

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Географічний факультет
Кафедра географії та менеджменту туризму

**РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ЕКО-РЕСТОРАНУ З
ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО СВІТОВОГО ДОСВІДУ
У СФЕРІ ХАРЧУВАННЯ**
Кваліфікаційна робота
Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Виконала
студентка IV курсу 410 групи
спеціальності 242 «Туризм»
ОП «Міжнародний туризм»
Бабій Тетяна Вікторівна
Керівник: доцент кафедри географії та
менеджменту туризму
Круль Галина Ярославівна

До захисту допущено:
Протокол засідання кафедри №____
від «___» _____ 202_ р.
Зав. кафедри _____ д. геогр. н., доцент Король О. Д.

м. Чернівці – 2024

Анотація

Дана робота присвячена розробці концепції еко-ресторану, який базується на принципах екологічної сталості та використанні найкращих світових практик у сфері харчування. У роботі проведено аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу, орієнтованого на збереження навколишнього середовища, а також вивчено приклади успішних еко-ресторанів у різних країнах світу.

Основна мета роботи – розробити комплексну концепцію еко-ресторану, яка включає не тільки екологічно чисті та натуральні продукти, але й принципи сталого розвитку, енергоефективність, мінімізацію відходів та використання відновлюваних ресурсів.

Ключові слова: еко-ресторан, концепція, екологічна сталість, сталий розвиток, ресторан, харчування, відновлювані ресурси, заклад, енергоефективність, відходи.

Abstract

This work is devoted to the development of the concept of an eco-restaurant, which is based on the principles of environmental sustainability and the use of the best global practices in the field of food. The paper analyzes modern trends in the development of the restaurant business, focused on environmental protection, and also studies examples of successful eco-restaurants in different countries of the world.

The main goal of the work is to develop a comprehensive concept of an eco-restaurant, which includes not only environmentally friendly and natural products, but also the principles of sustainable development, energy efficiency, waste minimization and the use of renewable resources.

Keywords: eco-restaurant, concept, environmental sustainability, sustainable development, restaurant, food, renewable resources, establishment, energy efficiency, waste.

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів наукових досліджень інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

_____Т.В. Бабій

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	1
ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ І. ПОНЯТТЯ ПРО ЕКО-ТРЕНДИ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЖИТТЯ ЛЮДИНИ	6
1.1 Поняття еко-харчування в ресторанному бізнесі.....	6
1.2 Сучасні еко-тенденції в Україні та світі.....	8
РОЗДІЛ ІІ. ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ЕКО-РЕСТОРАНІВ	15
2.1 Історія створення екологічних ресторанів.....	15
2.2 Приклади концепції еко-закладу в Україні та світі.....	16
РОЗДІЛ ІІІ. СУТНІСТЬ КОНЦЕПЦІЇ ЕКО-ЗАКЛАДУ	22
3.1 Ідея концепції еко-ресторану та сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства	22
3.2 Елементи концепції еко-закладу харчування.....	24
3.3 Особливості оформлення інтер'єру в екологічних закладах.....	29
РОЗДІЛ ІV. АНАЛІЗ АКТУАЛЬНОСТІ ЕКО-ЗАКЛАДУ. РОЗРОБКА ВЛАСНОЇ КОНЦЕПЦІЇ (на прикладі м. Чернівці)	33
4.1 Дослідження необхідності створення екологічного закладу на ринку ресторанних послуг в м. Чернівці	33
4.2 Опис власної ідеї екологічного ресторану в м. Чернівці	38
4.3 Опис місця розташування та прилеглої території.....	41
4.4 Організація роботи в еко-ресторані.....	42
4.5 Брендинг для закладу.....	45
4.6 Розрахунок фінансів.....	46
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	53

ВСТУП

Актуальність теми. Власникам сучасних ресторанів та інших закладів часто доводиться застосовувати новаторські підходи, щоб залучити і утримати клієнтів. Різні події завжди мають значний вплив на цю галузь обслуговування. На сьогоднішній день існує безліч захоплюючих ідей для керування ресторанним бізнесом. Кожен намагається вигадати щось неповторне та продемонструвати себе як найкраще. Це через те, що чим оригінальніша ідея та яскравіше її втілення, тим більше вона привертає увагу та приносить прибуток.

Однією із популярних тенденцій останніх років ресторанного господарства як в Україні, так і в усьому світі є орієнтація на екологічність продуктів харчування. Сьогодні все більше людей турбується про стан власного здоров'я і набуває популярності рух правильного харчування. Аби йти в ногу з часом та задовольняти потреби різних гостей ресторани також залучені в цей процес і намагаються дотримуватись нового еко-тренду.

Об'єктом дослідження є сфера ресторанного господарства, а **предметом дослідження** виступають заклади, діяльність яких спрямована на екологічність у харчуванні.

Мета роботи – дослідити розвиток еко-ресторанів, їх основні елементи та актуальність в м. Чернівці. Створення власної концепції еко-закладу.

Виходячи з мети цієї роботи необхідно вирішити наступні **завдання**:

1. розкрити суть поняття «еко-харчування»;
2. простежити еко-тенденції в сфері харчування в Україні та світі;
3. проаналізувати історію створення концепції еко-ресторану;
4. обґрунтувати актуальність створення еко-закладів харчування у м. Чернівці;
5. розробити концепцію еко-закладу в м. Чернівці, обґрунтувати доцільність, розрахувати приблизні витрати на його створення та окупність.

Теоретично-інформаційною базою для даної роботи стали статті українських та іноземних авторів, підручники та інтернет-джерела.

Структура роботи. Бакалаврська робота складається з анотації, вступу, п'яти розділів, висновків і списку використаної літератури. Для кращого сприйняття викладеного теоретичного матеріалу, в роботі наявні ____ рисунків, ____ таблиць, ____ фото, ____ додатків.

РОЗДІЛ 1. ПОНЯТТЯ ПРО ЕКО-ТРЕНДИ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЖИТТЯ ЛЮДИНИ

1.1 Поняття еко-харчування в ресторанному бізнесі

У сучасній кулінарії простежується позитивна тенденція – люди все частіше замислюються над тим, що вони їдять. Тому росте популярність вегетаріанства, сирोїдіння, оздоровчих дієт та правильного харчування загалом.

Еко-харчування – популярний тренд серед людей, які піклуються про своє здоров'я і дотримуються екологічного стилю життя. Основна ідея полягає у зменшенні негативного впливу на довкілля та здоров'я людини через використання продуктів, які вирощені без хімічних добрив та пестицидів і не містять штучних добавок та консервантів.

Еко-харчування орієнтується на використання органічної, місцевої та сезонної їжі. Це означає, що продукти, які використовуються в їжу, вирощуються на місцевих фермерських господарствах та не потребують довгих транспортних маршрутів. Це зменшує викиди небезпечних газів в атмосферу та допомагає підтримувати місцеву економіку. Органічні продукти, які використовуються в еко-харчуванні, вирощуються без використання синтетичних хімічних добрив, генетично модифікованих організмів та пестицидів. Це робить такі продукти більш безпечними для споживання та зменшує негативний вплив на довкілля та здоров'я споживачів [23].

Ресторани по всьому світу випробовують нові ідеї та практики, щоб запропонувати більш екологічно чисті страви. Розробляючи повністю рослинне меню або створюючи органічні дахи для вирощування свіжих фруктів та овочів, шеф-кухарі реагують на той факт, що наш повсякденний вибір може мати велике значення для навколишнього середовища.

Еко-харчування в ресторанному бізнесі - це підхід до готування та подачі їжі, який акцентується на використанні продуктів, які вирощені або

вироблені з урахуванням екологічних стандартів та принципів сталого розвитку.

Основними аспектами еко-харчування є: органічні продукти, місцеві продукти, сезонність, сталість та відповідальність у виборі продуктів. Використання органічних інгредієнтів без застосування пестицидів, генетично модифікованих організмів та штучних добрив. Заохочення використання місцевих продуктів та підтримка місцевих фермерів і постачальників допомагає зменшити вуглецевий слід і підтримує місцеву економіку.

Споживання продуктів відповідно до їх сезону збереже не лише природні ресурси, а й дозволить насолоджуватися свіжістю і смаком, а використання упаковки та посуду, які можуть розкладатися, перероблятися або повторно використовуватися для мінімізації відходів.

Ресторани, що впроваджують еко-харчування, часто співпрацюють з сертифікованими фермерами та постачальниками, використовують екологічно чисті інгредієнти та піддаються екологічним аудиторам для перевірки відповідності стандартам сталого розвитку.

Для того, щоб привабити клієнтів новим «еко» трендом, ресторани впровадили використання екологічно чистих продуктів у приготуванні страв. Особливістю так званих «зелених» ресторанів є використання повністю або частково екологічно чистих, органічних продуктів, які не містять хімічних добавок і вирощені в абсолютно природних умовах. Проте, цього не досить, щоб задовольнити споживача, такі еко-страви мають відповідати показникам якості, естетичним та смаковим вимогам споживачів, які зараз є дуже розбещені великим вибором всього [15].

До речі, поняття «екологічність» стосується не лише використання екологічних продуктів харчування у приготуванні страв, а й екологічне використання відходів на виробництво вторинної сировини. Відповідно еко – це не тільки споживання, але й утилізація. Сьогодні чимало існує закладів, що пропонують поціновувачам справжні фермерські та просто органічні

делікатеси у форматі «від грядки до столу». «Go green» - саме таку назву має рух за перехід на екологічні норми і стандарти діяльності [17].

Отже, еко-харчування може мати дуже позитивний вплив на людей з різних точок зору.

По-перше, воно може допомогти зберегти здоров'я. Продукти, які використовуються в еко-харчуванні, зазвичай не містять штучних домішок, які можуть бути шкідливими для здоров'я людини. Ці продукти можуть бути також багаті на поживні речовини, вітаміни та мінерали, що позитивно впливає на здоров'я людини.

По-друге, еко-харчування впливає на навколишнє середовище та зменшує вплив людини на природу. Ресторани, які працюють згідно концепції еко, зазвичай використовують продукти, які вирощуються з урахуванням екологічних принципів та зменшення впливу на природу. Це може допомогти зменшити використання шкідливих хімічних речовин, зменшити кількість відходів та зменшити вуглецевий слід.

По-третє, еко-харчування може допомогти людям бути більш етичними та відповідальними споживачами. Люди, які обирають ресторани, які працюють згідно зеленої концепції, зазвичай думають про вплив своїх дій на природу та інших людей. Вони можуть вибирати продукти, які не завдають шкоди навколишньому середовищу та не використовують трудову експлуатацію.

