

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА**

Природничо-математичний факультет
Кафедра хімії, технологій та фармації

**КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ
Освітній ступінь: БАКАЛАВР
на тему: РОЗРОБКА ПРОЄКТУ КОНДИТЕРСЬКОЇ-ПЕКАРНІ НА 20
ПОСАДКОВИХ МІСЦЬ З ОРГАНІЗАЦІЄЮ СЛУЖБИ ДОСТАВКИ**

Виконав(ла):
студент(ка) 4 курсу 47-ФМТ групи
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа
Борсук Яна Ігорівна

Керівник:
викладач **Філон А. М.**

Чернігів 2026

Роботу подано до розгляду «^{4 червня} травня 2026 року.

Студентка



(підпис)

Борсук Я. І.

(прізвище та ініціали)

Керівник



(підпис)

/Курмакова І. М.

Філон А. М.

(прізвище та ініціали)

Рецензент



(підпис)

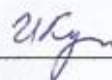
Мехед О. Б.

(прізвище та ініціали)

Кваліфікаційну роботу (проект) розглянуто на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації. Протокол № 14 від «15» ^{4 червня} травня 2026 року.

Студентка допускається до захисту даної роботи в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри



(підпис)

Курмакова І. М.

(прізвище та ініціали)

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Борсук Яні Ігорівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: **РОЗРОБКА ПРОЄКТУ КОНДИТЕРСЬКОЇ-ПЕКАРНІ НА 20 ПОСАДКОВИХ МІСЦЬ З ОРГАНІЗАЦІЄЮ СЛУЖБИ ДОСТАВКИ**

керівник роботи Філон Андрій Михайлович

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

2. Строк подання студентом роботи _____ «...» _____ р.

3. Вихідні дані до роботи: обрати приміщення для кав'ярні-кондитерської, передбачити введення до меню овочевих фрешів і мафінів підвищеної харчової цінності за використання отриманих вичавок

4. Зміст курсового проєкту ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ 1.1. Характеристика місця розташування нової кафе-кондитерської; 1.2.

Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків; 1.3. Аналіз

переваг та ризиків відкриття нового кафе-кондитерської. РОЗДІЛ 2 РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ, МЕНЮ ТА ПОСЛУГ 2.1. Коротка концепція закладу; 2.2. Розробка меню та послуг; 2.3. Розрахунок наряду-замовлення та плану-меню,

перспективність введення фрешів та мафінів підвищеної харчової цінності до меню; 2.4. Організація постачання. РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ 3.1. Характеристика ділянки розташування та будівлі, в якій планується розмістити заклад; 3.2.

План озеленення території; 3.3. Проєктні рішення щодо складських та санітарно-гігієнічних

приміщень. ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

5. Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території кафе-кондитерської; 2 –

План складських та санітарно-гігієнічних приміщень закладу; 3 – Проєктні рішення, прийняті при оснащенні складських та санітарно-гігієнічних приміщень; 4 – План торгівельної зали кондитерської; 5 – Схема проїзду до закладу; 6 – План виробничого цеху кондитерської; 7 – Загальний план і розріз будівлі; 8 – План евакуації

6. Дата видачі завдання 09 лютого 2026 р.

Студент _____ Борсук Я. І.

(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник кваліфікаційного проєкту _____ Філон А.М.

(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ-ПЕКАРНІ	9
1.1. Характеристика місця розташування та інфраструктури району	9
1.2. Аналіз ринку підприємств ресторанного господарства та кондитерських закладів	19
1.3. Обґрунтування доцільності відкриття кондитерської-пекарні з доставкою	22
Висновки до розділу 1	31
РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПЕКАРНІ	31
2.1. Концепція та формат закладу	31
2.2. Формування асортименту та розробка меню	42
2.3. Організація служби доставки	55
2.4. Організація постачання сировини та продуктів	57
Висновки до розділу 2	63
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ	65
3.1. Характеристика будівлі та приміщення закладу	65
3.2. Планувальні рішення виробничих і торговельних приміщень	67
3.3. Інтер'єр та дизайн кондитерської-пекарні	69
3.4. Організація посадкової зони на 20 місць	71
Висновки до розділу 3	73
РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ ТА РОЗРАХУНКИ	75
4.1. Виробнича програма підприємства	75
4.2. Розрахунок обсягів виробництва продукції	90
4.3. Підбір технологічного обладнання	94

	5
4.4. Організація виробничого процесу та робочих місць	96
4.5. Санітарно-гігієнічні вимоги та охорона праці	99
Висновки до розділу 4	106
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ	108
5.1. Розрахунок інвестиційних витрат на відкриття закладу	108
5.2. Розрахунок собівартості продукції та ціноутворення	111
5.3. Прогноз доходів і витрат підприємства	120
5.4. Оцінка ефективності проєкту	125
Висновки до розділу 5	130
РОЗДІЛ 6. ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ТА ПРОСУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ-ПЕКАРНІ	132
6.1. Формування бренду та фірмового стилю	132
6.2. Маркетингова стратегія та реклама	134
6.3. Просування служби доставки та онлайн-замовлень	136
Висновки до розділу 6	138
ВИСНОВКИ	139
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	142

ВСТУП

Актуальність теми. Сфера гостинності в сучасних умовах є однією з найбільш динамічних і перспективних галузей економіки України, яка відіграє важливу роль у формуванні туристичної привабливості, розвитку малого та середнього бізнесу, створенні робочих місць і підвищенні якості життя населення. Особливе місце в структурі підприємств ресторанного господарства займають кондитерські-пекарні, які поєднують власне виробництво продукції, організацію обслуговування споживачів та сучасні формати надання послуг, зокрема доставку.

Місто Одеса є одним із провідних туристичних і економічних центрів України, що характеризується високою концентрацією закладів ресторанного господарства, розвиненою інфраструктурою та стабільним потоком туристів. Центральна частина міста, зокрема вулиця Дерибасівська, виступає ключовою локацією для розвитку підприємств сфери гостинності завдяки значному пішохідному трафіку, концентрації бізнес-об'єктів, готелів і культурно-розважальних закладів. Це створює сприятливі умови для відкриття нових концептуальних закладів, орієнтованих як на місцевих мешканців, так і на туристів.

Перспективність проектування кондитерської-пекарні у зазначеній локації обумовлена зростанням попиту на якісну випічку, десерти та послуги швидкого обслуговування, а також активним розвитком формату «take away» і доставки. У сучасних умовах споживачі все частіше віддають перевагу закладам, які поєднують комфортне перебування, авторську продукцію та можливість замовлення онлайн. Запровадження служби доставки дозволяє розширити цільову аудиторію закладу, підвищити обсяг продажів і забезпечити конкурентні переваги.

Запланований заклад матиме позитивний вплив на економіку міста, оскільки сприятиме розвитку підприємництва, створенню нових робочих

місць, збільшенню податкових надходжень і формуванню сучасної гастрономічної культури. Соціальне значення проєкту полягає у створенні комфортного простору для відпочинку, спілкування та проведення дозвілля, що відповідає сучасним потребам населення та гостей міста.

У проєкті передбачено застосування сучасних архітектурнопланувальних рішень, спрямованих на ефективне зонування приміщення, раціональне розміщення виробничих і торговельних площ, а також створення естетично привабливого інтер'єру. Особлива увага приділяється організації посадкової зони на 20 місць, що забезпечує комфорт відвідувачів, а також впровадженню технологічних рішень для оптимізації виробничого процесу та обслуговування відвідувачів.

Метою дипломного проєкту є розробка проєкту кондитерської пекарні на 20 посадкових місць з організацією служби доставки у місті Одеса.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- здійснити аналіз ринку підприємств ресторанного господарства у вибраному регіоні;
- охарактеризувати місце розташування майбутнього закладу та визначити його конкурентні переваги;
- обґрунтувати доцільність відкриття кондитерської-пекарні з доставкою;
- розробити концепцію закладу, визначити формат і цільову аудиторію;
- сформувати асортимент продукції та меню;
- організувати службу доставки та систему постачання;
- розробити архітектурно-планувальні рішення закладу;
- здійснити технологічне проєктування та розрахунки виробництва;
- провести економічне обґрунтування проєкту;

□ сформувати маркетингову стратегію та заходи просування закладу.

Об'єктом дослідження є процес організації діяльності закладу ресторанного господарства.

Предметом дослідження є організаційно-економічні, технологічні та сервісні аспекти проектування кондитерської-пекарні з організацією служби доставки.

Методи дослідження. У роботі використано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів, зокрема: абстрактно-логічний – для узагальнення теоретичних положень; аналітичний – для дослідження ринку та конкурентного середовища; статистичний – для оцінки показників діяльності; економіко-математичний – для проведення розрахунків; графічний – для візуалізації результатів дослідження; системний підхід – для комплексного аналізу функціонування закладу.

Структура та обсяг роботи. Дипломний проєкт складається зі вступу, шести розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить близько 65 сторінок, включає таблиці, рисунки та аналітичні матеріали.

РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ-ПЕКАРНІ

1.1 Характеристика місця розташування та інфраструктури району

Місто Одеса є одним із найбільших економічних, культурних і туристичних центрів України, що відіграє важливу роль у розвитку національної економіки та сфери гостинності. Завдяки вигідному географічному розташуванню на узбережжі Чорного моря, місто має статус ключового транспортного та логістичного вузла, що забезпечує активні міжнародні зв'язки та сприяє розвитку підприємницької діяльності.

Економічне значення Одеси визначається наявністю потужного морського порту, розвиненої транспортної інфраструктури, а також високим рівнем ділової активності. У місті функціонують підприємства різних галузей, серед яких важливе місце займають сфера послуг, торгівля, туризм і ресторанне господарство. Саме ці види діяльності формують значну частину доходів місцевого бюджету та створюють сприятливі умови для відкриття нових закладів гостинності.

Одеса є одним із найбільш популярних туристичних центрів країни. Щорічно місто відвідує значна кількість внутрішніх та іноземних туристів, що зумовлено багатою культурно-історичною спадщиною, унікальною архітектурою та розвиненою інфраструктурою відпочинку. Серед основних туристичних об'єктів можна виділити Одеський національний академічний

театр опери та балету, Приморський бульвар, Потьомкінські сходи та центральну пішохідну зону міста. Значний туристичний потік формує стабільний попит на послуги харчування, що створює сприятливі передумови для розвитку закладів ресторанного господарства.

Важливою особливістю міста є його гастрономічна привабливість. Одеса традиційно вважається одним із центрів кулінарної культури України, де поєднуються національні традиції різних народів. Це формує високі вимоги споживачів до якості продукції та рівня обслуговування, що стимулює розвиток сучасних форматів закладів, зокрема кав'ярень, кондитерських і пекарень.

Сфера гостинності в Одесі характеризується високим рівнем конкуренції та динамічним розвитком. У місті функціонує значна кількість ресторанів, кафе, барів, кав'ярень і кондитерських, що орієнтовані на різні сегменти споживачів. Останніми роками спостерігається тенденція до зростання популярності невеликих концептуальних закладів, які пропонують авторську продукцію, комфортну атмосферу та швидкий сервіс. Особливо актуальними є формати «coffee to go» та заклади з можливістю доставки, що відповідає сучасним потребам споживачів.

Таким чином, місто Одеса має значний потенціал для розвитку підприємств ресторанного господарства завдяки поєднанню економічної активності, туристичної привабливості та сформованої гастрономічної культури. Це робить його перспективною локацією для проектування нової кондитерської-пекарні, яка зможе успішно функціонувати в умовах сформованого попиту та конкурентного середовища.

Проектована кондитерська-пекарня планується до відкриття у центральній частині міста Одеса, а саме на вулиця Дерибасівська, яка є однією з найпрестижніших і найвідвідуваніших локацій міста. Дана територія характеризується високою концентрацією туристичних,

культурних і комерційних об'єктів, що формує стабільний потік потенційних споживачів та створює сприятливі умови для функціонування закладів ресторанного господарства.

Вулиця Дерибасівська є пішохідною зоною, що значно підвищує її привабливість для розміщення закладів харчування. Відсутність інтенсивного автомобільного руху забезпечує комфортні умови для прогулянок, відпочинку та відвідування кафе і кондитерських. Щоденно дану територію відвідують тисячі мешканців і туристів, що формує високий рівень прохідності та забезпечує постійний попит на продукцію закладів швидкого та повсякденного споживання.

З точки зору транспортної доступності, обрана локація має вигідне розташування. У безпосередній близькості знаходяться зупинки громадського транспорту, що забезпечують зручне сполучення з усіма районами міста. Поблизу розташовані основні транспортні вузли, включаючи залізничний вокзал та зупинки маршрутного транспорту, що полегшує доступ як для місцевих жителів, так і для туристів. Незважаючи на пішохідний статус вулиці, доставка продукції може ефективно організовуватися через прилеглі вулиці та транспортні під'їзди.

Важливим фактором є високий рівень прохідності локації. Дерибасівська виступає центральною туристичною артерією міста, де зосереджені основні потоки відвідувачів. Особливо інтенсивний рух спостерігається у вечірній час, вихідні дні та туристичний сезон. Така особливість дозволяє забезпечити стабільний потік відвідувачів протягом усього дня, що є критично важливим для закладів формату кондитерської пекарні.

Бізнес-оточення обраної локації характеризується високою щільністю закладів ресторанного господарства, готелів, торговельних об'єктів і офісних приміщень. У безпосередній близькості функціонують ресторани,

кав'ярні, бари, сувенірні магазини та торговельні точки, що формують конкурентне, але водночас привабливе середовище. Наявність готелів і туристичних об'єктів забезпечує постійний приплив відвідувачів, а розташування офісів і бізнес-центрів сприяє формуванню стабільного попиту у денний час.

Окрім цього, поряд розташовані культурні та рекреаційні об'єкти, зокрема Міський сад, який є популярним місцем відпочинку мешканців і туристів. Це додатково підвищує привабливість локації та сприяє збільшенню часу перебування відвідувачів у даній зоні, що позитивно впливає на відвідуваність закладів харчування.

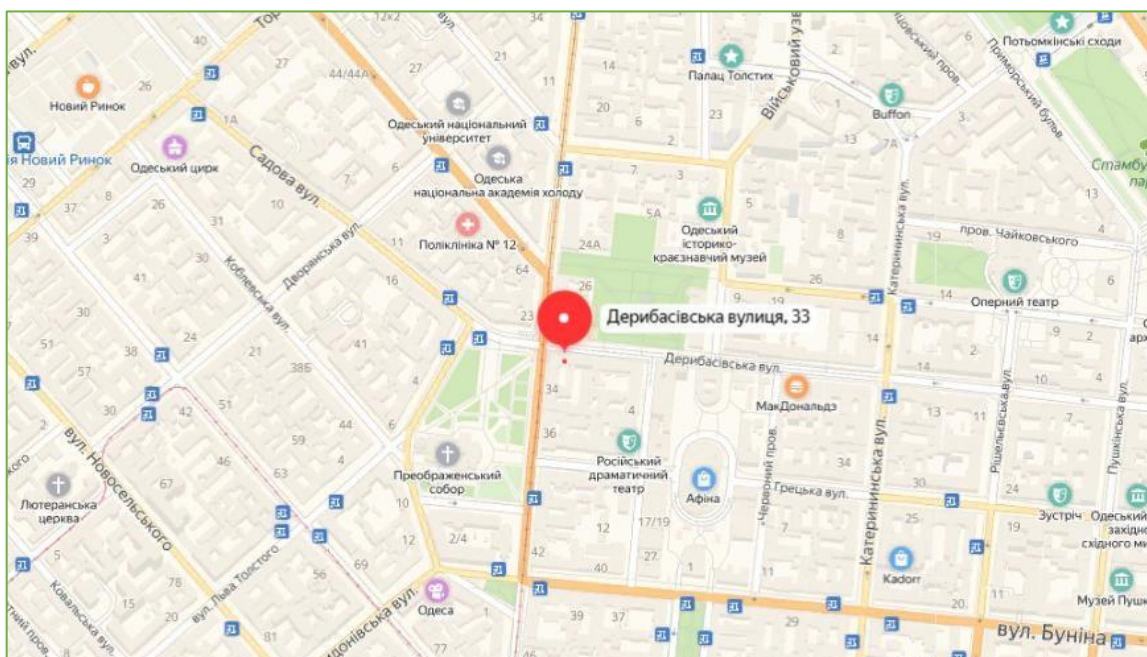


Рис. 1.1. Місце розташування проєктованого закладу на карті м. Одеси

Таким чином, обрана локація характеризується вигідним центральним розташуванням, високою транспортною доступністю, значною прохідністю та розвиненим бізнес-оточенням. Сукупність цих факторів створює оптимальні умови для відкриття кондитерської-пекарні та забезпечує її потенційну конкурентоспроможність на ринку ресторанного господарства.

Інфраструктура центральної частини міста Одеса, зокрема району вулиця Дерибасівська, характеризується високим рівнем розвитку та різноманітністю об'єктів, що забезпечують активну господарську діяльність і формують стабільний попит на послуги ресторанного господарства.

Важливою складовою інфраструктури є наявність значної кількості готелів і засобів розміщення різних категорій. У центральній частині міста функціонують як великі готелі, так і міні-готелі та апартаменти, орієнтовані на туристів із різним рівнем доходів. Це забезпечує постійний приплив відвідувачів, які є потенційними відвідувачами закладів харчування, зокрема кондитерських і пекарень. Туристи, як правило, віддають перевагу закладам, розташованим у пішохідній доступності від місця проживання, що підвищує значення обраної локації.

Торговельна інфраструктура району представлена великою кількістю магазинів, бутіків, сувенірних крамниць та торговельних точок. Вони формують активний пішохідний трафік, оскільки відвідувачі поєднують покупки з відпочинком і відвідуванням закладів харчування. Особливо важливими є магазини повсякденного попиту та спеціалізовані точки продажу, які створюють додатковий потік відвідувачів упродовж дня.

Суттєву роль відіграють заклади ресторанного господарства – кафе, ресторани, кав'ярні та кондитерські, які розташовані у великій кількості в даному районі. Вони формують конкурентне середовище, проте водночас свідчать про високий рівень попиту на послуги харчування. Наявність великої кількості таких закладів створює так званий «гастрономічний кластер», який приваблює відвідувачів і стимулює їх залишатися у цій зоні довше, що позитивно впливає на потенційну відвідуваність нового закладу.

Офісна інфраструктура також є важливим елементом району. У центрі міста розташовано значну кількість бізнес-центрів, адміністративних установ і комерційних організацій. Працівники цих установ формують

стабільний щоденний попит на послуги харчування, особливо у ранковий і обідній час. Для них актуальними є формати швидкого обслуговування, «coffee to go» та доставка, що повністю відповідає концепції проєктованої кондитерської-пекарні.

Культурно-рекреаційна інфраструктура району представлена численними об'єктами, серед яких важливе місце займають Одеський національний академічний театр опери та балету, музеї, виставкові зали та Міський сад. Дані об'єкти приваблюють значні потоки відвідувачів, особливо у вечірній час і вихідні дні. Це сприяє формуванню додаткового попиту на послуги закладів харчування, зокрема кондитерських, які часто відвідують перед або після культурних заходів.

Таким чином, інфраструктура обраного району є комплексно розвиненою та забезпечує постійний потік потенційних споживачів. Поєднання готельної, торговельної, офісної та культурної інфраструктури створює сприятливі умови для відкриття кондитерської-пекарні та забезпечує її стабільну роботу в умовах високої конкуренції.

Туристичні потоки є одним із ключових факторів, що визначають доцільність відкриття закладів ресторанного господарства, оскільки формують основний попит на послуги харчування. Для міста Одеса характерний стабільно високий рівень туристичної активності навіть в умовах воєнного стану, що підтверджується офіційними даними міської влади та представників туристичного бізнесу.

За підсумками 2024 року Одесу відвідали близько 4 000 000 осіб, з яких приблизно 350 000 – іноземні туристи, а понад 95% становлять внутрішні відвідувачі. У 2025 році зафіксовано зростання туристичної активності на рівні 25–40%, а в пікові літні дні місто одночасно відвідує від 40 000 до 60 000 туристів, що свідчить про значне навантаження на інфраструктуру міста.

Для визначення загального туристичного потоку використовується статистичний метод:

$$T = N_{в'їзд} + N_{виїзд} + N_{внутрішні} \quad (1.1)$$

де:

$N_{в'їзд}$ – кількість іноземних туристів;

$N_{виїзд}$ – кількість осіб, що виїжджають;

$N_{внутрішні}$ – кількість внутрішніх туристів.

На основі фактичних даних:

$$N_{в'їзд} = 350\,000 \text{ осіб}$$

$$N_{виїзд} = 150\,000 \text{ осіб}$$

$$N_{внутрішні} = 3\,650\,000 \text{ осіб}$$

Розрахунок:

$$T = 350\,000 + 150\,000 + 3\,650\,000 = 4\,150\,000 \text{ осіб}$$

Отже, загальний туристичний потік становить 4,15 млн осіб на рік, що підтверджує високий рівень туристичної привабливості міста.

Для оцінки туристичного навантаження використовується балансовий метод:

$$TP = (T_{прибуття} - T_{виїзд}) \times k, \quad (1.2)$$

де:

$T_{прибуття}$ – кількість прибулих туристів;

$T_{виїзд}$ – кількість вибулих туристів; k –

середня тривалість перебування.

Підставимо значення:

$$T_{прибуття} = 4\,000\,000 \text{ осіб}$$

$$T_{виїзд} = 150\,000 \text{ осіб} \quad k =$$

$$4 \text{ дні}$$

Розрахунок:

$$TP = (4000000 - 150000) \times 4 = 3\,850\,000 \times 4 = 15\,400\,000 \text{ туристо-днів}$$

Таким чином, загальний обсяг туристичного навантаження становить 15,4 млн туристо-днів, що є дуже високим показником для міста.

Для оцінки інтенсивності туристичних потоків використовується коефіцієнт туристичної активності:

$$K = N_{\text{туристів}} / N_{\text{населення}} \times 100\%, \quad (1.3)$$

де:

$N_{\text{туристів}}$ – загальна кількість туристів; $N_{\text{населення}}$

– чисельність населення.

За умови:

$$N_{\text{туристів}} = 4\,150\,000 \text{ осіб}$$

$$N_{\text{населення}} = 1\,000\,000 \text{ осіб}$$

Розрахунок:

$$K = 4\,150\,000 / 1\,000\,000 \times 100\% = 415\%$$

Отже, коефіцієнт туристичної активності становить 415%, що свідчить про надзвичайно високий рівень туристичної концентрації.

Особливістю сучасного туристичного ринку Одеси є зростання платоспроможності відвідувачів. У 2025 році середній чек у готелях 4–5 зірок зріс приблизно на 30%, а витрати туристів у середньому сегменті – на 35–40%. Це свідчить про якісну трансформацію попиту, орієнтованого на більш дорогі та якісні послуги.

Проведені розрахунки свідчать про те, що Одеса характеризується дуже високим рівнем туристичної активності та значним туристичним навантаженням. Значення коефіцієнта туристичної активності понад 400% означає, що кількість туристів у декілька разів перевищує чисельність постійного населення міста. Це формує стабільний попит на послуги харчування, особливо у центральній частині міста, зокрема в районі вулиця Дерибасівська.

Крім того, зростання туристичного збору, підвищення середнього чеку та збільшення завантаженості готелів свідчать про відновлення і розвиток туристичної галузі навіть в умовах нестабільності. Це створює сприятливі умови для відкриття кондитерської-пекарні з організацією доставки, оскільки забезпечує як високий потік відвідувачів у закладі, так і значний потенціал онлайн-замовлень.

Для комплексної оцінки привабливості обраної локації використовується експертно-бальний метод, який дозволяє визначити рівень розвитку туристичної дестинації за ключовими критеріями. Оцінювання здійснюється за шкалою від 0 до 10 балів із урахуванням ваги кожного критерію.

Таблиця 1.3

Критерії та ваги привабливості дестинації

(м. Одеса, центр, вул. Дерибасівська)

Критерій	Вага (w_i)	Бал (b_i)	$w_i \times b_i$
Туристичні ресурси	0,3	9	2,7
Культурна спадщина	0,15	10	1,5
Природно-рекреаційні ресурси	0,1	8	0,8
Події та фестивалі	0,05	9	0,45
Інфраструктура	0,25	9	2,25

Продовження таблиці 1.3

Засоби розміщення	0,1	9	0,9
Транспортна доступність	0,1	9	0,9
Туристичні сервіси	0,05	9	0,45
Попит і ринок	0,2	10	2
Кількість відвідувачів	0,1	10	1
Середні витрати туриста	0,05	9	0,45
Завантаженість засобів розміщення	0,05	9	0,45
Безпека та комфорт	0,15	7	1,05
Рівень безпеки	0,07	6	0,42
Стійкість інфраструктури	0,05	7	0,35
Екологія та санітарні умови	0,03	8	0,24
Репутація та медійна присутність	0,1	9	0,9
Впізнаваність	0,04	10	0,4
Відгуки туристів	0,04	9	0,36

Рейтинги	0,02	8	0,16
----------	------	---	------

Розрахунок коефіцієнта привабливості

$$K_{\text{пр}} = \Sigma(w_i \times b_i) / \Sigma w_i, \quad (1.4)$$

$$K_{\text{пр}} = 2,70 + 2,25 + 2,00 + 1,05 + 0,90 = 8,90$$

(оскільки сума ваг = 1)

З урахуванням безпекового фактора (воєнний стан):

$$K'_{\text{пр}} = K_{\text{пр}} \times S, \quad (1.5)$$

де $S = 0,7$ (часткові обмеження)

$$K'_{\text{пр}} = 8,90 \times 0,7 = 6,23$$

Отриманий коефіцієнт привабливості дестинації свідчить про високий рівень розвитку центральної частини міста Одеса. Найвищі показники отримали критерії туристичних ресурсів і попиту, що обумовлено значною кількістю історичних пам'яток, культурних об'єктів, а також великим туристичним потоком. Інфраструктура також оцінена на високому рівні завдяки наявності готелів, транспортної доступності та розвинених сервісів.

