

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

Навчально-науковий інститут економіки і менеджменту

Кафедра туризму і готельного господарства

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до кваліфікаційної роботи бакалавра

на тему «Розробка концепції сучасного кафе як елементу гастрономічного
простору міста Харків»

Виконала здобувачка 4 курсу
групи ГРС 2022-1
спеціальності
241 – Готельно-ресторанна справа

Тимченко Анастасія Дмитрівна
(прізвище та ініціали)

Керівник: Соколенко А.С.
(прізвище та ініціали)

Рецензент: Угоднікова О.І.
(прізвище та ініціали)

Харків – 2026 р.

Керівник роботи _____
(підпис)

«19 » «червня» 2026 р.

Висновок кафедри про кваліфікаційну роботу.

Кваліфікаційна робота розглянута.

Здобувач Тимченко Анастасія Дмитрівна допускається до захисту даної
роботи в екзаменаційній комісії

Зав. кафедри ТiГГ
доц., канд. екон. наук Писарева І.В.

(підпис) (прізвище, ініціали)

« 19 » «червня» 2026 р

Харківський національний університет міського господарства імені
О. М. Бекетова

Навчально-науковий інститут економіки і менеджменту

Кафедра туризму і готельного господарства

Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр

Спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Писарева І.В.

«01» червня 2026 року

З А В Д А Н Н Я **ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА**

Тимченко Анастасії Дмитрівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Розробка концепції сучасного кафе як елементу гастрономічного простору міста Харків»
керівник роботи Соколенко А.С., канд. екон. наук, доц. затверджені наказом вищого навчального закладу від 19 травня 2026 р. № 428-03

2. Строк подання студентом роботи 19.06.2026

3. Вихідні дані до роботи державні стандарти, державні будівельні норми, нормативна література, санітарні правила, джерела Інтернету

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ. Розділ 1. Теоретичні основи формування концепції сучасного кафе. 1.1. Визначення основних термінів та сутність концепції сучасного кафе. 1.2. Характеристика сучасних закладів ресторанного господарства та особливості функціонування кафе в умовах міського середовища. 1.3. Складові концепції сучасного кафе як елементу гастрономічного простору міста . Розділ 2. Розробка концепції сучасного кафе: аналітичні аспекти 2.1. Формування основних положень концепції сучасного кафе та аналіз ринку ресторанного господарства міста харків .2.2. Моделювання сервісно-виробничого процесу сучасного кафе .2.3. Аналіз та характеристика приміщень сучасного кафе. Розділ 3. Економічне обґрунтування створення сучасного кафе . 3.1. Організація управління сучасним кафе. 3.2. Розрахунок основних економічних показників діяльності

кафе .3.3. Оцінка ефективності реалізації концепції сучасного кафе. Висновки та пропозиції. Список використаних джерел. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
1. Титульний аркуш. 2. Актуальність, мета, завдання роботи. 3. Розміщення кафе в м. Харків, логотип та слоган кафе. 4. Заклади ресторанного господарства на вул. Григорія Сковороди біля Молодіжного парку 5. Багатокутник конкурентоспроможності закладів, розташованих у непосредній близькості до планованого кафе 6. Основні положення концепції кафе «Urban Taste». 7. Виробничо-торговельна структура . 8. Загальна площа кафе, лінійна структура управління кафе 9. Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу 10. Планування маржинального доходу кафе, Планування основних результатів діяльності кафе, Критерії оцінювання ефективності капітальних вкладень та окупності кафе

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Основна частина	Соколенко А.С., доц.	19.05	16.06
Нормоконтроль	Поколюдна М.М. , доц.	19.05	16.06

7.Дата видачі завдання 19.05.2026

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<i>Збір і обробка первинної інформації</i>	<i>11.05. – 18.05</i>	
2	<i>Робота над теоретичною частиною</i>	<i>19.05 – 23.05</i>	
3	<i>Робота над аналітичною частиною</i>	<i>01.06 – 04.06</i>	
4	<i>Робота над рекомендаційною частиною</i>	<i>05.06 – 09.06</i>	
5	<i>Розробка і оформлення графічного матеріалу</i>	<i>10.06 – 12.06</i>	
6	<i>Оформлення пояснювальної записки</i>	<i>13.06 – 14.06</i>	
7	<i>Перевірка на плагіат. Передзахист</i>	<i>15.06 – 20.06</i>	

Студентка

_____ Тимченко А. Д.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи

_____ Соколенко А.С.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ СУЧАСНОГО КАФЕ	8
1.1. Визначення основних термінів та сутність концепції сучасного кафе.....	8
1.2. Характеристика сучасних закладів ресторанного господарства та особливості функціонування кафе в умовах міського середовища	14
1.3. Складові концепції сучасного кафе як елементу гастрономічного простору міста	18
РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ СУЧАСНОГО КАФЕ: АНАЛІТИЧНІ АСПЕКТИ.....	29
2.1. Формування основних положень концепції сучасного кафе та аналіз ринку ресторанного господарства міста Харків.....	29
2.2. Моделювання сервісно-виробничого процесу сучасного кафе.....	38
2.3. Аналіз та характеристика приміщень сучасного кафе.....	43
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ СУЧАСНОГО КАФЕ.....	62
3.1. Організація управління сучасним кафе.....	62
3.2. Розрахунок основних економічних показників діяльності кафе	71
3.3. Оцінка ефективності реалізації концепції сучасного кафе концепції	80
ВИСНОВКИ.....	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ПОСИЛАНЬ.....	90

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних сфер економіки, яка постійно розвивається під впливом змін у способі життя населення, розвитку гастрономічної культури та трансформації споживчих потреб. У сучасних умовах заклади ресторанного господарства виконують не лише функцію забезпечення харчування, а й стають важливими соціальними просторами для спілкування, відпочинку, роботи та проведення дозвілля. Саме тому особливого значення набуває формування конкурентоспроможних концепцій закладів ресторанного господарства, які здатні задовольняти потреби різних категорій споживачів та гармонійно інтегруватися в міське середовище.

Одним із найбільш популярних форматів закладів ресторанного господарства сьогодні є кафе. Сучасне кафе являє собою багатофункціональний простір, у якому поєднуються гастрономічна складова, комфортне середовище, сучасний дизайн, якісний сервіс та різноманітні додаткові послуги. В умовах посилення конкуренції на ринку ресторанних послуг саме концепція закладу стає визначальним фактором його успішності. Вона формує унікальний образ підприємства, визначає його цільову аудиторію, асортимент продукції, стиль обслуговування, дизайнерські рішення та маркетингову політику. Особливого значення набуває роль закладів ресторанного господарства у формуванні гастрономічного простору міста. Гастрономічний простір являє собою сукупність закладів харчування, гастрономічних традицій, культурних практик та споживчих звичок, які формують гастрономічну ідентичність території. Сучасні кафе дедалі частіше стають важливими елементами міської інфраструктури, створюючи комфортні громадські простори, сприяючи розвитку локальної культури та підвищуючи туристичну привабливість міст.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена необхідністю створення сучасних концептуальних закладів ресторанного господарства, здатних ефективно функціонувати в умовах конкурентного середовища, задовольняти потреби споживачів та сприяти розвитку гастрономічної культури міста. Формування концепції кафе дозволяє забезпечити його конкурентоспроможність, підвищити привабливість для відвідувачів та створити передумови для успішної господарської діяльності.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка концепції сучасного кафе «Urban Taste» як елементу гастрономічного простору міста Харків та обґрунтування організаційно-економічної доцільності його створення.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

1. Дослідити теоретичні засади функціонування сучасних закладів ресторанного господарства та визначити сутність концепції сучасного кафе.
2. Проаналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства та роль кафе у формуванні гастрономічного простору міста.
3. Провести аналіз ринку ресторанних послуг міста Харків та конкурентного середовища району розміщення майбутнього закладу.
4. Обґрунтувати концепцію кафе «Urban Taste», визначити його цільову аудиторію, формат роботи та конкурентні переваги.
5. Розробити модель виробничо-сервісного процесу та визначити склад функціональних груп приміщень кафе.
6. Виконати підбір технологічного обладнання та розрахунок площ основних приміщень закладу.
7. Обґрунтувати організаційну структуру управління підприємством та визначити потребу в персоналі.
8. Провести економічні розрахунки діяльності кафе та оцінити ефективність реалізації проєкту.

Об'єктом дослідження є діяльність закладів ресторанного господарства в умовах розвитку сучасного міського гастрономічного середовища.

Предметом дослідження є процес формування концепції сучасного кафе як елементу гастрономічного простору міста Харків на прикладі кафе «Urban Taste».

Інформаційну базу дослідження становлять нормативно-правові акти України, державні стандарти у сфері ресторанного господарства, наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених, статистичні матеріали, професійні видання з питань ресторанного бізнесу, маркетингу та менеджменту, а також інформаційні ресурси мережі Інтернет.

Під час виконання кваліфікаційної роботи використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження: аналіз і синтез, порівняння, узагальнення, системний підхід, маркетинговий аналіз, економічні розрахунки, прогнозування та графічне представлення результатів. Для виконання розрахунків і оформлення результатів дослідження використовувалися програмні продукти Microsoft Word та Microsoft Excel.

Практичне значення отриманих результатів полягає у можливості використання розробленої концепції кафе «Urban Taste» при створенні сучасного закладу ресторанного господарства у місті Харків. Запропоновані організаційні, технологічні та економічні рішення можуть бути використані суб'єктами ресторанного бізнесу для підвищення конкурентоспроможності підприємств, удосконалення процесів обслуговування та формування сучасного гастрономічного простору міста.

Обсяг і структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Повний обсяг роботи – 93 сторінки, зокрема основного тексту – 79 сторінок. Робота містить 11 таблиць, 6 рисунків, 16 формул, список використаних джерел (37 найменування, викладених на 4 сторінках).

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ СУЧАСНОГО КАФЕ

1.1. Визначення основних термінів та сутність концепції сучасного кафе

Одним із найпоширеніших типів закладів ресторанного господарства є кафе, яке поєднує функції харчування, відпочинку та соціальної комунікації. У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу кафе розглядається не лише як місце споживання продукції, а й як важливий елемент міського середовища, що формує гастрономічну культуру та впливає на якість дозвілля населення.

Відповідно до ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення», кафе – це заклад ресторанного господарства з обмеженим порівняно з рестораном асортиментом страв і напоїв, у якому може застосовуватися як самообслуговування, так і обслуговування офіціантами. Основною особливістю кафе є поєднання доступності, комфортної атмосфери та можливості організації відпочинку різних категорій споживачів. Сучасні кафе можуть бути класифіковані за різними ознаками. За асортиментом продукції виділяють кафе-кондитерські, кафе-морозиво, кав'ярні, пекарні-кафе, тематичні та спеціалізовані заклади. За цільовою аудиторією розрізняють молодіжні, сімейні, універсальні та концептуальні кафе. За місцем розташування функціонують окремо розташовані заклади, кафе у торговельно-розважальних центрах, при готелях, бізнес-центрах, навчальних закладах, транспортних вузлах та інших об'єктах міської інфраструктури.

Сфера ресторанного господарства є важливою складовою економіки будь-якої країни, оскільки забезпечує населення послугами харчування, створює нові робочі місця та сприяє розвитку туризму. В умовах глобалізації та зростання конкуренції заклади ресторанного господарства змушені постійно вдосконалювати свою діяльність, впроваджувати інноваційні

технології та розробляти нові формати обслуговування. Саме тому сучасне кафе вже не можна розглядати виключно як підприємство харчування. Воно виступає місцем соціальної взаємодії, творчого самовираження, проведення ділових зустрічей та культурного дозвілля. Важливим поняттям у межах даного дослідження є поняття «концепція». У загальному розумінні концепція являє собою систему поглядів, ідей та принципів, що визначають основні характеристики певного об'єкта або явища. Стосовно закладів ресторанного господарства концепція визначає загальну ідею функціонування підприємства, його цільову аудиторію, формат діяльності, асортимент продукції, рівень сервісу, дизайн приміщень та маркетингову політику.

Концепція закладу ресторанного господарства є фундаментом його діяльності. Вона дозволяє сформувати унікальний образ підприємства, виділити його серед конкурентів та забезпечити відповідність очікуванням споживачів. У сучасних умовах успішність кафе значною мірою залежить саме від правильно розробленої концепції, яка враховує потреби ринку та сучасні тенденції розвитку гастрономічної сфери. Одним із ключових термінів сучасного ресторанного бізнесу є поняття «цільова аудиторія». Під цільовою аудиторією розуміють групу споживачів, на задоволення потреб яких орієнтована діяльність закладу. Саме аналіз цільової аудиторії дозволяє визначити формат кафе, рівень цін, особливості меню, стиль інтер'єру та канали комунікації зі споживачами. Для сучасних кафе цільовою аудиторією можуть бути студенти, молодь, офісні працівники, сім'ї з дітьми, туристи, представники креативних професій або поціновувачі певної гастрономічної культури.

Не менш важливим поняттям є «формат закладу». Формат визначає особливості функціонування кафе, його спеціалізацію, систему обслуговування та конкурентні переваги. Серед найпоширеніших форматів сучасних кафе можна виділити кав'ярні, кафе-пекарні, арт-кафе, тематичні кафе, гастрокафе, заклади формату fast casual та сімейні кафе. Кожен із зазначених форматів має власні особливості та орієнтується на певну

категорію споживачів. У сучасному ресторанному господарстві значна увага приділяється поняттю сервісу. Сервіс являє собою сукупність дій персоналу, спрямованих на забезпечення комфортного перебування гостей та задоволення їхніх потреб. Якість обслуговування часто виступає одним із головних факторів вибору закладу відвідувачами. Високий рівень сервісу сприяє формуванню позитивного іміджу підприємства та забезпечує лояльність клієнтів.

Важливим елементом діяльності будь-якого кафе є меню. Меню являє собою систематизований перелік страв, напоїв та інших товарів, які пропонуються споживачам. Воно виконує не лише інформаційну функцію, а й виступає інструментом маркетингу та продажів. Через меню заклад демонструє свою концепцію, позиціонування та гастрономічну спрямованість.

Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу свідчать про зростання ролі авторських страв, локальних продуктів та сезонних пропозицій. Все більше споживачів звертають увагу на якість інгредієнтів, екологічність продукції та походження сировини. Це змушує заклади ресторанного господарства адаптувати свої меню відповідно до нових запитів ринку. Особливої уваги заслуговує поняття гастрономічної культури. Гастрономічна культура являє собою сукупність традицій, звичаїв, знань та практик, пов'язаних із приготуванням і споживанням їжі. Вона відображає історичні, соціальні та культурні особливості певного регіону. Заклади ресторанного господарства відіграють важливу роль у збереженні та популяризації гастрономічної культури, оскільки саме через них споживачі знайомляться з національними та регіональними кулінарними традиціями. У контексті даного дослідження важливим є також поняття гастрономічного простору міста. Під гастрономічним простором розуміють сукупність закладів ресторанного господарства, гастрономічних подій, локальних виробників, кулінарних традицій та інших елементів, що формують гастрономічне середовище певної території. Гастрономічний простір сприяє розвитку туризму, формуванню позитивного іміджу міста та підвищенню його конкурентоспроможності.

Сучасні міста дедалі частіше використовують гастрономію як інструмент розвитку територій. Проведення гастрономічних фестивалів, ярмарків, тематичних заходів та створення концептуальних закладів дозволяє залучати туристів і стимулювати економічну активність. У цьому контексті кафе виступають важливими елементами гастрономічного простору, оскільки забезпечують доступність гастрономічних послуг для широкого кола споживачів.

Однією з характерних особливостей сучасних кафе є прагнення до створення унікального споживчого досвіду. Відвідувачі очікують не лише якісної їжі та напоїв, а й позитивних емоцій, комфортної атмосфери та можливості цікаво провести час. Саме тому сучасні кафе активно використовують дизайнерські рішення, тематичне оформлення, музичний супровід та інтерактивні форми взаємодії з гостями. Значний вплив на розвиток сучасних кафе здійснює цифровізація. Впровадження електронного меню, онлайн-бронювання столиків, мобільних додатків для замовлення, програм лояльності та безконтактних способів оплати дозволяє підвищити якість обслуговування та оптимізувати внутрішні бізнес-процеси. Використання цифрових технологій стало невід'ємною складовою діяльності успішних закладів ресторанного господарства.

Ще однією важливою тенденцією є екологізація ресторанного бізнесу. Все більше закладів відмовляються від одноразового пластику, впроваджують системи сортування відходів та використовують екологічно безпечні матеріали. Споживачі позитивно сприймають подібні ініціативи, що сприяє формуванню позитивного іміджу підприємства та підвищенню його конкурентоспроможності. Важливою складовою концепції сучасного кафе є також атмосфера закладу. Атмосфера формується за рахунок поєднання дизайну інтер'єру, освітлення, музики, аромату та культури обслуговування. Саме атмосфера часто стає вирішальним фактором, який впливає на бажання гостей повертатися до закладу повторно.

Таким чином, сучасне кафе є багатофункціональним закладом ресторанного господарства, який поєднує гастрономічну, соціальну, культурну та комунікативну функції. Його діяльність базується на чітко сформованій концепції, що охоплює формат закладу, цільову аудиторію, асортимент продукції, рівень сервісу, дизайн та маркетингову політику. У сучасних умовах кафе виступають не лише підприємствами харчування, а й важливими елементами гастрономічного простору міста, які сприяють розвитку культури споживання, формуванню туристичної привабливості території та підвищенню якості життя населення.

Відповідно до ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення», кафе – це заклад ресторанного господарства з обмеженим порівняно з рестораном асортиментом страв і напоїв, у якому може застосовуватися як самообслуговування, так і обслуговування офіціантами. Основною особливістю кафе є поєднання доступності, комфортної атмосфери та можливості організації відпочинку різних категорій споживачів. Сучасні кафе можуть бути класифіковані за різними ознаками. За асортиментом продукції виділяють кафе-кондитерські, кафе-морозиво, молочні кафе, кав'ярні та спеціалізовані заклади. За цільовою аудиторією розрізняють молодіжні, сімейні, тематичні та універсальні кафе. За місцем розташування функціонують окремо розташовані заклади, кафе у торговельно-розважальних центрах, при готелях, бізнес-центрах, транспортних вузлах та інших об'єктах міської інфраструктури.

Організація діяльності кафе передбачає дотримання певних вимог до матеріально-технічної бази, оформлення інтер'єру та якості обслуговування. Дизайн приміщень має відповідати загальній концепції закладу та забезпечувати комфортні умови для відвідувачів. Важливими елементами є раціональне планування залів, використання сучасних меблів, якісного посуду та обладнання, а також створення відповідного музичного та візуального супроводу.

У сучасному ресторанному бізнесі особливого значення набуває поняття концепції закладу. Концепція кафе являє собою комплекс взаємопов'язаних елементів, які визначають його ідею, формат діяльності, цільову аудиторію, асортимент продукції, стиль обслуговування, дизайн інтер'єру та конкурентні переваги. Саме концепція формує унікальний образ закладу на ринку та забезпечує його впізнаваність серед споживачів.



