

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Факультет** готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка  
**Кафедра** готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»  
Декан факультету  
\_\_\_\_\_ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА  
(підпис) (ім'я і прізвище)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

«До захисту допущено»  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Лариса ШАРАН  
(підпис) (ім'я і прізвище)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Удосконалення матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства»

Виконав: здобувачка 5 курсу, групи ЗГС-5-1  
\_\_\_\_\_ Євсевська Вікторія Владиславівна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Губеня В'ячеслав Олександрович  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ  
(ім'я і прізвище) (підпис)

Я, як здобувачка Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавала і не одержувала недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувачка \_\_\_\_\_  
(підпис)

Київ – 2026 р.

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач кафедри** ГРС

Лариса ШАРАН

“04” грудня 2025 року

## **З А В Д А Н Н Я**

### **НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Свєєвської Вікторії Владиславівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Удосконалення матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства»

керівник роботи Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” грудня 2025 року № 967-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 26 січня 2026 року

3. Вихідні дані до роботи удосконалення матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно», м. Київ

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

Вступ; Розділ 1 Стан, тенденції та проблеми розвитку закладів ресторанного господарства м. Києва та Оболонського району; Розділ 2 Аналіз діяльності та матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно»; Розділ 3 Напрями вдосконалення матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів

5. Перелік графічного матеріалу

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>4.12.25 р.</i>	<i>16.12.25 р.</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>17.12.25 р.</i>	<i>31.12.25 р.</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>01.01.26 р.</i>	<i>16.01.26 р.</i>

7. Дата видачі завдання 4 грудня 2025 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<b>ВСТУП РОЗДІЛ 1 СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. КИЄВА ТА ОБОЛОНСЬКОГО РАЙОНУ</b>	4.12-16.12.2025 р.	<i>Виконано</i>
2	<b>РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ТА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕСТОРАНУ «БУФФАЛІНО»</b>	17.12-31.12.2025 р.	<i>Виконано</i>
3	<b>РОЗДІЛ 3 НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕСТОРАНУ «БУФФАЛІНО»</b>	01.01-16.01.2026 р.	<i>Виконано</i>
4	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b>	17.01-24.01.2026 р.	<i>Виконано</i>
5	<b>Подання кваліфікаційної роботи на кафедру</b>	26.01.2026 р.	<i>Виконано</i>

Здобувач

Вікторія ЄВСЕВСЬКА  
(підпис)

Керівник роботи

В'ячеслав ГУБЕНЯ  
(підпис)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

**Здобувача:** Євсевської Вікторії Владиславівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
імені проф. В.Ф. Доценка

заочна форма здобуття освіти, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа,  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

**Тема роботи:** *«Удосконалення матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства»*

Керівник роботи: Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” лютого 2026 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

У кваліфікаційній роботі досліджено стан, проблеми та напрями удосконалення матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства на прикладі ресторану «Буффаліно».

Проаналізовано динаміку розвитку ресторанного бізнесу в Оболонському районі м. Києва, організацію виробничих процесів і рівень технічного оснащення закладу. Виявлено ключові проблеми функціонування ресторану в умовах нестабільного енергопостачання та високого навантаження.

Розроблено комплекс заходів щодо модернізації матеріально-технічної бази з метою підвищення ефективності роботи, якості обслуговування та конкурентоспроможності ресторану.

*Ключові слова:* матеріально-технічне забезпечення, модернізація, ресторанне господарство, контроль якості, стандарти.

## ABSTRACT

The qualification paper examines the current state, challenges, and directions for improving the material and technical support of a food service establishment using the restaurant “Buffalino” as a case study.

The dynamics of the restaurant business development in the Obolon district of Kyiv, the organization of production processes, and the level of technical equipment of the establishment are analyzed. Key operational problems under conditions of unstable energy supply and high workload are identified.

A set of measures aimed at modernizing the material and technical base is developed to increase operational efficiency, service quality, and the restaurant’s competitiveness.

*Keywords:* material and technical support, modernization, restaurant industry, quality control, standards.

## ЗМІСТ

<b>Вступ .....</b>	<b>6</b>
<b>Розділ 1 Стан, тенденції та проблеми розвитку закладів ресторанного господарства м. Києва та Оболонського району.....</b>	<b>8</b>
1.1 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в Оболонському районі м. Києва .....	8
1.2 SWOT-аналіз ресторанного бізнесу Оболонського району м. Києва.....	9
1.3 Проблеми та виклики ресторанного господарства м. Києва та Оболонського району .....	11
<b>Розділ 2 Аналіз діяльності та матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» .....</b>	<b>16</b>
2.1 Загальна характеристика ресторану «Буффаліно».....	16
2.2 Організація виробництва продукції та надання послуг у ресторані «Буффаліно».....	19
2.3 Оцінка матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» .....	24
<b>Розділ 3 Напрями вдосконалення матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно».....</b>	<b>28</b>
3.1 Обґрунтування необхідності модернізації матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» .....	28
3.2 Організація та порядок впровадження заходів з модернізації матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» .....	31
3.3 Ефективність заходів з удосконаленням матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» .....	34
<b>Висновки та пропозиції.....</b>	<b>37</b>
<b>Список використаної літератури та інтернет-ресурсів .....</b>	<b>39</b>

## ВСТУП

Сфера ресторанного господарства є однією з найбільш динамічних складових індустрії гостинності, що відіграє важливу роль у формуванні сервісної економіки, розвитку міської інфраструктури та забезпеченні потреб населення у якісному харчуванні й дозвіллі. В умовах високої конкуренції, зростання вимог споживачів до якості обслуговування та нестабільного зовнішнього середовища ефективності діяльності закладів ресторанного господарства значною мірою залежить від рівня їх матеріально-технічного забезпечення.

Актуальність теми дослідження зумовлена тим, що сучасні заклади ресторанного господарства функціонують в умовах постійних викликів, серед яких особливе місце займають перебої в енергопостачанні, зростання витрат на утримання обладнання, кадровий дефіцит і необхідність забезпечення стабільної якості продукції та сервісу. Матеріально-технічне забезпечення ресторану безпосередньо впливає на організацію виробничих процесів, продуктивність праці персоналу, безпеку харчової продукції. Неостатній рівень технічного оснащення або його невідповідність сучасним умовам призводить до зниження конкурентоспроможності закладу та фінансових втрат.

Удосконалення матеріально-технічної бази ~~набуває~~ в умовах воєнного стану та нестабільного енергозабезпечення, коли здатність ресторану працювати автономно та адаптуватися до кризових ситуацій, стає одним із чинників подальшого розвитку. Доцільним є детальне дослідження матеріально-технічного забезпечення конкретного закладу ресторанного господарства з метою розробки практичних рекомендацій щодо його модернізації.

Об'єктом дослідження у кваліфікаційній роботі є: управління матеріально-технічним забезпеченням закладів ресторанного господарства.

Предметом дослідження є: технологічне обладнання, організація виробничих процесів, управлінські рішення з удосконалення матеріально-технічного забезпечення, показники ефективності закладу ресторанного господарства.

Метою кваліфікаційної роботи є розроблення заходів з удосконалення матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства з метою підвищення ефективності його функціонування та якості обслуговування.

Для досягнення поставленої мети в роботі передбачено вирішення таких завдань:

- Проаналізувати стан та тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Оболонському районі м. Києва;
- Дослідити організацію виробництва продукції та надання послуг у ресторані «Буффаліно»;
- Оцінити рівень матеріально-технічного забезпечення ресторану;
- Виявити основні проблеми функціонування закладу, пов'язані з технічним оснащенням;
- Розробити комплекс заходів щодо удосконалення матеріально-технічної бази ресторану;
- Обґрунтування доцільності впровадження запропонованих заходів.

# РОЗДІЛ 1

## СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. КИЄВА ТА ОБОЛОНСЬКОГО РАЙОНУ

### 1.1 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в Оболонському районі м. Києва

Ресторанний бізнес у місті Києві є одним із найбільш динамічно розвинених сегментів сфери послуг. Столиця України характеризується високою концентрацією закладів різних форматів, що створює значну конкуренцію між підприємствами. Оболонський район, як одна з найбільш густонаселених частин міста, також вирізняється значною кількістю ресторанів, кафе, барів, кав'ярень та закладів швидкого харчування.

Типологія закладів ресторанного господарства у Києві включає такі основні категорії :

- ресторани повного обслуговування (класичні, преміум-класу, авторські ресторани);
- кафе та кав'ярні різних концепцій (спешелті-кава, кондитерські, сімейні кафе);
- заклади швидкого харчування та fast-food мережі;
- вузькоспеціалізовані заклади (бургери, суші-бари, піцерії, стейк-хауси, хінкальні);
- сімейні ресторани, орієнтовані на гостей з дітьми [1];
- заклади змішаного формату, які поєднують декілька видів обслуговування.

Кожен із наведених типів закладів ресторанного господарства має власні особливості організації виробничо-сервісних процесів, що безпосередньо впливає на вимоги до матеріально-технічного забезпечення. Так, ресторани повного обслуговування потребують комплексного теплового та холодильного обладнання, чіткого зонування кухні й ефективних систем вентиляції, тоді як заклади швидкого харчування орієнтуються на високопродуктивні технологічні лінії та стандартизоване обладнання з мінімальним часом приготування страв .

Оболонський район вирізняється великою кількістю сімейних ресторанів та кав'ярень, зумовленою щільною житловою забудовою та наявністю великих торгово-розважальних центрів («Dream Town 1 і 2»). Також район має вихід до набережної Дніпра, що сприяє розвитку сезонних літніх майданчиків, кафе та лаунж-зон.