1.2 Сучасні еко-тенденції у світі та Україні

В умовах погіршення екологічного становища у світі, усе популярнішими стають питання поліпшення якості життя і якості продуктів харчування. Актуальними стають продукти, послуги та стиль життя з префіксом «еко-», а процес надання такого роду послуг і виробництва даних товарів прийнято називати «екологізацією». У теоретичному аспекті екологізацію суспільного розвитку слід розглядати як концепцію екологічно прийняттого розвитку, яка забезпечує гармонійне поєднання створюваного

цивілізованого середовища життєдіяльності людини та збереження якості довкілля як для нинішнього, так і для майбутніх поколінь. Йдеться також про поліпшення якості довкілля та екологічних умов життя людини як значущих чинників розвитку людського потенціалу. Досягнення поставленої мети можливе на основі переходу до екологічно орієнтованої моделі розвитку всіх сфер діяльності людини [17].

На сьогоднішній день, екологічні тенденції стали одними з основних напрямків у світовому розвитку. До таких трендів можна віднести [15]:

- Використання відновлювальних джерел енергії: сонячні, вітрові та гідроелектростанції стають все більш поширеними в світі.
- Зменшення кількості відходів: велика увага приділяється роздільному збору сміття та його переробці.
- Використання екологічних матеріалів: замість шкідливих хімічних речовин у виробництві використовуються більш екологічно чисті матеріали.
- Розвиток зелених технологій: від електромобілів до високоефективних будівельних матеріалів. Технології, спрямовані на зменшення впливу на довкілля, стають все більш поширеними.
- Збереження біо-різноманіття: велика увага приділяється збереженню різних видів рослин і тварин.
- Зменшення викидів парникових газів: країни всього світу активно працюють над зменшенням викидів газів, що впливають на зміну клімату.
- Екологічний туризм: люди все більше обирають туристичні напрямки, які не завдають шкоди довкіллю, а навпаки, сприяють його збереженню.

Аналізуючи ці всі зміни в житті суспільства, можна зрозуміти чому саме зміна і харчової сфери є актуальною та займає важливе місце у щоденному житті людства.

Сучасні еко-тенденції у світі та Україні відображає загальний рух до більш екологічно засобу життя та бізнесу, наприклад: сталість та переробка відходів, використання відновлюваних джерел енергії, екологічна усвідомленість виробників тощо.

Можна спостерігати зростаючий інтерес до сонячної, вітрової та гідроенергетики для заміщення використання вугілля та інших вичерпних джерел енергії. Розвиток інноваційних технологій, які сприяють збереженню енергії та зменшенню викидів, таких як «розумні» будинки, ефективні транспортні засоби тощо. Збільшення попиту на товари та послуги, які відповідають екологічним стандартам, включають органічні продукти, відновлювані матеріали тощо. Також це сприяє зменшенню відходів, відмова від одноразових виробів, використання повторної упаковки та виробництво товарів без утворення відходів.

Україна активно впроваджує екологічні тенденції, збільшує ефективність використання енергоресурсів, стимулювання виробництва відновлюваних джерел енергії, посилення уваги до проблеми забруднення навколишнього середовища - це лише деякі напрямки розвитку української екології. Через що відбувається зростання інтересу до органічних продуктів та підтримки місцевих екологічних ініціатив.

Впровадження екологічного менеджменту в діяльність ресторанів - це важливий крок у зменшенні негативного впливу на довкілля, це свідчить не лише зниження викидів, а й приділення уваги ефективному використанню ресурсів, переробці відходів та зменшенню енергоспоживання [13].

Це чудовий крок у напрямку розвитку екологічно свідомих ресторанів. Такі заклади демонструють, як можна поєднувати комфорт для гостей з дбайливим ставленням до довкілля. Вони можуть використовувати енергоефективні технології, переробляти відходи, застосовувати екологічно чисті матеріали та впроваджувати інші практики зменшення негативного впливу на навколишнє середовище.

Отже, сьогодні є попит на еко-підприємництво й найцікавіше те, що такі стартапи отримують зовнішню підтримку. Відтак, Small Business Trends повідомляє про те, що компанією The Green Business Bureau (GBB) розроблені два нові додатки – EcoAssessment and EcoPlanner, – які надають малим «зеленим» бізнесам сертифікати. Вони спрямовані на те, щоб допомогти молодим підприємцям керувати своїми безпечними для довкілля проєктами.

Також, визначаючи екологічний тренд, соціальна усвідомленість забезпечує не тільки вдячними клієнтами, але й командою. Тому важливо залучати та утримувати в своїй компанії особливих фахівців – свідомих людей, які створюють чудову команду й будуть здатні вибудувати правильні відносини із споживачем. Такі тенденції не свідчать про те, що потрібно терміново переформатувати свою компанію й перейти у царину екології.

Застосування переробних матеріалів та ефективних систем у водопостачанні свідчить про зобов'язання ресторана до зменшення відходів та оптимізації використання ресурсів. Створення зелених терас підвищує екологічну цінність готелю, сприяючи покращенню якості повітря та впливаючи на зменшення викидів [21].

Україна є перспективною з точки зору інвестування в еко-готельно-ресторанний бізнес, оскільки має ряд переваг, у порівнянні з сусідніми державами:

- наявність рекреаційних ресурсів та територій, придатних для розташування еко-готелів;
- становлення виробництва екологічно чистих продуктів харчування;
- наявність значної кількості навчальних закладів з підготовки фахівців у сфері гостинності;
- наявність широкого спектру додаткових послуг;
- становлення та розвиток виробництва екологічно сертифікованої будівельної продукції;

- наявність наукових, науково-дослідних центрів, що спеціалізуються на розробці енерго-, водозберігаючих технологій, підготовці фахівців відповідної спеціалізації;
- послаблення податкового тиску у сфері гостинності.

В Україні відкривається більше еко-ресторанів, але фінансові виклики становлять серйозну перешкоду для розширення цього напрямку. Підвищення коштів на будівництво екологічно спрямованих ресторанів може стати значною перепорою, особливо в умовах, коли вони можуть потребувати значних інвестицій.

Запровадження спеціальних фондів або програм для підтримки будівництва екоресторанів, як це відбувається у країнах Західної Європи, може стати корисним кроком для просування цього напрямку в Україні. Надання кредитів під низькі відсотки або навіть дарування частини обладнання може стимулювати розвиток екологічних готелів і прискорити їх відкриття [18].

Важливо залучити урядові та приватні інституції для створення сприятливих умов для інвестицій у такі ініціативи, що спрямовані на створення більш екологічно чистого ресторанного господарства. Це може стати не лише інвестиційно вигідним, але й сприятиме покращенню іміджу країни та привертатиме більше туристів, які цінують екологічно чисті ініціативи.

Підвищення вартості середнього чеку в еко ресторанах може бути наслідком великих інвестицій у сталість будівництва та утримання, пов'язаних із застосуванням екологічних технологій та обладнання. Однак, це також відображає вартість збереження природних ресурсів та зниження екологічного впливу, що може бути важливим фактором для певних клієнтів, які цінують сталий та екологічний підхід.

Адаптація системи технічного регулювання до вимог ЄС є важливим кроком для вирівнювання стандартів українських ресторанів з європейськими нормами. Це не лише сприяє підвищенню якості послуг, а й

сприятиме залученню більшої кількості туристів, орієнтованих на екологічно чисті та сталі ресторани. Такі кроки впливають на підвищення конкурентоспроможності української ресторанної сфери на світовому ринку. Звучить цікаво, що в Україні на державному рівні регулюється питання екологічних маркувань та декларацій через Технічний регламент з екологічного маркування.

Класифікація за територією охоплення (міжнародні, національні, регіональні) та за об'єктами сертифікації (товари, послуги, або комбіновані підходи) вказують на різноманітність підходів та можливостей для ресторанів отримати визнання за їх екологічну діяльність.

Серйозні зрушення в цій сфері вказують на поступове вдосконалення стандартів та підвищення якості сертифікації ресторанів. Україна має численні переваги для розвитку еко-ресторанного бізнесу, наприклад:

- Рекреаційні ресурси. Наявність природних територій та рекреаційних ресурсів створює можливості для розташування екологічних готелів у привабливих для туристів місцях.
- Екологічно сертифікована будівельна продукція. Розвиток виробництва екологічно сертифікованих будівельних матеріалів сприяє створенню більш сталого та екологічного середовища для будівництва.
- Навчальні заклади. Наявність навчальних закладів, які готують фахівців у сфері гостинності, може забезпечити кваліфікований персонал для екологічних готелів та ресторанів.
- Наукові дослідження.
- Екологічно чисті продукти харчування. Розвиток виробництва екологічно чистих продуктів харчування сприяє забезпеченню гостей здоровими та екологічно чистими стравами.
- Додаткові послуги. Розширений спектр додаткових послуг може зробити еко-готелі більш привабливими для клієнтів.

- Податкове сприятливе середовище. Послаблення податкового тиску у галузі гостинності може сприяти розвитку інвестицій у еко-готельно-ресторанний бізнес [16].

Ці фактори створюють сприятливі умови для розвитку екологічно орієнтованих готелів і ресторанів, сприяючи їхньому зростанню та приваблюючи більше туристів, які цінують екологічно чистий і стало спрямований бізнес.

РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСОБЛИВОСТЕЙ СТВОРЕННЯ ЕКО-РЕСТОРАНІВ

2.1 Історія створення екологічних закладів ресторанного господарства

Концептуальні заклади харчування – це заклади, які не лише пропонують їжу, а й надають клієнтам особливий досвід. Такі заклади зазвичай мають унікальний дизайн та концепцію, що створює атмосферу та дозволяє клієнтам відчувати себе особливими. Історія створення концептуальних закладів харчування сягає початку 20 століття.

Першими концептуальними закладами були кав'ярні в Європі, де люди збиралися, щоб поспілкуватися, почитати газету та випити каву. У 1920-1930 роках у США з'явилися ресторани швидкого харчування, такі як McDonald's та KFC, які надали клієнтам можливість отримати швидкий та дешевий обід. У 1950-1960 роках у Франції з'явилися заклади, які пропонували клієнтам незвичайні страви та вино, що стали популярними серед культурних та бізнес-еліт. У 1990-х роках почався розквіт концептуальних закладів харчування в Японії та Кореї, де були створені заклади, які пропонували клієнтам смачну їжу та унікальні заняття, такі як готування суші та чаювання [11].

Згодом, концептуальні заклади харчування стали популярними в усьому світі, з'явилися заклади, які пропонують клієнтам різноманітні кухні та спеціальні програми, такі як кулінарні майстер-класи та вечірки.

Перші еко-ресторани з'явилися в США в кінці 1970-х років. Один із них - "Chez Panisse" - був заснований в Берклі, Каліфорнія, у 1971 році. Ресторан спрямований на використання місцевих та органічних інгредієнтів, та зібрав велику популярність серед любителів здорового та екологічного харчування [18].

