

**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: ПРОЄКТ ПАБУ В ІРЛАНДСЬКОМУ СТИЛІ НА 100 МІСЦЬ
ІЗ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ**

Виконав(ла):
студент(ка) 4 курсу 47-ФМТ групи
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа
Коваленко Марія Андріївна

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

Чернігів 2026

15.06
Роботу подано до розгляду « 15 травня 2026 року.

Студентка


(підпис)

Коваленко М. А.

(прізвище та ініціали)

Керівник


(підпис)

Лапицька Н. В.

(прізвище та ініціали)

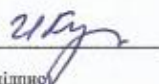
Рецензент


(підпис)


(прізвище та ініціали)

Кваліфікаційну роботу (проект) розглянуто на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації. Протокол № 11 від «15» ^{червня} ~~травня~~ 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)

НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

(прізвище, ім'я, по батькові)

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

5. Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території пабу та схема проїзду до закладу; 2 – план торговельної зали пабу; 3 – дизайнерські рішення для торговельного залу; 4 – план складських, санітарно-гігієнічних та виробничих приміщень закладу; 5 – план виробничого цеху пабу; 6 – загальний план і розріз будівлі; 7 – план евакуації

6. Дата видачі завдання _____ р.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПАБУ.....	7
1.1. Характеристика місця розташування пабу та особливості ірландського стилю в плануванні роботи закладу.....	7
1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків.....	12
1.3. Аналіз переваг та ризиків відкриття нового пабу в ірландському стилі.....	25
РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ПАБУ В ІРЛАНДСЬКОМУ СТИЛІ, МЕНЮ ТА ПОСЛУГ.....	31
2.1. Концепція закладу.....	31
2.2. Розробка меню та послуг.....	41
2.3. Оперативне планування меню.....	48
2.4. Організація постачання.....	55
РОЗДІЛ 3. БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ.....	58
3.1. Характеристика ділянки для будівництва пабу.....	58
3.2. План озеленення території.....	62
3.3. Проектні рішення щодо будівлі.....	65
РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ.....	70
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ.....	80
РОЗДІЛ 6. ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ПАБУ В ІРЛАНДСЬКОМУ СТИЛІ.....	85
ВИСНОВКИ.....	94
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	96

ВСТУП

Туристичний ринок Карпатського регіону, зокрема м. Яремче, наразі насичений закладами ресторанного господарства, проте більшість із них представлена переважно традиційними етнічними колибами та ресторанами гуцульської кухні. Відтак у регіоні спостерігається дефіцит концептуальних об'єктів, що поєднують елементи сучасної барної культури, атмосферу неформального спілкування та високий рівень сервісу. У цьому контексті проєктування пабу в ірландському стилі є перспективним напрямом розвитку індустрії м. Яремче, оскільки дозволяє запровадити інноваційний формат дозвілля, орієнтований як на туристичні групи, так і на місцеву спільноту.

Актуальність реалізації проєкту зумовлена стратегічним вибором локації. Розташування об'єкту поза межами центральної частини міста створює умови для формування приватного та комфортного середовища, що гармонійно поєднує атмосферу гірського регіону з традиційною культурою соціальної взаємодії, притаманною класичним ірландським пабам. Подібна концепція сприяє розширенню туристичної інфраструктури та створенню нового осередку для відвідувачів.

Впровадження проєкту матиме відчутний вплив на економічний та соціальний розвиток міста, зокрема через створення нових робочих місць, збільшення надходжень до місцевого бюджету та підвищення стандартів сервісу в регіоні. В умовах туристичної спеціалізації Яремче розвиток концептуальних закладів гостинності є важливим чинником зміцнення конкурентоспроможності міста та формування його сучасного іміджу.

Метою дипломного проєкту є розробка цілісної моделі пабу в ірландському стилі в м. Яремче, що передбачає комплексне обґрунтування концептуальних, технологічних, архітектурно-планувальних та економічних рішень.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- Проаналізувати стан ринку ресторанного господарства в Івано-Франківській області та обґрунтувати вибір локації;
- Розробити концепцію закладу, меню та модель обслуговування;
- Сформувати архітектурно-планувальні рішення та план благоустрою території;
- Провести технологічні розрахунки щодо приміщень, обладнання та чисельності персоналу;
- Визначити обсяг капітальних інвестицій та розрахувати показники економічної ефективності проєкту;
- Розробити стратегію формування іміджу та просування закладу на ринку.

Об'єктом проєкту є організація та забезпечення функціонування пабу в ірландському стилі місткістю 100 місць у м. Яремче.

Предметом проєкту є сукупність концептуальних, архітектурно-планувальних, технологічних та техніко-економічних рішень, спрямованих на проєктування сучасного закладу ресторанного господарства.

У дослідженні застосовано комплекс методів: аналітичний для оцінки ринку та конкурентного середовища; розрахунково-конструктивний для визначення ключових технологічних та економічних показників; графічно-аналітичний для розробки архітектурно-планувальних рішень та благоустрою території, а також методи маркетингового моделювання.

РОЗДІЛ 1

ХАРАКТЕРИСТИКА ПАБУ

1.1. Характеристика місця розташування пабу та особливості ірландського стилю в плануванні роботи закладу

Для реалізації проєкту пабу в ірландському стилі обрано земельну ділянку в межах міста Яремче Івано-Франківської області на території курорта Багрівець по вул. Партизанська (кадастровий номер 2611000000:11:001:0054). Ділянка знаходиться у південно-східній частині міста відносно його центру. Обране місце розташоване поза межами щільної забудови, яке дає змогу формуванню незалежного закладу з вираженою концепцією та контрольованим шумовим навантаженням [1].

Відстань від ділянки до центральної частини міста становить 3,04 км, що забезпечує доступність для відвідувачів. Площа земельної ділянки складає 0,3 га, яка є достатньою для розміщення основної будівлі, облаштування під'їзних шляхів, а також наявність вільного простору надає можливість для благоустрою території з використанням ландшафтного дизайну.

Згідно з функціональним призначенням ця територія належить до садибної забудови. Такий тип зонування передбачається для розміщення малоповерхових забудівель, але відповідно до документації та цільового призначення землі дозволяється адаптація території під об'єкти громадського або рекреаційного призначення.

Завдяки площі ділянки, місцевість дозволяє розмістити окремо споруду із дотриманням відступів від меж сусідніх територій, санітарних інтервалів та протипожежних умов. Перевагою обраної ділянки є наявність поруч існуючих інженерних мереж, зокрема це електропостачання та газопостачання, що суттєво спрощує процес підключення об'єкта до комунікацій. За наявності централізованої мережі в межах

вул. Партизанська підключення об'єкта виконуватиметься до системи водопостачання, що перебуває у складі виробничого управління водопровідно-каналізаційного господарства м. Яремче, на підставі отриманих технічних умов. Водовідведення планується влаштувати шляхом приєднання до наявної каналізаційної мережі, яку обслуговує вказане підприємство.

Під'їзна дорога до ділянки має ґрунтово-гравійне покриття без асфальтування, з частковою нерівністю та обмежена в ширині проїзної частини, без окремих смуг руху та пішохідної зони. У період інтенсивних опадів можливе погіршення експлуатаційного стану покриття та ускладнення проїзду транспорту. У межах реалізації проєкту передбачається удосконаленню під'їзної зони шляхом укріплення основи та облаштуванню твердого покриття. Заплановані заходи сприятимуть підвищенню транспортної доступності та забезпечить безпечний і зручний під'їзд протягом року.

Територія проєктування знаходиться в межах фізико-географічної області Горган, що відноситься до гірської частини Українських Карпат. Для регіону притаманний середньогірський рельєф із поєднанням хребтів та річкових долин. Рівень висот змінюється в широких межах, при цьому проєктована ділянка розташована на відмітці близько 660 м над рівнем моря, згідно параметрами передгірного ландшафту.

Згідно з аналізу топографічних карт, територія має відносно рівнинний характер без суттєвих перепадів висоти, що має сприятливі умови для розміщення закладу громадського призначення без потреби у складних земляних роботах або встановлення підпірних елементів. Природний схил місцевості спрямований у напрямку долини річки Прут, що слід брати до уваги при влаштуванні поверхневого водовідведення. Прилеглі схили вкриті хвойними та мішаними лісами, типовими для регіону, які створюють природний вітрозахисний бар'єр і сприятливо впливають на локальний мікроклімат [2].

Кліматичні умови відзначаються збільшеною кількістю атмосферних опадів (понад 1000 мм на рік), що зумовлює потребу у проєктуванні дієвої системи водовідведення, відповідної гідроізоляції споруд та облаштування території з огляду на сезонні навантаження.

Місто Яремче є одним з головних туристично-рекреаційних центрів Карпатського регіону, орієнтований на зимовому та літньому видах відпочинку.

Зимовий період відзначається стабільною наявністю снігового покриву, що сприяє розвитку гірськолижного туризму та зростанню туристичного потоку у період грудень-березень. А у літній сезон підвищений попит на пішохідні стежки, екскурсійні заходи на огляд природних місць таких як водоспади, скелі та панорамні майданчики. Своєрідність регіону сприяє поширенню туристичної активності протягом року.

Культурний простір формує гуцульська етнографічна традиція, яка спостерігається у проведенні фестивалів, тематичних подій та розвитку місцевого ремісництва і сувенірної продукції. Розвинена туристична мережа послуг міста містить готелі, приватні садиби й санаторно-курортні заклади, що створює попит на заклади громадського харчування та місця для відпочинку.

Зважаючи на цілорічну рекреаційну діяльність регіону та орієнтацію відвідувачів на колоритні заклади відпочину, розміщення пабу в ірландському стилі є цілком обґрунтованим із погляду формування додаткового місця для привабливості туристів.

Довкілля проєктованої ділянки у радіусі приблизно 500 м утворене як низькоповерхова туристично-житлова зона, переважають об'єкти з короткотривалим перебуванням та рекреаційні споруди. Структура території має розкиданий характер, забудова розташована окремими групами вздовж дороги та на прилеглих схилах. Щільність забудови є

невеликою, переважають приватні котеджі, садиби та невеликі готельні комплекси [3].

У межах пішої досяжності знаходиться гірськолижний комплекс «Багрівець», який у зимовий період забезпечує концентрацію відпочиваючих у цій частині міста. Поруч діють готельний комплекс «Дика Гора», готельний комплекс «Вуйко», база відпочинку «Карпати», апарт-готелі «Вершина», «Villa Familia», «Карпатський краєвид». Сегмент індивідуального розміщення представлений у «Подих лісу», «Карпатська полонина», садиба «У Бервінових», «Карпатський рай», приватна садиба «Кліверент», Holiday Home La Vita, BagriWood Lodges. Така концентрація місць проживання утворює місцевий контингент можливих відвідувачів у межах пішохідної досяжності без потреби використання транспорту.

В межах рекреаційної складової ділянка оточена оглядовими локаціями «Вид на гори», «Яремчанський Голівуд», водоспадом на струмку Багрівець та системою туристичних доріжок у напрямку лісового масиву. Наявність таких нетривалих маршрутів і фотозон заохочує пішохідну активність у місцевості, зокрема у вечірній час.

Серед закладів ресторанного господарства на прилеглій території функціонує ресторан «Mangalica», який працює у форматі класичного ресторанного обслуговування з повноцінним меню та традиційним підходом до організації. У той же час тематичний паб із вираженою ідентичністю, орієнтований на барну культуру, неформальну атмосферу та більш вечірній формат відпочинку, у межах району відсутній.

Проектований паб орієнтований на формування чіткої емоційної та функціональної привабливості для цільової аудиторії. Розташування поза межами активної туристичної зони створює відносно вільний простір навколо, що створює відчуття спокою та приватності. Віддаленість від транспортних потоків і зон масового скупчення відвідувачів знижує шумове навантаження та покращує якість відпочинку.

Важливим чинником приваблення є поєднання гірського природного краєвиду з ідеєю автентичного ірландського пабу. Різниця карпатського оточення та традиції пабної культури формує тематичність закладу. Такий формат пропонує не лише громадське харчування а загальний дозвіллевий простір, а саме живе товаришування, культуру напоїв, тематичні вечори, можливість перебування у невимушеному середовищі.

Для туристів, котрі здійснюють піші, велосипедні, лижні або екскурсійні маршрути, заклад може слугувати фінальним етапом активного дня, надаючи умови для відпочинку та спілкуванню. Формат пабу передбачає гнучке перебування від короткочасного візиту до тривалого проведення часу.

Окрім туристів, заклад орієнтований і на місцевих жителів як альтернативний формат відпочинку, відмінний від класичних ресторанів. Створення стабільного соціального місця для зустрічей, перегляду спортивних подій та культурних заходів організовує потенціал для постійних відвідувачів, що підвищує економічну стійкість проєкту в умовах сезонності туристичного потоку.

Ірландський паб – це особливий тип закладу загального харчування, де головним елементом є соціальна взаємодія. Його концепція опирається не на виразності інтер'єрних рішень, а на формуванні простору для спілкування. Традиційний паб розуміється як «public house», що передбачає відкритість для різних категорій відвідувачів та формування неформального простору, де кожен відвідувач відчуває себе єдиним колективом, а не просто споживачем послуг [4].

Відмінністю ірландського пабу є переважання барної зони як функціональним центром. Барна зона є не лише сервісним призначенням, а й організовує соціальний простір. Вона забезпечує прямий зв'язок між персоналом і відвідувачем, сприяє відкритому спілкуванню та створює умови для відкритої взаємодії. Працівники є не лише як реалізатори послуг, а учасники створення атмосфери гостинності.

Рисою ірландського пабу також є націленість на постійність аудиторії. Паб традиційно функціонує як місце, до якого гості постійно повертаються. Формат вимагає формування постійного кола відвідувачів, індивідуального обслуговування та підтримка неформальності. Споживання алкогольних напоїв не є єдиною метою відвідування, дозволяються безалкогольні напої, чай або кава, що розширює вікову та соціальну групу.

Невід'ємною частиною є культурний аспект. Ірландські паби історично слугували центрами для творчості та музики. Живі музичні виступи, тематичні вечори, перегляд спортивних програм чи неформальні зустрічі сформували формат, який поєднує харчування з культурною діяльністю. Такий підхід забезпечує більшу залученість гостей, а також стає конкурентною перевагою у місцевому регіоні [4].

Втілення проєкту у місті Яремче ірландський формат закладу дозволить сформувати новий тип простору, відмінний від традиційних закладів місцевості. Орієнтація на барну культуру, відкритості та тематичних заходів формує базу як серед туристів, так і серед місцевих жителів. Це забезпечує стабільну роботу закладу незалежно від сезонного попиту.

1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків

Аналіз ринку проводиться для міста Яремче Івано-Франківської області, але більш орієнтований на території, поза межами центальної частини, з метою обґрунтування доцільного впровадження нового закладу ресторанного господарства, пабу в ірландському стилі. Яремче є сформованим туристичним містом з постійним напливом туристів, що створює попит на заклади харчування та відпочинку. У місті діє значна кількість ресторанів та кафе, проте спеціалізований паб у форматі ірландського закладу відсутній, що підтверджує недостатній рівень

заповнення ринку тематичними закладами, що створює умови для потенційного ринкового сегменту.

Метою є вивчення конкурентного середовища міста, визначення ринкової ніші для пабу в ірландському стилі та оцінка туристичних потоків, що формують потребу на послуги закладу.

У межах території, котра охоплює розташування проєктованого закладу у радіусі приблизно 3 км, діє значна кількість закладів ресторанного господарства, які переважно туристів і місцевих жителів. Проаналізувавши наявних об'єктів свідчить, що гастрономічна частина міста сформована більш закладами ресторанного типу та кав'ярнями, а формати барних закладів представлені значно меншою кількістю.

Розповсюдженими є ресторани та колиби, які орієнтовані на традиційну кухню. До таких закладів відноситься ресторан «Mangalica», «FAYKA ZIGMUNDA», «Above the Prut», «Panorama», «Гуцульщина», «Романтик ЕКО», «Wood Stone», а також колиба «Ведмежа гора» та ресторан грузинської кухні «Гудаурі». Деякі з них поєднують ресторанний сервіс з готельними комплексами, що характерно для курортного міста.

Окрему категорію складають заклади швидкого харчування, серед яких «Derun BBQ», «Мангал BBQ», «Варенична», піцерія «Вуйко Піно», також кав'ярні «Хюге», «Горне» та «БІГМЕ». Формат закладів орієнтовані під короткотривале перебування та спрямований на задоволення потреб денного потоку.

Заклади, що функціонують як барне дозвілля, у зоні дослідження обмежені. До них відносяться, бар «OV Lounge / Night Club Bar», «Family Lounge Bar» та бар «П'яна Вишня». Здебільшого це лаунж-бари, де відсутня характерна для пабів тематична особливість.

Зважаючи на велику кількість закладів ресторанного господарства, які діють на території міста Яремче, для проведення дослідження раціональніше було б обмежити аналіз, безпосередньо наближених форматів закладів до проєктованого закладу. Завдяки такому підходу можна

виділити ключових конкурентів, які дійсно впливатимуть на відвідуваність майбутнього пабу. Тому об'єктами було обрано заклади барного типу. Дані, що характеризують конкурентів, представлені в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Заклади гостинності, що діють у місті Яремче [5–13]

Назва закладу	Тип закладу	Основні послуги, що надаються	Додаткові послуги, що надаються	Інфраструктурна характеристика об'єкта
OV Lounge	Бар, нічний-клуб	Послуги бару, приготування піци та фаст-фуду, організація вечірнього відпочинку	Розважальні заходи, настільні та консольні ігри	Облаштована барна зона, лаунж-зона, сучасне світлове та звукове обладнання
Family Lounge Bar	Бар	Європейська та місцева кухня, барна карта	Їжа на виніс, бронювання столиків	Лаунж-зона, Wi-Fi, паркінг, облаштована мангальна зона
П'яна Вишня	Бар	Реалізація фірмових настоянок, послуги бару	Напої на виніс	Заклад мережевого типу, основний зал та літня тераса
Morva	Бар	Реалізація фірмових алкогольних напоїв	Організація відпочинку у лаунж-форматі	Заклад у готельному комплексі, лаунж-зона, тераса
Wood Stone	Ресторан	Європейська та місцева кухня, гриль-меню, реалізація напоїв	Банкетне обслуговування, послуги бронювання, замовлення на виніс	Зал на 250 місць, тераса, паркінг, Wi-Fi
Panorama	Ресторан	Українська та європейська кухня	Організація банкетів	Туристична локація, панорамний вид на гори

Продовження таблиці 1.1

Ран GOGIKO	Ресторан	Приготування та реалізація страв грузинської кухні	Організація та проведення святкових заходів	Основний зал, тераса, інтер'єр в грузинському стилі
Колиба «Ведмежа гора»	Ресторан	Послуги харчування з традиційною карпатською кухнею	Організація музичних вечорів, банкетне обслуговування	Заклад у гуцульському стилі, панорамна тераса, дитячий майданчик, контактний звіринець
Fayka Zigmunda	Ресторан	Українська та європейська кухня, барна карта	Проведення святкових подій та банкетів	Сучасний інтер'єр, розташування поблизу р. Прут
Romantic ЕКО	Ресторан	Українська, гуцульська та європейська кухня	Організація банкетів, дегустація пива власного виробництва	Тематичний ресторан з інтер'єром австрійських броварень
Сходи	Ресторан	Європейська та українська кухня		Сучасний інтер'єр, панорамний зал
Al Dente	Ресторан	Італійська кухня	Організація святкових заходів, дитяча кімната	Заклад у центральній частині міста

Дані з таблиці 1.1 дозволяють проаналізувати структуру ресторанного господарства міста Яремче. Насамперед варто звернути увагу, які типи закладів представлені в таблиці. З 12 закладів, 8 закладів належать до ресторанного формату, а решта 4 працюють як бари та лаунж-бари. Отже, в ресторанній мережі міста переважають заклади саме ресторанного типу. Для такого туристичного міста як Яремче це цілком логічно, оскільки

більшість гостей приїжджає на відпочинок та потребують повноцінне харчування. Саме тому значна частина закладів пропонує комплексні послуги, такі як великий вибір страв, умови для сімейного дозвілля чи проведення свят. Барні заклади у таблиці значно менше, оскільки їх діяльність більш зосереджена на організацію відпочинку та напоїв, а не на повноцінному обслуговуванні.

