

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

Кафедра туризму та готельного господарства

На правах рукопису

ТКАЧУК ХРИСТИНА ВАДИМІВНА

РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЕКТУ ЕКОРЕСТОРАНУ
У ВОЛИНСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Робота на здобуття освітнього рівня «Бакалавр»

Науковий керівник:

ЄРКО ІРИНА ВОЛОДИМИРІВНА

кандидат географічних наук, доцент

кафедри туризму та готельного господарства

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ

Протокол № _____

засідання кафедри _____

від _____ 2024 р.

Завідувач кафедри

(_____) _____

(підпис) ПІБ

ЛУЦЬК - 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	6
1.1 Загальна характеристика галузі.....	6
1.2 Інноваційні проекти в закладах ресторанного господарства.....	11
1.3 Методи дослідження.....	17
РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ «ЯСНА ПОЛЯНА».....	23
2.1 Обґрунтування концепції еко-ресторану «Ясна Поляна».....	23
2.2 Аналіз конкурентного середовища.....	32
2.3. Аналіз бізнес-процесів еко-ресторану «Ясна Поляна».....	35
РОЗДІЛ 3 ЕКОНОМІЧНІ ТА МАРКЕТИНГОВІ РОЗРАХУНКИ.....	41
3.1 Розробка бізнес-моделі проектного закладу.....	41
3.2. Економічні розрахунки бюджету проекту еко-ресторану «Ясна Поляна»	50
ВИСНОВКИ.....	62
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	65

ВСТУП

Зелені або екологічні практики стали більш актуальними у повсякденному житті. Ми постійно оточені рекламними роликами, які розповідають нам про проблему, яку ми повинні контролювати – енергоефективність.

Зростання екологічно свідомих практик у побуті контрастує з відсутністю подібних змін у ресторанній сфері. Які заходи вживаються для екологізації ресторанної індустрії? Ресторанний бізнес працює за допомогою стандартів, які викликають, а не вирішують екологічні та соціальні проблеми.

Діяльність цих підприємств ґрунтується на принципах, політиці та практиках, які сприяють покращенню якості життя своїх клієнтів, співробітників та всієї спільноти.

Із застосуванням цих методів досягається подвійна вигода: скорочення викидів парникових газів та економія ресурсів, що веде до зменшення витрат для власників бізнесу. Хоча впровадження екологічних практик може не завжди бути очевидним для клієнтів, воно стає все більш важливим для підприємств, які прагнуть продемонструвати свою відповідальність за довкілля.

Існують не лише чіткі правила, що регулюють вплив на довкілля, але й зростаючий попит з боку споживачів на етично та екологічно відповідальні продукти та послуги. Цей попит особливо актуальний у сфері громадського харчування.

Останнім часом турбота про навколишнє середовище здається невеликою і приймається занадто пізно, треба подумати про те, що проблеми, пов'язані з цією наростаючою в популярності концепцією "зеленого життя", існували протягом століть. Концепції, які відомі сьогодні, включаючи збереження природи, ерозію ґрунтів, необхідність скорочення використання пластику та інші, були помічені раніше.

У ХХІ столітті стала актуальною тема застосування "зелених технологій" як комплексного технічного рішення для індустрії гостинності та туризму. Головною метою "зеленого" будівництва та удосконалення стало зменшення рівня споживання енергетичних та матеріальних ресурсів. Всі аспекти роботи еко-ресторанів, від інженерних досліджень та проектування до будівництва, експлуатації, капітального ремонту, реконструкції та зносу, спрямовані на створення комфортних умов для гостей з мінімальним впливом на довкілля.

Саме так стали називати заклади, які турбуються про здоров'я своїх клієнтів. Концепція еко-ресторанів та кафе поширюється на продукти, інтер'єр та навіть посуд. Столи та стільці зроблені з натурального дерева, на столах застелені лляні скатертини, у залі багато живих квітів. Практично скрізь використовується лише керамічний посуд для ресторану.

Еко-ресторани поєднують в собі класичні цінності ресторанів – смачну їжу, стильний інтер'єр та приємну атмосферу – з екологічною відповідальністю. Вони пропонують людям, які піклуються про довкілля, те, чого вони шукають: етичне виробництво продуктів, відповідальну утилізацію відходів та використання органічних інгредієнтів. Еко-ресторани також дбають про економне використання ресурсів та мінімізацію негативного впливу на навколишнє середовище.

Ресторанний бізнес є важливою частиною галузі гостинності, і одним з основних завдань є аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку. Цей підхід дає можливість рестораторам знаходити нові перспективні напрямки розвитку в найбільш затребуваних сегментах ринку. Однак наукове дослідження еко-ресторанів зараз не є поширеним, але такий напрям може бути дуже актуальним для сучасних рестораторів.

Об'єкт дослідження - екоресторан «Ясна Поляна» у Волинській області.

Предмет дослідження – процес розробки інноваційного проекту екоресторану «Ясна Поляна» у Волинській області.

Метою даної наукової роботи є розробка концепції еко-ресторану та проектування закладу ресторанного господарства з інноваційним підходом. Заклад планується відкрити у Волинській області, м. Луцьк.

Завдання роботи включають дослідження особливостей розвитку еко-ресторанів, вивчення сучасних трендів у ресторанному бізнесі, розробку концепції еко-ресторану, проведення маркетингових досліджень, проектування бізнес-моделі та бюджету проекту.

Наукове та практичне значення. Цей проект має наукову новизну, оскільки ресторан з концепцією «Еко» може бути дуже перспективним для області, яка має культурно-історичні пам'ятки та активно розвиває туристичну галузь. Проектований заклад буде популяризувати еко-продукцію, що виробляється на території України, забезпечуючи виробництво їжі з натуральної екологічно чистої продукції. Також, створення ресторану на території культурно-історичного значення відкриває можливості для розвитку туристичної галузі та ресторанного бізнесу в цілому.

У ході виконання дипломної роботи були використані такі методи дослідження: абстрактно-логічний, монографічний, економіко-статистичний метод середніх величин; розрахунково-конструктивний метод та порівняння; експериментальний метод; проектний.

Теоретичним фундаментом дипломної роботи стали праці сучасних вітчизняних і закордонних фахівців. У процесі написання дипломної роботи використовувалися нормативно-правові акти з теми дослідження, спеціальна та додаткова література, інформаційні видання, а також річні звіти підприємства за останні три роки.

Робота складається з трьох розділів загальним обсягом 60 сторінок, 74 найменування літературних джерел.

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ

1.1 Загальна характеристика галузі

Ресторанна діяльність передбачає надання харчових послуг у спеціально обладнаних приміщеннях, що відповідають санітарним нормам та юридичним вимогам. Ця сфера має за мету задоволення фізіологічних і соціокультурних потреб споживачів. Виконавцями цих послуг можуть бути організації різних форм власності або індивідуальні підприємці, які зобов'язані дотримуватися всіх вимог щодо якості, безпеки та середовища. Ресторани і бари можна класифікувати за типом, класом, місцем та видом діяльності, де вони можуть бути класифіковані як "люкс", "вищий" і "перший" за комфортом, рівнем обслуговування та асортиментом [25].

Сучасний ресторан в Україні, який здійснює діяльність як певна незалежна одиниця або як частина готельного комплексу, виробляє і пропонує своїм відвідувачам певні страви для максимального задоволення їхніх гастрономічних потреб.

Економічним завданням розглядуваного виду діяльності є отримання максимального доходу, а отже, рентабельності та ефективності роботи. Для успішного розвитку ресторанної організації дуже важливими є якість їжі, рівень обслуговування, пропоноване меню, атмосфера, ціни та система управління, а також місцерозташування, тому що всі вони впливають на економічний розвиток ресторану, а отже, на вдосконалення вітчизняної ринкової економіки загалом.

Серед найважливіших критеріїв, за якими обирають місце для розташування того чи іншого ресторану, можна назвати такі ключові моменти:

- рівень привабливості, тобто наскільки гостинним та затишним здаватиметься заклад, що розглядатиметься потенційними клієнтами;
- демографічні показники – дані які вказують на те, скільки людей живе або приїжджає в район, що розглядається, тобто в те місце, де розташовуватиметься ресторан;

- визначення середнього рівня доходів населення;
- розгляд та аналіз аспектів щодо того, чи є певне місце розташування ресторану районом, що розвивається, чи, навпаки, перебуває в якомусь занепаді, який впливає на його інфраструктуру;
- транспортна доступність – наскільки зручно буде добиратися до ресторану громадським транспортом або приватним авто;
- відповідність концепції - місце розташування має відповідати загальній концепції та атмосфері ресторану [21].

Ресторанний бізнес в Україні є сучасною підприємницькою діяльністю, що виконує дві ключові функції, а саме економічну та соціальну. Розглянемо кожну з них детальніше. Економічна функція ресторанів в Україні полягає в тому, що вони генерують позитивний вплив на інші сфери діяльності, тим самим роблячи значний внесок в економічний розвиток країни.

Усі ресторани беруть участь у формуванні та розвитку валового національного продукту, а також допомагають формувати бюджет країни (за допомогою податку на прибуток і ПДВ), беруть участь у системі соціального захисту населення країни (наприклад, сплата соціальних внесків), а також надають різноманітну допомогу місцевим органам влади. Обов'язковим варто відзначити те, що нові підприємства - це нові робочі місця, а отже, зниження рівня безробіття в країні [11].

Вражаюче, як ресторани, створені для задоволення потреб у харчуванні, можуть слугувати індикатором економічного розвитку країни, зокрема України, про що свідчить аналіз наукових та навчальних матеріалів.

Своєю чергою, рівень економічного розвитку держави позначається на доходах населення, а також його бажанні витратити будь-яку частину коштів на пропоновані послуги, зокрема й послуги підприємств системи громадського харчування, до яких належать ресторанні організації.

Окрім суттєвого впливу на економічний розвиток України за рахунок важливих економічних функцій, вітчизняні ресторани сьогодення виконують й не менш значущі соціальні ролі. Ресторанний бізнес, як лакмусовий папір,

відображає найважливіші інтереси суспільства, адже саме тут формується культура споживання та виховуються ті чи інші вподобання та звички.

Крім цього, у великій кількості ресторанних організацій відбувається формування системи гарного смаку, естетичних та етичних норм. Слід зазначити те, що багато українських підприємств у сфері громадського харчування дуже активно беруть участь у різноманітних процесах міжнародних відносин, оскільки їхні послуги супроводжують різноманітні дипломатичні прийоми або міжнародні зустрічі, тобто впливають на розвиток іноземного туризму в країні [43].

Необхідно наголосити на тому, що ресторани не тільки задовольняють фізіологічні потреби відвідувача, а й несуть своєрідну самотутню культуру, національні та історичні цінності, а також формують більш повне уявлення про місце перебування туриста. Безперечною є інформація про те, що практично всі сучасні світові та українські ресторанні підприємства відіграють важливу роль у системі гостинності, а також підтримання плідних творчих стосунків між організаціями та установами культури, оскільки вони являють собою місце для проведення різноманітних культурних акцій, що впливають на розвиток усієї країни в цілому [25].

Досвід раціональної роботи сучасних ресторанних організацій свідчить про економічну доцільність і раціональність вкладення грошових ресурсів в ефективний розвиток розглянутої системи. На сьогодні відомо, що середня оборотність грошових ресурсів, вкладених у ресторанну організацію, відбувається приблизно вп'ятеро швидше, ніж, наприклад, у розвиток підприємств сфери торгівлі.

В сучасному ресторанному бізнесі спостерігається тенденція до натуральності і простоти у приготуванні страв, акцентуючи увагу на якісних продуктах. Окрім цього, набирають популярності бари з різною тематикою та спеціалізовані заклади, на кшталт дитячих кафе, кейтерингових послуг та ресторанів з живою музикою. Ці тенденції свідчать про прагнення споживачів до різноманітності та якісного обслуговування в ресторанній індустрії.

Гостинність, що втілюється через готельне та ресторанне господарство, є рушійною силою розвитку суспільства. Це галузь, яка колись обмежувалася лише ночівлею та харчуванням, еволюціонувала до потужних мереж готелів і ресторанів, що стимулюють туризм та міжкультурні обміни. Гостинність, що лежить в основі готельного та ресторанного бізнесу, відіграє ключову роль у просуванні взаємної поваги та розуміння між людьми з різних культур.

Еволюція готельного та ресторанного секторів з базових послуг харчування та проживання до розгалужених мереж підкреслює їхню значущість, як фактора розвитку суспільства.

Нині екологічна та здорова їжа стає все більш популярною, що відображається у використанні еко-продукції та екологічних підходах у ресторанному бізнесі. Цей тренд вимагає глибоких наукових досліджень для його ефективного впровадження та розвитку. "Зелені" ресторани використовують екологічно чисті продукти, утилізують відходи та забезпечують високу якість та естетичний вигляд страв, відповідаючи потребам свідомих споживачів [31].

У французьких еко-закладах біосендвічі стали найбільш популярними стравами. Їх приготування не тільки забезпечує смачну та здорову їжу за короткий час, але також створює конкуренцію для фастфудів та інших вищих класів ресторанів. Головне, це привертає увагу споживачів, які цінують здорове харчування. Такі заклади можуть пропонувати страви, приготовані з якісних і простих інгредієнтів, відповідно до рецептів або унікальних розробок шеф-кухарів. Також вони можуть похвалитися широким вибором натуральних напоїв. Всі страви прості, але дуже смачні та корисні.

Аналіз ресторанів здорового харчування показує, що кожен заклад докладає великих зусиль для формування різноманітного меню, задовольняючи потреби різних груп споживачів. Це сприяє популяризації здорового харчування і стимулює попит на ці послуги. Концепція таких ресторанів актуальна для сучасного світу, оскільки привертає увагу різних груп споживачів: сімей, одиноких осіб, бізнесменів. Більшість людей віддає

перевагу відвідувати ресторани, щоб насолоджуватися часом з родиною чи друзями, не витрачаючи час на готування їжі [5].

