

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)

«11» листопада 2025 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



Лариса ШАРАН

(підпис)

(ім'я і прізвище)

«11» листопада 2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

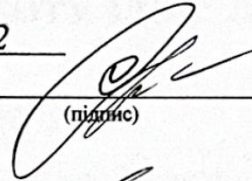
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Впровадження концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства»

Виконав: здобувач 5 курсу, групи ЗГС-5-2

Старікова Оксана Іванівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Керівник Нікітіна Тетяна Андріївна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Рецензент Олександра НЕМІРІЧ

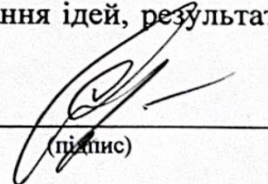
(ім'я і прізвище)



(підпис)

Я, як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) незарядженої допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач



(підпис)

Київ – 2025 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 2024 року

## З А В Д А Н Н Я

### НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Старікової Оксани Іванівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Впровадження концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства»

керівник роботи Нікітіна Тетяна Андріївна, к.е.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” грудня 2024 року № 991-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 27 січня 2025 року

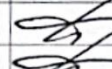
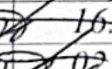
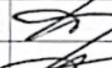
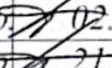
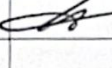
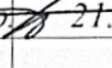
3. Вихідні дані до роботи впровадження концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства, кафе «Підкова», м. Київ

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

Вступ; Розділ 1 Сучасний стан та проблеми розвитку ресторанного бізнесу в Дніпровському районі м. Києві; Розділ 2 Аналіз діяльності кафе «Підкова» у м. Києві; Розділ 3 Впровадження концепції скорочення продукування відходів в кафе «Підкова» у м. Києві; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів.  
Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

## 6. Консультанти розділів роботи

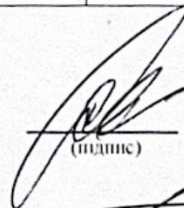
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		(підпис) завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Нікітіна Т.А., доцент	 4.12.24 р.	 16.12.24 р.
Розділ 2	Нікітіна Т.А., доцент	 17.12.24 р.	 02.01.25 р.
Розділ 3	Нікітіна Т.А., доцент	 03.01.25 р.	 21.01.25 р.

7. Дата видачі завдання 4 грудня 2024 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ДНІПРОВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВІ	4.12-16.12.2024 р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «ПІДКОВА» У М. КИЄВІ	17.12.2024-02.01.2025 р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3. ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ СКОРОЧЕННЯ ПРОДУКУВАННЯ ВІДХОДІВ В КАФЕ «ПІДКОВА» У М. КИЄВІ	03.01-21.01.2025 р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	22.01-25.02.2025 р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	27.02.2025 р.	Виконано

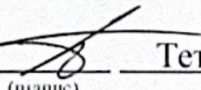
Здобувач



(підпис)

Оксана СТАРІКОВА

Керівник роботи



(підпис)

Тетяна НІКІТІНА

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

**Здобувача:** Старікової Оксани Іванівни

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: «Впровадження концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства»**

Керівник роботи: Нікітіна Тетяна Андріївна, доц., к.е.н.

Дата захисту “.....” лютого 2025 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню впровадження концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства на прикладі кафе «Підкова» (м. Київ).

У роботі проаналізовано сучасний стан ресторанного бізнесу м. Києва, досліджено динаміку розвитку галузі протягом 2020-2024 років та виявлено основні проблеми й виклики, що постають перед закладами ресторанного господарства. Особливу увагу приділено питанням управління відходами в ресторанному бізнесі.

Здійснено комплексний аналіз діяльності кафе «Підкова», включаючи його організаційну структуру, особливості роботи персоналу та характеристику послуг. Досліджено поточний стан управління відходами в закладі та визначено потенціал для оптимізації.

На основі проведеного дослідження розроблено комплекс організаційних заходів щодо мінімізації відходів, запропоновано сучасні технічні рішення та

розроблено концепцію скорочення продукування відходів в кафе. Обґрунтовано економічну та екологічну доцільність впровадження запропонованих заходів.

Ключові слова: ресторанне господарство, управління відходами, екологічний менеджмент, ресторанний бізнес, сталий розвиток, мінімізація відходів.

## **ABSTRACT**

The qualification work is devoted to the study of the implementation of the concept of reducing waste production in a restaurant establishment using the example of the «Pidkova» cafe (Kyiv).

The work analyzes the current state of the restaurant business in Kyiv, examines the dynamics of the industry's development during 2020-2024, and identifies the main problems and challenges facing restaurant establishments. Particular attention is paid to waste management issues in the restaurant business.

A comprehensive analysis of the activities of the «Pidkova» cafe was carried out, including its organizational structure, staff work features, and service characteristics. The current state of waste management in the establishment was studied and the potential for optimization was identified.

Based on the conducted research, a set of organizational measures for waste minimization was developed, modern technical solutions were proposed, and a concept for reducing waste production in cafes was developed. The economic and environmental feasibility of implementing the proposed measures was substantiated.

Keywords: restaurant industry, waste management, environmental management, restaurant business, sustainable development, waste minimization.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	6
<b>РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ДНІПРОВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВІ</b>	
1.1. Характеристика типів та спеціалізації закладів ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Київ .....	8
1.2 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу протягом 2020-2024 років .....	11
1.3 Проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства Дніпровського району м. Києва .....	14
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «ПІДКОВА» У М. КИЄВІ</b>	
2.1. Організаційно-правова форма та організаційна структура кафе «Підкова». Персонал закладу .....	17
2.2. Особливості організації харчування в кафе «Підкова» .....	19
2.3. Економічний аналіз діяльності кафе «Підкова» .....	21
2.4. Аналіз продукування відходів в кафе «Підкова» .....	23
<b>РОЗДІЛ 3. ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ СКОРОЧЕННЯ ПРОДУКУВАННЯ ВІДХОДІВ В КАФЕ «ПІДКОВА» У М. КИЄВІ</b>	
3.1. Формування концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства .....	26
3.2. Пропозиції з оптимізації організаційних заходів щодо мінімізації відходів в кафе «Підкова» .....	29
3.3 Впровадження сучасних технічних рішень для скорочення продукування відходів в кафе «Підкова» .....	33
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	36
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b> .....	38
<b>ДОДАТКИ</b> .....	41

## ВСТУП

В умовах стрімкого зростання кількості відходів та загострення екологічних проблем у містах України, впровадження концепції скорочення продукування відходів у закладах ресторанного господарства набуває особливої актуальності. Ресторанний бізнес є одним із значних продуцентів відходів, що створює суттєве навантаження на міські системи поводження з відходами. За статистикою, близько 50% харчових продуктів у закладах громадського харчування перетворюються на відходи, що призводить не лише до екологічних проблем, але й до значних економічних втрат [1].

Впровадження принципів скорочення відходів у діяльність кафе «Підкова» є важливим кроком у напрямку сталого розвитку закладу та відповідає сучасним світовим тенденціям відповідального ведення бізнесу. Це дозволить не лише зменшити негативний вплив на довкілля, але й оптимізувати операційні витрати, підвищити ефективність використання ресурсів та зміцнити конкурентні позиції закладу на ринку.

**Мета** дослідження полягає в впровадженні концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети визначено наступні **завдання**:

1. охарактеризувати типи та спеціалізацію закладів ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва;
2. визначити динаміку розвитку ресторанного бізнесу протягом 2020 – 2024 рр.;
3. сформулювати проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства Дніпровського району м. Києва;
4. проаналізувати організаційно-правову та організаційну структуру кафе «Підкова»;
5. охарактеризувати особливості організації харчування в кафе «Підкова»;
6. проаналізувати економічну діяльність кафе «Підкова»;
7. проаналізувати продукування відходів в кафе «Підкова»;
8. сформулювати концепцію скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства;

9. надати пропозиції з оптимізації організаційних заходів щодо мінімізації відходів в кафе «Підкова»;
10. розкрити сучасні технічні рішення для скорочення продукування відходів в кафе «Підкова».

**Об'єктом дослідження** є процес управління відходами в кафе «Підкова».

**Предметом дослідження** є теоретичні, методичні та практичні аспекти впровадження концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства.

**Методи дослідження.** У роботі використано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів: системний аналіз (для дослідження процесів утворення відходів), статистичний аналіз (для обробки кількісних даних), SWOT-аналіз (для оцінки можливостей впровадження концепції), методи експертних оцінок та анкетування (для вивчення готовності персоналу та клієнтів до змін).

**Практичне значення** отриманих результатів полягає в розробці конкретних рекомендацій щодо впровадження концепції мінімізації відходів в кафе «Підкова», які можуть бути адаптовані іншими закладами ресторанного господарства.

Запропоновані заходи дозволять оптимізувати витрати на управління відходами, підвищити ресурсоефективність закладу та покращити його екологічний імідж.

## РОЗДІЛ 1

### СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ДНІПРОВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВІ

#### **10.1. Характеристика типів та спеціалізації закладів ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Київ**

Дніпровський район міста Києва є одним з найбільших спальних районів столиці, що розташований на лівому березі Дніпра. Різноманітність закладів ресторанного господарства в цьому районі обумовлена як великою кількістю житлових масивів, так і наявністю значних торгово-розважальних центрів, бізнес-центрів та рекреаційних зон.

У Дніпровському районі представлено кілька категорій ресторанів повного циклу обслуговування. До преміум-сегменту належить ресторан «RiverGrill» на Русанівській набережній, 3а, що спеціалізується на авторській європейській кухні та морепродуктах. Заклад має власну винну карту, альтанки з видом на Дніпро та пропонує послуги сомельє.

Ресторан «Мушля» на бульварі Перова позиціонується як заклад середнього цінового сегменту з акцентом на середземноморській кухні. Особливістю є наявність власної копильні та регулярні гастрономічні фестивалі.

