

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

Віта ЦИРУЛЬНИКОВА

(підпис)

(ім'я та прізвище)

«__» _____ 20__ р.

«До захисту в ЕК»

Завідувач кафедри

Лариса ШАРАН

(підпис)

(ім'я та прізвище)

«__» _____ 20__ р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «SPA-готель категорії 4* в с. Східниця Львівської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М

Кравченко Антон Романович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник

Дулька Ольга Степанівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Консультант

Юрій ТКАЧУК

(ім'я і прізвище)

(підпис)

Рецензент

Оксана ВАСИЛЕНКО

(ім'я і прізвище)

(підпис)

Я, як здобувач Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав і не одержував недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач _____

(підпис)

Київ – 2025 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

« 04 » листопада 2025 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Кравченко Антона Романовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «SPA-готель категорії 4* в с. Східниця Львівської області»

керівник роботи Дулька Ольга Степанівна, к.т.н.

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від «04» листопада 2025 року № 900-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – селище Східниця; тип засобу розміщення – SPA-готель; категорія 4*; інновація – кріотерапевтичні послуги

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Інноваційний; Розділ 2 Маркетингові дослідження; Розділ 3 Організаційно-технологічний; Розділ 4 Інженерно-технічний; Розділ 5 Економічний; Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1а (формат А3) – експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (Формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3-5 (Формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Дулька О.С., доцент	04.11.25 р	06.11.2025 р
Розділ 2	Дулька О.С., доцент	04.11.25 р	09.11.2025 р
Розділ 3	Дулька О.С., доцент	04.11.25 р	13.11.2025 р
Розділ 4	Дулька О.С., доцент	04.11.25 р	17.11.2025 р
Розділ 5	Ткачук Ю.М., доцент	04.11.25 р	24.11.2025 р

7. Дата видачі завдання 4 листопада 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	04.11-06.11.2025	Виконано
	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ		
2	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	08.11.-09.11.2025	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	10.11-13.11.2025	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	14.11-17.11.2025	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	19.11-24.11.2025	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	25.11.2025	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	26.11.2025	Виконано
8	Графічні додатки	27.11.-02.12.2025	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	03.12.2025	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі	04.12.2025	Виконано

Здобувач _____
(підпис)

Антон КРАВЧЕНКО
(ім'я, прізвище)

Керівник роботи _____
(підпис)

Ольга ДУЛЬКА
(ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Кравченко Антона Романовича

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф. Доценка

денна форма здобуття освіти, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа,
освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «SPA-готель категорії 4* в селищі Східниця Львівської області»

Керівник роботи Дулька Ольга Степанівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

У кваліфікаційній роботі здійснено комплексне дослідження особливостей створення SPA-готелю категорії 4* у селищі Східниця Львівської області з акцентом на впровадження інноваційних оздоровчих технологій.

Проаналізовано сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності та визначено роль інновацій у формуванні конкурентних переваг готельних підприємств. Особливу увагу приділено новітнім wellness-послугам, зокрема кріотерапії та льодовим ваннам, що мають доведену ефективність у медичній та спортивній практиці.

На основі маркетингових досліджень охарактеризовано регіон Східниці як перспективну локацію для розвитку SPA-туризму, здійснено аналіз макроекономічного середовища та конкурентного ринку, визначено цільові сегменти споживачів і сформовано концептуальні засади діяльності майбутнього готелю.

Розроблено моделювання сервісно-виробничого процесу, характеристики приймально-вестибюльної та житлової груп приміщень, структуру закладів ресторанного господарства, а також детально описано компонування та зміст SPA-комплексу.

У роботі обґрунтовано економічну доцільність впровадження інноваційних послуг, визначено інвестиційні витрати, результати фінансових розрахунків та очікуваний економічний ефект.

Кваліфікаційна робота викладена на 133 сторінках комп'ютерного тексту, містить 61 таблицю, 15 рисунків. Графічний матеріал представлений на 5 аркушах формату А3.

Ключові слова: SPA-готель, кріотерапія, wellness-туризм, інноваційні оздоровчі послуги, конкурентоспроможність.

ABSTRACT

The qualification thesis presents a comprehensive study of the features of creating a 4-star SPA hotel in the village of Skhidnytsia, Lviv region, with a focus on the implementation of innovative wellness technologies.

Modern trends in the development of the global hospitality industry are analyzed, and the role of innovation in forming the competitive advantages of hotel enterprises is defined. Special attention is given to advanced wellness services, including cryotherapy and ice baths, which have proven effectiveness in medical and sports practice.

Based on marketing research, the Skhidnytsia region is characterized as a promising location for the development of SPA tourism. A macroeconomic and competitive market analysis is conducted, target consumer segments are identified, and conceptual foundations for the hotel's operation are formed.

The study includes the development of a model of the service-production process, the characterization of the reception and accommodation areas, the structure of food and beverage facilities, as well as a detailed description of the layout and functional content of the SPA complex.

The thesis substantiates the economic feasibility of implementing innovative services, defines investment costs, presents financial calculations, and evaluates the expected economic effect.

The qualification thesis comprises 133 pages of computer-typed text, 61 tables, and 15 figures. The graphic materials are presented on 5 A3-sized sheets.

Keywords: SPA hotel, cryotherapy, wellness tourism, innovative wellness services, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу.....	10
1.2 Аналіз сучасних новітніх оздоровчих послуг в світовій індустрії гостинності.....	12
1.3 Впровадження новітніх оздоровчих послуг у проєктований SPA-готель...	18
1.4 Інноваційний потенціал готелю	25
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	29
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	29
2.2 Аналіз макроекономічного середовища готелю	30
2.3 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	32
2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг	36
2.5 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	38
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	40
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства...	40
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	43
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	47
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	53
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	53
3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування	54
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції....	75
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства	82
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	87

3.5	Характеристика приміщень SPA-комплексу	89
3.6	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	91
3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	93
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		96
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	96
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	97
4.3	Пропозиції щодо дизайну	103
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....		107
5.1	Обґрунтування операційних доходів готелю.....	107
5.2	Планування операційних активів готелю	110
5.3	Розробка плану з праці готелю	112
5.4	Планування поточних витрат готелю.....	117
5.5	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю	122
5.6	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується	123
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		126
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		128
ДОДАТКИ		134

ВСТУП

Актуальність теми: сучасна індустрія гостинності характеризується високою динамікою розвитку та жорсткою конкуренцією, що зумовлює необхідність постійного впровадження інноваційних рішень. Сьогодні гості очікують від готельних підприємств не лише якісного сервісу та комфорту, а й унікальних можливостей для відновлення сил, оздоровлення та отримання нових вражень.

Особливої популярності набувають заклади, що поєднують відпочинок із комплексними програмами оздоровлення, зокрема у форматі SPA-готелів.

Селище Східниця, як відомий бальнеологічний курорт із багатими природними ресурсами та цілющим мікрокліматом, є привабливою локацією для розвитку готельних об'єктів високого рівня. Тут зосереджена значна кількість туристів, орієнтованих на оздоровлення, відновлення та профілактику захворювань.

У таких умовах створення SPA-готелю категорії 4* з упровадженням інноваційних технологій може стати вагомою конкурентною перевагою.

Одним із прогресивних рішень у сфері оздоровчих послуг є встановлення камер з наднизькими температурними режимами, що дозволяють проводити процедури кріотерапії. Цей метод, відомий своїми відновлювальними, протизапальними та омолоджувальними ефектами, уже довів ефективність у медичній та спортивній практиці, проте його інтеграція у SPA-сервіс готелю значно розширює спектр послуг і формує унікальну пропозицію для гостей.

Поєднання комфорту 4-зіркового готелю з можливостями сучасної кріотерапії дозволить привабити не лише туристів, що прагнуть відпочинку, а й тих, хто орієнтований на активне оздоровлення, реабілітацію після фізичних навантажень або підтримання молодості та високої працездатності.

Така концепція відкриває перспективи для залучення як внутрішніх, так і міжнародних гостей, організації тематичних wellness-програм, співпраці зі спортивними клубами та медичними центрами.

Об'єкт дослідження: SPA-готель категорії 4* у селищі Східниця.

Предмет дослідження: інноваційна концепція впровадження камер з наднизькими температурними режимами в структуру послуг SPA-готелю для підвищення його конкурентоспроможності.

Мета дослідження: розробка концепції SPA-готелю категорії 4* у селищі Східниця з інтеграцією процедур кріотерапії як ключового елементу інноваційної пропозиції.

Завдання дослідження:

- проаналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та wellness-туризму;
- дослідити вплив інновацій на конкурентоспроможність готельних підприємств;
- визначити цільову аудиторію готелю з урахуванням потреб wellness- та медичного туризму;
- обґрунтувати доцільність упровадження кріотерапії у форматі SPA-готелю;
- сформувати структуру послуг та програм оздоровлення з використанням камер з наднизькими температурними режимами;
- розробити функціонально-планувальну модель готелю;
- оцінити маркетингове середовище та визначити ефективні канали просування інноваційної концепції;
- провести економічне обґрунтування реалізації проекту;
- оцінити очікуваний ефект від упровадження кріотерапії з точки зору прибутковості та конкурентних переваг.

Методи дослідження: аналіз і синтез наукових та практичних джерел, порівняльний аналіз існуючих концепцій у сфері SPA та wellness-туризму, метод аналогії, прогнозування, маркетингові дослідження, моделювання, економічне обґрунтування та узагальнення.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу

Інновації Інновації відіграють ключову роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу, оскільки вони дозволяють адаптуватися до динамічних умов ринку, задовольняти зростаючі потреби споживачів та покращувати якість послуг. Сучасний готельний бізнес розвивається в умовах постійної конкуренції, де звичайні комфортні номери та якісний сервіс уже не є достатніми для привернення уваги вибагливого гостя. Інновації стають тим інструментом, що дозволяє підприємствам не просто виживати, а й займати провідні позиції у своїй ніші. Вони охоплюють технологічні вдосконалення, нові підходи до обслуговування та унікальні концепції, які формують особливий досвід для гостей. Готелі, які впроваджують сучасні рішення, не лише підвищують власну конкурентоспроможність, а й створюють додаткову цінність для споживачів, що впливає на їхню лояльність і готовність повертатися.

Сутність інновацій полягає у впровадженні нових або значно вдосконалених продуктів, послуг, процесів, методів управління або організаційних структур, які забезпечують підприємству конкурентні переваги [1].

Інноваційні технології є рушійною силою розвитку готельного бізнесу, оскільки сприяють оптимізації ресурсів, підвищенню рівня комфорту та персоналізації обслуговування [2]. Крім того, інноваційні підходи у сфері екологічної стійкості, такі як енергоефективні системи, використання альтернативних джерел енергії та розумне споживання води, не лише зменшують експлуатаційні витрати, а й формують позитивний імідж підприємства серед екологічно свідомих споживачів [3].

Важливим аспектом є нормативно-правове забезпечення процесів інноваційного розвитку. Українське законодавство, зокрема Закон України "Про інноваційну діяльність", визначає основні принципи та механізми стимулювання інновацій у бізнесі, що сприяє залученню інвестицій та розвитку готельної інфраструктури [4]. Це дозволяє готельним підприємствам отримувати державну

підтримку для реалізації інноваційних проєктів та підвищувати свою конкурентоспроможність на внутрішньому і міжнародному ринках.

У сфері оздоровчого туризму та wellness-відпочинку важливість інновацій набуває особливого значення. Сучасні мандрівники дедалі більше уваги приділяють не лише комфорту, а й можливостям для зміцнення здоров'я, відновлення сил та загального фізичного і ментального благополуччя. Саме тому готелі, що орієнтуються на wellness-напрямок, активно впроваджують нові методики релаксації та відновлення, пропонуючи своїм гостям нестандартні процедури, які поєднують передові технології та традиційні знання про здоров'я.

Одним із перспективних напрямів розвитку SPA-готелів є використання низькотемпературних методик, що відкривають нові можливості для оздоровлення. Гості таких закладів отримують не лише традиційний догляд у вигляді масажів чи термальних басейнів, а й мають доступ до процедур, які активно використовуються в професійному спорті, медицині та реабілітаційних програмах.

Упровадження кріотерапевтичних камер та льодових ванн дозволяє створити унікальну концепцію готелю, яка приваблює гостей, що шукають сучасні та ефективні методи догляду за собою. Вплив низьких температур на організм добре вивчений та доведений з точки зору користі для здоров'я. Низькотемпературні процедури сприяють покращенню кровообігу, активізують обмінні процеси, стимулюють регенерацію тканин і допомагають у боротьбі з хронічною втомою. Завдяки цьому люди, які відвідують такі SPA-готелі, отримують не просто відпочинок, а справжній комплексний підхід до оздоровлення.

Кріокамери, що використовуються у подібних закладах, забезпечують миттєвий тонізуючий ефект, активуючи захисні механізми організму. Всього кілька хвилин перебування у спеціально створеному середовищі з наднизькими температурами дозволяють запустити потужні внутрішні процеси відновлення, що сприяють покращенню самопочуття, зняттю запальних процесів та зміцненню імунітету.

Додатково до кріокамер у SPA-готелях можуть використовуватися інфрачервоні камери, які діють за протилежним принципом, прогріваючи тканини

на глибокому рівні та стимулюючи внутрішні процеси регенерації. Таке чергування теплових і холодних впливів створює ефект загартування, що позитивно позначається на серцево-судинній системі, роботі м'язів та загальному стані організму.

Льодові ванни, у свою чергу, допомагають швидше відновлюватися після фізичних навантажень, знімаючи м'язову напругу та прискорюючи процес відновлення.

Готель, що впроваджує подібні інновації, не лише виділяється на тлі конкурентів, а й отримує можливість розширення своєї цільової аудиторії. Якщо традиційні SPA-комплекси орієнтовані переважно на любителів релаксації, то готелі з криокамерами можуть привабити професійних спортсменів, бізнесменів, які шукають ефективні методи зняття стресу, а також усіх, хто прагне підтримувати своє здоров'я за допомогою сучасних методик.

Окрім цього, унікальні wellness-програми дають можливість підвищити середній чек, оскільки гості, що приїжджають на такі процедури, зазвичай готові витратити більше на додаткові послуги.

Інноваційність у сфері гостинності – це не лише про технології, а й про створення неповторного досвіду, який неможливо отримати в інших місцях. Впровадження снігових кімнат та інших низькотемпературних технологій не тільки розширює можливості готелю, а й створює для гостей новий рівень сервісу, де поєднуються наука, комфорт і турбота про здоров'я.

1.2 Аналіз сучасних новітніх оздоровчих послуг в світовій індустрії гостинності

У світовій індустрії гостинності оздоровчі послуги вже давно вийшли за межі статусу «додаткової послуги» в готелі — зараз це визначальний елемент готельного продукту, що створює унікальні враження, підвищує цінність перебування та відкриває нові можливості для залучення та утримання гостей.

Однією з основних тенденцій є гідротерапевтичні комплекси, які включають використання водних процедур для покращення кровообігу, розслаблення та зниження стресу [5]. Ці комплекси стали одними з найбільш популярних послуг в багатьох готелях. До прикладу, в Данії деякі готелі пропонують крижану кімнату як частину оздоровчої програми, що дозволяє гостям відновити сили після теплових процедур, підвищуючи ефективність відпочинку і сприяючи поліпшенню здоров'я [5].

Іншою важливою тенденцією є програми для жіночого здоров'я, які набувають популярності в світових SPA-готелях [6]. Вони включають спеціалізовані послуги для жінок, що стосуються таких аспектів як менопауза, фертильність, а також програми з покращення фізичної форми та психологічного здоров'я. Такі послуги дозволяють готелям не лише привернути нову аудиторію, а й відповісти на специфічні потреби жінок у сфері здоров'я [6].

Зростаючий інтерес до атлетичного туризму також визначає сучасні тренди готельного бізнесу [6]. Багато готелів створюють спеціальні умови для спортсменів і активних мандрівників, надаючи їм можливості для тренувань, відновлення та реабілітації. Це включає спортивні зали, басейни, а також спеціальні програми відновлення, що інтегрують традиційні та інноваційні методики здоров'я, такі як кріотерапія або масажі для зняття м'язового напруження [6].

Технологічні інновації також не стоять осторонь від оздоровчої сфери. Кріокамери стали популярними серед SPA-готелів, де вони використовуються для відновлення м'язів, полегшення запальних процесів і загального омолодження організму [5]. Вони дозволяють готелям пропонувати своїм гостям унікальні можливості для оздоровлення та підвищення фізичного тону, що робить їх більш привабливими для , які прагнуть не лише відпочити, а й покращити своє здоров'я. Однією з таких новинок є використання кріотерапії в окремих SPA-готелях, де гості можуть пройти процедури охолодження для стимуляції кровообігу і покращення еластичності шкіри [5].

Нарешті, інтерес до тихого туризму та програм для покращення сну продовжує зростати [6]. В умовах сучасного ритму життя багато людей шукають

місця, де вони можуть відновити емоційне та фізичне здоров'я. СПА-готелі, які спеціалізуються на створенні спокійної атмосфери для глибокого сну, релаксації та медитації, стають дедалі популярнішими. Це дозволяє готелям не лише залучати гостей, але й зміцнювати свою репутацію як інноваційних закладів, які піклуються про добробут своїх відвідувачів [7].

У 2025 році акцент у велнес-пропозиціях зміщується в бік відновлення рівноваги, спокою та психоемоційного благополуччя. Готельні бренди все частіше орієнтуються не тільки на класичні спа-процедури, але й на глибший досвід для гостей [8]. Йдеться про відновлення внутрішнього ресурсу через практики, пов'язані з природою, медитацією, дихальними вправами та майндфулнесом.

Однією з провідних тенденцій є впровадження біохакінгу та нутрігеноміки в готельні послуги. Курорт Six Senses Crans-Montana в Швейцарії пропонує програми, що включають моніторинг глюкози в реальному часі та індивідуальні плани харчування, спрямовані на гармонізацію гормонального балансу у жінок. У США, курорт Canyon Ranch надає послуги генетичного тестування та персоналізованого планування харчування, що дозволяє гостям оптимізувати своє здоров'я на основі аналізу ДНК [9].

Віртуальна реальність та цифрові терапії також набувають популярності в оздоровчих програмах. Готелі впроваджують VR-медитації, AI-фітнес-тренери та смарт-кімнати, які автоматично регулюють освітлення та температуру для створення оптимального середовища для відпочинку та релаксації [10].

Екотерапія та створення зелених зон стають невід'ємною частиною оздоровчих послуг. Практики, такі як "лісові ванни" (Shinrin-yoku), сприяють зниженню рівня стресу та покращенню психічного здоров'я. Готелі інтегрують природні елементи, створюючи умови для глибокого зв'язку з природою, що позитивно впливає на емоційний стан гостей [11].

Таблиця 1.1 – Світові готелі з сучасними кріотерапевтичними послугами

Готель / Курорт	Локація	Опис оздоровчої послуги
One&Only Aesthesis	Афінська Рив'єра, Греція	Має кімнату для кріотерапії, що застосовується для зниження запалень, покращення кровообігу та загального омолодження.

Продовження табл. 1.1

Hyatt Regency Lake Tahoe – Stillwater Spa	Тахо, США	Встановлено електричну Cryobuilt-криокамеру (–140 °F до –175 °F) для швидкого м'язового відновлення та психологічного балансу
Equinox Hotel	Нью-Йорк, США	Поєднання cryochamber + IV-інфузії та масаж; частина комплексного wellness-паketу для спорту й відновлення
Total Fusion Platinum (через The Calile / Westin Brisbane)	Брисбен, Австралія	Є криотерапевтична камера камера до –110 °C, разом із snow cave, cold plunge і інфрачервоними саунами
SIRO One Za'abeel	Дубай, ОАЕ	Спа-програми з криотерапією як частина recovery- і фітнес-сервісів для гостей бренду SIRO
Six Senses Ibiza	Ібіца, Іспанія	Локальна криотерапія інтегрована в biohacking-програми, що охоплюють довголіття та детокс

Розроблено автором на основі [12-16]

Зростає попит на велнес-пропозиції для цифрових кочівників. Готелі адаптуються до потреб цієї аудиторії, пропонуючи поєднання комфортного проживання, коворкінг-просторів та оздоровчих програм. Готель Siro Voka Place в Чорногорії пропонує персоналізовані консультації з біохакингу, IV-терапії та оздоровчі страви з детальними даними про харчову цінність [17].

Інклюзивний велнес стає ключовим напрямом розвитку. Готелі розробляють програми, що враховують різноманітні потреби гостей, включаючи фізичні обмеження, культурні особливості та інші індивідуальні чинники. Це включає створення доступних просторів, адаптованих програм та послуг, спрямованих на забезпечення комфортного та безпечного середовища для всіх гостей [18].

На багатьох об'єктах поступово з'являються програми цифрової детоксикації, спеціальні «зони тиші», природні маршрути для прогулянок або спаритуали просто неба [8]. Цей тренд пов'язаний із загальною глобальною потребою у розслабленні після пандемії, зростанням тривожності, а також усвідомленням важливості психологічного здоров'я. Індивідуальний підхід, гнучкість у створенні власного маршруту оздоровлення — усе це зараз стає частиною базового готельного досвіду.