Заклади здорового харчування нерідко пропонують послугу доставки їжі додому або в офіс, що також збільшує їх привабливість для споживачів. Такі ресторани мають переваги на ринку, оскільки пропонують не лише смачну, але й корисну їжу, що відповідає поточним тенденціям здорового способу життя.

У зв'язку з погіршенням екологічної ситуації по всьому світу, все більше уваги приділяється питанням поліпшення якості життя та продуктів харчування. Продукти, послуги і спосіб життя з префіксом «еко-» стають дедалі популярнішими, а процес надання таких послуг і виробництва таких товарів отримав назву «екологізація» [3].

В теоретичному плані екологізацію суспільного розвитку можна трактувати, як концепцію екологічно прийняттого розвитку, що врівноважує створення цивілізованого середовища для людей та збереження якості навколишнього середовища як для поточного, так і для майбутніх поколінь. Це також передбачає покращення якості довкілля та умов життя як важливого фактора розвитку людського потенціалу.

Досягнення цієї мети можливе шляхом переходу до екологічно орієнтованої моделі розвитку у всіх сферах людської діяльності. У міжнародній науковій термінології термін «біофілія» є дуже близьким за значенням до поняття «екологізація». Вчені та експерти використовують його, зокрема, для розуміння ідеї встановлення зв'язку та формування співвідношення людського середовища існування з природним світом, що спрямоване на задоволення наших психологічних потреб у близькості до життя та природних процесів.

Згідно з недавніми дослідженнями, більшість споживачів готові платити більше за екологічно чисту їжу, і більшість з них виявляє великий інтерес до ресторанів, які активно дбають про довкілля. Більше того, 65% споживачів готові заплатити до 10% більше за обід у "зеленому" ресторані, ніж за

аналогічну страву у ресторані, який пропонує не органічну їжу. Уявлення про екологічність в ресторані часто асоціюється з використанням екологічно чистих продуктів під час готування страв. Проте концепція екологічної спрямованості ресторану глибша і охоплює більше, ніж просто використання органічних інгредієнтів у меню. Вона також включає максимальне використання екологічно чистих ресурсів та заходи для запобігання негативним впливам на довкілля під час виробничих процесів [11].

Споживачі в розвинених країнах, таких як Північна Америка, Австралія і Західна Європа, все більше обирають органічні продукти. Ці продукти, як правило, мають вищу цінову категорію, тому вони зазвичай популярні серед людей з високим рівнем доходу. Вегетаріанці, вегани та прихильники сирої їжі особливо цінують дані продукти. Люди, які вибирають екологічні продукти, часто ставлять підвищену увагу до упаковки, оскільки вона зазвичай виготовлена з природних матеріалів.

Екологічна орієнтація ресторанів є складним концептом, який включає різні аспекти, такі як екологічна культура, екологічний менеджмент та екологічна безпека, і є частиною загальної тенденції до збереження природи та здорового способу життя.

1.2 Інноваційні проекти в закладах ресторанного господарства

Йозеф Шумпетер, відомий австрійський економіст, виокремив п'ять типових змін, що відбуваються у ресторанному бізнесі: використання нових видів сировини, впровадження продукції з новими характеристиками, організаційні зміни у виробництві, зміни в матеріально-технічному забезпеченні виробництва, та поява нових ринків збуту. Шумпетер також розглядав тривалу еволюцію інноваційної діяльності, яку він розбив на три фази: створення винаходу, його комерціалізацію та наслідування та поширення інновації серед інших виробників [4].

Інноваційний продукт, за Шумпетером, є результатом виконання інноваційного проекту і включає науково-дослідну та дослідно-конструкторську розробку нової технології або продукції. Він повинен відповідати деяким критеріям, таким як наявність патентів чи ліцензій на об'єкти інтелектуальної власності, підвищення техніко-економічного рівня вітчизняної науки та технологій, та конкурентоздатність на ринку.

Стратегічне управління інноваційною діяльністю полягає в прогнозуванні глобальних змін у економіці та реалізації масштабних інноваційних проектів, що сприяють успіхові підприємства його ефективному функціонуванню та розвитку в тривалій перспективі.

Для виконання цих завдань потрібно: розробляти плани та програми інноваційної діяльності; обґрунтовувати проекти створення нових продуктів; розробляти ефективні організаційні форми управління інноваційними проектами; керувати ресурсним забезпеченням інноваційних програм та проектів.

Планування інноваційної діяльності підприємства в рамках загальної стратегії охоплює такі етапи: аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища, визначення загальної стратегії, інноваційні можливості, стратегічні інноваційні цілі, концепцію інноваційної стратегії, плани та програми інноваційної діяльності, реалізація інноваційних проектів [25].

Оперативне управління інноваційною діяльністю включає: складання календарних планів виконання робіт і контроль їх виконання, вивчення факторів, що впливають на інноваційну діяльність, розроблення ефективних форм організації діяльності. Таке управління також передбачає систему стимулювання для заохочення ініціативи, участі в інноваціях та обговорення проблем, що виникають у процесі впровадження нововведень.

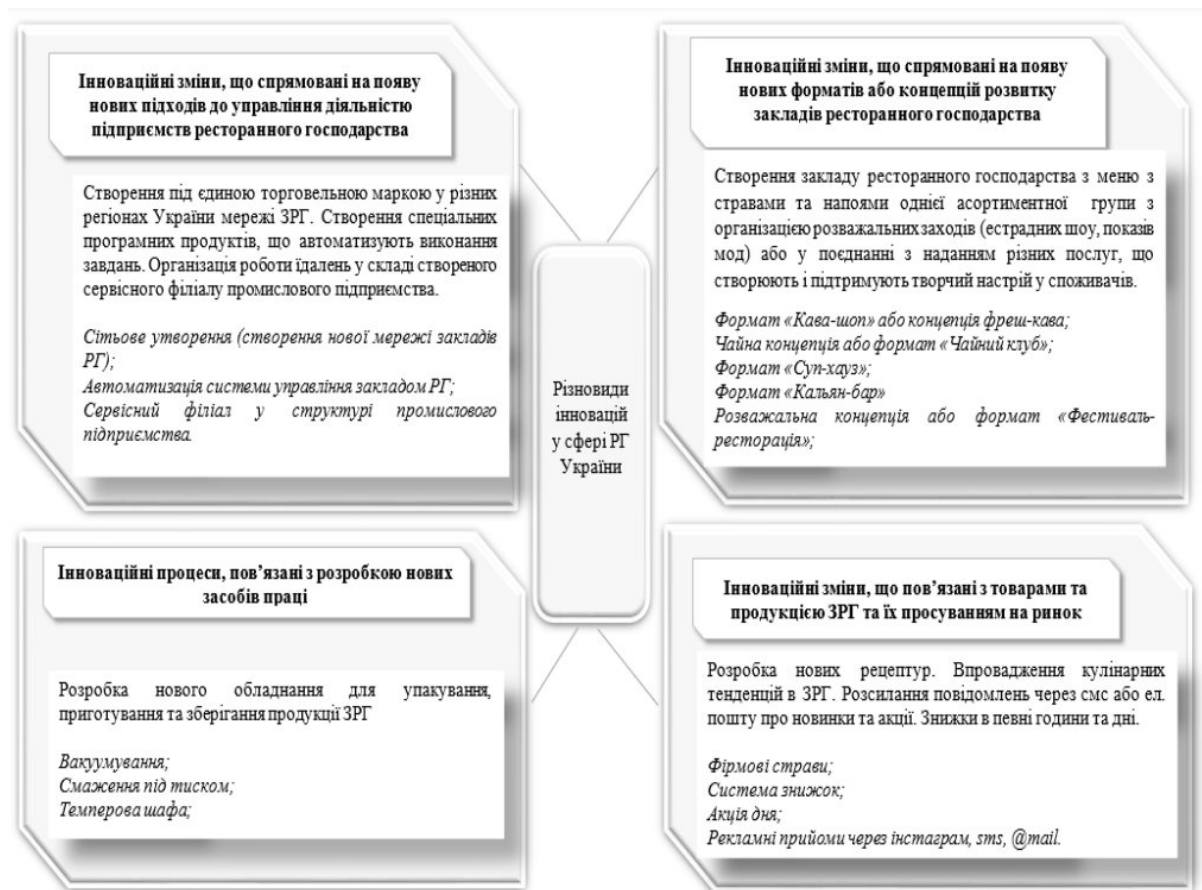


Рис. 1.1 Інновації у сфері ресторанного господарства [11]

Основні ознаки, які дозволяють віднести харчовий продукт до категорії інноваційних продуктів харчування, включають наступне:

1. Тип харчування: це визначається як здорове, лікувальне, профілактичне або дієтичне харчування, яке має спрямовувати свою користь на певні аспекти здоров'я.
2. Основне призначення: продукт може призначатися для запобігання розвитку аліментарних захворювань або забезпечення збалансованого, повноцінного та здорового харчування.
3. Основна функція: це може включати підтримку оптимального співвідношення макро- і мікронутрієнтів в організмі людини, що має зміцнюючий або тонізуючий характер.
4. Відповідність стандартам безпеки: продукт повинен відповідати фізико-хімічним, мікробіологічним та іншим показникам безпеки, а також вимогам нормативно-технічної документації.

5. Екологічна чистота: використання екологічно чистої продовольчої сировини та упаковки для забезпечення екологічності продукту.

6. Раціональність: продукт повинен відповідати фізіологічним нормам і потребам певних категорій населення з урахуванням їх фізичної активності, раціону харчування і способу життя [46].

Сьогодні споживачам дуже важливо не лише отримати смачну їжу, а й зробити це швидко. Тому для ресторанів ключовою є оптимізація їх виробничих процесів. Часи, коли відвідування ресторану не мало жодного зв'язку з технологіями, минули. Те, що колись було новинкою, наприклад, онлайн-замовлення піци з доставкою або меню через QR-коди, стало нормою обслуговування споживачів.

Кожного року кількість працездатного населення в Україні зменшується через міграцію в Європу. Це спричинило розвиток тренду автоматизації: все більше ресторанів думають про використання технологій для прискорення обслуговування та економії на праці [2].

Однією з основних IT-інновацій для ресторанного бізнесу є впровадження комплексу веб- і телекомунікаційних рішень для взаємодії зі споживачами. Це призвело до появи послуг доставки замовлень додому через телефон або інтернет.

Культура онлайн-замовлень швидко розвивається. Застосунки Delivery.com, Raketa, Glovo – дуже популярні у світі. За останніми дослідженнями Research And Markets, світовий ринок доставки харчування онлайн у 2019 році склав \$84,6 млрд. В Україні цей сегмент також активно росте: за останні 5 років ринок збільшився на 35% [3].

Основними інноваціями є IT-технології, спеціально розроблені для ресторанного бізнесу, які дозволяють значно спростити та оптимізувати багато процесів. Статистика свідчить, що підприємства, які впровадили ці інновації, побачили збільшення обороту на 40% та зростання середнього чека на 15%. Автоматизація та інформатизація дають змогу оперативно працювати з

клієнтами, контролювати черги та забезпечувати меню всіма необхідними інгредієнтами [4].

У кінцевому підсумку, інноваційні технології допомагають ресторанам працювати більш ефективно, підвищувати ефективність та конкурентоспроможність.

Впровадження новітніх технологій та управління інноваціями певною мірою сприяє підвищенню ефективності функціонування організації і забезпечує її конкурентоспроможність та стабільність на ринку ресторанного господарства. Тому управління інноваційною діяльністю має стати одним із провідних елементів стратегічного управління підприємствами ресторанного сектору. Для реалізації інноваційної діяльності необхідно розробити чіткі плани та програми, а також забезпечити їх необхідними ресурсами, зокрема кваліфікованими кадрами, сировиною та фінансовими коштами.

Важливим є підтримка держави, спрямована на створення ефективних механізмів, що стимулюватимуть підприємців до інноваційного оновлення. Умови пандемії коронавірусу, які стрімко розвиваються, вимагають введення унікальних інноваційних концепцій, наприклад, "автоматизованого обслуговування". Впровадження цифрових технологій та засобів доставки набуває все більшого значення, а процес трансформації, який зазвичай займав роки, відбувається за кілька місяців.

Для успішного інноваційного розвитку ресторанного бізнесу важливо слідкувати за світовими та внутрішніми ринковими тенденціями, приділяючи увагу основним науково-технічним рухам. Однак, успіх сучасного ресторану в значній мірі залежить від його готовності до інноваційних технологій, активного використання свіжих трендів та їх впровадження в бізнес. Це дозволить зберігати конкурентні переваги в жорсткій боротьбі на ринку.

Сучасна глобалізація сприяє швидкому розвитку виробничих можливостей, науково-технічному прогресу і зростанню інтенсивності співпраці між економіками країн. Замість простої сукупності національних економік, світова економіка перетворюється на єдиний ринок і виробничу

зону з різними національними та регіональними секторами, що активно співпрацюють між собою. Ринок послуг значною мірою впливає на глобальне виробництво, науковий та технічний прогрес, а також на систему міжнародних відносин, які розвиваються під впливом сучасних технологічних та глобалізаційних тенденцій [36].

Введення виробництва найновіших наукових та технічних досягнень, поява нових технологій, суттєво змінюють життя суспільства. Для вирішення цих проблем необхідно впроваджувати комплекс заходів щодо дотримання екологічних стандартів у всіх країнах світу. Це включає в себе забезпечення чистоти повітря і водних ресурсів, раціональне використання енергії та підвищення ефективності енергетичних систем. Важливо також досліджувати запаси природних ресурсів з використанням сучасних наукових досягнень, розширювати власне виробництво сировини та її переробку в країнах, що розвиваються. Потрібно зупиняти вирубку лісів, особливо тропічних, та впроваджувати раціональне лісокористування. Важливим є формування екологічного світогляду, який дозволить враховувати екологічні аспекти у вирішенні різних економічних, політичних, соціальних, ідеологічних питань на рівні окремих країн та на міжнародному рівні.

