

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА**

Природничо–математичний факультет
Кафедра хімії, технологій та фармації

**КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ
Освітній ступінь: БАКАЛАВР
на тему: ОНОВЛЕННЯ ЛІТНЬОГО КАФЕ «ПЛЯЖІНІ БАМБУСІНІ»
У М. ЧЕРНІГІВ**

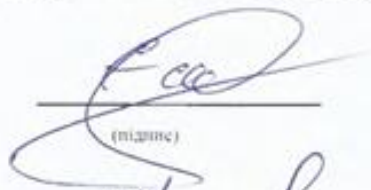
Виконав(ла):
студент(ка) 4 курсу 47–ФМТ групи
спеціальності 241 Готельно–ресторанна
справа
Лутченко Єсенія Володимирівна

Керівник:
к.т.н., доцент **Лапицька Н. В.**

Чернігів 2026

Роботу подано до розгляду «15» 06 2026 року.

Студентка


(підпис)

Лутченко Є. В.

(прізвище та ініціали)

Керівник


(підпис)

Лапицька Н. В.

(прізвище та ініціали)

Рецензент


(підпис)

Трешняк О.Б.

(прізвище та ініціали)

Кваліфікаційну роботу (проект) розглянуто на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації. Протокол № 14 від «15» 06 2026 року.
Студентка допускається до захисту даної роботи в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри


(підпис)

Курмакова І. М.

(прізвище та ініціали)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

(шифр і назва)

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Лутченко Єсенії Володимирівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: **«Оновлення літнього кафе «Пляжні Бамбусіні» у м. Чернігів»**

керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент

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

2. Строк подання студентом роботи ____ «...» ____ р. ____

3. Вихідні дані до роботи: використовувати дані, отримані в ході виробничої практики, передбачити прокат пляжного інвентарю, можливість організації тематичних свят

4. Зміст дипломного проєкту ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ПЛЯЖНІ БАМБУСІНІ» У М. ЧЕРНІГІВ 1.1. Характеристика місця розташування «Пляжні Бамбусіні»; 1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків; 1.3. Аналіз переваг та ризиків діяльності «Пляжні Бамбусіні». РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА «ПЛЯЖНІ БАМБУСІНІ» 2.1. Концепція закладу; 2.2. Характеристика меню та послуг, що надаються в «Пляжні Бамбусіні»; 2.3. АВС-аналіз меню, пропозиції щодо оновлення меню, оперативне планування меню 2.4. Організація постачання. РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ 3.1. Характеристика ділянки розташування кафе «Пляжні Бамбусіні»; 3.2. План озеленення території; 3.3. Дизайнерські рішення літньої тераси кафе. РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ. РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ. РОЗДІЛ 6. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ОНОВЛЕННЯ ІМІДЖУ «ПЛЯЖНІ БАМБУСІНІ». ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

5. Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території «Пляжні Бамбусіні» та схема проїзду до закладу; 2 – план літньої тераси «Пляжні Бамбусіні»; 3 – Дизайнерські рішення, прийняті при оформленні літньої тераси «Пляжні Бамбусіні»; 4 – план складських і допоміжних приміщень; 5 – план виробничого цеху; 5 – загальний план та розріз будівлі; 6 – план евакуації.

6. Дата видачі завдання ____ р. ____

Студент

(підпис) (прізвище та ініціали)

Лутченко Є. В.

Керівник кваліфікаційного
проєкту

Н.В.
(підпис)

Лапицька

(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
1. ХАРАКТЕРИСТИКА "ПЛЯЖІНІ БАМБУСІНІ" У М. ЧЕРНІГІВ	7
1.1. Характеристика місця розташування "Пляжні Бамбусіні".....	7
1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунку туристичних потоків.....	10
1.3. Аналіз переваг та ризиків діяльності "Пляжні Бамбусіні"	15
2. ОРГАНІЗАЦІНО-ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА "ПЛЯЖІНІ БАМБУСІНІ".....	17
2.1. Коротка концепція закладу	17
2.2. Характеристика меню та послуг, що надаються в "Пляжні Бамбусіні".....	20
2.3. АВС-аналіз меню, пропозиції щодо оновлення меню та послуг, розрахунок наряду замовлення та плану-меню.....	22
2.4. Організація постачання.....	24
3. БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНЕ РІШЕННЯ	27
3.1. Характеристика ділянки розташування та будівлі "Пляжні Бамбусіні".....	27
3.2. План озеленення території.....	28
3.3. Дизайнерські рішення літньої тераси "Пляжані Бамбусіні».....	30
4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ.....	32
4.1 Розрахунок виробничої програми.....	32
4.2 Розрахунок та підбір технологічного обладнання.....	33
5. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ.....	36
5.1 Визначення робочих витрат ресторану.....	36
5.2 Розрахунок доходів ресторану.....	37
6 ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ОНОВЛЕННЯ ІМІДЖУ.....	38
6.1 Пропозиції щодо оновлення іміджу.....	38
ВИСНОВКИ.....	40
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43

ВСТУП

Галузь ресторанного бізнесу відзначається високою динамікою, перманентно трансформуючись під впливом соціоекономічних, культурних та технологічних детермінантів. В умовах сучасної ринкової економіки України суб'єкти ресторанного бізнесу діють в оточенні жорсткої конкуренції, а також зростаючих очікувань клієнтів щодо якості продукції, стандарту обслуговування, естетики простору та своєрідності концепції. З огляду на зазначене, особливої значущості набуває реновація та осучаснення існуючих об'єктів, що сприяє не тільки підтримці їх конкурентних позицій, але й забезпечує перманентний розвиток та гармонізацію з актуальними векторами індустрії гостинності.

Процес оновлення об'єкта ресторанного господарства використовує комплексну стратегію, що включає корекцію або оптимізацію концепції установи, дизайну інтер'єру та екстер'єру, асортименту кулінарної продукції та напоїв, технологічних циклів, організації клієнтського сервісу, а також імплементацію новітніх підходів до менеджменту та маркетингових засобів. Ефективна імплементація подібних трансформацій детермінує зростання задоволеності клієнтів, формування позитивної репутації установи та зростання її фінансово-економічних індикаторів.

Мета даного проєкту обумовлена необхідністю адаптації об'єктів ресторанної індустрії до поточних операційних реалій, зокрема, беручи до уваги еволюцію переваг відвідувачів, підвищення значущості дизайну та атмосфери установи, а також вплив глобальних векторів у гастрономічній сфері. Виняткової ваги набуває реновація локальних об'єктів, що діють у периферійних агломераціях, де конкурентний тиск з боку новітніх форматів ресторанів, кав'ярень та закладів швидкого харчування постійно зростає. У цьому ракурсі установа ресторанної сфери «Пляжні Бамбусіні», що розташована у місті Чернігів, вимагає всебічного аналізу та формування

стратегічних напрямків осучаснення з метою підвищення її роботи для відвідувачів та зміцнення ринкових позицій у регіональному сегменті.

Об'єктом даного вивчення є процедури та вектори реновації об'єкта ресторанної індустрії, а саме організаційні, технологічні та естетичні аспекти його функціонування.

Цільовим призначенням проєкту є формулювання аргументованих рекомендацій щодо осучаснення установи ресторанного бізнесу «Пляжні Бамбусіні» із врахуванням актуальних стандартів організації ресторанного підприємництва та специфіки регіонального ринкового середовища.