Нижчий показник спостерігається за критерієм безпеки, що пов'язано з воєнним станом та наявними ризиками. Проте навіть з урахуванням цього фактора загальний коефіцієнт привабливості залишається достатньо високим (6,23), що підтверджує доцільність реалізації проєкту.

Проведений аналіз місця розташування, інфраструктури та туристичних потоків дозволяє зробити висновок, що центральна частина міста Одеси, зокрема район вулиця Дерибасівська, є надзвичайно привабливою локацією для відкриття закладу ресторанного господарства.

Високий рівень туристичної активності, значна концентрація об'єктів інфраструктури, постійний потік відвідувачів і сформована гастрономічна культура створюють сприятливі умови для функціонування кондитерської пекарні. Навіть з урахуванням безпекових обмежень

дестинація зберігає високий рівень привабливості та конкурентоспроможності.

Таким чином, обрана локація є оптимальною для реалізації проекту кондитерської-пекарні з організацією служби доставки, оскільки забезпечує стабільний попит, високий рівень відвідуваності та потенціал для розвитку бізнесу.

1.2 Аналіз ринку підприємств ресторанного господарства та кондитерських закладів

Ринок підприємств ресторанного господарства міста Одеса характеризується високим рівнем розвитку, значною конкуренцією та динамічними змінами під впливом сучасних економічних і соціальних умов. Одеса традиційно входить до числа лідерів в Україні за кількістю закладів харчування, поступаючись лише таким містам, як Київ та Львів.

Сучасний стан ринку визначається впливом воєнного часу, що призвів до трансформації споживчих звичок і бізнес-моделей. Незважаючи на складні умови, ринок демонструє поступове відновлення, зростання туристичної активності та збільшення попиту на послуги харчування, особливо у центральних районах міста.

Однією з ключових тенденцій розвитку ресторанного господарства є популяризація форматів швидкого обслуговування. Особливого поширення набули заклади типу «coffee to go», які орієнтовані на швидке обслуговування, мобільність і доступність. Водночас активно розвивається сегмент доставки їжі, що став невід'ємною частиною сучасного ресторанного бізнесу. Споживачі все частіше надають перевагу можливості замовлення онлайн із доставкою додому або в офіс.

Попит на послуги ресторанного господарства в Одесі формується під впливом кількох факторів: високого туристичного потоку, значної чисельності населення, а також розвиненої бізнес-інфраструктури. Особливо важливу роль відіграють туристи, які забезпечують додатковий попит у літній період та вихідні дні. Водночас стабільний попит у будні формують працівники офісів і місцеві мешканці.

Таким чином, ринок ресторанного господарства Одеси характеризується високою місткістю, активною конкуренцією та наявністю перспективних напрямів розвитку, серед яких особливе місце займають кондитерські-пекарні з організацією доставки.

Таблиця 1.4

Заклади ресторанного господарства, що діють у центрі м. Одеси

Назва закладу	Тип	Основні послуги	Додаткові послуги	Інфраструктурна характеристика
Moloko Bar	Кондитерська/кафе	Десерти, випічка, напої	Доставка, take away	Центр міста, висока прохідність
Franzol	Пекарня	Хлібобулочні вироби, кава	Take away	Центр, туристичний потік
Lviv Croissants	Кафе швидкого харчування	Круасани, сендвічі	Доставка, самовивіз	Центральні вулиці, офіси
Bonjour Café	Кафе/кондитерська	Десерти, кава	Посадка, take away	Центр, туристи
Pierre La Sweet Boutique	Преміумкондитерська	Авторські десерти	Індивідуальні замовлення	Центр, високий сегмент
My Coffee	Кав'ярня	Напої, десерти	Take away	Висока прохідність

Аналіз представлених у таблиці закладів свідчить про те, що у центральній частині Одеси переважають кав'ярні, кондитерські та заклади швидкого обслуговування. Більшість із них орієнтовані на формати «coffee to go» та швидке обслуговування, що відповідає сучасним тенденціям ринку.

Основними послугами конкурентів є реалізація десертів, випічки та напоїв. Додаткові послуги, такі як доставка та самовивіз, присутні, проте не у всіх закладах вони розвинені на достатньому рівні. Більшість підприємств роблять акцент або на продукції, або на сервісі, але рідко поєднують повноцінне виробництво, комфортну посадку та ефективну систему доставки.

Інфраструктурно всі розглянуті заклади розташовані у центральній частині міста, що забезпечує високий рівень прохідності та стабільний потік відвідувачів. Однак це також створює високий рівень конкуренції, що вимагає чіткого позиціонування нового закладу.

Аналіз показує, що на ринку відсутня достатня кількість закладів, які б одночасно поєднували:

- власне виробництво свіжої випічки;
- повноцінну посадкову зону;
- системну та швидку доставку;
- доступний середній ціновий сегмент.

На основі проведеного аналізу можна визначити перспективну нішу для відкриття нового закладу ресторанного господарства. Найбільш доцільним є створення кондитерської-пекарні, яка поєднує виробництво свіжої продукції, обслуговування відвідувачів у залі та організацію служби доставки.

Вибір саме такого формату обумовлений кількома факторами. По-перше, зростає попит на якісну свіжу випічку та десерти, виготовлені безпосередньо у закладі. По-друге, сучасні споживачі цінують можливість швидкого обслуговування та замовлення продукції онлайн. По-третє, поєднання офлайн-формату та доставки дозволяє охопити ширшу аудиторію та підвищити ефективність діяльності підприємства.

Таким чином, відкриття кондитерської-пекарні з організацією служби доставки відповідає сучасним тенденціям розвитку ринку ресторанного господарства, дозволяє зайняти вільну нішу та забезпечує конкурентні переваги в умовах високої конкуренції.

1.3 Обґрунтування доцільності відкриття кондитерської-пекарні з доставкою

Одним із важливих факторів, що впливають на доцільність відкриття закладу ресторанного господарства, є внутрішньоміська міграція населення. Вона характеризує переміщення людей у межах міста протягом доби, зокрема їх прибуття до центральних районів для роботи, навчання та відпочинку. Для центральної частини міста Одеса, зокрема району вулиця Дерибасівська, характерне значне збільшення чисельності населення у денний час за рахунок припливу працівників офісів, туристів та відвідувачів.

Для оцінки внутрішньоміської міграції використовується коефіцієнт, що визначається за формулою:

$$K = (N - (N1 - N2) \times Kc) / N, \quad (1.4)$$

де:

N – кількість населення, що проживає у районі;

$N1$ – кількість населення, що від'їжджає з району вранці;

$N2$ – кількість людей, які прибувають у район удень;

Kc – коефіцієнт попиту мігруючого населення (приймається 1,6).

Для центральної частини Одеси приймаємо такі розрахункові дані:

$N = 50\,000$ осіб (постійне населення центрального району);

$N1 = 20\,000$ осіб (виїжджають вранці);

$$N_2 = 60\,000 \text{ осіб (прибувають протягом дня); } K_s = 1,6.$$

Підставимо значення у формулу:

$$K = (50\,000 - (20\,000 - 60\,000) \times 1,6) / 50\,000 \text{ Спочатку}$$

визначимо різницю:

$$(20\,000 - 60\,000) = -40\,000$$

Далі:

$$-40\,000 \times 1,6 = -64\,000$$

Отже:

$$K = (50\,000 - (-64\,000)) / 50\,000$$

$$K = (50\,000 + 64\,000) / 50\,000$$

$$K = 114\,000 / 50\,000 = 2,28$$

Отримане значення коефіцієнта внутрішньоміської міграції становить 2,28, що свідчить про значне збільшення фактичної кількості людей у центральному районі протягом дня порівняно з постійним населенням.

Значення коефіцієнта більше 1 означає, що денна кількість людей у районі перевищує чисельність постійного населення. У даному випадку показник 2,28 вказує на те, що фактична чисельність потенційних споживачів у центральній частині Одеси більш ніж удвічі перевищує кількість мешканців району.

Це пояснюється концентрацією офісів, туристичних об'єктів, закладів культури та торгівлі у центрі міста. Внаслідок цього формується стабільний і значний попит на послуги харчування протягом усього дня. Особливо актуальними є формати швидкого обслуговування та заклади з можливістю доставки, які можуть обслуговувати як працівників офісів, так і туристів.

Таким чином, високий рівень внутрішньоміської міграції населення підтверджує доцільність відкриття кондитерської-пекарні у центральному

районі міста, оскільки забезпечує стабільний потік потенційних відвідувачів і високий рівень попиту на продукцію закладу.

Для обґрунтування доцільності відкриття кондитерської-пекарні необхідно визначити потребу населення у місцях у закладах ресторанного господарства. Розрахунок здійснюється на основі нормативів забезпеченості населення місцями та з урахуванням коефіцієнта внутрішньоміської міграції.

Таблиця 1.5

Нормативи кількості місць у закладах ресторанного господарства

Чисельність населення, тис. осіб	Кількість місць (обласні центри)
До 50	32
50–100	36
100–250	40
250–500	46
500–1000	52

Оскільки Одеса є обласним центром із населенням близько 1 млн осіб, для розрахунку приймається норматив $n = 52$ місця на 1000 осіб.

Для визначення потреби використовується формула:

$$P = N \times K \times n / 1000, \quad (1.7)$$

де:

N – чисельність населення району; K – коефіцієнт внутрішньоміської міграції; n – норматив місць на 1000 осіб.

Підставимо значення:

$N = 50\,000$ осіб (населення центрального району);

$K = 2,28$ (розраховано в п. 1.3.1); $n = 52$.

Розрахунок:

$$P = 50\,000 \times 2,28 \times 52 / 1000 \text{ P}$$

$$= 50\,000 \times 2,28 = 114\,000$$

$$P = 114\,000 \times 52 = 5\,928\,000$$

$$P = 5\,928\,000 / 1000 = 5\,928 \text{ місць}$$

Отже, необхідна кількість місць у закладах ресторанного господарства для забезпечення попиту населення центрального району становить 5928 місць.

Отримане значення свідчить про значну потребу у місцях у закладах харчування в центральній частині міста. Враховуючи високу концентрацію туристів, офісних працівників і мешканців, фактичний попит на послуги ресторанного господарства є ще вищим, особливо у пікові години.

Слід зазначити, що навіть за наявності значної кількості діючих закладів, попит не задовольняється повністю, що підтверджується високою завантаженістю кафе, ресторанів і кав'ярень у центрі міста. Це створює сприятливі умови для відкриття нових закладів, зокрема кондитерських пекарень, які можуть ефективно обслуговувати як відвідувачів у залі, так і відвідувачів через службу доставки.

Таким чином, проведений розрахунок підтверджує доцільність відкриття нового закладу ресторанного господарства, оскільки існує значна незадоволена потреба у місцях та послугах харчування в обраному районі.

Для забезпечення ефективної роботи закладу ресторанного господарства необхідно визначити оптимальну кількість обслуговуючого персоналу. Розрахунок здійснюється на основі кількості місць у залі та нормативу навантаження на одного працівника.

Для цього використовується формула:

$$N_o = N / X, \quad (1.8)$$

де:

N – кількість гостей (кількість місць у закладі), осіб;

X – норма обслуговування гостей одним офіціантом (приймається в межах 9–12 осіб).

Проектована кондитерська-пекарня розрахована на 20 посадкових місць, тому приймаємо:

$$N = 20 \text{ осіб};$$

$$X = 10 \text{ осіб (середнє значення норми обслуговування)}.$$

Підставимо значення у формулу:

$$N_o = 20 / 10 = 2 \text{ особи}$$

Отже, для обслуговування відвідувачів у залі необхідно 2 офіціанти.

Отриманий результат свідчить про те, що для забезпечення якісного обслуговування відвідувачів у залі достатньо двох працівників. Така кількість персоналу дозволяє підтримувати належний рівень сервісу, оперативно обслуговувати гостей і забезпечувати комфортні умови перебування у закладі.

Слід також враховувати, що у зв'язку з організацією служби доставки частина замовлень буде виконуватися поза залом, що зменшує навантаження на обслуговуючий персонал. У разі збільшення потоку відвідувачів або у пікові години можливе залучення додаткового персоналу або оптимізація графіку роботи.

Таким чином, визначена кількість обслуговуючого персоналу відповідає масштабам проєктованого закладу та забезпечує ефективну організацію процесу обслуговування.

Для визначення потенційної кількості відвідувачів закладу ресторанного господарства використовується показник оборотності місць у залі. Він характеризує, скільки разів протягом дня одне посадкове місце використовується різними відвідувачами.

Розрахунок здійснюється за формулою:

$$N = P \times \eta, \quad (1.9)$$

де:

P – кількість місць у залі; η –
оборотність місць за день (разів).

Для проєктованої кондитерської-пекарні приймаємо: P
= 20 місць;

$\eta = 6$ разів на день (характерно для закладів формату кав'ярні/пекарні
з швидким обслуговуванням).

Підставимо значення:

$$N = 20 \times 6 = 120 \text{ осіб}$$

Отже, орієнтовна денна кількість відвідувачів закладу становить 120
осіб.

Отриманий результат свідчить про те, що заклад має потенціал
обслуговувати в середньому 120 відвідувачів щоденно. Це відповідає
формату невеликої кондитерської-пекарні з обмеженою кількістю
посадкових місць, але високою оборотністю відвідувачів.

Варто враховувати, що фактична кількість відвідувачів може бути
вищою за рахунок замовлень «із собою» та доставки, які не залежать від
кількості місць у залі. Таким чином, загальний потік споживачів може
перевищувати розрахунковий показник, особливо у години пік.

Отже, розрахунок підтверджує достатній рівень завантаженості
закладу та ефективність використання посадкових місць, що є важливим
фактором економічної доцільності проєкту.

На основі проведених розрахунків (внутрішньоміська міграція,
потреба у місцях, кількість персоналу та відвідувачів) формується
узагальнена таблиця, яка відображає ключові параметри функціонування
проєктованого закладу ресторанного господарства.

Таблиця 1.6

Дані щодо кількості відвідувачів та працівників проєктованого закладу

Показник	Значення
Коефіцієнт внутрішньоміської міграції	2,28
Необхідна кількість місць у закладах харчування району	5928 місць
Кількість місць у проєктованому закладі	20 місць
Необхідна кількість обслуговуючого персоналу	2 особи
Оборотність місць за день	6 разів
Денна кількість відвідувачів	120 осіб

Представлені в таблиці дані свідчать про високий потенціал ринку та достатній рівень попиту на послуги ресторанного господарства у центральній частині міста. Значення коефіцієнта внутрішньоміської міграції (2,28) підтверджує, що фактична кількість людей у районі більш ніж удвічі перевищує чисельність постійного населення, що формує стабільний потік потенційних споживачів.

Розрахована потреба у місцях (5928) значно перевищує кількість місць у проєктованому закладі (20), що свідчить про відсутність перенасичення ринку та наявність можливостей для відкриття нових підприємств. При цьому невеликий формат закладу дозволяє забезпечити високу оборотність місць і ефективне використання ресурсів.

Отже, зведені розрахункові показники підтверджують доцільність відкриття кондитерської-пекарні, оскільки існує достатній попит, сприятливе середовище та можливість ефективної організації діяльності закладу.

Для комплексної оцінки перспектив діяльності кондитерської-пекарні проведено аналіз внутрішнього та зовнішнього середовища підприємства. На першому етапі визначено сильні та слабкі сторони закладу.

Таблиця 1.7

Сильні та слабкі сторони підприємства

№	Фактор	Сильна сторона (+)	Слабка сторона (–)
---	--------	--------------------	--------------------

1	Організаційна структура	Гнучка структура управління	Невеликий штат працівників
2	Правові ресурси	Легкість реєстрації бізнесу	Регуляторні обмеження
3	Виробничі потужності	Власне виробництво продукції	Обмежені масштаби виробництва
4	Технологічні ресурси	Сучасне обладнання	Висока вартість обладнання
5	Фінансові ресурси	Оптимальний обсяг інвестицій	Обмежені фінансові резерви
6	Система менеджменту	Швидке прийняття рішень	Залежність від керівника
7	Система маркетингу	Орієнтація на сучасні тренди	Потреба у просуванні бренду

На основі визначених факторів здійснено SWOT-аналіз, який дозволяє оцінити можливості розвитку підприємства та потенційні загрози.

Таблиця 1.8

SWOT-аналіз підприємства

Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
Вигідне розташування в центрі міста	Невелика кількість посадкових місць
Власне виробництво продукції	Обмежені фінансові ресурси
Поєднання формату закладу і доставки	Відсутність сформованого бренду
Орієнтація на сучасні тренди	Висока конкуренція
Можливості (O)	Загрози (T)
Зростання туристичного потоку	Воєнний стан і безпекові ризики
Популярність доставки їжі	Зниження купівельної спроможності
Розвиток онлайн-продажів	Зростання цін на сировину
Розширення асортименту	Посилення конкуренції

Проведений SWOT-аналіз показує, що проєктована кондитерська пекарня має значні конкурентні переваги, серед яких

ключовими є вигідне розташування, наявність власного виробництва та відповідність сучасним тенденціям ринку. Особливо важливим є поєднання традиційного формату закладу з організацією служби доставки, що дозволяє розширити цільову аудиторію.

Водночас основними слабкими сторонами є обмежені фінансові ресурси та відсутність сформованого бренду на початковому етапі діяльності. Однак ці фактори можуть бути компенсовані ефективною маркетинговою стратегією та поступовим розвитком підприємства.

Серед можливостей розвитку слід відзначити зростання туристичного потоку, популярність доставки та активний розвиток онлайн-сервісів. До основних загроз належать економічна нестабільність, воєнні ризики та висока конкуренція.

Проведені розрахунки та аналітичні дослідження підтверджують доцільність відкриття кондитерської-пекарні у центральній частині міста. Високий рівень внутрішньоміської міграції, значна потреба у місцях у закладах харчування, стабільний потік відвідувачів та позитивні результати SWOT-аналізу свідчать про наявність сприятливих умов для реалізації проєкту.

Розраховані показники демонструють достатній рівень попиту та ефективність функціонування закладу навіть за умов обмеженої кількості посадкових місць. Додатковим фактором підвищення ефективності є організація служби доставки, що дозволяє збільшити обсяг реалізації продукції.

Таким чином, проєкт відкриття кондитерської-пекарні є економічно обґрунтованим, відповідає сучасним тенденціям розвитку ринку ресторанного господарства та має високий потенціал успішної реалізації.

Висновки до розділу 1

Проведені розрахунки та аналітичні дослідження підтверджують доцільність відкриття кондитерської-пекарні у центральній частині міста. Високий рівень внутрішньоміської міграції, значна потреба у місцях у закладах харчування, стабільний потік відвідувачів та позитивні результати SWOT-аналізу свідчать про наявність сприятливих умов для реалізації проєкту.

Розраховані показники демонструють достатній рівень попиту та ефективність функціонування закладу навіть за умов обмеженої кількості посадкових місць. Додатковим фактором підвищення ефективності є організація служби доставки, що дозволяє збільшити обсяг реалізації продукції.

Таким чином, проєкт відкриття кондитерської-пекарні є економічно обґрунтованим, відповідає сучасним тенденціям розвитку ринку ресторанного господарства та має високий потенціал успішної реалізації.

РОЗДІЛ 2 РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ-ПЕКАРНІ

2.1. Концепція та формат закладу

Концепція проєктованого закладу передбачає створення сучасної кондитерської-пекарні під умовною назвою «1 Sweet Bite», яка буде функціонувати у центральній частині міста Одеса. Основною ідеєю закладу

є поєднання власного виробництва свіжої випічки та десертів із комфортним простором для відпочинку і можливістю швидкого обслуговування та доставки.

За типом заклад відноситься до підприємств ресторанного господарства формату кондитерська-пекарня, що спеціалізується на виготовленні та реалізації борошняних кондитерських виробів, десертів і напоїв. Формат закладу – середній ціновий сегмент, що забезпечує баланс між доступністю продукції та її якістю. Це дозволяє орієнтуватися на широку цільову аудиторію та забезпечити стабільний попит.

Цільова аудиторія закладу включає декілька основних груп споживачів. По-перше, це туристи, які відвідують центральну частину міста і шукають місце для відпочинку, швидкого перекусу або придбання десертів. По-друге, це офісні працівники, які формують стабільний попит у будні дні, особливо у ранковий та обідній час. Для цієї категорії важливими є швидкість обслуговування, якість продукції та можливість замовлення «із собою». По-третє, значну частку відвідувачів становить молодь, яка віддає перевагу сучасним форматам закладів із привабливим дизайном, доступними цінами та активною присутністю в соціальних мережах.

Стиль закладу передбачається сучасний європейський, із використанням мінімалістичних дизайнерських рішень, натуральних матеріалів і світлих кольорів. Інтер'єр орієнтований на створення комфортної та затишної атмосфери, що сприятиме тривалому перебуванню гостей у закладі. Особливу увагу планується приділити оформленню вітрини з десертами, яка виступатиме ключовим елементом приваблення відвідувачів. Формат обслуговування передбачає поєднання швидкого сервісу («coffee to go») із можливістю розміщення гостей у залі на 20 посадкових місць. Це дозволяє ефективно обслуговувати як відвідувачів, що поспішають, так і тих, хто бажає провести час у комфортній атмосфері.

Додатковою складовою концепції є організація служби доставки, що розширює ринок збуту та підвищує конкурентоспроможність закладу.

Таким чином, концепція кондитерської-пекарні базується на поєднанні сучасного формату, якісної продукції, зручного розташування та орієнтації на потреби різних груп споживачів. Це створює передумови для формування стабільного попиту та успішного функціонування закладу в умовах конкурентного середовища. Для оцінки зовнішнього середовища функціонування проєктованої кондитерської-пекарні проведено PEST-аналіз, який дозволяє визначити вплив політичних, економічних, соціальних та технологічних факторів на діяльність підприємства.

Таблиця 2.1

PEST-аналіз середовища функціонування закладу				
Фактор	Характеристика впливу	Вага	Оцінка впливу	Результат
P (Political)	Діяльність закладів ресторанного господарства регулюється законодавством України (ліцензування, санітарні норми, податкова система). В умовах воєнного стану діють певні обмеження, проте держава підтримує малий бізнес через спрощену систему оподаткування.	0,2	3	0,6
E (Economic)	Спостерігається вплив інфляційних процесів, зростання цін на сировину та енергоносії. Водночас у місті Одеса відзначається відновлення туристичної активності та збільшення витрат споживачів, що позитивно впливає на попит у сфері гостинності.	0,3	4	1,2
S (Social)	Змінюються споживчі звички населення: зростає попит на швидке обслуговування, якісні десерти та каву. Споживачі віддають перевагу сучасним закладам із комфортною атмосферою та можливістю замовлення «із собою».	0,3	5	1,5
T (Technological)	Активний розвиток цифрових технологій: онлайнзамовлення, мобільні додатки, служби доставки (Glovo, Bolt Food). Використання POS-систем, CRM і автоматизації процесів підвищує ефективність роботи закладу.	0,2	5	1,0
Разом	—	1,0	—	4,3

Проведений PEST-аналіз показав, що зовнішнє середовище є загалом сприятливим для функціонування проєктованої кондитерської-пекарні. Політичні фактори створюють певні обмеження для діяльності підприємств ресторанного господарства, однак державна підтримка малого бізнесу та

можливість використання спрощеної системи оподаткування позитивно впливають на умови ведення діяльності.

Економічні фактори характеризуються одночасно наявністю ризиків, пов'язаних зі зростанням витрат і інфляцією, та можливостей, зумовлених відновленням туристичної активності й підвищенням споживчих витрат у сфері гостинності. Найбільш позитивний вплив мають соціальні та технологічні фактори, оскільки сучасні споживчі тенденції повністю відповідають концепції закладу, а розвиток цифрових сервісів створює додаткові можливості для збільшення обсягів реалізації продукції.

Отриманий інтегральний показник 4,3 свідчить про високий потенціал розвитку кондитерської-пекарні та підтверджує доцільність реалізації проєкту в умовах обраного ринку.

Для оцінки конкурентного середовища доцільно проаналізувати основних конкурентів, що функціонують у центральній частині міста Одеса та працюють у форматі кав'ярень, кондитерських і пекарень.

Таблиця 2.2

Аналіз конкурентного середовища кондитерської-пекарні

Назва закладу	Формат закладу	Середній чек, грн	Основні переваги	Основні недоліки
Make My Cake	Кондитерська	320	Авторські десерти, вигідна локація	Високі ціни
Atelier. Design & Coffee	Кав'ярнякондитерська	280	Сучасний інтер'єр, популярність серед молоді	Обмежений асортимент випічки
Kompot	Кафekonдитерська	350	Відомий бренд, широкий асортимент	Велика завантаженість
Breadway Bakery	Пекарня	240	Свіжа випічка, доступні ціни	Невелика зона посадки

Проведений аналіз конкурентного середовища свідчить про наявність значної кількості закладів у центральній частині міста Одеса, однак

більшість конкурентів спеціалізуються переважно на кавовому форматі або мають обмежений асортимент десертної продукції. Це створює можливості для позиціонування проєктованої кондитерської-пекарні як закладу із широким асортиментом випічки, десертів та сучасним форматом обслуговування.