У 1990-х роках еко-ресторани стали поширюватися в Європі. У Франції в 1992 році відбувся запуск проекту "La Fourchette Verte" (Зелена вилиця), який мав на меті збільшити використання органічних та сталих інгредієнтів у ресторанному бізнесі. У 1997 році в Британії був створений перший сертифікований органічний ресторан "Acorn House" [11].

У ХХІ столітті еко-ресторани стали більш поширеними та доступними. Сьогодні велика кількість ресторанів у всьому світі пропонують страви, приготовані зі сталих та місцевих інгредієнтів, а також зменшують використання пластикових посуду та пакувань.

Історично рух екологічного ресторанного господарства зростає разом з підвищеною увагою суспільства до екологічних питань, бажанням підтримувати місцеві громади та довкілля, а також з розвитком ініціатив з підтримки сталого способу життя.

2.2 Приклади концептуальних еко-закладів в Україні та світі

Оскільки люди стають більш свідомими щодо планети, це поступово починає відображатися на їхньому способі життя. Щоб задовольнити цей зростаючий попит, ресторани по всьому світу впроваджують різні концепції. Всупереч поширеній думці, що концепція еко-харчування є нудною, можна на сто відсотків зауважити, що це не так. Насправді, вона підвищує рівень гастрономічних вражень, оскільки скорочує відстань від ферми до столу. Крім того, вона дозволяє відвідувачам спробувати екологічно вироблені продукти, які зазвичай не використовуються в сучасному ресторані, та інгредієнти від місцевих фермерів. Таким чином, сталий розвиток стимулює інновації в харчовій промисловості та ресторанному секторі.

Шеф-кухарі створюють меню з найсвіжіших місцевих та сезонних продуктів, переробляють відходи та воду, а також прагнуть знизити витрати на електроенергію в цих новаторських закладах. Поєднуючи екологічність з унікальною атмосферою та цікавим меню, можна отримати актуальний концептуальний заклад харчування.

У світі існує досить багато різноманітних популярних еко-ресторанів, які щодня відвідує велика кількість людей. Усі вони розкидані по різних країнах та кожен є по своєму унікальним. Нижче наведено приклади закладів, які цінують сталий розвиток.

Azurmendi in Larrabetzu (Іспанія)

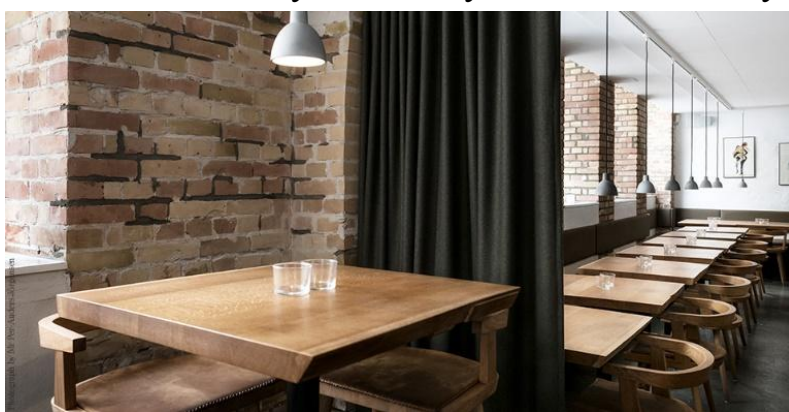


Azurmendi має три зірки Мішлен і двічі отримував нагороду Sustainable Restaurant від World's 50 Best Restaurants. Ресторан розташований в оточенні лісового масиву в баскському регіоні Іспанії, будівля знаходиться на вершині пагорба. Там використовуються

Рисунок 2.1. Вигляд ресторану ззовні
сонячні батареї та геотермальна система, щоб підтримувати тепло взимку та прохолоду влітку. Гості можуть оглянути навколишні теплиці та городи на даху [6].

Relae in København (Данія)

Relae надає пріоритет сталому розвитку в усіх аспектах – від дизайну ресторану до приготування страв. Інтер'єр ресторану чистий і мінімалістичний у типовому скандинавському стилі. Столи виготовлені з



цільного масиву місцевого дуба, а стільці - з перероблених матеріалів.

Дизайн - це лише один з елементів, оскільки 90-100 відсотків продуктів харчування сертифіковані як органічні, а вся продукція походить здебільшого з ферм, які не використовують пестициди чи хімікати. Навіть відфільтрована питна вода (подається у старих винних пляшках) використовується повторно, коли її збирають і використовують для прибирання ресторану. У меню подають сезонні страви [20].

Nomad in Surry Hills (Австралія)



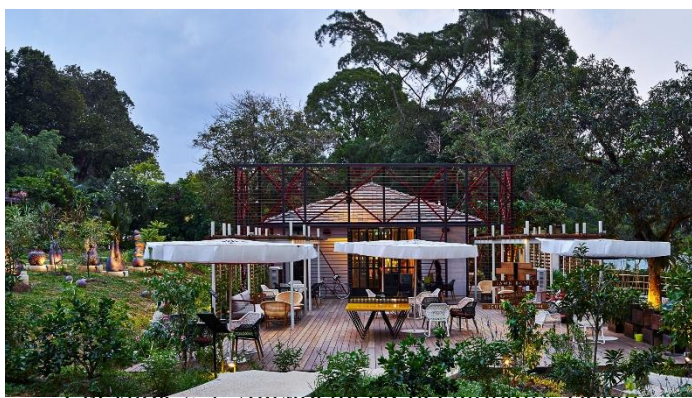
Рисунок 2.3. Вигляд на заклад зі сторони вулиці

Ресторан Nomad у Суррі-Хілз, що неподалік Сіднея, є прикладом найкращого, що може запропонувати австралійська система сталого розвитку. Він розташований у переобладнаному складському

приміщенні з цегляними стінами з промислової цегли та висячими світлодіодними світильниками. Замість деревного вугілля ресторан використовує дрова, заготовлені на місцевому рівні. М'ясо в Nomad отримують, купуючи тварину цілком, розбираючи її на частини та використовуючи кожну з них на власному підприємстві. Серед інших заходів зі сталого розвитку ресторану – використання лише місцевого вина, переробка відпрацьованих мастил на біодизельне паливо, а також розміщення сонячних панелей для місцевої громади [20].

Open Farm Community (Сінгапур)

У міських джунглях Сінгапуру захована перша в країні екологічно чиста міська ферма в районі Демпсі-Хілл. Ресторан прагне з'єднати людей з їжею, яку вони споживають, одночасно просуваючи місцевих виробників.



Закуски та десерти готують за індивідуальним замовленням, а основні страви та гарніри –

загальні. У певні дні протягом року ресторан запрошує відвідувачів на екскурсію фермою перед тим, як сісти за ситну трапезу. Інгредієнти, які неможливо виростити на місці, постачаються від обраних фермерів по всьому Сінгапуру. Якщо ви бажаєте зробити ще один крок, то можете придбати тут дерево, яке буде висаджено на Борнео, щоб відновити ліси на острові [6].

Silo (Лондон)



Дуглас Макмастер не просто прагне зменшити кількість відходів на своїй кухні – він хоче позбутися їх повністю. Заснований у Брайтоні в 2014 році, Silo - це його так званий "ресторан без смітника". Проект, який відтоді переїхав до

Рисунок 2.5. Інтер'єр закладу

лондонського району Гекні-Вік, є повноцінною екосистемою: Макмастер купує продукти без упаковки у місцевих фермерів і використовує власний аеробний метантенк для компостування залишків. Меню ресторану змінюється щодня, і, незважаючи на вражаючу екологічність, страви щедрі та креативні, але ніколи не пуританські.

Звісно, екологічно чистими є не лише продукти харчування. Біодинамічна винна карта спирається на виробників, які роблять повторне наповнення; будь-які пляшки, які не можуть бути використані повторно, перетворюються на керамічне скло для освітлювальних приладів у ресторані. Навіть тарілки переробляються. Макмастер випередив свій час у 2014 році, але досі залишається єдиним шеф-кухарем у Великій Британії, який готує без відходів [6].

Україну еко-тренд також не обійшов. Упродовж останніх років еко-заклади харчування поширюються у кожному місті та стають все більше популярними, приваблюючи багато відвідувачів щодня. Основні елементи

даної концепції в кожному закладі є різні. Деякі обирають повністю змінити процес готування та утилізації, деякі змінюють дизайн та деталі, деякі спеціалізуються саме на зміні меню. Проте у будь-якому випадку усі вони роблять усе можливе для збереження навколишнього середовища.

Серед таких закладів є *Squat 17b yard café* у Києві. Гості закладу можуть придбати спеціальні еко-набори, що складаються з металевої трубочки, йоржика для її чищення та бавовняного мішечка для зберігання.



Також заклад пропонує знижку на напої для тих, хто прийшов зі своїм кухлем або соломинкою. Каву з собою подають у спеціальному біо-розкладному стаканчику з

рослинних волокон і крохмалю, який забезпечує міцність. Дизайн закладу також є досить цікавим, адже знаходиться він в центрі столиці в таємному дворіку. Столи та стільці зроблені з дерева, а серед подвір'я, а точніше самого кафе ростуть дерева [12].

***Bali Bowl Cafe* (Київ)**

Атмосфера тропічного острова і великий вибір здорової їжі - це Bali



Bowl Cafe. Смузі Боул, Вегг Боул, роли і сендвічі, гарячі і холодні напої, натуральне морозиво - щодня тут можна пробувати щось нове. У кафе використовують паперові і металеві трубочки, а страви подають в половинках

Рисунок 2.7. Деталі закладу

кокосів. Гарно підкреслює

концепцію також і дизайн. Він зроблений з яскраво вираженими балійськими

акцентами, наприклад, плетені стільці, кам'яні стільниці і у кожному кутку зелені пальми [12].

Отже, усі наведені вище приклади еко-закладів харчування в Україні та світі є різні. Кожен по своєму унікальний. Основний еко-акцент в даних ресторанах пов'язаний саме з меню та способом приготування їжі. Майже всюди страви готуються з екологічних продуктів, які вирощуються безпосередньо для ресторану. Також важливим елементом є готування без відходів. Такий спосіб є актуальним для закладів, які розташовані в Англії та в Австралії. Там шеф-кухарі намагаються зробити все можливе для того, щоб зменшити свій негативний вплив на навколишнє середовище.

Варто теж звернути увагу ще на інтер'єр представлених закладів харчування. Не дивлячись на те, що вони є досить різноманітними, їх об'єднує простота та лаконічність дизайну. Всюди переважають екологічні матеріали, як дерево, скло, камінь, зелень. Практично всі ресторани розташовані у великих містах, і це ніяк не впливає на їхній зовнішній вигляд.