Рис.1.1. Концепція сучасного кафе

Сучасне кафе дедалі частіше виступає складовою гастрономічного простору міста. Під гастрономічним простором розуміють сукупність закладів ресторанного господарства, гастрономічних традицій, культурних практик та гастрономічних вражень, які формують продовольчу й туристичну привабливість певної території. Заклади ресторанного господарства сприяють розвитку міської економіки, створенню робочих місць, формуванню туристичного іміджу та популяризації локальної гастрономічної культури.

У сучасних умовах конкуренції успішність кафе визначається не лише якістю страв, а й здатністю створити унікальний споживчий досвід. Тому під час розробки концепції важливо враховувати сучасні гастрономічні тренди, потреби цільової аудиторії, особливості міського середовища та перспективи розвитку ресторанного ринку. Саме комплексний підхід до формування концепції дозволяє створити конкурентоспроможний заклад, який стане органічною частиною гастрономічного простору міста Харків.

Відповідно до ДСТУ 3862:99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення», меню є систематизованим переліком кулінарної продукції, борошняних і кондитерських виробів, а також напоїв, що пропонуються відвідувачам закладу ресторанного господарства. У меню зазначаються назви страв, їхній склад, вартість та номер рецептури. Більш розгорнуте трактування поняття «меню» наведено у навчальній літературі. Зокрема, за визначенням Кондратьєва, меню являє собою перелік холодних і гарячих закусок, перших та других страв, напоїв, десертів і борошняних кондитерських виробів, які пропонуються споживачам у закладі на певний період часу. Крім назв страв, меню містить інформацію про їхню ціну, склад інгредієнтів, особливості приготування та основні компоненти, що входять до рецептури.

1.2. Характеристика сучасних закладів ресторанного господарства та особливості функціонування кафе в умовах міського середовища

Сучасний ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних сфер економіки, яка постійно адаптується до змін споживчих потреб, соціально-економічних умов та технологічного розвитку. Заклади ресторанного господарства виконують не лише функцію забезпечення населення харчуванням, а й відіграють важливу роль у формуванні культури дозвілля, розвитку туризму та створенні гастрономічної привабливості територій.

Відповідно до чинних нормативних документів, заклади ресторанного господарства поділяються на різні типи залежно від асортименту продукції,

рівня обслуговування та особливостей організації діяльності. До основних типів належать ресторани, кафе, бари, закусочні, кафетерії, їдальні та буфети. Кожен із зазначених закладів орієнтується на певну цільову аудиторію та має власні особливості функціонування. У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу особливої популярності набувають такі формати закладів, як кав'ярні, сімейні кафе, тематичні кафе, кафе-пекарні, фуд-холи, гастробари та заклади формату fast casual. Їх поширення зумовлене зміною стилю життя населення, зростанням попиту на швидке та якісне обслуговування, а також прагненням споживачів отримувати не лише харчову послугу, а й позитивні емоції та нові враження.

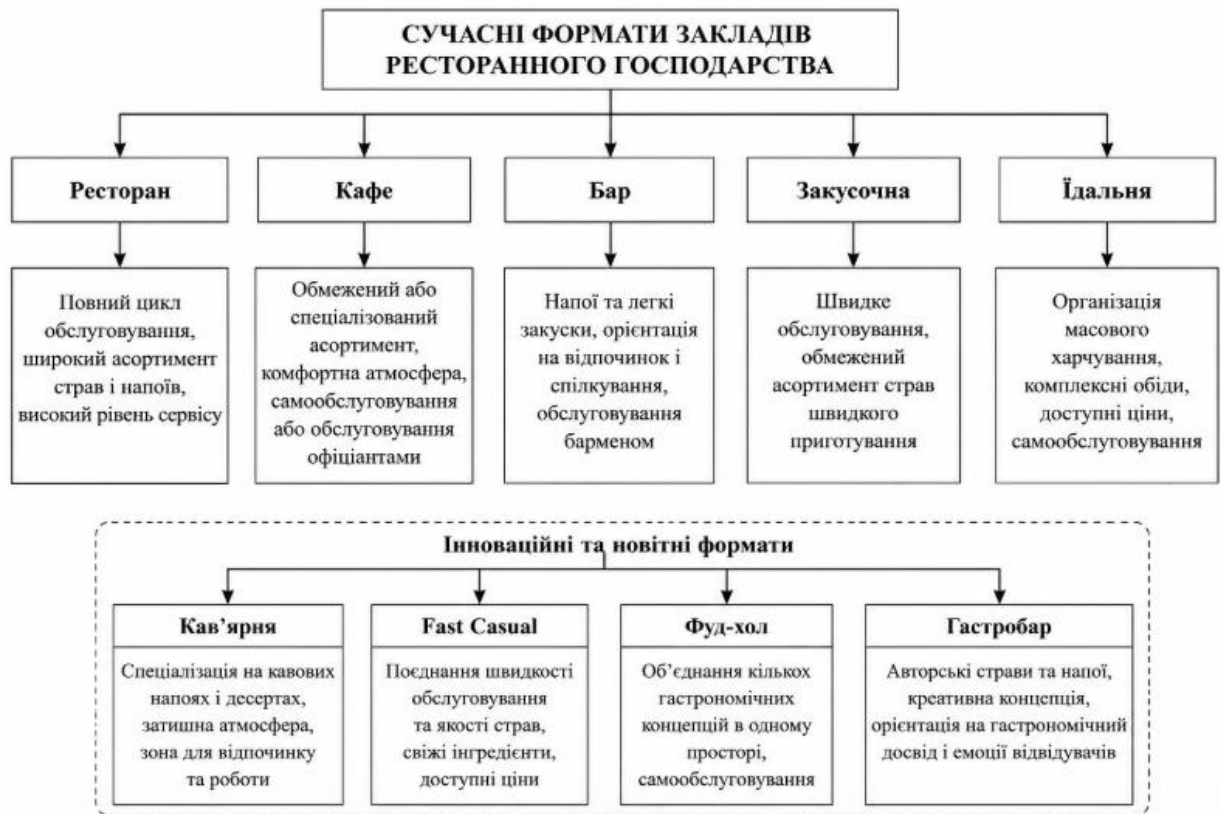


Рис.1.2. Формати закладів ресторанного господарства

Серед усіх типів закладів ресторанного господарства кафе займає особливе місце завдяки поєднанню доступності, комфортної атмосфери та широких можливостей для створення унікальної концепції. Сучасне кафе є багатофункціональним простором, де відвідувачі можуть не лише споживати

продукцію, а й проводити ділові зустрічі, працювати, навчатися, відпочивати або брати участь у культурних заходах.

Особливості функціонування кафе значною мірою залежать від умов міського середовища. Сучасне місто характеризується високою концентрацією населення, значною мобільністю мешканців, розвиненою транспортною інфраструктурою та високим рівнем конкуренції серед закладів ресторанного господарства. У таких умовах успішність кафе визначається не лише якістю продукції, а й правильним вибором локації, ефективною маркетинговою політикою та здатністю адаптуватися до потреб цільової аудиторії.

Таблиця 1.1

Порівняльна характеристика основних типів закладів ресторанного господарства

Тип закладу	Основна мета діяльності	Асортимент продукції	Рівень обслуговування	Цільова аудиторія
1	2	3	4	5
Ресторан	Організація харчування та дозвілля	Широкий асортимент страв, напоїв, десертів	Високий рівень, обслуговування офіціантами	Споживачі із середнім та високим рівнем доходу
Кафе	Організація харчування та відпочинку	Обмежений або спеціалізований асортимент страв і напоїв	Самообслуговування або обслуговування офіціантами	Широке коло споживачів
Бар	Реалізація напоїв та закусок	Алкогольні, безалкогольні напої, легкі закуски	Обслуговування барменом або офіціантом	Молодь, дорослі відвідувачі
Закусочна	Швидке обслуговування споживачів	Страви швидкого приготування	Переважно самообслуговування	Споживачі з обмеженим часом
Їдальня	Забезпечення масового харчування	Комплексні обіди, гарячі страви	Самообслуговування	Працівники підприємств, студенти, школярі

Продовж. табл. 1.1.

1	2	3	4	5
Кав'ярня	Організація дозвілля та споживання кавових напоїв	Кава, десерти, випічка	Самообслуговування або змішана форма	Молодь, офісні працівники, туристи
Фуд-хол	Об'єднання декількох гастрономічних концепцій	Продукція різних кухонь світу	Самообслуговування	Широке коло споживачів
Fast Casual	Поєднання швидкості обслуговування та високої якості страв	Свіжі страви швидкого приготування	Самообслуговування з елементами сервісу	Активні міські жителі

Проведений аналіз свідчить, що кафе займає проміжне положення між ресторанами та закладами швидкого обслуговування, поєднуючи доступність, комфортну атмосферу та можливість формування унікальної концепції. Саме тому кафе є одним із найбільш перспективних форматів закладів ресторанного господарства в умовах сучасного міського середовища та важливим елементом гастрономічного простору міста.

Одним із ключових факторів функціонування кафе в міському середовищі є його місце розташування. Найбільш перспективними вважаються центральні райони міста, території поблизу бізнес-центрів, навчальних закладів, торговельно-розважальних комплексів, туристичних об'єктів та транспортних вузлів. Вдале розташування забезпечує стабільний потік потенційних відвідувачів та підвищує конкурентоспроможність закладу. Суттєвий вплив на діяльність сучасних кафе мають також глобальні тенденції розвитку ресторанного господарства. До основних трендів належать цифровізація процесів обслуговування, використання мобільних додатків для замовлення страв, розвиток доставки, впровадження екологічних практик, використання локальних продуктів та орієнтація на здорове харчування. Крім того, дедалі більшого значення набуває створення унікальної атмосфери та формування емоційного зв'язку між закладом і споживачем.

Важливою особливістю сучасного кафе є його інтеграція до гастрономічного простору міста. Кафе виступають не лише суб'єктами господарювання, а й елементами міської культури, які формують гастрономічний імідж території. Через концепцію закладу, асортимент продукції, дизайн інтер'єру та проведення тематичних заходів кафе сприяють популяризації гастрономічних традицій і створюють додаткову туристичну привабливість міста.

Для міста Харків розвиток сучасних кафе має особливе значення, оскільки вони є складовою урбаністичного простору та важливим елементом сфери гостинності. Незважаючи на складні умови сьогодення, ресторанний бізнес міста продовжує розвиватися, адаптуючись до нових викликів та формуючи сучасне гастрономічне середовище. Саме тому розробка концепції сучасного кафе повинна враховувати особливості міського середовища, потреби мешканців і сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства.

1.3. Складові концепції сучасного кафе як елементу гастрономічного простору міста

Концепція сучасного кафе є комплексною системою взаємопов'язаних елементів, які формують індивідуальний образ закладу, визначають його конкурентні переваги та забезпечують відповідність потребам цільової аудиторії. В умовах високої конкуренції на ринку ресторанного господарства концепція виступає основою ефективного функціонування підприємства та його інтеграції до гастрономічного простору міста.

Однією з найважливіших складових концепції є формат закладу. Сучасні кафе можуть функціонувати у вигляді кав'ярень, сімейних кафе, тематичних закладів, кафе-пекарень, арт-кафе або закладів формату fast casual. Вибір формату визначає особливості асортименту, систему обслуговування, дизайн приміщень та маркетингову політику підприємства.



Рис 1.3. Концепція сучасного кафе

Наступним важливим елементом концепції є визначення цільової аудиторії. Успішність кафе значною мірою залежить від здатності задовольняти потреби конкретних груп споживачів. Цільовою аудиторією сучасних міських кафе можуть бути молодь, студенти, офісні працівники, сім'ї з дітьми, туристи та представники креативних професій. Саме потреби відвідувачів визначають асортимент продукції, рівень цін, режим роботи та додаткові послуги закладу. Особливого значення набуває вибір місця розташування кафе. Найбільш перспективними вважаються райони з високою прохідністю населення, поблизу транспортних вузлів, навчальних закладів, бізнес-центрів, торговельно-розважальних комплексів та туристичних об'єктів. Вдале розташування дозволяє забезпечити стабільний потік відвідувачів та підвищити економічну ефективність діяльності підприємства.

Важливою складовою концепції є меню закладу. Асортимент продукції повинен відповідати загальній ідеї кафе та враховувати сучасні гастрономічні тенденції. Меню може включати авторські страви, сезонні пропозиції,

локальні продукти, десерти власного виробництва, широкий вибір кавових напоїв, чаїв, лимонадів та безалкогольних коктейлів. Особливу увагу доцільно приділяти якості сировини та оригінальності подачі страв.

Не менш важливим елементом концепції виступає дизайн інтер'єру та атмосфера закладу. Інтер'єр має відображати загальну ідею кафе та створювати комфортне середовище для відпочинку й спілкування відвідувачів. Сучасні тенденції передбачають використання натуральних матеріалів, функціонального зонування простору, тематичного декору та якісного освітлення. Вагоме значення для формування позитивного іміджу кафе має система обслуговування. Сучасні заклади використовують різні форми обслуговування: самообслуговування, обслуговування офіціантами або змішаний формат. Важливими складовими сервісу є швидкість обслуговування, професійність персоналу та індивідуальний підхід до кожного гостя.

Ефективне функціонування кафе неможливе без кваліфікованого персоналу. До основних категорій працівників належать керівник закладу, адміністратор, кухарі, бариста, офіціанти, бармени та допоміжний персонал. Високий рівень професійної підготовки працівників сприяє підвищенню якості послуг і задоволеності споживачів.

Складовою успішної концепції є маркетингова стратегія, яка включає просування закладу через соціальні мережі, співпрацю з місцевими медіа, проведення тематичних заходів, програм лояльності та спеціальних акцій. У сучасних умовах особливого значення набуває цифровий маркетинг та формування позитивної репутації закладу в онлайн-середовищі. Таким чином, концепція сучасного кафе являє собою систему взаємопов'язаних елементів, кожен з яких впливає на ефективність функціонування закладу та його конкурентоспроможність. Гармонійне поєднання формату, асортименту, сервісу, дизайну, маркетингової політики та фінансового забезпечення створює умови для успішної інтеграції кафе в гастрономічний простір міста та формування його позитивного іміджу серед споживачів.

Таблиця 1.2

Характеристика елементів концепції сучасного кафе

Елемент концепції	Характеристика	Значення для діяльності кафе
Формат закладу	Визначає тип кафе, його спеціалізацію, рівень сервісу та особливості функціонування	Формує загальну ідею закладу та його позиціонування на ринку
Цільова аудиторія	Сукупність споживачів, на яких орієнтована діяльність кафе (молодь, сім'ї, офісні працівники, туристи тощо)	Дозволяє адаптувати меню, інтер'єр, сервіс та маркетингові заходи до потреб відвідувачів
Місце розташування	Локація закладу з урахуванням транспортної доступності, прохідності та конкурентного середовища	Забезпечує потік відвідувачів та впливає на фінансові результати діяльності
Меню та асортимент	Перелік страв, напоїв та додаткових пропозицій, що відповідають концепції закладу	Формує гастрономічну привабливість кафе та задовольняє потреби споживачів
Дизайн та атмосфера	Інтер'єр, кольорова гама, освітлення, музичний супровід та елементи декору	Створює комфортне середовище та емоційне сприйняття закладу
Система обслуговування	Організація взаємодії персоналу з гостями, форма обслуговування та стандарти сервісу	Впливає на рівень задоволеності клієнтів та формування лояльності
Персонал	Працівники закладу, їх професійна підготовка, компетентність та культура спілкування	Забезпечує якість продукції та обслуговування відвідувачів
Маркетингова стратегія	Комплекс заходів щодо просування кафе та формування його іміджу	Сприяє залученню нових клієнтів та підвищенню конкурентоспроможності
Фінансово-економічна складова	Планування витрат, доходів, прибутку та оцінка ефективності діяльності	Забезпечує економічну стійкість і розвиток підприємства
Інтеграція у гастрономічний простір міста	Взаємодія кафе з міським середовищем, гастрономічною культурою та туристичною сферою	Сприяє формуванню гастрономічного іміджу міста та підвищує привабливість закладу

Створення сучасного кафе є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства, особливо в умовах великих міст, де зростає попит на якісні гастрономічні послуги та комфортні простори для відпочинку і спілкування. Сучасне кафе виступає не лише місцем споживання їжі та напоїв,

а й важливим елементом міського середовища, що формує гастрономічну культуру та сприяє розвитку сфери гостинності.

У сучасних умовах успішність кафе значною мірою залежить від правильно обраної концепції, вдалого місця розташування, якісного сервісу та здатності закладу адаптуватися до змін споживчих потреб. За умови ретельного аналізу ринку, формування конкурентних переваг та ефективного управління кафе може стати прибутковим підприємством і важливою складовою гастрономічного простору міста.

Основними складовими концепції сучасного кафе є:

1. Унікальна концепція та формат закладу – формування оригінальної ідеї, яка визначає тематику, стиль та конкурентні переваги кафе.

2. Вигідне місце розташування – розміщення закладу в районах з високою прохідністю населення, поблизу транспортних вузлів, навчальних закладів, бізнес-центрів або туристичних локацій.

3. Сучасний дизайн та атмосфера – створення комфортного середовища за допомогою продуманого інтер'єру, освітлення, музичного супроводу та елементів декору.

4. Якісний асортимент продукції – формування меню з урахуванням сучасних гастрономічних трендів, використання локальних та сезонних продуктів, авторських страв і напоїв.

5. Високий рівень сервісу – забезпечення швидкого та якісного обслуговування, орієнтованого на потреби гостей.

6. Функціональність простору – можливість використання приміщення для різних форматів відпочинку, ділових зустрічей, майстер-класів, презентацій та культурних заходів.

7. Професійний персонал – наявність кваліфікованих працівників, здатних підтримувати високі стандарти обслуговування та створювати позитивний імідж закладу.

8. Інноваційні технології – використання цифрових сервісів, онлайн-бронювання, електронного меню, безконтактних платежів та сучасних систем автоматизації.

9. Маркетингова діяльність – активне просування кафе через соціальні мережі, програми лояльності, спеціальні пропозиції та співпрацю з місцевими спільнотами.

10. Інтеграція до гастрономічного простору міста – участь у гастрономічних фестивалях, міських заходах, підтримка локальних виробників та популяризація гастрономічної культури регіону.

11. Соціальна відповідальність та екологічність – впровадження принципів сталого розвитку, сортування відходів, використання екологічних матеріалів та підтримка соціальних ініціатив.

12. Гнучкість та адаптивність – здатність оперативно реагувати на зміни ринкового середовища та вподобань споживачів.

Отже, концепція сучасного кафе являє собою комплекс взаємопов'язаних елементів, спрямованих на створення конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства. Саме гармонійне поєднання концептуальної ідеї, якісного сервісу, комфортного середовища та ефективної маркетингової політики забезпечує успішне функціонування кафе та його інтеграцію в гастрономічний простір міста Харків.