До категорії сімейних ресторанів належить «Кафе-сироварня «Мацоні»» на бул. І. Шамо, 1, що пропонує українську та європейську кухню, має дитячу кімнату та регулярно проводить кулінарні майстер-класи для дітей.

Мережа кав'ярень представлена як локальними закладами, так і відомими мережами. «Marka coffee» на просп. П. Тичини, 3Б спеціалізується на кавових напоях та авторських десертах, має власну кондитерську. «Жираф espresso bar» біля станції метро «Лівобережна» орієнтований на ранкову аудиторію та офісних працівників, пропонує сніданки та бізнес-ланчі.

Фаст-фуд сегмент широко представлений у торгово-розважальних центрах району. В ТРЦ «Комод» працюють McDonald's, KFC.

Піцерії представлені як мережевими закладами «Positano», що знаходиться на просп. П. Тичини, 1В, так і авторськими концепціями. «BRO pizza», по вул. І.

Миколайчука, 7а, пропонує неаполітанську піцу, що випікається в дров'яній печі. «Punto Pizza» на Русанівській набережній, 4, спеціалізується на американському стилі піци.

Суші-бари та заклади азійської кухні також популярні в районі. «Osama» на вул. Ентузіастів пропонує японську кухню та послуги доставки. «Рис і Риба» біля метро «Лівобережна» спеціалізується на паназійській кухні з акцентом на локальні інгредієнти.

Пивні ресторани та паби представлені закладами різного формату. «То-Dublin» на вул. Р. Окіпної, 4 має власну міні-пивоварню та пропонує крафтове пиво. «The Puzo Pub» на вулиці Регенераторна, 4/14 працює в форматі традиційного ірландського пабу з відповідним меню та атмосферою.

Кондитерська «Love&Cake» на вул. Березнева, 12 відома авторськими тортами та тістечками. «Cream Caramel» на проспекті Миру, 7 спеціалізується на американських десертах та кейтерингу солодоців для свят.

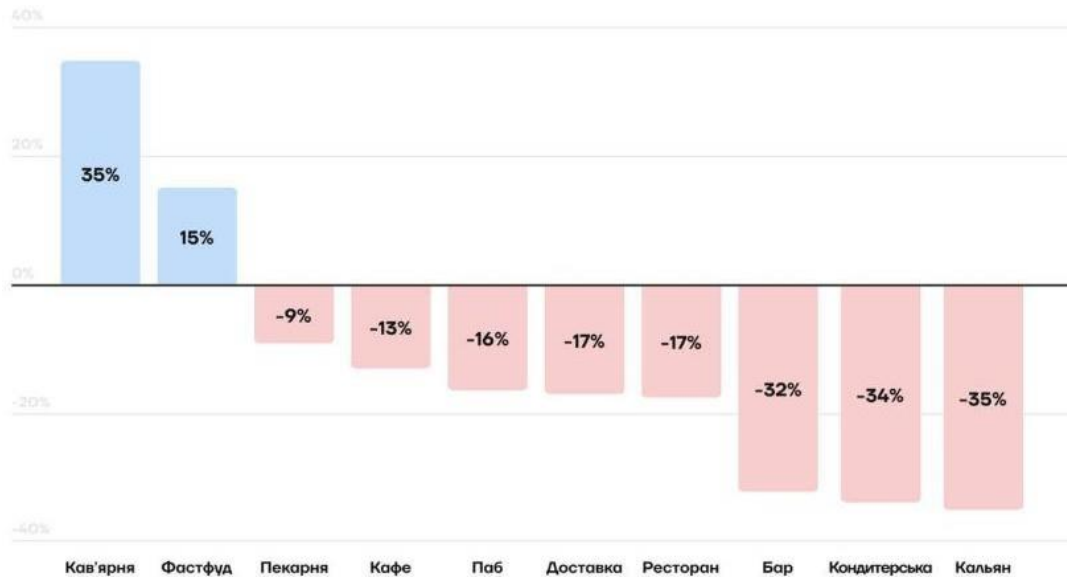
Українська кухня представлена як традиційними, так і сучасними концепціями. «Козацька рада» на вулиці Раїси Окіпної пропонує автентичні страви в історичному антуражі. «Борщ» на Березняках представляє сучасну інтерпретацію української кухні.

Грузинський ресторан «Gaga» на проспекті П. Тичини, 7 має власну пекарню для випічки хачапури та інших грузинських хлібів. «Tbiliso» на Русанівській набережній, 4 спеціалізується на грузинських винах та традиційних стравах.

Кафе «Укроп» на вулиці Р. Окіпної, 2 пропонує вегетаріанське та веганське меню, проводить кулінарні майстер-класи та лекції про здорове харчування.

Банкетний зал ресторану «Турист» по вул. Р. Окіпної, 2 спеціалізується на проведенні весіль та корпоративних заходів, має власну кухню та команду декораторів. Ресторан «Grand Piano», що розташований на Венеціанському острові, 1, орієнтований на ділові зустрічі та корпоративні заходи.

На рис.1.1 представлено динаміку зміни закладів ресторанного господарства в м. Києві протягом 2021-2024 рр.



**Рис.1.1 - Динаміка зміни закладів ресторанного бізнесу м. Києві протягом 2021-2024 років[2]**

Протягом 2021-2024 рр. сформувались наступні тренди в сфері ресторанного господарства:

1. Зниження кількості закладів преміум-сегменту в 2020-2022 роках з подальшим відновленням і зростанням у 2023-2024 роках.
2. Стабільне зростання сегменту фастфуду та кав'ярень.
3. Значне збільшення кількості спеціалізованих закладів (вегетаріанські, національні кухні тощо).

В останні роки в Дніпровському районі спостерігається тенденція до відкриття закладів з чіткою спеціалізацією та авторською концепцією. Зростає кількість закладів, орієнтованих на здорове харчування та особливі дієтичні потреби: бар «Detox» на Кубанської України, 31, кафе «Укроп» по вул. Р. Окіпної, 2, ресторан «PosEATive» на вул. О. Пчілки, 2А.

Значна увага приділяється якості обслуговування та створенню унікальних гастрономічних пропозицій. Заклади активно використовують соціальні мережі для просування та взаємодії з клієнтами, впроваджують програми лояльності та спеціальні пропозиції.

Окремо варто відзначити розвиток кейтерингових служб, які забезпечують харчування під час корпоративних заходів, конференцій та приватних святкувань. Багато ресторанів району мають власні кейтерингові підрозділи.

## 1.2 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу протягом 2020-2024 років

Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в Дніпровському районі міста Києва протягом 2020-2024 років характеризується значними змінами та адаптацією до нових реалій ринку.

Початок 2020 року ознаменувався серйозною кризою в ресторанному бізнесі через пандемію COVID-19. У Дніпровському районі певний відсоток закладів харчування були змушені припинити свою діяльність у перші місяці карантину. Найбільше постраждали ресторани середнього цінового сегменту та кав'ярні.

Проте вже влітку 2020 року почалась активна адаптація бізнесу до нових умов. Ключовими напрямками стали:

- Розвиток служб доставки. Ресторан «Маяк» створив власну кур'єрську службу та запустив спеціальне меню для доставки. Мережа суші-барів «Рис і Риба» відкрили darkkitchen, що працювала виключно на доставку.
- Впровадження безконтактних технологій. Ресторан «RiverGrill» першим в районі запровадив систему безконтактного меню через QR-коди та можливість безконтактної оплати.
- Реорганізація форматів роботи. Кафе «SoulCafe» на Русанівській набережній, 10 повністю змінило концепцію та перейшло на формат «grabandgo» з фокусом на сніданки та обіди з собою.

2021 рік характеризувався поступовим відновленням галузі та появою нових форматів закладів. На території району відкрилось 15 нових закладів харчування, серед яких:

- Моноформатні заклади: пекарня-кондитерська «Сімейна пекарня», спеціалізований заклад з бургерами «Hesburger» біля метро «Дарниця».
- Заклади з акцентом на здорове харчування: бар «Detox» на Кубанської України, 31, кафе «Укроп» по вул. Р. Окіпної, 2, ресторан «PosEATive» на вул. О. Пчілки, 2А.
- Гібридні формати: «Своє горнятко» на бул. І. Котляревського, 10 (кав'ярня-книгарня), «Pub my dodyr» на вулиці Сверстюка, 1-В (спортбар з повноцінною кухнею).

У цей період також відбулась активна цифровізація бізнесу. Близько 70% закладів району підключились до сервісів доставки Glovo та BoltFood, розробили власні мобільні додатки або запустили системи онлайн-бронювання.

2022 рік став періодом серйозних випробувань для ресторанного бізнесу району. Перші місяці року характеризувались значним скороченням кількості працюючих закладів. Проте вже з другої половини року почалось поступове відновлення роботи з суттєвими змінами в форматах:

- Розвиток мультифункціональних просторів. Ресторанний комплекс «Lunnitsa» на Русанівській набережній, 4 об'єднав ресторан, коворкінг та івент-зону.
- Створення резервних систем життєзабезпечення. Ресторани «Маяк», «River Grill» та «Tbiliso» встановили генератори та обладнали укриття.
- Оптимізація меню та процесів. Більшість закладів району скоротили меню, зосередившись на найпопулярніших позиціях та стравах, що потребують менше енергоресурсів для приготування.

2023 рік відзначився поступовою стабілізацією ринку та впровадженням інноваційних рішень. У районі відкрилось декілька нових закладів, серед яких:

- Технологічні ресторани: «Smart Café» на проспекті Соборності з повністю автоматизованою системою замовлень та роботами-офіціантами.
- Екологічно орієнтовані заклади: ресторан «ZeroWaste» на вулиці Раїси Окіпної з системою переробки відходів та використанням екологічної упаковки.
- Спеціалізовані гастрономічні проекти: «Сирне королівство» - перший в районі ресторан, присвячений виключно стравам з сиру, «Wine&Dine» - винний бар з авторською кухнею.