Ще глибше у світ оздоровлення заходить так званий «медичний велнес», який стає мейнстримом для преміум-сегменту. Все більше люксових курортів у

США, Швейцарії, Італії та Південній Кореї пропонують не тільки релакс-програми, а й повноцінні медичні пакети: від МРТ-обстеження до внутрішньовенних крапельниць, генетичного тестування та трекінгу показників здоров'я [19].

Прикладом такого є один з найрозкішніших оздоровчих курортів Canyon Ranch, де програма довголіття вартістю \$20 000 включає індивідуальний аналіз крові, аналіз ДНК, створення персонального плану харчування та консультації з лікарями [19]. Такі готелі все частіше функціонують як «все в одному»: гість не тільки відпочиває, але й повністю відновлює фізичну форму, отримує рекомендації щодо майбутнього способу життя, проходить реабілітаційні або превентивні процедури.

Таким чином, межа між велнес-готелем і медичним центром стирається, формуючи новий гібридний формат гостинності.

У 2023 році обсяги витрат у цій сфері досягли \$830 млрд, і прогнозується подальше зростання. Global Wellness Institute [20] чітко окреслює два типи оздоровчого туризму: «первинний» (де головна мета — саме оздоровлення) та «вторинний» (де оздоровчі послуги є приємним доповненням до інших мотивів подорожі).

Розуміння різниці між велнес-туризмом та медичним туризмом



Рис 1.1 – Дослідження Global Wellness Institute про розуміння різниці між wellness-туризмом та медичним туризмом

Джерело [20]

У контексті готельної індустрії це означає, що навіть бізнес-готелі або міські бутик-готелі все частіше інтегрують велнес-елементи — кімнати для медитації, фітнес-зали нового покоління, велнес-меню, аромакімнати тощо.

Крім того, Global Wellness Institute підкреслює зміну поведінки туристів: сьогодні велика кількість мандрівників шукає у подорожах не просто відпочинок, а трансформацію. Вони хочуть повернутися додому іншими — фізично сильнішими, психоемоційно збалансованішими, наповненими сенсами [20].

Every Destination Has Something Unique to Offer



Source: Global Wellness Institute, Global Wellness Tourism Economy, November 2018



GLOBAL WELLNESS
INSTITUTE™

Рис 1.2 – Дослідження Global Wellness Institute про різноманітні дестинації в країнах світу

Джерело [20]

Цей запит формує попит на оздоровчі подорожі нового рівня, де гостинність — це не лише сервіс, а й інструмент глибокої трансформації. Підсумовуючи, світова індустрія гостинності дедалі глибше впроваджує концепцію оздоровлення як ключовий компонент сервісу. Сучасні готелі стають не просто місцем для сну й харчування, а простором для відновлення, переосмислення та турботи про себе. Це

потребує як інфраструктурних змін, так і перегляду філософії обслуговування — і саме це формує майбутнє успішних готельних брендів.

На теперішній час в Україні практично відсутні приклади втілення кріотерапевтичних послуг в межах SPA-готельного сервісу. Здійснений аналіз вітчизняних готелів, зокрема за допомогою ресурсів Carpathian SPA Guides та Tripadvisor, засвідчив, що наявні об'єкти зосереджені переважно на традиційних оздоровчих процедурах, таких як гідротерапія, сауни, інгаляції, соляні кімнати, мінеральні ванни та класичні масажі.

Незважаючи на високий потенціал оздоровчого туризму в Україні, використання сучасних технологій, лишається малопоширеним і практично не представленим у готельному середовищі. Це вказує на обмежений рівень розвитку інноваційних wellness-програм у національному готельному секторі.

Водночас така ситуація відкриває значні перспективи для подальшого впровадження новітніх оздоровчих технологій, зокрема кріотерапії, як ефективного способу підвищення конкурентоспроможності українських SPA-готелів на міжнародному ринку. Врахування світових тенденцій у галузі wellness-туризму може стати ключовим фактором оновлення та стратегічного розвитку готельного сервісу в Україні.

Таким чином, новітні оздоровчі послуги у готельній індустрії відображають широку тенденцію до персоналізації і глибшої турботи про здоров'я гостей. Впровадження технологічних інновацій, таких як кріокамери, а також інтеграція програм для фізичного, психологічного та емоційного відновлення дозволяє готелям підвищувати свою конкурентоспроможність та задовольняти вимоги сучасних споживачів.

1.3 Впровадження новітніх оздоровчих послуг у проєктований SPA-готель

Впровадження новітніх оздоровчих послуг, таких як кріокамери, льодові ванни та інші інноваційні методи оздоровлення, у проєктований SPA-готель є важливим кроком у створенні сучасного та конкурентоспроможного об'єкта в індустрії гостинності. Ці послуги не лише підвищують привабливість готелю, але

й надають гостям можливість отримати не тільки комфорт, але й ефективний догляд за здоров'ям.

Кріотерапія — це метод лікування холодом, який активно застосовується в сучасних SPA-послугах.

Кріотерапія полягає у короткочасному впливі дуже низьких температур (до -110°C і нижче) на організм, що сприяє комплексному оздоровленню, стимуляції імунної системи та покращенню регенеративних процесів. Медико-наукове обґрунтування використання кріокамер базується на численних дослідженнях, які підтверджують ефективність цього методу у зниженні запальних процесів, полегшенні болю при ревматичних захворюваннях, м'язових спазмах та травмах, а також у загальному зміцненні імунітету.

Кріотерапія активує викид ендорфінів і адреналіну, що сприяє зниженню болю і покращенню самопочуття, а також запускає процеси прискореної регенерації клітин і тканин. Цей метод широко застосовується у спортивній медицині, що свідчить про його високу ефективність у відновленні фізичної форми та покращенні фізіологічних функцій організму [21]. Психоемоційний вплив кріотерапії є важливим аспектом для SPA-готелів, які прагнуть надати послуги не лише для фізичного оздоровлення, а й для профілактики стресу та вигорання. Вплив холодових процедур сприяє нормалізації роботи нервової системи, зменшенню тривожності, покращенню настрою та підвищенню рівня життєвої енергії.

Кріокамери стимулюють вироблення нейротрансмітерів, які допомагають боротися з депресивними станами та психоемоційним виснаженням, що робить їх ефективним інструментом для підтримки ментального здоров'я в умовах сучасного інтенсивного ритму життя [22, 23].

Сучасні технологічні інновації у сфері кріотерапії включають цифрову інтеграцію, що дозволяє підвищити ефективність процедур та забезпечити персоналізований підхід до клієнтів. Використання сенсорних систем, автоматизованого контролю температури та часу впливу, а також збір та аналіз

даних (big data) дають змогу відстежувати реакції організму, адаптувати програми оздоровлення та підвищувати безпеку процедур.

Це відкриває нові можливості для розвитку SPA-готелів як центрів сучасної оздоровчої медицини, що поєднують інновації, комфорт і доказову ефективність оздоровчих практик [24, 25]. Таким чином, інтеграція криогенних низькотемпературних камер у SPA-готель не лише підсилить конкурентоспроможність закладу, а й забезпечить глибокий оздоровчий ефект для клієнтів, задовольняючи потреби у фізичному і ментальному здоров'ї, підтримуючи їхній активний спосіб життя та емоційну рівновагу.

Одним із найвражаючих прикладів сучасного оздоровчого підходу є криокамери — капсули, що використовують наднизькі температури для стимуляції фізіологічних процесів, омолодження організму та глибокого відновлення.

У таких криосаунах — зокрема моделях «Aurora» чи «Classic» — поєднуються витончений дизайн і функціональність: корпус виготовляється зі стійких до екстремального холоду матеріалів, що не лише гарантує безпеку, а й надає виробу довговічності та естетичної привабливості [26].

Всередині вмонтовані інтелектуальні системи подачі парів рідкого азоту, що рівномірно огортають тіло користувача, не допускаючи утворення локальних зон переохолодження. Важливою особливістю є відсутність прямого контакту з рідиною: азот подається в газоподібному стані, а його мікрокристали випаровуються ще до моменту досягнення шкіри, забезпечуючи ефективне, але безпечне охолодження.

Температура в камері може сягати -170°C , і саме ця екстремальна умова запускає глибокі регенеративні процеси в організмі — покращення мікроциркуляції, зменшення запальних процесів, зниження рівня стресових гормонів, зокрема кортизолу, а також активацію імунної системи. Така терапія також сприяє поліпшенню сну, зниженню втоми та відновленню м'язів після фізичних навантажень, що особливо актуально для спортсменів і гостей, які ведуть активний спосіб життя.

Кожен сеанс триває лише 2–3 хвилини, однак ефект від нього часто триває значно довше — як на фізіологічному, так і на психологічному рівні. Багато гостей відзначають відчуття «перезавантаження» після процедури — поєднання внутрішньої легкості, підвищення енергії та зниження тривожності.



Рис 1.3 – Кріосауни різних моделей (а – «Aurora», б – «Classic»)

Джерело [26]

Обладнання нового покоління оснащено інтерактивними дисплеями з сенсорним керуванням, які не лише демонструють поточні параметри (температура, тривалість сеансу, індивідуальні налаштування), а й інтегруються з системами персоналізованого сервісу — від збереження історії процедур до пропозиції рекомендованих wellness-програм на основі попереднього досвіду гостя.

З точки зору експлуатації, кріокамери потребують ретельного контролю за всіма етапами функціонування. Приміщення, де розміщується кріокамера, повинне відповідати суворим технічним вимогам: наявність якісної системи вентиляції, датчиків витоку газу, автоматичного контролю за температурними режимами та належного енергозабезпечення.

Крім технічної інфраструктури, надзвичайно важливою є людська складова: персонал, який працює з кріогенними системами, проходить спеціальне навчання з охорони праці, роботи з кріогенними матеріалами та надання першої допомоги.

Іншим, не менш актуальним елементом сучасного оздоровчого простору стали льодові, або ще як їх називають крижані ванни.

На перший погляд, ця процедура може здатися простою — звичайне занурення у холодну воду — однак за нею стоїть ціла система технологічного та

дизайнерського забезпечення, яка перетворює банальний холод на контрольований інструмент зцілення.



Рис 1.4 – Льодова ванна

Джерело [27]

Таблиця 1.2 – Переваги та недоліки використання обладнання для кріотерапії

Обладнання	Переваги	Недоліки
Кріокамера	<ul style="list-style-type: none"> • Ефективний фізіологічний та психоемоційний оздоровчий ефект • Сучасний дизайн та цифрове управління • Швидкий ефект за 2–3 хвилини • Персоналізація процедур (збір даних, інтеграція з wellness-програмами) • Безпечне використання рідкого азоту у вигляді пари • Популярність у спортивній медицині та серед wellness-клієнтів 	<ul style="list-style-type: none"> • Висока вартість закупівлі та експлуатації • Необхідність спеціального навчання персоналу • Вимоги до окремого технічно обладнаного приміщення (вентиляція, датчики, енергозабезпечення) • Обмеження для деяких категорій клієнтів (серцево-судинні хвороби тощо)
Льодові ванни	<ul style="list-style-type: none"> • Глибокий вплив на м'язи та судини, зменшення запалення • Психологічний ефект: зниження стресу, підвищення настрою • Простота використання • Висока безпечність за умови дотримання стандартів • Широкий спектр цільової аудиторії (спортсмени, wellness-туристи) 	<ul style="list-style-type: none"> • Більш тривала процедура в порівнянні з кріотерапією • Вимагає додаткових зон для відпочинку після сеансу • Необхідність регулярного контролю температурного режиму • Потенційний дискомфорт для гостей з низькою толерантністю до холоду

Розроблено автором на основі [26-27]

Попри свою «природну» суть, сучасні льодові ванни — це високотехнологічні комплекси з системами автоматичного охолодження, що

підтримують температуру води в межах 5–10°C із точністю до десятих часток градуса.

Такі температурні параметри не є випадковими — вони ґрунтуються на дослідженнях, що вказують на оптимальний баланс між стимуляцією адаптаційних механізмів організму та запобіганням гіпотермії [22].

Автоматичні сенсори й електронні блоки управління постійно моніторять стан води, що дозволяє уникнути різких перепадів температури й забезпечити комфорт і безпеку для кожного гостя. На відміну від кріокамер, де вплив є блискавичним і точковим, занурення в льодяну воду — це процес більш тілесний і «повільний». Холод проникає поступово, активуючи системи терморегуляції, пришвидшуючи метаболізм, зменшуючи запалення в м'язах і судинах.

Такий вид холодової терапії широко використовується в спортивній медицині, однак його переваги давно вийшли за межі суто фізичного відновлення. Контрольований холод у воді діє не лише на тіло, а й на психіку: він викликає вибух ендорфінів, знижує рівень тривожності, покращує настрій, загартовує волю. Цей ритуал стає своєрідним перезавантаженням — очищенням не лише від фізичної втоми, а й від накопиченої ментальної напруги.

Безпека — не другорядне питання, а ключова складова послуги, що безпосередньо впливає на рівень довіри клієнтів. Саме чітке дотримання стандартів експлуатації, правильна комунікація про можливі ефекти та обмеження, а також уважне ставлення до індивідуальних особливостей кожного гостя формують відчуття контролю, турботи і професіоналізму — те, що часто стає вирішальним фактором при повторному виборі готелю. Таким чином, кріокамери в SPA-готелях — це не просто новинка чи тренд, а потужний інструмент створення глибокого, незабутнього wellness-досвіду.

Не менш важливим є простір, у якому відбувається процедура. У висококласних SPA-готелях льодові ванни розміщують в окремих зонах, де все — від оздоблення до світла — підпорядковане створенню правильного настрою. Темні, глибокі відтінки в інтер'єрі, приглушене освітлення, м'які LED-стрічки, що підкреслюють геометрію ванни, — усе це сприяє відчуттю захищеності, спокою й

усвідомленості. Важливим є і тактильний комфорт: стіни оздоблюються матеріалами, які утримують холод і водночас залишаються приємними на дотик, а поруч обов'язково облаштовується зона відпочинку з теплими пледами, підігрівом лав або шезлонгами, де гість може «повернутися до себе» після процедури. Атмосфера також відіграє вирішальну роль. Ароматерапія з нотами м'яти, евкаліпта або цитрусових, які асоціюються зі свіжістю, підсилює ефект від холоду. Акустичний супровід — спокійні звуки природи або спеціально підібрана амбієнт-музика — допомагає глибше зануритися в стан присутності. Усе це створює умови, за яких процедура перетворюється на досвід, що запам'ятовується: не лише як дія на тіло, а як шлях до внутрішнього балансу.

Таблиця 1.3 – Перелік Wellness-програм готелю

Назва програми	Цільова аудиторія	Складові програми	Обґрунтування актуальності
Freeze & Focus	Офісні працівники, IT-фахівці, студенти	<ul style="list-style-type: none"> • 3 сеанси криокамери на тиждень • Криотерапія + мікродихальні вправи • Ароматерапія з м'ятою 	Зниження ментальної втоми, покращення концентрації, профілактика вигорання.
CryoFit Recovery	Аматори фітнесу, марафонці, тренери	<ul style="list-style-type: none"> • Криокамера до/після тренувань • Контрастна терапія: крио + льодові ванни • Крио-масаж кінцівок 	Прискорене відновлення м'язів, зниження болю, зменшення ризику травм.
ImmuneCryo	Люди після хвороб, мандрівники, 40+	<ul style="list-style-type: none"> • Цикл із 6 сеансів криотерапії • Оцінка стану імунітету • Інгаляції з евкаліптом після процедур 	Стимуляція імунної системи, профілактика простуд і хронічної втоми.
Mental Chill	Молодь 25–35 років, фрілансери, міські жителі	<ul style="list-style-type: none"> • Щоденна міні-криотерапія (2 хв) • Сеанс у затемненій кімнаті • Звуковий супровід та ефірні олії 	Вивільнення ендорфінів, зниження тривожності, підвищення енергії.
CryoBeauty Boost	Жінки та чоловіки 30+, косметологічні гості	<ul style="list-style-type: none"> • Криосауна 3 рази на тиждень • Крио-обгортання • Масаж обличчя холодом • Детокс-напої 	Омолодження шкіри, поліпшення тону та кольору обличчя, зменшення набрякlosti.

Продовження табл. 1.3

Deep Sleep Cryo	Люди з порушеннями сну, хронічною втомою	<ul style="list-style-type: none"> • Кріокамера у вечірній час • Післякріо релакс-зона • Чай на основі меліси/лаванди 	Зниження рівня кортизолу, покращення глибини та тривалості сну.
------------------------	--	--	---

Розроблено автором

Інтеграція таких інноваційних послуг, дозволяє значно підвищити рівень сервісу SPA-готелю, приваблюючи нових споживачів і збільшуючи лояльність вже наявних. Ці методи оздоровлення мають багатогранний вплив на організм, включаючи поліпшення кровообігу, прискорене відновлення після фізичних навантажень, зменшення рівня стресу і покращення загального самопочуття. Наявність таких послуг дозволить готелю виділитися на тлі конкурентів, що важливо для залучення уваги туристів та місцевих відвідувачів, які прагнуть отримати не лише розкіш, але й користь для здоров'я. В результаті SPA-готель може стати привабливим місцем для тих, хто хоче поєднати відпочинок із підтримкою здоров'я на найвищому рівні.

1.4 Інноваційний потенціал готелю

Впровадження будь яких інноваційних послуг у готельний комплекс відкриває значний потенціал для розвитку. Це не лише додає унікальних елементів у пропоновані послуги, але й сприяє зміцненню конкурентних переваг на ринку гостинності. Для успішного впровадження цих інновацій необхідно забезпечити матеріально-технічну базу, фінансові ресурси, творчий потенціал та організаційно-управлінські ресурси. Кожен із цих елементів буде вирішальним для реалізації такої масштабної інвестиції.

Інноваційні послуги вимагають високоякісного та сучасного обладнання, яке є основою для надання ефективних і безпечних процедур. Усі види кріосаун потребують наявності спеціально обладнаних приміщень, здатних підтримувати необхідні температурні режими та забезпечувати належний рівень комфорту для користувачів. У готелі повинна бути створена окрема зона для цих процедур, де інтер'єр буде продуманий з урахуванням вимог безпеки, гігієни та комфортності.

До прикладу, для інфрачервоних саун необхідні приміщення з достатнім простором для розміщення гостей, а також з вентиляційними системами для забезпечення нормальних умов для здоров'я. Кріокапсули та кріосауни мають особливі вимоги до зберігання і транспортування рідкого азоту, тому потрібно забезпечити належні умови для зберігання цього виду пального в спеціальних сховищах. Це також потребує обладнання для моніторингу та контролю параметрів процедур, а саме температури, вологості та часу впливу, щоб гарантувати максимальну безпеку та ефективність. Таким чином, матеріально-технічна база готелю повинна бути оснащена за останнім словом техніки, що дозволяє забезпечити високий рівень обслуговування та задоволення гостя.

З бізнес-перспективи впровадження кріогенних камер у SPA-готелі створює унікальну конкурентну перевагу, орієнтовану на гостей, які цінують сучасні оздоровчі технології та комплексний підхід до здоров'я. Бізнес-модель включає не лише продаж сеансів кріотерапії, а й комплексні оздоровчі програми, що поєднують фізіотерапію, релаксацію та психологічну підтримку.

Розробка ефективного маркетингового плану передбачає акцент на науковій доказовості методу, покращенні якості життя клієнтів і використанні цифрових каналів для просування послуги. Успішні кейси свідчать про високий потенціал ринку, особливо серед урбанізованої молодшої та середньої вікової групи, що активно інвестує у своє здоров'я і психологічний комфорт [23, 24]

Інвестування в інноваційні послуги потребує значних фінансових витрат, оскільки сучасне обладнання для кріосаун, інфрачервоних саун та холодних ванн має високу ціну. Вартість таких систем може варіюватися від кількох тисяч до десятків тисяч доларів США, в залежності від складності технологій та кількості одиниць обладнання. Крім безпосередніх витрат на закупівлю обладнання, необхідно врахувати витрати на інсталяцію, налаштування, сертифікацію та постійне обслуговування техніки. Потрібно також забезпечити необхідний рівень підготовки персоналу, що потребує додаткових витрат на навчання та сертифікацію. Це може включати як вартість курсів для персоналу, так і витрати на консультування експертів з впровадження інновацій у сфері здоров'я та SPA-послуг. Однак, ці

фінансові вкладення можуть значно підвищити прибутковість готелю. Впровадження таких послуг дозволяє залучити нову аудиторію, зокрема людей, які прагнуть поліпшити своє здоров'я або відновитися після інтенсивних фізичних навантажень, що є популярним у спортивному туризмі та серед тих, хто цікавиться wellness-трендами.