Для оцінки рівня конкуренції на ринку використовується коефіцієнт насиченості, який показує співвідношення кількості закладів-конкурентів до чисельності потенційних споживачів. Даний показник дозволяє визначити, наскільки ринок є перенасиченим та чи існує можливість для відкриття нового підприємства.

Розрахунок здійснюється за формулою:

$$K_n = N / P, \quad (2.1)$$

де:

N – кількість підприємств-конкурентів у досліджуваному районі;

P – чисельність потенційних споживачів (населення з урахуванням внутрішньоміської міграції та туристичного потоку).

Для центральної частини міста Одеса, зокрема району вулиця Дерибасівська, приймаємо такі дані:

$N = 25$ закладів (кафе, кондитерські, кав'ярні в радіусі пішохідної доступності);

$P = 114\,000$ осіб (з урахуванням коефіцієнта внутрішньоміської міграції, розрахованого в п. 1.3.1).

Підставимо значення у формулу: $K_n = 25 / 114\,000 = 0,00022$

Для більш зручного аналізу показник доцільно подати у розрахунку на 1000 осіб: $K_n = 0,22$ закладу на 1000 осіб

Отримане значення коефіцієнта насиченості свідчить про те, що на 1000 потенційних споживачів припадає лише 0,22 закладу ресторанного

господарства. Це є відносно невисоким показником, що вказує на відсутність перенасичення ринку.

Незважаючи на значну кількість закладів у центральній частині міста, високий рівень внутрішньоміської міграції та туристичного потоку суттєво збільшує кількість потенційних відвідувачів, що знижує фактичний рівень конкуренції. Таким чином, попит на послуги харчування перевищує пропозицію, особливо у сегменті швидкого обслуговування та кондитерських виробів.

Для оцінки конкурентних переваг проєктованої кондитерської-пекарні доцільно розрахувати інтегральний індекс конкурентоспроможності, який дозволяє визначити рівень конкурентних позицій закладу за основними критеріями діяльності.

Розрахунок здійснюється за формулою:

$$I_k = \sum (w_i \times q_i), \quad (2.2)$$

де: w_i – вагомість i -того показника; q_i

– оцінка параметра.

Таблиця 2.3

Розрахунок інтегрального індексу конкурентоспроможності

Показник	Вага	Оцінка	Результат
Якість продукції	0,30	0,90	0,27
Рівень сервісу	0,25	0,85	0,21
Локація	0,20	0,95	0,19
Цінова політика	0,15	0,80	0,12
Асортимент продукції	0,10	0,90	0,09
Разом	1,00	–	0,88

Отримане значення інтегрального індексу конкурентоспроможності становить 0,88, що свідчить про високий рівень конкурентних переваг проєктованої кондитерської-пекарні. Найбільший вплив на

конкурентоспроможність мають якість продукції, вигідне розташування та рівень сервісу, що повністю відповідає концепції закладу та сучасним вимогам споживачів.

Отже, проведений розрахунок підтверджує, що ринок не є перенасиченим, а відкриття нової кондитерської-пекарні є доцільним і має перспективи успішного функціонування в умовах сформованого попиту.

Дослідження попиту на послуги проєктованої кондитерської-пекарні дає змогу оцінити місткість ринку, прогнозований обсяг реалізації та фінансову доцільність обраної концепції. Для цього використовується розрахунок ринкової місткості, прогнозного попиту та коефіцієнта платоспроможного попиту.

Для центральної частини міста, де планується відкриття закладу, приймаємо такі вихідні дані:

$N_H = 114\ 000$ осіб – чисельність потенційних споживачів у зоні охоплення з урахуванням внутрішньоміської міграції; $f = 12$ разів на рік – середня частота відвідування закладів формату

кондитерська-пекарня одним споживачем; S

$= 280$ грн – середній чек закладу; $k_z =$

$0,08$ – коефіцієнт охоплення ринку;

$S_d = 24\ 000$ грн – середньомісячний дохід споживача;

$C_d = 280$ грн – середня вартість одного відвідування закладу.

Для визначення ринкової місткості використовується формула:

$$M_r = N_H \times f \times S, \quad (2.3)$$

Підставимо значення:

$$M_r = 114\ 000 \times 12 \times 280 = 383\ 040\ 000 \text{ грн}$$

Отже, річна місткість ринку для закладу такого формату в обраній зоні становить 383,04 млн грн.

Наступним етапом є визначення прогнозного попиту на послуги проєктованої кондитерської-пекарні:

$$D = M_r \times k_z, \quad (2.4)$$

Підставимо значення:

$$D = 383\,040\,000 \times 0,08 = 30\,643\,200 \text{ грн}$$

Отже, прогнозований річний попит, який може бути освоєний проєктованим закладом, становить 30 643 200 грн.

Для оцінки фінансової доцільності концепції потрібно визначити коефіцієнт платоспроможного попиту:

$$K_{пп} = C_d / Ц_d, \quad (2.5)$$

Підставимо значення:

$$K_{пп} = 24\,000 / 280 = 85,71$$

Отже, коефіцієнт платоспроможного попиту становить 85,71, що значно перевищує нормативне значення 1.

Проведені розрахунки свідчать про наявність значного попиту на продукцію та послуги проєктованої кондитерської-пекарні. Розрахована річна місткість ринку у розмірі 383,04 млн грн підтверджує, що в центральній частині міста існує достатньо велика цільова аудиторія, яка формує стабільний попит на десерти, випічку та напої.

Прогнозований обсяг попиту, який може бути освоєний закладом, становить понад 30,6 млн грн на рік, що є достатнім для ефективного функціонування підприємства середнього сегмента. Це свідчить про реалістичність обраної концепції та наявність перспектив для стабільної діяльності.

Особливо важливим є значення коефіцієнта платоспроможного попиту. Оскільки $K_{пп} > 1$, можна зробити висновок, що цільова аудиторія має достатній рівень доходів для регулярного споживання послуг закладу. Високе значення цього показника підтверджує, що середній чек у 280 грн є

прийнятним для потенційних відвідувачів і відповідає обраному середньому ціновому сегменту.

Таким чином, результати дослідження попиту підтверджують фінансову доцільність відкриття кондитерської-пекарні та свідчать про наявність достатньої ринкової бази для її успішної роботи.

Для визначення доцільної потужності проєктованої кондитерської-пекарні необхідно встановити, чи відповідає запланована кількість посадкових місць прогнозованому потоку відвідувачів закладу. Потужність підприємства ресторанного господарства визначається з урахуванням кількості місць у торговельній залі, оборотності одного місця протягом дня та режиму роботи закладу.

Розрахунок потужності закладу здійснюється за формулою:

$$M=D/(Z \times d), \quad (2.6)$$

де:

M – доцільна кількість місць у закладі;

D – прогнозований річний потік відвідувачів, осіб;

Z – середня оборотність одного місця за день; d – кількість днів роботи закладу на рік.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» прогнозований потік відвідувачів визначається на основі концепції закладу, його місця розташування, формату обслуговування та режиму роботи. Відповідно до попередніх розрахунків, середня кількість відвідувачів становить 120 осіб на день.

Оскільки заклад працюватиме щоденно, річний потік відвідувачів визначається за формулою:

$$D=120 \times 365 = 43\,800 \text{ осіб}$$

Для розрахунку потужності приймаємо:

$$D=43\,800 \text{ осіб};$$

$Z=6$ разів на день; $d=365$

днів.

Підставимо значення у формулу:

$M=43\,800/(6 \times 365)=20$ місць

Отже, розрахункова потужність закладу становить 20 посадкових місць.

Отриманий результат підтверджує, що проєктована потужність кондитерської-пекарні є обґрунтованою та відповідає прогнозованому потоку відвідувачів. Така кількість місць забезпечує ефективне використання площі закладу, відповідає формату кондитерської-пекарні середнього сегмента та дозволяє забезпечити комфортне обслуговування споживачів.

Крім того, необхідно враховувати, що частина продукції реалізовуватиметься через формат продажу «із собою» та службу доставки. Це дозволить зменшити навантаження на торговельну залу та забезпечити додаткові канали реалізації продукції без необхідності збільшення кількості посадкових місць. Таким чином, проєктована потужність кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» на 20 місць є оптимальною та повністю відповідає концепції, масштабу діяльності та прогнозованому рівню попиту на продукцію закладу.

Цінова політика є важливим елементом формування конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства, оскільки саме рівень цін впливає на доступність продукції для споживачів, формування попиту та рівень прибутковості підприємства.

Для проєктованої кондитерської-пекарні обрано середній ціновий сегмент, що відповідає концепції закладу, рівню платоспроможності цільової аудиторії та умовам конкурентного середовища центральної частини міста Одеса.

З метою визначення оптимального рівня цін було проаналізовано середній чек основних конкурентів (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Аналіз цінової політики конкурентів

Назва закладу	Формат закладу	Середній чек, грн
Make My Cake	Кондитерська	320
Atelier. Design & Coffee	Кав'ярня-кондитерська	280
Kompot	Кафе-кондитерська	350
Breadway Bakery	Пекарня	240

Середній рівень цін конкурентів становить:

$$Ц_{\text{кон}} = (320 + 280 + 350 + 240) / 4 = 297,5 \text{ грн}$$

Для визначення цінової концепції використовується метод ринкового ціноутворення:

$$Ц = Ц_{\text{кон}} \times k_{\text{поз}}, \quad (2.7)$$

де: $Ц_{\text{кон}}$ – середня ціна конкурентів; $k_{\text{поз}}$

– коефіцієнт позиціонування.

Для проєктованої кондитерської-пекарні приймаємо коефіцієнт позиціонування:

$$k_{\text{поз}} = 0,95$$

Підставимо значення у формулу:

$$Ц = 297,5 \times 0,95 = 282,6 \text{ грн}$$

Отже, рекомендований середній чек проєктованої кондитерської-пекарні становить приблизно 280 грн, що відповідає середньому ціновому сегменту та є конкурентоспроможним для обраного району функціонування.

Проведений аналіз свідчить про те, що обрана цінова концепція дозволяє забезпечити баланс між доступністю продукції для споживачів та

прибутковістю підприємства. Запропонований рівень цін відповідає платоспроможності цільової аудиторії та конкурентним умовам ринку.

Таким чином, потужність проєктованої кондитерської-пекарні визначена правильно, а вибраний формат закладу відповідає ринковим умовам, попиту та концепції підприємства.

2.2. Формування асортименту та розробка меню

З метою здійснення технологічного проєктування кондитерськоїпекарні на 20 посадкових місць з організацією служби доставки необхідно визначити виробничу програму закладу. Виробнича програма є основою для подальших розрахунків обсягів виготовлення продукції, підбору обладнання, організації виробничих процесів та формування складу приміщень.

Для закладів ресторанного господарства виробнича програма розробляється на підставі типу закладу, його класу, кількості місць у залі, режиму роботи, прогнозованої кількості відвідувачів, а також асортименту продукції, що реалізується в залі, на виніс і через службу доставки.

Для зручності подальших розрахунків спочатку визначаються основні вихідні дані проєктованого закладу (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Вихідні дані для розрахунку виробничої програми кондитерськоїпекарні

Тип закладу	Клас закладу	Кількість місць
Кондитерська-пекарня	Середній	20

Як видно з таблиці 2.5, проєктований заклад є кондитерськоюпекарнею середнього класу на 20 посадкових місць. Такий формат відповідає обраній концепції підприємства, орієнтованій на

реалізацію свіжої випічки, десертів, гарячих і холодних напоїв, а також на обслуговування споживачів у залі, продаж продукції на виніс і через доставку. Невелика кількість місць у залі дозволяє забезпечити комфортне обслуговування гостей, раціонально використовувати торговельну площу та підтримувати високу оборотність місць.

Наступним етапом є визначення чисельності відвідувачів, які обслуговуються за кожну годину роботи закладу. Кількість відвідувачів за годину визначається за формулою:

$$N = P \times 60 / t \times K_z, \quad (2.8)$$

де:

$N_{год}$ – кількість відвідувачів за годину роботи закладу, осіб; P – кількість місць у залі, місць; t – середня тривалість перебування одного відвідувача в залі, хв; $t/60$ – оборотність місця за годину;

K_z – коефіцієнт завантаження залу в певну годину роботи.

Для проєктованої кондитерської-пекарні приймається, що тривалість перебування одного відвідувача в залі в середньому становить 60 хвилин, що відповідає формату закладу, де гості споживають десерти, випічку та напої як у швидкому режимі, так і в умовах короткочасного відпочинку. Водночас у години найбільшого попиту коефіцієнт завантаження залу зростає, а в менш активні періоди – знижується.

Розрахунок чисельності відвідувачів за кожну годину роботи є необхідним для подальшого складання графіка завантаження залу, визначення добової кількості споживачів, а також обсягів реалізації продукції власного виробництва та покупних товарів. Для проєктованої кондитерської-пекарні прийнято:

у ранковій годині (08:00–12:00) – швидке обслуговування ($t = 20$ хв);

у денний та вечірній час – більш тривале перебування ($t = 30$ хв).

Таблиця 2.6

Графік завантаження торговельної зали на 20 посадкових місць

Час роботи	t, хв	60/t	Kз	N, осіб
08:00–09:00	20	3	0,3	18
09:00–10:00	20	3	0,4	24
10:00–11:00	20	3	0,5	30
11:00–12:00	20	3	0,6	36
12:00–13:00	30	2	0,9	36
13:00–14:00	30	2	1	40
14:00–15:00	30	2	0,9	36
15:00–16:00	30	2	0,7	28
16:00–17:00	30	2	0,7	28
17:00–18:00	30	2	0,8	32
18:00–19:00	30	2	0,8	32
19:00–20:00	30	2	0,6	24
Разом	–	–	–	364

Отримане значення - 364 особи на день, що пояснюється врахуванням повної потенційної пропускної здатності залу. При цьому слід зазначити, що частина відвідувачів здійснює покупки на виніс; значна частка реалізації відбувається через службу доставки; фактичне завантаження залу є нижчим за максимальне.

Тому для подальших розрахунків доцільно використовувати усереднене значення – 200–250 осіб на день, що відповідає реальним умовам функціонування закладу.

На наступному етапі визначається кількість та асортиментний склад продукції, що реалізується у закладі протягом дня. Даний розрахунок є основою для формування виробничої програми, визначення обсягів виробництва та підбору технологічного обладнання.

Загальна кількість продукції визначається за формулою:

$$n = N \times m, \quad (2.9)$$

де: n – загальна кількість продукції за день;
 N – кількість споживачів за день; m – коефіцієнт споживання продукції.

Для проєктованої кондитерської-пекарні приймаємо:

$N=220$ осіб (усереднене значення з урахуванням залу + доставки)

$m=3,5$

$n=220 \times 3,5=770$ одиниць продукції

З урахуванням концепції закладу (кондитерська-пекарня) структура реалізації продукції має такий вигляд:

- ☐ кондитерські вироби – основа ($\approx 50\%$)
- ☐ напої – значна частка ($\approx 40\%$)
- ☐ інша продукція – незначна

Таблиця 2.7

Розрахунок кількості страв за групами продукції

Група продукції	Одиниця	Коефіцієнт	Кількість
Гарячі напої	л	0,4	88
Холодні напої	л	0,9	198
Хлібобулочні вироби	кг	0,2	44
Борошняні кондитерські вироби	шт.	2	440
Разом	–	–	770

Отримані результати свідчать про те, що основну частку виробничої програми становлять борошняні кондитерські вироби, кількість яких складає 440 одиниць на день. Це обумовлено спеціалізацією закладу на десертній продукції та високим попитом на неї серед споживачів.

Значну частку реалізації займають також напої, зокрема холодні (198 л) та гарячі (88 л), що відповідає сучасним тенденціям розвитку закладів формату кондитерської-пекарні, де кава та напої формують суттєву частину доходу.

Хлібобулочні вироби займають меншу частку (44 кг), однак є важливим елементом асортименту, оскільки забезпечують різноманітність продукції та додатковий попит у ранкові години.

Таким чином, структура виробничої програми є збалансованою, відповідає концепції закладу та забезпечує ефективне використання виробничих потужностей.

Відповідно до методичних рекомендацій, для спеціалізованих кондитерських закладів коефіцієнт споживання продукції є нижчим, ніж у ресторанах, і формується переважно за рахунок солодких страв та напоїв.

Для проєктованої кондитерської-пекарні приймаємо такі коефіцієнти:

- холодні страви (десерти легкі) – 0,3
- солодкі страви (основні десерти) – 1,5
- інша продукція (напої) – враховується окремо

Загальний коефіцієнт: $m=0,3+1,5=1,8$

Розрахунок кількості страв

$$n=N\times m, \tag{2.10}$$

де: $N=220$ осіб

$n=220\times 1,8=396$ порцій

Таблиця 2.8 Розбивка страв за асортиментом у кондитерській-пекарні

Вид продукції	Кількість споживачів	Коефіцієнт	Кількість
Холодні закуски (легкі десерти, трайфли)	220	0,3	66
Солодкі страви (основні десерти, торти, чизкейки)	220	1,5	330
Разом	—	—	396

Отримані результати свідчать про те, що основну частку реалізації продукції у проєктованій кондитерській-пекарні становлять солодкі страви,

кількість яких складає 330 порцій на день. Це обумовлено спеціалізацією закладу та високим попитом на десертну продукцію.

Частка холодних закусок (66 порцій) представлена легкими десертами, що реалізуються у форматі швидкого споживання та «to go».

Відсутність перших та других страв пояснюється специфікою закладу, який не відноситься до класичних підприємств ресторанного господарства повного циклу, а спеціалізується на кондитерській продукції.

Таким чином, структура реалізації продукції повністю відповідає концепції кондитерської-пекарні та забезпечує ефективну організацію виробничого процесу.

Згідно з методичними рекомендаціями, після визначення кількості основної продукції здійснюється розрахунок обсягів реалізації напоїв та супутніх товарів. Даний розрахунок дозволяє оцінити структуру попиту, сформувати виробничу програму та визначити потребу в сировині.

Розрахунок проводиться за формулою:

$$n=N \times k, \quad (2.11)$$

де:

N – кількість споживачів (220 осіб); k

– коефіцієнт споживання продукції.

Таблиця 2.9

Споживання напоїв та кондитерських виробів

Вид продукції	Кількість споживачів	Коефіцієнт	Кількість
Фруктова вода / смузі	220	0,4	88
Мінеральна вода	220	0,6	132
Натуральні соки / фреші	220	0,5	110
Газовані напої (Pepsi, Cola)	220	0,7	154
Борошняні кондитерські вироби	220	2	440
Печиво / дрібна випічка	220	0,5	110
Фрукти (декор/десерти)	220	0,2	44

Разом	–	–	1078
-------	---	---	------

Аналіз отриманих результатів свідчить про те, що основну частку споживання у закладі становлять борошняні кондитерські вироби, кількість яких досягає 440 одиниць на день. Це повністю відповідає спеціалізації кондитерської-пекарні.

Серед напоїв найбільшим попитом користуються газовані напої (154 порції), мінеральна вода (132 порції) та натуральні соки (110 порцій), що пояснюється високою часткою туристів і форматом швидкого обслуговування.

Фруктові напої та смузі (88 порцій) відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, а печиво та дрібна випічка (110 порцій) доповнюють основний асортимент і сприяють збільшенню середнього чека.

Таким чином, структура споживання продукції є збалансованою, відповідає концепції закладу та забезпечує ефективну організацію виробничого процесу.

На наступному етапі здійснюється планування меню закладу ресторанного господарства. План-меню визначає асортимент продукції, що реалізується протягом тижня, та дозволяє забезпечити стабільність виробництва, раціональне використання сировини і рівномірне навантаження виробничих потужностей.

На відміну від підприємств ресторанного господарства повного циклу, у кондитерській-пекарні план-меню формується без поділу на перші та другі страви. Основу асортименту складають борошняні кондитерські вироби, десерти та напої.

План-меню складено на основі розробленого асортименту продукції та з урахуванням попиту споживачів, сезонності та формату закладу.

Таблиця 2.10

План-меню кондитерської-пекарні на тиждень

Назва	Вихід, г	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
Кондитерські вироби								
Пиріг яблучний	150	20	20	20	20	25	30	30
Пиріг вишневий	150	15	15	15	20	20	25	25
Чізкейк класичний	100	30	30	30	30	40	50	50
Чізкейк карамельний	100	30	30	30	30	40	50	50
Тарт фруктовий	150	20	20	20	25	30	35	35
Еклери	100	25	25	25	30	35	40	40
Трайфли	50	25	25	25	25	30	35	35
Торт Медівник	150	30	30	30	30	40	50	50
Торт Наполеон	150	30	30	30	30	40	50	50
Напої								
Назва	Вихід	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
Еспресо	30 мл	40	40	40	40	50	60	60
Американо	120 мл	40	40	40	40	50	60	60
Латте	170 мл	60	60	60	60	80	100	100
Капучино	150 мл	60	60	60	60	80	100	100
Чай	200 мл	30	30	30	30	40	50	50
Соки / фреші	200 мл	30	30	30	30	40	50	50
Газовані напої	250 мл	40	40	40	40	60	80	80

Аналіз план-меню свідчить про те, що асортимент продукції кондитерської-пекарні є різноманітним та орієнтованим на широку цільову аудиторію. Основу меню складають борошняні кондитерські вироби, які забезпечують найбільший обсяг реалізації.

Найбільший попит на продукцію спостерігається у вихідні дні (субота та неділя), що пов'язано зі збільшенням кількості відвідувачів та туристичного потоку. У будні дні попит є стабільним і формується переважно за рахунок офісних працівників та місцевих мешканців.

Напої займають важливе місце в структурі реалізації продукції, зокрема кавові напої, які формують значну частину середнього чека.

Таким чином, план-меню є збалансованим, відповідає концепції закладу та забезпечує ефективну організацію виробничого процесу.

При формуванні асортименту продукції закладу ресторанного господарства важливим етапом є визначення асортиментного мінімуму – тобто оптимальної кількості найменувань продукції, яка забезпечує задоволення попиту споживачів та ефективну діяльність підприємства.

Згідно з методичними рекомендаціями, асортиментний мінімум залежить від типу закладу, його класу та спеціалізації. Для проєктованої кондитерської-пекарні середнього класу, яка відноситься до спеціалізованих закладів ресторанного господарства, структура асортименту має суттєві відмінності від класичних ресторанів.

На відміну від підприємств повного циклу, у кондитерській-пекарні відсутні перші та другі страви, а основну частину асортименту складають борошняні кондитерські вироби, десерти та напої. З урахуванням рекомендацій та специфіки закладу сформовано асортиментний мінімум (табл. 2.8).

Таблиця 2.11

Асортиментний мінімум кондитерської-пекарні

Група продукції	Рекомендовано (кафе)	Прийнято у проєкті
Холодні закуски	3–4	–
Солодкі страви (десерти)	5–6	8–10
Гарячі напої	6–8	8
Холодні напої	3–4	6
Хлібобулочні та кондитерські вироби	5–7	10–12

Аналіз таблиці свідчить про те, що фактичний асортимент проєктованої кондитерської-пекарні перевищує мінімально рекомендовані значення. Це пояснюється прагненням підвищити конкурентоспроможність закладу, забезпечити ширший вибір продукції та задовольнити потреби різних категорій споживачів.

Основну частину асортименту становлять борошняні кондитерські вироби та десерти (8–12 найменувань), що повністю відповідає спеціалізації закладу. Розширений вибір напоїв (8 гарячих та 6 холодних позицій)

дозволяє формувати середній чек та підвищувати прибутковість підприємства.

Відсутність холодних і гарячих закусок, супів та других страв є обґрунтованою та відповідає формату кондитерської-пекарні, яка не відноситься до підприємств ресторанного господарства повного циклу.

Таким чином, сформований асортиментний мінімум є достатнім для забезпечення стабільного попиту, ефективної організації виробництва та конкурентоспроможності закладу.

Аналогічно до план-меню на тиждень, формується план-меню на один день роботи закладу. Даний документ дозволяє визначити обсяг виробництва продукції протягом дня, розподіл навантаження між виробничими підрозділами та забезпечити безперебійне обслуговування споживачів.

План-меню на день складається з урахуванням структури попиту, графіка завантаження залу, а також особливостей реалізації продукції у різні періоди дня.

Для кондитерської-пекарні характерним є підвищений попит у ранкові та денні години, а також у вечірній період, що пов’язано з форматом «coffee to go» та відпочинком споживачів.

Таблиця 2.12

План-меню кондитерської-пекарні на день

Назва	Вихід, г	Кількість	До 12:00	До 16:00	До 20:00
Кондитерські вироби					
Пиріг яблучний	150	30	10	10	10
Пиріг вишневий	150	30	10	10	10
Чізкейк класичний	100	50	15	15	20
Чізкейк карамельний	100	50	15	15	20
Тарт фруктовий	150	40	10	15	15

Продовження таблиці 2.12

1	2	3	4	5	6
Еклери	100	40	10	15	15
Трайфли	50	40	10	15	15
Торт Медівник	150	50	10	20	20
Торт Наполеон	150	50	10	20	20
Гарячі напої					
Еспресо	30 мл	50	20	15	15
Американо	120 мл	50	20	15	15
Латте	170 мл	80	30	25	25
Капучино	150 мл	80	30	25	25
Чай	200 мл	40	15	15	10
Холодні напої					
Соки / фреші	200 мл	50	15	20	15
Смузі	200 мл	40	10	15	15
Газовані напої	250 мл	70	20	25	25
Вода	250 мл	60	15	25	20

Аналіз план-меню на день свідчить про те, що найбільший обсяг реалізації продукції припадає на борошняні кондитерські вироби, які становлять основу діяльності закладу.