Перша половина 2024 року демонструє такі основні тренди в розвитку ресторанного бізнесу району:

#### 1. Розвиток нішевих закладів. Відкрились:

- «Укроп» - повністю веганський ресторан на вул. Р. Окіпної;
- «Чорноморка» - ресторан морепродуктів з власним рибним магазином;
- «TeaCulture» - чайний клуб з дегустаційними сетами та майстер-класами.

## 2. Впровадження штучного інтелекту та автоматизації:

- Ресторан «FutureFood» використовує AI для прогнозування попиту та оптимізації закупівель;
- Мережа «SmartCoffee» впровадила систему розпізнавання обличь для персоналізації замовлень.

## 3. Розвиток освітніх програм:

- Кулінарна школа при ресторані «Маяк».
- Курси сомельє в «Wine&Dine».
- Майстер-класи з випічки в «Хліб від бабусі».

Основні висновки щодо динаміки розвитку ресторанного бізнесу Дніпровського району:

1. Зросла роль технологій та діджиталізації в веденні ресторанного бізнесу.
2. Посилилась тенденція до створення нішевих та спеціалізованих закладів.
3. Збільшилась увага до екологічності та соціальної відповідальності бізнесу.
4. Розвинулись нові формати роботи, включаючи гібридні заклади та darkkitchen.

Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Дніпровському районі м. Києва на найближчі роки:

1. Подальша діджиталізація та автоматизація процесів.
2. Розвиток форматів «здорового харчування» та екологічно відповідального бізнесу.
3. Збільшення кількості нішевих та спеціалізованих закладів.
4. Посилення ролі освітньої складової в ресторанному бізнесі.
5. Розвиток мультифункціональних просторів та гібридних форматів.

### **1.3 Проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства**

#### **Дніпровського району м. Києва**

Аналіз проблем і викликів для ресторанного господарства Дніпровського району міста Києва виявляє комплекс взаємопов'язаних факторів, що впливають на розвиток галузі.

Інфляційний тиск та зростання собівартості продукції є однією з найгостріших проблем для закладів району. Ресторан «Мушля» на бульварі Перова змушений був тричі переглядати ціни протягом 2023 року через подорожчання продуктів та комунальних послуг. Кафе «True Price» на Русанівці зіткнулося з необхідністю скорочення порцій для утримання цін на прийнятному для клієнтів рівні.

Проблема оренди залишається критичною для багатьох закладів. У 2023 році пекарня «Хлібний дім» на проспекті Соборності була змушена закритися через підвищення орендної плати на 40%. Мережа кав'ярень «CoffeeTime» скоротила кількість точок з п'яти до трьох через неможливість домовитися з орендодавцями про прийнятні умови.

Нестабільність курсу валют створює додаткові проблеми для закладів, що працюють з імпортними продуктами. Ресторан італійської кухні «LaFamilia» змушений постійно коригувати ціни на страви з імпортними інгредієнтами, що викликає невдоволення постійних клієнтів.

Дефіцит кваліфікованого персоналу залишається однією з найгостріших проблем. Ресторан «RiverGrill» протягом трьох місяців не міг знайти шеф-кухаря відповідної кваліфікації. Мережа суші-барів «Osama» зіткнулася з проблемою частої зміни кухарів, що впливає на якість страв.

Висока плинність кадрів особливо гостро відчувається у закладах середнього цінового сегменту. Кафе «Домашня кухня» на вулиці Ентузіастів змінило весь склад офіціантів протягом року, що негативно вплинуло на якість обслуговування.

Проблема навчання персоналу стає все більш актуальною. Ресторан «Панорама» витрачає значні кошти на навчання нових співробітників, але часто стикається з тим, що після отримання досвіду працівники переходять до конкурентів.

Перебої з електропостачанням створюють серйозні проблеми для закладів. Логістичні проблеми з доставкою продуктів особливо гостро відчуваються у закладах, що працюють зі свіжими продуктами.

Проблеми з інтеграцією різних сервісів доставки створюють додаткове навантаження на персонал. Піцерія «Positano» змушена тримати окремого працівника для координації замовлень з різних платформ доставки.

Складність отримання дозвільної документації залишається серйозною проблемою. Ресторан «Нова хвиля» витратив шість місяців на оформлення всіх необхідних документів для відкриття літнього майданчика.

Рекомендації щодо подолання проблем та викликів

1. Економічна оптимізація:

- впровадження системи контролю витрат;
- диверсифікація постачальників;
- розробка гнучких цінових стратегій.

2. Кадрова політика:

- створення програм навчання та розвитку персоналу;
- впровадження систем мотивації;
- покращення умов праці.

3. Операційні процеси:

- автоматизація рутинних операцій;
- оптимізація логістичних процесів;
- впровадження енергоефективних рішень.

4. Маркетинг та комунікації:

- розробка стратегії кризових комунікацій;
- покращення роботи з відгуками клієнтів;
- розвиток програм лояльності.

5. Технологічний розвиток:

- поетапна діджиталізація процесів;
- впровадження систем кібер безпеки;
- розвиток онлайн-присутності.

Ресторанне господарство Дніпровського району стикається з комплексом взаємопов'язаних проблем, які вимагають системного підходу до їх вирішення. Успішність закладів все більше залежить від їх здатності адаптуватися до змін та впроваджувати інноваційні рішення.

Очікується, що в найближчі роки найбільш успішними будуть заклади, які зможуть ефективно поєднувати традиційну гостинність з сучасними технологіями, забезпечуючи при цьому високу якість обслуговування та оптимальне співвідношення ціни та якості.

## РОЗДІЛ 2

### АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «ПІДКОВА» У М. КИЄВІ

#### 2.1. Організаційно-правова форма та організаційна структура кафе «Підкова». Персонал закладу

На вулиці Князя Р. Мстиславича, 9, на території парку Перемоги, у Києві розміщено гарден-кафе «Підкова».

У затишному інтер'єрі, який витриманий у теплих коричневих відтінках, превалує оздоба з натурального дерева. Гості можуть розташуватися в залі кафе або в альтанках [3].



**Рис.2.1 – Екстер'єр та інтер'єр кафе «Підкова»**

У меню представлений широкий асортимент популярних європейських, кавказьких та українських страв. Їжу в кафе можна замовляти на винос.

Характеристику кафе «Підкова» наведено в таблиці 2.1.

**Таблиця 2.1 – Характеристика кафе «Підкова»**

Найменування	Характеристика
Юридична назва	ФОП Пастушенко Л.І.
Назва підприємства	Кафе «Підкова»
Організаційно-правова форма діяльності	ФОП
Юридична адреса	02000, м. Київ, вул. Князя Р. Мстиславича, 9
Місце розташування	м. Київ, вул. Воскресенська, 2 а
Тип закладу	Кафе
Клас закладу	-
Місткість, місць	80 в залі і 40 в альтанках
Кулінарне спрямування	Українська кухня з елементами кавказької
Види економічної діяльності	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування (основний)

## Продовження таблиці 2.1

	47.19 Інші види роздрібно́ї торгівлі в неспеціалізованих магазинах 68.20 Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна 77.29 Прокат інших побутових виробів і предметів особистого вжитку
Режим роботи	11.00-21.00

*Джерело: побудовано згідно з Випискою з єдиного державного реєстру (див. Додаток А)*

Кафе «Підкова» — це популярне місце, де можна пообідати, зустріти друзів увечері або поповнити сили смачним фраппе під час роботи. Затишний літній майданчик дає змогу насолоджуватися теплою погодою і спілкуванням з друзями на відкритому повітрі. У кліматизованих приміщеннях можна почувати себе комфортно за будь-якої погоди [3].

Для забезпечення повного циклу обслуговування на підприємстві створено організаційно – функціональну структуру до складу якої входять різні служби, їх формування та подальше функціонування залежить від типу, категорії та концепції закладу.

Кафе «Підкова» має лінійно-функціональний тип структури управління, рис.2.2.

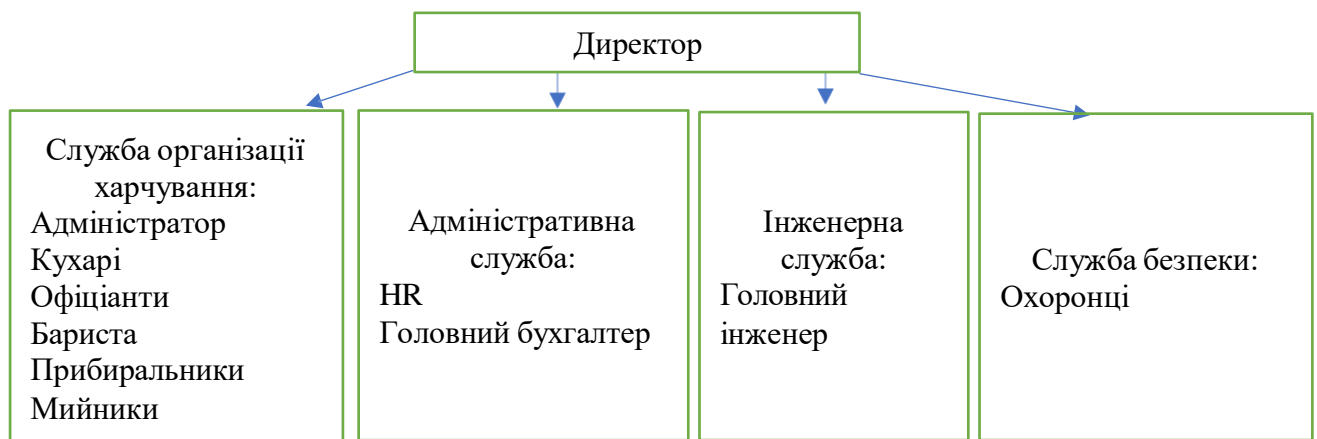


Рис.2.2 – Організаційна структура кафе «Підкова»

Характеристика основних служб, які входять до структури кафе зазначено у табл. 2.2.

