

**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 «Концептуалізація закладу ресторанного господарства з урахуванням
культурних особливостей кухні»

Виконав здобувач 4 курсу
групи ГРС 2022-1
спеціальності
241 – Готельно-ресторанна справа
Іванов Ілля Андрійович
(прізвище та ініціали)

Керівник: Шаповаленко Д.О.
(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 Іванов Ілля Андрійович
допускається до захисту даної роботи в екзаменаційній комісії

Зав. кафедри ТіГГ
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**

Іванова Іллі Андрійовича
 (прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Концептуалізація закладу ресторанного господарства з урахуванням культурних особливостей кухні»
 керівник роботи Шаповаленко Д.О., 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 засади концептуалізації закладу ресторанного господарства з урахуванням культурних особливостей кухні. 1.1. Сутність та значення концепції закладу ресторанного господарства. 1.2. Культурні особливості національних кухонь як фактор формування концепції 1.3. Сучасні тенденції розвитку етнічних ресторанних концепцій та роль полінезійської кухні. Розділ 2. Аналіз умов та обґрунтування концепції закладу. 2.1. Аналіз та обґрунтування вибору місця розташування закладу. 2.2. Виробничо-торгівельна структура ресторану полінезійської кухні. 2.3. Аналіз роботи груп приміщень ресторану полінезійської кухні. 2.4. Формування концепції закладу з урахуванням культурних особливостей кухні. Розділ 3. Визначення економічних результатів розробки концепції ресторану полінезійської кухні. 3.1. Організація управління рестораном полінезійської кухні. 3.2. Розрахунок товарообороту та планування операційних активів. 3.3.

Планування витрат закладу ресторанного господарства. 3.4. Планування доходу та оцінка ефективності капітальних вкладень 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. Сутність та значення концепції закладу ресторанного господарства. Структура концепції закладу ресторанного господарства. 4. Структура гастрономічної культури. 5. Формування концепції на основі національної кухні .Особливості полінезійської кухні . 6. Виробничо-торгівельна структура ресторану полінезійської кухні. 7. Загальна характеристика площ приміщень ресторану полінезійської кухні. Основні складові концепції ресторану полінезійської кухні. 8. Організаційна структура ресторану. Основні організаційні та бізнес-процеси ресторану полінезійської кухні. 9. Структура річних операційних витрат ресторану полінезійської кухні. Планування основних результатів діяльності ресторану полінезійської кухні.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Основна частина	Шаповаленко Д.О., доц.	19.05	16.06
Нормоконтроль	Колонтаєвський О.П. , 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

(підпис) Іванов І.А.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

Шаповаленко Д.О.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ КОНЦЕПТУАЛІЗАЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З УРАХУВАННЯМ КУЛЬТУРНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ КУХНІ.....	8
1.1. Сутність та значення концепції закладу ресторанного господарства.....	8
1.2. Культурні особливості національних кухонь як фактор формування концепції.....	14
1.3. Сучасні тенденції розвитку етнічних ресторанних концепцій та роль полінезійської кухні.....	20
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ УМОВ ТА ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ	28
2.1. Аналіз та обґрунтування вибору місця розташування закладу	28
2.2. Виробничо-торгівельна структура ресторану полінезійської кухні.....	35
2.3. Аналіз роботи груп приміщень ресторану полінезійської кухні.....	38
2.4. Формування концепції закладу з урахуванням культурних особливостей кухні	65
РОЗДІЛ 3. ВИЗНАЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ РОЗРОБКИ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАНУ ПОЛІНЕЗІЙСЬКОЇ КУХНІ...	70
3.1. Організація управління рестораном полінезійської кухні....	70
3.2. Розрахунок товарообороту та планування операційних активів.....	80
3.3. Планування витрат закладу ресторанного господарства.....	83
3.4. Планування доходу та оцінка ефективності капітальних вкладень.....	87
ВИСНОВКИ.....	99
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ПОСИЛАНЬ.....	102

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства спостерігається стійка тенденція до зростання попиту на заклади, що пропонують не лише якісні послуги харчування, а й унікальний культурний досвід. Споживачі дедалі більше зацікавлені в ознайомленні з гастрономічними традиціями різних народів світу, автентичними стравами, національними особливостями обслуговування та тематичною атмосферою закладів. У зв'язку з цим концептуалізація закладів ресторанного господарства на основі культурних особливостей певної кухні набуває особливої актуальності та виступає важливим чинником формування конкурентних переваг підприємств ресторанного бізнесу.

Одним із перспективних напрямів розвитку тематичних закладів є створення ресторанів, концепція яких базується на культурній спадщині народів Полінезії. Полінезійська кухня поєднує традиції острівних народів Тихоокеанського регіону, характеризується використанням морепродуктів, риби, тропічних фруктів, кокосових продуктів та натуральних інгредієнтів. Водночас вона є малопоширеною на ринку ресторанних послуг України, що створює додаткові можливості для формування унікального гастрономічного продукту та залучення споживачів.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена необхідністю розроблення сучасних концептуальних підходів до створення закладів ресторанного господарства, здатних поєднувати гастрономічну, культурну та економічну складові діяльності. Формування концепції ресторану полінезійської кухні дозволяє врахувати сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, потреби споживачів у нових гастрономічних враженнях та перспективи розвитку тематичних закладів в Україні.

Метою кваліфікаційної роботи є розроблення концепції закладу ресторанного господарства з урахуванням культурних особливостей

полінезійської кухні та обґрунтування доцільності його створення в місті Харкові.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

1. Дослідити теоретичні засади концептуалізації закладів ресторанного господарства та особливості використання культурної складової у формуванні ресторанних концепцій.
2. Проаналізувати культурні, гастрономічні та організаційні особливості полінезійської кухні як основи концепції закладу ресторанного господарства.
3. Провести аналіз конкурентного середовища та обґрунтувати доцільність створення ресторану полінезійської кухні в місті Харкові.
4. Розробити концепцію ресторану полінезійської кухні, включаючи меню, організацію виробництва, сервісу, дизайну та маркетингової діяльності.
5. Обґрунтувати організаційні та економічні параметри функціонування проєктованого ресторану та визначити ефективність реалізації проєкту.

Об'єктом дослідження є заклад ресторанного господарства, діяльність якого спрямована на виробництво та реалізацію кулінарної продукції, організацію харчування і дозвілля споживачів.

Предметом дослідження є процес концептуалізації закладу ресторанного господарства на основі культурних особливостей полінезійської кухні.

Інформаційну базу дослідження становлять законодавчі та нормативно-правові акти України, державні стандарти, будівельні норми, наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених, статистичні матеріали, інформаційні ресурси мережі Інтернет, а також спеціалізовані видання з питань ресторанного господарства та гастрономічної культури.

У процесі дослідження використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема методи аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, статистичного аналізу, економічних розрахунків,

прогнозування та графічного відображення результатів. Для обробки інформації, виконання розрахунків та оформлення роботи використовувалися програмні засоби Microsoft Word та Microsoft Excel.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості використання розробленої концепції під час створення та функціонування ресторану полінезійської кухні в місті Харкові. Запропоновані організаційні, маркетингові та економічні рішення можуть бути використані суб'єктами ресторанного бізнесу для підвищення конкурентоспроможності закладів та розвитку тематичного ресторанного господарства.

Обсяг і структура кваліфікаційної роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 108 сторінок, основний текст викладено на 98 сторінках. Робота містить 25 таблиць, 12 рисунків, 13 формул, список використаних джерел із 61 найменування.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ КОНЦЕПТУАЛІЗАЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З УРАХУВАННЯМ КУЛЬТУРНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ КУХНІ

1.1. Сутність та значення концепції закладу ресторанного господарства

У сучасних умовах трансформації ресторанного господарства, що характеризуються високим рівнем конкуренції, глобалізаційними процесами та зміною споживчих пріоритетів, концепція закладу виступає ключовим чинником його успішного функціонування та стратегічного розвитку. Якщо раніше основною метою підприємств громадського харчування було задоволення базової потреби у харчуванні, то на сучасному етапі їх діяльність орієнтована на формування комплексного споживчого досвіду, що поєднує гастрономічні, емоційні, соціальні та культурні аспекти. У цьому контексті концепція закладу ресторанного господарства набуває особливого значення як інтегруючий елемент, що визначає ідеологію, формат і зміст діяльності підприємства [1].

Поняття «концепція закладу ресторанного господарства» у науковій літературі трактується як сукупність взаємопов'язаних ідей, принципів, рішень і характеристик, що формують цілісне бачення закладу, визначають його місце на ринку та забезпечують узгодженість усіх складових його функціонування. Концепція є своєрідною філософією закладу, яка відображає його унікальність, цінності та орієнтацію на певний сегмент споживачів. Вона включає як матеріальні компоненти (інтер'єр, обладнання, меню, планування простору), так і нематеріальні (атмосфера, стиль обслуговування, комунікація з гостями, емоційний вплив). Сутність концепції полягає у створенні єдиного цілісного образу закладу, який сприймається споживачем як завершена і логічно вибудована система. Важливо підкреслити, що концепція не

обмежується лише зовнішнім оформленням або набором страв, а охоплює всі аспекти діяльності підприємства, починаючи від ідеї та закінчуючи щоденною операційною діяльністю.



Рис.1.1. Сутність та значення концепції закладу ресторанного господарства

Саме через концепцію здійснюється інтеграція різних функціональних підсистем закладу — виробничої, сервісної, маркетингової, управлінської — в єдиний механізм, орієнтований на досягнення стратегічних цілей.

Однією з ключових характеристик концепції є її унікальність. У сучасному ресторанному середовищі, де споживач має широкий вибір, заклад може досягти успіху лише за умови чіткого позиціонування та відмінності від конкурентів. Унікальність концепції може проявлятися у різних формах: використанні автентичної національної кухні, створенні тематичного простору, впровадженні інноваційних технологій приготування страв, особливому підході до сервісу або комбінації зазначених елементів. При цьому важливо, щоб унікальність була не штучною, а логічно обґрунтованою і зрозумілою для цільової аудиторії [2].

Важливим аспектом сутності концепції є її системність. Концепція повинна охоплювати всі елементи діяльності закладу та забезпечувати їх взаємозв'язок. Наприклад, якщо заклад позиціонується як ресторан

національної кухні, то це повинно відображатися не лише в меню, але й у дизайні інтер'єру, уніформі персоналу, музиці, подачі страв і навіть у стилі комунікації з гостями. Відсутність такої узгодженості призводить до розмивання концепції та зниження її ефективності.

Структурно концепція закладу ресторанного господарства включає кілька ключових компонентів, кожен з яких відіграє важливу роль у формуванні загального образу підприємства.

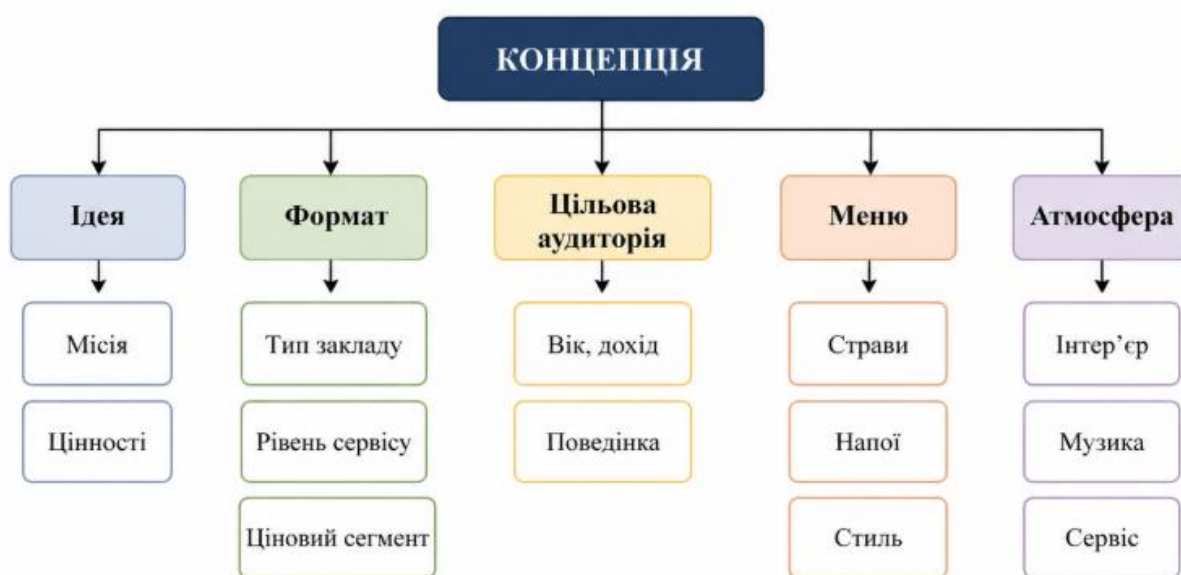


Рис.1.2. Структура концепції закладу ресторанного господарства

Першим і базовим елементом є ідея закладу, яка визначає його сутність і основну спрямованість. Ідея може бути пов'язана з культурною традицією, гастрономічною спеціалізацією, способом приготування страв або соціальною функцією закладу. Вона є відправною точкою для формування всіх інших складових концепції. Другим важливим компонентом є місія закладу, яка відображає його ціннісні орієнтири та соціальну значущість. Місія визначає, яку користь заклад приносить своїм гостям і суспільству в цілому, і виступає основою для формування корпоративної культури та принципів діяльності [3].

Наступним елементом є формат закладу, що передбачає визначення його типу (ресторан, кафе, бар, фаст-фуд тощо), рівня обслуговування, цінової

категорії та способу організації процесу споживання. Формат безпосередньо впливає на структуру витрат, рівень доходів та очікування споживачів. Цільова аудиторія є одним із найважливіших компонентів концепції, оскільки саме її потреби та вподобання визначають характер усіх інших елементів. Чітке визначення цільової аудиторії дозволяє адаптувати меню, інтер'єр, сервіс і маркетингові комунікації відповідно до її очікувань, що значно підвищує ефективність діяльності закладу. Меню виступає центральним елементом концепції, оскільки саме воно визначає гастрономічну пропозицію закладу та формує основний споживчий інтерес. Воно повинно бути логічно пов'язаним із загальною ідеєю та відповідати обраному формату і цільовій аудиторії. В умовах зростаючої конкуренції особливого значення набуває не лише якість страв, але й їх подача, унікальність і відповідність сучасним гастрономічним трендам. Інтер'єр та атмосфера закладу також є невід'ємними складовими концепції. Вони формують перше враження про заклад і значною мірою впливають на емоційний стан гостя. Використання відповідних дизайнерських рішень, освітлення, музичного супроводу та декоративних елементів дозволяє створити унікальну атмосферу, що підсилює сприйняття концепції. Окремої уваги заслуговує сервіс як складова концепції. Рівень обслуговування, стиль комунікації персоналу з гостями, швидкість і якість виконання замовлень є важливими факторами формування загального враження про заклад.

У сучасних умовах сервіс розглядається не лише як функціональний процес, але і як інструмент створення емоційного зв'язку між закладом і гостем. Значення концепції закладу ресторанного господарства проявляється у кількох площинах. По-перше, вона є основою формування конкурентних переваг. Унікальна та добре продумана концепція дозволяє закладу виділитися на ринку, привернути увагу споживачів і сформувати стабільний попит.

По-друге, концепція виконує управлінську функцію, оскільки виступає орієнтиром для прийняття стратегічних і тактичних рішень. Вона визначає

напрями розвитку закладу, принципи формування асортименту, підходи до організації сервісу та маркетингової діяльності.



Рис.1.3. Значення концепції ресторанного бізнесу

По-третє, концепція сприяє формуванню бренду закладу. Чітко сформульована та послідовно реалізована концепція створює цілісний образ підприємства у свідомості споживачів, що є основою для формування лояльності та довгострокових відносин з клієнтами. По-четверте, концепція забезпечує узгодженість внутрішніх процесів закладу. Вона дозволяє сформувати єдину корпоративну культуру, визначити стандарти роботи персоналу та забезпечити ефективну взаємодію між різними підрозділами підприємства [4].

Важливо зазначити, що в умовах сучасного ринку концепція закладу ресторанного господарства повинна бути не статичною, а динамічною. Вона має адаптуватися до змін зовнішнього середовища, зокрема до змін у поведінці споживачів, розвитку технологій та появи нових гастрономічних трендів. Гнучкість концепції дозволяє закладу залишатися актуальним і конкурентоспроможним у довгостроковій перспективі.

Особливого значення набуває врахування культурних особливостей кухні при розробці концепції закладу. Гастрономічна культура є важливою

складовою національної ідентичності, і її використання в ресторанному бізнесі дозволяє створити унікальний продукт, що поєднує традиції та сучасність. При цьому важливим є баланс між збереженням автентичності та адаптацією до локальних умов, що дозволяє задовольнити потреби широкого кола споживачів. Крім того, концепція закладу ресторанного господарства має значний вплив на економічні результати його діяльності. Чітке позиціонування, відповідність потребам цільової аудиторії та ефективна організація внутрішніх процесів сприяють підвищенню рівня відвідуваності, збільшенню середнього чека та зростанню прибутковості підприємства [3].

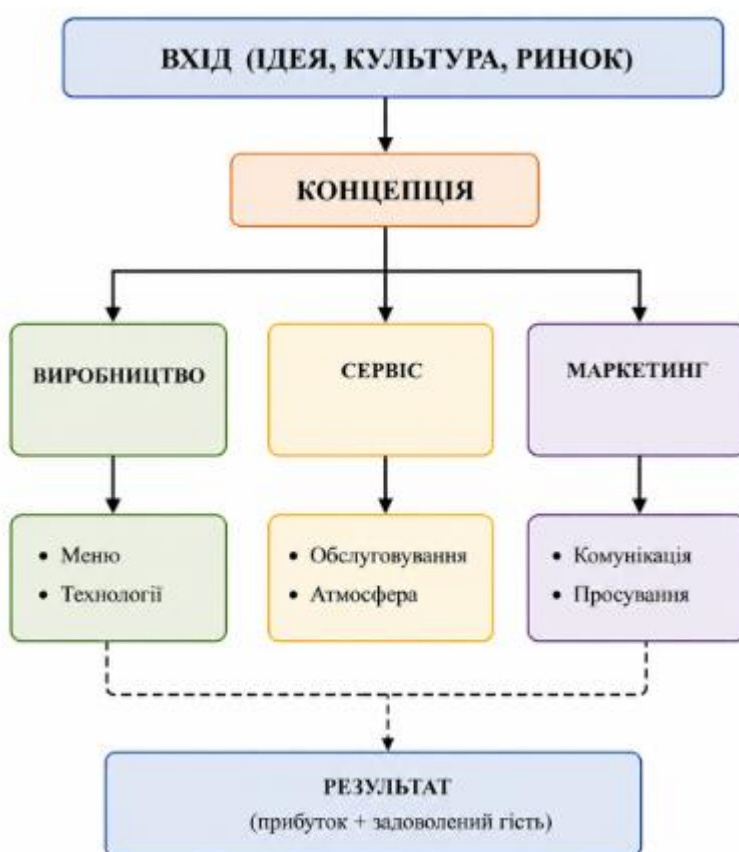


Рис.1.4. Концепція закладу ресторанного бізнесу як система

Таким чином, концепція закладу ресторанного господарства є комплексною багаторівневою системою, що визначає всі аспекти його функціонування та розвитку. Вона виступає основою формування конкурентних переваг, забезпечує ефективне управління підприємством і

сприяє створенню унікального споживчого досвіду. У сучасних умовах значення концепції постійно зростає, що обумовлює необхідність її глибокого наукового осмислення та практичного застосування.

1.2. Культурні особливості національних кухонь як фактор формування концепції

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства культурний чинник відіграє дедалі важливішу роль у формуванні концепції закладу. Глобалізаційні процеси, активізація міжкультурних контактів та зростання інтересу споживачів до нових гастрономічних вражень сприяють популяризації національних кухонь як основи концептуалізації ресторанних підприємств. Саме культурні особливості кухні виступають важливим інструментом створення унікального продукту, що дозволяє закладу не лише задовольняти фізіологічні потреби споживачів, але й формувати емоційний та соціокультурний досвід.

Поняття гастрономічної культури є ключовим у контексті дослідження впливу національних кухонь на формування концепції закладу ресторанного господарства. Гастрономічна культура розглядається як сукупність традицій, норм, цінностей і практик, пов'язаних із приготуванням, подачею та споживанням їжі, що формуються під впливом історичних, географічних, соціальних та релігійних чинників. Вона включає не лише рецептуру страв, але й особливості їх споживання, етикет, символічне значення продуктів, а також ставлення суспільства до процесу харчування в цілому [15].

Гастрономічна культура є невід'ємною частиною загальної культури народу та відображає його історичний розвиток, спосіб життя і світогляд. Через їжу передаються традиції, ідентичність і навіть соціальні ролі, що робить її потужним інструментом комунікації. У ресторанному бізнесі це означає, що заклади, які використовують елементи певної гастрономічної

культури, фактично транслюють відповідний культурний код, створюючи унікальний досвід для споживача.

Одним із ключових факторів, що формують національні кухні, є традиції. Традиції визначають способи обробки продуктів, рецептури страв, порядок їх подачі та споживання. Вони передаються з покоління в покоління і формують основу гастрономічної ідентичності. У ресторанній практиці використання традицій дозволяє створити відчуття автентичності та достовірності, що є важливим для формування довіри з боку споживачів.