Аналізуючи основний перелік послуг закладів, найчастіше вони зосереджені на приготуванні та продажу страв різних кухонь. Більшість ресторанів пропонують українську, гуцульську та європейське меню. Це цілком очікуване, адже гості хочуть спробувати саме місцеві страви. Наприклад, такі заклади як колиба «Ведмежа гора» та «Romantic ЕКО», роблять акцент на автентичній кухні регіону, тоді як інші орієнтуються на більш звичні європейські позиції. Окрім цього, у місті є ресторани, що спеціалізуються на італійській та грузинській кухні, що безпосередньо формує різноманітність та конкурентоспроможність місцевого ресторанного ринку. Майже в кожному закладі пропонують алкогольні та безалкогольні напої, що є частиною ресторанного господарства. Щодо барів, як OV Lounge або Morva, тут головну роль відіграє барна карта, авторські напої та створення вечірнього дозвілля.

Також важливо розглянути додаткові послуги, оскільки вони визначають специфіку роботи закладів. У більшості ресторанів, пропонують організацію банкетів та свят. Це пов'язано з тим, що заклади часто обирають для проведення сімейних свят та корпоративів. Крім того, у закладів можна забронювати столик це дуже актуально в пік туристичного сезону. Досить популярним є послуга їжа на виніс, яка дає можливість замовити страви, не залишаючись у залі. У деяких закладів також організовують розваги, такі як, музичні вечори чи ігрові зони, що допомагає створити приємну атмосферу.

Розглянувши інфраструктурну характеристику об'єктів, зрозуміло, що більшість мають матеріально-технічну базу. Більша частина закладів облаштована літніми терасами або панорамними залами, що дозволяє

гостям милуватися краєвидами Карпат під час відпочинку. Крім того, у багатьох місцях є лаунж-зони для відпочинку, самі заклади в основному розташовані поруч з популярними туристичними об'єктами та природними локаціях. Завдяки такій інфраструктурі заклади Яремче стають більш привабливими для туристів.

З огляду на перелік послуг та інфраструктурні особливості, можна визначити основний контингент споживачів. Насамперед це туристи, які приїжджають до Яремче. Також велику частину відвідувачів складають місцеві, вони зазвичай обирають ресторани з традиційними стравами. Окрему групу становить молодь, яка частіше ходить у бари та ресторани з лаунж-зоною, щоб провести вечір.

Наявність різноманітних закладів важливо для туристичної сфери, адже саме вони створюють комфортні умови для гостей міста. Коли турист приїжджає на відпочинок, йому важливо не лише ходити на екскурсії чи милуватися природою, а й мати можливість смачно поїсти та приємно провести час. Таким чином розвиток ресторанної сфери безпосередньо впливає на те, яке враження залишиться у туриста від поїздки в Яремче та чи захоче він повернутися знову.

Крім того, діяльність таких закладів суттєво впливає на економіку регіону. Заклади ресторанного господарства створюють нові робочі місця для місцевих жителів, як кухарів, офіціантів, адміністраторів та інших працівників. Також розвиток цієї сфери підштовхує до співпраці з місцевими фермерами та постачальниками продуктів, що добре впливає на розвиток малого бізнесу та економічну активність у місті.

Не менш вагомим є вплив на туристичні потоки. Чим більш розвинені заклади ресторанного господарства харчування, тим привабливішим стає місто для гостей. Наявність різних форматів закладів дозволяє туристам обирати місце до власних уподобань і через це збільшується тривалість перебування у місті. Відповідно, зростають витрати туристів на харчування та дозвілля, що важливо для розвитку місцевої економіки.

Варто зауважити, що наявна ресторанна сфера закладів має свої слабкі сторони. Попри, значну кількість закладів, у місті бракує атмосферних локацій, розрахованих на неформальне дозвілля у вечірній години. Для туристичного центру, це є суттєвим аспектом, оскільки після активного дня гості часто шукають місця з невимушеним середовищем, де можна було б просто поспілкуватися та відпочити в спокійному темпі.

Одним з перспективних шляхів розширення інфраструктури Яремче є створення тематичного пабу. Зокрема, заклад в ірландському стилі доповнить місцевий ринок, оскільки формат поєднує барну культуру з невимушеною атмосферою. Подібний заклад може не лише зацікавити гостей місті, а й місцевих жителів, молодь, які шукають нові варіанти вечірнього дозвілля.

Для аналізу туристичного потоку в регіону варто провести розрахунок. Це дасть змогу встановити точну кількість відвідувачів та оцінити масштаби туристичного руху. Тому в межах даного аналізу будуть використані методи розрахунку туристичних потоків.

1. Статичний метод (на основі реєстрації).

Розрахунок здійснюється за формулою 1.1:

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

Де $N_{\text{в'їзд}}$ – кількість іноземних туристів; $N_{\text{виїзд}}$ – кількість громадян, що виїхали за кордон; $N_{\text{внутрішні}}$ – кількість внутрішніх туристів.

Для розрахунку було використано офіційні дані Івано-Франківської області. Згідно даних, кількість іноземних туристів становить 942 осіб (2024 рік), кількість громадян, що виїхали за кордон становить 219 осіб (2021 рік), а кількість внутрішніх осіб становить 2,5 млн осіб (2024).

$$T = 942 + 219 + 2500000 = 2501161$$

Згідно розрахунку, загальний туристичний потік в Івано-Франківській області становить 2501161 особу.

2. Балансовий метод.

Виконується за формулою 1.2:

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

Де $T_{\text{прибуття}}$ – кількість прибулих туристів; $T_{\text{виїзд}}$ – кількість туристів які виїхали; k – коефіцієнт середньої тривалості перебування (у днях).

Згідно даних, відомо, що кількість прибулих туристів становить 54000 осіб, а середня тривалість перебування становить 4 дні. Оскільки офіційної статистики щодо кількості осіб, які виїхали з Яремче, у відкритому доступі відсутня, провести точний розрахунок за цим методом неможливо.

Тому, у такому випадку розрахунок спрощений, орієнтуючись тільки на кількість прибулих туристів.

$$TP = 54000 \times 4 = 216000$$

Розрахунок показує загальну кількість туристо-днів, що дозволяє оцінити навантаження на туристичну інфраструктуру міста.

3. Метод коефіцієнтів туристичної активності.

Розрахунок проводиться за формулою 1.3:

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

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

Відомо, що чисельність постійного населення у регіоні становить 22726 осіб [5].

$$K_{\text{активності}} = \frac{54000}{22726} \times 100\% = 237,6\%$$

Коефіцієнт туристичної активності становить 237,6%. Це показує, що кількість гостей міста значно перевищує чисельність місцевих жителів.

Результати методів вказують на розвинений туризм в регіоні. Ключову роль відіграє саме внутрішній туризм, регіон показує високе навантаження на інфраструктуру, яке підтверджується обсягом туристо-

днів. Попри відсутність статистики про кількість туристів які виїхали, не дозволяє у повному обсязі застосувати балансовий метод, дані все одно показують активний потік відвідувачів. Показник туристичної активності, значно перевищує 100% і це підтверджує, що туризм є основою цього регіону [14, 15].

Для доцільності створення проєкту закладу ресторанного господарства, є оцінка привабливості дестинації. Це дає змогу зрозуміти стан місцевості, у якому працюватиме проєкт.

Оцінювання базується на системі критеріїв, що охоплюють основні сторони дестинації. До них належать: культурна спадщина, природні та рекреаційні ресурси, події та фестивалі, засоби розміщення, транспортне сполучення та рівень сервісу міста. Також враховуються показники туристичного потоку, витрати туристів, завантаженість засобів розміщення, рівень безпеки та стійкість інфраструктури. Крім того, аналізуються екологія та санітарні норми, впізнаваність регіону, відгуки туристів та рейтинг.

Кожен із зазначених критеріїв оцінюється за двома параметрами, коефіцієнт вагомості та оцінка в балах від 0 до 10. Вага кожного показника встановлюється, виходячи з його значення для міста Яремче. Загальні результати наведені у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Критерії та ваги привабливості дестинації м. Яремче

Критерій привабливості за яким оцінюють	Вага критерію	Бал критерію
<i>Туристичні ресурси:</i>		
Культурна спадщина	0,13	8
Природно-рекреаційні ресурси	0,10	10
Події та фестивалі	0,04	7
<i>Інфраструктура:</i>		
Засоби розміщення	0,09	8
Транспортна доступність	0,08	7
Туристичні сервіси	0,04	7

Продовження таблиці 1.2

<i>Попит і ринок:</i>		
Кількість відвідувачів	0,09	9
Середні витрати туриста	0,04	7
Завантаженість засобів розміщення	0,04	8
<i>Безпека та комфорт:</i>		
Рівень безпеки	0,06	7
Стійкість інфраструктури	0,04	6
Екологія та санітарні умови	0,03	9
<i>Репутація та медійна присутність:</i>		
Впізнаваність у медіа та соцмережах	0,04	9
Рейтинги і відгуки туристів	0,04	8
Участь у національних/міжнародних рейтингах	0,02	6

Результати оцінювання показують, що Яремче як туристичний напрямок має чітку спеціалізацію, де головна цінність зосереджена на одному ключовому чиннику. В основному інтерес туристів зумовлений саме природою, вона є головним мотивом поїздки, визначає час перебування та загальні враження від відпочинку. Більшість гостей обирає регіон не через специфічну інфраструктуру чи заходи, а заради гірської місцевості. Це формує попит на активне, сімейне чи оздоровче дозвілля. Культурна складова в цьому випадку лише є логічним доповненням, вона створює певну атмосферу, але рідко стає причиною для візиту. Сфера подій та заходів також не відіграє головної ролі, оскільки його вплив помітний лише в певні періоди й не допомагає стабілізувати потік туристів протягом року [16, 17].

Інфраструктура міста загалом відповідає потоку туристів, хоч і розвивається не зовсім нерівномірно. З одного боку, засобів розміщення вистачає для різних категорій відвідувачів. З іншого, якість сервісу дуже різна, особливо приватний сектор, через що в деяких гостей враження позитивні, в інших не дуже. Однією з проблем є транспорт, хоча доїхати до Яремче можна, сам шлях буває важким, особливо у пік сезону. Гірські дороги, затори та відсутніх швидших альтернатив хоч і не зупиняють потік

туристів, але псують загальне враження від поїздки. Додатковою проблемою є відсутність єдиної системи взаємодії між різними туристичними сервісами, що ускладнює організацію комплексного відпочинку.

Попит на дестинацію можна назвати стабільним, хоча він сильно змінюється від сезону. Більшість гостей обирають Яремче через зручний варіант для внутрішнього туризму країни, який не потребує великих витрат. В той же час туристи не витрачають тут великих сум, оскільки більшість орієнтуються на середній чек, а самі поїздки тривають лише кілька днів. Це впливає на заповнення засобів розміщення, через це завантаженість постійно коливається. Таким чином, попит є значним, але його нестабільність протягом року створює певні труднощі для стабільної роботи закладів.

Розглядаючи умови безпеки та комфорту, важливо враховувати вплив зовнішніх факторів, які не підпорядковуються місцевій владі. Рівень безпеки в Яремче є відносно безпечним, проте через воєнний стан в країні більшість туристів відчуває внутрішню тривогу, що впливає на їхнє рішення для поїздки. Також однією з проблем є залежність від енергопостачання, відключення світла заважають стабільній роботі закладів готелів та ресторанів. Водночас, екологічний стан регіону залишається головною перевагою для відвідувачів. Це частково перекриває мінуси та робить відпочинок тут привабливим серед інших регіонів.

Яремче має стабільно високий попит всередині країни є доказом його позитивного іміджу на ринку. Завдяки медіа та соціальним мережам цей напрям є добре впізнаваним. Водночас на міжнародному ринку місто представлене слабо. Це обмежує потік іноземних туристів і свідчить, що Яремче поки не стало частиною міжнародного простору.

Також варто пояснити розподіл вагових коефіцієнтів, які були використані у таблиці. Їхнє відхилення від методичних значень пов'язане з тим, що методику адаптовано до реальних умов Яремче. У цій роботі акцент

зроблено на тих факторів, які найбільше впливають на рішення поїхати на відпочинок, тобто на природу та потік туристів. Ці показники визначають, чи є попит та чи вигідно розвивати тут туризм. Водночас вага інших критеріїв була зменшена не через те, що вони менш важливі, а через їхній вторинний вплив. Наприклад, транспортна доступність не є головним фактором при виборі Яремче, адже туристи готові відкинути певні незручності в дорозі заради гірських пейзажів. Також сервіс впливає на якість перебування, але рідко стає причиною поїздки. Зменшення ваги інфраструктури пояснюється тим, що вона дуже залежить від зовнішніх обставин, які важко врахувати в межах однієї оцінки. Таким чином, таке коригування показників робить оцінку привабливості міста більш точною та адаптованою до його особливостей.

Узагальнюючи можна сказати, що Яремче є успішним туристичним напрямом, де ключовою перевагою є природа. Головними перевагами є унікальні краєвиди, постійний потік відвідувачів та сформована репутація. У той же час, існують певні обмеження, як нерівномірне навантаження протягом року, недоліки в сервісі та вплив зовнішніх чинників.

Після проведення аналізу туристичної дестинації, розраховується коефіцієнт привабливості за формулою 1.4:

$$K_{\text{пр}} = \frac{\sum(w_i \times b_i)}{\sum w_i} \quad (1.4)$$

Де w_i – вага i -того критерію; b_i – бал оцінки критерію.

$$K_{\text{пр}} = \frac{7,02}{0,88} = 7,98$$

Отриманий результат вказує, що цей туристичний напрямок є достатньо привабливим.

Враховуючи безпекові фактори в сучасних умовах, розраховується поправка за формулою 1.5:

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

Де S – це коефіцієнт безпеки, що має значення від 0 до 1.

$$K'_{\text{пр}} = 7,98 \times 0,6 = 4,788$$

Оскільки коефіцієнт безпеки взято за 0,6, він зменшує показники привабливості.

Коефіцієнт внутрішньоміської міграції населення, розраховується за формулою 1.6:

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

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 удень; K_c – поправковий коефіцієнт попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства мігруючого населення порівняно з попитом населення, яке постійно проживає в мікрорайоні.

$$K = \frac{22726 - (1200 - 2700) \times 1,6}{22726} = 1,11$$

Отриманий результат перевищує одиницю, що свідчить про наплив туристів та нових мешканців.

Щоб розрахувати, скільки місць потрібно в закладах ресторанного господарства використовується формула 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.

Оскільки в нормативі вказано два різні значення, розрахунковий строк та перша черга, виконуються два розрахунки.

Для розрахункового строку:

$$p = \frac{22726 \times 1,11 \times 32}{1000} = 807 \text{ місць}$$

Для першої черги:

$$p = \frac{22726 \times 1,11 \times 20}{1000} = 505 \text{ місць}$$

Отримані результати показують, що потреба у закладів ресторанного господарства зростає з 505 до 807 місць.

Для розрахунку кількості обслуговуючого персоналу використовується формула 1.8:

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

Де N – кількість гостей; X – норма гостей на одного офіціанта.

$$N_o = \frac{100}{12} = 9$$

Далі розраховується денна чисельність закладу за формулою 1.9:

$$N = P \times \eta \quad (1.9)$$

Де P – кількість місць у залі; η – оборотність місць за день.

$$N = 100 \times 6,0 = 600 \text{ осіб}$$

Підсумкові дані розрахунків наведені у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Дані щодо кількості відвідувачів та працівників проєктованого пабу

Назва показника	Значення
Коефіцієнт внутрішньоміської міграції	1,11
Необхідна кількість місць для обслуговування населення	807
Необхідна кількість обслуговуючого персоналу на розраховану кількість місць	9
Запропонована кількість ЗРГ що проєктується	1
Денна чисельність відвідувачів ЗРГ	600

На основі таблиці 1.3, можна зробити висновок, що отримані показники є доцільними. Врахування коефіцієнта внутрішньоміської міграції дало можливість точніше розрахувати, завантаженість на заклади ресторанного господарства у місті. Також розрахувати потрібну кількість місць. Розрахована кількість персоналу дозволяє якісно обслуговувати гостей, при цьому без перенавантаження працівників. Показник денної

чисельності відвідувачів свідчить, що посадкові місця завантаженні протягом дня.

Загалом отримані результати підтверджують, що відкриття нового закладу є актуальним, оскільки відповідає запитам споживачів та ринковим умовам.

1.3. Аналіз переваг та ризиків відкриття нового пабу в ірландському стилі

Відкриття нового закладу в нинішніх реаліях передбачає аналіз не лише концепції, а й специфіки середовища, у якому здійснюватиметься функціонування закладу. Для туристичного центру в гірській місцевості це є ключовим фактором, оскільки в умовах стабільного споживчого попиту існують певні територіальні обмеження та обставини, спричинені ситуацією в країні. У зв'язку з цим, дослідження проєкту має охоплювати не лише рівень маркетингової затребуваності, а й аналіз внутрішнього ресурсу з імовірними ризиками, які здатні впливати на робочі процеси.

Концепція ірландського пабу в Яремче базується на заповненні вільної ніші, яка наразі майже не представлена у структурі послуг міста. Оскільки на місцевому ринку переважають традиційні колиби та заклади з карпатським колоритом, такий формат є альтернативною пропозицією для відвідувачів сучасного відпочинку. Наявність території розміром у 0,3 га виступає конкурентною перевагою закладу, оскільки в умовах щільної забудови міста є суттєвою перевагою. Використання такої території дає змогу спроектувати власну паркувальну зону та простору терасу. Місткість основного залу на 100 місць забезпечує можливість обслуговування значних потоків відвідувачів, зберігаючи стабільність роботи закладу під час високого навантаження.

Також важливим є стратегія формування продуктової пропозиції. Поєднання ірландської концепції з використанням місцевої сировини

дозволяє зберегти тематичну специфіку пабу і водночас забезпечує фінансову стабільність. Зокрема, перехід на локальні продукти, дає змогу мінімізувати залежність від нестабільності постачання та знизити собівартість реалізованої продукції. Впровадження такого підходу є критично важливим в умовах ускладненого логістичного сполучення та зростання транспортних витрат, що спричиняє підвищенню вартості сировини [17]. Зважаючи що заклад орієнтований на середній ціновий сегмент, він не має можливості для відповідного підвищення цін, тому перехід на місцеву сировину дозволяє зберегти рентабельність.

Важливо також врахувати складову маркетингу. Значна частина підприємств у Яремче працюють поза межами цифрового простору, орієнтуючись на випадкових відвідувачів та сезонну активність. За таких умов створення медійної присутності та розробка якісного візуального контенту дає можливість для посилення ринкових переваг закладу. Впровадження такої стратегії дозволяє не лише привернути увагу до нового закладу, а й сформувати зацікавлення аудиторії ще до відкриття.

Разом з тим, особливості функціонування ринку в нинішній період мають певні обмеження. Однією з проблем є дефіцит кваліфікованого персоналу через мобілізаційні процеси, що може призвести до перебоїв у стабільній роботі. Також вагомим чинником є дія комендантської години, що робить неможливою роботу пабу у нічний час. Це вимагає адаптування моделі закладу, зміщуючи активність на денний та вечірній час.