РОЗДІЛ 3. СУТНІСТЬ КОНЦЕПЦІЇ ЕКО-РЕСТОРАНУ

3.1 Ідея концепції еко-ресторану та сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства

Основна ідея еко-ресторанів полягає у тому, щоб дбати про довкілля та здоров'я гостей, використовуючи лише екологічно чисті продукти, виконуючи правила сортування відходів та зменшуючи використання пластику. Еко-ресторани використовують продукти, які вирощуються без застосування хімічних добрив і пестицидів. Вони також можуть застосовувати методи зменшення втрати їжі, такі як контроль за кількістю приготовленої їжі та переробка залишків на компост. Крім того, еко-ресторани можуть використовувати екологічно чисті матеріали для обслуговування, такі як посуд з біо-розкладного пластику або посуд, який можна повторно використовувати.

Концепція ресторану здорового харчування нині є актуальною в сучасному світі, і веде за собою різний контингент споживачів: сімейні пари з дітьми, поодинокі люди, бізнесмени – для того, аби прививати звичку здорового харчування, за станом здоров'я чи за нестачі часу на повноцінне харчування піклуватися про здоров'я. До того ж більшість сучасних людей віддає перевагу харчуватися поза домом. Більшість закладів здорового харчування пропонує доставку корисної їжі додому чи в офіс [15].

Декілька років тому компанія Michelin з Франції, яка створює путівник Michelin Guide, що рекомендує кращі ресторани світу, вирішила відповісти на тенденцію щодо сталого розвитку, запровадивши Зелену зірку. Ресторани, які включені до путівника Michelin, можуть отримати цю емблему, як визнання своєї прив'язаності до сталого розвитку з різних причин, включаючи намір їх шеф-кухарів покращити стосунки з навколишнім середовищем [4].

Отже, еко-заклад або заклад з елементами «еко» має всі переваги для існування на ринку надання послуг у сфері ресторанного господарства. Концепція еко-ресторану може включати в себе такі елементи, як:

1. Використання продуктів, які вирощуються з урахуванням екологічних принципів, таких як органічні продукти, без ГМО та без використання хімічних добрив та пестицидів.

2. Використання екологічних матеріалів та технологій при приготуванні їжі, таких як столові прибори, які можна використовувати повторно, упаковка зі скловолокна та інші матеріали, які можна переробити.

3. Зменшення кількості відходів, що продукуються, шляхом використання страв на основі продуктів з низьким вмістом відходів та застосування методів переробки та повторного використання їжі.

4. Підтримка місцевих фермерів та виробників продуктів, які вирощуються з урахуванням екологічних принципів та стимулювання розвитку місцевої економіки.

Виробництво тих чи інших харчових продуктів – це цілий процес, який включає в себе їх транспортування. А це свідчить, що під час доставки продуктів, засіб пересування буде забруднювати повітря.

Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні мають великий вплив на концепцію створення підприємства. Ринок ресторанних послуг зростає, а саме на:

- заклади з середніми цінами зі стильним інтер'єром, акцентом на відповідну кухню (італійську, українську, японську, тайську, грузинську тощо) і грамотним менеджментом;
- нові формати – «не-кафе» (розрахунок не за їжу-напої, а за проведений час), йогуртерії, кафе фрі-фло, заклади з незвичайною кухнею або акцентним блюдом, еко-ресторани, пересувні кав'ярні, кафе-кулінарії;
- дитячі кафе. Незважаючи на демографічну кризу в країні, святкування дитячих днів народження є важливим. Хороших дитячих кафе не вистачає, це дуже складний і кропіткий бізнес;
- заклади з бенкетною специфікою. Святкувати з розмахом весілля дні народження і ювілеї актуально. Особливим попитом будуть користуватися зали на 100 і більше місць;

- елітні заклади з сформованою аудиторією і іміджем «модного місця» (в кожному місці це трактується по-своєму). В тренді пан-азійська кухня;
- арт-ресторани і ресторани з активною розважальною програмою. В таких закладах живі концерти – один із основних джерел заробітку та привернення гостей. Їжа та інтер'єр зазвичай другорядні;
- заклади зі швидким обслуговуванням різного типу – з довгим прилавком або такі, що працюють через стійку. Фаст-фуди особливо актуальні в місцях скупчення офісних робітників, в торгових центрах або в великих транспортних вузлах;
- служби доставки, які мають власні заклади і такі, що працюють без базових торгових місць. Ринок доставки зростає кожного року у великих містах на 15-20%, при цьому більша частина його знаходиться «в тіні». Буде користуватися попитом не тільки продукція фаст-фудів, але і середньоцінових ресторанів [27].

Приготування смачних і екологічних страв дає можливість успішно реалізувати продукцію у ресторанних закладах, яка за характеристиками є більш корисною, ніж вже існуючі страви, за рахунок зниження енергетичної та підвищення біологічної цінності страв, і оригінальної подачі. Сьогодні еко-тренд є актуальним, через нові тенденції в сучасному світі – пропаганду здорового харчування та естетичного задоволення під час споживання корисних страв.

3.2 Деталі концепції еко-закладу харчування

Термін екологічно чистий має досить широке значення, і його застосування є в різних галузях і секторах. Що стосується ресторанів зокрема, існує багато способів, за допомогою яких заклади харчування можуть стати екологічно чистими, починаючи від використання екологічно чистих інгредієнтів і того, як люди обідають у ресторані, до роботи на кухні та утилізації відходів.

При найближчому розгляді, стати екологічно чистим – це насправді шлях майбутнього. У свідомому суспільстві, де Інтернет швидко поширює інформацію, ресторан, який застосовує екологічно чисті методи та використовує екологічно чисту кухню, стає привабливішим не лише в безпосередній географічній близькості, але й за її межами. Успіх ресторану прямо пропорційний його популярності, а екологічність може творити чудеса для бізнесу. Кількість відвідувачів збільшується, а доходи зростають [1].

Кожен ресторан унікальний і відрізняється від інших, і способи досягнення сталої та екологічно чистої системи будуть відрізнятися відповідно. На щастя, установи будь-якого розміру та типу можуть знайти різні способи стати екологічно чистими, тим самим сприяючи охороні навколишнього середовища. Справа в тому, що споживачі приділяють пильнішу увагу тому, як працюють ресторани, коли мова йде про харчові відходи, джерела, споживання енергії та пакування. Останні опитування показують, що споживачі готові платити більше за «зелену» їжу, а цілих сім із 10 споживачів зазначають, що вони «дуже зацікавлені» у ресторанах, які намагаються захистити навколишнє середовище [2].

Відтак, новаторські ресторани, бажаючи залишатися актуальними перед обличчям еволюціонування смаків та уподобань споживачів, вже використовують дані тренди у своїй діяльності. Напрями цих новацій різні: від відображення та дотримання екологічної течії в інтер'єрі до налагодження системи переробки сміття або встановлення сонячних панелей для збору та вироблення чистої електроенергії. Так, наприклад, ресторан з низьким рівнем відходів «Маяк» (Вільямсбург, штат Вірджінія, США) подає коктейлі з металевою соломинкою для багаторазового використання, сортує органічні відходи, переробляє використані пляшки та правильно утилізує усі види відходів, що піддаються вторинній переробці. У ресторані була продумана кожна деталь зменшення їх негативного впливу на землю. Навіть паперові серветки, якими тут користуються, допомагають компосту, який потребує паперової та деревної стружки, щоб врівноважити відходи мокрої їжі [2].

На щастя, є багато простих способів звести до мінімуму харчові відходи у ресторані. І хоча це добре для навколишнього середовища, це також дає можливість заощадити гроші [5], наприклад:

- *Аналіз відходів.* Аудит відходів передбачає ведення запису протягом тижня чи довше про те, скільки саме та яка їжа викидається. Хоча це означає буквально копатися у відходах, цей процес може дати цінну інформацію про те, що, можливо, потрібно змінити на кухні. Потрібно підготувати обладнання (наприклад, мішки, відра, сортувальний стіл..), потім варто сортувати та розділяти відходи щодня відповідно до залишків підготовчих робіт, зіпсованої їжі, відходів тарілок тощо, в кінці кінців нарешті зважити, записати та проаналізувати свої потоки відходів;

- *Порції.* Якщо аудит відходів показує велику втрату тарілок, можливо, порції в закладі занадто великі. Варто спробувати зменшити їх на 20% або запропонувати два варіанти розміру – один для тих, хто їсть менше, а інший – тим, хто більше;

- *Використання «смітєвої» або безвідходної техніки приготування.* Приготування їжі таким способом означає перегляд інгредієнтів з метою нульових відходів. Іншими словами, потрібно подумати про приготування «від носа до хвоста і від кореня до стебла». Замість того, щоб кидати листя на редис, можна покласти їх у салат. Подаються квіти броколі у сковороді? Стебла можна залишити для смаження. Готувався гарбузовий суп? Насіння варто обсмажити для салату. При приготуванні риби можна використовувати не тільки філе, а голову і кістки для приготування рибного бульйону.

Існує ще величезна кількість порад та деталей, які потрібно врахувати для створення еко-концепції [4].

- *«Озеленення» меню.* Краще використовувати місцеві продукти, щоб не платити за доставку та не витратити бензин. Нещодавня тенденція, прийнята багатьма ресторанами, - це підбір меню відповідно до сезонних продуктів, будь то овочі, культури чи фрукти. Багато овочів і фруктів

виросшують (органічно) в певний сезон, і в багатьох кафе тепер є спеціально підібране меню з позначкою «сезонне». Це не тільки екологічно, але й доведений факт, що сезонна їжа смачніша за оброблені продукти, які зберігалися та консервувалися з використанням хімікатів.

Варто зменшити кількість упаковки харчових продуктів. Краще купляти тільки ту, що можна переробити або з мінімальною кількістю пластику та поліетилену.

- *Введення вегетаріанського та веганського меню.* Якщо зовсім не можна відмовитись від м'ясних страв у закладі, то потрібно переконатися, що подається достатньо рослинної їжі.

- Теж гарним варіантом є *виращування зелені самотійно* або приготування джемів та закруток з місцевих ягід та овочів замість того, щоб замовляти їх із доставкою.

- *Правильний одноразовий посуд.* З популяризацією служб доставок люди почали замовляти навіть у закладах, де цієї послуги раніше не було. А це, у свою чергу, збільшило кількість одноразових упаковок у кілька разів. Акцент на зменшення використання пластикових трубочок, заміну їх на багаторазові металеві або одноразові бамбукові соломинки; використання контейнерів для їжі з біо-розкладних і компостованих матеріалів - бамбука, цукрової тростини та спеціального пластику PLA, а потім упакувати їх у паперові пакети; якщо у закладі є послуга “кава з собою”, можна заохочувати клієнтів приносити термо-кружки та давати за це знижку. Така фішка вже популярна у багатьох наших кав'ярнях.