РОЗДІЛ 1

ХАРАКТЕРИСТИКА «ПЛЯЖІНІ БАМБУСІНІ» У М. ЧЕРНІГВ

1.1. Характеристика місця розташування «Пляжіні Бамбусіні»

Даний заклад ресторанного господарства розташовується на «Золотому Березі» в м. Чернігів. "Золотий берег" є муніципальною пляжною ділянкою, розташованою у місті Чернігові на правому березі річки Десна, в межах урбанізованої території. Ця пляжна зона становить складову значного рекреаційного масиву, що простягається вздовж русла Десни та призначена для літнього дозвілля, водних процедур і різноманітних форм активного відпочинку на свіжому повітрі. Пляж розташований у безпосередній близькості до вулиці Курсанта Єськова, межуючи з житловою забудовою та озелениними територіями, які спільно формують рекреаційну зону для мешканців міста. Його сукупна протяжність вздовж берегової лінії становить орієнтовно 300 метрів. Узбережжя річки Десни в межах міста Чернігова характеризується пологим ухилом до водної поверхні, що обумовлює формування піщаної обмілини — типової геоморфологічної формації для прибережних рекреаційних зон. Це сприяє природному акумулюванню піщаних відкладень та утворенню плавного занурення у воду. Проте, відсутність штучних гідротехнічних споруд чи довготривалого захисту від річкових течій обумовлює наявність природних глибин та динамічних водних потоків. Десна є повноводною водною артерією з вираженими сезонними флуктуаціями водного рівня та мінливою швидкістю течії. Глибинні показники у прибережній зоні, відведених для купання, можуть варіюватися в межах приблизно 1,5–1,7 метра, залежно від метеорологічних умов та гідрологічного режиму річки. З огляду на це, водні процедури вимагають підвищеної уваги до дотримання заходів безпеки. Пляжна територія облямована міським зеленим поясом та є відкритою для використання як мешканцями Чернігова, так і його відвідувачами. Тут

спостерігається органічне поєднання природних ландшафтних форм з елементами міської забудови, зокрема, транспортною інфраструктурою, житловими масивами та об'єктами рекреаційного призначення. Присутність деревно-чагарникової рослинності сприяє зниженню температури повітря в періоди підвищеної спеки та створює сприятливий мікроклімат для дозвілля та рекреації [1].

«Золотий берег» функціонує як об'єкт громадського призначення – зона публічного дозвілля на водному об'єкті. Його функціональне призначення охоплює такі аспекти [2]:

- Рекреаційно-оздоровчий: передбачає прийняття сонячних ванн, водні процедури та активні розваги на піску.
- Соціокультурний: слугує платформою для соціальних взаємодій, сімейного дозвілля та молодіжних зібрань.
- Економічний: забезпечується через розміщення сезонних пунктів торгівлі та надання сервісних послуг.

У випадку, «Пляжіні Бамбусіні» є відокремленою ділянкою в межах локації де розташовані й інші заклади ресторанного господарства, її функціональні характеристики зберігають основні параметри пляжної рекреації, проте можуть бути розширені за рахунок потенційних тематичних або комерційних складових (наприклад, спеціалізована система освітлення, акустичний супровід, облаштовані зони для відпочинку, заклади громадського харчування тощо).

На міському пляжі реалізовано базову інфраструктуру для відвідувачів [2]:

- Локація для прийняття сонячних ванн з якісним піщаним покриттям (кварцовий білий пісок).
- Спортивні об'єкти, зокрема волейбольний майданчик.
- Дитячі розважальні об'єкти та батутні зони.
- Сучасні шезлонги та сонцезахисні парасолі.

- Кабінки для переодягання, контейнери для збору відходів та інші основні сервісні опції.

Ця інфраструктура забезпечує належний рівень комфорту навіть за відсутності значних капітальних споруд. Існує ймовірність, що назва «Бамбусіні» пов'язана з певним комплексом послуг або елементів інфраструктурного забезпечення. Міський пляж є ключовим рекреаційним об'єктом для Чернігова, особливо в літній період. Він сприяє підтримці здорового способу життя, соціалізації населення та привабленню туристів.

Пляж, як частина річки Десна, має значний потенціал для розвитку внутрішнього туризму. Однак, параметри якості води можуть стати обмежувальним чинником для повноцінного туристичного функціонування в окремі сезони. Проведений моніторинг свідчить, що показники якості води в Десні, в зоні пляжу, періодично не відповідають санітарно-гігієнічним нормативам, що може генерувати потенційні загрози для здоров'я користувачів.

Враховуючи природну глибину та швидкість течії річки, вимагається неухильне дотримання правил безпеки: обов'язкова присутність рятувальної служби, чітке означення дозволених для купання ділянок та інформованість відвідувачів.

1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунку туристичних потоків.

Данні щодо конкурентів наведені в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Заклади гостинності, що діють на території «Золотого Берега» [3,4]

Назва закладу	Тип закладу	Основні послуги, що надаються	Додаткові послуги що надаються	Інфраструктурна характеристика
Ресторан «Золотий Берег»	Рксторан	Обслуговування відвідувачів у залі, приготування та продаж страв, напоїв	Банкетне обслуговування, літня тераса, проведення заходів	Капітальна будівля, посадкові місця в залі та на терасі, близькість до пляжу
Гриль-бар «Бухта Черепахи»	Бар-гриль (сезонний)	Продаж напоїв, страв на грилі, швидке обслуговування	Літній формат, відпочинок біля води, музичний супровід	Легкі сезонні конструкції, відкриті посадкові місця, розташування біля пляжу.
Пляжні фуд-точки	Тимчасові заклади харчування	Продаж безалкогольних напоїв, снеків, морозива	Обслуговування «to go»	Мобільні намети або кіоски, мінімальна інфраструктура, сезонна робота

Для розрахунків використовувалися дані 2019 року, до впровадження обмежувальних заходів, та повномасштабних військових дій.

Концепція туристичних потоків являє собою інтегральну характеристику обсягу та якісних параметрів переміщення подорожуючих

суб'єктів у просторових та часових вимірах. Для їхньої оцінки застосовуються різноманітні методологічні підходи, вибір яких зумовлюється поставленими завданнями, зокрема: збір статистичних даних, стратегічне планування та формування прогнозних моделей. Верифікація та кількісне визначення туристичних потоків реалізується шляхом використання сукупності всіх алгоритмів та математичних моделей, які будуть представлені у подальшому тексті [5-8]:

1.Статистичний метод (на основі реєстрації) формула 1.1.

$$T = \Sigma N_{\text{в'їзд}} + \Sigma N_{\text{виїзд}} + \Sigma N_{\text{внутрішні}} ; \quad (1.1.)$$

де $N_{\text{в'їзд}}$ – кількість іноземних туристів; $N_{\text{виїзд}}$ – кількість громадян, що виїхали за кордон; $N_{\text{внутрішні}}$ – кількість внутрішніх туристів; T – туристичний потік

$$T = 86840 + 5524866 + 520391 = 6132097$$

Туристичний потік складає 6132097.

2.Балансовий метод формула 1.2.

$$T = (T_{\text{прибуття}} - T_{\text{виїзд}}) \times k; \quad (1.2.)$$

де $T_{\text{прибуття}}$ – кількість прибулих туристів; $T_{\text{виїзд}}$ – кількість туристів які виїхали; k – коефіцієнт середньої тривалості перебування;

$$TP = (29750 - 5250) \times 2,5 = 61250$$

Цей розрахунок дає змогу розрахувати туристо-дні, що є важливим для готельного та туристичного секторів.

3.Метод коефіцієнтів туристичної активності формула 1.3.

$$K_{\text{активності}} = \frac{N_{\text{туристів}}}{N_{\text{населення}}} \times 100\%; \quad (1.3.)$$

Де $N_{\text{активності}}$ – кількість туристів в регіоні; $N_{\text{населення}}$ – чисельність постійного населення в регіоні.

$$K_{\text{активності}} = \frac{35000}{286000} \times 100\% = 12,2\%;$$

За допомогою цієї формули ми визначили туристичний потік у туристичному районі м. Чернігова.

На основі аналізу отриманих дослідницьких даних, а також із залученням референтних критеріїв та коефіцієнтів значущості привабливості туристичного напрямку, була сформована табл. 1.3 [].

Таблиця 1.3.

