

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА**  
**Відділення сфери послуг**  
**Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА (БАКАЛАВРСЬКА) РОБОТА**  
**за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**  
**(Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»)**

**Планування комплексу рішень з забезпечення екологічної сталості**  
**ресторанного підприємства**  
**Planning a complex of solutions to ensure the environmental sustainability of a**  
**restaurant enterprise**

Виконав: студент 3 курсу, гр. ГР-316  
Кашицький Владислав Ігорович

Керівник: к.е.н., викладач відділення  
Муха Р.А.

Рецензент: менеджер пабу «Бровар»  
Осіпчук Р. П.

Тернопіль – 2025

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЕКОЛОГІЧНОЇ СТАЛОСТІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....	6
1.1. Поняття екологічної сталості та її значення для ресторанного господарства .....	6
1.2. Основні принципи екологічної сталості в ресторанному бізнесі.....	10
1.3. Впровадження екологічних стандартів та сертифікації у закладах ресторанного господарства .....	12
Висновки до розділу 1 .....	15
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ПЛАНУВАННЯ КОМПЛЕКСУ РІШЕНЬ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ СТАЛОСТІ ПАБУ «БРОВАР».....	17
2.1. Аналіз особливостей функціонування пабу «Бровар» .....	17
2.2. Основні фінансово-економічні показники функціонування пабу «Бровар».....	24
2.3. Аналіз екологічної сталості пабу «Бровар» .....	28
Висновки до розділу 2 .....	33
РОЗДІЛ 3. ВДОСКОНАЛЕННЯ НАПРЯМКУ ПЛАНУВАННЯ КОМПЛЕКСУ РІШЕНЬ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ СТАЛОСТІ В ПАБІ «БРОВАР»...	35
3.1. Суть та структура проєкту для пабу «Бровар».....	35
3.2. Очікувані результати впровадження проєкту.....	38
Висновки до розділу 3 .....	43
ВИСНОВКИ.....	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	48
ДОДАТКИ .....	52

## ВСТУП

Принципи екологічної сталості відіграють важливу роль у розвитку ресторанної галузі України. Їхнє впровадження забезпечує високий рівень конкурентоспроможності в умовах суворого суперництва між закладами.

**Актуальність дослідження** зумовлена дедалі більшим зростанням екологічної свідомості споживачів та посиленням вимог щодо пливучості роботи ресторанного господарства на навколишнє середовище. Забруднення довкілля, а також велика кількість відходів та нераціональне використання ресурсів негативно впливають на репутацію ресторанного закладу. Планування комплексу рішень екологічної сталості дозволить зменшити вплив на навколишнє середовище, що вплине на його рівень конкурентоспроможності. До того ж, впровадження ініціатив сталого розвитку дозволить знизити рівень витрат та залучити більше відвідувачів.

**Метою дослідження** є розробка ефективного комплексу управлінських рішень, які спрямовані на забезпечення екологічної сталості ресторанного підприємства, шляхом раціонального використання ресурсів, зменшення кількості відходів, використання екологічно чистих матеріалів тощо.

Відповідно до поставленої мети, а також актуальності дослідження, **завданнями кваліфікаційної роботи** є:

- дослідження теоретичних засад екологічної сталості в закладах ресторанного господарства;
- вивчення поняття екологічної сталості та її значення для ресторанного господарства;
- детальний аналіз основних принципів екологічної сталості у ресторанному бізнесі України;
- вивчення впровадження екологічних стандартів та сертифікації у закладах ресторанного господарства;
- проведення детального дослідження планування комплексу рішень із забезпечення екологічної сталості пабу «Бровар»;

- аналіз особливостей функціонування пабу «Бровар»;
- вивчення основних економічних показників функціонування пабу «Бровар»;
- дослідження ініціатив екологічної сталості пабу «Бровар»;
- розробка проекту вдосконалення напрямку планування комплексу рішень забезпечення екологічної сталості у пабі «Бровар»;
- дослідження суті та структури проекту для пабу «Бровар»;
- вивчення очікуваних результатів впровадження проекту.

**Об'єктом дослідження** є паб «Бровар», який знаходиться у смт. Микулинцях, а також загальна характеристика його функціонування та техніко-економічні показники його діяльності.

**Предметом дослідження** є екологічні ініціативи, які паб «Бровар» застосовує у своїй діяльності.

Під час написання кваліфікаційної роботи використовувались наступні **методи дослідження**: дослідницьким методом відбувався пошук інформації щодо визначення поняття «екологічна сталість», а також для вивчення матеріалів наукових конференцій, де висвітлювалося питання екологічної сталості та впровадження заходів даної сфери у закладах ресторанного господарства; аналітичний метод використовувався під час детального вивчення наукових матеріалів, а також детального аналізу сайтів та електронних джерел, які стосувалися пабу «Бровар»; шляхом розрахункового методу були проведені обрахунки того, загальної вартості запропонованого проекту вдосконалення напрямку планування комплексу рішень щодо забезпечення екологічної сталості у пабі «Бровар».

**Інформаційною базою** у даному дослідженні стали монографії, матеріали науково-практичних конференцій, наукові статті щодо проблематики, яка досліджується, фінансово-економічна звітність пабу «Бровар», інтернет-ресурси та аналітичні дані.

**Наукова новизна** дослідження полягає у пропозиції розширення спектру екологічних ініціатив у пабі «Бровар». Зокрема, внесено пропозиції щодо заміни

пластикової тари на картонну, встановлення сонячних батарей, вітрової турбіни та введення політики повного сортування сміття.

**Практичне значення** результатів дослідження полягає у застосуванні запропонованого проекту щодо підвищення рівня екологічності у закладах ресторанного господарства із метою зниження впливу на навколишнє середовище від їхньої діяльності.

Робота складається із вступу, трьох розділів, висновків; містить 47 сторінок тексту, 11 рисунків, 6 таблиць, 3 додатків. Список використаних джерел містить 30 найменувань.

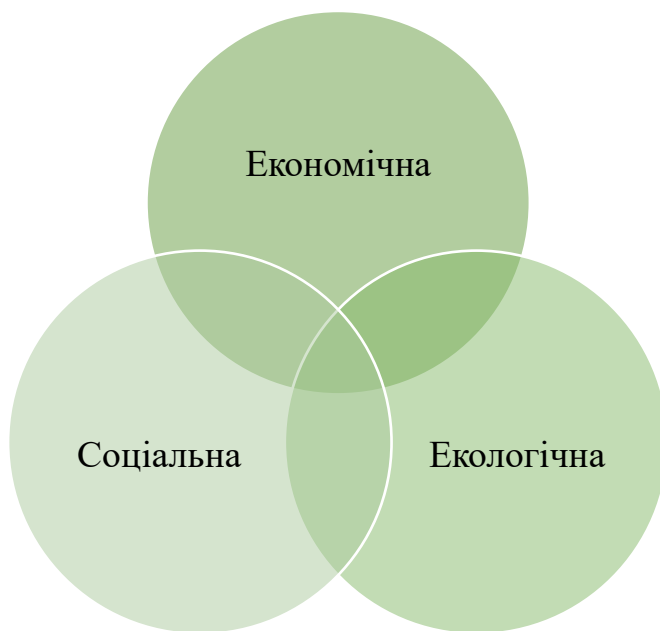
## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЕКОЛОГІЧНОЇ СТАЛОСТІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### 1.1. Поняття екологічної сталості та її значення для ресторанного господарства

Екологічна сталість є одним із напрямків, які активно впливають на стан світового бізнесу, зокрема і українського. Враховуючи те, наскільки сильно людство впливає на зміни у кліматі, дедалі більше урядових програм передбачають просування системи турботи про навколишнє середовище [27].

Екологічною стійкістю називають здатність підтримувати екологічний баланс у природному середовищі планети та зберігати природні ресурси для того, щоб забезпечити добробут для теперішнього та майбутнього покоління [29].

Загалом, можна сказати, що екологічна сталість полягає у можливості забезпечувати свої потреби без загрози для майбутніх поколінь. При цьому виділяють три основні принципи стійкості, до яких прагнуть багато організацій світового бізнесу в цілому та українського, зокрема. Сюди входять такі аспекти, як соціальна, а також економічна та екологічна стійкості (рис. 1.1).



**Рисунок 1.1. Загальні принципи екологічної сталості**

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Соціальна стійкість передбачає охоплення важливих питань, що стосуються самих працівників, їхньої безпеки та здоров'я, а також робочого місця та залучення у робочий процес. Даний вид стійкості фокусує свою увагу саме на людині, як на об'єкті, тому її суть полягає у створенні зручного оточення для кожного працівника.

Організації, які є економічно стійкими, мають здатність збільшувати свій дохід, а також підтримувати довгострокове зростання власного бізнесу, при цьому не створюючи негативного впливу на навколишнє середовище, благополуччя працівників та спільноти.

Екологічна стійкість фокусує свій вплив саме на захисті навколишнього середовища для майбутніх поколінь. Організації, які притримуються принципу екологічної сталості, намагаються зменшити свій вплив на довкілля шляхом переробки відходів, зменшення споживання ресурсів, вимірюванням викидів вуглекислого газу тощо.

У своєму бажанні притримуватися принципів екологічної сталості організації керуються набором стандартів, який називається ESG. Дана аббревіатура розшифровується, як екологічний-соціальний-урядовий, і має важливе значення, оскільки містить критерії, що оцінюються інвесторами під час прийняття рішення щодо виділення коштів (рис. 1.2).



**Рис 1.2. Стандарти системи ESG**

*Джерело: розроблено автором самостійно [30]*

Екологічні проблеми фокусуються на навколишньому середовищі. Сюди входять критерії того, наскільки організація вміло підходить до питань дотримання принципів екологічної стійкості, наприклад, керування відходами, споживання води та електроенергії, викидів вуглекислого газу від своєї діяльності користування природними ресурсами тощо.

Соціальні проблеми зосереджуються на працівниках та взаємодії керівництва із ними. Тобто сюди можна віднести такі фактори, як відносини у колективі, залучення працівників до роботи, дотримання техніки безпеки та охорони здоров'я, заробітна плата, плинність кадрів тощо. Так само соціальна сфера охоплює стосунки не лише у своєму колективі, а й із споживачами, які користуються послугами організації.

Проблеми управління передбачають критерії, за якими оцінюється, наскільки добре підприємство може організувати свою роботу. Сюди входить правильне складання фінансової звітності, а також прозорість бухгалтерського обліку, розробка податкової стратегії, структура ради директорів, винагороди керівників тощо.

Підхід до створення своєї справи, використовуючи принципи ESG, є як ніколи актуальною зараз, оскільки саме екологічна відповідальність є центром уваги не лише окремих підприємців та інвесторів, а й цілих спільнот, включаючи постачальників, акціонерів та споживачів [5].

Використання системи ESG передбачає наявність для підприємства певних переваг. Зокрема, дана система може допомогти підприємству підвищити кількість відвідувачів через використання продуктів, які будуть екологічно чистими. Також система ESG дозволяє скоротити операційні витрати, оскільки споживання електроенергії та води стає в декілька разів меншим [4].

Дотримання політики сталого розвитку у закладах ресторанного господарства має кілька ключових переваг (рис. 1.3).



**Рисунок 1.3. Фактори значення політики сталого розвитку у закладах ресторанного господарства**

*Джерело: розроблено автором самостійно [12]*

Для закладів ресторанного господарства України впровадження принципів екологічної сталості сприяє формуванню позитивного іміджу, як відповідального та сучасного. Окрім цього, дотримання принципів сталого розвитку є хорошою перевагою в умовах високого рівня конкуренції, оскільки деталі більше споживачів обирають заклади, що орієнтуються на екологічне спрямування [21].

Також дотримання принципів сталого розвитку дозволяє вивести заклад на міжнародну європейську арену, на якій обов'язковим є наявність екологічних сертифікатів, що свідчить про дотримання міжнародних стандартів. Важливо також зазначити, що притримування екологічних практик дозволяє значно зменшити витрати на такі ресурси, як електроенергія та водопостачання, а також на утилізацію відходів [23].