- *Економія води.* На кухні та в туалетах краще встановити змішувачі з низькою витратою води та сенсорні крани. Потрібно обладнати туалетні кімнати унітазами та пісуарами з подвійним зливом. Купити посудомийну машину, відзначену сертифікатом енергоефективності Energy Star. Використовувати лише тоді, коли вона повністю заповнена посудом. Дуже рекомендується позбутись старомодних скатертин на столах, що дозволить заощадити на пранні. Непокриті столи сьогодні у тренді.

Розумне споживання електроенергії. Потрібно встановити енергозберігаюче обладнання та освітлення. Важливо підтримувати в приміщенні помірну температуру – не дуже низьку та не високу. Можна використовувати програмований терморегулятор. Завжди потрібно вимикати або приглушувати непотрібне освітлення. У службових приміщеннях краще встановити лампочки з датчиками руху, які спрацюватимуть лише при появі людини. Після закриття закладу обов'язково потрібно перевіряти, щоб у всіх приміщеннях було вимкнено світло. Відключати від живлення непотрібні електроприлади - посудомийні машини, бойлери, витяжки та фритюрниці, коли вони не потребують. Це також знизить рахунки за електрику. Для максимальної економії варто використовувати відновлювані джерела енергії, такі як сонячні батареї та вітряні турбіни [4].

Оформлення інтер'єру в екологічних закладах ґрунтується на принципах екологічності, збереження природних ресурсів та створенні комфортного, здорового середовища для відвідувачів, а саме:

- екологічні заклади сприяють використанню природних матеріалів, таких як дерево, бамбук, камінь, глина тощо. Це дозволяє створити природний, органічний вигляд інтер'єру;
- використання матеріалів, які можуть бути відновлені або перероблені, сприяє зменшенню впливу на навколишнє середовище;
- максимальне використання природного світла, вікна, скляні перегородки дозволяють зменшити використання штучного освітлення та сприяють збереженню енергії;
- використання живих рослин та вітальні зони з природними елементами створюють атмосферу близьку до природи та сприяють здоров'ю;
- впровадження енергоефективних систем опалення, кондиціонування повітря та інших технологій для зменшення витрат енергії;
- використання перероблених або відсортованих матеріалів для меблів та декору сприяє зменшенню відходів;

- вибір природних, м'яких кольорів, що сприяють спокою та релаксації, може бути характерним для екологічних приміщень.

Оформлення інтер'єру в екологічних закладах спрямоване на створення здорового, природного та енергоефективного середовища, яке сприяє комфорту та здоров'ю відвідувачів.

3.3 Особливості оформлення інтер'єру в екологічних закладах

Також важливим є не тільки те, як ресторан функціонує, а і його зовнішній вигляд. Так як це перше на що відвідувач зверне свою увагу. Найчастіше для закладів харчування з концепцією еко обирається, як не дивно, еко-стиль.

Еко-стиль – дуже популярний інтер'єрний напрям, що обумовлено втомою споживачів від перевантажених дизайнів, але і загальним вектором розвитку людства.

Створити дійсно красивий і оригінальний екологічний дизайн інтер'єру в Україні – непросте завдання. Молодому закладу буде складно виділитися серед конкурентів, проте це можливо. Фахівці радять відштовхуватися від якоїсь фірмової фішки в меню і будувати облаштування навколо неї. Наприклад, якщо гордість закладу – багатий асортимент фруктових соків, обстановку кафе можна зробити в стилі саду з намальованими на стінах деревами, високими вазонами в підлогових діжках. У веганських кафе і салат-барах відмінно виглядає інтер'єр з переважанням зеленого кольору. Для декору можна використовувати мотивуючі написи про здорову їжу.

Обов'язкова вимога до закладів в еко-стилі – використання натуральних матеріалів. Наприклад, це можуть бути:

- дерев'яні столи і стільці;
- кам'яна або дерев'яна підлога;
- якісний текстиль, льон, необроблені тканини [23].

Живі квіти, ручна вишивка на подушках та вироби з ротангу використовуються як декоративні елементи. Крім того, на сьогоднішній день

можна знайти цікаві абажури, ширми та віконні штори з плетеного матеріалу, а також плетені меблі. При виборі декору необхідно звертати увагу не лише на зовнішній вигляд та якість, але й на тактильні відчуття, оскільки предмети повинні бути приємними на дотик.

Оформлення інтер'єру в екологічних закладах ґрунтується на принципах сталого розвитку та збереження природних ресурсів, таких як:

- застосування натуральних, екологічно чистих матеріалів, таких як дерево, бамбук, вовна, лляна тканина тощо.
- природне освітлення, оскільки максимальне використання природного світла, широкі вікна, прозорі перегородки для максимізації впливу природного світла в приміщенні.
- використання рослин та внутрішньої зелені. Рослини не лише прикрашають приміщення, але й очищають повітря, створюючи здорове середовище.
- енергоефективність — це використання енергоефективного обладнання, світлодіодне освітлення, терморегулювання для зменшення витрат енергії.
- перероблення та вторинне використання. Використання перероблених матеріалів для оформлення інтер'єру та меблів, які можуть бути відновлені чи використані повторно.
- простота та природність у дизайні з підкресленням екологічних принципів в оформленні.
- використання безпечних для здоров'я матеріалів. Матеріали, які не містять токсичних сполук, фарб та інших хімічних речовин, що можуть шкодити здоров'ю.

Оформлення інтер'єру в екологічних закладах спрямоване на створення здорового, комфортного середовища, яке підтримує екологічні цінності та сприяє збереженню природних ресурсів.

Також слід враховувати вибраний стиль при обробці стін, яка може включати дерев'яний шпон, вагонку, акрилові плити, стінові панелі або декоративну штукатурку, що імітує камінь, дерево чи текстиль. Проте важливо не перебрати з химерними елементами, навіть у випадку імітації. [23].

Оскільки еко-стиль передбачає ще й розумне споживання, то в інтер'єрі доречно використовувати продукцію із вторсировини або давати друге життя застарілим предметам. Можна придбати стільці з перероблених відходів деревини, зробити меблі з дерев'яних піддонів. Або використовувати фарбовані старі бочки в якості основи для столів, з предметів кухонного побуту зробити абажури для ламп.

Використання кольору в такому інтер'єрі допускається, але все ж краще, якщо будуть домінувати натуральні поверхні в природному вигляді – дерево і камінь з мінімальною обробкою. Ідеально, якщо навколишнє облаштування створює враження відпочинку на природі чи на задньому дворіку бабусиної дачі. Добре вписуються в оформлення відтінки, які зустрічаються в природі: зелені, блакитні, сірі, коричневі, пісочні [23].

Яскравими акцентами може виступати сонячний жовтий, блакитний колір морської хвилі, ягідний.

Не менш важливим є і правильне освітлення простору. Тут недоречні миготливі вогники або кольорове підсвічування. Потрібно обирати основні лампи, що дають світло, максимально наближене до натурального. Бажано, щоб була можливість створювати тепле освітлення у вечірній час і холодне у денний. Для цього можна використовувати як систему з різних типів лам, так і регульовані світильники. Світлодіодні гірлянди, натягнуті під стелею або над літньою терасою створюватимуть затишну, і навіть святкову атмосферу [23].

У виборі меблів та інших предметів інтер'єру варто надавати перевагу простим лініям і формам. Обстановка еко-кафе повинна сприяти в першу чергу релаксу, не дратувати кількістю деталей і не перевантажувати нервову

систему. Важливими також є дрібні деталі, які можуть як все зіпсувати, так і покращити. Небажано використовувати пластикові серветниці або інфотаблички на столах.

Потрібно приділити увагу оформленню меню. Це те, з чим буде постійно і безпосередньо контактувати кожен гість. Якщо позицій небагато, можна надрукувати меню на одному аркуші з переробленого або крафтового паперу, вигравіювати на дерев'яній планшетці. Якщо перелік великий, оформити в красиву дерев'яну обкладинку.

Отже, створення концепції еко-закладу є досить складним та цікавим процесом. Він приховує в собі безліч елементів, на які потрібно звертати увагу. Харчування від ферми до столу - це вже не нішева концепція. Ресторани по всьому світу закупають місцеві продукти, мінімізують відходи та зменшують споживання енергії.

Частково прагнення до сталого розвитку зумовлене смаковими якостями - свіжа місцева їжа просто смачніша за ту ж саму їжу з упаковки - а частково нещодавнє відродження сталих практик у ресторанах пояснюється тим, що це те, чого хочуть люди.

РОЗДІЛ 4. АНАЛІЗ АКТУАЛЬНОСТІ ЕКО-ЗАКЛАДУ. РОЗРОБКА ВЛАСНОЇ КОНЦЕПЦІЇ (на прикладі м. Чернівці)

4.1. Дослідження необхідності створення екологічного закладу на ринку ресторанних послуг в м. Чернівці

Місто Чернівці є відносно малим, проте ринок ресторанних послуг тут дуже розвинений. Практично на кожній вулиці можна знайти якийсь маленький заклад. Найбільш поширеними є затишні кав'ярні, пекарні та заклади з європейською кухнею. Також поруч з містом є декілька великих ресторанів розрахованих на святкування пишних банкетів. Не дивлячись на таке різноманіття, дуже складно знайти заклад зі своєю унікальною концепцією та атмосферою. Саме тому було проведено дослідження, пов'язане з втіленням в життя ідеї створення еко-ресторану. Воно було розміщене у групах у соцмережах, та мало на меті дізнатися думку цілої аудиторії. Для того, щоб дослідження було максимально правдивим, то воно було анонімним.

Дане дослідження було у вигляді опитування, яке у свою чергу містило наступні питання:

1. Яке ваше ставлення до еко-харчування?
2. Чи хотіли б ви мати можливість в нашому місті піти до ресторану, який піклується про навколишнє середовище?
3. Де саме ви його уявляєте?
4. Як саме він має виглядати?
5. Яке меню було б для вас найбільш привабливим?

Відповіді на ці питання давало сто осіб віком від 20 до 50 років, які проживають у Чернівцях та часто відвідують будь-які заклади харчування.

Проаналізувавши усі відгуки, було зроблено висновок, що дана концепція є досить цікавою та привабливою, адже сучасна молодь має дуже позитивне ставлення до еко-харчування, що в свою чергу пов'язане з багатьма різними чинниками.

Наприклад,

- здоров'я (еко-харчування може бути більш корисним для здоров'я, оскільки воно може містити більше поживних речовин і менше шкідливих хімічних речовин, які зазвичай зустрічаються в процесі вирощування та обробки продуктів)
- екологія (екологічне харчування може бути менш шкідливим для довкілля, оскільки воно використовує менше хімічних речовин і сприяє підтримці біо-різноманіття та збереженню ресурсів)
- соціальна відповідальність (еко-харчування може сприяти підтримці місцевих виробників та відповідних стандартів виробництва та забезпечувати справедливую оплату праці)
- етичність (воно може відображати етичні цінності, такі як повага до тварин та збереження довкілля)
- смак (еко-харчування може бути смачнішим і свіжішим, оскільки продукти зазвичай вирощуються на місці та без використання шкідливих речовин) [2].