Таблиця 1.4 – SWOT-аналіз

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ul style="list-style-type: none"> • Висока доказова база медичного ефекту кріотерапії • Значний психоемоційний вплив • Інноваційність і технологічність послуги формують унікальну конкурентну перевагу SPA-готелю. • Підвищення іміджу закладу як сучасного, орієнтованого на здоров'я та комфорт. 	<ul style="list-style-type: none"> • Високі початкові інвестиції у закупівлю, встановлення і обслуговування спеціалізованого обладнання. • Необхідність кваліфікованого персоналу • Можливі ризики протипоказань або непереносимості холодних процедур деякими клієнтами. • Певна специфічність послуги, що потребує якісного просвітницького маркетингу для формування попиту.
Можливості	Загрози
<ul style="list-style-type: none"> • Зростаючий попит на оздоровчі і ментальні послуги серед урбанізованих, зайнятих і стресованих клієнтів. • Розширення спектру послуг SPA-готелю, створення комплексних програм оздоровлення та релаксації. • Партнерство з медичними та спортивними центрами для популяризації кріотерапії. • Можливість виходу на нові сегменти ринку 	<ul style="list-style-type: none"> • Конкуренція з боку інших SPA-готелів і оздоровчих центрів, що впроваджують подібні технології. • Регуляторні обмеження та зміни у медичних нормах, що можуть ускладнити використання кріокамер. • Економічна нестабільність, що може знизити платоспроможність потенційних гостей. • Технічні несправності обладнання можуть вплинути на репутацію закладу.

Розроблено автором

Важливо створити унікальний концепт для готелю, що зробить його не лише функціональним, але й привабливим для потенційних гостей. Можна поєднати кріотерапію та інфрачервоні сауни з іншими оздоровчими процедурами, такими як масажі, ароматерапія або фітнес-програми, що дозволить сформувати комплексні оздоровчі пакети для різних типів гостей. Творчий потенціал також включає в себе вміння адаптувати концепцію готелю до локальних умов і потреб ринку. Унікальний дизайн приміщень, релаксуючі атмосфери, індивідуальний підхід до кожного гостя

можуть бути важливими аспектами, що підвищать конкурентоспроможність готелю на ринку.

Організаційно-управлінські ресурси готелю повинні включати кваліфікованих фахівців, які не лише надаватимуть послуги, а й здійснюватимуть ефективний моніторинг та управління процедурними зонами. Важливою частиною є також налаштування системи управління для забезпечення безпеки гостей. Перед використанням кріосаун або кріокапсул необхідна консультація з лікарем, а також попередня перевірка стану здоров'я гостя. Окрім цього, повинні бути створені протоколи безпеки на кожен вид послуги, а також проводиться постійне навчання персоналу, що дозволяє підтримувати високий рівень кваліфікації. Таким чином, для успішного впровадження інновацій у готель необхідно забезпечити комплексний підхід, що поєднує високі технології, фінансові інвестиції, творчі ідеї та ефективне управління. Це дозволить не лише підвищити конкурентоспроможність готелю, але й створити унікальний досвід для гостей, що сприятиме росту лояльності гостей та збільшенню прибутковості готелю.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Східниця — курортне селище, розташоване в Карпатському передгір'ї Львівської області, що відоме своїм унікальним мікрокліматом і цілющими природними ресурсами.

Вона лежить у долині серед покритих хвойними та буковими лісами гір, на висоті близько 600 метрів над рівнем моря [30]. Таке розташування створює особливі кліматичні умови — поєднання гірського та лісового повітря, насиченого фітонцидами, що позитивно впливають на дихальну систему, серцево-судинну діяльність і загальний тонус організму.

Клімат Східниці помірно континентальний із м'якою зимою та прохолодним літом, без різких температурних коливань. Середня температура влітку становить близько $+18^{\circ}\text{C}$, узимку — близько -4°C [30]. Навколишні ліси, гірські потоки й чисте повітря створюють ідеальні умови для рекреації, оздоровлення та спокійного відпочинку на природі.

Головним природним багатством Східниці є численні джерела мінеральних вод, серед яких особливо відомі типи «Нафтуся», залізисті, содові та сульфатно-кальцієві води [30]. Вони використовуються для лікування органів травлення, нирок, печінки, а також у профілактичних цілях. Завдяки великій кількості джерел різного хімічного складу,

Східницю часто називають «другою Трускавцем». Окрім природних лікувальних факторів, регіон приваблює мальовничими краєвидами, екологічною чистотою та тишею, що контрастує з урбанізованими територіями. Гори й ліси відкривають широкі можливості для еко- та оздоровчого туризму: піших маршрутів, велопрогулянок, гірських походів і зимових видів спорту. Неподалік розташовані історичні пам'ятки, дерев'яні церкви, а також природні об'єкти — заповідні ліси та гірські річки, що збагачують культурно-пізнавальний потенціал місцевості.

2.2 Аналіз макроекономічного середовища готелю

Східниця — селище, розташоване на північно-східному схилі Карпат у Львівській області України, на висоті 500–600 метрів над рівнем моря. Воно є адміністративним центром Східницької селищної громади Дрогобицького району. Селище відоме як бальнеологічний курорт національного значення, славиться своїми мінеральними водами та мальовничими краєвидами [30].

Розглядаючи Східницю, важливо відзначити, що цей регіон продовжує бути основним магнітом для туристів завдяки своїй унікальній природі та мінеральним водам. Після початку повномасштабного вторгнення Львівська область стала одним із найбільш відвідуваних місць України. Вона вигідно виділяється своєю безпекою порівняно з іншими регіонами.

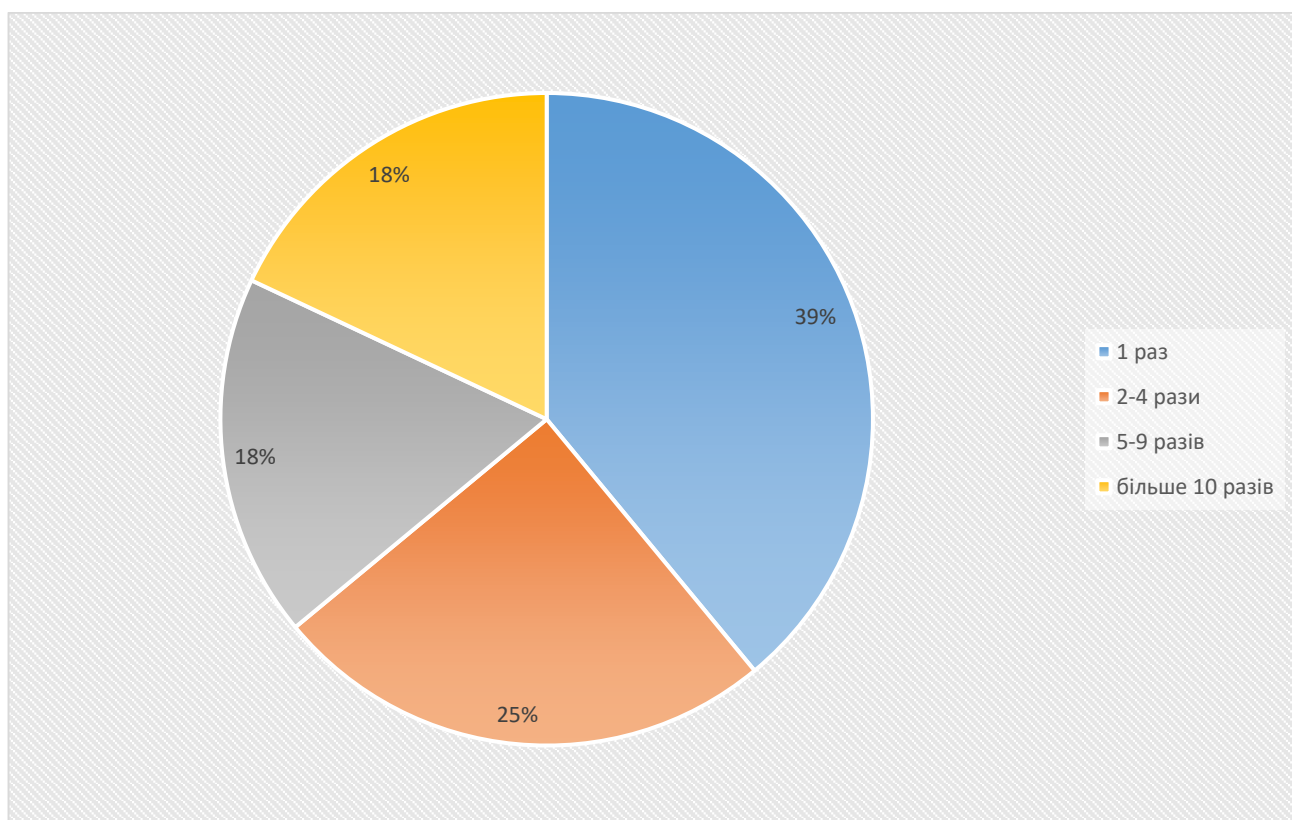


Рис 2.1 – Кількість відвідин респондентами курорту Східниця

Розроблено автором за даними [31]

В умовах війни, коли питання безпеки набувають особливого значення, збереження культурної ідентичності та використання природних ресурсів стають ключовими чинниками у формуванні позитивного образу регіону. На тлі негативних стереотипів, пов'язаних із воєнними діями, важливим завданням є

створення унікального туристичного бренду, який би підкреслював історико-культурну спадщину, цілющі мінеральні води та мальовничі ландшафти Східниці [31].

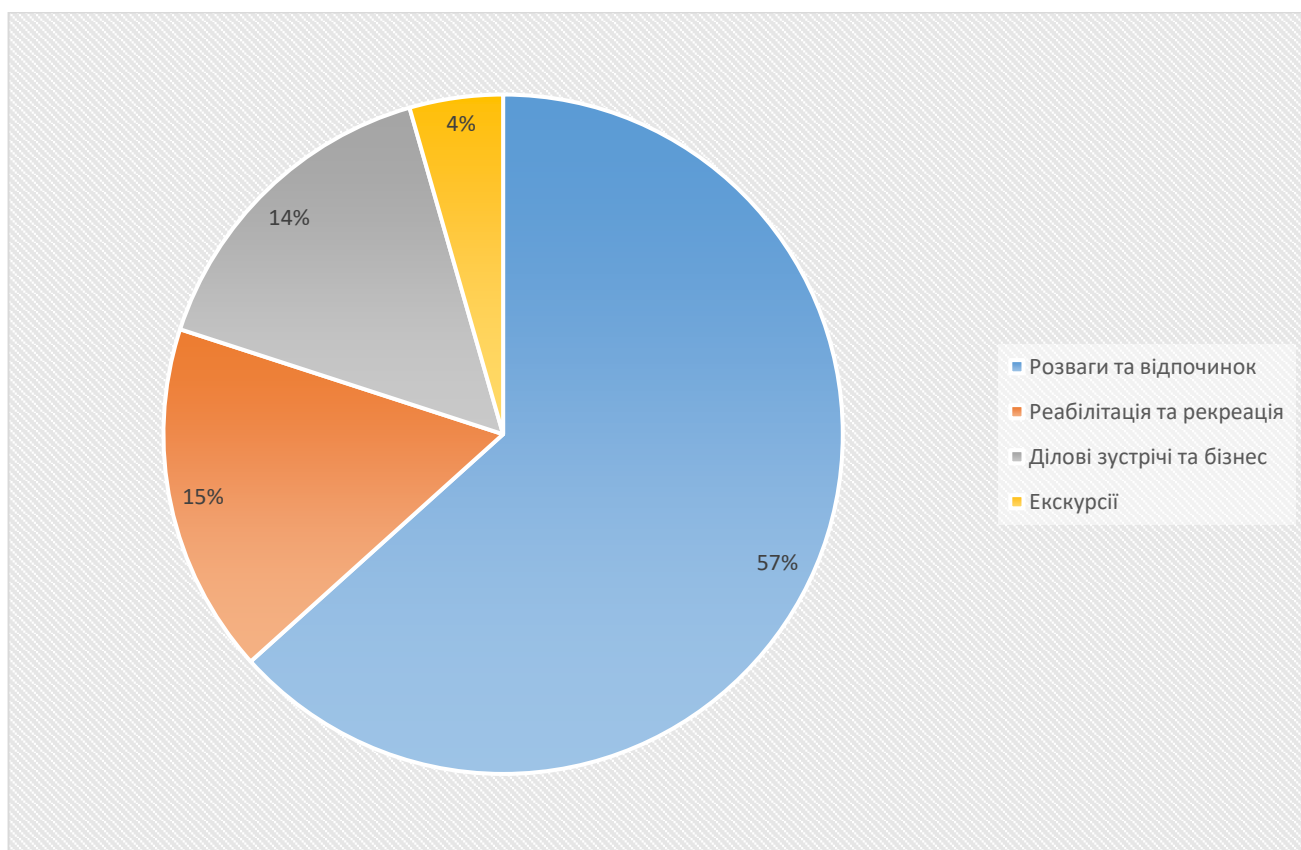


Рис 2.2 – Статистика відвідувань курорту Східниця за метою подорожі

Розроблено автором за даними [31]

Східниця, розташована у північно-східному підніжжі Карпат, пропонує не лише цілющі води, а й ключові пам'ятки природи та історії. Селище все більше приваблює туристів завдяки своїй плюралістичній історії і запитуваному лікуванню від різних захворювань. Майже весь рік сюди прибувають туристи з різних куточків України та світу, приносячи з собою велику кількість доходу для місцевої економіки.

Східниця продовжує розвиватися як одна з привабливих локацій для екологічного та оздоровчого туризму. Східниця стала не тільки популярним курортом, але й перспективною точкою для розвитку готельного бізнесу, зокрема завдяки необхідності у нових туристичних послугах та інфраструктурі для покращення відпочинку [32, 33].

Однією з визначних переваг Східниці є широкий вибір організованих екскурсійних поїздок, які дозволяють туристам глибше познайомитися з культурними та природними багатствами регіону. Сучасні туристичні компанії та місцеві гіді пропонують маршрути, що включають відвідування старовинних церков, музеїв, природних заповідників і мальовничих гірських стежок. Такі екскурсії не лише збагачують враження від відпочинку, але й сприяють популяризації традиційної української культури та ремесел, роблячи Східницю привабливим місцем для сімейного та пізнавального туризму [32].

Однією з визначних переваг Східниці є широкий вибір організованих екскурсійних поїздок, які дозволяють туристам глибше познайомитися з культурними та природними багатствами регіону. Сучасні туристичні компанії та місцеві гіді пропонують маршрути, що включають відвідування старовинних церков, музеїв, природних заповідників і мальовничих гірських стежок. Такі екскурсії не лише збагачують враження від відпочинку, але й сприяють популяризації традиційної української культури та ремесел, роблячи Східницю привабливим місцем для сімейного та пізнавального туризму.

2.3 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Аналіз макросередовища показує що Східниця є досить привабливим місцем для скупчення туристів. Тому важливо провести більш детальне дослідження в радіусі 3 км від запланованого місця (координати 49°13'52.0"N 23°20'17.3"E).

На рисунку 2.3 зображено ситуаційний план готельного підприємства. Також було підготовлено експлікацію будівель та споруд (таблиця 2.1) і проведено аналіз поточного стану ринку готельних послуг (таблиця 2.2).

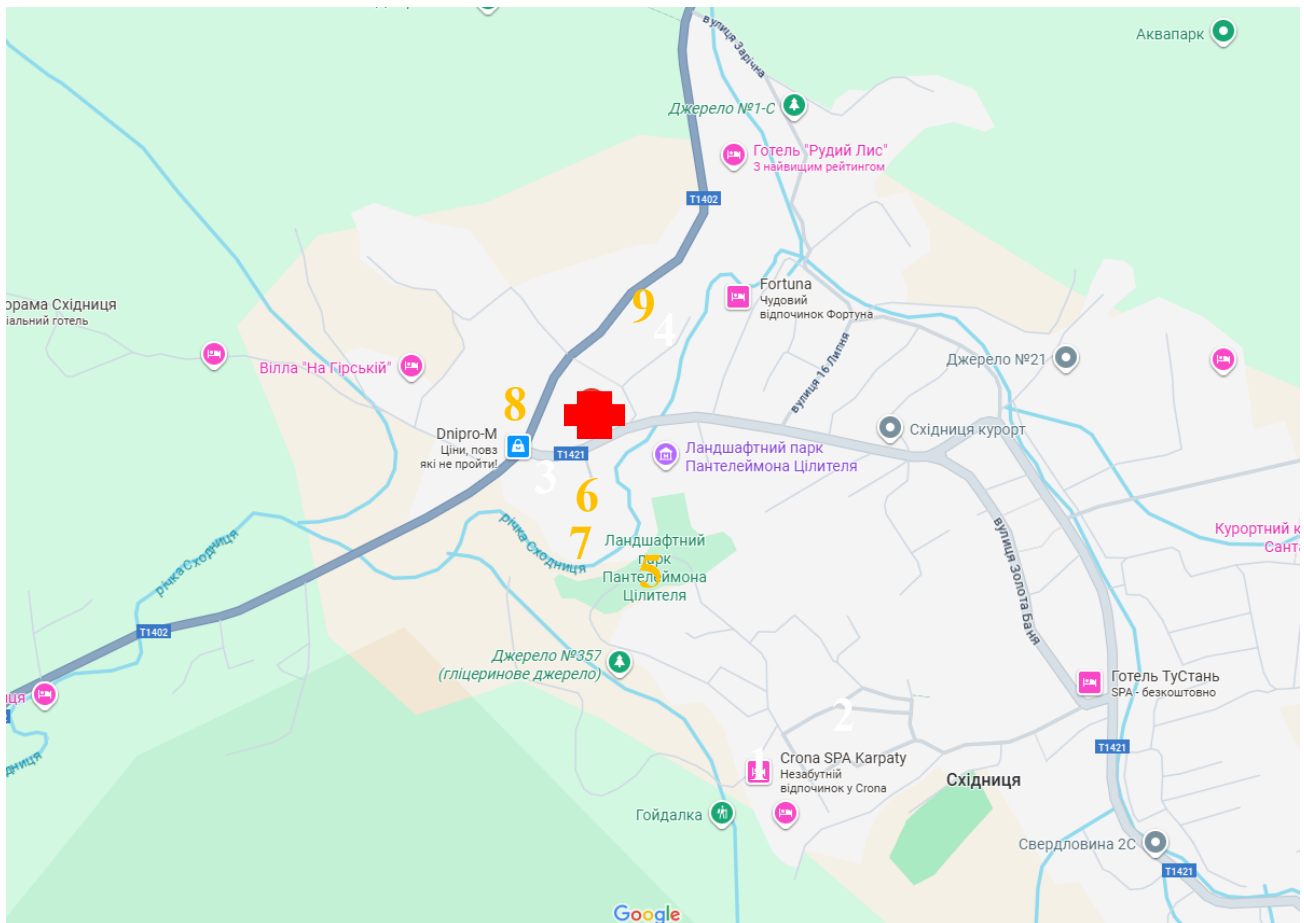


Рис. 2.3 – Ситуаційний план

Розроблено автором

Таблиця 2.1 – Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Засіб розміщення, який проєктується	Категорія 4, 78 номерів
II. Конкуренти		
1.	Crona SPA Karpaty	Категорія 4*, 43 номери
2.	Три корони	Категорія 3*, 17 номерів
3.	Kyivska Russ Resort Medical & Spa	Категорія 4*, 53 номери
4.	Dianna medical&spa	Категорія 4*, 12 номерів
III. Місця зосередження туристів		
5.	Ландшафтний парк Пантелеймона Цілителя	Площа – 8 га
6.	Джерело №8,9,10	Вода типу «Нафтуса»
7.	Амфітеатр	Продаж квитків на концерти
8.	Зупинка автотранспорту: «Східниця (готель Київська русь)»	Зупинка автобусів
9.	Ресторан Джамбо	Українська кухня на мангалі

Розроблено автором

Таблиця 2.2 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Crona SPA Karpaty	Вул. Промислова 35	SPA-готель	4*	43 номери 7620 грн середня ціна	Інфраструктура: готельний комплекс. Ресторан, басейн, фітнес-зал, бар біля басейн, кав'ярня, спа-центр, пральня, сауна, джакузі, парна Послуги: трансфер запаковані ланчі, столики для пікніку, послуги екскурсовода, послуги пральні, косметичні послуги.	47
Три корони	Вул. Промислова 26Д/1	SPA-готель	3*	17 номерів 1428 середня ціна	Інфраструктура: готельний комплекс, СПА, ресторан, кав'ярня, фітнес-центр, конференц-зал. Послуги: заняття йогою, прокат велосипедів, катання на лижах заняття аеробікою, риболовля, трнansfer, послуги для домашніх тварин екскурсовода, пральня, спеціальне дієтичне меню, доставка продуктів.	59
Kyivska Russ Resort Medical & Spa	Вул. Тараса Шевченка 2А	SPA-готель	4*	53 номери 3730 середня ціна	Інфраструктура: готель, ресторан, бар, їдальня, фітнес-зал, спа-	54

Продовження табл. 2.2

					центр, конференц-зал, бізнес-центр, пральня, вбиральні та ванні кімнати для людей з обмеженими можливостями, ігрова кімната, дитячий клуб Послуги: різноманітні косметологічні послуги, запаковані ланчі, послуги екскурсовода, комерційні послуги, послуги пральні, хімчистки, няня, та послуги для ділових гостей	
Dianna medical&spa	Вул. Степана Бандери 12	SPA-готель	4*	12 номерів 4740 грн середня ціна	Інфраструктура: готель ресторан, фітнес-зал, спа-центр, тенісний корт, більярдна, пральня, вбиральні та ванні кімнати для людей з обмеженими можливостями, ігрова кімната, дитячий клуб, конференц-зал. Послуги: різноманітні косметологічні послуги, риболовля, прокат велосипедів, запаковані ланчі, послуги екскурсовода, комерційні послуги, послуги пральні, хімчистки, няня.	51%

Розроблено автором

Основна кількість готелів у схіниці – це СПА-готелі та апартаменти (які не аналізуються, оскільки не надають певних послуг що готелі). Як можна побачити, лише 1 готель – це 3*, всі інші в основному 4*, що показує високий рівень сервісу в регіоні. Також це є сигналом того, що раз такі готелі існують, то на них існує попит.