Таблиця 1.3

Особливості концепції сучасного кафе

Складова концепції	Характеристика	Вплив на діяльність закладу
1	2	3
Унікальна концепція та формат	Формування ідеї закладу, визначення його стилю, тематики та конкурентних переваг	Забезпечує впізнаваність кафе та його позиціонування на ринку
Місце розташування	Вибір локації з урахуванням транспортної доступності та прохідності населення	Впливає на кількість відвідувачів та рівень доходів

Продовж. табл. 1.3

1	2	3
Дизайн та атмосфера	Інтер'єр, оформлення приміщень, музичний супровід, освітлення	Створює комфортні умови та формує емоційне сприйняття закладу
Меню та асортимент	Перелік страв і напоїв, що відповідають концепції кафе та сучасним гастрономічним тенденціям	Задовольняє потреби споживачів та підвищує конкурентоспроможність
Рівень сервісу	Організація процесу обслуговування, швидкість та якість надання послуг	Формує лояльність клієнтів та позитивний імідж закладу
Функціональність простору	Можливість проведення різноманітних заходів, зустрічей та дозвілля	Розширює спектр послуг і цільову аудиторію
Персонал	Кваліфікація, професійні навички та культура обслуговування працівників	Забезпечує якість роботи закладу та задоволеність гостей
Інноваційні технології	Використання цифрових сервісів, електронного меню, онлайн-бронювання та автоматизації	Підвищує ефективність роботи та комфорт відвідувачів
Маркетингова стратегія	Рекламна діяльність, просування в соціальних мережах, програми лояльності	Сприяє залученню нових клієнтів та збільшенню обсягів продажів
Інтеграція в гастрономічний простір міста	Участь у міських гастрономічних заходах, підтримка локальної культури та виробників	Формує гастрономічний імідж міста та підвищує популярність закладу
Соціальна відповідальність та екологічність	Використання екологічних матеріалів, мінімізація відходів, соціальні ініціативи	Підвищує репутацію закладу та відповідає сучасним трендам
Гнучкість та адаптивність	Здатність реагувати на зміни попиту та ринкового середовища	Забезпечує довгострокову конкурентоспроможність підприємства

Таким чином, концепція сучасного кафе охоплює комплекс взаємопов'язаних складових, що визначають особливості функціонування закладу ресторанного господарства. Їх ефективне поєднання сприяє формуванню конкурентних переваг, задоволенню потреб споживачів та успішній інтеграції кафе до гастрономічного простору міста Харків.

Відкриття сучасного кафе є одним із найбільш перспективних напрямів розвитку ресторанного господарства, особливо в умовах великих міст, де постійно зростає попит на якісні гастрономічні послуги та комфортні простори

для відпочинку. Сучасний споживач дедалі частіше розглядає заклади харчування не лише як місце для споживання їжі, а й як середовище для спілкування, проведення дозвілля, роботи, навчання та культурного розвитку. Саме тому кафе сьогодні виконує значно ширші функції, ніж традиційний заклад ресторанного господарства.

У сучасних умовах кафе виступає важливим елементом міської інфраструктури та гастрономічного простору. Воно створює комфортне середовище для зустрічей друзів, сімейного відпочинку, ділових переговорів, проведення творчих заходів і культурних подій. Завдяки цьому кафе стає своєрідним соціальним центром, який об'єднує різні категорії населення та сприяє формуванню міської культури. Особливо актуальним це є для великих міст, де темп життя постійно прискорюється, а потреба у комфортних просторах для відпочинку та спілкування залишається стабільно високою.

Успішність функціонування сучасного кафе значною мірою залежить від правильно сформованої концепції. Концепція визначає загальну ідею закладу, його стиль, формат роботи, асортимент продукції, систему обслуговування та особливості взаємодії з цільовою аудиторією. Вона виступає основою для створення конкурентних переваг та забезпечує унікальність закладу на ринку ресторанних послуг. У сучасних умовах високої конкуренції саме наявність чітко сформованої концепції дозволяє закладу виділятися серед інших та залучати постійних відвідувачів. Однією з ключових складових концепції сучасного кафе є його дизайн та атмосфера. Інтер'єр повинен не лише відповідати загальній стилістиці закладу, а й створювати комфортні умови для перебування гостей. Сучасні тенденції дизайну передбачають використання натуральних матеріалів, екологічних рішень, функціональних меблів та сучасних елементів декору. Особливого значення набуває грамотне зонування простору, яке дозволяє врахувати потреби різних категорій відвідувачів. Наприклад, у кафе можуть бути передбачені окремі зони для роботи з ноутбуком, дружніх зустрічей, сімейного відпочинку або проведення невеликих заходів.

Атмосфера кафе формується не лише завдяки інтер'єру, а й через систему освітлення, музичний супровід, ароматичне оформлення простору та загальну культуру обслуговування. Сукупність цих елементів створює емоційне враження від закладу та впливає на бажання гостей повертатися до нього повторно. Саме атмосфера часто стає однією з головних причин формування лояльності клієнтів та позитивних рекомендацій.

Важливою складовою концепції сучасного кафе є меню. Воно повинно відповідати загальній ідеї закладу та сучасним гастрономічним тенденціям. У сучасних умовах споживачі все більше звертають увагу на якість продуктів, спосіб приготування страв та їхню харчову цінність. Тому багато закладів орієнтуються на використання свіжих локальних продуктів, сезонних інгредієнтів та авторських рецептів.

Асортимент сучасного кафе може включати широкий вибір страв та напоїв. Особливою популярністю користуються кавові напої, авторські чаї, натуральні лимонади, смузі, десерти власного виробництва, випічка та легкі основні страви. Останніми роками спостерігається тенденція до збільшення попиту на здорове харчування, тому багато кафе включають до меню вегетаріанські, веганські, безглютенові та низькокалорійні позиції. Такий підхід дозволяє залучити ширшу аудиторію та врахувати різноманітні потреби споживачів.

Не менш важливим фактором успішного функціонування кафе є високий рівень сервісу. Якість обслуговування безпосередньо впливає на задоволеність клієнтів та формування позитивної репутації закладу. Персонал повинен бути професійним, доброзичливим, уважним до потреб гостей та готовим швидко реагувати на їхні побажання. Від рівня підготовки працівників залежить не лише якість обслуговування, а й загальне враження від перебування у закладі.

У сучасному ресторанному бізнесі особливого значення набуває персоналізація сервісу. Відвідувачі цінують індивідуальний підхід, рекомендації щодо вибору страв та напоїв, оперативність обслуговування та

щире ставлення персоналу. Саме тому підготовка кадрів і впровадження стандартів сервісу є важливою складовою концепції сучасного кафе.

Сучасне кафе також може виконувати функцію культурного та громадського простору. Багато закладів організовують тематичні вечори, майстер-класи, дегустації, творчі зустрічі, виставки художніх робіт, літературні читання або музичні виступи. Такі заходи дозволяють залучати нових відвідувачів, формувати постійну аудиторію та створювати унікальний імідж закладу.

Важливою складовою сучасної концепції є використання цифрових технологій. Більшість успішних кафе активно впроваджують електронні меню, онлайн-бронювання столиків, мобільні додатки, програми лояльності та безконтактні способи оплати. Використання цифрових інструментів не лише підвищує зручність для гостей, а й сприяє оптимізації внутрішніх процесів підприємства.

Окрему увагу слід приділити маркетинговій діяльності закладу. У сучасних умовах соціальні мережі є одним із найефективніших інструментів просування. Публікація якісного візуального контенту, взаємодія з аудиторією, проведення конкурсів та рекламних кампаній дозволяють формувати позитивний імідж кафе та залучати нових клієнтів. Важливе значення також мають програми лояльності, спеціальні пропозиції для постійних гостей та участь у міських заходах. Серед додаткових послуг сучасного кафе доцільно передбачати можливість бронювання столиків, проведення святкових заходів, кейтерингове обслуговування, організацію бізнес-зустрічей, забезпечення доступу до бездротового Інтернету та облаштування комфортних зон для роботи. Наявність таких послуг дозволяє розширити коло потенційних відвідувачів та підвищити конкурентоспроможність закладу.

У сучасних умовах важливим аспектом діяльності кафе є також дотримання принципів сталого розвитку. Все більше споживачів підтримують заклади, які використовують екологічно безпечні матеріали, мінімізують

кількість відходів, сортують сміття та підтримують локальних виробників. Соціальна відповідальність та екологічна свідомість стають додатковими конкурентними перевагами сучасних підприємств ресторанного господарства. Для міста Харків розвиток сучасних кафе має особливе значення. Вони не лише забезпечують населення якісними послугами харчування, а й формують гастрономічний імідж міста, сприяють розвитку туризму та створюють комфортні громадські простори. Завдяки своїй багатофункціональності кафе стають важливими елементами міського середовища, що поєднують гастрономічну, культурну та соціальну складові.

Таким чином, сучасне кафе являє собою складний багатофункціональний заклад, діяльність якого базується на комплексному поєднанні гастрономічної пропозиції, якісного сервісу, комфортного середовища та ефективної маркетингової політики. Саме гармонійне поєднання цих складових дозволяє створити конкурентоспроможний заклад ресторанного господарства, який стане невід'ємною частиною гастрономічного простору міста Харків та відповідатиме сучасним потребам споживачів.

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ СУЧАСНОГО КАФЕ: АНАЛІТИЧНІ АСПЕКТИ

2.1. Формування основних положень концепції сучасного кафе та аналіз ринку ресторанного господарства міста Харків

Одним із ключових етапів розробки концепції сучасного кафе є вибір місця розташування майбутнього закладу. Саме локація значною мірою визначає рівень відвідуваності, склад цільової аудиторії та конкурентоспроможність підприємства. У сучасних умовах найбільш перспективними вважаються території з високою концентрацією населення, розвиненою транспортною інфраструктурою, значним рекреаційним потенціалом та активним громадським життям.

Для розміщення сучасного кафе пропонується територія поблизу Молодіжного парку за адресою: м. Харків, вул. Григорія Сковороди, 100, що розташована у Київському районі міста. Дана локація є однією з найбільш привабливих рекреаційних зон Харкова та характеризується значною відвідуваністю протягом усього року. Молодіжний парк є популярним місцем відпочинку серед мешканців та гостей міста. На його території створено сучасний урбан-простір, який включає спортивні майданчики, зони активного відпочинку, амфітеатр для проведення культурно-масових заходів, місця для прогулянок та відпочинку. Завдяки проведеній реконструкції парк став важливим елементом міського середовища та місцем концентрації різних груп населення.

Перевагою обраної локації є наявність розвиненої інфраструктури та зручне транспортне сполучення. Поблизу розташовані житлові квартали, заклади вищої освіти, спортивні комплекси, торговельні об'єкти та офісні приміщення. Це забезпечує стабільний потік потенційних відвідувачів упродовж дня та дозволяє орієнтувати заклад на широку цільову аудиторію.

Основними споживачами послуг майбутнього кафе можуть стати молодь, студенти, офісні працівники, туристи, відвідувачі парку та мешканці прилеглих районів. Враховуючи особливості локації, доцільним є створення сучасного концептуального кафе формату casual dining з акцентом на комфортний відпочинок, якісну гастрономічну пропозицію та сучасний сервіс.

Концепція закладу передбачає створення багатофункціонального простору, який поєднуватиме гастрономічну, соціальну та культурну складові. Особливістю кафе може стати сучасний інтер'єр з використанням натуральних матеріалів, зонування простору для різних категорій відвідувачів та наявність літнього майданчика з видом на паркову територію.

Асортимент продукції пропонується формувати на основі сучасних гастрономічних тенденцій із використанням локальних продуктів. Меню може включати страви європейської кухні, авторські закуски, десерти власного виробництва, широкий вибір кавових напоїв, чаїв, лимонадів та безалкогольних коктейлів. Особливу увагу доцільно приділити здоровому харчуванню та сезонним пропозиціям. Аналіз ринку ресторанного господарства міста Харків свідчить про наявність значної кількості закладів різних форматів. Незважаючи на складні умови функціонування в останні роки, ресторанна сфера міста поступово відновлюється та демонструє тенденції до розвитку. Особливо популярними залишаються кафе, кав'ярні та заклади формату fast casual, які поєднують доступність цін, якість продукції та комфортну атмосферу.

Сучасні споживачі дедалі більше орієнтуються на заклади, які пропонують не лише харчування, а й певний емоційний досвід. Саме тому важливими конкурентними перевагами майбутнього кафе мають стати унікальна концепція, високий рівень сервісу, якісна продукція та активна інтеграція в гастрономічний простір міста Харків.

Таким чином, обрана локація та запропонована концепція створюють передумови для формування конкурентоспроможного закладу ресторанного

господарства, який відповідатиме сучасним потребам споживачів та стане важливим елементом гастрономічного середовища міста.



Рис. 2.1. Розміщення кафе в м. Харків

Наступним етапом розробки концепції закладу є формування його фірмового стилю, що передбачає визначення назви, розроблення логотипу та слогану. Саме ці елементи формують перше враження про заклад та забезпечують його впізнаваність серед потенційних відвідувачів.

Одним із важливих інструментів створення бренду є неймінг. Неймінг являє собою процес розроблення та вибору назви підприємства, яка повинна відображати його концепцію, цінності та особливості діяльності. Вдала назва сприяє формуванню позитивного іміджу закладу, підвищує його впізнаваність на ринку та створює емоційний зв'язок зі споживачами. Для сучасного кафе пропонується назва «Urban Taste», яка поєднує сучасний урбаністичний стиль та гастрономічну спрямованість закладу. Назва відображає концепцію кафе як місця зустрічей, відпочинку та знайомства з новими гастрономічними враженнями. Слоганом закладу може стати фраза: «Смак міста у кожній деталі».

Для організації діяльності кафе необхідно оформити пакет дозвільної та реєстраційної документації відповідно до чинного законодавства України. До нього належать документи щодо державної реєстрації суб'єкта господарювання, реєстрації реєстратора розрахункових операцій, ведення касової документації, укладання договорів на вивезення відходів, водопостачання та електропостачання. Крім того, заклад повинен відповідати санітарним, протипожежним та іншим нормативним вимогам, встановленим для підприємств ресторанного господарства.

Важливою складовою концепції є формування меню. Асортимент продукції повинен відповідати сучасним гастрономічним тенденціям та враховувати потреби цільової аудиторії. Для кафе пропонується меню, яке поєднує популярні страви європейської кухні, авторські закуски, десерти власного виробництва та широкий асортимент напоїв.

Особливу увагу доцільно приділити кавовій карті, оскільки кава є одним із найбільш затребуваних продуктів у сучасних кафе. До асортименту можуть входити класичні кавові напої, альтернативні способи заварювання кави, авторські сезонні напої, натуральні лимонади, чаї та безалкогольні коктейлі. Також доцільно передбачити страви для прихильників здорового харчування, зокрема салати, боули, вегетаріанські та низькокалорійні позиції. Для підвищення привабливості закладу рекомендується періодично оновлювати меню відповідно до сезону. У літній період можуть пропонуватися прохолодні напої, легкі салати та десерти, а взимку – гарячі напої, сезонна випічка та авторські страви. Такий підхід дозволяє підтримувати інтерес відвідувачів та адаптувати пропозицію до зміни споживчих уподобань.

Концепція сучасного кафе передбачає створення комфортного багатофункціонального простору для різних категорій гостей. Заклад має забезпечувати комфортні умови для відпочинку, спілкування, роботи та проведення невеликих заходів. Для цього доцільно передбачити декілька

функціональних зон: основний зал, лаунж-зону, місця для роботи з ноутбуком та літній майданчик.

Сучасне кафе також повинно активно використовувати маркетингові інструменти для просування своїх послуг. Основними каналами комунікації можуть стати соціальні мережі, власний вебсайт, програми лояльності, співпраця з місцевими блогерами та участь у міських гастрономічних заходах. Особливу увагу доцільно приділити створенню якісного візуального контенту та підтриманню активної комунікації з аудиторією. Аналіз конкурентного середовища показує, що в районі Молодіжного парку функціонує значна кількість закладів ресторанного господарства різних форматів. Серед найближчих конкурентів можна виділити ресторан «Portofino Pizza & Grill», ресторан «Папа Рома», заклад «Bufet» та ресторан «Шоті Парк». Разом з тим аналіз ринку свідчить про наявність попиту на сучасні концептуальні кафе, які поєднують якісну гастрономічну пропозицію, комфортний простір та сучасний сервіс.

Таким чином, запропонована концепція сучасного кафе спрямована на створення конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства, який стане важливим елементом гастрономічного простору міста Харків та відповідатиме сучасним потребам споживачів.

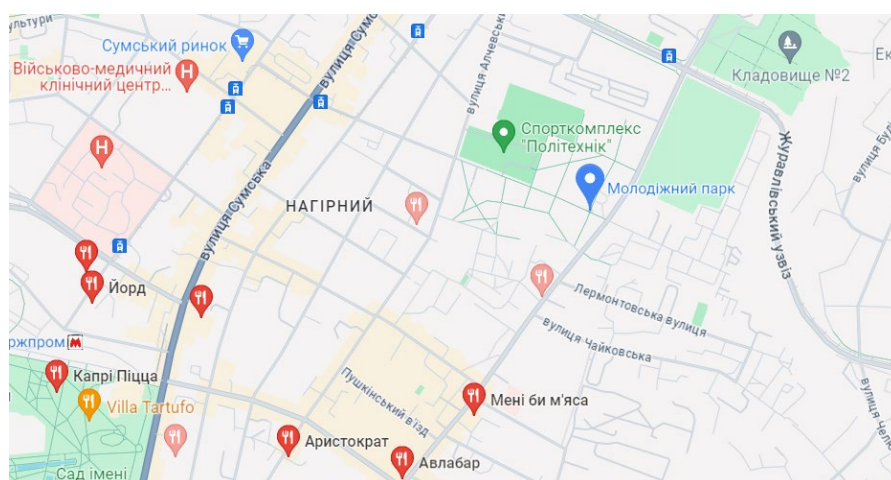


Рис. 2.2. Заклади ресторанного господарства на вул. Григорія Сковороди поблизу Молодіжного парку в м. Харків

Таблиця 2.1

Потенційні конкуренти проєктованого кафе в районі Молодіжного парку м. Харків

Назва закладу	Адреса	Формат закладу	Режим роботи	Орієнтовна місткість, місць	Конкурентні переваги
Portofino Pizza & Grill	вул. Григорія Сковороди, 79/1	Ресторан італійської та європейської кухні	10:00–23:00	70	Широкий асортимент страв, зручне розташування, літній майданчик
Папа Рома	вул. Григорія Сковороди, 79-Б	Сімейний ресторан	10:00–21:00	70	Відомий бренд, різноманітне меню, орієнтація на сімейний відпочинок
Bufet	вул. Григорія Сковороди, 92/1	Кафе швидкого обслуговування	08:00–21:00	30	Доступні ціни, швидке обслуговування, зручність для студентів та офісних працівників
Шоті Парк	вул. Алчевських, 50-А	Ресторан грузинської кухні	10:00–21:00	100	Національна кухня, просторий зал, проведення святкових заходів
Проектоване кафе «Urban Taste»*	вул. Григорія Сковороди, 100	Сучасне концептуальне кафе	09:00–22:00	50	Сучасний дизайн, авторське меню, комфортний простір для роботи та відпочинку, інтеграція в гастрономічний простір міста

Дані таблиці 2.1 свідчать, що в районі Молодіжного парку функціонує низка закладів ресторанного господарства різних форматів: ресторани національної та європейської кухні, сімейні ресторани та заклади швидкого обслуговування. Водночас відсутній заклад, який би поєднував сучасний урбаністичний дизайн, комфортний простір для відпочинку та роботи, авторську гастрономічну пропозицію й орієнтацію на формування гастрономічної культури міста. Це створює передумови для успішної реалізації концепції сучасного кафе та його подальшого розвитку на

локальному ринку ресторанних послуг.