Рис. 1.5. Структура гастрономічної культури

Водночас традиції не є статичними — вони постійно трансформуються під впливом зовнішніх факторів, зокрема технологічного прогресу, міграційних процесів і зміни способу життя. Це відкриває можливості для інтерпретації традиційної кухні в сучасному контексті, що активно використовується в ресторанному бізнесі при розробці концепцій [16].

Значний вплив на формування національних кухонь має релігія. Релігійні норми регламентують склад продуктів, способи їх приготування та правила споживання. Наприклад, у мусульманській культурі існують обмеження щодо вживання свинини та алкоголю, а також вимоги до способу

забою тварин (халяль). У юдейській традиції діють правила кошерності, що визначають допустимі продукти та способи їх поєднання. У християнстві, зокрема в православній традиції, важливу роль відіграють пости, що впливають на структуру харчування.

Урахування релігійних особливостей є критично важливим при формуванні концепції ресторану, орієнтованого на певну етнічну або культурну групу. Ігнорування цих аспектів може призвести до втрати довіри споживачів і зниження привабливості закладу. Історичний фактор також відіграє важливу роль у формуванні гастрономічної культури. Історичні події, такі як війни, міграції, колонізація та економічні зміни, впливають на доступність продуктів і формують кулінарні традиції. Наприклад, використання спецій у кухнях Сходу значною мірою пов'язане з розвитком торговельних шляхів, а формування європейських кухонь — із соціально-економічними трансформаціями різних епох [17].

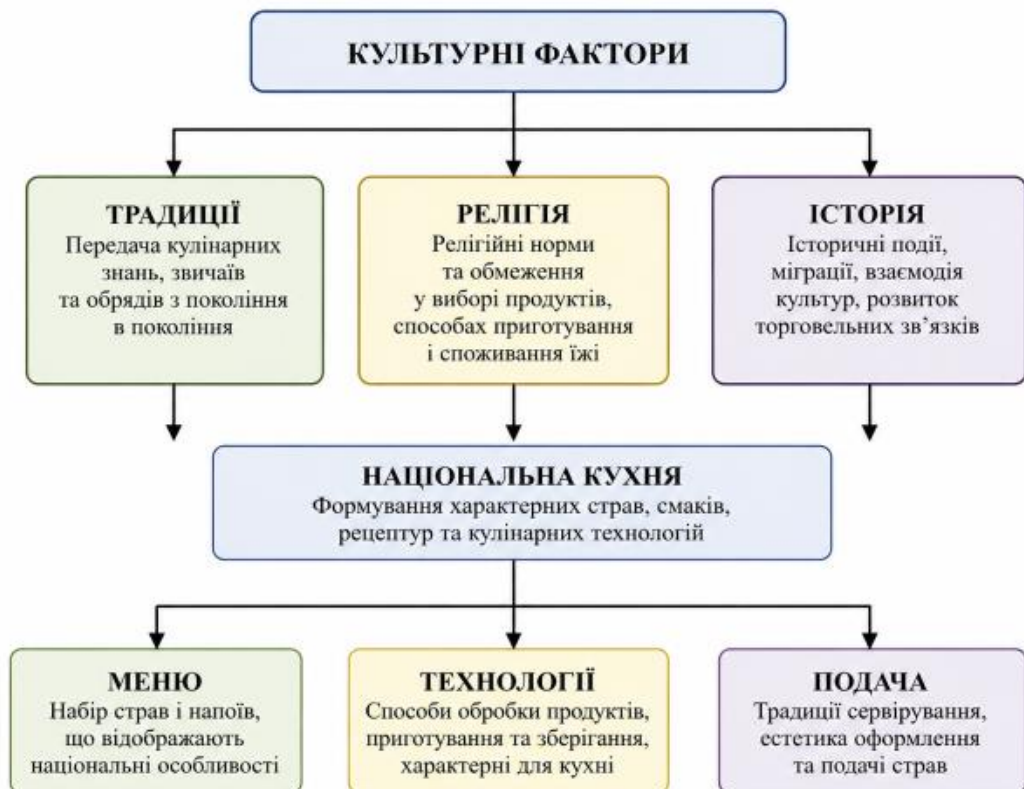


Рис. 1.6. Вплив культурних факторів на формування кухні

У ресторанному бізнесі історичний контекст може використовуватися як елемент концепції, що додає закладу глибини та змістовності. Відтворення історичних рецептів, використання традиційних методів приготування або стилізація інтер'єру під певну епоху дозволяє створити унікальний культурний простір.

Особливого значення у формуванні концепції закладу ресторанного господарства набуває питання співвідношення автентичності та адаптації. Автентичність передбачає максимальне збереження традиційних характеристик національної кухні, включаючи рецептуру, інгредієнти, способи приготування та подачу страв. Такий підхід дозволяє створити справжній культурний досвід, що є особливо привабливим для споживачів, які прагнуть автентичності. Разом з тим, повна автентичність не завжди є доцільною з економічної та маркетингової точки зору. Споживачі в різних регіонах мають різні смакові вподобання, рівень обізнаності та готовність до сприйняття незвичних гастрономічних рішень. Тому виникає необхідність адаптації національної кухні до локального ринку [19].



Рис. 1.7. Автентичність та адаптація національної кухні

Адаптація може проявлятися у зміні рецептури страв, використанні доступніших інгредієнтів, спрощенні технологій приготування або зміні формату подачі. Важливою умовою є збереження основної ідеї та характеру кухні, щоб уникнути втрати її ідентичності. У цьому контексті ефективною є концепція «адаптованої автентичності», яка поєднує традиційні елементи з сучасними вимогами ринку.

Баланс між автентичністю та адаптацією є одним із ключових завдань при розробці концепції ресторану. Надмірна адаптація може призвести до втрати унікальності, тоді як надмірна автентичність — до обмеження цільової аудиторії. Оптимальним є підхід, за якого зберігаються ключові елементи гастрономічної культури, але водночас враховуються потреби та очікування споживачів.

У сучасній ресторанній індустрії культурні особливості кухні дедалі частіше використовуються як основа для створення тематичних та етнічних закладів. Такі ресторани не лише пропонують страви певної кухні, але й відтворюють атмосферу відповідної культури через інтер'єр, музику, сервіс і навіть поведінку персоналу. Це дозволяє створити комплексний культурний досвід, що значно підвищує привабливість закладу.

Водночас важливо враховувати, що сучасний споживач стає більш вимогливим і обізнаним. Він очікує не лише якісної їжі, але й автентичності, емоційності та унікальності. Тому концепція закладу повинна бути глибоко продуманою і базуватися на реальному розумінні культурних особливостей обраної кухні.

Яскравим прикладом впливу культурних факторів на формування кухні є полінезійська гастрономічна традиція. Кухня народів Полінезії сформувалася під впливом природно-географічних умов, зокрема острівного розташування, що зумовило широке використання морепродуктів, тропічних фруктів, кокосу та коренеплодів. Значну роль відіграють також традиційні способи приготування їжі, зокрема запікання в земляних печах (уму), що є частиною культурних обрядів [21].



Рис. 1.8. Формування концепції на основі національної кухні

Культурні особливості полінезійської кухні проявляються не лише у складі страв, але й у способі їх подачі, що супроводжується елементами ритуальності, спільного споживання та створення святкової атмосфери. Важливим є також вплив історичних процесів, зокрема колонізації та міжкультурних контактів, що сприяло формуванню сучасної інтерпретації цієї кухні.

Таким чином, полінезійська кухня є прикладом гастрономічної культури, яка може бути ефективно використана при формуванні концепції ресторану, оскільки поєднує автентичність, екзотичність та високий рівень емоційного впливу на споживача. Таким чином, культурні особливості національних кухонь є важливим фактором формування концепції закладу ресторанного господарства. Вони визначають його гастрономічну

спрямованість, впливають на дизайн, сервіс і маркетингову стратегію, а також формують унікальний споживчий досвід. Ефективне використання культурного потенціалу кухні дозволяє створити конкурентоспроможний і привабливий продукт, що відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанної індустрії.

1.3. Сучасні тенденції розвитку етнічних ресторанних концепцій та роль полінезійської кухні

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства характеризується інтенсивними трансформаційними процесами, зумовленими глобалізацією, зміною споживчих уподобань та активним розвитком креативних індустрій. У цих умовах особливого значення набувають національні ресторани, які не лише задовольняють базові потреби у харчуванні, але й виступають інструментом культурної репрезентації, формування ідентичності та створення унікального споживчого досвіду. Саме тому дослідження сучасних тенденцій розвитку національних ресторанів є важливим для розуміння перспектив формування конкурентоспроможних концепцій у сфері ресторанного бізнесу.

Однією з ключових характеристик сучасного ресторанного ринку є посилення ролі глобальних трендів, які визначають напрямки розвитку як масових, так і нішевих форматів. До таких трендів, передусім, належить зростання інтересу до етнічних кухонь. Споживачі дедалі частіше прагнуть отримати нові гастрономічні враження, знайомитися з культурою інших народів через їжу, що стимулює розвиток ресторанів, які спеціалізуються на національних кухнях різних регіонів світу.

Глобалізація сприяє поширенню кулінарних традицій за межі їхнього історичного ареалу, що призводить до появи мультикультурних гастрономічних просторів. У великих містах світу формуються цілі гастрономічні квартали, де представлені кухні різних країн, що створює умови

для конкуренції та водночас стимулює інновації. У цьому контексті національні ресторани змушені адаптуватися до нових умов, поєднуючи традиційні елементи з сучасними підходами до організації бізнесу. Важливим глобальним трендом є орієнтація на досвід споживання (experience economy), що передбачає створення комплексного емоційного продукту. У межах цього підходу ресторан розглядається не лише як місце прийому їжі, але і як простір для відпочинку, комунікації та отримання нових вражень. Це зумовлює необхідність інтеграції гастрономічної складової з елементами дизайну, музики, шоу-програм та інтерактивних форматів. Особливо ефективно цей підхід реалізується в концепціях, що базуються на національних культурах, оскільки вони мають потужний символічний потенціал.

Ще одним важливим напрямом розвитку є тенденція до автентичності. Споживачі дедалі більше цінують справжність продукту, що проявляється у використанні традиційних рецептів, локальних інгредієнтів і збереженні культурних особливостей кухні. Водночас ця тенденція поєднується з прагненням до інновацій, що призводить до формування нових форматів, таких як ф'южн-кухня, авторські інтерпретації традиційних страв та гастрономічні експерименти.

Особливе місце серед сучасних трендів займає розвиток тематичних ресторанів, у яких національна кухня виступає основою для створення цілісної концепції. У таких закладах відтворюється не лише гастрономічна, але й культурна атмосфера, що включає інтер'єр, музику, стиль обслуговування та навіть поведінку персоналу. Це дозволяє створити ефект занурення, що є важливим фактором формування лояльності споживачів.

У контексті зазначених тенденцій особливої уваги заслуговують полінезійські ресторани, які є прикладом успішного поєднання гастрономії та культурного досвіду. Полінезійська кухня, як уже зазначалося, базується на використанні морепродуктів, тропічних фруктів, кокосу та інших характерних інгредієнтів. Однак її значення у ресторанному бізнесі виходить за межі суто кулінарної складової [21].

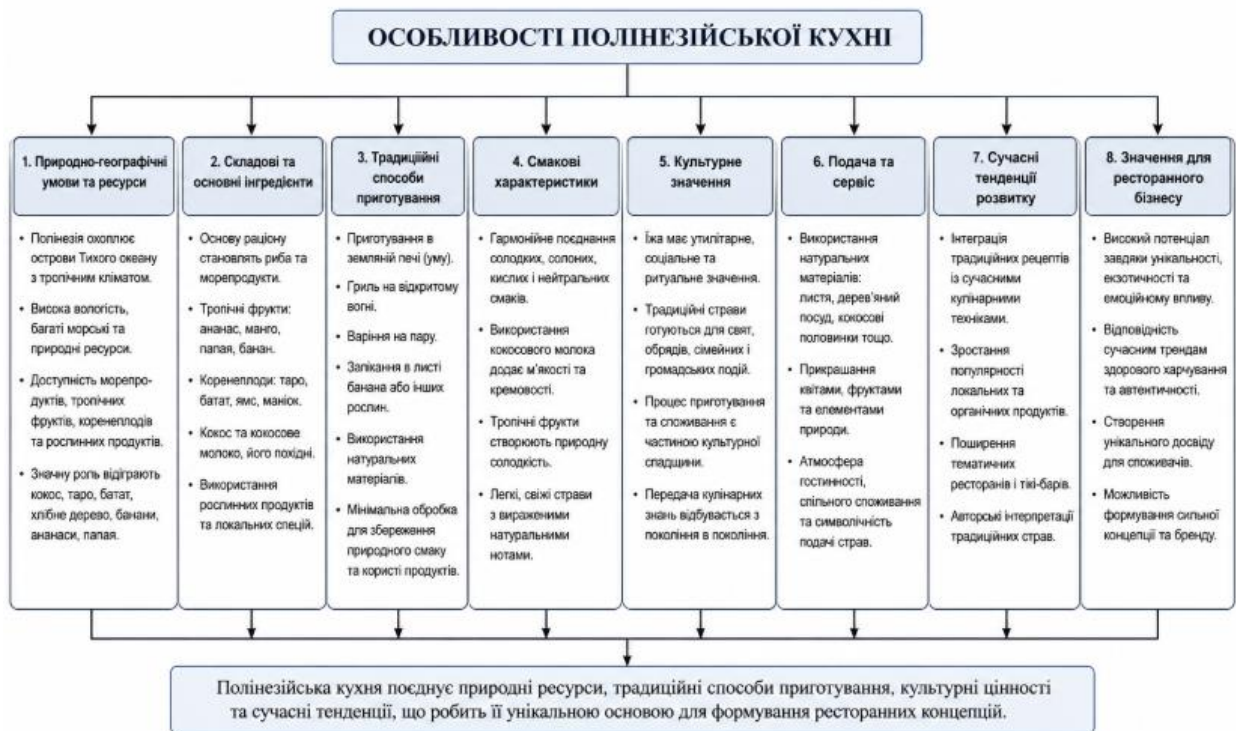


Рис. 1.9. Особливості полінезійської кухні

Полінезійська гастрономічна традиція тісно пов'язана з культурою островів Тихого океану, що відображається у способах приготування їжі, її подачі та споживання. Важливу роль відіграють ритуальні елементи, колективні форми споживання та використання натуральних матеріалів. У сучасному ресторанному бізнесі ці особливості трансформуються у формат тематичних закладів, зокрема тікі-барів, які відтворюють атмосферу тропічного відпочинку.

Тікі-бар як формат є одним із найбільш яскравих прикладів комерціалізації полінезійської культури. Він поєднує елементи кухні, барної культури, дизайну та розваг, що створює унікальний продукт, орієнтований на отримання емоційного досвіду. Характерними рисами таких закладів є використання екзотичних інгредієнтів, яскравих коктейлів, тематичного декору та музичного супроводу. У сучасних умовах полінезійські концепції переживають нову хвилю популярності, що пов'язано з загальним інтересом до екзотики та відпочинкових форматів. Після періодів соціальної нестабільності та обмежень споживачі прагнуть отримати позитивні емоції,

що стимулює розвиток закладів, орієнтованих на атмосферу свята та релаксації. Полінезійські ресторани та тікі-бари повністю відповідають цим запитам.

Разом з тим, впровадження полінезійських концепцій на локальних ринках потребує врахування специфіки попиту. У багатьох країнах, зокрема в Україні, полінезійська кухня є маловідомою, що створює як можливості, так і ризики. З одного боку, це дозволяє сформуванню унікальну пропозицію та зайняти вільну нішу. З іншого — потребує додаткових зусиль у сфері маркетингу та комунікації для формування попиту.

Попит на етнічні концепції в сучасному ресторанному господарстві має стабільну тенденцію до зростання. Це пов'язано з кількома факторами. По-перше, зростає рівень мобільності населення, що сприяє знайомству з культурами інших країн. По-друге, розвиток медіа та соціальних мереж популяризує різні кухні, формуючи інтерес до нових гастрономічних форматів. По-третє, етнічні ресторани дозволяють задовольнити потребу в унікальності та індивідуальності споживання. У той же час попит на етнічні концепції є неоднорідним і залежить від рівня розвитку ринку, платоспроможності населення та культурних особливостей регіону. У великих містах попит на такі заклади є вищим, оскільки споживачі мають більший досвід і відкритість до нових форматів. У менших населених пунктах успіх етнічного ресторану значною мірою залежить від рівня адаптації концепції [22].

Важливим аспектом є також сегментація ринку. Етнічні ресторани можуть орієнтуватися на різні цільові аудиторії: від масового сегмента до преміум-класу. У випадку полінезійських концепцій доцільним є орієнтація на середній і вище середнього сегменти, оскільки такі заклади передбачають створення складного концептуального продукту, що включає не лише кухню, але й атмосферу, сервіс і розваги. Сучасні тенденції також свідчать про зростання ролі брендингу в ресторанному бізнесі. Національні ресторани дедалі частіше формують власні бренди, що базуються на культурній

ідентичності. У цьому контексті полінезійська кухня має значний потенціал, оскільки вона асоціюється з відпочинком, екзотикою та позитивними емоціями.

Не менш важливим є використання цифрових технологій у розвитку ресторанних концепцій. Соціальні мережі, онлайн-платформи та маркетингові інструменти дозволяють ефективно просувати етнічні ресторани, формуючи їхній імідж і залучаючи нових клієнтів. Візуальна привабливість полінезійських закладів робить їх особливо популярними в цифровому середовищі, що є додатковою перевагою.

Отже, сучасні тенденції розвитку національних ресторанів свідчать про зростання значення культурного чинника, орієнтацію на досвід споживання та підвищення ролі інновацій у формуванні концепцій. Полінезійська кухня, як приклад екзотичної гастрономічної традиції, має значний потенціал для використання в ресторанному бізнесі, оскільки поєднує унікальність, емоційність і відповідність сучасним трендам. Таким чином, дослідження сучасних тенденцій дозволяє обґрунтувати доцільність використання полінезійської кухні як основи для формування ресторанної концепції. Це створює передумови для подальшого розроблення практичної моделі закладу, що буде розглянуто у наступних розділах роботи.

У сучасній ресторанній індустрії спостерігається тенденція до пошуку нових форматів закладів, здатних забезпечити не лише якісне харчування, але й створення унікального емоційного досвіду для споживачів. Одним із перспективних напрямів є використання екзотичних національних кухонь як основи концепції ресторану. У цьому контексті особливої уваги заслуговує полінезійська кухня, яка поєднує гастрономічну самобутність, культурну глибину та яскраву атмосферність [23].

Полінезія як культурно-географічний регіон охоплює численні острови Тихого океану, включаючи Гаваї, Самоа, Таїті, Тонга та інші архіпелаги. Особливості природного середовища, зокрема тропічний клімат, ізольованість островів і доступ до океанічних ресурсів, визначили характер місцевої кухні.

Основу раціону складають морепродукти, риба, тропічні фрукти (ананас, манго, папая), кокос, батат і таро. Такий набір продуктів формує не лише смакові характеристики кухні, але й її культурну ідентичність. Гастрономічна культура Полінезії є результатом багатовікового розвитку, в якому важливу роль відіграють традиції, ритуали та колективні практики. Приготування їжі в багатьох випадках має не лише побутове, але й сакральне значення. Одним із найвідоміших традиційних способів є приготування в земляній печі, відомій як “уму” або “іму”, де їжа запікається на гарячому камінні, загорнутому в листя. Цей процес часто супроводжується святковими подіями, що підкреслює соціальну функцію харчування як засобу об’єднання громади.

Важливою особливістю полінезійської кухні є її тісний зв’язок із природою. Використання локальних продуктів і мінімальна обробка дозволяють зберегти природний смак інгредієнтів. Такий підхід відповідає сучасним тенденціям здорового харчування, що робить полінезійську кухню привабливою для сучасного споживача.

Окрім гастрономічної складової, полінезійська культура має яскраво виражений візуальний та емоційний компонент. Це проявляється у використанні яскравих кольорів, натуральних матеріалів, музики, танців і символіки. Саме ці елементи стали основою для формування концепції тікі-барів — тематичних закладів, що відтворюють атмосферу тропічних островів. Тікі-бар як формат виник у середині XX століття та швидко набув популярності завдяки поєднанню екзотичної кухні, авторських коктейлів і розважальної складової. У сучасному ресторанному бізнесі полінезійська кухня використовується не лише як гастрономічна основа, але і як комплексний концептуальний інструмент. Вона дозволяє створити цілісний простір, у якому поєднуються кухня, інтер’єр, музика та сервіс. Такий підхід відповідає концепції *experience economy*, згідно з якою споживач прагне отримати не лише продукт, але й емоції, враження та новий досвід.

Разом з тим, впровадження полінезійської кухні в умовах локального ринку потребує врахування низки факторів. Одним із ключових є доступність

інгредієнтів. Багато традиційних продуктів є складними для імпорту або мають високу вартість, що обумовлює необхідність їх заміни на локальні аналоги. Це, у свою чергу, ставить питання збереження автентичності кухні.

У цьому контексті важливим є застосування принципу адаптованої автентичності, який передбачає збереження основної ідеї кухні при частковій зміні інгредієнтів і технологій. Наприклад, замість екзотичних видів риби можуть використовуватися локальні аналоги, а традиційні способи приготування можуть бути адаптовані до сучасного обладнання. При цьому важливо зберегти ключові смакові характеристики та візуальну подачу страв.