Наявність рекреаційних зон та місць масового відпочинку формує нерівномірне навантаження на заклади ресторанного господарства протягом року, що, у свою чергу, зумовлює підвищені вимоги до гнучкості матеріально-технічної бази, зокрема до холодильних потужностей, енергозбереження та організації виробничих процесів у пікові періоди.

Спеціалізація закладів у районі є різноманітною: від грузинської, італійської та японської кухонь — до сучасних локальних концепцій, орієнтованих на українську гастрономію. Окремою тенденцією є поява ресторанів із власним виробництвом [1, 2] (сирів, хліба, паст), що формує попит на високу якість і унікальні страви.

Спеціалізація закладів ресторанного господарства безпосередньо визначає структуру та рівень їх матеріально-технічного забезпечення. Заклади з власним виробництвом потребують спеціалізованого обладнання, стабільного енергопостачання та дотримання підвищених технологічних вимог до зберігання й обробки сировини, що суттєво впливає на обсяг інвестицій у технічну базу.

Отже, ресторанна індустрія Оболонського району характеризується багатоматністю, високим рівнем конкуренції та орієнтацією на сімейний сегмент і гостей середнього та вище середнього достатку.

Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства є сьогодні вагомим чинником стабільної роботи, конкурентоспроможності та якості ресторанного сервісу.

## **1.2 SWOT-аналіз ресторанного бізнесу Оболонського району м. Києва**

У період із 2018 по 2019 роки ресторанний бізнес Києва демонстрував стабільне зростання. За даними галузевих аналітичних оглядів, у столиці щороку відкривалося від 120 до 150 нових закладів. Ринок характеризувався розширенням преміум-сегменту, розвитком авторських кухонь та зростанням популярності тематичних ресторанів [2].

У 2020 році через пандемію COVID-19 бізнес зазнав суттєвих змін. Тимчасові обмеження призвели до падіння завантаженості ресторанів і масового переходу в режим доставки. Значна частина малих кафе, кав'ярень і ресторанів середнього сегменту припинили діяльність або були вимушені істотно скоротити персонал [3].

У 2021 році ринок почав відновлюватися: зросла кількість відкриттів, повернулася офлайн-аудиторія, а моделі змішаного обслуговування (offline + доставка) стали стандартом [4].

Після початку повномасштабного вторгнення у 2022 році ресторанний ринок Києва пережив черговий переломний етап. Попри очікуване падіння, велика частина закладів повернулася до роботи вже в травні–червні 2022 року [5]. Основні зміни:

- поява генераторів і переспрямування коштів на забезпечення енергорезервів;
- зростання частки доставки;
- зменшення асортиментів меню;
- скорочення витрат на персонал [5].

У 2023–2025 роках ринок продовжив відновлення.

Особливо активно відроджуються густонаселені райони з розвиненою інфраструктурою, зокрема Оболонь. Набережна стала “точкою тяжіння” для сімейних ресторанів, літніх кафе, барів та лаунж-зон.

Серед трендів останніх років:

- розвиток закладів із власним виробництвом;
- впровадження цифрових систем управління;
- попит на сімейні ресторани;
- поява великої кількості кав'ярень і мікро-пекарень;

На основі проаналізованої динаміки розвитку ресторанного бізнесу доцільно здійснити SWOT-аналіз діяльності закладів ресторанного господарства в Оболонському районі м. Києва, що дозволяє комплексно оцінити сильні та слабкі сторони, а також зовнішні можливості та загрози, характерні саме для даної території.

**Таблиця 1.1 – SWOT-аналіз діяльності закладів ресторанного господарства в Оболонському районі м. Києва**

<b>Сильні сторони</b>	<b>Слабкі сторони</b>
<p>Вигідне територіальне розташування поблизу житлових масивів і набережної Дніпра;            Стабільний попит з боку місцевих мешканців;            Розвинена інфраструктура району;            Висока концентрація сімейних ресторанів, орієнтованих на постійних гостей;            Наявність великої кількості постійних гостей, через спальний район;            Активне впровадження доставки та змішаних форматів обслуговування.</p>	<p>Високий рівень конкуренції між закладами схожого формату;            Кадровий дефіцит;            Нерівномірне сезонне навантаження;            Зношеність або недостатній рівень матеріально-технічного забезпечення окремих підприємств;            Проблеми з безпекою та наявністю бомбосховищ;            Залежність від стабільного енергопостачання.</p>
<b>Можливості</b>	<b>Загрози</b>
<p>Зростання попиту на сімейні ресторани;            Розширення власного виробництва;            Впровадження сучасних цифрових систем управління;            Колаборація кількох брендів ресторанів, або реклама від блогерів;            Автоматизації процесів;            Модернізація матеріально-технічної бази;            Розвиток сезонних форматів та гастрономічних подій на набережній.</p>	<p>Воєнні ризики та безпека;            Перебої з електропостачанням;            Зростання цін на енергоносії та сировину;            Логістичні ускладнення;            Велика конкуренція;            Зниження платоспроможності населення у кризові періоди.</p>

Джерело: Розроблено автором на основі інформації з [1].

SWOT-аналіз ресторанного бізнесу Оболонського району м. Києва свідчить, що подальший розвиток закладів ресторанного господарства значною мірою залежить від ефективного використання сильних сторін і можливостей, а також від здатності мінімізувати вплив слабких сторін і зовнішніх загроз шляхом удосконалення матеріально-технічного забезпечення.

### **1.3 Проблеми та виклики ресторанного господарства м. Києва та Оболонського району**

Ресторанна сфера столиці перебуває під впливом низки системних проблем, частина з яких має загальнодержавний характер, а інша є локальною та проявляється особливо в Оболонському районі. В загальному відвідуваність ресторанів у 2025 році в Києві знизилась на 13%, в порівнянні з минулими роками [6]. Основні проблеми ринку:

1. Висока конкуренція. У районі велика кількість ресторанів з аналогічною кухнею. Це знижує унікальність пропозицій і змушує заклади постійно оновлювати асортимент та сервіс. Крім того, більшість гостей обирає поїхати у центр до більш незвичних ресторанів, а ніж постійно відвідувати одноманітні заклади [3, 4, 7, 8, 9, 10, 11].

**Таблиця 1.2 – Динаміка відкриттів та закриттів ресторанів у місті Києві з 2020 року по 2025 рік**

Рік	Кількість закриттів ресторанів	Кількість відкриттів ресторанів	Динаміка
2020	-220	+167	-53
2021	-150	+282	+132
2022	-300	+48	-252
2023	-130	+93 (з них 5 на Оболоні: «Casa Lora», «Luca», «Art Cafe Bar», «Mish Mash», «Good Chef»)	-37
2024	-120	+ 103 ( з них 2 на Оболоні: «See You» та «Nova»)	-17
2025	-54 ( з них 4 на Оболоні: «Mish Mash», «Gastronomico», «A-12», «Murakami»)	+40 (1 з них відкрився на Оболоні – «Smokers BBQ & Grill»)	-14

*Джерело: розроблено автором на основі інформації [3, 4, 7, 8, 9, 10, 11].*

2. Кадровий дефіцит. Після 2022 року багато працівників ресторанної сфери виїхали за кордон або змінили сферу діяльності. Найбільший дефіцит — кухарі та офіціанти. Найбільш помітною ця проблема стала у другій половині 2023 року, так як зникла велика частина як допоміжного чоловічого персоналу (електрики, сантехніки, охоронці), так і основного (офіціанти, бармени, кухарі). Це пов'язано з тим, що велику кількість чоловіків призвали на фронт, а інша частина звільнилася, або просто не виходить на роботу, через страх бути мобілізованими [12].

3. Зростання цін на продукти та оренду. Величезна кількість продуктів зросла у ціні, через те, що її перестали поставляти закордону та через руйнування складів, яке було спричинене обстрілами по продовольчих зонах України армією РФ. Подорожчання сировини безпосередньо впливає на собівартість страв, а орендні ставки у столиці часто є завищеними.

4. Сезонність. Заклади біля набережної мають різку різницю у відвідуваності влітку та взимку.

5. Проблеми енергозабезпечення. Хоч більшість ресторанів встановили генератори, високі витрати на паливо значно збільшують собівартість роботи ресторану, крім того генератори потребують постійного обслуговування та ресторани намагаються закупляти обладнання, яке потребує менше напруження.

6. Постачання та логістика. У певні періоди постачання імпортованих продуктів та алкоголю ускладнювалося, що вплинуло на роботу преміум-закладів.

7. Відсутність або віддаленість укриттів. Більшість ресторанів не мають власних укриттів. На Оболоні основним укриттям лишається метро «Мінська», до якого потрібно йти 5–10 хвилин.

8. Застаріле матеріально-технічне забезпечення значної частини закладів. Не всі ресторани інвестують в оновлення обладнання, що знижує продуктивність кухні та швидкість обслуговування.

Незважаючи на виклики, ресторанний бізнес Києва й Оболонського району має позитивні перспективи розвитку.

1. Розвиток сімейного сегменту. Через концентрацію житлових комплексів, шкіл та дитячих закладів, попит на сімейні ресторани з дитячими кімнатами продовжить зростати.

2. Підвищення якості та унікальності меню. Попит на локальні продукти та власне виробництво дає можливість закладам розвивати авторські концепції (сироварні, пекарні, пастерії).

3. Автоматизація та цифровізація. Використання систем ПКО, СНОiСЕ, CRM-програм та QR-оплати вже стало нормою. У майбутньому очікується:

- розширення автоматизації кухні,
- впровадження роботизованих рішень,
- активне використання ІІІ для аналізу продажів.

4. Модернізація матеріально-технічної бази. Останні роки показали, що заклади з кращим технічним оснащенням витримують кризи, працюють швидше та мають стабільніший сервіс.

5. Розвиток гастротуризму. Популярність майстер-класів, дегустацій, локальних гастроподій збільшує привабливість району.