Таблиця 2.2

Оцінка конкурентних позицій закладів ресторанного господарства в районі Молодіжного парку

Назва закладу	Цінова доступність	Якість та різноманітність меню	Атмосфера та дизайн	Додаткові послуги	Концептуальність закладу	Рівень сервісу	Маркетингова активність	Комплексна оцінка
Portofino Pizza & Grill	3,4	4,2	4,0	3,5	3,6	4,1	3,8	3,8
Папа Рома	3,7	4,1	4,3	4,0	4,1	4,2	4,0	4,1
BUFET	4,6	4,4	3,5	3,2	3,4	4,5	4,3	4,0
Шоті Парк	3,8	4,5	4,6	4,2	4,4	4,3	4,4	4,3
Проектоване кафе «Urban Taste»	4,2	4,6	4,8	4,5	4,9	4,7	4,8	4,6



Рис. 2.3. Багатокутник конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, розташованих поблизу місця проектування сучасного кафе

Таблиця 2.3

Основні положення концепції сучасного кафе «Urban Taste»

Ознаки	Характеристика
Тип закладу	Кафе
Місто	Харків
Адміністративний район	Київський район
Адреса	м. Харків, вул. Григорія Сковороди, 100
Назва	«Urban Taste»
Слоган	«Смак міста у кожній деталі»
Режим роботи	09:00–22:00
Кількість місць	50 місць
Цільова аудиторія	Молодь, студенти, офісні працівники, туристи, сімейні пари та мешканці міста із середнім рівнем доходу
Форма обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Середній чек	450 грн
Рівень торговельної націнки	150 %
Технічне оснащення	Сучасне технологічне, холодильне та інженерне обладнання
Стиль інтер'єру	Сучасний урбаністичний еко-стиль
Характер будівлі	Окрема двоповерхова будівля з літньою терасою
Умови експлуатації	Централізоване водопостачання, каналізація, електропостачання, вентиляція, кондиціонування, телекомунікації
Форма власності	Приватне підприємство
Кулінарне спрямування	Сучасна європейська кухня з авторськими елементами
Кількість місць для паркування	12 місць
Площа земельної ділянки	2100 м²
Конфігурація будівлі	Компактна прямокутна форма з використанням натуральних та сучасних оздоблювальних матеріалів
Додаткові послуги	Літня тераса, Wi-Fi, бронювання столиків, кейтеринг, проведення тематичних заходів, упаковка страв із собою, зарядні пристрої для гаджетів, виклик таксі
Кваліфікація персоналу	Кухарі мають фахову освіту за спеціальністю «Харчові технології», офіціанти та адміністратори проходять професійне навчання у сфері гостинності, керівний персонал має вищу економічну або управлінську освіту
Рівень заробітної плати	Від 18 000 до 30 000 грн на місяць залежно від посади
Організація дозвілля	Тематичні вечори, гастрономічні дегустації, музичні заходи, творчі зустрічі, майстер-класи
Маркетингова політика	Активне просування через Instagram, TikTok, Facebook, власний сайт, програми лояльності, співпраця з локальними блогерами та участь у міських гастрономічних заходах
Конкурентні переваги	Авторська концепція, сучасний дизайн, якісна гастрономічна пропозиція, інтеграція у гастрономічний простір міста Харків

Дані рис. 2.4 демонструють порівняльний рівень конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, розташованих у районі Молодіжного парку. Найвищі показники серед існуючих підприємств має ресторан «Шоті Парк», який характеризується високим рівнем сервісу, привабливою атмосферою та чітко сформованою концепцією. Водночас проєктоване сучасне кафе має переваги за показниками концептуальності, дизайну, маркетингової активності та додаткових послуг, що створює передумови для успішного виходу на ринок і формування стійких конкурентних позицій у гастрономічному просторі міста Харків.

Відкриття сучасного кафе є актуальним напрямом розвитку ресторанного господарства, оскільки відповідає сучасним потребам населення у якісному харчуванні, комфортному відпочинку та соціальній взаємодії. У великих містах, зокрема в Харкові, зростає попит на заклади, які поєднують гастрономічну складову із затишною атмосферою, можливостями для спілкування, роботи та проведення дозвілля.

Сучасне кафе може стати важливим елементом міського середовища, де мешканці та гості міста мають можливість зустрічатися з друзями, проводити ділові переговори, працювати в комфортній атмосфері або просто відпочивати. Такі заклади формують нові моделі споживання та сприяють розвитку культури гостинності. Важливою перевагою сучасного кафе є його багатофункціональність. Окрім надання послуг харчування, заклад може виступати платформою для проведення тематичних заходів, творчих зустрічей, майстер-класів, дегустацій, презентацій та інших культурних подій. Це дозволяє залучати широку аудиторію відвідувачів та формувати постійне коло клієнтів.

Сучасні споживачі все більше цінують не лише якість страв і напоїв, а й загальну атмосферу закладу. Тому створення комфортного інтер'єру, високий рівень сервісу, наявність додаткових послуг та впровадження сучасних технологій стають важливими факторами конкурентоспроможності

кафе. Наявність безкоштовного Wi-Fi, можливість бронювання столиків онлайн, організація літньої тераси та проведення тематичних заходів підвищують привабливість закладу для різних категорій споживачів.

Особливої актуальності набувають кафе, які інтегруються в гастрономічний простір міста та підтримують розвиток локальної гастрономічної культури. Такі заклади сприяють популяризації сучасних гастрономічних тенденцій, використанню локальних продуктів та формуванню позитивного іміджу міста як привабливої туристичної дестинації. Забезпечення високого рівня обслуговування, якісної гастрономічної пропозиції та комфортних умов перебування сприяє формуванню лояльності відвідувачів і створенню постійної клієнтської бази. Саме тому відкриття сучасного кафе «Urban Taste» можна розглядати як перспективний проєкт, який відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства та потребам мешканців і гостей міста Харків.

Отже, створення сучасного кафе є актуальною бізнес-ідеєю, що поєднує економічну доцільність із соціальною значущістю та сприяє розвитку гастрономічного простору міста.

2.2. Моделювання сервісно-виробничого процесу сучасного кафе

Ефективне функціонування будь-якого закладу ресторанного господарства залежить від раціональної організації сервісно-виробничого процесу та правильного взаємозв'язку між усіма групами приміщень. Від чіткості організації виробництва та обслуговування залежить якість готової продукції, рівень сервісу, швидкість обслуговування гостей і загальна ефективність роботи підприємства.

У сучасному кафе «Urban Taste» передбачається створення функціональної структури приміщень, яка забезпечуватиме безперервний виробничий процес та комфортні умови для відвідувачів. Усі приміщення

закладу взаємопов'язані між собою та формують єдину систему, спрямовану на якісне надання послуг харчування та організацію дозвілля гостей.

Залежно від функціонального призначення приміщення кафе поділяються на декілька основних груп: адміністративні, складські, виробничі, торговельні та допоміжні. Адміністративна група приміщень забезпечує управління діяльністю закладу та контроль за всіма виробничими й сервісними процесами. До її складу входять кабінет керівника, приміщення адміністратора, бухгалтерія та кімната для персоналу. Саме адміністративна група координує роботу всіх структурних підрозділів підприємства.

Виробнича група приміщень є основою технологічного процесу виготовлення продукції. До її складу входять овочевий, м'ясо-рибний, холодний та гарячий цехи. У цих приміщеннях здійснюється первинна обробка сировини, приготування напівфабрикатів, виготовлення страв і їх оформлення перед реалізацією. Для забезпечення безперервності виробничого процесу виробничі цехи мають безпосередній зв'язок зі складськими приміщеннями та роздавальною.

Складська група приміщень призначена для приймання, короткострокового зберігання та підготовки сировини до виробництва. До її складу входять охолоджувальні камери для м'ясної, рибної, молочної продукції, комори для сухих продуктів, приміщення для зберігання тари та інвентарю. Правильна організація складського господарства дозволяє забезпечити належну якість сировини та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Торговельна група приміщень призначена для обслуговування гостей та створення комфортних умов перебування в закладі. До неї належать вестибюль, гардероб, основний зал кафе, барна зона та літня тераса. Саме в цих приміщеннях здійснюється реалізація продукції та безпосередня взаємодія персоналу з відвідувачами.

Допоміжна група приміщень включає мийні відділення для столового та кухонного посуду, санітарно-побутові приміщення для персоналу,

санітарні вузли для відвідувачів та технічні приміщення. Їх наявність забезпечує дотримання санітарних норм і створює необхідні умови для ефективної роботи підприємства. Сервісно-виробничий процес у кафе «Urban Taste» передбачає послідовне проходження сировини та готової продукції через усі етапи виробництва — від приймання товарів до подачі готових страв гостям. Така організація дозволяє мінімізувати зустрічні потоки сировини та готової продукції, підвищити продуктивність праці персоналу та забезпечити високий рівень обслуговування відвідувачів.

Отже, раціональна організація взаємозв'язку між усіма групами приміщень є необхідною умовою ефективного функціонування сучасного кафе та забезпечення високої якості продукції й сервісу.

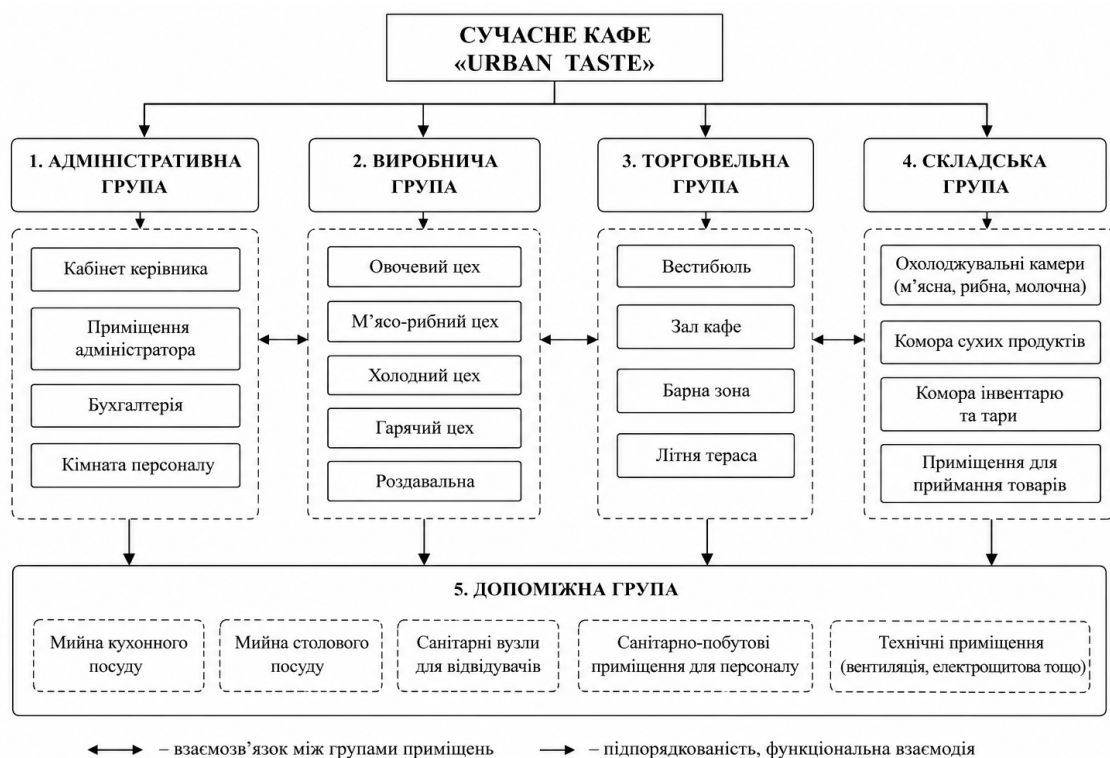


Рис. 2.4. Виробничо-торговельна структура кафе

Як видно з рис. 2.5, усі групи приміщень сучасного кафе «Urban Taste» взаємопов'язані між собою та забезпечують безперервність сервісно-виробничого процесу. Центральне місце займає виробнича група приміщень,

яка взаємодіє зі складською, торговельною та допоміжною групами. Така організація сприяє раціональному руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції, забезпечуючи високий рівень якості обслуговування гостей закладу.

Моделювання сервісно-виробничого процесу сучасного кафе «Urban Taste» передбачає організацію послідовної взаємодії між усіма структурними підрозділами закладу з метою забезпечення високої якості продукції та обслуговування відвідувачів. Ефективність функціонування кафе залежить від чіткої організації кожного етапу виробництва та реалізації продукції, а також від злагодженої роботи персоналу.

Сервісно-виробничий процес у кафе умовно можна поділити на сім основних етапів:

1. Закупівля, приймання та зберігання сировини. На першому етапі здійснюється формування замовлень на сировину та товари відповідно до виробничої програми закладу. Після надходження продукції проводиться її приймання за кількістю та якістю, оформлення необхідної документації та розміщення на зберігання у відповідних складських приміщеннях. Продукти розподіляються між охолоджувальними камерами, коморами сухих продуктів та іншими місцями зберігання відповідно до встановлених санітарно-гігієнічних вимог.

2. Приймання замовлень від гостей. Після розміщення відвідувачів у залі офіціант надає меню, консультує щодо асортименту страв і напоїв та приймає замовлення. Інформація про замовлення передається на виробництво за допомогою автоматизованої системи обліку або безпосередньо працівникам відповідних виробничих підрозділів.

3. Приготування продукції. Отримавши замовлення, кухарі відповідних цехів розпочинають приготування страв згідно з технологічними картами та стандартами підприємства. На цьому етапі особлива увага приділяється якості сировини, дотриманню рецептур та вимог до оформлення страв.

4. Видача готової продукції. Після завершення приготування готові страви передаються на роздавальну лінію, де здійснюється контроль їхньої якості, зовнішнього вигляду та температури подачі. Далі продукція передається офіціантам для подальшого обслуговування гостей.

5. Обслуговування відвідувачів. Офіціанти здійснюють подачу страв і напоїв, контролюють комфорт гостей протягом усього перебування в закладі, своєчасно прибирають використаний посуд та підтримують належний порядок на столах.

6. Розрахунок із гостями. Після завершення споживання продукції офіціант надає рахунок та уточнює бажаний спосіб оплати. У кафе передбачається можливість здійснення як готівкових, так і безготівкових розрахунків, що забезпечує зручність для відвідувачів.

7. Підготовка залу до обслуговування наступних гостей. Після звільнення столика офіціант прибирає використаний посуд, проводить санітарну обробку поверхонь та відновлює сервірування відповідно до встановлених стандартів обслуговування.

Для забезпечення конкурентоспроможності кафе «Urban Taste» передбачається впровадження високих стандартів сервісу та створення комфортних умов перебування гостей. Основною метою діяльності закладу є формування стабільного попиту на продукцію та послуги, створення позитивного іміджу підприємства й забезпечення довгострокового розвитку на ринку ресторанного господарства міста Харків.

Порядок обслуговування гостей визначає послідовність дій персоналу від моменту прибуття відвідувачів до завершення їх перебування в закладі. Першочергове значення має створення позитивного першого враження, адже саме від якості зустрічі залежить загальне сприйняття закладу.

Зустріч гостей здійснюється у вестибюлі кафе. Відвідувачі можуть самостійно обрати вільний столик або скористатися допомогою адміністратора чи офіціанта. Після розміщення гостей їм надається меню та, за потреби, консультація щодо асортименту страв і напоїв.

Меню кафе «Urban Taste» оформлюється відповідно до загальної концепції закладу та містить широкий вибір страв сучасної європейської кухні, авторських позицій, десертів власного виробництва та напоїв. Офіціанти повинні досконало володіти інформацією щодо складу страв, особливостей їх приготування та рекомендацій щодо поєднання з напоями.

Після прийняття замовлення офіціант передає його на виробництво та контролює своєчасність виконання. Отримуючи готові страви з кухні або напої з бару, працівник перевіряє правильність оформлення замовлення, відповідність подачі встановленим стандартам та якість продукції.

Подача страв здійснюється відповідно до послідовності, визначеної меню та правилами ресторанного сервісу. Протягом усього часу перебування гостей у закладі персонал підтримує чистоту столу, своєчасно прибирає використаний посуд і забезпечує комфортні умови для відпочинку відвідувачів.

Таким чином, сервісно-виробничий процес кафе «Urban Taste» базується на раціональній організації виробництва, високій якості продукції та сучасних стандартах обслуговування, що дозволяє забезпечити високий рівень задоволеності гостей та зміцнити конкурентні позиції закладу на ринку ресторанного господарства міста Харків.

2.3. Аналіз та характеристика приміщень сучасного кафе

Проектування сучасного кафе передбачає раціональне формування складу приміщень та забезпечення їхнього ефективного взаємозв'язку. Від правильності планувальних рішень залежить якість виробничого процесу, рівень обслуговування гостей, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та загальна ефективність функціонування закладу.

Одним із найважливіших етапів проектування кафе є визначення виробничої програми підприємства. Виробнича програма є основою для розрахунку площ приміщень, підбору обладнання, визначення чисельності

персоналу та формування асортименту продукції. Асортимент страв і напоїв, які будуть виготовлятися та реалізовуватися в кафе «Urban Taste», визначається на основі прогнозованої кількості відвідувачів, режиму роботи закладу, середнього коефіцієнта споживання продукції та особливостей обраної концепції.

Розрахунок загальної кількості страв, що реалізуються протягом дня, здійснюється на підставі кількості відвідувачів та коефіцієнта споживання страв за формулою:

$$N_{\text{стр}} = N \cdot k, \quad (2.1)$$

де: n – загальна кількість страв, що реалізуються протягом дня, шт.;

N – кількість відвідувачів за день, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем.

Отримані результати є основою для подальшого формування меню та виробничої програми закладу.

Для забезпечення безперебійної роботи кафе «Urban Taste» передбачається наявність таких основних груп приміщень: складських, виробничих, торговельних, адміністративних та допоміжних.

До складської групи належать приміщення для приймання та зберігання сировини й товарів. У складі цієї групи передбачаються охолоджувальні камери для м'ясних, рибних і молочних продуктів, комора сухих продуктів, приміщення для зберігання тари та господарського інвентарю. Основним призначенням складських приміщень є забезпечення належних умов зберігання сировини та підтримання її якості.