Ще одним важливим аспектом є адаптація кухні до смакових уподобань споживачів. Полінезійська кухня часто характеризується поєднанням солодких і солоних смаків, використанням кокосу, фруктів і спецій, що може бути незвичним для частини споживачів. Тому при розробці меню доцільно поєднувати традиційні страви з адаптованими варіантами, що забезпечить ширше охоплення цільової аудиторії.

Важливо також враховувати, що успіх концепції ресторану полінезійської кухні значною мірою залежить від комплексності підходу. Недостатньо лише запропонувати відповідне меню — необхідно створити атмосферу, яка відповідатиме очікуванням споживачів. Це передбачає використання тематичного дизайну інтер'єру, музичного супроводу, елементів шоу-програми та відповідного стилю обслуговування. З економічної точки зору концепція ресторану полінезійської кухні має значний потенціал. Поєднання гастрономії та розваг дозволяє формувати вищий середній чек, а унікальність концепції сприяє залученню нових клієнтів. Крім того, такий формат добре підходить для організації заходів, що створює додаткові джерела доходу.

У контексті українського ринку ресторанного господарства концепція закладу полінезійської кухні є відносно новою і має високий потенціал розвитку. Обмежена кількість подібних закладів створює можливості для формування конкурентної переваги. Водночас необхідно враховувати

особливості споживчої поведінки, рівень доходів населення та загальні тенденції ринку. Таким чином, полінезійська кухня може виступати ефективною основою для формування сучасної ресторанної концепції. Її використання дозволяє поєднати гастрономічну унікальність, культурну глибину та емоційний вплив, що відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанної індустрії. Водночас успішна реалізація такої концепції потребує ретельного аналізу ринку, врахування культурних особливостей та грамотного балансу між автентичністю та адаптацією.

Отже, використання полінезійської кухні як концептуальної основи ресторану є перспективним напрямом, що дозволяє створити конкурентоспроможний продукт і сформувати унікальний споживчий досвід. Це обумовлює доцільність подальшого дослідження можливостей її впровадження в умовах конкретного ринку, що буде розглянуто у наступних розділах роботи.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ УМОВ ТА ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ

2.1. Аналіз та обґрунтування вибору місця розташування закладу

Вибір місця розташування закладу ресторанного господарства є одним із ключових факторів його успішного функціонування, що безпосередньо впливає на рівень відвідуваності, формування цільової аудиторії, економічні показники діяльності та конкурентоспроможність підприємства. У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу, що характеризуються високим рівнем конкуренції, зміною споживчих моделей поведінки та зростанням ролі емоційного досвіду, локація закладу набуває не лише функціонального, але й стратегічного значення.

Особливого значення набуває вибір місця розташування у випадку формування концепції тематичного ресторану, зокрема закладу полінезійської кухні. Такий формат передбачає створення унікальної атмосфери, що асоціюється з тропічними островами, природною гармонією, відпочинком і релаксацією. Відповідно, локація повинна не лише забезпечувати зручність доступу для споживачів, але й підсилювати концептуальну ідею закладу. Місто Харків як друге за величиною місто України є важливим економічним, культурним та освітнім центром, що характеризується високою щільністю населення та активним розвитком сфери послуг. Ресторанний ринок міста представлений широким спектром закладів різних форматів і кухонь, однак сегмент тематичних та екзотичних ресторанів, зокрема полінезійської кухні, залишається недостатньо розвиненим. Це створює передумови для формування нових концепцій, орієнтованих на створення унікального гастрономічного та емоційного досвіду.

При виборі місця розташування закладу ресторанного господарства необхідно враховувати комплекс факторів, серед яких ключовими є:

транспортна доступність, пішохідний та автомобільний трафік, близькість до цільової аудиторії, наявність конкурентів, інфраструктура району, а також естетичні та природні характеристики території. У випадку ресторану полінезійської кухні особливу роль відіграють саме природні фактори, оскільки вони дозволяють створити автентичну атмосферу, що відповідає концепції закладу.

З огляду на зазначені критерії, доцільним є розгляд території Журавлівського гідропарку як потенційного місця розташування ресторану. Журавлівський гідропарк є однією з найбільших рекреаційних зон міста Харкова, що розташована в безпосередній близькості до річки Харків. Дана територія характеризується високою привабливістю для відпочинку, наявністю природного ландшафту, зелених насаджень, водного простору та розвиненою інфраструктурою для проведення дозвілля.

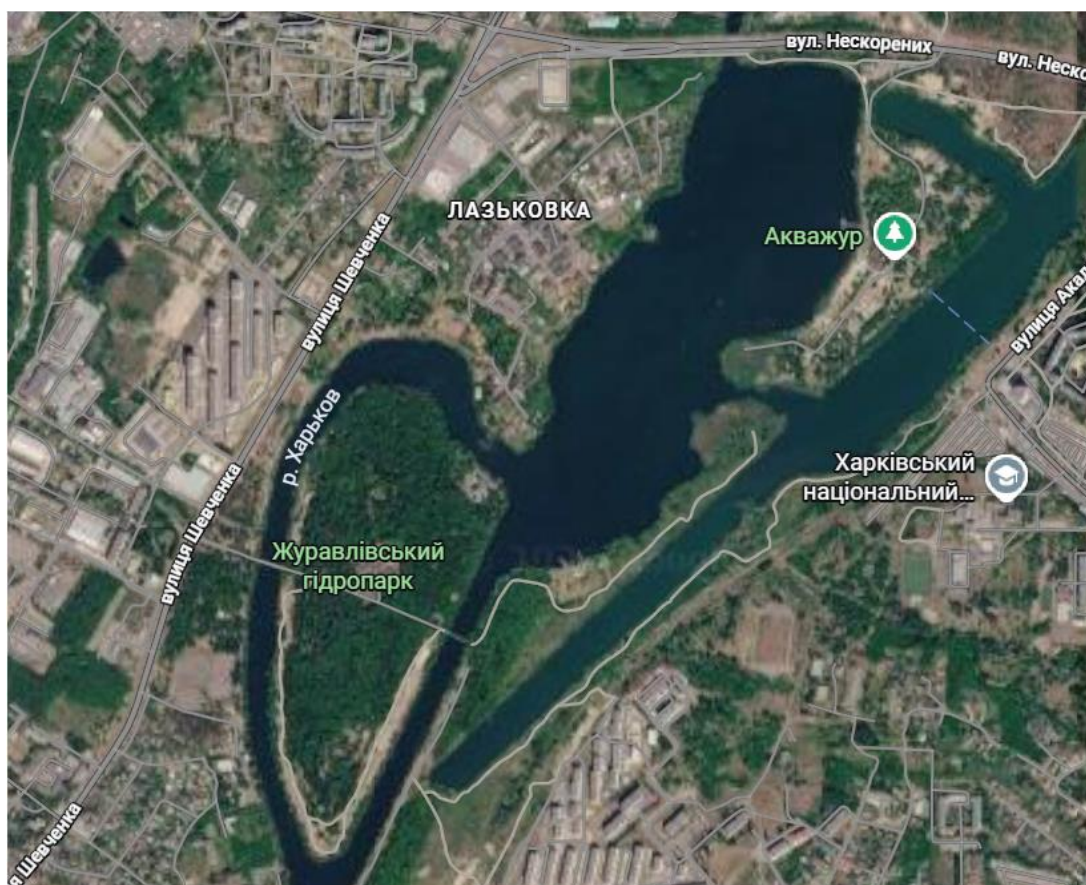


Рис.2.1. Журавлівський гідропарк м. Харків

Однією з основних переваг обраної локації є її природно-географічні характеристики. Наявність водного об'єкта, відкритого простору, зелених зон і можливості організації відкритих майданчиків створює сприятливі умови для формування атмосфери, максимально наближеної до концепції полінезійської кухні. Вода як елемент ландшафту відіграє важливу роль у створенні асоціацій з островами, морем і тропічним кліматом, що підсилює емоційне сприйняття закладу. Крім того, розташування поблизу природних зон дозволяє реалізувати концепцію відкритого простору, що є актуальною тенденцією сучасного ресторанного бізнесу. Використання терас, літніх майданчиків, зон відпочинку на відкритому повітрі сприяє підвищенню привабливості закладу, особливо в теплий період року. У контексті полінезійської концепції це дозволяє інтегрувати елементи природного середовища в загальний дизайн закладу.

Важливим фактором є також рекреаційна функція Журавлівського гідропарку. Дана територія активно використовується мешканцями міста для відпочинку, прогулянок, занять спортом та проведення дозвілля. Це забезпечує стабільний пішохідний трафік, що є важливим для функціонування ресторану. Особливо високий рівень відвідуваності спостерігається у вихідні дні та в літній період, що створює додаткові можливості для залучення клієнтів.

З точки зору цільової аудиторії, розташування ресторану в зоні гідропарку є доцільним, оскільки основними відвідувачами даної території є молодь, сім'ї з дітьми, туристи та люди, що ведуть активний спосіб життя. Саме ці категорії споживачів є найбільш відкритими до нових гастрономічних форматів і готовими до сприйняття екзотичних кухонь. Крім того, атмосфера відпочинку та релаксації сприяє збільшенню середнього чека, оскільки споживачі проводять у закладі більше часу. Транспортна доступність є ще одним важливим фактором вибору локації. Журавлівський гідропарк має зручне транспортне сполучення з різними районами міста, що забезпечує

можливість доступу як громадським транспортом, так і особистим автомобілем. Наявність паркувальних зон також є важливою перевагою, що підвищує комфорт відвідування закладу.

Аналіз конкурентного середовища в районі Журавлівського гідропарку свідчить про не насиченість закладами ресторанного господарства, є один наявний ресторан «Британія» та непрацюючий ресторан «Баку». Відсутність прямих конкурентів у сегменті полінезійської кухні створює можливості для зайняття вільної ринкової ніші. Водночас необхідно враховувати і певні обмеження обраної локації. До них належать сезонність відвідуваності, залежність від погодних умов, а також необхідність додаткових інвестицій у благоустрій території та створення інфраструктури. Однак зазначені фактори можуть бути компенсовані за рахунок правильної організації простору, використання закритих приміщень і гнучкої маркетингової стратегії.

З економічної точки зору розташування закладу в рекреаційній зоні має як переваги, так і ризики. З одного боку, відносно нижча вартість оренди (порівняно з центральними районами) дозволяє оптимізувати витрати. З іншого — необхідність інвестування в створення концептуального простору може збільшити початкові витрати. Проте у довгостроковій перспективі унікальність локації та концепції сприятиме формуванню стабільного попиту та підвищенню прибутковості. Особливої уваги заслуговує можливість інтеграції закладу в культурне середовище міста. Журавлівський гідропарк може бути місцем проведення різноманітних заходів, фестивалів та масових подій, що створює додаткові можливості для просування ресторану. Організація тематичних вечірок, шоу-програм, гастрономічних фестивалів дозволить підвищити впізнаваність закладу та залучити нових клієнтів.

З урахуванням концепції полінезійської кухні особливої уваги потребує формування візуального образу закладу. Використання природних матеріалів, елементів декору, що асоціюються з тропічною культурою, відкритих просторів та водних елементів дозволить створити унікальну атмосферу.

Розташування біля води значно спрощує реалізацію такої концепції та підсилює її автентичність. Таким чином, проведений аналіз дозволяє зробити висновок, що територія Журавлівського гідропарку є доцільним місцем для розташування ресторану полінезійської кухні. Поєднання природних факторів, рекреаційного потенціалу, наявності цільової аудиторії та відносно низького рівня конкуренції створює сприятливі умови для реалізації концепції закладу. Отже, вибір даної локації є обґрунтованим як з точки зору відповідності концепції, так і з економічної та маркетингової позицій. Реалізація ресторану полінезійської кухні в зазначеному районі дозволить створити конкурентоспроможний продукт, що відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу та потребам споживачів. Планується створення ресторану біля річки.

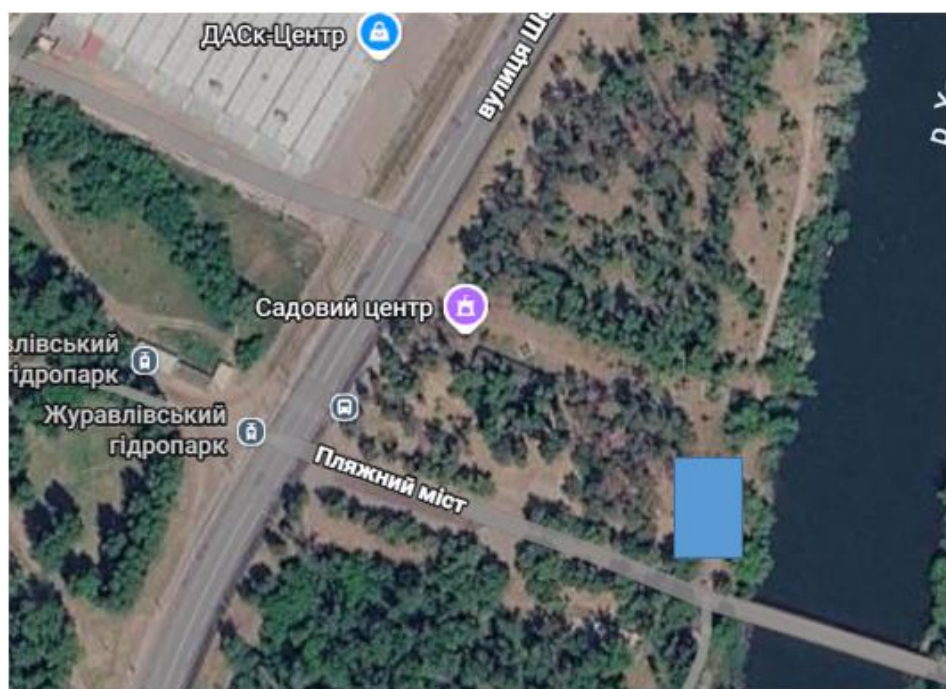


Рис. 2.2. Місцезнаходження ресторану полінезійської кухні

Аналіз конкурентного середовища є необхідним етапом обґрунтування доцільності відкриття закладу ресторанного господарства, оскільки дозволяє оцінити рівень насиченості ринку, визначити сильні та слабкі сторони

існуючих підприємств, а також сформувати унікальну концепцію, здатну забезпечити конкурентні переваги.

У процесі аналізу конкурентоспроможності доцільно враховувати такі критерії: формат закладу, рівень цін, асортимент продукції, якість сервісу, концептуальна вираженість, цільова аудиторія, а також локаційні переваги. На основі зазначених критеріїв можна виділити кілька основних груп конкурентів у районі Журавлівського гідропарку.

До першої групи належать заклади швидкого харчування та стріт-фуд формату. Вони представлені невеликими торговими точками, кіосками та мобільними об'єктами, що пропонують обмежений асортимент продукції, зокрема бургери, шаурму, хот-доги, напої та снеки. Основною конкурентною перевагою таких закладів є доступна ціна, швидкість обслуговування та орієнтація на масового споживача. Водночас їхніми слабкими сторонами є низький рівень концептуальності, обмежений асортимент, відсутність комфортного простору для відпочинку та низький рівень емоційного залучення клієнта.

Друга група конкурентів представлена сезонними кафе та літніми майданчиками, які функціонують переважно у теплий період року. Такі заклади пропонують ширший асортимент страв, включаючи гриль-меню, напої, десерти, проте їх діяльність має виражений сезонний характер. Перевагами цієї групи є вигідне розташування поблизу води, наявність відкритих зон відпочинку та орієнтація на проведення часу в неформальній атмосфері. Однак відсутність чіткої концепції, нестабільність якості обслуговування та залежність від погодних умов знижують їх конкурентоспроможність у довгостроковій перспективі.

До третьої групи належать кафе та ресторани середнього рівня, розташовані в межах або поблизу рекреаційної зони. Такі заклади, як правило, мають більш сформовану концепцію, ширший асортимент страв і вищий рівень сервісу. Вони орієнтовані на сімейну аудиторію, компанії друзів та

відвідувачів, що шукають більш комфортні умови для відпочинку. Основними перевагами цих закладів є наявність стаціонарних приміщень, стабільність роботи протягом року та більш високий рівень якості. Водночас їх недоліками можуть бути відсутність унікальності, стандартність меню та обмежена тематична спрямованість.

Окрему увагу слід приділити аналізу закладів, що пропонують кухні інших країн світу, зокрема азійської. У місті Харкові спостерігається зростання популярності паназійської кухні, однак у межах Журавлівського гідропарку такі заклади практично відсутні. Це свідчить про наявність незаповненої ніші, яка може бути ефективно використана при створенні ресторану полінезійської кухні.

Проведений аналіз свідчить про те, що жодна з розглянутих груп конкурентів не пропонує комплексного концептуального продукту, який би поєднував гастрономію, атмосферу, сервіс та емоційний досвід. Це створює сприятливі умови для впровадження нового формату закладу, що базується на полінезійській кухні. Особливістю конкурентного середовища у даному районі є також відсутність чітко виражених брендів. Більшість закладів не мають сформованої айдентики, що ускладнює їх впізнаваність і знижує рівень лояльності клієнтів. У цьому контексті створення ресторану з чіткою концепцією та брендом може стати важливою конкурентною перевагою.

Ще одним важливим аспектом є характер споживчої поведінки відвідувачів гідропарку. Більшість із них орієнтована на відпочинок, спілкування та отримання позитивних емоцій, що створює попит на заклади, які пропонують не лише їжу, але й атмосферу. Саме це відповідає концепції ресторану полінезійської кухні, який може виступати не просто місцем харчування, а простором для відпочинку та розваг.

З урахуванням зазначених факторів можна визначити основні конкурентні переваги майбутнього ресторану:

- відсутність прямих конкурентів у сегменті полінезійської кухні;

- можливість створення унікальної концепції, що поєднує гастрономію та атмосферу;
- використання природного середовища як елементу концепції;
- орієнтація на емоційний досвід споживача;
- формування впізнаваного бренду.

Водночас слід враховувати і потенційні конкурентні загрози, зокрема можливість швидкої реакції ринку на появу нового формату, сезонність попиту та обмежену платоспроможність частини аудиторії. Проте за умови правильної реалізації концепції зазначені ризики можуть бути мінімізовані. Таким чином, аналіз конкурентоспроможності закладів, розташованих у безпосередній близькості до запланованого ресторану, свідчить про наявність сприятливих умов для відкриття закладу полінезійської кухні. Низький рівень конкуренції у даному сегменті, відсутність виражених концепцій та наявність стабільного потоку потенційних клієнтів створюють передумови для формування конкурентоспроможного підприємства.

Отже, відкриття ресторану полінезійської кухні в районі Журавлівського гідропарку є обґрунтованим з точки зору аналізу конкурентного середовища та має високий потенціал для успішного функціонування.

2.2. Виробничо-торгівельна структура ресторану полінезійської кухні

Функціональна організація приміщень закладу ресторанного господарства передбачає їх поділ на окремі групи відповідно до виконуваних етапів виробничо-технологічного процесу. Такий підхід забезпечує раціональне використання виробничих площ, дотримання принципу послідовності технологічних операцій, санітарно-гігієнічних вимог та ефективну організацію роботи підприємства в цілому.

На підставі розробленої виробничо-торговельної структури ресторану полінезійської кухні передбачено виділення таких груп приміщень:

1. Складська група приміщень. Призначена для приймання, короткочасного та тривалого зберігання продовольчої сировини і товарів. До її складу входять приміщення для зберігання м'ясних, рибних та пташиних напівфабрикатів, овочів, фруктів, бакалійної продукції, напоїв та інших видів сировини. Організація складського господарства забезпечує збереження якості продуктів та створює необхідні умови для безперебійного постачання виробничих цехів.

2. Виробнича група приміщень. Виробничі приміщення забезпечують здійснення основних технологічних процесів з обробки сировини та виготовлення кулінарної продукції. До їх складу належать:

- м'ясо-рибний цех, призначений для первинної обробки м'ясної та рибної сировини, а також виготовлення напівфабрикатів різного ступеня готовності;

- овочевий цех, у якому здійснюється механічна кулінарна обробка овочів, фруктів та зелені, а також підготовка овочевих напівфабрикатів;

- гарячий цех, що є основним виробничим підрозділом закладу та використовується для теплової обробки продуктів, приготування перших і других страв, гарнірів, соусів, десертів та інших видів кулінарної продукції;

- холодний цех, призначений для виготовлення холодних закусок, салатів, десертів та інших страв, що реалізуються без додаткової теплової обробки;

- мийні відділення кухонного та столового посуду, які забезпечують санітарну обробку інвентарю, кухонного обладнання та посуду відповідно до встановлених санітарно-гігієнічних вимог.

3. Торговельна група приміщень. Призначена для обслуговування споживачів та реалізації готової продукції. До її складу входять торговельна зала ресторану, вестибюльна зона, гардероб, санітарні вузли для відвідувачів,

а також допоміжні приміщення, що забезпечують комфортне перебування гостей у закладі.

4. Адміністративно-побутова група приміщень. Забезпечує організацію управління підприємством та створення належних умов праці для персоналу. До цієї групи належать кабінет керівника, бухгалтерія, гардероб для працівників, кімната персоналу та санітарно-побутові приміщення.

5. Технічна група приміщень Включає інженерно-технічні приміщення, необхідні для функціонування закладу, зокрема вентиляційні камери, тепловий пункт, електрощитову та інші допоміжні об'єкти інженерного забезпечення.

Виробничо-торговельна структура закладу представлена на рис. 2.3.