Аналіз переваг та недоліків готелів цього району наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого підприємстві готельного господарства

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1.	Срона SPA Карпату	<ul style="list-style-type: none"> • Велика різноманітність послуг 	<ul style="list-style-type: none"> • Висока середня ціна у порівнянні з конкурентами
2.	Три корони	<ul style="list-style-type: none"> • Послуги для активного відпочинку • Наявність послуг для тварин 	<ul style="list-style-type: none"> • Висока ціна для 3* готелю
3.	Kyivska Russ Resort Medical & Spa	<ul style="list-style-type: none"> • Є послуги для бізнес-туристів • Широкий спектр дитячий послуг 	<ul style="list-style-type: none"> • Яскраво виражені недоліки відсутні
4.	Dianna medical&spa	<ul style="list-style-type: none"> • Різноманітність послуг для дозвілля • Наявність послуг для дітей • Наявність вбиральнь для маломобільних груп населення 	<ul style="list-style-type: none"> • Малий номерний фонд

Розроблено автором

На основі цього можна оцінити сильні та слабкі сторони конкурентів і визначити, які послуги користуються найбільшим попитом серед споживачів.

2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

Проектований 4-зірковий SPA-готель у Східниці має всі передумови для залучення широкої аудиторії споживачів, орієнтуючись як на внутрішніх, так і на іноземних туристів. Його основною перевагою є розташування в екологічно чистій курортній зоні, що робить його привабливим для гостей, які цінують відпочинок у природному середовищі, wellness-послуги та релаксацію. Завдяки розташуванню в мальовничому регіоні, відомому своїми цілющими мінеральними водами,

основним контингентом гостей стануть туристи, які шукають лікувальні процедури та SPA-послуги. Серед них – сім'ї з дітьми, які обирають спокійний відпочинок, та літні люди, які приїжджають для профілактики й лікування різних захворювань.

Готель сподобається як любителям активного відпочинку, так і оздоровчим туристам. Близькість до Карпатських гір зробить його популярним серед мандрівників, які полюбляють гірські походи, велосипедні прогулянки та екотуризм у теплу пору року. Взимку лижники та сноубордисти шукатимуть комфортне житло після активного дня на схилах.

Значну частку також становитимуть ділові мандрівники. Ділові люди, компанії та корпоративні групи можуть скористатися конференц-залами та бізнес-послугами готелю для організації семінарів, тренінгів та тимблдингових заходів. Не менш важливою контингенту є туристи вихідного дня, які приїжджають на курорт на короткі канікули. Молоді пари, сім'ї та компанії друзів обирають готель для святкувань, романтичного відпочинку та релаксації після напруженого робочого тижня. Зростаюча популярність українських курортів серед іноземних туристів, ймовірно, привабить туристів з Європи, США та Канади. Для них важливим є поєднання природної краси, якісного сервісу та екологічності.

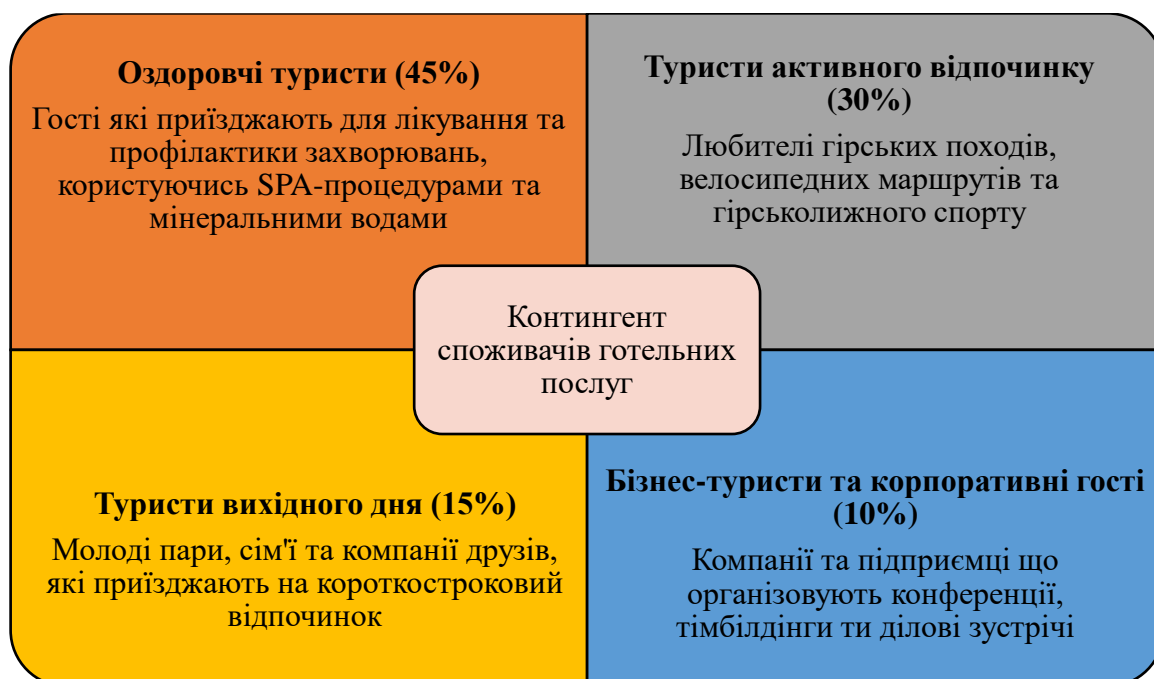


Рис 2.4 – Очікуваний контингент споживачів готельних послуг

Розроблено автором

Як можна побачити з рисунку, основним контингентом споживачів буде група саме оздоровчих туристів, які прагнуть оздоровитись, користуючись SPA-процедурами та мінеральними водами. На другому місці будуть туристи, які бажають активного відпочинку через гірськолижну місцевість. Після них йдуть туристи вихідного дня, які будуть відвідувати на свята готель, і на останньому місці – бізнес-туризм, для проведення тимблдінгів чи різноманітних конференцій.

2.5 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Щоб забезпечити успішне позиціонування майбутнього готелю на ринку, необхідно розробити його концепцію та визначити ключову ідею діяльності, орієнтуючись на цільові сегменти споживачів. Основні аспекти концепції роботи готельного підприємства структуровано та подано у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	SPA-готель
Категорія	4*
Номерний фонд	78 номерів, з них: 8 номери для маломобільних груп населення, 17 номерів стандарт одномісний, 48 номерів стандарт двомісний, 2 напівлюксів, 2 люксів, 1 апартаменти. Місткість готелю 137 місць
Місце знаходження - фактичне	Вулиця Тараса Шевченка, Східниця
- знакове	Вулиця Тараса Шевченка, Східниця
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	5 поверхів
Стиль дизайну	Сучасний етностиль
Контингент споживачів	Оздоровчі туристи
Основні послуги	- Проживання - Харчування
Додаткові послуги	Косметологічні послуги, послуги фітнес-тренера, трансфер по місту, послуги няні, прокат велосипедів, можливість організації ланчів на виніс, пральня, хімчистка, інноваційна послуга - лікування та профілактика в кабінах з низькими температурними режимами.
Інфраструктура	Готель проєктується в селі Східниця, у підніжжя однієї з гір Карпат. Напроти розташовані джерела 8,9,10 з мінерально-лікувальною водою типу «Нафтуся». Поруч з готелем розташовано автобусну зупинку. В готелі розміщено ресторан, лобі-бар, трансфер до міста. На території готелю розташовано СПА- центр, тренажерний зал, та пральня. Усі номери

Продовження табл. 2.4

	обладнані сейфом. В кожному номері буде бюлетень для знайомства із послугами які надає готель. Інформацію також можна буде отримати на ресепшені. Є можливість прокату велотранспорту, замовлення транспортних квитків. Ресторан працює за видом обслуговування «шведський стіл» на сніданок; обід та вечеря – за видом «A la carte»
Режим роботи	Готель – цілодобово Ресторан – сніданки з 8 до 11, меню вільного вибору з 12 до 22. Вітамінний бар при SPA – з 9 до 21

Розроблено автором

Розмір земельної ділянки, необхідної для розміщення окремої будівлі готелю, визначають за формулою:

$$S_d = n * N \quad (2.1)$$

де n – нормативна площа земельної ділянки на одне місце, $m^2/місце$;

N – місткість готелю, місць.

Проектований готель розрахований на 137 місць. Відповідно до вимог ДБН В.2.2-20-2008 для закладів місткістю від 100 до 500 місць норматив n становить $30 m^2$ на одне місце. Таким чином:

$$S_d = 30 * 137 = 4110 m^2$$

Отже, площа земельної ділянки для будівництва готелю дорівнює $4110 m^2$, що становить 0,411 га.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

У проєктованому SPA-готелі категорії 4*, передбачається впровадження лінійно-функціональної організаційної структури управління. Такий тип структури поєднує принципи лінійного керівництва з розподілом функцій між спеціалізованими підрозділами, що дозволяє поєднати чіткість підпорядкування з ефективним виконанням окремих управлінських завдань.

У межах цієї системи кожен працівник отримує розпорядження від безпосереднього керівника, але також користується консультативною підтримкою від фахівців функціональних служб.

У SPA-готелі планується створити такі основні служби:

Адміністративно-управлінська служба – забезпечує загальне керівництво, стратегічне планування та координацію діяльності готелю.

Служба прийому та розміщення – відповідає за організацію процесу бронювання, зустріч і розміщення гостей, а також за надання інформаційних послуг.

Комерційна служба – займається маркетингом, просуванням послуг готелю та організацією продажів, у тому числі пакетів SPA-програм.

Служба організації харчування – відповідає за роботу ресторану, барів.

Служба експлуатації номерного фонду – забезпечує прибирання, догляд та своєчасне оновлення номерів.

Служба SPA та оздоровчих процедур – організовує роботу саун, масажних кабінетів, фітнес-залів та інноваційних криокамер з наднизькими температурами.

Служба безпеки – відповідає за охорону, відеоспостереження та дотримання правил пожежної безпеки.

Інженерно-технічна служба – забезпечує справність інженерних систем, водопостачання, опалення, вентиляції та роботи спеціалізованого SPA-обладнання.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративно-управлінська служба	Загальне управління готелем, визначення стратегії розвитку та координація роботи всіх підрозділів,	Генеральний директор, виконавчий директор, секретар директора, головний бухгалтер,

Продовження табл. 3.1

	вирішення фінансових, кадрових та адміністративних питань.	бухгалтер, касир, менеджер відділу кадрів, спеціаліст відділу кадрів.
Служба прийому та розміщення	Організація бронювань, зустрічей та розселення гостей, надання сервісів інформування, забезпечення трансферів, збереження багажу.	Менеджер служби прийому та розміщення, ресепшійністи, консьєржі, портьє, носії багажу, швейцари, водії трансферу, комірники камери схову.
Комерційна служба	Просування послуг готелю на ринку, організація продажів номерів і SPA-програм, робота з туристичними агентствами та корпоративними клієнтами, розробка рекламних акцій.	Комерційний директор, менеджер з продажу, маркетолог, контент-менеджер.
Служба ресторанного господарства	Організація функціонування ресторану, лобі-бару, створення та удосконалення меню, забезпечення обслуговування в номерах, а також планування та проведення банкетів і виїзних подій.	Менеджер ресторанного господарства, шеф-кухар, су-шеф, кухарі, адміністратори залів, бармени, офіціанти, хостес, мийники посуду, прибиральниці залів.
Служба управління номерним фондом	Прибирання готельних номерів та зон загального користування, заміна постільної білизни і рушників, піклування про інвентар, інформування про технічні проблеми.	Менеджер служби експлуатації номерного фонду, старша покоївка, покоївки, прибиральниці, няня, працівники пральні.
Служба SPA та оздоровчих процедур	Організація діяльності лазень, масажних кабінетів, фітнес-залів і кріокамер, проведення СПА-програм, надання послуг з косметології, ароматерапії, гідротерапії та кріотерапії, консультування з питань оздоровлення, медичний нагляд за процедурами.	Менеджер служби SPA, адміністратор SPA-зони, масажисти, кріотерапевти, косметологи, гідротерапевти, фітнес-тренери, дієтолог, медсестра, лікар загальної практики.
Служба безпеки	Забезпечення безпеки на території та у спорудах, нагляд за доступом і візуальний контроль, проведення інструктажів з безпеки для співробітників.	Начальник охорони, охоронці.
Інженерно-технічна служба	Обслуговування та ремонт систем інженерії, забезпечення функціонування обладнання, піклування про прилеглу територію, підтримка належного стану SPA-обладнання.	Головний інженер, майстри з ремонту, електрик, сантехнік, садівник, вантажник, водії вантажного транспорту.

Розроблено автором

Для створення максимально комфортної атмосфери для відвідувачів та налагодження ефективної взаємодії між працівниками у готелі, що проектується, заплановано організацію декількох функціональних зон (див. рис. 3.1). До їхнього складу входять: приймально-вестибюльна група приміщень, житлові номери,

приміщення підприємства харчування, службово-адміністративні приміщення, приміщення побутового обслуговування, а також приміщення SPA-комплексу.

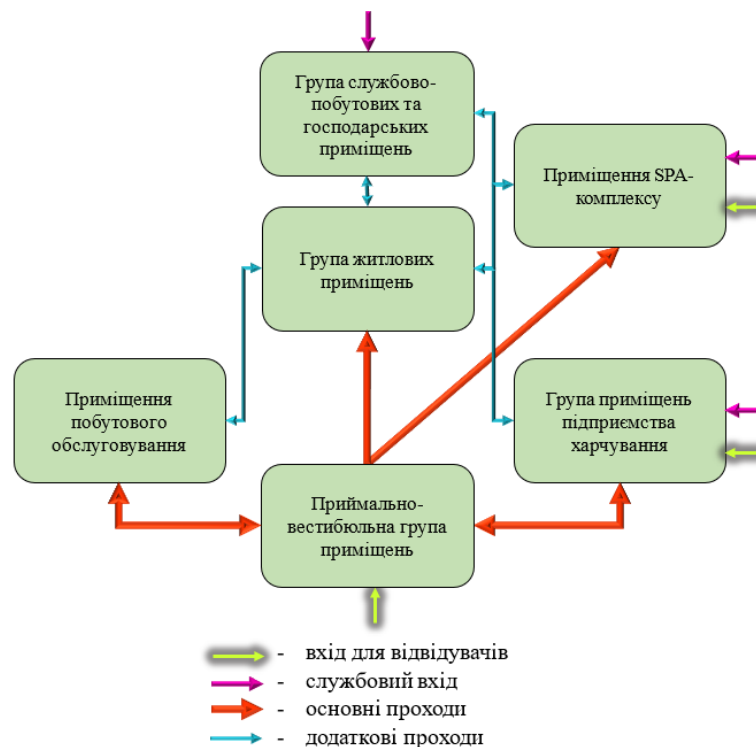


Рис. 3.1 – Функціональна схема готелю

Розроблено автором

Приміально-вестибюльна група приміщень є центральною ланкою готелю, що забезпечує процеси зустрічі, розміщення та інформування гостей. До неї відносяться вестибюль, рецепція, зона очікування та допоміжні приміщення для зберігання багажу. Через основні проходи ця група пов'язана з житловими приміщеннями, підприємствами харчування, приміщеннями побутового обслуговування та SPA-комплексом, забезпечуючи зручний доступ для відвідувачів і персоналу.

Житлова група помешкань включає гостьові номери, коридори та ліфтові холи. Вона має безпосередній зв'язок як із приміально-вестибюльною зоною, так і зі службово-побутовими приміщеннями для організації прибирання та обслуговування номерів. Також передбачені додаткові проходи до SPA-комплексу та інших сервісних зон.

Група приміщень підприємств харчування забезпечує організацію харчування гостей і включає обідні зали, бар, банкетні приміщення, виробничі цехи

та зони зберігання продуктів. Вона пов'язана з приймально-вестибюльною групою для обслуговування відвідувачів і має службові входи для постачання продуктів та роботи персоналу.

Приміщення SPA-комплексу призначені для оздоровлення та релаксації гостей, включають зони процедур, басейн, сауни та кімнати відпочинку. Вони мають як вхід для відвідувачів, так і службовий доступ, а також основні проходи з приймально-вестибюльної групи та додаткові – з житлових приміщень.

Приміщення побутового обслуговування забезпечують надання додаткових сервісних послуг гостям (пральня, хімчистка тощо). Вони з'єднані основними проходами з приймально-вестибюльною групою для зручності прийому та видачі замовлень.

Група службово-побутових та господарських приміщень включає офіси адміністрації, кімнати персоналу, склади інвентарю та технічні зони, необхідні для підтримки роботи готелю.

Службові входи забезпечують їх незалежне функціонування, а внутрішні проходи пов'язують їх з житловими, SPA- та харчовими приміщеннями.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна зона є ключовим простором у структурі будь-якого готелю, адже саме тут відбувається перший контакт відвідувачів із закладом та формується початкове враження про його рівень сервісу і комфортність. Центральним елементом цієї зони виступає рецепція, що виконує функції реєстрації гостей, видачі ключів та надання інформаційних і консультативних послуг.

У запроєктованому готелі рецепція буде облаштована просторою стійкою з робочими місцями для персоналу, що сприятиме оперативному й зручному обслуговуванню клієнтів. Її розташування передбачене таким чином, щоб вона була одразу помітною та легко доступною при вході. Основне призначення приймально-вестибюльної групи – створення зручних умов для прибуття, поселення та вирішення адміністративних питань гостей. Корисна площа цього

приміщення ($S_{кор}$, m^2) визначається як сума площ, зайнятих усім обладнанням, за формулою:

$$S_{кор} = p \cdot S \quad (3.2)$$

де p – кількість одиниць обладнання певного типу, шт.;

S – площа, яку займає одна одиниця обладнання, m^2 .

Детальний розрахунок площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведено у таблиці 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, m^2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<i>Вестибюль</i>				
Диван	BASE	6	1600*680*850	6,53
Стілець	BASE	12	500*450*820	2,52
Стіл	Woodwerk	6	900*600*350	3,24
Всього				12,24
<i>Бюро прийому і реєстрації</i>				
Ресепшн	Torgmebel	3	2400*600*1100	4,32
Крісло	Seaton	3	660*720*550	1,44
Всього				5,75
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Стіл	ralph	1	1600*1500*750	2,4
Шафа для документів	ralph	1	1350*400*2030	0,54
Шафа для одягу	ralph	1	2000*650*2030	1,2
Тумба мобільна	ralph	1	416*555*565	0,24
Крісло	Seaton	1	660*720*550	0,48
Всього				4,86
<i>Консьєрж-сервіс</i>				
Стіл	ralph	1	1600*1500*750	2,4
Шафа для документів	ralph	1	1350*400*2030	0,54
Шафа для одягу	ralph	1	2000*650*2030	1,2
Тумба мобільна	ralph	1	416*555*565	0,24
Крісло	Seaton	1	660*720*550	0,48
Всього				4,86
<i>Сейфова</i>				
Шафа коміркова металева шестирівнев	Levmetal	2	3000*500*1800	3,0
Всього				3,0

Продовження табл. 3.2

<i>Швейцарська зона</i>				
Шафа для одягу	ralph	1	2000*650*2030	1,2
Диван	BASE	1	1600*680*850	1,09
Всього				2,29
<i>Місце для багажних візків</i>				
Візок багажний	Hotel Service Group	3	1010*530*1780	1,62
Всього				1,62
<i>Камера схову</i>				
Шафа металева коміркова трирівнева	Levmetal	4	3000*500*1800	6
Всього				6,0
<i>Гардероб</i>				
Шафа металева для одягу однорівнева	Levmetal	2	3000*500*1800	3
Всього				6,0
<i>Пост охорони</i>				
Стіл	ralph	1	1600*1500*750	2,4
Шафа для документів	ralph	1	1350*400*2030	0,54
Шафа для одягу	ralph	1	2000*650*2030	1,2
Тумба мобільна	ralph	1	416*555*565	0,24
Крісло	Seaton	1	660*720*550	0,48
Диван	BASE	1	1600*680*850	1,09
Всього				5,95
<i>Санвузол чоловічий</i>				
Унітаз	CERSANIT	2	360*655*755	0,48
Пісуар	CERSANIT	2	320*275*440	0,18
Раковина	CERSANIT	4	445*350*160	0,64
Всього				1,32
<i>Санвузол жіночий</i>				
Унітаз	CERSANIT	4	360*655*755	0,94
Раковина	CERSANIT	4	445*350*160	0,64
Всього				1,58
<i>Санвузол службовий</i>				
Унітаз	CERSANIT	2	360*655*755	0,48
Раковина	CERSANIT	2	445*350*160	0,32
Всього				0,8
<i>Санвузол для маломобільних груп населення</i>				
Унітаз	Kolo	1	350*640*755	0,25
Раковина	Kolo	1	500*460*175	0,23
Настінний поручень	Kolo	2	100*620*245	0,13
Настінний поручень	Kolo	1	100*870*245	0,09

Продовження табл. 3.2

Настінний поручень, відкідний	Коло	1	100*865*245	0,09
Всього				0,79

Розроблено автором

В таблиці 3.3 проведено порівняння розрахункових та нормативних значень площі.

