

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

Степан Цирюпнікова В.В  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«11» лютого 2021р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

Марія І.О  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 211 „Готельно-ресторанної справи“  
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми „Готельно і ресторано-справа“

на тему: SPA-отель з арамабрендингом в м. Миргород  
Полтавської області

Виконав: здобувач 2 курсу, групи А3

Рибента Ніна Володимирівна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Цирюпнікова Віта Валентинівна  
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Мікіміна Т.А.  
(прізвище та ініціали) (підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент Петруше О.О  
(прізвище та ініціали) (підпис)

Засвідчую, що в цій кваліфікаційній  
роботі немає запозичень із праць  
інших авторів без відповідних  
посилань.

Здобувач Рибента Ніна  
(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність мн "Готельно-ресторанна справа"

(код і назва)

Освітньо-професійна програма готельна і ресторанна справа

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

в.о. Завідувача

кафедри ГРС

проф. Соценко В.Р.

"09" лютого 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Рибаків Киї Володимир

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи SPA-готель і ароматерапія у м. Миколаїв

керівник роботи Григоренко Т.А. Валентинівна, к. т. н. д. у. н.

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від "09" 10 2020 року №

2. Строк подання здобувачем роботи лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Миколаїв  
тип заводу розробки - SPA-готель  
миколаїв - ароматерапія

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Розділ 1, "Інформаційний"; Розділ 2, "Маркетингові дослідження"; Розділ 3, "Організаційно-технологічний"; Розділ 4, "Інформаційно-технічний"; Розділ 5, "Екологічний"  
Висновки та рекомендації; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Архив 1 (формат А3) - колекційне рішення  
готельного підприємства на вартість 9000  
Архив 4а - Експлікація проектування спеціалізованої адміністрації  
Архив 2 (формат А3) - малюнок планування в 3-D  
просторі. Архив 3, 4 - матеріал навчального планування

### 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Черушнікова В. В., фахівець	09.10.20	09.10.20
Розділ 2	Черушнікова В. В., фахівець	09.10.20	04.11.20
Розділ 3	Черушнікова В. В., фахівець	09.10.20	05.12.20
Розділ 4	Черушнікова В. В., фахівець	09.10.20	12.12.20
Розділ 5	Квіткіна М. А., фахівець	09.10.20	20.12.20

7. Дата видачі завдання 09 грудня 2020

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ Розділ 1 "Загальні принципи"	09.10 - 30.10	виконано
2	Розділ 2 "Маркетингові рішення"	31.10 - 14.11	виконано
3	"Організаційно-технологічний"	15.11 - 05.12	виконано
4	Розділ 4 "Техніко-технологічний"	06.12 - 12.12	виконано
5	Розділ 5 "Економічний"	13.12 - 20.12	виконано
6	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури	21.12 - 26.12	виконано
	мо "Григорій-ресурс"		
7	Наведені розрахунки	27.12 - 27.01	виконано
8	Додатковий дослідження	28.01 - 01.02.2021	виконано
	згідно кваліфікаційних завдань на конкурс	01.02.2021	рецензовано

Здобувач

(підпис)

Керівник роботи

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(прізвище та ініціали)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ**

Здобувача: Рибитви Юлії Володимирівни

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*

*денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,*

*освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»*

**Тема роботи: «SPA-готель з аромабрендингом у м. Миргород Полтавської області»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Цирульнікова В. В.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Для проектування нового SPA-готелю з аромабрендингом було обрано місце в Полтавській області, м. Миргород, по вул. Берегова.

Готель, що проектується матиме перший в Україні бар, в якому створюють коктейлі, що повторюють відомі світові аромати.

Окрім цього також пропонуються майстер класи з виготовлення парфумів та розроблення власного унікального запаху для дому, разом з парфумерами закладу, який гість зможе привести з готелю.

Парфумерна колекція салону парфумів, що розташовуватиметься, на першому поверсі готелю, складатиметься з 40 найкращих нішевих парфумерних марок. Ядром колекції стануть бренди - Ego Facto, Le Galion, BeauFort, а також чотири провідні українські парфумерні марки - BZ Parfums, Perfume Lab, Partisan Parfums, Karen Doue.

SPA-готель з приміщеннями для аромабрендингу займатиме площу в 9 591 м<sup>2</sup>. Заклад окрім проживання та харчування, надаватиме фізкультурно-оздоровчі та культурно-дозвілєві послуги

SPA-готель, що проектується окупитья через 11,9 років, а його інноваційна діяльність через 6,5 років.

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на \_\_\_\_\_ сторінках пояснювальної записки та містить \_\_\_\_\_ таблиць, \_\_\_\_\_ рисунків, \_\_\_\_\_ додатків.

Графічний матеріал – \_\_\_\_\_ аркуші.

*Ключові слова:* аромабрендинг, гастроаромабрендинг, нішеві парфуми, власні аромати

### Abstract

For the design of a new SPA-hotel with aroma branding, a place was chosen in the Poltava region, Myrhorod, on the street. Beregova.

The projected hotel will have the first bar in Ukraine, which creates cocktails that mimic world-famous flavors.

In addition, there are also master classes on making perfumes and developing your own unique scent for the home, along with perfumers of the institution, which the guest can bring from the hotel.

The perfume collection of the perfume salon, which will be located on the ground floor of the hotel, will consist of the 40 best niche perfume brands. The core of the collection will be brands - Ego Facto, Le Galion, BeauFort, as well as four leading Ukrainian perfume brands - BZ Parfums, Perfume Lab, Partisan Parfums, Karen Doue.

SPA-hotel with rooms for aroma branding will cover an area of 9,591 m<sup>2</sup>. In addition to accommodation and meals, the institution will provide sports and recreation and cultural and leisure services.

The projected SPA-hotel will pay off in 11.9 years, and its innovative activity in 6.5 years.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b> .....	9
1.1 «Парфумерні» бари в світовій практиці індустрії ресторанного господарства..	11
1.2 Інноваційний потенціал готелю	
1.2.1 Створення «парфумерного» бару.....	16
1.2.2 Проведення майстер-класів з виготовлення парфумів.....	24
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	29
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	30
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	32
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	34
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b>	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	36
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	37
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	40
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	46
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	46
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	62
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	68
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	72
3.5 Характеристика приміщень для аромобрендингу .....	73

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	74
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	75
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b>	
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	77
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	77
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	83
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ</b>	
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	86
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	89
5.3 Розробка плану з праці.....	90
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	94
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	97
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	97
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b>	<b>99</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....</b>	<b>101</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>104</b>

## ВСТУП

Роль подорожей в житті людства стрімко змінюється. Люди розглядають туризм як своє право, а не розкіш, вважаючи його важливою частиною життя. Майбутнє туризму визначається складним набором суперечливих обставин, які змушують готельну галузь думати, як їй змінюватися з урахуванням нових реалій.

Інновації в готельному бізнесі з'являються регулярно. Головні завдання: залучення нових клієнтів та утримання тих людей, що вже раніше відвідали готель. Впровадження технологій, що раніше не використовувалися може бути ускладнене небажанням власника, великою вартістю поновлення, труднощами з адаптацією справи до оновлень.

**Метою** розроблення даної роботи є проектування SPA-готелю з аромобрендингом у м. Миргород Полтавської області.

Згідно мети були розроблені та впровадженні в дію наступні **завдання**:

1. аналіз та дослідження «парфумерних» барів в світовій практиці індустрії ресторанного господарства;
2. створення «парфумерного» бару при готелі;
3. проведення майстер-класів з виготовлення парфумів;
4. аналіз м. Миргород, його інфраструктури, кількості туристів та потенційних конкурентів, що можуть впливати на рівень завантаженості готелю;
5. розроблення страв та впровадження в ресторан меню французької кухні;
6. розрахунок всіх площ SPA-готелю з акцентом на службу, що відповідає за інноваційний напрям готелю;
7. аналіз інженерних комунікацій та впровадження різних інноваційних рішень в готелі;
8. розрахунок доходності готелю та інновації, роки окупності та рентабельності даного виду діяльності.

Закордонний досвід провідних компаній показує, що впровадження аромомаркетингу позитивно впливає на збільшення прибутків і формування унікального фірмового стилю. Проте серед українських компаній і економічного ринку в цілому аром маркетинг поки не набув масового поширення, тому нині

зростає необхідність доведення доцільності впровадження аромомаркетингу в маркетингову концепцію підприємств.

Технології аромомаркетингу стають все більш звичним інструментом в боротьбі за увагу цільової аудиторії. Одним з найбільш ефективних напрямків в цій інноваційній сфері є аромабрендинг.

Аромабрендинг - це інструмент, який має на меті створення стійкої асоціації торгової марки з певним запахом. Такий прийом дозволяє зробити безпомилкову прив'язку споживача до продукції або послуг того чи іншого бренду. Ароматні образи, є найбільш стійкими і довговічними. Бренд з власним ароматом просто приречений на успіх, адже тепер його шанувальникам досить просто вловити знайому нотку запаху і зробити необхідну від них дію.

Підтримка ароматного іміджу компанії в місцях загального доступу здійснюється за допомогою спеціального обладнання. Устаткування для аромабрендинга встановлюється в торгових залах або в місцях проведення різних заходів, метою яких є презентація торгової марки. Фірмові запахи поширюються за допомогою спеціальних, прихованих від очей відвідувачів, аромомашин. Найдрібніші частинки аромату розпорошуються в концентрації, необхідній для створення чіткого, впізнаваного бренду.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

У світі спостерігається тенденція безперервного прогресу та інновацій у різних галузях, і сфера маркетингу не є винятком. Традиційні методи привернення уваги покупців – реклама, акція чи знижка – втрачають свою ефективність, тому виникає необхідність переходу від класичних методів залучення потенційних клієнтів до більш дієвих.

Серед основних сучасних пропозицій фахівців у сфері розвитку маркетингу і брендингу компаній – переорієнтація із зорово-слухового сприйняття споживача на нюхове сенсорне сприйняття. Сьогодні невід’ємним елементом ефективної маркетингової діяльності підприємства є аромомаркетинг як особливий складник сенсорного маркетингу і нейромаркетингу загалом.

Аромомаркетинг - спеціальний маркетинговий інструмент, який передбачає цілеспрямовану ароматизацію з метою стимулювання продажів і надання позитивного впливу на клієнта.

Аромомаркетинг підрозділяється на аромобрендинг приміщень та гастроаромобрендинг (ароматизацію страв та напоїв).

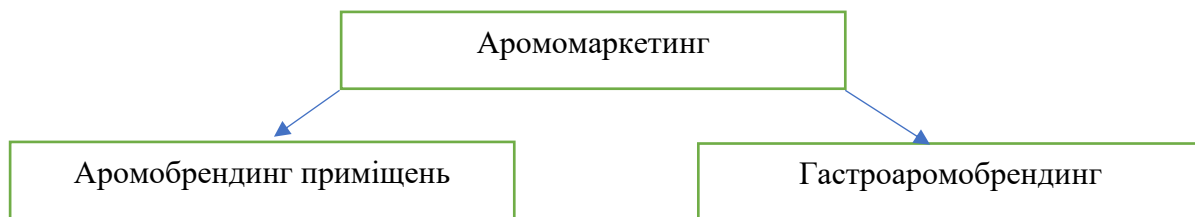


Рис.1.1 – Класифікація аромомаркетингу

В основі аромомаркетингу - спостереження вчених про те, що людина відчуває 71% всіх емоцій, спираючись тільки на нюх. Тому за допомогою запаху легко створити емоційний зв'язок між людиною і брендом, товаром, магазином і т.д.

Згідно даних Падерборнського університету (Німеччина), час перебування покупців в «ароматизованих» закладах збільшується на 16%, а продажі зростають на 15%.

Схожі дані надає американська Служба маркетингу запахів: в закладах, де в повітрі розпилювали аромат хвої та мандаринів під час передноворічних розпродажів, обсяг продажів збільшувався на 22%

Крім того, в ресторанах з гастроаромобрендингом середній чек був також на 30% більше.

Основні сфери, які активно використовують інтер'єрні аромати, а також аромати страв/напоїв: ресторани, готелі, клініки, SPA-салони та салони краси, офіси великих організацій (банки, агентства нерухомості, консалтингові компанії), автосалони, магазини з продажу товарів преміум-класу.

Гастроаромобрендинг представлений наступними категоріями населення, що зупиняються в готелях, рис.1.2.

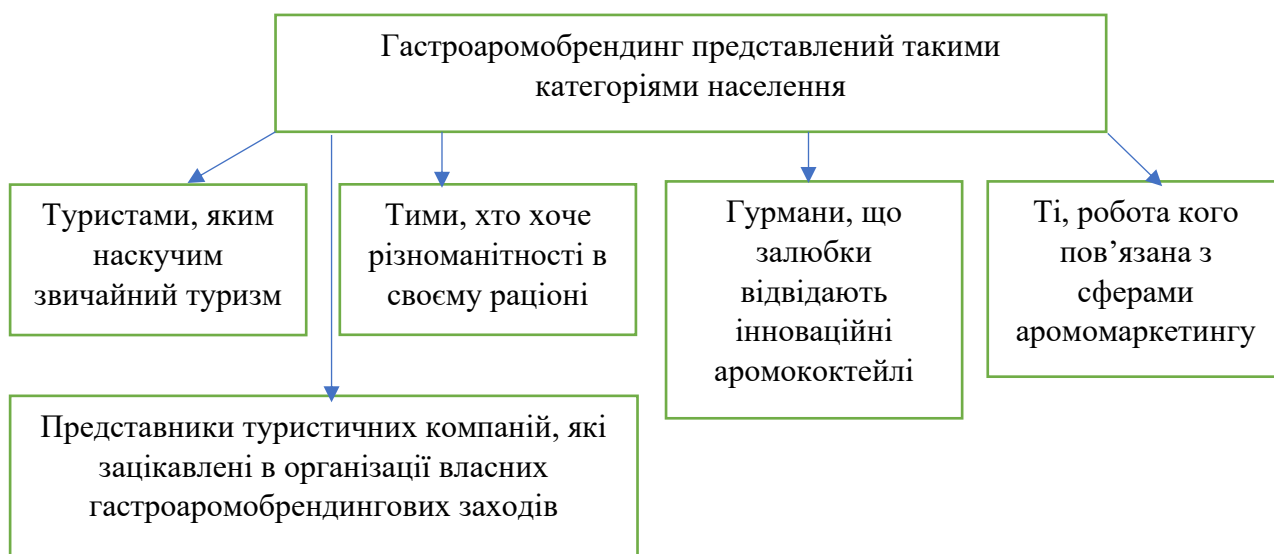


Рис.1.2 – Категорії населення, що зупиняються в готелях з гастроаромобрендингом

Що стосується обсягу ринку аромобрендингу приміщень, то він зростає на 11-12% щороку, що свідчить про встановлену тенденцію до розвитку ринку.

**Таблиця 1.1 – Об'єм ринку інтер'єрних ароматів в Україні в 2017 – 2019 рр. в натуральному вираженні, тис. т.**

Показники	2017 рік	2018 рік	2019 рік
Виробництво, тис. т.	0,311	0,332	0,343
Імпорт тис. т.	2,5	2,8	3,1
Експорт тис. т.	0,08	0,087	0,098
Об'єм ринку, тис. т.	2,7	3	3,3
Темп приросту, %	-	11,5	10

У розрізі походження продукції в Україні переважає імпортна продукція - вона становить близько 90% ринку.

На українському ринку на даний момент переважає використання інтер'єрних ароматів в домашніх умовах, проте розвиток аромамаркетингу веде до збільшення частки промислових інтер'єрних ароматів.

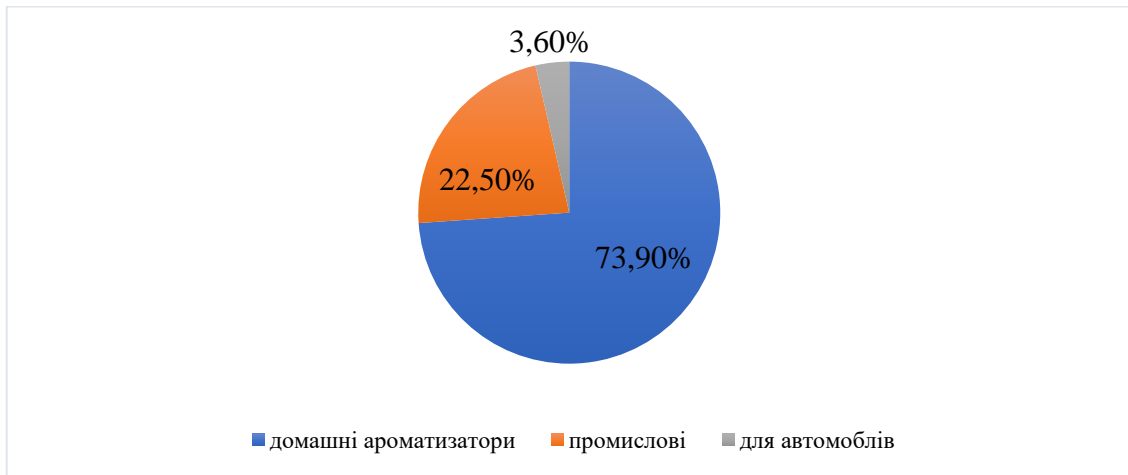


Рис.1.3 – Структура ринку інтер’єрних ароматів в Україні в розрізі сфер використання, %

Отже, в якості інновації пропонуємо розробити «парфумований» бар з інноваційними коктейлями, а також впровадити ряд майстер-класів для приготування інтер’єрних ароматів для дому, які гість може забрати з собою.

### **1.1 «Парфумерні» бари в світовій практиці індустрії ресторанного господарства**

Бар, як заклад ресторанного господарства, в якому продаж алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв та страв до них і закупних товарів здійснюється через барну стійку, як правило для споживання на місці, поряд з послугою харчування надає цілу низку різноманітних послуг, які останнім часом мають стійку тенденцію до розширення. В зв'язку з цим, подальший розвиток сучасної барної справи в українському ресторанному бізнесі є актуальним.

Сьогодні ринок послуг, які надаються в барах, не обмежений лише якісною продукцією та культурою обслуговування. Просліджується тренд у зміні концепції закладів ресторанного господарства, що відносяться до типу барів. Це має місце не тільки на вітчизняному ринку, але й на світовому. Створюються бари незвичайні за концептуальними і архітектурними особливостями, місцем будування та розміщенням в міській мережі, тощо.

З'являються бари з вузькоспеціалізованим асортиментом не тільки алкогольних та безалкогольних напоїв, але й страв в меню.

Інноваційні процеси охоплюють технологію виробництва змішаних напоїв, демонструючи споживачам досягнення молекулярних технологій у барній справі; технологію обслуговування гостей, в тому числі і розрахунок.

Всі ці процеси певним чином відображаються на розвитку барної справи та ресторанного господарства в цілому.

На сьогодні коктейль - це не тільки змішаний напій, що містить або не містить алкоголю, а реальна гастрономічна цінність. Споживачі все частіше шукають в напоях смакові задоволення, а бармени (міксологи) вже не просто змішують, а створюють коктейлі у відповідності до місця, часу і до страви, а в деяких випадках з неочікуваними та незвичайними інгредієнтами.

З'явилася коктейльна культура. Коктейль поступово стає продовженням обіду, вечері, а інколи - і сніданку. Коктейль поступово починає володіти самостійним кулінарним смаком, або ідеально співпадає за смаком зі стравою. Так з'являються коктейлі, які в своєму складі містять кулінарні інгредієнти і мають назву гастрономічні коктейлі. Міксологи в своїй праці використовують сезонні продукти і таким чином з'являються пімс з огірком і суницею; сезонні лимонади; малиновий колінз тощо.

Гастрономічний підхід також проявляється у гарніруванні міксів: не тільки гарний зовнішній вид і поєднання з самим коктейлем, але і зі стравою до якої він подається. Буває що коктейль та закуски до нього створюють бармен в команді з шеф-кухарем або кондитером. Таким чином гастрономічний коктейль є продовженням страви з одного боку, а з іншого - може слугувати як продовження концепції бару з предметною спеціалізацією, що створює відповідні конкурентні переваги закладу.

На сьогоднішній час поширюються концептуальні бари, в яких змінюються підходи у технології змішаних напоїв, використовується розширений склад інгредієнтів, в тому числі і сезонних, що стає підґрунтям для появи гастрономічних коктейлів.

Додавання ароматів в коктейлі підсилює смак і продовжує задоволення від напою. У барменів є давно перевірені методи: додати кілька крапель лимонного соку прямо перед подачею для тонізуючого ефекту або помістити лист м'яти поруч

з трубочкою, щоб відвідувачі відчували охолоджуючий трав'яний запах. Однак бармени-міксологи йдуть далі, використовуючи аромати і парфумерні композиції при створенні коктейлів. Вони пропонують клієнтам слідувати за своїми відчуттями, а не вивчати меню з довгими списками інгредієнтів.

Існує кілька способів застосування ароматів в коктейлях. Аромати можна використовувати, щоб виділити певний смак напою або в якості красивого фіналу – в заключній частині складної композиції.

У 2016 році всесвітньо відомий бармен Ороно застосував аромати при створенні коктейлю для регіонального конкурсу серед барменів (Bombay Sapphire Most Imaginative Bartender Competition) і виграв перше місце. Він працював разом з парфумером Евою-Марією Лінд і разом їм вдалося розпорошити над коктейлем хмару з ладану, кореня ірису, бергамоту, екстракту з квітів апельсина.

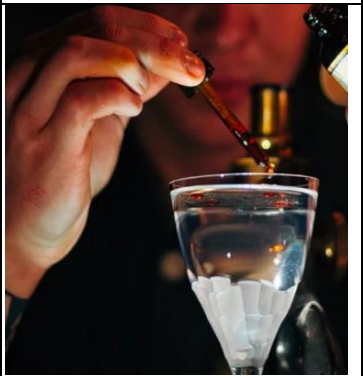
Існує безліч різних комбінацій для поєднання аромату зі смаком, наприклад, лаванди і бергамота, розмарину і м'яти, іланг-ілангу і ванілі, пачулі і ладану. Також є декілька виграшних комбінацій:

- коктейлі з ягодами ароматизують квітами;
- освіжаючі коктейлі з джином поєднують з ароматом анісу;
- крижаний десертний коблер ідеальний з ароматом трав.

Барів, де використовуються аромати при створенні коктейлів, поки не так багато, але за цим феноменом велике майбутнє. Деякі бари створюють напої за мотивами відомих ароматів, інші використовують аромати для посилення смаку коктейлів і продовження задоволення.

**Таблиця 1.2 – Характеристика «парфумерних» барів**

Назва бару, місто	Характеристика	Зображення
Бар «Fragrances Ritz Carlton», Берлін	Найперший парфумерний бар був відкритий в 2014 році. Придумує напої бармен Арнд Хассейн. Тут можна спробувати коктейлі, створені за мотивами ароматів від Giorgio Armani, Bulgari, Guerlain, а також нішевої парфумерії - Frederic Malle, Byredo, L'Artisan Parfumeur, Penhaligons, Serge Lutens, Pantheon Roma, Jo Malone, Amouge. На сьогоднішній день в колекції бару близько 30 ароматів. Меню постійно оновлюється, і багато коктейлі виготовляються за індивідуальним замовленням клієнтів. Відвідувачам пропонується інтерактивне меню - дисплей, в якому об'єднані аромати і напої. У холі виставлені експонати - флакони парфумів	

	<p>з описом компонентів, щоб згадати звучання деяких парфумерних шедеврів.</p> <p>За словами бармена Арнда Хассейна, «всі коктейлі натхненні парфумами і образами, які вони породжують в нашій свідомості. Парфуми стають мистецтвом, коли ми трансформуємо емоції, одержувані від аромату в напої, створюючи «рідкі скульптури».</p> <p>Найпопулярніший коктейль - Vaara від Penhaligon's. Він подається в гнізді і пахне димом сандалового дерева. До складу напою входить грушеве пюре, шафран, рожева вода, ванільно-медовий сироп і sake «Рододендрон». Елементи коктейлю на 80% повторюють склад аромату, куди входять айва, коріандр, насіння моркви, шафран, фрезія, ірис, магнолія, півонія, троянда, мускус, бензоїн, боби тонка, кедр, мед і сандал.</p> <p>Другий бестселер – «Earl Grey and Cucumber» від Jo Malone. У напої використовується екстракт насіння гібіскуса і трав'яна настоянка огірка, текіла, sake, яблучний сік, огірковий біттер, свіжий лимон, сиропи з пелюсток жасмину, меду, ванілі і насіння амбретти.</p> <p>Склад коктейлю збігається з нотами аромату, куди входять бергамот, огірок і бджолиний віск.</p> <p>Рецепт ідеального коктейлю, за словами Арнда Хассейна, полягає в наступному: «У напої повинні бути присутніми 4 смакових елемента: фруктовий, солодкий, гіркий і цитрусовий. Якщо використовувати міцний алкоголь в кількості 60 мл, то там повинно бути 30 мл соку лайма, 20 мл чогось солодкого і фрукти».</p>	
<p>Бар «Green Bar в Hotel Cafe Royal», Лондон</p>	<p>У 2019 році в барі було створено 7 нових коктейлів спільно з парфумерним будинком Givenchy в честь виходу нової лінійки ароматів L'Atelier de Givenchy Fine Fragrances. У кожного коктейлю свій унікальний колір і смак, створений під натхненням від ароматів преміальної лінійки. Міксолог Тиціано Тассо підійшов до питання особливо уважно, використовуючи в деяких напоях незвичайні інгредієнти.</p> <p>Наприклад, щоб створити коктейль «Oud Flamboyant», Тассо змішав японський віскі і сік мандарина, кокосовий сік, мед з мануки і корицю, отримавши смак, схожий на однойменний аромат. До складу Shyrge Caresse увійшов джин з свіжовичавленим грейпфрутом, сироп агави і біттер з Prosecco і Maraschino, коктейль «Iris Harmonique» складається з кокосової води, горілки, лікеру кумкват і лимонної цедри. Щоб краще відчути коктейль, відвідувачам видають блоттери з однойменною ароматом.</p>	

<p>Бар «6/9 Colebrooke Row», Лондон</p>	<p>Тут подають ароматизовані коктейлі і влаштовують навчальні майстер-класи по їх виготовленню. Коктейлі не мають відношення до відомих ароматів, це скоріше фантазія-замальовка на тему головного ароматного інгредієнта. За словами бармена-міксолога Тоні Конільяро, «своїми напоями ми намагаємося розповісти історію - ми називаємо це діорамою. Я роблю багато малюнків, щоб допомогти собі і моїй команді візуалізувати. Кожен напій - це сценічний набір, а інгредієнти - актори. аромат троянди, який ми розпилюємо поверх цукрового куба. Потім ми покриваємо його шампанським. Тому, коли ви вдихаєте коктейль, ви відчуваєте слабкий запах троянд, який посилюється, поки ви його п'єте ».</p>	
<p>Бар «Zuma», Гонконг</p>	<p>Бар славиться своїми інноваційними коктейлями і зайняв 24-е місце в списку 50 кращих барів в Азії. На початку 2019 року «Zuma» разом з лондонським парфумерним будинком «Penhaligon's» створив коктейлі, присвячені серії «Portraits». Кожен аромат був представлений у вигляді напою. Наприклад, до складу «The Tragedy of Lord George» входить амбра, боби тонка, бренді, деревний акорд і мило. У коктейлі ці інгредієнти були обіграні темним ромом, кавовими зернами, японським фруктовим лікером Умеш і бобами тонка.</p>	
<p>Бар «Tippling Club», Сінгапур</p>	<p>Бар-ресторан з 2011 року веде колаборації з парфумерним будинком «Penhaligon's». І періодично випускає коктейлі, присвячені ароматам бренду. Так, «Juniper Sling», створений за мотивами однойменного аромату, складається з фруктового пюре, джина, черешневого біттера, сиропу ялівцю і кориці. Інший знаменитий коктейль присвячений аромату Sartorial. Щоб відтворити концептуальний парфум із запахом майстерні кравця і гарячої праски, використовуються віскі з медом, апельсинові цукати, гвоздика і чорний чай. Всім відвідувачам бару видається коктейльне меню під назвою «Sensorium», з якого вони можуть вибрати напої. Дана програма здійснюється за підтримки Міжнародної організації смаків і запахів (International Flavours and Fragrances). Мета проекту - допомогти людям воскресити дитячі спогади через аромати і створені за їх мотивами коктейлі.</p>	
<p>Бар «Коробок», Москва</p>	<p>«Коробок» - перший гастрономічний бар команди «White Rabbit Family». Ідея ароматних коктейлів належить Євгену Шашину, кращому бармену Росії за версією «Diageo Reserve World Class». Бар відкрився навесні 2017 року. У барі немає меню, тому тут пропонують коктейлі, виходячи з настрою і запиту клієнтів. На сьогоднішній день тут є 7 коктейлів. Для кожного напою створені спеціальні ароматні спреї, які по-різному розкривають характер. Коктейль «Весняний Гамлет» приготовлений на джині, настояному на фіалках з соком з пророщеної пшениці, обробленої агар-агаром. Коктейль</p>	

	ароматизується сосновим спреєм, який розпилюють на напій перед подачею.	
--	---	--

Отже, розробивши дану таблицю, бачимо, що створення «парфумерних» барів є досить цікавим та незвичним явищем. Всі коктейлі є унікальними та ексклюзивними. Оскільки на сьогоднішній день окрім високої якості обслуговування та надання послуг людей потрібно чимось дивувати, то створення таких барів є досить оригінальним та «перформансним» дійством.