З позицій провідних світових гравців у галузі економіки та технологій основні складнощі на глобальному рівні, які відчуває весь світ, полягають у проблемах екології, використання ресурсів та демографії. Саме ці аспекти переважно займають центральне місце у дослідженнях глобалістів. Сьогодні найбільш відомими серед усіх глобальних викликів є екологічні проблеми та випробування людства. Становлення глобалістики як окремої галузі наукових досліджень та громадської свідомості значною мірою пов'язане із усвідомленням нинішньої екологічної кризи [25].

Наразі актуальною є екологізація господарської діяльності, тобто зменшення навантаження на довкілля та виробництво безпечної для навколишнього середовища продукції. Це можливо за рахунок змін у економічній системі на природних засадах. У зв'язку з цим виникає потреба у

створенні механізму, який би поєднував економічні інтереси та потреби суспільства з можливостями природи. Швидкий приріст населення протягом останніх десятиліть призводить до зростання попиту на харчові продукти, що, у свою чергу, підсилює негативний вплив на навколишнє середовище через інтенсивність сільськогосподарського виробництва.

Враховуючи ці фактори, важливим завданням є впровадження екологізації агровиробництва в рамках національної політики. Європейське сільське господарство націлене на досягнення не лише економічної, але й екологічної конкурентоспроможності. Також варто зазначити, що програма розвитку сільських територій передбачає фінансування проектів, спрямованих на зміну клімату, поліпшення якості води, повітря, ґрунтів, біорізноманіття та використання відновлюваних джерел енергії та інновацій.

Незважаючи на історичні непорозуміння у міжнародних відносинах, вирішення багатьох міждержавних проблем, зокрема екологічних, вимагає знаходження цивілізованих шляхів співпраці. Аналізуючи міжнародне співробітництво України в галузі екології, можна зробити висновок, що розв'язання екологічних проблем можливе лише за умови широкого та активного співробітництва з іншими країнами, зокрема з державами-сусідами, у сфері екологічної політики та економіки.

1.3 Методи дослідження

Під час створення проекту використовувалися різні методи. Наприклад, для аналізу об'єкту і творчих аналогів використовувалися аналітичний, описовий та порівняльний методи. При поясненні процесу виконання і аргументації рішень застосовувалися описовий метод, метод систематизації та індукції. А для створення творчих ескізів та проектної частини використовувалися графічний метод і методика системного проектування.

Під час розробки інноваційного проекту екоресторану можна використовувати різні методи, які допоможуть забезпечити ефективність та успішність проекту. Серед них слід виділити:

1. Дослідницький метод. Проведення досліджень і аналізу екологічних проблем, зокрема у сфері харчування та гастрономії. Цей метод допоможе збирати інформацію про найбільш актуальні проблеми, на які має спрямовуватися увага проекту.

Дослідницький метод - це ключовий інструмент для створення інноваційного екоресторану. Виконуючи дослідження та аналіз екологічних проблем у сфері харчування та гастрономії, ми отримуємо глибоке розуміння найактуальніших викликів і можливостей, що стоять перед проектом. Це дозволяє збирати даними та фактами, необхідними для розробки стратегій і рішень, спрямованих на покращення екологічної стійкості та сталого розвитку ресторанного бізнесу.

Проведення досліджень у нашому випадку охоплює виявлення проблем з використанням ресурсів, екологічної підтримки місцевих постачальників, впливу на довкілля під час виробництва та обслуговування клієнтів. Це важливий етап для визначення стратегій, спрямованих на зменшення негативного впливу на навколишнє середовище та забезпечення більш екологічної та сталої діяльності ресторану [3].

Зокрема, наші дослідження зосереджуються на:

- визначенні найбільш актуальних екологічних проблем у сфері харчування та гастрономії.
- аналізі впливу ресторанної діяльності на екологічну стійкість та вибір оптимальних шляхів зменшення негативного впливу.
- оцінці екологічних показників управління рестораном та впровадженні нових екологічних технологій та практик.
- вивченні можливостей співпраці з екологічно орієнтованими постачальниками та підприємствами.

Цей метод є фундаментом для розробки стратегій, які спрямовані на забезпечення екологічної сталості, збалансованого використання ресурсів та зменшення негативного впливу на довкілля, що є важливим кроком у створенні інноваційного та успішного екоресторану.

2. Дизайн-методологія. Використання дизайн-методів для створення ідеального концепту екоресторану, враховуючи естетичні, екологічні та функціональні аспекти.

Дизайн-методологія є важливим етапом у розробці екоресторану, оскільки вона спрямована на створення не лише естетично привабливого, але й екологічно сталого та функціонального простору. Використання дизайн-методів дозволяє створити ідеальний концепт, який не лише відповідає сучасним естетичним тенденціям, але і відображає цінності екологічної стійкості та сталого розвитку.

У процесі використання дизайн-методології для екоресторану, ми фокусуємося на наступних аспектах:

- естетика та візуальна привабливість - розробка дизайну з урахуванням сучасних тенденцій та практик, які надають привабливий та затишний вигляд ресторану, сприяючи позитивному враженню клієнтів та створюючи комфортне середовище для насолоди їжею.
- екологічні аспекти - використання екологічно чистих матеріалів та технологій в будівництві та оформленні інтер'єру, з метою зменшення негативного впливу на навколишнє середовище та сприяння збереженню природних ресурсів.
- функціональність та ергономіка - розробка дизайну, який сприяє оптимальному розташуванню робочих зон, обладнання та зон відпочинку, що забезпечує зручність та ефективність роботи персоналу та комфорт для відвідувачів.
- інноваційність - впровадження нових технологій та дизайнерських рішень, спрямованих на підвищення ефективності та привабливості

ресторанного простору, таких як "зелені" технології, використання енергоефективних систем та інші інновації.

Отже, використання дизайн-методології для екоресторану не лише створює привабливе середовище для клієнтів, але й сприяє збереженню навколишнього середовища та підвищенню ефективності діяльності закладу.

3. Метод SWOT-аналізу. Визначення сильних і слабких сторін проекту, а також можливостей та загроз для реалізації інноваційного екоресторану. Це допоможе управлінню проектом оцінити його конкурентоспроможність та визначити стратегію розвитку.

4. Метод бенчмаркінгу. Аналіз досвіду інших екоресторанів або схожих проектів, що дозволить взяти найкращі практики та ідеї для впровадження у власний проект.

Метод бенчмаркінгу в контексті розробки екоресторану включає в себе не лише аналіз досвіду інших екоресторанів, а й схожих проектів зі сфери сталого харчування та зелених ініціатив. Цей метод дозволяє здійснити комплексний огляд ідей, практик та технологій, що успішно застосовуються у схожих закладах, з метою узяти найкраще для впровадження у власний проект екоресторану.

Основні аспекти методу бенчмаркінгу для екоресторану включають:

- аналіз концепцій та підходів: дослідження концепцій та стратегій інших екоресторанів для зрозуміння їхньої спрямованості на сталість, використання екологічно чистих інгредієнтів, а також інноваційних технологій та дизайнерських рішень.
- оцінка ефективності практик: аналіз ефективності застосовуваних практик і технологій у зменшенні відходів, оптимізації енергоспоживання, використанні відновлювальних джерел енергії та інших аспектах сталого харчування.
- вибір найкращих рішень: відбір найефективніших та найбільш інноваційних практик та рішень, які можна впровадити у власний

проект екоресторану з метою підвищення ефективності та привабливості закладу для клієнтів.

- адаптація до власного проекту: адаптація відібраних ідей та практик до специфіки та потреб власного екоресторану, з урахуванням місцевих особливостей, доступних ресурсів та стратегічних цілей проекту.
- постійне вдосконалення: застосування принципів постійного вдосконалення, зокрема за допомогою відстеження та аналізу результатів впровадження ідей та практик, що були запозичені з інших екоресторанів, з метою постійного підвищення ефективності та сталості діяльності.

5. Проектний метод: Використання проектного менеджменту для організації роботи над проектом, встановлення завдань, термінів, ресурсів та контролю за виконанням.

Проектний метод у контексті розробки екоресторану охоплює використання проектного менеджменту як інструменту для організації всіх аспектів роботи над проектом, починаючи від визначення його мети та завдань і закінчуючи контролем за виконанням і оцінкою результатів.

Основні аспекти проектного методу для екоресторану включають:

- визначення мети та завдань проекту: чітко визначені мета проекту і його основні завдання, які повинні бути спрямовані на досягнення сталості, використання екологічних підходів та підвищення привабливості для клієнтів.
- планування та розподіл ресурсів: розробка детального плану робіт, встановлення термінів виконання завдань, розподіл необхідних ресурсів (людських, фінансових, матеріальних) для успішного виконання проекту.
- управління командою: створення ефективної команди, розподіл обов'язків та встановлення механізмів комунікації для забезпечення спільної роботи над проектом та досягнення поставлених цілей.

- моніторинг та контроль: постійний моніторинг виконання завдань, виявлення можливих проблем та ризиків, вжиття заходів для їх усунення, а також контроль за виконанням графіку робіт та бюджету проекту.
- оцінка результатів: аналіз та оцінка результатів виконання проекту з метою визначення досягнень, виявлення слабких сторін та можливостей для покращення в майбутньому.
- постійне вдосконалення: врахування отриманих уроків та досвіду для постійного вдосконалення методів роботи над проектами та підвищення ефективності діяльності екоресторану в цілому.

6. Метод креативного мислення: Сприяє генерації нових ідей, концепцій та рішень, які можуть бути використані для розвитку екоресторану [36].

Дані методи комбінуються та адаптуються в залежності від конкретних завдань і потреб проекту. Важливо також залучити експертів та зацікавлених сторін для спільної роботи над реалізацією інноваційного екоресторану.

РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ «ЯСНА ПОЛЯНА»

2.1 Обґрунтування концепції еко-ресторану «Ясна Поляна»

Волинь має значний природно-рекреаційний потенціал, що включає в себе понад 220 озер, з найбільшими серед них - Світязь, Пулемецьке, Турське та Лука. Тут протікає більше 130 річок, загальна протяжність яких перевищує 3000 км. Лісові масиви на Волині охоплюють площу 649,1 тис. гектарів. В області знаходиться 209 природно-заповідних територій, включаючи Шацький національний парк (32515 га), 74 заказники, 107 пам'яток природи, 22 заповідних урочища, та 5 парків-пам'яток садово-паркового мистецтва, в тому числі ботанічний сад Волинського державного університету [33].

Адміністративно-територіально Волинь розділена на 16 районів. Транспортна мережа розвинена, з найбільшим залізничним вузлом у місті Ковель. Судноплавство місцевого значення здійснюється по річці Стир. У Луцьку також є аеропорт [58].

Історико-культурний потенціал Волині вражає різноманіттям та кількістю пам'яток. Тут знаходиться 837 об'єктів історії, археології, містобудування, архітектури та монументального мистецтва. На основі цього потенціалу було створено Луцький державний історико-архітектурний заповідник. Найбільш цікаві пам'ятки включають в себе архітектурні шедеври та археологічні знахідки періоду Київської Русі, наприклад, Успенський собор (1160 р.) у Володимирі-Волинському, Верхній замок XIII–XIV ст. у Луцьку, Георгіївська церква (1264 р.) у Любомлі, та інші [33].

На сьогодні Луцьк, одне з найдревніших міст України з історією понад 1000 років, є центром Волинської області та має значну кількість населення — близько 215 тисяч осіб. Місто зберігає свої літописні коріння і залишається одним із ключових культурних та економічних центрів регіону.

Планується спорудження еко-ресторану з інноваційним підходом у Волинській області, у місті Луцьку. Цей заклад ресторанного господарства

запропонує відвідувачам можливість спробувати страви української кухні з особливим акцентом на традиційний спосіб приготування у глиняних глечиках та печі, що надасть їм аутентичний смак [37].

Основна увага буде приділена підбору та навчанню персоналу, оскільки вони відіграють ключову роль у створенні гарної атмосфери. Форма обслуговуючого персоналу буде в українському стилі з емблемою закладу.

Екстер'єр ресторану буде виконаний у національному стилі з унікальними деталями, такими як петриківський розпис на стінах, використання лози для огорожі та клумби з квітами та фруктовими деревами на території. Це дозволить створити атмосферу затишку і комфорту, яка нагадує рідний дім.

Інтер'єр ресторану буде відображати український колорит за допомогою традиційних рушників, глиняних глечиків, вишивки та розмальованих виробів. Столовий посуд буде відповідати національному стилю, що додасть унікальності всій атмосфері.

Також, для зручності відвідувачів, розроблений мобільний додаток, який дозволяє забронювати столик, ознайомитися з меню та новинками закладу, а також знаходити шлях до ресторану. Зона відпочинку та безкоштовна парковка на території ресторану також будуть доступні для відвідувачів.

В період великого напливу гостей до ресторану, адміністрація закладу запропонує екскурсію по місту Луцьку. Крім того, клієнтам буде доступна екскурсія при бронюванні столиків через наш веб додаток.

Кулінарний напрямок буде представлений європейською та українською кухнями з використанням еко-продукції. Сьогодні використання еко-продуктів стає все більш популярним і сучасним. Тому обираючи екологічний підхід у виготовленні страв, ми бачимо це як перспективу у бізнесі.

Співпрацюючи з досвідними господарствами та фермами регіону, а також з еко-фермою "Азорель" у Немирівському районі, заклад буде забезпечено молочною екопродукцією, свіжими овочами, фруктами та зеленню, які вирощуються органічно. Також планується використання свіжого м'ясо з тваринницьких та птахоферм, а рибу з місцевих ставків.

У закладі буде функціонувати налагоджена система постачання продукції для ресторанного та готельного господарства по всій країні. Вся продукція проходить відповідність та офіційно є чистою, без домішок та стимуляторів росту. Це дозволяє забезпечувати клієнтів якісною та здоровою їжею без зайвих ризиків для здоров'я.