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

Приміщення	Розрахована орієнтована загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	40,80	137
Бюро прийому і реєстрації	19,17	12
Кімната чергового адміністратора	16,20	12
Консьєрж сервіс	16,20	8
Сейфова	10,00	9
Швейцарська зона	7,63	4
Місце для багажних візків	5,40	6
Камера схову	20,00	12
Гардероб	20,00	10
Пост охорони	19,83	2
Санвузол чоловічий	4,40	6
Санвузол жіночий	5,07	6
Санвузол службовий	2,67	6
Санвузол для маломобільних груп населення	3,16	7,2
Всього	190,53	237,2

Розроблено автором

В таблиці 3.4 наведено кінцеві значення площі кожного приміщення.

Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Вестибюль	137,00
Бюро прийому і реєстрації	19,17
Кімната чергового адміністратора	16,20
Консьєрж сервіс	16,20
Сейфова	10,00
Швейцарська зона	7,63
Місце для багажних візків	6,00
Камера схову	20,00
Гардероб	20,00
Пост охорони	19,83
Санвузол чоловічий	6,00
Санвузол жіночий	6,00

Продовження табл. 3.4

Санвузол службовий	6,00
Санвузол для маломобільних груп населення	7,20
Всього	297,23

Розроблено автором

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

У структурі готелю житлова зона охоплює номери різних типів, а також коридори, вітальні, холи та приміщення для обслуговування на кожному поверсі. У готелі передбачено широкий вибір номерів: апартаменти, люкси, напівлюкси, одномісні, двомісні першої категорії, а також спеціально облаштовані номери для гостей з обмеженими фізичними можливостями. Детальний розрахунок номерного фонду наведено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду SPA-готелю категорії 4* на 78 номерів

Тип номеру	Характеристика номеру		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	2	2
Стандарт одномісний	1	1	17	17
Стандарт двомісний	1	2	48	96
Номери для маломобільних груп населення	1	2	8	16
Всього			78	137

Розроблено автором

Площа номерів в готелі розраховується на основі обраних меблів та обладнання, як вказано у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів в готелі

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<u>Апартаменти</u>				
<u>Спальня</u>				
Ліжко двомісне	Jysk	1	1650*2050*910	3,39
Тумба	Jysk	2	410*480*480	0,4
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Кавовий столик	Jysk	1	1100*600*450	0,66
Туалетний столик	Jysk	1	800*400*1300	0,32
Всього				4,77
<u>Вітальня</u>				
Диван	Jysk	1	2000*800*800	1,6
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Кавовий столик	Jysk	1	1100*600*450	0,66
Стіл	Jysk	1	1200*600*750	0,72
Крісло офісне	Jysk	1	580*640*1020	0,37
Крісло	Jysk	2	720*800*980	1,16
Стелаж	Jysk	1	700*300*1090	0,21
Всього				4,72
<u>Передпокій</u>				
Шафа для одягу	Jysk	1	1670*530*1970	0,89
Шафа для взуття	Jysk	1	650*250*850	0,17
Пуф	Jysk	1	760*380*380	0,29
Комод	Jysk	1	770*400*1280	0,31
Всього				1,66
<u>Основний санітарний вузол</u>				
Ванна	CERSANIT	1	1700*420*750	0,72
Унітаз	CERSANIT	1	360*655*755	0,24
Раковина	CERSANIT	1	445*350*160	0,16
Біде	CERSANIT	1	360*510*345	0,19
Всього				1,32
<u>Додатковий санітарний вузол</u>				
Унітаз	CERSANIT	1	360*655*755	0,24
Раковина	CERSANIT	1	445*350*160	0,16
Біде	CERSANIT	1	360*510*345	0,19
Всього				0,59
<u>Всього за апартаменти</u>				28,18
<u>Люкс</u>				
<u>Спальня</u>				
Ліжко двомісне	Jysk	1	1650*2050*910	3,39
Тумба	Jysk	2	410*480*480	0,4
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-

Продовження табл. 3.3

Стіл	Jysk	1	1200*600*750	0,72
Крісло офісне	Jysk	1	580*640*1020	0,37
Всього				4,88
<i>Вітальня</i>				
Диван	Jysk	1	2000*800*800	1,6
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Кавовий столик	Jysk	1	1100*600*450	0,66
Крісло	Jysk	2	720*800*980	1,16
Всього				3,42
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	Jysk	1	1670*530*1970	0,89
Шафа для взуття	Jysk	1	650*250*850	0,17
Пуф	Jysk	1	760*380*380	0,29
Комод	Jysk	1	770*400*1280	0,31
Всього				1,66
<i>Основний санітарний вузол</i>				
Ванна	CERSANIT	1	1700*420*750	0,72
Унітаз	CERSANIT	1	360*655*755	0,24
Раковина	CERSANIT	1	445*350*160	0,16
Біде	CERSANIT	1	360*510*345	0,19
Всього				1,32
<i>Додатковий санітарний вузол</i>				
Унітаз	CERSANIT	1	360*655*755	0,24
Раковина	CERSANIT	1	445*350*160	0,16
Біде	CERSANIT	1	360*510*345	0,19
Всього				0,59
<u>Всього за люкс</u>				11,87
<i>Напівлюкс</i>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двомісне	Jysk	1	1650*2050*910	3,39
Тумба	Jysk	2	410*480*480	0,4
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Стіл	Jysk	1	1200*600*750	0,72
Диван	Jysk	1	2000*800*800	1,6
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Крісло	Jysk	2	720*800*980	1,16
Всього				7,27
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	Jysk	1	1670*530*1970	0,89
Шафа для взуття	Jysk	1	650*250*850	0,17
Пуф	Jysk	1	760*380*380	0,29
Комод	Jysk	1	770*400*1280	0,31
Всього				1,66
<i>Санітарний вузол</i>				
Ванна	CERSANIT	1	1700*420*750	0,72
Унітаз	CERSANIT	1	360*655*755	0,24
Раковина	CERSANIT	1	445*350*160	0,16
Біде	CERSANIT	1	360*510*345	0,19
Всього				1,32

Продовження табл. 3.3

Всього за напівлюкс				10,25
<u>Одномісний стандарт</u>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко одномісне	Jysk	1	950*2050*910	0,86
Тумба	Jysk	1	410*480*480	0,2
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Стіл	Jysk	1	1200*600*750	0,72
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Крісло	Jysk	1	720*800*980	0,58
Всього				2,30
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	Jysk	1	1670*530*1970	0,89
Пуф	Jysk	1	760*380*380	0,29
Комод	Jysk	1	770*400*1280	0,31
Всього				1,49
<i>Санітарний вузол</i>				
Ванна	CERSANIT	1	1700*420*750	0,72
Унітаз	CERSANIT	1	360*655*755	0,24
Раковина	CERSANIT	1	445*350*160	0,16
Біде	CERSANIT	1	360*510*345	0,19
Всього				1,32
<u>Всього за одномісний стандарт</u>				5,11
<u>Двомісний стандарт</u>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко одномісне	Jysk	2	950*2050*910	1,72
Тумба	Jysk	2	410*480*480	0,4
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Стіл	Jysk	1	1200*600*750	0,72
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Крісло	Jysk	2	720*800*980	1,16
Всього				4,0
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	Jysk	1	1670*530*1970	0,89
Пуф	Jysk	1	760*380*380	0,29
Комод	Jysk	1	770*400*1280	0,31
Всього				1,49
<i>Санітарний вузол</i>				
Ванна	CERSANIT	1	1700*420*750	0,72
Унітаз	CERSANIT	1	360*655*755	0,24
Раковина	CERSANIT	1	445*350*160	0,16
Біде	CERSANIT	1	360*510*345	0,19
Всього				1,32
<u>Всього за двомісний стандарт</u>				6,81
<u>Номер для маломобільних груп населення</u>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко одномісне	Jysk	1	950*2050*910	0,86
Ліжко багатofункціональне	Mediset	1	2000*900*900	1,8
Тумба	Jysk	2	410*480*480	0,4

Продовження табл. 3.3

Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Стіл	Jysk	1	1200*600*750	0,72
Телевізор	Samsung	1	967,5*59,7*561,4	-
Крісло	Jysk	2	720*800*980	1,16
Всього				4,94
Передпокій				
Шафа для одягу	Jysk	1	1670*530*1970	0,89
Пуф	Jysk	1	760*380*380	0,29
Комод	Jysk	1	770*400*1280	0,31
Всього				1,49
Санітарний вузол				
Ванна	CERSANIT	1	1700*420*750	0,72
Унітаз	Kolo	1	350*640*755	0,25
Раковина	Kolo	1	500*460*175	0,23
Настінний поручень	Kolo	2	100*620*245	0,13
Настінний поручень	Kolo	1	100*870*245	0,09
Настінний поручень, відкідний	Kolo	1	100*865*245	0,09
Душове сидіння зі спинкою	Kolo	1	480*530*520	-
Всього				1,51
Всього за одномісний стандарт				7,94

Розроблено автором

На основі корисної площі, слід порівняти їх з нормативними та вивести загальну площу номерів для готелю.

Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів SPA-готелю категорії 4* на 78 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	Санвузлів		передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартамент	50,00	6,50	2,20	5,53	64,23
Люкс	35,00	4,40	2,20	5,53	47,13
Напівлюкс	24,23	4,40		5,53	34,17
Одномісний стандарт	12,00	4,40		4,97	21,37
Двомісний стандарт	15,00	4,40		4,97	24,37
Номери для маломобільних груп населення	19,76	6,04		5,96	31,76

Розроблено автором

У готелі передбачено організацію обслуговування на поверхах. Здійснено відбір необхідного обладнання та розраховано площу, яка буде задіяна для цього (див. таблицю 3.8).

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<u>Хол</u>				
Диван	BASE	2	1600*680*850	2,18
Стілець	BASE	6	500*450*820	1,26
Стіл	Woodwerk	2	900*600*350	1,08
Всього				4,52
<u>Кімната чергового персоналу</u>				
Стіл	ralph	1	1600*1500*750	2,4
Крісло	Seaton	1	660*720*550	0,48
Шафа для чистої білизни	Jysk	1	1670*530*1970	0,89
Всього				3,77
<u>Комора брудної білизни</u>				
Стелаж	Metkas	3	600*300*1800	0,54
Всього				0,54
<u>Комора прибирального інвентарю</u>				
Шафа господарська	SkladSystems	1	800*500*1800	0,4
Раковина	CERSANIT	1	445*350*160	0,16
Всього				1,45
<u>Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі</u>				
Стіл	Jysk	1	1200*600*750	0,72
Всього				0,72
<u>Кімната побутового обслуговування</u>				
Стелаж	Metkas	3	600*300*1800	0,54
Всього				0,54
<u>Приміщення для зберігання візків покоївок</u>				
Візок покоївки	НоресаUA	2	1120*450*1450	1,01
Всього				1,01
<u>Санітарний вузол для персоналу</u>				
Унітаз	CERSANIT	2	360*655*755	0,48
Раковина	CERSANIT	2	445*350*160	0,32
Душова кабіна	CERSANIT	2	900*900*1900	1,62
Всього				2,42

Розроблено автором

У таблиці 3.9 подано розрахункову та нормативну загальну площу приміщень, які використовуються для обслуговування на кожному поверсі.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщення побутового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол	15,07	34
Кімната чергового персоналу	12,57	12

Продовження табл. 3.9

Комора брудної білизни	1,80	6
Комора прибирального інвентарю	4,83	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	2,40	4
Кімната побутового обслуговування	1,80	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	3,37	12
Санвузол персоналу	8,07	4
Всього	49,91	82

Розроблено автором

Фінальні площі приміщень поверхового обслуговування представлені в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Хол	34,00
Кімната чергового персоналу	12,57
Комора брудної білизни	6,00
Комора прибирального інвентарю	4,83
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,00
Кімната побутового обслуговування	6,00
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,00
Санвузол персоналу	8,07
Всього	87,47

Розроблено автором

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

У готелі передбачено розміщення чотирьох закладів ресторанного господарства: ресторан-бар, лобі-бар, вітамінний бар при SPA-салоні та їдальня для персоналу.

У ресторан-барі харчування буде включене у вартість проживання та оплачуватиметься споживачем готельних послуг, але тарифний план передбачатиме континентальний формат, тобто у вартість проживання входить лише сніданок. Сніданок подаватиметься за видом обслуговування «шведський

стіл», а в інший час – за «À la carte».

Лобі-бар функціонуватиме як окремий заклад для зустрічей гостей, їхнього очікування заселення та відпочинку перед поїздкою. Тут передбачене обслуговування за типом «À la carte».

Вітамінний бар, розташований у SPA-салоні, пропонуватиме свіжі соки, смузі, трав'яні чаї та інші оздоровчі напої, що сприятимуть релаксації та підтримці здоров'я відвідувачів. Обслуговування здійснюватиметься за системою «À la carte».

Їдальня для персоналу працюватиме за принципом самообслуговування з меню комплексних обідів.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (Кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан-бар	Вищий	124 (90%)	Мешканці готелю	Сніданок: «Шведський стіл», обід та вечеря: «A la carte»	Офіціантами часткове, повне	Європейська /Українська кухня	Сніданок: 8 ⁰⁰ -11 ⁰⁰ 8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰
Лобі-бар	Вищий	3 (2%)	Мешканці готелю	«A la carte»	Барменами, повне		Цілодобово
Бар у SPA	Вищий	5 (3%)	Мішканці готелю	«A La carte»	Барменами повне	Вітамінний	9 ⁰⁰ -21 ⁰⁰
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал	-	Самообслуговування	Меню комплексних обідів	Сніданок: 7 ⁰⁰ -10 ⁰⁰ Обід: 13 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ Вечеря: 18 ⁰⁰ -22 ⁰⁰

Розроблено автором

3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування

Меню ресторану є документом, у якому подано перелік страв, напоїв та десертів, що пропонуються відвідувачам закладу громадського харчування. Під час

його формування враховують цільову аудиторію та концепцію закладу.

Меню сніданку за системою «шведський стіл» наведено в таблиці 3.12.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку для ресторану-бару в засобі розміщення

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні закуски		
Згідно ТК	Рибне асорті (сьомга слабосолена, масляна, палтус, скумбрія)	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті м'ясне (балик, бекон, ковбаса с/к, буженина)	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті сирне («Український», «Мармуровий», «Рамзес», виноград)	20/20/20/10
Згідно ТК	Кіш з крем-сиром та шпинатом	100
Згідно ТК	Сир кисломолочний з горіхами (мигдаль, арахіс, кеш'ю)	115
Згідно ТК	Сир кисломолочний з сухофруктами (родзинки, курага, ананас)	115
-	Масло вершкове «President», 82%	10
-	Вершки «President», 10%	10
-	Сметана «Галичина» 15%	20
-	Молоко «Галичина», пастеризоване, 2,5%	150
-	Йогурт «Галичина» з гранолою	120
-	Йогурт «Галичина» вишня-черешня	120
Основні страви		
Згідно ТК	Сосиски віденські	80
Згідно ТК	Смажений бекон	80
Згідно ТК	Овочі гриль (баклажан, кабачок, перець, шампіньйони)	20/20/20/20
Згідно ТК	Овочі на пару (Капуста цвітна, болгарський перець, морква, цукіні, кабачки)	20/20/20/20
Згідно ТК	Вівсяна каша на цільній крупі зі свіжою ожиною, бананом	100/20/20
Згідно ТК	Млинці з лососем та шпинатом	80/15/15
Згідно ТК	Млинці з куркою	100
Згідно ТК	Ячня глазунья	100
Згідно ТК	Сирний омлет (сулугуні, шпинат та фісташки)	100/40/20/10
Згідно ТК	Омлет з шинкою	140
Згідно ТК	Яйця «Бенедикт»	100
Згідно ТК	Яйце варене з тостами та шпинатом	60/40/20
Солодкі страви		
Згідно ТК	Печене яблуко	60
Згідно ТК	Фруктове асорті (ананас, апельсин, яблуко, груша)	20/20/20/20
Згідно ТК	Фруктовий салат зі збитими вершками (яблуко, груша, ківі, апельсин, банан)	100
Згідно ТК	Салат «Курортний Роман» (ківі, хурма, банан, виноград без кісточок, гранатові зерна)	100
-	Джем малиновий	10
-	Джем персиковий	10

Продовження табл. 3.12

-	Пластівці натуральні «Аха»	75
-	Пластівці з тропічними фруктами «Аха»	75
-	Пластівці вівсяні цільнозернові «Аха»	75
Напої		
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський пакетований «Lovare»	250
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок пакетований «Lovare»	250
Згідно ТК	Чай зелений китайський пакетований «Lovare»	250
Згідно ТК	Чай зелений із саусепом та пелюстками квітів пакетований «Lovare»	250
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка)	90
-	Сік апельсиновий «Sandora»	250
-	Нектар персиковий «Sandora»	250
-	Сік анансовий «Sandora»	250
-	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	500
-	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	500
-	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
-	Хліб житній	50
-	Хліб пшеничний	50
-	Хліб гречаний	50
-	Італійська чабата	50
-	Маленький хлібець з гарбузовим насінням та вівсяними пластівцями	50
-	Круасан з вишнею	50
-	Круасан з шоколадом	50
-	Круасан з бананом	50
-	Круасан з яблуком	50
-	Круасан з грушею	50

Розроблено автором

Меню вільного вибору страв та напоїв за видом обслуговування «А la carte» наведено в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв та напоїв для ресторан-бару

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Салат із запеченим гарбузом, сиром Моцарела, руколою, томатами та шампінйонами	250
Згідно ТК	Крем суп із гарбуза з тигровими креветками	200/60
Згідно ТК	Телячі щічки в гарбузовому карі з цвітною капустою	320
Згідно ТК	Куряче філе зі спаржевою квасолею	300
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Сьомга слабосолена	100
Згідно ТК	Оселедець з цибулею	100/20

Продовження табл. 3.13

Згідно ТК	Тартар з лосося та авокадо	160
Згідно ТК	Салат «Цезар море» (Помідори, айсберг, пармезан, сьомга слабосолена, яйця, маслини, лимон, креветки, сухарики, устричний соус)	250
Згідно ТК	Салат «Мисливський» (балик, язик телячий, огірок сол., яйце, цибуля)	250
Згідно ТК	Теплий салат з телятиною (телятина, цукіні, помідор, баклажан, перець, шампінйони, кунжут, соус теріякі)	200
Згідно ТК	Салат «Селеста» (Шампінйони, ананас, філе куряче, кукурудза, майонез)	200
Згідно ТК	Салат «Орхідея» (філе куряче, сир «Горгондзола», ананас, майонез)	200
Згідно ТК	Буженина домашня з часником та хроном	150/15/15
Згідно ТК	Ковбаса домашня	150
Згідно ТК	Язик яловичий з соусом хрін	100/40
Згідно ТК	Асорті солінь (Квашена капуста, помідори бочкові, огірки солені, морква по-корейськи, зелена цибуля)	50/50/50/50/ 50
Згідно ТК	Сирна палітра (пармезан, брі, горгонзола, виноград, мигдаль, арахіс, кеш'ю, мед, джем, крекери)	50/50/50/15/ 5/5/5/15/15
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Деруни з білими грибами та сметаною	100/20
Згідно ТК	Жульєн з куркою та білими грибами	120
Перші страви		
Згідно ТК	Суп з локшиною на курячому бульйоні	300
Згідно ТК	Суп з морепродуктами (Курячий бульйон, вершки, мідії, креветки, кальмари, восьминжка, цибуля, тости, пармезан, ікра кетова)	300
Згідно ТК	Борщ український з салом, грінками та сметаною	350/15
Згідно ТК	Сирний крем-суп з беконом	300
Згідно ТК	Грибна юшка по-карпатськи	300
Основні страви		
Згідно ТК	Стейк з тунця з грильованим авокадо	150
Згідно ТК	Стейк з сьомги на грилі	150
Згідно ТК	Форель карпатська, запечена з лимоном і зеленню	250
Згідно ТК	Мідії у спайсі соусі	180
Згідно ТК	Скумбрія гриль	280
Згідно ТК	Свинячі реберця гриль	200
Згідно ТК	Вирізка зі свинини під зеленим соусом(м'ята, базилік, лайм)	180/25
Згідно ТК	Печеня по-домашньому в горщику (телятина, картопля, морква, цибуля)	350
Згідно ТК	Стейк зі свинини	150
Згідно ТК	Свинячі вушка на грилі	180
Згідно ТК	Медальйон з телятини в беконі	150
Згідно ТК	Котлета по-київськи	180
Згідно ТК	Курча в гірчичному маринаді	350
Згідно ТК	Качина грудка з карамелізованою грушею	200
Згідно ТК	Куряче філе зі спаржевою квасолею та кіноа	100/150