## 1.2 Інноваційний потенціал готелю

### 1.2.1 Створення «парфумерного» бару

Готель, що проектується матиме перший в Україні бар, в якому створюють коктейлі, що повторюють відомі світові аромати.

Бар працюватиме під назвою «Fragrances», що перекладається, як «ароматний». Для нього ми створюємо спеціальне парфумерне меню, в яке увійдуть коктейлі, присвячені найпопулярнішим брендам і їх ароматам, серед них Yves Saint Laurent, Armani, Annick Goutal, L'Artisan Parfumeur і інші.

В залі бару будуть виставлені 7 флаконів, у кожного з яких є опис: назва коктейлю і інгредієнти в його складі.

**Таблиця 1.3 – Барна карта «парфумованих» коктейлів**

№ рецептури	Назва напою та характеристика	Вихід, мл
Згідно ТК	Коктейль «Annick Goutal» (імбир, мед, яблучний оцет, ром) подається гарячим	230
Згідно ТК	Коктейль «Guerlain Angelique Noire» (жасмин, бергамот, корінь ангелики, ваніль, ром і шампанське)	210
Згідно ТК	Коктейль «Armani» (біле вино, чай саган-дайля, лимончелло, кардамон, кориця та цедра лимону)	200
Згідно ТК	Коктейль «Annick Goutal» (бурбон настояний на сіні та маслі нуазет з горіховими нотками, яблучне пюре та сидр)	240
Згідно ТК	Коктейль «L'Artisan Parfumeur» (бренді настояний на сухофруктах, вершки, жовтки, цукор мусковадо, прянощі: кориця, зірка)	240
Згідно ТК	Коктейль «Antonio Banderas» (яблучний бренд з пряними кондитерськими нотами кориці, ванілі та журавлини, подається під оксамитово-вершковою піною)	220
Згідно ТК	Коктейль «Nina Ricci» (бехеровка, лимонна трава, свіже яблуко, яблучний лікер, білок)	220

Окрім всесвітньо відомих «парфумованих» коктейлів баром буде розроблений власний «парфумований» безалкогольний напій, аромат якого дублює нотки парфумів «Givenchy».

При проведенні лабораторних та виробничих досліджень використана наступна сировина, яка відповідає діючій нормативній документації, табл.1.4.

**Таблиця 1.4 – Нормативна документація на сировину, що використовується**

Сировина	Нормативна документація
Мед	ДСТУ 4497:2005
Вода питна	ДСТУ 7525:2014
Імбир мелений	ДСТУ ISO 1003:2005
Кмин	ДСТУ ISO 6465:2003
М'ята	ДСТУ ISO 2256:2005
Прянощі	ДСТУ 67.220.10
Лимонна кислота	ДСТУ 908:2006
Цукрова пудра	ДСТУ 4623:2006

В ході обґрунтування вибору сировини для створення безалкогольного напою «Givenchy» проаналізовано сировину, що може забезпечити створення конкурентно-здатного напою (табл. 1.5).

**Таблиця 1.5 - Обґрунтування вибору сировини для інноваційного напою «Givenchy»**

Назва сировини	Види	Роль в технологічному процесі	Обґрунтування вибору сировини
Прянощі та спеції	Кориця	Підвищують харчову цінність страв та органолептичні показники якості, формування та розширення асортименту напою	Дозволяє підвищити харчову цінність напою, за рахунок наявності вітамінного та мінерального комплексу. Регулює смако-ароматичні властивості
Прянощі та спеції	М'ята	Підвищують харчову цінність страв та органолептичні показники якості, формування та розширення асортименту напою	Дозволяє підвищити харчову цінність напою, за рахунок наявності вітамінного та мінерального комплексу. Регулює смако-ароматичні властивості
Прянощі та спеції	Кмин	Підвищують харчову цінність страв та органолептичні показники якості, формування та розширення асортименту напою	Дозволяє підвищити харчову цінність напою, за рахунок наявності вітамінного та мінерального комплексу. Регулює смако-ароматичні властивості
Прянощі та спеції	Корінь імбиру	Підвищують харчову цінність страв та	Дозволяє підвищити харчову цінність напою, за рахунок

		органолептичні показники якості, формування та розширення асортименту напою	наявності вітамінного та мінерального комплексу. Регулює смако-ароматичні властивості
Прянощі та спеції	Чебрець	Підвищують харчову цінність страв та органолептичні показники якості, формування та розширення асортименту напою	Дозволяє підвищити харчову цінність напою, за рахунок наявності вітамінного та мінерального комплексу. Регулює смако-ароматичні властивості
Прянощі та спеції	Меліса	Підвищують харчову цінність страв та органолептичні показники якості, формування та розширення асортименту напою	Дозволяє підвищити харчову цінність напою, за рахунок наявності вітамінного та мінерального комплексу. Регулює смако-ароматичні властивості
Прянощі та спеції	Полин гірка	Підвищують харчову цінність страв та органолептичні показники якості, формування та розширення асортименту напою	Дозволяє підвищити харчову цінність напою, за рахунок наявності вітамінного та мінерального комплексу. Регулює смако-ароматичні властивості

Проаналізувавши дані таблиці 1.5 встановлено, що сировина котра запропонована для використання є інноваційно-привабливою та може слугувати, як альтернатива для виготовлення безалкогольного напою «Givenchy».

Технічний результат, нашого винаходу, полягає в тому, щоб запропонувати такий спосіб виробництва напою і такий склад інгредієнтів для його приготування, при якому зберігалися б його натуральні властивості, при цьому смакові якості і його загальні органолептичні показники створювали і зберігали б неповторну гаму ароматів, крім того новий напій, повинен бути однаково корисний і приємний як в холодному, так і в гарячому вигляді. З огляду на смаки широкого кола споживачів, він повинен бути негазованим, а також безалкогольним напоєм. До того ж напій «Givenchy» повинен бути простий у виготовленні, а для збереження органолептичних натуральних властивостей процес його виготовлення не повинен бути тривалим, крім того спосіб приготування повинен бути універсальним для будь-якого складу пряно-ароматичної сировини.

Для виробництва нових напоїв «Givenchy», з пряно-ароматичної сировини були відібрані: кориця, полин гірка, меліса, чебрець, кмин, корінь імбиру, м'ята. Для дослідження були сформовані наступні зразки:

1. Кориця, полин гірка, меліса;
2. Чебрець, кмин, корінь імбиру;
3. Кориця, кмин, м'ята.

При відпрацюванні рецептури і технології виготовлення нового напою використовували мед натуральний і прянощі, закуплені в торговельній мережі.

Для початку змішували цукрову пудру і лимонну кислоту з рідким попередньо підігрітим медом і гарячим відваром (з прянощів) шляхом кип'ятіння протягом 20-30 хвилин на повільному вогні водного екстракту пряно-ароматичної сировини, потім в гарячий відвар додавали концентровану основу збитню (мед, лимонну кислоту, цукрову пудру), розмішували до повного її розчинення і фільтрували.

Остаточна композиція пряно-ароматичної суміші була затверджена методом підбору кращого за органолептичними показниками варіанту (табл.1.6).

**Таблиця 1.6 – Органолептична та фізико-хімічна характеристика напоїв «Givenchy»**

<b>Характеристика напою</b>	<b>Givenchy з зразком №1</b>	<b>Givenchy з зразком №2</b>	<b>Givenchy з зразком №3</b>
<b>Органолептична характеристика</b>			
Зовнішній вигляд	світло-коричневий, не мутний	червоно-коричневий прозорий	янтарно-коричневий мутний. При наливанні піниться
Аромат	Медовий з нотками прянощів	Медовий з нотками прянощів	Медовий з нотками прянощів
Смак	Солодко-гіркий з легкою пряною ноткою	Солодко-пряний	Солодко-пряний
<b>Фізико-хімічна характеристика</b>			
Вміст сухих речовин, %	6,8	6,9	6,5

На основі дегустаційного аналізу було розроблено три профілограми нових напоїв (рис.1.4, 1.5, 1.6).



Рис.1.4 – «Givenchy» з зразком №1



Рис.1.5 – «Givenchy» з зразком №2



Рис.1.6 – «Givenchy» з зразком №3

Органолептичні і фізико-хімічні результати досліджень розроблених напоїв показали, що отримані напої «Givenchy» мають високі споживчі властивості, безпечні з точки зору раціонального харчування і натуральні.

Енергетична цінність нових напоїв «Givenchy» наведено в таблиці 1.7, 1.8 та 1.9.

**Таблиця 1.7 - Розрахунок харчової та біологічної цінності страви**

**«Givenchy №1»**

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Цукрова пудра	8	5,56	0,44	-	-	93,81	7,5
Лимонна кислота	10	-	-	-	-	-	-
Мед	20	0,8	0,16	-	-	81,5	16,3
Вода	50	-	-	-	-	-	-
Кориця	5	3,9	0,19	3,2	0,16	79,8	3,99
Полин гірка	2	1,5	0,03	-	-	5	0,1
Меліса	5	3,7	0,18	0,4	0,02	8	0,4
			<b>1</b>		<b>0,18</b>		<b>28,29</b>
Маса страви							100

Енергетична цінність =  $(1 \times 4) + (0,18 \times 9) + (28,29 \times 4) = 4 + 1,62 + 113,16 = 118,78$  кКал.

**Таблиця 1.8 – Розрахунок харчової та біологічної цінності страви**

**«Givenchy №2»**

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Цукрова пудра	8	5,56	0,44	-	-	93,81	7,5
Лимонна кислота	10	-	-	-	-	-	-
Мед	20	0,8	0,16	-	-	81,5	16,3
Вода	50	-	-	-	-	-	-
Чебрець	8	9,1	0,72	7,4	0,59	26,9	2,15
Кмин	2	19,8	0,39	14,6	0,29	11,9	0,23
Корінь імбиру	2	9,1	0,18	6	0,12	70,8	1,41
			<b>1,89</b>		<b>1</b>		<b>27,59</b>
Маса страви							100

Енергетична цінність =  $(1,89 \times 4) + (1 \times 9) + (27,59 \times 4) = 7,56 + 9 + 110,36 = 126,92$  кКал.

**Таблиця 1.9 - Розрахунок харчової та біологічної цінності страви**

**«Givenchy №3»**

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Цукрова пудра	8	5,56	0,44	-	-	93,81	7,5
Лимонна кислота	10	-	-	-	-	-	-
Мед	20	0,8	0,16	-	-	81,5	16,3
Вода	50	-	-	-	-	-	-
Кориця	5	3,9	0,19	3,2	0,16	79,8	3,99
Кмин	2	19,8	0,39	14,6	0,29	11,9	0,23

М'ята	5	19,9	0,99	6	0,3	22,2	1,11
			<b>2,17</b>		<b>0,75</b>		<b>29,13</b>
Маса страви							100

Енергетична цінність =  $(2,17 \times 4) + (0,75 \times 9) + (29,13 \times 4) = 8,68 + 6,75 + 116,52 = 131,95$  кКал.

Нові напої подаватимуться в келихах, в мініатюрних кошиках в формі велосипеда і чашах Trussardi.



Рис.1.7 – Подача нових коктейлів

**Калькуляційна карта № 1**  
**розрахунку продажної ціни ЗРГ**  
**Найменування – Гарячий напій «Givenchy №1»**

Найменування продукту	Норми витрат, кг	Планова ціна закупівлі, без ПДВ, грн./кг	Сума (вартість сировини), грн.
Цукрова пудра	0,008	15,9	0,12
Лимонна кислота	0,01	100	1
Мед	0,02	220	4,4
Вода	0,05	-	-
Кориця	0,005	275	1,37
Полин гірка	0,002	38	0,07
Меліса	0,005	25	0,12
<b>Облікова вартість однієї порції</b>			<b>7,08</b>
<b>Вартість в ЗРГ</b>			<b>65</b>

**Калькуляційна карта № 2**  
**розрахунку продажної ціни ЗРГ**  
**Найменування – Гарячий напій «Givenchy №2»**

Найменування продукту	Норми витрат, кг	Планова ціна закупівлі, без ПДВ, грн./кг	Сума (вартість сировини), грн.
Цукрова пудра	0,008	15,9	0,12
Лимонна кислота	0,01	100	1
Мед	0,02	220	4,4
Вода	0,05	-	-
Чебрець	0,008	264	2,11
Кмин	0,002	395	0,79
Корінь імбиру	0,002	189,9	0,37
<b>Облікова вартість однієї порції</b>			<b>8,79</b>
<b>Вартість в ЗРГ</b>			<b>70</b>

**Калькуляційна карта № 3**  
**розрахунку продажної ціни ЗРГ**  
**Найменування – Гарячий напій «Givenchy №3»**

Найменування продукту	Норми витрат, кг	Планова ціна закупівлі, без ПДВ, грн./кг	Сума (вартість сировини), грн.
Цукрова пудра	0,008	15,9	0,12
Лимонна кислота	0,01	100	1
Мед	0,02	220	4,4
Вода	0,05	-	-
Кориця	0,005	275	1,37
Кмин	0,002	395	0,79
М'ята	0,005	40	0,2
<b>Облікова вартість однієї порції</b>			<b>7,88</b>
<b>Вартість в ЗРГ</b>			<b>65</b>

Отже, бар «Fragrances» розташовуватиметься на першому поверсі готелю, слугуватиме як лобі-бар. Для всіх охочих заклад працюватиме цілодобово.

Бар «Fragrances» пропонуватиме своїм гостям світові «парфумовані» коктейлі, а також напої власного розроблення «Givenchy». Всі коктейлі подаватимуться з шоу програмою, бармени робитимуть ціле представлення, для того щоб гість зміг вловити тонкі аромати напоїв.

Вся сировина для приготування коктейлів, зберігається на складах ресторану, бар при вестибюлі матиме до них доступ. Сировина, що необхідна на протязі дня зберігається в холодильниках на барі.

Сировина доставляється, як і в основний заклад ресторанного господарства, разом з постачальниками.

## 1.2.2 Проведення майстер-класів з виготовлення парфумів

Окрім ексклюзивного барного «парфумованого» меню та нових власних напоїв «Givenchy», готель також пропонує майстер класи з виготовлення парфумів та розроблення власного унікального запаху для дому, разом з парфумерами закладу, який гість зможе привести з готелю.

Кімнати майстер класів, з виготовлення парфумів - це буде ольфакторний простір з особливою атмосферою, який об'єднуватиме парфумерів, стилістів, колекціонерів, художників, письменників, дизайнерів, знавців мистецтва.

Парфумерна колекція салону парфумів, що розташовуватиметься, на першому поверсі готелю, складатиметься з 40 найкращих нішевих парфумерних марок, які, перш ніж будуть представлені публіці, пройдуть ретельну селекцію. Ядром колекції стануть бренди - Ego Facto, Le Galion, BeauFort, а також чотири провідні українські парфумерні марки - BZ Parfums, Perfume Lab, Partisan Parfums, Karen Doue.

Даний салон стане резиденцією українських парфумерів і цінителів парфумерного мистецтва, де відбуватимуться багато цікавих подій: майстер-класи, лекції, творчі зустрічі, тест-сесії і презентації нових ароматів.

**Таблиця 1.10 – Майстер-класи з виготовлення парфумів для дому**

Назва майстер-класу	Характеристика
<b>Застосування ефірних олій та гідролітів в ароматах для дому</b>	
Опис майстер-класу	Майстер-клас буде складатися з двох занять по 4 години на яких гості дізнаються: <ul style="list-style-type: none"><li>• Сучасне визначення ароматерапії, ефірних олій та гідролатів;</li><li>• Справжні і фальсифіковані ефірні олії та гідролати. Комерційні колізії виробництва ефірних олій та гідролатів;</li><li>• Знайомства з натуральними ароматами;</li><li>• Властивості та призначення основних ефірних олій та гідролатів рослин Українського походження для матерів та дітей;</li><li>• Як за допомогою ефірних олій та гідролатів зміцнити імунітет, поліпшити стан нервової системи.</li></ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	Ефірні олії та гідролати Українського виробника ТОВ «Натуральні есенції»
Час проведення	з 10.00-14.00 два дні
Вартість участі	770 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	Кожному учаснику майстер-класу надається з собою одна пляшечка гідролату 125 мл і одна пляшка ефірного масла 1 мл (60 крапель)

	Українського виробника ТОВ «Натуральні Есенції». Це входить в вартість.
<b>Виготовлення масляних та твердих парфумів для дому</b>	
Опис майстер-класу	Під час майстер-класу гості дізнаються: <ul style="list-style-type: none"> <li>• секрети парфумерного мистецтва,</li> <li>• що таке ольфакторна піраміда,</li> <li>• як зробити парфуми стійкими і шлейфовими,</li> <li>• що таке амбра, мускус, афродизіаки і феромони,</li> <li>• що таке альдегіди,</li> <li>• чому ми сприймаємо запахи по-різному.</li> </ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	Для того, щоб приготувати натуральні масляні парфуми знадобляться, звичайно ж, самі ефірні масла і несуча (базова) субстанція. Основними несучими субстанціями є масло жожоба або масло виноградних кісточок Тверді парфуми - повністю натуральний продукт, який створюється на основі твердих рослинних жирів та ефірних масел.
Час проведення	2 години
Вартість участі	890 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів
<b>Парфумована середа (майстер-клас для дорослих)</b>	
Опис майстер-класу	Це щотижневий захід, тривалістю 1,5 години, який проводиться щосередини в нашій парфумерній студії. Це формат групового майстер-класу на вільну або заздалегідь обрану тему. Наприклад, створюємо квітковий парфум, цитрусовий або деревно-амбровий. Знайомимося і вивчаємо запашні речовини, вибираємо ті, які подобаються найбільше і підходять під образ ідеальних парфумів, вивчаємо поєднання компонентів один з одним і самостійно створюємо свій парфум.
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	В студії для майстер-класів, де виготовлятимуться парфуми, буде виставлена одна з найбільших в Україні приватних колекцій вінтажної і сучасної парфумерії, а також натуральних і професійних синтетичних інгредієнтів. У всіх відвідувачів майстер-класу є можливість звертатися до цієї бібліотеки за прикладами і натхненням.
Час проведення	1,5 години з 18.00, щосередини
Вартість участі	1200 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів
<b>Парфумований світ (майстер-клас для дорослих)</b>	
Опис майстер-класу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Огляд натуральних парфумерних інгредієнтів: ефірні масла, абсолюти</li> <li>• Лексика парфумера: як описувати аромати</li> <li>• Класичні парфумерні напрямки</li> <li>• Огляд інструментів і обладнання для створення парфумів</li> <li>• Техніка безпеки при виготовленні парфумів</li> <li>• Правила складання акордів і композицій</li> <li>• Самостійне створення парфумів</li> </ul>
Продукти для проведення	В студії для майстер-класів, де виготовлятимуться парфуми, буде виставлена одна з найбільших в Україні приватних колекцій вінтажної і сучасної парфумерії, а також натуральних і професійних синтетичних

майстер-класу, що входять в вартість	інгредієнтів. У всіх відвідувачів майстер-класу є можливість звертатися до цієї бібліотеки за прикладами і натхненням.
Час проведення	2 години
Вартість участі	1200 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів та рецепт їх виготовлення
<b>Парфумний гід (майстер-клас для дітей та дорослих)</b>	
Опис майстер-класу	На майстер-класі наочно розбиратимуться зразки комерційних ароматів і їх «початкових кодів» - натуральних ефірних масел і синтетичних речовин, що використовуються у виробництві сучасних парфумів. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сучасне виробництво: сировина, бренди, створення «молекул»</li> <li>• Натуральні парфуми Vs синтетичні: факти і вигадки</li> <li>• Види парфумерії: від лосьйонів до Аттара</li> <li>• Модна, нішева і «селективна» парфумерія</li> <li>• Легенди про феромони: афродизіаки в парфумерії</li> <li>• Аромати чоловічі, жіночі, дитячі</li> </ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	В студії для майстер-класів, де виготовлятимуться парфуми, буде виставлена одна з найбільших в Україні приватних колекцій вінтажної і сучасної парфумерії, а також натуральних і професійних синтетичних інгредієнтів.
Час проведення	2,5 години
Вартість участі	1500 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів та рецепт їх виготовлення
<b>Парфуми та вино (майстер-клас для дорослих)</b>	
Опис майстер-класу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запахи в нашому житті</li> <li>• Розмова про натуральне і синтетичне. Амбра, мускус, феромони і афродизіаки. Знайомство з цими ароматами і речовинами.</li> <li>• Секрет успіху парфумів «Молекула» і знайомство з тим, з чого їх роблять.</li> <li>• Дегустація вина, що має неоднозначні речовини в складі аромату.</li> <li>• Дегустація вин з яскравими фруктовими і ягідними нотами</li> <li>• Дегустація вина з пряно-шоколадним букетом.</li> <li>• Демонстрація речовин, на яких побудований аромат Шанель №5, оцінка значущості оточення і композиції.</li> <li>• Нішева і селективна парфумерія, аукціонні вина.</li> <li>• Демонстрація речовин, які формують винні аромати.</li> <li>• «Дегустація» квіткових і фруктових парфумів. Пошук спільного з вином і чистими речовинами. Винні ноти в парфумах.</li> </ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	спеціальний сет вин з високо ароматних сортів зразки парфумів семпли чистих речовин, які формують впізнавані аромати в парфумерії, винах і кулінарії
Час проведення	5 годин з перервами
Вартість участі	3 500 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів та рецепт їх виготовлення, а також пляшка вина
<b>Парфуми своїми руками (майстер-клас для дітей та дорослих)</b>	

Опис майстер-класу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Огляд сучасного парфумерного ринку</li> <li>• Види і концентрації парфумерних продуктів</li> <li>• Класифікація парфумів: цитрусові, квіткові, зелені, шкіряні, східні, фужерні, гурманські</li> <li>• Практичне заняття: складання аромату, що належить до одного з цих класів (за загальним вибору групи).</li> </ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	натуральні ефірні масла, тинктури (настоянки), конкрети
Час проведення	2 години
Вартість участі	1 670 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів та рецепт їх виготовлення

Окрім майстер-класів відбуватимуться також лекції та семінари, що входять в вартість проживання, кожен охочий зможе прослухати про парфумерію, технічні вимоги до парфумерних рідин, табл.1.11, класифікацію, рис.1.5, значення запахів у житті людини, призначення парфумерних виробів тощо.

Таблиця 1.11 – Технічні вимоги до парфумерних рідин

Найменування показника	Характеристика та норма					
	Парфуми «Екстра»	Парфуми	Туалетні води	Одеколони «Екстра»	Одеколони	Духмяні води
Зовнішній вигляд, колір та запах	Прозора рідина. Допускається наявність поодиноких волокон. Властивий кольору та запаху продукції ого найменування					
Стійкість запаху, год., не менше	60	50	40	30	24	-
Прозорість	Відсутність помутніння за температур					
	+3С	+5С	+3С	+3С	+5С	+5С
Міцність (умовна), %, не менше	80	85	83	80	60	20
Сума масових часток духмяних речовин, %, не менше	15	10	6	4	1,5	1

Споживчий ринок України, насичений парфумерними товарами зарубіжних фірм - парфумами, парфумерними та духмяними водами, одеколони.



Рис.1.8 - Класифікація парфумерних виробів та запахів

На сьогоднішній день, найбільш досконалою технологічною схемою приготування парфумерних рідин з точки зору кількості відстійних ємностей, а значить, і скорочення виробничих площ можна вважати метод з охолодженням приготовленої рідини до температури 0–2 °С перед її фільтруванням. Цей метод економічний щодо втрат рідин, витрат електроенергії та праці.

Запах - настільки важлива частина образу, що легко затьмарить інше. Адже сховатися від нього неможливо, ігнорувати - теж. Можна відвести погляд, але не можна перестати дихати.

У цьому сила ароматів. Їх недбале застосування загрожує сюрпризами, а вмиле - стане сильним козирем.

Від аури особистого аромату залежить і власне настрої, і реакція оточуючих, і в підсумку - особистий успіх, адже життя в місті будується на спілкуванні.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

### 2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити готельне підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва

Для проектування нового SPA-готелю з аромабрендингом було обрано місце в Полтавській області, м. Миргород, по вул. Берегова.

Миргород – місто обласного значення з населенням 39,8 тис. чоловік. Місто розташоване на півдорозі залізничної колії Київ – Харків за 105 км від Полтави на березі річки Хорол. Миргород – єдина, крім Полтави-Київської, залізнична станція, на якій робить зупинку швидкісний експрес «Київ-Харків».

Миргород відомий на всю Україну та у далекому зарубіжжі завдяки плідній праці провідного підприємства міста - ПАТ «Миргородський завод мінеральних вод», де розливається кожна шоста пляшка мінеральних вод України. Славнозвісна «Миргородська» по праву зветься «королевою мінеральних вод». Про міжнародне визнання продукції ПАТ «Миргородський завод мінеральних вод» свідчать численні нагороди та призи. Завод також спеціалізується на випуску питної води, столової газованої та ароматизованої питної фреш-актив води. Мінеральну столово-лікувальну воду розливають ПрАТ «Завод продтоварів «Калинка»» та завод при санаторії ім. М.В. Гоголя.

Крім ПрАТ «Миргородкурорт», ПАТ «Миргородський завод мінеральних вод», у місті плідно та продуктивно працюють ТОВ «Миргородський елеватор», МП «Контакт», ПАТ«Армапром», ТДВ «Миргородський хлібозавод». На підприємстві випікають 20 видів пряників, понад 80 найменувань тортів та тістечок, майже 100 видів хлібобулочних виробів. Завдяки традиційній технології виробництва та використанню екологічно-чистої сировини у 2011 році підприємство стало переможцем конкурсу «Кращі продовольчі товари області».

Гордість Миргорода – живописці, майстри кераміки щиро дарують своє мистецтво всім, хто приїжджає у місто на екскурсію, відпочинок або підлікуватися. Керамістів у Миргороді готують з 1896р. У 2011 році колишній керамічний технікум отримав назву художньо-промисловий коледж ім. М. Гоголя ПНТУ ім. Ю. Кондратюка. У Західній Європі, США, Латинській Америці зберігаються самотні

українські керамічні твори, майоліка, виготовлені руками вихованців закладу. Серед випускників - багато відомих художників.

Миргород розташований на перехресті гоголівських туристичних маршрутів.

Туристична інфраструктура міста об'єднує 4 готелі та аналогічних засобів тимчасового розміщення, 8 санаторіїв, 85 підприємств ресторанного господарства.

Мережа туроператорів і тур агентів нараховує 5 об'єктів, зокрема: філія ПРАТ «Полтаватурист» Миргородське бюро подорожей та екскурсій, туристична компанія «МИР-ТУР», ТОВ «Курорт», турагенство «Вокруг света», туристична фірма «Гоголь-тур». Туристичні підприємства Миргорода пропонують як міські, так і замські, індивідуальні та групові екскурсійні маршрути для жителів та гостей міста.

Динамічно розвивається в місті оздоровчий туризм, з року в рік збільшується кількість відпочиваючих. Стрімкими темпами йдуть роботи по благоустрою, зміцненню інфраструктури, лікувальної бази МРЦ «Миргород» МВС України, ПРАТ ЛОЗ «Миргородкурорт», що додає привабливості та конкурентноздатності даному турпродукту.

Отже, м. Миргород є найкращим місцем для SPA-готелю, оскільки володіє природними багатствами, що можна використовувати в якості додаткових послуг закладу.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Формування готельного господарства як пріоритетної галузі розвитку економіки багатьох регіонів України та держави загалом обумовлює необхідність комплексного вивчення можливостей використання території для розвитку туристичної діяльності на ринку туристичних послуг.

**Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
ГРК «Гоголь»	вул. Якова Усика, 28	курортний готель	3*	стандарт одномісний-450грн	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ресторан</li><li>▪ більярдний зал</li><li>▪ «Русская» баня</li></ul>	80

				стандарт двомісний- 600грн напівлюкс- 750грн люкс-1500грн	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ прокат велосипедів, веломобілів, роликів, батута, наметів, байдарок</li> <li>▪ власний пляж</li> </ul>	
Готель «Миргород»	вул. Гоголя, 102	готель	3*	стандарт одномісний - 580 грн двомісний компакт-800 грн напівлюкс- 860 грн люкс- 620 апартаменти- 960 грн президентський - 1900 грн	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ресторан</li> <li>▪ бар</li> <li>▪ конференц-зал</li> <li>▪ магазин</li> <li>▪ салон краси</li> <li>▪ автостоянка</li> <li>▪ пральня</li> <li>▪ обслуговування у номері</li> <li>▪ фітнес-зал</li> </ul>	60
Санаторій «Хорол»	вул. Гоголя, 98	санаторій	-	стандарт 4-бох місний- 1100 грн стандарт двомісний - 460 грн стандарт одномісний - 380 грн стандарт одномісний покращений- 530 грн стандарт двомісний покращений - 700 грн	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ їдальня</li> <li>▪ кафе</li> <li>▪ сауна</li> <li>▪ власний бювет</li> <li>▪ музей історії</li> <li>▪ дитяча ігрова кімната з вихователем</li> <li>▪ човникова станція</li> <li>▪ лікувальний пляж</li> <li>▪ тенісний корт</li> <li>▪ критий і відкритий басейни</li> </ul>	60
Санаторій «Миргородздравиця»	вул. Гоголя, 112А	Санаторій	-	стандарт двомісний - 1320 грн стандарт двомісний покращений - 1560 грн стандарт чотирьохмісний - 2640 грн	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ тренажерний зал</li> <li>▪ парковка</li> <li>▪ їдальня</li> <li>▪ тенісний корт</li> <li>▪ дитяча площадка</li> </ul>	78

				напівлюкс двомісний - 1700 грн люкс двомісний - 1800 грн апартаменти - 2530		
Готель «ОТТЕ»	вул. Боровик овського , 2	готель	3*	стандарт двомісний - 1500 грн сімейний номер - 2000 грн	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ресторан</li> <li>▪ сауна</li> <li>▪ парковка</li> <li>▪ маршрутний автобус</li> <li>▪ кінозал</li> <li>▪ дитяча площадка</li> <li>▪ пляж</li> </ul>	76

В готельному підприємстві послуги розміщення, харчування та інші послуги доповнюють один одного, у більшості випадків є взаємозалежними і сприймаються гостем як єдине ціле.

Отже, проаналізувавши заклади-конкуренти, їх переваги та недоліки, беремо до уваги зауваження гостей, щодо роботи закладу та вводимо необхідні послуги в новому закладі. Для проектування було обрано SPA-готель, категорії 3\* на 120 номерів.

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Станом на 1 жовтня 2020 року мережа роздрібної торгівлі налічує близько 1000 об'єктів, а саме: 467 стаціонарних магазинів, 135 підприємств дрібно роздрібною мережі; 38 підприємств ресторанного господарства, 218 підприємств сфери послуг, 29 аптек та аптечних пунктів, 8 ветаптек, 4 магазини «Оптика», 17 заправочних станцій, рис.2.1.

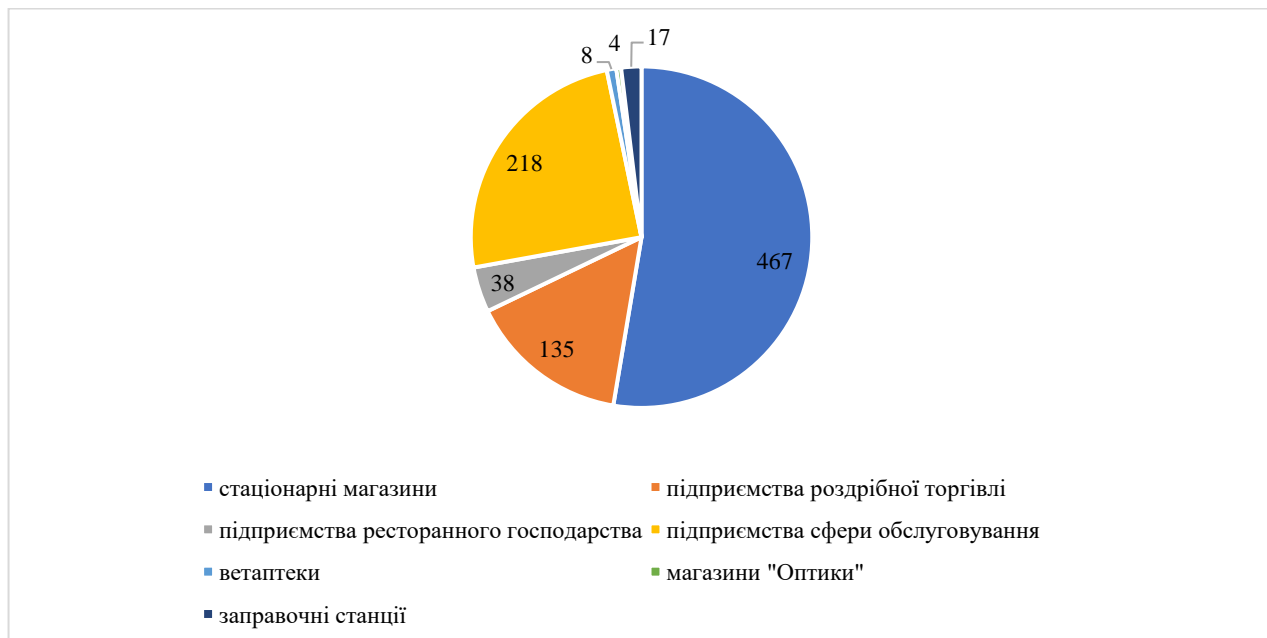


Рис.2.1 – Розподіл мереж роздрібної торгівлі в місті

Цифри свідчать про те, що в місті досить розгалужена інфраструктура підприємств споживчого ринку.

В 2020 році коронавірус вніс свої корективи, щодо потенційних туристів-споживачів. Їх кількість зменшилась на 45%. За даними миргородської державної адміністрації в 2020 році м. Миргород відвідали 125 000 іноземних гостей, рис.2.2.

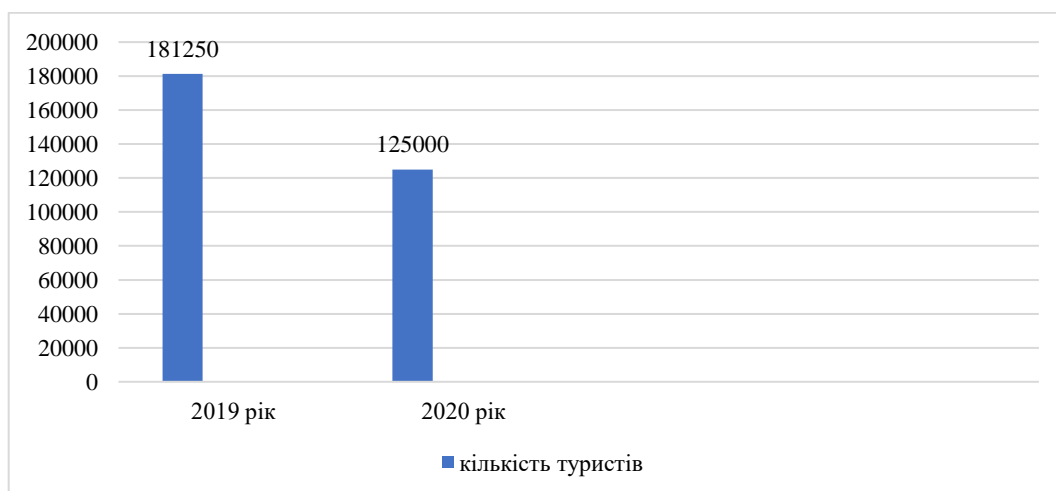


Рис.2.2 – Кількість іноземних туристів в м. Миргород протягом 2019-2020 рр.

Великою популярністю серед населення користується туризм подій. Жителі та гості району мають можливість відвідати свята Трійці, Івана Купала, козацької слави, День незалежності України, День визволення Миргородщини, свята сіл.

Щороку в серпні в с. Великі Сорочинці відбувається Національний Сорочинський ярмарок. Саме в цей період Миргородщина приймає найбільшу кількість туристів і може повністю розкрити та показати свій туристичний

потенціал. І саме у цей час музеї комунальної форми власності працюють на повну потужність, розширюючи асортимент своїх послуг.

Проблемою туристично - рекреаційної галузі є відсутність відповідальних за туристичний напрям штатних працівників у органах виконавчої влади, недосконалість стандартів з надання туристичних послуг, низький рівень щодо інформаційної обізнаності про туристичний потенціал Миргородщини, низька активність роботи інвесторів.

Ситуаційний план закладу зазначено в додатку Г.

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Прискорений розвиток сфери послуг, прагнення підприємств отримати найвищий прибуток та зростаюча платоспроможність споживачів сприяють розширенню та урізноманітненню діяльності готельних підприємств.

**Таблиця 2.3 – Концепція засобу розміщення**

<b>Критерій</b>	<b>Характеристика</b>
Тип закладу	готель
Спеціалізація	SPA
Категорія	3*
Кількість номерів	120
Місце знаходження: • фактичне • знакове	Полтавська область, м. Миргород, вул. Берегова біля р. Хорол
Форма власності	приватний
Організаційна структура управління	лінійно-функціональна
Стиль дизайну	колоніальний
Контингент споживачів	сім'ї з дітьми, відпочиваючі, бажаючі зануритись в світ аромабрендингу та оздоровитись
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	барна карта парфумованих коктейлів, майстер класи: застосування ефірних олій та гідролітів; виготовлення масляних та твердих парфумів; парфумована середа; парфумований світ; парфумований гід; парфуми та вино; парфуми своїми руками, проведення семінарів, лекцій, масаж, лікування мінеральними водами
Інфраструктура	ресторан, лобі-бар, паркінг, кімнати для проведення майстер класів, семінарів, лекцій, басейн та SPA-зона
Режим роботи	цілорічно
Площа земельної ділянки, м <sup>2</sup>	6450

Для визначення площі ділянки визнаємо кількість місць в готелі та норматив площі:

$$S_0 = 215 \times 30 = 6450 \text{ м}^2$$

Отже, для проектування було обрано SPA-готель на 120 номерів, площею земельної ділянки 6450 м<sup>2</sup>. Родзинкою готелю є аромабрендинг з барною картою парфумованих коктейлів та майстер класів, семінарів, лекцій з цього приводу.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для підвищення ефективності приміщень готельного господарства, їх об'єднують у групи за функціональними ознаками, що в свою чергу дає змогу організувати між ними чіткі технологічні взаємозв'язки, які відповідають санітарно-гігієнічним і протипожежним вимогам, сприяють підвищенню комфортності помешкання і культури обслуговування.

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	відповідає: за оформлення гостей в готелі, за розрахунки, за надання послуг	швейцар, носій багажу, менеджер з розміщення, адміністратори, портье
Адміністративна служба	відповідає: за належну працю всіх служб готелю, за фінансовий стан підприємства, за прийняття рішень	hr, секретар, бухгалтер, директор
Служба експлуатації номерного фонду	відповідає за підтримання належного стану номерів, холів, коридорів відповідає за комфортне перебування гостя в номері	покоївки, кастелянші, менеджер, прибиральники
Інженерно-технічна служба	створює умови для справного функціонування інженерних систем в готелі, а також на прилеглий території	працівники поточного ремонту, інженер
Служба безпеки	відповідає: за дотримання готелем правил безпеки гостей, за врегулювання будь-яких конфліктних ситуацій, що виникають в готелі, що вимагають служби безпеки	охоронці
Служба ресторанного господарства	відповідає: за надання послуг з харчування гостям готелю, розроблення нових позицій в меню, складання меню згідно норм та правил, проведення контролю якості на підприємстві	кухарі, бармени, мийники посуду, прибиральники, завідувач виробництва, комірник, менеджер
Служба культурно-дозвільного призначення	розробляє аромопропозиції в готелі, відповідає за розроблення «індивідуального запаху» підприємства проведення майстер-класів	бренд менеджер, працівники
Фізкультурно-оздоровча служба	організація SPA послуг в готелі (масаж, лікування мінеральними водами)	масажист, працівники

В готелі, що проектується використовуватиметься лінійна структура управління, оскільки одними з її переваг є чіткість розпоряджень, оперативність

прийняття рішень, а також прості зв'язки між підрозділами, що забезпечує належне та швидке виконання поставлених задач.

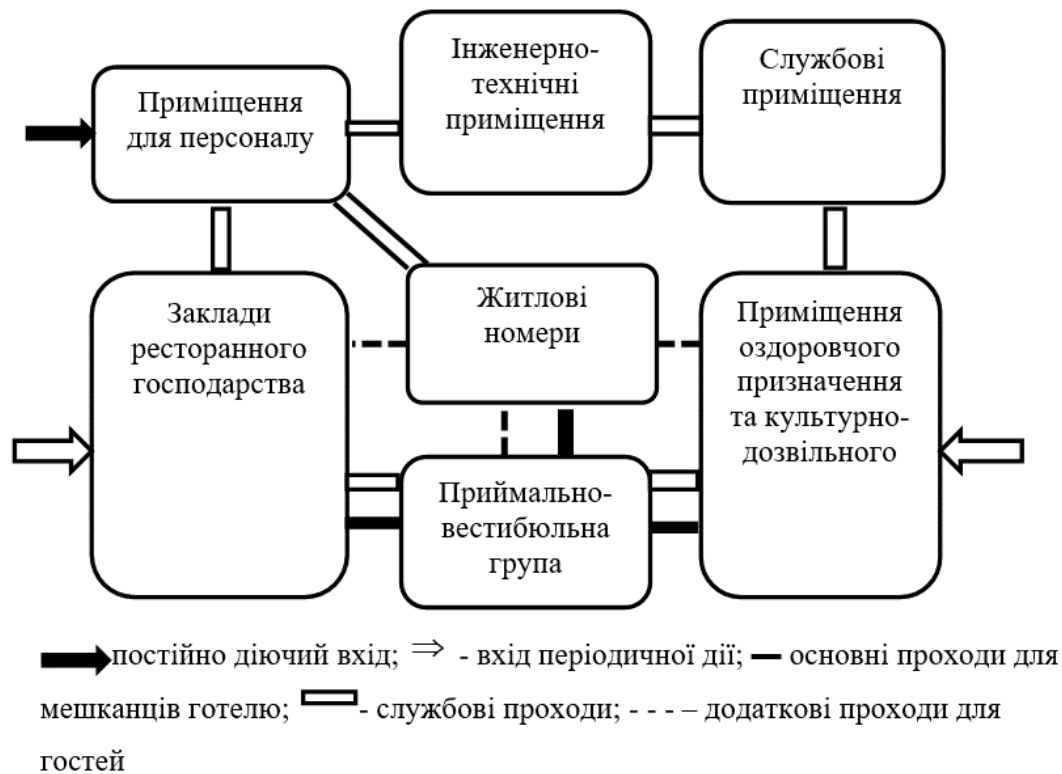


Рис.3.1 – Функціональна схема SPA-готелю

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приміщення вестибюльної групи є монопростором основного технологічного процесу виробництва готельних послуг. Монопростір приміщень вестибюльної групи визначається двома робочими зонами: контактною (Front Desk) і неконтактною.

Таблиця 3.2 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Виставкові стелажі з ароматами	Astolh	4	1800x380x2500	2,73
Широкоекранні телевізори	LG	4	1600x100	-
Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	4	1450x600x778	3,48

## Продовження таблиці 3.2

Дивани	Astolh	5	998x669x780	3,33
Журнальний столик з ніжками у вигляді флаконів	Astolh	4	1023x552x487	2,2
Крісла	Astolh	6	669x669x780	2,6
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 14,34</b>
Бюро прийому і реєстрації				
Реєстраційний стіл	Astolh	1	2310x580x870	1,33
Офісні стільці	Astolh	4	459x512x678	0,94
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Аромати під скляним клоше	-	5	70x70	-
Комп'ютери	Asus	4	154x138	-
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 4,45</b>
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Astolh	2	1314x668x723	1,75
Офісні стільці	Astolh	4	459x512x678	0,94
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Вішалка	Astolh	1	1220x450x1780	0,54
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 5,41</b>
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Унітаз	Brio	4	890x667x620	2,37
Умивальник	Brio	3	1080x567x800	1,83
Пісуар	Brio	2	346x450x560	0,31
Прилад для сушіння рук	Brio	2	445x560x670	0,49
Аромоспреї настінні	Rixo Grande A033W	4	120x120	-
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 5</b>
Санвузол персоналу				
Унітаз	Brio	2	890x667x620	1,18
Умивальник	Brio	2	1080x567x800	1,22
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 2,4</b>
Гардероб				
Вішалки	Astolh	3	1220x450x1780	1,64
Виставкові стелажі з ароматами	Astolh	2	1800x380x2500	1,36
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 3</b>
Консьєрж-сервіс				
Стіл	Astolh	2	1314x668x723	1,75
Офісні стільці	Astolh	4	459x512x678	0,94
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Вішалка	Astolh	1	1220x450x1780	0,54
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 5,41</b>
Сейфова				
Стіл	Astolh	1	1314x668x723	0,87
Сейфи	BC-15K.7035	4	887x778x990	2,76
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 3,63</b>
Швейцарська зона				
Стіл	Astolh	2	1314x668x723	1,75
Офісні стільці	Astolh	4	459x512x678	0,94

<b>Всього</b>				<b>S кор. = 2,69</b>
Місце для багажних візків				
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Візок	Ecoiffier	3	1090x678x820	2,21
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 4,39</b>
Камера схову				
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Стелажі	Astolh	3	1800x380x2500	2,05
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 4,23</b>
Пост охорони				
Стіл	Astolh	2	1314x668x723	1,75
Офісні стільці	Astolh	4	459x512x678	0,94
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Вішалка	Astolh	1	1220x450x1780	0,54
Широкоекранні телевізори	LG	1	1600x100	-
<b>Всього</b>				<b>S кор. = 5,41</b>

Підбиваючи підсумки табл.3.2 заносимо всі площі приміщень SPA-готелю в табл.3.3, а також зіставляємо з нормативними площами.

**Таблиця 3.3 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	47,8	180
Бюро прийому і реєстрації	14,8	12
Кімната чергового адміністратора	18	8
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16,6	22
Санвузол персоналу	8	10
Гардероб	10	20
Консьерж-сервіс	18	6
Сейфова	12,1	6
Швейцарська зона	8,9	4
Місце для багажних візків	14,6	7
Камера схову	14,1	12
Пост охорони	18	2
<b>Всього</b>	<b>200,9</b>	<b>289</b>

Визначившись з площами приміщень SPA-готелю заносимо значення в підсумкову табл.3.4.

**Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю**

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	180

Бюро прийому і реєстрації	14,8
Кімната чергового адміністратора	18
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	22
Санвузол персоналу	10
Гардероб	20
Консьерж-сервіс	18
Сейфова	12,1
Швейцарська зона	8,9
Місце для багажних візків	14,6
Камера схову	14,1
Пост охорони	18
<b>Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень</b>	<b>350,5</b>

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщення

SPA готель матиме 7 житлових поверхів на яких розташовано 120 номерів різних категорій: 3 номери «Апартаменти», 3 номери «Люкс», 25 номерів I категорії (одномісні), 85 номерів I категорії (двомісні), 4 номери I категорії для людей з обмеженими можливостями, табл.3.5.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду SPA-готелю категорії 3\* на 120 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	3	6
Люкс, дуплекс	2	2	3	6
Номер I категорії	1	1	25	25
Номер I категорії	1	2	77	154
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	12	24
<b>Всього</b>			<b>120</b>	<b>215</b>

Перелік обладнання номерів SPA-готелю наведено в табл.3.6. В кожному номері, так як в усьому готелі, продумано аромобрендинг. номери матимуть парфуми готелю, що входять в вартість проживання.

**Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Апартаменти</b>				
<b>Житлова кімната</b>				

Виставкові стелажі з ароматами	Astolh	1	1800x380x2500	0,68
Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	1	1450x600x778	0,87
Широкоекранні телевізори	LG	1	1600x100	-
Ліжко	Astolh	1	2150x2221x668	4,77
Тумбочка	Astolh	2	551x547x600	0,6
Софа	Astolh	1	1232x664x678	0,81
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
				<b>8,82</b>
<b>Вітальня</b>				
Широкоекранні телевізори	LG	1	1600x100	-
Дивани	Astolh	1	998x669x780	0,66
Журнальний столик з ніжками у вигляді флаконів	Astolh	1	1023x552x487	0,56
Крісла	Astolh	2	669x669x780	0,89
Стіл	Astolh	1	1314x668x723	0,87
Офісні стільці	Astolh	2	459x512x678	0,47
				<b>3,45</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Унітаз	Brio	1	890x667x620	0,59
Умивальник	Brio	1	1080x567x800	0,61
Аромоспреї настінні	Rixo Grande A033W	1	120x120	-
Джакузі з аромопіною	Brio	1	2150x923x780	1,98
				<b>3,18</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Унітаз	Brio	1	890x667x620	0,59
Умивальник	Brio	1	1080x567x800	0,61
Аромоспреї настінні	Rixo Grande A033W	1	120x120	-
				<b>1,2</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
Софа	Astolh	1	1232x664x678	0,81
				<b>1,9</b>
				<b>18,55 = 61,8</b>
<b>Люкс</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	1	1450x600x778	0,87
Широкоекранні телевізори	LG	1	1600x100	-

Ліжко	Astolh	1	2150x2221x668	4,77
Тумбочка	Astolh	2	551x547x600	0,6
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
				<b>7,33</b>
<b>Вітальня</b>				
Широкоекранні телевізори	LG	1	1600x100	-
Дивани	Astolh	1	998x669x780	0,66
Журнальний столик з ніжками у вигляді флаконів	Astolh	1	1023x552x487	0,56
Стіл	Astolh	1	1314x668x723	0,87
Офісні стільці	Astolh	2	459x512x678	0,47
				<b>2,56</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Унітаз	Brio	1	890x667x620	0,59
Умивальник	Brio	1	1080x567x800	0,61
Аромоспреї настінні	Rixo Grande A033W	1	120x120	-
Ванна з аромопіною	Brio	1	1980x667x780	1,32
				<b>2,52</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Унітаз	Brio	1	890x667x620	0,59
Умивальник	Brio	1	1080x567x800	0,61
Аромоспреї настінні	Rixo Grande A033W	1	120x120	-
				<b>1,2</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
Софа	Astolh	1	1232x664x678	0,81
				<b>1,9</b>
				<b>15,51 = 51,7</b>
<b>Номери I категорії (одномісний)</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	1	1450x600x778	0,87
Широкоекранні телевізори	LG	1	1600x100	-
Ліжко	Astolh	1	2220x1300x668	2,88
Тумбочка	Astolh	1	551x547x600	0,3
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
Стіл	Astolh	1	1314x668x723	0,87
Офісні стільці	Astolh	2	459x512x678	0,47
				<b>6,48</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Brio	1	890x667x620	0,59
Умивальник	Brio	1	1080x567x800	0,61

Аромоспреї настінні	Rixo Grande A033W	1	120x120	-
Ванна з аромопіною	Brio	1	1980x667x780	1,32
				<b>2,52</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
Софа	Astolh	1	1232x664x678	0,81
				<b>1,9</b>
				<b>10,9 = 36,3</b>
<b>Номери I категорії (двомісні)</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	1	1450x600x778	0,87
Широкоекранні телевізори	LG	1	1600x100	-
Ліжко	Astolh	1	2150x2221x668	4,77
Тумбочка	Astolh	2	551x547x600	0,6
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
Стіл	Astolh	1	1314x668x723	0,87
Офісні стільці	Astolh	2	459x512x678	0,47
				<b>8,67</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Brio	1	890x667x620	0,59
Умивальник	Brio	1	1080x567x800	0,61
Аромоспреї настінні	Rixo Grande A033W	1	120x120	-
Ванна з аромопіною	Brio	1	1980x667x780	1,32
				<b>2,52</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
Софа	Astolh	1	1232x664x678	0,81
				<b>1,9</b>
				<b>11,77 = 39,2</b>
<b>Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	1	1450x600x778	0,87
Широкоекранні телевізори	LG	1	1600x100	-
Ліжко	Astolh	2	2220x1300x668	5,77
Тумбочка	Astolh	2	551x547x600	0,6
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
Стіл	Astolh	1	1314x668x723	0,87
Офісні стільці	Astolh	2	459x512x678	0,47
				<b>9,67</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Brio	1	890x667x620	0,59
Умивальник	Brio	1	1080x567x800	0,61

Аромоспреї настінні	Rixo Grande A033W	1	120x120	-
Ванна з аромопіною	Brio	1	1980x667x780	1,32
				<b>2,52</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафка	Astolh	1	1230x887x1780	1,09
Софа	Astolh	1	1232x664x678	0,81
				<b>1,9</b>
				<b>12,77 = 42,5+20%</b>

Підсумки табл.3.6 занесені в табл.3.7. Номери для людей з обмеженими можливостями збільшено на 20%.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів SPA-готелю категорії 3\* на 120 номерів**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	40,9	10,6	4	6,3	61,8
Люкс	33	8,4	4	6,3	51,7
Номер I категорії (одномісні)	21,6	8,4	-	6,3	36,3
Номер I категорії (двомісні)	24,5	8,4	-	6,3	39,2
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	33,5	10	-	7,5	51

Окрім номерів до служби експлуатації номерного фонду SPA-готелю належать приміщення поповерхового обслуговування, табл.3.8.

**Таблиця 3.8 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Хол</b>				
Виставкові стелажі з ароматами	Astolh	2	1800x380x2500	1,36
Дивани	Astolh	2	998x669x780	1,33
Журнальний столик з ніжками у вигляді флаконів	Astolh	2	1023x552x487	1,12
Крісла	Astolh	3	669x669x780	1,34
				<b>5,15 = 17,1</b>
<b>Кімната чергового персоналу</b>				
Стіл	Astolh	1	1314x668x723	0,87
Офісні стільці	Astolh	2	459x512x678	0,47
Софа	Astolh	1	1232x664x678	0,81
				<b>2,15 = 7,1</b>

<b>Комора брудної білизни з білизнопроводом</b>				
Білизнопровід	-	1	600x600	0,36
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
				<b>2,54 = 8,4</b>
<b>Комора прибирального інвентаря</b>				
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Прибиральний інвентар	-	2	325x336	0,1
Пилосмок	Xiaomi	2	420x300	0,25
				<b>2,53 = 8,3</b>
<b>Приміщення для зберігання візків покоївок</b>				
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Візок	Ecoiffier	3	1090x678x820	2,21
				<b>4,39 = 14,6</b>
<b>Санвузол для персоналу</b>				
Унітаз	Brio	1	890x667x620	0,59
Умивальник	Brio	1	1080x567x800	0,61
				<b>1,2 = 4</b>
<b>Сервізна</b>				
Шафка	Astolh	2	1230x887x1780	2,18
Візок	Ecoiffier	1	1090x678x820	0,73
				<b>2,91 = 9,7</b>

Підсумки розрахованих площ SPA-готелю табл.3.8 заносимо в табл.3.9, яка є порівняльним аналізом рекомендованого та розрахункового.

**Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування**

<b>Приміщення</b>	<b>Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>	<b>Нормативна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>
Хол	17,1	30
Кімната чергового персоналу	7,1	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,4	6
Комора прибирального інвентаря	8,3	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	14,6	12
Санвузол для персоналу	4	4
Сервізна	9,7	8

Визначивши кінцеву площу приміщень поповерхового обслуговування SPA-готелю, заносимо її в табл.3.10.

**Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю**

<b>Назва приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12

Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,4
Комора прибирального інвентаря	8,3
Приміщення для зберігання візків покоївок	14,6
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	9,7

### 3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

#### 3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

SPA-готель, що проектується має в своєму розпорядженні ресторани першого класу на 161 місце, бар при вестибюлі та їдальню для працівників. Характеристика закладів зазначена в табл.3.11.

**Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	161	гості та мешканці м. Миргород	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	французька кухня	з 8 до 23 години
Бар при вестибюлі	Перший	21	гості та мешканці м. Миргород	«a la carte»	барменами	-	з 12 до 03
Їдальня для персоналу	-	20	персонал	-	самостійне обслуговування	комплексне меню	з 7 до 24

#### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

До послуг гостей SPA готелю пропонується розширений континентальний сніданок (табл.3.12), меню «a la carte» (табл.3.13) та карта напоїв (табл.3.14), а також меню бару при вестибюлі (табл.3.15).