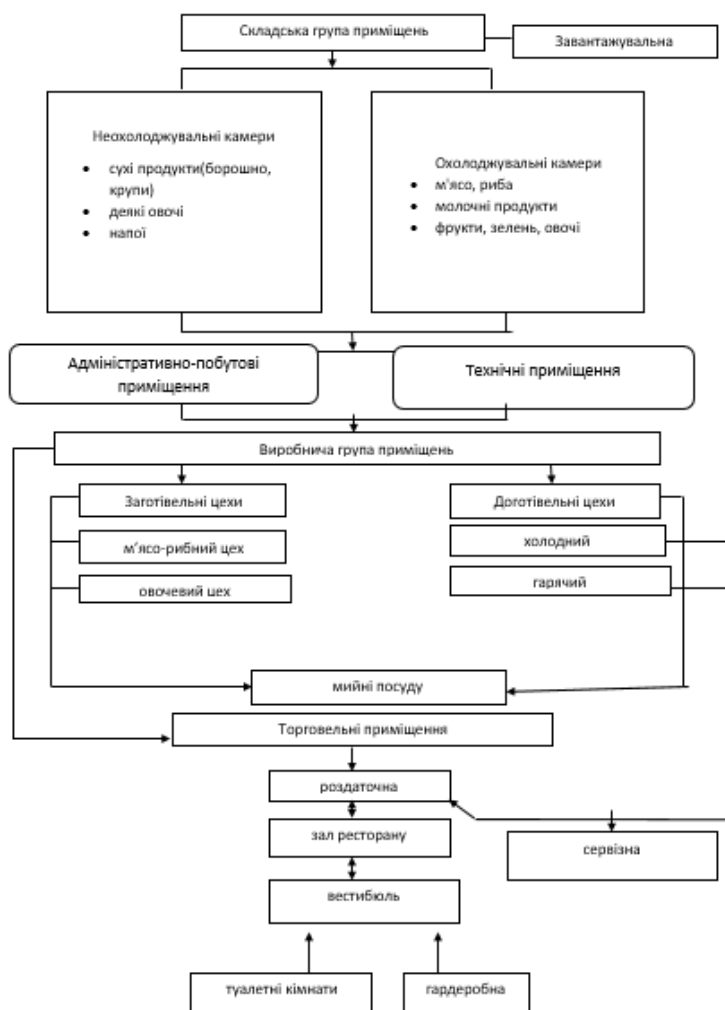


Рис. 2.3. Виробничо-торгівельна структура ресторану полінезійської кухні

Усі функціональні групи приміщень перебувають у тісному взаємозв'язку та розміщуються відповідно до послідовності здійснення технологічного процесу. Планувальне рішення закладу передбачає раціональний рух сировини, напівфабрикатів, готової продукції, персоналу та відвідувачів, починаючи від складської групи приміщень через виробничі підрозділи до торговельної зони. Адміністративно-побутові та технічні приміщення розташовуються таким чином, щоб забезпечити ефективне управління діяльністю підприємства, належні умови праці персоналу та безперебійне функціонування інженерних систем закладу.

2.3. Аналіз роботи груп приміщень ресторану полінезійської кухні

Аналіз функціонування складської групи приміщень ресторану полінезійської кухні є важливим елементом оцінки ефективності діяльності закладу, оскільки саме від належної організації постачання та зберігання продуктів залежить безперервність виробничого процесу, якість готової продукції та рівень обслуговування споживачів. Одним із основних завдань складського господарства є підтримання оптимального рівня запасів продовольчої сировини та матеріально-технічних ресурсів. Обсяги запасів повинні бути достатніми для безперебійної роботи підприємства, водночас уникаючи надлишкового накопичення продукції, що може призвести до додаткових витрат на зберігання та збільшення ризику псування товарів.

Особлива увага приділяється дотриманню умов зберігання сировини та продуктів харчування. Усі запаси повинні утримуватися відповідно до встановлених вимог щодо температурного режиму, рівня вологості та інших санітарно-гігієнічних показників, що забезпечує збереження їх якості, харчової цінності та безпечності для споживачів.

Ефективність роботи складської групи значною мірою залежить від налагодженої взаємодії між складськими приміщеннями, виробничими

цехами та торговельною залюю. Раціональна організація внутрішніх логістичних процесів забезпечує своєчасне постачання сировини та напівфабрикатів до виробничих підрозділів, що сприяє безперебійному виготовленню страв та якісному обслуговуванню гостей ресторану.

Першою стадією виробничого процесу є приймання, зберігання та підготовка до використання сировини, напівфабрикатів і супутніх матеріалів. У зв'язку з цим складська група приміщень виконує функцію матеріального забезпечення підприємства, створюючи необхідні умови для накопичення та збереження продовольчих ресурсів, напівфабрикатів, господарських товарів, інвентарю та інших матеріально-технічних засобів, необхідних для функціонування закладу.

У ресторані полінезійської кухні складські приміщення призначені для приймання сировини та товарів від постачальників, їх тимчасового зберігання та подальшого відпуску до виробничих цехів. Раціональне розташування складської групи забезпечує зручність проведення вантажно-розвантажувальних операцій, скорочення внутрішньовиробничих переміщень і підвищення ефективності роботи персоналу. До складських приміщень надходять м'ясні, рибні та птишині напівфабрикати, молочна продукція, овочі, фрукти, напої та інші продукти, необхідні для приготування страв меню. Для забезпечення належних умов зберігання швидкопсувної продукції передбачено використання холодильних камер. Сухі продукти, бакалійні товари, спеції, чай, кава та інші товари, які не потребують охолодження, зберігаються в окремих складських приміщеннях відповідно до встановлених нормативних вимог.

Приміщення для зберігання продуктів мають безпосередній зв'язок із зоною завантаження товарів та не використовуються як прохідні. Така організація складського господарства сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних вимог і забезпечує належний контроль за рухом матеріальних

ресурсів. Уся сировина та продовольчі товари розміщуються відповідно до термінів придатності, умов зберігання та принципів товарного сусідства.

Для кожної групи продуктів передбачаються відповідні температурні режими та умови зберігання, що дозволяє зберігати їх якість, харчову цінність і безпечність протягом встановленого терміну придатності. Особливого значення це набуває для ресторану полінезійської кухні, меню якого передбачає використання значної кількості риби, морепродуктів, тропічних фруктів та інших швидкопсувних інгредієнтів.

Організація постачання сировини та товарів може здійснюватися двома способами — транзитним і складським. Транзитна форма постачання передбачає доставку продукції безпосередньо від виробника до закладу ресторанного господарства та використовується переважно для швидкопсувних товарів і продукції щоденного попиту. До таких товарів належать молочна продукція, хлібобулочні вироби, безалкогольні напої та окремі види продовольчої сировини. Складська форма постачання передбачає надходження продукції через оптові бази та розподільчі центри з подальшим транспортуванням до підприємства.

Доставка сировини та товарів може здійснюватися централізованим або децентралізованим способом. При централізованому постачанні перевезення продукції виконується транспортними засобами постачальника відповідно до затверджених маршрутів доставки. Децентралізований спосіб передбачає використання власного або орендованого транспорту закладу для отримання товарів від постачальників.

Таким чином, ефективна організація складської групи приміщень створює необхідні передумови для безперебійного забезпечення виробництва сировиною та матеріальними ресурсами, сприяє підтриманню високої якості продукції та забезпечує стабільне функціонування ресторану полінезійської кухні. Детальна характеристика основних постачальників сировини та матеріально-технічних ресурсів наведена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Основні постачальники

Група сировини та продуктів	Контрагент-постачальник	Схема постачання	Спосіб транспортування	Розрахунки за поставку
М'ясо птиці та субпродукти	МП «М'ясний»	Прямі поставки від виробника	Вивезення власним транспортом підприємства	Безготівковий переказ
Риба та морепродукти	METRO Україна	Прямі поставки	Маятникова схема перевезення	Безготівковий розрахунок
М'ясні та рибні гастрономічні вироби	METRO Україна	Через складську мережу постачальника	Самостійне отримання товару	Безготівкова форма оплати
Молоко та молокопродукти	ТОВ «Агромол компанії»	Безпосереднє постачання від виробника	Доставка за кільцевим маршрутом	Безготівковий переказ коштів
Овочева продукція	Сільськогосподарський ринок «Центральний»	Прямі поставки від виробників	Самостійне вивезення	Готівкова оплата
Бакалійна продукція	METRO Україна	Складська форма постачання	Самостійне отримання товару	Безготівковий розрахунок
Алкогольні напої	METRO Україна	Постачання зі складу постачальника	Самовивіз	Безготівкова форма оплати
Безалкогольні та слабоалкогольні напої	METRO Україна	Складська схема забезпечення	Самостійне вивезення	Безготівковий переказ
Супутні товари	METRO Україна	Складське постачання	Самовивіз	Безготівковий розрахунок

Для забезпечення належних умов зберігання продовольчої сировини та готової продукції охолоджувальна камера ресторану оснащується комплексом спеціалізованого холодильного обладнання.

Основним елементом є холодильні агрегати, які забезпечують вироблення та підтримання необхідного температурного режиму в охолоджувальних приміщеннях. Робота агрегатів базується на циркуляції холодоагенту в системі охолодження, що дозволяє створювати оптимальні умови для зберігання різних груп продуктів.

Для безпосереднього зберігання продовольчої продукції використовуються холодильні та морозильні камери. Холодильні камери призначені для зберігання свіжої сировини, напівфабрикатів та готової кулінарної продукції за температурного режиму від 0 °C до +8 °C. Морозильні камери використовуються для тривалого зберігання заморожених продуктів при температурі від -18 °C до -25 °C, що забезпечує збереження їх якості та безпечності протягом установленого терміну.

Рациональна організація внутрішнього простору охолоджувальної камери досягається за рахунок використання стелажного обладнання та складських полиць, які забезпечують зручне розміщення продукції, дотримання принципів товарного сусідства та ефективне використання корисної площі приміщення. Стелажі виготовляються з матеріалів, стійких до впливу вологості та низьких температур, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.

Контроль умов зберігання здійснюється за допомогою систем автоматичного контролю температури та вологості повітря, які забезпечують безперервний моніторинг параметрів мікроклімату. Використання таких систем дозволяє підтримувати оптимальні умови зберігання продукції, своєчасно виявляти відхилення від нормативних показників та гарантувати збереження якості харчових продуктів.

Таблиця 2.2

Технологічне обладнання складської групи приміщень ресторану полінезійської кухні

Найменування обладнання	Технічна характеристика	Кількість, шт.	Орієнтовна вартість, грн
Холодильна шафа для зберігання охолодженої продукції	Температурний режим від 0 до +8 °С	1	308 700
Вертикальна холодильна шафа середньої місткості	Для зберігання молочної продукції, овочів та фруктів	1	88 300
Морозильна шафа	Температурний режим від –18 до –25 °С	1	54 300
Холодильний агрегат для охолоджувальної камери	Забезпечення безперервного підтримання температурного режиму	1	50 700
Металеві складські стелажі	Для зберігання сухих продуктів та тари	4	4 700
Система автоматичного контролю температури та вологості	Моніторинг параметрів мікроклімату складських приміщень	1	3 000

Загальна вартість обладнання складської групи приміщень становить 523 800 грн.

Наведений перелік обладнання забезпечує створення належних умов для приймання, зберігання та відпуску продовольчої сировини відповідно до вимог системи НАССР. Використання холодильного обладнання різного температурного режиму дозволяє здійснювати роздільне зберігання продуктів, а застосування системи контролю температури та вологості сприяє підтриманню оптимальних умов зберігання та мінімізації втрат сировини. Це є особливо важливим для ресторану полінезійської кухні, меню якого передбачає використання значної кількості рибної продукції, морепродуктів, фруктів та інших швидкопсувних інгредієнтів.

Площі складських приміщень закладу наведені у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Характеристика складської групи приміщень ресторану полінезійської кухні

Найменування приміщення	Функціональне призначення	Площа, м ²
Овочесховище	Зберігання овочів, фруктів та зелені	6,0
Приймально-завантажувальна зона	Приймання та переміщення сировини і товарів	13,0
Приміщення для зберігання та санітарної обробки тари	Миття та тимчасове зберігання тари	4,3
Комора бакалійної продукції	Зберігання сухих продуктів, спецій та супутніх товарів	9,0
Склад напоїв	Зберігання алкогольних та безалкогольних напоїв	7,7
Охолоджувальна камера	Зберігання швидкопсувної сировини та напівфабрикатів	10,0
Разом		50,0

Дані таблиці 2.8 свідчать, що загальна площа складської групи приміщень ресторану полінезійської кухні становить 50 м².

Асортимент продукції, що планується виготовляти та реалізовувати в ресторані полінезійської кухні, формується на підставі прогнозованої кількості відвідувачів, середнього коефіцієнта споживання страв одним споживачем, а також рекомендованого мінімального асортименту продукції для закладів ресторанного господарства відповідного типу. За результатами проведених розрахунків встановлено, що загальна кількість страв, яка підлягає реалізації протягом доби, становить 960 одиниць. Для подальшого аналізу діяльності виробничої групи приміщень та визначення їх необхідної площі здійснюється розрахунок овочевого та м'ясо-рибного цехів. Визначення площі овочевого цеху базується на врахуванні низки виробничих і технологічних показників.

Одним із основних параметрів є виробнича програма цеху, яка характеризується обсягом овочевої продукції та напівфабрикатів, що планується виготовляти протягом робочого дня. Від цього показника безпосередньо залежить необхідна кількість робочих місць, обладнання та виробничих площ.

Важливим фактором також є технологічні особливості організації виробництва. Під час розрахунку площі враховується склад та кількість технологічного обладнання, зокрема овочемийних машин, виробничих столів, холодильного обладнання, мийних ванн та іншого устаткування, необхідного для здійснення механічної кулінарної обробки овочів і фруктів. Крім того, до уваги береться необхідність забезпечення раціонального розміщення робочих місць і дотримання послідовності технологічних операцій, що сприяє підвищенню продуктивності праці. Правильна організація простору овочевого цеху також дозволяє забезпечити належні санітарно-гігієнічні умови та безпечну експлуатацію обладнання під час виробничого процесу.

Для визначення необхідної площі овочевого цеху ресторану полінезійської кухні використовується розрахункова формула, наведена нижче. Розрахунок здійснюється з урахуванням виробничої програми закладу, обсягів переробки овочів, фруктів та інших рослинних інгредієнтів, що широко використовуються у стравах полінезійської кухні. Отримані результати дозволяють обґрунтувати площу приміщення, необхідну для раціональної організації технологічного процесу та ефективного розміщення виробничого обладнання:

$$S_{\text{прим}} = \frac{S_{\text{устатк}}}{\eta}, \text{ м}^2 \quad (2.1)$$

де $S_{\text{прим}}$ — площа приміщення, м^2 ;

$S_{\text{устатк}}$ — площа, яку займає устаткування, м^2 ;

η – коефіцієнт використання площі приміщення.

Таблиця 2.4

Розрахунок площі та підбір обладнання овочевого цеху ресторану
полінезійської кухні

Технологічна операція	Обсяг сировини, кг/добу	Найменування обладнання	Технічна характеристика	Кількість, шт.	Площа, м ²
Тимчасове зберігання овочів та фруктів	45	Підтоварник металевий	Для розміщення тари із сировиною	1	1,0
Підготовка зелені, салатів та фруктів	6	Виробничий стіл з охолоджувальною секцією	Робоча поверхня з холодильним відділенням	1	0,6
Миття овочів та фруктів	18	Двосекційна мийна ванна	Нержавіюча сталь	1	0,8
Очищення коренеплодів та бульбоплодів	8	Овочечистка промислова	Продуктивність до 150 кг/год	1	0,5
Подрібнення та нарізання овочевої сировини	10	Овочерізальна машина	Комплект змінних ножів	1	0,4
Ручна доробка напівфабрикатів	5	Виробничий стіл	Для виконання допоміжних операцій	1	0,7
Збір харчових відходів	—	Контейнер для відходів	З кришкою та педаллю	1	0,2
Дотримання санітарних вимог	—	Умивальник для персоналу	Змішувач та дозатор мила	1	0,3
Разом					4,5

Дані таблиці 2.4 свідчать, що для забезпечення технологічного процесу овочевого цеху ресторану полінезійської кухні необхідно передбачити

виробничу площу 4,5 м² під устаткування, безпосередньо зайняту обладнанням. Комплектація цеху враховує особливості меню закладу, яке передбачає активне використання свіжих овочів, фруктів, зелені та інших рослинних інгредієнтів, характерних для полінезійської гастрономічної традиції. Рациональне розміщення обладнання забезпечує ефективну організацію виробничого процесу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Площа овочевого цеху складає:

$$S_{\text{ов цех}} = 4,5 / 0,35 = 12,8 \text{ м}^2$$

Овочевий цех оснащується комплексом механічного та немеханічного обладнання, необхідного для виконання технологічних операцій з первинної обробки рослинної сировини. До складу обладнання входять овочечистки, овочерізальні машини, виробничі столи, мийні ванни, підтоварники, стелажі та інші допоміжні засоби. Використання зазначеного обладнання забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, скорочення трудових витрат та підвищення продуктивності праці персоналу. Кожне робоче місце забезпечується необхідним виробничим інвентарем та пристроями, що сприяє раціональній організації праці та дотриманню санітарно-гігієнічних вимог.

Для визначення площі м'ясо-рибного цеху ресторану полінезійської кухні необхідно враховувати виробничу програму закладу, зокрема обсяги приготування страв із риби, морепродуктів, м'яса та інших продуктів тваринного походження. Розрахунок виробничої площі базується на кількості сировини, що підлягає обробці протягом доби, а також на асортименті страв, передбачених меню ресторану. Особливості полінезійської кухні обумовлюють значне використання риби, морепродуктів та маринованих продуктів, що потребує виділення окремих функціональних зон для здійснення різних технологічних операцій.

Проведений розрахунок показує, що площа, безпосередньо зайнята технологічним обладнанням у м'ясо-рибному цеху ресторану полінезійської кухні, становить 3,2 м².

Таблиця 2.5

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням у м'ясо-рибному цеху ресторану
полінезійської кухні

Найменування обладнання	Призначення	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа одиниці обладнання, м ²	Загальна площа, м ²
Виробничий стіл для обробки рибної та м'ясної сировини	Підготовка напівфабрикатів	1	1200 × 800	0,96	0,96
Стіл з вбудованою мийною секцією	Миття та первинна обробка сировини	1	1400 × 800	1,12	1,12
Холодильна шафа	Короткочасне зберігання риби та морепродуктів	1	700 × 750	0,53	0,53
Мийна ванна односекційна	Промивання сировини та інвентарю	1	600 × 600	0,36	0,36
Електром'ясорубка	Подрібнення м'ясної сировини	1	450 × 300	0,14	Розміщується на робочому столі
Настільні ваги	Контроль маси сировини та напівфабрикатів	1	350 × 250	0,09	Розміщуються на робочому столі
Умивальник для персоналу	Дотримання санітарно-гігієнічних вимог	1	500 × 450	0,23	0,23
Контейнер для харчових відходів	Збір виробничих відходів	1	400 × 400	0,16	Під робочим столом
Разом					3,20

Підібраний склад обладнання забезпечує виконання всіх необхідних операцій з обробки рибної та м'ясної сировини, що є важливою складовою виробничої програми закладу.

$$S_{\text{мясриб цех}} = 3,2 / 0,35 = 9 \text{ м}^2$$

Зробимо розрахунок площі мийної столового і кухонного посуду.

Таблиця 2.6

Розрахунок площі мийної столового посуду ресторану полінезійської кухні

Найменування обладнання	Функціональне призначення	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Стелаж для чистого посуду	Тимчасове зберігання вимитого посуду	1	1200 × 500	0,60	0,60
Ванна мийна двосекційна	Миття столового посуду та приборів	2	1000 × 700	0,70	1,40
Виробничий стіл для сортування посуду та збору відходів	Попередня підготовка посуду до миття	1	800 × 700	0,56	0,56
Підтоварник металевий	Розміщення кошиків і тари для посуду	2	1000 × 600	0,60	1,20
Візок для транспортування посуду	Переміщення брудного та чистого посуду	1	800 × 500	0,40	0,40
Умивальник для персоналу	Дотримання санітарно-гігієнічних вимог	1	500 × 450	0,23	0,23
Разом					4,39

Проведений розрахунок свідчить, що площа, зайнята технологічним обладнанням у мийній столового посуду ресторану полінезійської кухні, становить 4,39 м². Підібраний склад обладнання забезпечує виконання всіх операцій, пов'язаних із прийманням, сортуванням, миттям, сушінням та тимчасовим зберіганням столового посуду.

$$S_{\text{мий.стол. пос.}} = 4,9/0,35 = 14$$

Тож, загальна площа мийної столового посуду дорівнює 14 м².

Таблиця 2.7

Розрахунок площі мийної кухонного посуду ресторану полінезійської кухні

Найменування обладнання	Призначення	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа одиниці, м²	Загальна площа, м²
Підтоварник металевий	Розміщення кухонного інвентарю та тари	1	1000 × 800	0,80	0,80
Ванна мийна двосекційна	Миття кухонного посуду та виробничого інвентарю	2	800 × 700	0,56	1,12
Стелаж виробничий	Сушіння та зберігання кухонного посуду	2	1200 × 600	0,72	1,44
Стіл для сортування кухонного посуду	Попередня підготовка посуду до миття	1	900 × 700	0,63	0,63
Умивальник для персоналу	Забезпечення санітарно-гігієнічних умов праці	1	500 × 450	0,23	0,23
Контейнер для харчових відходів	Збір виробничих відходів	1	400 × 400	0,16	0,16
Разом					4,38

Площа, зайнята технологічним обладнанням у мийній кухонного посуду ресторану полінезійської кухні, становить 4,38 м². Комплектація приміщення забезпечує виконання всіх необхідних операцій із приймання, миття, сушіння та тимчасового зберігання кухонного посуду й виробничого інвентарю. Розміщення обладнання здійснюється відповідно до вимог технологічного процесу та санітарно-гігієнічних норм, що сприяє підвищенню ефективності роботи персоналу та підтриманню належного рівня виробничої безпеки. Особливості меню ресторану полінезійської кухні, яке передбачає використання значної кількості рибної продукції, морепродуктів та соусів, обумовлюють необхідність якісної організації процесів миття та санітарної обробки виробничого інвентарю.

$$S_{\text{мий. кух. пос.}} = 4,38/0,35 = 12,5$$

Тож, загальна площа мийної кухонного посуду ресторану паназійської кухні дорівнює 12,5 м².