Продовження табл. 3.13

Згідно ТК	Куряче філе з броколі і кус-кусом	100/25/100
Гарніри		
Згідно ТК	Овочі гриль (баклажан, кабачок, перець, шампінйони)	50/50/50/50
Згідно ТК	Капуста тушкована з морквою	150
Згідно ТК	Картопля по-селянськи з зеленню	200
Згідно ТК	Рис на пару з шафраном	150
Згідно ТК	Кіноа з оливковою олією та свіжою зеленню	150
Згідно ТК	Гречка з вершковим маслом та кедровими горіхами	200
Солодкі страви та десерти		
Згідно ТК	Шоколадний мус з малиною	100
Згідно ТК	Малинове суфле	100
Згідно ТК	Молочний мус	100
Згідно ТК	Вершкове морозиво із ягідним соусом	100
Напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський «Lovare»	1000
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок «Lovare»	1000
Згідно ТК	Чай зелений китайський «Lovare»	1000
Згідно ТК	Чай зелений із соусом та пелюстками квітів «Lovare»	1000
Згідно ТК	Кава «Еспресо»	30
Згідно ТК	Кава «Американо»	90
Згідно ТК	Кава «Лате»	250
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	180
Згідно ТК	Лимонад малина-м'ята	250
Згідно ТК	Полуничний мохіто	250
Згідно ТК	Малиновий лимонад	250
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
-	Хліб житній	100
-	Хліб пшеничний	100
-	Хліб гречаний	100
-	Італійська чіабата	100
-	Хлібець з гарбузовим насінням та вівсяними пластівцями	100
-	Грісіні	100
-	Лаваш	100
-	Круасан з вишнею	100
-	Круасан з шоколадом	100
-	Круасан з бананом	100
-	Круасан з яблуком	100
-	Круасан з грушею	100

Розроблено автором

Карта напоїв ресторан-бару наведено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторан-бару

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка	
Горілка Львів Княжий PREMIUM 40% Україна	0,5/0,05
Горілка Finlandia 40% Фінляндія	0,5/0,05
Горілка Absolut 40% Швеція	0,5/0,05

Продовження табл. 3.14

Білі вина	
Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Піно Гріджіо Шабо» 11,8% Україна	0,75/0,15
Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Шардоне Шабо» 12,2% Україна	0,75/0,15
Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Совіньйон Шабо» 11,8% Україна	0,75/0,15
Вино VDOMA ординарне напівсолодке біле «Шабо» 11,4% Україна	0,75/0,15
Вино Chateau Chizay з лаймом і м'ятою біле напівсолодке Pinot Grigio 10,5% Україна	0,75/0,15
Вино ONDE біле сухе Pinot Grigio DOC Delle Venezie 12% Італія	0,75/0,15
Вино IL CENTRO біле сухе Chardonnay-Trebbiano Rubicone 12% Італія	0,75/0,15
Червоні вина	
Вино VDOMA ординарне столове сухе червоне сортове «Мерло Шабо» 12,1% Україна	0,75/0,15
Вино VDOMA ординарне столове сухе червоне сортове «Каберне Шабо» 12,3% Україна	0,75/0,15
Вино VDOMA ординарне напівсолодке червоне «Шабо» 12% Україна	0,75/0,15
Вино Chateau Chizay червоне напівсолодке Pinot Noir 11,5%-12,5% Україна	0,75/0,15
Вино Showdown червоне сухе Red Zinfandel 13,5% Франція	0,75/0,15
Вино Paarl Heights червоне сухе Shiraz 14% Франція	0,75/0,15
Вино Dutch Hope червоне сухе Shiraz Mouvedre 14% Франція	0,75/0,15
Рожеві вина	
Вино Fathers Wine рожеве сухе «Рожевий квадрат» 12% Україна	0,75/0,15
Вино Chateau Chizay столове рожеве сухе Розе Піно Нуар 12,5% Україна	0,75/0,15
Вино Chateau Chizay Rose з грейпфрутом рожеве напівсолодке 10,5% Україна	0,75/0,15
Вино Cantorum рожеве сухе SALENTO IGT SUSUMANIELLO 12,5% Італія	0,75/0,15
Вино Monatic Amber рожеве сухе Pinot Grigio IGT Terre di Chieti 12,5% Італія	0,75/0,15
Вино Showdown рожеве напівсолодке White Zinfandel 9,5% Франція	0,75/0,15
Вино Yellow Tail рожеве напівсолодке Jammy Rose Roo 11% Австралія	0,75/0,15
Ігристі вина	
Вино ігристе Marengo біле брют Brut 10-13,5% Україна	0,75
Вино ігристе Marengo біле солодке Sweet 10-13,5% Україна	0,75
Вино ігристе Marengo рожеве напівсолодке Rose 10-13,5% Україна	0,75
Шампанське Fleur Emile Brut біле брют 12% Франція	0,75
Кава Heretat el Padruell Cava біле брют 11,5% Іспанія	0,75
Просеко Mondoro Prosecco біле екстра сухе 11% Італія	0,75

Продовження табл. 3.14

Мінеральні води	
Вода негазована «Моршинська»	0,5
Вода слабогазована «Моршинська»	0,5
Вода сильногазована «Моршинська»	0,5
Соки	
Нектар вишневий «Sandora»	1/0,25
Нектар мультівітамін «Sandora»	1/0,25
Нектар персиковий «Sandora»	1/0,25
Нектар томатний «Sandora»	1/0,25
Сік апельсиновий «Sandora»	1/0,25
Сік яблучний «Sandora»	1/0,25
Сік томатний «Sandora»	1/0,25
Фруктові води	
Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola	0,5
Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola ZERO	0,5
Напій безалкогольний, сильногазований Pepsi Cola	0,5
Напій безалкогольний, сильногазований Pepsi Cola без цукру	0,5
Напій безалкогольний, сильногазований Fanta	0,5
Напій безалкогольний, сильногазований Sprite	0,5
Пиво	
Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле 4.8% Україна	0,5
Пиво Nike Blanche світле нефільтроване 4.9% Україна	0,5
Пиво Krombacher Weizen світле нефільтроване 5.3% Німеччина	0,5
Пиво Krombacher Pils світле фільтроване 0% Німеччина	0,5

Розроблено автором

Меню вільного вибору страв та напоїв за видом обслуговування «A la carte» в лобі-барі наведено в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15 – Меню вільного вибору страв та напоїв лобі-бару в готелі

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/ Величина порції, мл
1	2	3
Безалкогольні напої		
Згідно ТК	Сонячне світло (медовий сироп, апельсиновий сік, лимонний сік, банан, апельсин, вишня)	150
Згідно ТК	Пелікан (гренадін, полуничний сироп, персиковий сік, лимонний сік, банан, полуниця)	200
Згідно ТК	Оранжевий настрій (мандариновий сироп, содова, лайм, мандарин, м'ята)	250
Згідно ТК	Ожинний молочний коктейль	250
Алкогольні коктейлі		
Згідно ТК	Полуничний дайкірі (білий ром, полуничний сироп, лаймовий сік)	150

Продовження табл. 3.15

Згідно ТК	Кавуновий тіні (горілка, кавуновий сироп, цукровий сироп, лаймовий сік)	75
Згідно ТК	Рожевий гімлет (сухий джин, цукровий сироп, лаймовий сік)	120
Згідно ТК	Ром колінз (білий ром, цукровий сироп, лаймовий сік, содова, лайм)	160
Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський пакетований «Lovare»	1000
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок пакетований «Lovare»	1000
Згідно ТК	Чай зелений китайський пакетований «Lovare»	1000
Згідно ТК	Чай зелений із соусом та пелюстками квітів пакетований «Lovare»	1000
Згідно ТК	Кава «Еспресо»	30
Згідно ТК	Кава «Американо»	180
Згідно ТК	Кава «Лате»	250
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	180
Холодні напої		
Згідно ТК	Лимонад малина-м'ята	220
Згідно ТК	Полуничний мохіто	220
Згідно ТК	Огірково-лимонний фреш	200
Згідно ТК	Малиновий лимонад	220
Білі вина		
	Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Піно Гріджіо Шабо» 11,8% Україна	0,75/0,15
	Вино VDOMA ординарне напівсолодке біле «Шабо» 11,4% Україна	0,75/0,15
	Вино ONDE біле сухе Pinot Grigio DOC Delle Venezie 12% Італія	0,75/0,15
Червоні вина		
	Вино VDOMA ординарне столове сухе червоне червоне сортове «Мерло Шабо» 12,1% Україна	0,75/0,15
	Вино Chateau Chizay червоне напівсолодке Pinot Noir 11,5%-12,5% Україна	0,75/0,15
	Вино Dutch Норе червоне сухе Shiraz Mouvedre 14% Франція	0,75/0,15
Рожеві вина		
	Вино Fathers Wine рожеве сухе «Рожевий квадрат» 12% Україна	0,75/0,15
	Вино Cantorum рожеве сухе SALENTO IGT SUSUMANIELLO 12,5% Італія	0,75/0,15
	Вино Showdown рожеве напівсолодке White Zinfandel 9,5% Франція	0,75/0,15
Ігристі вина		
	Шампанське Fleur Emile Brut біле брют 12% Франція	0,75/0,15
	Кава Heretat el Padruell Cava біле брют 11,5% Іспанія	0,75/0,15
	Просеко Mondoro Prosecco біле екстра сухе 11% Італія	0,75/0,15
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Асорті м'ясне (балик, бекон, ковбаса с/к, буженина)	20/20/20/20
Згідно ТК	Овочева асорті (огірок, помідор, болгарський перець)	50/50/50
Згідно ТК	Асорті сирне («Український», «Мармуровий», «Рамзес», виноград)	50/50/50/50

Продовження табл. 3.15

Згідно ТК	Салат «Цезар море» (Помідори, айсберг, пармезан, сьомга слабосолена, яйця, маслини, лимон, креветки, сухарики, соус)	250
Згідно ТК	Салат «Грецький»	250
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Курячі крильця в медово-соєвому соусі	160
Згідно ТК	Запечений сир «Камамбер» із лавашем	100/25
Згідно ТК	Сирні палички	180
Солодкі страви (десерти)		
Згідно ТК	Полуничний мус	80
Згідно ТК	Морозиво в асортименті /шоколадне, ванільне, полуничне, фісташкове, пломбір/	75
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
-	Хліб пшеничний	45
-	Хліб висівковий	45
-	Пісочні тарталетки з карамеллю та горіхами	60
-	Капкейк «Брауні»	65
-	Мафін з шоколадом	65

Розроблено автором

Меню вільного вибору страв та напоїв за видом обслуговування «A la carte» в вітамінному барі при SPA-салоні наведено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16 – Меню вільного вибору страв та напоїв бару при SPA в готелі

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Води, соки		
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	500
	Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська»	500
	Вода мінеральна столова сильногазована «Моршинська»	500
	Нектар вишневий «Sandora»	250
	Нектар мультивітамін «Sandora»	250
	Нектар персиковий «Sandora»	250
	Нектар томатний «Sandora»	250
	Сік апельсиновий «Sandora»	250
	Сік яблучний «Sandora»	250
	Сік томатний «Sandora»	250
Холодні напої		
Згідно ТК	Морквяний фреш	250
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський пакетований «Lovare»	250
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок пакетований «Lovare»	250
Згідно ТК	Чай зелений китайський пакетований «Lovare»	250
Згідно ТК	Чай зелений із саусепом та пелюстками квітів пакетований «Lovare»	250

Продовження табл. 3.16

Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Кошик свіжих овочів (свіжий огірок, свіжий помідор, перець болгарський)	35/35/35
Згідно ТК	Салат зі свіжих овочів (помідори, огірок, болгарський перець, редис, листя салату, зелень, оливкова олія)	150
	Йогурт «Галичина» вишня-черешня	120
Солодкі страви та десерти		
Згідно ТК	Фруктове плато (Яблуко, апельсин, банан, ківі, виноград)	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Горіхова тарілка (Арахіс, кеш'ю, фундук, мигдаль)	25/25/25/25
Згідно ТК	Сухофрукти (Курага, родзинки, фініки)	25/25/25

Розроблено автором

Меню комплексних обідів в їдальні для персоналу наведено в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17 – Меню комплексних сніданків, обідів, вечерь в їдальні для персоналу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Понеділок		
<i>Сніданок</i>		
-	Масло вершкове «President», 82%	10
-	Сосиска баварська	60
Згідно ТК	Ячня класична	150
Згідно ТК	Чай зелений китайський пакетований «Lovare»	250
-	Хліб пшеничний	30
<i>Обід</i>		
Згідно ТК	Салат «Вінегрет»	150
Згідно ТК	Розсольник	240
Згідно ТК	Компот вишневий	250
Згідно ТК	Картопля відварна зі свининою	150
-	Хліб бородинський	30
<i>Вечеря</i>		
-	Морква по-корейські	150
Згідно ТК	Плов зі свинини	250
Згідно ТК	Компот вишневий	250
Згідно ТК	Хліб пшеничний	30
Вівторок		
<i>Сніданок</i>		
Згідно ТК	Салат з буряка та фети	150
Згідно ТК	Бутерброди з шинкою	60/40
Згідно ТК	Рис з овочами (горох, кукурудза, перець)	100
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок пакетований «Lovare»	240
<i>Обід</i>		
Згідно ТК	Салат «Олів'є»	150
Згідно ТК	Суп гречаний з печерицями	240
Згідно ТК	Узвар яблучний	250
Згідно ТК	Макарони по-флотськи	100
-	Хліб висівковий	30

Продовження табл. 3.17

<i>Вечеря</i>		
Згідно ТК	Салат «Червоне море» (крабові палички, помідори, часник, майонез)	150
Згідно ТК	Тушкована картопля зі свининою	250
Згідно ТК	Сік апельсиновий «Rich»	250
-	Хліб житній	30
Середа		
<i>Сніданок</i>		
Згідно ТК	Омлет	150
Згідно ТК	Вареники з вишнею	150
Згідно ТК	Чай зелений китайський пакетований «Lovare»	240
-	Хліб висівковий	30
<i>Обід</i>		
-	Мариновані овочі (огірок, помідор)	75/75
Згідно ТК	Борщ класичний зі сметаною	200/50
Згідно ТК	Компот полуничний	250
Згідно ТК	Горохове пюре	100
-	Хліб бородинський	30
<i>Вечеря</i>		
Згідно ТК	Маринована капуста з болгарським перцем	150
Згідно ТК	Плов зі свинячими реберцями	200/60
Згідно ТК	Компот полуничний	250
-	Хліб житній	30
Четвер		
<i>Сніданок</i>		
-	Вершки «President» 10%	10
Згідно ТК	Каша рисова з молоком	200
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка)	180
-	Хліб пшеничний	30
<i>Обід</i>		
Згідно ТК	Салат з пекінської капусти з ковбасою та кукурудзою	150
Згідно ТК	Суп з курячими фрикадельками	240
Згідно ТК	Узвар з сухофруктів (яблука, чорнослив, курага)	250
Згідно ТК	Каша пшенична зі свинячим фаршем	100
Згідно ТК	Овочеve рагу (картопля, кабачки, перець бол., томати, морква, цибуля ріпчаста)	180
-	Хліб житній	30
<i>Вечеря</i>		
Згідно ТК	Салат «Вінегрет»	150
Згідно ТК	Філе сома запечене у сметанному соусі	150
Згідно ТК	Узвар з сухофруктів (яблука, чорнослив, курага)	250
Згідно ТК	Ячна каша	150
-	Хліб бородинський з тміном	30
П'ятниця		
<i>Сніданок</i>		
Згідно ТК	Омлет з шинкою	150/60
Згідно ТК	Вареники з полуницею	150
-	Сік апельсиновий «Sandora»	250

Продовження табл. 3.17

-	Тости з білого хліба	30
<i>Обід</i>		
Згідно ТК	Овочі свіжі(огірок, помідор, перець)	50/50/50
Згідно ТК	Капусняк	250
Згідно ТК	Гуляш зі свинини	130
Згідно ТК	Макарони твердих сортів	100
-	Сік яблучний «Sandora»	250
-	Італійська чабата	30
<i>Вечеря</i>		
Згідно ТК	Салат «Оселедець під шубою»	150
Згідно ТК	Котлета по-київські	80
Згідно ТК	Картопля по-селянські	180
Згідно ТК	Нектар вишневий «Sandora»	250
-	Італійська чабата	30
Субота		
<i>Сніданок</i>		
Згідно ТК	Бутерброди з шинкою	40/25
Згідно ТК	Каша манна	170
Згідно ТК	Абрикосовий джем	15
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок пакетований «Lovare»	250
<i>Обід</i>		
Згідно ТК	Салат з болгарським перцем та помідорами	150
Згідно ТК	Шурпа	240
Згідно ТК	Курячі тефтельки у томатному соусі	130
Згідно ТК	Чай зелений китайський пакетований «Lovare»	250
Згідно ТК	Квасоля тушкована з кабачками в томатному соусі	150
-	Хліб бородинський	30
<i>Вечеря</i>		
Згідно ТК	Салат «Олів'є» з куркою	150
Згідно ТК	Котлета рибна(щука)	80
-	Рис з броколі	150
Згідно ТК	Компот вишневий	250
-	Хліб висівковий	30
Неділя		
<i>Сніданок</i>		
Згідно ТК	Салат із пекінської капусти з огірками та помідорами	150
Згідно ТК	Бутерброди з бужениною	60/40
Згідно ТК	Кус-кус	100
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок пакетований «Lovare»	250
<i>Обід</i>		
Згідно ТК	Салат «Мисливський» (мисливські ковбаски, яйця, морква, мариновані печериці, маринована квасоля)	150
Згідно ТК	Уха з сома	240
Згідно ТК	Куряча гомілка запечена	80
Згідно ТК	Узвар з сухофруктів(чорнослив, яблуко)	250
Згідно ТК	Гречка відварна	100
-	Хліб пшеничний	30
<i>Вечеря</i>		

Продовження табл. 3.17

Згідно ТК	Салат «Міміза»	150
Згідно ТК	Скумбрія запечена	130
Згідно ТК	Картопля запечена в сметані	100
Згідно ТК	Узвар з сухофруктів(чорнослив, яблуко)	250
-	Хліб бородинський	30

Розроблено автором

Залежно від типу закладу та його виробничих потужностей, розрахунок починають із визначення кількості відвідувачів. Для цього складають графіки завантаженості залів або застосовують показники оборотності місць протягом дня. Вихідними даними виступають режим роботи підприємства, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу. Отримані результати щодо кількості відвідувачів у кожен годину роботи ресторану подають у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18 – Графік завантаження обідньої зали ресторан-бару на 124 місяця

Години роботи	Оборотність місяця	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
8:00-11:00	Шведський стіл		137
11:00-12:00	Перерва		
12:00-13:00	1,5	50	93
13:00-14:00	1,5	70	130
14:00-15:00	1,5	60	112
15:00-16:00	1,5	50	93
16:00-17:00	1,5	30	56
17:00-18:00	1,5	40	74
18:00-19:00	1,5	70	130
19:00-20:00	0,6	100	74
20:00-21:00	0,6	80	60
21:00-22:00	0,6	70	52
ВСЬОГО відвідувачів за день (заг)			874
Денна оборотність місяця $\eta = n_{заг}/N$, раз			7,05

Розроблено автором

Найвища відвідуваність ресторану спостерігається у вечірній час з 18:00 до 20:00, коли кількість споживачів сягає 130 осіб, а також під час обіднього періоду з 13:00 до 14:00, що обумовлено організацією харчування за меню вільного вибору.

Менша завантаженість зали характерна для післяобіднього часу з 15:00 до 17:00, коли кількість гостей зменшується до 56–93 осіб.

Загалом за день ресторан обслуговує 874 відвідувачі, при цьому денна оборотність місяця становить 7,05 рази. Ці дані слугують основою для подальших

розрахунків обсягів кулінарної продукції, необхідної для забезпечення попиту гостей закладу.