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід страви, г (мл)</b>
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Кіш лорен зі шпинатом (яловичина, шпинат, сир «Конте», морква, молоко, сметана, борошно, яйця, вершкове масло)	55
згідно ТК	Мафіни з шинкою та сиром	50
згідно ТК	Крок месьє (хліб, сир «Емменталь», варена шинка, вершкове масло)	45
згідно ТК	Три види редису з яйцем «пашот» та шпинатом (яйця, редис, дайкон, зелена редька, шпинат, червоний оцет, мед, вершкове масло)	60
згідно ТК	Зелений салат з печерицями, апельсинами та сиром «Пармезан»	60
згідно ТК	М'ясна тарілка (копчене м'ясо качки, ріст гусячий, шинка сир в'ялена)	20/20/20
	Сирна тарілка («Ролло», «Шаурс», «Епуас»)	20/20/20
	Масло вершкове «Verpino oscelli»	20
	Вершки «Ель Вір»	15
	Гранола з фруктами та горіхами	50
<b>Гарячі страви</b>		
згідно ТК	Кордон бле (куряче філе, шинка, швейцарський сир, яйця, борошно, панірувальні сухарі)	55
згідно ТК	Куряче фрікасе з грибами (білі гриби, грудка куряча на кістці, цибуля, селера, морква, вершки)	60
згідно ТК	Каша молочна (гречана/манна)	45
згідно ТК	Спаржа в вершковому соусі з лимонним соком	40
згідно ТК	Бовтуня в шкарлупі	40
згідно ТК	Омлет-суфле з шинкою та сиром	50
згідно ТК	Бретонська галета (млинці з яйцем та шинкою: борошно гречане, яйця, вершкове масло, сир «Грюйер», шинка)	50
згідно ТК	Омлет з борошном (яйця, борошно, часник, оливкова олія)	50
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Французький тост з яблуками (брюш, вершкове масло, яйця, цукор, вершки, яблука, кориця, мускатний горіх, цукрова пудра)	50
згідно ТК	Тергуль (рисовий пудинг: молоко, рис, цукор, кориця)	45
згідно ТК	Бланмаже (сметана, цукор, желатин, журавлина, шоколад)	40
згідно ТК	Апельсиново-гранатовий мармелад	30
<b>Напої</b>		
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспreso американо капучино	30 80 150
згідно ТК	Чай: чорний з /без молока зелений з/ без м'ята, меліса	150 150
згідно ТК	Молоко	200
згідно ТК	Коктейль з малини з кефіром	250
згідно ТК	Зимовий лимонад з грейпфруту та мандариновими кубиками	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		

	Мафін з лохиною та мускатним горіхом	45
	Сирні пончики в цукровій пудрі	40
	Еклери з заварним кремом	50
	Лимонний кекс	45
	Піссаладьер (відкритий цибулевий пиріг)	40
	Багет з сиром «Моцарела» та соусом «Песто»	20
	Пан-пердю (тостовий хліб)	20

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Пате де кампань (паштет з чотирьох видів м'яса: свиняча грудка, шия, печінка та бекон готується разом з ягодами ялівцю, яйцем, кмином, в білому сухому вині та коньяку з фісташками) подається з скибочками багету	80/90
згідно ТК	Кролик запечений чебрецем (чебрець, кролик, лимон, часник, біле сухе вино) подається з картоплею	175/75
згідно ТК	Гарячий напій «Givenchy №1» (цукрова пудра, лимонна кислота, мед, вода, кориця, полин гірка, меліса)	250
згідно ТК	Гарячий напій «Givenchy №2» (цукрова пудра, лимонна кислота, мед, вода, чебрець, кмин, корінь імбиру)	250
згідно ТК	Гарячий напій «Givenchy №3» (цукрова пудра, лимонна кислота, мед вода, кориця, кмин, м'ята)	250
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Слабо солений лосось з петрушкою та каперсами	150
згідно ТК	Фрікасе з трубача (трубач, помідори, базилік, часник, оливкова олія)	150
згідно ТК	Салат «Нісуаз з базиліком» (тунець, яйця, мариновані артишоки, огірки, помідори, в'ялені помідори, маслини, редис, базилік, бальзамічний оцет, лист салату)	175
згідно ТК	Салат з квасолі і тунця (тунець консервований, квасоля, червона цибуля, лимон, оливкове масло)	170
згідно ТК	Французький салат з копченою ковбасою (філе куряче, копчений сир, яблука, яйця, сметана)	160
згідно ТК	Салат з сочевиці та сиру «Фета» (сочевиця, цибуля, помідори, лимонний сік, сир «Фета», морська сіль)	170
згідно ТК	Тар-тар з яловичини та каперсами (яйця, картопля, каперси, яловичина, корнішони, часник, мед, вустерширський соус, бальзамічний оцет) подається зі скибочками багету	150/20
згідно ТК	Рієт з яловичих мізків (яловичі мізки, цибуля, аніс, кмин, біле сухе вино, сметана) подається зі скибочками багету	150/20
згідно ТК	Сирна тарілка («Ролло», «Шаурс», «Епуас»)	50/50/50
<b>Гарячі закуски</b>		
згідно ТК	Яловичий язик з соусом «Чилі» (яловичина, селера, цибуля, часник, яйця, прянощі)	75
згідно ТК	Пті-фарсі (фаршировані овочі: баклажани, цукіні, перець, фаршировані яловичиною, помідорами, яйце, тушковані в прованських травах та вині)	75

згідно ТК	Запіканка з броколі (капуста броколі, яйця, вершки, масло вершкове, морква, мускатний горіх, салат фрізе)	70
згідно ТК	Смажений камамбер з часником та помідорами	70
<b>Перші страви</b>		
згідно ТК	Буйабес (креветки, лавровий лист, апельсини, оливкова олія, цибуля, цибуля, порей, фенхель, часник, кмін, майоран, хек, тріска, мідії)	250
згідно ТК	Часниковий суп «Айго-булідо» (яйця, часник, шавлія, помідори)	250
згідно ТК	Цибулевий суп (вершкове масло, цибуля, борошно, біле сухе вино, курячий бульйон, сир «Грюйер») подається зі скибочками багету	250
згідно ТК	Суп «Вішісуаз» (цибуля порей, картопля, цибуля, зелена цибуля, курячий бульйон, вершкове масло, вершки)	250
<b>Другі страви</b>		
згідно ТК	Мідії в соусі з білого вина (мідії, біле сухе вино, вершки, шафран, часник, кінза, лимонна трава, каснський перець)	260
згідно ТК	Смажена камбала в вершковому маслі подається з баклажанами	130/120
згідно ТК	Качка тушкована в апельсиновому соус подається з запеченою картоплею	140/110
згідно ТК	Перепел запечений з сочевицею під сиром «Пармезан»	250
згідно ТК	Кок-о-ван (півень тушкований в вині з овочами: півень, червоне сухе вино, цибуля, селера, морква, часник, борошно, цибуля-шалот, гриби, кмін, бекон)	240
згідно ТК	Кассуле (рагу з м'ясом: квасоля, качиний жир, часник, морква, свинна рулька, свинна лопатка, бекон, помідори, біле вино, качині ніжки, ковбаски)	260
згідно ТК	Яловичий стейк тушкований в яловичому бульйоні з перцевим соусом подається з цибулею шалот	160/50
згідно ТК	Беф-бургіньйон (яловича лопатка, бекон, тушковані в червоному сухому вині з цибулею, часником та морквою)	240
згідно ТК	Свинина запечена з мандаринами та соусом «Чилі»	200/40/20
згідно ТК	Рататуй (баклажани, перець, цибуля, часник, помідори, оливкова олія, цукор)	170
згідно ТК	Гратен дофінуа (картопля, молоко, вершки, мускатний горіх, сир «Грюйер», часник)	160
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Груша в вині (груша, червоне сухе вино, цукор, паличка кориці, гвоздика, аніс, апельсин, перець)	120
згідно ТК	Маренга з фундуком та шоколадом	100
згідно ТК	Суфле «Гран-Марньє» (молоко, яйця, цукор, крохмаль, апельсини, лікер «Гран-Марньє», цукрова пудра)	110
згідно ТК	Сабайон з полуницею (яйця, цукор, марсала, полуниця, какао, м'ята)	120
<b>Гарячі напої</b>		
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспресо американо капучино брюло	30 80 150 150

	гляссе	150
	латте	150
	мандариновий френч прес	150
	кава бейліз	200
згідно ТК	Чай: чорний з /без молока зелений з/ без м'ята, меліса м'ята, кориця, мед липовий	150
згідно ТК	Кордиал (гарячий напій на основі: червоної смородини, чорної смородини, полуниці, цукру та лимонного соку)	250
<b>Холодні напої</b>		
згідно ТК	Огірковий лимонад з розмарином	250
згідно ТК	Зимовий лимонад з грейпфруту та мандариновими кубиками	250
згідно ТК	Лимонад з нектаринів (нектарин, кориця, кардамон, зелений чай, мінеральна вода, мед, лайм, меліса)	250
згідно ТК	Кава з перцем та морозивом (кава, червоний перець чилі, морозиво)	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Тарт татен (яблучний пиріг в якому спочатку карамелізуються яблука а потім зеднуються з тістом)	110
	Профітролі з заварним кремом	90
	Кіш з цибулею та пореєм	120
	Багет з сиром «Моцарела» та соусом «Песто»	50
	Пан-пердю (тостовий хліб)	50

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
<b>Горілка</b>	
Горілка «ORA», пшенична, 40% об., Франція	0,05
Горілка «Fair», на кіноа, 40% об., Франція	0,05
Горілка «Summit», пшенична, 40% об. Франція	0,05
<b>Вина</b>	
«J. P. Chenet, Colombard-Chardonnay, Vin de France» біле, напівсолодке, 11% об. Франція	0,1
«Baron d'Arignac» Blanc Moelleux, біле напівсолодке, 10,5% об. Франція	0,1
«Vignerons du Pallet, Muscadet Sevre et Maine sur Lie», біле сухе, 11% об. Франція	0,1
«Tussock Jumper» Chardonnay, біле сухе, 13% об. Франція	0,1
«Baron d'Arignac» Rose Moelleux, рожеве, напівсолодке, 10,5% об. Франція	0,1
«Gourmet Pere & Fils, «Entrecote»», 13% об. червоне напівсухе, Франція	0,1
«Doudet Naudin, Pinot Noir, Vin de France», 12% об., червоне сухе, Франція	0,1
«Tussock Jumper» Pinot Noir, червоне сухе, 12,5% об. Франція	0,1

«Doudet Naudin, Bourgogne Pinot Noir AOC», червоне сухе, 12,5% об. Франція	0,1
<b>Ігристі вина</b>	
«Асті», біле солодке, Україна	0,75
«Ізабелла Руж», солодке червоне, Україна	0,75
«VillaJolandaProsecco», Франція	0,75
«Teitinger Champagne», брют, Франція	0,75
<b>Бренді та коньяк</b>	
Бренді «Таврія» 1 рік, Україна	0,05
Коньяк «Chateau de Montifaud», 5 років Франція	0,05
Коньяк «Martell», 2 роки, Франція	0,05
<b>Віскі</b>	
«Ardbeg Ardbone», 46% об. Шотландія	0,05
«Sir Pitterson», 40% об. Франція	0,05
«J&V Rare», 40% об. Шотландія	0,05
<b>Парфумовані коктейлі</b>	
Коктейль «Annick Goutal» (імбир, мед, яблучний оцет, ром) подається гарячим	230
Коктейль «Guerlain Angelique Noire» (жасмин, бергамот, корінь ангелики, ваніль, ром і шампанське)	210
Коктейль «Armani» (біле вино, чай саган-дайля, лимончелло, кардамон, кориця та цедра лимону)	200
Коктейль «Annick Goutal» (бурбон настояний на сіні та маслі нуазет з горіховими нотками, яблучне пюре та сидр)	240
Коктейль «L'Artisan Parfumeur» (бренді настояний на сухофруктах, вершки, жовтки, цукор мусковадо, прянощі: кориця, зірка)	240
Коктейль «Antonio Banderas» (яблучний бренді з пряними кондитерськими нотами кориці, ванілі та журавлини, подається під оксамитово-вершковою піною)	220
Коктейль «Nina Ricci» (бежеровка, лимонна трава, свіже яблуко, яблучний лікер, білок)	220
<b>Пиво</b>	
«Lowenbrau Original» світле, фільтроване, 5,2% об. Німеччина	0,5
«Saris», темне фільтроване, 4,1% об. Словаччина	0,5
«DAB», темне фільтроване, 4,9% об. Німеччина	0,5
<b>Мінеральні і фруктові води</b>	
Мінеральна вода «Evian» газована, не газована	0,5
Мінеральна вода «Perrier» газована, не газована	0,5
Мінеральна вода «Vittel Still» газована, не газована	0,5
Фруктова вода «Perrier» ананас та манго	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3\*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
<b>Парфумовані коктейлі</b>		
Згідно ТК	Коктейль «Annick Goutal» (імбир, мед, яблучний оцет, ром) подається гарячим	230
Згідно ТК	Коктейль «Guerlain Angelique Noire» (жасмин, бергамот, корінь ангелики, ваніль, ром і шампанське)	210

Згідно ТК	Коктейль «Armani» (біле вино, чай саган-дайля, лимончелло, кардамон, кориця та цедра лимону)	200
Згідно ТК	Коктейль «Annick Goutal» (бурбон настояний на сіні та маслі нуазет з горіховими нотками, яблучне пюре та сидр)	240
Згідно ТК	Коктейль «L'Artisan Parfumeur» (бренді настояний на сухофруктах, вершки, жовтки, цукор мусковадо, прянощі: кориця, зірка)	240
Згідно ТК	Коктейль «Antonio Banderas» (яблучний бренд з пряними кондитерськими нотами кориці, ванілі та журавлини, подається під оксамитово-вершковою піною)	220
Згідно ТК	Коктейль «Nina Ricci» (бехеровка, лимонна трава, свіже яблуко, яблучний лікер, білок)	220
<b>Алкогольні вироби</b>		
	Горілка «ORA», пшенична, 40% об., Франція	0,05
	Горілка «Fair», на кіноа, 40% об., Франція	0,05
	Горілка «Summum», пшенична, 40% об. Франція	0,05
	«J. P. Chenet, Colombarde-Chardonnay, Vin de France» біле, напівсолодке, 11% об. Франція	0,1
	«Baron d'Arignac» Blanc Moelleux, біле напівсолодке, 10,5% об. Франція	0,1
	«Vignerons du Pallet, Muscadet Sevre et Maine sur Lie», біле сухе, 11% об. Франція	0,1
	«Tussock Jumper» Chardonnay, біле сухе, 13% об. Франція	0,1
	«Baron d'Arignac» Rose Moelleux, рожеве, напівсолодке, 10,5% об. Франція	0,1
	«Gourmet Pere & Fils, «Entrecote»», 13% об. червоне напівсухе, Франція	0,1
	«Doudet Naudin, Pinot Noir, Vin de France», 12% об., червоне сухе, Франція	0,1
	«Tussock Jumper» Pinot Noir, червоне сухе, 12,5% об. Франція	0,1
	«Doudet Naudin, Bourgogne Pinot Noir AOC», червоне сухе, 12,5% об. Франція	0,1
	«Асті», біле солодке, Україна	0,75
	«Ізабелла Руж», солодке червоне, Україна	0,75
	«VillaJolandaProsecco», Франція	0,75
	«Teitinger Champagne», брют, Франція	0,75
	«Ardbeg Ardbone», 46% об. Шотландія	0,05
<b>Гарячі напої</b>		
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспreso американо капучино брюло гляссе латте мандариновий френч прес кава бейліз	30 80 150 150 150 150 150 200
згідно ТК	Чай: чорний з /без молока зелений з/ без м'ята, меліса	150

	м'ята, кориця, мед липовий	
згідно ТК	Кордиал (гарячий напій на основі: червоної смородини, чорної смородини, полуниці, цукру та лимонного соку)	250
<b>Холодні напої</b>		
згідно ТК	Огірковий лимонад з розмарином	250
згідно ТК	Зимовий лимонад з грейпфруту та мандариновими кубиками	250
згідно ТК	Лимонад з нектаринів (нектарин, кориця, кардамон, зелений чай, мінеральна вода, мед, лайм, меліса)	250
згідно ТК	Кава з перцем та морозивом (кава, червоний перець чилі, морозиво)	250
<b>Солодкі страви</b>		
	Маренга з фундуком та шоколадом	100
	Суфле «Гран-Марнье» (молоко, яйця, цукор, крохмаль, апельсини, лікер «Гран-Марнье», цукрова пудра)	110
	Сабайон з полуницею (яйця, цукор, марсала, полуниця, какао, м'ята)	120
	Французький тост з яблуками (бріош, вершкове масло, яйця, цукор, вершки, яблука, кориця, мускатний горіх, цукрова пудра)	130
	Тергуль (рисовий пудинг: молоко, рис, цукор, кориця)	150
	Бланмаже (сметана, цукор, желатин, журавлина, шоколад)	100

Окрім меню для гостей та мешканців закладу, також пропонуємо комплексне меню для персоналу, табл.3.16.

**Таблиця 3.16 – Меню їдальні для персоналу**

	Назва страви	Вихід страви, г
<b>Понеділок</b>		
Сніданок	Кіш лорен зі шпинатом (яловичина, шпинат, сир «Конте», морква, молоко, сметана, борошно, яйця, вершкове масло)	220
	Чай/кава/морс/узвар	200
Обід	Солянка	250
	Салат із солених огірків з цибулею	120
	Перець фарширований овочами	150
	Чай/кава/морс/узвар	200
Вечеря	Пудинг з сиру к/м	240
	Чай/кава/морс/узвар	200
<b>Вівторок</b>		
Сніданок	Локшинник з сиром к/м	200
	Чай/кава/морс/узвар	200
Обід	Суп овочевий з квасолею	250
	Маринований буряк	120
	Тфтелі курячі з грибами	200
	Чай/кава/морс/узвар	200
Вечеря	Омлет з цвітною капустою	230
	Чай/кава/морс/узвар	200
<b>Середа</b>		
Сніданок	Зрази картопля	230
	Чай/кава/морс/узвар	200
Обід	Уха рибна	250

	Салат «Вітамінний»	120
	Відварна картопля з кропом та яловичиною	180
	Чай/кава/морс/узвар/квас	200
Вечеря	Шарлотка з яблуками	200
	Чай/кава/морс/узвар/квас	200
<b>Четвер</b>		
Сніданок	Сирники з сиру к/м	200
	Чай/кава/морс/узвар/квас	200
Обід	Щі з свіжої капусти	250
	Вінегрет з оселедцем	120
	Шніцель курячий з рисом	240
	Чай/кава/морс/узвар/квас	200
Вечеря	Кабачки фаршировані курячим філе	240
	Чай/кава/морс/узвар/квас	200
<b>П'ятниця</b>		
Сніданок	Кіш лорен зі шпинатом (яловичина, шпинат, сир «Конте», морква, молоко, сметана, борошно, яйця, вершкове масло)	220
	Чай/кава/морс/узвар	200
Обід	Солянка	250
	Салат із солених огірків з цибулею	120
	Перець фарширований овочами	150
	Чай/кава/морс/узвар	200
Вечеря	Пудинг з сиру к/м	240
	Чай/кава/морс/узвар	200
<b>Субота</b>		
Сніданок	Локшинник з сиром к/м	200
	Чай/кава/морс/узвар	200
Обід	Суп овочевий з квасолею	250
	Маринований буряк	120
	Тефтелі курячі з грибами	200
	Чай/кава/морс/узвар	200
Вечеря	Омлет з цвітною капустою	230
	Чай/кава/морс/узвар	200
<b>Неділя</b>		
Сніданок	Зрази картопля	230
	Чай/кава/морс/узвар	200
Обід	Уха рибна	250
	Салат «Вітамінний»	120
	Відварна картопля з кропом та яловичиною	180
	Чай/кава/морс/узвар/квас	200
Вечеря	Шарлотка з яблуками	200
	Чай/кава/морс/узвар/квас	200

Денна кількість відвідувачів ресторану при SPA-готелі визначаємо за допомогою середньої тривалості прийому їжі одним гостем та графіком роботи закладу, табл.3.17.

**Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 161 місце**

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup>	сніданок для мешканців готелю		215
10 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup>	перерва		
11 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	1,5	40	97
12 <sup>00</sup> - 13 <sup>00</sup>	1,5	50	121
13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>	1,5	70	169
14 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	1,5	60	145
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	1,5	50	121
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	1,5	30	72
17 <sup>00</sup> - 18 <sup>00</sup>	1,5	40	97
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	0,6	70	68
19 <sup>00</sup> - 20 <sup>00</sup>	0,6	100	97
20 <sup>00</sup> - 21 <sup>00</sup>	0,6	80	77
21 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup>	0,6	70	68
22 <sup>00</sup> - 23 <sup>00</sup>	0,6	60	58
<b>Всього відвідувачів за день</b>			<b>1190</b>
<b>Денна оборотність місця, раз</b>			<b>7,3</b>

Для визначення загальної кількості страв, розраховуємо кількість під час сніданку та обіду.

$$N_{\text{стр}} = 215 \times 7 + 1190 \times 3,5 = 1505 + 4165 = 5670 \text{ шт.}$$

**Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.	
	від загальної к-кості	від даної групи		
<b>Холодні страви та закуски</b>	30		452	
м'ясні		30		136
овочеві		50		226
молоко та кисломолочні продукти		20		90
<b>Гарячі страви</b>	50		753	
м'ясні, рибні		20		151
овочеві		25		188
круп'яні		25		188
яєчні, сирні		30	226	
<b>Солодкі страви</b>	20		300	
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>1505</b>	

**Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
<b>Фірмові страви</b>	15	100	625
<b>Холодні страви та закуски</b>	30		1250
рибні		25	313
м'ясні		30	375
салати		35	438
кисломолочні продукти		10	124
<b>Гарячі закуски</b>	5	100	206
<b>Супи</b>	10		417
прозорі		85	354
заправні		15	63
<b>Другі гарячі страви</b>	30		1250
рибні		20	250
м'ясні		65	813
овочеві		15	187
<b>Солодкі страви</b>	10		417
<b>Всього</b>	100		4165

**Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 215 відвідувачів
<b>Гарячі напої:</b>	л	<b>0,25</b>	<b>54</b>
<b>Холодні напої:</b>	л	<b>0,25</b>	<b>54</b>
мінеральна вода		0,125	27
натуральний сік		0,125	27
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг	<b>0,1</b>	<b>22</b>
житній		0,05	11
пшеничний		0,05	11
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	<b>0,7</b>	<b>151</b>

**Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1190 відвідувачів
<b>Гарячі напої:</b>	л	0,05	60
<b>Холодні напої:</b>	л		
фруктова вода		0,05	60
мінеральна вода		0,08	95
сік		0,02	24
власного виробництва		0,1	119

<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	<b>кг</b>		
житній		0,05	60
пшеничний		0,05	60
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	<b>шт.</b>	0,5	595
<b>Вино-горілчані вироби</b>	<b>л</b>	0,1	119
<b>Пиво</b>	<b>л</b>	0,025	30

Знаючи кількість порцій, що припадає на певні сегменти меню, визначаємо кількість порцій кожної страви, табл.3.22-3.24.

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Кіш лорен зі шпинатом (яловичина, шпинат, сир «Конте», морква, молоко, сметана, борошно, яйця, вершкове масло)	38	55
згідно ТК	Мафіни з шинкою та сиром	30	50
згідно ТК	Крок месье (хліб, сир «Емменталь», варена шинка, вершкове масло)	39	45
згідно ТК	Три види редису з яйцем «пашот» та шпинатом (яйця, редис, дайкон, зелена редька, шпинат, червоний оцет, мед, вершкове масло)	126	60
згідно ТК	Зелений салат з печерицями, апельсинами та сиром «Пармезан»	100	60
згідно ТК	М'ясна тарілка (копчене м'ясо качки, ріст гусячий, шинка сир в'ялена)	29	20/20/20
	Сирна тарілка ( «Ролло», «Шаурс», «Епуас»)	26	20/20/20
	Масло вершкове «Verrino ocelli»	24	20
	Вершки «Ель Вір»	30	15
	Гранола з фруктами та горіхами	10	50
<b>Гарячі страви</b>			
згідно ТК	Кордон бле (куряче філе, шинка, швейцарський сир, яйця, борошно, панірувальні сухарі)	72	55
згідно ТК	Куряче фрікасе з грибами (білі гриби, грудка куряча на кістці, цибуля, селера, морква, вершки)	79	60
згідно ТК	Каша молочна (гречана/манна)	188	45
згідно ТК	Спаржа в вершковому соусі з лимонним соком	188	40
згідно ТК	Бовтуна в шкарлупі	83	40
згідно ТК	Омлет-суфле з шинкою та сиром	41	50
згідно ТК	Бретонська галета (млинці з яйцем та шинкою: борошно гречане, яйця, вершкове масло, сир «Грюйер», шинка)	59	50
згідно ТК	Омлет з борошном (яйця, борошно, часник, оливкова олія)	43	50
<b>Солодкі страви</b>			
згідно ТК	Французький тост з яблуками (брюш, вершкове масло, яйця, цукор, вершки, яблука, кориця, мускатний горіх, цукрова пудра)	55	50

згідно ТК	Тергуль (рисовий пудинг: молоко, рис, цукор, кориця)	120	45
згідно ТК	Бланмаже (сметана, цукор, желатин, журавлина, шоколад)	45	40
згідно ТК	Апельсиново-гранатовий мармелад	80	30
<b>Напої</b>			
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспресо американо капучино	24	30 80 150
згідно ТК	Чай: чорний з /без молока зелений з/ без м'ята, меліса	22	150 150
згідно ТК	Молоко	8	200
згідно ТК	Коктейль з малини з кефіром	17	250
згідно ТК	Зимовий лимонад з грейпфруту та мандариновими кубиками	10	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			
	Мафін з лохиною та мускатним горіхом	23	45
	Сирні пончики в цукровій пудрі	34	40
	Еклери з заварним кремом	41	50
	Лимонний кекс	23	45
	Піссаладьер (відкритий цибулевий пиріг)	30	40
	Багет з сиром «Моцарела» та соусом «Песто»	11	20
	Пан-пердю (тостовий хліб)	11	20

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 161 місце**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
<b>Фірмові страви</b>			
згідно ТК	Пате де кампань (паштет з чотирьох видів м'яса: свиняча грудка, шия, печінка та бекон готується разом з ягодами ялівцю, яйцем, кмином, в білому сухому вині та коньяку з фісташками) подається з скибочками багету	125	80/90
згідно ТК	Кролик запечений чебрецем (чебрець, кролик, лимон, часник, біле сухе вино) подається з картоплею	158	175/75
згідно ТК	Гарячий напій «Givenchy №1» (цукрова пудра, лимонна кислота, мед, вода, кориця, полин гірка, меліса)	142	250
згідно ТК	Гарячий напій «Givenchy №2» (цукрова пудра, лимонна кислота, мед, вода, чебрець, кмин, корінь імбиру)	110	250
згідно ТК	Гарячий напій «Givenchy №3» (цукрова пудра, лимонна кислота, мед вода, кориця, кмин, м'ята)	90	250
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Слабо солений лосось з петрушкою та каперсами	120	150

згідно ТК	Фрікасе з трубача (тубач, помідори, базилік, часник, оливкова олія)	95	150
згідно ТК	Салат «Нісуаз з базиліком» (тунець, яйця, мариновані артишоки, огірки, помідори, в'ялені помідори, маслини, редис, базилік, бальзамічний оцет, лист салату)	98	175
згідно ТК	Салат з квасолі і тунця (тунець консервований, квасоля, червона цибуля, лимон, оливкове масло)	165	170
згідно ТК	Французький салат з копченою ковбасою (філе куряче, копчений сир, яблука, яйця, сметана)	99	160
згідно ТК	Салат з сочевиці та сиру «Фета» (сочевиця, цибуля, помідори, лимонний сік, сир «Фета», морська сіль)	174	170
згідно ТК	Тар-тар з яловичини та каперсами (яйця, картопля, каперси, яловичина, корнішони, часник, мед, вустерширський соус, бальзамічний оцет) подається зі скибочками багету	114	150/20
згідно ТК	Рієт з яловичих м'язів (яловичі м'язи, цибуля, аніс, кмин, біле сухе вино, сметана) подається зі скибочками багету	261	150/20
згідно ТК	Сирна тарілка («Ролло», «Шаурс», «Епуас»)	124	50/50/50
<b>Гарячі закуски</b>			
згідно ТК	Яловичий язик з соусом «Чилі» (яловичина, селера, цибуля, часник, яйця, прянощі)	56	75
згідно ТК	Пті-фарсі (фаршировані овочі: баклажани, пукіні, перець, фаршировані яловичиною, помідорами, яйце, тушковані в прованських травах та вині)	48	75
згідно ТК	Запіканка з броколі (капуста броколі, яйця, вершки, масло вершкове, морква, мускатний горіх, салат фрізе)	72	70
згідно ТК	Смажений камамбер з часником та помідорами	30	70
<b>Перші страви</b>			
згідно ТК	Буйабес (креветки, лавровий лист, апельсини, оливкова олія, цибуля, цибуля, порей, фенхель, часник, кмин, майоран, хек, тріска, мідії)	112	250
згідно ТК	Часниковий суп «Айго-булід» (яйця, часник, шавлія, помідори)	142	250
згідно ТК	Цибулевий суп (вершкове масло, цибуля, борошно, біле сухе вино, курячий бульйон, сир «Грюйер») подається зі скибочками багету	100	250
згідно ТК	Суп «Вішісуаз» (цибуля порей, картопля, цибуля, зелена цибуля, курячий бульйон, вершкове масло, вершки)	63	250
<b>Другі страви</b>			
згідно ТК	Мідії в соусі з білого вина (мідії, біле сухе вино, вершки, шафран, часник, кінза, лимонна трава, каєнський перець)	130	260
згідно ТК	Смажена камбала в вершковому маслі подається з баклажанами	120	130/120