Таблиця 2.2– Основні служби кафе «Підкова»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	- управління персоналом - організація роботи закладу - фінансова діяльність - забезпечення якості	Директор, менеджер відділу кадрів, головний бухгалтер
Служба організації харчування	- робота з меню - закупівля та логістика - виробничий процес - оптимізація процесів	адміністратор, кухарі, офіціанти, баристи, прибиральники
Інженерна служба	- обслуговування обладнання - обслуговування комунальних систем - планування та документація	головний інженер, аутсорсинг
Служба безпеки	- забезпечення фізичної та технічної безпеки - превентивні заходи	охоронці

Кафе «Підкова» має організаційно-правову форму діяльності – ФОП. ФОП в Україні (ФОП, фізична особа-підприємець) – це одна з організаційно-правових форм суб'єктів господарської діяльності, найпростіша.

Правовий статус передбачає, що це підприємницька діяльність фізичної особи, яка зареєстрована відповідно до закону. ФОП діє від власного імені та може мати найманих працівників [4].

Щодо відповідальності, ФОП несе повну майнову відповідальність за зобов'язаннями, відповідає за борги всім своїм майном. Ризик підприємницької діяльності лежить повністю на підприємці.

Система оподаткування передбачає можливість вибору між загальною системою оподаткування та спрощеною системою (єдиний податок). При спрощеній системі є три групи: перша група дозволяє мати до 167 мінімальних зарплат річного доходу, друга група – до 834 мінімальних зарплат річного доходу, третя група працює без обмеження річного доходу.

До переваг ФОП належать: простота реєстрації та ліквідації, спрощена система бухгалтерського обліку, можливість працювати за спрощеною системою оподаткування, самостійність у прийнятті рішень, мінімальні витрати на реєстрацію та утримання.

## 2.2. Особливості організації харчування в кафе «Підкова»

Склад та характеристика приміщень для обслуговування кафе «Підкова» включає основний зал та альтанки загальною місткістю 120 місць. Основний зал оформлений у теплих коричневих відтінках з використанням натурального дерева в оздобленні, що створює затишну атмосферу для гостей. Інтер'єр виконаний у єдиному стильовому рішенні, що підкреслює концепцію закладу.

Технологічний процес підготовки торговельних приміщень до обслуговування починається за 1 годину до відкриття закладу. Персонал виконує прибирання приміщень, протирання меблів, перевірку справності обладнання. Офіціанти готують столові набори, сервірують столи відповідно до стандартів закладу. Перевіряється наявність та актуальність меню, справність касового обладнання, готовність барної стійки до роботи. Особлива увага приділяється підготовці альтанок – перевіряється їх чистота, стан меблів, парасольок.

Методи та форми обслуговування в кафе базуються на індивідуальному підході до кожного гостя. Основний метод обслуговування – обслуговування офіціантами. Застосовується повний цикл обслуговування: від зустрічі гостя до розрахунку. Також заклад пропонує послугу замовлення страв на винос, що розширює можливості обслуговування клієнтів.

Технологічний процес обслуговування споживачів включає наступні етапи:

1. Зустріч і розміщення гостей.
2. подача меню та допомога у виборі страв.
3. Прийняття замовлення.
4. Передача замовлення на виробництво.
5. подача страв і напоїв.
6. Обслуговування протягом перебування гостей у залі.
7. Розрахунок та прощання з гостями.

Аналіз використання місткості зали показує, що найбільше завантаження припадає на обідній час (12:00-15:00) та вечірні години (18:00-20:00). У вихідні дні завантаження більш рівномірне протягом дня. Середня тривалість обслуговування одного гостя становить близько 40-60 хвилин. При максимальному завантаженні

(120 місць) і середній тривалості обслуговування, пропускна спроможність закладу становить близько 160-200 гостей на день.

Для оптимізації завантаженості персоналу застосовується гнучкий графік роботи офіціантів з урахуванням пікових годин. У години найбільшого завантаження працює максимальна кількість персоналу. На одного офіціанта припадає в середньому 4-5 столів, що дозволяє забезпечити якісне обслуговування.

Для підвищення якості обслуговування регулярно проводиться навчання персоналу, включаючи тренінги з сервісу, знання меню, винної карти, стандартів обслуговування. Впроваджено систему атестації співробітників та мотивації на основі показників якості роботи.

Кафе постійно працює над удосконаленням системи обслуговування, впроваджуючи нові технології та методи роботи. Особлива увага приділяється зворотному зв'язку від гостей, на основі якого вносяться корективи в роботу закладу. Це дозволяє підтримувати високий рівень сервісу та забезпечувати комфортне перебування гостей у закладі.

### 2.3. Економічний аналіз діяльності кафе «Підкова»

Кафе «Підкова» - заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на українській кухні та обслуговуванні відвідувачів у форматі casual dining. Економічний аналіз охоплює основні аспекти діяльності закладу та має на меті оцінити його економічну ефективність та виявити потенційні напрямки для оптимізації.

**Таблиця 2.2 – Аналіз основних економічних показників діяльності кафе «Підкова» [додаток Б]**

Показники	2022 рік	2023 рік	Відхилення (+/-)	
			Абсолютне	%
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) тис. грн.	2501,1	15150,9	12649,8	505,7
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	796,5	8090,6	7294,1	915,7
Інші операційні витрати, тис. грн.	1518,4	1882,1	363,7	23,9

## Продовження таблиці 2.2

Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн.	186,2	5178,2	4992	2680
Податок на прибуток, тис. грн.	33,5	-	-33,5	-100
Чистий прибуток (збиток) тис. грн.	152,7	5178,2	5025,5	3291

Проведений аналіз економічних показників кафе «Підкова» за 2022-2023 роки демонструє значне покращення фінансових результатів, незважаючи на складні умови роботи під час війни:

- Чистий дохід від реалізації продукції зріс з 2501,1 тис. грн у 2022 році до 15150,9 тис. грн у 2023 році, показавши вражаюче збільшення на 505,7%. Це свідчить про суттєве відновлення діяльності закладу після початкового шоку від початку війни та успішну адаптацію до роботи в нових умовах.
- Собівартість реалізованої продукції зросла з 796,5 тис. грн до 8090,6 тис. грн (на 915,7%). Таке зростання пояснюється як збільшенням обсягів діяльності, так і загальним подорожчанням сировини та матеріалів в умовах воєнного часу.
- Інші операційні витрати показали помірніше зростання - з 1518,4 тис. грн до 1882,1 тис. грн (на 23,9%), що свідчить про ефективний контроль над адміністративними та іншими витратами.
- Фінансовий результат до оподаткування демонструє разюче покращення - з 186,2 тис. грн у 2022 році до 5178,2 тис. грн у 2023 році, збільшившись на 2680%. Це свідчить про надзвичайно успішну адаптацію бізнесу до роботи в умовах воєнного часу.

Варто відзначити, що у 2023 році підприємство не сплачувало податок на прибуток (порівняно з 33,5 тис. грн у 2022 році), що може бути пов'язано зі змінами у податковому законодавстві для підприємств під час воєнного стану.

Чистий прибуток зріс з 152,7 тис. грн до 5178,2 тис. грн, показавши збільшення на 3291%. Це найбільш вражаючий показник, який демонструє високу ефективність управлінських рішень та здатність бізнесу не лише вижити, але й процвітати в складних умовах.

Отже, аналіз показує, що незважаючи на початок повномасштабної війни в 2022 році, кафе «Підкова» змогло не лише зберегти життєздатність, але й суттєво наростити обсяги діяльності та прибутковість у 2023 році. Це може бути

результатом вдалої адаптації до нових умов, через впровадження доставки, оптимізації меню, активної роботи з клієнтами та ефективного контролю витрат. Особливо вражаючим є зростання чистого прибутку, що свідчить про високу ефективність бізнес-моделі закладу в кризових умовах.

#### **2.4. Аналіз продукування відходів в кафе «Підкова»**

В процесі діяльності кафе «Підкова» утворюється значна кількість різноманітних відходів, що потребують належного управління та утилізації. Розглянемо детальний аналіз джерел утворення відходів, їх класифікацію та особливості поводження з ними.

Найбільша кількість відходів у кафе «Підкова» утворюється на кухні під час підготовки та приготування страв. До таких відходів належать органічні відходи від первинної обробки овочів та фруктів, включаючи очистки, неїстівні частини та зіпсовані продукти. Також утворюються залишки від обробки м'яса, риби та морепродуктів, такі як кістки, шкіра, луска. Значну частину складають відпрацьовані рослинні олії та жири, яєчна шкаралупа, залишки готових страв та харчові відходи, що повертаються з залу.

У залі обслуговування утворюються інші види відходів: залишки їжі від відвідувачів, використані серветки та паперові рушники, пакувальні матеріали, битий посуд та столові прибори, декоративні елементи, що втратили естетичний вигляд. В офісних та адміністративних зонах накопичуються паперові відходи, включаючи документацію, чеки, накладні, а також відпрацьовані картриджі від принтерів, канцелярське приладдя, що вийшло з ладу, та застаріла офісна техніка.

Органічні відходи, що включають харчові відходи, рослинні рештки та відходи тваринного походження, становлять приблизно 60-70% від загального обсягу відходів закладу. До неорганічних відходів належать пластикова упаковка, скло, металеві банки та кришки, паперова та картонна упаковка, фольга, пакувальна плівка. Технічні відходи включають відпрацьовані лампи освітлення, елементи живлення, електронне обладнання, залишки побутової хімії та миючих засобів.

Влітку спостерігається збільшення кількості відходів через більшу кількість відвідувачів в альтанках, збільшення споживання прохолодних напоїв, розширений

асортимент свіжих овочів та фруктів у меню, додаткове використання одноразового посуду. Взимку характерне зменшення загальної кількості відходів, але збільшується частка відходів від гарячих напоїв та кількість пакувальних матеріалів від доставки.