Холодний цех ресторану полінезійської кухні призначений для приготування, порціонування, оформлення та короткочасного зберігання холодних страв і закусок перед їх реалізацією. У даному виробничому підрозділі здійснюється приготування салатів, фруктових композицій, холодних десертів, страв із морепродуктів, соусів, а також інших кулінарних виробів, що подаються без додаткової теплової обробки. Враховуючи особливості полінезійської кухні, значна увага приділяється роботі зі свіжими фруктами, овочами, морепродуктами та декоративному оформленню страв.

Для забезпечення ефективної роботи холодного цеху здійснено підбір необхідного технологічного обладнання та визначено площу, зайняту ним. Результати розрахунку наведено в таблиці 2.8.

Підібраний склад обладнання забезпечує виконання всіх необхідних технологічних операцій, пов'язаних із приготуванням холодних закусок, десертів та страв із фруктів і морепродуктів.

Таблиця 2.8

Підбір обладнання та розрахунок площі холодного цеху ресторану
полінезійської кухні

Найменування обладнання	Функціональне призначення	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа, зайнята обладнанням, м ²
Виробничий стіл з нержавіючої сталі	Підготовка та оформлення холодних страв	2	1400 × 700	1,96
Охолоджуваний виробничий стіл	Тимчасове зберігання компонентів страв під час роботи	1	1200 × 700	0,84
Холодильна шафа	Зберігання фруктів, морепродуктів та напівфабрикатів	1	800 × 700	0,56
Мийна ванна односекційна	Миття фруктів, овочів та інвентарю	1	700 × 700	0,49
Виробничий стелаж	Розміщення інвентарю та допоміжних матеріалів	1	1200 × 500	0,60
Планетарний міксер	Приготування кремів, мусів та десертів	1	450 × 350	Розміщується на столі
Електронні ваги	Контроль маси компонентів страв	1	350 × 250	Розміщуються на столі
Умивальник для персоналу	Дотримання санітарно-гігієнічних вимог	1	500 × 450	0,23
Контейнер для харчових відходів	Збір відходів виробництва	1	350 × 350	0,12
Разом				4,80

Проведений розрахунок показує, що площа, безпосередньо зайнята технологічним обладнанням у холодному цеху ресторану полінезійської кухні, становить 4,8 м². Раціональне розміщення обладнання сприяє підвищенню ефективності виробничого процесу, дотриманню санітарно-гігієнічних вимог та забезпеченню високої якості готової продукції.

Площа холодного цеху складає:

$$S_{\text{хц}} = 4,8 / 0,35 = 13,7 \text{ м}^2$$

Тож, загальна площа холодного цеху ресторану 13,7 м²

Для забезпечення безперервного виробничого процесу в ресторані полінезійської кухні гарячий цех оснащується сучасним тепловим, механічним та допоміжним обладнанням. У даному підрозділі здійснюється теплова обробка сировини, приготування перших і других страв, гарнірів, соусів, страв із риби та морепродуктів, які становлять основу меню закладу. Особливості полінезійської кухні передбачають широке використання гриль-обладнання, пароконвекційних технологій та багатофункціональних виробничих станцій, що забезпечують високу якість готової продукції та збереження її органолептичних властивостей.

Для визначення необхідної площі гарячого цеху здійснено підбір технологічного обладнання та розрахунок площі, яку воно займає. Результати розрахунків наведено в таблиці 2.9.

Проведений розрахунок свідчить, що площа, безпосередньо зайнята обладнанням у гарячому цеху ресторану полінезійської кухні, становить 6,02 м². Підібраний склад устаткування забезпечує виконання повного циклу технологічних операцій із приготування гарячих страв, характерних для меню закладу. Раціональне розташування обладнання сприяє ефективній організації виробничого процесу, оптимізації руху сировини та напівфабрикатів, а також створює належні умови праці персоналу відповідно до санітарно-гігієнічних і технологічних вимог.

Таблиця 2.9

Підбір технологічного обладнання гарячого цеху ресторану полінезійської
кухні

Найменування обладнання	Функціональ не призначення	Кількіс ть, шт.	Габарит ні розміри , мм	Площа одини ці, м ²	Загальна площа, м ²
1	2	3	4	5	6
Багатофункціона льний кухонний процесор	Подрібнення та підготовка сировини	1	500 × 400	0,20	Розміщуєть ся на столі
Настільні електронні ваги	Контроль маси сировини та напівфабрик атів	1	350 × 250	0,09	Розмішуют ься на столі
Виробничий стіл з нержавіючої сталі	Виконання підготовчих операцій	2	1200 × 800	0,96	1,92
Стіл з інтегрованою мийною секцією	Промивання продуктів та інвентарю	1	1400 × 800	1,12	1,12
Пароконвекційна шафа	Теплова обробка страв і напівфабрик атів	1	900 × 850	0,77	0,77
Теплова виробнича станція	Тимчасове зберігання готових страв перед відпуском	1	1200 × 700	0,84	0,84
Гриль для приготування риби та морепродуктів	Обсмажуван ня та запікання продукції	1	800 × 700	0,56	0,56
Допоміжний виробничий модуль	Розміщення інвентарю та допоміжного обладнання	1	600 × 700	0,42	0,42

Продовж. табл. 2.9

1	2	3	4	5	6
Умивальник для персоналу	Забезпечення санітарно-гігієнічних вимог	1	500 × 450	0,23	0,23
Контейнер для харчових відходів	Збір виробничих відходів	1	400 × 400	0,16	0,16
Разом					6,02

Площа гарячого цеху ресторану:

$$S_{Гц} = 6,02/0,35 = 17,2 \text{ м}^2$$

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом ресторану полінезійської кухні, у якому здійснюється теплова обробка сировини та приготування широкого асортименту кулінарної продукції для подальшої реалізації споживачам у торговельній залі закладу. Саме в цьому цеху виконуються технологічні операції, пов'язані з варінням, смаженням, тушкуванням, запіканням та іншими видами теплової обробки продуктів.

Виробнича програма гарячого цеху формується відповідно до планового меню ресторану та визначається обсягом попиту на окремі групи страв. До асортименту продукції, що виготовляється в гарячому цеху, належать перші страви, гарячі закуски, основні страви з риби, морепродуктів і м'яса, гарніри, соуси, гарячі десерти та напої. Особливістю меню ресторану полінезійської кухні є значна частка страв із морепродуктів, риби, тропічних фруктів та продуктів, приготованих на грилі, що обумовлює специфіку організації виробничого процесу.

Крім виготовлення гарячих страв, у гарячому цеху здійснюється попередня теплова обробка окремих видів сировини та напівфабрикатів, які в подальшому використовуються для приготування продукції холодного цеху. Такий взаємозв'язок між виробничими підрозділами забезпечує безперервність технологічного процесу та сприяє раціональній організації роботи ресторану.

У торговельній залі ресторану полінезійської кухні здійснюється безпосереднє обслуговування споживачів та створюються умови для комфортного перебування гостей. Організація сервісного процесу базується на принципах гостинності, індивідуального підходу та високої культури обслуговування.

Після прибуття до закладу гостей зустрічає адміністратор або працівник залу, який вітає відвідувачів та, за потреби, пропонує скористатися гардеробом для зберігання верхнього одягу. Після цього гостям надається можливість самостійно обрати місце в залі відповідно до власних побажань або скористатися рекомендаціями персоналу щодо розміщення. При цьому до обслуговування допускаються виключно підготовлені та сервіровані столи, що відповідають встановленим стандартам обслуговування.

Після розміщення гостей офіціант надає меню та здійснює консультацію щодо асортименту страв і напоїв. Особлива увага приділяється ознайомленню відвідувачів з особливостями полінезійської кухні, складом страв, способами їх приготування та рекомендованими поєднаннями з напоями. Персонал ресторану надає вичерпну інформацію щодо меню, відповідає на запитання гостей та, за необхідності, пропонує індивідуальні рекомендації відповідно до смакових уподобань споживачів.

У разі високого навантаження на офіціантів функцію первинного ознайомлення гостей із меню та концепцією закладу може виконувати адміністратор залу. Такий підхід дозволяє підтримувати високий рівень сервісу незалежно від кількості відвідувачів.

З метою підвищення якості обслуговування та впровадження сучасних цифрових технологій у ресторані передбачається використання електронного меню. Відвідувачі матимуть можливість ознайомитися з асортиментом страв, їх описом, фотографіями та складом за допомогою QR-коду або мобільного застосунку закладу. Використання електронного меню сприятиме

покращенню комунікації з гостями, оперативному оновленню асортименту та підвищенню рівня комфорту під час обслуговування.

Особливістю ресторану полінезійської кухні є поєднання гастрономічних традицій народів Тихоокеанського регіону з сучасними підходами до організації сервісу та подачі страв. Меню закладу формується на основі страв із риби, морепродуктів, тропічних фруктів, кокосового молока, овочів та екзотичних спецій, що є характерними для полінезійської кулінарної культури. Значну частину асортименту становлять страви, приготовані на грилі, рибні делікатеси, фруктові салати, закуски з морепродуктів, а також авторські коктейлі в стилі тікі-бару.

Подача страв здійснюється з особливою увагою до естетичної складової. Для оформлення використовуються натуральні матеріали, декоративні елементи тропічної тематики, свіжі фрукти, зелень та авторський посуд. Такий підхід дозволяє не лише підкреслити автентичність концепції, але й створити у гостей яскраві емоційні враження від відвідування закладу.

Процес приймання замовлення організований відповідно до сучасних стандартів ресторанного сервісу. Після розміщення гостей за столом офіціант надає меню та знайомить відвідувачів із концепцією ресторану. Особлива увага приділяється фірмовим стравам полінезійської кухні та авторським коктейлям, які є важливою складовою гастрономічної пропозиції закладу. Персонал надає консультації щодо складу страв, способів їх приготування, особливостей смаку та можливих харчових алергенів, а також допомагає у виборі напоїв, які гармонійно поєднуються із замовленими стравами.

Після оформлення замовлення інформація автоматично передається до відповідних виробничих підрозділів за допомогою електронної системи обліку. Це дозволяє скоротити час обслуговування та мінімізувати ризик помилок під час передачі замовлень між залом і кухнею.

У ресторані передбачається часткове обслуговування офіціантами. Для забезпечення високого рівня сервісу кожне робоче місце офіціанта

оснащується необхідним інвентарем, а також підсобними столиками та сервантами для зберігання посуду, столової білизни та допоміжного приладдя. Кількість допоміжного обладнання відповідає чисельності персоналу, що працює у зміні.

Послідовність подачі страв здійснюється відповідно до загальноприйнятих правил ресторанного обслуговування. Спочатку гостям подають напої та холодні закуски, після чого здійснюється подача основних страв. Завершальним етапом є подача десертів, фруктових композицій, кави, чаю або авторських коктейлів. Така організація обслуговування забезпечує комфортне сприйняття гастрономічної пропозиції закладу та сприяє формуванню позитивного враження від відвідування ресторану.

Важливим елементом концепції є використання спеціально підібраного посуду та столового приладдя. Для сервірування столів використовуються керамічні та порцелянові вироби природних відтінків, що гармонійно поєднуються із загальною стилістикою закладу. Для подачі страв із морепродуктів, фруктів та десертів застосовується посуд оригінальної форми, який підкреслює екзотичний характер полінезійської кухні. Скляний посуд і столова білизна також добираються з урахуванням концепції ресторану та сприяють створенню атмосфери тропічного відпочинку.

Після завершення обслуговування офіціант надає рахунок, здійснює розрахунок із гостями та, за можливості, отримує зворотний зв'язок щодо якості страв і рівня сервісу. Такий підхід дозволяє підтримувати високий рівень обслуговування та вдосконалювати діяльність закладу відповідно до побажань споживачів.

Торгова зала є основним приміщенням для обслуговування відвідувачів та реалізації кулінарної продукції. Її планування забезпечує зручний зв'язок із виробничими та допоміжними приміщеннями, що сприяє раціональній організації технологічного процесу та підвищенню ефективності роботи персоналу.

Проектований ресторан полінезійської кухні розрахований на 50 посадкових місць. Інтер'єр торговельної зали виконується в еко-стилі з використанням натуральної деревини, декоративних елементів із бамбука, ротангу та природного каменю. В оформленні активно використовуються рослинні композиції, декоративне освітлення та елементи, що асоціюються з островами Полінезії. Для розміщення гостей передбачається встановлення п'яти шестимісних та п'яти чотиримісних столів, що забезпечує комфортне перебування як невеликих компаній, так і сімейних груп відвідувачів.

У складі приміщень для споживачів також передбачено гардероб, обладнаний достатньою кількістю вішалок для верхнього одягу, та санітарні вузли для гостей. Вбиральні проєктуються окремо для чоловіків і жінок та оснащуються відповідно до чинних санітарно-гігієнічних вимог. До їх складу входять умивальники, дзеркала, дозатори рідкого мила, тримачі паперових рушників, електросушарки для рук, урни для використаних матеріалів та інше необхідне обладнання. Чоловіча вбиральня додатково оснащується пісуарами.

При визначенні площі приміщень для відвідувачів враховуються місткість закладу, комфортність розміщення гостей, особливості організації обслуговування та вимоги безпеки. Для ресторанів подібного формату рекомендована площа торговельної зали становить у середньому від 1,8 до 2,0 м² на одне посадкове місце.

Площі приміщень, призначених для обслуговування споживачів, наведено в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Склад і площі приміщень для відвідувачів ресторану полінезійської кухні

Найменування приміщення	Площа, м ²
Гардеробна зона	8,57
Вестибюльна група приміщень	21,70
Санітарний вузол для чоловіків	12,10
Санітарний вузол для жінок	12,10
Торговельна зала ресторану	120,20
Разом	174,67

Як свідчать дані таблиці 2.15, до складу приміщень для споживачів проєктованого ресторану полінезійської кухні входять вестибюльна зона, гардероб, торговельна зала та санітарні вузли для чоловіків і жінок. Таке планувальне рішення забезпечує належний рівень комфорту для відвідувачів, створює сприятливі умови для організації процесу обслуговування та відповідає вимогам закладів ресторанного господарства.

Загальна площа приміщень для споживачів становить 174,67 м². Найбільшу частку займає торговельна зала ресторану, що обумовлено необхідністю створення комфортного простору для розміщення гостей, організації тематичного інтер'єру та забезпечення зручного пересування відвідувачів і персоналу. Запроєктовані площі приміщень дозволяють реалізувати концепцію ресторану полінезійської кухні та забезпечити високий рівень сервісу відповідно до сучасних вимог ресторанної індустрії.

Адміністративно-побутові приміщення ресторану полінезійської кухні призначені для забезпечення ефективного управління діяльністю закладу, організації роботи персоналу та створення належних умов праці відповідно до сучасних вимог ресторанного господарства. Саме в цих приміщеннях здійснюються функції планування, контролю, обліку та координації виробничих і сервісних процесів.

До складу адміністративної групи входять службові кабінети керівництва, робочі приміщення адміністративного персоналу, а також приміщення для проведення організаційних нарад і вирішення поточних виробничих питань. Функціонування адміністративних приміщень спрямоване на забезпечення ефективного управління персоналом, організацію матеріально-технічного постачання, ведення фінансово-господарської документації, реалізацію маркетингової політики та контроль якості обслуговування споживачів.

Кабінет керівника ресторану обладнується відповідно до вимог сучасної організації праці та включає робочу зону для виконання управлінських

функцій, місце для проведення ділових зустрічей та прийому відвідувачів, а також зону короткочасного відпочинку. Робоче місце оснащується необхідними меблями, комп'ютерною технікою та засобами зв'язку, що забезпечують оперативне управління діяльністю підприємства.

Важливим елементом адміністративно-побутової групи є приміщення для персоналу, які створюють належні умови для відпочинку працівників, приймання їжі та підготовки до виконання професійних обов'язків. Такі приміщення оснащуються столами, стільцями, шафами для зберігання особистих речей, дзеркалами та іншим необхідним обладнанням.

Кімната відпочинку персоналу призначена для організації перерв між робочими змінами та відновлення працездатності працівників. У приміщенні передбачено місця для приймання їжі, умивальник для дотримання санітарно-гігієнічних вимог, а також м'які меблі, що забезпечують комфортні умови перебування персоналу. Планувальне рішення передбачає зручний зв'язок приміщення відпочинку з виробничими підрозділами, зокрема гарячим та холодним цехами, що сприяє раціональній організації праці. Крім того, приміщення забезпечується природним та штучним освітленням відповідно до чинних нормативних вимог.

Площа приміщень для персоналу визначається з урахуванням чисельності працівників, які одночасно перебувають на робочому місці, та забезпечує комфортне розміщення не менше половини персоналу однієї зміни.

Таким чином, адміністративно-побутова група приміщень ресторану полінезійської кухні створює необхідні умови для ефективного управління підприємством, організації роботи персоналу та підтримання належного рівня виробничої культури. Загальна площа адміністративно-побутових приміщень проєктованого ресторану становить 53 м², що відповідає функціональним потребам закладу та забезпечує комфортні умови для роботи і відпочинку працівників.

Площі адміністративно-побутових приміщень ресторану полінезійської кухні наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Склад та площі адміністративно-побутової групи приміщень ресторану
полінезійської кухні

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кімната відпочинку та приймання їжі персоналом	12
Робоче приміщення бухгалтерської служби	10
Кабінет керівника закладу	8
Санітарний вузол для працівників	4
Гардеробна для персоналу	9
Душова кімната	2
Комора для зберігання прибирального інвентарю	4
Приміщення для зберігання столової білизни	4
Разом	53

Дані таблиці 2.16 свідчать, що адміністративно-побутова група приміщень проєктованого ресторану полінезійської кухні включає комплекс службових та допоміжних приміщень, необхідних для забезпечення ефективного функціонування підприємства. До її складу входять приміщення для управлінського персоналу, побутового обслуговування працівників, зберігання інвентарю та господарських матеріалів.

Загальна площа адміністративно-побутових приміщень становить 53 м², що дозволяє створити належні умови для організації праці, відпочинку персоналу та здійснення управлінських функцій. Запропонований склад приміщень відповідає потребам ресторану на 50 посадкових місць та забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних і виробничих вимог до сучасних закладів ресторанного господарства.

Окрім виробничих, складських, торговельних та адміністративно-побутових приміщень, у структурі ресторану полінезійської кухні передбачено наявність технічної групи приміщень, призначеної для

забезпечення безперебійного функціонування інженерних систем закладу. До її складу входять електрощитова, вентиляційна камера та тепловий пункт.

Вентиляційна камера забезпечує роботу систем припливно-витяжної вентиляції та створення нормативних параметрів мікроклімату в усіх функціональних зонах ресторану. Під час проєктування приміщення особлива увага приділяється правильному розміщенню вентиляційного обладнання, а також організації систем забору та видалення повітря відповідно до вимог чинних будівельних і санітарних норм.

Електрощитова призначена для розміщення головного розподільчого електрощита та іншого електротехнічного обладнання, необхідного для енергозабезпечення закладу. Планувальне рішення приміщення повинно забезпечувати безпечний доступ до обладнання для проведення його обслуговування та ремонту. У разі розташування електрощитів уздовж протилежних стін між ними передбачається прохід шириною не менше 2 м, що відповідає вимогам експлуатаційної безпеки.

Тепловий пункт забезпечує розподіл та регулювання теплової енергії, необхідної для функціонування систем опалення та гарячого водопостачання ресторану. Розміщення обладнання теплового пункту здійснюється з урахуванням вимог енергоефективності, пожежної безпеки та зручності технічного обслуговування.

Площі технічних приміщень ресторану полінезійської кухні наведено в таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Склад і площі технічних приміщень ресторану полінезійської кухні

Найменування приміщення	Площа, м ²
Електрощитова	4,08
Вентиляційна камера	7,15
Тепловий пункт	7,15
Разом	18,38

Як свідчать дані таблиці 2.17, загальна площа технічної групи приміщень становить 18,38 м². Запроєктований склад технічних приміщень забезпечує надійне функціонування інженерних систем ресторану полінезійської кухні, створює необхідні умови для експлуатації обладнання та відповідає вимогам щодо безпечної та ефективної роботи закладів ресторанного господарства.

Розглянемо загальну площу ресторану в табл. 2.13

Таблиця 2.13

Загальна характеристика площ приміщень ресторану полінезійської кухні

Група приміщень	Площа, м ²
Складські приміщення	50,00
Виробничі приміщення	79,2
Приміщення для споживачів	174,67
Адміністративно-побутові приміщення	53,00
Технічні приміщення	18,38
Разом	375

Загальна площа проєктованого ресторану полінезійської кухні становить 375 м². Найбільшу частку в структурі приміщень займають приміщення для обслуговування споживачів (174,67 м²), що обумовлено необхідністю створення комфортного простору для відвідувачів та реалізації концепції закладу. Значна площа також відведена під виробничу групу приміщень (79,2 м²), що забезпечує повний цикл приготування страв та належну організацію технологічного процесу.