згідно ТК	Качка тушкована в апельсиновому соус подається з запеченою картоплею	115	140/110
згідно ТК	Перепел запечений з сочевицею під сиром «Пармезан»	98	250
згідно ТК	Кок-о-ван (півень тушкований в вині з овочами: півень, червоне сухе вино, цибуля, селера, морква, часник, борошно, цибуля-шалот, гриби, кмин, бекон)	107	240
згідно ТК	Кассуле (рагу з м'ясом: квасоля, качиний жир, часник, морква, свинна рулька, свинна лопатка, бекон, помідори, біле вино, качині ніжки, ковбаски)	125	260
згідно ТК	Яловичий стейк тушкований в яловичому бульйоні з перцевим соусом подається з цибулею шалот	168	160/50
згідно ТК	Беф-бургіньйон (яловича лопатка, бекон, тушковані в червоному сухому вині з цибулею, часником та морквою)	110	240
згідно ТК	Свинина запечена з мандаринами та соусом «Чилі»	90	200/40/20
згідно ТК	Рататуй (баклажани, перець, цибуля, часник, помідори, оливкова олія, цукор)	95	170
згідно ТК	Гратен дофінуа (картопля, молоко, вершки, мускатний горіх, сир «Грюйер», часник)	92	160
<b>Солодкі страви</b>			
згідно ТК	Груша в вині (груша, червоне сухе вино, цукор, паличка кориці, гвоздика, аніс, апельсин, перець)	117	120
згідно ТК	Маренга з фундуком та шоколадом	67	100
згідно ТК	Суфле «Гран-Марньє» (молоко, яйця, цукор, крохмаль, апельсини, лікер «Гран-Марньє», цукрова пудра)	133	110
згідно ТК	Сабайон з полуницею (яйця, цукор, марсала, полуниця, какао, м'ята)	100	120
<b>Гарячі напої</b>			
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспreso американо капучино брюло гляссе латте мандариновий френч прес кава бейліз	29	30 80 150 150 150 150 150 200
згідно ТК	Чай: чорний з /без молока зелений з/ без м'ята, меліса м'ята, кориця, мед липовий	26	150
згідно ТК	Кордиал (гарячий напій на основі: червоної смородини, чорної смородини, полуниці, цукру та лимонного соку)	5	250

<b>Холодні напої</b>			
згідно ТК	Огірковий лимонад з розмарином	42	250
згідно ТК	Зимовий лимонад з грейпфруту та мандариновими кубиками	28	250
згідно ТК	Лимонад з нектаринів (нектарин, кориця, кардамон, зелений чай, мінеральна вода, мед, лайм, меліса)	21	250
згідно ТК	Кава з перцем та морозивом (кава, червоний перець чилі, морозиво)	28	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			
	Тарт татен (яблучний пиріг в якому спочатку карамелізуються яблука а потім зеднуються з тістом)	95	110
	Профітролі з заварним кремом	125	90
	Кіш з цибулею та поресем	136	120
	Багет з сиром «Моцарела» та соусом «Песто»	128	50
	Пан-пердю (тостовий хліб)	111	50

**Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 161 місце (напої)**

<b>Назва напою</b>	<b>К-кість пляшок або порцій, шт.</b>	<b>Ємність пляшки/ величина порції, л</b>
<b>Горілка</b>		
Горілка «ORA», пшенична, 40% об., Франція	5	0,05
Горілка «Fair», на кіноа, 40% об., Франція	8	0,05
Горілка «Summit», пшенична, 40% об. Франція	9	0,05
<b>Вина</b>		
«J. P. Chenet, Colombard-Chardonnay, Vin de France» біле, напівсолодке, 11% об. Франція	3	0,1
«Baron d'Arignac» Blanc Moelleux, біле напівсолодке, 10,5% об. Франція	2	0,1
«Vignerons du Pallet, Muscadet Sevre et Maine sur Lie», біле сухе, 11% об. Франція	5	0,1
«Tussock Jumper» Chardonnay, біле сухе, 13% об. Франція	4	0,1
«Baron d'Arignac» Rose Moelleux, рожеве, напівсолодке, 10,5% об. Франція	7	0,1
«Gourmet Pere & Fils, «Entrecote»», 13% об. червоне напівсухе, Франція	6	0,1
«Doudet Naudin, Pinot Noir, Vin de France», 12% об., червоне сухе, Франція	3	0,1
«Tussock Jumper» Pinot Noir, червоне сухе, 12,5% об. Франція	4	0,1
«Doudet Naudin, Bourgogne Pinot Noir AOC», червоне сухе, 12,5% об. Франція	1	0,1
<b>Ігристі вина</b>		
«Асті», біле солодке, Україна	8	0,75
«Ізабелла Руж», солодке червоне, Україна	6	0,75

«VillaJolandaProsecco», Франція	4	0,75
«Teitinger Champagne», брют, Франція	3	0,75
<b>Бренді та коньяк</b>		
Бренді «Таврія» 1 рік, Україна	7	0,05
Коньяк «Chateau de Montifaud», 5 років Франція	8	0,05
Коньяк «Martell», 2 роки, Франція	5	0,05
<b>Віскі</b>		
«Ardbeg Ardbone», 46% об. Шотландія	1	0,05
«Sir Pitterson», 40% об. Франція	2	0,05
«J&B Rare», 40% об. Шотландія	1	0,05
<b>Парфумовані коктейлі</b>		
Коктейль «Annick Goutal» (імбир, мед, яблучний оцет, ром) подається гарячим	4	230
Коктейль «Guerlain Angelique Noire» (жасмин, бергамот, корінь ангелики, ваніль, ром і шампанське)	3	210
Коктейль «Armani» (біле вино, чай саган-дайля, лимончелло, кардамон, кориця та цедрa лимону)	2	200
Коктейль «Annick Goutal» (бурбон настояний на сіні та маслі нуазет з горіховими нотками, яблучне пюре та сидр)	4	240
Коктейль «L'Artisan Parfumeur» (бренді настояний на сухофруктах, вершки, жовтки, цукор мусковадо, прянощі: кориця, зірка)	2	240
Коктейль «Antonio Vanderas» (яблучний бренді з пряними кондитерськими нотами кориці, ванілі та журавлини, подається під оксамитово-вершковою піною)	1	220
Коктейль «Nina Ricci» (бехеровка, лимонна трава, свіже яблуко, яблучний лікер, білок)	1	220
<b>Пиво</b>		
«Lowenbrau Original» світле, фільтроване, 5,2% об. Німеччина	12	0,5
«Saris», темне фільтроване, 4,1% об. Словаччина	8	0,5
«DAB», темне фільтроване, 4,9% об. Німеччина	10	0,5
<b>Мінеральні і фруктові води</b>		
Мінеральна вода «Evian» газована, не газована	25	0,5
Мінеральна вода «Perrier» газована, не газована	30	0,5
Мінеральна вода «Vittel Still» газована, не газована	40	0,5
Фруктова вода «Perrier» ананас та манго	60	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Потреба закладу ресторанного господарства, при SPA-готелі, в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначається на основі меню основного підприємства харчування (без розрахунків) та наводиться у вигляді табл. 3.25.

**Таблиця 3.25 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих  
товарах за товарними групами**

<b>Товарна група</b>	<b>Найменування сировини, продукту, н/ф</b>	<b>Гатунок, термічний стан, пакування</b>
М'ясо, птиця, субпродукти	яловичина	охолоджене
	куряче філе	
	свинна грудка	
	свинна шия	
	свинна печінка	
	кролик	
	качка	
	півень	
	перепел	
	свинна рулька	
	качині ніжки	
	свинна лопатка	
	язик яловичий	
	яловичі мізки	
Риба та морепродукти	трубач	охолоджене
	тунець	
	креветки	
	хек	
	камбала	
	тріска	
	мідії	
М'ясна та рибна гастрономія	шинка варена	вакуумоване
	копчене м'ясо качки	
	шинка сир в'ялена	
	бекон	
	лосось с/с	
Молоко, молочні та жирові продукти	ковбаски	вакуумоване
	сир «Конте»	
	молоко	
	сметана	
	яйця	
	вершки	
	вершкове масло	
	сир «Емменталь»	
	швейцарський сир	
	сир «Пармезан»	
	копчений сир	
	сир «Епуас»	
	кефір	
	сир «Камамбер»	
	сир «Ролло»	
сир «Фета»		
сир «Грюйер»		
сир «Шаурс»		
Овочі та зелень	шпинат	свіжі
	морква	
	редис	

	дайкон	
	зелена редька	
	печериці	
	білі гриби	
	огірки	
	цибуля	
	селера	
	спаржа	
	часник	
	м'ята	
	базилік	
	помідори	
	лист салату	
	картопля	
	чебрець	
	петрушка	
	корінь імбиру	
	баклажани	
	капуста броколі	
	цибуля порей	
	фенхель	
	салат «Фрізе»	
	цукіні	
	перець	
	зелена цибуля	
	лимонна трава	
	каєнський перець	
	кінза	
	щавлія	
	меліса	
Фрукти та ягоди	апельсини	свіжі
	лимон	
	яблука	
	журавлина	
	груша	
	гранат	
	малина	
	полуниця	
	грейпфрут	
	ялівець	
	мандарин	
Бакалійні товари	червоний оцет	фасовані
	мед	
	ріст гусячий	
	оливкова олія	
	біле сухе вино	
	коньяк	
	лимонна кислота	
	каперси	
	мариновані артишоки	
	в'ялені томати	

	в'ялені томати	
	маслини	
	бальзамічний оцет	
	тунець консервований	
	квасоля	
	корнішони	
	червоне сухе вино	
	апельсиновий соус	
	вустерширський соус	
	лікер «Гран-Марнє»	
	соус «Чилі»	
Сипучі продукти	борошно	фасовані
	хліб	
	гранола	
	горіхи	
	панірувальні сухарі	
	борошно гречане	
	бріюш	
	цукор	
	лавровий лист	
	кориця	
	желатин	
	шоколад	
	рис	
	полін гірка	
	фісташки	
	прованські трави	
	какао	
	багет	
	кмин	
	шафран	
	сочевиця	
	мускатний горіх	
	майоран	
	морська сіль	
	крохмаль	
	гвоздика	
	аніс	
	сочевиця	
	цукрова пудра	

Продовольча сировина й харчові продукти – це складні багатокomпонентні біологічні системи, що зазнають незворотних змін у різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства. Ці стадії включають:

- приймання продовольчої сировини і харчових продуктів;
- зберігання харчових продуктів;

- механічну і гідромеханічну обробку сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів;
- теплову обробку напівфабрикатів і приготування готової їжі;
- зберігання готової їжі;
- організацію споживання їжі.

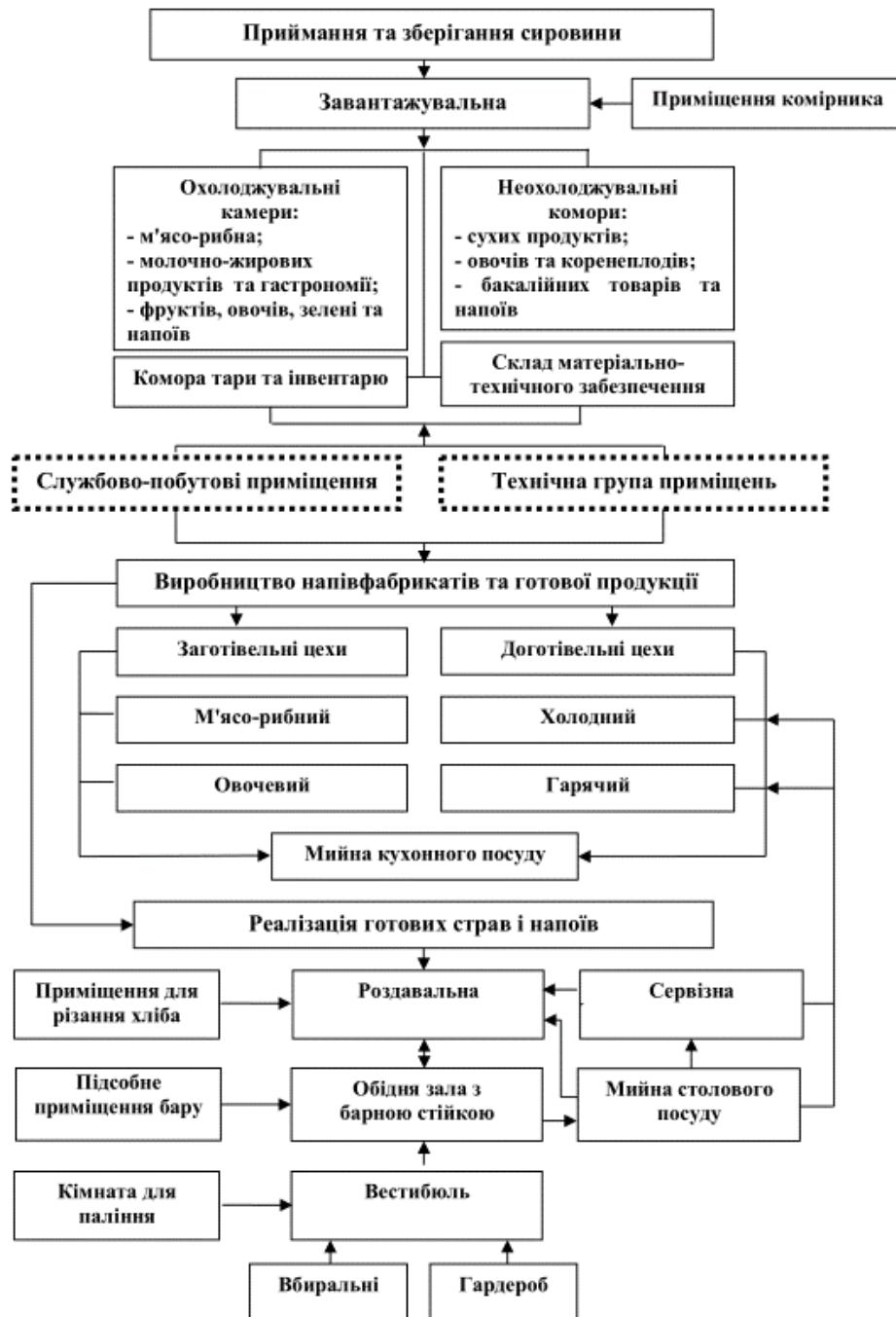


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Продовольча сировина й харчові продукти, що надходять на підприємства ресторанного господарства, повинні за якістю відповідати стандартам і гігієнічним вимогам і супроводжуватися документами, що засвідчують їхню якість і безпеку.

У межах термінів, необхідних для забезпечення безперервної роботи підприємства ресторанного господарства, зберігання певного запасу сировини є частиною технологічного процесу. Крім того, невеликий запас нешвидкопсувної сировини (борошно, цукор, крохмаль, спеції тощо) доцільно створювати для раціонального використання транспорту.

Усі складські приміщення, у т.ч. завантажувальний майданчик, повинні бути з прямою підлогою (без сходів і порогів) на одному рівні з усіма виробничими приміщеннями підприємства, що дозволяє використовувати візки для переміщення вантажів. Підлоги, стіни, стелі й двері мають бути гладкими для полегшення їхньої санітарної обробки.

Якість продукції ресторанного господарства значною мірою залежить від дотримання правил зберігання сировини. Ці правила наведені нижче.

Сухі продукти – борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, чай, кава, кондитерські вироби тощо зберігають у сухих, добре провітрюваних приміщеннях при температурі приблизно 20 °С і відносній вологості повітря 70...75%. Вміст вологи в сухих продуктах коливається від 0,1% (цукор) до 20% (крохмаль). Через капілярно-пористу будову сухі продукти легко поглинають вологу з повітря, внаслідок чого вологість продуктів може підвищуватися, а стійкість до зберігання знижуватися. Для стабілізації вологості повітря в коморі сухих продуктів рекомендується систематично провітрювати приміщення, не допускати зберігання тут овочів, фруктів та інших продуктів, що віддають у навколишнє середовище багато вологи.

М'ясо, м'ясопродукти, птицю й рибу зберігають в охолоджуваних камерах при температурі 0...5 °С і відносній вологості повітря 90...95%. Камеру обладнують підтоварниками, стелажми й вішалками з гаками для зберігання м'ясних туш у підвішеному стані. Туші, напівтуші й четвертини у підвішеному стані не повинні торкатися одне одного для забезпечення циркуляції повітря. Аналогічну вимогу висувають до м'ясопродуктів, що надходять у блоках і розміщують на полицях стелажів.

Молочні продукти, жири, м'ясну й рибну гастрономію, яйця, сири зберігають у холодильних камерах при температурі 5 °С і відносній вологості повітря 85...90%.

Продукти з гострим запахом (рибна гастрономія, сири) зберігають на окремих стелажах, у тарі, подалі від інших продуктів. Яйця зберігають в упаковці й тарі на окремому підтоварнику. Розпаковувати яйця й перекладати їх у холодильній камері забороняється через те, що вони часто бувають "засіяні" бактеріями роду сальмонел, які можуть потрапити на інші продукти й розмножитися при знижених температурах.

Овочі й зелень рекомендується зберігати в охолоджуваних холодильних камерах при температурі 5...10 °С і відносній вологості повітря 90...95%. Камеру обладнують підтоварниками, стелажами. Овочі й зелень зберігають у тарі із вентиляційними отворами, що забезпечують доступ повітря до продуктів, аби уникнути розвитку плісняви.

### 3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Будь-який заклад ресторанного господарства має дві стадії підготовки та обслуговування. На рис.3.3 зображено дві стадії підчас сніданку в SPA-готелі.

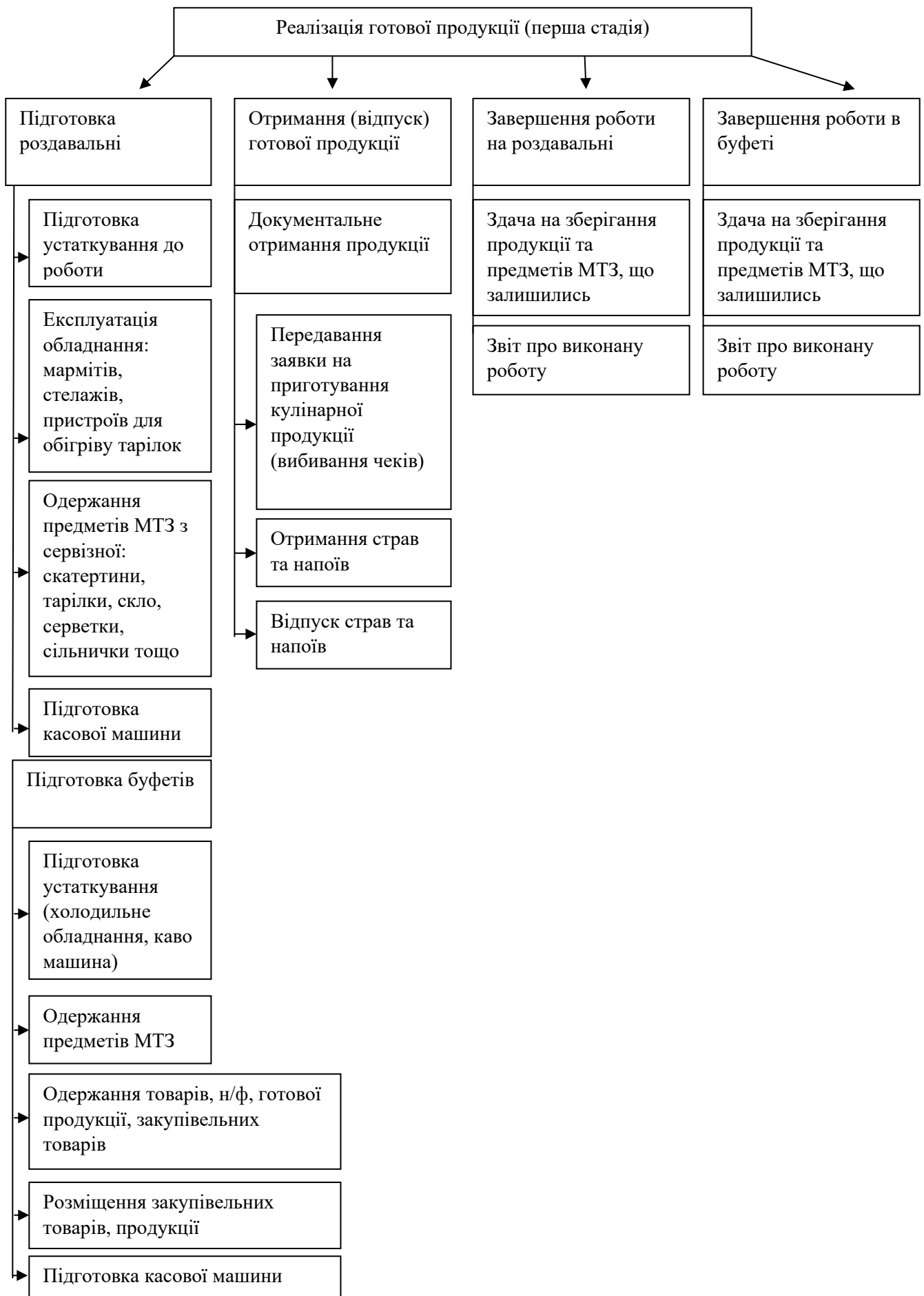




Рис.3.3 – Структура підготовки та обслуговування закладу під час сніданку

Після сніданку заклад працюватиме за системою «a la carte», а отже матиме дві стадії, що відрізнятимуться від стадій сніданку, рис.3.4.

За системою вільного вибору страв, заклад працюватиме з 11 години і до 23 години. Обслуговування здійснюватиметься виключно офіціантами.



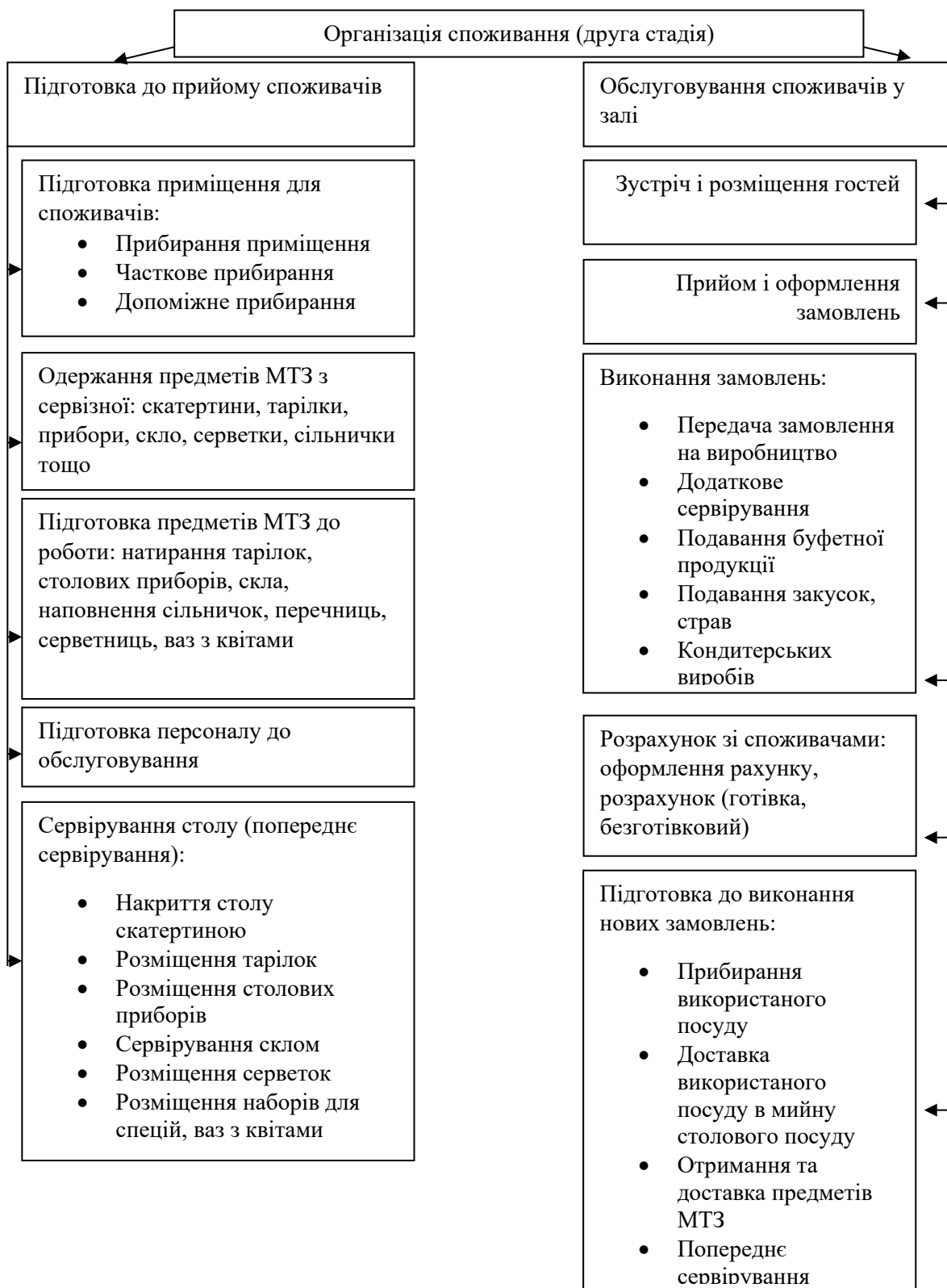


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: а – реалізація готової продукції, б – організація споживання

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

В табл.3.26 визначаємося з площею приміщень закладу ресторанного господарства, беручи до уваги рекомендовану мінімальну площу.

**Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ресторану на 161 місце**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів:</b>	
Вестибюль, в т.ч.:	
гардероб	16
вбиральня чоловіча	7
вбиральня жіноча	8
вбиральня для маломобільних груп населення	10
Кімната для куріння	12
Обідня зала з баром	289,8
<b>Всього</b>	<b>342,8</b>
<b>Виробничі:</b>	
Гарячий цех	19
Холодний цех	15
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо – рибний цех	14
Овочевий цех	16
Приміщення для завідуючого виробництвом	11
Мийна столового посуду	12
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	14
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальня	8
Підсобне приміщення бару	7
<b>Всього</b>	<b>142</b>
<b>Складські приміщення:</b>	
Завантажувальня	20
Приміщення комірника	12
Охолоджувальня м'ясо – рибна камера	10
Охолоджувальня камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	10
Охолоджувальня камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	10
Комора сухих продуктів	9
Комора бакалійних товарів та напоїв	10
Комора тари та інвентарю	8
Комора овочів та коренеплодів	9
<b>Всього</b>	<b>98</b>
<b>Службово - побутові</b>	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	10
Кабінет бухгалтера	8
Приміщення персоналу	9
Гардероб жіночий	7
Гардероб чоловічий	7
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Білизняна	7
Комора прибирального інвентарю та обладнання	7

<b>Всього</b>	<b>67</b>
<b>Всього</b>	<b>S кор. = 649,8</b>

### 3.5 Характеристика приміщень для аромобрендингу

Інновацією готелю, що проектується є аромобрендинг, а отже, необхідно спроектувати ряд приміщень, в яких відбуватиметься майстер-класи, семінари, презентації, конференції, салон тощо з ексклюзивними парфумами, табл.3.27.