6. Розширення преміум-сегменту. Заклади, які роблять ставку на якість страв, інтер'єр, сервіс і власне виробництво, мають потенціал до стабільного розвитку навіть у кризові періоди.

Аналіз функціонування закладів ресторанного господарства свідчить, що саме удосконалення матеріально-технічного забезпечення є одним із найбільш ефективних інструментів поліпшення показників діяльності ресторанів у сучасних умовах.

Позитивний досвід окремих закладів показує, що оновлення теплового та холодильного обладнання, впровадження енергоощадних технологій, автоматизація виробничих процесів і модернізація кухонних зон дозволяють значно скоротити час приготування страв, підвищити пропускну спроможність кухні та забезпечити стабільну якість продукції навіть за високого навантаження.

Так, у практиці ресторанного бізнесу поширення набули пароконвектомати нового покоління, вакуумні та сувідні системи, професійні холодильні камери з точним контролем температури, а також високопродуктивне механічне обладнання для власного виробництва. Використання такого обладнання позитивно впливає не лише на технологічні показники, а й на імідж закладу, формуючи у споживачів уявлення про якість, надійність і сучасність ресторану.

Модернізація матеріально-технічної бази дозволяє частково модернізувати кадровий дефіцит, зменшуючи фізичне навантаження на персонал та підвищуючи ефективність його роботи. У закладах, які інвестують у сучасне обладнання, спостерігається стабільніше дотримання технологічних процесів і вищий рівень сервісу.

Разом із тим, аналіз позитивного досвіду свідчить, що універсальних рішень у сфері матеріально-технічного забезпечення не існує, оскільки кожен заклад ресторанного господарства має власну концепцію, формат і виробничі особливості. Саме тому доцільним є проведення детального аналізу матеріально-технічного забезпечення на прикладі конкретного підприємства.

У цьому контексті особливий інтерес становить дослідження ресторану «Буффаліно», матеріально-технічна база якого, з одного боку, дозволяє забезпечувати стабільну роботу закладу, а з іншого – потребує подальшого удосконалення з урахуванням сучасних викликів і навантажень. Це обґрунтовує доцільність переходу до аналізу діяльності конкретного підприємства.

## РОЗДІЛ 2

### АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ТА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕСТОРАНУ «БУФФАЛІНО»

#### 2.1 Загальна характеристика ресторану «Буффаліно»

Ресторан «Буффаліно» є закладом ресторанного господарства, що входить до мережі закладів під єдиним брендом Tarantino Family, яка об'єднує ресторани різних форматів та концепцій. Особливістю діяльності мережі є відсутність жорсткої стандартизації концепцій, оскільки кожен ресторан має індивідуальну ідею та спеціалізацію. Ресторан «Буффаліно» представлений у місті Києві трьома філіями, що свідчить про сталість обраної концепції та її затребуваність серед споживачів.



Рис 2.1 – Інтер'єр ресторану «Буффаліно» на Оболоні

*Джерело: [1]*

Організаційно-правовою формою підприємства є товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ «Конте»). Приміщення ресторану є орендованим, що обумовлює певні обмеження щодо реконструкції простору та модернізації інженерних систем, водночас не знижуючи рівень функціональності закладу.

Дата відкриття ресторану «Буффаліно» - 27 серпня 2020 року. Заклад функціонує в умовах високої конкуренції, проте за період своєї діяльності сформував стабільну базу постійних гостей та зайняв помітну позицію на ресторанному ринку Оболонського району міста Києва.

Ресторан розташований за адресою: м. Київ, вул. Левка Лук'яненка, 18, у спальному районі Оболоні [1]. Водночас місце розташування є вигідним з точки зору транспортної доступності та пішохідного трафіку, оскільки поблизу

знаходяться набережна Дніпра та торгово-розважальний центр «Dream Town», а сам ресторан розташований в оточенні великої кількості житлових багатоповерхівок. Для гостей передбачена міська парковка, що додатково підвищує комфорт відвідування закладу.

Формат ресторану – сімейний ресторан повного обслуговування, орієнтований на тривале перебування гостей та обслуговування гостей з дітьми різного віку [1]. Концепція закладу «італійського дворику» з акцентом на затишну атмосферу, сімейні цінності та регулярні візити гостей. Такий формат передбачає підвищені вимоги до організації залів, кухні та матеріально-технічного забезпечення загалом.

Спеціалізацією ресторану є італійська кухня [1], зокрема класичні італійські страви: антипасті, страви з мангалу, сири з власної сироварні неапольська піца та пасти власного виробництва [1]. Наявність власного виробництва пасти та сирів, а також використання спеціалізованих технологій приготування зумовлюють необхідність застосування професійного теплового, механічного та холодильного обладнання, а також стабільного енергозабезпечення.

Цільовою аудиторією ресторану «Буффаліно» є переважно сім'ї та постійні гості віком від 30 до 60 років. Значна частина відвідувачів приходить до ресторану на регулярній основі, що формує сталий попит та висуває високі вимоги до якості сервісу, стабільності роботи кухні й технічного оснащення.

Особливістю ресторану є розвинена інфраструктура для сімейного відпочинку. У закладі функціонує дитяча кімната, передбачене дитяче меню, а у вихідні дні працюють аніматори. Також у ресторані регулярно проводяться дитячі майстер-класи, святкування днів народження та інші сімейні івенти. Це створює додаткове навантаження на персонал і виробничі процеси, особливо у вихідні та святкові дні.

Ресторан має два основні зали та два VIP-зали, які використовуються для проведення банкетів і закритих заходів [1]. Загальна кількість посадкових місць становить приблизно 160 місць, проте за необхідності можливо збільшити до 180. Літній майданчик у класичному розумінні відсутній, проте в теплу пору року нижня зала використовується як тераса завдяки відкритим вікнам, що впливає на мікроклімат приміщення та навантаження на вентиляційні й холодильні системи.

Режим роботи ресторану – щоденно з 11:00 до 22:00 [1]. Найбільше навантаження спостерігається у п'ятницю, суботу та неділю, коли всі посадкові місця часто зайняті. У такі дні практикується лист очікування для гостей, що свідчить про високий рівень попиту на послуги ресторану.

Обслуговування гостей здійснюється через декілька каналів: у залі ресторану, через власну доставку, доставка GLOVO, а також у форматі самовивезення [1]. Найбільш завантаженим каналом є обслуговування в залі, другим за значенням – власна доставка. У пікові години доставка створює додаткове навантаження на кухню, що інколи призводить до затримок у віддачі страв.

Середній чек ресторану станом на листопад-грудень 2025 року становить приблизно 1500 грн на двох осіб (без урахування алкогольних напоїв) та залишається відносно стабільним, незважаючи на загальне зростання цін. У святкові дні середній чек, як правило, підвищується до 2200-2500 грн (з урахуванням алкоголю виді 2 келихів вина) [13].

Конкурентне оточення ресторану «Буффаліно» представлене закладами «Хачапурі та Вино» (ресторан тієї ж мережі, що й «Буффаліно»), «This is Pivbar», «Мама Манана» та «Пекарня Massa». Основним конкурентом є «Пекарня Massa», який входить до тієї ж мережі, але має нижчий рівень цін. Перевагою ресторану «Буффаліно» є сформована база постійних гостей, які відвідують заклад протягом кількох років, тоді як «Пеканя Massa» відкрилася на початку літа 2025 року та ще не отримала стабільних постійних гостей. Водночас слабкою стороною залишається нестабільність персоналу обслуговування та дефіцит кваліфікованих офіціантів, яких потребує ресторан «Буффаліно», що безпосередньо впливає на якість сервісу та підвищує вимогу до матеріально-технічного забезпечення як інструмент компенсації кадрових проблем.

Таким чином, ресторан «Буффаліно» є стабільно функціонуючим сімейним закладом ресторанного господарства з чітко сформованою концепцією, сталою цільовою аудиторією та високим рівнем навантаження у пікові періоди. Особливості формату, спеціалізації та каналів обслуговування формують підвищені вимоги до організації виробничих процесів і матеріально-технічного забезпечення, що

зумовлює необхідність детального аналізу організації виробництва та технічної бази ресторану.

## **2.2 Організація виробництва продукції та надання послуг у ресторані «Буффаліно»**

Організація виробництва продукції та надання послуг у ресторані «Буффаліно» побудована з урахуванням формату сімейного ресторану повного обслуговування, значної кількості посадкових місць, наявності доставки та регулярного пікового навантаження у вихідні й святкові дні. Ефективність функціонування ресторану забезпечується чіткою системою управління персоналом виробничих процесів і координацією роботи залу та кухні.

У ресторані «Буффаліно» застосовується лінійно-функціональна структура управління, яка є типовою для закладів ресторанного господарства середнього та вище середнього цінового сегменту. Загальне керівництво діяльністю ресторану здійснює директор, який відповідає за стратегічні рішення, фінансові показники та загальну організацію роботи закладу.