Таким чином можна підсумувати, що екологічна сталість є важливим елементом конкурентоспроможності не лише ресторанної галузі, але і загалом

цілого бізнесу. Враховуючи специфіку сфери ресторанного господарства, варто зазначити, що принципи екологічної сталості мають дещо специфічні напрямки.

## 1.2. Основні принципи екологічної сталості в ресторанному бізнесі

Екологічна сталість у ресторанному бізнесі є специфічним напрямком, який має свої принципи, що підлаштовані під конкретну галузь. При їхньому формуванні важливо враховувати напрямки діяльності, а також особливості функціонування підприємства (рис. 1.4).



**Рисунок 1.4. Основні принципи екологічної сталості**

*Джерело: розроблено автором самостійно [18]*

Першим основним принципом екологічної сталості можна зазначити раціональне використання ресурсів. Сюди входить економне споживання електроенергії та води, а також використання енергозберігаючого обладнання. Також сюди можна віднести використання альтернативних джерел енергії, наприклад, сонячні панелі або вітрові турбіни [13].

Наступним принципом екологічної сталості в ресторанному бізнесі є напрямок зменшення харчових відходів. Сюди відноситься правильне планування меню для того, щоб уникнути великої кількості залишків невикористаної сировини, а також повторне використання деяких продуктів [9].

Правильне планування дозволяє налагодити безперебійний ланцюг поставок, який забезпечує необхідну кількість сировини вчасно, що позбавляє потреби замовляти надлишок. Відповідно до цього скорочується кількість невикористаної сировини, у якої закінчився термін придатності та яка більше не підходить для приготування страв [24].

Окрім планування варто також врахувати, що деякі види сировини можуть використовуватися у декількох напрямках. Наприклад, якщо заклад ресторанного господарства замовляє креветки, то їхнє м'ясо може використовуватися у якості амісбушів та для приготування салатів, а панцирі та голови можуть використовуватися у якості сировини для приготування бульйонів [25].

Ще одним важливим принципом екологічної сталості є використання закладом ресторанного господарства локальних та органічних продуктів. Даний принцип передбачає співпрацю із місцевими фермерами, які постачатимуть в ресторан органічно чисті продукти, без шкідливих добавок [14].

Також використання локальних продуктів дозволяє знизити рівень викиду вуглекислого газу в атмосферу. Дана мета досягається за рахунок скорочення транспортного ланцюга, за допомогою якого продукти постачаються в заклад [16].

Важливим аспектом екологічної сталості є те, як заклад ресторанного господарства утилізує сміття та яку тару він використовує у своїй роботі. Використання багаторазової тари дозволяє не лише зменшити кількість відходів, а й значно зекономити гроші на зберіганні продуктів та готових страв [22].

Окрім утилізації, враховуючи, що багато закладів через пандемію коронавірусу ввели послугу замовлення доставки або виносу із собою, варто зазначити, що для транспортування їжі екологічно краще буде використовувати тару із матеріалів, які розкладаються, наприклад, міцний картон або папір [1].

Також важливим елементом екологічності роботи закладу ресторанного господарства є система сортування сміття на його території, а також переробка органічних відходів. Сортування сміття передбачає систему, за якої на території закладу розташовується кілька сміттєвих баків, кожен з яких призначений для окремого виду сміття, наприклад, пластик, папір та метал. Окрім цього, така система передбачає окреме вивезення сміття для того, аби воно не змішувалося при транспортуванні [7].

Враховуючи те, що у ресторанах основною послугою є приготування їжі, заклади даної сфери постійно стикаються із проблемою органічних відходів. Сюди відносять залишки сировини тваринного та рослинного походження. Компостування органіки, яка залишається після роботи ресторану, особливо актуальна для тих закладів даної сфери, які мають своє господарство та самі вирощують продукти [15].

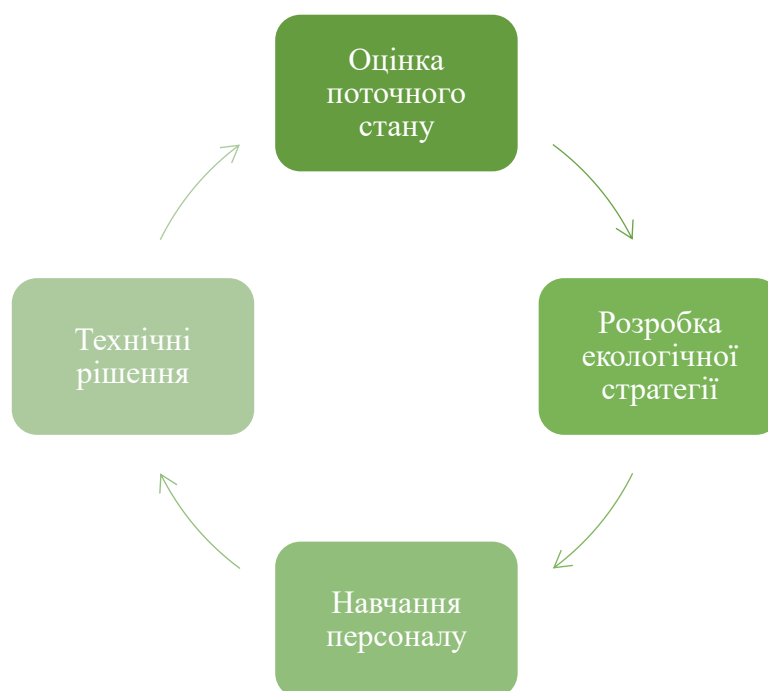
Важливим принципом екологічної сталості в закладах ресторанного господарства є також турбота про освіту персоналу щодо даного напрямку, а також інформування споживачів. Працівники повинні бути в курсі про екологічно спрямованість ресторану, у якому вони працюють, а також бути ознайомлені з основними принципами роботи щодо цього.

Окрім працівників про екологічну спрямованість повинні знати також і відвідувачі ресторану. Із метою їх інформування в закладах ресторанної сфери зазвичай використовують таблички, qr-коди, а також роблять спеціальні позначки у меню. Дані принципи покликані не лише сприяти зниженню впливу від діяльності закладу ресторанного господарства на довкілля, але й також підвищенню конкурентоспроможності самого ресторану за рахунок створення репутації екологічно націленого підприємства [2].

### **1.3. Впровадження екологічних стандартів та сертифікації у закладах ресторанного господарства**

Впровадження екологічних стандартів у роботу закладу ресторанного господарства передбачає системний підхід, який складається із кількох етапів та

має на меті зменшення негативного впливу роботи ресторану на навколишнє середовище. Завдяки цьому підвищенню екологічності послуг є не лише інноваційною тенденцією, але й інструментом, який дозволяє підвищити рівень довіри гостей та збільшити ефективність роботи із дотриманням нормативних вимог (рис. 1.5).



**Рисунок 1.5. Етапи впровадження стандартів екологічної сталості**

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Першим кроком на шляху до впровадження стандартів екологічної сталості є оцінка поточного стану закладу ресторанного господарства. Під час цього аналізуються такі аспекти як, споживання води, газу та електроенергії, а також оцінка кількості та видів відходів та визначення найбільших джерел забруднень. Дані аналізу поточного стану дадуть можливість зрозуміти, які саме заходи екологічної стратегії варто застосувати для даного закладу. Зокрема, вони дозволять зрозуміти, які саме цілі доцільно ставити перед собою на даний момент [11].

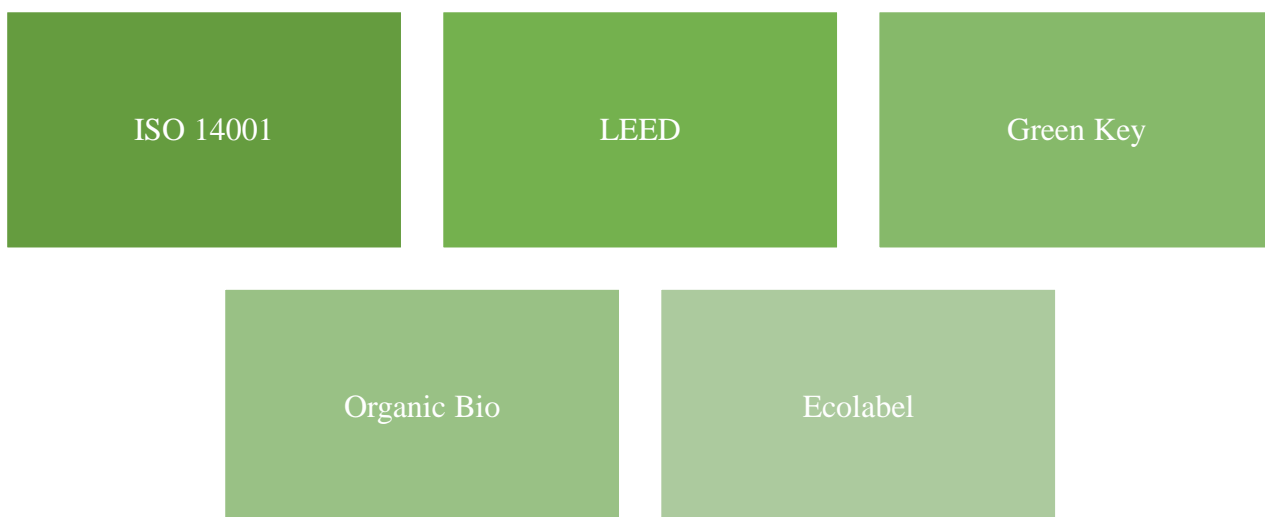
Наступним етапом є розробка екологічної стратегії. Вона передбачає характеристику конкретних цілей, а також призначення відповідальних осіб, які

будуть відповідальні за впровадження екозаходів та визначення термінів реалізації даної стратегії [17].

Після того, як основні цілі були окреслені, відбувається навчання працівників щодо нових екологічних практик, які плануються ввести у роботу ресторанного закладу. Зокрема такі програми навчання передбачають тренування щодо використання енергозберігаючих приладів, сортування сміття, компостування відходів тощо. Окрім навчання варто також передбачити мотиваційні елементи. Вони будуть заохочувати увесь персонал дотримуватися нових впроваджених екологічних стандартів, що зробить екологічні нововведення значно ефективнішими [10].

Останнім етапом є розв'язання технічних рішень, тобто, власне впровадження обраних екоініціатив. Таким рішенням може бути встановлення енергоефективного обладнання, наприклад, сонячних панелей на корпус ресторанного закладу, або передбачення матеріального оснащення для системи сортування сміття та компостування відходів [8].

Після того як програма впровадження екологічних стандартів була завершена, заклад ресторанного господарства може претендувати на отримання міжнародних екологічних сертифікатів (рис. 1.6).



**Рисунок 1.6. Екологічні сертифікати готельно-ресторанної сфери**

*Джерело: розроблено автором самостійно [28]*

Даний етап роботи допоможе отримати маркетингову перевагу серед інших закладів ресторанної сфери, оскільки сприятиме зміцненню хорошої репутації бренду в очах гостей. Окрім цього отримання екосертифікатів дає доступ для екологічних грантів та програми підтримки, як українських, так і міжнародних [26].

Загалом можна сказати, що впровадження в роботу закладів ресторанного господарства принципів сталого розвитку позитивно впливає на роботу ресторану, оскільки дає змогу тримати рівень конкурентоспроможності високим, а також значно зекономити кошти, які затрачаються на сировину та енергоресурси.

### **Висновки до розділу 1**

У першому розділі було досліджено теоретичні засади екологічної сталості в закладах ресторанного господарства. Зокрема, проаналізовано соціальний економічний та екологічний принципи. Також розглянуто систему ESG, яка включає такі принципи, як: екологічний, соціальний та управлінський.