Для мінімізації відходів у кафе впроваджено систему планування закупівель, здійснюється контроль термінів придатності продуктів, забезпечується належне зберігання продуктів відповідно до санітарних норм, використовується принцип FIFO при використанні продуктів. В рамках оптимізації виробничих процесів впроваджено стандартизацію порцій, використовуються технологічні карти, проводиться навчання персоналу ефективним методам обробки продуктів, застосовується спеціальне обладнання для мінімізації відходів.

У закладі організовано роздільний збір відходів, встановлено спеціальні контейнери для різних видів відходів з відповідним маркуванням, проводиться навчання персоналу правилам сортування, налагоджено співпрацю з компаніями з переробки відходів. Ведеться систематичний облік утворення відходів, що включає щоденний облік харчових відходів, щотижневий облік пакувальних матеріалів, щомісячний аналіз загального обсягу відходів та складання відповідної звітності.

В рамках організаційних заходів постійно вдосконалюється система закупівель, покращується система контролю, проводиться регулярний аналіз ефективності управління відходами. Заклад також впроваджує екологічні ініціативи, такі як компостування органічних відходів, розширення співпраці з переробними підприємствами, впровадження комплексної екологічної політики.

У короткостроковій перспективі планується подальше вдосконалення системи сортування відходів, оптимізація процесів зберігання продуктів та проведення додаткового навчання персоналу. Середньострокові плани включають впровадження нового обладнання, розширення мережі партнерств з переробними підприємствами та автоматизацію системи обліку відходів.

У кафе «Підков» щомісяця утворюється значна кількість різноманітних відходів. Органічні відходи становлять великий відсоток від загального обсягу відходів, що включає харчові рештки, овочеві та м'ясні відходи. Неорганічні відходи

складаються з пластику, скла, металу, паперу. Технічні відходи включають використані лампи, батарейки, електронне обладнання.

Щодо утилізації олії, заклад співпрацює з спеціалізованою компанією. Представник такої компанії приїздить раз на тиждень, забирає контейнери з використаною олією для подальшої переробки. Використана олія йде для виробництва біодизеля, мила або перетворення на технічну сировину. Представник компанії видає акт прийому-передачі та здійснює оплату за зібрану олію.

Загальна система поводження з відходами включає роздільний збір, маркування контейнерів, навчання персоналу та співпрацю з переробними підприємствами.

Таким чином, система управління відходами в кафе «Підкова» постійно вдосконалюється, враховуючи економічні, екологічні та соціальні аспекти діяльності закладу. Впровадження сучасних підходів до управління відходами дозволяє мінімізувати негативний вплив на навколишнє середовище та оптимізувати витрати закладу.

## РОЗДІЛ 3

### ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ СКОРОЧЕННЯ ПРОДУКУВАННЯ ВІДХОДІВ В КАФЕ «ПІДКОВА» У М. КИСЬВІ

#### 3.1. Формування концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства

У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу все більшої актуальності набуває питання екологічної відповідальності закладів харчування. Одним із ключових аспектів цього напрямку є ефективне управління відходами та їх мінімізація. Розробка та впровадження концепції скорочення продукування відходів є не лише екологічною необхідністю, але й важливим економічним фактором, що впливає на ефективність роботи закладу ресторанного господарства.

У закладах ресторанного господарства утворюються різні види відходів, які можна класифікувати за кількома основними категоріями, рис.3.1.

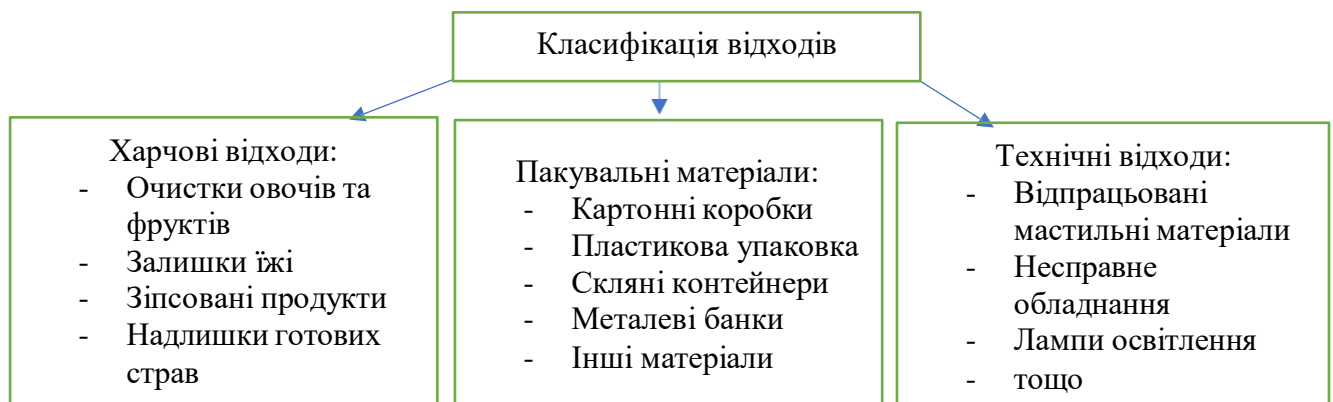


Рис.3.1 – Класифікація відходів у ЗРГ [23]

Харчові відходи становлять найбільшу частку від загального обсягу відходів ресторану. Сюди входять очистки овочів та фруктів, залишки їжі від відвідувачів, зіпсовані продукти, та надлишки готових страв. За статистикою, харчові відходи можуть складати до 60% від загального обсягу відходів закладу.

Пакувальні матеріали є другим за обсягом типом відходів, що включає картонні коробки, пластикову упаковку, скляні контейнери, металеві банки та інші матеріали, які використовуються для зберігання та транспортування продуктів. На них припадає близько 25-30% загального обсягу відходів [23]. Одноразовий посуд та приладдя особливо актуальні для закладів, що працюють у форматі доставки або

швидкого харчування. Технічні відходи включають відпрацьовані мастильні матеріали, несправне обладнання, лампи освітлення та інші відходи, пов'язані з експлуатацією обладнання.

Основним принципом концепції є запобігання утворенню відходів на всіх етапах роботи закладу. Це включає оптимізацію закупівель та складського обліку, впровадження системи точного планування меню, використання багаторазових матеріалів замість одноразових, навчання персоналу методам мінімізації відходів. Важливим аспектом є впровадження системи управління запасами, яка передбачає використання методу FIFO (First In, First Out), регулярний моніторинг термінів придатності продуктів, оптимізацію розмірів закупівель та впровадження електронної системи обліку запасів.

Раціональне використання ресурсів передбачає максимально ефективне використання всіх наявних ресурсів через розробку технологічних карт з урахуванням мінімізації відходів, використання вторинної сировини, впровадження безвідходних технологій приготування та оптимізацію порцій страв.

Для реалізації концепції необхідно впровадити систему моніторингу та обліку відходів, що включає щоденний облік всіх видів відходів, аналіз причин утворення надмірних відходів, розробку системи показників ефективності управління відходами та регулярний аудит процесів. Оптимізація процесів закупівлі передбачає впровадження системи електронного замовлення, роботу з постачальниками щодо оптимізації упаковки, закупівлю продукції в екологічній упаковці та перехід на локальних постачальників для зменшення транспортних відходів.

Технологічні заходи включають модернізацію виробничих процесів через впровадження сучасного енергоефективного обладнання, автоматизацію процесів приготування, використання технологій вакуумного пакування та оптимізацію процесів зберігання продукції. Важливим елементом є впровадження систем сортування відходів, що передбачає встановлення спеціалізованих контейнерів для різних видів відходів, організацію системи компостування органічних відходів, впровадження пресів для пакувальних матеріалів та створення системи збору харчових залишків для подальшої переробки.

Економічні аспекти впровадження концепції включають інвестиційні витрати на закупівлю нового обладнання, встановлення систем сортування та переробки відходів, навчання персоналу та модернізацію складських приміщень. Очікувані економічні результати включають зниження витрат на закупівлю сировини, скорочення витрат на вивезення відходів, отримання додаткового доходу від продажу вторинної сировини та підвищення ефективності використання ресурсів.

Соціальна відповідальність проявляється у підвищенні репутації закладу, залученні екологічно свідомих клієнтів, створенні позитивного іміджу в суспільстві та підвищенні лояльності персоналу. Екологічний вплив включає зменшення навантаження на навколишнє середовище, скорочення викидів парникових газів, збереження природних ресурсів та сприяння сталому розвитку регіону.

Система контролю впровадження концепції базується на розробці системи ключових показників ефективності (KPI), регулярному аудиті процесів, зборі та аналізі статистичних даних, корегуванні заходів на основі отриманих результатів. Основними показниками ефективності є кількість відходів на одного відвідувача, відсоток відходів, що переробляються, економія коштів на закупівлю сировини та зменшення витрат на утилізацію відходів.

Впровадження концепції скорочення продукування відходів у закладі ресторанного господарства є комплексним процесом, який вимагає системного підходу та залучення всіх учасників виробничого процесу. Успішна реалізація концепції дозволяє не тільки знизити негативний вплив на навколишнє середовище, але й досягти значного економічного ефекту.

Ключовими факторами успіху є чітке планування та послідовність впровадження заходів, залучення та навчання персоналу, використання сучасних технологій та обладнання, постійний моніторинг та корегування процесів. Реалізація концепції скорочення відходів є важливим кроком у напрямку сталого розвитку закладу ресторанного господарства та підвищення його конкурентоспроможності на ринку.

### 3.2 Пропозиції з оптимізації організаційних заходів щодо мінімізації відходів в кафе «Підкова»

Аналіз поточної ситуації в кафе показує, що значна частина відходів утворюється через несвоєчасне використання продуктів та їх псування. Ручний контроль термінів придатності є трудомістким та може призводити до помилок. За даними закладу, органічні відходи становлять 60-70% від загального обсягу, частина з яких - це зіпсовані продукти.

Для вирішення даної проблеми пропонуємо:

- встановити спеціалізоване програмне забезпечення для складського обліку;
- зробити маркування всіх продуктів QR-кодами при надходженні;
- налаштувати систему автоматичних повідомлень про наближення завершення термінів придатності;
- інтегруватися з системою закупівель для автоматичного формування замовлень.