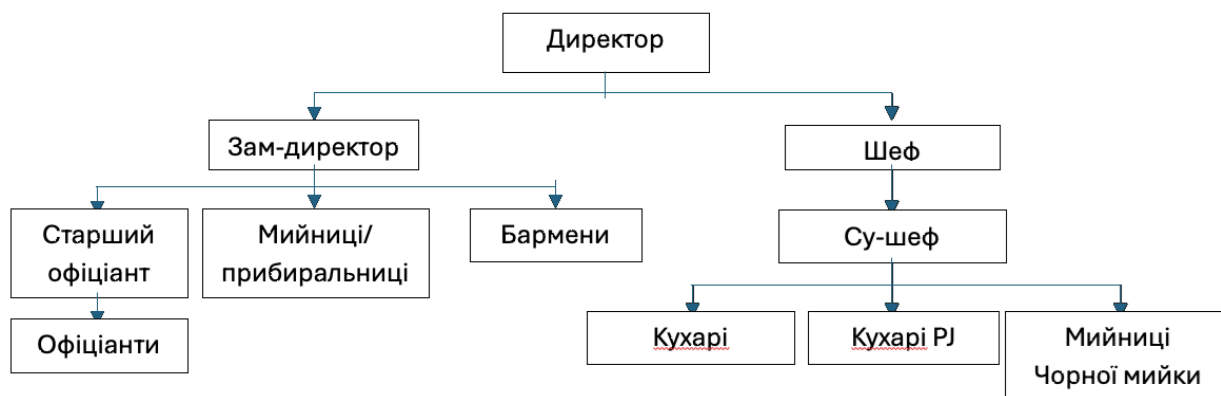
Управління операційною діяльністю поділене на два основні напрямки:

- Зал ресторану, за який відповідає заступник директора та адміністратор;
- Кухня, роботою якої керує шеф-кухар та су-шеф.

Заступнику директора підпорядковується адміністратор, який координує роботу залу, бару та допоміжного персоналу. Адміністратор здійснює контроль за дотриманням стандартів обслуговування, організовує роботу офіціантів через старшого офіціанта, барменів, мийниць, прибиральниць та няні. Старший офіціант підпорядковується адміністратору та безпосередньо керує роботою офіціантів на зміні.

Кухонний персонал має окрему систему підпорядкування. Шеф-кухар керує всіма виробничими процесами кухні, відповідає за якість страв, організацію роботи процесів та взаємодію з адміністрацією. Су-шеф здійснює оперативний контроль за роботою кухарів та забезпечує безперебійну роботу кухні під час змін. Кухарі, включно з кухарем «Рара John», підпорядковуються су-шефу та працюють відповідно до розподілу виробничих процесів.

Така структура управління дозволяє чітко розмежувати зони відповідальності, оперативно реагувати на зміну навантаження та забезпечувати стабільну роботу ресторану у звичайні та пікові дні.



**Рис. 2.2 – Структура управління ресторанного підприємства «Буффаліно»**

*Джерело: авторська розробка*

Штат ресторану «Буффаліно» сформований з урахуванням обсягу виробництва, кількості посадкових місць та наявності кількох каналів обслуговування, проте має не повний штат через критичну ситуацію з кваліфікованим персоналом, враховуючи ситуацію в країні. Загалом у закладі працюють чотири основні групи персоналу:

- Адміністративний персонал – 5 осіб (має бути 6): директор, заступник директора, адміністратор, шеф, су-шеф. Немає змоги знайти другого адміністратора, не дивлячись на те, що вакансія відкрита з весни 2024 року;
- Персонал залу – 9 осіб (має бути 12): старший офіціант, офіціанти, бармени. Станом на грудень 2025 року звільнилося ще 3 офіціанти, що призвело до кадрового дефіциту обслуговуючого персоналу та зниження якості надання послуг;
- Персонал кухні – 7 осіб (має бути 10 осіб): кухарі основних процесів, кухар напрямку «Papa John». Кухарів критично не вистачає, через що, деякі кухарі вимушені працювати 6/1 або 8/1, щоб компенсувати нестачу персоналу (при виході когось одного на лікарняний, немає змоги знайти заміну на необхідну позицію);

- Допоміжний персонал – 5 осіб (має бути 6 осіб): мийниці, прибиральниці, няні. Проте на даний момент у вихідні на змінні має бути одна прибиральниця та дві мийниці (на «чорну» та «білу» мийки), для того щоб у вихідні дні не мати затримки з надходженням чистого посуду.

Кількість персоналу є змінною та коригується залежно від навантаження, але видно, що в ресторані є критична недостача персоналу, що не дає змоги підсилувати процеси в пікові дні. У вихідні та святкові дні задіяна максимальна кількість працівників, що дозволяє забезпечити безперебійну роботу залу та кухні, проте через нестачу кадрів деякі працівники вимушені працювати більше змін, ніж обговорювалось при прийомі на роботу.

Функціональні обов'язки працівників ресторану є класичними для закладів ресторанного господарства відповідного формату [14]. Адміністративний персонал відповідає за організацію та контроль виробничих і сервісних процесів. Персонал залу здійснює безпосереднє обслуговування гостей, приймання замовлень та взаємодію з кухнею і баром. Кухарі забезпечують приготування страв відповідно до технологічних карт і стандартів якості. Допоміжний персонал відповідає за дотримання санітарно-гігієнічних вимог та підтримання чистоти у виробничих і гостьових зонах.

**Таблиця 2.2 – Функціональні обов'язки в ресторані «Буффаліно»**

Посада	Функціональні обов'язки
Директор	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Загальне керівництво діяльністю ресторану;</li> <li>- Формування та подання плану стратегії розвитку для даного ресторану власникам компанії;</li> <li>- Контроль фінансових показників;</li> <li>- Затвердження бюджету та витрат;</li> <li>- Забезпечення виконання планових показників;</li> <li>- Контроль дотримання стандартів якості, санітарних норм, і вимог безпеки;</li> <li>- Взаємодія з власниками та контролюючими органами.</li> </ul>
Заступник директора	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Організація та контроль операційної діяльності ресторану;</li> <li>- Координація роботи залу та допоміжних служб;</li> <li>- Участь у формуванні графіків роботи персоналу;</li> <li>- Контроль якості обслуговування гостей;</li> <li>- Вирішення поточних організаційних і конфліктних питань;</li> <li>- Заміщення директора у разі його відсутності.</li> </ul>
Адміністратор	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль роботи персоналу залу;</li> <li>- Організація посадки гостей;</li> <li>- Забезпечення дотримання стандартів сервісу;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Вирішення поточних питань гостей;</li> <li>-Контроль дисципліни персоналу;</li> <li>-Координація взаємодії між залом, кухнею та баром;</li> <li>-Контроль підготовки залу до відкриття та закриття ресторану.</li> </ul>
Шеф-кухар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Керівництво виробничими процесами кухні;</li> <li>- Розробка та оновлення меню;</li> <li>- Контроль якості страв і дотримання технологічних карт;</li> <li>- Організація роботи кухарів;</li> <li>- Контроль витрат сировини;</li> <li>- Участь у підборі та навчання кухонного персоналу;</li> <li>- Відповідальність за санітарний стан кухні.</li> </ul>
Су-шеф	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оперативний контроль роботи кухні під час змін;</li> <li>- Координація роботи кухарів на процесах;</li> <li>- Забезпечення безперебійної віддачі страв;</li> <li>- Контроль дотримання технологій приготування страв;</li> <li>- Заміщення шеф-кухаря у разі його відсутності;</li> <li>- Участь у підготовці заготовок та планування змін.</li> </ul>
Старший офіціант	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Координація роботи офіціантів у залі;</li> <li>- Розподіл зон обслуговування;</li> <li>- Контроль якості сервісу;</li> <li>- Допомога у вирішенні конфліктних ситуацій з гостями;</li> <li>- Навчання нових співробітників;</li> <li>- Взаємодія з адміністратором та кухнею.</li> </ul>
Кухар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготування страв відповідно до технологічних карт;</li> <li>- Дотримання стандартів якості та санітарних норм;</li> <li>- Участь у заготівельних процесах;</li> <li>- Контроль якості сировини;</li> <li>- Підтримання чистоти робочого місця;</li> <li>- Виконання завдань відповідно до розподілу процесів.</li> </ul>
Бармен	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготування алкогольних та безалкогольних напоїв;</li> <li>- Обслуговування гостей за барною стійкою;</li> <li>- Контроль якості напоїв;</li> <li>- Дотримання рецептур і стандартів подачі;</li> <li>- Контроль залишків барної продукції;</li> <li>- Підтримання чистоти барної зони.</li> </ul>
Мийниця	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Миття посуду, кухонного інвентарю та обладнання;</li> <li>- Дотримання санітарно-гігієнічних вимог;</li> <li>- Підтримання чистоти мийної зони;</li> <li>- Своєчасне забезпечення кухні та залу чистим посудом.</li> </ul>
Прибиральниця	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прибирання гостьових і виробничих приміщень;</li> <li>- Підтримання чистоти відповідно до санітарних норм;</li> <li>- Контроль стану санвузлів;</li> <li>- Використання мийних і дезінфекційних засобів.</li> </ul>
Няня	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нагляд за дітьми у дитячій кімнаті;</li> <li>- Організація ігор та розвивальних занять;</li> <li>- Забезпечення безпеки дітей;</li> <li>- Взаємодія з батьками та персоналом ресторану;</li> <li>- Підтримання порядку в дитячій кімнаті.</li> </ul>

*Джерело: структуровано автором*

Виробничий процес у ресторані «Буффаліно» організований за принципом поділу виробничого приміщення на окремі технологічні процеси. У структурі кухні функціонують:

- виробниче приміщення, де відбуваються холодні та гарячі процеси, розділені просторово та розташовані у підвальному приміщенні;
- Піца-процес і мангальний процес – в одному приміщенні, розділені зоново, на першому поверсі закладу, та утворюють шоу кухню;
- Заготівельний процес – окреме приміщення, з найближчим доступом до мийки та холодильної камери;
- Борошняний процес – окреме приміщення, з найближчим доступом до комори, де зберігається суха продукція;
- Процес «Papa John» – окреме приміщення. Процес має окрему роздачу, мийку та фактично функціонує як окремий заклад в середині великого ресторану;
- Мийний процес – окреме приміщення з двома виходами: для офіціантів, які приносять брудний посуд та з виходом до стелажів з чистим посудом;
- підсобне приміщення бару – окреме приміщення на другому поверсі, в якому відбувається приготування заготовок бару, а також приготування крафтової лімончели.