Пандемія Covid-19 значно прискорила використання цифрових технологій, таких як онлайн-доставка та click and collect. Однак це також змінило звички споживачів у харчуванні та загальному способі життя. Тому ми запропонуємо запустити онлайн-ресторан у нашому закладі, де офіціанти зможуть приймати замовлення та консультувати гостей через відеозв'язок.

В період великого завантаження ресторану, гостям буде запропоновано вибір: забрати страви самостійно або скористатися послугою доставки додому. Варто зазначити, що в нашому віртуальному закладі відвідувачі матимуть можливість спілкуватися з офіціантами, робити замовлення в режимі реального часу та обирати із вітрини рибу чи морепродукти для своїх страв. Замовлення відразу готуватимуть кухарі, після чого клієнт отримує теплі страви або свіжу рибу та морепродукти для самостійного готування вдома.

Використання формату онлайн-ресторану допоможе керівництву збільшити кількість замовлень під час карантину чи обмежень і, головне, зберегти робочі місця офіціантам та кухарям. Онлайн-ресторан - це віртуальний спосіб здійснювати замовлення у закладі гостинності. Його унікальність полягає у тому, що під час вибору страв гість та офіціант спілкуються через відеозв'язок у реальному часі. Клієнт може дистанційно насолодитися багатьма аспектами ресторанного обслуговування, від привітання офіціанта та розповіді про акції до можливості обирати продукти, які йому сподобалися.

Сервісна концепція закладу включатиме такі складові:

- використання еко-продукції.
- веб-моніторинг виробничого персоналу ресторану з впровадженою системою "смайлів-сигналів".

- безкоштовний Wi-Fi.
- формат "кава-шоп" з широким асортиментом кави, приготованої баристою.
- чайна концепція або формат "Чайний клуб" для проведення дегустацій та придбання елітних сортів чаю.
- подарунок у вигляді домашньої випічки за відвідування ресторану.
- безкоштовна парковка для гостей.
- мобільний додаток для зручного бронювання, отримання інформації про новинки та бонус-програми.
- онлайн-ресторан для віддалених замовлень у закладі гостинності.

Також у проекті буде розроблений бренд-бук з описом бренду, корпоративним стилем, діловою документацією, сувенірною продукцією, друкованими матеріалами, оформленням точок продажів та рекламою.

Розглянемо концепцію будівлі та інтер'єру проектного закладу.

Екологічний стиль у дизайні - це напрямок, в якому активно використовуються природні матеріали. Однак інтер'єр, створений за допомогою каменю та деревини, гармонійно поєднується з іншими сучасними концепціями, наприклад, мінімалізмом або хай-теком.

Основні риси еко-стилю:

- використання природних матеріалів у обробці, меблях та декорі;
- вільне планування, акцент на світло та повітря;
- природні мотиви;
- багато рослин.

У внутрішній обробці природні матеріали: дерево, невироблений камінь, пробкова основа, шкіра, скло та метал. Підлогу покривають дерев'яним настилом або кам'яною плиткою, паркетом, ламінатом "під дерево", інженерною дошкою. Стіни облицьовують рейками, панелями з дерева, ДСП, оброблювальним каменем, пробкою.

Штукатурка, водно-емульсійна фарба природних відтінків, фотошпалери, фрески, вставки з кругляка та каменю також активно використовуються.

Акцент на стелі - ще одна особливість природного стилю. Чудово виглядають дерев'яні балки та сталеві перекриття "під дерево", кесонні стелі.

Також підходить фарбування в світлий відтінок, що надає більше повітря простору. Великі вікна в підлогу по периметру - візитівка екодизайну.

Для додаткового освітлення - точкові та приховані світильники з м'яким та теплим світлом, торшери, плетені абажури, лампи з рисового паперу, металу, дерева. Столи, стільці, барна стійка виготовляються з масиву дерева світлих або темних відтінків [36].

Столи можуть мати класичну форму або неправильну геометрію. Або взагалі бути з грубого врубу дерева. Чим природніше, тим краще. Стільниці з мармуру, акрилового каменю зручні в догляді. А крісла з лози, бамбука або ротангу легкі та естетичні.

Головне - мінімум деталей і функціональність. Останній, але не менш важливий, штрих в еко дизайні кафе та ресторанів - декор. Він підкреслює природну концепцію закладу, створює додатковий затишок. Тут підходять циновки, подушки з орнаментами, пуфи. Оббивка диванів та стільців з натуральних тканин льону, джуту, бавовни, шерсті.

Плетені кошики та підвісні кашпо з квітами, зелені рослини в вазах, горщиках, настінні панно. І, звичайно ж, посуд з глини та кераміки. Яскравим акцентом будуть акваріуми, водяні фонтанчики та міні-водоспади, декоративні дерева, мох, ліани, фікуси, папороті в горщиках.

Екологічні будівельні матеріали, які будуть використовуватися у проекті екоресторану:

- матеріали для стін:
- глиняні та силікатні цегли, виготовлені з суміші природних компонентів.
- деревина у вигляді бруса, дошок. Цей матеріал потребує захисту від біологічних та атмосферних чинників, але після обробки служить довго.

Природний камінь - найміцніший та найважчий варіант для будівництва стін, що потребує міцного фундаменту.

Керпен (керамічна піна), яка представляє собою пористі блоки з суміші легкоплавких глин, перліту, цеоліту, гірських порід.

Зидарит - плити на основі деревної стружки, рідкого скла та цементу.

Соломіт, камишит - з сухих стебел і глини.

Утеплювачі:

- ековата з розшарованих волокон целюлози.
- мінеральна вата на основі природного базальту без додавання шлаків.
- пінопласт.
- вовна (пресовані плити з деревної стружки).

Кріплення дахів:

- природна керамічна черепиця.
- метал у різних формах.
- листові міди.

М'яка бітумна покрівля високого класу (її можна віднести до екологічних продуктів завдяки тривалому терміну служби та можливості вторинної переробки) [57].

Оздоблювальні матеріали:

- фарби на основі природних смол, олій, глини з додаванням пігментів земляного та рослинного походження.
- паркетна дошка, паркет, пробкові покриття з лаком на водній основі.
- текстильні, паперові, пробкові шпалери з крохмальним клеєм.

Штукатурки та шпаклівки з тривалим часом висихання та клейові суміші на основі природних адгезивів.

Енергозберігаючі технології: Одним з ефективних способів зменшення впливу людини на природу є підвищення ефективності використання енергії - енергозберігаючі технології. Сучасна енергетика, заснована перш за все на використанні вуглеводневих видів палива (нафта, газ, вугілля), має найбільший вплив на навколишнє середовище.

Починаючи від видобутку, переробки та транспортування енергоресурсів і закінчуючи їх спалюванням для отримання тепла та електроенергії - все це має шкідливий вплив на екологічний баланс планети.

Основна роль у підвищенні ефективності використання енергії належить сучасним енергозберігаючим технологіям. Після енергетичної кризи 70-х років XX століття саме вони стали пріоритетними у розвитку економіки Західної Європи, а після початку ринкових реформ - і у нашій країні. При цьому їх впровадження, крім очевидних екологічних переваг, несе з собою певні переваги - зменшення витрат, пов'язаних з енергетичними витратами. Енергозбереження зараз стає одним з пріоритетів політики будь-якої компанії, яка працює у сфері виробництва чи сервісу. І справа тут навіть не так сильно у екологічних вимогах, скільки в досить прагматичному економічному факторі.

Режим енергозбереження особливо важливий для механізмів, які часто працюють з низьким навантаженням, таких як конвеєри, насоси, вентилятори та інші. Використання частотно-регульованих електроприводів дозволяє не лише зменшити споживання електроенергії, але й продовжити ресурс роботи електротехнічного та механічного обладнання, що є додатковою перевагою [36].

Енергозберігаючий ефект полягає в автоматичному включенні світла, коли воно потрібне. Вимикач має оптичний датчик і мікрофон. Вдень, при високому рівні освітленості, світло вимикається. У вечірні години, коли стає темно, мікрофон активується. Якщо в радіусі до 5 метрів з'являється шум (наприклад, кроки або звук відкритої двері), світло автоматично вмикається і горить, поки людина знаходиться в приміщенні.

Звичайно, такі системи освітлення не були б повними без використання енергозберігаючих ламп. Їх можна розділити на дві групи за сферами використання: потужні енергозберігаючі лампи великих розмірів, призначені для освітлення офісів, торгових площ, кафе, та компактні лампи зі стандартними патронами для використання в квартирах. Заощадження

електроенергії з використанням таких ламп сягає 80%, а час їх служби значно перевершує звичайні лампи.

Сучасні інтер'єри ресторанів, детально продумані до останньої дрібниці, є однією з ключових складових їх популярності. Дизайн екоресторану розробляється з урахуванням віку і статусу відвідувачів, кількості посадочних місць, оптимального зонування простору та розташування столиків, а також оснащення вентиляцією, опаленням, водопостачанням, каналізацією, електропостачанням та іншими інженерними системами, наприклад, системою охоронно-пожежної сигналізації. Ураховується також багато інших технічних та естетичних моментів [47].

Кольорова гама в еко-стилі також повинна бути наближена до природи. Це можуть бути дерев'яні, піщані тони, відтінки зелені, каменю, води, що створюють заспокійливу, гармонійну атмосферу та зрозуміло збільшують простір.

Також популярні кольори, які переважають в скандинавському стилі - коричневі, світло-жовті. На їх тлі ефектно виглядатимуть яскраві акценти або темні кольори.

Еко-дизайн передбачає відкриті планування. Простір, який не завантажений стінами або перегородками, можна зонувати великими квітковими горщиками або біокаміном.

Якщо йдеться про меблі в еко-стилі, то не варто використовувати підвісні шафи або важкі великі люстри. В еко-стилі переважає мінімалізм і функціональність. Меблі та техніку часто вбудовують у ніші, а місця для зберігання оброблюють такими елементами інтер'єру, як плетені кошики.

Великі вікна успішно справляються з функцією денного освітлення, наповнюючи приміщення природним світлом. В темний час доби оптимальним рішенням буде приховане освітлення. По-перше, це зберігає простір. По-друге, приховане штучне освітлення виглядає стильно та витончено, доповнюючи інтер'єр.

Однак важливо, щоб світло використаних ламп було не теплим і не холодним, а наближалось до білого, природного - це також візуально розширить простір. Також кімната буде більш просторою завдяки використанню в дизайні інтер'єру різноманітних типів світильників, розміщенню світлових акцентів на певних предметах.

Незамінним для проектів в еко-стилі є використання в обробці природних матеріалів - безпечних для здоров'я та легко утилізованих. До них відносяться: дерево, камінь, шкіра, пробка, скло та інше.

Щодо підлогового покриття - це паркет або керамограніт. Якщо висота стель дозволяє, то їх прикрашають балками з деревини. Стіни покривають галькою, дерев'яними панелями або плазучими рослинами [55].

Що стосується шпалер, то краще використовувати паперові. Такі шпалери капризніші, але екологічніші.

Що стосується меблів, вони можуть бути з ротангу або плетеними. Створюючи проекти в еко-стилі, дизайнери часто вдаються до лаконічних форм, грубих фактур.

Еко-стиль дому не відмінняє і використання саморобних речей, а також вторинне використання. Такі речі несуть свою історію, створюють атмосферу, чудово вписуючись в інтер'єр. Як декор можна використовувати фарфорові або скляні вироби.

Найкращий декор - кімнатні рослини. Чим більше зелені у приміщенні, тим органічніше виглядає дизайн. Дивовижно виглядає "жива" стіна. Це конструкція з невеликих кам'яних модулів, в які посаджені трава або міні-кущі. Здалеку така стіна здається суцільною - клітинки з посадками практично не видно.

Бюджетна альтернатива "живій" стіні - реалістичні фотошпалери в екостилі. Ідеї для зображень: ліс, трава, дерева, водойми, гори. Чим реалістичніше малюнок, тим органічніше він буде виглядати в еко-стилі. Добре виглядає декор, виготовлений з натуральних матеріалів своїми руками.

Для еко-стилю характерні настінні композиції з кряжів дерева, дзеркала в дерев'яних рамках.

Початок форми

2.2 Аналіз конкурентного середовища

У 2020 році в області Волинській було 901 заклад ресторанного господарства. Згадуючи 2022 рік, варто відзначити зміни у кількості працівників та підприємств ресторанного бізнесу. Карантинні обмеження призвели до втрати робочих місць у багатьох суб'єктів ресторанної сфери. Частина закладів не змогла пережити ці кризові місяці через фінансові труднощі, особливо для малих кафе та кондитерських, які часто мають орендовані приміщення або працюють на кредитних умовах [58].

Ресторанний бізнес відзначається своєю мобільністю та гнучкістю у пристосуванні до змін. Мережам ресторанів легше адаптуватися до будь-яких криз, сезонних змін і навіть карантинних обмежень. На прикладі різних ресторанних мереж у Луцьку можна побачити, що деякі з них не тільки вижили, а й відкрили нові заклади, такі як ресторан грузинської кухні "Сулі Гулі", пекарня "Не про хліб" та "Prosecco".

Проте, не всі заклади змогли витримати конкуренцію на ринку. Цього року в Луцьку закрилися деякі ресторани та кав'ярні. Зважаючи на сьогоденішню ситуацію, заклади ресторанного господарства потребують інноваційних підходів у впровадженні програм, які сприятимуть збереженню їхньої конкурентоспроможності на ринку послуг.

Таким чином, не зважаючи на труднощі, які виникли через карантин, заклади ресторанного бізнесу повинні знаходити нові способи задоволення попиту на свої послуги, щоб успішно функціонувати після зняття обмежень. Активне впровадження інновацій допоможе не лише підтримувати ресторанний бізнес на плаву, а й забезпечить стабільне функціонування його закладів в майбутньому.