Найбільший попит спостерігається у першій половині дня (до 12:00), що пов'язано з активним споживанням кави та десертів у форматі швидкого обслуговування. У денний та вечірній періоди попит залишається стабільним, що забезпечує рівномірне завантаження виробничих потужностей.

Напої займають значну частку реалізації продукції, зокрема кавові напої, що відповідає сучасним тенденціям розвитку закладів формату кондитерської-пекарні.

Таким чином, сформований план-меню забезпечує раціональний розподіл виробництва продукції протягом дня та відповідає концепції закладу.

Формування меню є одним із ключових етапів організації діяльності закладу ресторанного господарства, оскільки саме меню визначає асортимент продукції, рівень попиту, структуру витрат і фінансові результати підприємства. У процесі розробки меню для проєктованої кондитерської-пекарні було враховано концепцію закладу, особливості цільової аудиторії, рівень конкуренції на ринку, а також сучасні тенденції споживання десертної продукції та напоїв.

Процес складання меню має комплексний характер і передбачає участь кількох категорій працівників. Загальне бачення концепції закладу та його позиціонування формує керівник, який визначає ціновий сегмент, формат обслуговування та цільову аудиторію. Водночас ключову роль у формуванні асортименту відіграє шеф-кондитер, який розробляє рецептури, визначає склад продукції та контролює її якість. Технолог забезпечує правильність розрахунків собівартості, підбір сировини та відповідність виробничого процесу встановленим стандартам. Таким чином, формування меню є результатом узгодженої роботи управлінського та виробничого персоналу.

Якість розробленого меню безпосередньо впливає на конкурентоспроможність закладу, рівень попиту, середній чек та загальну рентабельність підприємства. Вдало сформоване меню дозволяє залучити широку аудиторію споживачів, забезпечити стабільний потік відвідувачів та підвищити лояльність відвідувачів. У свою чергу, невдале меню може

призвести до перевитрат сировини, низької реалізації окремих позицій і зниження прибутковості.

Аналіз цінової політики показує, що асортимент продукції сформований у межах середнього цінового сегмента. Найдорожчими позиціями є порційні торти та складні десерти, що пояснюється використанням більшої кількості інгредієнтів і складнішою технологією приготування. Продукція середньої цінової категорії представлена чизкейками, тартами та еклерами, які формують основний обсяг продажів. Найбільш доступними для споживачів є напої та частина випічки, що дозволяє залучати відвідувачів із різним рівнем доходу та формувати стабільний попит.

Аналіз складу асортименту показує, що основу меню становлять борошняні кондитерські вироби та десерти, що повністю відповідає спеціалізації закладу. Значну частку займають кавові напої, які доповнюють десертну продукцію та формують середній чек.

Для виробництва використовуються переважно базові інгредієнти – борошно, цукор, яйця, молочні продукти, шоколад, фрукти та горіхи. Такий підбір сировини є економічно доцільним, оскільки забезпечує баланс між якістю продукції та рівнем витрат, а також дозволяє організувати безперебійне постачання.

Вибір сировини також обумовлений концепцією закладу, яка передбачає використання свіжих і якісних інгредієнтів із мінімальним рівнем переробки. Це дозволяє забезпечити високу якість продукції, сформувати позитивний імідж закладу та підвищити довіру споживачів. Крім того, використання універсальних інгредієнтів у різних позиціях меню дозволяє оптимізувати закупівлі та зменшити витрати.

Особливістю розробленого меню є його орієнтація на сучасні тенденції ринку, зокрема поєднання класичних десертів із авторськими

рішеннями, а також акцент на візуальній привабливості продукції. Меню передбачає можливість швидкого обслуговування, продажу продукції на виніс та через службу доставки, що значно розширює цільову аудиторію. Важливу роль відіграє також різноманітність асортименту, яка дозволяє задовольнити смаки різних груп споживачів.

Узагальнюючи проведений аналіз, можна зробити висновок, що розроблене меню є збалансованим, економічно обґрунтованим та повністю відповідає концепції кондитерської-пекарні. Його основними перевагами є різноманітність асортименту, орієнтація на попит, використання якісної сировини та можливість реалізації продукції через різні канали збуту. До можливих недоліків можна віднести обмежену кількість солоних позицій, однак це не є критичним, оскільки заклад спеціалізується саме на десертній продукції. Таким чином, виявлені особливості не знижують ефективність діяльності підприємства, а навпаки підкреслюють його спеціалізацію та унікальність.

2.3. Організація служби доставки

Організація служби доставки є важливою складовою діяльності сучасних закладів ресторанного господарства, оскільки дозволяє значно розширити ринок збуту, підвищити рівень обслуговування відвідувачів і забезпечити стабільний попит на продукцію. Для проєктованої кондитерської-пекарні служба доставки виступає не лише додатковим каналом реалізації, а й одним із ключових елементів конкурентної стратегії.

У проєктованому закладі передбачається комбінований формат організації доставки, що включає власну кур'єрську службу та співпрацю з популярними сервісами доставки їжі, такими як Glovo та Bolt Food.

Співпраця з Glovo та Bolt Food передбачає сплату комісії (у середньому 20–30%), однак дозволяє значно розширити відвідувачську базу.

Власна доставка дозволяє контролювати якість обслуговування, швидкість виконання замовлень і стан продукції при транспортуванні. Вона орієнтована на постійних відвідувачів і замовлення у межах найближчої зони обслуговування. У свою чергу, співпраця з агрегаторами забезпечує доступ до широкої аудиторії користувачів мобільних додатків і сприяє залученню нових відвідувачів.

Таким чином, поєднання двох форматів доставки дозволяє забезпечити максимальне охоплення ринку та підвищити ефективність реалізації продукції.

Організація логістики доставки передбачає визначення зони обслуговування, часу виконання замовлень і кількості кур'єрів.

Зона доставки охоплює центральну частину міста Одеса та прилеглі райони в радіусі 3–5 км від місця розташування закладу. Така зона дозволяє забезпечити оптимальний баланс між швидкістю доставки та витратами на її організацію.

Середній час виконання замовлення становить 30–60 хвилин, залежно від відстані до відвідувача та завантаженості закладу. У години пік (12:00–14:00 та 18:00–20:00) можливе незначне збільшення часу доставки.

Для забезпечення ефективної роботи служби доставки передбачається залучення 2 кур'єрів у штаті закладу. У разі зростання попиту кількість кур'єрів може бути збільшена або частина замовлень передана через зовнішні сервіси доставки.

Ефективна організація служби доставки неможлива без використання сучасних цифрових технологій. У проєктованому закладі передбачається впровадження наступних інструментів:

- власний сайт із можливістю онлайн-замовлення продукції;
- інтеграція з мобільними додатками доставки;
- використання POS-системи для обліку замовлень;
- застосування CRM-системи для управління відвідувачською базою та аналізу продажів.

Онлайн-замовлення дозволяють відвідувачам швидко обирати продукцію, оплачувати її та відстежувати статус доставки. Використання CRM-системи сприяє підвищенню якості обслуговування, персоналізації пропозицій і формуванню лояльності відвідувачів.

Запровадження служби доставки забезпечує низку переваг для закладу. По-перше, це збільшення обсягів реалізації продукції, оскільки доставка дозволяє обслуговувати відвідувачів поза межами залу. По-друге, розширюється географія продажів, що сприяє залученню нових споживачів.

Крім того, доставка підвищує конкурентоспроможність закладу, оскільки відповідає сучасним вимогам ринку та споживчим трендам. Вона також дозволяє більш ефективно використовувати виробничі потужності, особливо у періоди зниженого навантаження залу. Таким чином, організація служби доставки є економічно доцільною та необхідною складовою діяльності кондитерської-пекарні, що забезпечує підвищення прибутковості підприємства та розширення його ринкових можливостей.

2.4. Організація постачання сировини та продуктів

Для забезпечення стабільної роботи виробництва, задоволення споживчого попиту, зменшення витрат і підвищення рентабельності особливе значення має правильно організоване постачання сировини, напівфабрикатів та матеріально-технічних засобів. Безперервне надходження необхідних ресурсів гарантує виконання виробничої

програми, високу якість готових страв та належний рівень обслуговування споживачів. Для цього потрібно налагодити постачання товарів з різних джерел. У випадку проектного ресторану при готелі основними постачальниками виступають оптові компанії та торгові склади. Характеристика головних постачальників сировини, продуктів і матеріально-технічних засобів представлена у таблиці 2.13. На основі наявних сировинних запасів, асортименту продукції та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів, з урахуванням товарного сусідства, умов зберігання та термінів придатності, визначаються приміщення для прийому та зберігання сировини й матеріально-технічних ресурсів.

Таблиця 2.13 Характеристика постачання закладу

Товарна група	Постачальники	Умови постачання							
		Вид постачальника	Спосіб поставки	Форма постачання	Маршрут завою	Періодичність, раз на тиждень	Час завою	Вид тари, умови повернення	Метод закупівлі, оплата
Молоко, молочні та жирові продукти	ТОВ «Фірма «Фавор»	Вітчизняний виробник	Централізована	Транзитна	Кільцевий	7	8.00	Пластмасові ящики, підлягають поверненню; одноразова	Оптовий, безготівкова
	METRO Cash& Carry	Вітчизняний виробник	Централізована	Транзитна	Кільцевий	1	8.00–9.00	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Овочі та зелень	ТОВ «Укр Интех»	Вітчизняний виробник	Централізована	Транзитна	Кільцевий	2	9.00–9.30	Дерев'яні ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Фрукти та ягоди	ТОВ «Укр Интех»	Вітчизняний виробник	Централізована	Транзитна	Кільцевий	4	9.00–9.30	Дерев'яні ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Бакалійні товари	METRO Cash& Carry	Вітчизняний виробник	Централізована	Транзитна	Кільцевий	1	10.00 – 10.30	Мішки, пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова

Сипучі продукти	METRO Cash& Carry	Вітчизняний виробник	Централізо вана	Транзитна	Кільцевий	1	10.00 – 10.30	Мішки, пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
--------------------	----------------------	-------------------------	--------------------	-----------	-----------	---	------------------	---	--------------------------

Для забезпечення стабільної роботи кондитерської-пекарні, задоволення попиту споживачів, зниження витрат і підвищення ефективності діяльності особливе значення має раціонально організована система постачання сировини, напівфабрикатів та матеріально-технічних ресурсів. Безперервне надходження якісної сировини є необхідною умовою виконання виробничої програми, дотримання технології приготування продукції та підтримання високого рівня обслуговування відвідувачів.

У проєктованій кондитерській-пекарні постачання організовується з урахуванням специфіки асортименту, який включає борошняні кондитерські вироби, десерти та напої. Основними групами сировини є молочні продукти, яйця, борошно, цукор, шоколад, фрукти, ягоди, горіхи, а також допоміжні інгредієнти та пакувальні матеріали. Враховуючи обмежені терміни зберігання більшості продуктів, особливо молочної продукції та фруктів, важливим є дотримання регулярності постачання та умов транспортування.

Основними постачальниками сировини для закладу обрано оптові компанії та торговельні мережі, що забезпечують широкий асортимент продукції, стабільність поставок та відповідність стандартам якості. Зокрема, для постачання молочних продуктів доцільно використовувати локальних виробників, які гарантують свіжість продукції та оперативність доставки. Закупівля бакалійних і сипучих товарів здійснюється через великі оптові центри, що дозволяє отримати вигідні цінові умови та забезпечити необхідні обсяги продукції. Фрукти та ягоди постачаються через спеціалізовані компанії, які мають налагоджену логістику та можуть забезпечити регулярні поставки продукції належної якості.

Вибір саме таких постачальників обумовлений кількома факторами. По-перше, вони забезпечують стабільність поставок і можливість планування виробничої діяльності. По-друге, вони пропонують широкий асортимент продукції, що дозволяє уникнути необхідності співпраці з великою кількістю дрібних постачальників. По-третє, використання оптових

каналів закупівлі сприяє зниженню собівартості продукції за рахунок більш вигідних цін. Крім того, важливим критерієм вибору є якість продукції та наявність сертифікації, що особливо актуально для закладів харчування.

Організація постачання передбачає використання централізованої системи доставки, що забезпечує оптимізацію логістичних процесів і зменшення витрат часу. Поставка продукції здійснюється за кільцевими маршрутами відповідно до встановленого графіка, що дозволяє підтримувати необхідний рівень запасів на складі без перевантаження складських приміщень. Особлива увага приділяється умовам транспортування та зберігання продукції, зокрема дотриманню температурного режиму для швидкопсувних товарів.

Важливим елементом організації постачання у проєктованій кондитерській-пекарні є формування системи альтернативних постачальників. Наявність резервних джерел постачання дозволяє забезпечити безперервність виробничого процесу, уникнути перебоїв у роботі закладу та знизити ризики, пов'язані з відсутністю необхідної сировини або зміною умов співпраці з основними постачальниками.

Для кожної основної групи товарів передбачено альтернативних постачальників, які можуть забезпечити необхідний асортимент продукції, відповідну якість та своєчасність поставок. Це особливо важливо для швидкопсувної сировини, зокрема молочних продуктів, фруктів та ягід, які використовуються у виробництві десертної продукції.

Таблиця 2.14

Альтернативні постачальники сировини та продуктів

Товарна група	Основний постачальник	Альтернативний постачальник
Молочні продукти	ТОВ «Фірма «Фавор»	METRO Cash& Carry
Овочі та зелень	ТОВ «Укр Интех»	METRO Cash& Carry
Фрукти та ягоди	ТОВ «Укр Интех»	ТОВ «Фоззі-Фуд»
Бакалійні товари	METRO Cash& Carry	ТОВ «Фоззі-Фуд»

Сипучі продукти	METRO Cash& Carry	ТОВ «Ашан Україна»
-----------------	-------------------	--------------------

Таким чином, використання системи альтернативних постачальників підвищує надійність функціонування кондитерської-пекарні, дозволяє оперативно реагувати на зміни ринку та забезпечує стабільне постачання сировини для безперебійної роботи підприємства.

Таким чином, організація постачання у проєктованій кондитерській пекарні є раціональною та відповідає сучасним вимогам діяльності підприємств ресторанного господарства. Обрані постачальники забезпечують необхідну якість, регулярність і економічну доцільність поставок, що створює умови для ефективної роботи закладу та задоволення потреб споживачів.

Висновки до розділу 2

У другому розділі бакалаврської роботи було розроблено концепцію кондитерської-пекарні, сформовано асортимент продукції, обґрунтовано організацію служби доставки та систему постачання сировини.

У процесі дослідження визначено, що проєктований заклад функціонує у форматі кондитерської-пекарні середнього цінового сегмента, що дозволяє орієнтуватися на широку цільову аудиторію та забезпечити стабільний попит. Концепція закладу базується на поєднанні власного виробництва десертів і випічки, комфортного обслуговування у залі та реалізації продукції через формат «на виніс» і доставку.

Сформований асортимент продукції є збалансованим і відповідає сучасним тенденціям розвитку ринку ресторанного господарства. Основу меню становлять борошняні кондитерські вироби та десерти, які доповнюються широким вибором гарячих і холодних напоїв. Така структура

дозволяє задовольнити потреби різних категорій споживачів і сприяє формуванню стабільного попиту.

Особливу увагу приділено організації служби доставки, яка виступає важливим інструментом розширення ринку збуту. Запропоновано комбінований формат доставки, що поєднує власну кур'єрську службу та співпрацю із сервісами Glovo і Bolt Food. Це дозволяє забезпечити максимальне охоплення відвідувачів, підвищити обсяги реалізації продукції та зміцнити конкурентні позиції закладу.

Організація постачання сировини побудована на співпраці з надійними оптовими постачальниками, що гарантує стабільність поставок, належну якість продукції та економічну доцільність закупівель. Важливим елементом є наявність альтернативних постачальників, що забезпечує безперервність виробничого процесу.

Таким чином, розроблена концепція, асортимент і організаційні рішення є обґрунтованими та взаємопов'язаними, відповідають умовам функціонування закладу та створюють передумови для ефективної діяльності кондитерської-пекарні в умовах конкурентного середовища.

РОЗДІЛ 3 АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ

3.1. Характеристика будівлі та приміщення закладу

При проектуванні кондитерської-пекарні важливим етапом є вибір та обґрунтування характеристик будівлі і приміщень закладу, що мають відповідати концепції підприємства, містобудівним, санітарно-гігієнічним та технологічним вимогам.

Проектований заклад розміщується у місті Одеса, у центральній частині міста, що характеризується високим рівнем пішохідного та транспортного потоку, розвиненою інфраструктурою та значною концентрацією потенційних споживачів. Обрана локація забезпечує зручний доступ для відвідувачів, а також сприяє ефективній організації служби доставки в межах радіусу 3–5 км.

Будівля, у якій передбачається розміщення кондитерської-пекарні, є окремо розташованим або вбудовано-прибудованим об'єктом першого поверху, що відповідає вимогам до закладів ресторанного господарства. Таке розташування забезпечує зручність доступу для відвідувачів, можливість організації окремого входу, а також ефективну логістику постачання сировини та вивезення відходів.

Архітектурне рішення будівлі відповідає сучасному стилю міської забудови та концепції закладу. Зовнішній вигляд передбачає наявність вітринних вікон, що забезпечують природне освітлення торговельної зали та виконують рекламну функцію, привертаючи увагу потенційних відвідувачів. Вхідна група організована з урахуванням вимог доступності та зручності для відвідувачів.

Загальна площа приміщення визначається з урахуванням потужності закладу (20 посадкових місць), виробничої програми та необхідності розміщення всіх функціональних зон. Площа будівлі формується відповідно до співвідношення торговельних, виробничих і допоміжних приміщень, що забезпечує раціональну організацію внутрішнього простору.

До складу приміщень закладу входять торговельна зала, виробничі приміщення, складські приміщення, адміністративно-побутові зони та санітарно-технічні приміщення. Торговельна зала розрахована на 20 посадкових місць і організована з урахуванням комфортного розміщення відвідувачів та зручності обслуговування. Виробничі приміщення включають зони для приготування кондитерських виробів, випічки та напоїв, що забезпечує безперервність технологічного процесу.

Складські приміщення передбачають зони для зберігання сухих продуктів, холодильні камери для швидкопсувної сировини та окремі місця для зберігання пакувальних матеріалів. Організація складських приміщень здійснюється з урахуванням принципів товарного сусідства, умов зберігання та термінів придатності продукції.

Планування приміщень закладу забезпечує раціональні технологічні потоки, що виключають перетинання потоків сировини, готової продукції та відходів. Це сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних вимог і підвищенню ефективності роботи персоналу.

Таким чином, характеристика будівлі та приміщень проєктованої кондитерської-пекарні відповідає вимогам методичних рекомендацій, забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, комфортні умови для відвідувачів та створює передумови для стабільної діяльності закладу.

3.2. Планувальні рішення виробничих і торговельних приміщень

Планувальні рішення виробничих і торговельних приміщень кондитерської-пекарні мають забезпечувати раціональну організацію технологічного процесу, ефективне використання площі, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

Проектування приміщень здійснюється з урахуванням потужності закладу (20 посадкових місць), сформованої виробничої програми та асортименту продукції. Основною вимогою до планування є забезпечення логічної послідовності технологічних процесів без перетинання потоків сировини, готової продукції та відходів.

Торговельна зона займає важливе місце у структурі закладу, оскільки саме тут здійснюється обслуговування споживачів. Вона включає зал для відвідувачів, зону видачі продукції та касову зону. Розміщення меблів у залі здійснюється з урахуванням забезпечення зручності пересування відвідувачів і персоналу, а також дотримання норм площі на одне посадкове місце.

Виробнича зона організована з урахуванням спеціалізації закладу та включає приміщення для приготування кондитерських виробів, випічки та напоїв. Технологічний процес передбачає послідовне проходження стадій

приймання сировини, її підготовки, безпосереднього приготування продукції та видачі готових виробів.

Складські приміщення забезпечують зберігання сировини з урахуванням її фізико-хімічних властивостей і термінів придатності. Для цього передбачено окремі зони для сухих продуктів, холодильне обладнання для швидкопсувної сировини та місця для зберігання пакувальних матеріалів.

Адміністративно-побутові та санітарно-технічні приміщення забезпечують належні умови праці персоналу та відповідають встановленим нормам.

Для визначення раціонального співвідношення площ основних груп приміщень складено таблицю 3.1.

Таблиця 3.1

Структура та площа приміщень кондитерської-пекарні

Найменування приміщення	Площа, м ²	Частка, %
Торговельна зала	40	40
Виробничі приміщення	30	30
Складські приміщення	10	10
Адміністративно-побутові	10	10
Санітарно-технічні	10	10
Разом	100	100

Як видно з таблиці 3.1, найбільшу частку займає торговельна зала, що відповідає формату закладу та забезпечує комфортне обслуговування відвідувачів. Значна частка площі відведена під виробничі приміщення, що

обумовлено необхідністю організації повного циклу приготування кондитерських виробів.

Запропоноване планувальне рішення дозволяє забезпечити ефективну організацію роботи закладу, раціональне використання площі та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Взаємне розміщення приміщень сприяє оптимізації технологічних процесів і скороченню часу обслуговування споживачів.

Таким чином, планувальні рішення виробничих і торговельних приміщень є обґрунтованими, відповідають потужності закладу та створюють умови для ефективного функціонування кондитерської-пекарні.

3.3. Інтер'єр та дизайн кондитерської-пекарні

Інтер'єр кондитерської-пекарні відіграє важливу роль у формуванні загального сприйняття закладу, створенні комфортної атмосфери для відвідувачів та підвищенні його конкурентоспроможності. Саме дизайн приміщення значною мірою впливає на емоційний стан відвідувачів, їх бажання залишитися довше, повернутися повторно та рекомендувати заклад іншим.

Розробка інтер'єру проектованої кондитерської-пекарні здійснюється відповідно до обраної концепції закладу, яка передбачає поєднання сучасного міського стилю з елементами затишку та естетики, характерної для європейських кав'ярень. Основною ідеєю дизайну є створення світлого, привабливого та візуально “смачного” простору, який підкреслює асортимент продукції та сприяє формуванню позитивного іміджу закладу.

Кольорова гама інтер'єру базується на поєднанні світлих відтінків (білий, бежевий, пастельні тони) з акцентними елементами у теплих

кольорах, що асоціюються з випічкою та десертами. Використання натуральних матеріалів, зокрема дерева та текстилю, створює атмосферу затишку та комфорту, що є важливим для закладів такого формату.

Особливу увагу приділено організації торговельної зали. Простір поділено на функціональні зони, що включають місця для короткочасного перебування відвідувачів, зону для більш тривалого відпочинку, а також зону очікування замовлень. Розміщення меблів здійснюється з урахуванням забезпечення вільного пересування відвідувачів і персоналу, а також дотримання ергономічних вимог.

Важливим елементом інтер'єру є зона демонстрації продукції, яка виконує не лише функціональну, а й маркетингову роль. Використання відкритих вітрин і сучасного освітлення дозволяє вигідно представити кондитерські вироби, підкреслити їх естетичний вигляд і стимулювати попит. Візуальна привабливість продукції є одним із ключових факторів вибору споживачів у закладах такого типу.

Освітлення приміщення організовано таким чином, щоб забезпечити достатній рівень освітленості робочих зон і водночас створити комфортну атмосферу для відвідувачів. Поєднання загального освітлення з локальними джерелами світла дозволяє виділити окремі зони та акцентувати увагу на ключових елементах інтер'єру.

Додаткову роль у формуванні дизайну відіграють декоративні елементи, які підкреслюють концепцію закладу. До них належать тематичні графічні елементи, стильні написи, рослини та інші деталі, що створюють індивідуальний характер інтер'єру. Використання таких елементів сприяє формуванню впізнаваності бренду та позитивного сприйняття закладу.

Таким чином, інтер'єр та дизайн проєктованої кондитерської-пекарні є гармонійним поєднанням функціональності, естетики та маркетингової

складової. Запропоновані рішення забезпечують комфортні умови для відвідувачів, підвищують привабливість закладу та сприяють формуванню його конкурентних переваг на ринку ресторанного господарства.

3.4. Організація посадкової зони на 20 місць

Організація посадкової зони є важливим елементом проектування закладу ресторанного господарства, оскільки від правильності її планування залежить комфорт відвідувачів, ефективність обслуговування та раціональне використання площі приміщення.

Проектована кондитерська-пекарня передбачає організацію торговельної зали на 20 посадкових місць, що відповідає обраній концепції закладу середнього формату з можливістю як короткочасного перебування відвідувачів, так і більш тривалого відпочинку. При плануванні кількості місць враховано інтенсивність потоку відвідувачів, формат обслуговування та наявність служби доставки, яка частково знижує навантаження на зал.

Розрахунок площі посадкової зони здійснюється з урахуванням нормативної площі на одне посадкове місце. Для закладів даного типу приймається норма 1,6–2,0 м² на одне місце. Таким чином, площа торговельної зали визначається за формулою:

$$S_{\text{зал}} = P \times s, \quad (3.1)$$

де:

P – кількість посадкових місць; s

– площа на одне місце.

