фінансово-економічні ризики (зростання фудкосту, зниження

прибутковості);

- ринкові ризики (зменшення попиту, посилення конкуренції);
- операційні ризики (перебої постачання, поломка обладнання);
- кадрові ризики (дефіцит кваліфікованого персоналу);
- зовнішні ризики (енергетичні обмеження, воєнні чинники, регуляторні зміни).

Заходи управління ризиками за рівнем пріоритету:

1. Управління ризиками високого пріоритету (High).

До ризиків високого пріоритету належать зростання цін на м'ясну сировину, зниження купівельної спроможності населення, перевищення планового фудкосту та зменшення потоку споживачів. Для їх мінімізації доцільно застосовувати такі заходи:

- диверсифікація постачальників сировини;
- регулярний контроль норм закладки продуктів;
- оптимізація меню та впровадження страв з вищою маржинальністю;
- гнучка цінова політика та формування комбо-пропозицій;
- розвиток каналів доставки та самовивозу.

2. Управління ризиками середнього пріоритету (Medium).

До ризиків середнього пріоритету належать зростання тарифів на енергоносії, перебої з постачанням, кадровий дефіцит та операційні збої. Управління цими ризиками передбачає:

- використання енергоефективного обладнання;
- формування страхових запасів сировини;
- впровадження гнучких графіків роботи персоналу;
- проведення планового технічного обслуговування обладнання;
- внутрішнє навчання та мультифункціональність персоналу.

3. Управління ризиками низького пріоритету (Low).

Ризики низького пріоритету, зокрема репутаційні та тимчасові організаційні ризики, не мають критичного впливу на діяльність закладу, проте потребують постійного моніторингу. Для їх мінімізації

застосовуються:

- контроль якості обслуговування;
- робота з відгуками споживачів;
- дотримання санітарно-гігієнічних норм;
- підтримання позитивного іміджу закладу.

У межах консервативного сценарію управління ризиками спрямоване на збереження фінансової стабільності шляхом жорсткого контролю витрат і мінімізації інвестиційних ризиків.

У оптимістичному сценарії акцент робиться на використанні можливостей розвитку за умови ефективного контролю ключових ризиків, що дозволяє підвищити рентабельність та конкурентоспроможність шашличної «Рим».

Таким чином, система управління ризиками шашличної «Рим» є комплексним інструментом забезпечення її стабільного функціонування та досягнення планових фінансових результатів. Реалізація запропонованих заходів управління ризиками створює передумови для зниження негативного впливу зовнішніх і внутрішніх чинників та забезпечує можливість поетапного переходу від консервативного до оптимістичного сценарію розвитку закладу.

Висновок з 3 розділу

У третьому розділі дипломної роботи здійснено комплексне економічне обґрунтування проекту створення спеціалізованого ресторанного закладу – шашличної «Рим». На основі розрахунків планового товарообороту, собівартості та прибутку визначено фінансові параметри функціонування закладу та оцінено доцільність реалізації проекту.

У процесі дослідження встановлено взаємозв'язок між чисельністю споживачів, обсягом реалізації продукції та фінансовими результатами діяльності шашличної «Рим». Проведені розрахунки засвідчили можливість забезпечення стабільного рівня доходів за умови раціональної організації

виробничо-торговельних процесів і дотримання планових показників завантаженості закладу. Аналіз структури собівартості дозволив визначити ключові статті витрат та їх вплив на формування прибутку.

З метою підвищення обґрунтованості економічних результатів розглянуто консервативний та оптимістичний сценарії функціонування шашличної «Рим», що дало змогу оцінити чутливість фінансових показників до змін рівня витрат і попиту. Порівняльний аналіз сценаріїв підтвердив економічну доцільність проекту та можливість його адаптації до нестабільних умов господарювання.

Окрему увагу у розділі приділено ідентифікації ризиків діяльності шашличної «Рим» та розробленню заходів щодо їх мінімізації й управління. Запропонована система ризик-менеджменту, що включає оцінювання ймовірності та впливу ризиків, дозволяє своєчасно реагувати на внутрішні та зовнішні загрози, зокрема економічні, операційні та регуляторні.