Окрім систем екологічної сталості, досліджено роль екологічної сталості у ресторанному господарстві. Зокрема, виявлено, що дотримання даних принципів дає закладам ресторанного господарства сформувати імідж екологічно відповідального підприємства, тим самим формуючи значну конкурентну перевагу. При цьому екологічно сталі заклади отримують доступ до міжнародної арени і значно знижують витрати на ресурси.

Основними принципами екологічної сталості в закладах ресторанного господарства визначено раціональне використання ресурсів, зменшення рівня відходів, використання локальних продуктів, активна утилізація та інформаційне наповнення щодо екологічності закладу. Усі ці заходи сприяють зниженню впливу від діяльності підприємства на навколишнє середовище та підвищенню рівня конкурентоспроможності.

Було розглянуто етапи впровадження стандартів екологічної сталості у закладах ресторанного господарства. Зокрема, основними етапами є оцінка

поточного стану підприємства, розробка екологічної стратегії, навчання персоналу та прийняття технічних рішень. Окрім етапів, досліджувались також основні сертифікати, які підтверджують, що робота закладу має екологічне спрямування, а саме ISO 14001, LEED, Green Key, Organic Bio та Ecolabel. Встановлено, що отримання даних сертифікатів дає закладам ресторанного господарства перевагу серед конкурентів, особливо враховуючи дедалі більшу популярність екосвідомих ресторанів серед відвідувачів..

## **РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ПЛАНУВАННЯ КОМПЛЕКСУ РІШЕНЬ З ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ СТАЛОСТІ ПАБУ «БРОВАР»**

### **2.1. Аналіз особливостей функціонування пабу «Бровар»**

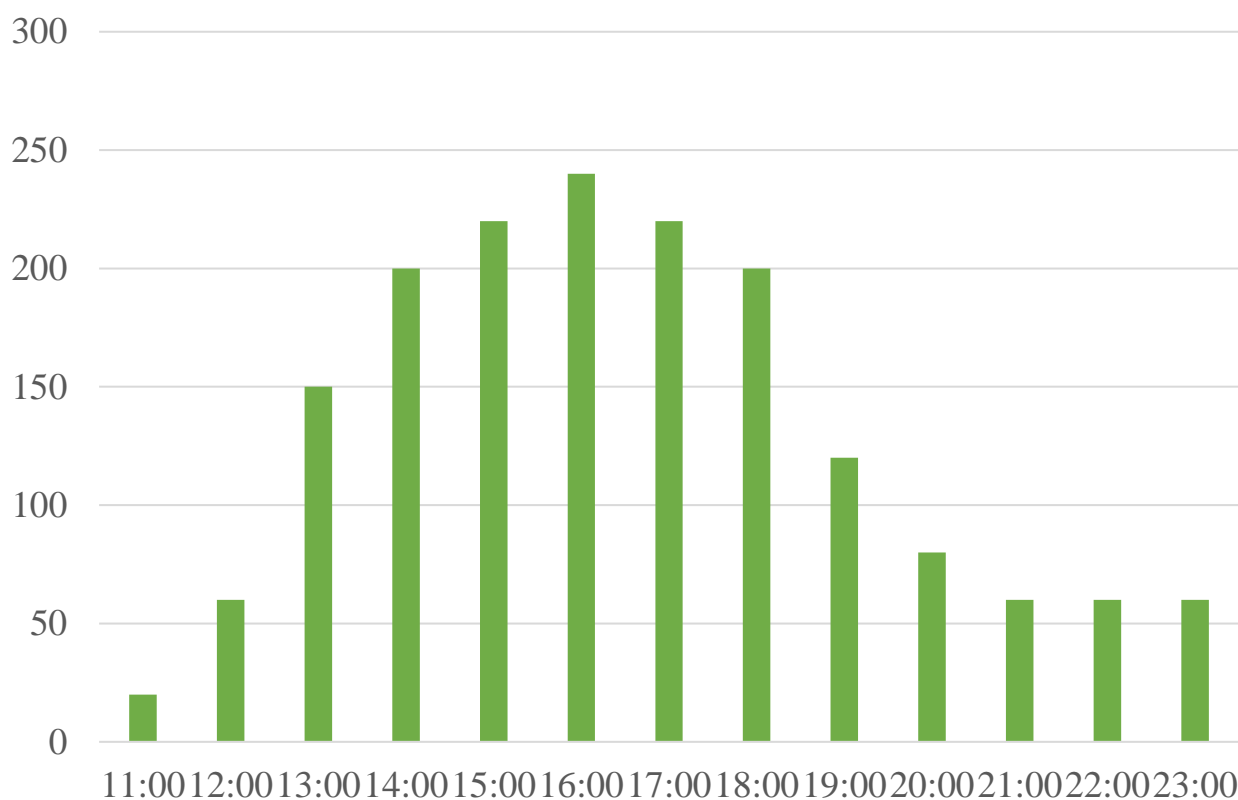
Ресторанний комплекс «Бровар» розташований у селищі міського типу Микулинці, на вулиці Грушевського 86б. Його було засновано у 2010 році. Він є частиною великого комплексу фірми «Микулинецьке», відомої на території всієї України виробництвом власних напоїв. Організаційно-правова форма – товариство з обмеженою відповідальністю.

Паб «Бровар» має велику територію, що дозволяє розміщувати значну кількість гостей. Тому його найчастіше використовують для проведення весільних банкетів та інших масштабних свят. Окрім цього, гостями закладу часто стають туристи, які відвідують місцеве виробництво напоїв.

Зовнішнє оформлення пабу «Бровар» нагадує англійські традиційні паби. У дизайні використовуються світлі кольори та натуральна деревина для оздоблення (Додаток А).

Подібний стиль збережено і в інтер'єрі: меблі виконані з натуральної масивної деревини темного кольору, як і барна стійка. Велика кількість натурального дерева й каменю в оздобленні дозволяє гармонійно вписати заклад у навколишній лісовий ландшафт (Додаток Б).

Робота пабу «Бровар» організована таким чином, що він функціонує протягом усього року. Однак найбільший пік популярності спостерігається під час зимових свят, а також у літній період. Якщо ж розглядати завантаженість пабу протягом тижня, то можна помітити, що найбільше відвідувачів заклад приймає у неділю рис 2.1.



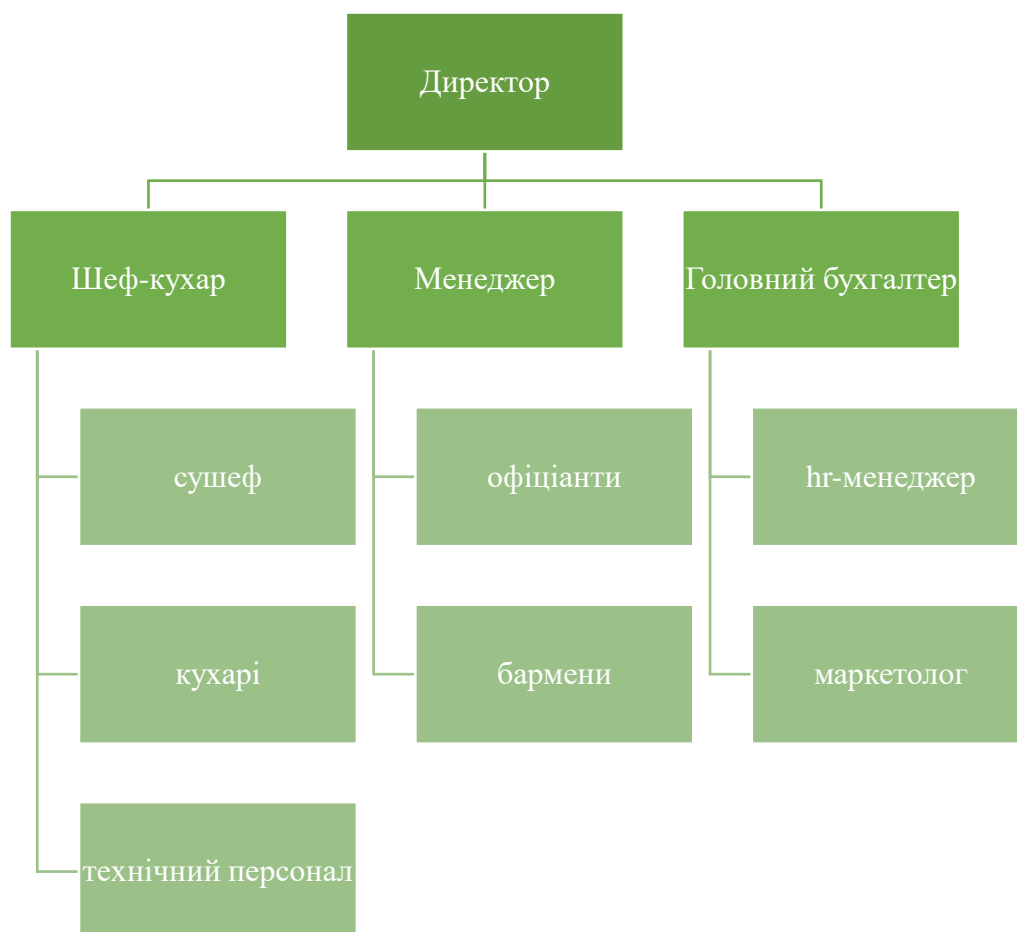
**Рисунок 2.1. Завантаженість пабу «Бровар» у неділю**

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Меню пабу «Бровар» вирізняється інтернаціональною кухнею, адже тут можна знайти як українські, так і грузинські страви. Воно складено таким чином, щоб задовольнити потреби як великих компаній, так і гостей, які приходять наодинці. Окремо варто відзначити преїскурант напоїв, який здебільшого складається із продукції власного виробництва компанії «Микулинецьке».

Організаційна структура пабу «Бровар» передбачає чіткий розподіл обов'язків та ієрархію між працівниками різних рівнів. Це забезпечує безперебійну й ефективну роботу закладу, а також підтримку високого рівня обслуговування (рис 2.2).

Директор пабу «Бровар» здійснює загальне керівництво закладом. До його основних обов'язків належить планування стратегії розвитку, прийняття ключових фінансових рішень, контроль за дотриманням стандартів обслуговування та гігієни тощо.



**Рисунок 2.2. Організаційна структура пабу «Бровар»**

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Усі ці аспекти спрямовані на забезпечення високого рівня рентабельності пабу «Бровар». Окрім цього, директор відповідає за комунікацію із постачальниками та проведення співбесід з новими працівниками

Менеджер пабу «Бровар» відповідає за управління роботою працівників залу. До його обов'язків належить координація офіціантів і барменів для забезпечення безперебійного обслуговування відвідувачів, контроль робочих змін персоналу, складання робочих графіків, вирішення оперативних питань щодо заміни працівників, а також контроль за дотриманням стандартів обслуговування.

Шеф-кухар має схожий функціонал, однак, відповідає за організацію роботи працівників кухні. На нього покладається відповідальність за формування

меню, розробку нових позицій, складання калькуляційних та технологічних карток, а також ведення кошторисів і звітної документації, що стосується кухні.

Сушеф – друга за посадою особа після шеф-кухаря, яка керує працівниками у разі відсутності шефа. На нього покладаються ті самі обов'язки, що й на шеф-кухаря, якщо останній не може їх виконувати. Сушеф координує роботу всіх цехів кухні та контролює дотриманням вимог щодо оформлення страв та їх відпуску.

Основним обов'язком бармена є приготування алкогольних та безалкогольних напоїв, а також обслуговування відвідувачів за барною стійкою. У пабі «Бровар» до функціональних обов'язків бармена також належить приготування кавових напоїв, оскільки окремої посади бариста немає. Загалом робота бармена схожа на роботу офіціанта, адже він є частиною персоналу, який комунікує з гостями та дає їм рекомендації щодо вибору напоїв. Окрім цього, бармени відповідають за підтримку чистоти на робочому місці та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Офіціанти пабу «Бровар» є ключовим персоналом, що здійснює обслуговування відвідувачів. Вони приймають замовлення у гостей, подають їм страви та напої, забезпечуючи комфортне перебування у залі. До вимог, що висуваються до офіціантів, належить хороші комунікаційні навички, здатність швидко реагувати на запити відвідувачів та дотримання стандартів етикету.