У сфері ресторанного господарства спостерігається зменшення кількості кафе, закусочних і буфетів (кіосків) на 51 одиницю, що в результаті призвело до зменшення кількості посадочних місць на 1385 одиниць. Незважаючи на це, товарооборот на один заклад зростає до 116,8 тис. грн, що вказує на збільшення кількості відвідувачів, навіть у зв'язку з кризовими явищами у регіоні [58].

Особливу увагу слід приділити діяльності барів в економічному районі, оскільки зменшення їхньої кількості на п'ять одиниць призвело до зменшення місткості на 170 посадочних місць. Ці заклади потребують перегляду своєї концепції діяльності. Товарооборот на один бар також зменшився на 5,6 тис. грн [43].

Луцьк сьогодні – сучасне європейське та спокійне місто з давніми традиціями. Його історія почалася ще з 1085 року, коли місто опинилося в центрі міжусобної боротьби нащадків Ярослава Мудрого. Кулінарні традиції Луцька сьогодні, стають частиною його туристичного бренду та входять у фактори привабливості Волинського регіону. Одним з факторів, який впливає на розвиток гастрономічного туризму Луцьку є гастрономічна культура Волині.

Кулінарні традиції м. Луцьк та Волинської області розвивалися завдяки таким факторам:

- мультикультурність регіону;
- географічні особливості (Волинь межує з двома країнами);
- етнічний склад населення;
- історичні чинники.

Перелік ресторанів національної кухні міста Луцька та їх основні характеристики подано в таблиці 2.1.

Так наприклад, історія найвідомішої гастрогалереї Луцька, яка знаходиться біля замку Любарта, пов'язана зі всесвітньовідомим князівським бенкетом, на якому князь Вітовт організував на честь першого з'їзду європейських монархів у Луцьку, взимку 1429-го року. Тоді управлінці 15-ти

європейських країн з'їхались до Луцька у вирішенні політичних питань та влаштували бенкет. В літописах йдеться про «100 зубрів,

700 волів, 1400 баранів і 700 діжок меду та пива, які були знищені королівським апетитом знатних гостей» [9].

Таблиця 2.1. Ресторани національної кухні міста Луцька [38]

Назва	Вид кухні	Послуги, що надаються	Оцінка у Google Maps
Корона Вітовта	українська, європейська	Бенкетний зал, бізнес ланч, дитяче меню, балюстрада галерея, камінка, «кругла» зала, сніданки, доставка, жива музика, парковка, літня веранда, резерв столів, Wi-Fi.	4,7
Добра хата	європейська, українська	Обслуговування урочистостей, дитячі свята, бізнес-ланчі, комплексні обіди, жива музика, парковка, танцпол, літня тераса, Wi-Fi.	4,3
Курінь	європейська, українська	Обслуговування різного типу свят, парковка, бенкетка, пиво на розлив, Wi-Fi.	4,6
Хліб&Сіль	українська, європейська	Обслуговування різного типу свят, парковка, тераса, резерв	4,7

		столиків, Wi-Fi	
Nu Lounge (ресторан-музей)	українська, європейська	Естетичний дизайн з елементами українського живопису та гастрономія, в меню 12 страв та понад 300 алкогольних напоїв	ресторан новий, відгуків недостатньо

У Луцьку з'явилися два нових ресторани, що пропонують різні концепції. «Nu Lounge» відкритий у 2020 році та визначає себе як етноресторація з сучасним українським дизайном і гастрономічними стравами. У ньому ви можете насолоджуватися українським живописом із колекції Музею сучасного українського мистецтва Корсаків, що прикрашає його стіни. Ресторан пропонує невелику кількість гастрономічних страв, але більше трьохсот видів алкогольних напоїв.

Другий ресторан, «Хліб&Сіль», є частиною мережі «Basilic» і також спеціалізується на українській кухні. Етно-ресторан «Панич» не витримав конкуренції та закритися. Формування та просування бренду ресторану є складним та тривалим процесом, а використання місцевих елементів може надати ресторану перевагу в конкурентному середовищі, зокрема зменшити витрати на просування, залучити цільову аудиторію та встановити вищі ціни за рахунок вищої якості продуктів та обслуговування.

2.3. Аналіз бізнес-процесів еко-ресторану «Ясна Поляна»

Місія ресторану полягає у задоволенні потреб сучасної людини у їжі, відпочинку та приємному проведенні часу. Ресторан прагне до індивідуального підходу до кожного клієнта та надання найкращого сервісу, що відповідає найвищим стандартам. На рисунку 2.3 відображені місія, цілі та завдання підприємства.

Основні цілі ресторану «Ясна Поляна»:

- досягнення високого рівня обслуговування;
- стати одним з кращих ресторанів у місті, а потім і країні, а також вийти на світовий рівень;
- зусилля для збереження та зміцнення здоров'я, задоволення роботою та фінансового стану наших співробітників.

Основні завдання включають:

- розширення асортименту страв;
- автоматичне прийняття замовлень, що спрощує організацію роботи кухні;
- впровадження електронного меню з таймером, що показує час очікування замовлення;
- підвищення кваліфікації співробітників.



Рис. 2.3 Місія, цілі та завдання ресторану «Ясна Поляна» [47]

На рисунку 2.3 зображені місія, цілі та завдання підприємства. Перед підприємством стоять наступні стратегічні цілі:

- сконцентруватися на ринках, де прибуток перевищує 50%;
- обслуговувати максимальну кількість споживачів;

- зміцнити позицію організації в суспільстві при підвищенні конкурентоспроможності.



Для досягнення цих стратегічних цілей необхідно:

- впровадити якомога більше фірмових нестандартних страв;
- провести рекламну акцію для приваблення клієнтів;
- збільшити кількість посадочних місць;
- підвищити ефективність IT, шляхом впровадження електронного меню та автоматичного прийому замовлення на кухню;
- створити партнерські відносини з постачальниками;
- автоматизувати систему поставок продуктів;
- закупити сучасне кухонне обладнання;
- впровадити нові конкурентоспроможні технології.

На рисунку 2.4 представлені основні стратегії та фактори досягнення успіху

Рис.2.4 Стратегії та фактори успіху «Ясна Поляна» [42]

Основні бізнес-процеси компанії. Структура бізнес-процесів компанії включає інформацію про основні бізнес-процеси. Об'єкти цієї групи можна умовно розділити на рівні деталізації на:

- бізнес-функції;
- бізнес-процеси.

Всю діяльність компанії умовно можна розділити на три основних бізнеси:

- управління основною діяльністю ресторану;
- виконання робіт та надання послуг;
- забезпечення функціонування бізнес-процесів ресторану.

На рисунку 2.5 представлені основні бізнес-процеси в компанії:

- процес маркетингу
- маркетинг;
- розподіл ресурсів;
- управління персоналом.
- основний процес
- закупівля продуктів;
- зберігання продуктів;
- виготовлення страв;
- виготовлення барної продукції;
- прийом та обслуговування гостей;
- продаж продукції.
- процес забезпечення
- єдина політика закупок;
- контроль руху продуктів;
- бухгалтерський облік;
- підбір персоналу;
- технічна підтримка;
- оцінка задоволеності клієнтів



Рис. 2.5 Основні бізнес-процеси в ресторані «Ясна Поляна» [42]

Екоресторани активно впроваджують системи сортування та вторинного використання відходів. Це включає в себе переробку органічних відходів для виробництва компосту, утилізацію пластику та паперу, а також використання столового посуду з вторинної сировини [37].

До бізнес-процесів також входить впровадження енергоефективних технологій, таких як LED освітлення, системи автоматичного вимкнення електроприладів в позаштатний час, терморегулювання та інші заходи для зменшення споживання енергії.

Екоресторани активно використовують екологічну позицію як конкурентну перевагу. Це включає в себе рекламу з використанням слова

"еко", співпрацю з екологічними організаціями, організацію тематичних заходів та акцій з приводу днів народження партнерських організацій тощо.

Важливим елементом є підготовка персоналу щодо екологічних стандартів та процедур, використання навчальних матеріалів та тренінгів з питань екології та сталого розвитку.

Екоресторани активно впроваджують принцип локального виробництва та співпрацю з місцевими фермерами та постачальниками, що сприяє зменшенню вуглецевого сліду та підтримці місцевої економіки [48].

Екоресторани ведуть постійний моніторинг свого впливу на навколишнє середовище, використовуючи метрики, такі як кількість викидів CO₂, кількість сміття, використання води тощо, та розробляють стратегії для його зменшення.

Ці процеси допомагають екоресторанам створювати сталі та екологічно чисті бізнес-моделі, які забезпечують якісне обслуговування клієнтів, зберігання довкілля та підтримку сталого розвитку.

РОЗДІЛ 3 ЕКОНОМІЧНІ ТА МАРКЕТИНГОВІ РОЗРАХУНКИ

3.1 Розробка бізнес-моделі проєктованого закладу

У сучасному суспільстві великою популярністю користуються заклади громадського харчування, а ресторанний бізнес є одним з найбільш вигідних з комерційної точки зору. При створенні ресторанного комплексу головне завдання полягає в правильному виборі тематики, стилю та концепції закладу з урахуванням всіх необхідних норм і правил для його успішного відкриття та функціонування. Екостиль у дизайні інтер'єру можна охарактеризувати як дизайн, який використовує в основному натуральні матеріали та теплу, природну палітру кольорів, такі як відтінки землі, піску та кори. В інтер'єрі екологічного стилю можна побачити прості та затишні дерев'яні меблі з виразною грою ліній, грубувату тканину, що нагадує рогожу, та інші елементи, що підкреслюють природність і затишок приміщення.

Таке оточення сприяє тому, що люди, які проводять час у таких місцях, починають відчувати себе краще і спокійніше, вони починають цінувати просту красу навколишнього середовища. Екологічний дизайн спонукає до внутрішнього спокою та романтичних відчуттів, створюючи приємну та затишну атмосферу для відпочинку. Важливо зазначити, що основою життєдіяльності будь-якого суспільства є збереження безпечного та природного середовища, яке є не лише запорукою якості життя, але й основою для подальшого розвитку цивілізації.

Людство починає розуміти нові загрози, такі як висока концентрація шкідливих виробництв, інтенсивне споживання ресурсів та енергії, відсутність сучасних екологічних технологій і поступова деградація генофонду населення. Це спонукає суспільство шукати нові підходи до соціально-економічного розвитку та використання природних ресурсів.

Один із таких підходів - впровадження екологічного та органічного маркування. Це джерело інформації про якість, безпеку та чистоту продукції, що відображає її відповідність екологічним стандартам. Екологічне маркування стимулює попит на екологічно безпечну продукцію, підтримує виробників у виконанні екологічних та соціальних стандартів і є свого роду знаком якості [48].

У бізнесі ресторанного господарства, особливо в екологічно орієнтованому секторі, використовують популярний напрям *simple cuisine* - проста, натуральна їжа з використанням екологічно чистих продуктів.

Проектна модель взаємодії вертикально-інтегрованої структури еко ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" включає такі елементи. (рис.3.1)



Рис. 3. 1. Проектна модель взаємовідносин вертикально-інтегрованої структури еко ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА» [53]

Створення власного замкнутого циклу виробництва здорової їжі, що охоплює всі етапи від сільськогосподарських угідь до подачі на стіл, є складним і ресурсомістким процесом. Основна мета полягає у забезпеченні ефективної логістики, вирощуванні, виготовленні та постачанні ресторанів еко-продуктами. Створена власна торгова марка "Сонях" для фермерських еко-продуктів є результатом цього процесу. Весь асортимент, що представлений в ресторані, буде проходити сертифікацію та відповідає вимогам якості та екологічності Європи.

Укладені угоди про експорт до країн Європейського Союзу. Керівництво еко-ресторану планує підписати угоди про франчайзинг, які дозволять широко представити свою марку в європейських країнах [23].

На основі проведених маркетингових досліджень в Луцьку та мікрорайоні, необхідно визначити динаміку завантаженості залу майбутнього ресторану.

Щоб розрахувати погодинну кількість споживачів у торговому залі підприємства, n , осіб, використовуємо формулу: $n = \eta \times k \times N$, (1) де N - кількість місць у торговельному залі закладу, (шт.); η – оборотність місця за 1 годину, (раз); k - коефіцієнт заповнення залу.

Отримані результати представимо у вигляді таблиці 3.1.

Таким чином, після проведених розрахунків, виявлено, що щоденно до еко-ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА» може завітати 645 осіб, а денна оборотність місця складе 13,78.

Розглянемо динаміку завантаженості залу у майбутньому. Результати дослідження будуть відображені у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 Прогнозована динаміка відвідування еко-ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА» на 80 місць.