Критерії та ваги привабливості дестинації в м. Чернігові

Критерій привабливості за яким оцінюють	Бал критерію
<i>Туристичні ресурси</i>	<i>0,3 (30%)</i>
- Культурна спадщина	3
- Природничо-рекреаційні ресурси	5
- Події та фестивалі	3
<i>Інфраструктура</i>	<i>0,25 (25%)</i>
- Засоби розміщення	3
- Транспортна доступність	4
- Туристичні сервіси	3
<i>Попит і ринок</i>	<i>0,2 (20%)</i>
- Кількість відвідувачів	4
- Середні витрати туриста	3
- Завантаженість засобів розміщення	3
<i>Безпека та комфорт</i>	<i>0,15 (15%)</i>
- Рівень безпеки	4
- Стійкість інфраструктури	3
- Екологія та санітарні умови	4
<i>Репутація та медійна присутність</i>	<i>0,1 (10%)</i>
- Впізнаваність у медіа та соцмережах	3
- Рейтинг і відгуки туристів	4
- Участь у національних/міжнародних рейтингах	2

На основі аналізу географічного розташування закладу гостинності, проведеного згідно з визначеними параметрами, буде здійснено розрахунок коефіцієнта привабливості дестинації за формулою 1.4.

$$K_{\text{пр}} = \frac{\sum(w_j \times b_j)}{\sum w_j}; \quad 1.4.$$

Де w_j – вага i -того критерію (значущість); b_j – бал оцінки критерію (визначається від 0 до 10);

Розрахуємо коефіцієнт привабливості до таблиці 1.3.

$$K_{\text{пр}} = \frac{\sum(6,90)}{\sum 1,0} = 6,90;$$

Коефіцієнт привабливості дорівнює 6,90.

Розрахунок коригувального коефіцієнта необхідний для вираховування сукупності безпекових чинників, обчислення здійснюється за формулою 1.5.

$$K' = K_{\text{пр}} \times S; \quad (1.5.)$$

Де $K_{\text{пр}}$ – коефіцієнт привабливості; S – коефіцієнт безпеки від 0 до 1 (1- повна безпека, 0,6 – часткові обмеження, 0,3 – високі ризики, 0 – небезпечна ситуація)

$$K' = 6,90 \times 1 = 6,9;$$

За даних обставин коефіцієнт коригування K' є ідентичним вихідному коефіцієнту $K_{\text{пр}}$, зважаючи на абсолютну відсутність безпекових ризиків, притаманну аналізованій локації у відповідний до конфліктний період.

У випадку гіпотетичної наявності певних обмежувальних факторів або загроз, величина K' зазнала б редукції, пропорційної значенню коефіцієнта S , що демонструвало б кореляцію між чинниками безпеки та загальною атрактивністю дестинації.

Розрахувати коефіцієнт внутрішньо-міської міграції населення (K), можна за формулою 1.6 [16].

$$K = \frac{N - (N_1 - N_2) \times K_c}{N}; \quad (1.6.)$$

Де N – кількість населення, яке проживає в певному районі; N_1 – кількість населення, яке від'їжджає з цього району до 9...10 години ранку; N_2 – кількість людей, які приїжджають у цей район у день; K_c – поправковий коефіцієнт попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства мігруючого населення порівняно з попитом населення, яке постійно проживає в мікрорайоні ($\sim 0,8$).

$$K = \frac{5000 - (1200 - 800) \times 0,8}{5000} \approx 0,94;$$

Далі розрахуємо кількість місць у закладі харчування, що розташовуватиметься у готелі з урахуванням K за формулою 1.7.

$$p = \frac{N \times K \times n}{1000}; \quad (1.7.)$$

Де p – необхідна кількість місць для обслуговування населення; N – кількість населення мікрорайону; n – норматив місць на 1000 мешканців.

$$p = \frac{5000 \times 0,936 \times 120}{1000} \approx 562;$$

Наступним етапом є розрахунок необхідної кількості обслуговуючого персоналу за формулою 1.8.

$$N_o = \frac{N}{X}; \quad (1.8.)$$

Де N – кількість гостей (місць, на яку розрахований заклад харчування), осіб; X – норма гостей на одного офіціанта (9...12).

$$N_o = \frac{120}{10} = 12;$$

На основі аналізу отриманих результатів заповнимо таблицю 1.5.

Таблиця 1.5.

**Дані щодо кількості відвідувачів та працівників закладу
гостинності**

Назва показника	Значення
Коефіцієнт внутрішньо-міської міграції	2.9
Необхідна кількість місць для обслуговування населення	120

Необхідна кількість обслуговуючого персоналу на розраховану кількість місць	12
Запропонована кількість ЗРГ що проектується	1
Денна чисельність відвідувачів ЗРГ	≈ 300

1.3. Аналіз переваг та ризиків діяльності «Пляжіні Бамбусіні»

Методологія SWOT-аналізу презентує засіб стратегічного планування, який слугує для діагностики актуального стану суб'єкта господарювання чи окремого. Для цього необхідно визначити слабкі та сильні сторони закладу гостинності дані наведено в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6.

Сильні та слабкі сторони підприємства

№	Фактор	Сильна сторона (+)	Слабка сторона (-)
1	Організаційна структура	Гнучка, невелика команда, швидке прийняття рішень	Залежність від ключових працівників, сезонний персонал
2	Правові ресурси	Легальний формат роботи, дозвільні документи на сезонну діяльність	Ризики обмежень через правила користування підзем та шум
3	Виробничі потужності	Оптимальні для швидкого приготування популярних страв і напоїв	Обмежені площі, складно масштабувати ділянку
4	Технологічні потужності	Використання базового професійного кухонного обладнання	Відсутність автоматизації (GRM, онлайн-замовлень)

5	Фінансові ресурси	Хороші доходи в пік сезону, швидкий обіг коштів	Сильна сезонність, нестабільні надходження поза літом
6	Система менеджменту	Неформальне управління, швидка реакція на зміни	Відсутність чітко прописаних бізнес-процесів
7	Система маркетингу	Активний Instagram, акцент на атмосферу та події	Обмеження лише соцмережами, слабка онлайн-реклама

SWOT- аналіз підприємства «Пляжні Бамбусіні»

Можливості розвитку	Загрози
Розширення меню (сезонні, авторські, healthy-страви)	Посилення конкуренції серед пляжних закладів
Організація тематичних вечірок, фестивалів, івенти	Обмеження на проведення гучних заходів
Активний розвиток соцмереж	Зміна вподобань цільової аудиторії
Партнерство з туристичними та спортивними сервісами	Падіння купівельної спроможності населення
Запровадження програм лояльності для постійних відвідувачів	Негативні погодні умови в літній сезон
Розвиток бренду як культурного літнього місця відпочинку	Санітарні або екологічні обмеження на пляжі
Розширення періоду роботи (травень-вересень)	Регулярні зміни (алкоголь, торгівля, режим роботи)

РОЗДІЛ 2

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА «ПЛЯЖІНІ БАМБУСІНІ»

2.1. Коротка концепція закладу

Концепція закладу «Пляжині Бамбусіні», розташованого на пляжі «Золотий Берег» у місті Чернігів, базується на принципах створення сучасного сезонного комплексу, що поєднує гастрономічні та розважальні послуги. Він гармонійно інтегрує атмосферу літнього дозвілля, пляжного відпочинку та динамічного соціального життя. Заклад позиціонується як дестинація, яка надає мешканцям та гостям міста можливість зануритися в атмосферу відпустки, не виїжджаючи за межі Чернігова, насолодитися природним середовищем, водними просторами, музичним супроводом та високоякісними кулінарними пропозиціями у невимушеному, проте приємному середовищі. Ключовою концептуальною ідеєю є формування емоційного простору, що асоціюється з літнім періодом, відчуттям свободи, комунікацією та позитивними емоціями. Кожному відвідувачеві надається можливість обрати формат дозвілля відповідно до його індивідуальних переваг — від спокійного денного відпочинку до динамічних вечірніх заходів.

Цільова аудиторія закладу характеризується різноманітністю та охоплює кілька ключових сегментів. Пріоритетним сегментом є молодь віком від 18 до 30 років, яка активно взаємодіє з соціальними медіа, високо цінує сучасну музику, естетично привабливі локації та має попит на вечірні заходи з DJ-сетами. Для цієї категорії визначальними факторами є загальна атмосфера, візуальний дизайн закладу та формат подій. Наступним значущим сегментом є молоді пари та групи осіб віком 25–40 років, які прагнуть знайти комфортне місце для відпочинку після робочого тижня, зустрічей з друзями або неформального спілкування. У денний час заклад

також орієнтований на сім'ї з дітьми, забезпечуючи безпечний простір, комфортабельні зони для відпочинку та легкі страви. Окрему категорію відвідувачів становлять туристи та гості міста, для яких «Пляжні Бамбусіні» інтегрується в загальне враження від літнього Чернігова.