Фактором впливу також є енергетична автономність. Використання генераторів під час відключень електромереж спричиняє не лише додаткові витрати, а й створює певний підвищений рівень шумового навантаження, що негативно впливає на загальній атмосфері закладу.

У нинішніх реаліях функціонування закладу такого формату виконує не лише комерційну діяльність, а й набуває соціальної значущості. Створення простору на 100 місць, що орієнтований на живу комунікацію та відпочинок, задовольняє потребу в психоемоційному розвантаженні

відвідувачів. Така концепція додає конкурентних переваг та забезпечує інтерес аудиторії, що гарантує фінансову стійкість навіть у період міжсезоння.

Таблиця 1.4

Сильні та слабкі сторони підприємства

№	Фактор	Сильна сторона (+)	Слабка сторона (-)
1	Організаційна структура	Формат закладу дозволяє швидко адаптуватися до умов роботи	Складність формування кадрового складу в умовах обмеженого ринку праці та нестабільність робочих процесів
2	Правові ресурси	Можливість формування прозорої звітності та діяльності	Повільне отримання ліцензій та висока ціна
3	Виробничі потужності	Місткість на 100 місць, власний паркінг	Обмеження роботи через комендантську годину
4	Технологічні потужності	Впровадження енергоефективного обладнання та оптимізованих процесів	Додаткові витрати на автономні джерела
5	Фінансові ресурси	Оптимізація витрат на продукти та доступні ціни завдяки локальним постачальникам	Інфляційні ризики та стримування цін через конкуренцію
6	Система менеджменту	Впровадження системи навчання та заохочення персоналу на етапі запуску	Дефіцит кваліфікованих працівників, в основному через мобілізацію персоналу
7	Система маркетингу	Медійна активність та охоплення ринку завдяки інтенсивному SMM-просуванню	Низька впізнаваність на початку та висока вартість на рекламу

Результати аналізу внутрішнього середовища свідчать, що концепція ірландського пабу в Яремче сформована на стратегічній основі та користується попитом. Таким чином, концепція закладу демонструє високий ринковий потенціал, проте її стабільність безпосередньо залежить від реалій, властивим гірської місцевості. Водночас аналіз сильних та слабких сторін є недостатнім для оцінки розвитку підприємства, оскільки діяльність закладу формується у взаємодії власного потенціалу з поєднанням актуальних зовнішніх обставин та викликів. Зокрема, на розвиток закладу впливають такі чинники, обсяги туристичного потоку, рівень конкуренції, воєнний стан та економічні показники в країні. За таких обставин певні зовнішні фактори мають стимулюючий вплив, проте інші обставини створюють перешкоди, що перешкоджають безперебійній роботі закладу. Отже, поєднання внутрішнього та зовнішнього аналізу дозволяє сформулювати підсумкову оцінку підприємства у форматі SWOT-аналізу таблиця 1.5.

Таблиця 1.5

SWOT-аналіз будівництва пабу в ірландському стилі

Можливості розвитку	Загрози
Концентрація туристичного потоку на Карпатському регіоні	Залежність туристичного потоку від безпекової ситуації
Зацікавленість туристів на локації для дозвілля та спілкування	Енергетичні ризики та збої живлення через обстріли
Залучення відвідувачів з дистанційним форматом роботи	Втрата персоналу та відвідувачів через мобілізацію
Забезпечення енергоавтономності для підвищення конкурентності	Витрати на енергозабезпечення
Впровадження цифрових сервісів та активний маркетинг	Ріст цін на імпорتنу продукцію
Співпраця з місцевими постачальниками	Ціновий тиск через високу конкуренцію
Організація тематичних івентів для підвищення попиту	Сезонні коливання попиту
Партнерство з туроператорами та готелями	Зростання конкуренції в готельно-ресторанному сегменті

Продовження таблиці 1.5

Використання інтер'єру для UGC-маркетингу	Зростання витрат на логістику в гірській місцевості
Залучення грантового фінансування як додаткового ресурсу розвитку	Дефіцит кваліфікованого персоналу
Державне фінансування та пільгове оподаткування галузі	Зниження споживчої активності через стрес та обмеження

Дані підтверджують, що реалізація проєкту відбувається в умовах одночасної дії стимулюючих та обмежувальних чинників, що відображає діяльність закладів в туристичних регіонах. Розвитку закладу сприяє динаміка внутрішнього туризму та попит на неформальний відпочинок. Водночас саме концепція ірландського пабу, зосереджена на атмосфері, щирому спілкуванні та емоційному відновленні, виступає ключовим фактором утримання аудиторії в умовах соціального тиску [18].

Нестабільність ринку зумовлює формувати стійку бізнес-модель. Для цього використовується декілька рішень, локалізація постачань для зниження залежності від логістики, автономне енергозабезпечення для стабільної роботи та цифровізація маркетингу, яка забезпечує гнучкість попиту та швидку адаптацію до нових змін поведінки споживачів. Також такі виклики, як дефіцит кадрів, сезонність та зростання операційних витрат, потребують гнучкості від закладу в управлінських рішеннях.

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ПАБУ В ІРЛАНДСЬКОМУ СТИЛІ, МЕНЮ ТА ПОСЛУГ

2.1. Концепція закладу

Архітектурна концепція закладу передбачає адаптацію ірландської стилістики до специфіки Карпатського регіону. За основу покладено принцип крос-культурної інтеграції, що дозволяє поєднати класичне планування пабу з урахуванням клімату, логістики матеріалів та специфіки попиту цільової аудиторії.

Планувальною структурою закладу є барна стійка, що виступає за основний потік відвідувачів. Це дозволить забезпечити раціональний розподіл потоків та зонування залу. Зонування передбачає організацію місця за тривалістю перебування, від динамічної приборної зони до затишних місць для компаній. Для закладу на 100 місць такий розподіл є оптимальним, оскільки гарантує рівномірне заповнення залу та оптимізацію роботи персоналу в періоди високого завантаження.

Візуальна концепція закладу реалізується на переоцінці традиційних ірландських інтер'єрних рішень. Проєктом передбачено заміну дороговартісних імпортованих матеріалів на локальну сировину. Це забезпечить візуальну відповідність європейським аналогам та оптимізує витрати, враховуючи специфіку закладу в регіоні.

В основу кольорового рішення покладено поєднання темних природних кольорів з використанням традиційного зеленого кольору. Це дозволить об'єднати ірландську стилістику з природним ландшафтом Карпат. Таке рішення дозволить уникнути візуальної суперечності між інтер'єром та екстер'єром, завдяки чому заклад сприйматиметься доповненням до природного середовища Яремче.

Освітлення закладу є ключовим елементом функціонального зонування об'єкта. Застосування м'якого освітлення забезпечує розмежування простору без використання фізичних перегородок, що мінімізує потребу в капітальних конструкціях.

Організація внутрішнього середовища об'єкта ґрунтується на принципах раціоналізації витрат та врахуванні регіональних особливостей. З огляду на значну вартість імпортованої деревини твердих порід, у проєктних рішеннях пріоритет надано місцевій сировині, яка відповідає екологічним вимогам і сприяє імпортозаміщенню. Головним елементом оздоблення визначено смереку, оскільки цей матеріал є ресурсним для даного регіону та має високі експлуатаційні властивості в місцевих умовах. Ефект застарілої деревини досягається шляхом використання технології глибокого брашування, що підкреслює текстуру матеріалу та надає смереці візуальної схожості з антикварним дубом. З метою підвищення експлуатаційних характеристик меблевих виробів покриваються матовим поліуретановим лаком. Таке покриття створює надійний бар'єр проти вологи, температурних коливань та фізичного зносу, не втрачаючи при цьому природної естетики дерев'яної поверхні.

Окрім вибору оздоблювальних матеріалів, критично важливим аспектом є забезпечення акустичного комфорту. Значна кількість твердих поверхонь у приміщенні зумовлює виникнення відлуння, що негативно впливає на якість живого звуку. Застосування традиційних ірландських тканин твіду або тартану, як звукопоглинальних елементів є економічно недоцільним через високу вартість та складність обслуговування. Як альтернативне рішення використано гуцульські ліжники, що відповідають концепції закладу та виконують функцію звукоізоляції.

Підтримка стабільного мікроклімату в закладі ускладнюється специфікою Карпат: довга зима, висока вологість та постійні температурні стрибки. Для пабу це проблемно, адже через великі вікна тепло швидко виходить назовні. Крім того, потужні витяжки на кухні створюють

постійний відтік теплого повітря, через що взимку виникає дефіцит тепла. В таких умовах важливо забезпечити баланс, щоб у зимовий період паб не переохолоджувався та не мав великих витрат на обігрів.

Для оптимізації енергоефективності проєкту передбачено інтегровану систему опалення, що ґрунтується на поєднанні низькотемпературного та високотемпературного контурів. Ключовим джерелом теплової енергії слугує тепловий насос у комплексі з електрокотлом, які забезпечують роботу системи водяної теплової підлоги. Таке рішення сприяє рівномірному розподілу тепла, підтриманню оптимального рівня вологості та зменшенню циркуляції пилу. З метою мінімізації тепловтрат через віконні конструкції та вхідну групу встановлено внутрішньопідлогові конвектори. Вони створюють ефективну теплову завісу, запобігають утворенню конденсату та органічно інтегруються в інтер'єр, залишаючись візуально непомітними.

Для оптимізації енерговитрат пабу впроваджено буферну ємність. Завдяки акумуляції тепла в нічний час або під час мінімального потоку відвідувачів заклад може ефективно перекривати потреби в моменти повної посадки, не перевантажуючи мережу та знижуючи витрати на комунальні послуги.

Вентиляція закладу реалізується через припливно-витяжну установку з роторним рекуператором. Вибір роторного типу зумовлений кліматичними умовами регіону, оскільки така конструкція стійка до обмерзання і дозволяє суттєво економити на опаленні, повертаючи до 75% тепла з витяжного повітря. Крім того, система частково повертає вологу в зал, що принципово для закладу з великою кількістю дерева та текстильним декором, запобігаючи розсиханню матеріалів.

Така реалізація інженерних рішень забезпечує закладу високий рівень автономності та енергоефективності. Стабільна температура в залі стає незалежною від кліматичних коливань. З комерційної точки зору, такий підхід дозволяє оптимізувати витрати на опалення та кондиціонування.

Планувальна структура залу на 100 місць розроблена з урахуванням пересування персоналу і комфортного розміщення гостей. Основою організації простору стало розмежування зон активного відпочинку та камерної посадки без створення при цьому закритих перегородок. Таке планування допомагає спростити управління потоками у закладі.

Головним елементом закладу обрано контактну Г-подібну барну стійку. Це допоможе зручно організувати робоче місце бармена. Параметри стійки підібрані згідно з нормами ергономіки, щоб відвідувачам було комфортно біля бару. Для оздоблення використано тоновану смереку та латунні відбійники для ніг, що не тільки підтримує стилістику ірландського пабу, а й робить конструкцію витривалою до навантаження.

Для проведення заходів передбачено сцену-подіум заввишки 40 см. Така висота є оптимальною та забезпечує хорошу видимість для 85% посадкових місць, зберігаючи візуальний контакт між виконавцями та гостями без створення бар'єрів.

Організацію простору реалізовано шляхом зонування за допомогою масивних П-подібних диванів, що забезпечує високий рівень приватності. Відмова від класичної модульної розсади дозволила сформувати відокремлені напівзакриті зони для компанії із 6-8 осіб, що сприяє створенню характерної атмосфери закладу. Використання конструкцій із високими спинками та бічними панелями забезпечує ефективне акустичне зонування, зменшуючи рівень фонового шуму. Структура також передбачає оптимізовані транзитні шляхи, що гарантує безперешкодне переміщення персоналу та підвищує оперативність обслуговування відвідувачів.

План ділянки проєктовано з урахуванням специфіки гірського ландшафту Яремче. Структуру території поділено на окремі функціональні зони, включаючи основну будівлю, зону паркування, терасу для відпочинку. Технічні потреби закладу забезпечує окремий господарський блок.

Враховуючи ухил території, під облаштування відкритої тераси використовуються регульовані гвинтові опори. Така конструкція дозволяє

уникнути великого обсягу бетонних робіт та гарантує стабільність конструкції на складному рельєфі. Тераса слугує продовженням основного залу, збільшуючи місткість закладу в літній період.

У проєкті також передбачено гриль-зону, винесену за межі основної. Її розташування відокремлює гарячі процеси приготування страв на відкритому вогні від основного кухонного блоку, що знижує навантаження. Для оздоблення обрано сланець, який стійкий до високих температур. Окрім технологічної ролі, гриль-зона слугує маркетинговим елементом, адже процес приготування на свіжому повітрі стає візуальним заохоченням відвідувачів.

Наступним етапом після розробки концепції пабу є аналіз зовнішнього середовища, у якому функціонуватиме майбутній заклад. Для визначення впливу макросередовища застосовано PEST-аналіз. Його результати забезпечать аналітичну основу для оцінки життєздатності проєкту та його подальшої реалізації.

P (Political). Цей етап передбачає вивчення нормативної бази готельно-ресторанного бізнесу, фіскальної політики та актуальних обмежень для діяльності закладу.

Ключовим чинником при формуванні бюджету пабу є отримання ліцензій на підакцизну групу товарів, оскільки саме вони забезпечують основний обсяг виторгу. У 2026 році витрати на роздрібну торгівлю алкоголем становлять 3242,63 грн за кожен зареєстрований реєстратор розрахункових операцій (РРО) щоквартально. Окремо враховано витрати на отримання ліцензії для торгівлі сидром та перрі, що становить 324,26 грн. Таким чином, структура асортименту бару безпосередньо впливає на обсяг фіксованих витрат закладу, що вимагає їхньої системної інтеграції в розрахунки фінансової ефективності проєкту [19].

Враховуючи особливості фіскального регулювання, найбільш доцільною організаційно-правовою формою для закладу обрано ФОП 2-ї групи. Перевагами є прозорість обліку та стабільність податкового

планування. Зокрема, граничний обсяг єдиного податку становить 1729,40 грн/місяць разом із військовим збором 864,70 грн. Таке рішення є найбільш вигідним, оскільки спрощує ведення звітності та зменшує навантаження на персонал закладу [20].

Вагомим обмежувальним фактором пабу є режим комендантської години, що діє в період з 00:00 до 05:00, що виключає нічний формат роботи. Оскільки пік відвідуваності закладу припадає на вечір, графік персоналу та івент-програма розроблені з розрахунком на максимальне заповнення залу до настання обмежень. Разом з цим, безпековий регламент вимагає інтеграції протоколів цивільного захисту в операційну модель: наявність облаштованого укриття та системи евакуації. Це зумовлює вимоги до просторового планування та підготовки персоналу до швидкої координації гостей у критичних ситуаціях.

E (Economic). Економічні чинники макрооточення безпосередньо впливають на рівень платоспроможності потенційних гостей та формують фінансову стійкість проєкту. У межах аналізу враховано загальноекономічні показники та особливості туристичного попиту регіону.

Івано-Франківська область щорічно приймає понад 2,5 млн туристів, що робить її пріоритетною для реалізації проєктів у сфері гостинності. Пріоритетність зумовлена здатністю задовольнити до 76% споживчого попиту. Розміщення проєкту в Яремче створює середовище для ефективності пабу завдяки концентрації цільової аудиторії [21].

Згідно з моніторингом ринку Яремче, середній чек в аналогічних закладах коливається в межах 500–900 грн. Такий діапазон підтверджує доцільність роботи пабу в середньому ціновому сегменті, оскільки такий формат охопить туристичний попит, зберігаючи при цьому рентабельність продажів.

Економічна ситуація на початку 2026 року демонструє стримані інфляційні тенденції. Згідно зі статистичними даними за лютий загальний індекс інфляції зафіксовано на рівні 101,0%, а базовий – 100,7%. Зазначені

показники зумовлюють потребу в контролі закупівельних цін та впровадженні моделі адаптивного ціноутворення. Такий підхід оперативно балансує витрати та доходи без різкого зростання цін для споживачів [22].

Попри стабільний попит на рекреаційні послуги в гірських регіонах, модель споживання трансформувалася в бік прагматичної раціоналізації. Критерієм закладу стає максимізація клієнтської цінності через співвідношення ціни, якості та атмосфери. Така концепція формує стабільну конкурентну перевагу, пропонуючи відвідувачам якість обслуговування та емоційну цінність перебування.

S (Social). Соціокультурний складник аналізу визначає релевантність формату пабу сучасним споживачам та визначає сценарій взаємодії гостей. Для пабу це є визначальним, оскільки попит формує не лише гастрономічний продукт, а й специфіка дозвілля та культура комунікації.

Сучасна структура готельно-ресторанного господарства демонструє перехід, де крафтова продукція переходить із категорії нішевої пропозиції до загальних елементів культури споживання. Відвідувачі надають перевагу автентичним закладам із локальною ідентичністю [23]. В умовах такого запиту формат пабу набуває значних конкурентних переваг, оскільки стратегія розвитку базується на формуванні унікального середовища.

Туристичний потік у Яремче представлений переважно туристами середнього віку, які здійснюють короткострокові поїздки. Пріоритетним сегментом є туристичні групи, орієнтовані на колективний відпочинок та соціальну взаємодію. На перший план за такого запиту виходить організація просторового середовища, а не швидкість обслуговування. Специфіка такого попиту вимагає умов для соціалізації відвідувачів та належний рівень комфорту.

В умовах насиченості ринку ресторанного господарства із традиційною карпатською стилістикою, впровадження концепції ірландського пабу є перспективним та актуальним. Також це розширює цільову аудиторію шляхом залучення як внутрішніх туристів, орієнтованих

на нові гастрономічні враження, так і локальної аудиторії, що потребує сучасних просторів для неформальної комунікації. Інтеграція напівзакритих зон дає змогу досягти оптимального балансу між відкритою структурою залу та забезпеченням приватності.

T (Technological). Для ефективності операційної діяльності використовуються хмарні технології автоматизації, зокрема Poster чи Skyservice. Вони дають змогу об'єднати касові транзакції, управління складським обліком та фінансовий моніторинг у межах єдиної цифрової платформи. Завдяки використанню мобільних терміналів надається можливість відстежувати рух продукції в режимі реального часу та уникати ризиків, пов'язаних із людським фактором. Це сприяє оптимізації витрат сировини та пришвидшує сервіс.

Використання QR-меню та сервісів онлайн-бронювання є дієвим способом для регулювання навантаження на персонал. Окрім оптимізації робочих процесів, це дає можливість коригувати перелік страв без додаткових витрат на друковану продукцію. Для маркетингової стратегії проєкту використовуються соціальні мережі, які через візуальний контент формують імідж закладу та допомагають ефективно залучати аудиторію за допомогою таргетованої реклами.

Запровадження прозорої операційної моделі через автоматизацію процесів дозволяє контролювати всі сфери діяльності закладу. У результаті з'являється можливість поєднати традиційний паб із сучасною ефективністю управління.

Результати проведеного PEST-аналізу дозволили оцінити вплив ключових макроекономічних факторів на стратегічні перспективи закладу. Водночас для повноцінного обґрунтування проєкту необхідно проаналізувати конкурентне середовище. Наступним етапом є оцінювання рівня конкуренції та визначення ринкового потенціалу. Для розрахунку коефіцієнта насиченості ринку застосовується формула 2.1:

$$K_n = \frac{N}{P} \quad (2.1)$$

Де N – кількість аналогічних закладів у зоні охоплення; P – чисельність населення або туристичний потік.

$$K_n = \frac{4}{22726} = 0,000176$$

Після визначення коефіцієнта насиченості ринку, розраховується інтегральний індекс конкурентоспроможності за формулою 2.2:

$$I_k = \sum(w_i \times q_i) \quad (2.2)$$

Де w_i – вагомість i -того параметра (ціна, сервіс, локація); q_i – оцінка параметра (0...1).