Кухарі є основним персоналом кухні. Вони готують страви за замовленням гостей, а також займаються приготуванням напівфабрикатів та заготовок. До їхніх обов'язків належить швидка робота і якісна робота з дотриманням санітарно-гігієнічних норм, а також забезпечення безперебійної роботи кухонного обладнання. Крім того, кухарі слідкують за правильним зберіганням продуктів та дотриманням вимог до їх якості.

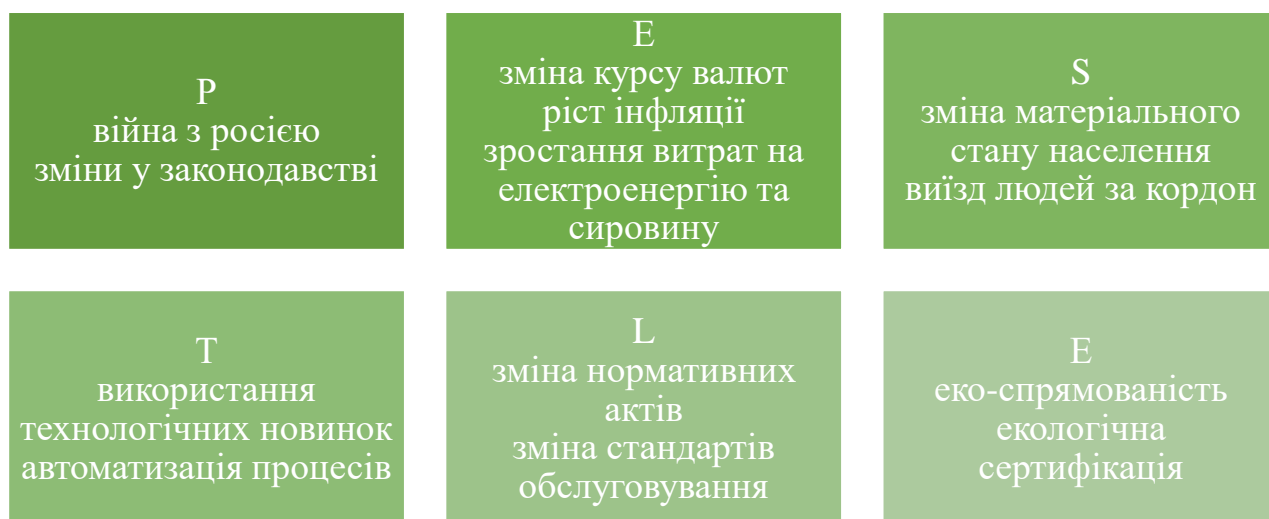
Технічний персонал здійснює прибирання всіх приміщень із дотриманням належного рівня гігієни та чистоти, особливо в кухні, торговому залі та санвузлах.

Головний бухгалтер у пабі «Бровар» відповідає за ведення всієї звітної документації, звітування перед директором, а також координацію роботи маркетолога та HR-менеджера.

HR-менеджер займається підбором персоналу, а також розміщенням інформації про вакансії на відповідних сайтах. До його функціональних обов'язків входить проведення попередньої співбесіди та оцінка професійних навичок кандидатів для роботи у пабі «Бровар».

Маркетолог займається розробкою рекламної стратегії розвитку пабу «Бровар», а також відповідає за наповнення сторінок у соціальних мережах та на сайті.

Важливим елементом в оцінці діяльності пабу «Бровар» є детальний аналіз внутрішнього та зовнішнього середовища. Це дозволяє оцінити усі фактори які впливають на роботу закладу, а також окреслити напрямки, які потребують доопрацювання. Першим етапом аналізу середовища є складання його PESTEL – аналізу, що охоплює політичні, економічні, соціальні, технологічні, нормативно-правові та екологічні чинники (рис 2.3).



**Рисунок 2.3. PESTLE-аналіз пабу «Бровар»**

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Одним з основних політичних чинників є війна з росією. Після повномасштабного вторгнення у 2022 році заклади ресторанного господарства в

Україні, а саме паб «Бровар», змушені працювати в умовах нестабільності. Повітряні тривоги та загрози ракетних ударів змушують власників адаптовувати заклади до нових умов: облаштовувати укриття, а також забезпечувати альтернативні джерела електропостачання на випадок блекаутів.

Крім того, воєнний стан є однією з основних причин постійних змін у законодавстві. Зокрема, оновлення нормативних актів щодо мобілізації зобов'язує заклади сфери обслуговування оптимізувати кадровий склад і вести відповідну документацію.

Одним із найважливіших економічних чинників є зміна валютного курсу. Вона безпосередньо впливає на розмір акцизних зборів, митні платежі, а також на вартість імпортованих товарів, зокрема певних видів сировини та продукції.

На цінову політику пабу «Бровар» також впливає постійне зростання вартості енергоносіїв та сировини. Вартість готових страв і продукції може змінюватися залежно від цін, які встановлюють постачальники на м'ясо, рибу, овочі, фрукти, та інші закупні товари. Окрім цього, враховуються витрати на приготування однієї страви, зокрема електроенергія, вода тощо.

Вагомим чинником економічного середовища для пабу «Бровар» є також зростання інфляції. Вона безпосередньо впливає на формування собівартості продукції та встановлення цін на неї. Крім цього, інфляція впливає на матеріальний стан населення, який, у свою чергу, пропорційно пов'язаний із частотою відвідування закладів ресторанного господарства.

Із повномасштабного вторгненням росії на територію України напряду пов'язаний і соціальний аспект - зміна матеріального стану населення. Значна частина громадян була змушена покинути свої будинки на сході країни та переїхати до західних регіонів, зокрема до Тернопільської області.

У зв'язку із цим матеріальний стан певного відсотку населення погіршився, що пропорційно вплинуло на роботу закладів ресторанного господарства та попит на їхні послуги.

Окрім матеріального стану, прямий вплив на розвиток ресторанного господарства має і виїзд людей за кордон. Частина платоспроможного та

працездатного населення виїхали з України, що значно похитнуло не лише ринок відвідувачів, але і ринок працівників.

До технологічних факторів зовнішнього середовища можна віднести підвищений рівень використання високотехнологічних інновацій. Сюди відноситься використання електронних меню за qr-кодами, а також онлайн платформи для бронювання столиків та електронних меню.

Окрім процесу обслуговування, автоматизації дедалі частіше підлягають інші аспекти роботи закладів ресторанного господарства. Зокрема, до таких аспектів можна віднести роботу бухгалтерії, а також процеси обліку продуктів, руху працівників, створення замовлень на кухню, розрахунку тощо.

Зміна функціонування нормативних актів також напряму впливає на роботу пабу «Бровар». Перш за все, це стосується документів, які визначають напрямки роботи закладу та офіційні договори на реалізацію продукції, наприклад, алкоголю. Окрім цього, постійно змінюються санітарні вимоги щодо працівників та робочих місць. Окрім зміни нормативних актів відбувається постійна трансформація стандартів обслуговування. Змінюються такі фактори надання послуг в закладах ресторанного господарства, як спілкування, норми етикету, звертання до гостей тощо.

До екологічних факторів можна віднести загальну екоспрямованість роботи закладів готельного господарства. Вона виражає те, наскільки ресторани та інші складові даної галузі готові до впровадження екологічних стандартів та вимог. Зокрема, до цього відноситься економне використання електроенергії, води, сортування сміття, зменшення викидів вуглекислого газу тощо.

Окрім екологічної спрямованості важливо також і отримання екологічних сертифікатів. Вона є офіційними документами, що свідчать про відповідність ресторану екологічним стандартам та роблять заклад конкурентоспроможним не лише на ринку України, але й на міжнародній європейській арені.

Аналізуючи усі елементи PESTLE-аналізу можна сказати, що на паб «Бровар» впливає велика кількість факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, які пов'язані із економікою, політикою, екологією, технологіями

тощо. Також можна зробити висновок, що паб «Бровар» піддається дії кількох вагомих факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, серед яких основним з них є війна, що впливає не лише на загальну економіку, а й дестабілізує ринок кадрів. Дані елементи, в свою чергу, впливають також і на фінансово-економічні показники пабу «Бровар».

## 2.2. Основні фінансово-економічні показники функціонування пабу «Бровар»

Також важливим елементом оцінки для розуміння фінансово-економічного стану закладу є оцінка самого підприємства. Для того, щоб оцінити сильні та слабкі сторони, а також можливості та загрози, які є у пабу «Бровар» було проведено його SWOT-аналіз (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

### SWOT-аналіз пабу «Бровар»

Сильні сторони	Слабкі сторони
<p>Велика площа</p> <p>Багаторічна репутація</p> <p>Оригінальний дизайн</p> <p>Широкий спектр послуг</p>	<p>Далеко від міста Тернопіль</p> <p>Близько до дороги</p> <p>Невелика кількість ініціатив сталого розвитку</p>
Можливості	Загрози
<p>Можливість використання кількох видів альтернативних джерел енергії</p> <p>Власне виробництво напоїв</p> <p>Використання лісової локації для фотосесій</p>	<p>Війна в Україні</p> <p>Виїзд кваліфікованих кадрів за кордон</p> <p>Висока конкуренція в ресторанному бізнесі</p> <p>Відсутність надійної програми сталого розвитку</p>

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Головною перевагою пабу «Бровар» є те, що він знаходиться недалеко від лісу, що сприяє відпочинку та релаксації. До того ж, це є хорошою перевагою,

враховуючи нещодавню пандемію коронавірусу, коли в одному приміщенні не могло збиратися багато людей. А близьке розміщення до траси дозволяє швидко його знайти.

Окрім цікавої локації, паб «Бровар» також має у своєму розпорядженні велику територію вільного простору та можливість побудувати двоповерхову територію. Це дає закладу змогу розмістити велику кількість гостей, а також влаштувати велику кількість святкувань відразу.

Важливою сильною стороною також варто назвати і багаторічну репутацію. За 10 років свого функціонування паб «Бровар» зарекомендував себе, як заклад, у якому можна добре провести час, а також із чудовою кухнею та напоями власного виробництва.

Власне виробництво є великою перевагою закладу. Оскільки функціонує паб «Бровар», як частина фірми «Микулинецьке», тут реалізуються алкогольні та безалкогольні напої даної фірми, що зменшує витрати на закупівлю продукції. Окрім власне виробництво є цього хорошою можливістю для подальшого розвитку, оскільки слугує не лише оригінальною додатковою послугою, але і особливістю, якою можуть похвалитися не так багато закладів ресторанного господарства.

Також варто зазначити, що сильною стороною пабу «Бровар» є його оригінальний дизайн. Зовнішнє оформлення, а також стильове рішення інтер'єру нагадує старовинні паби, а використання великої кількості каменю та дерева робить заклад затишним та атмосферним.

Окрім інтер'єру важливо відмітити широкий спектр послуг, який надається у пабі «Бровар». Тут можна як просто повечеряти, так і організувати велике свято. Окрім цього, заклад організовує вечори живої музики, а також створює можливості для того, щоб зробити атмосферні фотографії біля лісової зони.

Поруч із тим паб «Бровар» також має і кілька слабких сторін. Однією із них є те, що він знаходиться досить далеко від міста Тернопіль. Це дає перевагу у напрямку можливості отримання великої території для свого закладу, однак далекий заїзд незручний. Окрім цього, варто зазначити, що заклад знаходиться

близько до дороги. Тобто знайти його досить легко, оскільки його видно просто із шосе, однак, шум траси є недоліком

Однією з головних слабких сторін пабу «Бровар» є те, що у нього задіяна досить невелика кількість ініціатив сталого розвитку, які зараз набирають дедалі більшу популярність. Невелика кількість еко-заходів гальмує розвиток закладу, а також сповільнює темпи його входження на міжнародну арену, як конкурентоспроможного суб'єкта. Окремо варто зазначити, що паб «Бровар» для свого екорозвитку має доволі великий плацдарм можливостей. Перш за все, велика територія та розташування біля лісу дозволяє використовувати у своїй роботі кілька альтернативних джерел енергії.