Узагальнюючи результати третього розділу, можна зробити висновок, що проект створення шашличної «Рим» є економічно обґрунтованим, потенційно прибутковим і таким, що має достатній рівень стійкості за умови впровадження запропонованих заходів з управління ризиками. Отримані результати підтверджують доцільність реалізації проекту в сучасних умовах.

ВИСНОВКИ

В ході кваліфікаційної дипломної роботи було розкрито базові поняття «ресторанне господарство» та «заклад ресторанного господарства», що дозволило визначити місце спеціалізованих підприємств у системі громадського харчування та обґрунтувати їх виробничо-технологічну специфіку.

Проаналізовано особливості спеціалізованих закладів ресторанного господарства та визначено шашличні як різновид підприємств із чітко вираженою спеціалізацією за основним продуктом і технологією приготування. Встановлено, що спеціалізація безпосередньо впливає на структуру виробничих приміщень, організацію технологічних потоків, підбір обладнання та вимоги до системи контролю безпечності харчових продуктів.

Окрему увагу приділено нормативно-правовим вимогам до проектування закладів ресторанного господарства, зокрема державним будівельним нормам, санітарно-гігієнічним правилам, вимогам пожежної безпеки та принципам системи НАССР. Узагальнення нормативної бази дозволило сформулювати теоретичне підґрунтя для прийняття обґрунтованих архітектурно-планувальних і технологічних рішень.

Здійснено комплексний аналіз та планування організації діяльності спеціалізованого закладу ресторанного господарства – шашличної «Рим» на 80 посадкових місць. Визначено концепцію закладу, обґрунтовано його спеціалізацію та формат функціонування з урахуванням сучасних умов господарювання.

Охарактеризовано планований режим роботи шашличної «Рим», адаптований до вимог воєнного стану, що забезпечує безпеку персоналу та відвідувачів і водночас дозволяє підтримувати стабільний виробничо-торговельний процес. Проведено планування чисельності персоналу та фонду робочого часу, що дало змогу визначити оптимальну кадрову структуру і забезпечити раціональне використання трудових ресурсів.

Обґрунтовано склад і структуру матеріально-технічної бази закладу, підібрано торговельно-технологічне обладнання з урахуванням спеціалізації шашличної та вимог нормативно-правових документів. Здійснено планування чисельності споживачів, що стало основою для подальших економічних розрахунків і визначення виробничої потужності закладу.

Особливу увагу приділено плануванню заготівельного, холодного та гарячого цехів шашличної «Рим», що забезпечує прямоточність технологічних процесів, розділення виробничих потоків та дотримання санітарно-гігієнічних вимог і принципів системи НАССР.

Здійснено комплексне економічне обґрунтування проекту створення спеціалізованого ресторанного закладу – шашличної «Рим». На основі розрахунків планового товарообороту, собівартості та прибутку визначено фінансові параметри функціонування закладу та оцінено доцільність реалізації проекту.

У процесі дослідження встановлено взаємозв'язок між чисельністю споживачів, обсягом реалізації продукції та фінансовими результатами діяльності шашличної «Рим». Проведені розрахунки засвідчили можливість забезпечення стабільного рівня доходів за умови раціональної організації виробничо-торговельних процесів і дотримання планових показників завантаженості закладу. Аналіз структури собівартості дозволив визначити ключові статті витрат та їх вплив на формування прибутку.

З метою підвищення обґрунтованості економічних результатів розглянуто консервативний та оптимістичний сценарії функціонування шашличної «Рим», що дало змогу оцінити чутливість фінансових показників до змін рівня витрат і попиту. Порівняльний аналіз сценаріїв підтвердив економічну доцільність проекту та можливість його адаптації до нестабільних умов господарювання.

Окрему увагу приділено ідентифікації ризиків діяльності шашличної «Рим» та розробленню заходів щодо їх мінімізації й управління. Запропонована система ризик-менеджменту, що включає оцінювання

ймовірності та впливу ризиків, дозволяє своєчасно реагувати на внутрішні та зовнішні загрози, зокрема економічні, операційні та регуляторні.

Проект створення шашличної «Рим» є економічно обґрунтованим, потенційно прибутковим і таким, що має достатній рівень стійкості за умови впровадження запропонованих заходів з управління ризиками. Отримані результати підтверджують доцільність реалізації проекту в сучасних умовах.