Дані для розрахунку взято з таблиці 1.2, де проаналізовано критерії привабливості Яремче як дестинації. Вагомість кожного параметра визначено так: для ціни та сервісу становить 0,4, для локації становить 0,10. Оцінка встановлена з урахуванням, як працюватиме заклад: ціна – 0,7, сервіс – 0,8, локація – 1.

$$I_k = (0,4 \times 0,7) + (0,4 \times 0,8) + (0,10 \times 1) = 0,7$$

Отриманий результат свідчить про достатній рівень конкурентоспроможності на ринку.

Далі розраховується попит ринку за формулою 2.3:

$$M_r = N_n \times f \times S \quad (2.3)$$

Де N_n – чисельність населення; f – частота відвідування закладів ресторанного господарства (разів/рік); S – середній чек, грн.

Для розрахунку взяті такі показники: частота відвідування закладів – 18 разів/рік; середній чек становить 650 грн.

$$M_r = 22726 \times 18 \times 700 = 286347600$$

Далі розраховується прогнозований попит за формулою 2.4:

$$D = M_r \times k_3 \quad (2.4)$$

Де k_3 – коефіцієнт охоплення ринку (0,05...0,15).

Для даних розрахунку застосовані результати попереднього обчислення попиту. Коефіцієнт охоплення проєктованого пабу обрано 0,10.

$$D = 286347600 \times 0,10 = 28634760$$

Далі розраховується коефіцієнт платоспроможності попиту формулою 2.5:

$$K_{пп} = \frac{C_d}{Ц_d} \quad (2.5)$$

Де C_d – середньомісячний дохід споживача; $Ц_d$ – середня вартість споживання попиту.

Для розрахунку використані такі дані: середньомісячний дохід споживача становить 17000; середня вартість споживання послуг становить 700 грн.

$$K_{пп} = \frac{17000}{700} = 24,29$$

Отриманий результат свідчить про високий рівень цінової доступності проєкту.

Розрахунок доцільної кількості місць проводиться за формулою 2,6:

$$M = \frac{D}{Z \times d} \quad (2.6)$$

Де D – прогнозований річний попит (відвідувачів); Z – середня оборотність місця за день; d – кількість днів роботи.

Для обґрунтування потужності закладу, треба визначити кількість відвідувачів. Для цього прогнозований попит, переводиться у натуральний вигляд, поділивши на середній чек. Далі виходять такі дані: прогнозований річний попит становить 40907; середня оборотність становить 4,0; кількість днів роботи становить 365 днів.

$$M = \frac{40907}{4,0 \times 365} = 28$$

Розрохована доцільна кількість у 28 місць, показує середньодобову потребу закладу для того, щоб задовольнити прогнозований попит.

Далі визначається цінова концепція. Для цього застосовується метод витратного ціноутворення за формулою 2,7:

$$Ц = C \times (1 + R) \quad (2.7)$$

Де C – собівартість; R – норматив рентабельності (0,2...0,5).

Для розрахунку використано такі дані: собівартість становить 500 грн, норматив рентабельності становить 0,4.

$$Ц = 500 \times (1 + 0,4) = 700$$

Далі застосовується метод ринкового ціноутворення за формулою 2,8:

$$Ц = Ц_{\text{кон}} \times k_{\text{поз}} \quad (2.8)$$

Де $Ц_{\text{кон}}$ – середня ціна конкурентів; $k_{\text{поз}}$ – коефіцієнт позиціонування (0,9...1,2).

Дані для розрахунку: середня ціна конкурентів становить 650 грн, а коефіцієнт позиціонування обрано 1,08.

$$Ц = 650 \times 1,08 = 702$$

Методи витратного та ринкового ціноутворення показують, що рентабельність на рівні 40% цілком відповідає ринку Ярмче та цінам конкурентів.

2.2. Розробка меню та послуг

Основою виробничої програми пабу є меню та програма послуг. Саме від цього складу відштовхується вибір теплового обладнання, розрахунку виробничих площ та визначення чисельності персоналу. Для закладу обрано метод обслуговування «а-ля карт», що передбачає приготування страв індивідуально за запитом гостя. Такий формат забезпечує найвищий рівень якості та свіжості продукції, що є важливо для сучасного пабу.

Враховуючи місткість залу на 100 місць та циклічність туристичного потоку, організація роботи кухні ґрунтується на оптимізації виробничих процесів. Усі трудомісткі етапи, зокрема первинна обробка сировини, маринування, приготування соусів та нарізка інгредієнтів, повністю

перенесені на етап попередньої заготівлі. Такий підхід до організації робочих процесів допомагає мінімізувати кухарям підготовчі процеси під час пікових навантажень та зосередитися безпосередньо на термічній обробці та презентації страв. Це забезпечує швидкість обслуговування та ефективну роботу кухні в умовах повної посадки.

Вихідні дані для подальших розрахунків виробничої програми наведені у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку виробничої програми

Тип закладу	Клас закладу	Кількість місць
Паб	Перший	100

Для обґрунтування виробничої програми, розраховується чисельність відвідувачів, що обслуговуються протягом дня. Показник використовується для визначення обсягів реалізації страв та напоїв, також для формування асортименту. Потік відвідувачів у Яремче є нерівномірним та змінюється протягом доби. Тому встановлено графік роботи з 12:00 до 23:00, оскільки вдень завантаженість залу помірна, оскільки в цей час переважно заклад відвідують туристи після екскурсії та активного відпочинку. Тоді як найбільша завантаженість спостерігається саме у вечірні години. Графік обрано також з урахуванням місцевих обмежень, що діють у регіоні.

Розрахунок погодинної чисельності відвідувачів закладу здійснюється за формулою 2.9. На її основі формується графік завантаження торговельної зали.

$$N_{\text{год}} = P \times \frac{60}{t} \times K_z \quad (2.9)$$

Де P – кількість місць у залі, осіб; t – тривалість прийому їжі, хв; $\frac{60}{t}$ – оборотність місць за годину; K_z – середня завантаженість зали за даний час, %.

Таблиця 2.2

Графік завантаження торговельної зали

На 100 посадочних місць

Час роботи закладу	Тривалість посадки, хв	Оборотність місць	Середня завантаженість зали	Кількість споживачів
	t	60/t	K_z	N
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	20	3	0,05	15
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	20	3	0,07	21
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	20	3	0,06	18
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	20	3	0,07	21
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	30	2	0,10	20
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	30	2	0,15	30
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	30	2	0,20	40
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	30	2	0,30	60
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	30	2	0,45	90
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	30	2	0,25	50
22 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	30	2	0,175	35

Погодинна чисельність відвідувачів свідчить про нерівномірний розподіл навантаження на торгівельну залу протягом дня. Мінімальна інтенсивність потоку припадає на денний час, тоді як основний попит зосереджений у вечірні години у проміжку з 19:00 до 21:00. Така структура відвідуваності відповідає специфіці функціонування ірландського пабу як закладу дозвілєвого формату.

Для визначення обсягів реалізації продукції за основними групами кулінарних виробів здійснюється розрахунок кількості страв відносно загальної чисельності споживачів.

Кількість страв для кожної групи визначається за формулою 2.10:

$$n = N \times m_{\text{спож}} \quad (2.10)$$

Таблиця 2.3

Розрахунок кількості страв за групами кулінарної продукції

Група страв	Одиниця виміру	Коефіцієнт	Кількість страв на 600 осіб, порцій
Холодні страви та закуски	страв	0,5	300
Гарячі закуски	страв	0,3	180
Другі основні страви	страв	0,7	420
Солоні закуски	страв	0,4	240
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,1	60
Холодні напої	л	0,2	120
Пиво	л	1,2	720
Хлібобулочні вироби	кг	0,05	30
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,1	60

Для структури споживання продукції в закладі розраховується загальний коефіцієнт споживання страв за формулою 2.11:

$$m = m_{х.з} + m_{г.з} + m_{супи} + m_{д.ст} + m_{сол.ст} \quad (2.11)$$

$$m = 0,5 + 0,3 + 0,1 + 0,7 + 0,15 = 1,75 \approx 1,8$$

З метою деталізації виробничої програми здійснюється розподіл загальної кількості страв за основними товарними групами. Це допомагає оптимізувати асортиментну політику відповідно до концепції закладу та визначити обсяги реалізації за окремими категоріями продукції.

Окрім розрахунку обсягів виробництва страв, важливим компонентом виробничої програми є визначення показників реалізації напоїв, хлібобулочних та кондитерських виробів.

Таблиця 2.4

Розбивка страв, що реалізуються в пабі за асортиментом

Вид страви	Кількість споживачів	Коефіцієнт споживання кожного виду	Розрахована кількість страв кожного виду
Холодні закуски	600	0,5	300
Гарячі закуски	600	0,3	180
Супи	600	0,1	60
Другі страви	600	0,7	420
Солодкі страви	600	0,15	90
Разом:			1050

Розрахунок проведено за формулою 2.10; результати наведено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

**Споживання напоїв, хліба, кондитерських виробів відвідувачами
закладом ресторанного господарства**

Вид продукції	Кількість споживачів	Коефіцієнт споживання кожного виду	Розрахована кількість продукції кожного виду
Фруктова вода	600	0,05 л	30 л
Мінеральна вода	600	0,1 л	60 л
Натуральний сік	600	0,05 л	30 л
Вино та міцні алкогольні напої	600	0,05 л	30 л
Пиво	600	1,2 л	720 л
Житній хліб	600	0,04 кг	24 кг
Пшеничний хліб	600	0,03 кг	18 кг
Борошняні кондитерські вироби	600	0,01 кг	6 кг
Фрукти	600	0,02 кг	12 кг
Разом (напої):			870 л
Разом (хлібобулочні та інша продукція):			60 кг

Отримані дані свідчать про домінування пива у структурі реалізації напоїв, що відповідає концепції ірландського пабу. Інші види продукції мають допоміжний характер і формують додаткову складову асортименту закладу.

Окрім формування гастрономічного асортименту, невід'ємною складовою виробничої програми є розробка комплексу додаткових послуг. Для концептуального ірландського пабу передбачено додаткові послуги, які спрямовані на створення умов для відпочинку та соціалізації.

Організація музичних та тематичних заходів є головним компонентом структури послуг, що формує основний вечірній попит. Враховуючи концепцію закладу, спрямовану на тривале перебування відвідувачів, музична програма є ефективним інструментом забезпечення стабільного трафіку, в пікове навантаження. Для проведення виступів живої музики в залі передбачено сцену-подіум, що забезпечує належну візуалізацію програми з усіх точок залу. Акустичний комфорт досягається завдяки інтеграції в інтер'єрі текстильних елементів, зокрема автентичних гуцульських ліжників, які виконують функцію звукопоглинання.

Формат заходів адаптується відповідно до графіку роботи: у будні дні пріоритет надається акустичним виступам сольних виконавців для створення фонові атмосфери, тоді як у вихідні передбачено виступи музичних гуртів. Графік проведення подій регламентується з урахуванням чинних вимог, зокрема обмежень, пов'язаних із комендантською годиною.

Для підтримки відвідуваності в періоди низького попиту передбачено впровадження тематичних заходів, такий як інтелектуально-розважальних ігор у форматі «pub quiz». Також планується проведення вечорів, присвячених традиційним святam, концептуально адаптованих до формату закладу [24].

Окрім музично-розважальної програми, невід'ємною частиною є трансляція спортивних подій, що відповідає стандартам пабної культури. Організація показів виступає дієвим інструментом формування додаткового

попиту. Технічне оснащення зали передбачає інтеграцію широкоформатних екранів у ключових функціональних зонах, що гарантує оптимальну видимість для більшості посадкових місць [24].

З метою оптимізації якості сервісу передбачено інтеграцію гастрономічного та розважального сегментів. Зовнішня гриль-зона виконуватиме функцію відкритої демонстраційної локації, що дозволить відвідувачам спостерігати за процесом приготування страв у реальному часі. Такий підхід сприяє посиленню емоційної залученості та зміцненню довіри до якості продукції.

Сезонна тераса слугує функціональним доповненням, забезпечуючи належний рівень комфорту для відпочинку на відкритому повітрі. З огляду на кліматичні умови регіону, об'єкт облаштовано системами обігріву та відповідним текстильним оформленням, що дозволяє оптимізувати термін експлуатації зони та збільшити загальну місткість закладу. Комплексна інтеграція гриль-зони та тераси формує конкурентну перевагу.

Впровадження цифрових інновацій та допоміжних сервісів є стратегічно важливим кроком для підвищення операційної ефективності закладу та відповідності сучасним вимогам споживчого ринку. Заплановано створення безперешкодного доступу до Wi-Fi та обладнання місць для сидіння розетками й USB-роз'ємами [25].

З метою оптимізації сервісних процесів у залі інтегровано QR-технології, що надають відвідувачам можливість дистанційно переглядати меню, викликати персонал та здійснювати оплату за допомогою мобільних пристроїв. Що дозволяє мінімізувати час очікування та оптимізувати операційне навантаження на персонал.

Також передбачається облаштування паркувальної зони у безпосередній близькості до входу. Окрему увагу приділено організації безпечного завершення візиту закладу. Зокрема, передбачено можливість оперативного виклику таксі за сприяння персоналу, що підкреслює відповідальне ставлення закладу до культури споживання алкогольних

напоїв та сприяє комфортному поверненню гостей до місця проживання. За потреби відвідувачам надається інформаційна підтримка щодо актуальних транспортних сервісів.

2.3. Оперативне планування меню

Оперативне планування меню здійснюється на основі асортименту страв, з урахуванням графіка роботи закладу та аналізу споживчого попиту протягом дня. Формування плану-меню є ключовим в організації виробничого процесу, що забезпечує рівномірний розподіл навантаження на персонал, раціональне використання сировини та підтримку високої якості продукції.

З огляду на специфіку формату пабу, структура меню характеризується відносною стабільністю, проте передбачає адаптацію окремих позицій залежно від дня тижня та інтенсивності відвідуваності. У будні дні пріоритет надається стравам швидкого приготування та напівфабрикатам власного виробництва, що дозволяє оптимізувати операційні процеси на кухні за помірного рівня завантаження. У п'ятницю та вихідні дні асортимент розширюється за рахунок страв для компанії, що відповідає запитам гостей у вечірній час. Процес формування меню базується на врахуванні виробничих потужностей закладу, функціональності сезонної гриль-зони та доцільності використання заготовок, що дозволяє оптимізувати час обслуговування в періоди пікових навантажень. При цьому оперативне планування меню є одним із ключових елементів ефективної організації діяльності пабу, оскільки воно забезпечує узгодження виробничих, логістичних та управлінських процесів закладу. Раціонально сформоване меню дозволяє своєчасно прогнозувати потребу в сировині та напівфабрикатах, оптимізувати закупівлі, контролювати рівень запасів і мінімізувати ризики виникнення дефіциту або надлишку продукції. Важливість оперативного планування меню обумовлена також його

безпосереднім впливом на організацію праці персоналу. Чітке визначення асортименту страв і напоїв дає можливість ефективно розподіляти функціональні обов'язки між працівниками кухні та залу обслуговування, планувати навантаження на виробничі дільниці та забезпечувати належний рівень координації роботи між структурними підрозділами закладу. У результаті підвищується продуктивність праці, скорочується час обслуговування гостей та знижується ймовірність виникнення організаційних помилок. Крім того, оперативне планування меню сприяє підтриманню стабільної якості продукції та високого рівня сервісу. Завдяки прогнозуванню попиту адміністрація закладу має можливість своєчасно коригувати асортимент відповідно до сезонних змін, споживчих переваг і завантаженості пабу. Це позитивно впливає на задоволеність відвідувачів, конкурентоспроможність підприємства та його фінансові результати. Тому наступним етапом роботи було складання планового меню пабу на тиждень. Результати наведено в табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Планове меню пабу на тиждень

Найменування страв і закусок	Вихід, г	Кількість страв, що запланована за днями тижня						
		Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Нд.
Холодні закуски								
Асорті намазок	150/100	40	40	45	45	60	65	65
Карпаччо з підкопченого сала з гірчичним соусом	100/30/50	45	45	50	50	65	70	70
М'ясо-сирна дошка	250/50	35	35	40	40	55	65	65
Оселедець у маринаді на основі темного пива з картоплею	150/100	40	40	45	45	45	45	50
Разом:		160	160	180	180	225	245	250
Закуски до пива								
Часникові грінки з соусом із бринзи	150/50	35	35	40	40	55	60	60

Продовження таблиці 2.6

Цибулеві кільця у пивному клярі	150/40	35	35	40	40	50	55	55
Сирні палички з копченого сиру	150/40	30	30	35	35	45	50	50
Асорті джерків та горіхів	50/50	25	25	30	30	30	35	35
Разом:		125	125	145	145	180	250	250
Гарячі закуски								
Курячі крильця у пивній глазурі	250/50	35	35	40	40	55	65	65
Яйця по-шотландські з гірничим соусом	180/40	35	35	35	35	45	45	45
Асорті міні-ковбасок з тушкованою капустою	150/150	25	25	30	30	35	45	40
Разом:		95	95	105	105	135	155	150
Перші страви								
Традиційний ірландський стью	300/30	30	30	35	35	45	55	50
Разом:		30	30	35	35	45	55	50
Другі страви								
Ребра у глазурі BBQ	250/150	40	40	45	45	65	75	75
Бургер із яловичою котлетою та беконом	350/100	50	50	60	60	85	95	95
Фіш-енд-чіпс із місцевої форелі	150/150/50	35	35	40	40	50	55	55
Вівчарський пиріг	350	35	35	40	40	50	55	55
Стейк зі свинини з запеченими овочами	150/150	40	40	40	40	45	50	50
М'ясний сет на компанію	800/100	15	15	20	20	25	30	30
Разом:		215	215	245	245	320	360	360
Солодкі страви								
Шоколадний десерт із карамеллю на основі пива	150/50	20	20	25	25	35	45	45
Яблучний пиріг із ванільним соусом	150/50	20	20	25	25	35	40	40
Разом:		40	40	50	50	70	85	85

У форматі пабу напої є ключовим елементом пропозиції, що безпосередньо впливає на структуру споживання та рівень середнього чека. Барна карта розроблена з урахуванням концепції закладу, акценту на пивній продукції, а також оптимального поєднання локальних і класичних позицій (табл. 2.7).

Таблиця 2.7

Добова реалізація напоїв у пабі

Найменування напоїв	Об'єм порції, мл	Кількість порцій
Пиво		
Пиво світле (локальне крафтове)	500	90
Пиво темне	500	70
Пиво пшеничне нефільтроване	500	50
Сидр яблучний (локальний)	500	25
Пиво безалкогольне (пляшкове)	500	15
Разом:		250
Міцні алкогольні напої та настоянки		
Віскі	50	50
Настоянки місцевого виробництва	50	80
Горілка	50	30
Разом:		160
Безалкогольні напої		
Вода мінеральна (газована/негазована)	500	60
Узвар (власного приготування)	250	60
Сік в асортименті	250	40
Газовані напої (у пляшках)	330	30
Разом:		190
Гарячі напої		
Чай трав'яний	500	50
Кава еспресо	30	25
Кава капучино	150	20
Кава по-ірландські	200	10
Разом:		105

На основі асортименту страв формується план-меню закладу на робочий день. Цей документ дозволяє оптимізувати обсяги виробництва та прогнозувати рівень реалізації продукції з урахуванням попиту споживачів.