Також значна кількість харчових відходів утворюється завдяки залишкам під час первинної обробки продуктів (овочеві обрізки, хлібні залишки, тощо). Ці матеріали часто мають харчову цінність але викидаються. Враховуючи, що в закладі вже налагоджено процес сортування відходів, впровадження системи вторинного використання продуктів є логічним кроком для оптимізації.

Для вирішення даної проблеми пропонуємо:

- створити спеціальне меню для страв з перероблених продуктів;
- навчити персонал методам обробки та використання залишків;
- організувати окремі зони для зберігання продуктів, що підлягають переробці.

**Таблиця 3.1 – Меню з перероблених продуктів**

Нормативна документ.	Назва страви	Вихід, г
<b>Холодні закуски</b>		
Згідно ТТК	<b>Форшмак з хрумкими тостами з вчорашнього хліба</b> Перероблений продукт: вчорашній хліб (використовується для тостів, щоб уникнути витрачання свіжого хліба).	40/60
Згідно ТТК	<b>Паштет з курячої печінки з цибулевим конфітюром</b> Перероблений продукт: куряча печінка (часто використовується як побічний продукт при обробці курки).	65
Згідно ТТК	<b>Карпаччо з буряка з козячим сиром та горіхами</b> (використання цілого буряка включно з ботвою)	150

## Продовження таблиці 3.1

Згідно ТТК	Перероблений продукт: ботва буряка (зазвичай викидається, але тут використовується для зменшення відходів).	150
<b>Салати</b>		
Згідно ТТК	<b>Салат Цезар з куркою та соусом на основі аквафаби</b> Перероблений продукт: аквафаба (рідина з-під нуту або інших бобових, яка зазвичай виливається).	175
Згідно ТТК	<b>Теплий салат з запеченої сезонної зелені з насінням</b> Перероблений продукт: сезонна зелень (листя або стебла, які зазвичай не використовуються).	180
Згідно ТТК	<b>Салат з печеного гарбуза з козячим сиром та медовою заправкою</b> Перероблений продукт: шкірка гарбуза (може бути використана для приготування гарбузового пюре або бульйону).	160
Згідно ТТК	<b>Овочевий салат з ферментованими овочами</b> Перероблений продукт: ферментовані овочі (можуть бути приготовлені з обрізків або нестандартних овочів).	160
Згідно ТТК	<b>Вінегрет з маринованими грибами</b> Перероблений продукт: мариновані гриби (можуть бути приготовлені з грибів, які не підходять для свіжого використання).	175
<b>Перші страви</b>		
Згідно ТТК	<b>Юшка рибна з місцевої риби</b> Перероблений продукт: рибні голови, хребти та інші частини (використовуються для приготування бульйону).	250
Згідно ТТК	<b>Бульйон з домашньою локшиною (бульйон на основі овочевих обрізків)</b> Перероблений продукт: овочеві обрізки (шкірка, кінчики, стебла).	250
Згідно ТТК	<b>Борщ український з пампушками</b> Перероблений продукт: вчорашній хліб (може використовуватися для пампушок).	300
Згідно ТТК	<b>Крем-суп з сезонних овочі</b> Перероблений продукт: нестандартні овочі (наприклад, криві морквини або картопля).	250
Згідно ТТК	<b>Грибна юшка з лісовими грибами</b> Перероблений продукт: грибні обрізки (ніжки, шматочки, які зазвичай не використовуються).	250
<b>Другі страви</b>		
Згідно ТТК	<b>Запечена риба дня з овочами</b> Перероблений продукт: рибні обрізки (можуть використовуватися для бульйону або соусу).	270
Згідно ТТК	<b>Котлета по-київськи з картопляним пюре</b> Перероблений продукт: шкірка картоплі (може використовуватися для приготування бульйону або закусок).	120/120
Згідно ТТК	<b>Тушковані телячі щічки з овочевим рагу</b> Перероблений продукт: овочеві обрізки (використовуються для рагу).	260
Згідно ТТК	<b>Різотто з сезонними грибами</b> Перероблений продукт: грибні обрізки (ніжки, шматочки).	175

## Продовження таблиці 3.1

Згідно ТТК	<b>Овочевий рататуй запечений</b> Перероблений продукт: нестандартні овочі (криві або пошкоджені овочі).	180
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТТК	<b>Яблучний штрудель з морозивом (з переспілих яблук)</b> Перероблений продукт: переспілі яблука (які зазвичай не продаються).	100/25
Згідно ТТК	<b>Сирники з сезонним соусом</b> Перероблений продукт: сироватка (побічний продукт при виробництві сиру).	120/15
Згідно ТТК	<b>Морквяний торт</b> Перероблений продукт: морквяна шкірка (може використовуватися для приготування пюре або бульйону).	125
Згідно ТТК	<b>Хлібний пудинг з карамельним соусом</b> Перероблений продукт: вчорашній хліб (використовується для пудингу).	110/15
Згідно ТТК	<b>Сезонний фруктовий крамбл</b> Перероблений продукт: нестандартні фрукти (криві, пошкоджені або переспілі).	120

Особливістю даного меню є:

- сезонність страв для забезпечення свіжості продуктів;
- використання локальних інгредієнтів;
- страви з можливістю трансформації залишків;
- оптимізовані порції для мінімізації відходів;
- можливість замовлення половини порції;
- спеціальні пропозиції з використанням продуктів, що потребують швидкої реалізації.

Для ефективного впровадження системи використання залишків необхідно розробити комплексну програму навчання персоналу. Навчання слід проводити у декілька етапів. На першому етапі організувати теоретичні заняття, де персонал ознайомиться з принципами безвідходного виробництва, методами оцінки якості продуктів та можливостями їх повторного використання. Важливо детально пояснити які саме частини продуктів можна використовувати повторно, а які повинні бути утилізовані згідно санітарних норм.

Практичні заняття мають включати демонстрацію технік обробки різних видів продуктів. Наприклад, навчити персонал правильно обробляти овочеві обрізки для приготування бульйонів, використовувати хлібні залишки для виготовлення сухариків та панірування, переробляти переспілі фрукти на джеми та

соуси. Особливу увагу приділити технікам правильного зберігання продуктів для подовження терміну їх придатності.

Необхідно розробити чіткі інструкції щодо сортування та маркування продуктів, які підлягають повторному використанню. Кожен працівник повинен знати, як правильно оцінити стан продукту, як його підготувати до зберігання та в яких стравах можна використати. Важливо навчити персонал вести облік залишків та планувати їх використання в майбутніх стравах.

Регулярно проводити практичні майстер-класи з приготування страв з використанням залишків продуктів. Це допоможе персоналу краще зрозуміти потенціал повторного використання продуктів та розвинути креативний підхід до створення нових страв.

Для ефективного використання залишків необхідно організувати спеціальні зони зберігання в холодильному та морозильному обладнанні. Виділити окремі полиці або секції для різних категорій продуктів, що підлягають переробці. Кожна зона повинна бути чітко позначена та обладнана відповідно до санітарних вимог.

Створити систему маркування контейнерів різними кольорами для різних типів продуктів: наприклад, зелений для овочевих обрізків, синій для хлібних залишків, червоний для м'ясних обрізків. На кожному контейнері має бути етикетка з датою збору продукту та рекомендованим терміном використання.



Рис.3.2 - Система маркування контейнерів різними кольорами для різних типів продуктів

Встановити систему обліку та контролю за рухом продуктів у зонах зберігання. Вести журнал обліку надходження та використання продуктів для

переробки. Призначити відповідальних осіб за контроль якості продуктів у зонах зберігання та дотримання термінів їх використання.

Розробити графік регулярного прибирання та дезінфекції зон зберігання. Забезпечити належні умови температурного режиму та вологості для різних видів продуктів. Регулярно проводити перевірку справності холодильного обладнання та системи вентиляції.

Створити інформаційні стенди біля зон зберігання з інструкціями щодо правил сортування, зберігання та використання різних видів продуктів. Розмістити таблиці з термінами придатності та рекомендаціями щодо способів переробки різних видів продуктів.

Така організація навчання персоналу та зон зберігання дозволить ефективно впровадити систему використання залишків продуктів, що призведе до зменшення відходів та оптимізації витрат закладу.

### **3.3 Впровадження сучасних технічних рішень для скорочення продукування відходів в кафе «Підкова»**

В якості сучасних технічних рішень пропонуємо:

- встановити спеціалізоване програмне забезпечення для складського обліку;
- зробити маркування всіх продуктів QR-кодами при надходженні;
- налаштувати систему автоматичних повідомлень про наближення завершення термінів придатності;

*Спеціалізоване програмне забезпечення для складського обліку*

Рекомендується впровадити систему Resto Warehouse Management, яка спеціально розроблена для закладів харчування [5]. Система Resto Warehouse Management (RWM) є програмним рішенням для автоматизації управління складськими процесами, розробленим компанією Resto. Ця компанія спеціалізується на створенні програмного забезпечення для ресторанного бізнесу, готелів та інших закладів громадського харчування.

Виробник — компанія Resto. Це український розробник програмного забезпечення, який пропонує рішення для автоматизації ресторанного бізнесу.

Вартість системи 12 440 грн.

Система дозволяє:

- вести облік продуктів в режимі реального часу;
- відстежувати рух товарів від постачальника до кухні;
- контролювати залишки та терміни придатності;
- формувати звіти про використання продуктів.