Виробнича група приміщень включає овочевий, м'ясо-рибний, холодний та гарячий цехи. У цих приміщеннях здійснюється первинна обробка сировини, приготування напівфабрикатів і готових страв відповідно до технологічних карт. Розташування виробничих приміщень повинно

забезпечувати логічну послідовність технологічного процесу та виключати перехрещення потоків сировини і готової продукції.

Торговельна група приміщень призначена для обслуговування гостей та включає вестибюль, основний зал кафе, барну зону та літню терасу. Саме в цих приміщеннях здійснюється реалізація продукції та створюються комфортні умови для перебування відвідувачів.

Адміністративна група складається з кабінету керівника, робочого місця адміністратора та приміщень для персоналу. Вона забезпечує організацію управлінських процесів і контроль за діяльністю закладу.

До допоміжної групи належать мийні відділення для кухонного та столового посуду, санітарно-побутові приміщення для працівників, санітарні вузли для відвідувачів та технічні приміщення. Їхнє функціонування забезпечує дотримання санітарних вимог і належний рівень експлуатації закладу.

Концепція кафе «Urban Taste» передбачає функціонування закладу на 50 посадкових місць із літньою терасою та сучасним інтер'єром у стилі urban esco. Основний зал проєктується таким чином, щоб забезпечити комфортне розміщення гостей, можливість проведення невеликих заходів і створення затишної атмосфери для відпочинку та спілкування.

Таким чином, склад і характеристика приміщень сучасного кафе «Urban Taste» формуються відповідно до вимог технологічного процесу, санітарних норм та концепції закладу. Раціональне планування приміщень сприяє підвищенню ефективності виробництва, покращенню якості обслуговування та створенню комфортного середовища для відвідувачів.

Кількість відвідувачів протягом робочого дня визначається на основі місткості залу та коефіцієнта оборотності місць:

$$N = 50 \times 2,5 = 125 \text{ осіб}$$

Загальна кількість страв, що реалізуються в кафе за день, визначається за формулою:

$$n = 125 \times 6,3 = 787,5 \text{ страв}$$

Таким чином, виробнича програма кафе «Urban Taste» передбачає реалізацію близько 788 порцій страв і кулінарної продукції на добу.

Важливим напрямом діяльності сучасного кафе є організація постачання сировини та матеріально-технічних ресурсів. Від ефективності системи постачання залежить безперебійність виробничого процесу, якість продукції та рівень обслуговування відвідувачів. Система постачання охоплює вибір постачальників, укладання договорів, організацію доставки, приймання товарів, їх зберігання та раціональне використання у виробництві.

Під час вибору постачальників особлива увага приділяється якості продукції, стабільності поставок, ціновій політиці та відповідності товарів вимогам закладу. Після укладання договорів встановлюються господарські зв'язки, які регламентують умови поставок, періодичність завезення продукції, вимоги до її якості та порядок розрахунків між сторонами.

Організація закупівельної діяльності базується на принципах забезпечення необхідної якості продукції, оптимальної вартості, своєчасності поставок та надійності партнерських відносин із постачальниками. Для цього формується специфікація товарів, яка містить перелік необхідної сировини, її характеристику та вимоги до умов транспортування і зберігання.

З метою оптимізації товарних запасів асортимент сировини групується за видами та періодичністю використання. Це дозволяє мінімізувати витрати на зберігання продукції та забезпечувати своєчасне поповнення запасів відповідно до виробничої програми закладу.

Приймання сировини та товарів здійснюється у спеціально обладнаній завантажувальній зоні кафе. Контроль проводиться за кількісними та якісними показниками відповідно до супровідної документації. Після приймання продукція розподіляється між складськими приміщеннями залежно від умов зберігання.

Для зберігання продукції в кафе «Urban Taste» передбачаються низькотемпературні та середньотемпературні холодильні камери, а також комори для сухих продуктів. Низькотемпературні камери використовуються

для замороженої продукції та напівфабрикатів, тоді як середньотемпературні призначені для зберігання молочної продукції, гастрономічних виробів, овочів, фруктів та напоїв.

Частина сировини, яка потребує спеціальних умов зберігання, розміщується в окремих охолоджуваних приміщеннях для м'ясної, рибної та молочної продукції. Сухі продукти, бакалійні товари, спеції та допоміжні матеріали зберігаються у спеціально обладнаних коморах із дотриманням нормативних вимог щодо температурного режиму та вологості повітря.

Рациональна організація роботи виробничих підрозділів дозволяє забезпечити високу якість готової продукції, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та ефективне використання трудових і матеріальних ресурсів. Саме виробничі приміщення формують основу технологічного процесу кафе та безпосередньо впливають на рівень задоволеності відвідувачів якістю страв і напоїв.

Таблиця 2.4

Устаткування складських приміщень кафе «Urban Taste»

Найменування устаткування	Марка (модель)	Орієнтовна вартість, грн	Кількість, од.
Система контролю температури та вологості	Huato S500-TH	14 500	1
Світлодіодний світильник	Євросвіт LED 50 W	1 100	6
Холодильна шафа для продуктів	Whirlpool ADN 203	28 000	2
Металевий стелаж для зберігання продукції	Меткас Профі	3 200	4
Система контролю температури та вологості	Huato S500-TH	14 500	1
Морозильна камера	Liebherr FNd 5227	35 000	2
Товарні електронні ваги	Vagar VB-P	5 500	1
Стіл для приймання та оформлення товарів	Ефес AISI 201	4 200	1
Пожежний датчик	Артон СПД-3.10	300	4
Візок вантажний складський	Rokla SK-20	6 800	1
Світлодіодний світильник	Євросвіт LED 50 W	1 100	6
Контейнери для зберігання сировини	GastroPlast GN	650	10

Площа складських приміщень – 18 м².

Технологічний процес у закладах ресторанного господарства являє собою сукупність послідовних операцій, спрямованих на перетворення сировини на готову кулінарну продукцію. Саме завдяки правильно організованому технологічному процесу забезпечується висока якість страв, раціональне використання сировини та ефективна робота виробничих підрозділів підприємства.

У кафе «Urban Taste» технологічний процес виробництва продукції складається з трьох основних етапів:

- первинної механічної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів у заготівельних цехах;
- теплової та холодної кулінарної обробки напівфабрикатів з доведенням продукції до готовності;
- реалізації готових страв і напоїв споживачам.

Початковий етап технологічного процесу здійснюється у заготівельних приміщеннях, де проводиться підготовка сировини до подальшого використання у виробництві. До складу заготівельної групи входять овочевий та м'ясо-рибний цехи, в яких організовані окремі технологічні лінії відповідно до виду сировини.

В овочевому цеху здійснюється первинна обробка овочів, фруктів, зелені та інших рослинних продуктів. Технологічний процес включає приймання сировини, сортування, миття, очищення та нарізання. У результаті виконання цих операцій виготовляються овочеві напівфабрикати, які надалі використовуються для приготування холодних закусок, салатів, гарнірів та основних страв. Для виконання зазначених операцій у цеху передбачені окремі робочі місця, обладнані мийними ваннами, виробничими столами та механічним устаткуванням для нарізання продукції.

У м'ясо-рибному цеху здійснюється підготовка м'ясної та рибної сировини. Тут виконуються операції з розморожування, миття, обвалювання, жилування, порціонування та виготовлення напівфабрикатів. Для

забезпечення санітарних вимог обробка м'яса та риби проводиться на окремих технологічних ділянках із використанням спеціалізованого обладнання та інвентарю.

Після завершення первинної обробки напівфабрикати передаються до гарячого та холодного цехів, де відбувається їх подальша кулінарна обробка. У гарячому цеху здійснюється приготування супів, других страв, гарнірів, соусів та інших страв, які потребують теплової обробки. У холодному цеху готуються салати, холодні закуски, десерти та інші страви, що подаються без додаткового нагрівання.

Завершальним етапом технологічного процесу є оформлення, відпуск і реалізація готової продукції через роздавальну та торговельний зал кафе. Перед подачею страви проходять контроль якості, після чого передаються офіціантам для обслуговування гостей.

Таким чином, технологічний процес кафе «Urban Taste» являє собою комплекс взаємопов'язаних операцій, що забезпечують безперервне виробництво якісної кулінарної продукції та високий рівень обслуговування відвідувачів.

Враховуючи виробничу програму кафе «Urban Taste», обсяги переробки сировини, чисельність виробничого персоналу та асортимент запланованої продукції, у складі виробничих приміщень передбачено функціонування овочевого та м'ясо-рибного цехів. Організація роботи цих підрозділів забезпечуватиме своєчасне виготовлення напівфабрикатів і безперебійне постачання сировини до гарячого та холодного цехів.

В овочевому цеху здійснюватиметься первинна обробка овочів, фруктів та зелені. Для забезпечення раціонального технологічного процесу передбачено такі виробничі ділянки:

- ділянка миття та очищення овочів;
- ділянка обробки коренеплодів і бульбоплодів;
- ділянка обробки листових овочів та зелені;
- ділянка нарізання овочів і виготовлення овочевих напівфабрикатів;

– ділянка короткочасного зберігання підготовленої сировини.

Організація роботи овочевого цеху дозволяє забезпечити належну якість підготовки рослинної сировини та дотримання санітарно-гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва.

М'ясо-рибний цех призначений для обробки м'ясної та рибної сировини, а також виготовлення напівфабрикатів для подальшого приготування страв. У його складі передбачаються такі технологічні ділянки:

- ділянка приймання та підготовки м'ясної сировини;
- ділянка обробки риби та морепродуктів;
- ділянка порціонування продукції;
- ділянка виготовлення натуральних та січених напівфабрикатів;
- ділянка тимчасового зберігання підготовлених напівфабрикатів.

Після завершення первинної обробки напівфабрикати передаються до гарячого та холодного цехів, де здійснюється їх подальша кулінарна обробка та приготування готових страв відповідно до меню кафе.

Робота заготівельних підрозділів розпочинається о 8:00 годині ранку, що забезпечує своєчасну підготовку сировини до початку обслуговування відвідувачів та безперервність виробничого процесу протягом усього робочого дня.

Площі відділень визначають за формулою:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст.}}}{k} \quad (2.2)$$

де: $S_{\text{уст.}}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Для визначення площі виробничих приміщень необхідно здійснити підбір технологічного обладнання відповідно до виробничої програми кафе «Urban Taste». Площа цехів розраховується на основі габаритних розмірів устаткування, необхідного для виконання технологічних операцій із підготовки сировини та виготовлення напівфабрикатів. Раціональне розміщення обладнання забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення комфортних умов праці персоналу. Перелік технологічного обладнання овочевого та м'ясо-рибного цехів наведено в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Устаткування овочевого та м'ясо-рибного цехів кафе «Urban Taste»

Технологічний процес	Найменування устаткування	Марка (модель)	Габаритні розміри, мм	Орієнтовна вартість, грн	Кількість, од.
Овочевий цех					
Миття овочів, фруктів та зелені	Ванна мийна двосекційна	APM-EKO	1000×600	5 000	2
Тимчасове зберігання підготовленої сировини	Холодильний стіл	REEDNEE GN3100TN	1795×700	55 000	1
Очищення та підготовка овочів	Виробничий стіл	СТ-ВР	1200×600	10 000	2
Нарізання овочів та фруктів	Овочерізка	Robot Coupe CL50	390×340	42 000	1
М'ясо-рибний цех					
Первинна обробка риби	Виробничий стіл	СТ-ВР	1200×600	10 000	1
Обробка м'ясної сировини	Виробничий стіл	СТ-ВР	1200×600	10 000	2
Порціонування напівфабрикатів	Виробничий стіл	СТ-ВР	1200×600	10 000	1
Приготування січених напівфабрикатів	М'ясорубка професійна	MIM-300	600×440	30 000	1
Зберігання напівфабрикатів	Холодильна шафа	Whirlpool ADN 203	600×650	28 000	1

Площа, зайнята технологічним обладнанням виробничих цехів – 15,8 м².

$$S_{\text{уст}} = 15,8$$

$S_{ц} = 15,8 / 0,38 = 41,6 \text{ м}^2$ - корисна площа в заготівельному цеху

Після завершення первинної обробки сировини в овочевому та м'ясо-рибному цехах підготовлені напівфабрикати надходять до холодного та гарячого цехів для подальшого приготування страв відповідно до виробничої програми кафе «Urban Taste».

Холодний цех належить до доготівельної групи виробничих приміщень, оскільки саме тут завершується технологічний процес виготовлення значної частини продукції, яка не потребує подальшої теплової обробки. У холодному цеху здійснюються операції з нарізання, змішування, оформлення та порціонування продукції, а також приготування холодних закусок, салатів, десертів і напоїв.

Для забезпечення ефективної роботи холодний цех оснащується сучасним холодильним та механічним обладнанням. До його складу входять холодильні шафи, виробничі столи, вагове обладнання, блендери, міксери, соковижималки та інші механізми, необхідні для підготовки й оформлення продукції. Крім того, передбачаються виробничий інвентар, обробні дошки, ножі, гастрорємності та допоміжне обладнання для зберігання готових страв.

Виробнича програма холодного цеху формується відповідно до меню кафе та прогнозованого попиту відвідувачів. Вона визначає добовий обсяг виробництва продукції та є основою для підбору обладнання, розрахунку площі приміщення і чисельності персоналу.

У холодному цеху кафе «Urban Taste» передбачаються такі технологічні лінії:

- лінія приготування салатів та овочевих страв;
- лінія виготовлення холодних закусок із м'яса, риби та морепродуктів;
- лінія приготування десертів і солодких страв;
- лінія оформлення та порціонування готової продукції;
- лінія приготування холодних напоїв і авторських лимонадів.

Організація роботи холодного цеху забезпечує своєчасне виготовлення якісної продукції, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та високий рівень обслуговування гостей кафе «Urban Taste».

Після визначення складу та кількості обладнання здійснюється розрахунок площі холодного цеху, який є одним із основних виробничих підрозділів кафе «Urban Taste». Холодний цех призначений для приготування салатів, холодних закусок, десертів, оформлення готових страв та підготовки продукції до реалізації. Підбір технологічного обладнання виконується з урахуванням виробничої програми закладу та необхідності забезпечення безперервного технологічного процесу.

Таблиця 2.6

Устаткування холодного цеху кафе «Urban Taste»

Найменування обладнання	Марка (модель)	Кількість, од.	Довжина, мм	Ширина, мм
Виробничий стіл	СТ-ВР	4	1200	600
Ванна мийна двосекційна	АРМ-ЕКО	2	1000	600
Слайсер професійний	AIRHOT SL-220	1	520	420
Ваги електронні	VW-LN LED	2	50	30
Стелаж виробничий	Профі Кий-В	3	500	500
Холодильна шафа	Liebherr FNd 5227	1	700	750

Площа, зайнята обладнанням у холодному цеху – 9,75 м².

$$S_{\text{ц}} = 9,75 / 0,39 = 25 \text{ м}^2$$

Отже, розрахункова площа холодного цеху становить 25 м².

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом кафе, у якому здійснюється теплова обробка продуктів та доведення страв до кулінарної готовності. Саме тут виконуються процеси варіння, смаження, тушкування, запікання та приготування основних страв меню. Виробнича програма гарячого цеху формується відповідно до загальної виробничої програми закладу та визначає добовий обсяг виготовлення продукції.

Для забезпечення ефективної роботи гарячого цеху передбачається його поділ на декілька функціональних зон: ділянку приготування супів,

ділянку виготовлення других гарячих страв та гарнірів, а також зону оформлення і видачі готової продукції. Цех оснащується сучасним тепловим та механічним обладнанням, що забезпечує високу продуктивність праці та якість готових страв.

Таблиця 2.7

Устаткування гарячого цеху кафе «Urban Taste»

Технологічний процес	Найменування обладнання	Марка (модель)	Кількість, од.	Довжина, мм	Ширина, мм
Нарізання продуктів	Слайсер професійний	AIRHOT SL-220	1	520	420
Зважування сировини	Ваги електронні	VW-LN LED	2	50	30
Теплова обробка страв	Електрична плита	ПЕ-6Ш	2	1370	700
Підготовка продукції	Виробничий стіл	СТ-ВР	4	1200	600
Приготування страв у фритюрі	Фритюрниця професійна	Hurakan HKN-FT66N	1	330	460
Комплексна теплова обробка	Пароконвектомат	Rational iCombi Pro	1	970	800

Площа, зайнята обладнанням у гарячому цеху – 15 м².

$$S_{\text{ц}} = 15/0,35 = 42,9 \text{ м}^2$$

Отже, розрахункова площа гарячого цеху становить 43 м².

Розраховані площі холодного та гарячого цехів забезпечують раціональне розміщення обладнання, безпечну організацію праці персоналу та ефективне виконання виробничої програми кафе «Urban Taste».

Таблиця 2.8

Устаткування мийного відділення кафе «Urban Taste»

Найменування обладнання	Марка (модель)	Кількість, од.	Довжина, мм	Ширина, мм
Стіл виробничий	СТ-ПР	2	1200	600
Ванна мийна двосекційна	АРМ-ЕКО	4	1000	600
Стелаж виробничий	Профі Кий-В	4	500	500

Для забезпечення ефективної роботи кафе «Urban Taste» у торговельному залі передбачено облаштування сучасної барної зони, яка

стане важливим елементом концепції закладу. Барна зона виконуватиме не лише функцію реалізації напоїв, а й сприятиме формуванню особливої атмосфери спілкування та гастрономічного відпочинку. Тут відвідувачі матимуть можливість спостерігати за процесом приготування кавових напоїв, авторських коктейлів, фрешів та інших напоїв.

Обслуговування гостей у кафе здійснюватиметься за допомогою часткового обслуговування офіціантами. Організація роботи залу передбачає функціонування двох бригад офіціантів під керівництвом адміністратора, що забезпечить високий рівень сервісу та комфортне перебування гостей у закладі.

Таблиця 2.9

Устаткування торговельного залу та барної зони кафе «Urban Taste»

Найменування обладнання	Марка (модель)	Орієнтовна вартість, грн	Кількість, од.
Барна стійка	PH-46030 A	132 429	1
Холодильний стіл	REEDNEE GN3100TN	64 034	1
Ванна мийна	КИЙ-B	3 642	1
POS-термінал з програмним PPO	Verifone X990 Android	12 500	1
Касовий апарат	EZPOS T4A Android	12 405	1
Льодогенератор	Brema Ice Machines	69 990	1
Професійна кавомашина	Bezzera B2016 De Electronic Dosage 2GR	130 525	1
Молочний міксер	JAU SR1	3 692	1
Соковижималка професійна	Hurakan HKN-CS600H	7 048	1
Кавомолка	Nuova Simonelli MDXS On Demand	29 365	1

Площа, зайнята обладнанням торговельного залу та барної зони – 20 м².

Сучасне оснащення барної зони дозволяє забезпечити широкий асортимент кавових напоїв, фрешів, авторських лимонадів та безалкогольних коктейлів, що відповідає концепції кафе «Urban Taste» як сучасного гастрономічного простору міста Харків.

Розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1}, \quad (2.3)$$

де $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;

N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (8–12 чол.);

P – місткість зали, місць.