Концепція закладу функціонує як літній пляжний бар та простір для харчування під відкритим небом, де головний акцент припадає на відкритий майданчик, безпосередню близькість до річки Десна та природне середовище. Дизайнерське оформлення та атмосфера базуються на застосуванні природних матеріалів, таких як деревина та бамбук, легких текстильних елементів, ергономічних меблів, шезлонгів та барної зони.

Ключову роль відіграє система освітлення: світлові гірлянди, декоративні ліхтарі та приглушене вечірнє світло сприяють створенню затишної атмосфери та підкреслюють рекреаційну специфіку закладу. Музичний супровід добирається відповідно до часу доби та цільової аудиторії: вдень переважають спокійні, лаунж- та легкі поп-напрямки, тоді як увечері пропонується більш ритмічна сучасна музика. Загальна атмосфера «Пляжні Бамбусіні» має бути жвавою, відкритою та невимушеною, без надмірної офіційності, але з виразною стилістикою та унікальною ідентичністю.

Кулінарна концепція закладу орієнтована на сезонність продуктів, оперативність обслуговування та зручність споживання страв у пляжному форматі. Основу меню складають затребувані та загальнодоступні позиції, адаптовані для літнього відпочинку: гамбургери, піци, страви, приготовані на грилі, салатні асортименти, легкі закуски та снеки. Особливий акцент робиться на якості інгредієнтів та лаконічності подачі, що забезпечує стабільний рівень сервісу навіть у періоди пікового навантаження. Барна карта посідає центральне місце у концепції закладу та включає авторські та класичні коктейлі, прохолодні напої, лимонади, свіжовичавлені соки та безалкогольні альтернативи. Рецептура напоїв розробляється з урахуванням літнього сезону, їх освіжаючого ефекту та візуальної привабливості.

Ключовим компонентом концепції «Пляжні Бамбусіні» є розважальна програма. Заклад регулярно проводить різноманітні розважальні заходи, включаючи музичні вечори, тематичні події, вечірки на заході сонця та спеціальні заходи у вихідні та святкові дні. Цей подієвий формат сприяє не лише зростанню кількості відвідувачів, а й формуванню лояльної аудиторії, яка пов'язує заклад з приємними враженнями та якісним відпочинком. Таким чином, «Пляжні Бамбусіні» трансформується з об'єкта громадського харчування у повноцінний осередок літнього соціального дозвілля.

Маркетингова стратегія закладу активно задіює цифрові медіаплатформи, зокрема Instagram та TikTok. Першочерговий контент орієнтований на відображення унікальної атмосфери, позитивних вражень відвідувачів, анонси майбутніх подій, візуальні матеріали із заходів та забезпечення інтерактивної комунікації з цільовою аудиторією. Додаткові інструменти включають співпрацю з місцевими інфлюенсерами, спеціальні пропозиції та формування впізнаваного візуального іміджу, що сприяє зміцненню бренду та підвищенню лояльності споживачів. Комунікаційна стратегія закладу ґрунтується на принципах прозорості, привітності та емоційної залученості, що гармонійно вписується в загальну ідеологію літнього дозвілля.

Соціально-іміджевий аспект «Пляжні Бамбусіні» передбачає створення привабливого образу сучасного пляжного комплексу, який пропагує культуру високоякісного відпочинку, міжособистісного спілкування та міського дозвілля. Заклад може слугувати платформою для реалізації міських ініціатив, проведення культурних або тематичних заходів, що сприяє його інтеграції у міське середовище та посилює його репутацію серед жителів Чернігова.

Таким чином, концепція закладу «Пляжні Бамбусіні», розташованого на пляжі «Золотий Берег», базується на синтезі сприятливого природного розташування, продуманої концепції пляжного відпочинку, доступного

гастрономічного сервісу та інтенсивної розважальної програми. Впровадження даної концепції дозволяє сформувати впізнаваний сезонний бренд, що має потенціал стати одним з основних літніх рекреаційних об'єктів у місті та забезпечити стабільний рівень попиту протягом усього літнього періоду.

2.2. Характеристика меню та послуг, що надаються в "Пляжні Бамбусіні"

Гастрономічна пропозиція закладу «Пляжні Бамбусіні» розроблена відповідно до специфіки сезонного пляжного відпочинку та сфокусована на забезпеченні оперативного, зручного та комфортного споживання страв у невимушеній обстановці. Пріоритет надається затребуваним позиціям, що користуються стабільним попитом у літній період, гармонійно доповнюють пляжний відпочинок та не потребують тривалого очікування. Пропозиції вирізняються лаконічністю подачі, прозорістю компонентного складу та застосуванням свіжих сезонних інгредієнтів.

Основою кулінарної концепції є страви формату street food та casual dining. До них відносяться бургери, піца, страви, приготовані на грилі, хот-доги, а також широкий асортимент закусок та легких перекусів. Вагому частину меню становлять легкі страви — салати, овочеві асорті, аперитиви до напоїв, що є особливо актуальним в умовах високих температур. Для клієнтів, які обирають швидкий перекус, передбачені порційні страви, оптимізовані для споживання безпосередньо на пляжі чи біля барної стійки. Асортимент страв підлягає регулярному оновленню, що відповідає сезонним змінам та вподобанням відвідувачів, сприяючи утриманню лояльності постійних клієнтів.

Барна карта закладу «Пляжні Бамбусіні» позиціонується як один із визначальних елементів його концепції. Вона презентує розмаїття алкогольних та безалкогольних напоїв, адаптованих до формату літнього

відпочинку. Особливе значення надається авторським та класичним коктейлям, які вирізняються ефектною презентацією та освіжаючими смаковими якостями. Додатково до асортименту включено лимонади, свіжовичавлені соки, холодні чаї, газовані напої та мінеральну воду. Для гостей, які утримуються від вживання алкоголю, забезпечено широкий вибір безалкогольних альтернатив, що робить заклад привабливим для різноманітних категорій відвідувачів, включаючи родини з дітьми.

Крім гастрономічного сервісу, «Пляжні Бамбусіні» пропонує комплекс додаткових сервісних та розважальних послуг. Заклад забезпечує комфортабельні умови для рекреації на відкритому повітрі, надаючи відвідувачам зручні меблі для сидіння, шезлонги та облаштовані зони відпочинку. Важливе значення має музичний супровід, який варіюється відповідно до часу доби: вдень домінує спокійна фоновіа музика, тоді як увечері перевага надається динамічним DJ-сетам. На регулярній основі проводяться тематичні вечірки, святкові заходи та спеціалізовані події, що посилює привабливість закладу та сприяє формуванню сталої клієнтської бази.

Серед додаткових сервісів – організація приватних заходів камерного формату, резервування столиків для груп, а також інформаційна підтримка гостей стосовно поточних подій та спеціальних пропозицій. Обслуговування в закладі, незважаючи на невимушений характер, що відповідає пляжному формату, ґрунтується на засадах гостинності, оперативності та максимальної орієнтації на задоволення потреб клієнтів.

Таким чином, кулінарна пропозиція та комплекс послуг «Пляжні Бамбусіні» націлені на формування цілісного пляжного досвіду, де гастрономія, напої та розважальна програма інтегровані в єдину концепцію, гарантуючи гостям комфортний, насичений та незабутній літній відпочинок.

2.3. ABC-аналіз меню, пропозиції щодо оновлення меню та послуг, розрахунок наряду замовлення та плану-меню.

Кулінарна пропозиція закладу «Пляжні Бамбусіні» розроблена з урахуванням специфіки пляжного дозвілля та сезонних коливань, акцентуючи на оперативність, зручність та комфорт споживання страв. Домінуюча частина асортименту страв представлена затребуваними позиціями сегменту вуличної їжі, які гармонійно інтегруються в атмосферу пляжного середовища та не вимагають значних часових витрат на приготування. Надання страв здійснюється у зручних порційних об'ємах, приготованих з добірних сезонних інгредієнтів, та орієнтоване на задоволення потреб широкого кола споживачів — від молодіжних груп до сімейних аудиторій з дітьми.