У пікові дні на кожному процесі працює окремий кухар. Функціональне зонування виробничих приміщень ресторану дає змогу уникати недопустимих перехресних потоків, що створює умови для виробництва безпечної та якісної продукції.

Обслуговування гостей у ресторанні здійснюється за схемою повного сервісу. Офіціанти приймають замовлення безпосередньо у залі та передають їх на кухню за допомогою мобільних пристроїв (телефонів).

В пікові години виникає додаткове навантаження на персонал залу, оскільки офіціанти змушені постійно підтримувати заряд мобільних пристроїв. Для забезпечення безперебійної роботи у зміні офіціанти використовують павер-банки, проте ресторан має всього 2 павер-банки, які водночас мають надаватися і гостям, при потребі.

Ресторан «Буффаліно» здійснює обслуговування гостей не лише в залі, а й через власну доставку та сервіс Glovo [1]. Доставка працює паралельно з обслуговуванням гостей у ресторані та створює додаткове навантаження на кухню та адміністратора, особливо у вечірні години та вихідні дні.

У пікові періоди доставка може впливати на швидкість віддачі страв у залі, що потребує чіткої координації між кухнею та адміністрацією. У деяких випадках виникають затримки у виконанні замовлень, що свідчить про обмежені виробничі можливості кухні за максимального навантаження.

Піковими для ресторану є п'ятниця, субота, неділя та святкові дні. У ці періоди задіяні всі виробничі процеси, працює максимальна кількість персоналу, а навантаження на кухню та зал досягає найвищого рівня. На кожному процесі знаходиться по одному кухарю, відповідальному за швидку та якісну віддачу страв, а офіціанти повинні забезпечувати високий рівень сервісу в умовах значного потоку гостей.

Організація виробництва продукції та надання послуг у ресторані «Буффаліно» є ефективною та відповідає формату закладу. Водночас значне навантаження у пікові періоди та наявність доставки, а також відключення світла, зумовлюють потребу в удосконаленні матеріально-технічного забезпечення.

### **2.3 Оцінка матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно»**

Матеріально-технічне забезпечення ресторану «Буффаліно» загалом відповідає формату сімейного ресторану повного обслуговування з італійською спеціалізацією та значним виробничим навантаженням. Ресторан оснащений повним комплексом основного та допоміжного обладнання, необхідного для приготування страв, організації сервісу в залі, роботи власної доставки та забезпечення додаткових виробничих процесів.

Обладнання в ресторані розміщене логічно, відповідно до технологічних процесів, що сприяє раціональній організації виробництва, мінімізації перехрещення потоків сировини, готової продукції, чистого та брудного посуду. У закладі

відсутність перетини сирої та готової продукції, а також розмежувальні зони миття, зберігання та приготування.

З моменту відкриття ресторану матеріально-технічна база поступово модернізувалася. У процесі діяльності було додано генератор, другий пароконвектомат, блендери, обладнання для технології sous-vide, нову промислову тістомісильну машину, професійну паста-машину та тісторозкатку. Отже, виробничі потужності адаптуються до зміни умов роботи та удосконалення меню.

Ресторан має холодильні шафи та холодильні столи (середньо- та низькотемпературні), холодильні камери (середньо- та низькотемпературні), що забезпечують зберігання сировини та напівфабрикатів у необхідних обсягах. За умов стабільного міського електропостачання холодильних потужностей достатньо для безперебійної роботи навіть у пікові години.

Виявлено суттєву проблему: у ресторані експлуатується чотири застарілих холодильних шаф, які не забезпечують стабільного температурного режиму. В літній період це призводить до ризику псування продуктів, що змушує відповідний кваліфікований персонал здійснювати постійні ремонти, а кухарі здійснюють додатковий контроль режимів зберігання. За умов роботи від генератора ресторан змушений повністю відключати холодильну та морозильну камери, що значно обмежує можливості зберігання продукції. Крім того, при роботі від генератора, значно падає напруга, через що, техніка працює на меншу потужність.

Теплове обладнання ресторану є різноманітним і відповідає спеціалізації закладу. У виробничих цехах використовуються пароконвектомати, індукційні плити, макароніварки, лавовий гриль, фритюр, піца-піч на дровах, електрична піца-піч для напрямку «Papa John», мангал на вуглях. Найбільш завантаженими одиницями обладнання є пароконвектомати, макароніварки та індукційні плити, до того ж з'явилася проблема з дров'яною піца-піччю. При вимкненні світла, процес «Papa John» вимушений готувати на дров'яній печі, що сприяє затриманню віддачі процесу піци ресторану «Буффаліно».

Механічне включає вакууматор, паста-машину, тісторозкатку, слайсери, кутер.

Частина обладнання працює з перебоями або потребує ремонту. Зокрема, м'ясорубка має пошкоджену горловину, один зі слайсерів потребує повної заміни ножа, другий – повного ремонту (через перепади напруги слайсер згорів), мийна машина та бойлер потребують повної технічної діагностики. Також окремі блендери працюють нестабільно.

Найбільш критичним елементом матеріально-технічного забезпечення ресторану є система енергозабезпечення. Наявний генератор (80 кВт має бути за характеристиками, проте, через не своєчасне обслуговування генератор видає максимум 46 кВт) не забезпечує повноцінну роботу ресторану, оскільки використовується одночасно для трьох закладів – «Буффаліно», «Хачапурі та Вино» та «Papa John». Його потужності недостатньо для одночасного функціонування основного теплового, холодильного та барного обладнання.

Під час роботи від генератора значна частина обладнання не функціонує: пароконвектомати, електропіч для піц, лавовий гриль, бойлер, мийна машина, лампи підігріву, кавова машина, індукційні плити (обмежено – лише частина в шаховому порядку). Це призводить до стрімкого зниження продуктивності кухні, збільшення часу віддачі страв та зростання навантаження на персонал, не дивлячись на те, що гарячий процес додатково використовує 3 переносні газові плити на балонах.

Показовою є ситуація літа 2024 року, коли через тривалі відключення електроенергії ресторан протягом трьох днів працював лише на двох газових плитах і реалізовував виключно холодні позиції. У цей період частина гостей відмовлялась від послуг ресторану та обирала заклади, які мали окремий генератор для одного підприємства.

У цілому матеріально-технічне забезпечення ресторану «Буффаліно» можна оцінити як достатнє за складом, але нерівномірне за технічним станом та стійкістю до кризових умов. За наявності міського електропостачання ресторан здатний працювати ефективно навіть у пікові години. Проте за умов автономної роботи технічна база не забезпечує стабільного рівня сервісу та виробництва.

Першочерговими проблемами є:

- Недостатня потужність генератора, через неправильне обслуговування;
- Зношене холодильне обладнання;

- Нестабільна робота мийного та барного обладнання;
- Зростання фізичного та психологічного навантаження на персонал у кризових умовах.

Отже, матеріально-технічне забезпечення ресторану «Буффаліно» потребує цілеспрямованої модернізації, насамперед у частині автономного енергозабезпечення та оновлення критично важливих одиниць обладнання. Саме ці аспекти стануть основою для розробки практичних пропозицій щодо удосконалення матеріально-технічного забезпечення ресторану.

## РОЗДІЛ 3

### НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕСТОРАНУ «БУФФАЛІНО»

#### 3.1 Обґрунтування необхідності модернізації матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно»



Ресторан «Буффаліно» має велику кількість обладнання, що впливає на швидкість приготування замовлень, через що, важливо покращувати та модернізувати обладнання.

У сучасних умовах функціонування закладів ресторанного господарства матеріально-технічне забезпечення розглядається як стратегічний ресурс, що формує конкурентні переваги, забезпечує гнучкість виробничих процесів та здатність закладу адаптуватися до зовнішніх викликів.










За результатами аналізу діяльності ресторану «Буффаліно», встановлено, що загалом заклад забезпечений основним обладнанням відповідно до свого формату сімейного ресторану повного обслуговування.








Зазначені проблеми мають системний характер та пов'язані не з відсутністю обладнання як такого, а з його фізичним зношенням, обмеженими технічними можливостями та невідповідністю сучасним умовам експлуатації.







**Таблиця 3.1 – Напрямки удосконалення матеріально-технічного забезпечення**

Назва устаткування	Характеристика	Проблематика	Альтернатива чи ремонт	Ціна	Підрядник	Кінцева дата виконання
Генератор ARKEN ARK-B 110 N5 	Потужність: номінальна – 80 кВт Максимальна – 86 кВт	Генератор необхідно замінити або встановити додатковий, щоб забезпечити функціонування закладів. Назарі генератор видає лише 46 кВт, якщо збільшити потужність, генератор вимикається.	Замінити на генератор ARKEN ARK-P 150 N 5, так як номінальна потужність цього генератора становить 108 кВт, а максимальна – 120 кВт, що може забезпечити повноцінну роботу усіх закладів. 	1874000 грн	ТОВ ПНЕВМАТИК-СЕРВІС	10.03.2026

Рисунки взято з сайтів: <https://www.promaplus.com.ua/product/дизельний-генератор-arken-ark-b-110-n5-110-ква-на-двигу/>