Після подачі десерту або завершення основного замовлення офіціант уточнює у гостей, чи бажають вони замовити додаткові страви або напої. У разі відмови відвідувачів працівник готує рахунок. Рахунок формується автоматизованою системою обліку та містить інформацію про перелік замовлених позицій, їхню вартість, дату обслуговування та загальну суму до сплати. Документ подається гостю у спеціальній папці або на таці. Після здійснення розрахунку офіціант дякує відвідувачам за візит та, у разі необхідності, оперативно надає решту.

У кафе «Urban Taste» передбачається надання широкого спектра додаткових послуг, що сприятимуть підвищенню привабливості закладу та формуванню постійної клієнтської аудиторії:

- організація та проведення святкових заходів, корпоративних зустрічей і сімейних свят;
- проведення тематичних гастрономічних вечорів та дегустацій;
- організація творчих зустрічей, презентацій і майстер-класів;
- реалізація готової кулінарної продукції на виніс у спеціальній упаковці;
- бронювання столиків для індивідуальних і групових відвідувань;
- надання послуг кейтерингового обслуговування;
- проведення музичних та культурних заходів для відвідувачів;

– забезпечення безкоштовного доступу до мережі Wi-Fi та можливості заряджання мобільних пристроїв.

Для забезпечення високого рівня конкурентоспроможності кафе «Urban Taste» особлива увага приділяється контролю якості обслуговування. Система оцінювання якості послуг базується на декількох основних складових.

Внутрішня якість обслуговування характеризує ефективність організації виробничих процесів, технічний стан обладнання, роботу виробничих цехів та взаємодію між структурними підрозділами закладу. Саме показник визначає стабільність роботи підприємства та якість готової продукції.

Матеріальна складова якості є безпосередньо помітною для відвідувачів і включає дизайн інтер'єру, стан меблів, якість столового посуду, естетичне оформлення страв, чистоту приміщень та загальний зовнішній вигляд закладу.

Нематеріальна якість обслуговування охоплює атмосферу кафе, музичний супровід, комфортність перебування гостей, відповідність рекламних матеріалів реальній концепції закладу та загальне емоційне враження від відвідування.

Важливим показником є також час обслуговування, який характеризується швидкістю прийняття замовлення, оперативністю приготування страв та своєчасністю їх подачі гостям.

Окрему роль відіграє психологічна складова якості обслуговування, що проявляється у професіоналізмі персоналу, його ввічливості, доброзичливості, комунікабельності та готовності оперативно реагувати на побажання відвідувачів.

Таким чином, комплексний підхід до організації сервісу дозволяє забезпечити високий рівень задоволеності гостей, формувати позитивний імідж кафе «Urban Taste» та зміцнювати його конкурентні позиції на ринку ресторанного господарства міста Харків.

Таблиця 2.10

Штат обслуговуючого персоналу кафе «Urban Taste»

Посада	Кількість працівників, осіб
Адміністратор залу	1
Хостес	1
Офіціант	4
Працівник з прибирання приміщень	2
Бариста	1
Разом	9

Таблиця 2.11

Оснащення санітарних вузлів кафе «Urban Taste»

Найменування обладнання	Кількість, од.
Унітаз	4
Тримач для туалетного паперу	4
Пісуар	2
Умивальник	4
Контейнер для відходів	4
Диспенсер для рідкого мила	4
Електросушарка для рук	2
Комплект прибирального інвентарю	2

Адміністративно-побутові приміщення кафе «Urban Taste» проєктуються відповідно до вимог чинних будівельних та санітарних норм. Площа робочих приміщень адміністративного персоналу визначається з урахуванням кількості працівників та необхідності розміщення комп'ютерної техніки, оргтехніки й меблів для виконання управлінських функцій.

Для персоналу закладу передбачається облаштування гардеробних приміщень із роздільним зберіганням особистого та спеціального одягу. Площа гардеробів визначається відповідно до чисельності працівників найбільшої зміни. Кожен співробітник забезпечується індивідуальною шафою для зберігання особистих речей та робочого одягу.

З метою створення належних санітарно-гігієнічних умов для працівників у складі побутових приміщень передбачаються душові кімнати,

санітарні вузли та кімната відпочинку персоналу. Кількість душових сіток визначається відповідно до чисельності виробничого персоналу та вимог нормативної документації.

У структурі будівлі також передбачаються технічні приміщення для розміщення інженерних комунікацій, вентиляційного обладнання та систем електропостачання. Наявність таких приміщень забезпечує безпечну та безперебійну експлуатацію закладу.

Адміністративні приміщення відіграють важливу роль у забезпеченні ефективної роботи кафе. Саме тут здійснюється управління виробничими та сервісними процесами, контроль діяльності персоналу, організація закупівель, планування маркетингових заходів і координація роботи структурних підрозділів. Тому їх розміщення повинно забезпечувати комфортні умови праці та можливість оперативного вирішення управлінських завдань.

Таблиця 2.12

Устаткування кабінету керівника кафе «Urban Taste»

Найменування обладнання	Кількість, од.	Габарити, см	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Робочий стіл керівника	1	180 × 80	1,44	1,44
Офісне крісло	1	70 × 70	0,49	0,49
Стілець для відвідувачів	4	55 × 55	0,30	1,20
Шафа для документів	1	90 × 45	0,41	0,41
Сейф	1	60 × 45	0,27	0,27
Стелаж для документації	1	80 × 40	0,32	0,32
Комп'ютерний стіл	1	120 × 60	0,72	0,72

Разом площа, зайнята обладнанням кабінету керівника – 4,85 м².

Після визначення площ окремих функціональних груп приміщень кафе «Urban Taste» результати розрахунків доцільно узагальнити у вигляді таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Розрахунок загальної площі сучасного кафе «Urban Taste»

№ з/п	Назва приміщення	Загальна площа, м ²
Торговельні приміщення для відвідувачів		
1	Вестибюльна зона	8
2	Гардероб	6
3	Торговельна зала кафе	75
4	Барна зона	20
5	Літня тераса	35
6	Санітарні вузли для відвідувачів	12
	Всього торговельні приміщення	156
Виробничі приміщення		
7	Овочевий та м'ясо-рибний цехи	41,6
8	Холодний цех	25
9	Гарячий цех	43
10	Мийна кухонного та столового посуду	18
	Всього виробничі приміщення	127,6
Складські приміщення		
11	Приміщення для приймання сировини	4
12	Комора сухих продуктів	5
13	Комора овочів і фруктів	4
14	Холодильна камера	5
	Всього складські приміщення	18
Адміністративні та побутові приміщення		
15	Кабінет керівника	12
16	Кімната адміністратора	8
17	Кімната персоналу	10
18	Жіноча гардеробна	8
19	Чоловіча гардеробна	8
20	Душові та санітарно-побутові приміщення персоналу	10
	Всього адміністративно-побутові приміщення	56
Технічні та допоміжні приміщення		
21	Вентиляційна камера	9
22	Електрощитова	6
23	Приміщення для прибирального інвентарю	4
	Всього технічні та допоміжні приміщення	19
	Загальна площа кафе «Urban Taste»	376,6

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

$$S_{\text{заг}} = S_p * K_2, \quad (2.4)$$

де S_p – робоча площа підприємства,

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

$$S_p = S_k * k_1, \quad (2.5)$$

де S_k – корисна площа підприємства,

k_1 – коефіцієнт, що враховує площу коридорів, проходів, технічних приміщень (1,1–1,25). Він залежить від потужності та класу закладу ($k \rightarrow \max$ при малій потужності підприємства, наявності одного поверху).

Провівши нескладні розрахунки за формулою отримуємо загальну площу будівлі:

$$S_p = 376,6 * 1,1 = 414,26 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_{\text{заг}} = 414,26 * 1,25 = 517,8 \text{ (м}^2\text{)}$$

Отже, загальна площа кафе «Urban Taste» становить 517,8 м², або після округлення 518 м².

Отримана площа забезпечує можливість раціонального розміщення торговельних, виробничих, складських, адміністративно-побутових та технічних приміщень відповідно до вимог сучасного закладу ресторанного господарства. Така організація простору сприятиме ефективній роботі персоналу, комфортному перебуванню відвідувачів та реалізації концепції кафе «Urban Taste» як сучасного елементу гастрономічного простору міста Харків.

РОЗДІЛ 3

ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ СУЧАСНОГО КАФЕ

3.1. Управління сучасним кафе «Urban Taste»

Запропоноване кафе «Urban Taste» планується розмістити у місті Харків за адресою: вул. Григорія Сковороди, 100, поблизу Молодіжного парку. Обране місце розташування характеризується значним пішохідним трафіком, наявністю рекреаційних зон, навчальних закладів, офісних центрів та житлової забудови, що створює сприятливі умови для функціонування закладу ресторанного господарства. Кафе «Urban Taste» є суб'єктом господарської діяльності, основною метою якого є отримання прибутку шляхом надання послуг харчування та організації дозвілля населення. Для реалізації проєкту доцільно обрати організаційно-правову форму фізичної особи-підприємця (ФОП), яка є найбільш поширеною серед малих закладів ресторанного бізнесу.

Фізична особа-підприємець самостійно здійснює господарську діяльність, несе відповідальність за результати роботи підприємства та приймає управлінські рішення щодо розвитку закладу. Реєстрація ФОП здійснюється через Єдиний державний реєстр юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців, а також може бути проведена в електронному форматі через державний портал «Дія». Такий спосіб реєстрації дозволяє значно скоротити часові витрати на створення бізнесу. Основними перевагами діяльності у формі ФОП є спрощена система ведення бухгалтерського обліку, невеликі витрати на реєстрацію, можливість застосування спрощеної системи оподаткування та оперативність прийняття управлінських рішень. Крім того, власник закладу має можливість самостійно розпоряджатися отриманим прибутком і контролювати всі аспекти діяльності підприємства. Разом із перевагами така форма господарювання має певні обмеження. Підприємець

несе особисту відповідальність за зобов'язаннями підприємства власним майном, а також має певні обмеження щодо масштабування бізнесу та залучення інвесторів. Проте для закладу формату кафе на 50 посадкових місць форма ФОП є економічно доцільною та найбільш оптимальною.

Ефективність функціонування кафе значною мірою залежить від правильно сформованої системи управління. Для кафе «Urban Taste» пропонується застосування лінійної організаційної структури управління. Така структура характеризується чітким розподілом повноважень і відповідальності між працівниками, забезпечує оперативність прийняття рішень та ефективний контроль за виконанням поставлених завдань.

У межах лінійної структури всі працівники підпорядковуються безпосередньому керівнику. Власник підприємства здійснює загальне управління діяльністю кафе, визначає стратегію розвитку закладу, контролює фінансові показники та приймає ключові управлінські рішення. Безпосередню організацію роботи закладу забезпечує адміністратор, який координує діяльність персоналу, контролює якість обслуговування гостей, організовує роботу залу та взаємодію між виробничими і торговельними підрозділами.

До виробничого персоналу належать кухарі гарячого та холодного цехів, які відповідають за виготовлення продукції відповідно до технологічних карт та стандартів якості. Обслуговуючий персонал представлений офіціантами, баристою та працівниками з прибирання приміщень. Кожен працівник виконує визначені функції та несе відповідальність за результати своєї діяльності.

Застосування лінійної структури управління дозволяє забезпечити ефективну координацію роботи всіх підрозділів кафе «Urban Taste», підтримувати високий рівень сервісу та створювати комфортні умови для відвідувачів. Функціональні обов'язки працівників кафе «Urban Taste» визначаються відповідно до організаційної структури управління та специфіки діяльності закладу. Розподіл повноважень між працівниками

забезпечує ефективну координацію роботи всіх підрозділів, раціональне використання трудових ресурсів та високий рівень обслуговування гостей.

Директор (власник) кафе здійснює загальне керівництво підприємством та несе відповідальність за результати його господарської діяльності. До його основних обов'язків належать стратегічне планування розвитку закладу, формування фінансової політики, контроль за використанням матеріальних ресурсів, управління персоналом, організація взаємодії з постачальниками та партнерами, а також контроль дотримання вимог чинного законодавства у сфері ресторанного господарства. Крім того, директор контролює якість обслуговування гостей, реалізацію маркетингових заходів та забезпечує конкурентоспроможність підприємства на ринку ресторанних послуг.

Важливе місце в системі управління займає адміністратор кафе, який забезпечує безпосередню координацію роботи закладу впродовж робочої зміни. Адміністратор організовує роботу обслуговуючого персоналу, контролює дотримання стандартів сервісу, здійснює бронювання столиків, вирішує конфліктні ситуації та оперативно реагує на побажання гостей. Також до його обов'язків входить контроль підготовки торговельного залу до відкриття, перевірка готовності персоналу до роботи та взаємодія з виробничими підрозділами. Комірник відповідає за організацію складського господарства підприємства. Він здійснює приймання товарно-матеріальних цінностей, контролює їх кількість та якість, організовує зберігання сировини відповідно до санітарних вимог і температурних режимів, веде складський облік та бере участь у проведенні інвентаризацій. Крім того, комірник контролює залишки продукції та своєчасно інформує керівництво про необхідність поповнення запасів.

Виробничий персонал представлений кухарями гарячого та холодного цехів. Вони відповідають за підготовку сировини, приготування страв відповідно до технологічних карт, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і контроль якості готової продукції. Від професійності кухарів значною мірою

залежить рівень гастрономічної привабливості закладу та задоволеність відвідувачів.

Офіціанти забезпечують безпосереднє обслуговування гостей у торговельному залі. До їхніх обов'язків належать зустріч відвідувачів, консультування щодо меню, приймання та передача замовлень до виробничих підрозділів, подача страв і напоїв, підтримання чистоти столів та здійснення розрахунків із клієнтами. Офіціанти повинні володіти навичками ефективної комунікації та знаннями щодо асортименту продукції закладу. Бариста відповідає за приготування кавових напоїв, авторських лимонадів, фрешів та інших напоїв, передбачених меню кафе. До його функцій також належить контроль якості напоїв, підтримання належного санітарного стану барної зони та консультування гостей щодо асортименту продукції.

Працівники з прибирання приміщень забезпечують підтримання належного санітарного стану торговельних, виробничих та допоміжних приміщень закладу. Вони відповідають за регулярне прибирання приміщень, утилізацію відходів та дотримання санітарно-гігієнічних норм. Таким чином, чіткий розподіл функціональних обов'язків між працівниками кафе «Urban Taste» забезпечує ефективне управління підприємством, високу якість продукції та послуг, а також створює передумови для успішної діяльності закладу на ринку ресторанного господарства міста Харків.

Важливу роль у діяльності кафе «Urban Taste» відіграє ефективна система управління персоналом. Саме від професійності працівників, чіткого розподілу обов'язків та належної організації праці залежить якість обслуговування гостей, конкурентоспроможність закладу та його фінансові результати.

Шеф-кухар є керівником виробничого підрозділу кафе та відповідає за організацію роботи кухні. До його основних функцій належать розроблення та оновлення меню відповідно до концепції закладу, сучасних гастрономічних тенденцій і сезонності продуктів. Шеф-кухар контролює якість сировини, дотримання технології приготування страв, їх оформлення

та подачу. Крім того, він здійснює координацію роботи кухарів, розподіляє виробничі завдання між працівниками, контролює виконання технологічних процесів та забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних вимог на виробництві. До його обов'язків також входить планування потреби в сировині, контроль товарних запасів та мінімізація виробничих втрат.

Фінансовий супровід діяльності кафе забезпечує бухгалтер, який відповідає за ведення бухгалтерського та податкового обліку підприємства. До його функцій належить облік доходів і витрат, контроль руху грошових коштів, нарахування заробітної плати працівникам, складання фінансової та податкової звітності, а також взаємодія з контролюючими органами. Бухгалтер здійснює аналіз фінансових показників діяльності підприємства, контролює дотримання фінансової дисципліни та бере участь у плануванні витрат і доходів закладу. Важливим елементом системи управління персоналом є внутрішня нормативна документація підприємства. Для забезпечення ефективної організації праці в кафе «Urban Taste» розробляються та затверджуються такі документи:

- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- трудові договори з працівниками;
- штатний розпис;
- посадові інструкції;
- положення про оплату праці та преміювання персоналу;
- положення про матеріальну та дисциплінарну відповідальність працівників;
- інструкції з охорони праці та пожежної безпеки.

Відповідно до чинного трудового законодавства України керівництво підприємства зобов'язане забезпечувати належну організацію праці, створювати безпечні умови роботи, сприяти професійному розвитку персоналу та дотримуватися вимог законодавства про працю. Працівники, своєю чергою, повинні сумлінно виконувати посадові обов'язки,

дотримуватися трудової та виробничої дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку та вимог охорони праці.

Основою регулювання трудових відносин між працівником і роботодавцем є трудовий договір. У ньому визначаються права та обов'язки сторін, умови праці, режим роботи, система оплати праці та інші аспекти трудових відносин. Прийняття працівників на роботу здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства України з обов'язковим оформленням необхідних документів.

Одним із головних документів кадрового планування є штатний розпис. У ньому визначаються структура персоналу, кількість штатних одиниць, посадові оклади, доплати та надбавки. Штатний розпис затверджується керівником підприємства та переглядається у разі зміни організаційної структури або умов діяльності закладу.

Для підвищення ефективності роботи персоналу в кафе «Urban Taste» доцільно застосовувати систему матеріального та нематеріального стимулювання. До основних форм заохочення належать преміювання за високі результати роботи, додаткові виплати за досягнення планових показників, можливості професійного розвитку та кар'єрного зростання. Використання системи мотивації сприяє підвищенню продуктивності праці, формуванню лояльності працівників та покращенню якості обслуговування гостей.

У разі порушення трудової дисципліни до працівників можуть застосовуватися заходи дисциплінарного впливу відповідно до вимог Кодексу законів про працю України. До таких заходів належать зауваження, догана або звільнення. Підставами для дисциплінарної відповідальності можуть бути систематичні запізнення, невиконання посадових обов'язків, порушення санітарних норм чи правил внутрішнього трудового розпорядку.

З огляду на концепцію кафе «Urban Taste» як сучасного гастрономічного простору міста Харків, доцільним є використання активної кадрової політики. Такий підхід передбачає систематичний підбір

кваліфікованого персоналу, організацію навчання та підвищення кваліфікації працівників, розвиток корпоративної культури та формування команди, орієнтованої на високі стандарти сервісу. Активна кадрова політика сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу та забезпечить його стабільний розвиток у довгостроковій перспективі.

Планування чисельності персоналу кафе «Urban Taste» здійснюється з урахуванням виробничої програми закладу, режиму роботи, обсягів реалізації продукції, рівня сервісу та організаційної структури управління. Формування кадрового складу є одним із найважливіших етапів організації діяльності підприємства ресторанного господарства, оскільки саме персонал забезпечує якість продукції, рівень обслуговування та конкурентоспроможність закладу.

Основними факторами, які впливають на визначення чисельності персоналу кафе, є:

- виробнича програма підприємства;
- режим роботи закладу;
- норми витрат праці для окремих категорій працівників;
- рівень механізації виробничих процесів;
- організаційна структура управління;
- кількість посадкових місць та прогнозована відвідуваність.