Асортимент кулінарної пропозиції охоплює бургери, піцу, хот-доги, картоплю фрі, різноманітні салати, легкі закуски та десерти. Значна увага приділяється формуванню барного асортименту, який включає авторські та класичні коктейлі, свіжовижаті соки, лимонади власного виробництва та широкий вибір прохолодних безалкогольних напоїв. Даний підхід сприяє досягненню високого рівня задоволеності відвідувачів, а також оптимізації середнього розміру рахунку.

Крім кулінарних пропозицій, установа забезпечує низку додаткових сервісів, зокрема облаштовані зони релаксації з комфортабельними шезлонгами та столиками, музичний фон (атмосферні chill та lounge композиції у денний час, а також динамічніші DJ-сети у вечірній період), організацію тематичних вечірок, урочистих подій, а також камерних приватних святкувань. Сукупність цих послуг формує цілісний рекреаційний досвід, що сприяє створенню позитивного іміджу закладу та підвищенню рівня лояльності цільової аудиторії.

№	Страва	Частка у виручці, %	Кумулятивна частка, %	Група
1	Бургер фірмовий	22	22	А
2	Піца «Папероні»	18	40	А
3	Авторський коктейль	15	55	А
4	Картопля фрі	10	65	В
5	Хот-дог	8	73	В
6	Лимонад домашній	7	80	В
7	Салат овочевий	6	86	С
8	Десерт	5	91	С
9	Безалкогольні напої	5	96	С
10	Інші позиції	4	100	С

- Група А (55%) – ключові позиції, що формують основний дохід (бургери, піца, коктейлі).
- Група В (25%) – стабільний попит, страви середньої популярності.
- Група С (20%) – додаткові страви з низьким оборотом, які підтримують різноманітність меню.

Пропозиції щодо актуалізації асортименту меню та розширення спектру послуг.

Асортимент страв (Меню):

- Розширення категорії А: Передбачається збільшення асортименту шляхом інтеграції сезонних варіантів бургерів

(наприклад, з акцентом на BBQ, літню тематику) та впровадженням нових, ексклюзивних коктейльних розробок.

- Модернізація категорії В: Пропонується оновлення даної групи з включенням позицій здорового харчування (зокрема, healthy-боулів), салатів з курятиною та розширенням переліку закусок.
- Оптимізація категорії С: Здійснення ревізії категорії С передбачає вилучення позицій, які демонструють низький рівень попиту, та доповнення її актуальними трендовими десертами.

Сервісний пакет (Послуги):

- Введення комплексних пропозицій: Запровадження спеціальних комбінованих наборів, що включають основну страву та напій.
- Імплементація періодів спеціальних цін: Введення концепції "Щасливих годин" (Happy Hours) з метою стимулювання збуту коктейлів.
- Організація тематичних івентів: Проведення різноманітних тематичних вечірок та подій у вихідні дні.
- Розробка програми лояльності: Створення та впровадження системи заохочень для регулярних відвідувачів закладу.

2.4. Організація постачання

Система логістичного забезпечення підприємства громадського харчування «Пляжні Бамбусіні», що розташоване на Золотому узбережжі у місті Чернігові, розроблена з урахуванням сезонної специфіки його функціонування, зростання споживчого попиту в літній період, а також високих критеріїв якості продукції. Ключовою метою даної системи є гарантування безперебійної операційної діяльності об'єкта гостинності,

раціональне управління фінансовими ресурсами та мінімізація втрат сировинних матеріалів у процесі зберігання.

Організація постачання має здійснюватися за комбінованою моделлю, що інтегрує безпосередні поставки від продуцентів із придбанням продукції через оптово-дистриб'юторські структури. Безпосередні надходження від регіональних сільськогосподарських виробників та фермерських господарств Чернігівського регіону виявляються найбільш оптимальними для забезпечення закладу громадського харчування продуктами з обмеженим терміном придатності, а саме: м'ясопродукти, рибні вироби, м'ясо птиці, молочна продукція, овочі, плоди та зелені культури. Ця модель уможливорює отримання продукції найвищої свіжості, скорочення витрат на закупівлю внаслідок елімінації посередницьких ланок, а також посилення контролю якості. Транспортування зазначеної категорії товарів рекомендується виконувати кілька разів на тиждень, а під час інтенсивного попиту — практично щоденно. Це дасть змогу запобігти надмірному накопиченню товарних запасів та мінімізувати ризики псування продукції.

Стосовно бакалійних товарів, напоїв, замороженої продукції, одноразового посуду, пакувальної тари і засобів побутової хімії, доцільним є застосування складської або дистриб'юторської моделі постачання. У такій ситуації товарні позиції надходять до закладу від спеціалізованих постачальників або оптових підприємств, які гарантують широкий спектр асортименту, стабільність постачальних операцій та опцію замовлення значних обсягів із меншою регулярністю. Дана схема економічно обґрунтована для товарів з тривалим періодом зберігання та сприяє оптимізації логістичних витрат.

Процедура організації логістичного забезпечення в установі «Пляжні Бамбусіні» охоплює етапи планування матеріальних потреб, селекції надійних постачальників, приймання продукції, її зберігання та подальшого обліку. Планування закупівель ґрунтується на ретельному аналізі обсягів реалізації, сезонних коливань, кліматичних умов та прогнозованого потоку

відвідувачів. Надходження товарів супроводжується обов'язковою верифікацією кількісних і якісних параметрів, відповідності санітарно-гігієнічним нормативам, а також дотриманням температурного режиму під час транспортування. Зберігання продукції організовується згідно з принципом FIFO, що дозволяє використовувати сировину відповідно до хронології її надходження та запобігати псуванню або простроченню.

Відтак, впровадження комбінованої моделі постачання, що включає пріоритет прямих постачань продукції з обмеженим терміном придатності та придбання товарів тривалого зберігання через дистриб'юторські канали, є найбільш обґрунтованим для підприємства ресторанного господарства «Пляжні Бамбусіні». Така стратегія забезпечує адаптивність системи постачання, стабільне функціонування установи, високу якість кулінарної продукції та раціональне використання матеріальних і фінансових активів.

Таким чином, оптимальне функціонування системи постачання гастрономічного закладу «Пляжні Бамбусіні» є одним із визначальних факторів його сталого функціонування та забезпечення високого рівня сервісу для клієнтів. З огляду на географічне положення підприємства, сезонну специфіку його діяльності та підвищені стандарти щодо свіжості вихідної сировини, найбільш виправданим є застосування інтегрованої моделі постачання. Комбінація безпосередніх поставок від регіональних виробників для продуктів з обмеженим терміном придатності із закупівлями через дистриб'юторські мережі для товарів тривалого зберігання дозволяє гарантувати безперебійне надходження необхідних ресурсів, раціоналізувати операційні витрати та мінімізувати ризики товарних втрат. Детальне планування закупівель, систематичний вхідний контроль якості та дотримання належних режимів зберігання сприяють оптимізації економічних показників функціонування ресторану, формуванню його позитивної репутації та повному задоволенню запитів споживачів.

РОЗДІЛ 3

БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНЕ РІШЕННЯ

3.1. Характеристика ділянки розташування та будівлі "Пляжні Бамбусіні"

Заклад громадського харчування «Пляжні Бамбусіні» дислокується на рекреаційній території Золотого берега у місті Чернігів, що є активно відвідуваною зоною дозвілля місцевого населення та гостей міста протягом теплої пори року. Локація об'єкта характеризується інтенсивним трафіком, особливо у вихідні та святкові дні, а також безпосереднім сусідством з акваторією, пляжними угіддями та зеленими насадженнями. Таке позиціонування створює оптимальні передумови для функціонування підприємства ресторанного господарства сезонного типу та підвищує його атрактивність для споживачів.