Підставимо значення:

$$S_{\text{зал}} = 20 \times 2,0 = 40 \text{ м}^2$$

Отже, площа торговельної зали становить 40 м², що забезпечує комфортне розміщення відвідувачів і відповідає вимогам ергономіки.

Розміщення меблів у залі організовано з урахуванням забезпечення зручності пересування та ефективного обслуговування. Посадкова зона включає поєднання двомісних і чотиримісних столів, що дозволяє гнучко змінювати конфігурацію залу залежно від кількості відвідувачів. Відстань між столами забезпечує вільний рух персоналу та відповідає санітарногігієнічним нормам.

Зона посадки розташована таким чином, щоб забезпечити зручний доступ до касової зони та зони видачі продукції. Це дозволяє скоротити час обслуговування та підвищити ефективність роботи персоналу. Водночас розміщення столів біля вітринних вікон створює більш привабливу атмосферу та підвищує комфорт перебування відвідувачів.

Організація посадкової зони також враховує зонування простору. Частина місць орієнтована на швидке споживання продукції, що відповідає формату «coffee to go», тоді як інша частина призначена для більш тривалого перебування відвідувачів. Такий підхід дозволяє задовольнити потреби різних категорій відвідувачів і забезпечити ефективне використання площі.

Важливим аспектом є забезпечення доступності посадкової зони для всіх категорій населення, включаючи маломобільні групи. Для цього передбачено достатню ширину проходів і зручне розташування меблів.

Таким чином, організація посадкової зони на 20 місць є обґрунтованою та відповідає концепції закладу, забезпечує комфортні умови для відвідувачів, ефективне обслуговування та раціональне використання площі кондитерської-пекарні.

Висновки до розділу 3

У третьому розділі було обґрунтовано архітектурно-планувальні рішення проєктованої кондитерської-пекарні з урахуванням її потужності, концепції та вимог до організації підприємств ресторанного господарства.

Встановлено, що обране розміщення закладу у центральній частині міста забезпечує високий рівень доступності для споживачів, сприяє формуванню стабільного потоку відвідувачів і створює сприятливі умови для організації служби доставки. Характеристика будівлі та приміщень підтверджує доцільність використання першого поверху окремо розташованого або вбудовано-прибудованого об'єкта, що відповідає вимогам функціональності та зручності експлуатації.

У ході дослідження було визначено оптимальну структуру приміщень закладу, яка включає торговельну залу, виробничі, складські, адміністративно-побутові та санітарно-технічні приміщення. Запропоноване співвідношення площ забезпечує раціональне використання простору та ефективну організацію виробничого процесу.

Розроблені планувальні рішення передбачають логічну послідовність технологічних процесів, що виключає перетин потоків сировини, готової продукції та відходів, що є важливою умовою дотримання санітарногігієнічних норм. Раціональне зонування приміщень сприяє підвищенню продуктивності праці персоналу та скороченню часу обслуговування споживачів.

Особливу увагу приділено формуванню інтер'єру закладу, який поєднує сучасний дизайн із елементами затишку та естетики. Запропоновані

дизайнерські рішення сприяють створенню привабливої атмосфери, підвищують рівень комфорту для відвідувачів і формують позитивний імідж закладу.

Обґрунтовано організацію посадкової зони на 20 місць, яка відповідає формату кондитерської-пекарні та забезпечує ефективне використання площі торговельної зали. Визначено оптимальну площу залу та принципи розміщення меблів, що забезпечують комфортні умови для відвідувачів і зручність роботи персоналу.

Таким чином, запропоновані архітектурно-планувальні рішення є обґрунтованими, відповідають вимогам нормативних документів і створюють необхідні умови для ефективного функціонування кондитерської-пекарні, забезпечення високого рівня обслуговування споживачів і підвищення конкурентоспроможності закладу.

РОЗДІЛ 4 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ ТА РОЗРАХУНКИ

4.1. Виробнича програма підприємства

Ефективна діяльність кондитерської-пекарні значною мірою залежить від раціональної організації праці персоналу та правильного визначення чисельності працівників. Формування штату здійснюється з урахуванням потужності закладу, режиму роботи, виробничої програми, кількості посадкових місць та особливостей організації виробничого процесу.

Проектована кондитерська-пекарня «1 Sweet Bite» функціонує у форматі закладу з повним циклом виробництва, що передбачає наявність виробничого персоналу, працівників торговельної зали, адміністративного та допоміжного персоналу. Режим роботи закладу – з 8:00 до 20:00 без вихідних, що обумовлює необхідність позмінної організації праці окремих категорій працівників.

Організаційна структура підприємства має лінійно-функціональний характер, що забезпечує чіткий розподіл обов'язків між працівниками та ефективне управління діяльністю закладу.

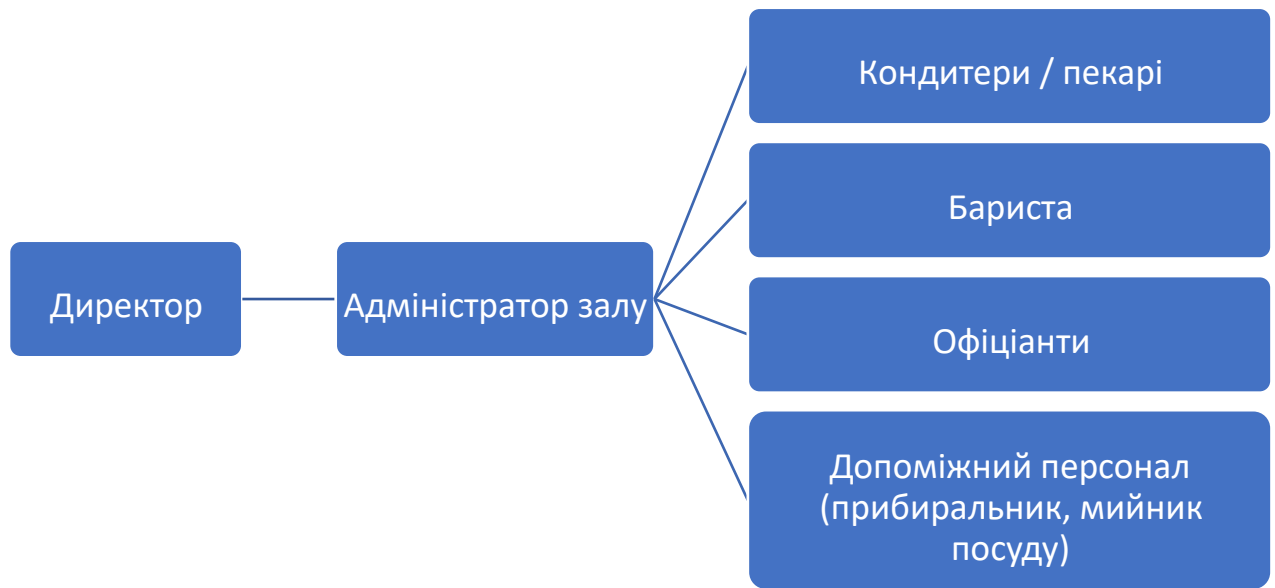


Рисунок 4.1 – Ієрархічна структура персоналу кондитерської-пекарні

Директор здійснює загальне управління діяльністю підприємства, контролює фінансові результати, організовує постачання та забезпечує координацію роботи персоналу. Адміністратор залу відповідає за організацію обслуговування відвідувачів, контроль роботи офіціантів і бариста, а також вирішення поточних організаційних питань.

Кондитери та пекарі забезпечують виготовлення десертів, випічки та інших кондитерських виробів відповідно до виробничої програми закладу. Бариста здійснює приготування гарячих і холодних напоїв, а офіціанти забезпечують обслуговування гостей у торговельній залі. Допоміжний персонал відповідає за підтримання санітарного стану приміщень, миття інвентарю та допоміжні роботи.

Чисельність виробничого персоналу визначається відповідно до виробничої програми підприємства та обсягів реалізації продукції.

Розрахунок чисельності кухарів і кондитерів здійснюється за формулою:

$$N_1 = (n \times t) / (3600 \times T \times \lambda), \quad (4.1)$$

де: n – кількість продукції за день, од.;

t – витрати часу на виготовлення одиниці продукції, с;

T – тривалість робочої зміни, год; λ – коефіцієнт продуктивності праці.

Для кондитерської-пекарні приймаємо: $n=836$ од.;

середні витрати часу $t=70$ с; $T=8$ год; $\lambda=1,14$. Тоді:

$$N_1 = 836 \times 70 / (3600 \times 8 \times 1,14) = 1,79$$

Отже, для забезпечення виробничого процесу необхідно прийняти 2 кондитерів-пекарів у зміну.

Оскільки заклад працює протягом 12 годин, доцільно організувати роботу персоналу у дві зміни, тому загальна чисельність виробничого персоналу становитиме 4 особи.

Розрахунок чисельності допоміжного персоналу здійснюється за формулою:

$$N_2 = N_1 \times 0,3, \quad (4.2)$$

$$N_2 = 1,79 \times 0,3 = 0,54$$

Отже, для забезпечення допоміжних операцій доцільно передбачити 1–2 працівників допоміжного персоналу.

До допоміжного персоналу належать:

- прибиральник виробничих приміщень;
- мийник посуду;
- працівник для допоміжних робіт.

Розрахунок загальної чисельності виробничого персоналу здійснюється за формулою:

$$N_{\text{заг}} = N_1 + N_2, \quad (4.3)$$

$$N_{\text{заг}}=4+1=5 \text{ осіб}$$

Таким чином, загальна чисельність виробничого персоналу становить 5 осіб.

Чисельність офіціантів визначається залежно від кількості посадкових місць і режиму роботи закладу.

Розрахунок здійснюється за формулою:

$$N_{\text{оф}}=P/H, \quad (4.3)$$

де: P – кількість місць у залі;

H – норма обслуговування місць одним офіціантом.

Для кафе-кондитерської приймаємо:

$$P=20 \text{ місць};$$

$$H=10 \text{ місць}.$$

$$\text{Тоді: } N_{\text{оф}}=20/10=2$$

Отже, для обслуговування торговельної зали необхідно передбачити 2 офіціантів.

Оскільки у закладі передбачено реалізацію кавових напоїв, необхідним є також працівник кавової зони – бариста.

Розрахунок чисельності бариста здійснюється за формулою:

$$N_{\text{б}}=Q/H, \quad (4.4)$$

де: Q – кількість замовлень напоїв; H –

норма обслуговування одним бариста.

З урахуванням обсягів реалізації напоїв у закладі доцільно передбачити 1 бариста у зміну, тобто загалом 2 працівники для позмінної роботи.

До адміністративного персоналу належать директор та адміністратор залу. Їх чисельність визначається з урахуванням масштабу діяльності

підприємства та особливостей організації управління. Зведений склад персоналу кондитерської-пекарні наведено у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Чисельність персоналу кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite»

Категорія персоналу	Кількість осіб
Директор	1
Адміністратор залу	1
Кондитери-пекарі	4
Офіціанти	2
Бариста	2
Допоміжний персонал	1
Разом	11

Проведені розрахунки свідчать, що сформований штат працівників є достатнім для забезпечення безперебійної роботи кондитерської-пекарні, виконання виробничої програми та якісного обслуговування відвідувачів. Запропонована структура персоналу відповідає потужності закладу, його виробничим потребам та сучасним вимогам організації праці у сфері ресторанного господарства.

Організація процесу обслуговування у кондитерській-пекарні потребує забезпечення закладу необхідною кількістю столового посуду, приборів, посуду для напоїв та допоміжного інвентарю. Розрахунок здійснюється з урахуванням кількості посадкових місць, режиму роботи підприємства, оборотності місць та специфіки асортименту продукції.

Для проєктованої кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» кількість посадкових місць становить 20, а середня кількість відвідувачів протягом дня – 220 осіб. Оскільки заклад спеціалізується на реалізації десертів, випічки та напоїв, найбільша потреба виникає у десертному посуді, чашках для кави та допоміжному інвентарі.

Розрахунок столового посуду здійснюється за формулою:

$$N_{п}=P \times n, \quad (4.5)$$

де: P – кількість місць у залі; n – норматив кількості одиниць посуду на одне місце.

Для кондитерських і кафе норматив приймається на рівні 3–3,5 комплектів на одне місце.

Приймаємо:

$$N_{п}=20 \times 3,5=70 \text{ одиниць}$$

Отже, загальна мінімальна кількість основного столового посуду становить 70 одиниць.

Розрахунок столових приборів здійснюється за формулою:

$$N_{пр}=P \times n, \quad (4.6)$$

де: n – норматив забезпечення приборами на одне місце.

Для кондитерської-пекарні приймаємо:

$$N_{пр}=20 \times 3=60 \text{ комплектів}$$

Отже, потреба у столових приборах становить 60 комплектів.

Розрахунок посуду для напоїв здійснюється за формулою:

$$N_{н}=P \times n, \quad (4.7)$$

Для закладів кавового формату норматив приймається на рівні 4 одиниць на одне місце.

Тоді:

$$N_{н}=20 \times 4=80 \text{ одиниць}$$

Отже, кількість чашок, склянок та іншого посуду для напоїв повинна становити не менше 80 одиниць.

Розрахунок підносів здійснюється за формулою:

$$N_{підн}=P/4, \quad (4.8)$$

$$N_{підн}=20/4=5$$

Таким чином, для забезпечення процесу обслуговування необхідно передбачити 5 підносів.

У сучасних закладах ресторанного господарства також доцільно враховувати потреби осіб з інклюзивними потребами. Для цього частина посуду та інвентарю повинна бути адаптована для зручного використання.

Розрахунок інклюзивного посуду здійснюється за формулою:

$$N_{\text{інк}} = P \times 0,1, \quad (4.9)$$

Отже, доцільно передбачити щонайменше 2 одиниці адаптованого посуду.

Для узагальнення результатів розрахунків складено таблицю 4.2.

Таблиця 4.2

Розрахунок посуду та приладдя для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite»

Найменування	Норматив	Розрахунок	Кількість
Десертні тарілки	3,5 од./місце	$20 \times 3,5$	70
Десертні прибори	3 компл./місце	20×3	60
Чашки та склянки для напоїв	4 од./місце	20×4	80
Підноси	1 на 4 місця	$20 / 4$	5
Інклюзивний посуд	10% від місць	$20 \times 0,1$	2

Як видно з таблиці 4.2, найбільшу потребу заклад має у посуді для подачі напоїв та десертів, що повністю відповідає спеціалізації кондитерської-пекарні. Наявність достатньої кількості посуду та приладдя забезпечує безперебійне обслуговування гостей, дотримання санітарногігієнічних вимог та комфортні умови роботи персоналу.

Проведені розрахунки підтверджують, що визначена кількість посуду, приборів та допоміжного інвентарю є достатньою для забезпечення ефективної роботи кондитерської-пекарні з урахуванням її потужності, режиму роботи та структури попиту споживачів.

Організація санітарно-побутових приміщень у закладах ресторанного господарства є важливою умовою забезпечення належного рівня обслуговування споживачів, дотримання санітарно-гігієнічних норм та створення безпечних умов праці для персоналу. Розрахунок санітарного обладнання здійснюється відповідно до кількості посадкових місць, чисельності працівників і режиму роботи підприємства.

Для проєктованої кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» кількість посадкових місць становить 20, а загальна чисельність персоналу – 11 осіб. Санітарне обладнання повинно забезпечувати комфортні умови як для відвідувачів, так і для працівників закладу.

Розрахунок кількості санвузлів для відвідувачів здійснюється за формулою:

$$N_{ун} = P/30, \quad (4.10)$$

де: P – кількість місць у залі.

$$\text{Тоді: } N_{ун} = 20/30 = 0,67$$

Отримане значення округлюється у більшу сторону, тому для закладу необхідно передбачити 1 санвузол для відвідувачів.

Кількість умивальників для гостей приймається відповідно до кількості санвузлів:

$$N_{ум} = N_{ун}$$

$$N_{ум} = 1$$

Отже, необхідно встановити 1 умивальник для відвідувачів.

Розрахунок санвузлів для персоналу здійснюється за формулою:

$$N_{пер} = Ч/15 \quad (4.11)$$

де: Ч – чисельність персоналу.

$$N_{пер} = 11/15 = 0,73$$

Отже, для персоналу також необхідно передбачити 1 санвузол.

Розрахунок виробничих умивальників здійснюється за формулою:

$N_{\text{вир}} = Ч_{\text{вир}} / 10$, (4.27) де: $Ч_{\text{вир}}$ – чисельність виробничого персоналу.

Для закладу: $N_{\text{вир}} = 5 / 10 = 0,5$

Приймаємо 1 виробничий умивальник.

Розрахунок душових для персоналу здійснюється за формулою:

$$N_{\text{д}} = Ч / 20, \quad (4.12)$$

З урахуванням невеликої потужності підприємства та специфіки роботи кондитерської-пекарні окрема душова кабіна для персоналу не передбачається, однак у санітарно-побутовому приміщенні доцільно встановити гігієнічний душ.

Для узагальнення результатів розрахунків складено таблицю 4.3.

Таблиця 4.3

Розрахунок санітарного обладнання кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite»

Найменування обладнання	Формула розрахунку	Розрахунок	Кількість
Санвузли для гостей	$P/30$	$20 / 30$	1
Умивальники для гостей	$N_{\text{ум}} = N_{\text{ун}}$	$1 = 1$	1
Санвузли для персоналу	$Ч/15$	$11 / 15$	1
Виробничі умивальники	$Ч_{\text{вир}}/10$	$5 / 10$	1
Душові / гігієнічний душ	$Ч/20$	$11 / 20$	1

Як видно з таблиці 4.3, кількість санітарного обладнання відповідає потужності проєктованої кондитерської-пекарні, чисельності персоналу та кількості посадкових місць. Передбачені санітарно-побутові приміщення забезпечують належний рівень комфорту для відвідувачів і працівників закладу.

Організація санітарного обладнання також передбачає дотримання вимог доступності для осіб з інклюзивними потребами. Санвузол для гостей

повинен бути обладнаний відповідно до вимог безбар'єрного середовища, що включає достатню площу приміщення, наявність поручнів та вільний доступ до умивальника.

Таким чином, проведені розрахунки підтверджують, що запропонована система санітарного обладнання забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних вимог, створює безпечні умови для роботи персоналу та комфортні умови для обслуговування відвідувачів закладу.

Система водопостачання є важливою складовою функціонування підприємства ресторанного господарства, оскільки забезпечує виконання виробничих процесів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення комфортних умов для персоналу і відвідувачів. Для кондитерської-пекарні вода використовується під час приготування продукції, миття інвентарю, санітарної обробки обладнання, прибирання приміщень та обслуговування санітарно-побутових зон.

Розрахунок водопостачання здійснюється з урахуванням кількості посадкових місць, обсягів виробництва продукції та режиму роботи підприємства.

Добова потреба у воді визначається за формулою:

$$Q_{\text{доб}} = P \times q, \quad (4.13)$$

де: P – кількість місць у залі; q – норматив витрат води на одне місце, л.

Для закладів типу кафе та кондитерських норматив витрат води приймається на рівні 80 л на одне місце за добу.

Для проєктованої кондитерської-пекарні:

$$P = 20 \text{ місць } q = 80 \text{ л}$$

Тоді:

$$Q_{\text{доб}} = 20 \times 80 = 1600 \text{ л}$$

Отже, добова потреба у воді становить 1600 л або 1,6 м³.

Значна частина водоспоживання припадає на миття посуду, санітарну обробку інвентарю, приготування продукції та підтримання належного санітарного стану виробничих приміщень.

Для забезпечення роботи закладу необхідно також передбачити систему гарячого водопостачання.

Розрахунок потреби у гарячій воді здійснюється за формулою:

$$Q_{\text{гар}} = Q_{\text{доб}} \times 0,6, \quad (4.14)$$

де: $Q_{\text{гар}}$ – потреба у гарячій воді;

$Q_{\text{доб}}$ – загальна добова потреба у воді.

Тоді: $Q_{\text{гар}} = 1600 \times 0,6 = 960$ л

Отже, добова потреба у гарячій воді становить 960 л або 0,96 м³.

Результати розрахунків наведено у таблиці 4.4.

Таблиця 4.4

Розрахунок водопостачання кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite»

Показник	Формула розрахунку	Розрахунок	Значення
Добова потреба у воді	$Q_{\text{доб}} = P \times q$	20×80	1600 л
Добова потреба у гарячій воді	$Q_{\text{гар}} = Q_{\text{доб}} \times 0,6$	$1600 \times 0,6$	960 л
Загальне водоспоживання	—	—	1,6 м³
Гаряче водопостачання	—	—	0,96 м³

Як видно з таблиці 4.10, система водопостачання повинна забезпечувати достатній обсяг як холодної, так і гарячої води для безперебійного функціонування кондитерської-пекарні. Найбільші витрати води пов'язані з виробничими та санітарно-гігієнічними процесами.

Для забезпечення стабільного водопостачання у закладі передбачається підключення до централізованих мереж водопостачання та каналізації, а також встановлення водонагрівального обладнання для підтримання необхідного температурного режиму гарячої води.

Таким чином, проведені розрахунки підтверджують достатність обсягів водопостачання для забезпечення виробничого процесу, обслуговування споживачів та дотримання санітарно-гігієнічних вимог у проєктованій кондитерській-пекарні «1 Sweet Bite».

Система вентиляції є важливою складовою функціонування підприємства ресторанного господарства, оскільки забезпечує підтримання нормативних параметрів мікроклімату, видалення надлишкового тепла, вологи, запахів та створення комфортних умов для персоналу і відвідувачів. Для кондитерської-пекарні особливого значення набуває вентиляція виробничих приміщень, де використовується теплове обладнання та здійснюється приготування продукції.

Проєктована кондитерська-пекарня «1 Sweet Bite» включає торговельну залу, виробничі приміщення та допоміжні зони, тому система вентиляції повинна забезпечувати ефективний повітрообмін у всіх функціональних приміщеннях.

Розрахунок вентиляції торговельної зали здійснюється за формулою:

$$L_z = V \times n, \quad (4.15)$$

де: L_z – необхідний обсяг повітрообміну у залі, $\text{м}^3/\text{год}$;

V – об'єм приміщення, м^3 ; n – кратність

повітрообміну. Для торговельної зали приймаємо:

- площа залу – 45 м^2 ;
- висота приміщення – 3 м ;
- кратність повітрообміну – 3 .

Тоді об'єм приміщення:

$$V = 45 \times 3 = 135 \text{ м}^3$$

Розрахунок вентиляції залу:

$$L_3 = 135 \times 3 = 405 \text{ м}^3/\text{год}$$

Отже, необхідний обсяг вентиляції торговельної зали становить 405 м³/год.

Розрахунок вентиляції виробничих цехів здійснюється за формулою:

$$L_{ц} = V \times n, \quad (4.16)$$

де: V – об'єм виробничого приміщення; n – нормативна кратність повітрообміну для виробничих цехів.

Для виробничої зони приймаємо:

площа виробничих приміщень – 35

м²; висота приміщення – 3 м;

кратність повітрообміну – 5.

Тоді:

$$V = 35 \times 3 = 105 \text{ м}^3$$

$$L_{ц} = 105 \times 5 = 525 \text{ м}^3/\text{год}$$

Отже, необхідний обсяг вентиляції виробничих приміщень становить 525 м³/год.

Для забезпечення належних умов праці та дотримання санітарногігієнічних вимог у закладі передбачається використання припливновитяжної вентиляції. У виробничій зоні додатково встановлюються витяжні системи над тепловим обладнанням, що дозволяє ефективно видаляти надлишкове тепло та запахи.

Результати розрахунків та характеристику основних інженерних систем наведено у таблиці 4.5.

Таблиця 4.5

Основні інженерні системи кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite»

Інженерна система	Характеристика	Розрахунковий показник
Холодне водопостачання	Централізоване	1,6 м ³ /добу

Гаряче водопостачання	Водонагрівальне обладнання	0,96 м³/добу
Каналізація	Централізована система	1,6 м³/добу
Вентиляція торговельної зали	Припливно-витяжна	405 м³/год
Вентиляція виробничої зони	Витяжна з локальними витяжками	525 м³/год
Електропостачання	Централізоване	Відповідно до потужності обладнання
Опалення	Централізоване	Відповідно до площі приміщень

Як видно з таблиці 4.11, усі інженерні системи проєктованої кондитерської-пекарні відповідають її потужності, виробничій програмі та вимогам санітарно-гігієнічних норм. Найбільше навантаження припадає на систему вентиляції виробничих приміщень, що пов'язано з використанням теплового обладнання та необхідністю підтримання нормативного мікроклімату.

Таким чином, проведені розрахунки вентиляції та характеристика інженерних систем підтверджують можливість забезпечення комфортних умов для персоналу і відвідувачів, стабільної роботи обладнання та дотримання вимог безпеки у проєктованій кондитерській-пекарні «1 Sweet Bite».

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства є основою для організації технологічного процесу, визначення обсягів виробництва продукції, розрахунку потреби в сировині, обладнанні та трудових ресурсах. Вона формується з урахуванням типу закладу, його потужності, режиму роботи та структури попиту споживачів.

Для проєктованої кондитерської-пекарні виробнича програма визначається на основі кількості посадкових місць, інтенсивності

обслуговування відвідувачів, а також обсягів реалізації продукції у залі та через службу доставки.

Вихідними даними для розрахунку є: тип закладу – кондитерська пекарня, кількість посадкових місць – 20, режим роботи – з 8:00 до 20:00.