Під час формування кадрового складу враховуються вимоги Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників сфери ресторанного господарства та положення ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Особлива увага приділяється професійній підготовці персоналу, досвіду роботи та відповідності працівників вимогам сучасного ресторанного бізнесу.

Для забезпечення високого рівня обслуговування у кафе «Urban Taste» впроваджується система оцінювання результативності праці персоналу, яка передбачає регулярний контроль якості виконання посадових обов'язків,

дотримання стандартів сервісу, рівня професійної компетентності та ефективності роботи працівників.

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу
кафе «Urban Taste»

Посада	Кількість, осіб	Середній вік, років	Характер зайнятості	Рекомендований стаж, років	Освіта
Директор (власник)	1	38	Постійна	5	Вища освіта (менеджмент, економіка)
Бухгалтер	1	35	Постійна	3	Вища економічна освіта
Адміністратор	1	30	Постійна	2	Вища освіта
Шеф-кухар	1	34	Постійна	5	Вища професійна освіта
Кухар гарячого цеху	2	24–35	Постійна	2	Фахова освіта
Кухар холодного цеху	2	23–35	Постійна	2	Фахова освіта
Бариста	2	20–30	Постійна	1	Професійна підготовка
Офіціанти	4	20–30	Постійна	1	Середня спеціальна / вища
Комірник	1	30–45	Постійна	2	Середня спеціальна
Мийники посуду	2	20–55	Постійна	-	Без вимог
Прибиральники приміщень	2	20–60	Постійна	-	Без вимог
Разом	19	—	—	—	—

Фонд оплати праці за рік: 4 250 000 грн

У тому числі:

- адміністративно-управлінський персонал – 1 020 000 грн;
- виробничий персонал – 2 450 000 грн;
- допоміжний персонал – 780 000 грн.

Запропонована структура персоналу повністю відповідає концепції сучасного міського кафе «Urban Taste» на 50 посадкових місць. Такий кадровий склад забезпечує ефективне функціонування виробничих і

торговельних процесів, підтримання високого рівня сервісу та створення комфортних умов для відвідувачів. Раціональне поєднання адміністративного, виробничого та допоміжного персоналу сприятиме стабільній роботі закладу та досягненню запланованих економічних показників діяльності.

Організація оплати праці в кафе «Urban Taste» спрямована на забезпечення ефективного використання трудових ресурсів, підвищення мотивації персоналу та створення умов для досягнення високих показників діяльності підприємства. Система винагороди працівників повинна бути прозорою, справедливою та відповідати обсягу виконаної роботи, рівню відповідальності та професійної кваліфікації працівників. Для різних категорій персоналу доцільно застосовувати комбіновану систему оплати праці. Для адміністративно-управлінського персоналу та працівників виробничих підрозділів передбачається посадовий оклад, розмір якого визначається відповідно до штатного розпису. Для працівників, які безпосередньо взаємодіють із відвідувачами, зокрема офіціантів і бариста, може застосовуватися поєднання фіксованої заробітної плати та додаткових стимулюючих виплат, пов'язаних із результатами роботи.

Структура заробітної плати включатиме основну частину у вигляді посадового окладу та додаткову частину, що формується за рахунок премій і надбавок. Преміювання працівників здійснюватиметься залежно від досягнення встановлених показників ефективності, зокрема високої якості обслуговування гостей, дотримання стандартів роботи закладу, збільшення обсягів реалізації продукції та участі у виконанні планових показників діяльності підприємства.

Облік робочого часу планується здійснювати на підставі графіків змінності та табелів обліку робочого часу. Для виробничого та обслуговуючого персоналу передбачається позмінний режим роботи, що дозволить забезпечити безперервне функціонування закладу протягом усього робочого дня та раціонально використовувати трудові ресурси.

Важливим елементом кадрової політики є забезпечення працівників соціальними гарантіями відповідно до чинного законодавства України. Працівникам надаватимуться щорічні оплачувані відпустки, оплачувані лікарняні, гарантії соціального страхування та інші передбачені законодавством компенсації. У разі залучення персоналу до роботи понад встановлену норму робочого часу така праця оплачуватиметься відповідно до вимог трудового законодавства.

Таким чином, система оплати праці в кафе «Urban Taste» поєднуватиме матеріальне стимулювання, соціальні гарантії та механізми мотивації персоналу. Це сприятиме підвищенню продуктивності праці, покращенню якості обслуговування відвідувачів та формуванню стабільного професійного колективу.

3.2. Розрахунок основних економічних показників діяльності кафе

Для реалізації проєкту кафе «Urban Taste» необхідно визначити обсяг початкових інвестицій, які забезпечать створення матеріально-технічної бази закладу та його успішний запуск. До складу стартових витрат входять витрати на оренду або облаштування приміщення, проведення ремонтних робіт, придбання технологічного обладнання, меблів, посуду, інвентарю, програмного забезпечення, а також формування первинних запасів сировини та товарів.

Основним джерелом доходів кафе є виручка від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів. Крім того, додаткові надходження можуть формуватися за рахунок надання супутніх послуг, зокрема організації тематичних заходів, проведення майстер-класів, кейтерингового обслуговування, бронювання залів для приватних подій та інших сервісів, передбачених концепцією закладу.

Товарооборот кафе складається з двох основних складових: обороту продукції власного виробництва та обороту закупних товарів. До продукції

власного виробництва належать страви, десерти, кавові напої та інша продукція, яка виготовляється безпосередньо на виробничих потужностях закладу. До закупних товарів відносяться напої, фасовані товари та інша продукція, що реалізується без додаткової кулінарної обробки.

Для визначення прогнозованого товарообороту використовуються різні методичні підходи. Найчастіше розрахунок здійснюється на основі середнього чека відвідувача, прогнозованої кількості гостей, структури меню та рівня завантаженості закладу. Також враховуються результати маркетингових досліджень, аналіз конкурентного середовища та особливості цільової аудиторії. Розрахунок річного обсягу товарообороту здійснюється через визначення середньомісячного обороту підприємства. Отриманий показник дозволяє оцінити майбутні доходи закладу, спрогнозувати фінансові результати діяльності та визначити економічну ефективність реалізації проєкту кафе «Urban Taste».

Для визначення місячного товарообороту використовується відповідна розрахункова формула:

$$TO_m = Q \cdot N \cdot T, \text{ грн.} \quad (3.1)$$

де Q – середній чек закладу, грн.; (без ПДВ)

N – кількість відвідувачів за день

T – кількість робочих днів на місяць

Для прогнозування доходів кафе «Urban Taste» необхідно визначити очікуваний товарооборот закладу. Одним із ключових показників при розрахунку обсягів реалізації є середній чек відвідувача. За результатами аналізу діяльності закладів ресторанного господарства міста Харків встановлено, що середній чек у кафе аналогічного формату становить близько 350 грн без урахування алкогольних напоїв.

Прогнозована кількість відвідувачів за день визначається залежно від кількості посадкових місць та середньої оборотності одного місця протягом дня за формулою:

$$N = P \cdot z \quad (3.2)$$

де P - кількість місць у залі;

z – середній обіг місць за день

Для кафе «Urban Taste»:

$$N = 50 \cdot 5,5 = 275 \text{ осіб}$$

Отже, прогнозована кількість відвідувачів становить 275 осіб на добу.

Місячний товарооборот закладу визначається як добуток середнього чека, кількості відвідувачів за день та кількості робочих днів у місяці:

$$TO_m = 350 \cdot 275 \cdot 29 = 2\,791\,250 \text{ грн}$$

Таким чином, прогнозований місячний товарооборот кафе становить 2 791 250 грн.

Річний товарооборот визначається шляхом множення середньомісячного обороту на кількість місяців у році:

$$TO_p = TO_m \cdot 12, \text{ грн.} \quad (3.3)$$

$$TO_p = 2\,791\,250 \cdot 12 = 33\,495\,000$$

Отже, прогнозований річний обсяг товарообороту кафе «Urban Taste» становить 33 495 000 грн.

Отриманий показник є основою для подальших економічних розрахунків, зокрема визначення витрат підприємства, фонду оплати праці, амортизаційних відрахувань, прибутку та показників економічної ефективності діяльності закладу. Амортизація основних засобів розраховується відповідно до чинного законодавства та встановлених норм для окремих груп основних фондів, що наведені в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок амортизаційних відрахувань основних засобів кафе «Urban Taste»

Група основних засобів	Склад основних засобів	Первісна вартість, тис. грн	Норма амортизації, %	Річна сума амортизації, тис. грн
1	Будівля, інженерні мережі та споруди	12 476,1	8	998,1
2	Меблі, торговельне та технологічне обладнання	29 759,0	40	11 903,6
3	Виробничий інвентар та допоміжне обладнання	1 850,0	24	444,0
4	Комп'ютерна техніка, POS-системи та програмне забезпечення	950,0	60	570,0
Разом	—	45 035,1	—	13 915,7

Амортизаційні відрахування є важливою складовою витрат підприємства та дозволяють поступово відшкодовувати вартість основних засобів протягом терміну їх експлуатації. Отримані кошти можуть бути використані для модернізації матеріально-технічної бази кафе та оновлення обладнання.

Окрім основної діяльності, кафе «Urban Taste» планує отримувати додатковий дохід від організації тематичних заходів, які відповідають концепції сучасного гастрономічного простору. До таких заходів належать кулінарні майстер-класи, дегустаційні вечори, гастрономічні фестивалі, творчі зустрічі, музичні вечори та презентації локальних виробників продукції.

Середня вартість участі в одному заході становитиме 350 грн. Планується проводити заходи чотири рази на тиждень, що в середньому становить 16 заходів на місяць. Очікувана кількість учасників одного заходу — 50 осіб.

Додатковий місячний дохід від проведення заходів визначається за формулою:

$$D_d = (B_{iv} \cdot K_d \cdot K_r) - 10\%, \text{ грн.} \quad (3.4)$$

де D_d – додатковий дохід від і майтер-класу

V_{iv} – вартість квитка на майтер-клас

K_d – кількість днів, в які проводиться майтер-клас

K_g – кількість відвідувачів

10%- відрахування, які будуть витрачатись на реалізацію данного івенту.

Підставляючи вихідні дані, отримуємо:

$$D_d = (350 * 16 * 50) - 10\% = 252\ 000 \text{ грн}$$

Отже, завдяки проведенню тематичних заходів кафе «Urban Taste» зможе додатково отримувати 252 000 грн щомісяця. В рік це складатиме 3 024 000 грн.

Тоді загальний прогнозований річний товарооборот кафе з урахуванням основної діяльності та додаткових послуг становитиме:

$$TO_{zag} = 33\ 495\ 000 + 3\ 024\ 000 = 36\ 519\ 000 \text{ грн}$$

Таким чином, впровадження додаткових гастрономічних та культурних заходів дозволить збільшити річний обсяг реалізації кафе «Urban Taste» до 36,52 млн грн, що позитивно вплине на фінансові результати діяльності закладу та підвищить його конкурентоспроможність на ринку ресторанного господарства міста Харків.

Поточні витрати є одним із найважливіших економічних показників діяльності кафе «Urban Taste», оскільки характеризують рівень ресурсних витрат на здійснення господарської діяльності та безпосередньо впливають на формування фінансових результатів підприємства. Аналіз і планування витрат дають змогу оцінити ефективність використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів, а також визначити рівень конкурентоспроможності закладу.

Поточні витрати є основою для формування собівартості продукції та послуг, визначення цінової політики підприємства, розрахунку прибутку та показників рентабельності. Їх структура формується відповідно до вимог

національних стандартів бухгалтерського обліку та особливостей функціонування закладів ресторанного господарства.

Для кафе «Urban Taste» поточні витрати доцільно згрупувати за основними калькуляційними статтями, які наведені в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Групування поточних витрат кафе «Urban Taste» за калькуляційними статтями

№ з/п	Калькуляційна стаття витрат	Сума, грн	Характер витрат
1	Собівартість продукції та закупних товарів	1 480 000	Змінні
2	Фонд оплати праці персоналу	4 250 000	Постійні
3	Єдиний соціальний внесок та соціальні відрахування	935 000	Постійні
4	Амортизаційні відрахування	13 915,7	Постійні
5	Витрати на утримання та ремонт обладнання	35 000	Постійні
6	Витрати на малоцінний інвентар та господарські матеріали	28 000	Постійні
7	Орендна плата за приміщення	180 000	Постійні
8	Податки та обов'язкові платежі	55 000	Постійні
9	Витрати на пакування та підготовку продукції до реалізації	26 000	Змінні
10	Транспортно-заготівельні витрати	32 000	Змінні
11	Витрати на охорону та безпеку	36 000	Постійні
12	Маркетингові витрати та реклама	48 000	Постійні
13	Інші операційні витрати	25 000	Постійні
Разом	Поточні витрати	7 143 915,7	—

У тому числі:

- умовно-змінні витрати – 1 538 000 грн;
- умовно-постійні витрати – 5 605 915,7 грн.

Планування витрат є важливою складовою фінансового менеджменту підприємства ресторанного господарства. На основі отриманих даних здійснюється визначення маржинального доходу, розрахунок точки беззбитковості та оцінка економічної ефективності діяльності кафе.

Маржинальний дохід характеризує фінансовий результат, який залишається після покриття змінних витрат і використовується для компенсації постійних витрат та формування прибутку. Його величина

визначається як різниця між загальним обсягом товарообороту підприємства та сумою умовно-змінних витрат.

Розрахунок маржинального доходу дозволяє оцінити фінансову стійкість кафе «Urban Taste», визначити критичний обсяг реалізації продукції та приймати обґрунтовані управлінські рішення щодо подальшого розвитку закладу.

Важливим етапом економічного обґрунтування діяльності кафе «Urban Taste» є визначення показників прибутковості та фінансової стійкості підприємства. Одним із ключових показників виступає точка беззбитковості, яка характеризує мінімальний обсяг реалізації продукції та послуг, необхідний для повного покриття всіх поточних витрат підприємства. Досягнення цього показника свідчить про відсутність збитків, а перевищення — про формування прибутку.

Для оцінки фінансової надійності закладу також використовується показник запасу фінансової стійкості, який демонструє, наскільки фактичний обсяг товарообороту перевищує критичний рівень реалізації. Чим вищим є цей показник, тим меншим є ризик виникнення збиткової діяльності внаслідок можливого зниження попиту або несприятливих ринкових умов.

Результати розрахунку маржинального доходу, прибутку та рентабельності діяльності кафе «Urban Taste» наведені в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування маржинального доходу кафе «Urban Taste»

Показники	Значення, грн
1. Плановий річний товарооборот без ПДВ	36 519 000
2. Рівень торговельної націнки, %	140
3. Змінні витрати, у тому числі	1 538 000
3.1. Собівартість продукції та закупних товарів	1 480 000
3.2. Інші змінні витрати	58 000
4. Маржинальний дохід	34 981 000
5. Постійні витрати	5 605 915,7
6. Плановий прибуток	29 375 084,3
7. Рентабельність товарообороту, %	80,4

Проведені розрахунки свідчать про високий рівень економічної ефективності діяльності кафе «Urban Taste». Значна величина маржинального доходу забезпечує повне покриття постійних витрат та формування прибутку підприємства. Отриманий рівень рентабельності товарообороту підтверджує доцільність реалізації запропонованої концепції сучасного кафе як елементу гастрономічного простору міста Харків та свідчить про перспективність розвитку закладу в умовах сучасного ринку ресторанного господарства.

Наступним етапом економічного обґрунтування проєкту є планування прибутку кафе «Urban Taste» за прогнозними сценаріями розвитку. Основною метою діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства є отримання прибутку, який забезпечує відшкодування вкладених інвестицій, створює умови для стабільного функціонування закладу та формує фінансові ресурси для його подальшого розвитку.

Прибуток підприємства являє собою різницю між отриманими доходами та понесеними витратами за певний період діяльності. Оскільки основну частку доходів кафе формує операційна діяльність, планування фінансових результатів доцільно здійснювати саме на її основі.

Для визначення цільового прибутку використовуються середньогалузеві показники рентабельності діяльності підприємств ресторанного господарства. Згідно з практикою функціонування закладів даного типу, нормативний рівень рентабельності операційної діяльності становить 12–15 %. Для кафе «Urban Taste» приймаємо цільовий рівень рентабельності на рівні 12 % від річного товарообороту.

Таблиця 3.5

Визначення цільового прибутку кафе «Urban Taste»

№	Показник	Значення
1	Плановий річний товарооборот, грн	36 519 000
2	Нормативний рівень рентабельності операційної діяльності, %	12
3	Цільовий прибуток, грн	4 382 280

Таким чином, для забезпечення стабільного функціонування та реалізації стратегічних цілей розвитку кафе необхідно отримати не менше 4 382 280 грн прибутку на рік.

Подальший розрахунок фінансових результатів здійснюється на основі прогнозованих доходів та витрат підприємства. Оскільки кафе «Urban Taste» функціонуватиме як фізична особа-підприємець на спрощеній системі оподаткування, розмір єдиного податку становитиме 5 % від отриманого доходу.

Таблиця 3.6

Планування основних фінансових результатів діяльності кафе «Urban Taste»

№	Показник	Значення, грн
1	Дохід від реалізації продукції та послуг	36 519 000
2	Собівартість продукції та закупних товарів	1 480 000
3	Інші операційні витрати	5 663 915,7
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	29 375 084,3
5	Фінансові витрати	0
6	Прибуток від звичайної діяльності до оподаткування	29 375 084,3
7	Єдиний податок (5 %)	1 468 754,2
8	Чистий прибуток підприємства	27 906 330,1
9	Рентабельність операційної діяльності, %	76,4
10	Цільовий прибуток	4 382 280
11	Плановий чистий прибуток	27 906 330,1

Проведені розрахунки свідчать про високу економічну ефективність запропонованого проєкту кафе «Urban Taste». Плановий чистий прибуток суттєво перевищує визначений цільовий показник, що підтверджує доцільність реалізації розробленої концепції та ефективність запропонованих організаційно-економічних рішень.

Оскільки прогнозований чистий прибуток значно перевищує мінімально необхідний рівень прибутковості, кафе «Urban Taste» має достатній запас фінансової стійкості та потенціал для подальшого розвитку. Отримані результати підтверджують можливість успішного функціонування закладу як сучасного елементу гастрономічного простору міста Харків та створюють передумови для розширення спектра послуг, оновлення

матеріально-технічної бази та підвищення конкурентоспроможності підприємства в майбутньому.

3.3. Оцінка ефективності реалізації концепції сучасного кафе концепції

Для оцінювання економічної ефективності діяльності кафе «Urban Taste» необхідно провести аналіз показників рентабельності, які характеризують рівень прибутковості підприємства та ефективність використання його ресурсів. Показники рентабельності дозволяють визначити, наскільки отримані доходи забезпечують покриття витрат і формування прибутку, а також оцінити загальну результативність господарської діяльності закладу.