Таблиця 2.8

План-меню пабу на 10.04.2026 року

Найменування страв та закусок	Вихід, г	Кількість страв, шт.	Випуск страв по партіях		
			До 16:00	До 20:00	До 23:00
Холодні закуски					
Асорті намазок	150/100	60	10	20	30
Карпаччо з підкопченого сала з гарчичним соусом	100/30/50	65	10	20	35
М'ясо-сирна дошка	250/50	55	5	20	30
Оселедець у маринаді на основі темного пива з картоплею	150/100	45	10	15	20
Разом:		225			
Закуси до пива					
Часникові грінки з соусом із бринзи	150/50	55	5	15	35
Цибулеві кільця у пивному клярі	150/40	50	5	15	30
Сирні палички з копченого сиру	150/40	45	5	15	25
Асорті джерків та горіхів	50/50	30	5	10	15
Разом:		180			
Гарячі закуски					
Курячі крильця у пивній глазурі	250/50	55	5	15	35
Яйця по-шотландські з гірчичним соусом	180/40	45	5	15	25
Асорті міні-ковбасок з тушкованою капустою	150/150	35	5	10	20
Разом:		135			
Перші страви					
Традиційний ірландський стью	300	45	20	15	10
Разом:		45			

Продовження таблиці 2.8

Другі страви					
Ребра у глазурі BBQ	250/150	65	5	20	40
Бургер із яловичою котлетою та беконом	350/100	85	10	25	50
Фіш-енд-чіпс із місцевої форелі	150/150/50	50	5	15	30
Вівчарський пиріг	350	50	5	15	30
Стейк зі свинини з запеченими овочами	150/150	45	5	15	30
М'ясний сет на компанію	800/100	25	-	5	20
Разом:		320			
Солодкі страви					
Шоколадний десерт із карамеллю на основі пива	150/50	35	5	10	20
Яблучний пиріг із ванільним соусом	150/50	35	5	10	20
Разом:		70			

Формування планового та щоденного меню ґрунтується на концепції класичного ірландського пабу з урахуванням туристичного потенціалу Ярмче. Оскільки позиціонування закладу передбачає створення простору для неформального спілкування та тривалого відпочинку, ключовим критерієм вибору страв є їх гастрономічна відповідність барній карті, передусім асортименту пива [4]. Відповідно, структура меню передбачає наявність ситних м'ясних страв та позицій для спільного споживання, доповненим широким вибором холодних та гарячих закусок, що оптимізує швидкість обслуговування.

Процес розробки меню базується на аналізі споживчих уподобань із урахуванням нерівномірності завантаженості закладу, зокрема навантаження в періоди із 19:00 до 21:00. Встановлений коефіцієнт споживання на рівні 1,8 страви на одного відвідувача повністю відповідає обраному формату пабу. Асортимент здійснюється за принципом «а-ля-карт» з інтеграцією класичних страв та адаптованих позицій, розроблених

на основі локальної сировини. Пріоритет надається технологічній оптимізації меню, що передбачає впровадження системи попередніх заготовок, використання напівфабрикатів власного виробництва та включення страв до групового споживання, що сприяє підвищенню ефективності виробничих процесів.

Наступним етапом проводився розрахунок обсягів виробництва з урахуванням пропускної спроможності закладу. За планового навантаження у 400 відвідувачів на добу обсяг випуску становить приблизно 700 порцій, у структурі яких переважають другі страви та холодні закуски. Спеціалізація закладу відображена у структурі напоїв, де домінуючу частку займає пиво. На основі зазначених показників формується оперативний план-меню з розподілом виробничих завдань за часовими інтервалами, що забезпечує рівномірне навантаження на кухню.

Процес розробки меню передбачає залучення ключового управлінського та виробничого персоналу закладу [26]. Шеф-кухар відповідає за формування асортименту, оптимізацію технологічних процесів та забезпечення відповідності меню виробничим потужностям кухні. Технолог здійснює розрахунок виходу готової продукції та норм витрат сировини, а також забезпечує дотримання технологічних карт, що є запорукою стабільної якості страв. Менеджмент аналізує ринковий попит, контролює відповідність меню концепції закладу та формує цінову політику. Бармен відповідає за створення барної карти та її інтеграцію з гастрономічною пропозицією. Системна взаємодія фахівців забезпечує цілісність, технологічність та комерційну ефективність сформованого меню.

Якість меню визначається його спроможністю забезпечити стабільну та рентабельну операційну діяльність закладу. Збалансованість асортименту меню, досягається шляхом оптимального поєднання основних страв і закусок; технологічності процесів, яка забезпечується використанням заготовок та високопродуктивного обладнання; а також відповідності

концепції пабу, що реалізується через акцент на гастрономічних парах страв і напоїв. Важливим також є раціональне використання сировини, зокрема пріоритетне застосування локальних продуктів, що дозволяє зменшити собівартість, оптимізувати логістику та забезпечити стабільно високу якість продукції [26].

Раціональне управління ресурсами безпосередньо впливає на формування цінової політики закладу та визначає загальну економічну ефективність меню. Позиціонування пабу передбачає роботу в середньому ціновому сегменті, при цьому структура меню характеризується диференціацією вартості відповідно до категорій страв. Гарячі основні страви представлені в середньому ціновому сегменті, що зумовлено використанням високоякісної м'ясної сировини та застосування складніших технологічних процесів приготування. Ця категорія спрямована на задоволення попиту на повноцінні страви. Позиції для компаній формують вищий рівень середнього чеку, оскільки вони орієнтовані на групове споживання, забезпечуючи при цьому економічну ефективність для кожного гостя [26].

Аналіз складу страв свідчить про використання поживних і технологічно обґрунтованих інгредієнтів, серед яких переважають м'ясна сировина, картопля та хлібобулочні вироби. Стратегічним фактором є інтеграція локальних продуктів, зокрема річкової форелі, карпатської бринзи та м'ясної продукції регіонального виробництва.

Попри обмежений асортимент перших страв та десертів, обрана структура меню є обґрунтованою для формату пабу, де ключовий акцент зроблено на м'ясних стравах та закусок до напоїв.

2.4. Організація постачання

Організація системи постачання в проєктованому пабі є важливим чинником забезпечення стабільності операційних процесів. Матеріально-

технічне забезпечення реалізується за комбінованою моделлю, що передбачає поєднання централізованих поставок із прямими контрактами з регіональними господарствами [27].

Процес закупівель регламентується внутрішніми стандартами якості та ефективності. Графік поставок формується з урахуванням термінів придатності: швидкопсувна сировина надходить малими партіями з високою періодичністю для оптимізації товарних запасів, тоді як бакалійна група та напої постачаються відповідно до планових обсягів споживання [27].

Невід’ємною складовою логістики також є суворий вхідний контроль, що включає верифікацію супровідної документації та оцінку органолептичних характеристик кожної партії. Співпраця з постачальниками ґрунтується на довгострокових договірних відносинах, які гарантують стабільність цінової політики та пріоритетність обслуговування в періоди високого попиту. Структура постачання проєктованого закладу наведена в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Форма звітності для характеристики постачання

Джерело постачання	Найменування групи товарів	Періодичність завою	Примітки
ТМ «РИБАК» (м. Івано-Франківськ)	М’ясна продукція	2-3 рази на тиждень	Основний постачальник
ПП «Торнадо» (Івано-Франківська обл.)	М’ясна продукція	За потребою	Резервний постачальник
ФГ «Форель» (м. Яремче)	Свіжа риба	2-3 рази на тиждень	Локальне господарство
Сироварня «Мідний чан» (м. Яремче)	Молочна продукція, крафтові сири	2 рази на тиждень	Локальний виробник
Сироварня «Станіславська» (м. Івано-Франківськ)	Молочна продукція	За потребою	Резервний постачальник

Продовження таблиці 2.9

СГБК «Ешан-Агро» (Івано-Франківська обл.)	Овочі, зелень	2 рази на тиждень	Основний постачальник
Доставка «Делікатес» (м. Івано-Франківськ)	Овочі, зелень	За потребою	Резервний постачальник
Мережа METRO (м. Івано-Франківськ)	Бакалія та непродовольчі товари	1 раз на 10-14 днів	Централізоване постачання
Пекарня «Яра Хмільниця» (м. Яремче)	Хлібобулочні вироби	Щоденно	Локальний виробник
Броварня GOOD BREWERY (м. Івано-Франківськ)	Пиво	2-3 рази на тиждень	Основний постачальник
Броварня «Гонір» (м. Івано-Франківськ)	Пиво	За потребою	Резервний постачальник
ТОВ «Прима-Пласт» (м. Івано-Франківськ)	Міцний алкоголь, сидр	1 раз на тиждень	Основний постачальник
«Секрети смаку» (м. Яремче)	Авторські настоянки	1 раз на тиждень	Локальний виробник
Мережа «Аквагід» (м. Яремче)	Питна вода	2 рази на тиждень	Локальний постачальник

Вибір постачальників ґрунтувався на оцінці їхньої спроможності забезпечувати незмінну якість сировини, дотримання графіків поставок та наявності повної документації, що засвідчує безпечність продукції [27]. Для ключових категорій товарів, зокрема м'ясної продукції та пива, пріоритет надано партнерам із налагодженою логістикою та прогнозованими обсягами відвантажень, що є критично важливим для безперебійного функціонування закладу. Стратегічний акцент зроблено на співпраці з локальними виробниками Івано-Франківська та області. Такий підхід забезпечує високий ступінь свіжості сировини, сприяє розширенню асортименту та інтеграції регіональних продуктів у меню. З огляду на специфіку гірської місцевості та можливі логістичні виклики, передбачено залучення альтернативних постачальників і формування відповідних товарних запасів.

РОЗДІЛ 3

БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ

3.1. Характеристика ділянки для будівництва пабу

1. Вибір земельної ділянки для розміщення проєктованого пабу в ірландському стилі здійснено відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства». Ділянка площею 0,3 га розташована на території хутора Багрівець по вул. Партизанська (кадастровий номер 2611000000:11:001:0054) [1]. На відміну від центральної частини міста з високою щільністю забудови, обрана локація дозволяє розмістити окрему будівлю. Такий формат оптимальний для функціонування закладу ресторанного господарства, оскільки забезпечує ефективний контроль акустичного навантаження, можливість організації ізольованої господарської зони та автономність усіх експлуатаційних процесів.

Обґрунтування також зумовлене просторовими параметрами та інтеграцією в навколишній ландшафт. Розташування на висоті близько 660 м над рівнем моря в оточенні гірських масивів створює оптимальні умови для гармонійного поєднання об'єкта з природним середовищем. Характер рельєфу дозволяє ефективно реалізувати функціональне зонування території та забезпечити належне відведення поверхневих вод із застосуванням раціональних інженерно-технічних рішень [2].

Віддаленість ділянки від центральної частини міста на відстані близько 3 км сприяє формуванню цільового, а не транзитного трафіку. Така локація відповідає концепції закладу, орієнтованого на тривале перебування.

Земельна ділянка площею 0,3 га дозволяє повною мірою дотриматися чинних архітектурно-планувальних, санітарних та протипожежних нормативів. Параметри ділянки забезпечують можливість розміщення будівлі з дотриманням необхідних розривів від існуючої садибної забудови,

а також дозволяють впровадити ефективне функціональне зонування, що передбачає відокремлення гостьової зони від господарської, включаючи облаштування окремого під'їзду для службового транспорту.

Містобудівна характеристика ділянки зумовлена її розташуванням у межах рекреаційної зони з переважаючою малоповерховою забудовою. Територія характеризується низьким рівнем щільності житлової забудови та відсутністю промислових об'єктів, що створює оптимальні умови для функціонування закладу ресторанного господарства з урахуванням нормативних вимог щодо шумового навантаження. Близькість до природних туристичних локацій та оглядових майданчиків забезпечує стабільний пішохідний трафік протягом року, який суттєво зростає у високий туристичний сезон.

Архітектура представлена малоповерховою забудовою з використанням традиційних матеріалів. Будівлі характеризуються наявністю скатних дахів та стриманою кольоровою гамою. Враховуючи ці особливості, проєкт передбачає використання аналогічних матеріалів, що забезпечує візуальну гармонію із навколишнім середовищем та зберігає цілісність сформованої просторової структури.

Ландшафтно-географічні особливості ділянки є важливими чинниками при розробці архітектурно-планувальних та інженерних рішень. Ділянка розташована у межах фізико-географічної області Горган, що належить до середньогірської частини Українських Карпат на висоті близько 660 м над рівнем моря [2].

Слабо хвилястий рельєф є сприятливим для будівництва в умовах високогір'я. Зазначена форма ділянки дає змогу оптимізувати обсяги земляних робіт та мінімізувати необхідність влаштування складних підпірних конструкцій. Водночас природний південно-східний ухил поверхні забезпечує ефективне самопливне водовідведення, що є критично важливим аспектом для регіону з високим рівнем атмосферних опадів [2].

Розташування поблизу водних ресурсів та лісових масивів зумовлює формування специфічних мікрокліматичних умов. Сусідство зі струмком Багрівець та наявність водоспаду в межах прилеглої території сприяють оптимізації рівня вологості повітря та забезпечують м'який температурний режим влітку. Навколишні хвойні та мішані ліси виконують функцію природного вітрозахисту, зменшуючи вплив переважаючих вітрів та створюючи комфортні умови для експлуатації відкритих зон закладу.

Враховуючи особливості природного освітлення території, передбачено орієнтацію основних гостьових зон у західному напрямку. Для регулювання рівня сонячного світла передбачено встановлення елементів затінення.

Кліматичні особливості ділянки, зокрема наявність стійкого снігового покриву у зимовий період, інтегровані в концепцію благоустрою. Передбачено впровадження заходів із підвищення експлуатаційної безпеки, зокрема використання протиковзких покриттів на пішохідних зонах.

Транспортне сполучення з регіональною мережею забезпечується через автомобільну дорогу державного значення Н-09, яка є основним шляхом доступу для зовнішніх відвідувачів. Відстань між магістраллю та ділянкою складає близько 3 км, що забезпечує належний рівень акустичного комфорту, зберігаючи при цьому транспортну доступність для індивідуального автотранспорту.

На даний момент під'їзд по вул. Партизанській характеризується незадовільним технічним станом: ґрунтово-гравійне покриття та недостатня ширина проїжджої частини обмежують експлуатаційні можливості, зокрема в періоди несприятливих погодних умов. З огляду на це, передбачено упорядкування під'їзної частини в межах ділянки та на прилеглій території. Відповідно до вимог ДБН В.2.3-5:2018 «Вулиці та дороги населених пунктів» [28], заплановано влаштування твердого покриття з фігурних елементів мощення. Вибір бетонної бруківки зумовлений її високими експлуатаційними показниками, зокрема належним рівнем зчеплення коліс

із поверхнею, стійкістю до атмосферних впливів, а також можливістю проведення локальних ремонтних робіт без порушення цілісності. Рішення також забезпечує також безбар'єрне та безпечне пересування для маломобільних груп відвідувачів.

Транспортна схема ґрунтується на принципах компактності та оптимізації внутрішніх логістичних потоків. Розташування паркувальної зони у безпосередній близькості до будівлі дозволяє використовувати її як для потреб відвідувачів, так і для технологічного забезпечення. Завдяки формі забудови передбачено службовий вхід з боку паркування, що дозволяє скоротити шляхи транспортування вантажів до складських приміщень, оптимізувати логістичні процеси та обмежити необхідність маневрувати великогабаритного транспорту на ділянці.

З огляду на інтенсивність використання паркувальної зони різними типами транспорту, впроваджується посилення конструктиву дорожнього покриття на ділянках, призначених для розвороту та короткочасної зупинки вантажних автомобілів. Для забезпечення експлуатаційної надійності в умовах надмірної кількості опадів передбачено систему поверхневого водовідведення, виконану у вигляді відкритих лотків вздовж периметра паркувальної зони. Організація водовідведення реалізована з урахуванням рельєфу ділянки, що зменшує ризик накопичення вологи на покритті та запобігає передчасній руйнації.

Для обґрунтування достатності земельної ділянки проведено розрахунок необхідної. На початку визначається площа забудови, що охоплює контур будівлі в межах ділянки. Розрахунок здійснюється за формулою 3.1:

$$S_{\text{буд}} = \frac{\text{загальна площа поверхів}(GFA)}{N_{\text{пов}}} \times 1,05 \dots 1,15 \quad (3.1)$$

Де $N_{\text{пов}}$ – поверховість будівлі, що проєктується; 1,05...1,15 – коефіцієнт, що враховує тип стін, навіси, виступи.

$$S_{\text{буд}} = \frac{520}{1} \times 1,15 = 598$$

На наступному етапі розраховується загальна площа земельної ділянки, яка необхідна для розміщення будівлі, паркувальної зони, проїздів та для озеленення території. Розрахунок здійснюється за формулою 3.2:

$$S_{\text{ділянки}} = \frac{S_{\text{буд}} + n \times a_{\text{пар}}}{1 - g} \times (1 + k) \quad (3.2)$$

Де $S_{\text{ділянки}}$ – потрібна площа земельної ділянки, м²; $S_{\text{буд}}$ – «пляма» будівлі, м²; n – кількість паркомісць на відкритій стоянці; $a_{\text{пар}}$ – площа на одне паркомісце; g – мінімальна частка озеленення; k – узагальнений коефіцієнт на проїзди, пожежні, маневрові смуги, ТПВ/постачання та дрібні технічні майданчики.

$$S_{\text{ділянки}} = \frac{598 + 20 \times 25}{1 - 0,25} \times (1 + 0,5) = \frac{1098}{0,75} \times 1,5 = 2196$$

Кількість 20 паркомісць, була визначена з урахуванням нормативних вимог та специфіки закладу. Проектований паб розрахований на 130 посадкових місць, враховуючи терасу, що передбачає інтенсивність використання автотранспорту. Із загального обсягу 15 місць призначено для відвідувачів, а решта 5 для персоналу, при цьому передбачено можливість гнучкого перерозподілу ресурсів у пікові періоди завантаження.

Площа одного паркомісця розрахована з урахуванням габаритів автомобілів, а також необхідних площ для маневрування. Показник озеленення прийнято за 0,25, оскільки територія має не лише естетичне значення, а й виконує захисну функцію, сприяючи зниженню пилу та шуму. Застосування коефіцієнта 0,5, що враховує площу проїздів та маневрових зон.

3.2. План озеленення території

Благоустрій ділянки розроблено з урахуванням специфіки природних умов території та функціонального призначення об'єкта. Ключовим стало створення цілісного архітектурно-ландшафтного простору, в якому будівля

пабу, відкрита тераса та навколишнє середовище функціонують як єдина система. Проектні рішення відповідають нормам, зокрема ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування і забудова територій», ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування» та ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд», що забезпечує безбар'єрність та безпеку експлуатації [29, 30].

Параметром для архітектурно-планувальних рішень став природний рельєф ділянки. Виражений ухил, сприяв застосуванню спеціалізованих інженерних підходів до вертикального планування території. Під час опрацювання варіантів планування було відхилено концепції, що передбачають інтенсивне втручання в існуючий рельєф, зокрема масштабне виконання підсіпок, зрізів ґрунту чи зведення масивних підпірних стін. Такі заходи призвели б до порушення природного гідрологічного режиму, ускладнення інженерної підготовки території та суттєвого збільшення вартості будівництва. Тому було надано перевагу адаптуватися до наявних умов, забезпечуючи цілісність ландшафту та стабільності ґрунтової основи.

Зонування об'єкта спроектовано як інтегрована система благоустрою з чітким функціональним зонуванням. Центральним елементом архітектурно-планувального рішення є внутрішній рекреаційний простір, що забезпечує оптимізований розподіл потоків відвідувачів та персоналу. Розміщення малих архітектурних форм і допоміжних зон підпорядковане експлуатаційним вимогам, з урахуванням специфічних кліматичних умов регіону.

За межами основної будівлі організовано гриль-зону, яка відповідає нормам пожежної безпеки та розширює функціональні можливості закладу. Основа та робочі поверхні виконані з природного сланцю, що є термостійким та стійким до погодних умов. Вхід до зони оформлено металевою аркою, яка слугує опорою для вертикального озеленення, забезпечуючи зонування ділянки.