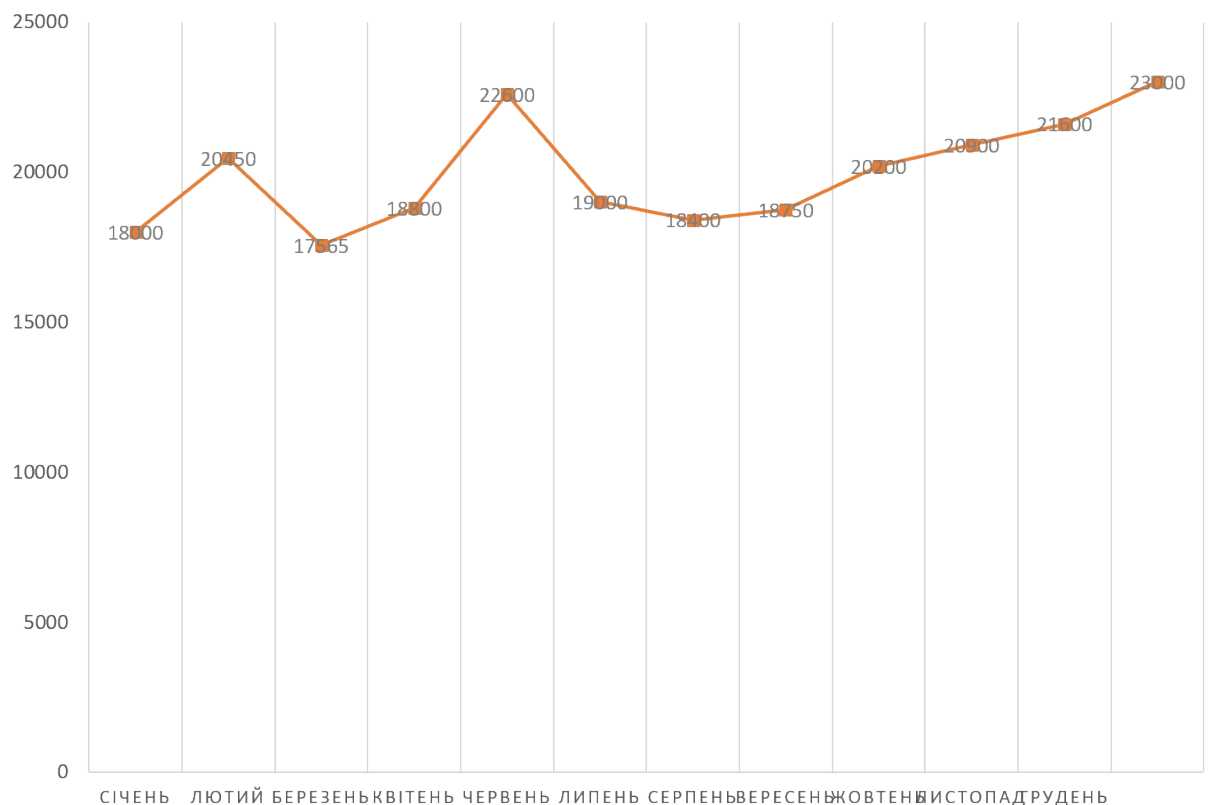
Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
11.00-12.00	1,7	0,8	90
12.00-13.00	3	1	130
13.00-14.00	2	1	90
14.00-15.00	1,6	0,9	77
15.00-16.00	1,5	0,8	60
16.00-17.00	1	0,6	30
17.00-18.00	1,5	0,8	60
18.00-19.00	1,5	0,9	68
19.00-20.00	2	0,8	70
20.00-21.00	1,6	0,8	64
21.00-22.00	0,9	0,7	32
22.00-23.00	0,3	0,8	12
23.00-00.00	0,1	0,4	7
Всього відвідувачів за день (п.заг)			645
Денна оборотність місця $\eta = \text{п.заг}/N$, раз			13,78

Згідно з таблицею, еко ресторан може відвідати 645 осіб за день, а денна оборотність місця складає 13,78. Враховуючи дані про вхідні потоки

споживачів у конкуруючих закладах, ми прогнозуємо попит на послуги еко ресторану української та європейської кухні, яка планується у місті Луцьк, на рівні річного та тижневого періоду [47].

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторанного господарства еко ресторану, який будується у місті, відображена на рисунку 3.1.

Рис. 3.1. Прогнозована річна динаміка попиту проектного закладу



"ЯСНА ПОЛЯНА"

Восени спостерігається найбільший попит на послуги еко-ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА". Це пов'язано з активним відвідуванням закладу студентами та мешканцями Луцька.

На рисунку 3.2. ми можемо розглянути прогнозований тижневий попит на послуги закладів. Найбільш напруженими днями тижня є субота та неділя, оскільки це вихідні дні, коли більше людей відвідують ресторан, порівняно з будніми днями.

Тому планується побудувати комплексний заклад еко-ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" у Луцьку.

Район має зручне розташування, зручні транспортні зв'язки та невелику кількість конкуруючих закладів. В еко-ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА" щодня буде продаватися приблизно 2250 порцій страв.

Загалом, кількість страв у закладі ресторанного господарства, який планується у Луцьку, становить 2600 порцій з урахуванням домашнього хліба, з власної міні пекарні.

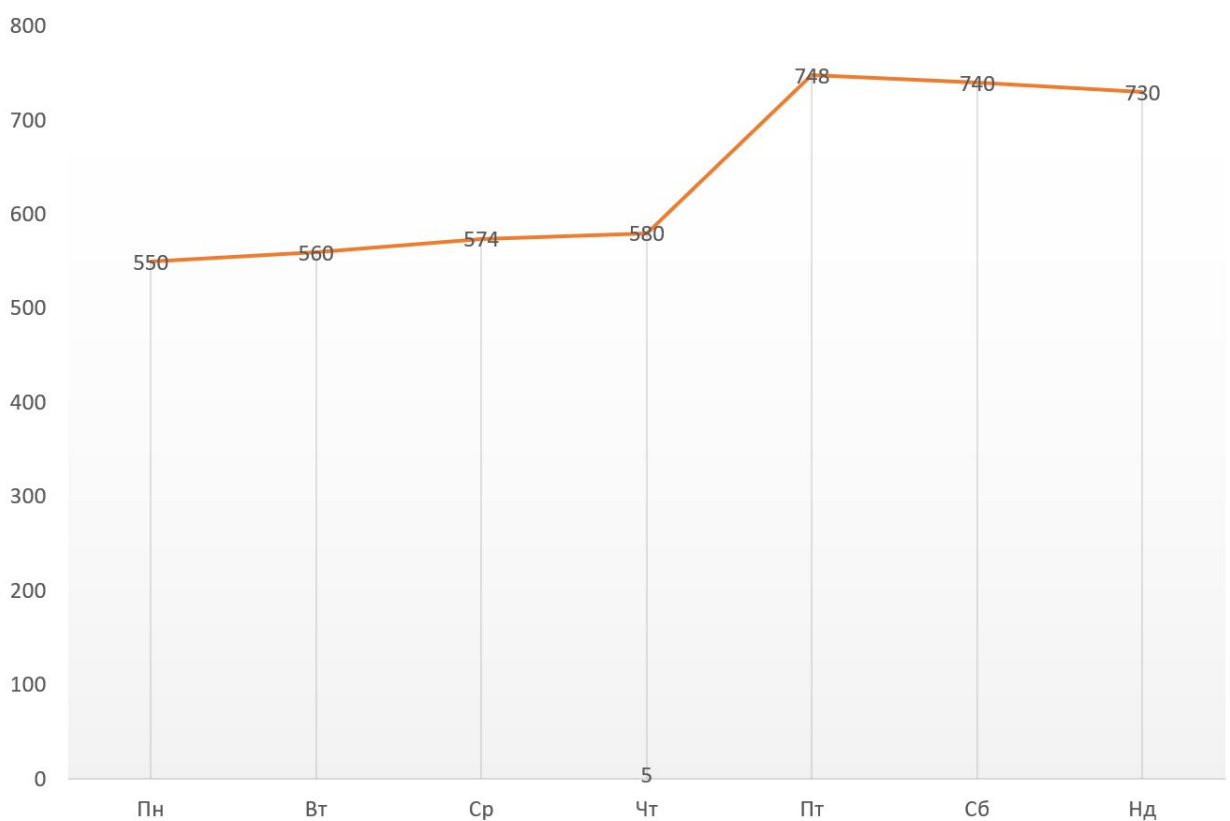


Рисунок 3.2. Прогнозований тижневий попит послуг еко-ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА"

Основний акцент буде зроблено на власній випічці, як це відповідає концепції закладу. Крім того, у ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА" буде доступна широка карта напоїв, яка охоплюватиме холодні, гарячі та алкогольні напої. Норми вживання цих напоїв та розрахунки для планування проектування закладу будуть узагальнені та представлені у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 Розрахунок кількості барної продукції еко-ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА» [47]

<i>Назва</i>	<i>Одиниця виміру</i>	<i>Норма на 1 споживача</i>	<i>К-сть для ресторану (645 осіб)</i>	<i>К-сть для пекарні (558 осіб)</i>	<i>Загальна кількість</i>
Гарячі напої	л	0,05	32	28	60
Холодні напої	л	0,200	129	111	240
Вино-горілчані вироби	л	0,125	80	0	80
Пиво	л	0,33	212	0	212

За результатами аналізу в таблиці відображено, що в еко-ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА" щоденно споживатиметься: 32 л гарячих напоїв, 129 л холодних напоїв, 80 л алкогольних напоїв і 212 л пива.

У пекарні, що діє при еко-ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА", щоденно споживатиметься наступна кількість напоїв: 28 л гарячих напоїв, 111 л холодних напоїв, алкогольні напої в пекарні не продаватимуться.

Отже, загалом у закладі ресторанного господарства, який планується у місті Луцьк, буде споживатись: 60 л гарячих напоїв, 240 л холодних напоїв, 80 л алкогольних напоїв і 212 л пива.

Згідно з нашими розрахунками та нормативами вживання напоїв, ми розробимо асортимент безалкогольних та алкогольних напоїв для еко-

ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА". Отримані дані будуть представлені у таблиці, що додається.

Додатково, відповідно до розрахунків для адміністративних та виробничих приміщень, мийки посуду, та площі торговельної зони еко-ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА", який планується у місті Луцьк, ми розробляємо детальний опис приміщень даного закладу ресторанного господарства.

Згідно розрахунків, площа еко-ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" становитиме 450 м². На першому поверсі буде розміщено виробничі приміщення, склад, торговельний зал пекарні, кабінет завідувача, приміщення для персоналу, та приймально-вестибюльну зону. Площа цих приміщень становитиме 280 м². На другому поверсі буде розташовано торговельний зал ресторану, адміністративно-побутові приміщення та санвузол, з загальною площею 215 м².

Узагальнюючи розрахунки, загальна площа будівлі еко-ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" буде 590м². Крім того, ділянка під будівництво еко-ресторану матиме розмір 20,0 x 30,0 м, а парковка буде розрахована на 12 автомобілів. Зазначу також, що площа кожного поверху будівлі розрахована за формулою, а загальна площа ресторану становитиме 590 м².

Екологічні практики, які впроваджено у екоресторані "ЯСНА ПОЛЯНА":

Переробка та компостування: у ресторані багато відходів, які можна переробити. Серед них - скло, пластик, метал, картон та алюміній. Компостування їстівних відходів допоможе зменшити сміття та поліпшити якість ґрунту. Це стає можливим завдяки зеленим практикам у ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА" щодо переробки та компостування.

Енергоефективне обладнання: "ЯСНА ПОЛЯНА" використовує енергоефективне обладнання у всіх приміщеннях нашого ресторану - на кухні, у залі для гостей, у туалеті. Наприклад, встановлено обмежувачі потоку води на кранах, подаємо воду клієнтам лише за їхнім бажанням, замінили лампи накаливання на більш тривалі лампочки CFL або LED, використовуємо датчики руху для освітлення у туалеті [47].

Екологічно чисті мийні засоби: ресторан використовує нетоксичні мийні засоби, які безпечні для навколишнього середовища та здоров'я гостей.

Посуд та упаковка: вироби для подачі страв виготовлені з перероблених відходів, що залишаються після споживання. Це дозволяє зменшити кількість сміття та зберегти природні ресурси.

Екологічність меню: меню містить органічну їжу, яка вирощена без використання токсичних пестицидів та добрив, без генної інженерії. "ЯСНА ПОЛЯНА" використовує місцеві продукти, що допомагає знизити рівень забруднення повітря, пов'язаного з транспортом, який використовує паливо.

Бізнес-концепція незвичайного еко-ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" ґрунтується на ряді ключових елементів:

1. Самодостатня еко-ферма. Використання продукції, яка вирощується без застосування хімічних добрив та стимуляторів росту. Співпраця з фермерськими господарствами та дослідними фермами забезпечує нам натуральність і якість продукту, а спеціально обладнані машини для перевезення зберігають його свіжість.

2. Еко-продукція. У меню тільки екологічно чисті овочі, фрукти, молочні продукти, м'ясо та риба, що гарантує найвищий смак та користь для вашого здоров'я.

3. Місце історії та насолоди. Місцевість стає не лише об'єктом подорожі, а й живим організмом. Відчуйте дихання історії та смак сучасної кухні в одному місці.

4. Еко-меню включає у себе широкий вибір страв, приготованих із використанням лише екологічно чистої продукції.

5. Зв'язки з гостями. адміністрація ресторану піклуватиметься про кожного гостя. Реклама, PR-заходи та онлайн система бронювання забезпечують зручність та доступність для кожного клієнта.

6. Модернізовані технології. Офіційний сайт ресторану, розроблений на двох мовах, дає можливість знайти ресторан та зробити замовлення в будь-якій точці світу.

7. Інноваційні прийоми. комбінування послуг кейтерингу, доставки їжі та системи резервування столиків гарантує прибутковість та задоволення від спілкування з представниками ресторану.

3.2. Економічні розрахунки бюджету проекту еко-ресторану «Ясна Поляна»

Ресторан «ЯСНА ПОЛЯНА» буде зареєстрований як фізична особа-підприємець, враховуючи організаційно-правовий статус. Для обґрунтування потенційного доходу еко-ресторану, спочатку треба розрахувати плановий обсяг доходу від продажу товарів і послуг, що планується для ресторану у Луцьку. Це можна зробити, помноживши кількість порцій страв та хліба, які пропонує ресторан, на середню роздрібну ціну кожної позиції з їхнього меню. Отримані дані можна систематизувати у вигляді таблиці для зручного аналізу [47].