Рентабельність є одним із найважливіших відносних показників економічної ефективності, оскільки відображає співвідношення між отриманим прибутком та ресурсами, що були використані для його отримання. Чим вищим є рівень рентабельності, тим ефективніше функціонує підприємство ресторанного господарства. Для комплексної оцінки діяльності кафе «Urban Taste» доцільно визначити показники рентабельності товарообороту, поточних витрат та основних засобів. Отримані результати дозволяють оцінити фінансовий стан підприємства, його конкурентоспроможність та перспективи подальшого розвитку.

Розрахунок основних показників рентабельності здійснюється за такими формулами:

$$P_{PI} = \frac{\Pi}{ЧД} \cdot 100, \% \quad (3.5)$$

де Π – чистий прибуток, грн

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, грн

Для оцінювання економічної доцільності реалізації проєкту кафе «Urban Taste» необхідно визначити ефективність вкладених інвестицій. З цією метою використовуються дві основні групи методів оцінювання інвестиційних проєктів: статичні та динамічні.

До статичних методів належать розрахунок терміну окупності інвестицій та показника рентабельності інвестицій. Ці методи є простими у використанні та дозволяють швидко оцінити економічну привабливість проєкту. Динамічні методи базуються на врахуванні зміни вартості грошей у часі та включають розрахунок чистого дисконтованого доходу, індексу прибутковості та внутрішньої норми прибутковості.

Одним із найбільш поширених показників оцінки інвестиційної ефективності є термін окупності капіталовкладень. Він характеризує період часу, протягом якого початкові інвестиції повністю компенсуються за рахунок чистого прибутку, отриманого від діяльності підприємства.

Чим меншим є термін окупності, тим привабливішим вважається інвестиційний проєкт, оскільки інвестор швидше повертає вкладені кошти та зменшує рівень фінансового ризику.

Розрахунок простого терміну окупності інвестицій здійснюється за формулою:

$$T_{ок} = I_v / ЧПр = \text{років} \quad (3.6)$$

де $T_{ок}$ - термін окупності капіталовкладень;
 I_v - одноразові витрати по організації клубу;
 $ЧПр$ – чистий прибуток.

Підставивши розраховані показники у формулу визначення терміну окупності інвестицій, отримуємо:

$$T_{ок} = 81\,052\,157,5 / 32\,420\,863 = 2,5 \text{ роки}$$

Отже, вкладені інвестиційні ресурси повністю повернуться приблизно через 2,5 роки функціонування кафе «Urban Taste». Такий термін окупності свідчить про достатньо високу інвестиційну привабливість проєкту та підтверджує економічну доцільність його реалізації.

Наступним етапом оцінювання ефективності інвестицій є визначення показника рентабельності інвестицій. Цей показник характеризує рівень прибутковості вкладеного капіталу та відображає, яку частку від загального обсягу інвестицій становить отриманий прибуток протягом одного розрахункового періоду.

Рентабельність інвестицій дає можливість оцінити ефективність використання фінансових ресурсів та порівняти інвестиційну привабливість різних проєктів. Чим вищим є значення цього показника, тим ефективніше використовуються вкладені кошти та тим вищою є економічна результативність діяльності підприємства.

Розрахунок рентабельності інвестицій (P_i) здійснюється за наступною формулою:

$$P_i = (\text{ЧПр} : \text{Ів}) * 100\% \quad (3.7)$$

де P_i – рентабельність інвестицій;

Ів - одноразові витрати по організації клубу;

ЧПр – очікуваний прибуток.

$$P_i = (32\,420\,863 : 81\,052\,157) * 100\% = 25 \, \%$$

Результати проведених розрахунків свідчать про достатньо високий рівень економічної ефективності проєкту кафе «Urban Taste», що підтверджує доцільність його реалізації та перспективність подальшого розвитку. Для більш об'єктивної оцінки інвестиційної привабливості проєкту доцільно застосовувати динамічні методи аналізу, які враховують зміну вартості грошей у часі та базуються на процедурі дисконтування грошових потоків.

До основних динамічних показників оцінки інвестиційних проєктів належать:

- чиста приведена вартість (NPV);
- індекс прибутковості інвестицій (PI);
- дисконтований період окупності (DPP).

Одним із найважливіших критеріїв оцінки ефективності інвестиційного проєкту є чиста приведена вартість, яка визначається як різниця між сумою дисконтованих грошових надходжень та початковими інвестиційними витратами. Даний показник дозволяє оцінити величину додаткового доходу, який отримає інвестор від реалізації проєкту з урахуванням фактора часу.

Для розрахунку чистої приведеної вартості необхідно визначити поточну вартість прогнозованих грошових потоків за кожний рік реалізації проєкту. У роботі приймається ставка дисконтування на рівні 16 %, що відповідає середньому рівню ризику інвестицій у сфері ресторанного господарства. Розрахунок поточної вартості грошових потоків наведено в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок поточної вартості грошових потоків кафе «Urban Taste»

Період реалізації	Прогнозний грошовий потік, грн	Коефіцієнт дисконтування	Поточна вартість грошового потоку, грн
1 рік	11 193 091	0,86	9 625 059
2 рік	11 200 252	0,74	8 288 186
3 рік	11 211 347	0,64	7 175 262
Разом	33 604 690	—	25 088 507

Отримані результати свідчать про значний обсяг дисконтованих грошових надходжень протягом розрахункового періоду. На основі визначеної поточної вартості грошових потоків надалі здійснюється розрахунок чистої приведеної вартості проєкту, індексу прибутковості та дисконтованого періоду окупності, що дозволяє комплексно оцінити інвестиційну ефективність створення кафе «Urban Taste» як сучасного елементу гастрономічного простору міста Харків.

Наступним етапом оцінювання інвестиційної привабливості проєкту є визначення чистої приведеної вартості (NPV), яка характеризує абсолютний економічний ефект від реалізації інвестиційного проєкту. Цей показник розраховується як різниця між сумою дисконтованих грошових потоків за весь період реалізації проєкту та обсягом початкових інвестиційних вкладень

$$\text{ЧДВ} = \Sigma PV1 - I_B \quad (3.8)$$

$$\text{ЧДВ} = 25298547 \text{ грн.}$$

Отримане значення чистої приведеної вартості є додатним, що свідчить про економічну доцільність реалізації проєкту кафе «Urban Taste». Позитивне значення NPV підтверджує, що прогнозовані грошові надходження перевищують обсяг вкладених інвестицій та забезпечують отримання додаткового економічного ефекту.

Для подальшої оцінки ефективності інвестицій визначимо індекс прибутковості (PI), який характеризує обсяг дисконтованих доходів, що припадає на одну гривню інвестиційних вкладень.

Розрахунок індексу прибутковості здійснюється за формулою::

$$I_P = \Sigma PV1 : I_B \quad (3.9)$$

$$I_P = 33\,450\,704 / 81\,052\,157 = 4,1$$

Отже, індекс прибутковості становить 4,1, що значно перевищує нормативне значення ($I_P > 1$). Це означає, що кожна гривня, інвестована в реалізацію проєкту кафе «Urban Taste», забезпечує отримання 4,1 грн дисконтованих доходів. Отриманий результат підтверджує високий рівень інвестиційної привабливості проєкту та його економічну ефективність..

Наступним етапом оцінки інвестиційної ефективності проєкту є визначення дисконтованого періоду окупності. Для цього необхідно врахувати рівень ризику реалізації проєкту та скоригувати прогнозні грошові

потоки за допомогою коефіцієнтів безпеки. Такий підхід дозволяє отримати більш реалістичну оцінку майбутніх надходжень і врахувати можливий вплив зовнішніх та внутрішніх факторів на результати діяльності кафе «Urban Taste».

Для розрахунку приймаємо ставку дисконтування на рівні 18 %, що відповідає середньому рівню ризику інвестицій у сфері ресторанного господарства. Оцінка ризику та розрахунок поточної вартості безпечних грошових потоків наведені в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Оцінка ризику та поточної вартості безпечних грошових потоків кафе
«Urban Taste»

Період реалізації	Прогнозний грошовий потік, грн	Коефіцієнт безпеки	Безпечний грошовий потік, грн	Коефіцієнт дисконтування (18 %)	Поточна вартість безпечного грошового потоку, грн
1 рік	11 193 092	0,90	10 073 783	0,84	8 461 977,55
2 рік	11 200 253	0,80	8 960 202,40	0,71	6 361 743,70
3 рік	11 211 348	0,70	7 847 943,60	0,60	4 708 766,16
Разом	—	—	—	—	19 532 487,41

Отримані результати свідчать про те, що сумарна поточна вартість безпечних грошових потоків за весь період реалізації проекту становить 19 532 487,41 грн. Використання скоригованих грошових потоків дозволяє врахувати ризики інвестиційного проекту та забезпечує більш об'єктивну оцінку його ефективності. На основі отриманих даних надалі визначається дисконтований період окупності, який характеризує час, необхідний для повного відшкодування вкладених інвестицій з урахуванням фактора ризику та вартості грошей у часі.

Для визначення дисконтованого періоду окупності інвестиційного проекту використовується показник середньої поточної вартості безпечних грошових потоків. Такий підхід дозволяє врахувати як ризики реалізації проекту, так і зміну вартості грошей у часі.

Дисконтований період окупності розраховується за формулою:

$$Po = I_b : PV_{cp} \quad (3.10)$$

де $Po_{ок}$ – період окупності, років;

I_b – одноразові витрати на реалізацію проєкту;

PV_{cp} – середня поточна вартість безпечних грошових потоків за 3 періоди.

Для розрахунку по необхідно розрахувати PV_{cp} :

$$PV_{cp} = \Sigma PV_2 : t \quad (3.11)$$

де ΣPV_2 – поточна вартість безпечних грошових потоків з урахуванням ризику;

t – кількість періодів, узятих для економічного розрахунку проєкту.

Підставивши отримані значення у формулу, визначаємо середню поточну вартість безпечних грошових потоків:

$$PV_{cp} = 19532487,4/3 = 6510829,133 \text{ грн}$$

$$Po = 81\,052\,157 / 6510829,133 = 2,5 \text{ років.}$$

На завершальному етапі економічного обґрунтування проєкту кафе «Urban Taste» здійснюється узагальнення отриманих результатів та оцінювання інвестиційної ефективності запропонованих рішень. Для цього використовуються ключові показники, які характеризують доцільність капіталовкладень, рівень прибутковості та швидкість повернення вкладених коштів. Результати розрахунків наведено в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Основні показники ефективності інвестиційного проєкту кафе «Urban Taste»

Показник	Значення
Обсяг початкових інвестицій	81 052 157 грн
Рентабельність інвестицій	40 %
Індекс прибутковості (PI)	4,1
Дисконтований період окупності	2,5 роки
Чистий прибуток	32 420 863 грн
Чиста приведена вартість (NPV)	25 298 547 грн

Проведені розрахунки свідчать про високий рівень економічної ефективності запропонованого проєкту. За умови інвестування 81 052 157 грн кафе «Urban Taste» здатне забезпечити повернення вкладених коштів протягом 2,5 років, що є позитивним показником для підприємств ресторанного господарства.

Рентабельність інвестицій становить 40 %, що свідчить про ефективне використання вкладеного капіталу та значний рівень прибутковості проєкту. Високе значення індексу прибутковості (4,1) підтверджує, що кожна гривня інвестицій забезпечує понад чотири гривні дисконтованих надходжень, що є свідченням високої інвестиційної привабливості підприємства.

Чиста приведена вартість проєкту має позитивне значення та становить 25 298 547 грн. Це означає, що прогнозовані грошові потоки не лише компенсують вкладені інвестиції, а й формують додатковий економічний ефект. Отриманий чистий прибуток у розмірі 32 420 863 грн підтверджує фінансову стійкість та перспективність функціонування кафе. Загалом результати економічного аналізу дають підстави стверджувати, що реалізація проєкту кафе «Urban Taste» є економічно доцільною та інвестиційно привабливою. Запропонована концепція сучасного кафе відповідає актуальним тенденціям розвитку ресторанного господарства та здатна зайняти конкурентні позиції у гастрономічному просторі міста Харків.

Зростання популярності закладів сучасного міського формату, підвищення інтересу споживачів до якісної гастрономії, комфортних просторів для спілкування, роботи та відпочинку створюють сприятливі умови для успішного функціонування кафе «Urban Taste». Поєднання авторської кухні, сучасного дизайну, якісного сервісу та різноманітних додаткових послуг дозволить закладу сформувати стабільну клієнтську базу та забезпечити довгостроковий розвиток підприємства.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі розроблено концепцію сучасного кафе «Urban Taste» як елементу гастрономічного простору міста Харків. Актуальність обраної теми зумовлена активним розвитком ресторанного господарства, зростанням ролі гастрономічної культури у формуванні міського середовища та потребою споживачів у сучасних закладах, які поєднують якісну гастрономічну пропозицію, комфортний сервіс і можливості для дозвілля.

За результатами проведеного дослідження встановлено, що сучасне кафе є не лише підприємством ресторанного господарства, а й важливим соціально-культурним простором, який сприяє розвитку гастрономічної привабливості міста та формуванню комфортного середовища для мешканців і гостей Харкова. У теоретичній частині роботи розкрито сутність поняття кафе, досліджено сучасні формати закладів ресторанного господарства та визначено основні складові концепції сучасного кафе. Особливу увагу приділено ролі кафе у формуванні гастрономічного простору міста та сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу.

У процесі виконання аналітичної частини проведено дослідження ринку ресторанного господарства міста Харків, здійснено аналіз конкурентного середовища та обґрунтовано доцільність створення сучасного кафе у Київському районі міста. За результатами аналізу визначено концепцію закладу «Urban Taste», орієнтованого на широке коло споживачів, зокрема молодь, сімейні пари, працівників офісів, студентів та гостей міста. Розроблено основні положення концепції, визначено цільову аудиторію, формат обслуговування, меню, додаткові послуги та маркетингові інструменти просування закладу. У роботі виконано моделювання сервісно-виробничого процесу кафе, обґрунтовано склад і взаємозв'язок функціональних груп приміщень, розроблено технологічну схему виробництва продукції та організацію обслуговування споживачів. Проведено розрахунок виробничих, складських, торговельних, адміністративних і побутових приміщень, а також підібрано необ-

хідне технологічне обладнання для забезпечення ефективної діяльності підприємства.

У межах економічного обґрунтування проєкту сформовано організаційну структуру управління кафе, визначено чисельність персоналу та систему оплати праці. Запропонована структура управління забезпечує ефективну координацію роботи всіх підрозділів підприємства та створює умови для якісного обслуговування відвідувачів. Результати економічних розрахунків підтвердили доцільність реалізації проєкту. Плановий річний товарооборот кафе «Urban Taste» становить 36 519 000 грн. Очікуваний чистий прибуток підприємства складає 32 420 863 грн, що свідчить про високий рівень фінансової результативності діяльності. Загальний обсяг інвестицій у створення закладу становить 81 052 157 грн.

Оцінювання ефективності інвестиційного проєкту показало позитивні результати. Простий термін окупності капіталовкладень становить 2,5 роки, що свідчить про достатньо швидке повернення вкладених коштів. Рентабельність інвестицій складає 40 %, а індекс прибутковості дорівнює 4,1, що підтверджує високу інвестиційну привабливість проєкту. Чиста приведена вартість має позитивне значення та становить 25 298 547 грн, що є свідченням економічної ефективності запропонованого проєкту. Таким чином, поставлені у кваліфікаційній роботі мета та завдання повністю виконані. Розроблена концепція сучасного кафе «Urban Taste» відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства, враховує потреби споживачів та особливості гастрономічного простору міста Харків. Запропоновані організаційно-технологічні та економічні рішення забезпечують конкурентоспроможність закладу, його фінансову стійкість та перспективність функціонування в умовах сучасного ринку ресторанних послуг.

Реалізація проєкту кафе «Urban Taste» сприятиме розвитку гастрономічної культури міста Харків, розширенню мережі сучасних закладів ресторанного господарства та підвищенню якості послуг для населення, що підтверджує практичну цінність і доцільність запропонованої концепції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Інкос, 2007. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
3. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип. 1(2). С. 331–338.
4. Boyko M. G., Vedmid N. I., Gopkalo L. M. Vector of innovative development of business subjects of social appointed business. Innovative Development of the Economy: Global Trends and National Peculiarities. Lithuania, 2018. P. 243–258.
5. Давидова О. Ю., Усіна А. І., Сегеда І. В. Ресторанний менеджмент : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2014. 279 с.
6. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
7. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства. URL: <http://dbn.at.ua> (дата звернення: 01.06.2026).
8. ДБН В.2.5-23:2010. Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. URL: <http://dbn.at.ua> (дата звернення: 01.06.2026).
9. ДБН В.2.5-64:2012. Внутрішній водопровід та каналізація. Частина 1 – Проектування. Частина 2 – Будівництво. URL: <http://dbn.at.ua> (дата звернення: 02.06.2026).
10. Дейниченко Г. В., Єфімова В. О. Обладнання підприємств харчування : довідник. Ч. 2. Харків, 2003. 256 с.

11. Дейниченко Г. В., Єфімова В. О., Постнов Г. М. Обладнання підприємств харчування : довідник. Ч. 1. Харків : Світ техніки та технологій, 2002. 256 с.
12. ДСП 173-96. Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів. Київ : МОЗ України, 1996.
13. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. Київ : МОЗ України, 1999.
14. ДСТУ 12.1.005–88. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони. Київ : Держстандарт України, 1988.
15. ДСТУ 12.1.019–79. Електробезпека. Загальні вимоги. Київ : Держстандарт України, 1979.
16. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
17. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2003. 89 с.
18. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.
19. Конвісер І. О., Бублик Г. А., Паригіна Т. Б., Григор'єв Ю. М. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2005. 566 с.
20. Макарець К. О. Міжнародні стандарти сервісу у ресторанному господарстві. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2018. С. 251–253.
21. Малюк Л. П., Кононенко Т. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2009. 254 с.
22. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

23. Мазаракі А. А. Проєктування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 343 с.
24. Науменко М. О., Бляшенко О. І. Управління якістю обслуговування споживачів в підприємствах ресторанного господарства. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2011. № 33. С. 121–213.
25. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
26. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
27. Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2014. 183 с.
28. Петрович Й. М., Прокопишин-Рашкевич Л. М. Економіка і фінанси підприємства : підручник. Львів : Магнолія 2006, 2014. 406 с.
29. Плошай І. В., Хлебнікова Г. Г. Організація та техніка підприємств громадського харчування : підручник. 3-тє вид. Москва : Економіка, 1985. 272 с.
30. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ, 2009. 632 с.
31. Радченко Л. А. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування : підручник. 5-тє вид. Ростов-на-Дону : Фенікс, 2005. 352 с.
32. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с.
33. Усіна А. І., Давидова О. Ю., Сегеда І. В., Кононенко Т. П. Організація послуг харчування : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2014. 304 с.

34. Хмелевська Л. П. Особливості розвитку малого підприємництва у сфері побутового обслуговування населення України : дис. ... канд. екон. наук : 08.01.01. Київ, 2002. 230 с.
35. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : Фавор ЛТД, 2003. 440 с.
36. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : ХДУХТ, 2005. 295 с.
37. Шатун Л. Г. Технологія приготування страв : підручник. Київ : Дашков і К, 2004. 480 с.