**Таблиця 3.27 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення для майстер-класів</b>				
Виставкові стелажі з ароматами	Astolh	4	1800x380x2500	2,73
Широкоекранні телевізори	LG	2	1600x100	-
Виробничі столи	MERX	12	1500x650x800	11,7
Плити індукційні вмонтовані в столи	Samsung	12	456x450	-
Мийні ванни	Alfed	12	650x650x800	5,07
Прес	СОБЕК ЛАН	6	560x670x480	-
Холодильна шафа	Samsung	2	1345x667x1870	1,79
Витяжна шафа	Samsung	12	489x480	-
Прилад для дистиляції	ElizLabs 68557	6	340x300x600	-
Піпетки	-	12	100x100	-
Флакони	-	12	100x100	-
Мірний стакан	-	12	100x100	-
Мірні ложки	-	12	100x100	-
				<b>21,29 = 71</b>
<b>Приміщення для семінарів, симпозіумів, конференцій</b>				
Широкоекранні телевізори	LG	2	1600x100	-
Проектор	LG	1	123x145	-
Журнальний столик з ніжками у вигляді флаконів	Astolh	15	1023x552x487	8,47
Крісла	Astolh	30	669x669x780	13,42
Трибуна	Astolh	1	678x680x1450	0,46
Мікрофони	Samsung	31	120x90	-
				<b>22,35 = 74,5</b>
<b>Салон</b>				
Широкоекранні телевізори	LG	2	1600x100	-
Виставкові стелажі з ароматами	Astolh	4	1800x380x2500	2,73

Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	4	1450x600x778	3,48
Дивани	Astolh	3	998x669x780	2
Журнальний столик з ніжками у вигляді флаконів	Astolh	4	1023x552x487	2,2
				<b>10,41 = 34,7</b>
<b>Крамниця</b>				
Широкоекранні телевізори	LG	2	1600x100	-
Виставкові стелажі з ароматами	Astolh	8	1800x380x2500	5,47
Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	4	1450x600x778	3,48
Стіл	Astolh	1	1314x668x723	0,87
Офісні стільці	Astolh	2	459x512x678	0,47
Касовий апарат	Nic 528735	1	210x200	-
				<b>10,29 = 34,3</b>

Таблиця 3.28 – Склад і площа приміщень для аромобрендингу

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Приміщення для майстер-класів	71
Приміщення для семінарів, симпозіумів, конференцій	74,5
Салон	34,7
Крамниця	34,3
<b>Всього</b>	<b>214,5</b>

Отже, в загальному приміщення для аромобрендингу при SPA-готелі, займатимуть площу в 214,5 м<sup>2</sup>.

### 3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службово-господарські приміщення забезпечують простір та умови для управління готельним підприємством, організації основного технологічного процесу, інженерно-технічне і господарське функціонування приміщень. Ця група приміщень складається з адміністративних приміщень вестибюля, комунікацій, що входять у його структуру.

### 3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

SPA-готель, складається з приміщень характеристика яких наведена в табл.3.29. Деякі значення прораховані та визначенні на основі попередніх таблиць.

**Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень SPA-готелю на 120 номерів**

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Група А – Житлова група приміщень</b>	
<b>Група А1 – житлові номери</b>	
Апартаменти	3 x 61,8 = 185,4
Люкс	3 x 51,7 = 155,1
Номер І категорії (одномісний)	25 x 36,3 = 907,5
Номер І категорії (двомісний)	77 x 39,2 = 3018,4
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	12 x 51 = 612
<b>Всього</b>	<b>4878,4</b>
<b>Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,4
Комора прибирального інвентаря	8,3
Приміщення для зберігання візків покоївок	14,6
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	9,7
<b>Всього на поверхах</b>	<b>87</b>
<b>Всього на 7-ми поверхах</b>	<b>609</b>
<b>Разом по групі А</b>	<b>5487,4</b>
<b>Група Б - приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень</b>	
Вестибюль	180
Бюро прийому і реєстрації	14,8
Кімната чергового адміністратора	18
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	22
Санвузол персоналу	10
Гардероб	20
Консьєрж-сервіс	18
Сейфова	12,1
Швейцарська зона	8,9
Місце для багажних візків	14,6
Камера схову	14,1
Пост охорони	18
<b>Всього</b>	<b>350,5</b>
<b>Група Б2 – заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	649,8
Бар при вестибюлі	50
Їдальня для персоналу	45
<b>Всього</b>	<b>744,8</b>
<b>Б3 – приміщення для аромобрендингу</b>	
<b>Всього</b>	<b>214,5</b>
<b>Б4 – фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	
Басейн	120

Масажна	20
Лікувальні ванни	18
Гардероб жіночий з санвузлами та душовими	14
Гардероб чоловічий з санвузлами та душовими	12
Сауна	28
Приміщення при сауні	12
<b>Всього</b>	<b>224</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>1472,3</b>
<b>Група В</b>	
<b>Група В1 – службово – побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	16
Приймальня	20
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	10
Робочі приміщення	22
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	7/7
<b>Всього</b>	<b>106</b>
<b>Група В2 – господарські приміщення</b>	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	6
Складські приміщення	6
Санвузли та душові	6
<b>Всього</b>	<b>30</b>
<b>Група В3 – технічні приміщення</b>	
Теплопункт	7
Електроцитова	8
Вентиляція припливна	12
Вентиляція витяжна	14
<b>Всього</b>	<b>41</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>177</b>
<b>Корисна площа приміщень готельного підприємства</b>	<b>7136,7</b>

$$S_{\text{роб.}} = 7136,7 \times 1,2 = 8\,564 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 8\,564 \times 1,12 = 9\,591 \text{ м}^2$$

Отже, SPA-готель з приміщеннями для аромобрендингу займатиме площу в 9 591 м<sup>2</sup>. Заклад окрім проживання та харчування, надаватиме фізкультурно-оздоровчі та культурно-дозвіллієві послуги.

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для проектування було обрано SPA-готель на 120 номерів, площею земельної ділянки 6450 м<sup>2</sup>. Родзинкою готелю є аромабрендинг з барною картою парфумованих коктейлів та майстер класів, семінарів, лекцій з цього приводу.

Рельєф ділянки спокійний, за результатами інженерно-геологічних розвідувань встановлено, що ділянка належить до території із звичайними геологічними умовами і придатна для будівництва без додаткових заходів.

Сейсмічність району та майданчика будівництва за ДБН В.1.1-12:2006 прийнята 6 балів.

Джерел шкідливих викидів, інших факторів, що негативно впливають на екологічний стан території, не виявлено.

Вибрана територія не належить до санітарно-захисних зон від об'єктів, які є джерелами виділення шкідливих речовин, запахів, підвищених рівнів шуму, вібрації, ультразвукових і електромагнітних хвиль, електронних полів, іонізуючих випромінювань.

За результатами обстеження суміжних територій, зон санітарної охорони від підземних та відкритих джерел водопостачання, водозабірних та водоочисних споруд, водоводів, об'єктів оздоровчого призначення, що впливають на ділянку, не виявлено.

Прибережні захисні смуги, водоохоронні та інші охоронні зони, що впливають на ділянку, відсутні.

Глибина промерзання ґрунту становить 90 см.

### 4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Засіб розміщення повинен бути обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 215 / 1000) \times 365 = 21,5 \times 365 = 7847,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 215 / 1000) \times 365 = 40,85 \times 365 = 14\,910,25 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 4063,5 \times 2 \times 187 / 710 = 2\,311,73 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 7847,5 + 14\,910,25 + 2\,311,73 = 25\,069,48 \text{ м}^3.$$

В готелі, що проектується, використовуватимуться поліпропіленова труба, армована алюмінієм VALTEC PP-ALUX, 25 мм, рис.4.1.



Рис.4.1 - Поліпропіленова труба, армована алюмінієм VALTEC PP-ALUX,  
25 мм

Труба поліпропіленова армована алюмінієм PP ALUX PN 25 відповідає 5-му класу експлуатації по ГОСТ 32415-2013.

Область застосування - холодне, гаряче водопостачання, низько-, високотемпературне опалення, технологічні установки з робочим середовищем, неагресивним до матеріалів системи. Неперфорований алюмінієвий шар повністю виключає проникнення кисню через стінку труби, різко знижує температурне подовження трубопроводу, а також збільшує міцність труби, так як має суцільний поздовжній зварний шов.

Характеристика:

- Зварка з'єднань не вимагає зачистки фольги (досить торцювання);
- Номінальний тиск (транспортування холодної води) - 25 бар;
- Діапазон зовнішніх діаметрів пропонує пластикових труб - 20-63 мм.

*Каналізація.*

В готелі використовуватимуться профільовані труби для водовідведення та каналізації Корсис ПЛЮС. Особливістю конструкції цих труб є багат шарова стінка, що представляє собою спіралью намотаний і зварений між собою профіль різного перетину (що визначається діаметром і класом жорсткості труби). Труби Корсис ПЛЮС призначені для будівництва підземних напірних і безнапірних мереж господарсько-побутової каналізації, рис.4.2.



Рис.4.2 - Профільовані труби Корсис ПЛЮС

Труби виготовляються зі спеціальних марок поліетилену або поліпропілену, діапазон номінальних діаметрів від 1200 мм до 2200мм, класами кільцевої жорсткості, SN від 2 до 8 кН/м<sup>2</sup>. Зовнішня поверхня труб чорного кольору ( для захисту від ультрафіолету), внутрішня поверхня - гладка білого. Стандартна довжина труб становить 6 м, але на вимогу замовника може змінюватися в діапазоні 1 м - 6 м.

З'єднуються труби методом зварювання, кожна труба КОРСИС ПЛЮС містить розтруб із заставним нагрівальним елементом, який нагрівається за допомогою спеціального зварювального апарата, в результаті чого обидва кінці труби - розтруб і згін герметично зварюються між собою, утворюючи єдине ціле.

#### *Опалення.*

Будівельний об'єм готелю складає  $= 649,8 \times 3 + 1210,5 \times 3 \times 7 = 1949,4 + 25420,5 = 27369,9 \text{ м}^3$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 27369,9 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 416,8 \times 12 = 5001,6 \text{ Гкал на рік}$$

Всі опалювальні прилади готельного підприємства розміщуватимуться так, щоб був забезпечений їх огляд, очищення і ремонт. Трубопроводи систем опалення повинні прокладатися приховано, обов'язково з тепловою ізоляцією.

#### *Вентиляція.*

В готелі використовуватимуться прямокутні повітроводи VENTS 8010, рис.4.3.



Рис.4.3 - Прямокутні повітроводи VENTS 8010

Дана модель використовується для витяжної та припливної вентиляції. Повітропровід допомагає формувати системи плоских вентиляційних каналів, покращуючи аеродинамічні показники та провітрювання повітря.

Дану модель виготовляють з надійного ПВХ пластику білого кольору, який відмінно витримує механічні пошкодження та слугує на протязі довгого часу.

Прикріплення до вентиляційних каналів відбувається за рахунок фіксації повітропроводу до патрубків особливого перетину за допомогою спеціальних з'єднувачів.

#### *Кондиціонування.*

В готелі, встановлюватимуться кондиціонери Mitsubishi Electric PREMIUM INVERTER ZUBADAN (Black Onyx) MSZ-LN25VGB-E1/MUZ-LN25VGHZ-ER1, рис.4.4.



Рис.4.4 – Кондиціонер Mitsubishi Electric PREMIUM INVERTER ZUBADAN

Особливості кондиціонера Mitsubishi Electric ZUBADAN MSZ-LN25VGB-E1 / MUZ-LN25VGHZ-ER1:

- Холодоагент R32 забезпечує підвищену енергоефективність. Наприклад, система MSZLN25VG має сезонний коефіцієнт енергоефективності в режимі охолодження SEER = 10,5.
- Датчик «3D I-SEE» створює тривимірну температурну картину приміщення і знаходить в ньому положення людей. На цих даних засновані режими

автоматичного відхилення або наведення повітряного потоку, а також режим енергозбереження.

- Складна система жалюзі створює оптимальну форму і швидкість повітряного струменя в режимах охолодження і нагріву. Роздільне управління повітряними заслінками забезпечує широке охоплення приміщення, а також комфортні умови одночасно для декількох користувачів.
- Система очищення повітря «Plasma Quad Plus» дозволяє швидко позбутися бактерій, вірусів, алергенів і пилу, а також затримує дрібнодисперсні частинки PM2.5, що містяться в повітрі близько жвавих міських магістралей, підприємств тощо. Вбудований дезодоруючий фільтр ефективно видаляє неприємні запахи.
- Низький рівень шуму - 19 дБ (MSZ-LN25 / 35VG).
- Внутрішні блоки комплектуються дезодорирующим фільтром і бактерицидним фільтром з іонами срібла.

#### *Енергозабезпечення.*

Установка в готельних номерах енергозберігаючих вимикачів on-line з програмним управлінням дозволяє в режимі реального часу отримувати інформацію про те, що в конкретному номері в енергозберігаючий вимикач була вставлена карта доступу. При цьому в якості ключа доступу для включення електроенергії використовується той же ключ, яким був відкритий замок на двері в номері.

У програму OZLocks Hotelier надходять відомості про те, ким, коли, де, в який час здійснювалася подача електроенергії в номері.

$$P = (0,53 \times 215 + 1,03 \times 161 + 0,15 \times 224 + 0,12 \times 214,5 + 17 \times 0,05) \times 365 = (113,95 + 165,83 + 33,6 + 25,74 + 0,85) \times 365 = 339,97 \times 365 = 124\,089,05 \text{ кВт}$$

#### *Системи безпеки та зв'язку.*

Основні тенденції надання безпеки сучасного готелю:

- контроль доступу на об'єкт;
- комплекс заходів в області протипожежної охорони;
- охоронна сигналізація і відеоспостереження.

Для виявлення та гасіння пожежі в готелі використовуватиметься прилад Омега ППУ-ПТ, рис.4.5.



Рис.4.5 – Прилад Омега ППУ-ПТ

Прилад управління пожежогасінням Омега ППУ-ПТ є основою для побудови систем автоматичного виявлення пожежі на контрольованих об'єктах. Прилад здатний виявляти і сигналізувати про виникнення загоряння, а також керувати системами пожежогасіння, димовидалення, роботою екстрених виходів для евакуації та ліфтами. Одночасно пристрій видає звукові і світлові сигнали черговому оператору і повідомлення на ЦПН.

Модульне обладнання, що складається з комплексу високопродуктивних мікроконтролерів, забезпечує:

- Управління (спільно з блоками БДУ) до двох напрямків порошкового та газового пожежогасіння з можливістю дистанційного запуску будь-якого з них;
- Дистанційний переключення напрямків пожежогасіння в режими автоматичного, ручного пуску або блокування з можливістю індикації кожного з станів;
- Аварійну зупинку вогнегасіння;
- Подачу керуючих сигналів для пуску напрямків пожежогасіння за допомогою контактних реле блоку БДУ. Контроль ліній запуску на обрив і коротке замикання;
- Зв'язок по двоканальній лінії RS-485 (основний і резервній) з приладами ППКП, а також блоками БРВУ і БДУ;
- Здійснення контролю параметрів контактних груп ППКП-П, БРВУ, БДУ. Прийом повідомлень з блоку БДУ.

Спрацювання обладнання пожежогасіння відбувається при активації одного ручного сповіщувача або двох автоматичних (теплових, димових, комбінованих), розташованих в одній зоні. Після спрацювання першого датчика на рідкокристалічний-дисплей приладу управління виводиться інформація про загоряння, після активації другого - активація засобів пожежогасіння.

Обладнання пройшло тестування, забезпечено сертифікатом відповідності вимогам ДБН В.2.5-13-98 «Пожежна автоматика будинків і споруд», ДСТУ EN 54-2: 2003 «Прилади приймально-контрольні пожежні».

Для спостереження за готелем, використовуватимуться ІР-камери відеоспостереження BOSCH NTI-40012-A3S, рис.4.6.



Рис.4.6 - ІР-камера відеоспостереження BOSCH NTI-40012-A3S

Дана камера володіє об'єктивом з фокусною відстанню від 2.7 мм до 12 мм, передає зображення з роздільною здатністю до 1280 x 960 пікселів зі швидкістю до 25 кадрів в секунду.

Для стиснення відео використовується формат MJPEG, а для його зберігання підтримуються карти пам'яті Micro-SD. Для подачі живлення в камеру присутній роз'єм RJ-45 10/100 Base-TX з підтримкою технології Power Over Ethernet зі стандартом 802.3af.

### 4.3 Пропозиції щодо дизайну

Колоніальний стиль в інтер'єрі з'явився в кінці XIX століття, коли європейські країни підкорили собі багато східних і африканських країн. Колонізатори привозили звідти багато різних екзотичних предметів, таких як: африканські маски, статуетки Будди, шкіри диких тварин і т.п. – усе це й ставало частиною інтер'єру.



Рис.4.7 – Номер в колоніальному стилі

Колоніальний стиль не має чітких меж, це поєднання традиційного стилю з елементами сходу й екзотики. У дизайні інтер'єру переважає спокій і стриманість.

Колірна гама – це комбінація світлих пастельних тонів стін і темних масивних дерев'яних меблів, здебільшого з червоного дерева або з тика. Ротанг також дуже поширений матеріал для меблів у Колоніальному стилі. Та поруч із цим доречно використання яскравих кольорів: оливкового, теракотового, бордового.

У цьому стилі застосовують багато натуральних матеріалів: дерево, камінь, шкіру, шовк, кераміку.

Одним із найважливіших елементів Колоніального стилю в дизайні інтер'єру є тваринний і рослинний орнаменти. Наприклад, килим зі шкіри зебри або бамбукові шпалери. У текстилі можна використовувати розмаїття фарб тропічного лісу. Якщо площа приміщення дозволяє, то створення затишного зимового саду з екзотичними рослинами буде нагадувати далеку Африку чи Індію.

Ще один характерний елемент Колоніального стилю – це стельовий вентилятор із дерев'яними або плетеними лопатями. Стелі часто декорують балками з темного дерева або декоративними панелями з червоного дерева чи тику.

Колоніальний інтер'єр – це світле, затишне приміщення. Для цього в дизайні такого інтер'єру слід добре продумати освітлення. Якщо вікна в приміщенні не великі, то варто чітко спланувати джерела світла, щоб інтер'єр був наповнений яскравим світлом.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Економічний потенціал окреслює наявні та приховані можливості, кількісний і якісний склад ресурсів, визначає стан підприємства в перспективі, шлях подальшого розвитку. Розвиток підприємства настає тоді, коли покращуються виробничі або бізнес-процеси чи управління ними і внаслідок цього підвищується ефективність діяльності підприємства в поточному періоді часу порівняно з базовим.

Складна ситуація на вітчизняних підприємствах в період кризи, відсутність необхідного розвитку і навіть стабільності відображає недостатньо враховані можливості чи нераціонально використані ресурси, а в підсумку – невикористаний потенціал.

**Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності 3\* готелю на 2020/21 рік**

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	3	6	365	2190
Люкс	3	6	365	2190
Номер I категорії (одномісний)	25	25	365	9125
Номер I категорії (двомісний)	77	154	365	56210
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	12	24	365	8760
<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>215</b>	<b>-</b>	<b>78475</b>

Розробка експлуатаційної програми підприємств розміщення туристів завершується складанням плану підвищення якості обслуговування клієнтів і розробкою заходів щодо його виконання.

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у 3\* готелі**

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	2190	0,66	1445,4	1240	1792,29
Люкс	2190	0,66	1445,4	880	1271,95

Номер I категорії (одномісний)	9125	0,66	6022,5	750	4516,87
Номер I категорії (двомісний)	56210	0,66	37098,6	600	22259,16
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8760	0,66	5781,6	600	3468,96
<b>Всього</b>	<b>78475</b>	<b>-</b>	<b>51793,5</b>	<b>-</b>	<b>33309,23</b>

Результат діяльності готелю - це підготовка, створення відповідних умов для тимчасового проживання та надання проживаючим комплексу платних і безплатних додаткових послуг. Розробка експлуатаційно-фінансового плану починається з розробки експлуатаційної програми, що є важливою складовою плану готелю.

**Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2020/21 рік закладу ресторанного господарства готелю**

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Фірмові страви	625	178	111,25	18750	3337,5
Холодні закуски	1250	124	155	37500	4650
Гарячі закуски	206	120	24,72	6180	741,6
Супи	417	65	27,1	12510	813
Другі страви	1250	159	198,75	37500	5962,5
Солодкі страви	417	67	27,93	12510	837,9
Гарячі напої	60	65	3,9	1800	117
Холодні напої	119	45	5,35	3570	160,5
<b>Всього</b>	<b>4344</b>	<b>-</b>	<b>554</b>	<b>130320</b>	<b>16620</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	155	48	7,44	4650	223,2
Хліб та хлібобулочні вироби	120	23	2,76	3600	82,8
Борошняні кондитерські вироби	595	67	39,86	17850	1195,8
Вино-горілчані вироби	119	99	11,78	3570	353,4
Пиво	30	56	1,68	900	50,4
<b>Всього</b>	<b>1019</b>	<b>-</b>	<b>63,52</b>	<b>30570</b>	<b>1905,6</b>
<b>Разом</b>	<b>5363</b>	<b>-</b>	<b>617,52</b>	<b>160890</b>	<b>18525,6</b>

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2020/21 рік**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	16620	199440
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1905,6	22867,2
<b>Плановий роздрібний товарооборот</b>	<b>18525,6</b>	<b>222307,2</b>

Додатковими послугами SPA-комплексу є басейн, масажна, лікувальні ванни, душ шарко, інгаляційна, сауна та пральня, хімчистка, табл.5.5.

**Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2020/21 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Спа-центр:			
- басейн	234	125	29,25
- масажна	432	300	129,6
- лікувальні ванни	440	155	68,2
- душ шарко	510	150	76,5
- інгаляційна	230	125	28,75
- сауна	125	160	20
Пральня та хімчистка	256	90	23,04
<b>Разом</b>	<b>2227</b>	<b>-</b>	<b>375,34</b>

Інновацією готелю, що проектується є аромобрендинг. В готелі відбуватимуться майстер-класи, семінари, презентації, конференції, тощо. Також буде відкритий салон з ексклюзивними парфумами.

**Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Салон з ексклюзивними парфумами	556	1480	822,88
Майстер-класи з виготовлення парфумів для дому	435	560	243,6
Крамниця ароматів	623	450	280,35
Проведення семінарів, симпозіумів	245	200	49
<b>Разом</b>	<b>1859</b>	<b>-</b>	<b>1395,83</b>

**Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2020/21 рік**

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	33309,23
Ресторанного господарства	222307,2
Інших господарських підрозділів	375,34
Доходи від надання інноваційних послуг	1395,83
<b>Разом</b>	<b>257387,6</b>

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Більшість економістів-теоретиків виокремлюють п'ять факторів виробництва у вигляді землі, праці, капіталу, підприємницької здатності та інформації, що на практиці, як правило, розглядаються у сукупності робочої сили, предметів та засобів праці. З огляду на відмінність у характері функціонування у процесі виробництва та способі перенесення вартості на створюваний продукт на конкретному підприємстві засоби праці набувають економічної форми необоротних активів, а предмети праці – оборотних.

**Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2020/21 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	198700	67890	31400	297990
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1657	1200	336	3193
- Механічне обладнання	774	231	214	1219
- Теплове обладнання	1543	567	389	2499
- Торговельне обладнання	553	309	75	937
- Вимірювальні прилади	276	243	18	537
Меблі, інше офісне обладнання	5124	1324	708	7156
Транспортні засоби	2678	378	65	3121
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1568	179	152	1899
Телефони	121	56	34	211
<b>Разом</b>	<b>212994</b>	<b>72377</b>	<b>33391</b>	<b>318762</b>

Норми амортизації застосовуються до балансової вартості груп на початок періоду. Тому витрати на придбання основних засобів, здійснені в поточному кварталі, почнуть амортизуватися тільки з наступного кварталу. І навпаки: основні

фонди, що вибули в поточному кварталі, зменшать балансову вартість групи тільки на початок наступного періоду. Це необхідно враховувати при здійсненні операцій, внаслідок яких зменшується балансова вартість груп. Балансова вартість об'єкта або групи до моменту продажу (або до моменту здійснення іншої операції, що зменшує балансову вартість груп) визначається як балансова вартість на початок кварталу, зменшена на суму амортизаційних відрахувань за цей квартал.

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2020/21 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	198700	67890	31400	20	9935	3394,5	1570	14899,5
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1657	1200	336	5	331,4	240	67,2	638,6
- Механічне обладнання	774	231	214	5	154,8	46,2	42,8	243,8
- Теплове обладнання	1543	567	389	5	308,6	113,4	77,8	499,8
- Торговельне обладнання	553	309	75	5	110,6	61,8	15	187,4
- Вимірювальні прилади	276	243	18	2	138	121,5	9	268,5
Меблі, інше офісне обладнання	5124	1324	708	4	1281	331	177	1789
Транспортні засоби	2678	378	65	5	535,6	75,6	13	624,2
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1568	179	152	2	784	89,5	76	949,5
Телефони	121	56	34	2	60,5	28	17	105,5
<b>Всього</b>								<b>20205,8</b>

### 5.3 Розробка плану з праці

Згідно з листом Мінпраці від 27.06.2007 р. № 162/06/187-07 «Щодо штатного розпису» **штатний розпис** – це документ, що встановлює для даного підприємства, установи, організації структуру, штати та посадові оклади працівників. У штатному

розписі містяться назви посад, чисельність персоналу і оклади по кожній посаді. Прийняття, затвердження керівником підприємства штатного розпису проводиться шляхом видання спеціального локального нормативного акта (наказу), що визначатиме кількість працівників кожної професії з розподілом штатних одиниць за структурними підрозділами підприємства.

**Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2020/21 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Директор	1
Секретар	2
Бухгалтер	4
Касир	2
Іг менеджер	2
Менеджер прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Головний інженер	2
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Бренд менеджер	2
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>21</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Покоївки	9
Кастелянші	3
Охоронці	5
Кухар	9
Бармен	2
Завідувач виробництвом	2
Комірник	2
Офіціанти	10
Аромоексперти	4
Масажист	2
Працівники басейну	2
Працівники інгаляторної	1
Працівники сауни	1
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>54</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Швейцар	2
Носій багажу	3
Прибиральники	5
Працівники поточного ремонту	4
Мийник посуду	5
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>19</b>
<b>Всього</b>	<b>94</b>

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу  
готелю на 2020/21 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Директор	1	31,2	31,2	-	-	31,2
Секретар	2	15,9	31,8	-	-	31,8
Бухгалтер	4	16,4	65,6	-	-	65,6
Касир	2	8,8	17,6	-	-	17,6
ІТ менеджер	2	16,0	32	--	--	32
Менеджер прийому та розміщення	2	15,8	31,6	-	-	31,6
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	15,8	31,6	-	-	31,6
Головний інженер	2	17,2	34,4	-	-	34,4
Менеджер служби ресторанного господарства	2	15,8	31,6	-	-	31,6
Бренд менеджер	2	16,9	33,8	-	-	33,8
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>21</b>	-	<b>341,2</b>	-	-	<b>341,2</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	14,9	29,8	-	-	29,8
Покоївки	9	8,9	80,1	-	-	80,1
Кастелянші	3	8,8	26,4	-	-	26,4
Охоронці	5	12,5	62,5	-	-	62,5
Кухар	9	14,3	128,7	-	-	128,7
Бармен	2	12,7	25,4	-	-	25,4
Завідувач виробництвом	2	12,8	25,6	-	-	25,6
Комірник	2	12	24	-	-	24
Офіціанти	10	9,2	92	-	-	92
Аромоексперти	4	14,5	58	-	-	58
Масажист	2	9,9	19,8	-	-	19,8
Працівники басейну	2	9,9	19,8	-	-	19,8
Працівники інгаляторної	1	9,9	9,9	-	-	9,9
Працівники сауни	1	9,9	9,9	-	-	9,9
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>54</b>	-	<b>611,9</b>	-	-	<b>611,9</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Швейцар	2	11	22	-	-	22

Носій багажу	3	8	24	-	-	24
Прибиральники	5	8,7	43,5	-	-	43,5
Працівники поточного ремонту	4	12	48	-	-	48
Мийник посуду	5	8,7	43,5	-	-	43,5
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>19</b>	<b>-</b>	<b>181</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>181</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	<b>94</b>	<b>-</b>	<b>1134,1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1134,1</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	<b>94</b>	<b>-</b>	<b>13609,2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>13609,2</b>

**При формуванні системи преміювання визначають:**

- мету та завдання, які повинні вирішуватися за допомогою такої системи матеріального стимулювання;
- основні показники преміювання (наприклад, обсяг виробництва, зниження собівартості, підвищення якості продукції) та частку цього показника в абсолютному або відносному розмірі, за яку встановлюється або нараховується премія;
- основний (основні) і додатковий (додаткові) показники умов преміювання;
- розмір (розміри) винагороди за досягнення, виконання або перевиконання основного показника (показників) преміювання;
- розмір зниження загального розміру премії в разі невиконання (недотримання) додаткових показників умов матеріального стимулювання;
- категорії, групи (професії) працівників або структурні підрозділи, яким нараховуються та виплачуються премії;
- порядок обліку показників преміювання;
- строки нарахування та виплати премії.

**Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2020/21 рік**

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	341,2 x 12 = 4094,4	40	1637,76
Виробничий (операційний) персонал	611,9 x 12 = 7342,8	30	2202,84
Допоміжний персонал	181 x 12 = 2172	25	543

<b>Разом</b>	<b>1134,1 x 12 = 13609,2</b>	<b>-</b>	<b>4383,6</b>
--------------	------------------------------	----------	---------------

Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл. 5.13).

**Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2020/21 рік**

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
<b>Планова чисельність працівників, всього</b>	<b>осіб</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	21	21
Виробничий (операційний) персонал	осіб	54	54
Допоміжний персонал	осіб	19	19
<b>Фонд основної заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1134,1</b>	<b>13609,2</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	341,2	4094,4
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	611,9	7342,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	181	2172
<b>Фонд додаткової заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>365,3</b>	<b>4383,6</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	136,48	1637,76
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	183,57	2202,84
Допоміжний персонал	тис. грн.	45,25	543
<b>Фонд оплати праці, усього, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1499,4</b>	<b>17992,8</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	477,68	5732,16
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	795,47	9545,64
Допоміжний персонал	тис. грн.	226,25	2715
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>15,95</b>	<b>191,41</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	22,7	272,96
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,7	176,77
Допоміжний персонал	тис. грн.	11,9	142,89

#### 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Всі управлінські рішення щодо підвищення ефективності господарської діяльності повинні спиратися на проведений економічний аналіз витрат та собівартості продукції, оскільки від її рівня залежать як рентабельність окремих видів продукції, так і фінансові результати діяльності підприємства в цілому, темпи розширеного виробництва, фінансовий стан суб'єкта господарювання.

**Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2020/21 рік**

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>				
Фірмові страви	40050	50	0,5	26700

Холодні закуски	55800	50	0,5	37200
Гарячі закуски	8899,2	45	0,45	6137,37
Супи	9756	45	0,45	6728,27
Другі страви	71550	55	0,55	46161,29
Солодкі страви	10054,8	45	0,45	6934,34
Гарячі напої	1404	45	0,45	968,27
Холодні напої	1926	45	0,45	1328,27
<b>Всього</b>	<b>199440</b>	-	-	<b>132157,81</b>
<b>Закупівельні товари</b>				
Холодні напої	2678,4	45	0,45	1847,17
Хліб та хлібобулочні вироби	993,6	45	0,45	685,24
Борошняні кондитерські вироби	14349,6	45	0,45	9896,27
Вино-горілчані вироби	4240,8	45	0,45	2924,68
Пиво	604,8	45	0,45	417,1
<b>Всього</b>	<b>22867,2</b>	-	-	<b>15770,46</b>
<b>Разом за рік</b>	<b>222307,7</b>	-	-	<b>147928,27</b>

Витрати SPA-готелю на експлуатацію зазначені в табл.5.15.

**Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2020/21 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, кВт	124089,05	168	20 846,96
Опалення, Г/ккал	5001,6	1654,41	8274,69
Вода, м <sup>3</sup> в тому числі:			
гаряча, м <sup>3</sup>	14 910,25	97,89	1459,56
холодна, м <sup>3</sup>	7847,5	22,99	180,41
<b>Разом</b>	-	-	<b>30 761,62</b>

До швидкозношуваних малоцінних предметів належать матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року.

**Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі**

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	21	1	1125	23,62
Виробничий (операційний) персонал	54	2	890	96,12
Допоміжний персонал	19	2	655	24,89
<b>Всього</b>	<b>94</b>	-	-	<b>144,63</b>

**Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2020/21 рік**

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	161	3	483	554	267,58
Столові прибори	161	3	483	190	91,77
Скляний посуд	161	2	322	460	148,12
Столова білизна	161	2	322	226	72,77
Кухонний посуд	161	2	322	541	174,2
Канцелярське приладдя	161	2	322	56	18,03
<b>Всього</b>	-	-	-	-	<b>772,47</b>

**Кошторис виробництва** — це підрахунок сукупних витрат підприємства, що пов'язані з основною його діяльністю за певний період незалежно від того, віднесено їх на собівартість продукції в цьому періоді чи ні. Кошторис виробництва складається за економічними елементами витрат.

**Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2020/21 рік**

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	147928,27
Витрати на оплату праці	17992,8
Єдиний соціальний внесок	3958,41
Амортизаційні відрахування	20205,8
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	30 761,62
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	917,1
Податки, збори	124,18
Витрати на охорону	77,21
Інші поточні витрати	2767,45
<b>Разом</b>	<b>224 732,84</b>

$P_d = 19 \text{ м}^2 \times (0,03\% \times 6000) \times 365 / 1000 = 12,48$  тис. грн. – витрати на транспортування;

$P_d = 20 \times 1921 / 1000 = 38,42$  тис. грн. – витрати на придбання ліцензій в ЗРГ;

$P_d = 0,1 \times 6000 / 1000 = 0,6$  тис. грн. – витрати на придбання патентів в ЗРГ;

$P_d = 1,5\% \times (4240,8 + 604,8) = 0,015 \times 4845,6 = 72,68$  тис. грн. – витрати на садівництво з доходів ЗРГ з алкогольних виробів;

$P_d = 12,48 + 38,42 + 0,6 + 72,68 = 124,18$  тис. грн.

$V_{ox} = 0,03\% \times 257387,6 = 77,21$  тис. грн. – витрати SPA-готелю на охорону в закладі.

## 5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Для готельного підприємства, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування здійснюватиметься лише для такого прибутку.

**Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2020/21 рік**

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	257387,6
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	25738,76

**Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2020/21 рік**

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	257387,6
2	Поточні витрати, тис. грн.	224 732,84
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	32654,76
4	Податок на прибуток, тис. грн.	5 877,85
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	26776,91
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,4
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	25738,76
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	26776,91
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$318762 / 26776,91 = 11,9$

Отже, виходячи з розрахунків табл.5.20 бачимо, що SPA-готель, що проектується окупиться через 11,9 років.

## 5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Готель, що проектується матиме перший в Україні бар, в якому створюють коктейлі, що повторюють відомі світові аромати.

Бар працюватиме під назвою «Fragrances», що перекладається, як «ароматний». Для нього ми створюємо спеціальне парфумерне меню, в яке увійдуть коктейлі, присвячені найпопулярнішим брендам і їх ароматам, серед них Yves Saint Laurent, Armani, Annick Goutal, L'Artisan Parfumeur і інші.

Також витрати пов'язані з наданням послуг культурно-дозвільного призначення.

**Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації**

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Прилади для виготовлення парфумів	ElizLabs 68557 COBEK ЛАН	12	226
Меблі	Astolh	80	345
Кухонне обладнання	Samsung	26	154
Мийні ванни	Alfed	12	78
Інвентар	-	45	65
Широкоекранні телевізори	LG	9	98,8
Мікрофони	Samsung	31	12
Касовий апарат	Nic 528735	1	3
<b>Разом</b>			<b>981,8</b>
<b>Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.</b>			<b>980</b>
<b>Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.</b>			<b>1961,8</b>

**Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі  
що проектується на 2020/21 рік**

Стаття	Разом за рік, тис. грн.		
	Перший рік	Другий рік	Третій рік
Дохід від інноваційної діяльності	1395,83	1395,83	1395,83
Витрати на впровадження інновації	1961,8	1545,97	1130,14
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-565,97 (збиток)	-150,14	265,69
Податок на прибуток	-	-	47,82
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	217,87
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	15,6
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	-	$981,8 / 217,87 = 4,5 + 2 = 6,5$

Інновація аромобрендинг, що впроваджується в SPA-готелі окупиться через 6,5 років.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для проектування нового SPA-готелю з аромабрендингом було обрано місце в Полтавській області, м. Миргород, по вул. Берегова.

Готель, що проектується матиме перший в Україні бар, в якому створюють коктейлі, що повторюють відомі світові аромати.

Бар працюватиме під назвою «Fragrances», що перекладається, як «ароматний». Для нього ми створюємо спеціальне парфумерне меню, в яке увійдуть коктейлі, присвячені найпопулярнішим брендам і їх ароматам, серед них Yves Saint Laurent, Armani, Annick Goutal, L'Artisan Parfumeur і інші.

В залі бару будуть виставлені 7 флаконів, у кожного з яких є опис: назва коктейлю і інгредієнти в його складі.

Окрім ексклюзивного барного «парфумованого» меню та нових власних напоїв «Givenchy», готель також пропонує майстер класи з виготовлення парфумів та розроблення власного унікального запаху для дому, разом з парфумерами закладу, який гість зможе привести з готелю.

Кімнати майстер класів, з виготовлення парфумів - це буде ольфакторний простір з особливою атмосферою, який об'єднуватиме парфумерів, стилістів, колекціонерів, художників, письменників, дизайнерів, знавців мистецтва.

Парфумерна колекція салону парфумів, що розташовуватиметься, на першому поверсі готелю, складатиметься з 40 найкращих нішевих парфумерних марок, які, перш ніж будуть представлені публіці, пройдуть ретельну селекцію. Ядром колекції стануть бренди - Ego Facto, Le Galion, BeauFort, а також чотири провідні українські парфумерні марки - BZ Parfums, Perfume Lab, Partisan Parfums, Karen Doue.

Даний салон стане резиденцією українських парфумерів і цінителів парфумерного мистецтва, де відбуватимуться багато цікавих подій: майстер-класи, лекції, творчі зустрічі, тест-сесії і презентації нових ароматів.

SPA-готель з приміщеннями для аромабрендингу займатиме площу в 9 591 м<sup>2</sup>. Заклад окрім проживання та харчування, надаватиме фізкультурно-оздоровчі та культурно-дозвілєві послуги.

SPA-готель, що проектується окупитья через 11,9 років, а його інноваційна діяльність через 6,5 років.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. АРОМАМАРКЕТИНГ: СУТНІСТЬ, ІНСТРУМЕНТИ ТА МЕХАНІЗМ ДІЇ [Електронний ресурс] / 1 – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/30688/1/1.pdf>.
2. Напрямки розвитку барів в сучасних умовах економіки України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19004/1/270.pdf>.
3. Бары, где можно попробовать коктейли по мотивам ароматов [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.buro247.ru/beauty/fragrance/24-apr-2018-aroma-therapy-perfuming-cocktails.html>.
4. Бар «Fragrances Ritz Carlton» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.worldsbestbars.com/bar/berlin/mitte/fragrances-ritz-carlton-berlin/>.
5. Парфюмированные коктейли: новый мировой тренд [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vk.com/@gusli-parfumirovannye-napitki-novyi-mirovoi-trend>.
6. Мед. Загальні технічні умови: ДСТУ 4497:2005 – [Чинний від 2005 року] – К. Держстандарт України, 2005 р.
7. Вода питна. Контроль якості: ДСТУ 7525:2014 – [Чинний від 2014 року] – К. Держстандарт України, 2014 р.
8. Імбир мелений. Загальні технічні умови: ДСТУ ISO 1003:2005 – [Чинний від 2005 року] – К. Держстандарт України, 2005 р.
9. Кмин. Загальні технічні умови: ДСТУ ISO 6465:2003 – [Чинний від 2003 року] – К. Держстандарт України, 2003 р.
10. М'ята. Загальні технічні умови: ДСТУ ISO 2256:2005– [Чинний від 2005 року] – К. Держстандарт України, 2005 р.
11. Прянощі. Загальні технічні умови: ДСТУ 67.220.10 – [Чинний від 2010 року] – К. Держстандарт України, 2010 р.

12. Лимонна кислота. Загальні технічні умови: ДСТУ 908:2006 – [Чинний від 2006 року] – К. Держстандарт України, 2006 р.
13. Цукрова пудра. Загальні технічні умови: ДСТУ 4623:2006– [Чинний від 2006 року] – К. Держстандарт України, 2006 р.
- 14.Візитівка міста [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [http://myrgorod.pl.ua/page/pro-misto/vizytivka-mista?action=results&poll\\_ident=7?action=results&poll\\_ident=10](http://myrgorod.pl.ua/page/pro-misto/vizytivka-mista?action=results&poll_ident=7?action=results&poll_ident=10).
- 15.Миргород туристичний [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://myrgorod.pl.ua/page/informatsija-dlja-turystiv/myrgorod-turystychnyj>.
- 16.ПОЛИПРОПИЛЕНОВАЯ ТРУБА, АРМИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕМ VALTEC PP-ALUX PN 25 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://valtec.ru/catalog/sistemy\\_polipropilenovyh\\_truboprovodov/polipropilenovye\\_truby/polipropilenovaya\\_truba\\_armirovannaya\\_aluminium\\_valtec\\_pp\\_alux\\_vtp700al25.html](https://valtec.ru/catalog/sistemy_polipropilenovyh_truboprovodov/polipropilenovye_truby/polipropilenovaya_truba_armirovannaya_aluminium_valtec_pp_alux_vtp700al25.html).
- 17.Трубы КОРСИС ПЛЮС [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.polyplastic.ru/catalog/sewage/corsys-plus>.
- 18.Канал пластиковый плоский 8010 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vents-shop.com.ua/kanal-plastikovyy-ploskiy-8010/>.
- 19.Mitsubishi Electric MUZ-LN25VGHZ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.mitsubishi-climate.ru/muz-ln25vghz.htm>.
- 20.КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ АДРЕСНОЙ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ “Омега” [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://www.proektao.com.ua/files/Passport\\_PPU\\_PT\\_122011.pdf](https://www.proektao.com.ua/files/Passport_PPU_PT_122011.pdf).
- 21.ІР-камера BOSCH NTI-40012-A3S корпусная [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://born-shop.ru/catalog/162442.html>.
- 22.Колоніальний [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.sites.google.com/site/stiliintereru/home/regionalni-stili/kolonialnij>.
- 23.РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://pidru4niki.com/1566021264699/ekonomika/resursne\\_zabezpechennya\\_diyalnosti\\_pidpriyemstva](https://pidru4niki.com/1566021264699/ekonomika/resursne_zabezpechennya_diyalnosti_pidpriyemstva).

- 24.Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020 – 79 с.
- 25.Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с

# Додатки

„Погоджено”

Головний державний санітарний  
лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання  
у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта № 1  
фірмової страви або кулінарного виробу

## «Givenchy №1»

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		1 порція	10 порцій	
1	Цукрова пудра	8	80	ДСТУ 4623:2006 «Цукрова пудра. Технічні умови».
2	Лимонна кислота	10	100	ДСТУ 908:2006 «Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови»;
3	Мед	20	200	ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»;
4	Вода	50	500	ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості»;
5	Кориця	5	50	ДСТУ 67.220.10 «Прянощі та приправи. Технічні умови»;
6	Полин гірка	2	20	ДСТУ 67.220.10 «Прянощі та приправи. Технічні умови»;
7	Меліса	5	50	ДСТУ 67.220.10 «Прянощі та приправи. Технічні умови»;
	<b>Маса готової продукції або кулінарного виробу</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	

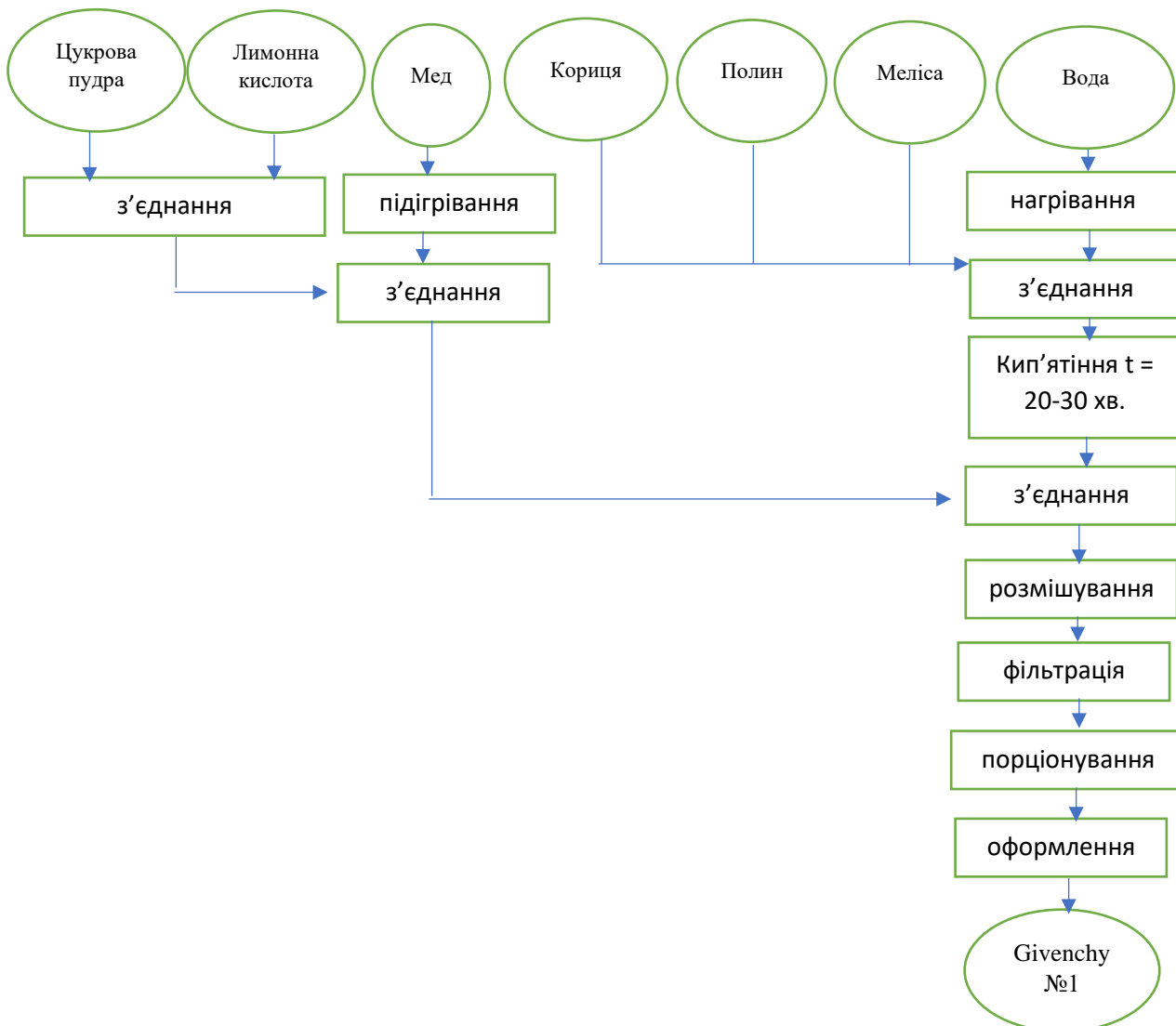
## Технологія приготування

При відпрацюванні рецептури і технології виготовлення нового напою використовували мед натуральний і прянощі, закуплені в торговельній мережі.

Для початку змішували цукрову пудру і лимонну кислоту з рідким попередньо підігрітим медом і гарячим відваром (з прянощів) шляхом кип'ятіння протягом 20-30 хвилин на повільному вогні водного екстракту пряно-ароматичної сировини, потім в гарячий відвар додавали концентровану основу збитню (мед,

лимонну кислоту, цукрову пудру), розмішували до повного її розчинення і фільтрували.

### Технологічна схема «Givenchy №1»



### Характеристика готової страви або виробу

У літній період, як правило, підвищується попит на прохолодні напої. Виготовлення цих напоїв нескладне, не вимагає додаткових приміщень, тому їх можна виготовляти в різних закладах ресторанного господарства.

Готують ці напої з плодів, сиропів, соків тощо. Подають у бокалах, фужерах, склянках, а в разі масового обслуговування - у глечиках. Окремо подають харчовий лід (10 г на порцію).

### Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

Відсутність бактерій групи кишкових паличок (БГКП) до 0,1 г/куб.см.

Відсутні санітарно-показові, умовно патогенні та патогенні мікроорганізми.

E.coli не висівається із 1,0 г/куб.см

Відсутність коагулазопозитивних стафілококів до 0,1 г/куб.см

Відсутність бактерій роду Proteus нормується в більшості страв в 0,1 г/куб.см

Всі мікробіологічні показники відповідають Постанові від 07.11.2001 N 139  
«Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні  
нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»

**Харчова та енергетична цінність**

Маса виходу – 100 г

Температура подачі – 75 °С

Калорійність – 118,78 кКал

- білки – 4 г

- жири – 1,62 г

- вуглеводи – 113,16 г

Автор фірмової страви або виробу \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: \_\_\_\_\_  
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по батькові)

**„Погоджено”**Головний державний санітарний  
лікар\_\_\_\_\_  
(назва адміністративної території)\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)М.П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**„Затверджено”**

Керівник

\_\_\_\_\_  
(найменування суб'єкту господарювання  
у ресторанному господарстві)\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)М.П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта № 2  
фірмової страви або кулінарного виробу**Givenchy №2**

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		1 порція	10 порцій	
1	Цукрова пудра	8	80	ДСТУ 4623:2006 «Цукрова пудра. Технічні умови».
2	Лимонна кислота	10	100	ДСТУ 908:2006 «Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови»;
3	Мед	20	200	ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»;
4	Вода	50	500	ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості»;
5	Чебрець	8	80	ДСТУ 67.220.10 «Прянощі та приправи. Технічні умови»;
6	Кмин	2	20	ДСТУ ISO 6465:2003 «Кмин цілий. Технічні умови»;
7	Корінь імбиру	2	20	ДСТУ ISO 1003:2005 «Прянощі та приправи. Імбир цілий, кусочками або мелений»;
	<b>Маса готової продукції або кулінарного виробу</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	

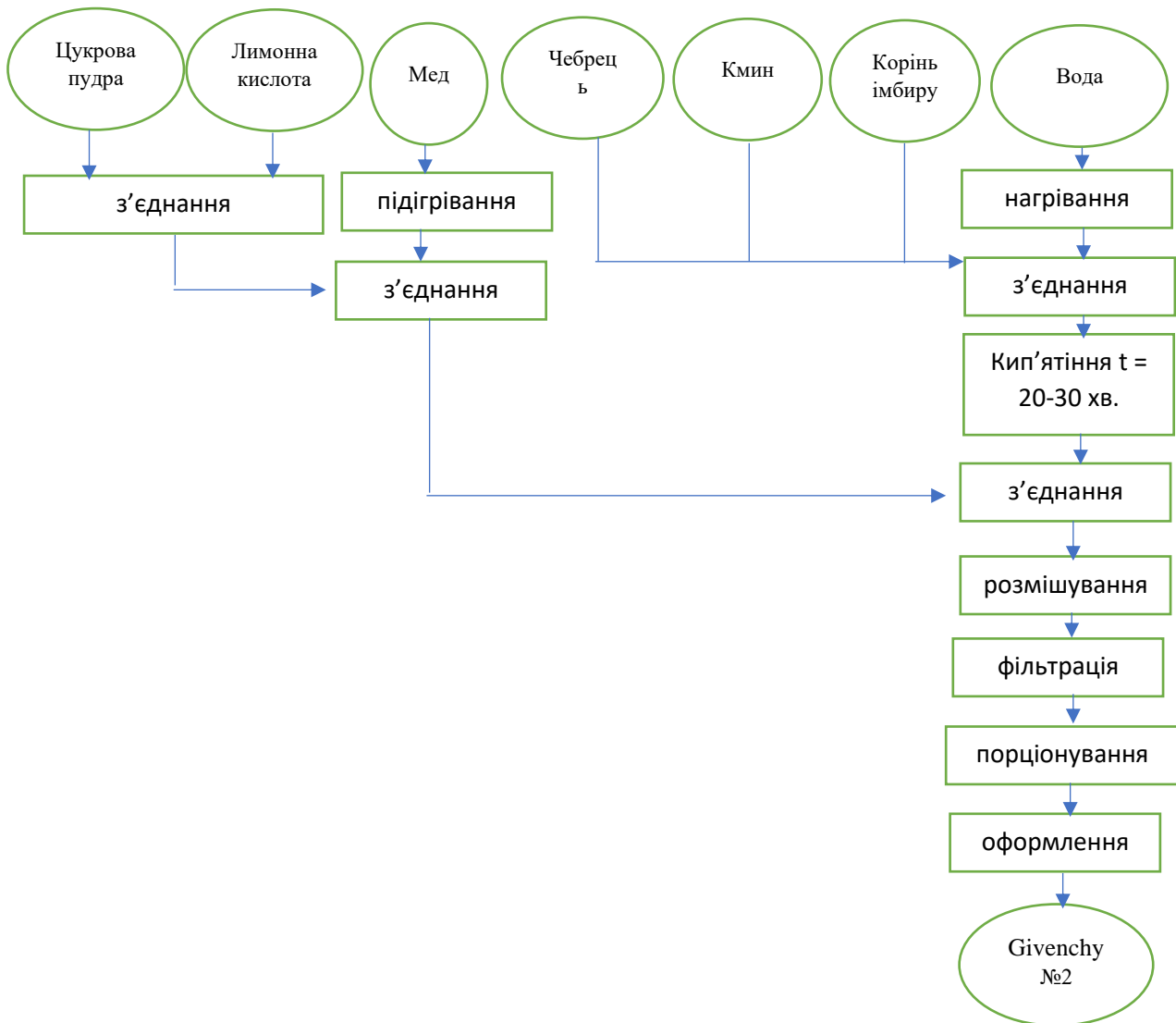
**Технологія приготування**

При відпрацюванні рецептури і технології виготовлення нового напою використовували мед натуральний і прянощі, закуплені в торговельній мережі.

Для початку змішували цукрову пудру і лимонну кислоту з рідким попередньо підігрітим медом і гарячим відваром (з прянощів) шляхом кип'ятіння протягом 20-30 хвилин на повільному вогні водного екстракту пряно-ароматичної

сировини, потім в гарячий відвар додавали концентровану основу збитню (мед, лимонну кислоту, цукрову пудру), розмішували до повного її розчинення і фільтрували.

### Технологічна схема страви «Givenchy №2»



### Характеристика готової страви або виробу

У літній період, як правило, підвищується попит на прохолодні напої. Виготовлення цих напоїв нескладне, не вимагає додаткових приміщень, тому їх можна виготовляти в різних закладах ресторанного господарства.

Готують ці напої з плодів, сиропів, соків тощо. Подають у бокалах, фужерах, склянках, а в разі масового обслуговування - у глечиках. Окремо подають харчовий лід (10 г на порцію).

### Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

Відсутність бактерій групи кишкових паличок (БГКП) до 0,1 г/куб.см.

Відсутні санітарно-показові, умовно патогенні та патогенні мікроорганізми.