Основною загрозою для пабу «Бровар» є війна в Україні. Вона спричиняє не лише постійні загрози авіаційних ударів, а й зміну законодавства, а також дестабілізує загальну економіку країни, включно з її інфраструктурою та транспортом. Окрім цього даний фактор впливає також і на зниження висококваліфікованих спеціалістів ресторанної сфери. Багато хто із працівників, які уже мали досвід у сфері ресторанного обслуговування, а також необхідну кваліфікацію, виїхали за кордон у зв'язку із військовими діями на території країни.

Аналіз фінансово-економічних показників пабу «Бровар» є одним із важливих аспектів дослідження його діяльності (табл. 2.2).

Таблиця 2.2.

**Фінансово-економічні показники пабу «Бровар» у 2022 – 2023 рр.**

Показники	Базовий рік	Звітний рік	Відхилення	
			Абсолютне	Відносне, %
1	2	3	4	5
Обсяг реалізованої продукції, робіт, послуг у діючих цінах, тис грн	18 519	19 800	1 281	106

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5
Дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис грн	18 519	19 800	1 281	106
ПДВ, тис грн	10 820	12 048	1 228	111
Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис грн	15 810	16 988	1 178	107
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг), тис грн	15 177	16 012	835	105
Валовий прибуток, тис грн	6 147	7 036	889	114
Прибуток (збитки) від звичайної діяльності до оподаткування, тис грн	12 037	14 027	1 990	116
Чистий прибуток (збитки), тис грн	16 147	17 702	1 555	109
Вартість основних фондів, тис. грн	9 630	10 809	1 179	112
Вартість активної частини основних фондів, тис. грн	12 760	13 696	936	107
Чисельність працівників, осіб	32	35	3	109
Фондоозброєність основними фондами, тис грн/особу	300,9	308,8	7,9	102
Фондоозброєність активною частиною основних фондів, тис грн/особу	398,75	391,3	-7,45	98
Фондовіддача основних виробничих фондів	1,9	1,3	-0,6	68
Фондовіддача активної частини основних фондів	1	1,09	0,9	109
Фондомісткість основних виробничих фондів	0,52	0,54	0,02	103
Фондомісткість активної частини основних фондів	0,68	0,69	0,01	1
Середньорічний виробіток, тис грн/особу	578,7	565,7	-13	97
Рентабельність продукції, %%	104	106	2	101

*\*Джерело: розроблено автором самостійно*

Аналізуючи таблицю 2,2 можна помітити, що обсяг реалізованої продукції у пабі «Бровар» зріс на 6%. Подібні показники спостерігаються і у показниках доходів від реалізації продукції.

Показник чистого доходу підвищився на 7%. 5% на період звітного року становить підвищення показника собівартості реалізованої продукції, і на 14% валового прибутку, що становить 889 тис грн, що свідчить про безбитковість функціонування пабу «Бровар».

Показник прибутку від звичайної діяльності до оподаткування збільшився на 13%. Показник частого прибутку збільшився на 8%, що свідчить про стабільне функціонування закладу.

На 12% виростили показники вартості основних фондів, а також чисельності працівників та валової рентабельності. Показники операційної рентабельності, а також вартості активної частини основних фондів збільшилася на 7%.

Відносне відхилення між базовим та звітними роками у частині фондоозброєності основними фондами становить +2%, а фондоозброєності активною частиною основних фондів -2%, що свідчить про його зниження. Відносне відхилення між базовим та звітним роком у фондівіддачі основних виробничих фондів становить 110%.

На 68%% знизився показник фондівіддачі активної частини основних фондів. Відносне відхилення показника фондомісткості основних виробничих фондів становить 3%. Показник середньорічного виробітку зменшився на 3%.

Таким чином, можна зробити висновок, що паб «Бровар» є рентабельним закладом, який стабільно функціонує, незважаючи на фактори зовнішнього середовища.

### **2.3. Аналіз екологічної сталості пабу «Бровар»**

Аналізуючи дані функціонування пабу «Бровар» в Микулинцях можна помітити, що заклад активно впроваджує ініціативи екологічної сталості. Це пов'язано з рядом можливостей, які має паб, а також із зростаючою популярністю

впровадження принципів сталого розвитку у роботу закладів ресторанного господарства.

Для того, щоб оцінити рівень екологічної сталості пабу «Бровар», було розроблено анкету, в якій розміщено усі основні критерії оцінки, а також бальна шкала від двох до п'яти, де п'ять балів - заклад повністю дотримується політики сталого розвитку у даному напрямку, а два - дана ініціатива у пабі «Бровар» абсолютно відсутня (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Анкета оцінювання екологічної сталості пабу «Бровар»

Показники	Оцінка*			
	5	4	3	2
Планування меню				
Повторне використання продуктів				
Використання місцевих продуктів				
Використання багаторазової тари				
Сортування сміття				
Компостування органіки				
Енергозбереження				
Інформаційне забезпечення				

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Першим аспектом, який варто помітити під час аналізу екологічної сталості роботи пабу «Бровар» є те, що в даному закладі активно впроваджують політику управління відходами. Зокрема, постачання сировини відбувається безперервним ланцюгом, однак при розрахунку кількості сировини враховується термін зберігання продуктів, їхні залишки на період здійснення замовлення, а також розраховується можлива кількість гостей, які плануються на найближчий період. Даний підхід до організації постачання дозволяє керівництву пабу «Бровар» правильно розрахувати кількість необхідної сировини, яка знадобиться на приготування необхідної кількості страв.

Окрім планування попереднього замовлення у пабі «Бровар» активно вводять вторинне використання продуктів під час приготування різних видів страв. Зокрема, м'ясні відруби, які містять багато хрящів, використовуються для приготування бульйонів із наступною обробкою у вигляді соусів та перших страв. Крім цього варто зазначити, що для заливних страв у пабі «Бровар» готують бульйон на насичених рибних та м'ясних кістках, що значно знижує потребу використання фабричного желатину, а також допомагає економніше використовувати сировину.

Ще одним принципом приготування страв, яким користуються в пабі «Бровар», є використання локальних продуктів. Оскільки заклад розташований неподалік від селища міського типу Дружба, керівництво має можливість регулярно закуповувати продукти на місцевому ринку. Закупівлею таких груп сировини, як овочі та фрукти, займається особисто шеф-кухар. При цьому він уважно слідкує за якістю продуктів, оскільки даний фактор напряму впливає на якість готових страв.

Однак, при цьому, варто зазначити, що закупівля таких видів сировини, як м'ясо, риба, а також молочні продукти відбуваються централізовано у магазинах. Це робиться з метою спростити логістичний ланцюг та оптимізувати робочий процес.

Наступним пунктом розгляду екологічної сталості пабу «Бровар» був аспект утилізації сміття. Зокрема, в цьому питанні досліджувалася тара, яка

використовується, а також принципи сортування сміття у закладі та наявні засобів для компостування органіки. Відразу можна помітити, що тара, яка використовується для збереження напівфабрикатів, а також сировини, є багаторазовою та виконаною із якісного пластика. Це дозволяє використовувати її багато разів, а також знижує кількість сміття яке не розкладається.

Однак, під час аналізу стало помітно, що тара, яка використовується для послуги «на виніс», наприклад, до того, аби зібрати їжу після банкету для гостей, є пластиковою та одноразовою. Тому у даному питанні не можна говорити про те, що паб «Бровар» повністю використовує біорозкладну або багаторазову тару.

Також важливим аспектом є політика сортування сміття. У пабі «Бровар» передбачено два великі контейнери для пластикових відходів та інших (метал, органіка, папір тощо). Такий підхід до даної ініціативи є неповним, оскільки він не передбачає повного сортування із можливістю переробки. Окрім того, варто зазначити, що вивіз сміття від пабу «Бровар» відбувається лише однією машиною, що також знижує результативність сортування сміття. Також у пабі «Бровар» абсолютно відсутні засоби для того, аби здійснювати компостування органіки. Це, у свою чергу, збільшує кількість відходів, які йдуть від закладу, а також підвищує рівень шкідливого впливу на навколишнє середовище.

Важливим елементом екологічної сталості у пабі «Бровар» є засоби, які використовуються для збереження ресурсів. Зокрема, сюди можна віднести наявність альтернативних джерел енергії, а також засоби для економічного використання води.

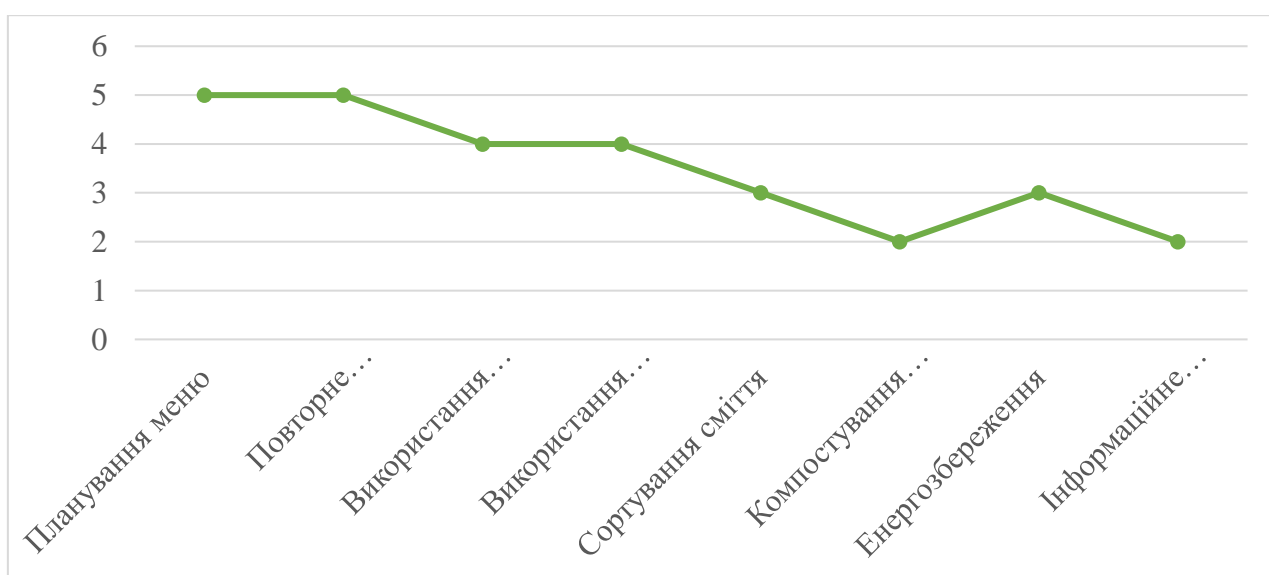
У 2018 році на території пабу «Бровар» було встановлено кілька великих сонячних панелей, які дозволяють забезпечувати електроенергією цілий заклад, не користуючись при цьому загальними мережами. Особливу доцільність даний захід показав після 22 лютого 2022 р., коли відбулося повномасштабне вторгнення. Завдяки наявності сонячних панелей заклад міг повноцінно функціонувати навіть під час блекаутів та відключень світла.

Однак, при цьому, варто зазначити, що сонячні панелі є єдиним джерелом альтернативної енергії, які використовуються у пабі «Бровар». Однак, заклад не

обладнаний сонячними батареями, які дозволяють не просто створювати енергію, а й акумулювати її. Таким чином, у вечірній час коли, сонячна активність недостатня, заклад змушений переходити на користування загальними електромережами. Даний підхід є нераціональним, а також недостатнім для пабу «Бровар», враховуючи велику власну територію, та можливості для розміщення додаткових альтернативних джерел енергії.