<p>Холодильні столи STALGAST 842039</p> 	<p>Температурний режим: +2...+8 Потужність: 0,23 кВт</p>	<p>Чотири холодильні столи мають проблеми з мотором, який перегрівастся в приміщенні влітку, коли температура вища за 15 °С. Це є проблемою влітку, коли температура становить 20-25°C щодня. Крім того, у двох з чотирьох холодильних столів не працює злив, через що в них постійно є вода від конденсату.</p>	<p>Замінити на холодильні столи Coreco MFS 140-R290. Він має більше споживання електроенергії, проте всі інші показники кращі. Температурний режим: 0...+8°C Потужність: 0,61 кВт</p> 	<p>616896 грн</p>	<p>Відділ експлуатації ТОВ «Конте»</p>	<p>20.02.2026</p>
<p>Рисунки взято з сайтів: <a href="https://gastroshop.com.ua/ua/holodilnoe-oborudovanie/holodilnie-i-morozilnie-stoli/stol-holodilnyy-stalgast-842039">https://gastroshop.com.ua/ua/holodilnoe-oborudovanie/holodilnie-i-morozilnie-stoli/stol-holodilnyy-stalgast-842039</a> <a href="https://promtorg.ua/holodilnye-stoly/coreco-mfs140-r290/">https://promtorg.ua/holodilnye-stoly/coreco-mfs140-r290/</a></p>						
<p>М'ясорубка Apach ATS22U</p> 	<p>Потужність: 1,10 кВт</p>	<p>У м'ясорубці був зламаний шнек</p>	<p>Необхідно купити новий шнек</p> 	<p>7343 грн</p>	<p>Відділ експлуатації ТОВ «Конте»</p>	<p>09.03.2026</p>
<p>Рисунки взято з сайтів: <a href="https://resko.com.ua/catalog/elektromekhanichne-obladnannya/m-yasorubky/m-yasorubka-apach-ats-22-ut-povnyy-unger-3f-profesijna-elektrychna-promyslova-300-kg-god/">https://resko.com.ua/catalog/elektromekhanichne-obladnannya/m-yasorubky/m-yasorubka-apach-ats-22-ut-povnyy-unger-3f-profesijna-elektrychna-promyslova-300-kg-god/</a> <a href="https://tecco.com.ua/shnek-dlya-m-yasorubki-apach-ats22u-nerzh">https://tecco.com.ua/shnek-dlya-m-yasorubki-apach-ats22u-nerzh</a></p>						
<p>Слайсер Нарсан HKN- HM300L</p> 	<p>Потужність: 0,25 кВт Товщина: від 0 до 15 мм</p>	<p>Один зі слайсерів потребує повну заміну ножа</p>	<p>Замінити ніж слайсера</p> 	<p>2869 грн</p>	<p>Відділ експлуатації ТОВ «Конте»</p>	<p>01.03.2026</p>
<p>Рисунки взято з сайтів: <a href="https://hold.com.ua/slajser-32-8">https://hold.com.ua/slajser-32-8</a> <a href="https://techsnab.com.ua/ua/noj-dlja-slaysera-250-mm-2513">https://techsnab.com.ua/ua/noj-dlja-slaysera-250-mm-2513</a></p>						
<p>Бойлер Eldom 150 (WV15046D)</p> 	<p>Час нагрівання: 175 хв Об'єм: 150 л Потужність: 244 кВт</p>	<p>Не вистачає літражу, тепла вода закінчується протягом 30 хв.</p>	<p>Замінити на Бойлер Титан з об'ємом 300 л та потужністю 30 кВт</p> 	<p>38586 грн</p>	<p>Відділ експлуатації ТОВ «Конте»</p>	<p>20.03.2026</p>
<p>Рисунки взято з сайтів: <a href="https://ovs.com.ua/ru/bojler-eldom-eureka-150-2x1-0-kw-wv15046d">https://ovs.com.ua/ru/bojler-eldom-eureka-150-2x1-0-kw-wv15046d</a> <a href="https://teplota.ua/shop/alcaplast-sifon-dlya-vanny-a55k-100-avtomat-komplekt-hromp.html">https://teplota.ua/shop/alcaplast-sifon-dlya-vanny-a55k-100-avtomat-komplekt-hromp.html</a></p>						
<p>Мийна машина Ozti OBM1080MP DR</p> 	<p>Потужність: 9,66 кВт</p>	<p>Велика потужність</p>	<p>Замінити на купольну посудомийну машину Empero EMP.100-SDF так, як в неї менша потужність (6,55 кВт) і вона може працювати на генераторі</p>	<p>115884 грн</p>	<p>Тессо Comany</p>	<p>12.03.2003</p>

						
Рисунки взято з сайту: <a href="https://torgoborud.com.ua/ua/kupolni-posudomiyni-mashini/posudomijna-mashina-oztiryakiler-obm1080mpdr">https://torgoborud.com.ua/ua/kupolni-posudomiyni-mashini/posudomijna-mashina-oztiryakiler-obm1080mpdr</a> <a href="https://primus-shop.com.ua/ua/posudomoechnoe-oborudovanie/kupolnye-posudomoechnye-mashiny/kupolnaya-posudomoechnaya-mashina-empero-emp-1000-sdf">https://primus-shop.com.ua/ua/posudomoechnoe-oborudovanie/kupolnye-posudomoechnye-mashiny/kupolnaya-posudomoechnaya-mashina-empero-emp-1000-sdf</a>						
Макароніварка Stalgast 9745000 	Потужність 6 кВт Об'єм: 25 л	Має поганий нагрів, деякі деталі були замінені, а також не працює кнопка для набору води. До ремонту більше двох років ніхто не користувався	Замінити на ЕКТТ47/V з потужністю 6 кВт та об'ємом 30 л 	150966 грн	Відділ експлуатації ТОВ «Конте»	27.02.2026
Рисунки взято з сайту: <a href="https://et-e.com.ua/makaronovarka-elektricheskaya-stalgast-9745000">https://et-e.com.ua/makaronovarka-elektricheskaya-stalgast-9745000</a> <a href="https://technofood.com.ua/ua/shop/product/makaronovarka-kogast-ektt47-v-bn">https://technofood.com.ua/ua/shop/product/makaronovarka-kogast-ektt47-v-bn</a>						
Пароконвектомат UNOX BakerTOP 	Потужність: 9,9 кВт	В пароконвектоматі не працює функція обдуву та необхідно замінити резинку, так як вона пропускає повітря	Замінити на пароконвектомат UNOX BakerTOP (дана модель ідеально підходить до потреб ресторану, через що, необхідно просто замінити на новий)	297445 грн	Відділ експлуатації ТОВ «Конте»	24.03.2026
Рисунки взято з сайту: <a href="https://www.unox.com/ru_ru/печи/bakertop-mindmaps-plus-xebc-06eu-epm-mp/">https://www.unox.com/ru_ru/печи/bakertop-mindmaps-plus-xebc-06eu-epm-mp/</a>						
Індукційна плита Tehma 	Комфорки: 6 Потужність: 2,8 кВт на 1 комфорку	Індукційна плита має проблему з двома комфорками, на одній неможливо готувати в каструлі, яка важить від 10 кг, інша взагалі не працює. Окрім цього, індукційна плита не працює при роботі генератора в повній мірі	Замінити індукційну плиту на таку саму, але повністю нову, щоб забезпечити якісну роботу	100081 грн	Відділ експлуатації ТОВ «Конте»	23.03.2023
Рисунки взято з сайту: <a href="https://brg-group.com.ua/oblabnaua/teplove/ndukc-yn-pliti/ndukc-yn-pliti-p-dlogov/ndukc-yna-plita-tehma-6-h-konforkova-p-dlogova-2-8kvt-1100h800h850">https://brg-group.com.ua/oblabnaua/teplove/ndukc-yn-pliti/ndukc-yn-pliti-p-dlogov/ndukc-yna-plita-tehma-6-h-konforkova-p-dlogova-2-8kvt-1100h800h850</a>						
Льодогенератор SL260A NFT 	Потужність: 0,87 кВт Продуктивність: 93 кг/добу	Льодогенератор не витримує високу температуру в навколишньому середовищі та недостатньо холодить	Замінити на льодогенератор СВ1565НС Брема, який має потужність 1,4 кВт та виробляє 155 кг/добу 	170465 грн	Відділ експлуатації ТОВ «Конте»	23.03.2026
Рисунки взято з сайту: <a href="https://www.kiy-v.ua/1-dogenerator-ntf-sl260a.html?srsId=AfmBOotMfb5BEvfuULcztb-8CLsK6Epf6TRwIZexFVq70TlaI_6Jx0">https://www.kiy-v.ua/1-dogenerator-ntf-sl260a.html?srsId=AfmBOotMfb5BEvfuULcztb-8CLsK6Epf6TRwIZexFVq70TlaI_6Jx0</a> <a href="https://maresto.ua/catalog/barnoe_oborudovanie/ledogenerator_brema_cb1565ahc.html">https://maresto.ua/catalog/barnoe_oborudovanie/ledogenerator_brema_cb1565ahc.html</a>						
Кавова машина la spaziale	Потужність: 3,5 кВт	Кавова машина не може працювати на генераторі, так як має досить велику потужність	Замінити на кавову машину ОТТИМА FUTURMAT EVO, в якого потужність 2,8 кВт	70000 грн	Відділ експлуатації ТОВ «Конте»	28.02.2026