Площа озеленення території яка визначена за формулою 3.2, становить 25% від загальної площі ділянки. Зазначений показник забезпечує

оптимальне співвідношення між забудованими площами, ділянками з твердим покриттям та елементами природного ландшафту, що є важливим для об'єкта розташованого в межах рекреаційної зони.

Підхід до формування озеленення ґрунтується не лише на естетичних чинниках, а насамперед на виборі стійких та адаптованих видів рослин. Концепція передбачає відтворення природного середовища, характерного для північної Європи, з використанням флори, здатної до стабільної вегетації в умовах Карпат, без застосування складних заходів.

Озеленення периметра території спрямоване на реалізацію інженерно-захисних функцій. Уздовж меж ділянки та прилеглої зони паркування влаштовано щільний стрижений живопліт із граба звичайного. Вибір даного виду зумовлений його високою адаптивністю до регулярного декоративного стриження, здатністю до швидкої регенерації та формуванням цілісного зеленого масиву, що зменшує вплив пилу та частково знижує шумове навантаження. Для забезпечення безперервної захисної функції до складу насаджень інтегровано хвойні породи, такі як смереку та тис ягідний, які характеризуються високим рівнем адаптації. Використання смереки сприяє створенню вертикального об'єму та підвищує стійкість композиції до снігу, тоді як тис, завдяки своїй тіньовитривалості та щільній текстурі хвої, візуально ущільнює насадження. У результаті створено багат шаровий зелений бар'єр.

Нижній ярус озеленення інтегровано в простір локально, переважно в зоні фонтану та вздовж конструктивних елементів тераси. Композиції сформовано з вересу звичайного та еріки, адаптованих до ґрунтів і невибагливих у догляді. Вибір зумовлений високими декоративними характеристиками та стабільністю композицій протягом тривалого періоду, зокрема подовженому терміну цвітіння. Для надання руху композиції використано декоративні злакові культури, зокрема міскантус китайський, що завдяки своїй пластичності підкреслює естетику середовища. У затінених зонах між елементами мощення висаджено місцеві види

папоротей та сформовано моховий покрив. Рішення сприяє підтриманню оптимального рівня вологості та моделює умови природних лісових екосистем, знижуючи потребу в додатковому зрошенні.

Використання вертикального озеленення забезпечує екологічну та візуальну інтеграцію об'єкта в ландшафт. Як основний елемент обрано дівочий виноград, що відрізняється високою морозостійкістю та здатністю до природної адгезії на вертикальних поверхнях без використання додаткових опорних систем. Таке рішення сприяє органічне об'єднання будівлі в існуючий ландшафт, зменшуючи візуальний контраст між штучними та природними елементами. У літній період рослинність формує щільний покрив, що забезпечує додатковий термозахист фасаду, а восени, змінює забарвлення на насичено червоне, що стає виразним сезонним акцентом композиції.

Передбачено також влаштування мульчувального шару з використанням подрібненої соснової кори. Що є високоефективним, оскільки зменшує випаровування вологи в літній період, забезпечуючи терморегуляцію кореневої системи взимку та стримує ріст бур'янів. Втілення даного підходу сприяє оптимізації витрат на поточне утримання території, що значно підвищує ефективність подальшої експлуатації об'єкта.

3.3. Проектні рішення щодо будівлі

Проектні рішення об'єкта розроблені з урахуванням функціонального призначення закладу, містобудівних умов ділянки та природно-кліматичних особливостей м. Яремче. Будівлю спроектовано як одноповерхову, що гармонійно інтегрується в навколишню малоповерхову забудову та забезпечує оптимальні планувальні зв'язки та простої конструктивної схеми. Такий архітектурний підхід сприяє оптимізації експлуатаційних

витрат завдяки відсутності вертикальних комунікацій та підвищує ефективність обслуговування відвідувачів.

Загальна площі об'єкта складає 520 м², що дозволяє раціонально розмістити основний зал на 100 посадкових місць, а також повний комплекс необхідних виробничих, складських та допоміжних приміщень. Планувальна структура забезпечує чітке зонування гостьових і технологічних процесів, зменшуючи перетин потоків відвідувачів та персоналу, що відповідає нормам і стандартам організації діяльності закладу.

Об'ємно-просторову структуру будівлі сформовано як лаконічну, компактну форму без складних геометричних елементів та надлишкових архітектурних виступів. Така конфігурація зменшує площу зовнішніх огорожувальних конструкцій, що дозволяє суттєво знизити тепловтрати в опалювальний період та оптимізувати показники енергоефективності. Окрім того, раціональні форма спрощує конструктивні рішення та забезпечує рівномірний розподіл навантажень та фундаментну основу.

Конструктивною основою будівлі обрано монолітний залізобетонний стрічковий фундамент мілкового закладення. Дане рішення є оптимальним для умов ділянки та типу споруди, оскільки забезпечує необхідну несучу здатність та стабільність конструкції без застосування складних інженерних методів.

Зовнішні стіни виконано з керамічних блоків, що поєднують показники міцності та теплотехнічні характеристики. Оздоблення фасаду передбачає комбінований підхід: для цокольної частини використано андезит, що вирізняється стійкістю до вологи та механічних пошкоджень, тоді як верхні елементи фасадних конструкцій оздоблені деревиною з відповідним захисним покриттям.

Покрівельна конструкція є двосхилою, що є найбільш раціональним рішенням для гірських умов з урахуванням снігових навантажень. У якості

матеріалу застосовано бітумну черепицю, яка гарантує надійну гідроізоляцію та довговічність експлуатації в умовах підвищеної вологості.

Розташування будівлі на ділянці виконано з урахуванням особливостей існуючого рельєфу. Використання природного ухилу зменшує обсяги земельних робіт та зберігає цілісність ґрунтового масиву. Таке інженерне рішення також сприяє ефективному природному відведенню поверхневих вод, що є критично важливим для регіону з інтенсивними атмосферними опадами. Орієнтація будівлі забезпечує оптимальну освітленість приміщення і прилеглих зон, а також передбачає захист від вітрів.

Функціональний взаємозв'язок об'єкта з прилеглою територією спроектовано з урахуванням принципів ергономіки та логістики. Розташування головного входу з боку основних пішохідних шляхів та паркувальної зони забезпечує інтуїтивно зрозумілу навігацію для відвідувачів. Окремий службовий вхід, інтегрований із господарською зоною, гарантує повну автономність технологічних процесів та обмежує перетин із гостьовими потоками.

Розподіл та схема руху відвідувачів і персоналу інтегровані у внутрішнє планування будівлі. Передбачено поділ на технологічні та гостьові зони, що унеможливорює їх перетин та забезпечує оптимізацію робочих процесів. Основний зал закладу розрахований на 100 посадкових місць; простір організовано навколо барної стійки, яка вступає композиційним та функціональним центром інтер'єру. Додатково передбачено літню терасу на 30 місць, що збільшує загальну місткість об'єкта до 130 відвідувачів у теплий період. Таке планувальне рішення забезпечує гнучкість експлуатації простору з урахуванням сезонних коливань відвідуваності в місті Яремче.

Відкрита тераса інтегрована в архітектурну структуру як логічне продовження внутрішнього простору основного залу. Що дозволяє оптимізувати місткість закладу в теплий сезон. Конструкція тераси

розроблена на металевих гвинтових опорах. Така система забезпечує рівномірний розподіл навантаження на ґрунт та гарантує стабільність споруди в умовах мінливої вологості. Перевагою є також підняття тераси над рівнем землі, що унеможливорює перешкоджання природному відведенню дощових та талих вод. Враховуючи рівень опадів в Карпатському регіоні, це рішення зменшує ризик накопичення вологи біля фундаменту будівлі.

Для покриття використано термомодрину. Термічна обробка деревини значно покращує її фізико-технічні показники, зокрема суттєво знижує вологопоглинання матеріалу, що забезпечує довговічність та стабільність покриття під час експлуатації. Це має особливе значення для кліматичних умов, які характеризуються підвищеною вологістю, частими опадами та туманами. Застосування зазначеного матеріалу сприяє зменшенню деформацій покриття та підвищенню його експлуатації, що також оптимізує витрати на обслуговування.

Огородження тераси виконано у вигляді скляних панелей, інтегрованих у металеві профілі. Скляні елементи забезпечують захист від вітрів, що є важливим для гірської місцевості, не створюючи при цьому візуальних перешкод. Таке виконання зберігає цілісність просторового сприйняття та забезпечує панорамний огляд навколишнього ландшафту.

Центром території визначено декоративну гідротехнічну споруду це фонтан «Чотирилисник», який формує головний простір та слугує візуальним акцентом. Форма об'єкта базується на стилізованому ірландському символі, реалізованому у стриманій, лаконічній формі. Споруда передбачає монолітну залізобетону чашу з облаштуванням гідроізоляційного шару, що забезпечує надійний захист конструкції від вологи. Зовнішнє оздоблення виконується колотим андезитом, технічні властивості якого це низький рівень водопоглинання та висока стійкість до морозів, що гарантують експлуатаційну довговічність.

Функціонування фонтану забезпечується за рахунок замкненого циклу водопостачання із використанням заглибного насосного обладнання, розташованого у технічному заглиблені, та інтегрованої системи фільтрації для видалення механічних домішок. Проєкт передбачає також можливість повного спорожнення та консервації системи у зимовий період. Рішення спрямоване на запобігання пошкодженню металевих елементів внаслідок розширення льоду, а також зменшити ризики кальцинації форсунок, що дозволяє уникнути їхньої закупорки та забезпечити стабільну роботу обладнання. У міжсезоння споруда слугує основою для розміщення світлодіодних декоративних елементів, що дозволяє зберігати її функціональне призначення в просторі.

Зовнішнє освітлення розроблено з урахуванням специфічних кліматичних умов та обмеженої видимості. Тому заплановано встановлення світлотехнічного обладнання на опорах висотою 1,0...1,2 м із застосуванням джерел світла теплого спектру. Зазначене рішення забезпечує оптимальний рівень освітленості, зменшує світлові контрасти та підвищує рівень візуальної орієнтації в умовах туману. Клас захисту відповідає стандарту IP65, що гарантує надійну експлуатацію в умовах вологості та запиленості.

Вуличні меблі, виготовляються з комбінації чавунних елементів та деревини, попередньо обробленої захисними та водовідштовхувальними засобами. Конструкції розраховані з урахуванням обсягів снігу взимку, знижуючи ризик деформації та забезпечуючи довговічність виробів.

РОЗДІЛ 4

ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ

Важливою складовою для підприємства ресторанного господарства є оптимізація кадрового забезпечення, що є запорукою безперебійного функціонування виробничих підрозділів. Початок розрахунку виробничого персоналу здійснюється з визначення чисельності кухарів за формулою 4.1:

$$N_k = \frac{N_{п.м}}{n_k} \times 1,5 \quad (4.1)$$

Де $N_{п.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; n_k – норма обслуговування; 1,5 – коефіцієнт збільшення чисельності персоналу для забезпечення роботи підприємства без вихідних протягом року.

За норму обслуговування було обрано оптимальний показник $n_k = 35$.

$$N_k = \frac{130}{35} \times 1,5 = 5,57 \approx 6$$

Для забезпечення стабільної діяльності виробничого цеху пабу необхідно передбачити у штаті 6 кухарів.

Далі проводиться розрахунок допоміжного виробничого персоналу за формулою 4.2:

$$N_d = N_k \times k \quad (4.2)$$

Де N_k – кількість кухарів за зміну, осіб; k – коефіцієнт допоміжного персоналу (0,25...0,3).

Чисельність кухарів у зміну встановлена на рівні 3 осіб, що відповідає двозмінному графіку роботи. Коефіцієнт допоміжного персоналу визначено на рівні 0,3.

$$N_d = 3 \times 0,3 = 0,9 \approx 1$$

Для забезпечення безперервності виробничого процесу до штатного розкладу введено 2 допоміжних працівників.

Далі розраховується точна чисельність виробничих працівників за формулою 4.3:

$$N_{\text{в.п}} = \frac{n \times t}{3600 \times T \times \lambda} \times 1,5 \quad (4.3)$$

Де $N_{\text{в.п}}$ – чисельність працівників виробництва безпосередньо задіяних у процесі приготування, осіб; n – кількість виробів/страв, що виготовляється за день, штук/кг; t – норма часу на виготовлення одиниці виробу (страви), с; T – тривалість робочого дня, год; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці ($=1,4$); $1,5$ – коефіцієнт збільшення.

Розрахунок ґрунтується на даних таблиці 2.4.

$$N_{\text{в.п}} = \frac{1050 \times 300}{3600 \times 12 \times 1,4} \times 1,5 \approx 8$$

Далі розраховується кількість офіціантів за формулою 4.4:

$$N_o = \frac{N_{\text{п.м}}}{n_o} \times 1,5 \quad (4.4)$$

Де $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі; n_o – норма обслуговування на одного офіціанта; $1,5$ – коефіцієнт збільшення.

Норма обслуговування на одного офіціанта встановлена 26 відвідувачів.

$$N_o = \frac{130}{26} \times 1,5 \approx 8$$

Загальна штатна чисельність офіціантів становить 8 осіб, що передбачає залучення 4 працівників у кожну зміну.

Далі розраховується чисельність барменів за формулою 4.5:

$$N_6 = \frac{N_{\text{п.м}}}{n_6} \times 1,5 \quad (4.5)$$

Де $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі; n_6 – норма обслуговування на одного бармена; $1,5$ – коефіцієнт збільшення.

Норма обслуговування на одного бармена становить 22.

$$N_6 = \frac{130}{22} \times 1,5 \approx 9$$

Штатна чисельність барменів складає 9 осіб, що забезпечує належне функціонування барної стійки у дві зміни.

Чисельність адміністративного та допоміжного персоналу визначена, що до штатного розкладу включено 1 завідувача виробництва та 2 адміністраторів для забезпечення двозмінного розкладу. Кількість прибиральників становить 6 працівників.

Для забезпечення безперебійного обслуговування відвідувачів необхідно визначити потребу закладу в столовому посуді та інвентарі. Розрахунки ґрунтуються на місткості залу та нормативних коефіцієнтів оігу, що враховують цикл використання посуду, час на санітарну обробку та відсоток природного зносу.

Розрахунок столового посуду здійснюється за формулою 4.6:

$$N_{\Pi} = N_{\Pi.м} \times k \quad (4.6)$$

Де N_{Π} – кількість одиниць певного виду посуду, шт.; $N_{\Pi.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; k – коефіцієнт кратності (2...3).

Для розрахунку обрано нормативний коефіцієнт запасу 3.

$$N_{\Pi} = 130 \times 3 = 390$$

Далі розраховується кількість необхідних столових приборів за формулою 4.7:

$$N_{\Piр} = N_{\Pi.м} \times k_{\Piр} \quad (4.7)$$

Де $N_{\Piр}$ – кількість одиниць приборів, шт; $N_{\Pi.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; $k_{\Piр}$ – коефіцієнт резерву для приборів (2...2,5).

$$N_{\Piр} = 130 \times 2,5 = 325$$

Далі розраховується посуд для напоїв за формулою 4.8:

$$N_{Н} = N_{\Pi.м} \times k_{Н} \quad (4.8)$$

Де $N_{Н}$ – кількість одиниць певного виду посуду для напоїв, шт.; $N_{\Pi.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; $k_{Н}$ – коефіцієнт кратності (2...3).

$$N_{Н} = 130 \times 3 = 390$$

Окрім основного асортименту, до належного сервірування та презентації страв заклад має бути укомплектований допоміжним інвентарем. Для розрахунку підносів застосовується формула 4.9:

$$N_{\text{пд}} = \frac{N_{\text{н.п}}}{n} \quad (4.9)$$

Де $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі; n – нормативне значення в межах 10...15 місць.

$$N_{\text{пд}} = \frac{130}{10} = 13$$

Далі розраховується кількість спеціального посуду за формулою 4.10:

$$N_{\text{інк.п}} = N_{\text{п.м}} \times 0,05 \quad (4.10)$$

$$N_{\text{інкл.п}} = 130 \times 0,05 \approx 7$$

Для оптимізації процесу закупівель усі розрахункові дані зведено до таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Зведений розрахунок посуду та приладдя

Група	Найменування	Кількість
Посуд	Тарілки (разом)	390
Прибори	Виделки	325
	Ложки	325
	Ножі	325
Посуд для напоїв	Пивні келихи	390
	Пивні кухлі	390
	Стопки	390
	Склянки	390
	Чашки для чаю та кави	390
Допоміжне	Підноси	13
	Комплект для спецій	33
	Хлібниця	33
	Дерев'яні дошки/кошики	33
Інклюзивний посуд		7

З метою формування безперешкодного простору та вдосконалення обслуговування впроваджено адаптивний сервірувальний інвентар та

спеціалізований посуд. Ця категорія матеріально-технічного оснащення включає ємності для напоїв із подвійною фіксацією, тарілки зі спеціальними обмежувальними краями та прогумованим дном, а також столові прибори з ергономічними масивними тримачами. Зазначенні засоби суттєво полегшують самостійне споживання страв відвідувачами з обмеженою дрібною моторикою або розладами координації.

Проектування пабу передбачає обов'язкове дотримання санітарно-гігієнічних вимог для відвідувачів та персоналу. Кількості унітазів для споживачів розраховується за формулою 4.11:

$$N_{\text{ун}} = \frac{N_{\text{п.м}}}{n_{\text{ун}}} \quad (4.11)$$

Де $N_{\text{ун}}$ – кількість унітазів, шт.; $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі; $n_{\text{ун}}$ – норматив.

$$N_{\text{ун}} = \frac{130}{35} \approx 4$$

Далі розраховується кількість унітазів для персоналу за формулою 4.12:

$$N_{\text{ун.п}} = \frac{N_{\text{перс}}}{n_{\text{ун.п}}} \quad (4.12)$$

Де $N_{\text{ун.п}}$ – кількість унітазів для персоналу, шт.; $N_{\text{перс}}$ – чисельність персоналу закладу, осіб; $n_{\text{ун.п}}$ – норматив.

$$N_{\text{ун.п}} = \frac{34}{15} = 2$$

Далі розраховується кількість умивальників для персоналу за формулою 4.13:

$$N_{\text{ум.в}} = \frac{N_{\text{перс}}}{n_{\text{ум}}} \quad (4.13)$$

Де $N_{\text{ум.в}}$ – кількість умивальників для миття рук у виробничих приміщеннях, шт.; $N_{\text{перс}}$ – чисельність персоналу закладу, осіб; $n_{\text{ум}}$ – норматив.

$$N_{\text{ум.в}} = \frac{34}{7} \approx 5$$

Далі розраховуються душові для персоналу за формулою 4.14:

$$N_{\text{д}} = \frac{N_{\text{перс}}}{n_{\text{д}}} \quad (4.14)$$

Де $n_{\text{д}}$ – норматив.

$$N_{\text{д}} = \frac{34}{10} = 3$$

Результати розрахунків наведено у таблиці 4.2.