Таблиця 3.3 Річні обсяги реалізації продукції власного виробництва еко-ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА»

	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць		
<i>Найменування продукції та товарів</i>	<i>Кількість порцій</i>	<i>Середньозважена</i>	<i>Сума, грн.</i>	<i>Кількість порцій</i>	<i>Сума, грн.</i>	<i>Річний обсяг товарообороту грн</i>
1	2	3	4	5	6	7
1. Холодні страви та закуски	910	46	41860	27990	1255800	1506960
2. Перші страви	580	45	26100	18570	783000	9396000

3. Другі (основні) страви	1220	70	85400	40500	2562000	30744000
4. Солодкі страви (десерти)	180	55	9900	5790	297000	3564000
5. Гарячі напої	58	20	1160	1800	34800	417600
6. Холодні напої	125	15	1875	3960	56250	675000
Всього:	3073	-	166295	98610	4988850	59866200

Згідно з таблицею 3.3, річний обсяг продажу власної продукції у ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА" складе 64 464 480,00 грн. Так само, враховуючи проведені розрахунки за таблицею, ми обчислюємо річний обсяг продажу закупленої продукції у ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА", і ці дані подаємо у вигляді таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 Річні обсяги реалізації закупної продукції еко-ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА» [48]

<i>Найменування продукції та товарів</i>	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць		Річний обсяг товарообороту
	<i>Кількість порцій</i>	<i>Середньозважена ціна, грн.</i>	<i>Сума, грн.</i>	<i>Кількість порцій</i>	<i>Сума, грн.</i>	
1	2	3	4	5	6	7
вино-горілчана продукція	28	300	8400	900	252000	3024000
пиво	105	29	3045	3630	91350	1096200
Всього:	151	-	11445	4530	343350	41202006

Згідно з таблицею 3.4, річний обсяг продажу закупної продукції у екоресторані "ЯСНА ПОЛЯНА" складатиме 4 503 240,00 грн. Денний оборот з покупних товарів становитиме 12 509,00 грн, а щомісячний оборот з цих товарів - 375 270,00 грн.

Щодо планування операційних активів для ресторану, потрібно спочатку розрахувати первісну вартість основних фондів для ресторану та пекарні, а після цього оформити отримані дані у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 Вартість основних фондів еко-ресторану ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА» [59]

<i>Основні фонди</i>	<i>Первісна вартість основних фондів, тис. грн.</i>
1	2
1. Будівлі, споруди ресторану та пекарні	21800
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	7520,0
2.1. Холодильне обладнання	770,0
2.2. Механічне обладнання	1250,0
2.3. Теплове обладнання	2500,0
2.4. Торговельне обладнання	1400,0
2.5. Вимірювальні прилади	450,0
3. Меблі, інше офісне обладнання	500,0
4.Сантехнічне обладнання	300,0
5. Інженерне обладнання	800,0
4. Автотранспорт	250,0
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	130,0
6. Телефони	30,0

Разом основних фондів ресторану та пекарні:	37720
---	-------

З таблиці 3.5 ми бачимо, що первісна вартість основних фондів еко ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА», будуть складати 37720 тис. грн.

Для того, щоб знайти залишкову балансову вартість основних фондів еко ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА», що проектується, на початок відповідного кварталу, використовується лінійний метод, який передбачає рівномірне списання вартості основних фондів протягом строку їх корисного використання.

Для розрахунку амортизаційних відрахувань за лінійним методом використаємо наступну формулу

$$\underline{BV1} = \underline{BV0} + \Pi - A - B$$

де BV1 – балансова вартість основних фондів ресторану на початок розрахункового періоду;

BV0 - балансова вартість основних фондів ресторану на початок відповідного кварталу;

Π – витрати на придбання основних фондів в ресторані, їх зміну протягом відповідного розрахункового кварталу;

A – сума амортизаційних відрахувань, які нараховані у відповідному кварталі ресторану;

B – сума виведених (знос основних засобів) з експлуатації основних фондів ресторану у відповідному кварталі [29].

Відповідні розрахунки за формулою занесемо до таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 Амортизаційні відрахування по основних фондах в еко-ресторані «ЯСНА ПОЛЯНА»

			<i>Залишкова вартість та сума амортизації, тис. грн.</i>
--	--	--	---

<i>Основні фонди</i>	<i>Переїсна вартість</i>		<i>1-й квартал</i>	<i>2-й квартал</i>	<i>3-й квартал</i>	<i>4-й квартал</i>	<i>Всього за рік</i>
1. Перша група амортизації - будівлі, споруди	21800	2,00 %					
Залишкова вартість на початок кварталу				20450,7 2	20406 2	20050,9 2	
Сума амортизації	-	-	432,4 8	430	420	410,1	1211 8
2. Друга група амортизації:	-	-	-	-	-	-	-
2.1. Холодильне обладнання	7,6	10%	0,77	0,71	0,61	0,59	2,67
2.2. Механічне обладнання	12	10%	1,2	1,14	1,02	0,91	4,21
2.3. Теплове обладнання	19	10%	1,8	1,7	1,6	1,41	6,62
2.4. Торговельне обладнання	12	10%	1,2	1,09	1,01	0,91	4,41
2.5. Вимірювальні прилади	4	10%	0,4	0,28	0,31	0,27	1,24
2.6. Меблі	0,5	10%	0,05	0,05	0,04	0,04	0,18
2.7. Автотранспорт	3,1	10%	0,31	0,1	0,25	0,23	1,07
2.8. Сантехніка	9	10%	0,9	0,81	0,73	0,66	3,10
Разом по 2-й групі амортизації. Залишкова	0,2	10%	0,02	0,02	0,02	0,01	0,07

вартість на початок кварталу							
Сума амортизації	71	-	-	61,45	52,5	50,1	169,21
3. Четверта група амортизації.			7,1	6,1	5,2	5,18	23,5
3.1. Комп'ютери, телевізори	-	-	-	-	-	-	-
3.2. Телефони	1,3	15,0%	0,21	0,17	0,15	0,13	0,59
Разом по 4-й групі амортизації. Залишкова вартість на початок кварталу	1,8			1,45	1,3	1,11	
Сума амортизації	-	-	0,3	0,23	0,2	0,17	0,79
Разом амортизаційних основних фондів			432,4	430	420	410,1	1211

За допомогою таблиці 3.6 можна зрозуміти, що загальна сума амортизації основних фондів еко ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" за рік складає 1211 тис. грн. Ця сума розподіляється на квартали таким чином: за перший квартал – 432,4 тис. грн., за другий квартал - 430 тис. грн., за третій квартал - 420 тис. грн., та за четвертий квартал – 410,1 тис. грн.

У процесі розробки штатного розпису для еко ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА", який ще в стадії проектування, важливим етапом є планування

фонду оплати праці працівників закладу. Результати цього планування представлені у вигляді таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 План з праці в еко-ресторані «ЯСНА ПОЛЯНА» на плановий рік [47]

Показники плану з праці	Умовні позначки	На місяць	На рік
Планова чисельність працівників, всього:	осіб	40	40
1) адміністративно- управлінський персонал	осіб	5	5
2) виробничий персонал	осіб	20	20
3) допоміжний персонал	осіб	15	15
Фонд основної заробітної плати:	грн	36000	432000
1) адміністративно- управлінський персонал	грн	17500	210000
2) виробничий персонал	грн	55000	660000
3) допоміжний персонал	грн	21800	261600
Фонд додаткової заробітної плати:	грн	3000	36000
1) адміністративно- управлінський персонал	грн	1400	16800
2) виробничий персонал	грн	1600	19200
3) допоміжний персонал	грн	0	0
Фонд оплати праці:	грн	115200	1382400
1) адміністративно- управлінський персонал	грн	19200	230400
2) виробничий персонал	грн	75000	900000
3) допоміжний персонал	грн	21000	252000

Фонд оплати праці у розрахунку на одного працівника	грн	2658	31896
1) адміністративно- управлінський персонал	грн	2760	33120
2) виробничий персонал	грн	2180	26160
3) допоміжний персонал	грн	1720	20640

За таблицею 3.7. видно, що фонд оплати праці у ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА" складатиме 115200 грн на місяць і 1382400 грн на рік. Це розподілено на адміністративно-управлінський персонал - 230400 грн, виробничий персонал – 900000 грн і допоміжний персонал – 252000 грн.

Фонд оплати праці на одного працівника в ресторані складатиме 2658 грн на місяць і 31896 грн на рік, розподілено так: адміністративно-управлінський персонал – 33120 грн; виробничий персонал – 26160 грн; допоміжний персонал – 20640 грн.

Для обґрунтування планової собівартості реалізованих товарів та продукції у ресторані "ЯСНА ПОЛЯНА" використовуються раніше розраховані дані. Отримані результати по собівартості закупленої продукції та власного виробництва будуть представлені у вигляді таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 Планування собівартості реалізованої закупної продукції та продукції власного виробництва у еко-ресторані «ЯСНА ПОЛЯНА» за рік.

№ з/п	Продукції	Дохід від реалізації за рік, грн.	Середній % торгівельної націнки	Сума націнки, грн.	Собівартість реалізованої продукції, грн.
1	Продукція власного виробництва	59866200	180	39222682,76	20643517,24

2	Закупні товари	4120200	240	2943000	1179360
Всього за рік, грн:		63986400	420	42165682,76	21822877,24

За таблицею 3.8 видно, що собівартість реалізованої продукції екоресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" за рік складе 21822877,24 грн, у той час як дохід від ресторану та вареничної за рік становитиме 63 986 400 грн. Згідно з проведеними розрахунками собівартості та доходу від реалізації продукції власного виробництва та закуплених товарів, націнка еко ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" за рік складе 42 165 682,76 грн.

Для планування операційних витрат еко ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" за калькуляційними статтями проводимо розрахунок операційних витрат і заносимо отримані дані до таблиці 3.9.

Таблиця 3.9 Планування операційних витрат еко-ресторану «ЯСНА ПОЛЯНА» на рік

<i>Калькуляційні статті витрат</i>	<i>Сума поточних витрат, тис. грн.</i>
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	21822
2. Витрати на оплату праці	1382
3. Відрахування на соціальні заходи	52,1
4. Амортизаційні відрахування	1211
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	95,6
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	96,7

7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	31
8. Витрати на зберігання, пакування та передпродажну підготовку продукції	192
9. Витрати на транспортування	48
10. Витрати на охорону	23
11. Інші поточні витрати діяльності	230,1
Загальна сума поточних витрат:	25184,3

За таблицею 3.9 видно, що собівартість продукції, яку еко-ресторан "ЯСНА ПОЛЯНА" виробляє самостійно та закуповує, складе 21822,8 тис. грн за рік.

При цьому витрати на оплату праці становитимуть 1382 тис. грн, відрахування на соціальні заходи - 52,1 тис. грн, амортизаційні відрахування - 1211 тис. грн, витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів – 95,6 тис. грн, вартість витрачених малоцінних та швидкозношуваних – 96,7 тис. грн, податки, збори та інші обов'язкові платежі - 31 тис. грн, витрати на зберігання, пакування та передпродажну підготовку продукції - 192 тис. грн, витрати на транспортування - 48 тис. грн, витрати на охорону - 23 тис. грн, та інші поточні витрати діяльності – 230,1 тис. грн. Отже, загальна сума поточних витрат за рік складатиме 25184,3 тис. грн.

Для планування операційного прибутку ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" важливо використовувати показники, такі як дохід, єдиний податок, витрати, прибуток від діяльності ресторану та вареничної, рентабельність закладу, що розглядається у місті Луцьк. Отримані дані необхідно занести до таблиці 3.10 для подальшого аналізу

Таблиця 3.10 Планування основних результатів від діяльності еко-ресторану.

<i>№</i>	<i>Стаття результатів діяльності</i>	<i>Алгоритм розрахунку</i>	<i>Всього за рік, тис. грн</i>
1	Дохід від реалізації закупної продукції та продукції власного виробництва, тис. грн	-	63986,4
2	Єдиний податок, тис. грн.	ПІ* 3%/103	18,6
3	ПДВ	20% від ПІ	12797,3
4	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	ПІ -ПЗ	51189,1
5	Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	-	21822,8
6	Поточні операційні витрати (без врахування собівартості реалізованої продукції)	-	13501,0
7	Прибуток від операційної діяльності, тис. грн.	П4 - П5 - П6	15865,3
8	Чистий прибуток (можливий) від діяльності	П7	15865,3
9	Рентабельність реалізації продукції, %	(П8/П1)х 100	24,8
10	Чистий прибуток (необхідний) від діяльності	(ПІ* 2%)/100	7890,2
11	Чистий прибуток (плановий) від діяльності	(П8+П10)/2	12022,1

За даними з таблиці 3.10, еко-ресторан "ЯСНА ПОЛЯНА" очікує дохід від реалізації продукції (закупної та власного виробництва) на рівні 63986,4 тис. грн за рік.

Окремо вказані податки: єдиний податок у розмірі 18,6 тис. грн та ПДВ у розмірі 12797,3 тис. грн.

Чистий дохід від реалізації після врахування всіх витрат складає 51189,1 тис. грн, а собівартість продукції - 21822,8 тис. грн. Поточні операційні витрати становлять 13501,0 тис. грн, що призводить до прибутку від операційної діяльності на рівні 15865,3 тис. грн.

Розглянемо етапи реалізації проекту

Етапи реалізації проекту еко-ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" можна розглядати наступним чином:

1. Перший етап: Будівництво самого ресторану відповідно до розрахунків та розробленого проекту.

2. Другий етап - підготовчий:

- реєстрація підприємства.
- отримання дозвільних документів для відкриття ресторану.
- створення ресторанного приміщення.
- вибір місця та розташування.

3. Третій етап - формування основних фондів та маркетингу:

- закупівля необхідного обладнання.
- оформлення приміщення ресторану (ремонт, дизайн).
- укладання контрактів з постачальниками.
- створення бренду та рекламної стратегії.

4. Четвертий етап - робота з персоналом:

- підбір та підписання договорів з персоналом.
- визначення оплати праці та робочого графіку.

5. Останній етап - відкриття ресторану "ЯСНА ПОЛЯНА" з інноваційним обладнанням та концепцією.

Щодо ринкових перспектив, варто зазначити, що ресторан має широкі можливості розвитку завдяки неповній насиченості ринку та унікальному пропозиційному принципу [46].

Такий підхід дозволяє привернути увагу широкого кола клієнтів, включаючи туристичний потік. Також, важливою є розробка маркетингових стратегій для покращення конкурентоспроможності у галузі ресторанного бізнесу та адаптація до умов фінансової кризи.

ВИСНОВКИ

У сучасному світі зростає увага до екологічних питань, зокрема до збереження навколишнього середовища та зменшення впливу людської діяльності на нього. Екоресторани є одним зі способів підтримки цієї екологічної свідомості, оскільки вони пропонують концепції страв із використанням місцевих, органічних продуктів та зменшують кількість відходів.