E.coli не висівається із 1,0 г/куб.см

Відсутність коагулазопозитивних стафілококів до 0,1 г/куб.см  
Відсутність бактерій роду *Proteus* нормується в більшості страв в 0,1 г/куб.см  
Всі мікробіологічні показники відповідають Постанові від 07.11.2001 N 139  
«Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні  
нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»

### **Харчова та енергетична цінність**

Маса виходу – 100 г  
Температура подачі – 75 °С  
Калорійність – 126,92 кКал  
- білки – 7,56 г  
- жири – 9 г  
- вуглеводи – 110,36 г

Автор фірмової страви або виробу \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: \_\_\_\_\_  
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по батькові)

„Погоджено”

Головний державний санітарний  
лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання  
у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Технологічна карта № 3  
фірмової страви або кулінарного виробу**Givenchy №3**

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		1 порція	10 порцій	
1	Цукрова пудра	8	80	ДСТУ 4623:2006 «Цукрова пудра. Технічні умови».
2	Лимонна кислота	10	100	ДСТУ 908:2006 «Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови»;
3	Мед	20	200	ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»;
4	Вода	50	500	ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості»;
5	Кориця	5	50	ДСТУ 67.220.10 «Прянощі та приправи. Технічні умови»;
6	Кмин	2	20	ДСТУ ISO 6465:2003 «Кмин цілий. Технічні умови»;
7	М'ята	5	50	ДСТУ ISO 2256:2005 «М'ята кучерява сушена. Технічні умови»;
	<b>Маса готової продукції або кулінарного виробу</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	

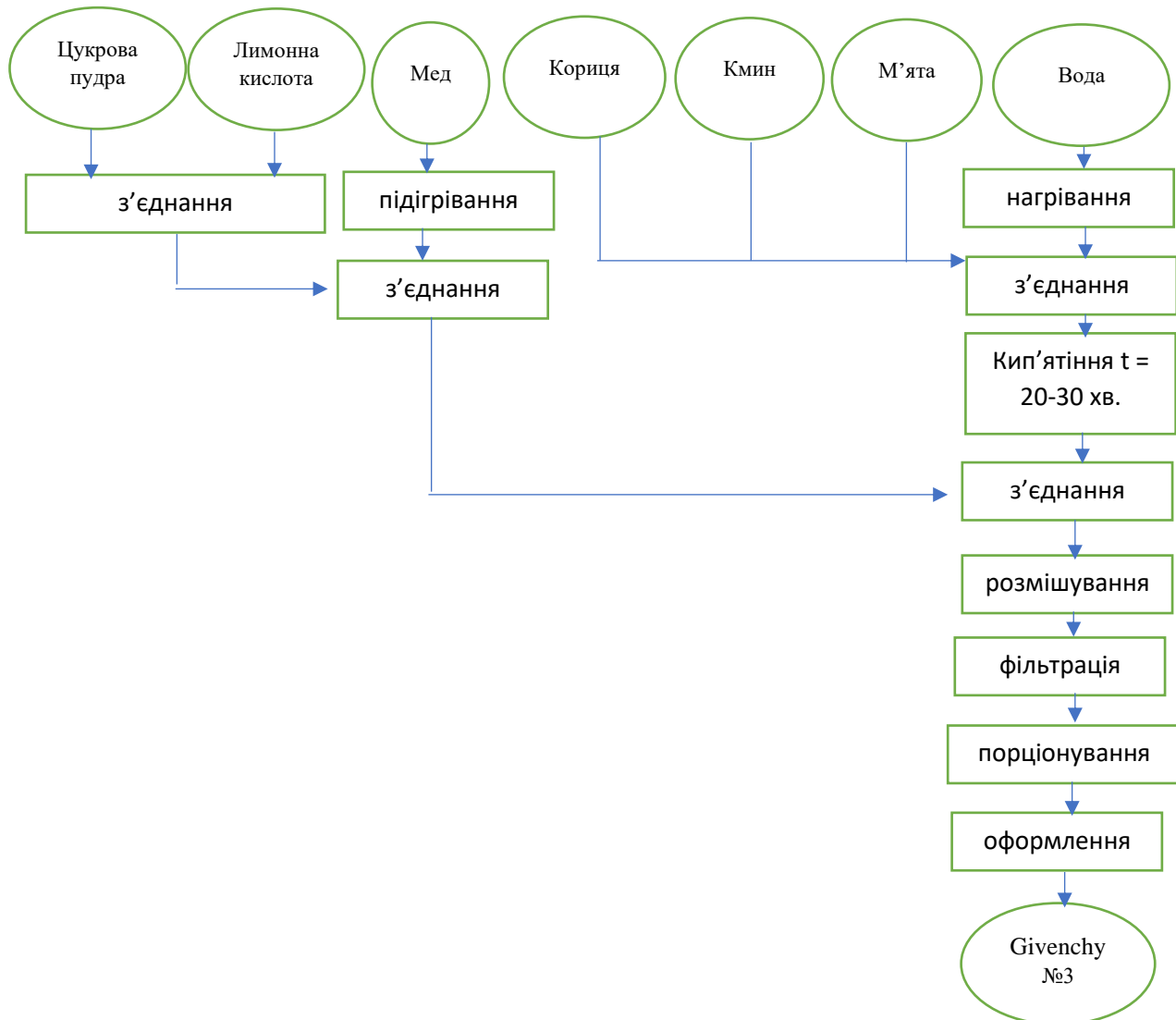
**Технологія приготування**

При відпрацюванні рецептури і технології виготовлення нового напою використовували мед натуральний і прянощі, закуплені в торговельній мережі.

Для початку змішували цукрову пудру і лимонну кислоту з рідким попередньо підігрітим медом і гарячим відваром (з прянощів) шляхом кип'ятіння протягом 20-30 хвилин на повільному вогні водного екстракту пряно-ароматичної сировини, потім в гарячий відвар додавали концентровану основу збитню (мед,

лимонну кислоту, цукрову пудру), розмішували до повного її розчинення і фільтрували.

### Технологічна схема страви «Givenchy №3»



### Характеристика готової страви або виробу

У літній період, як правило, підвищується попит на прохолодні напої. Виготовлення цих напоїв нескладне, не вимагає додаткових приміщень, тому їх можна виготовляти в різних закладах ресторанного господарства.

Готують ці напої з плодів, сиропів, соків тощо. Подають у бокалах, фужерах, склянках, а в разі масового обслуговування - у глечиках. Окремо подають харчовий лід (10 г на порцію).

### Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

Відсутність бактерій групи кишкових паличок (БГКП) до 0,1 г/куб.см.

Відсутні санітарно-показові, умовно патогенні та патогенні мікроорганізми.

E.coli не висівається із 1,0 г/куб.см

Відсутність коагулазопозитивних стафілококів до 0,1 г/куб.см

Відсутність бактерій роду *Proteus* нормується в більшості страв в 0,1 г/куб.см  
Всі мікробіологічні показники відповідають Постанові від 07.11.2001 N 139  
«Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні  
нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»

### **Харчова та енергетична цінність**

Маса виходу – 100 г

Температура подачі – 75 °С

Калорійність – 131,95 кКал

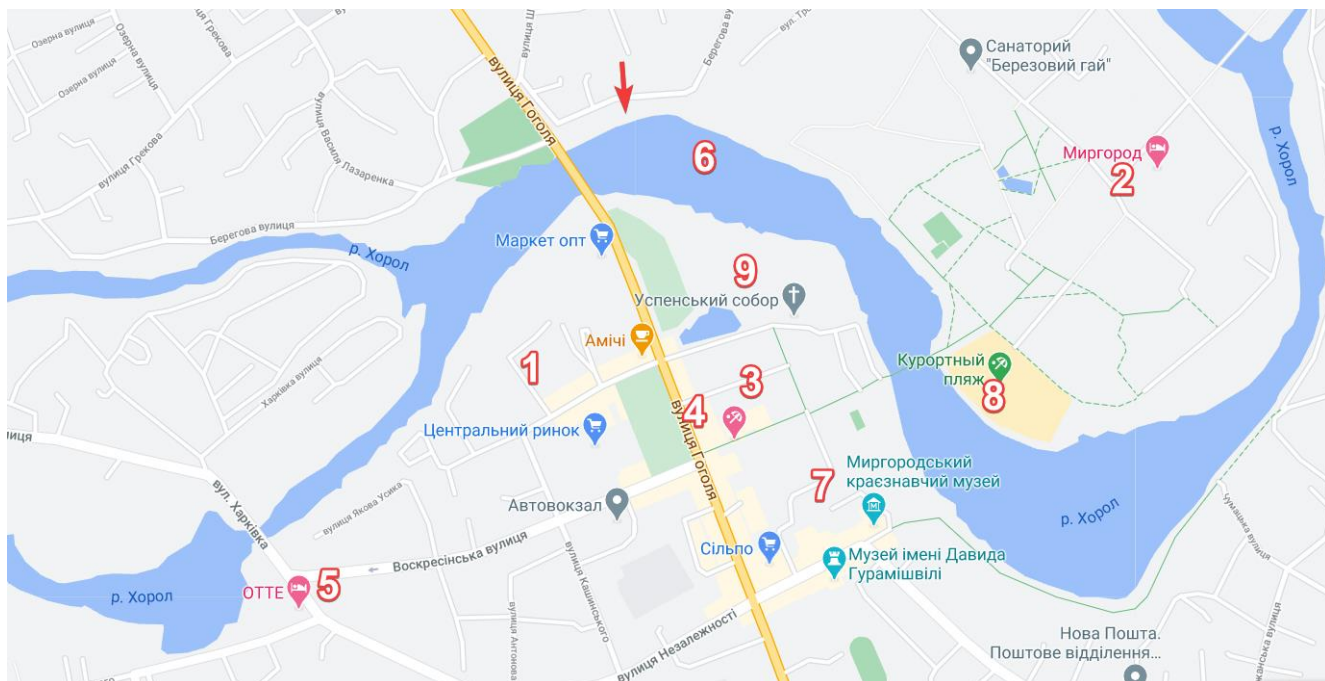
- білки – 8,68 г

- жири – 6,75 г

- вуглеводи – 116,52 г

Автор фірмової страви або виробу \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові)

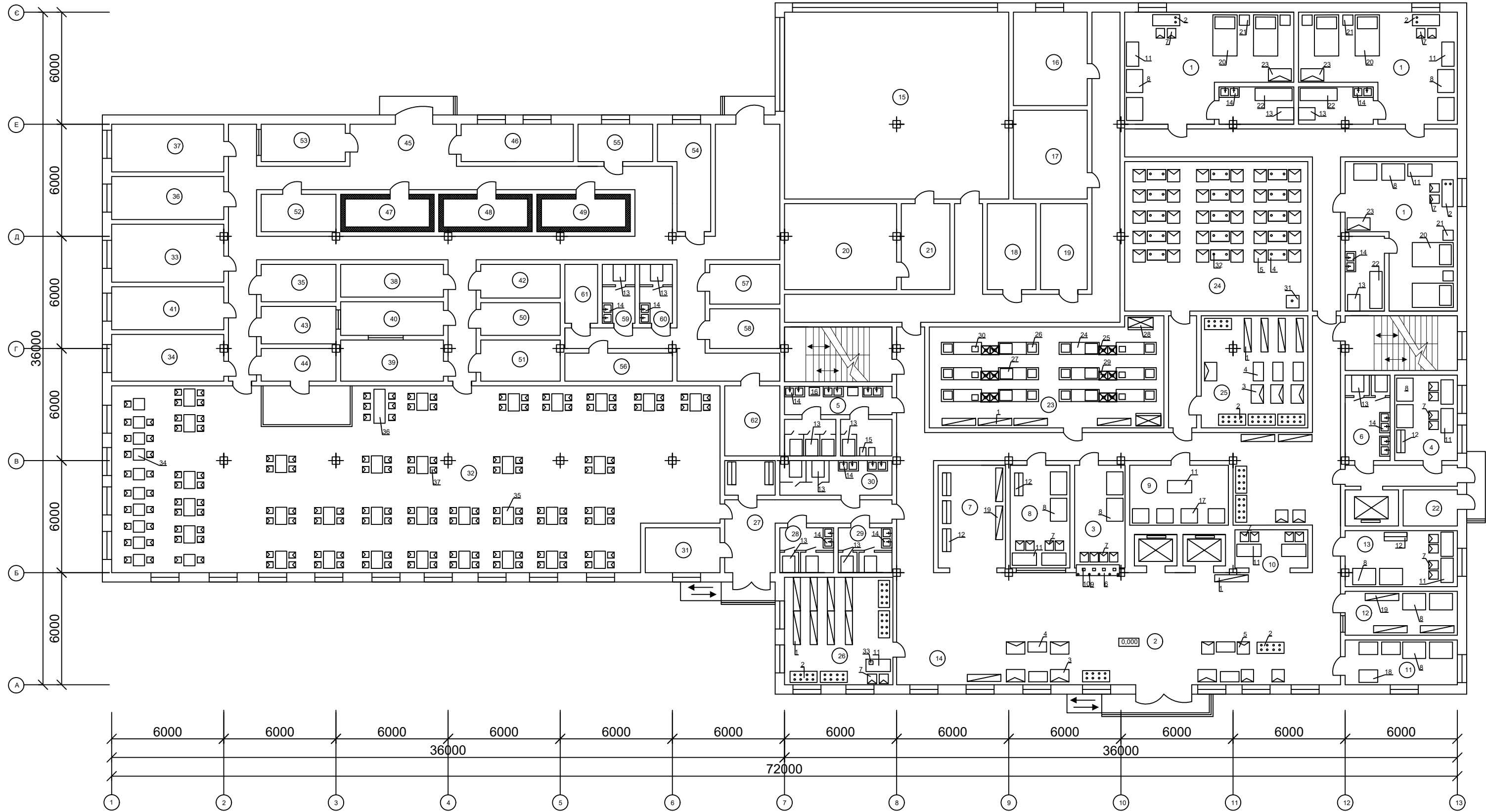
Карту склав: \_\_\_\_\_  
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по батькові)



### Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	I. Заклад, що проектується	
	<b>II. Конкуренти</b>	
1	ГРК «Гоголь»	65 номерів
2	Готель «Миргород»	98 номерів
3	Санаторій «Хорол»	143 номери
4	Санаторій «Миргородздравниця»	120 номерів
5	Готель «ОТТЕ»	30 номерів
	<b>III. Місця зосередження туристів</b>	
6	р. Хорол	
7	Миргородський краєзнавчий музей	
8	Курортний пляж	
9	Успенський собор	

# Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



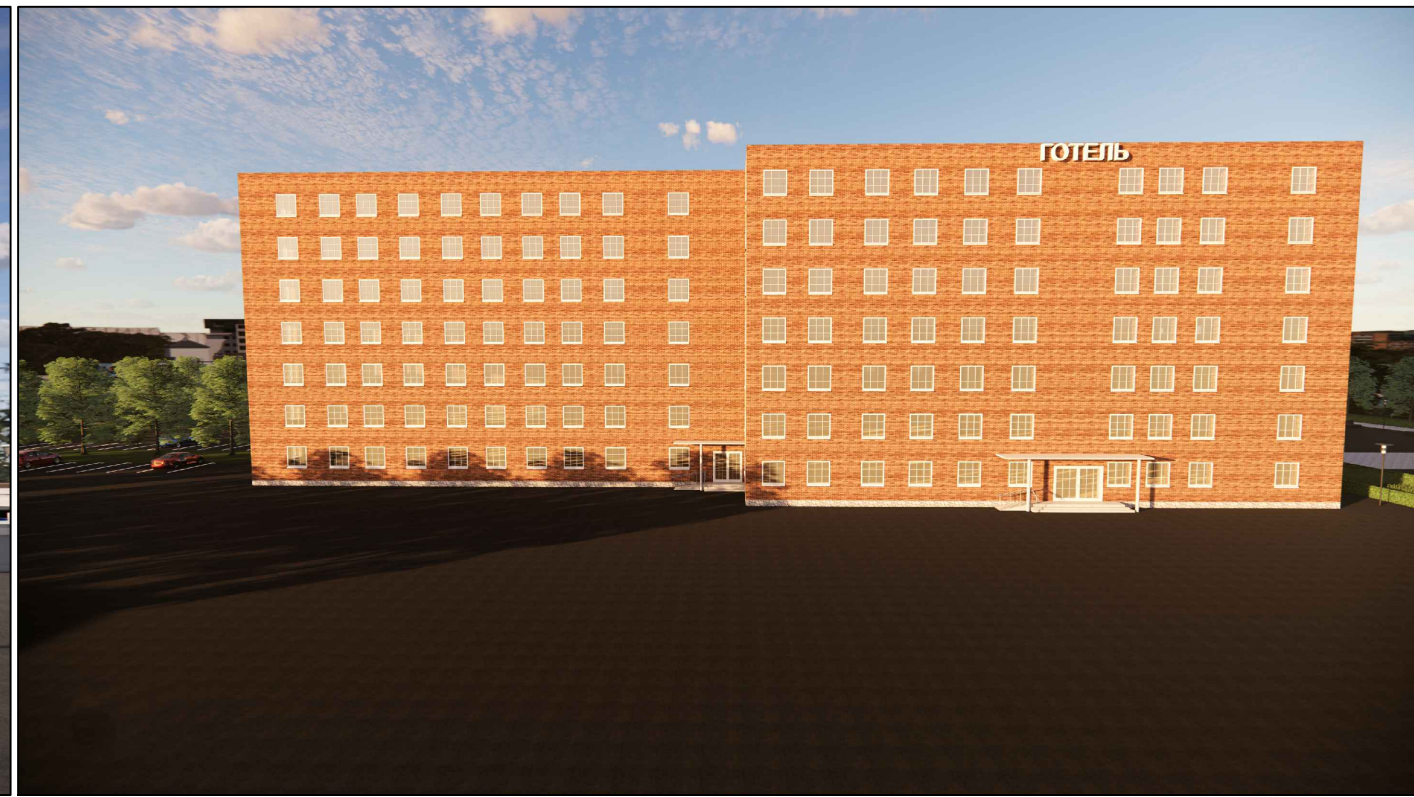
# Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м <sup>2</sup>
1	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	51,0
2	Вестибюль	180,0
3	Бюро прийому і реєстрації	14,8
4	Кімната чергового адміністратора	18,0
5	Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	22,0
6	Санвузол персоналу	10,0
7	Гардероб	20,0
8	Консьєрж-сервіс	18,0
9	Сейфова	12,1
10	Швейцарська зона	8,9
11	Місце для багажних візків	14,6
12	Камера схову	14,1
13	Пост охорони	18,0
14	Бар при вестибюлі	50
15	Басейн	120
16	Масажна	20,0
17	Лікувальні ванни	18
18	Гардероб жіночий з санвузлами та душовими	14,0
19	Гардероб чоловічий з санвузлами та душовими	12,0
20	Сауна	28,0
21	Приміщення при сауні	12,0
22	Електрощитова	8,0
23	Приміщення для майстер-класів	71,0
24	Приміщення для семінарів, симпозіумів, конференцій	74,5
25	Салон	34,7
26	Крамниця	34,3
27	Вестибюль, з гардероб	16,0
28	вбиральня чоловіча	7,0
29	вбиральня жіноча	8,0
30	вбиральня для маломобільних груп населення	10,0
31	Кімната для куріння	12,0
32	Обідня зала з баром	289,8
33	Гарячий цех	19,0
34	Холодний цех	15,0
35	Приміщення для різання хліба	8,0
36	М'ясо - рибний цех	14,0
37	Овочевий цех	16,0
38	Приміщення для завідуючого виробництвом	11,0
39	Мийна столового посуду	12,0
40	Сервізна	10,0
41	Мийна кухонного посуду	14,0
42	Приміщення для обробки яєць	8,0
43	Роздавальна	8,0
44	Підсобне приміщення бару	7,0
45	Завантажувальна	20,0
46	Приміщення комірника	12,0
47	Охолоджувальна м'ясо - рибна камера	10,0
48	Охолоджувальна камера молочно - жирних продуктів та гастрономії	10,0

49	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	10,0
50	Комора сухих продуктів	9,0
51	Комора бакалійних товарів та напоїв	10,0
52	Комора тари та інвентарю	8,0
53	Комора овочів та коренеплодів	9,0
54	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	10,0
55	Кабінет бухгалтеря	8,0
56	Приміщення персоналу	9,0
57	Гардероб жіночий	7,0
58	Гардероб чоловічий	7,0
59	вбиральня жіноча	6
60	вбиральня чоловіча	6
61	Білизняна	7
62	Комора прибирального інвентарю та обладнання	7

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Виставкові стелажі з ароматами	Astolh	1800x380x2500	22
2	Стіл з ароматами готелю під скляним клоше	Astolh	1450x600x778	15
3	Дивани	Astolh	998x669x780	8
4	Журнальний столик з ніжками у вигляді флаконів	Astolh	1023x552x487	23
5	Крісла	Astolh	669x669x780	36
6	Реєстраційний стіл	Astolh	2310x580x870	1
7	Офісні стільці	Astolh	459x512x678	28
8	Шапка	Astolh	1230x887x1780	18
9	Аромати під скляним клоше	-	70x70	5
10	Комп'ютери	Asus	154x138	4
11	Стіл	Astolh	1314x668x723	13
12	Вішалка	Astolh	1220x450x1780	6
13	Чнітаз	Brio	890x667x620	9
14	Чмивальник	Brio	1080x567x800	8
15	Пісуар	Brio	346x450x560	2
16	Прилад для сушіння рук	Brio	445x560x670	2
17	Сейфи	BC-15K.7035	887x778x990	4
18	Візок	Ecoiffier	1090x678x820	3
19	Стелажі	Astolh	1800x380x2500	3
20	Ліжко	Astolh	2220x1300x668	6
21	Тумбочка	Astolh	551x547x600	6
22	Ванна з аромопіною	Brio	1980x667x780	3
23	Софа	Astolh	1232x664x678	3
24	Виробничі столи	MERX	1500x650x800	12
25	Плити індукційні вмонтовані в столи	Samsung	456x450	12
26	Мийні ванни	Alfed	650x650x800	12
27	Прес	COBEK /AH	560x670x480	6
28	Холодильна шафа	Samsung	1345x667x1870	2
29	Витяжна шафа	Samsung	489x480	12
30	Прилад для дистилляції	ElizLabs 68557	340x300x600	6
31	Трибуна	Astolh	678x680x1450	1
32	Мікрофони	Samsung	120x90	31
33	Касовий апарат	Nic 528735	210x200	1
34	Стіл 2-о місний	-	621x600x700	11
35	Стіл 4-ох місний	-	921x600x700	32
36	Стіл 6-ти місний	-	1821x600x700	2
37	Стілець	-	320x356x700	161

# План благоустрою в 3D-проекції



# Матеріали інноваційних досліджень

Майстер-класи з виготовлення парфумів для дому

Назва майстер-класу	Характеристика
<b>Застосування ефірних олій та гідролітів в ароматах для дому</b>	
Опис майстер-класу	Майстер-клас буде складатися з двох занять по 4 години на яких гості дізнаються: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сучасне визначення ароматерапії, ефірних олій та гідролатів;</li> <li>• Справжні і фальсифіковані ефірні олії та гідролати. Комерційні колізії виробництва ефірних олій та гідролатів;</li> <li>• Знайомства з натуральними ароматами;</li> <li>• Властивості та призначення основних ефірних олій та гідролатів рослин Українського походження для матерів та дітей;</li> <li>• Як за допомогою ефірних олій та гідролатів зміцнити імунітет, поліпшити стан нервової системи.</li> </ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	Ефірні олії та гідролати Українського виробника ТОВ «Натуральні Есенції»
Час проведення	з 10.00-14.00 два дні
Вартість участі	770 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	Кожному учаснику майстер-класу надається з собою одна пляшечка гідролату 125 мл і одна пляшка ефірного масла 1 мл (60 крапель) Українського виробника ТОВ «Натуральні Есенції». Це входить в вартість.
<b>Виготовлення масляних та твердих парфумів для дому</b>	
Опис майстер-класу	Під час майстер-класу гості дізнаються: <ul style="list-style-type: none"> <li>• секрети парфумерного мистецтва,</li> <li>• що таке ольфакторна піраміда,</li> <li>• як зробити парфуми стійкими і шлейфовими,</li> <li>• що таке амбра, мускус, афродизіаки і феромони,</li> <li>• що таке альдегіди,</li> <li>• чому ми сприймаємо запахи по-різному.</li> </ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	Для того, щоб приготувати натуральні масляні духи знадобляться, звичайно ж, самі ефірні масла і несуча (базова) субстанція. Основними несучими субстанціями є масло жожоба або масло виноградних кісточок Тверді духи - повністю натуральний продукт, який створюється на основі твердих рослинних жирів та ефірних масел.
Час проведення	2 години
Вартість участі	890 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів
<b>Парфумована середа (майстер-клас для дорослих)</b>	
Опис майстер-класу	Це щотижневе захід, тривалістю 1,5 години, який проводиться щосереди в нашій парфумерної студії. Це формат групового майстер-класу на вільну або заздалегідь обрану тему. Наприклад, створюємо квітковий парфум, цитрусовий або деревно-амбровий. Знайомимося і вивчаємо запашні речовини, вибираємо ті, які подобаються найбільше і підходять під образ ідеальних духів, вивчаємо

<b>Парфумний гід (майстер-клас для дітей та дорослих)</b>	
Опис майстер-класу	На майстер-класі наочно розбиратимуться зразки комерційних ароматів і їх «початкових кодів» - натуральних ефірних масел і синтетичних речовин, що використовуються у виробництві сучасних парфумів. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сучасне виробництво: сировина, бренди, створення «молекул»</li> <li>• Натуральні парфуми Vs синтетичні: факти і вигадки</li> <li>• Види парфумерії: від лосьйонів до Аттара</li> <li>• Модна, нішева і «селективна» парфумерія</li> <li>• Легенди про феромони: афродизіаки в парфумерії</li> <li>• Аромати чоловічі, жіночі, дитячі</li> </ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	В студії для майстер-класів, де виготовлятимуться парфуми, буде виставлена одна з найбільших в Україні приватних колекцій вінтажної і сучасної парфумерії, а також натуральних і професійних синтетичних інгредієнтів.
Час проведення	2,5 години
Вартість участі	1500 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів та рецепт їх виготовлення
<b>Парфуми та вино (майстер-клас для дорослих)</b>	
Опис майстер-класу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запахи в нашому житті</li> <li>• Розмова про натуральне і синтетичне. Амбра, мускус, феромони і афродизіаки. Знайомство з цими ароматами і речовинами.</li> <li>• Секрет успіху парфумів «Молекула» і знайомство з тим, з чого їх роблять.</li> <li>• Дегустація вина, що має неоднозначні речовини в складі аромату.</li> <li>• Дегустація вин з яскравими фруктовими і ягідними нотами</li> <li>• Дегустація вина з пряно-шоколадним букетом.</li> <li>• Демонстрація речовин, на яких побудований аромат Шанель №5, оцінка значущості оточення і композиції.</li> <li>• Нішева і селективна парфумерія, аукціонні вина.</li> <li>• Демонстрація речовин, які формують винні аромати.</li> <li>• «Дегустація» квіткових і фруктових парфумів. Пошук спільного з вином і чистими речовинами. Винні ноти в парфумах.</li> </ul>
Продукти для проведення майстер-класу, що входять в вартість	спеціальний сет вин з високо ароматних сортів зразки парфумів семпли чистих речовин, які формують впізнавані аромати в парфумерії, винах і кулінарії
Час проведення	5 годин з перервами
Вартість участі	3 500 грн.
Кількість учасників	Група не більше 10 чоловік
Що учасники отримують з собою	20 мл ексклюзивних парфумів та рецепт їх виготовлення, а також пляшка вина
<b>Парфуми своїми руками (майстер-клас для дітей та дорослих)</b>	
Опис майстер-класу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Огляд сучасного парфумерного ринку</li> <li>• Види і концентрації парфумерних продуктів</li> <li>• Класифікація парфумів: цитрусові, квіткові, зелені, шкіряні, східні, фужерні, гурманські</li> <li>• Практичне заняття: складання аромату, що належить до одного з цих класів (за загальним вибору групи).</li> </ul>
Продукти для проведення	натуральні ефірні масла, тинктури (настоянки), конкрети

# Матеріали інноваційних досліджень

Органолептична та фізико-хімічна характеристика напоїв «Givenchy»

Характеристика напою	Givenchy з зразком №1	Givenchy з зразком №2	Givenchy з зразком №3
<b>Органолептична характеристика</b>			
Зовнішній вигляд	світло-коричневий, не мутний	червоно-коричневий прозорий	янтарно-коричневий мутний. При наливанні піниться
Аромат	Медовий з нотками прянощів	Медовий з нотками прянощів	Медовий з нотками прянощів
Смак	Солодко-гіркий з легкою пряною ноткою	Солодко-пряний	Солодко-пряний
<b>Фізико-хімічна характеристика</b>			
Вміст сухих речовин, %	6,8	6,9	6,5



«Givenchy» з зразком №1



«Givenchy» з зразком №2



«Givenchy» з зразком №3



Приклад подачі нових напоїв

Розрахунок харчової та біологічної цінності страви

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
<b>«Givenchy №1»</b>							
Цукрова пудра	8	5,56	0,44	-	-	93,81	7,5
Лимонна кислота	10	-	-	-	-	-	-
Мед	20	0,8	0,16	-	-	81,5	16,3
Вода	50	-	-	-	-	-	-
Кориця	5	3,9	0,19	3,2	0,16	79,8	3,99
Полин гірка	2	1,5	0,03	-	-	5	0,1
Меліса	5	3,7	0,18	0,4	0,02	8	0,4
			<b>1</b>		<b>0,18</b>		<b>28,29</b>
Маса страви							100
<b>«Givenchy №2»</b>							
Цукрова пудра	8	5,56	0,44	-	-	93,81	7,5
Лимонна кислота	10	-	-	-	-	-	-
Мед	20	0,8	0,16	-	-	81,5	16,3
Вода	50	-	-	-	-	-	-
Чебрець	8	9,1	0,72	7,4	0,59	26,9	2,15
Кмин	2	19,8	0,39	14,6	0,29	11,9	0,23
Корінь імбиру	2	9,1	0,18	6	0,12	70,8	1,41
			<b>1,89</b>		<b>1</b>		<b>27,59</b>
Маса страви							100
<b>«Givenchy №3»</b>							
Цукрова пудра	8	5,56	0,44	-	-	93,81	7,5
Лимонна кислота	10	-	-	-	-	-	-
Мед	20	0,8	0,16	-	-	81,5	16,3
Вода	50	-	-	-	-	-	-
Кориця	5	3,9	0,19	3,2	0,16	79,8	3,99
Кмин	2	19,8	0,39	14,6	0,29	11,9	0,23
М'ята	5	19,9	0,99	6	0,3	22,2	1,11
			<b>2,17</b>		<b>0,75</b>		<b>29,13</b>
Маса страви							100