Спираючись на дані аспекти, можна зрозуміти, що еко-заклад міг би задовільнити вподобання багатьох людей.

Відповіді на друге питання були не менш приємними, адже 80% опитаних повністю погодилися в думці про те, що ресторан, який би піклувався про навколишнє середовище неодмінно привернув би увагу мешканців міста і став би гарним та естетичним місцем.

Піклування про навколишнє середовище у ресторанному бізнесі є надзвичайно важливим елементом, оскільки ця діяльність тісно пов'язана з навколишнім середовищем, а недбале ставлення до природи може мати серйозні наслідки.

По-перше, піклування про навколишнє середовище може допомогти закладу харчування та навіть будь-якому бізнесу зменшити свої витрати та покращити ефективність. Наприклад, впровадження енергоефективних технологій та заходів щодо зменшення викидів шкідливих речовин може

призвести до зменшення витрат на електроенергію та паливо, а також збільшення конкурентоспроможності підприємства.

По-друге, піклування про навколишнє середовище може допомогти підприємству залучати нових клієнтів та підвищувати репутацію. Так як вже згадувалося вище, сьогодні багато споживачів звертають увагу на екологічність товарів та послуг, тому компанії, які дбають про навколишнє середовище, можуть мати перевагу на ринку.

По-третє, це є моральною та етичною вимогою. Бізнеси мають відповідальність перед суспільством та майбутніми поколіннями, тому дбати про довкілля є не тільки важливим з практичної точки зору, але й з етичної.

Питання стосовно оформлення еко-закладу не здалося для опитаних дуже складним для відповіді. Більшість усіх закладів у місті Чернівці дуже подібні між собою за зовнішнім виглядом. Саме тому еко ресторан має виділятися з усіх. Це є вже звичним та зрозумілим, що еко-заклад харчування має бути оформлений в досить мінімалістичному та естетичному стилі. Основні елементи, яких варто дотримуватися при оформленні ресторану:

- природні матеріали. Для декорування інтер'єру можна використовувати природні матеріали, такі як дерево, камінь, скло, метал, які створюють затишну атмосферу;
- рослини. Їх можна використовувати як декоративний елемент та для очищення повітря. Ідеальним варіантом є вертикальні сади або горшки з рослинами на столах;
- природне освітлення. Використання природного світла є екологічною альтернативою штучному. Великі вікна, скляні дахи та світильники на сонячних батареях можуть бути чудовим варіантом для дизайну.

Оформлення екологічного закладу базується на принципах екологічності, сталості та збереження навколишнього середовища. Наприклад, віддача переваги використанню природних матеріалів у дизайні інтер'єру, таких як дерево, камінь, бамбук, вовна, лляна тканина.

Застосовується максимальне використання природного світла шляхом великих вікон, вітражів, світлопроводів тощо для зменшення використання штучного освітлення. Використання енергоефективних систем опалення, кондиціонування повітря та освітлення для економії електроенергії.

Найскладнішим питанням для відповіді видалося питання про місце розташування еко-закладу харчування у місті Чернівці. Оскільки дана концепція потребує врахування багатьох факторів, то саме це завдання видається найважчим. Найкращим розміщенням для еко-ресторану буде місце, де можна максимально ефективно використовувати природні ресурси та зменшувати негативний вплив на навколишнє середовище. Є декілька основних елементів, про які завжди потрібно пам'ятати. Наприклад,

1. Розташування в місці з високим пішохідним трафіком. Встановлення ресторану в місці з великою кількістю пішоходів може зменшити використання автомобілів та транспорту, що допоможе знизити викиди шкідливих речовин в атмосферу і що не менш важливо - стане дуже зручним для відвідувачів.

2. Будівля з високими стандартами енергоефективності. Важливо забезпечити, щоб будівля, в якій розташований ресторан, була зведена з урахуванням вимог енергоефективності, зменшення витрат на опалення, охолодження та освітлення.

3. Розташування поруч із зеленими зонами. Ідеальним місцем для еко-ресторану буде поруч з парками, скверами, лісами або іншими зеленими зонами.

4. Використання місцевих та органічних продуктів. Для підтримки екологічних принципів, еко-ресторан повинен використовувати місцеві та органічні продукти. Розташування в зоні, де можна закуповувати місцеві та органічні продукти, може зменшити витрати на транспортування та забезпечити свіжість та якість інгредієнтів.

5. Використання відновлюваних джерел енергії. Еко-ресторани можуть встановлювати сонячні батареї, вітряні турбіни або інші системи, які

використовують відновлювальні джерела енергії для забезпечення електроенергії. Це допоможе зменшити залежність від традиційних джерел енергії, які можуть мати негативний вплив на навколишнє середовище.

6. Утилізація відходів. Еко-заклади повинні мати системи утилізації відходів, які допоможуть зменшити кількість відходів, що потрапляють на смітники та зменшити негативний вплив на довкілля.

7. Використання екологічних будівельних матеріалів. Важливо використовувати екологічно чисті будівельні матеріали, такі як дерево, бамбук, відновлювана целюлоза, або матеріали, які можуть бути повторно використані.

Враховуючи ці фактори, найкращим розташуванням для еко-ресторану може стати місце поруч з лісом, де можна використовувати відновлювальні джерела енергії, використовувати місцеві та органічні продукти, мати доступ до екологічно чистих будівельних матеріалів та систем утилізації відходів. Однак, кожне розташування має свої переваги та недоліки, які повинні бути також враховані.

Наприклад, якщо ресторан розташований у місті, то він може бути зручним для клієнтів, які живуть або працюють в цьому районі. Однак, може бути складно забезпечити доставку органічних та місцевих продуктів у центрі міста, де немає багато землі для сільськогосподарської діяльності.

З іншого боку, заклад, розташований у сільській місцевості, може мати доступ до місцевих та органічних продуктів, а також до відновлювальних джерел енергії, таких як вітряні турбіни або сонячні батареї. Однак, такий ресторан може бути менш зручним для клієнтів, які проживають у великих містах.

Останнє питання в дослідженні видалося найбільш актуальним та цікавим для людей, адже відповіді були дуже різноманітними та відрізнялися одна від одної кардинально. А саме це стосувалося меню в еко-закладі харчування. Взагалі, меню в еко-ресторані може бути дуже варіативним, та

кожен заклад створює його під свою концепцію та нішу. Проте існують певні основні елементи еко-меню, які зустрічаються по всьому світу, наприклад:

- органічні продукти: фермерські овочі та фрукти, молочні продукти, м'ясо від тварин, які отримують відповідний догляд та живляться органічним кормом;
- вегетаріанські та веганські страви: рослинні продукти можуть бути менш вуглеводними та збалансованими з точки зору харчових речовин, що робить їх добрим вибором для здорового способу життя;
- сезонні страви: використання продуктів, які збираються у певний час року, не тільки забезпечує свіжість та насиченість смаку, але й допомагає зменшити вплив на навколишнє середовище;
- безвідходність: еко-ресторани можуть пропонувати страви, які використовують усі частини продуктів, щоб зменшити кількість відходів та мінімізувати вплив на навколишнє середовище;
- дитяче меню: важлива деталь у будь-якому ресторані, який розрахований на сім'ї, проте цей підвид меню потребує великої уваги та відповідальності. Тут потрібно враховувати особливості дитячого організму, використовувати тільки найякісніші продукти та звертати увагу на оформлення та подачу страв.

Отже, еко-меню є важливим елементом для закладу, який прагне зберегти навколишнє середовище, підтримувати здоровий спосіб життя та відповідально ставитись до своїх клієнтів. Воно має бути розрахованим на кожного можливого відвідувача та не бути нудним. Для цього шеф-кухарі мусять бути кваліфікованими та спеціалізуватися саме на еко-харчуванні та бути прихильниками цього руху.

4.2 Опис власної ідеї екологічного ресторану в м. Чернівці

Проаналізувавши дослідження, яке було проведено серед людей різного віку, виходить, що еко-ресторан в місті Чернівці був би дуже привабливим місцем для відпочинку та проведення часу.

Автором було розроблено ідею концепції ресторану, який міг би задовільнити бажання усіх любителів еко трендів. Ресторан міг би мати назву «ECONHOUSE», що з англійської перекладається, як еко будинок або екологічний дім. Унікальними елементами такої концепції є вигляд та обслуговування. Заклад, який є вигаданим, міг би мати безліч родзинок, які чіпляли б людей та змушували б завітати хоча б раз. Варто почати з того, що на території може знаходитися справжня теплиця, в якій росли б фрукти та овочі. Саме там, приїжджаючи в заклад, відвідувачі могли б обрати компонент своєї вечері. Також цікавим рішенням було б оточення ресторану садом, де в теплу пору року можна було б прогулюватися, збирати фрукти та просто відпочивати.

Так як дана концепція досить поєднана з сезонністю, а саме збором урожаю, то варто звернути на це увагу перед тим, як розробляти графік роботи. Наприклад, взимку еко ресторан може бути не актуальним та більш того дорогим. Адже опалювати та обслуговувати теплицю та сам ресторан коштує дорого. Тому можна вигадати ще одну родзинку для закладу, а саме сезонну роботу, до прикладу, з 15 березня по 25 листопада.

Гарним прикладом такого місця є ресторан «Теплиця» у Нідерландах [11]. Він зроблений у справжній теплиці, яка колись використовувалася за своїм призначенням. У Чернівцях заклад доведеться будувати з нуля, і основним матеріалом для оформлення є скло, адже воно візуально збільшує простір та додає світла. Саме через це обов'язково повинна бути хороша система кондиціювання, адже скло буде нагріватися та створювати справді тепличну атмосферу, а це в свою чергу не буде сприяти зручності відвідувачів.



Рисунок 4.1. Ресторан «Теплиця» у Нідерландах

Використання скла замість стін допомагає полегшити роботу над оформленням інтер'єру, тому що не потрібно підбирати фарбу, а кухня та інші

допоміжні та виробничі приміщення можуть бути оформлені, спираючись на зручність та універсальність.

Так як концепція такого закладу потребує великого простору, то приблизний розмір може бути орієнтовно 300 квадратних метрів. Заклад може складатися з одного основного просторого залу та літньої тераси. В основному залі, який розміром 80 м², зручно розмістити 10 чотиримісних та 3 шестимісні столики

Основний зал зазвичай всюди є одним з найважливіших місць в ресторані і саме він створює враження на клієнтів. Через це його зовнішній вигляд має бути продуманий до деталей. Столи та стільці в закладі з екологічною концепцією мають бути вироблені також з природних матеріалів, а саме – дерево. Меблі мають бути дуже мінімалістичні та поєднуватися між собою.