Складські приміщення займають 50 м² і забезпечують належні умови для приймання та зберігання продовольчої сировини. Адміністративно-побутова група приміщень площею 53 м² створює комфортні умови для роботи персоналу та здійснення управлінської діяльності. Технічні приміщення загальною площею 18,38 м² призначені для розміщення інженерних систем та забезпечення безперебійного функціонування закладу.

Таким чином, структура приміщень ресторану полінезійської кухні відповідає вимогам сучасних закладів ресторанного господарства, забезпечує ефективну організацію виробничо-торговельного процесу та створює належні умови для обслуговування споживачів.

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2, \quad (2.2)$$

де S_p – робоча площа підприємства,

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

$$S_p = S_k \times k_1, \quad (2.3)$$

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 ($k \rightarrow \text{max}$ при малій потужності підприємства, наявності одного поверху).

Провівши нескладні розрахунки за формулою отримуємо загальну площу будівлі:

$$S_p = 375 \times 1,1 = 412,5 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг}} = 412,5 \times 1,1 = 453,75 \text{ м}^2$$

Отже, загальна площа ресторану полінезійської кухні складає 453,75 м².

2.4. Формування концепції закладу з урахуванням культурних особливостей кухні

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства концепція закладу виступає основою його успішного функціонування та

конкурентоспроможності. Саме концепція визначає загальний стиль підприємства, його цільову аудиторію, асортимент продукції, особливості інтер'єру, рівень сервісу та маркетингову політику. В умовах зростання популярності етнічних закладів ресторанного господарства особливого значення набуває використання культурних особливостей певної національної кухні як основи для створення унікального ресторанного продукту. Проектований заклад являє собою ресторан полінезійської кухні, концепція якого базується на традиціях народів островів Тихого океану. Вибір саме полінезійської тематики обумовлений відсутністю аналогічних закладів у місті Харкові, зростанням популярності етнічних гастрономічних концепцій та можливістю створення унікального ресторанного продукту, який поєднуватиме кулінарні традиції, екзотичну атмосферу та високий рівень сервісу. Полінезійська кухня сформувалася під впливом природно-кліматичних умов островів Океанії та базується на використанні риби, морепродуктів, кокосового молока, батату, рису, тропічних фруктів, овочів та натуральних спецій.

Основні елементи концепції ресторану наведено в таблиці 2.14.

Таблиця 2.14

Основні складові концепції ресторану полінезійської кухні

Елемент концепції	Характеристика
Тип закладу	Ресторан полінезійської кухні
Формат	Casual Dining
Місткість	50 посадкових місць
Локація	Район Журавлівського гідропарку, м. Харків
Основна кухня	Полінезійська
Додатковий напрямок	Авторські тікі-коктейлі
Цільова аудиторія	Молодь, сім'ї, туристи, поціновувачі етнічної кухні
Ціновий сегмент	Середній
Стиль інтер'єру	Еко-стиль з елементами полінезійської культури
Основна конкурентна перевага	Унікальна гастрономічна концепція

Основною ідеєю ресторану є створення атмосфери справжнього тропічного острова, яка дозволить відвідувачам не лише ознайомитися з гастрономічними особливостями полінезійської кухні, а й відчутти унікальну культуру народів Океанії. Концепція закладу передбачає формування цілісного тематичного простору, де кожен елемент сприятиме зануренню гостей у колоритну атмосферу Полінезії, асоційовану з океаном, екзотичною природою, гостинністю та традиційним способом життя острівних народів.

Для реалізації концепції планується використання комплексного підходу до організації середовища ресторану. Дизайн приміщення доповнюватимуть тематичні декоративні елементи, зокрема стилізовані тікі-маски, композиції з тропічних рослин, декоративні факели, морські атрибути та предмети, що відображають культурну спадщину островів Тихого океану. Важливою складовою концепції стане музичний супровід, який формуватиме емоційне сприйняття простору. У закладі планується використання спокійної інструментальної музики, традиційних полінезійських мелодій та сучасних композицій з етнічними мотивами, що сприятимуть створенню атмосфери відпочинку та релаксації. У вихідні дні та під час тематичних заходів можуть проводитися культурно-розважальні програми, присвячені традиціям Полінезії.

Особлива увага приділятиметься формуванню меню ресторану. Асортимент страв базуватиметься на традиційних кулінарних практиках народів Полінезії із використанням морепродуктів, риби, тропічних фруктів, кокосового молока, рису та натуральних спецій. Водночас окремі страви будуть адаптовані до смакових уподобань українських споживачів, що дозволить поєднати автентичність кухні з комерційною привабливістю закладу. Доповненням до меню стануть авторські безалкогольні та коктейльні напої у стилі тікі, які є невід'ємною складовою сучасної полінезійської гастрономічної культури.

Стандарти обслуговування також формуватимуться відповідно до концепції закладу. Персонал ресторану забезпечуватиме високий рівень сервісу, демонструючи привітність, відкритість та гостинність, характерні для культури народів Океанії. Важливим завданням працівників буде не лише обслуговування гостей, а й створення позитивного емоційного враження від перебування в закладі через індивідуальний підхід, консультації щодо особливостей страв і напоїв та підтримання загальної тематичної атмосфери.

Таким чином, ресторан полінезійської кухні розглядатиметься не лише як заклад харчування, а як багатофункціональний культурно-гастрономічний простір, що поєднує автентичну кухню, тематичний дизайн, якісний сервіс та елементи культурної спадщини Полінезії, забезпечуючи гостям новий формат відпочинку та гастрономічних вражень.

Інтер'єр ресторану виконуватиметься з використанням натуральних матеріалів, характерних для традиційної архітектури островів Полінезії. У дизайні планується використання деревини, бамбука, ротангу, декоративного каменю та живих рослин. Колірна гама інтер'єру формуватиметься з природних відтінків піску, океану та тропічної рослинності.

Особливості інтер'єрного рішення наведено в таблиці 2.15.

Таблиця 2.15

Характеристика інтер'єру ресторану полінезійської кухні

Елемент оформлення	Характеристика
Меблі	Натуральне дерево, ротанг
Декор	Тропічні рослини, бамбукові елементи
Освітлення	Комбіноване природне та декоративне
Колірна гама	Бежевий, зелений, коричневий, бірюзовий
Текстиль	Натуральні тканини світлих відтінків
Барна зона	Стилізована під тікі-бар
Літня тераса	Відкрита зона відпочинку біля водойми

Важливою складовою концепції є формування меню ресторану. Основу асортименту становитимуть страви з морепродуктів, риби, овочів та фруктів,

які є характерними для гастрономічної культури Полінезії. При цьому частина рецептів буде адаптована до смакових уподобань українських споживачів.

Основні групи продукції наведені в таблиці 2.16.

Таблиця 2.16

Структура меню ресторану полінезійської кухні

Група страв	Приклади продукції
Холодні закуски	Салати з морепродуктами, фруктові салати
Гарячі закуски	Креветки на грилі, кальмари
Перші страви	Рибні супи, кокосові супи
Основні страви	Риба на грилі, страви з морепродуктів
Гарніри	Рис, батат, овочі гриль
Десерти	Кокосові десерти, фруктові композиції
Напої	Тропічні коктейлі, соки, чай
Авторські напої	Тікі-коктейлі

Важливим аспектом формування концепції є організація сервісу. Обслуговування гостей здійснюватиметься відповідно до принципів полінезійської гостинності, яка передбачає доброзичливе ставлення до відвідувачів, створення невимушеної атмосфери та індивідуальний підхід до кожного гостя. Для підвищення рівня сервісу передбачається використання сучасних цифрових технологій, зокрема електронного меню, QR-кодів для ознайомлення з асортиментом продукції та мобільного застосунку закладу. Це дозволить оптимізувати процес обслуговування та забезпечити швидкий доступ до інформації про страви та напої.

Таким чином, розроблена концепція ресторану полінезійської кухні поєднує культурні традиції народів Полінезії із сучасними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу. Унікальність гастрономічної пропозиції, тематичне оформлення інтер'єру, високий рівень сервісу та вигідне розташування поблизу Журавлівського гідропарку створюють передумови для успішного функціонування закладу та формування його стійких конкурентних переваг на ринку ресторанних послуг міста Харкова.

РОЗДІЛ 3

ВИЗНАЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ РОЗРОБКИ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАНУ ПОЛІНЕЗІЙСЬКОЇ КУХНІ

3.1. Організація управління рестораном полінезійської кухні

Проектований ресторан полінезійської кухні розташовуватиметься в місті Харків, поблизу Журавлівського гідропарку, та функціонуватиме як самостійний суб'єкт господарювання. Організаційно-правовою формою підприємства обрано фізичну особу-підприємця (ФОП), що дозволяє спростити процедури реєстрації та ведення господарської діяльності, оптимізувати систему оподаткування та забезпечити ефективне управління підприємством на початковому етапі його функціонування.

Ефективна діяльність ресторану значною мірою залежить від раціонально побудованої системи управління, яка забезпечує координацію всіх виробничих, торговельних, фінансових та адміністративних процесів. В умовах сучасного ресторанного бізнесу особливого значення набуває використання процесного підходу до управління, що передбачає чітке визначення основних бізнес-процесів, розподіл функціональних обов'язків між працівниками та організацію взаємодії між структурними підрозділами підприємства.

Оскільки концепція закладу базується на культурних особливостях полінезійської кухні, система управління повинна забезпечувати не лише ефективність виробничих процесів, але й підтримання автентичності гастрономічної концепції, високого рівня сервісу та відповідності стандартам якості. Саме тому важливим завданням є розроблення комплексу організаційних і бізнес-процесів, які забезпечуватимуть стабільне функціонування ресторану та формування його конкурентних переваг.

Організаційні процеси охоплюють управління персоналом, планування діяльності підприємства, контроль якості продукції та послуг, фінансове

управління, маркетингову діяльність і взаємодію з постачальниками. Бізнес-процеси безпосередньо пов'язані з виробництвом та реалізацією продукції, обслуговуванням споживачів і забезпеченням матеріально-технічного постачання закладу.

З огляду на специфіку ресторану полінезійської кухні особлива увага приділятиметься організації постачання рибної продукції, морепродуктів, тропічних фруктів та інших інгредієнтів, які формують основу меню. Водночас система управління повинна забезпечувати контроль якості сировини на всіх етапах виробничого процесу та підтримувати високий рівень обслуговування гостей.

Основні організаційні та бізнес-процеси ресторану полінезійської кухні наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Основні організаційні та бізнес-процеси ресторану полінезійської кухні

Напрямок діяльності	Характеристика процесів
1	2
Стратегічне та фінансове планування	Формування прогнозів товарообороту та обсягів реалізації продукції; планування доходів і витрат; розрахунок собівартості страв; складання бюджетів підприємства; оцінювання ефективності інвестицій та термінів окупності проекту; аналіз фінансових результатів діяльності ресторану.
Управління виробничою діяльністю	Організація виробничо-технологічного процесу; розроблення виробничої програми; планування потреби в сировині та напівфабрикатах; контроль технології приготування страв полінезійської кухні; підбір обладнання та організація робочих місць; забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог.
Матеріально-технічне забезпечення та логістика	Організація закупівлі риби, морепродуктів, тропічних фруктів та інших інгредієнтів; управління складськими запасами; вибір постачальників; контроль умов транспортування та зберігання продукції; оптимізація матеріальних потоків у закладі.
Управління якістю та безпечністю продукції	Контроль якості сировини та готових страв; впровадження принципів НАССР, розроблення стандартів роботи персоналу.

1	2
Організація сервісного процесу	Планування обслуговування відвідувачів; управління процесом приймання та виконання замовлень; впровадження електронного меню; контроль швидкості та якості обслуговування; забезпечення високого рівня гостинності відповідно до концепції закладу.
Маркетинг та просування бренду	Аналіз ринку ресторанних послуг; дослідження конкурентного середовища; визначення цільової аудиторії; формування цінової та асортиментної політики; просування ресторану в соціальних мережах; організація тематичних заходів та рекламних кампаній.
Управління персоналом	Планування чисельності працівників; підбір, адаптація та навчання персоналу; оцінювання результатів роботи; мотивація працівників; формування кадрового резерву; забезпечення належних умов праці та охорони праці.
Інформаційне забезпечення діяльності	Автоматизація обліку замовлень і продажів; використання програм управління рестораном; аналіз показників діяльності; формування управлінської звітності та підтримка внутрішніх комунікацій.

Запровадження зазначених організаційних та бізнес-процесів дозволить забезпечити ефективне функціонування ресторану, оптимізувати використання ресурсів підприємства та підвищити якість обслуговування споживачів. Особливу роль у діяльності закладу відіграватиме маркетингова складова, спрямована на популяризацію полінезійської кухні серед мешканців та гостей міста Харкова.

Таким чином, система управління рестораном полінезійської кухні повинна забезпечувати ефективну координацію всіх напрямів діяльності підприємства, сприяти досягненню стратегічних цілей закладу та формуванню його стійких конкурентних переваг на ринку ресторанних послуг. Для проєктування організаційної структури управління рестораном полінезійської кухні необхідно визначити склад управлінських ланок, обґрунтувати їх функціональне призначення, встановити кількість рівнів управління та чисельність працівників, а також сформувати систему взаємозв'язків між окремими підрозділами підприємства. При цьому особлива увага приділяється розподілу повноважень і відповідальності між

керівниками та виконавцями, що забезпечує ефективну координацію виробничих, торговельних і адміністративних процесів.

Вихідною базою для формування організаційної структури є виробнича програма закладу, планова чисельність персоналу, особливості концепції ресторану та затверджений власником штатний склад. Крім управлінського персоналу, враховуються кількість працівників виробничих підрозділів, обслуговуючого персоналу та допоміжних служб, необхідних для забезпечення безперебійної роботи ресторану.

Під час розроблення організаційної структури доцільно використовувати метод аналогій, який передбачає вивчення та адаптацію успішного досвіду функціонування закладів ресторанного господарства подібного формату. Застосування цього методу дозволяє врахувати перевірені практикою управлінські рішення та мінімізувати ризики, пов'язані з організацією діяльності нового підприємства.

Крім того, ефективним інструментом є метод організаційного моделювання, який дає можливість оцінити різні варіанти побудови системи управління, визначити оптимальну кількість рівнів підпорядкування та встановити найбільш раціональні зв'язки між структурними підрозділами. Використання зазначеного підходу сприяє підвищенню керованості підприємства та забезпечує узгодженість дій усіх учасників виробничо-торговельного процесу.

Кількість структурних підрозділів, чисельність управлінського персоналу та загальні параметри організаційної структури визначаються з урахуванням організаційно-правової форми підприємства, місткості ресторану, обсягів виробництва та реалізації продукції, а також особливостей концепції ресторану полінезійської кухні. Сформована структура управління повинна забезпечувати ефективне функціонування закладу, високий рівень сервісу, контроль якості продукції та досягнення запланованих економічних результатів.



Рис. 3.1. Організаційна структура ресторану

Під час побудови схеми організаційної структури управління рестораном полінезійської кухні необхідно забезпечити чітке відображення ієрархії управління, розподілу повноважень та функціональних взаємозв'язків між усіма структурними підрозділами підприємства. Графічна модель повинна наочно демонструвати систему підпорядкування працівників, координацію діяльності окремих служб та порядок взаємодії між управлінськими і виробничими ланками. Такий підхід сприяє підвищенню ефективності управління, оперативності прийняття рішень та узгодженості дій персоналу під час виконання виробничо-торговельних процесів.

Враховуючи концепцію проєктованого ресторану та особливості його функціонування, формується кадрова політика підприємства, яка визначає основні принципи роботи з персоналом, підходи до його підбору, розвитку та мотивації. Для забезпечення стабільної роботи закладу доцільним є застосування активної кадрової політики, що передбачає систематичне

планування кадрових потреб, прогнозування змін на ринку праці, своєчасне реагування на можливі кадрові ризики та реалізацію заходів щодо професійного розвитку працівників. Активна кадрова політика дозволяє здійснювати постійний моніторинг кадрового потенціалу підприємства, формувати кадровий резерв, удосконалювати систему мотивації персоналу та впроваджувати програми підвищення кваліфікації. Особливого значення це набуває для ресторану полінезійської кухні, де працівники повинні володіти не лише професійними навичками, а й знаннями щодо особливостей концепції закладу, асортименту страв, культури обслуговування та специфіки гастрономічних традицій Полінезії.

З метою забезпечення ефективного функціонування ресторану визначається необхідна чисельність працівників, їх кваліфікаційний склад та розподіл за структурними підрозділами. Розрахунок потреби в персоналі здійснюється з урахуванням виробничої програми закладу, режиму роботи, кількості посадкових місць та обсягів обслуговування споживачів. Структуру персоналу ресторану полінезійської кухні наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Аналіз загального чисельного складу працівників ресторану

Категорія персоналу	Посада	Кваліфікація	Кількість працівників, осіб
1	2	3	4
Управлінський персонал	Керівник закладу	—	1
	Бухгалтер	—	1
	Менеджер ресторану	—	1
Виробничий персонал	Завідувач виробництва (шеф-кухар)	—	1
	Кухар холодного цеху	—	2
	Кухар гарячого цеху	VI розряд	1
	Кухар гарячого цеху	V розряд	1
	Кухар гарячого цеху	IV розряд	1
	Помічник кухаря	III розряд	1
	Працівник мийної кухонного та столового посуду	—	2

Продовж. табл. 3.2

1	2	3	4
	Працівник з прибирання виробничих і торговельних приміщень	—	2
Персонал обслуговування	Гардеробник	—	2
	Адміністратор залу	—	2
	Бармен	IV розряд	2
	Офіціант	V розряд	2
	Офіціант	IV розряд	2
Разом	—	—	24

Планування кадрового забезпечення ресторану полінезійської кухні передбачає формування оптимальної структури персоналу, яка включає адміністративно-управлінський, виробничий та обслуговуючий персонал. Такий розподіл працівників дозволяє забезпечити ефективне виконання управлінських, виробничих і сервісних функцій, необхідних для стабільної роботи закладу. Визначення чисельності працівників здійснюється на основі виробничої програми ресторану, режиму його роботи, місткості закладу, організаційної структури управління та особливостей взаємодії між окремими структурними підрозділами. Важливим фактором також є розподіл функціональних обов'язків між працівниками, що забезпечує раціональне використання трудових ресурсів та підвищення продуктивності праці.

З метою забезпечення потреб ресторану в кваліфікованих кадрах формується кадровий профіль для кожної категорії персоналу. При цьому враховуються освітній рівень працівників, професійна підготовка, досвід роботи, особистісні характеристики та відповідність вимогам конкретної посади. Особливого значення це набуває для ресторану полінезійської кухні, де персонал повинен володіти знаннями щодо особливостей екзотичної кухні, стандартів сервісу та концепції закладу.

Наступним етапом є визначення фонду оплати праці персоналу на плановий період. Розрахунок фонду основної заробітної плати працівників ресторану наведено в таблиці 3.3.

Під час планування витрат на оплату праці враховано чинне законодавство України у сфері соціального страхування. Зокрема, виплати, пов'язані з тимчасовою втратою працездатності працівників, частково компенсуються за рахунок коштів системи соціального страхування. У зв'язку з цим при розрахунку тарифної складової фонду основної заробітної плати передбачено коригування її планового обсягу на 2 %, що дозволяє більш обґрунтовано визначити потребу підприємства у витратах на оплату праці.

Таблиця 3.3

Розрахунок фонду оплати праці персоналу ресторану полінезійської
кухні

Категорія персоналу	Посада	Кількість працівників, осіб	Місячна заробітна плата одного працівника, грн	Місячний фонд оплати праці, грн	Річний фонд оплати праці, грн
1	2	3	4	5	6
Управлінський персонал	Керівник ресторану	1	40 000	40 000	480 000
	Бухгалтер	1	30 000	30 000	360 000
	Менеджер ресторану	1	30 000	30 000	360 000
Виробничий персонал	Шеф-кухар	1	25 000	25 000	300 000
	Кухар холодного цеху	2	18 000	36 000	432 000
	Кухар гарячого цеху (VI розряд)	1	20 000	20 000	240 000

Продовж. табл. 3.3

1	2	3	4	5	6
	Кухар гарячого цеху (V розряд)	1	20 000	20 000	240 000
	Кухар гарячого цеху (IV розряд)	1	25 000	25 000	300 000
	Помічник кухаря (III розряд)	1	25 000	25 000	300 000
	Працівник мийної	2	11 000	22 000	264 000
	Працівник з прибирання приміщень	2	11 000	22 000	264 000
Персонал обслуговування	Гардеробник	2	10 000	20 000	240 000
	Адміністратор залу	2	20 000	40 000	480 000
	Бармен	2	20 000	40 000	480 000
	Офіціант вищої категорії	2	20 000	40 000	480 000
	Офіціант	2	20 000	40 000	480 000
Разом	—	24	—	475 000	5 800 000

За даними таблиці 3.3 загальний фонд оплати праці персоналу ресторану полінезійської кухні становить 475 тис. грн на місяць або 5,7 млн грн на рік. Найбільшу частку витрат на оплату праці формує виробничий персонал, що пов'язано з необхідністю забезпечення повного циклу приготування страв та підтримання високої якості продукції. Сформована система оплати праці відповідає чисельності персоналу, виробничій програмі закладу та особливостям функціонування ресторану полінезійської кухні.