Кількість страв, що реалізуються у ресторані за день ($N_{\text{стр.}}$, шт.), обчислюється за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} * k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} * k \quad (3.3)$$

де $n_{\text{снід}}$ – кількість відвідувачів за сніданком, осіб; $n_{\text{заг}}$ - загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали ресторану, осіб;

$k_{\text{снід}}$, k – коефіцієнт споживання страв (сніданки – 7, ресторан при готелі – 3,5)

$$N_{\text{стр}} = 137 * 7 + 874 * 3,5 = 959 + 3059 = 4018 \text{ шт.}$$

Після цього визначається асортиментний склад продукції, що пропонується під час сніданку (табл. 3.19).

Таблиця 3.19 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданків

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
<i>Холодні страви і закуски</i>	30		288
Рибні		25	72
М'ясні		30	86
Молоко і кисломолочні продукти		45	130
<i>Гарячі страви</i>	50		480
М'ясні		20	96
Овочеві		20	96
Борошняні		15	72
Круп'яні		10	48
Ячні		35	168
<i>Солодкі страви</i>	20		191
Всього	100		959

Розроблено автором

Асортиментний склад продукції, реалізованої за день в ресторані, наведено в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої протягом дня

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
<i>Холодні страви і закуски</i>	30		918
Рибні		25	230
М'ясні		30	275
Салати та гастрономія		35	321
Кисломолочні продукти		10	92
<i>Гарячі закуски</i>	5		153
<i>Супи</i>	25		765
Прозорі		10	77
Заправочні		90	688
<i>Другі гарячі страви</i>	30		918
Рибні		15	137
М'ясні		65	597
Овочеві		10	92
Круп'яні		10	92
<i>Солодкі страви</i>	10		305
Всього	100		3059

Розроблено автором

Кількість напоїв, хліба та іншої закупівельної продукції для ресторану визначається згідно з нормами споживання на одну особу та відображена в таблицях 3.21 і 3.22.

Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 137 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої</i>	л	0,25	34
<i>Холодні напої</i>	л	0,25	34
Мінеральна вода		0,125	17
Натуральні соки та нектари		0,125	17
<i>Хліб та хлібобулочні вироби</i>	кг	0,1	14
Пшеничний		0,025	3,5
Житній		0,025	3,5
Гречаний		0,025	3,5
Хлібобулочні вироби		0,025	3,5
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,7	96

Розроблено автором

**Таблиця 3.22 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану,
реалізованої протягом дня**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 874 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	42
<i>Холодні напої</i>	л		
Фруктова вода		0,05	42
Мінеральна вода		0,08	68
Натуральні соки та нектари		0,02	17
Напої власного виробництва		0,1	85
<i>Хліб та хлібобулочні вироби</i>	кг		
Пшеничний		0,025	21
Житній		0,025	21
Гречаний		0,025	21
Хлібобулочні вироби		0,025	21
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,5	424
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	85
<i>Пиво</i>	л	0,025	21

Розроблено автором

Враховуючи подані дані (меню, асортимент страв та графік завантаженості обідньої зали), була сформована денна виробнича програма ресторан-бару на 124 місця. Денна виробнича програма для сніданку, організованого за принципом «шведського столу», наведено в таблиці 3.23.

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептур	Назва страви	Кількість страв, напоїв, шт	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
Холодні закуски			
Згідно ТК	Рибне асорті (сьомга слабосолена, масляна, палтус, скумбрія)	72	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті м'ясе (балик, бекон, ковбаса с/к, буженина)	86	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті сирне («Український», «Мармуровий», «Рамзес», виноград)	13	20/20/20/10
Згідно ТК	Кіш з крем-сиром та шпинатом	13	100
Згідно ТК	Сир кисломолочний з горіхами (мигдаль, арахіс, кеш'ю)	13	115
Згідно ТК	Сир кисломолочний з сухофруктами (родзинки, курага, ананас)	13	115
-	Масло вершкове «President», 82%	14	10
-	Вершки «President», 10%	14	10
-	Сметана «Галичина» 15%	14	20

Продовження табл. 3.23

-	Молоко «Галичина», пастеризоване, 2,5%	14	150
-	Йогурт «Галичина» з гранолою	14	120
-	Йогурт «Галичина» вишня-черешня	14	120
Основні страви			
Згідно ТК	Сосиски віденські	48	80
Згідно ТК	Смажений бекон	48	80
Згідно ТК	Овочі гриль (баклажан, кабачок, перець, шампіньйони)	48	20/20/20/20
Згідно ТК	Овочі на пару (Капуста цвітна, болгарський перець, морква, цукіні, кабачки)	48	20/20/20/20
Згідно ТК	Вівсяна каша на цільній крупі зі свіжою ожиною, бананом	48	100/20/20
Згідно ТК	Млинці з лососем та шпинатом	36	80/15/15
Згідно ТК	Млинці з куркою	36	100
Згідно ТК	Ячня глазунья	34	100
Згідно ТК	Сирний омлет (сулугуні, шпинат та фісташки)	34	100/40/20/10
Згідно ТК	Омлет з шинкою	34	140
Згідно ТК	Яйця «Бенедикт»	33	100
Згідно ТК	Яйце варене з тостами та шпинатом	33	60/40/20
Солодкі страви			
Згідно ТК	Печене яблуко	22	60
Згідно ТК	Фруктове асорті (ананас, апельсин, яблуко, груша)	22	20/20/20/20
Згідно ТК	Фруктовий салат зі збитими вершками (яблуко, груша, ківі, апельсин, банан)	21	100
Згідно ТК	Салат «Курортний Роман» (ківі, хурма, банан, виноград без кісточок, гранатові зерна)	21	100
-	Джем малиновий	21	10
-	Джем персиковий	21	10
-	Пластівці натуральні «Аха»	21	75
-	Пластівці з тропічними фруктами «Аха»	21	75
-	Пластівці вівсяні цільнозернові «Аха»	21	75
Напої			
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський пакетований «Lovare»	25	250
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок пакетований «Lovare»	25	250
Згідно ТК	Чай зелений китайський пакетований «Lovare»	25	250
Згідно ТК	Чай зелений із соусом та пелюстками квітів пакетований «Lovare»	25	250
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	100	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка)	80	90
-	Сік апельсиновий «Sandora»	23	250
-	Нектар персиковий «Sandora»	23	250
-	Сік анансовий «Sandora»	22	250
-	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	11	500

Продовження табл. 3.23

-	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	11	500
-	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	12	500
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
-	Хліб житній	70	50
-	Хліб пшеничний	70	50
-	Хліб гречаний	70	50
-	Італійська чабата	10	50
-	Маленький хлібець з гарбузовим насінням та вівсяними пластівцями	10	50
-	Круасан з вишнею	10	50
-	Круасан з шоколадом	10	50
-	Круасан з бананом	10	50
-	Круасан з яблуком	10	50
-	Круасан з грушею	10	50

Розроблено автором

Денна виробнича програма для ресторан-бару на весь день, організованого за видом обслуговування «А la carte», наведено в таблиці 3.24.

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторан-бару на 124 місця

№ рецептури	Назва страви	Кількість страв, напоїв, шт	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
Фірмові страви			
Згідно ТК	Салат із запеченим гарбузом, сиром Моцарела, руколою, томатами та шампіньйонами	51	250
Згідно ТК	Крем суп із гарбуза з тигровими креветками	140	200/60
Згідно ТК	Телячі щічки в гарбузовому карі з цвітною капустою	51	320
Згідно ТК	Куряче філе зі спаржевою квасолею	51	300
Холодні страви та закуски		867+51(918)	
Згідно ТК	Сьомга слабосолена	77	100
Згідно ТК	Оселедець з цибулею	77	100/20
Згідно ТК	Тартар з лосося та авокадо	76	160
Згідно ТК	Салат «Цезар море» (Помідори, айсберг, пармезан, сьомга слабосолена, яйця, маслини, лимон, креветки, сухарики, устричний соус)	45	250
Згідно ТК	Салат «Мисливський» (балик, язик телячий, огірок сол., яйце, цибуля)	45	250
Згідно ТК	Теплий салат з телятиною (телятина, цукіні, помідор, баклажан, перець, шампіньйони, кунжут, соус теріякі)	45	200
Згідно ТК	Салат «Селеста» (Шампіньйони, ананас, філе куряче, кукурудза, майонез)	45	200

Продовження табл. 3.24

Згідно ТК	Салат «Орхідея» (філе куряче, сир «Горгондзола», ананас, майонез)	45	200
Згідно ТК	Буженина домашня з часником та хроном	92	150
Згідно ТК	Ковбаса домашня	92	150
Згідно ТК	Язик яловичий з соусом хрін	91	100/40
Згідно ТК	Асорті солінь (Квашена капуста, помідори бочкові, огірки солені, морква по-корейськи, зелена цибуля)	45	50/50/50/50/50
Згідно ТК	Сирна палітра (пармезан, брі, горгонзола, виноград, мигдаль, арахіс, кеш'ю, мед, джем, крекери)	92	50/50/50/15/ 5/5/5/15/15
Гарячі закуски		153	
Згідно ТК	Деруни з білими грибами та сметаною	77	100/20
Згідно ТК	Жульєн з куркою та білими грибами	76	120
Перші страви		625+140(765)	
Згідно ТК	Суп з локшиною на курячому бульйоні	77	300
Згідно ТК	Суп з морепродуктами (Курячий бульйон, вершки, мідії, креветки, кальмари, восьминжка, цибуля, тости, пармезан, ікра кетова)	137	300
Згідно ТК	Борщ український з салом, грінками та сметаною	137	350/15
Згідно ТК	Сирний крем-суп з беконом	137	300
Згідно ТК	Грибна юшка по-карпатськи	137	300
Основні страви		632+102(734)	
Згідно ТК	Стейк з тунця з грильованим авокадо	28	150
Згідно ТК	Стейк з сьомги на грилі	28	150
Згідно ТК	Форель карпатська, запечена з лимоном і зеленню	27	250
Згідно ТК	Мідії у спайсі соусі	27	180
Згідно ТК	Скумбрія гриль	27	280
Згідно ТК	Свинячі реберця гриль	45	200
Згідно ТК	Вирізка зі свинини під зеленим соусом(м'ята, базилік, лайм)	45	180/25
Згідно ТК	Печеня по-домашньому в горщику (телятина, картопля, морква, цибуля)	45	350
Згідно ТК	Стейк зі свинини	45	150
Згідно ТК	Свинячі вушка на грилі	45	180
Згідно ТК	Медальйон з телятини в беконі	45	150
Згідно ТК	Котлета по-київськи	45	180
Згідно ТК	Курча в гірчичному маринаді	45	350
Згідно ТК	Качина грудка з карамелізованою грушею	45	200
Згідно ТК	Куряче філе зі спаржевою квасолею та кіноа	45	100/150
Згідно ТК	Куряче філе з броколі і кус-кусом	45	100/25/100
Гарніри		184	
Згідно ТК	Овочі гриль (баклажан, кабачок, перець, шампінйони)	31	50/50/50/50
Згідно ТК	Капуста тушкована з морквою	31	150
Згідно ТК	Картопля по-селянськи з зеленню	30	200

Продовження табл. 3.24

Згідно ТК	Рис на пару з шафраном	31	150
Згідно ТК	Кіноа з оливковою олією та свіжою зеленню	31	150
Згідно ТК	Гречка з вершковим маслом та кедровими горіхами	30	200
Солодкі страви та десерти		305	
Згідно ТК	Шоколадний мус з малиною	77	100
Згідно ТК	Малинове суфле	76	100
Згідно ТК	Молочний мус	76	100
Згідно ТК	Вершкове морозиво із ягідним соусом	76	100
Напої власного виробництва			
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський «Lovare»	7	1000
Згідно ТК	Чай чорний Англійський сніданок «Lovare»	7	1000
Згідно ТК	Чай зелений китайський «Lovare»	6	1000
Згідно ТК	Чай зелений із саусепом та пелюстками квітів «Lovare»	6	1000
Згідно ТК	Кава «Еспрессо»	25	30
Згідно ТК	Кава «Американо»	50	90
Згідно ТК	Кава «Лате»	25	250
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	25	180
Згідно ТК	Лимонад малина-м'ята	114	250
Згідно ТК	Полуничний мохіто	113	250
Згідно ТК	Малиновий лимонад	113	250
Кондитерські та хлібобулочні вироби			
-	Хліб житній	210	100
-	Хліб пшеничний	210	100
-	Хліб гречаний	210	100
-	Італійська чіабата	53	100
-	Хлібець з гарбузовим насінням та вівсяними пластівцями	53	100
-	Грісіні	52	100
-	Лаваш	52	100
-	Круасан з вишнею	85	100
-	Круасан з шоколадом	85	100
-	Круасан з бананом	85	100
-	Круасан з яблуком	85	100
-	Круасан з грушею	84	100

Розроблено автором

Денна виробнича програма для ресторан-бару, а саме на карту напоїв, наведено в таблиці 3.25.

Таблиця 3.25 – Денна виробнича програма ресторану (напої)

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л	Кількість пляшок/порцій, шт
Горілка		
Горілка Львів Княжий PREMIUM 40% Україна	0,5/0,05	2/20
Горілка Finlandia 40% Фінляндія	0,5/0,05	3/30
Горілка Absolut 40% Швеція	0,5/0,05	3/30

Продовження табл. 3.25

Білі вина		
Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Піно Гріджіо Шабо» 11,8% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Шардоне Шабо» 12,2% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Совіньйон Шабо» 11,8% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино VDOMA ординарне напівсолодке біле «Шабо» 11,4% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино Chateau Chizau з лаймом і м'ятою біле напівсолодке Pinot Grigio 10,5% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино ONDE біле сухе Pinot Grigio DOC Delle Venezie 12% Італія	0,75/0,15	4/20
Вино IL CENTRO біле сухе Chardonnay-Trebbiano Rubicone 12% Італія	0,75/0,15	4/20
Червоні вина		
Вино VDOMA ординарне столове сухе червоне червоне сортове «Мерло Шабо» 12,1% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино VDOMA ординарне столове сухе червоне червоне сортове «Каберне Шабо» 12,3% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино VDOMA ординарне напівсолодке червоне «Шабо» 12% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино Chateau Chizau червоне напівсолодке Pinot Noir 11,5%-12,5% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино Showdown червоне сухе Red Zinfandel 13,5% Франція	0,75/0,15	4/20
Вино Paarl Heights червоне сухе Shiraz 14% Франція	0,75/0,15	4/20
Вино Dutch Норе червоне сухе Shiraz Mouvedre 14% Франція	0,75/0,15	4/20
Рожеві вина		
Вино Fathers Wine рожеве сухе «Рожевий квадрат» 12% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино Chateau Chizau столове рожеве сухе Розе Піно Нуар 12,5% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино Chateau Chizau Rose з грейпфрутом рожеве напівсолодке 10,5% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино Cantorum рожеве сухе SALENTO IGT SUSUMANIELLO 12,5% Італія	0,75/0,15	4/20
Вино Monatic Amber рожеве сухе Pinot Grigio IGT Terre di Chieti 12,5% Італія	0,75/0,15	4/20
Вино Showdown рожеве напівсолодке White Zinfandel 9,5% Франція	0,75/0,15	4/20
Вино Yellow Tail рожеве напівсолодке Jammy Rose Roo 11% Австралія	0,75/0,15	4/20
Ігристі вина		
Вино ігристе Marengo біле брют Brut 10-13,5% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино ігристе Marengo біле солодке Sweet 10-13,5% Україна	0,75/0,15	4/20
Вино ігристе Marengo рожеве напівсолодке Rose 10-13,5% Україна	0,75/0,15	4/20

Продовження табл. 3.25

Шампанське Fleur Emile Brut біле брют 12% Франція	0,75/0,15	4/20
Кава Heretat el Padruell Cava біле брют 11,5% Іспанія	0,75/0,15	4/20
Просеко Mondoro Prosecco біле екстра сухе 11% Італія	0,75/0,15	4/20
Мінеральні води		
Вода негазована «Моршинська»	0,5	46
Вода слабогазована «Моршинська»	0,5	45
Вода сильногазована «Моршинська»	0,5	45
Соки		
Нектар вишневий «Sandora»	1/0,25	3/12
Нектар мультивітамін «Sandora»	1/0,25	3/12
Нектар персиковий «Sandora»	1/0,25	3/12
Нектар томатний «Sandora»	1/0,25	2/8
Сік апельсиновий «Sandora»	1/0,25	2/8
Сік яблучний «Sandora»	1/0,25	2/8
Сік томатний «Sandora»	1/0,25	2/8
Фруктові води		
Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola	0,5	14
Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola ZERO	0,5	14
Напій безалкогольний, сильногазований Pepsi Cola	0,5	14
Напій безалкогольний, сильногазований Pepsi Cola без цукру	0,5	14
Напій безалкогольний, сильногазований Fanta	0,5	14
Напій безалкогольний, сильногазований Sprite	0,5	14
Пиво		
Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле 4.8% Україна	0,5	11
Пиво Nike Blanche світле нефільтроване 4.9% Україна	0,5	11
Пиво Krombacher Weizen світле нефільтроване 5.3% Німеччина	0,5	10
Пиво Krombacher Pils світле фільтроване 0% Німеччина	0,5	10

Розроблено автором

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Щоб забезпечити безперебійну та якісну роботу закладів ресторанного господарства при SPA-готелі категорії 4* в Східниці, необхідно визначати добову потребу у сировині шляхом складання продуктового розрахунку відповідно до меню. На основі цього розрахунку формується таблиця, у якій відображається денна потреба закладу в сировині та продуктах (напівфабрикатах і закупівельних товарах) за товарними групами (таблиця 3.26).

Таблиця 3.26 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця та дичина	Качина грудка	Охолоджене
	Куряче філе	Охолоджене
	Ребра свинячі	Охолоджене
	Свиняча вирізка	Охолоджене
	Свинячі вушка	Охолоджене
	Телятина вирізка	Охолоджене
	Телячі щічки	Охолоджене
	Язик телячий	Охолоджене
	Язик яловичий	Охолоджене
Риба та морепродукти	Восьминіжки	Охолоджене
	Кальмари	Охолоджене
	Лосось	Охолоджене
	Мідії	Охолоджене
	Палтус	Охолоджене
	Скумбрія	Охолоджене
	Сьомга	Охолоджене
	Тигрові креветки	Охолоджене
	Тунець	Охолоджене
М'ясна та рибна гастрономія	Балик	Фасоване, в/г
	Бекон	Фасоване, в/г
	Сьомга	Слабосолена
	Масляна	Слабосолена
	Буженина	Фасоване, в/г
	Ковбаса домашня	Фасоване, в/г
	Ковбаса с/к	Фасоване, в/г
	Масляна	Фасоване, в/г
	Ікра кетова	Консервована
	Шинка	Фасоване, в/г
	Оселедець	Фасоване, в/г
	Сосики «Віденські»	Фасоване, в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Яйця курячі	Фасоване, в/г
	Вершки «Галичина» 33%	Пакетоване
	Вершки «President», 10%	Порційні
	Йогурт «Галичина» з гранолою	Упаковане
	Йогурт «Галичина» вишня-черешня	Упаковане
	Майонез	Упаковане
	Масло вершкове «President», 82%	Порційне, упаковане
	Молоко «Галичина», пастеризоване, 2,5%	Пастеризоване, пляшкове
	Морозиво вершкове	Упаковане
	Сир «Брі»	Фасоване, в/г
	Сир «Горгондзола»	Фасоване, в/г
	Сир «Мармурови»	Фасоване, в/г
	Сир «Моцарела»	Фасоване, в/г
	Сир «Пармезан»	Фасоване, в/г
Сир «Рамзес»	Фасоване, в/г	
Сир «Філадельфія»	Фасоване, в/г	

Продовження табл. 3.26

Молоко, молочні та жирові продукти	Сир «Сулугуні»	Фасоване, в/г
	Сир «Український»	Фасоване, в/г
	Сир кисломолочний	Фасоване, в/г
	Сметана «Галичина» 15%	Фасоване, в/г
Овочі та зелень	Баклажани	Свіжі
	Білі гриби	Свіжі
	Броколі	Свіжі
	Буряк	Свіжі
	Гарбуз	Свіжі
	Зелена цибуля	Свіжі
	Кабачки	Свіжі
	Капуста білокачана	Свіжі
	Капуста цвітна	Свіжі
	Картопля	Свіжі
	Квасоля спаржева	Свіжі
	Листя салату	Свіжі
	М'ята	Свіжі
	Морква	Свіжі
	Огірки	Свіжі
	Пецінська капуста	Свіжі
	Перець болгарський	Свіжі
	Печериці	Свіжі
	Помідори	Свіжі
	Рукола	Свіжі
	Салат айсберг	Свіжі
	Цукіні	Свіжі
	Цибуля	Свіжі
	Часник	Свіжі
	Шампінйони	Свіжі
	Шпинат	Свіжі
	Фрукти та ягоди	Авокадо
Апельсини		Свіжі
Виноград		Свіжі
Банани		Свіжі
Вишні		Свіжі
Гранат		Свіжі
Груші		Свіжі
Ківі		Свіжі
Лайм		Свіжі
Лимон		Свіжі
Малина		Свіжі
Ожина		Свіжі
Полуниця		Свіжі
Хурма		Свіжі
Яблука		Свіжі
Бакалійні товари	Ананаси	Консервовані
	Ананаси	Засушені, фасовані
	Арахіс	Фасоване, в/г
	Гірчиця	Пакетоване