Таблиця 4.2

Зведений розрахунок санітарно-гігієнічного обладнання для пабу

Категорія	Найменування	Кількість
Відвідувачі	Унітаз	4
Відвідувачі	Умивальник	4
Відвідувачі	Дзеркало	4
Персонал	Унітаз	2
Персонал	Умивальник	2
Інклюзивний санвузол	Комплект	1
Виробництво	Умивальники	3
Душові	Кабіни	3

Для ефективного виконання технологічних процесів необхідно здійснити розрахунок інженерних систем. Загальна добова витрата води для пабу розраховується за категоріями формула 4.15:

$$Q_{\text{доб}} = N \times q \quad (4.15)$$

Де $Q_{\text{доб}}$ – добова витрата води, л/добу; N – кількість споживачів або персоналу; q – питомі витрати води, л/особу.

$$Q_{\text{доб}} = (400 \times 30) + (34 \times 50) + (130 \times 10) = 15000$$

Далі розраховується необхідний обсяг гарячої води за формулою 4.16:

$$Q_{\text{г.в}} = Q_{\text{доб}} \times k \quad (4.16)$$

Де $Q_{\text{доб}}$ – добова витрата води, л/добу; k – коефіцієнт.

$$Q_{\text{г.в}} = 15000 \times 0,65 = 9750$$

Далі розраховується повітрообмін залу за формулою 4.17:

$$L_3 = N_{п.м} \times 1 \quad (4.17)$$

Де L_3 – витрата повітря для вентиляції торговельного залу, м³/год;

$N_{п.м}$ – кількість посадкових місць у закладі;

$$L_3 = 130 \times 50 = 6500$$

Далі розраховується вентиляції виробничих приміщень за формулою 4.18:

$$L_b = F \times n \quad (4.18)$$

Де L_b – втрата повітря для вентиляції виробничих приміщень, м³/год;

F – площа приміщення, м²; n – кратність повітрообміну.

До групи приміщень, що потребують інтенсивного повітрообміну, належать гарячий, холодний цех та мийна.

$$L_b = 44,1 \times 15 = 661,5$$

Розрахунки проведених інженерних систем наведені в таблиці 4.3.

Таблиця 4.3

Основні показники інженерних систем

Система	Показник	Значення
Водопостачання	Добова витрата	15000
Каналізація	Обсяг стоків	15000
Вентиляція залу	Повітрообмін	6500
Вентиляція цехів	Кратність	15

Планувальні та інженерні рішення об'єкта розроблені з урахуванням концептуальних особливостей пабу та відповідності нормам. Просторова організація приміщень спроектована за принципом лінійного технологічного процесу, що виключає перехресне забруднення потоків сировини та готової продукції, оптимізує робочі процеси та забезпечує ефективне використання наявних площ. Експлікація приміщень із зазначеними прив'язками до інженерних систем наведена в таблиці 4.4.

Таблиця 4.4

Експлікація приміщень закладу

Найменування приміщень	Площа, м ²	Інженерна система
Головний зал	375 м ²	Вентиляція (опалення, кондиціонування)
Гарячий цех	18	Вода, каналізація, вентиляція
Холодний цех	16	Вода, каналізація, вентиляція
Мийна посуду	10,1	Вода, каналізація, вентиляція
Санвузол чоловічий	12	Вода, каналізація, витяжна вентиляція
Санвузол жіночий	14	Вода, каналізація, витяжна вентиляція
Інклюзивний санвузол	5,3	Вода, каналізація, витяжна вентиляція
Санвузол персоналу	8,2	Вода, каналізація, витяжна вентиляція
Приміщення персоналу	10	Вентиляція
Технічна	7,5	Вентиляція
Склад	10	Вентиляція

Ефективність функціонування закладу безпосередньо зумовлена раціональністю його внутрішньої структури та рівнем взаємодії між окремими функціональними зонами. Для пабу обрано модель повного технологічного циклу, що передбачає переробку сировини та виробництво продукції безпосередньо на місці. Відповідно, планувальна схема розроблена, щоб забезпечити злагоджену роботу складських, виробничих та торговельних приміщень, зменшуючи переміщення персоналу та перетин зустрічних потоків.

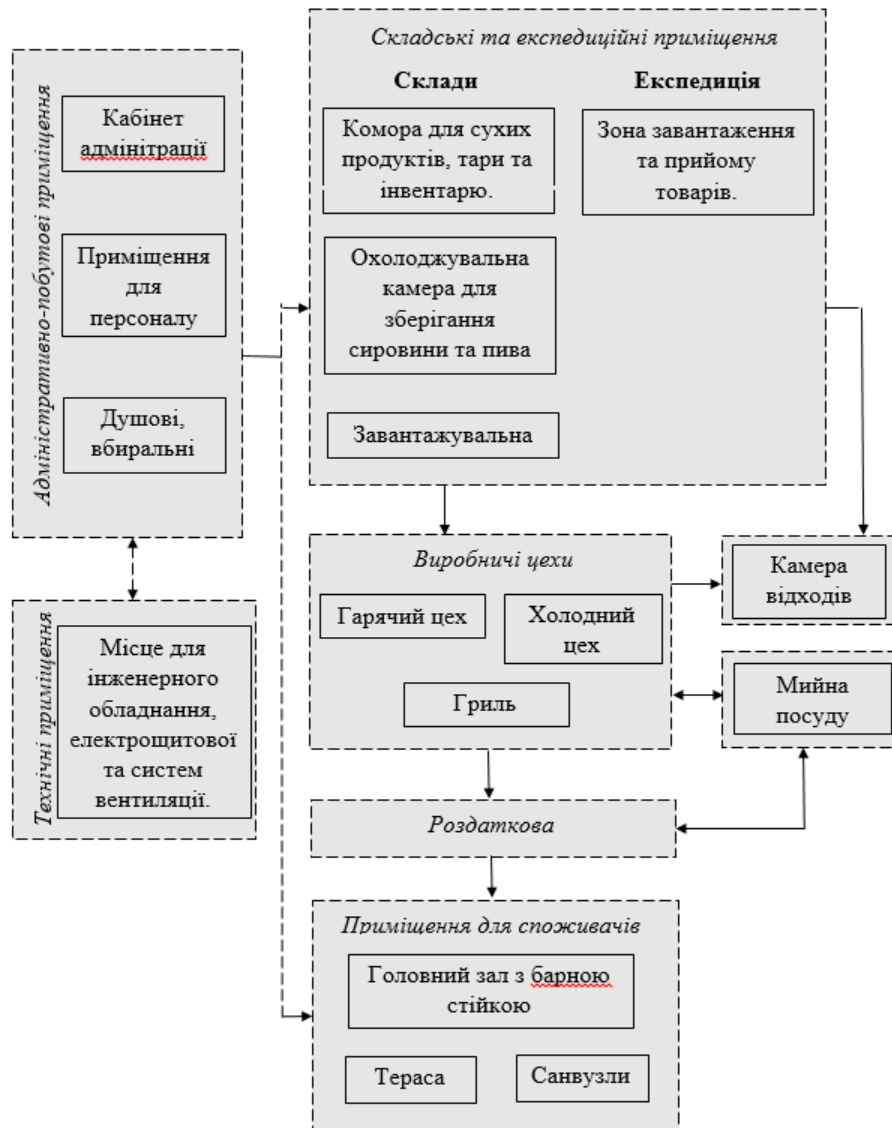


Рис. 4.1. Виробничо-торгівельна структура пабу в ірландському стилі з повним технологічним процесом

Структура закладу регламентує взаємодію між основними технологічними зонами пабу, забезпечуючи їх ергономічне просторове розташування. Підхід до зонування простору оптимізує внутрішні логістичні процеси, дозволяє розмежувати напрямки руху гостей та внутрішні потоки сировини й персоналу, а також гарантує безпечні та комфортні умови праці з дотриманням чинних нормативів.

У розділі проведено розрахунки, що дозволили визначити чисельність персоналу, обсяги посуду, параметри санітарних вузлів та ключові характеристики інженерних мереж пабу. Розрахункові дані дозволили

спроектувати оптимальну виробничо-торгівельну схему закладу. Також, визначені розрахунки сформували основу для подальшого економічного обґрунтування проекту.

РОЗДІЛ 5

ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

Формування загального обсягу інвестицій здійснено з урахуванням концепції закладу та його функцій. Розрахунок загальних капіталовкладень проводиться за формулою 5.1:

$$K = K_{об} + K_{м} + K_{бмр} + K_{ін} \quad (5.1)$$

Де K – загальні капіталовкладення, грн; $K_{об}$ – вартість технологічного обладнання, грн; $K_{м}$ – вартість меблів та інвентарю, грн; $K_{бмр}$ – будівельно-монтажні роботи, грн; $K_{ін}$ – вартість інших витрат (проектних, пускових), грн.

$$K = 2381397 + 740919 + 19100000 + 212000 = 22434316$$

Розрахунок вартості обладнання виконується за формулою 5.2:

$$K_{об} = \sum(C_i \times N_i) \quad (5.2)$$

Де C_i – вартість одиниці обладнання, грн; N_i – кількість одиниць, шт.

З огляду на значну кількість найменувань обладнання, детальний розрахунок наведено в таблиці 5.1

Таблиця 5.1

Капіталовкладення в обладнання

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Ціна, грн	Сума, грн
Пароконвектомат	1	458671	458671
Фритюрниця	1	21966	21966
Вапо-гриль	2	104809	209618
Слайсер з тефлоновм ножом	1	29811	29811
Вакуумний пакувальник	2	59714	59714
Блендер барний	1	14016	14016
Кухонний процесор	1	237965	237965
Міксер занурювальний	1	24581	24581
Стіл холодильний салатетта	1	43610	43610
Стіл морозильний	1	63635	63635
Плита газова	1	78189	78189
Гриль контактний	1	16736	16736

Продовження таблиці 5.1

Льодокришитель	1	34623	34623
Посудомийна машина	1	72174	72174
Шафа холодильна барна	1	36349	36349
Посудомийна машина купольна	1	146963	146963
Мийна ванна	1	5765	5765
Стіл	6	4370	26220
Зонт витяжний	6	9245	55470
Ваги настільні	2	3085	6170
Мийка подвійна	1	9660	9660
Льодогенератор	1	64495	64495
Кавомашини	1	102433	102433
Кавомолка	1	21736	21736
Портативний POS-термінал	3	12990	38970
Портативний принтер чеків	2	1599	3198
Пивний охолоджувач	2	30984	61968
Пивна вежа	6	7746	46476
Гриль вугільний	1	234700	234700
Стіл для м'яса з стільницею	1	18630	18630
Стелаж для сушіння посуду	1	14235	14235
Стелаж для сушіння склянок	1	11485	11485
Моноблок	1	67213	67213
Стелаж виробничий	6	5079	30475
Ваги товарні	1	4635	4635
Підтоварник	1	8842	8842
Разом:	1082739		2381397

Таблиця 5.2

Капіталовкладення в меблі

Найменування меблів	Кількість, шт.	Ціна, грн.	Сума, грн.
Барна стійка	1	180000	180000
Барний стілець	10	12000	120000
Стіл квадратний	12	10400	124800
Диван П-подібний	9	18746	168714
Диван Г-подібний	3	14500	43500
Стейшен для офіціантів	3	9000	27000
Стіл прямокутний	3	12355	37065
Лава-диван	3	13280	39840
Разом:	270281		740919

Згідно розрахункам, загальна сума витрат обладнання і меблів становить 3122316 грн. Основну частку капітальних інвестицій спрямовано на закупівлю теплового та холодильного устаткування провідних європейських виробників, що забезпечить високу якість приготування страв та дотримання норм.

Наступним етапом економічного обґрунтування є розрахунок поточних витрат закладу. Розрахунок амортизаційних відрахування розраховується за формулою 5.3:

$$A = \frac{K_{об}}{T} \quad (5.3)$$

Де A – річна амортизація, грн/рік; $K_{об}$ – сумарна вартість обладнання, грн; T – нормативний строк служби обладнання, років.

$$A = \frac{3122316}{7} = 446045$$

Річна сума амортизаційних відрахувань становить 446045 грн.

Далі розраховуються витрати на оплату праці персоналу за формулою 5.4. Згідно зі штатним розкладом пабу, місячний фонд оплати праці складає 881000.

$$C_{оп} = \sum (Z_i \times N_i \times 12) \quad (5.4)$$

Де Z_i – місячна заробітна плата працівників; N_i – чисельність персоналу.

$$C_{оп} = 881000 \times 12 = 10572000$$

Далі розраховується собівартість продукції за формулою 5.5:

$$C = C_c + C_{оп} + C_{ен} + C_{ам} + C_{ін} \quad (5.5)$$

Де C – повна собівартість, грн; C_c – вартість сировини, грн; $C_{оп}$ – оплата праці, грн; $C_{ен}$ – оплата енергоносіїв, грн; $C_{ам}$ – амортизація; $C_{ін}$ – інші витрати, грн.

$$\begin{aligned} C &= 12000000 + 10572000 + 850000 + 340199,57 + 650000 \\ &= 24412199,57 \end{aligned}$$

Далі здійснюється розрахунок ціни продукції за формулою 5.6:

$$P = C_{\text{од}} \times (1 + r) \quad (5.6)$$

Де $C_{\text{од}}$ – собівартість одиниці продукції, грн; r – рівень рентабельності.

Собівартість одиниці продукції як відношення повної собівартості обсягу відвідувачів, що становить 167,21 грн.

$$P = 167,21 \times (1 + 0,4) = 234,09$$

Далі розраховується обсяг реалізації продукції за формулою 5.7:

$$Q = N_{\text{п.м}} \times k_o \times D \quad (5.7)$$

Де Q – обсяг реалізації, осіб/рік; $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі, шт.; k_o – коефіцієнт оборотності місця за день; D – кількість робочих днів на рік.

$$Q = 100 \times 4,0 \times 360 = 144000$$

Далі розраховується дохід закладу за формулою 5.8:

$$D_{\text{зрг}} = P \times Q \quad (5.8)$$

Де P – ціна продукції, грн; Q – обсяг реалізації, осіб/рік.

$$D_{\text{зрг}} = 234,09 \times 144000 = 33708960$$

Фінальним етапом економічного обґрунтування є оцінка фактичної фінансової ефективності. Після визначення обсягу доходу підприємства необхідно розрахувати прибуток за формулою 5.9:

$$Pr = D_{\text{зрг}} - C \quad (5.9)$$

Де Pr – річний прибуток, грн; D – річний дохід від реалізації продукції, грн; C – річна собівартість продукції, грн.

$$Pr = 33708960 - 24412199,57 = 9296760,43$$

Далі розраховується термін окупності підприємства ресторанного господарства за формулою 5.10:

$$T_{\text{ок}} = \frac{K}{Pr} \quad (5.10)$$

Де K – загальні капіталовкладення, грн; Pr – річний прибуток, грн

$$T_{\text{ок}} = \frac{22434316}{9296760,43} = 2,4$$

Таблиця 5.2

Підсумкова економічна характеристика проєкту

Показник	Одиниця виміру	Основна діяльність (реалізації продукції)	Разом
Річний обсяг реалізації	осіб/рік	144000	144000
Капіталовкладення	грн	22434315	22434315
Річна собівартість	грн	24412199,57	24412199,57
Річний дохід	грн	33708960	33708960
Річний прибуток	грн	9296760,43	9296760,43
Термін окупності	роки	2,4	2,4

Виконання розрахунків в даному розділі, дозволили спрогнозувати життєдіяльність проєкта, збалансувати стартові капітальні витрати. Річний прибуток обсягом 9296760,43 грн підтверджує високий рівень комерційної спроможності закладу. Термін окупності який становить 2,4 роки, є оптимальний для ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 6

ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ПАБУ В ІРЛАНДСЬКОМУ СТИЛІ

Концепція закладу ґрунтується на поєднанні ірландської пабної культури та карпатської автентики, адаптованої до локальної місцевості Яремче. Основний акцент зроблено не на копіюванні класичних форматів, а на їх переосмисленні через використання природних матеріалів, локальних продуктів та гармонійну інтеграцію в гірський ландшафт.

Діяльність закладу спрямована на формування сприятливих умов для відпочинку та живе спілкування, де якісне харчування доповнюється атмосферою емоційного затишку. Обрана концепція передбачає не просто надання послуг харчування, а й стимулювання тривалого дозвілля відвідувачів. Що вдається досягти завдяки грамотному зонуванню інтер'єру.

Стратегія розвитку передбачає формування лояльної аудиторії та зміцнення позицій закладу як альтернативи традиційним форматам гостинності. Реалізація базується на принципах автентичності, підтримці культури живого спілкування та екологічній інтеграції об'єкта в природне середовище, що забезпечує високий стандарт якості.

Розміщення об'єкта на території міста Яремче є стратегічним, адже воно знаходиться на перетині освоєних земель та заповідної природи, що створює особливий характер локації. Специфічні природні умови, гірські схили, ранкова туманність та відсутність міського шуму, сформували основу концепції, яка спрямована на втілення принципів релаксації та вільної комунікації.

Реалізація проєкту ґрунтується на інтеграції ірландської стилістики в локальних контекстах. В оздобленні інтер'єру застосовано оброблену карпатську смереку та традиційний текстиль, що забезпечує атмосферу природності й ергономічності. Ландшафтні рішення, реалізовані через добір кліматично адаптованої флори, візуально наближають середовище до естетики північноєвропейських пейзажів.

Просторова організація та модель обслуговування спрямовані на створення балансу між відкритістю та приватністю, формуючи сприятливі умови для комунікації. Заклад функціонує як цілісна екосистема, де архітектурні рішення, матеріали та рівень сервісу гармонійно поєднуються, забезпечуючи відчуття комфорту та причетності до спільного культурного простору. Позиціонування об'єкта також базується на стратегії диференціації, що забезпечується завдяки його унікальній ідентичності. У сприйнятті споживачів паб функціонує як простір, що виходить за межі домашнього середовища чи місця тимчасового проживання туриста, забезпечуючи поєднання неформальної атмосфери, високоякісного асортименту напоїв та умов для тривалого відпочинку.

Формування закладу на ринку міста спирається на кількох ключових стратегічних напрямках. По-перше, здійснюється відхід від традиційного для Яремче етнічного формату з домінуванням гуцульської тематики. Локальний контекст слугує середовищем для інтеграції культури ірландського пабу, що дозволяє сформувати сучасний та конкурентоспроможний концепт [23].

По-друге, фокус діяльності зміщено з класичного ресторанного сервісу на розвиток культури міжособистісної комунікації. Організація простору, світлові рішення та звуковий супровід цілеспрямовано адаптовані для комфортного спілкування, що вирізняє заклад на фоні традиційних форматів.

Візуальна ідентичність пабу є ключовим інструментом формування першого враження та подальшого емоційного сприйняття закладу. Для об'єкта, розташованого в рекреаційній зоні, концепція базується на синтезі ірландських пабних традицій та карпатського природного середовища. Екстер'єр та інтер'єр функціонують як цілісна екосистема, що з перших моментів взаємодії створює атмосферу гостинності.

Зовнішнє рішення враховує специфіку місцевого рельєфу, який має характерний ухил у бік річкової долини Прут. Завдяки використанню

регульованих гвинтових опор для відкритої тераси, вдалося гармонійно вписати споруду в природне середовище, зменшуючи при цьому обсяг робіт. Важливим також є зона для грилю, що оздоблена натуральним сланцем.

Концепція інтер'єру спрямована на поєднання затишку та візуальної відкритості приміщення. В основі обраної палітри лежать природні темні тони, де ключовим елементом виступає насичений зелений колір, доповнений теплими колірними вставками. Замість використання стаціонарних перегородок для розмежування функціональних зон застосовується світлове проектування, що забезпечує також певний перехід та дозволяє уникнути різкого поділу залу.

При виборі оздоблення інтер'єру враховувалися естетичні властивості матеріалів, так і їхня фактура. Головним матеріалом є локальна смерека, яка завдяки специфічній глибокій обробці отримує чітко виражений малюнок деревини та стилістично нагадує класичні елементи, характерні для пабного дизайну. Ключове місце в залі займає Г-подібна барна стійка, виготовлена з тонованого дерева. Значну роль у створенні атмосфери відіграє локальний текстиль, вироби з овечої вовни не лише підкреслюють візуальну ідентичність закладу, а й виконують функцію звукопоглинання.

Центром візуальної концепції виступає логотип, в основі якого лежить відмова від прямолінійних асоціацій із традиційною ірландською символікою на користь більш стриманих та індивідуальних рішень. Графічна частина ґрунтується на інтеграції кельтського вузла з узагальненим силуетом карпатської смереки, що інтуїтивно відображає ідею двох середовищ.