Також під час аналізу заходів політики сталості у пабі «Бровар» було помітно, що персонал не надто дбає про сортування сміття або економічного рівня відходів. Найчастіше це помітно під час чищення овочів та фруктів, а також зачищення м'яса та риби. Окрім великої кількості відходів персонал також безвідповідально ставиться до проблеми сортування сміття. Зокрема було помічено, що деякі з працівників викидають усе сміття в один контейнер в незалежності від матеріалу, з якого той зроблений.

Схожа проблема спостерігається і у гостей пабу «Бровар». Під час спостереження за роботою закладу було помітно, що гості рідко користуються двома різними контейнерами. Це пов'язано із тим, що біля смітцевого баку немає жодної інформації про те, що заклад дотримується політики сталості у питанні сортування сміття. Опираючись на дані, викладені у таблиці 2.3, можна побудувати діаграму стосовно екологічної сталості пабу «Бровар» (рис. 2. 4).



**Рисунок 2.4.** Діаграма оцінки екологічної сталості пабу «Бровар»

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Після того, як було проаналізовано основні аспекти політики сталості у пабі «Бровар», варто розробити проект щодо її покращення.

## **Висновки до розділу 2**

Об'єктом розгляду другого розділу став паб «Бровар» у селищі міського типу Микулинцях. Заклад функціонує з 2010 року. У його оформленні використовується велика кількість натуральних матеріалів, а розташування біля лісу робить його популярним серед молодят та великих компаній. Найбільший пік відвідування припадає саме на літню пору.

Також було досліджено організаційну структуру пабу та виявлено, що організаційна структура закладу має чіткий поділ обов'язків та явно виражену ієрархію між працівниками. Це забезпечує безперебійну роботу пабу, а також забезпечує підтримання якості обслуговування на високому рівні.

Керівництво здійснюється на кількох рівнях, зокрема, директором, який управляє всім закладом, а також менеджером та шеф-кухарем, кожен з яких має свій підрозділ.

Також було проведено PESTEL та SWOT-аналіз пабу «Бровар». PESTEL-аналіз дозволив виявити, які чинники зовнішнього та внутрішнього середовища впливають на роботу. Зокрема, було виявлено, що одним із важливих політичних чинників є війна із росією, оскільки вона впливає не лише на роботу самого закладу, а й загалом на економіку країни.

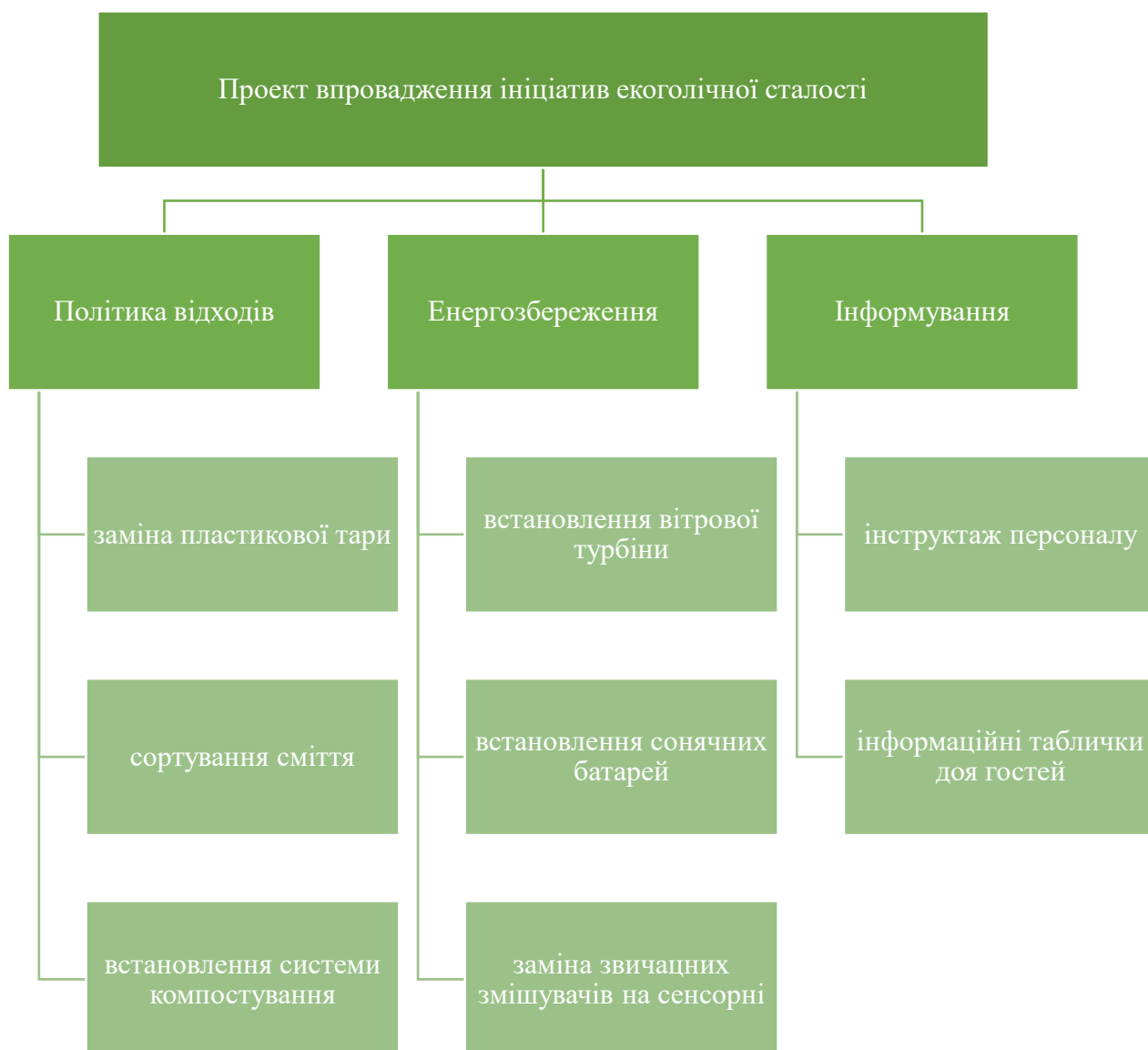
Під час проведення SWOT-аналізу було виявлено основні переваги, недоліки, а також можливості та загрози для пабу «Бровар». Зокрема, головною перевагою виявлено місцезнаходження, завдяки якому його дуже легко знайти. Окрім цього, сильною стороною є власна велика територія, яка дозволяє розмістити велику кількість людей, що дає змогу влаштувати кілька видів обслуговування. Також варто згадати про власне виробництво алкогольних та безалкогольних напоїв, оскільки паб «Бровар» є частиною фірми «Микулинецьке».

Одним із головних недоліків пабу «Бровар» встановлено те, що у нього є досить невелика кількість ініціатив сталого розвитку. Зокрема, у закладі активно використовується управління відходами, яке реалізується правильним плануванням меню, замовленням сировини, а також вторинним використанням продуктів. Крім цього, більшість сировини рослинного походження купляється на місцевих ринках, які знаходяться у селищі міського типу Дружба. У той же час встановлено, що такі ініціативи, як утилізація сміття, а також енергозбереження та інформаційна складова задіяні не повністю.

## РОЗДІЛ 3. ВДОСКОНАЛЕННЯ НАПРЯМКУ ПЛАНУВАННЯ КОМПЛЕКСУ РІШЕНЬ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ СТАЛОСТІ В ПАБІ «БРОВАР»

### 3.1. Суть та структура проєкту для пабу «Бровар»

Будь-який проєкт покращення роботи закладів ресторанного господарства починається зі створення загальної схеми, у якій визначено основні напрямки та способи досягнення мети (рис 3.1).



**Рисунок 3.1. Загальні етапи проєкту впровадження ініціатив екологічної сталості в пабі «Бровар»**

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Загалом для пабу «Бровар» було визначено три основні напрямки покращення, які сприятимуть екологічній сталості закладу: політика сортування сміття, заходи з енергозбереження та інформаційна складова впровадження екологічних ініціатив.

У боці політики управлінням сміттям було визначено такі напрямки, як заміна пластикової тари для страв на виніс, розширення кількості баків для сортування сміття та забезпечення засобами для компостування відходів. Ці заходи мають на меті знизити рівень як органічних відходів, так і сміття, що не розкладається, а також зробити процес сортування сміття більш ефективним ніж він є зараз.

Зокрема, необхідно подбати про використання одноразового посуду, виготовленого з біорозкладних матеріалів. Таким чином, пластик можна буде замінити на міцний картон або папір. Це надасть пакуванню не лише естетичної привабливості, а й зробить роботу пабу «Бровар» більш екологічно ефективною та безпечною. Крім цього, використання паперової або картонної тари знижує рівень викидів вуглекислого газу та шкідливих речовин у навколишнє середовище.

Ініціатива сортування сміття передбачає наявність молочноконтейнерів, призначених для певного виду матеріалу. На них обов'язково розміщені відповідні позначки, які інформують, для якого саме виду сміття призначений той чи інший контейнер. Такі позначки можуть містити як текстові надписи, так і кольорові маркування. Наприклад, пластик позначається жовтим кольором, папір - зеленим, метал – червоним тощо. Така система позначення на контейнерах значно спрощує не лише сортування сміття для персоналу та гостей, а й пришвидшує роботу комунальних служб, які забирають відходи. Також необхідно передбачити вивіз сміття різними машинами, які будуть збирати відходи лише з відповідного виду контейнеру.

Враховуючи, що паб «Бровар» є частиною ресторанної сфери України, необхідно зазначити, що такі заклади генерують велику кількість органічних відходів, наприклад кісток м'яса, риби а також залишків овочів, фруктів, ягід

тощо. Тому для пабу «Бровар» доцільно встановити систему, яка дозволить перетворювати органічні відходи на компост. Це дозволить значно знизити рівень відходів від загального виробництва, а також допомагатиме місцевим фермерам у отриманні органічного добрива для їхніх господарств.

Таким чином можна буде укласти угоду із місцевими фермерами, які в обмін на органічне добриво надаватимуть пабу «Бровар» знижки на певні види продукції. Це, у свою чергу, дасть керівництву пабу «Бровар» змогу знизити витрати на закупівлю сировини для приготування страв.

Інформаційний блок розробленого проекту також включає інформаційну складову. Вона передбачає проведення відповідних інструктажів для персоналу, а також розміщення інформаційних матеріалів для відвідувачів закладу. Такі повідомлення розміщується на табличках у спеціально відведених місцях - наприклад біля сміттєвих контейнерів та у санвузлах.

Наступним блоком заходів, покликаних підвищити рівень екологічної сталості пабу «Бровар», є впровадження енергозберігаючих рішень. Серед основних напрямів - встановлення вітрової турбіни, сонячної батареї, сенсорних змішувачів.

Вітрові турбіни – це засіб, який перетворює енергію вітру на кінетичну, що дозволяє виробляти електроенергію. Цей захід спрямований на зменшення витрат на електроенергію з загальної мережі, а також забезпечення пабу «Бровар» безперебійним електропостачанням навіть у разі негоди або запровадження планових відключень електроенергії.

Для пабу «Бровар», враховуючи його локальність, а також відносно невелику площу, яка зумовлює споживання електроенергії, доцільно встановити невелику невелику вітрову турбіну потужністю у 10 кВт. Такої потужності буде цілком достатньо для забезпечення електроенергією закладу ресторанного господарства середнього розміру.

Також з цією метою в проекті пропонується встановлення сонячних батарей. Оскільки в 2018 році паб «Бровар» встановив сонячні панелі на своєму даху, заклад має можливість працювати на їхній потужності впродовж світлового

дня. Додаткове встановлення сонячних батарей допоможе акумулювати отриману енергію та використовувати її в ті періоди, коли енергії сонця сонця буде недостатньо.