Ділянка, на якій розміщений заклад, має оптимізовані під'їзні шляхи для транспорту постачальників і дозволяє відокремити зони для прийому продукції та сервісного обслуговування клієнтів, що відповідає санітарно-логістичним регламентам. Прилегла територія облаштована з урахуванням рекреаційного призначення місцевості, має відкритий простір, що сприяє розташуванню літніх терас, відкритих майданчиків та лаунж-зон для гостей.

Будівля закладу громадського харчування «Пляжні Бамбусіні» є автономною спорудою полегшеної конструкції, пристосованою для сезонного функціонування. Архітектурно-конструктивні параметри споруди забезпечують раціональне просторове планування приміщень на виробничі, складські, адміністративно-побутові та комерційні сегменти. Переважна частина площі виділена під гостьові зали та відкриті тераси, що корелює з концепцією прибережного закладу та забезпечує оптимальний комфорт для клієнтів.

Споруда обладнана всіма необхідними інженерними мережами, включаючи системи електропостачання, водопостачання та водовідведення, а також вентиляції. Просторова організація приміщень гарантує відповідність санітарно-гігієнічним нормативам, технологічним регламентам виробничих циклів та нормам безпеки праці для персоналу. Отже, розташування ділянки та характеристика будівлі закладу громадського харчування «Пляжні Бамбусіні» формують адекватні передумови для продуктивного функціонування, забезпечення високих стандартів сервісу та перспективного розвитку індустрії гостинності.

3.2. План озеленення території

Концепція ландшафтного дизайну для ресторанного комплексу «Пляжні Бамбусіні», розташованого на Золотому березі м. Чернігова, має фундаментальне значення для забезпечення естетичної привабливості об'єкта, оптимізації мікрокліматичних умов для відвідувачів та гармонійної інтеграції ресторанного простору з природним рекреаційним ландшафтом. Проект озеленення покликаний не лише виконувати декоративну функцію, але й надавати затінення, мінімізувати вплив вітрових потоків, пилу та шумового забруднення, а також сприяти формуванню атмосфери відпочинку й психологічної релаксації.

Фундамент ландшафтного рішення доцільно базувати на концепції пляжного закладу, із застосуванням комбінації деревних порід, чагарників, декоративних злаків та квіткових композицій. По периметру ділянки ресторану рекомендовано висаджувати декоративні чагарники та низькорослі зелені культури, які забезпечуватимуть природне розмежування простору, відмежовуючи функціональну зону ресторану від загальної пляжної території. Для цього рекомендується застосовувати самшит, спірею, барбарис, гортензію або декоративні верби, які добре адаптовані до місцевих кліматичних умов.

З метою формування зон відпочинку, що мають затінення, пропонується висадка широколистяних дерев з об'ємною кроною, таких як клен, липа або декоративна акація. Паралельно з цим доцільно інтегрувати перголи, тентові конструкції або дерев'яні каркаси, декоровані ліанами (виноград дівочий, плющ, жимолость). Такі елементи не тільки надають природний захист від сонячного випромінювання, а й акцентують стильову спрямованість пляжного ресторану.

Пріоритетним напрямком є оформлення відкритих терас та сезонних майданчиків. У цих зонах рекомендується застосовувати переносне контейнерне озеленення з декоративними пальмами, олеандрами, лавандами, декоративними злаками або хвойними рослинами у спеціальних ємностях. Контейнерне озеленення є оптимальним рішенням для закладів із сезонним функціонуванням, оскільки забезпечує гнучкість у зміні композицій, можливість переміщення рослин та їх зимівлю в належних умовах.

З метою посилення естетичної цінності території пропонується створення декоративних квітників та змішаних бордюрів із багаторічних та однорічних квіткових культур, таких як петунія, бегонія, сальвія, ехінацея, ромашка декоративна. Квіткові композиції варто розташовувати біля вхідної групи закладу, вздовж пішохідних алей та поблизу зон рекреації, створюючи яскраві візуальні акценти та позитивний психоемоційний фон у відвідувачів.

В якості додаткового компонента ландшафтного дизайну може бути застосування газонних покриттів або спеціалізованих трав'яних сумішей, які надають території природного вигляду та гармонійно інтегруються у пляжний ландшафт. Газонне покриття рекомендовано застосовувати в зонах рекреації та очікування, а також для візуальної інтеграції різних функціональних ділянок ресторану.

Отже, ретельно розроблений проект озеленення території ресторанного комплексу «Пляжні Бамбусіні» забезпечить формування

комфортабельного, естетично довершеного та функціонального простору для відпочинку, сприятиме зростанню конкурентних переваг закладу та створенню позитивної репутації серед відвідувачів.

3.3. Дизайнерські рішення літньої тераси "Пляжані Бамбусіні"

Літня тераса ресторанного закладу «Пляжані Бамбусіні» є провідним компонентом простору, що визначає перше враження від закладу та формує його неповторний антураж. Ключовою концепцією дизайнерських рішень тераси має стати гармонійне поєднання пляжної естетики, природних матеріалів та актуальних трендів у проектуванні закладів ресторанного господарства. Концепція тераси покликана створювати відчуття невагомості, безтурботного дозвілля та максимального єднання з природним оточенням Золотого берега.

У загальному стилістичному рішенні доцільно застосовувати натуральні матеріали, зокрема деревину, бамбук, ротанг, льон та бавовну, які акцентують екологічність та курортний характер закладу. Підлогове покриття може бути виконане з дерев'яного настилу або терасної дошки, що володіє високою стійкістю до вологи та температурних коливань. Меблі рекомендується обирати легкі, мобільні, з можливістю оперативного перепланування простору залежно від кількості гостей, формату заходів або виду обслуговування. Це можуть бути столи з масиву дерева, плетені крісла, а також м'які дивани з вологостійкими подушками у світлих піщаних та бірюзових відтінках.

Особливу увагу слід приділити зонуванню тераси. Простір доцільно умовно сегментувати на декілька функціональних ділянок: основну обідню зону, лаунж-зону для відпочинку з м'якими меблями та низькими столиками, а також барну зону з високими стільцями та відкритою барною стійкою. Для візуального розмежування зон рекомендується використовувати декоративні ширми з бамбуку, зелені перегородки з

натуральних або штучних рослин, а також застосовувати різнорівневе освітлення.

Інноваційним та самобутнім дизайнерським рішенням може стати створення тематичних фотозон, що підкреслюватимуть індивідуальність «Пляжні Бамбусіні». Це можуть бути декоративні арки з текстилю, серфборди з емблемою закладу, підвісні гойдалки або крісла-кокони з видом на пляж. Подібні елементи не лише прикрашають терасу, а й сприятимуть поширенню популярності закладу в соціальних медіа.

Освітлення літньої тераси має суттєве значення у формуванні затишної атмосфери у вечірній час. Доцільно використовувати багаторівневе освітлення: гірлянди з теплим світлом, підвісні ліхтарі, свічки в декоративних світильниках, а також приховане підсвічування підлоги або зелених насаджень. Як сучасну пропозицію можна розглянути застосування автономних сонячних світильників, які є екологічними та економічно вигідними.

Додатковим стильовим акцентом може бути інтеграція текстилю та декору в морській та тропічній тематиці. Подушки, пледи, навіси та штори з легких тканин не тільки підвищують рівень комфорту, а й дозволяють змінювати вигляд тераси залежно від сезону або тематичних подій. Також доречно впровадити елементи водної тематики, наприклад, декоративні фонтани невеликого формату або імітацію хвиль у декоративних панелях.

Відтак, дизайнерські рішення літньої тераси ресторанного закладу «Пляжні Бамбусіні» мають бути орієнтовані на формування унікального, функціонального та естетично привабливого простору, що поєднує пляжний стиль, комфорт та новітні дизайнерські ідеї. Реалізація запропонованих рішень сприятиме зростанню привабливості закладу, збільшенню клієнтопотoku та створенню впізнаваного іміджу ресторану серед конкурентів.

РОЗДІЛ 4

ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ

4.1. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма ресторану є основою для організації виробничого процесу та визначення обсягів діяльності закладу ресторанного господарства. Вона дає змогу встановити необхідну кількість продукції власного виробництва, визначити потребу в сировині, обладнанні та трудових ресурсах для забезпечення безперебійної роботи закладу.