Основними кольорами у нашому закладі можуть бути: молочний, фісташковий, світле дерево та зелений. Тому меблі мають відповідати цьому також.

Якщо говорити про терасу, то вона теж зроблена у світлих тонах з елементами дерева та зелені. Саме такий дизайн буде сприяти настрою відвідувачів та давати естетичне задоволення.



Рисунок 4.2. Приклад оформлення кольорової гамми ресторану

Так як ресторан «ECONHOUSE», який є вигаданим автором, вважається сімейним та розрахований на сім'ї з дітьми, то тут теж варто теж додати цікавинки для наймолодших. Наприклад, це майданчик для ігор, створений з еко-матеріалів та, який ідеально може вписатися в концепцію ресторану. Тут можна додати гойдалки, гірки та розваги для дітей.



Рисунок 4.3. Дерев'яний дитячий майданчик

Також цікавим елементом, що теж підкреслив би концепцію, є дитячі грядки. Тут дітки могли б спробувати самостійно посадити саджанці та за допомогою табличок підписати їх, щоб за якийсь час побачити як він виріс. Таким чином це може змушувати сім'ї повертатися за якийсь час, адже дітки будуть нагадувати своїм батькам за те, що в закладі міг би вже вирости їхній саджанець.

4.3 Опис місця розташування та прилеглої території

Концепція закладу потребує великого простору для конструювання теплиці – родзинки закладу, саду та безпосередньо будівлі ресторану, тому найкращим місцем для його розташування буде приміська територія. У місті Чернівці таким місцем може стати вул. Об'їзна. Вона знаходиться недалеко від центру міста, у будь-який час можна викликати таксі або ж легко дістатися своїм автомобілем.

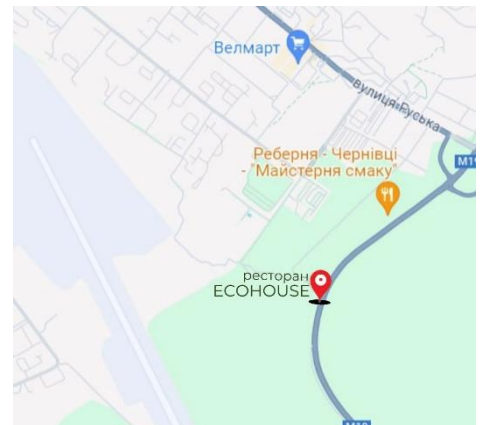


Рисунок 4.4. Місце розташування еко-ресторану в Чернівцях

Дане місце є зручним та просторим і дає можливість розмістити все потрібне для зручності гостей і зробити їхнє перебування комфортним.

На загородженій території закладу може знаходитися паркінг на 25 машин, великий сад, теплиця розміром 50 м в довжину та 30 м в ширину, безпосередньо приміщення ресторану.

Якщо проаналізувати карту, то можна помітити, що відносно недалеко знаходиться заклад «Реберня». Він є великих розмірів та має власний паркінг на території. Даний ресторан спеціалізується на стравах, що є практично протилежні від тих, які можуть бути запропоновані в ресторані «ECONHOUSE». Саме тому вважати його конкурентом не дуже доцільно.

Так як «ECONHOUSE» вважається заміським, то відповідно це теж дає свій вплив на аналіз цільової аудиторії закладу. До прикладу, це могли б бути сім'ї з дітьми, люди віком від 20 років, які можуть дозволити собі користуватися послугами таксі або ж мають власний автомобіль. Також до цього списку можна віднести туристів, що відвідують місто або ж направляються в бік румунського кордону.

4.4 Організація роботи в еко-ресторані

Створення екологічного закладу вимагає особливого підходу до організації та обслуговування, спрямованого на екологічні принципи та сталість. Необхідно забезпечити спеціальну підготовку для персоналу щодо екологічних принципів, роботи з використанням енергоефективних технологій та ставлення до сталого розвитку.

Впровадити систему сортування та переробки відходів у закладі з метою максимальної переробки та уникнення викидів у навколишнє середовище.

Використовувати тільки еко-продукти та відмовитись від інгредієнтів, які можуть негативно впливати на навколишнє середовище. Співпраця з місцевими фермерами та постачальниками, які практикують сталі методи виробництва [14].

Встановити енергоефективність обладнання та систем для зменшення водоспоживання, наприклад, збереження води, використання систем з

низьким споживанням води тощо. Використання природних матеріалів у декорі, меблях та оформленні, що підтримує екологічну атмосферу закладу, саме тому необхідно зробити атмосферу екологічного закладу.

Важливим елементом в організації якісної та ефективної роботи закладу є планування приміщень, а саме їх площа та розміщення. Так як «ECONHOUSE» може бути досить великим закладом, то і кількість приміщень, які він мусить вмістити в собі є великою.

Проаналізувавши великі заклади харчування, а саме заміські ресторани, такі як «Реберня», «Ганок», «Гостинний двір», можна дійти висновку, що найбільшу площу завжди займає основний зал, а потім вже йдуть усі технічні приміщення. Саме на підставі даного аналізу, було приблизно розраховано, яку площу приміщень міг би мати еко заклад «ECONHOUSE», розташований на об'їзній вулиці міста Чернівці.

Таблиця 4.1.

Площа приміщень ресторану та кухні

Найменування	Площа, м ²
Зала ресторану (58 місць)	80
Гарячий цех	30
Холодний цех	25
Заготівельний цех	20
Мийна кухонного посуду	10
Мийна столового посуду	15
Роздаткова	20
Охолоджувальні камери	12
Камера овочів і фруктів	4
Комора сухих продуктів	4
Комора матеріально-технічного забезпечення	6
Душові і вбиральні	15

Гардероб для персоналу	26
Приміщення для персоналу	15
Приміщення менеджера	6
Вентиляційна камера	12

Джерело: Створено автором

Організація роботи в еко-ресторані з власною теплицею та садом включає кілька важливих аспектів:

- Планування та організація праці. Цей пункт можна вважати одним з фундаментальних, адже саме персонал створює потрібну атмосферу у будь-якому закладі харчування. Безпосередньо в ECOHOUSE весь персонал перед початком роботи проходить важливий інструктаж та навчання, пов'язане з концепцією та усіма тонкощами роботи саме еко-ресторану.

Таблиця 4.2

Перелік працівників

Посада працівника	Кількість працівників (осіб)
Директор	1
Заступник директора	1
Адміністратор ресторану	1
Шеф-кухар	1
Кухар	4
Бармен	1
Старший офіціант	1
Офіціант	4
Посудомийниця	2
Прибиральниця	2
Бухгалтер	1
Охоронець	1

Джерело: створено автором

- Управління теплицею та садом. Так як даний заклад харчування є незвичайним і на його території знаходиться невеликий сад та діюча теплиця, які теж потребують догляду.
- Постачання та закупівлі. Цей елемент організації роботи ресторану є теж ключовим, так як майже щодня потрібно забезпечувати наявність всіх потрібних продуктів для приготування страв. Перед початком роботи ресторану підписується договір з місцевим постачальником органічних продуктів.
- Меню. Меню закладу ECOHOUSE базується на продуктах, які ростуть біля ресторану. Переважно це екологічні овочі, фрукти та м'ясо. Так як недалеко від закладу знаходиться ферма, з якою налагоджена співпраця, то м'ясо для страв вирощується теж натурально та без шкідливого впливу людини.
- Маркетинг та просування. У сучасному світі маркетинг є важливим елементом для діяльності будь-якого бізнесу, адже саме це надає впізнаваності закладу та допомагає створити особистий бренд.

Отже, враховуючи усі деталі, можна зауважити, що в організації роботи еко-закладу є декілька обов'язкових та надважливих ланок без яких ефективна діяльність майже нереальна.

4.5 Брендинг для закладу

Брендинг є ключовим елементом для успіху будь-якого ресторану, а особливо для еко-ресторану. Брендинг допомагає створити унікальний образ ресторану, що виділяє його серед конкурентів. Це може включати логотип, колірну гамму, стиль оформлення і загальну атмосферу. Хороша робота маркетологів робить ресторан



E C O H O U S E

Рисунок 4.5. Логотип (створений автором)

більш запам'ятовуваним для клієнтів, що сприяє формуванню постійної клієнтської бази. Для еко-ресторану брендинг може ефективно комунікувати екологічні цінності та принципи, на яких ґрунтується діяльність ресторану. А найважливішим є те, що в умовах високої конкуренції, брендинг допомагає виділитися серед інших ресторанів, особливо якщо бренд підкреслює унікальні аспекти, такі як використання власних теплиць та садів.

Повертаючись, до ресторану ECHOHOUSE в місті Чернівці, яке є досить конкурентним середовищем, тому створення тут власного бренду є необхідним.

Першим та надважливим елементом брендингу є логотип, гасло та кольористика бізнесу. У еко-закладі ECHOHOUSE логотип включає в себе один графічний елемент - груша, з контуру якої виходить столова вилка, що являє собою символ ресторану. Під грушою знаходиться назва та гасло: «зірвав і з'їв». Основними кольорами бренду є 2 відтінки зеленого та молочний.

Після створення впізнаваних деталей варто перейти до сайту ресторану, де відвідувач може знайти усю інформацію про атмосферу, діяльність закладу та меню. Сайт має бути оформлений у кольорах самого ж бренду.

Просування та маркетинг мають надзвичайну важливість для ресторану з кількох причин:

- Залучення нових клієнтів. Ефективне просування дозволяє інформувати потенційних клієнтів про існування ресторану. Використання різних каналів, таких як реклама, соціальні мережі та співпраця з інфлюенсерами, допомагає досягнути широкої аудиторії.
- Підтримка інтересу та лояльності. Регулярні маркетингові кампанії, акції та спеціальні пропозиції сприяють підтримці інтересу постійних клієнтів і стимулюють їх повертатися до

ресторану. Програми лояльності та персоналізовані пропозиції також зміцнюють зв'язок з клієнтами.

- **Позиціонування на ринку.** Маркетинг допомагає ресторану визначити своє місце на ринку та виділитися серед конкурентів. Чітко сформульована концепція та унікальна пропозиція створюють впізнаваний бренд і приваблюють цільову аудиторію.
- **Зворотний зв'язок.** Маркетинг дозволяє ресторану отримувати зворотний зв'язок від клієнтів, що допомагає вдосконалювати якість обслуговування, коригувати меню та адаптувати стратегії просування відповідно до потреб і очікувань клієнтів.

Виходячи з цього варто зауважити, що для «ECONHOUSE» найефективнішою платформою буде соціальна мережа інстаграм, яка дозволяє продублювати усі деталі із сайту та безпосередньо щодня показувати діяльність закладу та просувати власну філософію. Ну і варто зазначити, що саме за допомогою соцмереж легше знаходити нових клієнтів та залучати нову аудиторію.