						
Рисунки взято з сайту: <a href="https://coffeeone.com.ua/profesijna-kavovarka-dlja-bariv-i-kafe-la-spaziale-s5-ek-2gr-prof0849.html">https://coffeeone.com.ua/profesijna-kavovarka-dlja-bariv-i-kafe-la-spaziale-s5-ek-2gr-prof0849.html</a> <a href="https://ekava.com.ua/kofemashina-tm-quot-quality-espreso-quot-futurmat-ottima-evo-tall-elec-2gr">https://ekava.com.ua/kofemashina-tm-quot-quality-espreso-quot-futurmat-ottima-evo-tall-elec-2gr</a>						
Холодильна шафа Polair CV105-S 	Потужність: 0.4 кВт	В холодильній шафі необхідно замінити мотор	Холодильний ротаційний компресор Tecumseh HGA 4445 Y 	8313 грн	Відділ експлуатації ТОВ «Конте»	23.02.2026
Рисунки взято з сайту: <a href="https://holod-karpat.com.ua/product/holodylna-shafa-polair-cv105-s/">https://holod-karpat.com.ua/product/holodylna-shafa-polair-cv105-s/</a> <a href="https://www.holod-komplekt.com.ua/uk/holodilnye-kompressory/kompressoryi-tecumseh-tecumseh-r-134a-mhbp-hbp/kompressor-tecumseh-hga-4445-y">https://www.holod-komplekt.com.ua/uk/holodilnye-kompressory/kompressoryi-tecumseh-tecumseh-r-134a-mhbp-hbp/kompressor-tecumseh-hga-4445-y</a>						
Міксер ручний robot-coupe 	Потужність: 0,22 кВт	Необхідно замінити двигун для міксера	Двигун для ручного блендера robot coupe 	4445 грн	Відділ експлуатації ТОВ «Конте»	15.02.2026
Рисунки взято з сайту: <a href="https://vagi-axis.ua/uk/product/ruchnoy-mikser-robot-coupe-micromix/">https://vagi-axis.ua/uk/product/ruchnoy-mikser-robot-coupe-micromix/</a> <a href="https://www.service-market.com.ua/ua/products/dvigatel-230v-w-robot-coupe-48427?gad_source=1&amp;gad_campaignid=21048427876&amp;gbraid=0AAAAADuAJA-cO185dxXzP72EYtp2wHaS6&amp;gclid=CjwKCAiAtLvMBhB_EiwA1u6_PrF75JT0crWevjzVz4O0LkPopZPz0jsUeBYXYxholw_g rLa3QLy0bhoC4G4QAvD_BwE">https://www.service-market.com.ua/ua/products/dvigatel-230v-w-robot-coupe-48427?gad_source=1&amp;gad_campaignid=21048427876&amp;gbraid=0AAAAADuAJA-cO185dxXzP72EYtp2wHaS6&amp;gclid=CjwKCAiAtLvMBhB_EiwA1u6_PrF75JT0crWevjzVz4O0LkPopZPz0jsUeBYXYxholw_g rLa3QLy0bhoC4G4QAvD_BwE</a>						

*Джерело: авторська розробка*

### 3.2 Організація та порядок впровадження заходів з модернізації матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно»

Реалізація заходів з удосконалення матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» потребує системного підходу, що передбачає поетапне погодження управлінських рішень, технічну підготовку та організацію виконання робіт без зупинки основної діяльності закладу. На відміну від визначення напрямків модернізації, безпосередній процес впровадження заходів є складним управлінсько-технологічним завданням, що потребує координації між адміністрацією ресторану, власниками, технічними службами та підрядними організаціями.

Процес реалізації заходів з модернізації матеріально-технічної бази ресторану «Буффаліно» доцільно здійснювати за таким алгоритмом:

1. Технічна діагностика наявного обладнання та підтвердження доцільності його заміни або ремонту;
2. Погодження рішень із керівництвом мережі та власником підприємства;
3. Вибір альтернативного обладнання з урахуванням технічних, енергетичних та експлуатаційних параметрів;

4. Визначення підрядників і постачальників обладнання;
5. Підготовка місць розміщення обладнання та інженерних мереж;
6. Поетапне впровадження без зупинки роботи ресторану;
7. Тестування та введення обладнання в експлуатацію;
8. Інструктаж персоналу та коригування виробничих процесів.

Застосування такого підходу дозволяє мінімізувати ризики простоїв, фінансових втрат і зниження якості сервісу під час модернізації.

Етапом модернізації є заміна старого або встановлення додаткового генератора, оскільки енергозабезпечення безпосередньо впливає на роботу всіх виробничих і сервісних процесів ресторану.

Процес заміни генератору передбачає;

- Погодження інвестиційного рішення з власником ТОВ «Конте» та керівництво мережі;
- Технічний аудит існуючої електромережі ресторану;
- Визначення оптимального місця розміщення нового генератора з урахуванням норм шуму, вентиляції та пожежної безпеки;
- Узгодження навантаження між закладами або виділення окремої лінії живлення для ресторану «Буффаліно»;
- Укладення договору з підрядником (ТОВ «Пневматик-Сервіс»);
- Поетапний демонтаж старого генератора або його перепідключення;
- Монтаж і тестування нового генератора ARKEN ARK-P 150 N5.

Установлення більш потужного генератора дозволяє забезпечити стабільну роботу пароконвектоматів, холодильного обладнання, бару та мийної зони навіть у період тривалих відключень електроенергії, що є важливими для повноцінного функціонування ресторану.

Модернізація холодильних столів і шаф реалізується поетапно з метою недопущення порушення температурних режимів зберігання продукції.

Процес впровадження включає:

- Визначення черговості заміни холодильних столів;
- Підготовку резервних холодильних зон;
- Демонтаж застарілих одиниць обладнання;

- Встановлення холодильних столів Coreco MFS 140-R290;
- Перевірку відповідності температурних режимів вимогам НАССР;
- Підключення до стабілізованих ліній електроживлення.

Такий підхід дозволяє уникнути втрат сировини та забезпечити безперервність роботи кухні навіть у пікові періоди.

Заміна шнеку м'ясорубки, ножа слайсера, двигуна ручного міксера та компресора холодильних шаф здійснюється силами відділу експлуатації ТОВ «Конте» без залучення сторонніх підрядників.

Процес включає:

- Закупівлю оригінальних запасних частин;
- Проведення ремонтних робіт у нічний час;
- Тестування обладнання під навантаженням;
- Введення в експлуатацію після перевірки технічної безпеки.

Такий формат дозволяє знизити витрати на модернізацію та скоротити час простою обладнання.

Заміна макароніварки, індукційної плити, мийної машини та бойлера потребує:

- Погодження технічних параметрів із шеф-кухарем;
- Підготовка інженерних комунікацій (електрика, водопостачання, злив);
- Поетапного монтажу старого обладнання;
- Монтаж нових одиниць;
- Перевірка роботи під час пікового навантаження.

Слід приділити увагу підбору обладнанню з меншою енергопотужністю, яке здатне працювати від генератора без перевантаження системи.

Заміна кавової машини та льодогенератора реалізується з урахуванням безперервності роботи бару. Обладнання підбирається з меншою споживаною потужністю, що дозволяє його стабільну роботу під час автономного живлення.

Перед введенням в експлуатацію проводиться:

- Навчання барменів;
- Калібрування кавового обладнання;
- Тестування продуктивності льодогенератора в літній період.

Таким чином, упровадження заходів з модернізації матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» є поетапним, керованим і технічно обґрунтованим процесом. Запропонований порядок реалізації дозволяє забезпечити безперервність роботи ресторану, знизити операційні ризики та створити технічні передумови для подальшого розвитку закладу.

### **3.3 Ефективність заходів з удосконаленням матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно»**

Реалізація запропонованих заходів з удосконалення матеріально-технічного забезпечення матиме комплексний позитивний вплив на діяльність ресторану «Буффаліно» та забезпечить підвищення його операційної стійкості, ефективності виробничих процесів і якості проявлятиметься на організаційному, виробничому, економічному та сервісному рівнях.

Одним із ключових результатів модернізації є заміна генератора ARKEN ARK-B 110 N5 на більш потужну модель ARKEN ARK-P 150 N5. Реалізація цього заходу дозволить усунути критичну проблему дефіциту електричної потужності, яка на даний момент суттєво обмежує роботу ресторану під час відключень міського електропостачання. Забезпечення номінальної потужності на рівні понад 100 кВт створить умови для одночасного функціонування теплового, холодильного, барного та мийного обладнання, що дасть змогу ресторану працювати у штабному режимі та реалізовувати повне меню незалежно від зовнішніх енергетичних факторів.

У результаті підвищення рівня енергетичної автономності очікується скорочення простоїв, зменшення втрат доходу та зниження відтоку гостей у кризові періоди. Крім того, стабільна робота закладу під час відключень електроенергії сприятиме формуванню позитивного іміджу ресторану як надійного та стійкого підприємства ресторанного господарства.

Заміна застарілих холодильних столів STALGAST на модель Coreco MFS 140-R290, а також ремонт холодильних шаф із заміною компресорів, забезпечать стабільний температурний режим зберігання продуктів упродовж всього року,

зокрема в літній період. Це дозволить мінімізувати ризики псування сировини, утворення конденсату та порушення санітарно-гігієнічних вимог.

Очікуваним результатом є скорочення втрат продуктів, зменшення витрат на аварійні ремонти та підвищення рівня харчової безпеки, що є критично важливим для закладу сімейного формату з постійною клієнтською базою.

Заміна та ремонт виробничого обладнання (параконвектоматів, макаронорок, індукційних плит, м'ясорубки, слайсерів, ручних міксерів) безпосередньо вплинуть на підвищення пропускної здатності кухні. Справне та сучасне обладнання забезпечить рівномірний нагрів, стабільну роботу без технічних збоїв і скорочення часу виконання технологічних операцій.

Цей ефект буде помітним у пікові години, коли кухня працює з максимальним навантаженням. У результаті зменшаться затримки у віддачі страв, покращиться синхронізація роботи різних виробничих процесів та зростає загальна швидкість обслуговування гостей як у залі ресторану, так і в каналі доставки.

Модернізація барного обладнання, зокрема заміна кавової машини La Spaziale на модель з меншою потужністю, здатну працювати від генератора, а також оновлення льодогенератора, забезпечить стабільну роботу бару незалежно від режиму енергопостачання. Це усуне ситуації, коли у пікові години неможливо приготувати кавові напої або коктейлі через технічні обмеження.

Поліпшення роботи барного обладнання позитивно вплине на середній чек, задоволеність гостей і загальний рівень сервісу, оскільки напої є важливою складовою ресторанного досвіду та формування лояльності відвідувачів.