Екоресторани сприяють поширенню здорового способу життя через пропозицію здорових та екологічно чистих страв. Це відповідає потребам сучасного споживача, який більш уважно ставиться до свого здоров'я та харчування.

Екоресторани сприяють розвитку сталого харчування та використанню продуктів з місцевих джерел, що сприяє зменшенню вуглецевого сліду та підтримує економіку місцевих громад.

Екоресторани є місцями, де впроваджуються нові технології та концепції у гастрономічному секторі, сприяючи розвитку кулінарних трендів та привертаючи увагу споживачів, які цінують інновації та екологічну відповідальність.

Створення ресторанного закладу з екологічною концепцією "ЯСНА ПОЛЯНА" має велику перспективу для Волинської області. Тут багато культурних та історичних об'єктів, що сприяють розвитку туризму і, відповідно, ресторанного бізнесу, оскільки туристи часто потребують

харчування. Проектований заклад буде просувати екологічну продукцію з України, що вирощується на чистих ділянках, узгоджуючи сучасні тенденції "simplecuisine" для приготування їжі з натуральних продуктів.

Розміщення ресторану поруч з центром м. Луцьк, створення зони відпочинку для гостей та дітей, технологічні новації (наприклад, мобільний додаток для замовлення, QR-коди та електронне меню), високі стандарти якості і ексклюзивна атмосфера дозволять ресторану конкурувати на ринку та залучати клієнтів. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу включають привабливий бренд, натуральні продукти, інноваційні рішення та адаптацію до потреб сучасного споживача. Такий еко-ресторан може стати важливим гравцем в галузі громадського харчування, забезпечуючи гостям унікальний досвід і справжнє задоволення від харчування.

Впровадження новаторських підходів у ресторанний заклад "ЯСНА ПОЛЯНА" має кілька ключових переваг.

Використання продуктів з екологічного виробництва, які постачаються з еко-підприємств та дослідних господарств, дозволить пропонувати гостям натуральні та екологічно чисті страви.

Система "смайлів-сигналів" для інформування клієнтів про гігієну у закладі, де зелений смайл показує благополучну ситуацію, а червоний – серйозні проблеми.

Розширене меню кави і чаю, проведення дегустацій і можливість купівлі чаю для домашніх чайних церемоній.

Забезпечення інформацією про бронювання столика, новинки закладу, різні бонуси, а також можливість замовлення страв за допомогою додаткових функцій, які враховують уподобання гостей.

Швидкий доступ до онлайн-меню через мобільний телефон.

Віртуальне замовлення їжі та спілкування з офіціантом у режимі реального часу через відеозв'язок.

Ці переваги дозволяють закладу пропонувати клієнтам широкий вибір, забезпечуючи високий рівень обслуговування та задоволення від візиту.

Процес втілення проекту еко-ресторану "Ясна Поляна" можна поділити на кілька етапів:

1. Будівництво. Перший етап передбачає будівництво ресторану згідно з розрахунками та проектом.
2. Підготовчий. Другий етап включає реєстрацію підприємства, отримання дозволів на відкриття ресторану, організацію приміщення та вибір місця.
3. Формування основних фондів і маркетинг. Третій етап охоплює закупівлю необхідного обладнання, ремонт та дизайн приміщення, укладання контрактів з постачальниками, створення бренду та рекламної стратегії.
4. Робота з персоналом. Четвертий етап включає підбір та укладання договорів з персоналом, визначення умов оплати та графіку роботи.
5. Відкриття. Останній етап - відкриття ресторану з інноваційним обладнанням та концепцією.

Однією з ключових переваг проекту є його потенціал для розвитку через неповну насиченість ринку та унікальну пропозицію. Це дозволить привернути увагу різних клієнтів, включаючи туристів, та розвинути успішну конкурентну стратегію. Однак, важливо також розробити маркетингові стратегії для підвищення конкурентоздатності у галузі ресторанного бізнесу та адаптуватися до фінансових викликів.

Еко-ресторан "Ясна Поляна" планує досягти значного доходу від реалізації продукції на рівні 63986,4 тис. грн щорічно. Враховуючи єдиний податок у розмірі 18,6 тис. грн та ПДВ у розмірі 12797,3 тис. грн, чистий дохід від реалізації складає 51189,1 тис. грн.

Очікуваний чистий прибуток після врахування всіх оподаткувань та витрат складає 15865,3 тис. грн, що відповідає рентабельності від реалізації на рівні 28,64%.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 382 с.
3. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 280 с
5. Балацька Н. Ю. Оцінка проблемного простору розвитку підприємств ресторанного бізнесу на основі сучасних технологій нейролінгвістичного програмування. Проблеми економіки. 2019. № 4. С. 120–126. URL: https://www.problecon.com/export_pdf/problems-of-economy-2019-4_0- pages-120_126.pdf.
6. Барна М. Ю., Гліненко Л. К., Дайновський Ю. А. Фактори конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 39. С. 415–421. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/39_2020_ukr/71.pdf.
7. Бедрадіна Г., Мостова К. Оцінювання якості функцій управління на підприємствах ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. 5 № 34. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1020/978>.
8. Бедрадіна Г., Мостова К. Удосконалення методів оцінювання якості послуг підприємств ресторанного бізнесу. Економіст. 2021. № 9. С. 17–18.

9. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини : навч.- практ. розроб. з курсу "Безпека життєдіяльності" / авт. Вісловух А. М. Київ : Ліра-К, 2022. 252 с.

10. Бесараб А. С., Пахомська О. В. Аквачишена - технологія для професіоналів готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні напрями розвитку вітчизняного туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: зб. матер. II Міжвуз.наук.-практ. конф., м. Вінниця, 15 груд. 2020 р. Вінниця. 2020. С. 44-46. URL: <https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=26083.pdf>.

11. Бишовець Л. Г., Куракін О. Б., Крижанівський А. І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків : Новий курс. Харків, 2020. С. 53-58.

12. Білоус С. В., Красько А. Б., Безручко Л. С. Підвищення конкурентних переваг готельно-ресторанних та туристичних підприємств за допомогою методів менеджменту. Економіка та суспільство. 2021. № 23. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/162/156>.

13. Бовш Л., Комарніцький І., Приходько К., Олійник О. Форсайт розвитку ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2023. Т. 6. № 1. С. 8–26. URL: <http://restauranthotel.knukim.edu.ua/article/view/278468/273306>.

14. Борисенко Д. В., Пахомська О. В. Розвиток ресторанного бізнесу в умовах карантину. Інноваційні напрями розвитку вітчизняного туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: зб. матер. II Міжвуз.наук.-практ. конф., м. Вінниця, 15 груд. 2020 р. Вінниця, 2020. С. 12-13. URL: <https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=26082.pdf>.

15. Босовська М., Бовш Л., Антонюк І. Ресторанні тактики: антипандемічний кейс. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2021. № 2. С. 113–132.

16. Брич В. Я., Охота В. І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. Економіка & держава. 2018. № 8. С. 9–12.

17. Будженко А. Ю., Іваніщева О. А. Інноваційні тенденції розвитку устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства. Problèmes et perspectives d'introduction de la recherche scientifique innovante: collection 6 de papiers scientifiques «ΛΟΓΟΣ». Bruxelles: Plateforme scientifique européen. 2019. Vol. 2. P. 130-132. URL: <https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=26168.pdf>.
18. Бутенко О. П. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку / О. П. Бутенко, Д. О. Стрельченко // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2016. – № 56. – С. 18–24
19. Верхівкер Я. Г., Мирошніченко О. М. Науково-практичне обґрунтування методології розробки сучасної нормативної технологічної документації для виробництва харчової продукції. Стандартизація, сертифікація, якість. 2017. № 2. С. 62–66.
20. Вигівська І. М., Макарович В. К. Особливості калькулювання кейтерингу: організаційно-методичні засади. Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу. 2018. № 2. С. 3– 6. URL: <http://pbo.ztu.edu.ua/article/view/142191>.
21. Вигівська І. М., Макарович В. К., Сіра Е. О. Особливості формування облікової політики кейтерингової компанії. Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу. 2018. № 1. С. 9– 12. URL: <http://pbo.ztu.edu.ua/article/view/129640>.
22. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
23. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства. : лаб. практ. Вінниця: Видавничоредакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. URL: <https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=26147.pdf>.

24. Власенко І. Г., Семко Т. В., Бандура В. М. Технологія варено-копчених ковбас з використанням солі йодованої. Товари і ринки. 2020. № 4 С. 103- 112. URL: <https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=26872.pdf>.
25. Власов В.І. Оцінка споживання основних харчових продуктів в Україні Економіка. Київ. АПК. 2008. № 10. – С.3-7.
26. Гастрономічні тренди – 2023 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2023/01/food-trends-2014>.
27. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018.№16. С. 71-76.
28. Головка О.М. Організація готельного господарства: Навчальний посібник / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. За редакцією О.М. Головка. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 338 с
29. Головні тренди ресторанного бізнесу [Електронний ресурс].– URL: <https://artofcooking.com.ua/blog/golovni-trendi-u-restorannomu-biznesi>
30. Григоренко О. До питання моніторингу стану харчування населення України .Товари і ринки. 2010.№ 2. С. 118-124.
31. Гросул В.А., Іванова Т.П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні. Науковий вісник ужгородського університету. Серія: Економіка. 2017, № 49. С. 143-149.
32. Давидова О.Ю. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі / Давидова О.Ю., Полстяна Н. В. // Комунальне господарство міст.– 2012.– № 106.– С. 403–408.
33. Денисюк В. Волинь: події, факти, цифри / Денисюк В – Луцьк : Надстир'я, 2000. – 123 с
34. ДБН 360.92**(зі змінами №1,10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
35. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

36. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
37. ДБН В.2.2-20-2008. Будинки і споруди. Готелі.
38. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. 4.1 - Харків: ДП Редакція „Мир техніки и технологій", 2002.-256 с.
39. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). Держнаглядохоронпраці України. -К. : Основа, 2005. -223 с.
40. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України. – К.: 2009, 244 с
41. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В.Шалимінов та ін. - Київ: А.С.К., 2007. 848 с
42. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навч. посібник . Львів: Магнолія, 2012. 226 с.
43. Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2021. 156 с.
44. Карантинний рік для управлінських ресторанів [Електронний ресурс].– URL: <https://forbes.ua/news/karantinniy-rik-dlya-ukrainskikhrestoraniv-ta-kafe-v-2020-mu-ikh-kilkist-zmenshilas-mayzhe-na-4-000-zakladiv-30032021-1255>
45. Копецька Ю. О. Сутність, основні види та класифікація енергетичних ресурсів як складові виробничого потенціалу підприємства. Науковий вісник Ужгородського національного університету Випуск 7, частина 2 • 2016 с.21-25

46. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія та організація послуг: Навчальний посібник. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
47. Кулінарний прогноз [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.restaurant.org/News-Research/Research/Facts-at-a-Glance>.
48. Левицька І. В., Завальнюк В. В. Особливості впровадження інноваційних технологій в систему управління підприємствами ресторанного господарства. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2013. № 50. С. 199–205.
49. Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 340 с.
50. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. - 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. - 307 с.
51. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новикова О.В. Технологія приготування їжі. Харків: Світ книг, 2012. 537с.
52. Москальова В.М. Охорона праці. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. Рівне. НУВГП, 2009.
53. Мостова Л. М. Проектування закладів ресторанного господарства, готелів і курортів: Методичні рекомендації щодо виконання випускного кваліфікаційного проекту для студентів спеціальностей «Харчові технології» та «Готельно-ресторанна справа» (усі форми навчання) / [Л.М. Мостова, Г.Г. Анісімов, О.В. Жулінська, І. В. Галясний]. – Х.:РВВ ХТЕІ КНТЕУ, 2016. 170 с.
54. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
55. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / О. В.

Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров, Л. І. Чубар. — Х. : Світ Книг, 2014. — 411 с.

56. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.

57. Основи фізіології і гігієни та безпеки харчування: Навч. Посібник: У 2 ч. — Ч.1 і Ч.2 / О. М. Царенко, М. І. Машкін. Л. Ф. Павлоцька та ін. — Суми, ВТД “Університетська книга, 2004. — 278 с.

58. Офіційний сайт Волинська обласна рада. Режим доступу : <https://new.volynrada.gov.ua/volyn/strategiya-rozvitku/> (Дата звернення: 10.05.2024)

59. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства // Економіка розвитку. 2013. №1(65). С.122-126.

60. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).

61. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, (1 (1)), 70-79.

62. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі [та ін.] — Київ : КНТЕУ, 2008. — 307 с.

63. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 184 с

64. Проектування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. — Одеса: Освіта України, 2019. — 308 с.

65. Рогова А. Л., Левченко Ю. В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит. Полтава: ПУЕТ, 2017. 57 с.

66. Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., Колесніченко С.Л. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник- Одеса; Освіта України, 2015.-366 с.

67. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.

68. Скляр В., Вадакарія М. Інноваційні формати підприємств ресторанного господарства: сучасний стан та перспективи в Україні // Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Чернівці, 5 травня 2022 р.). Чернівці: Технодрук, 2022. С.227-232.

69. Стегней М.І. Оптимізація технологічних витрат через розвиток нетрадиційних та відновлювальних джерел енергії / І.О. Іртищева, М.І. Стегней // Вісник Одеського національного університету. – 2014. – Т. 19, вип 3/3. – С. 130–133. – (Економіка).

70. Технології та інновації [Електронний ресурс]. – URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes/>

71. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посібник / О. І. Черевко [та ін.] ; за ред. О. І. Черевко. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 295 с.

72. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017. – 204 с

73. Технологія виробництва ресторанної продукції. ОКЛ з курсу "Технологія продуктів харчування" / авт.-Укл. М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю., Антонюк. - К.: КНТЕУ, 2005

74. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. 556 с.