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. Наказ Міністерства економіки України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219.
3. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. (Національний стандарт України).
5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарти України).
6. Аветисова А. О. Ресторанне господарство: якісно новий рівень розвитку. *Торгівля і ринок України*. Зб. наук. праць. Донецьк : Дон. нац. ун-т економ. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. 2010. 30 (1). С. 134–145.
7. Антонова В. А. Ресторанний бізнес в економічному розвитку України. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2010. Вип. 1 (11). С. 595–601.
8. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
9. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
10. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ, 2006. 448 с.
11. Борисова О. В. Інноваційний потенціал підприємств ресторанного

господарства та ефективність його використання. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. м. Харків. 2019 р. Ч.1. С.237–238. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/borysova.htm (дата звернення: 30.03.2026 р.).

12. Гура О. Л. Підприємницька діяльність у сфері ресторанного господарства. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. Випуск 2-1 (08) 2017. С. 97–100.

13. Дубініна А. А., Мамотенко Д. Ю., Корнієнко О. М. Інноваційні технології в туризму 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.

14. Журавльова С. М., Зайцева В. М., Каптюх Т. В. Технологія готельного господарства : навч. посіб. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.

15. Завадинська О. Ю. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2018. Вип. 2. С. 93–102. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2018_2_9. (дата звернення: 30.03.2026 р.).

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

17. Зайцева В. М., Цвілий С. М., Кукліна Т. С. Автоматизація управління підприємством в умовах післявоєнного відновлення туристичного бізнесу. *Таврійський науковий вісник. Серія: економіка*. Науковий журнал. Вип. 13. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2022. С. 143–149.

18. Захарова С. Г. Аналіз впливу факторів зовнішнього середовища на розвиток готельно-ресторанного господарства України. *Наукові праці Чорноморського державного університету імені Петра Могили комплексу «Києво-Могилянська академія»*. Серія : Державне управління. 2005. Т. 263,

Вип. 252. С. 79–82.

19. Кирніс Н. І. Дослідження стану підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2016. Вип. 3. С. 48–51. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu_2016_3_12 (дата звернення: 30.03.2026 р.).

20. 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.

21. 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.

22. Кравченко О. М. Система макроекономічних показників ефективності ресторанного господарства. *Вісник Одеського національного університету ім. І.І. Мечнікова*. Одеса : ОНУ, 2015. Т. 20. Вип. 2/1. С. 31–36.

23. Кравченко О. М. Використання показників кількості відвідувачів і товарообороту для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. *Економіка: реалії часу*. Одеса : СПД Побута М.І. 2014. № 4 (14). С. 121–127.

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

25. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 140 с.

26. 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.

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

28. Мальська М. П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа:

технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учб. л-ри, 2013. 304 с.

29. Мамотенко Д. Ю., Корнієнко О. М. Франчайзинг як стратегічна модель розвитку готельних і ресторанних мереж. *Актуальні проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності і крафтових виробництв*: І Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 95-річчю заснування Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, 20 листопада 2025 р. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025. С. 297–301.

30. Міценко Н. Г. Тенденції розвитку попиту на продукцію та товарообороту ресторанного господарства. *Торгівля, комерція, підприємництво*. 2012. Вип. 14. С. 66–69.
[URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg2012_14_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg2012_14_17) (дата звернення: 30.03.2026 р.).

31. Міценко Н. Г. Ресторанне господарство як канал збуту продукції АПК. *Бізнес Інформ*. 2014. №4. С. 208–212.

32. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Харків : Світ книг, 2017. 657 с.

33. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.

34. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.

35. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 465 с.

36. Рябушко К. С., Корнієнко О. М. Етапи проєктування спеціалізованих закладів ресторанного господарства. *Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах* : II Міжнародна науково-практична конференція, 26 березня 2026 р. Дніпро : УДУНТ, 2026.

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

38. Цвілій С. М., Корнієнко О. М. Посткоронавірусне відновлення бізнес-активності мікропідприємств сфери гостинності регіону. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського*. Серія: Економіка і управління. Том 32 (71). Київ : ВД «Гельветика», 2021. № 3. С. 73–78.