Кількість споживачів за годину визначається за формулою:

$$N_{\text{год}} = P \times 60t \times K_z, \quad (4.17)$$

де

P – кількість місць у залі;

t – тривалість перебування одного відвідувача, хв; K_z

– коефіцієнт завантаження залу.

На основі проведених розрахунків та графіка завантаження залу встановлено, що загальна кількість споживачів протягом дня становить у середньому 200–220 осіб. Дане значення враховує як відвідувачів залу, так і відвідувачів, що користуються послугою доставки.

Отримане значення використовується для подальших розрахунків обсягів виробництва продукції.

Загальна кількість продукції, що реалізується протягом дня, визначається за формулою:

$$n = N \times m, \quad (4.18)$$

де

N – кількість споживачів за день;

m – коефіцієнт споживання продукції.

З урахуванням специфіки закладу (кондитерська-пекарня) коефіцієнт споживання приймається на рівні 3,0–3,5, що відповідає середньому рівню споживання десертів і напоїв у закладах даного типу.

Таким чином, загальний обсяг реалізації продукції становить:

$$n=220 \times 3,5=770 \text{ одиниць}$$

Отриманий результат відображає сумарну кількість продукції, що включає кондитерські вироби, випічку та напої.

Структура виробничої програми формується відповідно до спеціалізації закладу. Основну частку становлять борошняні кондитерські вироби та десерти, які забезпечують найбільший обсяг реалізації. Значну частину займають напої, зокрема кавові, які є важливим елементом формування середнього чека. Інші види продукції мають допоміжний характер і доповнюють основний асортимент.

Виробнича програма також враховує наявність служби доставки, яка забезпечує додатковий канал реалізації продукції та збільшує загальний обсяг продажів. Частка замовлень через доставку становить близько 30–40% від загального обсягу реалізації.

Таким чином, сформована виробнича програма є обґрунтованою, відповідає потужності закладу, його концепції та умовам функціонування, а також створює основу для подальших технологічних та економічних розрахунків.

4.2. Розрахунок обсягів виробництва продукції

Розрахунок обсягів виробництва продукції є наступним етапом технологічного проектування кондитерської-пекарні. Його метою є визначення кількості продукції, яку необхідно виготовити протягом дня для забезпечення попиту відвідувачів торговельної зали, замовлень «із собою» та служби доставки.

Для проєктованої кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» розрахунок здійснюється на основі кількості споживачів за день, що становить 220 осіб, та коефіцієнтів споживання продукції за окремими групами. Оскільки заклад спеціалізується на виготовленні десертів, випічки та напоїв, у виробничій програмі не передбачаються перші й другі страви, характерні для ресторанів повного циклу.

Загальна кількість продукції визначається за формулою:

$$n=N \times m, \quad (4.19)$$

де n – кількість продукції, що реалізується за день;

N – кількість споживачів за день, осіб; m –

коефіцієнт споживання продукції.

Для розрахунку приймаємо $N=220$ осіб, а середній коефіцієнт споживання продукції – $m=3,5$. Тоді $n=220 \times 3,5=770$ одиниць продукції

Отже, орієнтовний добовий обсяг реалізації продукції кондитерської-пекарні становить 770 одиниць. До цього обсягу входять десерти, борошняні кондитерські вироби, випічка, гарячі та холодні напої.

Для більш детального планування виробництва загальний обсяг продукції розподілено за основними асортиментними групами. Розрахунок наведено в таблиці 4.6.

Таблиця 4.6

Розрахунок добового обсягу виробництва продукції кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite»

Група продукції	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання	Розрахована кількість продукції
Борошняні кондитерські вироби та десерти, шт.	220	1,8	396
Хлібобулочні вироби та дрібна випічка, шт.	220	0,5	110
Гарячі напої, порції	220	0,7	154
Холодні напої, порції	220	0,8	176
Разом	–	–	836

Як видно з таблиці 4.6, найбільшу частку у структурі добового виробництва становлять борошняні кондитерські вироби та десерти – 396 одиниць на день. Це відповідає спеціалізації закладу та його концепції, оскільки основним продуктом кондитерської-пекарні є десертна продукція власного виробництва.

Хлібобулочні вироби та дрібна випічка становлять 110 одиниць на день. Такий обсяг є доцільним для закладу з посадковою зоною на 20 місць, оскільки ця група продукції формує попит у ранкові години та використовується для продажу «із собою».

Гарячі напої становлять 154 порції на день, що пояснюється популярністю кавових напоїв серед офісних працівників, туристів і постійних відвідувачів. Холодні напої розраховано в обсязі 176 порцій на день, що є доцільним з урахуванням туристичної локації закладу, сезонного попиту та наявності замовлень через доставку.

Оскільки отримана деталізована сума становить 836 одиниць, вона дещо перевищує попередньо визначений орієнтовний показник 770 одиниць. Це пояснюється тим, що напої розраховуються як окрема група продукції та не завжди прирівнюються до страв у класичному розумінні. Тому для подальших технологічних розрахунків доцільно використовувати деталізовану структуру виробництва, адже вона точніше відображає специфіку роботи кондитерської-пекарні.

Для уточнення структури реалізації продукції доцільно розподілити основні групи за асортиментними позиціями, що відповідають меню закладу. Такий розподіл дозволяє визначити потребу в сировині, обладнанні та трудових ресурсах.

Плановий добовий випуск продукції за асортиментом

Найменування продукції	Вихід, г/мл	Планова кількість за день, порцій
Пиріг яблучний	150	30
Пиріг вишневий	150	25
Чізкейк класичний / карамельний	100	80
Тарти фруктові та кремові	150	70
Еклери з кремом	100	60
Трайфли	50	50
Порційні торти	150	81

Продовження таблиці 4.7

1	2	3
Круасани та дрібна випічка	90–120	110
Кава та кавові напої	30–170	120
Чай, какао	200	34
Соки, фреші, смузі	200	86
Вода та безалкогольні напої	250	90
Разом	—	836

Аналіз таблиці 4.7 показує, що асортиментна структура добового випуску продукції є збалансованою та відповідає концепції закладу. Основну частину виробництва становлять десерти та борошняні кондитерські вироби, які формують ключову конкурентну перевагу кондитерської-пекарні. Найбільші обсяги серед десертів припадають на чизкейки, тарти, еклери та порційні торти, оскільки саме ці позиції є універсальними для споживання в залі, продажу на виніс і доставки.

Випічка представлена круасанами та дрібними виробами, що дозволяє підтримати формат пекарні та забезпечити попит у ранковий період. Напої доповнюють основний асортимент і суттєво впливають на формування середнього чека. Кавові напої мають найбільшу частку серед гарячих напоїв, що відповідає сучасній моделі роботи кондитерських і кав'ярень.

Таким чином, розрахований обсяг виробництва продукції є достатнім для забезпечення роботи торговельної зали на 20 посадкових місць, формату «із собою» та служби доставки. Запропонована структура виробництва

узгоджується з меню закладу, його концепцією та виробничими можливостями.

4.3. Підбір технологічного обладнання

Підбір технологічного обладнання для кондитерської-пекарні здійснюється з урахуванням виробничої програми, асортименту продукції, кількості посадкових місць, режиму роботи закладу та необхідності забезпечення безперервного технологічного процесу. Оскільки проєктований заклад спеціалізується на виготовленні борошняних кондитерських виробів, десертів, випічки та напоїв, основну увагу під час комплектування виробничих приміщень необхідно приділити обладнанню для замішування тіста, теплової обробки, охолодження, зберігання сировини та оформлення готової продукції.

Технологічне обладнання має забезпечувати виконання всіх основних операцій: приймання і зберігання сировини, підготовку інгредієнтів, замішування тіста, формування виробів, випікання, охолодження, декорування, зберігання готової продукції та її реалізацію у торговельній залі або через службу доставки. При виборі обладнання враховано невелику потужність закладу, оскільки кондитерська-пекарня розрахована на 20 посадкових місць, але також здійснює продаж продукції на виніс і через доставку. Тому обладнання повинно бути достатньо продуктивним, але не надмірно габаритним, щоб раціонально використовувати площу виробничих приміщень.

Для забезпечення стабільної роботи виробництва підібрано універсальне обладнання середньої продуктивності, яке дозволяє

виготовляти різні групи продукції без значного збільшення площі цеху. Основні види технологічного обладнання наведено в таблиці 4.8.

Таблиця 4.8

Підбір технологічного обладнання для кондитерської-пекарні

«1 Sweet Bite»

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Планетарний міксер	1	Замішування кремів, бісквітного тіста, збивання вершків і мусів
Тістомісильна машина	1	Замішування дріжджового та здобного тіста для випічки
Конвекційна піч	1	Випікання пирогів, еклерів, тартів, булочних і хлібобулочних виробів
Розстосчна шафа	1	Підготовка дріжджових виробів перед випіканням
Холодильна шафа	2	Зберігання молочної продукції, кремів, ягід, фруктів і напівфабрикатів
Морозильна шафа	1	Зберігання заморожених ягід, напівфабрикатів та окремих видів сировини

Продовження таблиці 4.8

Виробничий стіл з нержавіючої сталі	3	Підготовка сировини, формування та оформлення продукції
Мийна ванна	2	Миття інвентарю, посуду та окремих видів сировини
Стелаж виробничий	2	Зберігання інвентарю, сухої сировини та пакувальних матеріалів
Ваги електронні	2	Дозування сировини та контроль виходу продукції
Блендер	1	Приготування смузі, фруктових напоїв і кремів мас
Кавомашина професійна	1	Приготування кавових напоїв
Кавомолка	1	Подрібнення кавових зерен перед приготуванням напоїв
Холодильна вітрина	1	Демонстрація та зберігання готових десертів у торговельній залі
POS-термінал	1	Облік продажів, приймання замовлень і розрахунок відвідувачів

Аналіз таблиці 4.8 свідчить, що підібраний комплект обладнання повністю відповідає виробничій програмі кондитерської-пекарні. Для приготування десертів передбачено планетарний міксер, який забезпечує збивання кремів, мусів, білкових мас і бісквітного тіста. Для виготовлення випічки використовується тістомісильна машина, що дозволяє скоротити ручну працю та забезпечити стабільну якість тіста.

Конвекційна піч є основним тепловим обладнанням закладу, оскільки саме вона забезпечує випікання більшості борошняних кондитерських виробів. Наявність розстосовної шафи є доцільною для виробництва дріжджової та здобної випічки, зокрема круасанів, булочок і окремих хлібобулочних виробів. Холодильне та морозильне обладнання забезпечує дотримання температурного режиму зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Окрема увага приділяється обладнанню торговельної зали. Холодильна вітрина дозволяє не лише зберігати готові десерти при належній температурі, а й демонструвати їх відвідувачам, що має важливе маркетингове значення. Професійна кавомашини та кавомолка забезпечують приготування гарячих напоїв, які є важливою складовою асортименту та формують значну частину середнього чека.

Підібране обладнання забезпечує раціональну організацію виробничого процесу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і можливість виконання виробничої програми у повному обсязі. Його кількість відповідає масштабу закладу та не створює надмірного навантаження на площу виробничих приміщень.

4.4. Організація виробничого процесу та робочих місць

Організація виробничого процесу у кондитерській-пекарні є ключовим елементом забезпечення ефективної діяльності закладу, оскільки від правильності його побудови залежить якість продукції, швидкість обслуговування та раціональне використання ресурсів. Виробничий процес проєктованого підприємства організовується з урахуванням сформованої виробничої програми, асортименту продукції та особливостей технології приготування кондитерських виробів і випічки.

У кондитерській-пекарні передбачається повний цикл виробництва, який включає приймання та зберігання сировини, її підготовку, виготовлення напівфабрикатів, термічну обробку, охолодження, оздоблення продукції та її реалізацію. Всі етапи технологічного процесу організовані у логічній послідовності, що забезпечує безперервність виробництва та виключає перетин потоків сировини, готової продукції та відходів.

Приймання сировини здійснюється у спеціально відведеній зоні з подальшим її розміщенням у складських приміщеннях відповідно до умов зберігання. Підготовка сировини передбачає просіювання борошна, миття та обробку фруктів, дозування інгредієнтів і підготовку допоміжних компонентів. На наступному етапі здійснюється замішування тіста та приготування кремів із використанням відповідного технологічного обладнання.

Термічна обробка продукції проводиться у конвекційній печі, що забезпечує рівномірне випікання виробів. Після випікання продукція проходить етап охолодження, який є необхідним для подальшого оздоблення та реалізації. Оздоблення включає нанесення кремів, глазури, декорування та порціонування виробів відповідно до стандартів закладу.

Готова продукція передається до торговельної зали або пакується для реалізації через службу доставки. Такий підхід дозволяє забезпечити

оперативність обслуговування відвідувачів та збереження якості продукції під час транспортування.

Організація робочих місць здійснюється з урахуванням функціонального поділу виробничого процесу. Кожне робоче місце оснащується необхідним обладнанням, інвентарем і має чітко визначене призначення. Для підвищення ефективності праці передбачено розподіл робочих зон відповідно до основних етапів виробництва.

З метою узагальнення структури робочих місць складено таблицю 4.9.

Таблиця 4.9

Організація робочих місць у кондитерській-пекарні

Робоче місце	Основні операції	Обладнання
Приймання та зберігання сировини	Приймання, контроль якості, розміщення	Холодильні шафи, стелажі
Підготовка сировини	Просіювання, миття, нарізка, дозування	Ваги, виробничі столи
Замішування та тіста кремів	Замішування, збивання, приготування мас	Тістоміс, планетарний міксер
Формування виробів	Формування, підготовка до випікання	Виробничі столи, інвентар
Випікання продукції	Термічна обробка	Конвекційна піч, розстоєчна шафа
Охолодження та оздоблення	Охолодження, декорування, порціонування	Стелажі, холодильне обладнання
Приготування напоїв	Приготування кави та інших напоїв	Кавомашина, блендер
Реалізація продукції	Видача, пакування, обслуговування відвідувачів	Вітрина, POS-система

Як видно з таблиці 4.9, організація робочих місць забезпечує чіткий розподіл функцій між працівниками та сприяє оптимізації виробничого процесу. Кожна операція виконується у спеціально відведеній зоні, що дозволяє уникнути зайвих переміщень і підвищити продуктивність праці.

Важливим аспектом організації виробничого процесу є дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Виробничі приміщення оснащуються мийними ваннами, забезпечується регулярне прибирання, контроль якості сировини та готової продукції. Персонал дотримується правил особистої гігієни та використовує спеціальний одяг.

Таким чином, організація виробничого процесу та робочих місць у проєктованій кондитерській-пекарні є раціональною та відповідає вимогам сучасних підприємств ресторанного господарства. Вона забезпечує ефективне використання ресурсів, високу якість продукції та безперебійність роботи закладу.

4.5. Санітарно-гігієнічні вимоги та охорона праці

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог і норм охорони праці є обов'язковою умовою ефективної діяльності підприємств ресторанного господарства, оскільки безпосередньо впливає на якість продукції, безпеку споживачів і умови праці персоналу. Для проєктованої кондитерської пекарні ці вимоги формуються з урахуванням специфіки виробництва десертної продукції, використання швидкопсувної сировини та необхідності забезпечення високих стандартів обслуговування.

Санітарно-гігієнічні вимоги охоплюють організацію виробничих приміщень, дотримання технологічних процесів, умови зберігання сировини, стан обладнання та особисту гігієну працівників. Планування приміщень здійснюється таким чином, щоб забезпечити розмежування потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції, що дозволяє запобігти їх перехресному забрудненню. Виробничі зони обладнані

мийними ваннами, вентиляцією та системами водопостачання і каналізації, що відповідають встановленим нормам.

Особлива увага приділяється умовам зберігання продуктів. Сировина розміщується у складських приміщеннях відповідно до температурних режимів і термінів придатності. Молочні продукти, креми, ягоди та інші швидкопсувні інгредієнти зберігаються у холодильному обладнанні, тоді як сухі продукти – у спеціально обладнаних зонах із дотриманням принципів товарного сусідства. Регулярно здійснюється контроль якості продукції та дотримання строків її реалізації.

Важливою складовою санітарно-гігієнічних вимог є забезпечення належного санітарного стану приміщень і обладнання. У закладі передбачається проведення щоденного вологого прибирання, дезінфекції робочих поверхонь, миття інвентарю та обладнання. Всі виробничі поверхні виготовляються з матеріалів, що легко очищуються і не вступають у реакцію з харчовими продуктами.

Працівники кондитерської-пекарні зобов'язані дотримуватися правил особистої гігієни, проходити медичні огляди та використовувати спеціальний санітарний одяг. Контроль за виконанням цих вимог покладається на відповідальних осіб закладу.

З метою систематизації основних санітарно-гігієнічних вимог доцільно узагальнити їх у таблиці 4.10.

Таблиця 4.10

Основні санітарно-гігієнічні вимоги у кондитерській-пекарні

Об'єкт контролю	Вимоги
Виробничі приміщення	Чистота, регулярне прибирання, наявність вентиляції
Обладнання та інвентар	Регулярна дезінфекція, використання безпечних матеріалів
Сировина	Дотримання умов зберігання, контроль термінів придатності
Персонал	Медичні огляди, санітарний одяг, особиста гігієна

Водопостачання	Використання питної води відповідної якості
Відходи	Своєчасне видалення, використання закритих контейнерів

Як видно з таблиці 4.10, дотримання санітарно-гігієнічних вимог охоплює всі етапи діяльності закладу та є необхідною умовою забезпечення якості продукції.

Охорона праці в кондитерській-пекарні спрямована на створення безпечних умов праці для персоналу та запобігання виробничому травматизму. Основними небезпечними факторами є робота з тепловим обладнанням, електроприладами, ріжучими інструментами та слизькими поверхнями. Для їх мінімізації передбачено дотримання правил техніки безпеки, використання справного обладнання та проведення інструктажів для працівників.

Працівники проходять первинний та періодичний інструктаж з охорони праці, ознайомлюються з правилами експлуатації обладнання та діями у разі аварійних ситуацій. Виробничі приміщення оснащуються засобами пожежогасіння, а також забезпечується наявність аптечки для надання першої допомоги.

Таким чином, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та норм охорони праці у проєктованій кондитерській-пекарні забезпечує безпечні умови виробництва, високу якість продукції та захист здоров'я як споживачів, так і працівників закладу.

Раціональна виробничо-торговельна структура є важливою умовою ефективного функціонування підприємства ресторанного господарства, оскільки забезпечує логічний взаємозв'язок між виробничими, складськими, допоміжними та торговельними приміщеннями. Правильна організація структури закладу дозволяє забезпечити безперервність

технологічного процесу, скоротити зайві переміщення персоналу та підвищити ефективність обслуговування споживачів.

Для проєктованої кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» виробничоторговельна структура формується з урахуванням повного циклу виробництва, наявності торговельної зали, зони продажу продукції «із собою» та служби доставки.

Виробничо-торговельна структура підприємства побудована за принципом послідовного руху сировини та готової продукції. Приймання та зберігання сировини здійснюється у складській групі приміщень, після чого продукти надходять до виробничих зон для подальшої обробки та виготовлення продукції.



Рисунок 4.2 – Виробничо-торговельна структура кондитерської пекарні «1 Sweet Bite»

У виробничій групі приміщень здійснюються основні технологічні процеси: підготовка сировини, замішування тіста, формування виробів, випікання та оздоблення готової продукції. Організація виробничих зон забезпечує послідовність технологічного процесу та виключає перетин потоків сировини і готової продукції.

Допоміжні приміщення забезпечують підтримання належного санітарного стану закладу та створення комфортних умов праці персоналу. Мийна зона використовується для санітарної обробки інвентарю та посуду, а приміщення для зберігання інвентарю дозволяє раціонально організувати виробничий процес.

Торговельна група приміщень включає залу для обслуговування відвідувачів, кавову зону, місце видачі замовлень та зону продажу продукції «із собою». Наявність окремої служби доставки дозволяє розширити канали реалізації продукції та збільшити обсяг продажів.

Таким чином, виробничо-торговельна структура кондитерської пекарні «1 Sweet Bite» є раціональною, відповідає концепції закладу та забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, обслуговування споживачів і функціонування служби доставки.

Раціональне планування приміщень є важливою умовою ефективного функціонування підприємства ресторанного господарства, оскільки забезпечує безперервність технологічного процесу, дотримання санітарногігієнічних вимог та комфортні умови для персоналу і відвідувачів. Склад та площі приміщень визначаються з урахуванням типу закладу, кількості посадкових місць, виробничої програми та організації обслуговування споживачів.

Проектована кондитерська-пекарня «1 Sweet Bite» включає виробничі, складські, торговельні, адміністративно-побутові та технічні приміщення.

Планування приміщень здійснюється відповідно до принципу послідовності технологічного процесу та виключає перетин потоків сировини, готової продукції та відходів.

Для узагальнення складу приміщень та їх площ складено експлікацію приміщень, наведену у таблиці 4.11.

Таблиця 4.11

Експлікація приміщень кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite»

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
1	Торговельна зала на 20 місць	45
2	Кавова зона та барна стійка	12
3	Зона продажу продукції «із собою»	8
4	Кондитерський цех	30
5	Зона підготовки сировини	12
6	Мийна	8
7	Склад сухих продуктів	10
8	Холодильна камера	6
9	Морозильна камера	5
10	Приміщення для пакувальних матеріалів	4
11	Кабінет директора	10
12	Приміщення персоналу	8
13	Гардероб персоналу	5
14	Санвузол для персоналу	4
15	Санвузол для відвідувачів	5
16	Технічне приміщення	6
17	Коридори та допоміжні площі	20
Разом	—	198 м ²

Як видно з таблиці 4.11, найбільшу площу займають торговельна зала та виробничі приміщення, що відповідає спеціалізації кондитерської-пекарні та необхідності забезпечення комфортних умов для обслуговування гостей і виконання виробничої програми.

Виробничі приміщення розміщені таким чином, щоб забезпечити послідовність технологічного процесу: від приймання та зберігання сировини до виготовлення, оздоблення та реалізації готової продукції.

Торговельна група приміщень включає залу для споживачів, кавову зону та місце продажу продукції «із собою», що дозволяє поєднати декілька форматів обслуговування.

Адміністративно-побутові приміщення забезпечують належні умови праці персоналу, а технічні та складські приміщення створюють умови для безпечного функціонування обладнання та зберігання сировини.

Таким чином, склад і площі приміщень проєктованої кондитерської пекарні є обґрунтованими, відповідають потужності підприємства, виробничій програмі та вимогам організації сучасного закладу ресторанного господарства.

Висновки до розділу 4

У четвертому розділі бакалаврської роботи було здійснено технологічне проєктування кондитерської пекарні «1 Sweet Bite» та виконано комплекс основних технологічних і організаційних розрахунків.

У процесі дослідження сформовано виробничу програму підприємства з урахуванням концепції закладу, кількості посадкових місць, режиму роботи та прогнозованого попиту споживачів. Встановлено, що середня кількість відвідувачів становить близько 220 осіб на добу, а загальний добовий обсяг реалізації продукції – 836 одиниць. Найбільшу частку у структурі виробництва займають десерти, борошняні кондитерські вироби та кавові напої, що відповідає спеціалізації закладу.

На основі виробничої програми було здійснено підбір технологічного обладнання для всіх етапів виробничого процесу: підготовки сировини, замішування тіста, випікання, охолодження, оздоблення продукції та її реалізації. Підібране обладнання відповідає потужності закладу, забезпечує

раціональну організацію виробництва та дозволяє підтримувати стабільну якість продукції.

У розділі також обґрунтовано організацію виробничого процесу та робочих місць. Встановлено, що запропонована структура виробництва забезпечує послідовність технологічних операцій, ефективне використання площі приміщень та мінімізацію перетину потоків сировини, готової продукції й відходів.

Проведено розрахунок чисельності персоналу, відповідно до якого для забезпечення стабільної роботи кондитерської-пекарні необхідно 11 працівників, включаючи виробничий, торговельний, допоміжний та адміністративний персонал. Сформована організаційна структура забезпечує ефективне управління закладом і належний рівень обслуговування споживачів.

Окрему увагу приділено розрахункам посуду, санітарного обладнання, систем водопостачання та вентиляції. Визначено необхідну кількість посуду та приладдя для безперебійного обслуговування гостей, а також обґрунтовано потребу у санітарно-побутових приміщеннях для персоналу та відвідувачів. Розрахунки показали, що добова потреба закладу у воді становить 1,6 м³, а потреба у гарячій воді – 0,96 м³. Також визначено необхідні показники вентиляції торговельної та виробничої зон, що забезпечують дотримання нормативних параметрів мікроклімату.

У результаті розроблено виробничо-торговельну структуру підприємства та експлікацію приміщень, що дозволило сформувати раціональне планування кондитерської-пекарні з урахуванням технологічних, санітарно-гігієнічних та організаційних вимог.

Таким чином, проведені технологічні розрахунки підтверджують можливість ефективного функціонування кондитерської-пекарні «1 Sweet

Bite», забезпечення стабільного виробничого процесу, належного рівня обслуговування споживачів та створення безпечних і комфортних умов праці персоналу.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

5.1. Розрахунок інвестиційних витрат на відкриття закладу

Відкриття сучасної кондитерської-пекарні потребує здійснення значного обсягу інвестиційних витрат, пов'язаних не лише з придбанням технологічного обладнання та меблів, а й із проведенням ремонтнобудівельних робіт, облаштуванням інженерних комунікацій, закупівлею стартового запасу сировини, формуванням оборотного капіталу та організацією запуску підприємства. Комплексний розрахунок капіталовкладень дає можливість визначити загальний обсяг фінансових ресурсів, необхідних для реалізації проєкту, а також оцінити його інвестиційну привабливість.