Заміна мийної машини та збільшення об'єму бойлера для гарячої води дозволять забезпечити безперервний процес миття посуду навіть у години максимального навантаження. Це сприятиме дотриманню санітарно-гігієнічних норм, зменшенню частки ручної праці та зниженню фізичного навантаження на персонал.

Покращення технічних умов праці матиме позитивний вплив на мотивацію працівників, зменшити рівень професійного вигорання та частково компенсує кадровий дефіцит, що є актуальною проблемою ресторанної галузі в сучасних умовах.

У цілому впровадження запропонованих заходів із удосконалення матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» забезпечить;

- Підвищення стабільності роботи ресторану в умовах перебоїв електроенергії;
- Зростання продуктивності кухні та бару;
- Зменшення витрат сировини та страт на аварійні ремонти;
- Скорочення часу очікування замовлень гостями;
- Підвищення рівня сервісу, лояльності постійних гостей і конкурентоспроможності закладу.

Таким чином, реалізація заходів з модернізації матеріально-технічної бази є економічно та організаційно доцільною й створює передумови для сталого розвитку ресторану «Буффаліно» в сучасних умовах функціонування ресторанного бізнесу.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У кваліфікаційній роботі було досліджено стан, проблеми та напрямки удосконалення матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства на прикладі ресторану «Буффаліно», що функціонує в Оболонському районі міста Києва.

У ході виконання роботи встановлено, що ресторанний бізнес Оболонського району характеризується високим рівнем конкуренції, значною частиною сімейних закладів, активним розвитком сервісних форматів та підвищеними вимогами споживачів до якості страв і рівня обслуговування. Водночас сучасні умови функціонування закладі ресторанного господарства ускладнюються нестабільним енергозабезпеченням, зростанням операційних витрат та кадровим дефіцитом.

Аналіз діяльності ресторану «Буффаліно» показав, що заклад загалом відповідає формату сімейного ресторану повного обслуговування та має сформовану клієнтську базу постійних гостей. Організація виробничих процесів і надання послуг у ресторані здійснюється відповідно до технологічних вимог, а матеріально-технічне забезпечення охоплює основні процеси приготування, зберігання продукції та обслуговування гостей.

Разом із тим, у процесі дослідження виявлено низку проблем, пов'язаних із технічним станом окремих одиниць обладнання, недостатньою потужністю автономного енергозабезпечення, зношеністю холодильного господарства та перебоями в роботі допоміжного обладнання. У пікові періоди це призводить до зниження пропускної здатності кухні, затримок к віддачі страв, зростання навантаження на персонал і ризику втрати гостей.

На основі проведеного аналізу було обґрунтовано необхідність модернізації матеріально-технічного забезпечення ресторану «Буффаліно» та розроблено комплекс практичних заходів, спрямованих на підвищення ефективності його функціонування. Запропоновані заходи охоплюють удосконалення системи автономного енергозабезпечення, оновлення холодильного обладнання, покращення технічного стану виробничих і допоміжних засобів, оптимізацію роботи кухні в пікові періоди, підвищення енергоефективності та вдосконалення організації праці персоналу.

Реалізація запропонованих заходів дозволить забезпечити стабільність роботи ресторану в умовах нестабільного енергопостачання, підвищити якість страв і рівень обслуговування гостей, зменшити операційні ризики, оптимізувати витрати та зміцнити конкурентні позиції закладу на ринку ресторанних послуг.

Перспективами подальших досліджень у межах обраної тематики є оцінка економічної ефективності впровадження запропонованих заходів, аналіз доцільності автоматизації окремих виробничих процесів, а також розробка рекомендацій щодо впровадження інноваційних технологій у діяльності закладів ресторанного господарства сімейного формату.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ**

1. Офіційний сайт ресторану «Буффаліно» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://buffalino.com.ua/> (дата звернення: 20.01.2026).
2. Нема кому їсти: чому в Україні закриваються ресторани [Електронний ресурс] // *RBC Україна*. – Режим доступу [https://www.rbc.ua/rus/news/nema-komu-yisti-chomu-ukrayini-zakrivayutsya-1733920729.html](https://www.rbc.ua/rus/news/ nema-komu-yisti-chomu-ukrayini-zakrivayutsya-1733920729.html) (дата звернення: 20.01.2026).
3. Які ресторани та кафе відкрилися у 2020 році [Електронний ресурс] // *The Village Україна*. – Режим доступу: <https://www.village.com.ua/village/food/food-2020/305255-open-2020-restaurant-cafe> (дата звернення: 20.01.2026).
4. За 2021 рік в Україні відкрилося на 1000 ресторанів більше, ніж у 2020-му [Електронний ресурс] // *Finance.ua*. – Режим доступу: <https://news.finance.ua/ua/news/-/506960/za-2021-rik-v-ukrayini-vidkrylosya-na-1000-restoraniv-bilshe-nizh-u-2020-mu> (дата звернення: 20.01.2026).
5. Ресторани, бари та кав'ярні, які відкрилися у 2022 році [Електронний ресурс] // *The Village Україна*. – Режим доступу: <https://www.village.com.ua/village/food/2022-top/334335-open-2022-restaurants-bars-coffee-shaurma> (дата звернення: 20.01.2026).
6. Заклади харчування в Україні працюють лише півтора року: у чому причина [Електронний ресурс] // *Главком*. – Режим доступу: <https://glavcom.ua/amp/economics/business/zakladi-kharchuvannja-v-ukrajini-pratsjujut-lishe-po-pivtora-roku-u-chomu-problema-sumnoji-statistiki-1087962.html> (дата звернення: 20.01.2026).
7. 152 нові заклади Києва у 2025 році [Електронний ресурс] // *PostEat*. – Режим доступу: <https://posteat.ua/obzory/152-novih-zakladiv-kyiv-2025/> (дата звернення: 20.01.2026).
8. Ресторани, які відкрилися у 2023 році [Електронний ресурс] // *The Village Україна*. – Режим доступу: <https://www.village.com.ua/village/food/review-2023/345649-open-2023-selyam-128-podil-food-market-arirang-brewsell-kashtan-wine> (дата звернення: 20.01.2026).
9. 215 ресторанів, барів та кав'ярень, які відкрилися у Києві у 2024 році [Електронний ресурс] // *The Village Україна*. – Режим доступу:

<https://www.village.com.ua/village/food/review-2024/358351-215-restoraniv-bariv-kav-rsquo-yaren-i-stritfudiv-yaki-vidkrili-v-kievi-u-2024-rotsi> (дата звернення: 20.01.2026).

10. Заклади, які закрилися у 2025 році в Києві [Електронний ресурс] // *The Village Україна*. – Режим доступу: <https://www.village.com.ua/village/food/pidsumkuyizha-2025/369687-80-restoraniv-kav-rsquo-yaren-i-bariv-yaki-zakrili-za-2025-rik-u-kievi> (дата звернення: 20.01.2026).

11. Стан ресторанного бізнесу в Україні: тенденції та виклики [Електронний ресурс] // *Контракти*. – Режим доступу: <https://kontrakty.ua/article/253912> (дата звернення: 20.01.2026).

12. Ресторани в Києві закриваються: скільки їх скоротиться до 2026 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://renews.com.ua/ekonomika/restorani-v-kiyevi-zakrivautsia-skilki-yih-skorotitsia-do-2026-roky/amp/> (дата звернення: 20.01.2026).

13. Середній чек у закладах харчування зріс на 30% за 2022 рік [Електронний ресурс] // *Bazilik Media*. – Режим доступу: <https://bazilik.media/serednij-chek-u-zakladakh-kharchuvannia-zris-na-30-za-2022-rik/> (дата звернення: 20.01.2026).

14. Повний список персоналу ресторану: ролі та обов'язки [Електронний ресурс] // *Waiterio*. – Режим доступу: <https://www.waiterio.com/blog/uk/povniy-spisok-kozhnogo-personalu-restoranu-rol-i-ta-obov-yazki/> (дата звернення: 20.01.2026).

15. Ресторанний бізнес у цифрах: кількість закладів харчування [Електронний ресурс] // *Слово і діло*. – Режим доступу: <https://www.slovoidilo.ua/2021/05/24/infografika/biznes/restorannyj-biznes-cyfrax-skilky-zakladiv-xarchuvannya-kyuevi-ta-svitovyx-stolycyax> (дата звернення: 20.01.2026).

16. Людей у дефіциті: як виживають ресторани [Електронний ресурс] // *RBC Україна*. – Режим доступу: <https://www.rbc.ua/rus/news/lyudi-defitsiti-k-vizhivayut-restorani-i-1718377940.html> (дата звернення: 20.01.2026).

17. Як ресторанний бізнес Києва адаптується до нових реалій [Електронний ресурс] // *MistoKyia*. – Режим доступу: <https://mistokyia.ua/business/yak-restorannyi-biznes-kyieva-adaptuietsia-do-novykh-realii> (дата звернення: 20.01.2026).

18. Ресторани, які відкрилися у 2018 році [Електронний ресурс] // *The Village Україна*. – Режим доступу: <https://www.village.com.ua/village/food/food-2018/279711-open-2018-biliy-nalyv-bursa-biliy-shum-1818-17804-fujiwara-nam-sho> (дата звернення: 20.01.2026).

19. Perspectives for the development of restaurant business [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://modecon.mnau.edu.ua/perspectives-for-the-development-of/> (дата звернення: 20.01.2026).

20. Як змінився ресторанний ринок України: підсумки 2025 року [Електронний ресурс] // *Retailers.ua*. – Режим доступу: <https://retailers.ua/news/management/yak-zminivsia-restoranniy-rinok-ukrayini-pidsumki-2025-roku-vid-poster/> (дата звернення: 20.01.2026).