Ресторан «Пляжні Бамбусині» розташований у прибережній зоні та функціонує як сезонний заклад харчування з літньою терасою. Загальна місткість тераси становить 38 посадкових місць. Особливістю роботи закладу є значний потік відвідувачів у літній період, що пов'язано з розташуванням поблизу місць відпочинку та туристичних маршрутів.

Аналіз діяльності ресторану показує, що середня кількість відвідувачів протягом дня становить близько 300 осіб. Найбільше навантаження спостерігається у вечірній час, а також у вихідні та святкові дні, коли кількість гостей може перевищувати середньодобові показники. Висока відвідуваність закладу свідчить про ефективне використання посадкових місць та стабільний попит на послуги ресторану.

При формуванні виробничої програми враховуються асортимент страв і напоїв, режим роботи закладу, сезонність попиту та очікувана кількість споживачів. Виробничі потужності ресторану повинні забезпечувати своєчасне приготування та реалізацію продукції відповідно до потреб гостей, а також підтримувати належний рівень якості обслуговування.

З огляду на місткість ресторану та прогнозовану кількість відвідувачів, заклад має забезпечити ефективну організацію роботи кухні, своєчасне постачання сировини та раціональний розподіл трудових

ресурсів. Це дозволяє підтримувати стабільний виробничий процес і забезпечувати високий рівень обслуговування відвідувачів протягом усього періоду роботи літньої тераси.

Отже, виробнича програма ресторану «Пляжні Бамбусині» формується з урахуванням місткості закладу, сезонного характеру роботи та середньодобового потоку гостей, що становить близько 300 осіб. Отримані показники є основою для подальших технологічних та технічних розрахунків, пов'язаних із визначенням потреби в сировині, обладнанні та персоналі.

4.2. Розрахунок та підбір технологічного обладнання

Підбір технологічного обладнання для ресторану «Пляжні Бамбусині» здійснювався з урахуванням виробничої програми закладу, асортименту страв та напоїв, а також прогнозованої кількості відвідувачів. Основною метою підбору обладнання є забезпечення безперервного технологічного процесу, належних умов зберігання сировини та готової продукції, а також підвищення ефективності роботи персоналу.

Для зберігання продовольчої сировини, напівфабрикатів та напоїв у закладі передбачено холодильне обладнання, до складу якого входять три холодильники та одна морозильна камера. Такої кількості обладнання достатньо для забезпечення необхідних температурних режимів зберігання різних груп продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення запасу сировини для безперебійної роботи ресторану.

Теплова обробка продукції здійснюється за допомогою фритюрниці, гриля, мангалу, печі для приготування піци та газової плити. Використання даного обладнання дозволяє забезпечити приготування широкого асортименту страв, характерних для концепції ресторану. Фритюрниця використовується для приготування закусок та гарнірів, гриль і мангал – для приготування м'ясних та рибних страв, а піч для піци забезпечує

виготовлення продукції відповідно до меню закладу. Газова плитка використовується для приготування перших страв, соусів та інших кулінарних виробів.

Для механічної обробки продуктів у виробничому приміщенні встановлено слайсер, який призначений для швидкого та рівномірного нарізання гастрономічної продукції. Використання даного обладнання сприяє підвищенню продуктивності праці та покращенню якості оформлення страв.

Мийне відділення ресторану оснащено двома мийними раковинами, що забезпечують належні умови для миття кухонного інвентарю, посуду та обробки продуктів. Наявність окремих мийних зон сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних норм та запобігає перехресному забрудненню харчових продуктів.

Таким чином, підібране технологічне обладнання відповідає виробничим потребам ресторану «Пляжні Бамбусині», забезпечує ефективну організацію технологічного процесу та дозволяє якісно обслуговувати близько 300 відвідувачів на добу.

Таблиця 4.2

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Холодильник	3	Зберігання продуктів та напоїв
Морозильна камера	1	Зберігання замороженої продукції
Фритюрниця	1	Приготування страв у фритюрі
Гриль	1	Приготування м'ясних, рибних та овочевих страв
Мангал	1	Приготування страв на відкритому вогні
Піч для піци	1	Випікання піци

Газова плитка	1	Теплова обробка продуктів
Слайсер	1	Нарізання гастрономічної продукції
Мийна раковина	2	Миття посуду та інвентарю

РОЗДІЛ 5

ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

5.1 Визначення робочих витрат ресторану

Виробничі витрати ресторану «Пляжні Бамбусині» складаються з витрат на закупівлю сировини та напівфабрикатів, оплати праці персоналу, комунальні послуги, амортизацію обладнання та інші експлуатаційні витрати. Оскільки заклад має сезонний характер роботи, найбільшу частку витрат становлять витрати на сировину та оплату праці персоналу.

Для економічного обґрунтування проєкту використано планові показники витрат, розраховані відповідно до виробничої програми ресторану та прогнозованої кількості відвідувачів.

Таблиця 5.1

Категорія витрат	Відсоток, %
Сировина та продукти	45
Оплата праці	25
Комунальні послуги	8
Догляд за обладнанням	7
Транспортні витрати	5
Реклама, маркетинг	3
Інші витрати	7
Разом	100

Як ми можемо побачити в таблиці, найбільшу частку у структурі виробничих витрат займають витрати на закупівлю продуктів харчування та напоїв, що характерно для підприємств ресторанного господарства. Слід звернути увагу також на частку витрат на оплату праці персоналу, що сприяє з необхідністю забезпечення якісного обслуговування відвідувачів.

Решта витрат спрямована на підтримання безперебійної роботи ресторану та забезпечення належних умов виробництва.

5.2. Розрахунок доходів ресторану

Для визначення прогнозованого доходу ресторану «Пляжні Бамбусині» було враховано середню кількість відвідувачів у будні та вихідні дні. Аналіз роботи закладу показав, що в будні дні ресторан відвідує близько 100 осіб, тоді як у вихідні та святкові дні кількість гостей зростає до 250-300 осіб. На основі цих даних середньодобова кількість відвідувачів становить близько 145 осіб.

Середній чек одного відвідувача прийнято на рівні 350 грн. Враховуючи зазначені показники, було розраховано прогнозований денний, місячний та річний дохід ресторану. Результати розрахунків наведено в таблиці.

Показник	Значення
Середній чек, грн	350
Середня кількість відвідувачів За добу	145
Денний дохід, грн	50 750
Місячний дохід, грн	1 522 500
Річний дохід, грн	18 270 000

РОЗДІЛ 6

ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ОНОВЛЕННЯ ІМІДЖУ

«ПЛЯЖНІ БАМБУСІНІ»

6.1. Пропозиції щодо оновлення іміджу

Сучасний ресторанний бізнес характеризується високим рівнем конкуренції, тому важливим фактором успішної діяльності закладу є формування позитивного іміджу та підтримання його конкурентних переваг. Для ресторану «Пляжні Бамбусіні» доцільним є впровадження комплексу заходів, спрямованих на підвищення впізнаваності бренду, покращення якості обслуговування та залучення нових відвідувачів.

Однією з основних пропозицій є оновлення візуального стилю закладу. Рекомендується розробити сучасний логотип, єдину кольорову гаму для меню, рекламної продукції та сторінок у соціальних мережах. Це сприятиме формуванню цілісного образу ресторану та підвищенню його впізнаваності серед потенційних клієнтів.

Важливим напрямом розвитку є активізація маркетингової діяльності в мережі Інтернет. Для цього доцільно регулярно оновлювати контент у соціальних мережах, публікувати фотографії страв, проводити рекламні кампанії та інформувати відвідувачів про спеціальні пропозиції й тематичні заходи. Використання сучасних цифрових інструментів дозволить розширити коло споживачів та підвищити рівень лояльності постійних гостей.

З метою покращення якості обслуговування рекомендується впровадити систему збору відгуків клієнтів. Аналіз побажань і зауважень відвідувачів дасть можливість своєчасно реагувати на недоліки та вдосконалювати роботу закладу. Також доцільним є проведення періодичного навчання персоналу з питань сервісу та комунікації з гостями.