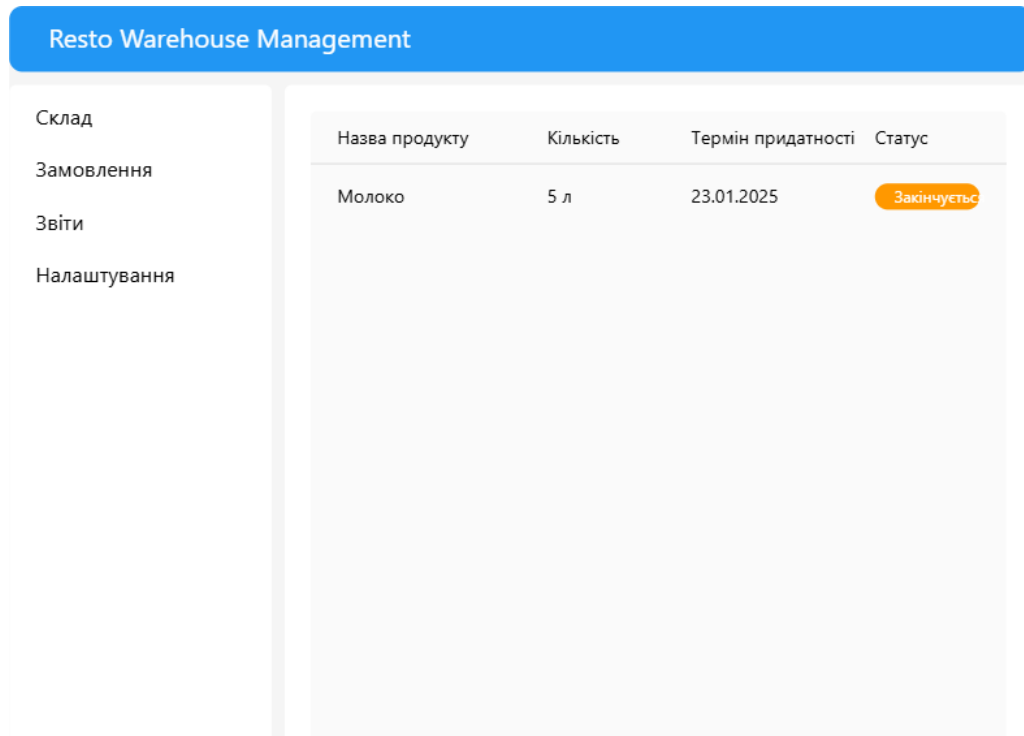


Рис.3.3 - Система Resto Warehouse Management  
*Маркування продуктів QR-кодами*

Впровадження системи маркування за допомогою QR-кодів дозволяє швидко отримувати інформацію про продукт та автоматизувати процес інвентаризації.

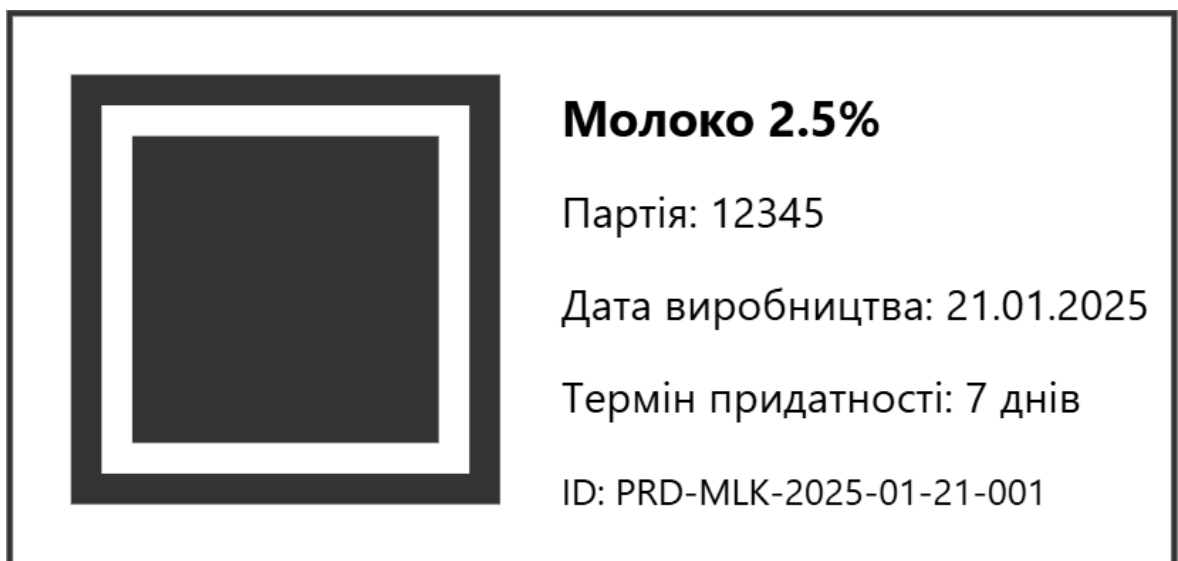


Рис.3.3 - Маркування продуктів QR-кодами  
*Система автоматичних повідомлень*

Реалізується через модуль сповіщень, який працює за такими принципами:

- щоденна перевірка термінів придатності всіх продуктів;
- три рівні сповіщень:
  - o жовтий (за 3 дні до закінчення терміну);
  - o помаранчевий (за 1 день до закінчення терміну);
  - o червоний (термін придатності закінчився).
- сповіщення надсилаються через:
  - o Push-повідомлення в мобільному додатку;
  - o Email-розсилку;
  - o SMS (для критичних повідомлень).

Переваги запропонованого рішення:

- зменшення кількості зіпсованих продуктів;
- оптимізація закупівель та зменшення надлишків;
- економія часу персоналу на контроль термінів придатності;
- мінімізація людського фактору в обліку;
- покращення планування меню;
- зниження витрат на закупівлю продуктів;
- зменшення кількості харчових відходів.

Запропонована система дозволить значно оптимізувати процеси управління продуктами в кафе та знизити кількість харчових відходів.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Дніпровський район характеризується розвиненою та різноманітною структурою закладів харчування, що охоплює всі цінові сегменти та формати - від преміум-ресторанів до закладів швидкого харчування. Ринок демонструє високу адаптивність до змін, що підтверджується швидкою трансформацією бізнес-моделей під час кризових періодів 2020-2022 років.

Протягом 2023-2024 років спостерігається активний розвиток нових форматів закладів, зокрема, спеціалізованих ресторанів, технологічних кафе та екологічно орієнтованих концепцій. Значно посилилась роль діджиталізації та автоматизації процесів, включаючи впровадження систем штучного інтелекту та безконтактних технологій обслуговування.

Основними проблемами галузі залишаються інфляційний тиск, зростання собівартості продукції, висока вартість оренди, дефіцит кваліфікованого персоналу та його значна плинність. Додаткові виклики створюють нестабільність курсу валют, проблеми з електропостачанням та складність отримання дозвільної документації.

Перспективними напрямками розвитку є подальша діджиталізація бізнес-процесів, розвиток форматів здорового харчування, створення мультифункціональних просторів та посилення освітньої складової в ресторанному бізнесі. Важливим трендом стає екологічна відповідальність та zero-waste концепції.

Успішність закладів у майбутньому буде залежати від їх здатності ефективно поєднувати традиційну гостинність із сучасними технологіями, забезпечувати високу якість обслуговування при оптимальному співвідношенні ціни та якості, а також швидко адаптуватися до змін ринкового середовища.

Для аналізу було обрано кафе «Підкова», що є успішним закладом харчування у Києві, який спеціалізується на українській кухні з елементами кавказької та європейської. Заклад має вигідне розташування у парку Перемоги, загальну місткість 120 місць та працює під керівництвом ФОП Пастушенко Л.І.

Особливо вражаючими є економічні показники закладу за 2022-2023 роки - попри складні умови воєнного часу, кафе змогло не лише зберегти життєздатність,

але й суттєво наростити прибутковість. Чистий дохід зріс на 505.7% (з 2.5 до 15.1 млн грн), а чистий прибуток збільшився на 3291% (з 152.7 тис. до 5.1 млн грн).

Заклад також приділяє значну увагу екологічним аспектам діяльності, зокрема впроваджуючи систему управління відходами, що включає їх сортування, облік та співпрацю з переробними підприємствами. При цьому найбільшу частку (60-70%) складають органічні відходи з кухні.

Успіх закладу базується на ефективній організаційній структурі, якісному обслуговуванні клієнтів та постійному вдосконаленні робочих процесів, включаючи навчання персоналу та оптимізацію всіх аспектів діяльності.

У 3 розділі роботи досліджено питання оптимізації управління відходами в кафе «Підкова». Запропоновано комплексний підхід до мінімізації відходів, який включає два основні напрямки: організаційні заходи та технічні рішення. В рамках організаційних заходів розроблено спеціальне меню для переробки залишків продуктів, систему навчання персоналу та організацію зон зберігання з кольоровим маркуванням. Технічні рішення передбачають впровадження системи Resto Warehouse Management для складського обліку, маркування продуктів QR-кодами та автоматизовану систему сповіщень про терміни придатності. Запропоновані заходи дозволять значно скоротити кількість харчових відходів, оптимізувати витрати та підвищити ефективність роботи закладу.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Гюльяхмедова К. Р. Харчові відходи громадських установ як складова загального потоку біоорганічних відходів міста [Електронний ресурс] / К. Р. Гюльяхмедова, В. Ю. Приходько – Режим доступу до ресурсу: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/04/45-2.pdf>.
2. Войцехівська Ю. Як змінилася кількість закладів громадського харчування під час війни: дослідження [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://glavcom.ua/economics/business/jak-zminilasja-kilkist-zakladiv-hromadskoho-kharchuvannja-pid-chas-vijni-1000087.html>.
3. Кафе «Підкова» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://park-podkova.metro.rest/?lang=ru#contact>
4. Фізична особа-підприємець: хто такий ФОП насправді [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://youcontrol.com.ua/topics/fizyczna-osoba-pidpryiemets/>.
5. Resto Warehouse Management [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uislab.com/uk/products/wms/>
6. Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (4–5 грудня 2023 року, м. Полтава). – Полтава : ПУЕТ, 2023. – 303 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.
7. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.
8. Концепція «нуль відходів» — від теорії до практики, [за заг. ред. О. Кравченко] — Львів, 2020. — 36 с. з іл. ISBN 978-966-7775-67-4
9. Луньова О.В., Міжнародний досвід поводження з відходами та концепція «нуль відходів» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://www.ecoacademy.org.ua/sites/default/files/theme\\_files/2\\_nul\\_vidhodiv.pdf](https://www.ecoacademy.org.ua/sites/default/files/theme_files/2_nul_vidhodiv.pdf)