Для того щоб акумулювати достатню кількість енергії для забезпечення пабу «Бровар» електроенергією, достатньо встановити сонячну батарею потужністю близько 8 кВт.

Встановлення сенсорних змішувачів у санвузлах пабу «Бровар», а також на кухні та в підсобних приміщеннях має на меті обмежити споживання води. Алгоритм їхньої роботи передбачає автоматичне припинення подачі води одразу після того, як від датчика віддаляють предмет - руки або продукти.

Встановлення сенсорних змішувачів на кухні, а також у санвузлах дозволить запобігти нераціональному використанню води у випадках, коли її забувають вимкнути. Крім того, такі змішувачі не потребують механічної дії з боку користувача – наприклад, кухаря із зайнятими руками або гостя, - що значно пришвидшує процес приготування страв чи обслуговування.

Таким чином, після врахування всіх необхідних складових для реалізації проекту, можна перейти до розрахунку загальної вартості запропонованих заходів.

### **3.2. Очікувані результати впровадження проекту**

Для того щоб розрахувати загальні економічні результати, які очікуються після впровадження запропонованого проекту у пабі «Бровар», необхідно визначити основні статті витрат, а також скласти загальний кошторис. Крім того, слід розрахувати період окупності та очікувані результати від реалізації ініціативи екологічної сталості.

До основних статей витрат, передбачених для впровадження у пабі, належать:

- централізована закупівля одноразової паперової тари;
- закупівля смітєвих контейнерів для роздільного збору сміття з відповідними позначками;

- укладання договорів на вивезення різних типів сміття окремими сміттєвими машинами;
- встановлення системи для компостування органічних відходів;
- встановлення великої вітрової турбіни потужністю 10 кВт на території пабу;
- встановлення сонячної батареї потужністю 8 кВт;
- заміна звичайних змішувачів на безконтактні сенсорні у гостьових санвузлах, а також у санвузлі персоналу та на кухні;
- виготовлення інформаційних табличок для інформування гостей про екологічну ініціативу та необхідність сортування сміття.

Для того щоб розрахувати вартість одноразової паперової тари, необхідної для обслуговування замовлень на виніс у пабі «Бровар», спочатку слід визначити, які саме види паперової продукції потрібні. З огляду на широкий асортимент страв пабу «Бровар», до списку необхідного одноразового посуду варто включити пакування для супів, других страв, десертів, закусок тощо. Вартість однієї пачки картонних контейнерів місткістю 750 мл (50 штук) становить 360 грн. Вартість однієї пачки картонних супниць місткістю 480 мл (10 штук) становить 59-80 грн.

Зважаючи популярність пабу «Бровар» та частоту замовлень доставки жителями навколишніх сіл орієнтована потреба у тарі на місяць становить:

- картонні контейнери 750 мл - близько 500 штук;
- картонні супниці місткістю 480 мл - близько 400 штук.

Таким чином, можна підсумувати, що загальна вартість заміни пластиковий тари, яка наразі використовується у пабі «Бровар», на картонну становитиме близько 6590 грн на місяць.

Наступним етапом у розрахунку даного блоку є визначення вартості розширення політики сортування сміття. Цей етап передбачає закупівлю великих контейнерів загального користування, які будуть встановлені на вулиці, а також міні-контейнерів для санвузлів та кухні. Загальна кількість міні-контейнерів

становить приблизно три одиниці. Вартість одного такого контейнера - 180 грн, тож загальна вартість їх встановлення становитиме близько 540 грн.

Для зовнішнього розміщення контейнерів необхідно по одному великому контейнеру на кожен тип відходів за матеріалом(пластик, папір, метал). Вартість одного такого контейнера становить близько 500 грн, тож загальна вартість становитиме приблизно 1500грн.

Вартість однієї машини для вивозу сміття за межі міста становить близько 600 грн. Враховуючи, що для одного вивозу сміття з пабу «Бровар» необхідно три машини один раз на два тижні, загальна вартість на місяць становитиме близько 3600 грн.

Встановлення системи компостування передбачає використання спеціального контейнера, призначеного для ферментації кухонних і харчових відходів. Вартість одного такого контейнера об'ємом 20 л становить 550 грн.

Загальну вартість блоку, що включає заходи політики поводження зі сміттям, наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

## Вартість блоку «Політика поводження зі сміттям» у пабі «Бровар»

№	Матеріал	Кількість, шт	Вартість за 1 штуку	Загальна вартість, грн
1	2	3	4	5
1	Картонні контейнери, 750 мл	500	72	3 600
2	Картонні супниці, 480 мл	400	5.98	2 392
3	Міні-контейнери для сміття	3	180	540
4	Загальний контейнер для сміття	3	500	1 500
5	Вивіз сміття	6	600	3 600

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5
6	Контейнер для компостування	1	550	550
Загальна вартість, грн		12 182		

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Для розрахунку вартості заходів з енергозабезпечення слід врахувати вартість встановлення вітрової турбіни потужністю 10 кВт, сонячної батареї потужністю 8 кВт, а також витрати на їх обслуговування та заміну звичайних змішувачів на сенсорні.

Вартість однієї вітрової турбіни коливається від 15 000 до 80 000 грн. Вітрова турбіна потужністю 10 кВт вартуватиме приблизно 60 000 грн. Оскільки такої потужності буде цілком достатньо, щоб забезпечити заклад електроенергією, необхідно встановити лише одну таку турбіну. У зазначену вартість входить не лише сама турбіна, але й її встановлення. Щомісячне обслуговування, яке включає технічний огляд та усунення незначних пошкоджень становитиме близько 10,000 грн.

Вартість сонячної електростанції може варіюватися від 100 000 грн до 300 000 грн. Замовлення електростанції потужністю 8 кВт вартуватиме приблизно 223 269 грн. Такої потужності цілком достатньо, щоб забезпечити електроенергією заклад ресторанного господарства такого розміру, як паб «Бровар». Щомісячне обслуговування сонячної станції становитиме близько 15 000 грн.

Для визначення кількості сенсорних змішувачів, необхідних для встановлення у пабі «Бровар», було підраховано загальну кількість рукомийників та раковин. Загалом встановлено, що потрібно закупити вісім змішувачів: чотири для санвузла, призначеного для гостей, два на кухню та два для санвузла персоналу.

Вартість одного сенсорного змішувача починається від 2000 грн. Порівнявши характеристики запропонованих сенсорних змішувачів, було прийнято рішення встановити змішувач для умивальника фірми Dameda із серійним номером 770290000 «Юпітер». Вартість одного такого змішувача становить 7479 грн. Таким чином, загальна вартість восьми змішувачів для пабу «Бровар» становитиме близько 59 832 грн. Вартість установки розраховується одноразово і становить близько 2000 грн.

Загальна вартість заходів ресурсозбереження викладено у табл. 3.2

Таблиця 3.2

### Вартість засобів енергозбереження у пабі «Бровар»

№	Матеріал	Кількість, шт	Вартість за 1 штуку	Загальна вартість, грн
1	Встановлення вітрової турбіни	1	60 000	60 000
2	Обслуговування вітрової турбіни	1	10 000	10 000
3	Встановлення сонячної електростанції	1	223 269	223 269
4	Обслуговування сонячної електростанції	1	15 000	15 000
5	Сенсорні змішувачі	8	7 479	59 832
6	Встановлення	1	2000	2000
Загальна вартість, грн		370 101		

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Також необхідно розрахувати вартість інформаційних табличок, що інформуватимуть гостей закладу про екологічні ініціативи, які діють на території пабу «Бровар». Загалом такі таблички можна розміщувати у санвузлах, а також біля загального смітцевого баку на вулиці. Вартість однієї такої інформаційної

таблички становить близько 50 грн. Враховуючи, що для пабу «Бровар» потрібно близько 10 штук, загальна вартість табличок становитиме 500 грн.

Підсумовуючи усю фінансову інформацію, яка була прорахована раніше, можна скласти загальний кошторис вартості впровадження проекту «Ініціатива екологічної сталості» в пабі Бровар (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

**Загальний кошторис впровадження проекту екологічної сталості в пабі «Бровар»**

№	Стаття	Вартість, грн
1	Заміна пластикової тари	5 992
2	Політика поводження з відходами	6 190
3	Система енергозбереження	370 101
4	Інформаційне забезпечення	500
5	<b>Загальний кошторис</b>	<b>382 783</b>

*Джерело: розроблено автором самостійно*

Враховуючи, що сумарна вартість впровадження проекту становитиме близько 382 783 грн, можна перерахувати, що період окупності за рахунок доходів пабу Бровар становитиме менше одного місяця.

Таким чином, можна сказати, що даний проект є рентабельним для впровадження, а також не потребує значних фінансових витрат. Окрім цього, очікуваними результатами від його впровадження є приріст екосвідомих відвідувачів близько 15%, а також зниження витрат на електроенергію та водопостачання тощо.

### Висновки до розділу 3

У даному розділі було розроблено проект впровадження ініціатив екологічної сталості для пабу «Бровар». Зокрема, було розглянуто такі напрямки вдосконалення екологічної політики закладу, як політика поводження зі сміттям, енергозбереження, а також інформаційна частина для гостей і персоналу.

Було встановлено, що є необхідність заміни одноразової тари, яку використовують під час обслуговування на виніс. У межах цього проекту запропоновано заміну пластикової тари на одноразову картонну, що значно знижує рівень нерозкладних відходів.

Окрім цього, було запропоновано встановити спеціальні контейнери для сортування сміття, а саме для таких видів як пластик, папір та метал. Щоб ця політика проходила ефективніше, також було запропоновано впровадження окремого вивезення сміття різними машинами.

Окрім цього, розроблений проект передбачає наявність спеціального контейнера для компостування органічних відходів а також подальшу їхню переробку на корисний ґрунт. Це дасть змогу укласти угоди з місцевими фермерами щодо отримання знижок на продукти.

У межах цього проекту запропоновано заходи в рамках політики з енергозбереження. Однією з пропозицій є встановлення невеликої вітрової турбіни потужністю 10 кВт на території пабу «Бровар». Окрім цього, рекомендовано встановлення сонячної батареї, яка дозволить акумулювати сонячну енергію з панелей, розташованих на даху закладу. Також даним проектом запропоновано замінити звичайні змішувачі у санвузлах та на кухні на сенсорні, які оснащені датчиком і працюють лише за потреби. Це дозволить знизити витрати води та використовувати її економніше.

У межах цього проекту передбачено наявність інформаційних матеріалів для гостей та персоналу, який інформуватиме про дію екологічної ініціативи на території пабу «Бровар».

## ВИСНОВКИ

Екологічна сталість є одним із важливих факторів роботи закладів ресторанного господарства. Саме даний аспект функціонування суб'єктів ресторанної справи відіграє дедалі більшу роль у виборі споживачів.

Під час написання кваліфікаційної роботи досліджувалось питання екологічної сталості у пабі «Бровар», а також можливі шляхи її вдосконалення, що напряду впливає на конкурентоспроможність закладу та знижує вплив від його діяльності на навколишнє середовище. Таким чином, було запропоновано такі способи розв'язання поставленої проблеми:

1. Було досліджено теоретичні засади екологічної сталості в закладах ресторанного господарства. При цьому було вивчено значення екологічної сталості для ресторанного бізнесу, а також її основні принципи. Зокрема, було досліджено такі принципи, як економічний, соціальний та екологічний принцип. Окрім цього, вивчено стандарти системи ESG, які мають екологічний, соціальний та управлінський напрямки.

Визначено, що принципи екологічної сталості відіграють важливу роль у закладах ресторанного господарства. Зокрема, вони допомагають формувати імідж, як екологічно сталого підприємства. Окрім цього, екологічність функціонування ресторану є великою конкурентною перевагою, особливо враховуючи високий рівень конкуренції у даній галузі. Впровадження екологічних ініціатив дає можливість виходу на міжнародну європейську арену, а також знизити витрати на використання ресурсів.