39. Цвілій С. М., Корнієнко О. М., Журавльова С. М. Теоретичні аспекти розвитку економічних зв'язків у ланцюгах взаємодії між суб'єктами переробної промисловості та агротуристичними підприємствами. *Розвиток міста: науковий журнал*. 2024. Випуск 2(02). 130 с. С. 121–129.

40. Цвілій С. М., Корнієнко О. М., Мамотенко Д. Ю. Безпека споживачів як професійне завдання фахівців сфери туризму, гостинності та рекреації. *Актуальні питання безпеки праці у контексті сталого розвитку та європейської інтеграції України* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Харків, 11–12 листоп. 2025 р. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025. С. 185–187.

41. 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.

42. But, T., Mamotenko, D., Korniienko, O., Kozytska, G., Pavlenchyk, N. Formation of the Concept of Investment Decision-Making in the European Tourism Sector Using Economic Indicators. In: Semenov, A., Yepifanova, I., Kajanová, J. (eds) *Data-Centric Business and Applications. Lecture Notes on Data Engineering and Communications Technologies*. 2026. Vol. 275. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-032-10153-2_16.

43. 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.).
44. 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.).
45. HoReCa-Ukraine. URL: <https://horeca-ukraine.com/> (дата звернення: 30.03.2026 р.).
46. 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 goverment*: 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>
47. Mamotenko, D., Korniienko, O., But, T., Gubar, O., Pavlenchyk, 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.
48. 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.).
49. Tsviliy S., Mykhailyk D., Ogloblina V., Gurova D., Korniienko O. The Mechanism of Activation of Investment Potential in the PostConflict Period of Development of the Tourism Industry. QUBAHAN ACADEMIC JOURNAL. 2024. Vol. 4. №3. Pp. 175–194. DOI: <https://doi.org/10.48161/qaj.v4n3a213>.
50. Tsviliy S. M., Mykhailyk D. P., Gurova D. D., Ogloblina V. O., Korniienko O. M. Strategy for the Development of the Investment Potential of the Tourism Industry of Ukraine in the International Economic System. Theoretical

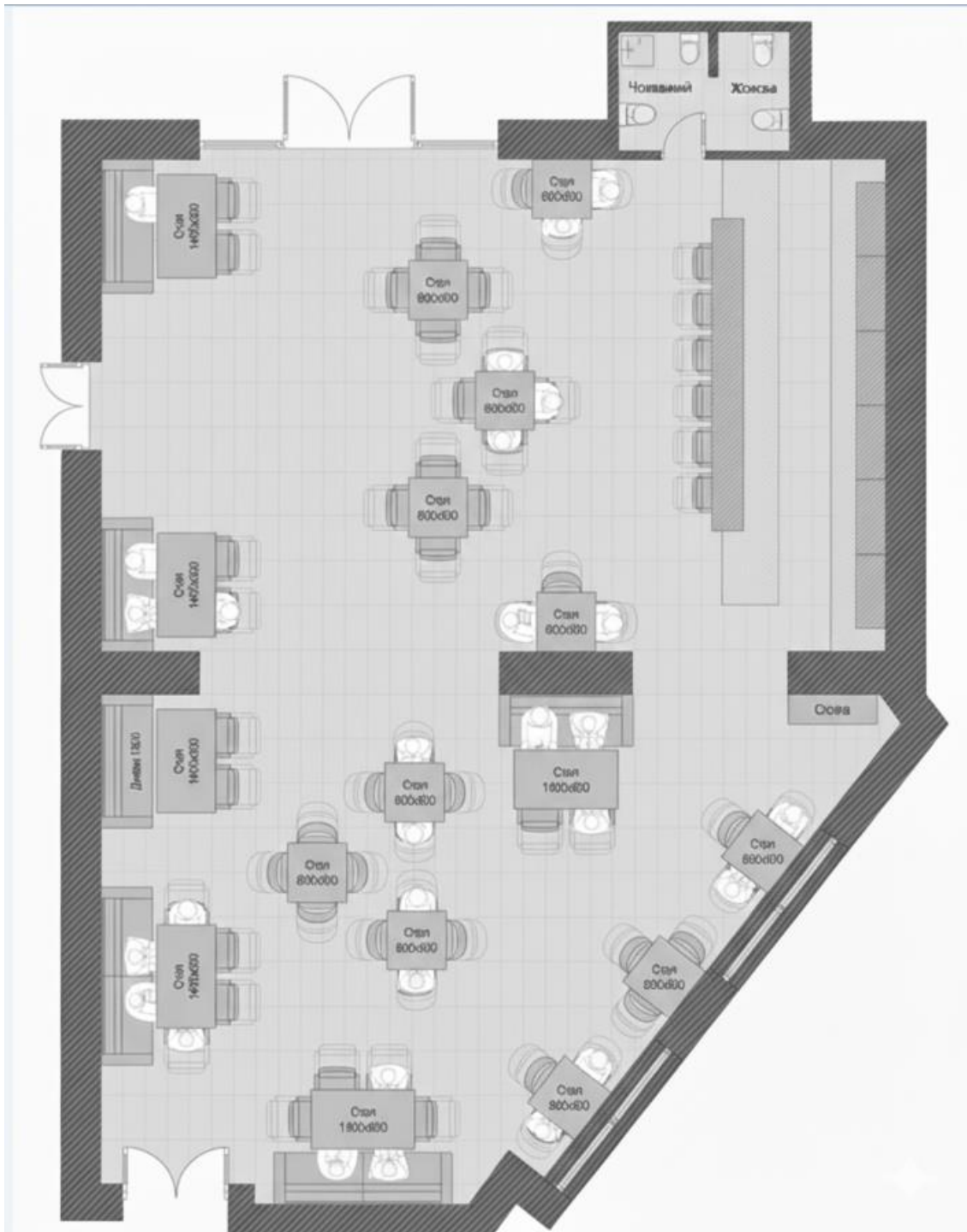
and Practical Research in Economic Fields. 2024. Vol. 15. №3. Pp. 601-619. DOI: [https://doi.org/10.14505/tpref.v15.3\(31\).08](https://doi.org/10.14505/tpref.v15.3(31).08).