Для підвищення привабливості ресторану в літній сезон рекомендується організовувати тематичні вечори, музичні заходи та акційні пропозиції для гостей. Такі заходи сприятимуть збільшенню кількості відвідувачів та створенню позитивного емоційного враження від перебування у закладі.

Отже, реалізація запропонованих заходів ресторану «Пляжні Бамбусині» дозволить підвищити його конкурентоспроможність, зміцнити позиції на ринку ресторанних послуг та забезпечити подальший розвиток підприємства.

ВИСНОВКИ

У рамках проведеного дослідження здійснено всебічну характеристику ресторанного комплексу «Пляжіні Бамбусіні», розташованого у місті Чернігів. Аналіз враховував специфіку його локації, ринкового середовища, організаційно-економічних аспектів функціонування та архітектурно-планувальних рішень. Результати проведеного аналізу дають підстави стверджувати, що підприємство володіє суттєвим потенціалом для розвитку та демонструє високий рівень конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг міста.

Розташування закладу в рекреаційній зоні «Золотого берега» становить одну з його визначальних конкурентних переваг, оскільки гарантує значний потік відвідувачів, особливо в літній період, та спрямованість на сегмент рекреаційного та туристичного споживання. Дослідження ринку існуючих закладів гостинності виявило, що в місті Чернігів відмічається конкурентне середовище серед закладів ресторанного господарства. Проте, пляжні та сезонні ресторани займають порівняно вузький сегмент, що надає «Пляжіні Бамбусіні» можливість успішно позиціонуватися завдяки унікальній концепції, особливій атмосфері та вигідному місцезнаходженню. Оцінка туристичних потоків підтвердила релевантність функціонування закладу саме у форматі сезонного пляжного ресторану. Аналіз сильних сторін та потенційних ризиків функціонування засвідчив, що серед ключових переваг виділяються стратегічне розташування, привабливий формат та підвищений попит у теплий період року, тоді як основними ризиками вважаються сезонність діяльності, вразливість до погодних факторів та нестабільність туристичного потоку.

Було детально розглянуто організаційно-економічні аспекти діяльності підприємства. Концепція «Пляжіні Бамбусіні» базується на синергії пляжного дозвілля, невимушеної атмосфери та високоякісного ресторанного обслуговування, що корелює із сучасними трендами індустрії

гостинності. Аналіз меню та спектру послуг демонструє орієнтацію на широкий цільовий сегмент, використання затребуваних страв, напоїв та форматів обслуговування, релевантних для літнього періоду. Здійснений АВС-аналіз асортименту дозволив ідентифікувати найбільш рентабельні та менш популярні позиції, а також розробити рекомендації щодо оптимізації товарного асортименту для зростання операційної ефективності. Розрахунок замовлень та плану-меню підкреслив необхідність раціоналізації процесів виробничого планування. Значну увагу приділено системі постачання, де обґрунтовано доцільність застосування гібридної схеми, що передбачає пріоритет прямих поставок для швидкопсувних продуктів та співпрацю з дистриб'юторами для товарів тривалого зберігання, гарантуючи цим стабільність функціонування, високу якість сировини та оптимізацію операційних витрат.

Аналіз архітектурно-будівельних рішень ресторанного комплексу. Опис земельної ділянки та архітектурних особливостей будівлі засвідчив, що «Пляжні Бамбусіні» органічно інтегрований у природне оточення рекреаційної зони та відповідає критеріям, що висуваються до сезонних закладів ресторанного типу. Проєкт озеленення території передбачає формування комфортного, естетично довершеного простору із залученням декоративних насаджень, дерев, контейнерного озеленення та газонів, що посилює атмосферу дозвілля та релаксації. Запропоновані дизайнерські рішення для літньої тераси мають на меті створення унікального іміджу закладу, гармонійне поєднання пляжної естетики із сучасними дизайнерськими трендами, а також організацію функціональних зон для різноманітних форматів відпочинку гостей.

У ході дослідження було також обґрунтовано виробничу програму ресторану з урахуванням місткості закладу, особливостей його функціонування та прогнозованої кількості відвідувачів. Встановлено, що наявна матеріально-технічна база забезпечує належні умови для організації виробничого процесу та якісного обслуговування гостей. Проведений підбір

технологічного обладнання підтвердив достатність оснащення закладу для приготування та реалізації запланованого асортименту страв і напоїв, а також відповідність обладнання виробничим потребам ресторану.

Важливою складовою дослідження стало економічне обґрунтування діяльності закладу. На основі прогнозованої кількості відвідувачів та середнього чека було визначено очікувані показники доходу ресторану. Отримані результати свідчать про доцільність функціонування підприємства та його здатність забезпечувати стабільний фінансовий результат. Розрахунки підтвердили перспективність розвитку ресторану та ефективність використання наявних ресурсів.

З метою підвищення конкурентоспроможності підприємства було розроблено комплекс пропозицій щодо вдосконалення його іміджу. Запропоновані заходи передбачають оновлення візуального стилю закладу, активізацію маркетингової діяльності, покращення комунікації з клієнтами та підвищення якості сервісу. Реалізація зазначених пропозицій сприятиме зміцненню ринкових позицій ресторану, збільшенню кількості постійних відвідувачів та формуванню позитивного сприйняття бренду серед цільової аудиторії.

Підсумовуючи, результати виконаного дослідження засвідчують, що ресторанний комплекс «Пляжні Бамбусіні» володіє всіма необхідними передумовами для ефективного функціонування та подальшої еволюції. Оптимальне використання локаційних переваг, ретельно розроблена концепція, ефективна система логістики, компетентне планування асортименту та естетично привабливі архітектурно-дизайнерські рішення формують стійкі конкурентні переваги підприємства на ринку ресторанних послуг міста Чернігів. Впровадження запропонованих рекомендацій сприятиме зростанню економічної ефективності діяльності, розширенню клієнтської бази та формуванню стійкого позитивного іміджу «Пляжні Бамбусіні» як сучасного концептуального пляжного ресторану.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Офіційна сторінка. Міський пляж "Золотий берег" готують до початку купального сезону за URL: https://chernigiv-rada.gov.ua/news/id-42917/?utm_source
2. Офіційна сторінка. «Золотий берег» забезпечить комфортний відпочинок для чернігівців та гостей міста за URL - https://chernigiv-rada.gov.ua/news/id-23652/?utm_source
3. Офіційна сторінка ресторану "Золотий Берег" за URL - https://misto.biz.ua/chernihiv/company/zolotyj-bereg/?utm_source
4. Офіційна сторінка гриль-бару "Бухта Черепахи" за URL- <https://uafirmi.com/chernigov/gril-bar-buhta-cherepahi-998588-otzyvy>
5. Лапицька Н. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка : м. Чернігів, 2025. – 24 с.
6. OECD Tourism Trends and Policies : міжнародні методики оцінки туристичних потоків [Електронний ресурс] / Organisation for Economic Co-operation and Development. за URL: <https://www.oecd.org/cfe/tourism/>
7. Державна служба статистики України. Потоки туристів, туристичні агентства, методика підрахунку туристів [Електронний ресурс]. за URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
8. Регіональні управління статистики України (на прикладі територіальних органів Державної служби статистики). Статистичні дані по областях України [Електронний ресурс]. За URL: <https://www.lv.ukrstat.gov.ua/>



Метадані

ДОКУМЕНТ

Заголовок

Оновлення літнього кафе «Пляжні бамбусіні» у м. Чернігів

Автор

Єсенія Володимирівна Лутченко

Науковий керівник / Експерт

Н. В. Лапицька

ІД документу

334402313

ОРГАНІЗАЦІЯ

Назва організації

National University "Chernihiv Collegium"

підрозділ

National University "Chernihiv Collegium"

ЗВІТ

Дата звіту

2026-06-23

Дата редагування

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



КП 1

25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2



КП 2

7471

Кількість слів



КЦ

65389

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		12
Інтервали		0
Мікропробіли		0
Білі знаки		3
Парафрази (SmartMarks)		2