Під час визначення фонду основної заробітної плати враховано особливості чинної системи соціального страхування, відповідно до якої

частина виплат, пов'язаних із тимчасовою втратою працездатності працівників, компенсується за рахунок коштів державних соціальних фондів. У зв'язку з цим під час планування витрат на оплату праці передбачено коригування тарифної складової фонду основної заробітної плати на 2 %.

Розрахунок суми коригування $116\,000\text{ грн} = 5\,800\,000 \times 2\%$.

Тоді плановий фонд основної заробітної плати становитиме:

$5\,684\,000\text{ грн} = 5\,800\,000 - 116\,000$.

Формування кваліфікаційного складу персоналу ресторану полінезійської кухні здійснюється відповідно до виробничої програми підприємства, асортименту страв і напоїв, особливостей технологічного процесу та прийнятої форми обслуговування споживачів. Особлива увага приділяється професійній підготовці виробничого та обслуговуючого персоналу, оскільки специфіка полінезійської кухні потребує відповідних знань щодо технології приготування страв, роботи з морепродуктами, тропічними фруктами та особливостей тематичного сервісу.

Система управління персоналом передбачає своєчасну та повну виплату заробітної плати відповідно до чинного законодавства України. Керівництво підприємства забезпечує контроль за дотриманням трудового законодавства, ефективним використанням фонду оплати праці та впровадженням дієвої системи матеріального стимулювання працівників. Для підвищення зацікавленості персоналу в результатах праці передбачається застосування системи преміювання, яка враховує індивідуальні та колективні показники роботи. Премії можуть нараховуватися за досягнення високих виробничих результатів, якість обслуговування гостей, дотримання стандартів закладу, збільшення обсягів реалізації продукції та досягнення запланованих фінансових показників діяльності ресторану.

Крім основної заробітної плати, працівникам можуть встановлюватися доплати та надбавки залежно від складності виконуваних робіт, рівня професійної майстерності, інтенсивності праці та особистого внеску в

результати діяльності підприємства. Також у закладі передбачається надання соціальних гарантій та пільг, визначених чинним законодавством України.

3.2. Розрахунок товарообороту та планування операційних активів

Одним із найважливіших показників економічної ефективності діяльності ресторану є обсяг товарообороту, який характеризує загальну вартість реалізованої продукції та послуг за певний період. Саме величина товарообороту виступає основою для подальшого планування доходів, витрат, прибутку та визначення економічної доцільності реалізації проекту ресторану полінезійської кухні.

Для розрахунку товарообороту закладів ресторанного господарства можуть використовуватися різні методичні підходи. Найпоширенішими серед них є визначення обсягу реалізації на основі середньої вартості замовлення, аналізу структури меню, середньої кількості відвідувачів та планового завантаження закладу. Також під час розрахунків враховуються ціни реалізації страв і напоїв, сформовані відповідно до концепції ресторану та його цінової політики.

Для визначення річного товарообороту ресторану полінезійської кухні спочатку розраховується середньомісячний обсяг реалізації продукції. Отриманий показник використовується як база для подальшого визначення прогнозного товарообороту за рік. Розрахунок місячного товарообороту здійснюється за відповідною формулою:

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

де Q – середній чек, грн.;

N – кількість відвідувачів за день

T – кількість робочих днів/місяць

Для прогнозування обсягів реалізації продукції ресторану полінезійської кухні важливим показником є середня вартість замовлення одного відвідувача. З урахуванням концепції закладу, яка передбачає використання морепродуктів, тропічних фруктів, авторських коктейлів та страв середнього цінового сегмента, середній чек приймається на рівні 600 грн на одного гостя.

Визначення середнього чека базується на аналізі цінової політики закладів ресторанного господарства аналогічного формату, а також на прогнозованій структурі меню проєктованого ресторану. Такий показник відповідає обраному формату обслуговування та дозволяє забезпечити належний рівень якості продукції й сервісу.

Наступним етапом розрахунку товарообороту є визначення прогнозованої кількості відвідувачів за добу. Даний показник залежить від місткості ресторану, коефіцієнта оборотності посадкових місць та режиму роботи закладу.

Спочатку визначають кількість гостей за формулою:

$$N=P \times O \quad (3.2)$$

де P – кількість місць (50);

O – оборотність місця за день.

Для ресторану біля Журавлівського гідропарку беремо оборотність 4 рази.

$$N=50 \times 4=200 \text{ осіб}$$

Середній чек 450 грн. Денний товарооборот:

$$T_d=200 \times 450=90\,000 \text{ грн}$$

Якщо ресторан працює 365 днів:

$$T_p=90\,000 \times 365=32\,850\,000 \text{ грн}$$

Річний товарооборот = 32 850 000 грн.

Отже, прогнозований річний обсяг реалізації продукції власного виробництва ресторану полінезійської кухні становить 32 850 000 грн, що свідчить про достатній рівень потенційного попиту на послуги закладу та створює передумови для його ефективного функціонування.

Для забезпечення виробничо-торговельної діяльності ресторану необхідно сформувати відповідну матеріально-технічну базу, яка включає будівлі, споруди, технологічне обладнання, меблі, транспортні засоби, комп'ютерну техніку та інші необоротні активи.

Основні засоби підприємства являють собою матеріальні активи тривалого використання, які беруть участь у господарській діяльності протягом періоду, що перевищує один рік, та поступово переносять свою вартість на собівартість продукції шляхом нарахування амортизації. Облік основних засобів здійснюється за їх первісною вартістю, яка включає витрати на придбання, транспортування, монтаж та введення в експлуатацію.

Для подальшого економічного обґрунтування діяльності ресторану необхідно визначити обсяг амортизаційних відрахувань.

Таблиця 3.4

Структура необоротних активів ресторану полінезійської кухні

Категорія основних засобів	Первісна вартість, тис. грн
Будівля ресторану та інженерні споруди	14 198,9
Технологічне обладнання виробничих цехів	120,0
– холодильне обладнання	20,0
– механічне обладнання	10,0
– теплове обладнання	20,0
– обладнання торговельної зали	25,0
– контрольно-вимірювальні прилади	25,0
Меблі та оснащення адміністративних і торговельних приміщень	119,0
Транспортні засоби	51,0
Комп'ютерна техніка та програмне забезпечення	19,0
Засоби телефонного зв'язку	4,0
Інше допоміжне обладнання	3,0

Амортизаційні відрахування є одним із важливих елементів поточних витрат ресторану, оскільки відображають поступове перенесення вартості основних засобів на собівартість продукції та послуг. Нарахування амортизації забезпечує формування фінансових ресурсів для майбутнього оновлення матеріально-технічної бази підприємства.

Для цілей розрахунку амортизації всі необоротні активи групуються за економічним призначенням. До першої групи належать будівлі, споруди та транспортні засоби. Друга група охоплює виробниче й торговельне обладнання, меблі, інструменти та інші технічні засоби. До третьої групи відносять інші основні засоби, які не включені до попередніх категорій. Четверта група об'єднує комп'ютерну техніку, засоби автоматизації, електронне обладнання та засоби зв'язку.

Розрахунок амортизаційних відрахувань здійснюється відповідно до чинного податкового законодавства із застосуванням методу зменшення залишкової вартості. При цьому амортизація нараховується щоквартально за встановленими нормативами: для першої групи — 2 %, для другої групи — 10 %, для третьої групи — 6 %, а для четвертої групи — 15 % від залишкової вартості активів.

Отримані результати розрахунку амортизаційних відрахувань використовуються під час формування планових витрат ресторану полінезійської кухні та визначення його фінансово-економічних показників діяльності.

3.3. Планування витрат закладу ресторанного господарства

Поточні витрати є одним із найважливіших економічних показників діяльності ресторану, оскільки характеризують рівень використання ресурсів підприємства та безпосередньо впливають на його фінансові результати. Аналіз витрат дозволяє оцінити ефективність виробничо-господарської

діяльності, рівень організації праці, якість управлінських рішень та конкурентоспроможність закладу на ринку ресторанних послуг.

Витрати підприємства виступають основою формування цінової політики ресторану, визначення собівартості продукції, розрахунку прибутку та показників рентабельності. Крім того, вони є важливим інструментом планування фінансових ресурсів та обґрунтування економічної ефективності реалізації проєкту ресторану полінезійської кухні.

У процесі розроблення бізнес-плану проєктованого ресторану сформовано систему планових показників, які включають:

- собівартість реалізованої продукції власного виробництва та закупівельних товарів;
- планові операційні витрати за окремими статтями;
- загальний річний обсяг поточних витрат підприємства;
- структуру витрат за основними напрямками діяльності;
- прогноз витрат на забезпечення виробничо-торговельного процесу.

Собівартість реалізованої продукції власного виробництва відображає вартість сировини, напівфабрикатів та інших матеріальних ресурсів, використаних для приготування страв полінезійської кухні. До цієї категорії входять витрати на рибу, морепродукти, тропічні фрукти, овочі, спеції, кокосові продукти та інші інгредієнти, що використовуються у виробничому процесі. Собівартість закупівельних товарів включає витрати на придбання готових товарів, які реалізуються без додаткової кулінарної обробки.

Планування поточних витрат ресторану здійснюється за окремими економічними елементами та статтями калькуляції. Узагальнені результати розрахунків представлені у таблиці 3.5.

Стаття 1. Собівартість реалізованої продукції та закупівельних товарів.

До цієї статті включаються витрати на придбання сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів, напоїв та інших товарів, необхідних для здійснення виробничої та торговельної діяльності ресторану.

Стаття 2. Витрати на оплату праці.

До складу цієї статті входить фонд основної та додаткової заробітної плати всіх категорій працівників ресторану відповідно до затвердженого штатного розпису.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи.

Розмір витрат за цією статтею приймається на рівні 20 % від фонду оплати праці та включає обов'язкові соціальні нарахування відповідно до чинного законодавства України.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування.

Витрати визначаються на підставі вартості основних засобів підприємства та встановлених норм амортизації. Розрахунок амортизаційних відрахувань наведено у підрозділі 3.2.

Стаття 5. Витрати на утримання та експлуатацію основних засобів.

До складу витрат входять платежі за електроенергію, водопостачання, водовідведення, опалення, вентиляцію, кондиціонування повітря та інші комунальні послуги, необхідні для забезпечення функціонування ресторану.

Стаття 6. Витрати на малоцінні та швидкозношувані предмети.

За даною статтею враховуються витрати, пов'язані із зносом спецодягу працівників, форменого одягу, столової білизни, кухонного та столового посуду, приборів, господарського інвентарю та інших матеріальних ресурсів короткострокового використання.

Стаття 7. Орендні платежі.

Оскільки проєктом передбачається використання власного приміщення, витрати на оренду в структурі поточних витрат відсутні.

Стаття 8. Податки, збори та обов'язкові платежі.

До цієї статті належать витрати, пов'язані зі сплатою податків та зборів, передбачених чинним законодавством, а також отриманням необхідних дозвільних документів і ліцензій для здійснення господарської діяльності.

Стаття 9. Витрати на зберігання та підготовку продукції до реалізації.

До складу даних витрат включаються витрати на сортування, фасування, пакування та інші операції, необхідні для підготовки продукції до продажу. Для розрахунків приймається норматив у розмірі 0,05 % від річного товарообороту.

Стаття 10. Транспортно-логістичні витрати.

До цієї групи належать витрати на доставку сировини, транспортування продукції та забезпечення логістичних операцій підприємства. Розрахунок здійснюється з урахуванням пробігу транспортних засобів, норм витрат пального та кількості робочих днів протягом року.

Стаття 11. Витрати на охорону підприємства.

Для забезпечення безпеки персоналу, майна та відвідувачів ресторану передбачаються витрати на охоронні заходи, які визначаються у відсотках від собівартості реалізованої продукції.

Стаття 12. Інші операційні витрати.

До цієї статті включаються витрати на рекламну діяльність, маркетингові дослідження, страхування майна, зв'язок, інтернет-послуги, господарські потреби та інші витрати, пов'язані із забезпеченням поточної діяльності ресторану.

Стаття 13. Витрати на фінансову діяльність.

Оскільки фінансування проєкту ресторану полінезійської кухні планується здійснювати за рахунок власних коштів інвестора, витрати на обслуговування кредитів або інших позикових ресурсів не передбачаються.

Таким чином, планування поточних витрат дозволяє сформувати економічно обґрунтовану структуру витрат ресторану полінезійської кухні, визначити потребу у фінансових ресурсах та створити основу для подальшого розрахунку прибутку і показників рентабельності діяльності підприємства.

Ось повністю перероблений варіант таблиці для дипломної роботи, зі зміненими назвами граф та формулюваннями.

Таблиця 3.5

Структура річних операційних витрат ресторану полінезійської кухні

№	Найменування статті витрат	Сума витрат, тис. грн	Характер витрат
1	Витрати на сировину, напівфабрикати та закупівельні товари	15 100,0	Змінні
2	Фонд оплати праці персоналу	5 684,0	Постійні
3	Соціальні відрахування та страхові платежі	116,0	Постійні
4	Амортизація основних засобів	766,0	Постійні
5	Витрати на експлуатацію та технічне обслуговування майна	250,1	Постійні
6	Витрати на малоцінний інвентар і швидкозношувані предмети	103,0	Постійні
7	Орендні платежі	0,0	Постійні
8	Податки, збори та обов'язкові платежі	4,0	Постійні
9	Витрати на пакування, підготовку та зберігання продукції	10,1	Змінні
10	Логістичні та транспортні витрати	37,4	Змінні
11	Витрати на забезпечення охорони закладу	149,0	Постійні
12	Інші операційні витрати (маркетинг, зв'язок, страхування тощо)	770,0	Постійні
13	Витрати, пов'язані із залученням позикового капіталу	0,0	Постійні
	Загальна сума операційних витрат	22 942,6	—
	У тому числі змінні витрати	15 147,5	—
	У тому числі постійні витрати	7 795,1	—

Планування поточних витрат у ресторані необхідне для контролю витрат, бюджетування, оптимізації витрат, прогнозування прибутковості.

3.4. Планування доходу та оцінка ефективності капітальних вкладень

Одним із ключових показників економічної ефективності діяльності ресторану є маржинальний дохід, який характеризує фінансовий результат, отриманий після покриття змінних витрат підприємства. Маржинальний

дохід визначається як різниця між обсягом реалізації продукції та послуг (без урахування податку на додану вартість) і сумою змінних витрат. Даний показник дозволяє оцінити здатність підприємства покривати постійні витрати та формувати прибуток.

Аналіз маржинального доходу має важливе значення для визначення фінансової стійкості ресторану полінезійської кухні, оцінки рівня ризику господарської діяльності та обґрунтування доцільності реалізації проєкту. На основі цього показника розраховується точка беззбитковості, яка характеризує мінімальний обсяг товарообороту, необхідний для покриття всіх витрат підприємства. Результати розрахунку маржинального доходу та порогу рентабельності ресторану полінезійської кухні наведено в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок маржинального доходу та точки беззбитковості ресторану
полінезійської кухні

Показник	Значення, грн
Чистий товарооборот (без ПДВ)	32 850 000
Середній рівень торговельної націнки, %	150
Змінні витрати, всього	15 147 500
у тому числі витрати на сировину та закупівельні товари	15 100 000
інші змінні витрати	47 500
Маржинальний дохід	17 702 500
Постійні витрати	7 795 100
Плановий прибуток	9 907 400
Частка змінних витрат у товарообороті, %	46,11
Точка беззбитковості (порог рентабельності)	14 465 299
Рентабельність товарообороту, %	30,16

Отримані результати свідчать про економічну доцільність реалізації проєкту ресторану полінезійської кухні. Маржинальний дохід у розмірі 17 702,5 тис. грн повністю покриває постійні витрати підприємства та забезпечує формування прибутку на рівні 9 907,4 тис. грн. Розрахована точка беззбитковості становить 14 465,3 тис. грн, що суттєво нижче прогнозованого товарообороту, а отже заклад матиме достатній запас фінансової стійкості.

Рентабельність товарообороту на рівні 30,16 % характеризує діяльність ресторану як ефективну та інвестиційно привабливу.

Наступним етапом економічного обґрунтування є визначення фінансових результатів діяльності підприємства на плановий період. Планування прибутку здійснюється шляхом послідовного розрахунку доходів, витрат та податкових платежів, що дозволяє оцінити очікувану ефективність функціонування ресторану. Процес формування прибутку ресторану полінезійської кухні передбачає кілька взаємопов'язаних етапів: визначення цільових фінансових показників, розрахунок можливого прибутку на основі виробничої програми, аналіз отриманих результатів, оцінку їх відповідності поставленим цілям та прийняття остаточних управлінських рішень щодо реалізації проєкту.

Цільовий прибуток характеризує бажаний фінансовий результат діяльності ресторану та визначається відповідно до стратегічних цілей підприємства. Можливий прибуток розраховується на підставі прогнозованого товарообороту, структури витрат та інших економічних показників діяльності закладу.

Основою для розрахунку фінансових результатів виступають показники доходів від реалізації продукції, собівартості, операційних витрат та інших витрат підприємства, визначені у попередніх підрозділах. При цьому під час розрахунків враховуються податкові зобов'язання підприємства відповідно до чинного законодавства України. Податок на додану вартість визначається за встановленою ставкою 20 % від бази оподаткування, а податок на прибуток підприємств розраховується відповідно до діючої ставки оподаткування прибутку. На основі зазначених показників визначаються валовий прибуток, прибуток від операційної діяльності, прибуток до оподаткування та чистий прибуток ресторану полінезійської кухні.

Алгоритм розрахунку основних фінансово-економічних показників діяльності підприємства наведено в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Планування основних результатів діяльності ресторану
полінезійської кухні

№ пор.	Стаття	Разом за рік, грн
1	Чистий дохід від реалізації продукції (роздрібний товарооборот без ПДВ)	32 850 000
2	Собівартість реалізованої продукції	15 100 000
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	7 842 100
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	9 907 900
5	Фінансові витрати	0
6	Фінансовий результат (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	9 907 900
7	Податок на прибуток (18 %)	1 783 422
8	Чистий прибуток – можливий	8 124 478
9	Рентабельність операційної діяльності, %	35,96
10	Чистий прибуток – цільовий	3 742 200
11	Чистий прибуток – плановий	8 124 478

На підставі проведених розрахунків можна зробити висновок, що проєктований ресторан полінезійської кухні досягає точки беззбитковості та забезпечує стабільне отримання прибутку. Це підтверджується тим, що величина маржинального доходу перевищує суму постійних витрат підприємства, створюючи необхідні умови для ефективного функціонування закладу та формування позитивного фінансового результату.

У процесі економічного обґрунтування проєкту були визначені основні показники фінансової діяльності підприємства, зокрема прибуток від операційної діяльності, прибуток до оподаткування та чистий прибуток на плановий рік. Розрахунок зазначених показників здійснювався відповідно до загальноприйнятої послідовності фінансового планування, яка передбачає визначення цільового рівня прибутковості, оцінку потенційного фінансового результату на основі виробничої програми та планових витрат, аналіз отриманих результатів і прийняття управлінських рішень щодо подальшого розвитку підприємства.

Цільовий прибуток характеризує бажаний фінансовий результат діяльності ресторану та визначається з урахуванням стратегічних цілей підприємства. Водночас можливий прибуток формується на основі прогнозованого товарообороту, структури витрат та інших планових фінансово-економічних показників діяльності закладу.

Показники доходів від реалізації продукції, собівартості, операційних витрат та інших складових фінансового результату були визначені у попередніх підрозділах роботи. Розрахунок чистого прибутку здійснювався з урахуванням чинного податкового законодавства та встановленої ставки податку на прибуток підприємств. Алгоритм визначення основних результативних показників діяльності ресторану полінезійської кухні наведено в таблиці 3.7.

Отримані результати свідчать про те, що прогнозований рівень прибутковості перевищує мінімально необхідні значення для забезпечення ефективного функціонування підприємства. Це підтверджує доцільність реалізації розробленої концепції ресторану полінезійської кухні та свідчить про достатній рівень економічної ефективності запропонованих організаційних, виробничих і технологічних рішень. У зв'язку з цим розрахований можливий прибуток може бути прийнятий як плановий фінансовий результат діяльності проєктованого закладу ресторанного господарства. Для оцінювання економічної результативності діяльності ресторану полінезійської кухні доцільно визначити систему відносних показників рентабельності, які характеризують ефективність використання ресурсів підприємства та рівень прибутковості його господарської діяльності. Розрахунок показників рентабельності дає можливість оцінити співвідношення отриманого прибутку до обсягу реалізації продукції, понесених витрат та вкладених ресурсів, а також визначити економічну доцільність функціонування закладу.

Аналіз рентабельності дозволяє встановити рівень окупності витрат, оцінити ефективність виробничо-торговельної діяльності та визначити

здатність підприємства генерувати прибуток у довгостроковій перспективі. Чим вищими є показники рентабельності, тим ефективніше використовуються наявні ресурси та тим вищою є інвестиційна привабливість ресторанного закладу.

З метою комплексної оцінки фінансових результатів діяльності ресторану полінезійської кухні здійснюється розрахунок основних показників рентабельності за відповідними формулами:

$$P_{PI} = \frac{П}{ЧД} \cdot 100, \% \quad (3.3)$$

де $П$ – чистий прибуток, грн

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, грн

$$P_{PI} = 8124478 / 32\,850\,000 \cdot 100 = 24,73 \%$$

Планування чистого прибутку є важливим етапом економічного обґрунтування діяльності ресторану, оскільки дозволяє визначити очікуваний фінансовий результат функціонування підприємства. Величина чистого прибутку залежить від обсягу реалізації продукції, рівня витрат та запланованого показника рентабельності діяльності закладу.