51. Zaiyseva V., Tsviliy S., Gurova D., Korniienko O., Mamotenko D. Postcoronavirus formation of tourist micro-business of the region on the basis of economic security. Management, finance, economics: modern problems and ways of their solutions : monography. Boston: Primedia eLaunch, 2021. P. 169–202.

ДОДАТКИ

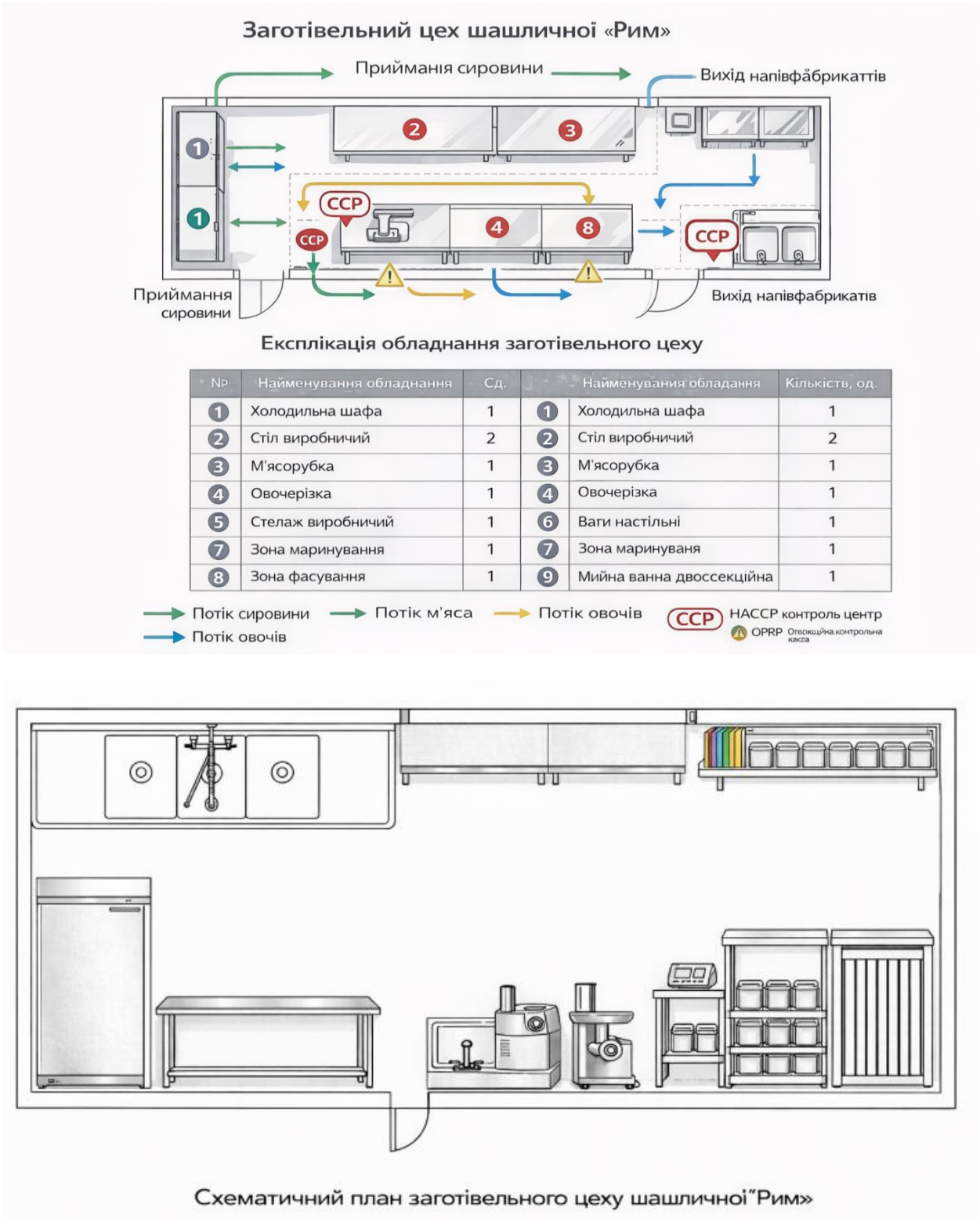
Додаток А

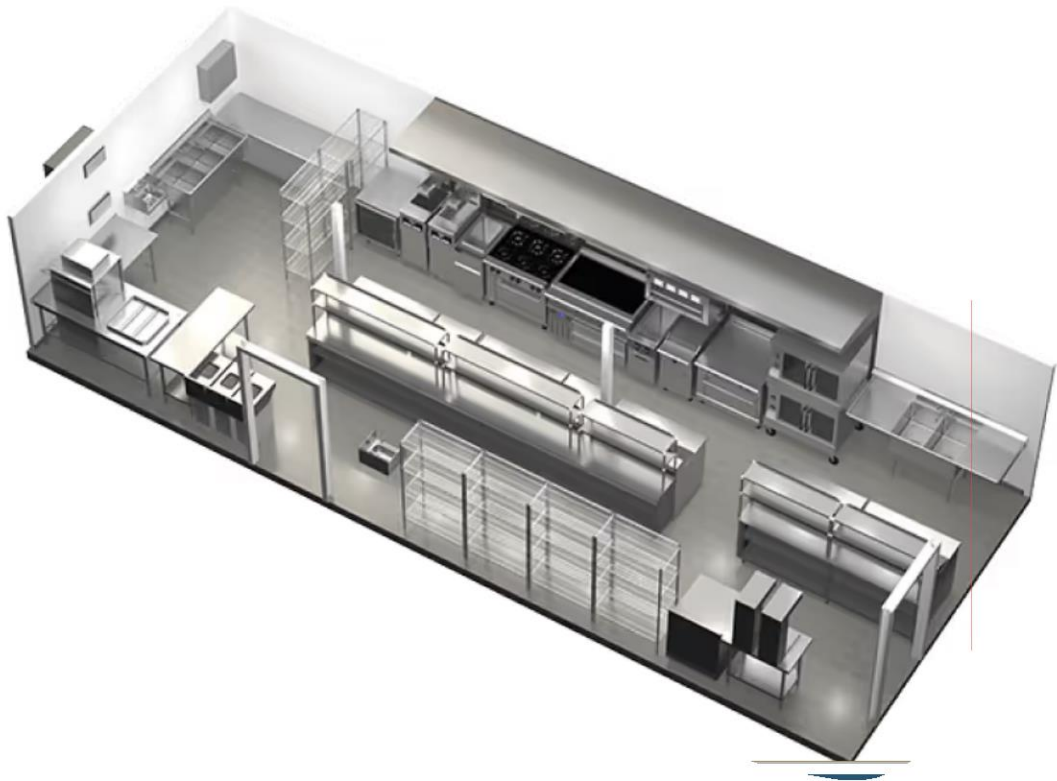
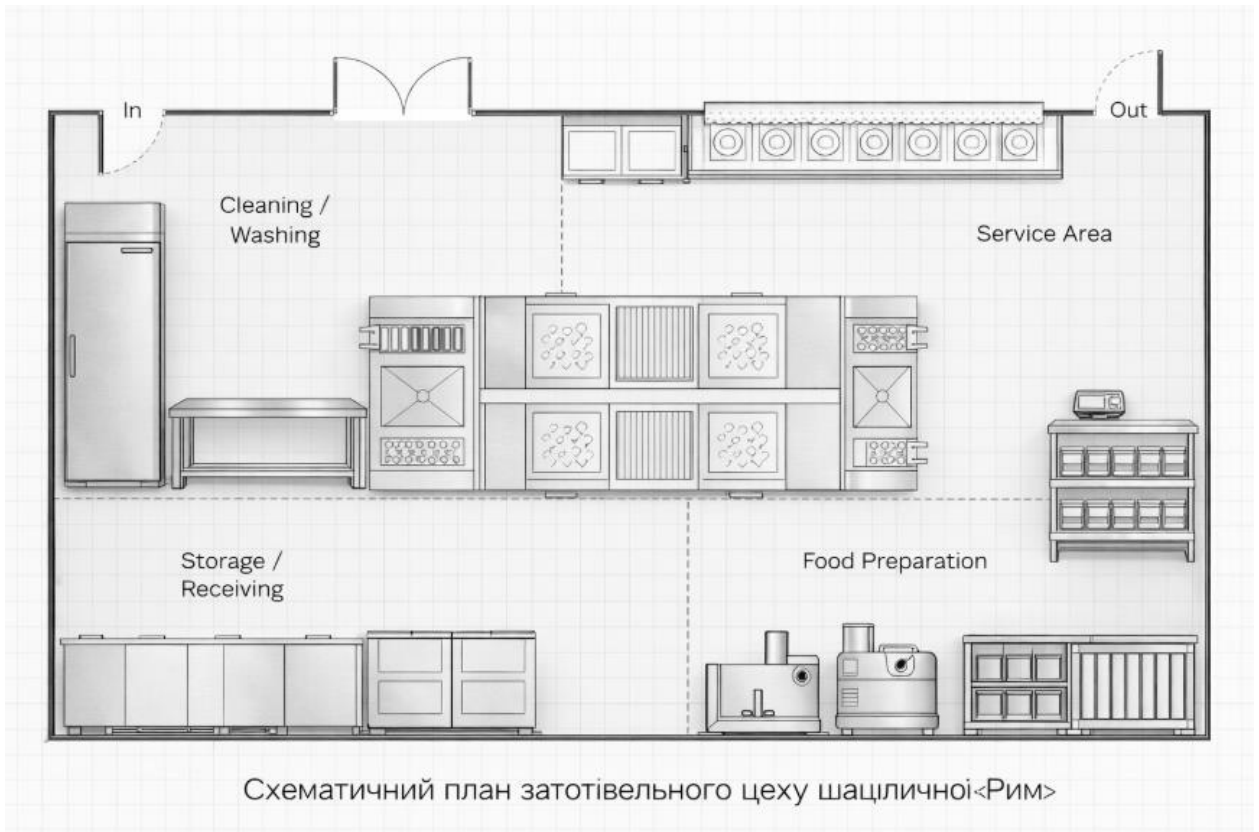
Схема торговельного приміщення спеціалізованого ресторанного закладу
шашлична «Рим»



Додаток Б

Схематичний план заготівельного цеху спеціалізованого ресторанного закладу шашлична «Рим»





Додаток В

Схематичний план холодного та гарячого цехів спеціалізованого ресторанного закладу шашлична «Рим»