2. Проведено детальний аналіз основних принципів екологічної сталості у ресторанному бізнесі. Зокрема, визначено, що головними принципами використання ресурсів, таких, як води, електроенергії; зменшення рівня харчових відходів шляхом планування меню та вторинного використання сировини; використання локальних продуктів, що допоможе знизити рівень CO<sub>2</sub> та надасть підтримку місцевим фермерам та активна утилізація, яка впроваджується

завдяки використанню багаторазової тари, повного сміття та компостування органічних відходів.

3. Вивчено етапи впровадження екологічних стандартів та сертифікації у закладах ресторанного господарства. Зокрема, основними етапами визначено оцінку поточного стану, розробку екологічної стратегії, навчання персоналу та впровадження технічних рішень. Дані етапи дають можливість закладу стати учасником екологічної програми та отримати такі екологічні сертифікати, як ISO 14001, LEED, Green Key, Organic Bio та Ecolabel, що мають статус міжнародних.

4. Було проаналізовано особливості функціонування пабу «Бровар». Зокрема, вивчався режим роботи закладу, а також його завантаженість та організаційна структура. При цьому встановлено, що управління пабом «Бровар» здійснюється на 2 рівнях, а саме директором та керівниками підрозділів (шеф-кухарем, менеджером та головним бухгалтером).

5. Було вивчено фінансові показники його діяльності, такі, як дохід, собівартість продукції, обсяг реалізованої продукції, чистий прибуток тощо. При цьому встановлено, що показник доходу збільшився на 7%, а обсяг реалізованої продукції – на 6%.

Крім фінансових показників діяльності пабу «Бровар», було досліджено його зовнішнє та внутрішнє середовище. Було складено PESTEL-аналіз, під час якого виявлено, що основним чинником, що впливає на роботу закладу, є війна із росією, оскільки вона здійснює вплив не лише на економіку, а й на безпеку відвідувачів. Окрім цього, було складено SWOT-аналіз, під час чого основними перевагами пабу «Бровар» визначено розташування недалеко від лісу, що дає можливість хорошого відпочинку, а також велику територію та власне виробництво, оскільки заклад є частиною фірми «Микулинецьке», що випускає власні напої.

6. Було проведено дослідження ініціатив екологічної сталості пабу «Бровар». Для цього було розроблено анкету, в якій наводились основні показники, такі, як планування меню, використання місцевих продуктів, багаторазової тари, сортування сміття тощо. Зокрема, було встановлено, що в

закладі меню сплановано таким чином, щоб скоротити рівень відходів від виробництва. Окрім того, замовлення продуктів відбувається із урахуванням наявних залишків. Також у пабі «Бровар» використовують сировину від місцевих виробників, зокрема, овочі та фрукти.

Однак визначено, що в пабі «Бровар» використовують пластикову тару, а політика сортування сміття є доволі розмитою. Також керівництво пабу «Бровар» встановило сонячні панелі, але у вечірній час збережено необхідність використання загальної електромережі. Також відсутні вітрові турбіни та сонячні батареї.

7. Досліджено суть та структуру проекту для пабу «Бровар». Зокрема, основними напрямками стали політика відходів, енергозбереження та інформаційна складова. Таким чином, напрямок політики відходів передбачає такі заходи, як заміну пластикової тари, сортування сміття та встановлення системи компостування; енергозбереження включає в себе встановлення вітрової турбіни та сонячних батарей, а також заміну звичайних змішувачів на сенсорні; інформаційна складова містить заходи з інструктажу персоналу та розміщення інформаційних табличок для гостей.

8. Також було розраховано загальну вартість впровадження запропонованого проекту. Загальна сума вартуватиме близько 382 783 грн. При цьому, термін окупності становитиме близько 1 місяця.

Очікуваними результатами від впровадження проекту є підвищення рівня відвідуваності екосвідомих відвідувачів, а також зниження витрат на енергоресурси.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абрамова А. Г., Мирошник Ю. А. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти. *Ефективна економіка*. Випуск №5. Національний університет харчових технологій, 2020.  
[URL:http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5\\_2020/84.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf)
2. Братіцел М. Л. Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанных закладах. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. Випуск №20. Київський національний університет культури і мистецтв, 2019.  
[https://www.researchgate.net/publication/334665334\\_Nacionalni\\_ekokulturni\\_tradicii\\_i\\_v\\_sucasnih\\_restorannih\\_zakladah](https://www.researchgate.net/publication/334665334_Nacionalni_ekokulturni_tradicii_i_v_sucasnih_restorannih_zakladah)
3. Вишняков О.В., Куниця К.В. Аспекти раціонального використання харчової сировини в закладах ресторанного господарства. *«Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України»*. НТУ «Харківський політехнічний інститут», 2024. Ч.1. 680 с. С.424-426. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/vyshnyakov.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnyakov.htm)
4. Востряков О.В., Нотоевський Є.В. Концепція ESG-принципів як засіб забезпечення сталого розвитку бізнесу. ДВНЗ «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана», 2021.  
<https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/74.pdf>
5. Впровадження ESG-принципів в Україні у 2025 році: Важливість для бізнесу. Всеукраїнський галузєво-аналітичний центр. [https://ukr-centr.com.ua/vprovadzhennya-esg-principiv-v-ukraini-u-2025-roci-vazhli\\_vist-dlya-biznesu](https://ukr-centr.com.ua/vprovadzhennya-esg-principiv-v-ukraini-u-2025-roci-vazhli_vist-dlya-biznesu)
6. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища». (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1991, № 41, ст.546).  
[URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text)
7. Екологізація закладів готельно-ресторанного господарства як елемент збереження навколишнього середовища. Волинський фаховий коледж Національного університету харчових технологій. 2023.

<https://vcolnuft.volyn.ua/ekologizatsiya-zakladiv-gotelno-restorannogo-gospodarstva-yak-element-zberezhennya-navkolyshnogo-seredovyshha/> (Дата звернення: 14.05.2025).

8. Керування запасами ресторану: як зменшити харчові відходи і збільшити прибуток. 2023. <https://choiceqr.com/uk/news/keruvannya-zapasamy-restoranu-yak-zmenshyty-harchovi-vidhody-i-zbilshyty-prybutok/> (Дата звернення: 17.05.2025).

9. Кияниця М., Теодорович Л. Шляхи зменшення харчових відходів на рівні закладів гостинності та споживачів. *Вісник Хмельницького національного університету 2022, № 3*. Національний університет «Львівська політехніка. С: 252-258. <https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2022/07/2022-306-37.pdf>

10. Кім Е.О., Павлова С.І. Екологізація готельного та ресторанного бізнесу. *Менеджмент і маркетинг у сфері туризму і готельно-ресторанної справи*. Житомирський державний університет ім. Івана Франка. 2021. С. 622. <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/21.-pr-my-ta-per-vy-roz-ku-turmu-s.-4.pdf>

11. Красномовець В. А., Машкова О.В. Оцінка екологічних ініціатив в діяльності закладів готельно-ресторанної галузі в Україні під час війни. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету, 2023*. С: 54-62. <http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2023/57-2023/9.pdf>

12. Кругляк М. Е., Панасюк Д. С. Екотуризм в Україні. Державний університет «Житомирська політехніка» 2021. URL:<https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/422.pdf>

13. Крусір Г.В., Лебеденко Т.Е., Шунько Г.С. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві. *Вісник ЛТЕУ. Економічні науки. 2020. Вип.61*. С.61-67. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/lebedenko.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/lebedenko.htm)

14. Лебеденко Т., Петриченко Ю. Оздоровче харчування та локальні продукти як стратегія розвитку ресторану. *Промисловість та крафт для HoReCa*

в туризмі: досвід, проблеми, інновації. НУХТ, 2023. 240 с. С.23-25.  
[https://tourlib.net/statti\\_ukr/petrychenko.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/petrychenko.htm)

15. Лобода Н. О., Чабанюк О. М. Основні принципи концепції сталого розвитку. Львівський торговельно-економічний університет, 2019.  
<https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/64.pdf>

16. Локальні продукти: переваги для ресторанного бізнесу. 2025.  
[https://mukachevo.net/news/lokalni-produkty-perevahy-dlia-restorannoho-biznesu\\_6270791.html](https://mukachevo.net/news/lokalni-produkty-perevahy-dlia-restorannoho-biznesu_6270791.html) (Дата звернення: 17.05.2025).

17. Малюга Л.М., Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Чинники екологічної диверсифікації в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, 2020.  
<https://dev.journal.udau.edu.ua/assets/files/105.2/7.pdf>

18. Недзвецька О.В., Теодорович Л.В. Основні тренди сталого розвитку ресторанного господарства. *Вісник Хмельницького національного університету 2021, № 6(1)*. Національний університет «Львівська політехніка». С:266-271.  
<https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2022/01/en-2021-6t1-44.pdf>

19. Офіційна сторінка пабу «Бровар» в Facebook.  
[https://www.facebook.com/brovar2014/?locale=ru\\_RU](https://www.facebook.com/brovar2014/?locale=ru_RU)

20. Офіційна сторінка пабу «Бровар» в Instagram.  
<https://www.instagram.com/mukylun.brovar/>

21. Паньків Н., Бик В. Екологізація готельно-ресторанної сфери в контексті сталого розвитку туризму в Україні. *Економічний вісник ХНУ*. 2023. № 1. С. 146–156 [https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2023\\_05/2023316-23.pdf](https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2023_05/2023316-23.pdf)

22. Переробка та сортування відходів в ресторані.  
<https://lfood.com.ua/pererobka-ta-sotubvannya-vedhodiv-v-restorani> (Дата звернення: 21.05.2025)

23. Погребняк Л.В., Савіцька Н.В., Савіцька О.П. Екотуризм як важлива складова стратегії сталого розвитку України. *Глобальні та національні проблеми економіки*. Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського.

2017/ Випуск №15. С. 122–128. URL:<http://global-national.in.ua/archive/152017/24.pdf>

24. Способи зменшення харчових відходів у вашому ресторані. <https://lfood.com.ua/sposobu-zmenschennya-harchovuh-vidhodiv-u-restorani#:~:text=%B2> (Дата зверення: 30.05.2025)

25. Сталий розвиток в індустрії гостинності: наскільки екологічно ви готуєте? <https://maxima.com/ua/blogs/maxima/stalij-rozvitok-u-gotel-no-restorannomu-biznesi-jak-vi-gotuete-ekologichno-chistu-izhu/> (Дата зверення: 13.05.2025).

26. Терещук Н.В. Вплив екологічної сертифікації на рейтинг з боку клієнтів. *Економіка природокористування та охорони навколишнього середовища*. Уманський національний університет садівництва. 2022. Випуск №65. URL: [http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65\\_2022/25.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65_2022/25.pdf)

27. Терещук, Н. В., Транченко, Л. В., Транченко, О. М., Шашеро, А. М. Екологізація готельно-ресторанного бізнесу. *Вісник Одеського національного університету. Географічні та геологічні науки*. 2023. Вип. 1(42). С. 105–114. <http://visgeo.onu.edu.ua/article/view/282240/280006>

28. Green Key – міжнародна програма екологічної сертифікації URL: <https://www.greenkey.global/> (дата звернення: 23.05.2025).

29. Що таке екологічна стійкість? <https://www.microsoft.com/uk-ua/sustainability/learning-center/environmental-sustainability#:~:text=С> (Дата звернення: 10.05.2025).

30. Що таке ESG-принципи і чому компаніям важливо їх дотримуватися. <https://fintechinsider.com.ua/shho-take-esg-prynczypy-i-chomu-kompaniyam-va-zhlyvo-yih-dotrymuvatysya/> (Дата звернення: 01.06.2025).

## ДОДАТКИ

Додаток А

## Екстер'єр пабу «Бровар»



### Інтер'єр пабу «Бровар»



Меню пабу «Бровар»



## Соціальні мережі пабу «Бровар»