Вибір типографіки зумовлений поєднанням стилістичну відповідність інтер'єру із практичністю використання. В акцентних елементах застосовано брускову антикву, яка завдяки нюансам історичним алюзіям до каліграфічного письма надає візуальним комунікаціям змістовності та певного «історизму». Водночас для великих обсягів тексту обрано

геометричний гротекс, який гарантує чітке сприйняття інформації навіть у напівтемряві, притаманній закладу.

Колористика розроблена як доповнення до оформлення інтер'єру. Основу палітри складає глибокий темно-зелений колір, який водночас спирається до природи Карпат і традиційних ірландських пейзажів. Для створення динамічного контрасту та затишку впроваджено теплі акценти, бурштинові та стримані червоні відтінки. У ролі фонового компонента виступає колір обпаленого дерева.

Важлива роль у створенні комплексного іміджу є дизайн цифрового меню, яке функціонує на базі вебплатформи, доступ до якої здійснюється через QR-коди. Графічний інтерфейс вебсторінки, виконаний у поєднанні помаранчевих та зелених кольорів, що підтримує візуальну цілісність цифрового продукту з внутрішнім оздобленням приміщення.

Процес сервірування є доповненням загальної стилістики закладу, де практичність переважає над декором. Напої пропонують у масивних скляних келихах традиційної форми. Для презентації страв, передусім м'ясних виробів та закусок, застосовуються дошки з місцевої деревини, що пройшли захисну обробку. Подача гарячих позицій здійснюється у чавунних ємностях на дерев'яних підкладках.

Системний підхід до поєднання гафіуи, матеріалів та інструментів подачі формує єдину візуальну ідентичність, у якій концептуальна складова гармонійно інтегрована в практичну реалізацію.

Зовнішній вигляд персоналу розглядається як ключовий елемент формування атмосфери закладу, що впливає на рівень сервісу та довіру відвідувачів. Розробка дрес-коду реалізована шляхом поєднання автентичної ірландської пабної естетики з ергономічними вимогами, зумовленими високою інтенсивністю роботи.

Для чоловічого персоналу дизайн уніформи поєднує в собі традиційні риси та практичність. Сорочка з натуральної бавовни світлого тону з рукавами та манжетах дозволяє персоналу вільно рухатися, тоді як краватка

глибокого зеленого кольору, слугує основним естетичним акцентом. Схожий підхід застосовано і до жіночого одягу, який складається з еластичних штанів та легкої сорочки. Образ доповнює подовжений фартух-жилет приталеного силуету, який підкреслює фірмовий стиль, не зважаючи при цьому виконанню професійних обов'язків. Спільна стилістична частина забезпечується використанням шийних хусток.

Ефективність діяльності ірландського пабу в умовах висококонкурентного туристичного ринку Яремче безпосередньо залежить від якості комунікаційного середовища, що органічно доповнює гастрономічну концепцію закладу. З огляду на орієнтацію на неформальну атмосферу, стратегія комунікації стає визначальним фактором у формуванні лояльності гостей.

Корпоративна культура закладу сформована, щоб співробітники виступали не просто виконавцями технічних завдань, а були ключовими ретрансляторами концептуальної ідеї закладу [31]. Пріоритетними аспектам є розвиток навичок щирої комунікації, глибоке знання асортименту та розуміння регіональної специфіки.

В умовах рекреаційного сегмента активна цифрова присутність є інструментом залучення цільової аудиторії та розвитку постійної бази відвідувачі [25]. Пріоритетними інструментами просування обрано соціальні мережі. Стратегія присутності в медіа ґрунтується на принципах нативного маркетингу. Контентне наповнення фокусується на візуалізації технології приготування меню, висвітленні поєднання карпатських та ірландських традицій, а також на створенні лояльного бренду через взаємодію з відвідувачами та командою. Візуальна частина розроблена в єдиній стилістиці з інтер'єрним рішенням.

Сайт закладу функціонує як інформаційне джерело, що характеризується повною адаптивністю до мобільних платформ, наявністю вбудованого меню, модулем для резервування місць та інтуїтивно зрозумілим інтерфейсом. Увагу в межах цифрової стратегії приділено

пошуковому просуванню та управлінню репутацією на картографічних сервісах, що реалізується шляхом систематичного оновлення контенту й оперативного реагування на зворотній зв'язок від відвідувачів.

PR-стратегія закладу фокусується на формуванні впізнаваного бренду, що здобуває лояльність аудиторії через позитивний досвід відвідувачів та органічні рекомендації [32]. Пріоритетом є позиціонування пабу як гастрономічного та соціального хабу, що гармонійно поєднує елементи автентичної ірландської культури з карпатським локальним контекстом.

Взаємодія з медіа ґрунтується на партнерстві зі спеціалізованими туристичними та лайфстайл-ресурсами. Замість типових пресрелізів їм надається ексклюзивний контент, що розкриває паб як осередок соціальної взаємодії. Важливим моментом є залучення тревел-блогерів і мікроінфлюенсерів, для яких проводяться презентаційні заходи з акцентом на внутрішню концепцію об'єкта.

Суттєве значення має генерування оригінальних інфоприводів через організацію тематичних заходів та інтеграцію локальних виробників у виробничі процеси. Такий підхід забезпечує створення доданої вартості продукту та стимулює споживчий інтерес до підприємства. Водночас ваговим засобом верифікації високого рівня обслуговування виступає позиціонування закладу у професійних рейтингах і здобуття галузевих нагород.

Управління онлайн-репутацією реалізується шляхом системного аналізу відгуків на цифрових платформах. Отриманий зворотний зв'язок інтегрується в операційні процеси для вдосконалення сервісу та зміцнення довіри гостей, що є запорукою стабільного попиту.

Програма лояльності розглядається як інструмент формування спільноти, а не просто система дисконтування. Враховуючи специфіку формату, головну роль відіграє побудова емоційного зв'язку та відчуття причетності. Стратегія ґрунтується на персоналізованому підході до

кожного постійного відвідувача, що дозволяє посилити їхню залученість до внутрішнього життя закладу.

Впровадження підхід «спільноти лояльності», де основний акцент посунуто з матеріальних знижок на надання гостям особливого статусу та привелеїв. Це передбачає персоналізацію сервісу, зокрема пріоритетне резервування столиків чи можливість відвідування закритих гастрономічних вечорів і дегустацій. Для систематизації контактів із аудиторією запропоновано використовувати цифрові сервіси, що працюють на базі месенджерів.

З огляду на географічні особливості Карпатського регіону та локацію закладу в м. Яремче, стратегія соціальної відповідальності проєкту ґрунтується на засадах сталого розвитку, що інтегровані в технологічні, інженерні та організаційні процеси.

Технічне оснащення закладу розроблено з урахуванням принципів екологічної відповідальності. Зокрема, використання місцевих ресурсів дає змогу скоротити витрати на логістику та зменшити обсяг шкідливих викидів у повітря. Важливим екологічним заходом є впровадження системи очищення стоків, встановлення жироловлівачів гарантує дотримання санітарних норм перед скиданням води в загальну мережу.

На операційному рівні впровадження систему сортування відходів та перехід на цифрові рішення, що дозволяє суттєво зменшити споживання паперу та пластику. Забезпечуючи інтеграцію принципів екологічної відповідальності в щоденні бізнес-процеси закладу.

Проектування безбар'єрного середовища в пабі реалізується не як виконання формальних вимог, а як фундаментальний принцип організації простору, що ґрунтується на концепції інклюзивності та відкритості. Враховуючи необхідність адаптації середовища для маломобільних груп населення, заклад створюється як комфортний та безпечний простір для кожного відвідувача.

Планувальні рішення ґрунтуються на засадах інклюзивності та забезпечення безперешкодного доступу до закладу. На території облаштовано під'їзд із твердим покриттям, а вхідна група скіпроектована з похилим пандусом. Внутрішнє зонування приміщень виконано за принципом вільної навігації, збільшена ширина проходів та відсутність конструктивних бар'єрів у центрі залу створюють умови для зручного пересування відвідувачів.

Концепція соціальної відповідальності закладу розглядається як стратегічний інструмент забезпечення сталого функціонування в межах локальної екосистеми. Паб є інтегрованим елементом соціально-економічного середовища м. Яремче, розвиток якого нерозривно пов'язаний із добробутом громади та збереженням регіональної ідентичності.

Впровадження здійснюється за трьома основними векторами. По-перше, це стимулювання місцевого економічного розвитку через налагодження партнерства з регіональними постачальниками сировини. По-друге, реалізується культурно-просвітницька складова, де паб виступає місцем для тематичних подій та інструментом об'єднання громади. Третім напрямом є екосоціальна відповідальність підприємства, яка охоплює заходи з охорони довкілля, впровадження доброчинних проєктів та раціональне використання природних ресурсів регіону.

Для комплексного оцінювання ефективності іміджу закладу в ірландському стилі необхідно також впровадити систему моніторингу ключових показників. Оскільки позиціонування пабу спрямоване на формування простору для соціальної взаємодії, результативність реалізації концепції доцільно визначити через аналіз впізнаваності бренду, рівня споживчої лояльності та репутаційних показників.

Рівень популярності бренду оцінюється за показниками активності у медіапросторі та динамікою розширення цифрової присутності. Завдяки впровадженню систематичної стратегії SMM-просування прогнозується щоквартальне збільшення охоплення цільової групи на 15-10% протягом

першого року роботи. Ефективність цих заходів підтверджуватиметься позитивною динамікою кількості підписників, зростання рівня залученості аудиторії, а також збільшення обсягів генерації контенту самими користувачами.

Ступінь прихильності споживачів аналізується на основі індексу лояльності. Прогнозованим орієнтиром встановлено показник у 70-75%, що підтверджує високу якість обслуговування та схильність відвідувачів до поширення позитивних рекомендацій. Поряд з цим, як індикатор ефективності стратегії утримання аудиторії, досліджується коефіцієнт позитивних візитів.

Оцінка репутаційної складової ґрунтується на аналізі зворотного зв'язку на спеціалізованих платформах, зокрема Google Maps. Підтримання стабільного рейтингу на рівні не нижче 4,7 бала слугуватиме індикатором відповідності рівня сервісу очікуванням цільової аудиторії. Моніторинг відгуків та оперативне опрацювання запитів споживачів сприяють збереженню стабільної репутації закладу, що зумовлює зростання інтересу з боку потенційних туристів.

ВИСНОВКИ

У межах дипломного проєкту розроблено концепцію ірландського пабу в м. Яремче, що ґрунтується на поєднанні елементів класичної європейської пабної культури та автентичного природного середовища Карпат. У процесі проєктування було здійснено відхід від стандартизованих архітектурних рішень, характерних для сучасного розвитку регіону, на користь створення образу «історичної будівлі», що гармонійно інтегрується в гірський ландшафт. Завдяки використанню натуральної деревини та стриманій естетики фасадів вдалося сформувати заклад, що транслює відчуття затишку, надійності та комфорту.

Однією з головних умов втілення проєкту стало використання земельної ділянки розміром 0,3 га. Таке розташування дозволило винести об'єкт за межі щільно забудованого центру міста, створивши умови для більш спокійного та відокремленого відпочинку гостей. Завдяки просторовому плануванню вдалося поєднати природний ландшафт із архітектурою закладу. Це забезпечило збереження естетичного зв'язку з карпатськими краєвидами та дозволило раціонально використати територію, не перевантажуючи її зайвими спорудами.

У роботі обґрунтовано, що інтеграція ірландських пабних традицій у локальне середовище є ефективною уникаючи механічного запозичення стилю, а завдяки трансформації концепції під місцевим контекстом. Впровадження регіональних ресурсів, зокрема використання деревини смереки та натуральних тканин місцевого виробництва у поєднанні з автентичною кухнею, дало змогу створити унікальну ідентичність закладу.

Реалізація такої концепції засвідчує високий потенціал впровадження тематичних проєктів нового формату у туристичних центрах України. В умовах сучасного ринку конкурентоспроможність закладу визначається не лише якістю сервісу, а й здатністю формувати глибокий емоційний зв'язок

із відвідувачами через цілісну архітектурно-просторову концепцію, інтегровану в локальний контекст.

Практична реалізація проєкту ґрунтується на оптимізованій технологічній моделі, що забезпечує раціональне використання внутрішнього простору закладу. Запровадження формату повного виробничого циклу гарантує багаторівневий контроль якості. Інтеграція сучасних інженерних рішень, зокрема систем теплової регенерації та теплових насосів, підвищує показники енергоефективності будівлі, забезпечуючи її стабільну експлуатацію в умовах гірського клімату.

Результати проведеного економічного аналізу засвідчують ефективність проєкту як концептуально, так і фінансово. При обсязі капітальних інвестицій у 23657397 грн., очікується, що об'єкт зможе генерувати стабільну виручку, яка становить 9296760,43 грн. Такі показники підтверджують належний рівень рентабельності та високу інвестиційну привабливість закладу. Відповідно, паб позиціонується не просто як тематичний осередок, а як конкурентоспроможний актив, що цілком відповідає реаліям сучасного ринку.

Стратегія просування, сфокусована на розвитку цифрових каналів комунікації, зміцненні впізнаваності бренду та формуванні кола лояльних споживачів, створює основу для ефективного позиціонування закладу на ринку Яремче. Комплекс розроблених архітектурних, технологічних, економічних та маркетингових рішень обґрунтовує доцільність створення сучасного концептуального закладу, що інтегрує європейські стандарти проєктування з локальною автентичністю та демонструє значний потенціал для розвитку в межах готельно-ресторанного сектору регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Публічна кадастрова карта України. URL: <https://kadastrova-karta.com/>
2. Топографічна карта України. *Topographic-map.com*. URL: <https://uk-ua.topographic-map.com/map-ls7gb3/Україна/>
3. Гуцуляк В.М., Максименко Н.В., Дудар Т.В. Ландшафтна екологія : підручник. Чернівці, 2017. 248 с.
4. Карпин Є.А. Паб як один із символів культурної ідентичності Ірландії. *Тези доповідей студентів 2019* : матеріали конф. (Київ, 2019). Київ : КНЛУ, 2019. С. 682. URL: <https://psy.knlu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/Тези-студентів-2019.pdf#page=682>
5. Концепція OV Lounge : ресторанний консалтинг. *TechnoFood* : вебсайт. URL: <https://technofood.com.ua/ua/stati/ov-lounge>
6. Картографічний сервіс Google Maps. URL: <https://www.google.com/maps>
7. П'яна Вишня : офіційний сайт мережі закладів. URL: <https://pianavyshnia.com/>
8. Ресторан готельного комплексу Morva Spa Resort : офіційний сайт. URL: <https://morvasparesort.com/restaurants/>
9. Електронне QR-меню ресторану Woodstone. *Choice QR*. URL: <https://woodstone.choiceqr.com/>
10. Інтерактивне меню PANORAMA. URL: <https://expz.menu/f6884dd3-23fe-440a-a82d-ad59c0957cc7>
11. Колиба «Ведмежа гора» в Яремче : офіційний сайт закладу. URL: <https://vedmezhagora.com/kolyba-vedmezha-gora/>
12. Ресторан Romantik Eco : офіційний сайт Romantik Spa Hotel. URL: <https://romantikspahotels.ua/restoranbar/restoran-romantik-eco/>

13. Електронне меню ресторану Al Dente. *Choice QR*. URL: <https://al-dente.choiceqr.com/menu>
14. Державна служба статистики України. Статистична інформація. URL: <https://stat.gov.ua/uk/explorer?md5=fe1c8198aff03c192adf4f0cf451f52c>
15. Підсумки розвитку туризму в 2025 році. *Івано-Франківська обласна державна адміністрація* : офіц. сайт. URL: <https://www.if.gov.ua/news/na-prykarpatti-pidbyly-pidsumky-rozvytku-turyzmu-v-2025-rotsi>
16. Яремча: туристичні пам'ятки. *Туризм Карпати*. URL: <https://turizm-karpaty.com.ua/catalog/jaremcha-ta-jaremchanskij-r-n/jaremcha-turistichni-pamjatki/>
17. Юрчишина Л. І. Дестинація як основа регіонального розвитку туризму. *Економічний вісник*. 2017. №4. С. 77–84.
18. Струк Н. Р., Капраль О. Р. Маркетингова стратегія підприємства: суть і процес вибору. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 55. DOI: 10.32782/2524-0072/2023-55-75.
19. Вартість роздрібної ліцензії: скільки сплачувати у місті та селі. *7eminar*. URL: <https://7eminar.ua/news/17172-vartist-rozdribnoyi-licenziyi-skilki-splacuvati-u-misti-ta-seli>
20. Державна податкова служба України : офіц. вебпортал. URL: <https://tax.gov.ua/media-tsentr/novini/968282.html>
21. Де відпочивають українці влітку 2025: найпопулярніші напрямки. *Speka*. URL: <https://speka.ua/life/yak-i-de-vidpocivayut-ukrayinci-vlitku-2025-naipopulyarnisi-napryamki-pl54o0>
22. Індeksi інфляції (споживчих цін) в Україні. *Мінфін*. URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/economy/index/inflation/>
23. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах. Київ, 2018. С. 123-127

24. Романишин С. Є. Івент-менеджмент у ресторанному господарстві. *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення* : матеріали конф. (Львів, 2023). Львів : ЛУТЕ, 2023. С. 634. URL: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Tovarovnavstva_mitnoji_spravi_ta_upravlinnja_jakistju/Doc/3_Materiali_konferenciji_zdobuvachiv_Suchasni_naprijami_rozvitku_ekonomiki_pidprijemnictva_tekhnologii_ta_jikh_pravovogo_zabezpechennja_Lviv_.pdf#page=634
25. Воляник Г. М., Колінько Н. І., Шутка С. Є.. Інноваційні цифрові технології електронної комерції у готельній індустрії. *Інноваційні технології та наукове забезпечення*. URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/115/101>
26. Куниця К. В. Сучасні тенденції у розробці меню для закладів ресторанного господарства. *Conference Proceedings*. 2024. С. 562. URL: https://www.researchgate.net/profile/AssemAbdunurova/publication/387630893_Conference_Proceedings/links/67aa0d5a645ef274a479ad21/Conference-Proceedings.pdf#page=562
27. Вітренко О.В, Денисенко В.О. Організація процесу постачання у закладах ресторанного бізнесу. URL: <http://www.dgu.com.ua/bitstream/123456789/829/1/Вітренко%20О.В.%20Денисенко%20В.О..pdf>
28. Вулиці та дороги населених пунктів : ДБН В.2.3-5:2018. [Чинний від 2018-09-01]. Київ : Мінрегіон України, 2018. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199686959802877315?doc_type=2
29. Планування і забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. [Чинний від 2019-10-01]. Київ : Мінрегіон України, 2019. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/b_2_2_12/1-1-0-1802
30. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. [Чинний від 2019-04-01]. Київ : Мінрегіон України, 2018. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/dbn_v_2_2_40/1-1-0-1832

31. Інга Дочинець. Значення корпоративної культури в закладах готельно-ресторанного господарства. *Тези конференції УжНУ*. С. 230. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/22b36648-9a72-4655-854a-0d30dce271cc/content#page=230>

32. Мендела І.Я., Румянцева І.Б. Соціальні медіа в готельно-ресторанному бізнес. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. Вип 19. 2023. С. 41–48.



Метадані

ДОКУМЕНТ

Заголовок

Проект пабу в ірландському стилі на 100 місць із обслуговуванням офіціантами

Автор

Марія Андріївна Коваленко

Науковий керівник / Експерт

Н. В. Лапицька

ІД документу

334235469

ОРГАНІЗАЦІЯ

Назва організації

National University "Chernihiv Collegium"

підрозділ

National University "Chernihiv Collegium"

ЗВІТ

Дата звіту

6/9/2026

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

16932

Кількість слів



КЦ

136875

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		1
Інтервали		0
Мікропробіли		0
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		11