Для проєктованої кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» інвестиційні витрати формуються з урахуванням концепції закладу, кількості посадкових

місць, виробничої програми та необхідності організації реалізації продукції через торговельну залу, продаж «із собою» та службу доставки.

Загальна сума капіталовкладень визначається за формулою:

$$K = K_{об} + K_{м} + K_{бмр} + K_{ін}, \quad (5.1)$$

де:

$K_{об}$ – вартість технологічного обладнання, грн;

$K_{м}$ – вартість меблів та інвентарю, грн;

$K_{бмр}$ – витрати на будівельно-монтажні та ремонтні роботи, грн; $K_{ін}$ – інші інвестиційні витрати, грн.

На основі проведених у четвертому розділі технологічних розрахунків визначено перелік обладнання, необхідного для забезпечення виробничого процесу кондитерської-пекарні. До його складу входять теплове, холодильне, механічне та допоміжне обладнання, а також устаткування для реалізації продукції та приготування кавових напоїв.

Таблиця 5.1

Капіталовкладення в технологічне обладнання

Найменування обладнання	Кількість	Ціна, грн	Сума, грн
Конвекційна піч	1	185 000	185 000
Тістомісильна машина	1	58 000	58 000
Холодильна шафа	2	32 000	64 000
Морозильна камера	1	28 000	28 000
Кондитерська вітрина	2	45 000	90 000
Кавомашина професійна	1	78 000	78 000
Кавомолка	1	12 000	12 000
Мийна ванна	2	8 500	17 000
Виробничі столи	4	9 000	36 000
Стелажі та полиці	5	4 500	22 500
Разом	—	—	590 500

Як видно з таблиці 5.1, загальна вартість технологічного обладнання становить 590 500 грн. Найбільшу частку витрат формують конвекційна піч, кондитерські вітрини та професійне кавове обладнання.

Для організації комфортного обслуговування споживачів та ефективної роботи персоналу необхідним є придбання меблів, посуду та допоміжного інвентарю.

Таблиця 5.2

Вартість меблів та інвентарю

Найменування	Кількість	Ціна, грн	Сума, грн
Столи для відвідувачів	8	6 000	48 000
Стільці	20	2 000	40 000
Барна стійка	1	35 000	35 000
Меблі для персоналу	—	—	18 000
Посуд та інвентар	—	—	45 000
Декоративне оформлення	—	—	28 000
Разом	—	—	214 000

Отже, загальна вартість меблів та інвентарю становить 214 000 грн.

Важливою складовою створення нового закладу є проведення ремонтно-будівельних робіт, монтаж інженерних мереж, підготовка виробничих приміщень та формування стартового оборотного капіталу.

Таблиця 5.3

Будівельно-монтажні та інші інвестиційні витрати

Стаття витрат	Сума, грн
Ремонт та внутрішнє оздоблення приміщення	1 450 000
Монтаж технологічного обладнання	120 000
Монтаж вентиляції та кондиціонування	280 000
Підведення та облаштування комунікацій	310 000
Касове та комп'ютерне обладнання	180 000
Стартовий запас сировини	520 000
Формування оборотного капіталу	1 150 000
Реєстрація бізнесу та дозвільна документація	40 000
Рекламна кампанія відкриття	120 000
Інші організаційні витрати	165 500
Разом	4 335 500

Як видно з таблиці 5.3, найбільшу частку інвестицій становлять ремонтно-будівельні роботи, формування оборотного капіталу та закупівля стартового запасу сировини. Це пояснюється тим, що проєкт передбачає створення нового підприємства ресторанного господарства з повним виробничим циклом.

Загальна сума інвестиційних витрат визначається шляхом підсумовування всіх складових капіталовкладень:

$$K=590\,500+214\,000+4\,335\,500=5\,140\,000 \text{ грн}$$

Отже, загальний обсяг інвестиційних витрат на відкриття кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» становить 5 140 000 грн.

Проведені розрахунки свідчать про те, що найбільшу частку капіталовкладень формують витрати на підготовку приміщення, облаштування інженерних систем та створення необхідного запасу оборотних коштів. Такий підхід дозволяє забезпечити безперебійний запуск підприємства та відповідає особливостям реалізації нового проєкту у сфері ресторанного господарства.

5.2. Розрахунок собівартості продукції та ціноутворення

Собівартість продукції є одним із ключових економічних показників діяльності підприємства ресторанного господарства, оскільки відображає сукупність витрат на виробництво та реалізацію продукції. Визначення собівартості дозволяє обґрунтувати рівень цін, оцінити ефективність

виробничої діяльності та визначити можливий рівень прибутковості підприємства.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» структура собівартості формується з урахуванням витрат на сировину, оплату праці персоналу, комунальні послуги, амортизацію обладнання та інші експлуатаційні витрати.

Однією з важливих складових собівартості є амортизаційні відрахування, які забезпечують поступове перенесення вартості обладнання на готову продукцію.

Амортизаційні відрахування визначаються виходячи з вартості технологічного обладнання та строку його експлуатації. Розрахунок амортизації дозволяє врахувати зношення основних засобів у процесі функціонування підприємства.

Розрахунок амортизаційних відрахувань здійснюється за формулою:

$$A = K_{об} / T, \quad (5.2)$$

де:

A – річна сума амортизаційних відрахувань, грн;

K_{об} – вартість обладнання, грн;

T – строк служби обладнання, років.

Для розрахунку використовується обладнання, визначене у підрозділі 5.1. Загальна вартість технологічного обладнання становить 590 500 грн.

Результати розрахунку амортизаційних відрахувань наведено у таблиці 5.4.

Таблиця 5.4

Розрахунок амортизації обладнання

Обладнання	Вартість, грн	Строк служби, років	Амортизація, грн/рік
Конвекційна піч	185 000	10	18 500
Тістомісильна машина	58 000	8	7 250

Холодильні шафи	64 000	8	8 000
Морозильна камера	28 000	8	3 500
Кондитерські вітрини	90 000	7	12 857
Кавомашина професійна	78 000	5	15 600
Кавомолка	12 000	5	2 400
Мийні ванни	17 000	10	1 700
Виробничі столи	36 000	10	3 600
Стелажі та полиці	22 500	10	2 250
Разом	590 500	—	75 657

Як видно з таблиці 5.4, загальна сума річних амортизаційних відрахувань становить 75 657 грн. Найбільшу частку амортизації формують конвекційна піч, кондитерські вітрини та професійне кавове обладнання, що пов'язано з їх високою вартістю та інтенсивністю використання у виробничому процесі.

Амортизаційні витрати є важливою складовою собівартості продукції, оскільки дозволяють забезпечити поступове оновлення матеріальнотехнічної бази підприємства та підтримання належного технічного стану обладнання.

Таким чином, проведений розрахунок амортизаційних відрахувань підтверджує необхідність врахування витрат на зношення основних засобів при формуванні собівартості продукції та ціноутворенні у кондитерській пекарні «1 Sweet Bite».

Фонд оплати праці є однією з основних складових поточних витрат підприємства ресторанного господарства та безпосередньо впливає на собівартість продукції і фінансові результати діяльності закладу. Формування фонду оплати праці здійснюється з урахуванням чисельності персоналу, посадових обов'язків працівників, режиму роботи підприємства та середнього рівня заробітної плати у сфері ресторанного господарства.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» фонд оплати праці формується для виробничого, торговельного, адміністративного та допоміжного персоналу. Загальна чисельність персоналу, визначена у четвертому розділі роботи, становить 11 осіб.

Розрахунок річного фонду оплати праці здійснюється за формулою:

$$C_{оп} = \sum (Z_i \times N_i \times 12), \quad (5.3)$$

де:

$C_{оп}$ – річний фонд оплати праці, грн;

Z_i – середньомісячна заробітна плата працівника відповідної категорії, грн;

N_i – кількість працівників відповідної категорії; 12

– кількість місяців у році.

Розрахунок фонду оплати праці персоналу наведено у таблиці 5.5.

Таблиця 5.5

Фонд оплати праці персоналу

Посада	Кількість осіб	Заробітна плата, грн/міс	Річний фонд, грн
Директор	1	35 000	420 000
Адміністратор залу	1	24 000	288 000
Кондитери-пекарі	4	22 000	1 056 000
Офіціанти	2	16 000	384 000
Бариста	2	18 000	432 000
Допоміжний персонал	1	15 000	180 000
Разом	11	–	2 760 000

Як видно з таблиці 5.5, найбільшу частку фонду оплати праці формують виробничі працівники – кондитери та пекарі, що пов'язано зі специфікою діяльності закладу та необхідністю забезпечення безперервного виробничого процесу. Значну частку також становлять витрати на оплату праці персоналу торговельної зали та кавової зони.

Розрахований річний фонд оплати праці становить 2 760 000 грн, що відповідає масштабам діяльності кондитерської-пекарні, кількості персоналу та сучасному рівню оплати праці у сфері ресторанного господарства міста Одеса.

Витрати на оплату праці є важливою складовою собівартості продукції, оскільки безпосередньо впливають на рівень цін та фінансову ефективність діяльності підприємства. Разом із тим конкурентний рівень заробітної плати дозволяє забезпечити стабільність кадрового складу, підвищити мотивацію працівників та якість обслуговування споживачів.

Таким чином, проведений розрахунок фонду оплати праці підтверджує достатність фінансових ресурсів для забезпечення ефективної організації праці персоналу та стабільного функціонування кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite».

Собівартість продукції є одним із основних показників ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства, оскільки відображає сукупність витрат, пов'язаних із виробництвом та реалізацією продукції. Правильне визначення собівартості дозволяє обґрунтувати рівень цін, оцінити фінансові результати діяльності підприємства та визначити можливий рівень прибутковості закладу.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» до складу собівартості включаються витрати на сировину, оплату праці персоналу, електроенергію, водопостачання, амортизаційні відрахування та інші експлуатаційні витрати.

Розрахунок собівартості продукції здійснюється за формулою:

$$C = C_{\text{с}} + C_{\text{оп}} + C_{\text{ен}} + C_{\text{ам}} + C_{\text{ін}}, \quad (5.4)$$

де:

C – загальна собівартість продукції, грн;

Сс – витрати на сировину та матеріали, грн;

Соп – фонд оплати праці, грн;

Сен – витрати на електроенергію та комунальні послуги, грн;

Сам – амортизаційні відрахування, грн; Сін

– інші витрати, грн.

Найбільшу частку собівартості продукції у кондитерській-пекарні формують витрати на сировину та оплату праці персоналу, що пов'язано зі специфікою виробництва кондитерських виробів та використанням якісних інгредієнтів.

Для визначення структури собівартості використано результати попередніх розрахунків:

- річний фонд оплати праці – 2 760 000 грн;
- річна сума амортизаційних відрахувань – 75 657 грн;
- витрати на водопостачання та інженерні системи – відповідно до розрахунків четвертого розділу.

Результати розрахунку структури собівартості наведено у таблиці 5.6.

Таблиця 5.6

Структура виробничої собівартості продукції

Стаття витрат	Сума, грн
Сировина та матеріали	3 250 000
Заробітна плата	2 760 000
Електроенергія	315 000
Водопостачання та водовідведення	68 000
Амортизація	75 657
Інші витрати	420 000
Разом	6 888 657

Як видно з таблиці 5.6, найбільшу частку собівартості продукції становлять витрати на сировину та оплату праці персоналу. Це пояснюється

виробничим форматом кондитерської-пекарні, широким асортиментом продукції та використанням натуральних інгредієнтів.

Слід зазначити, що у таблиці 5.6 наведено лише виробничу собівартість продукції, яка включає прямі витрати на її виготовлення. Під час формування загальних поточних витрат підприємства додатково враховуються адміністративні, збутові та маркетингові витрати, а також витрати на оренду приміщення, доставку продукції та обслуговування обладнання.

Витрати на електроенергію є достатньо високими через використання теплового, холодильного та вентиляційного обладнання. Водночас амортизаційні відрахування займають порівняно невелику частку загальної собівартості, проте є важливою складовою забезпечення оновлення матеріально-технічної бази підприємства.

До інших витрат включено:

- ☐ витрати на рекламу;
- ☐ господарські витрати;
- ☐ витрати на пакування;
- ☐ обслуговування обладнання;
- ☐ витрати на доставку продукції; ☐ адміністративні витрати.

Проведений розрахунок показав, що загальна річна собівартість продукції кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» становить 6 888 657 грн.

Таким чином, структура собівартості продукції відповідає особливостям діяльності підприємства ресторанного господарства виробничого типу та створює основу для подальшого обґрунтування цінової політики і визначення фінансової ефективності проєкту.

Формування ціни реалізації продукції є важливим етапом економічного обґрунтування діяльності підприємства ресторанного господарства, оскільки рівень цін безпосередньо впливає на конкурентоспроможність закладу, обсяг попиту та фінансові результати діяльності. Ціна продукції повинна забезпечувати покриття витрат підприємства, формування прибутку та відповідати купівельній спроможності цільової аудиторії.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» ціноутворення здійснюється з урахуванням:

- собівартості продукції;
- рівня рентабельності;
- формату закладу;
- цінової політики конкурентів;
- розташування у центральній частині міста Одеса;
- якості продукції та сервісу.

Розрахунок ціни реалізації продукції здійснюється за формулою:

$$P = C_{\text{од}} \times (1 + r), \quad (5.5)$$

де:

P – ціна реалізації продукції, грн; $C_{\text{од}}$ – собівартість одиниці продукції, грн; r – рівень рентабельності.

Для підприємств ресторанного господарства середнього сегмента рівень рентабельності зазвичай становить 20–35%. Для проєктованої кондитерської-пекарні приймається середній рівень рентабельності 30%, що дозволяє забезпечити конкурентний рівень цін та отримання прибутку.

Результати розрахунку ціни реалізації продукції наведено у таблиці

5.7.

Таблиця 5.7

Розрахунок ціни реалізації продукції

Найменування продукції	Собівартість, грн	Рентабельність, %	Ціна реалізації, грн
Круасан класичний	38	30	49
Чизкейк	72	30	94
Макарон	24	30	31
Торт порційний	95	30	124
Сінабон	46	30	60
Капучино	32	30	42
Лате	36	30	47
Авторський десерт	88	30	114

Як видно з таблиці 5.7, ціни реалізації продукції відповідають концепції кондитерської-пекарні середнього цінового сегмента та є конкурентними для ринку міста Одеса. Найвищу ціну мають авторські десерти та тортові вироби, що обумовлено більшою собівартістю, складністю технології приготування та використанням якісних інгредієнтів.

Водночас ціни на кавові напої та базову випічку залишаються доступними для широкого кола споживачів, що дозволяє підтримувати стабільний потік відвідувачів та забезпечувати високу оборотність місць у закладі.

Аналіз структури собівартості показав, що найбільшу частку витрат формують сировина та оплата праці персоналу. Саме тому при формуванні цінової політики важливо забезпечити баланс між конкурентною ціною, якістю продукції та рівнем прибутковості підприємства.

Обґрунтований рівень цін дозволяє кондитерській-пекарні «1 Sweet Bite» ефективно функціонувати у середньому сегменті ринку, підтримувати конкурентоспроможність та формувати стабільний фінансовий результат.

5.3. Прогноз доходів і витрат підприємства

Обсяг реалізації продукції є одним із ключових показників діяльності підприємства ресторанного господарства, оскільки характеризує потенційний рівень продажів, масштаби обслуговування споживачів та формує основу для подальших розрахунків доходу і прибутку підприємства.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» обсяг реалізації продукції визначається з урахуванням кількості посадкових місць, оборотності місць у торговельній залі та кількості робочих днів протягом року. Заклад працює щоденно без вихідних, що дозволяє забезпечити стабільний потік споживачів та рівномірне завантаження виробничих потужностей.

Розрахунок річного обсягу реалізації здійснюється за формулою:

$$Q = N_{п.м} \times k_o \times D, \quad (5.6)$$

де:

Q – річний обсяг реалізації, осіб; $N_{п.м}$

– кількість посадкових місць;

k_o – коефіцієнт оборотності одного місця протягом дня; D

– кількість робочих днів на рік.

Для проєктованої кондитерської-пекарні приймаємо:

□ кількість місць – 20;

□ середня оборотність одного місця – 6 разів на день; □

кількість робочих днів – 365.

Тоді: $Q = 20 \times 6 \times 365 = 43\,800$ осіб

Отже, прогнотований річний обсяг реалізації продукції становить 43 800 відвідувань.

Результати розрахунку наведено у таблиці 5.8.

Таблиця 5.8

Розрахунок річного обсягу реалізації

Показник	Значення
Кількість місць	20
Оборотність місця	6
Кількість робочих днів	365
Річний обсяг реалізації	43 800 осіб

Як видно з таблиці 5.8, річний обсяг реалізації продукції є достатнім для забезпечення ефективного функціонування кондитерської-пекарні та формування стабільного фінансового результату. Висока оборотність місць обумовлена розташуванням закладу у центральній частині міста Одеса, сучасним форматом обслуговування та широким асортиментом продукції.

Крім обслуговування гостей у торговельній залі, додаткове збільшення обсягу реалізації забезпечуватиметься за рахунок продажу продукції «із собою» та доставки, що дозволить розширити відвідувачську базу підприємства та підвищити рівень доходів.

Таким чином, проведений розрахунок підтверджує достатній рівень завантаження проєктованої кондитерської-пекарні та створює основу для подальшого прогнозування доходів і фінансової ефективності діяльності підприємства.

Дохід підприємства є одним із основних показників ефективності діяльності закладу ресторанного господарства, оскільки характеризує обсяг грошових надходжень від реалізації продукції та надання послуг. Розрахунок доходу дозволяє оцінити фінансовий потенціал підприємства, визначити можливий рівень прибутковості та обґрунтувати доцільність реалізації проєкту.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» дохід формується за рахунок реалізації кондитерських виробів, випічки, десертів, кавових напоїв, а також

продажу продукції «із собою» та доставки. При розрахунку доходу враховується прогнозований річний обсяг реалізації продукції та середній чек одного відвідувача.

Розрахунок річного доходу здійснюється за формулою:

$$D_{зрг} = P \times Q, \quad (5.7)$$

де:

$D_{зрг}$ – річний дохід підприємства, грн;

P – середній чек або середня ціна реалізації, грн; Q

– річний обсяг реалізації, осіб.

Відповідно до проведених у попередніх підрозділах розрахунків:

□ середній чек становить 280 грн;

□ річний обсяг реалізації – 43 800 осіб.

Тоді:

$$D_{зрг} = 280 \times 43\,800 = 12\,264\,000 \text{ грн}$$

Отже, прогнозований річний дохід кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» становить 12 264 000 грн.

Результати розрахунку наведено у таблиці 5.9.

Таблиця 5.9

Прогноз річного доходу

Показник	Значення
Середній чек / ціна	280 грн
Річний обсяг реалізації	43 800 осіб
Річний дохід	12 264 000 грн

Як видно з таблиці 5.9, прогнозований рівень доходу є достатнім для забезпечення стабільного функціонування кондитерської-пекарні та покриття поточних витрат підприємства. Значний обсяг доходу обумовлений

вигідним розташуванням закладу у центральній частині міста Одеса, сучасним форматом обслуговування та широким асортиментом продукції.

Важливим фактором збільшення доходів є також організація продажу продукції «із собою» та доставки, що дозволяє розширити відвідувачську базу підприємства та забезпечити додаткові канали реалізації продукції.

Таким чином, проведений розрахунок підтверджує достатній рівень доходності проєктованої кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» та створює основу для подальшого визначення прибутковості й оцінки економічної ефективності проєкту.

Поточні витрати підприємства ресторанного господарства являють собою сукупність витрат, необхідних для забезпечення стабільного функціонування закладу, виробництва продукції та обслуговування споживачів. Аналіз поточних витрат дозволяє оцінити фінансове навантаження на підприємство, визначити структуру витрат та спрогнозувати рівень прибутковості діяльності.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» до складу поточних витрат включаються витрати на сировину, оплату праці персоналу, комунальні послуги, амортизацію обладнання, рекламу та інші експлуатаційні витрати. Основою для прогнозування витрат є результати попередніх розрахунків, проведених у четвертому та п'ятому розділах роботи.

Найбільшу частку поточних витрат підприємства формують:

- витрати на сировину та матеріали;
- фонд оплати праці персоналу;
- витрати на електроенергію та водопостачання.

Значний рівень витрат на комунальні послуги пов'язаний із використанням теплового, холодильного та вентиляційного обладнання, а

також необхідністю забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов функціонування закладу.

Прогноз річних витрат підприємства наведено у таблиці 5.10.

Таблиця 5.10

Прогноз річних витрат

Стаття витрат	Сума, грн
Сировина та матеріали	3 850 000
Заробітна плата	2 760 000
Комунальні послуги	520 000
Амортизація	75 657
Оренда приміщення	1 200 000
Реклама та маркетингове просування	240 000
Пакування та логістичне забезпечення	360 000
Технічне обслуговування обладнання	180 000
Адміністративні та інші експлуатаційні витрати	620 000
Разом	9 805 657

Як видно з таблиці 5.10, загальний прогнозований обсяг річних витрат кондитерської-пекарні становить 9 805 657 грн. Найбільшу частку витрат формують сировина та заробітна плата персоналу, що є характерним для підприємств ресторанного господарства виробничого типу.

Суттєву частину витрат також становить оренда приміщення у центральній частині міста Одеса, а також витрати на комунальні послуги, що пов'язано з використанням теплового, холодильного та вентиляційного обладнання.

До витрат на маркетинг включено:

- ☐ просування у соціальних мережах;
- ☐ таргетовану рекламу;

- підтримання візуального стилю бренду;
- рекламні кампанії для залучення нових відвідувачів.

Окремою статтею витрат є пакування та доставка продукції, оскільки заклад працює не лише у форматі обслуговування у залі, а й забезпечує продаж продукції «із собою» та доставку.

Порівняння прогнозованого річного доходу підприємства (12 264 000 грн) та річних витрат (9 805 657 грн) свідчить про достатній рівень фінансової стійкості проєктованої кондитерської-пекарні. Отриманий рівень витрат відповідає масштабу діяльності закладу, його концепції та умовам функціонування у конкурентному середовищі.

Таким чином, проведений прогноз поточних витрат підтверджує економічну доцільність функціонування кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» та створює основу для формування стабільного прибутку підприємства.

5.4. Оцінка ефективності проєкту

Прибуток є основним узагальнюючим показником ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства, оскільки характеризує фінансовий результат функціонування закладу та визначає рівень економічної доцільності реалізації проєкту. Саме прибуток забезпечує можливість розвитку підприємства, оновлення матеріально-технічної бази, розширення асортименту продукції та підвищення конкурентоспроможності закладу на ринку.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» прибуток формується за рахунок реалізації кондитерських виробів, десертів, випічки, кавових напоїв, а також продажу продукції «із собою» та доставки. Розрахунок

прибутку здійснюється на основі прогнозованого річного доходу підприємства та загального обсягу поточних витрат.

Розрахунок прибутку підприємства здійснюється за формулою:

$$Pr = Dzrg - C, \quad (5.8)$$

де:

Pr – прибуток підприємства, грн;

$Dzrg$ – річний дохід підприємства, грн;

C – загальні річні витрати підприємства, грн.

Відповідно до проведених у попередніх підрозділах розрахунків: □ прогнозований річний дохід підприємства становить 12 264 000 грн;

□ прогнозовані річні витрати – 9 805 657 грн.

Тоді:

$$Pr = 12\,264\,000 - 9\,805\,657 = 2\,458\,343 \text{ грн}$$

Отже, прогнозований річний прибуток кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» становить 2 458 343 грн.

Результати розрахунку наведено у таблиці 5.11.

Таблиця 5.11

Розрахунок прибутку

Показник	Значення
Річний дохід	12 264 000 грн
Річні витрати	9 805 657 грн
Прибуток	2 458 343 грн

Як видно з таблиці 5.11, проєктована кондитерська-пекарня характеризується стабільним рівнем прибутковості та достатнім фінансовим потенціалом для ефективного функціонування у конкурентному середовищі. Отриманий рівень прибутку дозволяє забезпечити покриття поточних витрат

підприємства, формування фінансового резерву та створення умов для подальшого розвитку закладу.

Позитивний фінансовий результат забезпечується завдяки:

- вигідному розташуванню закладу у центральній частині міста Одеса;
- стабільному попиту на кондитерські вироби та кавові напої;
- високій оборотності місць;
- широкому асортименту продукції;
- поєднанню декількох форматів реалізації продукції (обслуговування у залі, продаж «із собою», доставка).

Разом із тим структура витрат підприємства свідчить про значну залежність фінансових результатів від вартості сировини, рівня комунальних платежів та витрат на оплату праці персоналу. Тому для підтримання стабільного рівня прибутковості підприємству доцільно здійснювати постійний контроль витрат, оптимізувати виробничі процеси та активно використовувати сучасні маркетингові інструменти для залучення нових відвідувачів.

Таким чином, проведений розрахунок підтверджує економічну ефективність функціонування кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» та доцільність реалізації даного проєкту в умовах сучасного ринку ресторанного господарства.

Одним із найважливіших показників оцінки ефективності інвестиційного проєкту є термін окупності, який характеризує період часу, необхідний для повного повернення вкладених інвестицій за рахунок отриманого прибутку. Даний показник дозволяє оцінити рівень інвестиційної привабливості підприємства та визначити економічну доцільність реалізації проєкту.