10. Рябенюка М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В., Розробка стратегій запобігання, зменшення та перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=29620.pdf>
11. Мінімуємо відходи [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zerowastelviv.org.ua/minimizuj-vidhody/>
12. Екологічно дружні технологічні рішення для місцевих громад щодо поводження з відходами: збірка матеріалів Національного форуму «Поводження з відходами в Україні: законодавство, економіка, технології» (м. Київ, 23–24 листопада 2021 р.). – К. : Центр екологічної освіти та інформації, 2021. – 275 с.
13. Кращі європейські практики управління відходами (посібник) / А. Войціховська, О. Кравченко, О. Мелень-Забрамна, М. Панькевич, [за заг. ред. О. Кравченко] — Видавництво «Компанія “Манускрипт”» — Львів, 2019. — 64 с.
14. Україна приєднується до програми Zero Waste [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zerowaste.org.ua/2020/12/09/ukrayna-prysoedynnytsya-k-programme-zero-waste-kak-zhyvut-goroda-kotor%D1%8Be-v%D1%8Bbraly-put-nol-othodov/>
15. Дочинець І.В. Переваги впровадження Zero Waste в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/4330ad54-2525-4436-86c6-d33bc33afbe4/content>
16. Відходи [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D1%96%D0%B4%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%B8>
17. Майстренко Н.М., Савчук К.Ю., Колесник О.М., Поняття та класифікація відходів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/5158/5103/>
18. Седікова І.О., Седікова Д.В., Асауленко Н.В., Харчові відходи в індустрії гостинності: проблеми та шляхи вирішення [Електронний ресурс] – Режим

доступу

до

ресурсу:

<https://journals.ontu.edu.ua/index.php/fie/article/download/2218/2403/>

19. Класифікація відходів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://expertcentr.com.ua/klassifikaciya-otxodov/>
20. Поводження з відходами [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://phc.org.ua/kontrol-zakhvoryuvan/infekciyniy-kontrol-0/profilaktika-infekciy-ta-infekciyniy-kontrol/povodzhennya-z-vidkhodami>
21. Закон України про управління відходами [№ 4017-IX від 10.10.2024](#)
22. Кошелева О., Класифікація харчових відходів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://qualityexpert.com.ua/articles/662440-klassifikatsiya-kharchovykh-vidkhodiv>
23. Класифікація відходів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://kp-miskteplokomunenergo.info-gkh.com.ua/news/509>
24. Хто підлягає обов'язковому обліку відходів за новими вимогами? [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ukraine-oss.com/hto-pidlyagaye-obovyazkovomu-obliku-vidhodiv-za-novymy-vymogamy/>
25. Вимоги до утилізації харчових відходів при організації харчування в закладах освіти, відпочинку та оздоровлення [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dpss.gov.ua/news/vymohy-do-utylizatsii-kharchovykh-vidkhodiv-pri-organizatsii-kharchuvannia-v-zakladakh-osvity-vidpochynku-ta-ozdorovlennia>

# ДОДАТКИ



**ВИПИСКА**  
з Єдиного державного реєстру юридичних осіб,  
фізичних осіб-підприємців та громадських формувань

**ФІЗИЧНА ОСОБА - ПІДПРИЄМЕЦЬ**  
**ПАСТУШЕНКО ЛЮДМИЛА ІВАНІВНА**

*Регістраційний номер облікової картки платника податків, або серія та номер паспорта:*  
2151200982

*Місцезнаходження фізичної особи - підприємця:*

Україна, 02005, місто Київ, вул.Микільсько-Слобідська, будинок 11,  
квартира 202

*Дата та номер запису в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань:*

02.10.2023, 2000670010005144272

*Прізвища, імена, по батькові осіб, які мають право вчиняти юридичні дії від імені фізичної особи - підприємця без довіреності, у тому числі підписувати договори, дані про наявність обмежень щодо представництва від імені фізичної особи - підприємця:*

Відомості відсутні

*Відомості, отримані в порядку інформаційної взаємодії між Єдиним державним реєстром юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань та інформаційними системами державних органів:*

26.05.2009, ДЕРЖАВНА СЛУЖБА СТАТИСТИКИ УКРАЇНИ, 37507880

26.05.2009, 25541, ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДПС У М.КИЄВІ, ДПІ У ДНІПРОВСЬКОМУ РАЙОНІ (ДНІПРОВСЬКИЙ РАЙОН М.КИЄВА), 44116011, (дані про взяття на облік як платника податків)

26.05.2009, 11-31299, ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДПС У М.КИЄВІ, ДПІ У ДНІПРОВСЬКОМУ РАЙОНІ (ДНІПРОВСЬКИЙ РАЙОН М.КИЄВА), 44116011, (дані про взяття на облік як платника єдиного внеску)

*Запис про припинення підприємницької діяльності фізичної особи - підприємця або підприємницьку діяльність фізичної особи - підприємця припинено:*

Відомості відсутні

*Види економічної діяльності:*

56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування  
(основний)  
47.19 Інші види роздрібної торгівлі в неспеціалізованих магазинах  
68.20 Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого  
нерухомого майна  
77.29 Прокат інших побутових виробів і предметів особистого вжитку

***Інформація для здійснення зв'язку:***

+38(097)-543-74-75, +38(068)-809-41-85, [fialkaolga85@gmail.com](mailto:fialkaolga85@gmail.com)

***Номер, дата та час формування виписки:***

198729331232, 02.10.2023 17:52:14

Департамент адміністративних послуг та дозвільних  
процедур Дніпровської міської ради

Абрамова Т.І.

Ідентифікаційний код ЄДРПОУ

Додаток 2  
до Національного положення (стандарту) бухгалтерського обліку 25  
"Спрощена фінансова звітність"  
(пункт 4 розділу I)

## Фінансова звітність

Підприємство	ФОП Пастушенко Л.І., кафе «Підкова»	Дата (рік, місяць, число)	КОДИ
Територія	ДНІПРОВСЬКИЙ	за ЄДРПОУ	UA80000000000479391
Організаційно-правова форма господарювання	ФІЗИЧНА ОСОБА ПІДПРИЄМЕЦЬ	за КАТОТТГ <sup>1</sup>	240
Вид економічної діяльності	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	за КОПФГ	56.10
Середня кількість працівників, осіб	0	за КВЕД	
Одиниця виміру: тис. грн з одним десятковим знаком			
Адреса, телефон	УКРАЇНА, 02125, М.КИЇВ, ДНІПРОВСЬКИЙ Р-Н, ВУЛ. ВОСКРЕСЕНСЬКА, БУД. 2-А		

І. Баланс **Форма N 1-мс** Код за ДКУД 1801006  
на **31.12.2023** р.

Актив	Код рядка	На початок звітнього року	На кінець звітнього періоду
1	2	3	4
<b>I. Необоротні активи</b>			
Основні засоби:	1010	–	–
первісна вартість	1011	0.0	0.0
знос	1012	( 0.0 )	( 0.0 )
Інші необоротні активи	1090	0.0	0.0
<b>Усього за розділом I</b>	<b>1095</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
<b>II. Оборотні активи</b>			
Запаси	1100	0.0	0.0
Поточна дебіторська заборгованість	1155	0.0	0.0
Гроші та їх еквіваленти	1165	279.2	279.2
Інші оборотні активи	1190	0.0	0.0
<b>Усього за розділом II</b>	<b>1195</b>	<b>279.2</b>	<b>279.2</b>
<b>Баланс</b>	<b>1300</b>	<b>279.2</b>	<b>279.2</b>

Пасив	Код рядка	На початок звітнього року	На кінець звітнього періоду
1	2	3	4
<b>I. Власний капітал</b>			
Капітал	1400	279.2	279.2
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	0.0	0.0
Неоплачений капітал	1425	( 0.0 )	( 0.0 )
<b>Усього за розділом I</b>	<b>1495</b>	<b>279.2</b>	<b>279.2</b>
<b>II. Довгострокові зобов'язання, цільове фінансування та забезпечення</b>	1595	–	–
<b>III. Поточні зобов'язання</b>			
Короткострокові кредити банків	1600	0.0	0.0
Поточна кредиторська заборгованість за:			

розрахунками з бюджетом	1620	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
розрахунками зі страхування	1625	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
розрахунками з оплати праці	1630	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>

Інші поточні зобов'язання	1690	0.0	0.0
<b>Усього за розділом III</b>	<b>1695</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
<b>Баланс</b>	<b>1900</b>	<b>279.2</b>	<b>279.2</b>

## 2. Звіт про фінансові результати

за 31.12.2023

Форма N 2-мс

Код за ДКУД

1801007

Стаття	Код рядка	За звітний період	За попередній період
1	2	3	4
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	15150,9	2501,1
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	8090,6	796,5
Інші операційні витрати	2180	1882,1	1518,4
Разом доходи (2000+2120+2240)	2280	15150,9	2501,1
Разом витрати (2050 + 2180 + 2270)	2285	9972,7	2314,9
Фінансовий результат до оподаткування (2280 - 2285)	2290	5178,2	186,2
Податок на прибуток	2300		33,5
<b>Чистий прибуток (збиток) (2290 - 2300 )</b>	<b>2350</b>	5178,2	152,7

Керівник

(підпис)

**ПАСТУШЕНКО ОЛЕГ  
ОЛЕКСАНДРОВИЧ**

(ініціали, прізвище)

Головний бухгалтер

(підпис)

**КУЛИК ВІРА ІВАНІВНА**

(ініціали, прізвище)

<sup>1</sup> Кодифікатор адміністративно-територіальних одиниць та територій територіальних громад