Для проєктованого ресторану полінезійської кухні цільовий рівень рентабельності прийнято на рівні 12 %, що відповідає середнім показникам прибутковості підприємств ресторанного господарства та забезпечує економічну доцільність реалізації проєкту. На основі цього показника визначається планова величина чистого прибутку підприємства.

Розрахунок цільового чистого прибутку здійснюється за такою формулою:

$$П = \frac{P_{pi} \cdot ЧД}{100}, \text{ грн} \quad (3.4)$$

де P – чистий прибуток, грн

R – рентабельність реалізації продукції,

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації – товарообороту закладу без урахування ПДВ, грн

За умови забезпечення рентабельності реалізації продукції на рівні 12 % плановий чистий прибуток ресторану полінезійської кухні становитиме 3 942,0 тис. грн на рік. Це підтверджує економічну доцільність реалізації проєкту та забезпечує необхідний рівень прибутковості діяльності підприємства.

Таблиця 3.8

Планування основних результатів діяльності ресторану полінезійської кухні на перші 5 років

Рік	Плановий товарооборот, грн	Середньорічні темпи зростання, %	Чистий прибуток, грн	Рівень рентабельності, %	Амортизаційні відрахування, грн
1-й	32 850 000	4	3 942 000	12	766 000
2-й	34 164 000	4	4 099 680	12	727 700
3-й	35 530 560	4	4 263 667	12	691 315
4-й	36 951 782	4	4 434 214	12	656 749
5-й	38 429 853	4	4 611 582	12	623 912

Відповідно до проведених розрахунків прогнозується стабільне зростання основних фінансово-економічних показників ресторану полінезійської кухні. За умови щорічного приросту товарообороту на рівні 4 % обсяг реалізації у п'ятому році функціонування закладу досягне 38,43 млн грн. При збереженні планового рівня рентабельності на рівні 12 % чистий прибуток збільшиться з 3,94 млн грн у першому році до 4,61 млн грн у

п'ятому році діяльності, що свідчить про фінансову стійкість та економічну ефективність проєкту.

Для оцінювання економічної доцільності реалізації інвестиційного проєкту використовують систему показників ефективності капіталовкладень, до яких належать чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності інвестицій та період окупності вкладених коштів. Зазначені показники дозволяють комплексно оцінити результативність інвестиційного проєкту та визначити рівень його інвестиційної привабливості. Одним із найважливіших критеріїв оцінювання ефективності інвестицій є чистий приведений дохід (Net Present Value, NPV), який відображає сумарний економічний ефект від реалізації проєкту з урахуванням фактора часу. Даний показник характеризує різницю між теперішньою вартістю майбутніх грошових надходжень, отриманих протягом усього періоду функціонування підприємства, та початковими інвестиційними витратами, необхідними для реалізації проєкту.

Позитивне значення чистого приведенного доходу свідчить про доцільність інвестування коштів у проєкт, оскільки очікувані доходи перевищують обсяг вкладених ресурсів. Якщо значення показника є від'ємним, реалізація проєкту вважається економічно недоцільною. Розрахунок чистого приведенного доходу здійснюється за такою формулою:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, грн \quad (3.5)$$

де ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГП – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проєкту;

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проєктом;

i – дисконтна ставка, що використовується, визначена як десятковий дріб;

t – тривалість розрахункового періоду;

n – кількість років загального розрахункового періоду t .

Під час оцінювання економічної ефективності інвестиційного проєкту всі капітальні вкладення та прогнозовані грошові надходження повинні бути приведені до єдиної часової бази, тобто до їхньої теперішньої вартості. Такий підхід дає можливість врахувати зміну вартості грошей у часі та забезпечити більш об'єктивне визначення результативності інвестицій.

Для приведення майбутніх грошових потоків до поточної вартості використовується ставка дисконтування. У даному проєкті ресторану полінезійської кухні ставка дисконту приймається на рівні 15 % річних, що відповідає середньому прогнозованому рівню інфляційних та інвестиційних ризиків в економіці України. Використання зазначеної ставки дозволяє врахувати можливе знецінення грошових коштів та ризики, пов'язані з реалізацією інвестиційного проєкту.

Важливим показником оцінки ефективності капіталовкладень є індекс дохідності інвестицій (Profitability Index, PI). Цей показник характеризує співвідношення між теперішньою вартістю майбутніх грошових надходжень та обсягом початкових інвестицій. Індекс дохідності дозволяє визначити, скільки гривень дисконтованого доходу припадає на кожен гривню вкладених коштів, а також порівнювати між собою альтернативні інвестиційні проєкти.

Якщо значення індексу дохідності перевищує одиницю, проєкт вважається економічно привабливим і може бути рекомендований до реалізації. У випадку, коли показник є меншим за одиницю, інвестиційний проєкт не забезпечує необхідного рівня прибутковості. Розрахунок індексу дохідності здійснюється за відповідною формулою:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.6)$$

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Під час аналізу інвестиційної привабливості проекту важливим показником є індекс рентабельності інвестицій (Profitability Ratio), який характеризує співвідношення між отриманим прибутком та обсягом вкладених інвестиційних ресурсів. Даний показник дає змогу оцінити рівень прибутковості проекту та визначити ефективність використання капіталу.

Разом із тим індекс рентабельності має певні обмеження як критерій оцінки інвестиційних рішень. Його особливістю є те, що при розрахунку враховується лише прибуток підприємства, тоді як амортизаційні відрахування, які також формують грошовий потік проекту, до уваги не беруться. У результаті показник не відображає повною мірою реальний обсяг фінансових надходжень, що генеруються в процесі функціонування підприємства.

Розрахунок індексу рентабельності інвестицій здійснюється за відповідною формулою:

$$PI = \sum \frac{CF_k}{(1+r)^k} / IC, \% \quad (3.7)$$

де ІР – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

CF – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IC – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

Період окупності є одним із найпоширеніших показників, що використовується для оцінювання ефективності інвестиційних проектів. Даний показник характеризує проміжок часу, необхідний для повного відшкодування початкових капіталовкладень за рахунок чистих грошових надходжень, отриманих у процесі реалізації проекту. Чим коротшим є період

окупності, тим менш ризикованим та більш привабливим вважається інвестиційний проєкт для потенційного інвестора.

Дисконтований період окупності показує, протягом якого часу сума дисконтованих грошових надходжень дорівнюватиме обсягу початкових інвестиційних витрат. Цей показник дозволяє більш точно оцінити інвестиційну привабливість проєкту та врахувати вплив фактора часу на ефективність вкладення капіталу.

Розрахунок дисконтованого періоду окупності інвестиційного проєкту здійснюється за такою формулою:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.9)$$

Обчислення чистого приведенного доходу для реального інвестиційного проєкту проводиться у таблиці 3.9

Таблиця 3.8

Оцінка ЧПД за інвестиційним проєктом, грн

Рік	Капітальні витрати, грн	Чистий прибуток + АВ, грн	Кумулятивний грошовий потік, грн	Дисконтований ефект, грн	Дисконтований ефект наростаючим підсумком, грн
1	14 198 900	0	-14 198 900	-14 198 900	-14 198 900
2	0	4 708 000	-9 490 900	4 093 913	-10 104 987
3	0	4 827 380	-4 663 520	3 650 193	-6 454 794
4	0	4 954 982	291 462	3 257 981	-3 196 813
5	0	5 090 963	5 382 425	2 910 775	-286 038
6	0	5 235 494	10 617 919	2 602 966	2 316 927
Разом	14 198 900	24 816 819	—	16 515 827	2 316 927

Чистий приведений дохід (ЧПД / NPV) = 2 316 927 грн.

Для оцінювання швидкості повернення вкладених коштів використовується показник періоду окупності інвестицій, який характеризує

час, необхідний для повного відшкодування початкових капітальних вкладень за рахунок отриманого прибутку від діяльності підприємства.

Розрахунок періоду окупності здійснюється за формулою (3.9)

$$ПО = \frac{KB}{ЧП} \quad (3.9)$$

де $ПО$ – період окупності, р.

KB – капітальні витрати, грн

$ЧП$ – чистий прибуток, грн

$$ПО = 14\,198\,900 / 8\,124\,478 = 1 \text{ рік } 7 \text{ місяців}$$

Отримане значення свідчить про достатньо швидке повернення вкладених коштів. Період окупності менше двох років є позитивним показником для закладів ресторанного господарства та підтверджує економічну доцільність реалізації проєкту ресторану полінезійської кухні. Такий результат свідчить про високу інвестиційну привабливість проєкту та ефективність використання вкладеного капіталу

Розрахунок індексу дохідності здійснюється за формулою.

$$ІД = \sum (ЧП_t / (1+i)^t) : ІВ, \quad (3.10)$$

$$ІД = 16\,515\,827 / 14\,198\,900 = 1,16.$$

Отримане значення перевищує одиницю, що свідчить про економічну ефективність інвестиційного проєкту ресторану полінезійської кухні. Це означає, що на кожну гривню вкладених інвестицій припадає 1,16 грн дисконтованих грошових надходжень, тобто проєкт забезпечує додатковий економічний ефект та є інвестиційно привабливим для реалізації.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджено теоретичні та практичні аспекти концептуалізації закладу ресторанного господарства з урахуванням культурних особливостей кухні та розроблено концепцію ресторану полінезійської кухні на території Журавлівського гідропарку м. Харкова.

У першому розділі роботи було розглянуто сутність концепції закладу ресторанного господарства як комплексної системи взаємопов'язаних елементів, що визначають ідею, формат, цільову аудиторію, меню, атмосферу та стандарти обслуговування підприємства. Встановлено, що концепція є стратегічною основою функціонування ресторану та забезпечує його конкурентоспроможність на сучасному ринку. Дослідження підтвердило, що культурні особливості національних кухонь виступають важливим чинником формування ресторанної концепції, оскільки дозволяють створити унікальний гастрономічний продукт, сформувати емоційний зв'язок зі споживачем та забезпечити автентичність закладу. Аналіз сучасних тенденцій розвитку етнічних ресторанних концепцій засвідчив зростання попиту на тематичні заклади, що поєднують гастрономію, культурну складову та атмосферний сервіс. Особливу увагу приділено полінезійській кухні, яка характеризується самобутністю, екзотичністю та значним потенціалом для створення сучасної ресторанної концепції.

У другому розділі проведено аналіз умов функціонування та обґрунтовано концепцію закладу ресторанного господарства з урахуванням культурних особливостей полінезійської кухні. Встановлено, що територія Журавлівського гідропарку м. Харкова є найбільш доцільною локацією для реалізації проєкту завдяки вигідному природному оточенню, високому рекреаційному потенціалу, значному потоку відвідувачів та відсутності прямих конкурентів у сегменті полінезійської кухні. Проведений аналіз конкурентного середовища засвідчив наявність вільної ринкової ніші для створення тематичного ресторану, орієнтованого на поєднання гастрономічного та культурного

досвіду споживачів. Розроблено виробничо-торговельну структуру закладу, визначено склад і площі функціональних груп приміщень, які забезпечують ефективну організацію технологічного процесу та обслуговування гостей. Загальна площа ресторану становить 453,75 м², а місткість – 50 посадкових місць. Також сформовано концепцію ресторану формату Casual Dining, основою якої є полінезійська кухня, авторські тікі-коктейлі, еко-стиль інтер'єру з елементами культури Полінезії, атмосфера тропічного відпочинку та високий рівень сервісу. Розроблена концепція поєднує автентичні культурні традиції народів Океанії із сучасними тенденціями ресторанного бізнесу та створює передумови для формування конкурентоспроможного закладу на ринку ресторанних послуг міста Харкова.

У третьому розділі здійснено економічне обґрунтування проєкту ресторану полінезійської кухні та визначено прогнозовані результати його діяльності. Розроблено організаційну структуру управління закладом, сформовано штатний розпис чисельністю 24 працівники та розраховано фонд оплати праці, який становить 5,684 млн грн на рік. Проведено планування товарообороту, за результатами якого прогнозований річний обсяг реалізації продукції та послуг ресторану становить 32,85 млн грн. Визначено структуру операційних витрат підприємства, загальна сума яких складає 22,94 млн грн на рік. Розрахунки показали, що маржинальний дохід ресторану становитиме 17,70 млн грн, а прогнозований чистий прибуток – 8,12 млн грн за рік. Рівень рентабельності реалізації продукції становить 24,73 %, що свідчить про високий рівень ефективності функціонування закладу. Проведена оцінка інвестиційної привабливості проєкту підтвердила його економічну доцільність: чистий приведений дохід (NPV) складає 2,32 млн грн, індекс дохідності – 1,16, а період окупності капітальних вкладень становить 1 рік і 7 місяців. Отримані результати свідчать про фінансову стійкість, конкурентоспроможність та перспективність реалізації розробленої концепції ресторану полінезійської кухні в місті Харкові.

Отже, поставлена мета кваліфікаційної роботи досягнута, а всі визначені завдання виконані в повному обсязі. Проведене дослідження підтвердило, що використання культурних особливостей полінезійської кухні як основи концепції ресторану дозволяє сформувати конкурентоспроможний заклад із виразною ринковою ідентичністю. Запропонований проєкт ресторану полінезійської кухні на території Журавлівського гідропарку м. Харкова є економічно доцільним, відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу та має перспективи успішної реалізації й подальшого розвитку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ПОСИЛАНЬ

1. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с.
2. Концепція ресторану, кафе та бізнес-планування. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/koncepcija-restoranu-kafe-ta-biznes-planuvannja> (дата звернення: 29.05.2026).
3. Концептуальні підходи до створення ресторану і організації його діяльності. URL: https://journals-lute.lviv.ua/journal/17_2014/12.pdf (дата звернення: 29.05.2026).
4. Різні типи концепцій та стандарти ресторану. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5230> (дата звернення: 30.05.2026).
5. Антонова В. А. Ресторанний бізнес в економічному розвитку України. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2010. Вип. 1. С. 595–601.
6. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : ЦУЛ, 2009. 342 с.
7. Давидова О. Ю. Розробка комплексу концепції маркетинг-мікс 11Р на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Соціальна економіка. 2018. Вип. 55. С. 89–96.
8. Доценко В.Ф. Готельно-ресторанна справа як середовище розвитку приватної підприємницької ініціативи. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. 2020. Вип. 43. С. 114–119.
9. Ніфатова О. М. Шляхи підвищення ефективності управління персоналом готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія : Економічні науки. 2018. № 1. С. 45–54.

10. Гакова М. В. Концептуальні засади управління поведінкою персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. Торгівля і ринок України. 2018. № 1. С. 62–69.

11. Кухні народів світу. URL: <https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/25819/1/ОСТРОВСЬКА%20Кухні%20народів%20світу.pdf> (дата звернення: 29.05.2026).

12. Етнічна кухня як чинник розвитку кулінарного туризму. URL: <https://asamcaliga1.blogspot.com/p/1-1.html> (дата звернення: 30.05.2026).

13. Особливості формування харчових традицій. URL: <https://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/download/1087/1027/>

14. Традиції та культура харчування народів світу. URL: <https://studfile.net/preview/8784915/> (дата звернення: 31.05.2026).

15. Гастрономічна культура: структура та функції. URL: https://stud.com.ua/134200/kulturologiya/gastronomichna_kultura_struktura_funktsiyi#google_vignette (дата звернення: 01.06.2026).

16. Гастрономічна культура як засіб комунікацій. URL: <https://repo.btu.kharkiv.ua/items/3eaaaf5d-665f-4c3b-90d1-0a39c6e555de>

17. Різноманітність культур у ресторанному бізнесі, вплив на розвиток гастрономічного туризму: проблеми та перспективи. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/3873/3793/> (дата звернення: 01.06.2026).

18. Паназійська кухня: що це, і чому вона така популярна. URL: <https://www.epochtimes.com.ua/korysni-porady/panaziyska-kuhnya-shcho-ce-i-chomu-vona-taka-populyarna-149135> (дата звернення: 02.06.2026).

19. Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей львівщиною. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/5185/5128/> (дата звернення: 02.06.2026).

20. Нестерчук І. К., Шпільова Ю. В. Н 56 Гастрономічний туризм: територіальна гастротуристична система: моногр: І. К. Нестерчук, Шпільова Ю. В.; за заг. ред. І. К. Нестерчук. - 437 с. Київ: Вид-во: ФОП Гуляєва В.М. 2026. URL: <https://eprints.zu.edu.ua/46548/1/1.pdf> (дата звернення: 01.06.2026).

21. Традиційні полінезійські страви URL: <https://lnk.ua/KpAMYN1MS> (дата звернення: 01.06.2026).

22. Французька Полінезія URL: <https://gotripzi.com/uk/country/french-polynesia> (дата звернення: 02.06.2026).

23. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241> (дата звернення: 03.06.2026).

24. Polynesian Cultural Center. URL: <https://www.polynesia.com> (дата звернення: 03.06.2026).

25. Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010 : нац. класифікатор України : затв. наказом Держспоживстандарту України від 11 жовт. 2010 р. № 457. Київ : Фактор, 2011. 160 с.

26. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

27. Анісімов Г., Жуков Є., Липовий Д. Аналіз стану мережі закладів ресторанного господарства адміністративних районів міста Харкова. Traectoria Nauki. 2018. Vol. 4, № 1. С. 1001–1013. URL: https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3120729 (дата звернення: 04.06.2026).

28. Трайно В. М. Специфіка послуг об'єктів ресторанного господарства. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2010. № 5(44). С. 149–155.

29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
30. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства. URL: <http://dbn.at.ua> (дата звернення: 04.06.2026).
31. Arvisenet G., Guichard E., Ballester J. Taste-aroma interaction in model wines: Effect of training and expertise. Food Quality and Preference. 2016. Vol. 52. P. 211–221. DOI: 10.1016/j.foodqual.2016.05.001.
32. International Standard Industrial Classification of All Economic Activities (ISIC Rev. 3). Code 5520 Restaurants, bars and canteens. New York : United Nations.
33. Борисова О. В. Інноваційний потенціал підприємств ресторанного господарства та ефективність його використання. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2019. Ч. 1. С. 237–238. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/borysova.htm (дата звернення: 05.06.2026).
34. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
35. Гросул В. А., Іванова Т. П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. Науковий вісник Ужгородського університету. 2017. № 1(49). Т. 1. С. 143–149.
36. Радченко Т. М. Україна в сучасних тенденціях функціонування світового ринку винопродукції. Науковий вісник Миколаївського державного університету ім. В. О. Сухомлинського. Серія: Економічні науки. 2015. № 1. С. 70–76.
37. Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : затв. постановою Кабінету Міністрів України від 22 черв. 1999 р. № 1109.
38. Господарський кодекс України : Закон України від 16 січ. 2003 р. № 436-IV.

39. Податковий кодекс України : Закон України від 2 груд. 2010 р. № 2755-VI.
40. Цивільний кодекс України : Закон України від 16 січ. 2003 р. № 435-IV.
41. Головне управління статистики у Харківській області : офіційний сайт. URL: <http://kh.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 06.06.2026).
42. Про ліцензування видів господарської діяльності : Закон України від 2 берез. 2015 р. № 222-VIII.
43. Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань : Закон України від 15 трав. 2003 р. № 755-IV.
44. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури ; Інкос, 2007. 280 с.
45. Gultek M. M., Dodd T. H., Guydosh R. M. Attitudes towards wine-service training and its influence on restaurant wine sales. *International Journal of Hospitality Management*. 2006. Vol. 25, № 3. P. 432–446.
46. Полторак В. А., Тараненко І. В., Красовська О. Ю. Маркетингові дослідження : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2014. 342 с.
47. Черданцева І. Г. Планування діяльності у ресторанному бізнесі з урахуванням тенденцій ринку. *Збірник наукових праць ЧДТУ*. 2017. Вип. 47. С. 83–89.
48. Яшина О. В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm (дата звернення: 07.06.2026).
49. Семенюк Л. В. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства : дис. ... канд. екон. наук. Львів, 2016. 275 с.
50. Яцун Л. М., Карпенко О. В., Карпенко В. Д. Методологія формування національної політики харчування населення. *Проблеми економіки*. 2007. № 3. С. 130–138.

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

52. Прокопюк А., Феленчак Ю. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Польщі. Науковий вісник НЛТУ України. 2015. Вип. 25.4. С. 259–265.

53. Про підприємництво : Закон України від 07.02.1991 № 698-XII. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/698-12> (дата звернення: 08.06.2026).

54. Про затвердження Порядку обліку платників податків і зборів : наказ Міністерства фінансів України від 09.12.2011 № 1588. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1562-11> (дата звернення: 09.06.2026).

55. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 10.06.2026).

56. Dubé L., Renaghan L. M., Miller J. M. Measuring customer satisfaction for strategic management. Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. 1994. Vol. 35, № 1. P. 39–47. URL: <https://doi.org/10.1177/001088049403500105> (дата звернення: 11.06.2026).

57. Turnover's Relationships with Sales, Tips and Service across Restaurants in a Chain. International Journal of Hospitality Management. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431902000269> (дата звернення: 12.06.2026).

58. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm (дата звернення: 15.06.2026).

59. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003. 346 с.

60. 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.

61. Соколенко А. С., Давидов Є. О. Результативність економічної діяльності підприємств ресторанного господарства. Суднобудування та морська інфраструктура. 2022. № 1. URL: <http://smi.nuos.mk.ua/archive/2022/1/6.pdf> (дата звернення: 15.06.2026).