4.6 Розрахунок фінансів

Створення будь-якого бізнесу з нуля потребує зараз величезних затрат, а особливо, коли цей бізнес фізичний та включає в себе власну будівлю, територію тощо. Саме тому відкриття такого закладу з власною еко-концепцією в місті Чернівці є надзвичайно дорогою ідеєю.

Прорахунки варто почати безпосередньо з самої конструкції ресторану. За концепцією основні стіни мають бути скляними. Відповідно варто брати до уваги такі деталі як:

- **Тип скла** (для ресторану найкращим варіантом може бути з сонцезахисним покриттям, так як влітку скло нагрівається та всередині буде неможливо знаходитися)
- **Конструкція рами**

- Дизайн та архітектурні особливості (так як основною ідеєю даного ресторану є вигляд у формі теплиці, а саме скляного будиночку з трикутним дахом, то варто брати теж до уваги кількість матеріалу, яка потрібна)
- Локальні будівельні витрати. Ціни на матеріали та роботу можуть значно відрізнятися в залежності від курсу валют.

Саме тому, беручи до уваги, усі ці деталі, що важливі для будівництва безпосередньо будівлі закладу, можна орієнтовно сказати, що це від 150 000 USD. Адже середня вартість за квадратний метр такої будівлі складає від 500 USD.

Переходячи до основної родзинки ресторану, а саме теплиці, варто теж зазначити дороговизну ідеї. Вартість будівництва теплиці розміром 50 на 30 квадратних метрів (загальна площа 1500 квадратних метрів) також залежить від різних факторів, таких як вибір матеріалів, систем опалення та вентиляції, а також місцевих будівельних витрат.

Найоптимальнішим варіантом матеріалу для побудови теплиці на території ресторану є полікарбонат. Орієнтовна вартість, яку можна знайти в мережі інтернет, за квадратний метр полікарбонатної теплиці коливається від 30 до 50 доларів. Саме тому можна вирахувати, що мінімальна вартість побудови це 45 000 USD.

Відповідно додаючи дві суми між собою виходить, що 195 000 USD – це мінімальна вартість для побудови закладу та теплиці в місті Чернівці.

Наступним елементом може бути все потрібне обладнання для діяльності теплиці. Вартість обладнання теплиці залежить від багатьох факторів, включаючи розмір теплиці, тип рослин, які будуть вирощуватися, кліматичні умови, та рівень автоматизації.

Включаючи систему вентиляції, поливу та опалення, виходить, що мінімальна вартість необхідного обладнання є 30 000 USD.

Проте ресторан не може функціонувати без обладнання для кухні та меблів у залі. Якщо брати до уваги вартість потрібних пристроїв для кухні, а

саме духова піч, варочна поверхня, кухонні комбайни тощо, то орієнтовна мінімальна вартість може скласти 50 000 USD.

Меблі та декор для залу є найдешевшим елементом в обладнанні закладу. Для еко ресторану варто обирати меблі вироблені з дерева. Такі можна знайти в магазині ІКЕА за порівняно низькою ціною. Наприклад, чотиримісний стіл, яких для втілення ідеї потрібно три, вартує 8 000 грн. Додавши всі потрібні меблі та декор, виходить, що потрібно орієнтовно 10 000 USD.

Таблиця 4.3

Витрати

Назва	Вартість
Будівля та теплиця	195 000 USD
Обладнання для теплиці	30 000 USD.
Обладнання для кухні	50 000 USD
Меблі та декор	10 000 USD
Разом	285 000 USD

Джерело: створено автором

Додавши усі суми разом, виходить, що побудувати та обладнати еко ресторан в місті Чернівці може коштувати від 285 000 USD.

Отже, аналізуючи усі основні аспекти, які потрібні для відкриття еко-ресторану варто зазначити, що концепція еко-ресторану, заснована на використанні екологічно чистих та органічних продуктів, значна частина яких буде вирощуватись у власній теплиці, дозволяє створити унікальну пропозицію на ринку, що приваблюватиме свідомих споживачів, які цінують якість та екологічність. Фінансовий план показує, що початкові інвестиції є значними, але можуть бути компенсовані стабільним прибутком завдяки оптимізації витрат та ефективному використанню власних ресурсів. Формування команди кваліфікованих фахівців, які забезпечуватимуть високий рівень обслуговування та якість страв, є критично важливим.

Особлива увага приділяється підбору кухарів, маркетологів та спеціалістів з обслуговування теплиці. Таким чином, комплексний підхід до фінансів, персоналу та концепції забезпечує надійну основу для успішного старту та розвитку еко-ресторану.

ВИСНОВКИ

У сучасному світі еко-тренди в сфері харчування стають все більш актуальними. Зростаючий попит на екологічно чисті продукти та здорове харчування спонукає заклади харчування до впровадження нової концепції, яка опирається на всі аспекти, що сприяють піклуванню про навколишнє середовище.

Концепція еко-ресторану полягає у створенні закладу харчування, який пропонує страви з екологічно чистих продуктів, використовує упаковку з природних матеріалів та працює на основі принципів сталого розвитку.

Еко-ресторан може стати важливим елементом в інфраструктурі міста, де він знаходиться, сприяти розвитку туризму та збереженню довкілля. Також еко-заклад може бути привабливим для клієнтів, які звертають увагу на якість продуктів, з яких готують страви, а також на те, як вони подаються.

У процесі виконання даної роботи було здійснено всебічне дослідження сучасних тенденцій у сфері харчування та аналіз світового досвіду впровадження екологічних практик у ресторанному бізнесі. На основі проведених досліджень була розроблена концепція еко-ресторану, який здатний задовольнити потреби сучасних споживачів, орієнтованих на здорове харчування та екологічну свідомість.

Виявлено, що сучасний ресторанний бізнес активно впроваджує екологічні практики, такі як використання локальних та органічних продуктів, зменшення харчових відходів та впровадження енергоефективних технологій.

Успішні приклади з різних країн демонструють важливість інтеграції екологічної свідомості у всі аспекти ресторанного бізнесу, від вибору постачальників до обслуговування клієнтів.

Було проведено практичне дослідження на тему актуальності еко-закладу харчування на території міста Чернівці. Спираючись на результати опитування, яке було проведене для того, щоб дізнатися думку молоді про актуальність створення еко-ресторану на території міста Чернівці, можна

дійти висновку, що еко-ресторан міг би стати дуже привабливим місцем для населення.

Розроблено концепцію еко-ресторану, який включає використання власного тепличного господарства для вирощування овочів та зелені, що дозволяє забезпечити високу якість та свіжість продуктів.

Також визначено маркетингові інструменти, що акцентують увагу на екологічних перевагах ресторану, таких як рекламні кампанії, партнерство з місцевими еко-спільнотами та участь у зелених ініціативах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Agricultural Marketing Service - Local Food Directories: National Farmers Market Directory. USDA. Режим доступу: www.ams.usda.gov/local-food-directories/farmersmarkets
2. Healthy Eating Plate. The Nutrition Source, Harvard T.H. Chan School of Public Health, 28 Feb. 2019. Режим доступу: www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-plate/
3. How Your Food Choices Impact the Environment. World Wildlife Fund, 2021. Режим доступу: www.worldwildlife.org/pages/how-your-food-choices-impact-the-environment
4. Organic Food: Is It Worth the Extra Cost? Mayo Clinic, Mayo Foundation for Medical Education and Research, 4 Mar. 2020. Режим доступу: www.mayoclinic.org/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/organic-food/art-20043880
5. The Organic Center. The Organic Center, n.d. Режим доступу: www.organic-center.org/
6. Conde Nast Traveller. (2021). The best eco-friendly restaurants in the world. cntraveller.com. Режим доступу: <https://www.cntraveller.com/gallery/best-eco-friendly-restaurants-world>
7. OpenTable. (2022). 50 Green Restaurants in America. opentable.com. Режим доступу: <https://www.opentable.com/lists/green-restaurants/usa>
8. TableCheck. (2021). Eco-Friendly: The Future of Restaurants. TableCheck Blog. Режим доступу: <https://www.tablecheck.com/en/blog/eco-friendly-the-future-of-restaurants/>
9. TheForkManager. (2021). Eco-Friendly Restaurants: All You Need to Know. TheForkManager Blog. Режим доступу: <https://www.theforkmanager.com/blog/market-trends/eco-friendly-restaurants-all-you-need-know>

10. Total Food Service. (2023). Trends for Making Your Restaurant Green & Eco-Friendly. Total Food Service. Режим доступу: <https://totalfood.com/2023-trends-for-making-your-restaurant-green-eco-friendly/>
11. Trip101. (2022). 14 Sustainable Restaurants Around The World. trip101.com. Режим доступу: <https://trip101.com/article/sustainable-restaurants>
12. Адлер, Е. (2019). Еко-дружні заклади Києва. CF.ua. Режим доступу: <https://cf.ua/news/news-cf/eco-friendly-zavedeniya-kieva>
13. Впровадження інноваційних підходів у готельно-ресторанній діяльності: шлях до успіху. Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/gryshyna.htm
14. Готельно-ресторанний бізнес в Україні: сучасний стан та проблеми розвитку. Режим доступу: http://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/41.pdf
15. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/myronenko2.htm
16. Еко-тренди в індустрії гостинності. Наукова робота. Київ. 2021
17. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Режим доступу: [https://dSPACE.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/52251/1/5080-Текст статті-5111-1-10-20230615.pdf](https://dSPACE.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/52251/1/5080-Текст%20статті-5111-1-10-20230615.pdf)
18. Оцінка функціонування готельного господарства на засадах сталого розвитку. Режим доступу: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/07/2021-1-ЕН-9.pdf>
19. Перспективи впровадження системи екологічного менеджменту на українських підприємствах. Режим доступу: <https://www.ukrlogos.in.ua/10.11232-2663-4139.04.11.html>
20. Кресан, Ю. (2022). Еко-тренди 2023. Icoola. Режим доступу: <https://icoola.ua/blog/eco-trend-2021/>
21. Розвиток сучасних еко-тенденцій у готельних господарствах

Рисунок 2.5. Інтер'єр закладу

<https://thespaces.com/londons-silo-restaurant-has-a-zero-waste-ethos-and-interiors/>

Рисунок 2.6. Атмосфера закладу ззовні

<https://34travel.me/post/mesto-sily-bogemnyjj-squat-17b-v-kieve>

Рисунок 2.7. Деталі закладу

<https://guide-cafe.in.ua/item/bali-bowl-cafe/>

Рисунок 4.1. Ресторан «Теплиця» у Нідерландах

https://tournavigator.pro/Амстердам/достопримечательности/Ресторан_De_Kas

Рисунок 4.2. Приклад оформлення кольорової гамми ресторану

<https://www.pinterest.com/pin/237635317830010797/>

Рисунок 4.3. Дерев'яний дитячий майданчик

<https://www.pinterest.com/pin/3237030975787705/>