Для кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» термін окупності визначається на основі співвідношення загального обсягу капіталовкладень та прогнозованого річного прибутку підприємства.

Розрахунок терміну окупності здійснюється за формулою:

$$\text{Ток} = K / Pr, \quad (5.9)$$

де: Ток – термін окупності проєкту, років;

K – загальна сума капіталовкладень, грн; Pr

– річний прибуток підприємства, грн.

Відповідно до проведених у попередніх підрозділах розрахунків:

загальний обсяг капіталовкладень становить 5140000 грн;

прогнозований річний прибуток підприємства 2458343 грн.

Тоді:

$$\text{Ток} = 5140000 / 2\,458\,343 = 2.09 \text{ року}$$

Отже, прогнозований термін окупності проєкту становить приблизно 2,1 року.

Результати розрахунку наведено у таблиці 5.12.

Таблиця 5.12

Розрахунок терміну окупності

Показник	Значення
Капіталовкладення	5 140 000 грн
Річний прибуток	2 458 343 грн
Термін окупності	2,09 року

Як видно з таблиці 5.12, проєкт кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» характеризується відносно коротким терміном окупності, що свідчить про його високу економічну ефективність та інвестиційну привабливість. Отриманий показник є реалістичним для підприємства ресторанного

господарства середнього сегмента, розташованого у центральній частині міста Одеса та орієнтованого на стабільний споживчий попит.

Позитивний рівень окупності забезпечується за рахунок:

- стабільного потоку відвідувачів;
- високої оборотності місць;
- широкого асортименту продукції;
- поєднання декількох форматів реалізації продукції; □ ефективної організації виробничого процесу.

Водночас на рівень окупності можуть впливати зміни ринкової кон'юнктури, коливання цін на сировину, рівень конкуренції та купівельна спроможність населення. Проте навіть за умов можливого збільшення витрат або зниження попиту проєкт залишається економічно доцільним та фінансово стійким.

Таким чином, проведений розрахунок підтверджує ефективність реалізації проєкту кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» та доцільність інвестування у створення даного підприємства ресторанного господарства.

Для узагальнення результатів проведених економічних розрахунків доцільно сформулювати підсумкову економічну характеристику проєкту кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite». Дана характеристика дозволяє комплексно оцінити основні фінансово-економічні показники діяльності підприємства, визначити рівень його прибутковості та інвестиційної привабливості. Підсумкова економічна характеристика проєкту наведена у таблиці 5.13.

Таблиця 5.13

Підсумкова економічна характеристика проєкту

Показник	Одиниця виміру	Значення
Річний обсяг реалізації	осіб/рік	43 800
Капіталовкладення	грн	5 140 000

Річна собівартість	грн	9 805 657
Річний дохід	грн	12 264 000
Річний прибуток	грн	2 458 343
Термін окупності	роки	2,09

Як видно з таблиці 5.13, проєкт кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» характеризується достатнім рівнем економічної ефективності та фінансової стійкості. Отримані результати свідчать про можливість забезпечення стабільного функціонування підприємства, формування прибутку та повернення вкладених інвестицій у економічно обґрунтований для нового підприємства ресторанного господарства термін.

Основними перевагами проєкту є вигідне розташування закладу, стабільний попит на кондитерську продукцію, сучасний формат обслуговування, поєднання декількох каналів реалізації продукції та ефективна організація виробничого процесу.

Таким чином, проведені економічні розрахунки підтверджують доцільність відкриття кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» та свідчать про високий потенціал її розвитку в умовах сучасного ринку ресторанного господарства.

Висновки до розділу 5

У п'ятому розділі бакалаврської роботи було здійснено економічне обґрунтування проєкту кондитерської-пекарні «1 Sweet Bite» та проведено комплекс розрахунків, пов'язаних із визначенням необхідного обсягу інвестицій, формуванням собівартості продукції, прогнозуванням доходів і витрат підприємства, а також оцінкою економічної ефективності реалізації проєкту. У результаті проведених розрахунків встановлено, що загальний

обсяг інвестиційних витрат на створення нового закладу становить 5 140 000 грн. Основну частину капіталовкладень формують витрати на придбання технологічного обладнання, проведення ремонтно-будівельних робіт, облаштування інженерних комунікацій, закупівлю стартового запасу сировини та формування необхідного оборотного капіталу.

На основі виробничих і технологічних розрахунків було сформовано структуру виробничої собівартості продукції та визначено прогностичні поточні витрати підприємства. Аналіз показав, що найбільшу частку витрат становлять витрати на сировину та матеріали, оплату праці персоналу й утримання закладу, що є характерним для підприємств ресторанного господарства виробничого типу.

Проведений прогноз фінансових результатів показав, що річний дохід кондитерської-пекарні може становити 12 264 000 грн, а прогнозований річний прибуток - 2 458 343 грн. Отримані результати свідчать про достатній рівень фінансової стійкості підприємства та можливість забезпечення його стабільного функціонування в умовах конкурентного середовища.

Розрахунок терміну окупності показав, що вкладені інвестиції можуть бути повернуті приблизно за 2,09 року. Такий показник є економічно обґрунтованим для нового підприємства ресторанного господарства, оскільки враховує значний обсяг початкових вкладень, необхідних для облаштування приміщення, придбання обладнання та організації виробничого процесу.

РОЗДІЛ 6 ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ТА ПРОСУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПЕКАРНІ

6.1. Формування бренду та фірмового стилю

Формування бренду кондитерської-пекарні є важливим етапом створення конкурентоспроможного закладу, оскільки саме бренд визначає емоційне сприйняття підприємства споживачами, формує їх довіру та впливає на рішення про покупку. У сучасних умовах ринку ресторанного господарства бренд виступає не лише засобом ідентифікації, а й інструментом диференціації серед великої кількості аналогічних закладів.

Для проєктованої кондитерської-пекарні пропонується створення бренду під назвою «1 Sweet Bite», який відображає концепцію закладу – отримання задоволення від кожного шматочка десерту. Назва є легкою для сприйняття, добре запам'ятовується та має сучасне звучання, що орієнтоване на широку цільову аудиторію, зокрема молодь і активних мешканців міста.

Основою формування бренду є визначення його ідентичності, яка включає місію, цінності та позиціонування закладу. Місією кондитерської-пекарні є створення якісних, свіжих і естетично привабливих десертів та випічки, що дарують відвідувачам позитивні емоції та комфорт. Основними цінностями виступають якість продукції, натуральність інгредієнтів, відвідувачоорієнтованість та інноваційний підхід до обслуговування.

Позиціонування закладу здійснюється як сучасної міської кондитерської-пекарні середнього цінового сегмента, що поєднує якість продукції, стильний інтер'єр та зручний сервіс, включаючи можливість

онлайн-замовлення і доставки. Це дозволяє зайняти нішу між класичними пекарнями та дорогими десертними закладами.

Важливим елементом бренду є легенда, яка формує емоційний зв'язок із відвідувачами. У даному випадку концепція бренду базується на ідеї «солодких моментів у повсякденному житті», коли навіть невеликий десерт здатен покращити настрій і створити атмосферу затишку.

Фірмовий стиль є візуальним відображенням бренду та забезпечує його впізнаваність. До основних елементів фірмового стилю належать логотип, кольорова гама, шрифти, дизайн упаковки та оформлення інтер'єру.

Логотип закладу пропонується виконати у мінімалістичному стилі з використанням стилізованого зображення десерту або випічки, що асоціюється з продукцією закладу. Основними кольорами фірмового стилю доцільно обрати пастельні відтінки (бежевий, кремовий, світло-рожевий), які створюють відчуття затишку, тепла та асоціюються з солодкою продукцією. Додатково можуть використовуватися контрастні акценти (темно-коричневий або чорний) для підкреслення сучасності бренду.

Шрифти повинні бути простими та читабельними, з елементами м'якості, що відповідає загальній концепції закладу. Вони використовуються у меню, рекламних матеріалах, на упаковці та у цифрових каналах комунікації.

Особливу увагу слід приділити дизайну упаковки, оскільки вона є важливим елементом взаємодії з відвідувачом, особливо з урахуванням наявності служби доставки. Упаковка повинна бути не лише функціональною, але й естетично привабливою, відповідати фірмовому стилю та підсилювати бренд закладу.

Фірмовий стиль також поширюється на зовнішній вигляд персоналу. Працівники повинні бути одягнені у формений одяг із елементами бренду

(логотип, кольори), що сприяє формуванню цілісного образу закладу та підвищує рівень довіри відвідувачів.

Таким чином, формування бренду та фірмового стилю кондитерської пекарні «1 Sweet Bite» забезпечує створення впізнаваного та привабливого образу закладу, сприяє залученню відвідувачів і формуванню їх лояльності, що є важливим чинником успішної діяльності підприємства.

6.2. Маркетингова стратегія та реклама

Маркетингова стратегія кондитерської пекарні спрямована на формування стабільного попиту, залучення нових відвідувачів та утримання постійної аудиторії. Вона базується на особливостях концепції закладу, його цільовій аудиторії та конкурентному середовищі міста.

Цільову аудиторію проектованої кондитерської пекарні становлять мешканці міста віком 18–45 років, студенти, молоді сім'ї, офісні працівники, а також відвідувачі, які надають перевагу замовленню десертів і випічки з доставкою. Враховуючи формат закладу, особлива увага приділяється споживачам, які цінують якість продукції, швидкість обслуговування та естетичну складову.

Маркетингова стратегія підприємства будується на поєднанні офлайн- та онлайн-інструментів просування. Одним із ключових напрямів є цифровий маркетинг, оскільки сучасні споживачі активно використовують соціальні мережі та мобільні додатки для вибору закладів харчування. Для просування кондитерської пекарні передбачається активне ведення сторінок у соціальних мережах (Instagram, TikTok), де публікується візуально привабливий контент: фотографії десертів, процес приготування, відгуки відвідувачів, акційні пропозиції.

Важливим елементом маркетингової стратегії є використання таргетованої реклами, що дозволяє охоплювати потенційних відвідувачів у межах визначеної географічної зони. Рекламні кампанії орієнтуються на мешканців району розташування закладу, що підвищує ефективність витрат на просування.

Окрему роль відіграє співпраця з блогерами та лідерами думок, які можуть популяризувати заклад серед своєї аудиторії. Такий підхід сприяє формуванню довіри до бренду та швидкому поширенню інформації про новий заклад.

Суттєвим інструментом залучення відвідувачів є акції та програми лояльності. У проєктованому закладі доцільно впровадити систему бонусів для постійних відвідувачів, знижки на повторні замовлення, а також спеціальні пропозиції у певні дні або години. Це дозволяє стимулювати попит і підвищувати середній чек.

Значну увагу приділено візуальному оформленню закладу, зокрема вітрині та фасаду, які виконують функцію зовнішньої реклами. Естетично оформлена вітрина з демонстрацією продукції привертає увагу перехожих і стимулює імпульсні покупки.

Важливим каналом просування є служба доставки, інтегрована з популярними платформами, такими як Glovo та Bolt Food. Це дозволяє розширити географію продажів і залучити нових відвідувачів, які не відвідують заклад фізично.

Для підвищення ефективності маркетингової діяльності доцільно здійснювати постійний аналіз результатів рекламних кампаній, рівня продажів і поведінки споживачів. Це дозволяє оперативно коригувати стратегію просування та підвищувати її результативність.

Таким чином, маркетингова стратегія кондитерської-пекарні є комплексною та орієнтованою на сучасні тенденції розвитку ринку. Поєднання цифрових інструментів, офлайн-реклами та програм лояльності забезпечує ефективне просування закладу, формування стабільного попиту та зміцнення його конкурентних позицій.

6.3. Просування служби доставки та онлайн-замовлень

Просування служби доставки та онлайн-замовлень є важливою складовою маркетингової стратегії кондитерської-пекарні, оскільки дозволяє розширити канали збуту, збільшити обсяг реалізації продукції та підвищити зручність для споживачів. У сучасних умовах значна частина відвідувачів віддає перевагу дистанційному замовленню, що робить розвиток цього напрямку одним із пріоритетних.

Ефективне просування доставки базується на поєднанні власних онлайн-ресурсів закладу та використанні зовнішніх платформ. У проєктованій кондитерській-пекарні передбачається створення власного сайту з можливістю оформлення замовлення, де відвідувачі можуть ознайомитися з меню, обрати продукцію, здійснити оплату та відстежити статус доставки. Такий підхід дозволяє підвищити рівень сервісу та сформувати базу постійних відвідувачів.

Важливу роль відіграє інтеграція з популярними сервісами доставки їжі, зокрема Glovo та Bolt Food. Дані платформи забезпечують доступ до широкої аудиторії користувачів і сприяють швидкому залученню нових відвідувачів. Завдяки цьому заклад отримує додатковий канал реалізації продукції без значних витрат на створення власної логістичної інфраструктури.

Для підвищення ефективності просування онлайн-замовлень активно використовуються соціальні мережі. На сторінках закладу розміщується інформація про можливість доставки, умови замовлення, час виконання та спеціальні пропозиції. Особливу увагу приділяється візуальному контенту, який демонструє продукцію та стимулює відвідувачів до оформлення замовлення.

Додатковим інструментом є використання акцій, орієнтованих саме на доставку. Це можуть бути безкоштовна доставка при досягненні певної суми замовлення, знижки на перше онлайн-замовлення або спеціальні набори продукції за вигідною ціною. Такі заходи сприяють збільшенню кількості замовлень і формуванню звички користування сервісом доставки.

Важливим аспектом є забезпечення якості продукції під час транспортування. Для цього використовується спеціальна упаковка, яка зберігає зовнішній вигляд і смакові властивості виробів. Якісна упаковка також виконує маркетингову функцію, оскільки є елементом фірмового стилю закладу.

Для підвищення рівня обслуговування доцільно впровадити систему зворотного зв'язку з відвідувачами, яка дозволяє отримувати відгуки щодо якості доставки та продукції. Це дає можливість оперативно реагувати на зауваження та покращувати сервіс.

Таким чином, просування служби доставки та онлайн-замовлень у кондитерській-пекарні базується на використанні сучасних цифрових технологій, партнерстві з агрегаторами та активній комунікації з відвідувачами. Реалізація зазначених заходів сприятиме збільшенню обсягів продажів, розширенню відвідувачської бази та підвищенню конкурентоспроможності закладу.

Висновки до розділу 6

У шостому розділі бакалаврської роботи було розглянуто питання формування іміджу та просування кондитерської-пекарні, що є важливою складовою забезпечення її конкурентоспроможності на сучасному ринку.

У процесі дослідження обґрунтовано створення бренду закладу «1 Sweet Bite», визначено його місію, цінності та позиціонування. Встановлено, що формування цілісного фірмового стилю, який включає логотип, кольорову гаму, дизайн упаковки та зовнішній вигляд персоналу, сприяє підвищенню впізнаваності закладу та формуванню позитивного сприйняття серед споживачів.

Розроблено маркетингову стратегію підприємства, яка базується на поєднанні онлайн- та офлайн-інструментів просування. Визначено, що ключову роль відіграють цифрові канали комунікації, зокрема соціальні мережі, таргетована реклама та співпраця з лідерами думок. Також важливими елементами є програми лояльності та акційні пропозиції, які стимулюють попит і сприяють утриманню відвідувачів.

Особливу увагу приділено просуванню служби доставки та онлайнзамовлень як одному з основних каналів реалізації продукції. Встановлено, що поєднання власних онлайн-ресурсів із використанням зовнішніх платформ доставки дозволяє значно розширити ринок збуту, підвищити доступність продукції та забезпечити стабільний рівень продажів.

Таким чином, запропоновані заходи з формування іміджу та просування кондитерської-пекарні є комплексними та взаємопов'язаними. Їх реалізація забезпечує створення привабливого образу закладу, залучення

нових відвідувачів і формування довгострокової лояльності споживачів, що є важливим чинником успішної діяльності підприємства.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання бакалаврської роботи на тему розробки проєкту кондитерської-пекарні на 20 посадкових місць з організацією служби доставки було досягнуто поставлену мету, яка полягала у комплексному обґрунтуванні створення сучасного закладу ресторанного

господарства з урахуванням ринкових, технологічних, архітектурнопланувальних та економічних аспектів.

У межах першого розділу проведено аналіз ринку закладів ресторанного господарства та кондитерських підприємств, що дозволило визначити високий рівень конкуренції та водночас наявність попиту на якісну десертну продукцію. Обґрунтовано доцільність відкриття кондитерської-пекарні у центральній частині міста, що забезпечує стабільний потік споживачів і сприятливі умови для розвитку служби доставки.

У другому розділі розроблено концепцію закладу, сформовано асортимент продукції та меню, яке відповідає сучасним тенденціям ринку. Обґрунтовано організацію служби доставки як важливого каналу реалізації продукції, що дозволяє розширити цільову аудиторію. Також визначено систему постачання сировини, яка забезпечує стабільність виробничого процесу та належну якість продукції.

У третьому розділі запропоновано архітектурно-планувальні рішення, що передбачають раціональне зонування приміщень, ефективне використання площі та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Розроблено інтер'єр закладу, який відповідає його концепції та сприяє створенню комфортної атмосфери для відвідувачів. Обґрунтовано організацію посадкової зони на 20 місць, що забезпечує ефективне обслуговування відвідувачів.

У четвертому розділі здійснено технологічне проектування підприємства, визначено виробничу програму, розраховано обсяги виробництва продукції та підібрано технологічне обладнання. Організація виробничого процесу та робочих місць забезпечує безперервність виробництва, раціональне використання ресурсів і високу якість продукції.

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог і норм охорони праці створює безпечні умови для працівників і споживачів.

У п'ятому розділі проведено економічне обґрунтування проєкту кондитерської-пекарні, визначено необхідний обсяг інвестиційних витрат, розраховано виробничу собівартість продукції, спрогнозовано доходи та поточні витрати підприємства. Проведена оцінка економічної ефективності показала, що проєкт є фінансово стійким і здатний забезпечити стабільний рівень прибутковості. Розрахований термін окупності становить близько 2,1 року, що є економічно обґрунтованим для створення нового закладу ресторанного господарства та підтверджує доцільність реалізації запропонованого проєкту.

У шостому розділі розроблено заходи щодо формування іміджу та просування закладу, зокрема створення бренду, фірмового стилю, маркетингової стратегії та системи просування служби доставки. Запропоновані заходи сприяють підвищенню впізнаваності закладу, залученню відвідувачів і формуванню їх лояльності.

Таким чином, усі поставлені у роботі завдання виконано в повному обсязі, а мету дослідження досягнуто. Розроблений проєкт кондитерської-пекарні є обґрунтованим, узгодженим за всіма складовими та відповідає сучасним вимогам функціонування підприємств ресторанного господарства. Реалізація запропонованих рішень дозволить створити ефективний, конкурентоспроможний і прибутковий заклад.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 210 с.
2. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій. Харків, нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 45 с.
3. В Одесі фіксують рекордну кількість відпочивальників: найбільше туристів. URL: <https://silahromad.com.ua/2025/08/22/v-odesi-fiksuyutrekordnu-kilkist-vidpochivalnikiv-najbilshe-turistiv-z-moldovi-video> (дата звернення: 04.04 2026).
4. Вереньова Д. Ресторанний бізнес під час війни: де найбільш інтенсивно відкриваються нові заклади. URL: https://24tv.ua/business/restoranniybiznes-pid-chas-viyni-vidkrittya-restoranivukrayini_n2151721 (дата звернення: 12.04 2026).
5. Вулиця Дерибасівська – символ міста Одеса. URL: <https://city-afisha.od.ua/pamyatka/вулиця-дерибасівська> (дата звернення: 30.09. 2025).
6. Галасюк С. С., Реус Н. М. Сучасні тренди розвитку кафе в Україні. *Science, Research, Development*. 2018. №. 11. С. 45-48.
7. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельноресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. ЛНУ ім. І.Франка. 2021. 39 с.
8. Головня О. М. Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в умовах формування соціально орієнтованої національної економіки.

Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики: зб. наук. пр. ВНАУ. 2019. № 1. С. 48-57.

9. Гросул В. А., Каленік К. В. Сучасні інноваційні тренди формування конкурентної стратегії підприємств ресторанного господарства.

Інноваційна економіка. 2017. №. 7-8. С. 70.

10. Гросул В. А., Чатченко О. Є. Інноваційні технології оновлення бізнесмоделі підприємства ресторанного господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство.* 2019. №. 27 (1). С. 39-44.

11. Дерибасівська – серце Одеси: історія, легенди та туристичний гід. URL: <https://wandrivets.com/derybasivska-sercze-odesy-istoriya-legendy-taturystychnyj-gid> (дата звернення: 15.04 2026).

12. Дишкантюк О. В., Харенко Д. О., Івичук Л. М. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму. *Економіка харчової промисловості.* 2018. №. 10, Вип. 2. С. 31-39.

13. ДБН В.2.2-25:2009 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Чинний від 01.09.2010. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 85 с.

14. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація Чинний від 2004–07–01. Київ : ИМЦ, 2004. 18 с.

15. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування і забудова територій. Чинний від 01.09.2018. Київ: Мінрегіон України, 2019. 217 с.

16. Завадинська О. Ю. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації.* 2018. №. 2. С. 93-102.

17. Карабаза І. А. Ринок ресторанних послуг: особливості поведінки споживачів та тенденції розвитку в США, країнах ЄС та Україні. *Вісник*

Донецького університету економіки і торгівлі імені Михайла ТуганБарановського. 2020. №. 1 (72). С. 83-91.

- 18.Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник [Електронне видання]. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с.
- 19.Кількість кав'ярень під час повномасштабної зросла на 35% – дослідження.
URL: <https://www.ucsc.org.ua/kilkist-kavyaren-pid-chas-povnomasshtabnoyizrosla-na-35-doslidzhennya> (дата звернення: 09.04 2026).
- 20.Кобелянська, Є. Б. Сучасні прийоми в проектуванні та дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства. *Scientific World Journal*. 2023. Issue 19. Рр. 119-126.
- 21.Коренець Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельноресторанного бізнесу. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 162 с
- 22.Івашина Л. Л., Дорофєєва Д. В. Розвиток концептуальних ресторанів в Україні. *Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*. 2020. С. 49-52.
- 23.Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного. Київ: КНТЕУ, 2017. 184 с.
- 24.Нагорський В. Експерти підрахували кількість магазинів, ресторанів і кафе у найбільших містах України. URL: <https://informer.news/ekspertypidrahuvalykilkist-mahazyniv-restoraniv-kafe-u-najbilshyh mistahukrajiny.htm> (дата звернення: 07.04 2026).

- 25.Одеса - місто на Чорному морі. URL: https://zakavto.com.ua/ua/articles/item/podoroz_do_odesa (дата звернення: 05.04 2026).
- 26.Одеса - моє місто. Про місто. URL: <https://omr.gov.ua/ua/odesa/about> (дата звернення: 14.04 2026).
- 27.Одеса. Історичний центр та порт у ЮНЕСКО. URL: <https://ukrainaincognita.com/odeska-oblast/odesa/odesa-istorychnyi-tsentr-taport-u-yunesko> (дата звернення: 12.04 2026).
- 28.Одещина: 3 млн грн туристичного збору надійшло з початку року до бюджетів громад. URL: <https://od.tax.gov.ua/media-ark/newsark/896492.html> (дата звернення: 04.04 2026).
- 29.Пам'ятки Одеси. URL: <https://travels.in.ua/uk-UA/objects/6855/odesa-city> (дата звернення: 04.04 2026).
- 30.Пахомська О. В. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2019. №. 25, № 1. С. 65-72.
- 31.Перетятко Ю. М. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області. URL: [http://www.rusnauka.com/30_NNM_2014/Economics/13_178007.doc.htm./](http://www.rusnauka.com/30_NNM_2014/Economics/13_178007.doc.htm/) (дата звернення: 21.04 2026).
- 32.Поворознюк І. М. Роль та особливості розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 47. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-38> (дата звернення: 30.09. 2025).
- 33.Ринок HoReCa в Україні: регіональні тенденції в 2023 році. URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-ukraine-regionalnyetendencii-v-2023-godu_1 (дата звернення: 04.04 2026).

- 34.Саркісян Г. Інноваційні підходи до удосконалення концепції закладів гостинності півдня уУкраїни. *Наука і техніка сьогодні*. 2023. №. 2 (16).
- 35.Яворська О. Г. Ринок ресторанних послуг Причорноморського регіону у період коронакризи. *Причорноморські економічні студії*, 2021, 72 (2): 44-52.
- 36.Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2024 року від Poster. URL: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-vidposter> (дата звернення: 08.04 2026).
- 37.Як порахувати собівартість випічки та страв: формули, приклади і способи зниження витрат. URL: <https://svitpekaria.com.ua/sobivartist-vypichky-tastrav-prosti-formuly-i-pryklady-dlia-pekaren-ta-kondyterskykh> (дата звернення: 04.04 2026).

**Метадані****ДОКУМЕНТ**

Заголовок

Розробка проєкту кондитерської-пекарні на 20 посадкових місць з організацією служби доставки

Автор

Яна Ігорівна Борсук

Науковий керівник / Експерт

А. М. Філон

ІД документу

334247875**ОРГАНІЗАЦІЯ**

Назва організації

National University "Chernihiv Collegium"

підрозділ

National University "Chernihiv Collegium"**ЗВІТ**

Дата звіту

6/10/2026

Дата редагування

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

**25**

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

**23641**

Кількість слів

**194412**

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		62
Інтервали		0
Мікропробіли		30
Білі знаки		1
Парафрази (SmartMarks)		28