Продовження табл. 3.26

Бакалійні товари	Джем малиновий	Порційний
	Джем персиковий	Порційний
	Італійські трави	Фасоване
	Кава арабіка	Пакетоване
	Капуста	Квашена, упаковане
	Кедрові горіхи	Фасоване, в/г
	Кеш'ю	Фасоване, в/г
	Кукурудза	Консервована
	Кунжут	Фасоване, в/г
	Курага	Фасоване, в/г
	Маслини	Консервовані
	Мигдаль	Фасоване, в/г
	Мед	Пакетоване
	Морква по-корейськи	Упаковане
	Огірки	Солоні
	Олія оливкова	Пляшкова
	Олія соняшникова	Пляшкова
	Оцет	Пляшкове
	Перець чорний	Фасоване, в/г
	Родзинки	Фасовані, в/г
	Пластівці натуральні «Аха»	Пакетоване
	Пластівці з тропічними фруктами «Аха»	Пакетоване
	Пластівці вівсяні цільнозернові «Аха»	Пакетоване
	Помідори	Мариновані
	Соевий соус	Пляшкове
	Соус «Теріякі»	Пляшкове
	Соус спайсі	Пляшкове
	Сухарики	Упаковані
	Тісто листкове	Упаковане
	Томатна паста	Пакетоване
	Устричний соус	Пляшкове
	Чай чорний цейлонський «Lovare»	Фасоване, в/г
	Чай чорний Англійський сніданок «Lovare»	Фасоване, в/г
	Чай зелений китайський «Lovare»	Фасоване, в/г
	Чай зелений із соусом та пелюстками квітів «Lovare»	Фасоване, в/г
	Чай чорний цейлонський пакетований «Lovare»	Пакетований
	Чай чорний Англійський сніданок пакетований «Lovare»	Пакетований
	Чай зелений китайський пакетований «Lovare»	Пакетований
	Чай зелений із соусом та пелюстками квітів пакетований «Lovare»	Пакетований
	Фісташки	Фасоване, в/г
Шоколад	Упаковане	
Шафран	Сушений	
Сухі продукти	Борошно	Пакетоване
	Вівсянка	Пакетоване
	Гречана каша	Пакетоване

Продовження табл. 3.26

Сухі продукти	Желатин	Пакетоване
	Какао	Пакетоване
	Кіноа	Пакетоване
	Локшина	Пакетоване
	Кус-кус	Пакетоване
	Рис басматі	Пакетоване
	Сіль	Пакетоване
	Цукор	Пакетоване
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Грісіні	Пакетоване
	Італійська чабата	Пакетоване
	Лаваш	Пакетоване
	Маленький хлібець з гарбузовим насінням та вівсяними пластівцями	Пакетоване
	Хліб білий тостовий	Пакетоване
	Хліб гречаний	Пакетоване
	Хліб житній	Пакетоване
	Хліб пшеничний	Пакетоване
	Круасан з вишнею	Пакетоване
	Круасан з шоколадом	Пакетоване
	Круасан з бананом	Пакетоване
	Круасан з яблуком	Пакетоване
	Круасан з грушею	Пакетоване
Напої алкогольні	Горілка Львів Княжий PREMIUM 40% Україна	Пляшкове
	Горілка Finlandia 40% Фінляндія	Пляшкове
	Горілка Absolut 40% Швеція	Пляшкове
	Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Піно Гріджіо Шабо» 11,8% Україна	Пляшкове
	Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сортове «Шардоне Шабо» 12,2% Україна	Пляшкове
	Вино VDOMA ординарне столове сухе біле сухе сортове «Совіньйон Шабо» 11,8% Україна	Пляшкове
	Вино VDOMA ординарне напівсолодке біле «Шабо» 11,4% Україна	Пляшкове
	Вино Chateau Chizay з лаймом і м'ятою біле напівсолодке Pinot Grigio 10,5% Україна	Пляшкове
	Вино ONDE біле сухе Pinot Grigio DOC Delle Venezie 12% Італія	Пляшкове
	Вино IL CENTRO біле сухе Chardonnay-Trebbiano Rubicone 12% Італія	Пляшкове
	Вино VDOMA ординарне столове сухе червоне червоне сортове «Мерло Шабо» 12,1% Україна	Пляшкове
	Вино VDOMA ординарне столове сухе червоне червоне сортове «Каберне Шабо» 12,3% Україна	Пляшкове
	Вино VDOMA ординарне напівсолодке червоне «Шабо» 12% Україна	Пляшкове
	Вино Chateau Chizay червоне напівсолодке Pinot Noir 11,5%-12,5% Україна	Пляшкове

Продовження табл. 3.26

Напої алкогольні	Вино Showdown червоне сухе Red Zinfandel 13,5% Франція	Пляшкове
	Вино Paarl Heights червоне сухе Shiraz 14% Франція	Пляшкове
	Вино Dutch Hope червоне сухе Shiraz Mouvedre 14% Франція	Пляшкове
	Вино Fathers Wine рожеве сухе «Рожевий квадрат» 12% Україна	Пляшкове
	Вино Chateau Chizay столове рожеве сухе Розе Піно Нуар 12,5% Україна	Пляшкове
	Вино Chateau Chizay Rose з грейпфрутом рожеве напівсолодке 10,5% Україна	Пляшкове
	Вино Santorum рожеве сухе SALENTO IGT SUSUMANIELLO 12,5% Італія	Пляшкове
	Вино Monatic Amber рожеве сухе Pinot Grigio IGT Terre di Chieti 12,5% Італія	Пляшкове
	Вино Showdown рожеве напівсолодке White Zinfandel 9,5% Франція	Пляшкове
	Вино Yellow Tail рожеве напівсолодке Jammy Rose Roo 11% Австралія	Пляшкове
	Вино ігристе Marengo біле брют Brut 10-13,5% Україна	Пляшкове
	Вино ігристе Marengo біле солодке Sweet 10-13,5% Україна	Пляшкове
	Вино ігристе Marengo рожеве напівсолодке Rose 10-13,5% Україна	Пляшкове
	Шампанське Fleur Emile Brut біле брют 12% Франція	Пляшкове
	Кава Heretat el Padruell Cava біле брют 11,5% Іспанія	Пляшкове
	Просеко Mondoro Prosecco біле екстра сухе 11% Італія	Пляшкове
Напої безалкогольні	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	Пляшкове
	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	Пляшкове
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	Пляшкове
	Нектар вишневий «Sandora»	Пляшкове
	Нектар мультивітамін «Sandora»	Пляшкове
	Нектар персиковий «Sandora»	Пляшкове
	Нектар томатний «Sandora»	Пляшкове
	Сік апельсиновий «Sandora»	Пляшкове
	Сік яблучний «Sandora»	Пляшкове
	Сік томатний «Sandora»	Пляшкове
	Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola	Пляшкове
	Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola ZERO	Пляшкове
	Напій безалкогольний, сильногазований Pepsi Cola	Пляшкове

Продовження табл. 3.26

Напої безалкогольні	Напій безалкогольний, сильногазований Pepsi Cola без цукру	Пляшкове
	Напій безалкогольний, сильногазований Fanta	Пляшкове
	Напій безалкогольний, сильногазований Sprite	Пляшкове
Пиво	Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле 4.8% Україна	Пляшкове
	Пиво Nike Blanche світле нефільтроване 4.9% Україна	Пляшкове
	Пиво Krombacher Weizen світле нефільтроване 5.3% Німеччина	Пляшкове
	Пиво Krombacher Pils світле фільтроване 0% Німеччина	Пляшкове

Розроблено автором

Структурно-технологічна схема слугує основою для раціональної організації виробничого процесу, встановлюючи найбільш ефективну послідовність обробки сировини, приготування напівфабрикатів та готових страв. На рисунку 3.2 подано схему, що відображає порядок організації виробництва.

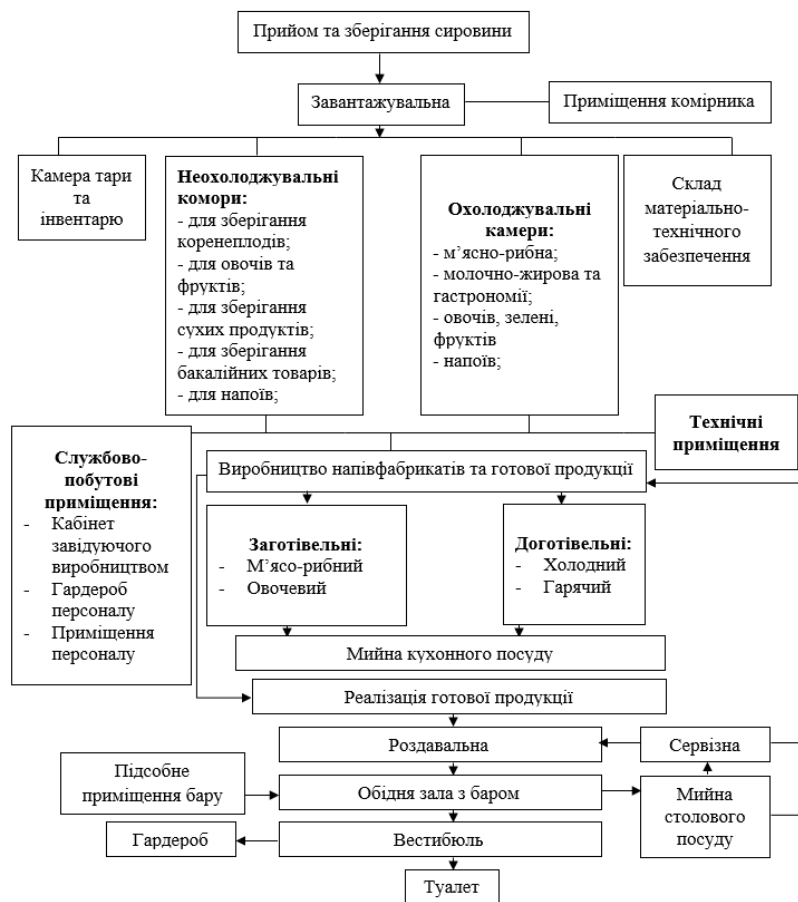


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану в засобі розміщення

Розроблено автором

Структурно-технологічна схема показує послідовність руху сировини та готової продукції, стартуючи від приймання товарів та завершуючи подачею страв споживачам.

Процес починається з приймання та зберігання сировини, яке проводиться у завантажувальній зоні, після чого продукти потрапляють до відповідних приміщень зберігання. З цією метою використовуються неохолоджувальні комори (для коренеплодів, овочів, фруктів, сухих продуктів, бакалії та напоїв) та охолоджувальні камери (м'ясо-рибна, молочно-жирова та гастрономічна, для овочів, зелені, фруктів і напоїв). Поблизу розташовані приміщення комірника, камера тари та інвентарю, а також склад матеріально-технічного забезпечення.

Далі сировина прямує у виробничу зону, котра ділиться на заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий), де здійснюється первинна обробка продуктів та виготовлення напівфабрикатів, і доготівельні цехи (гарячий і холодний), призначені для остаточного приготування страв, їх термічної обробки, оформлення й підготовки до подачі. З обох цехів готова продукція надходить у мийну кухонного посуду та до роздавальної.

З роздавальної страви прямують до обідньої зали з баром, а також у сервізну, звідки вони потрапляють до мийної столового посуду. У складі обідньої зали є підсобне приміщення бару. Поруч із залом розміщені вестибюль, гардероб і санвузли для відвідувачів.

Для персоналу передбачені службово-побутові приміщення (кабінет завідувача виробництвом, гардероб та кімнати відпочинку). Технічні приміщення забезпечують безперебійну роботу всіх ланок виробництва.

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства

У ресторані планується подача сніданків у форматі «шведського столу», а з 11:00 до 22:00 заклад функціонуватиме за меню вільного вибору з повним циклом обслуговування. Схему організації обслуговування в ресторані під час сніданків, наведено на рисунку 3.3.

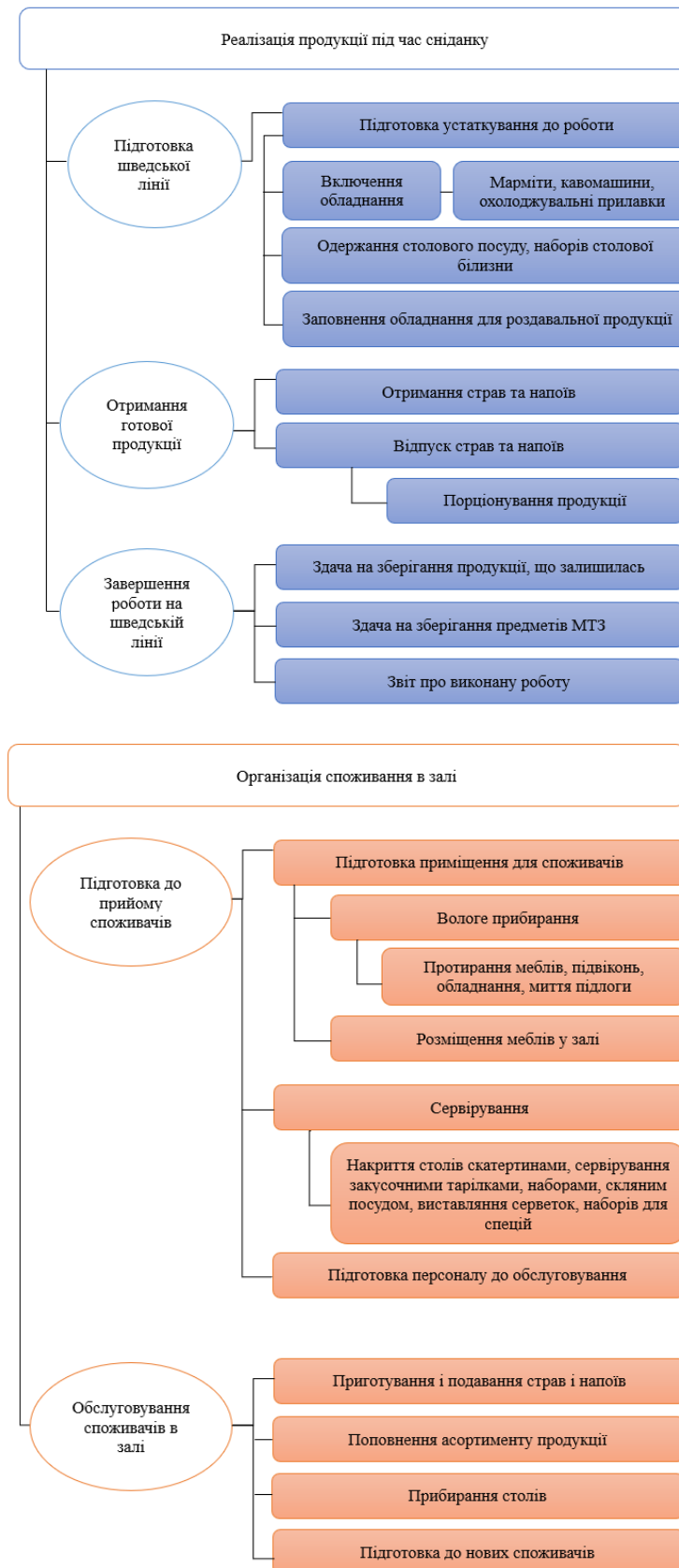


Рис. 3.3 - Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування -шведській стил): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Розроблено автором

На етапі реалізації продукції під час сніданку процес розпочинається з підготовки шведської лінії.

Це включає налаштування та ввімкнення обладнання, підготовку мармітів, кавомашин і холодильних приладів, отримання необхідного посуду та столової білизни, а також заповнення обладнання стравами та напоями.

Далі працівники одержують готову продукцію з кухні, здійснюють її відпуск та порціонування.

По завершенні сніданку залишки продуктів передають на зберігання, прибирають інвентар і складають звіт про виконану роботу.

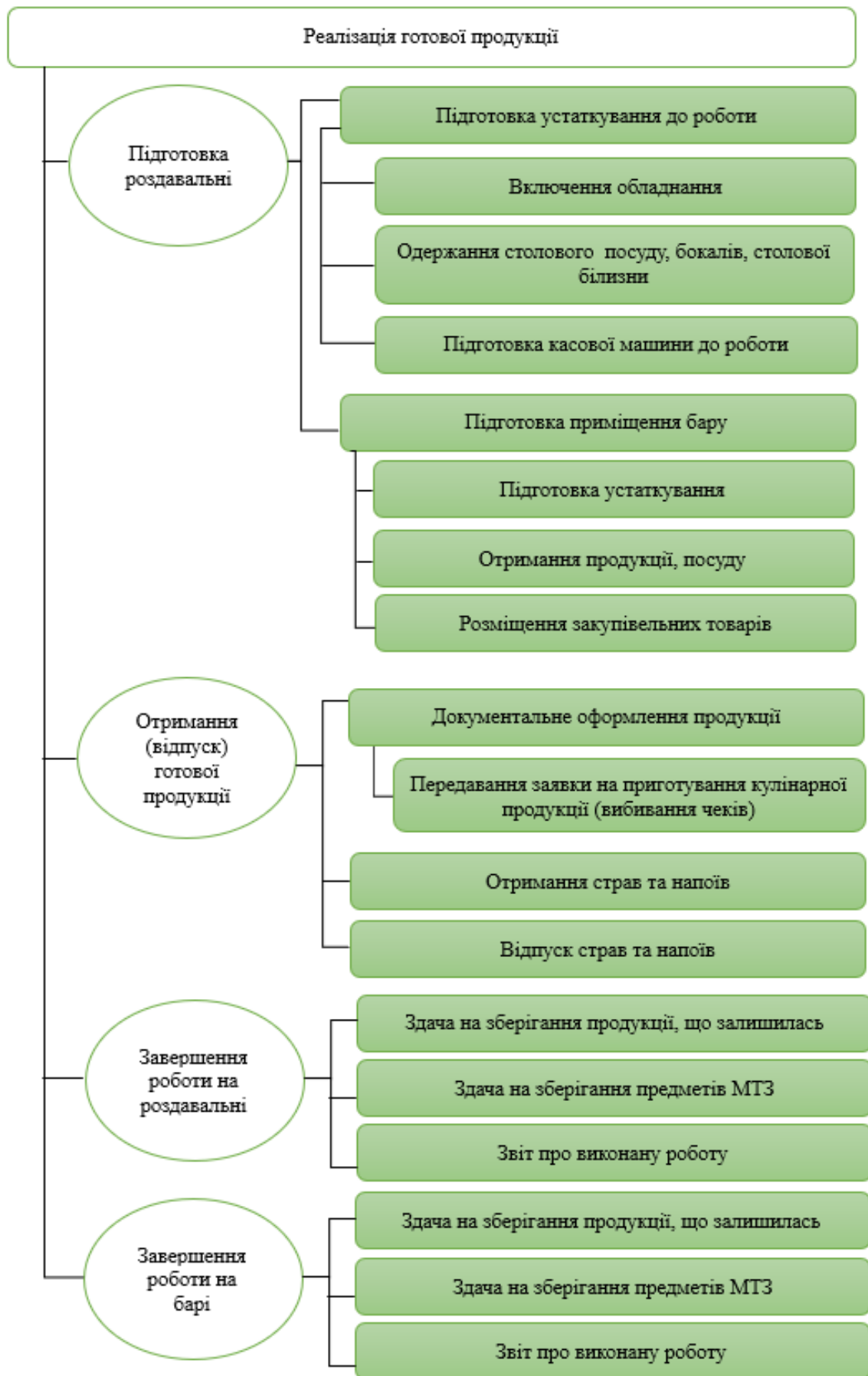
Етап організації споживання в залі передбачає підготовку приміщення до прийому гостей.

Спочатку проводять вологе прибирання, протирають меблі та обладнання, миють підлогу. Потім меблі розташовують згідно з плануванням для забезпечення комфортного руху відвідувачів.

Наступний крок — сервірування: накриття столів скатертинами, розміщення закусочних тарілок, приборів, скляного посуду, серветок, наборів спецій та виставлення гарячих страв у підігрітих ємностях.

Під час обслуговування споживачів у залі офіціанти готують і подають страви та напої, стежать за своєчасним поповненням асортименту на шведській лінії, допомагають гостям у виборі страв та користуванні обладнанням, швидко прибирають використаний посуд і готують столи для нових відвідувачів.

Схему організації обслуговування в ресторані, наведено на рисунку 3.4.



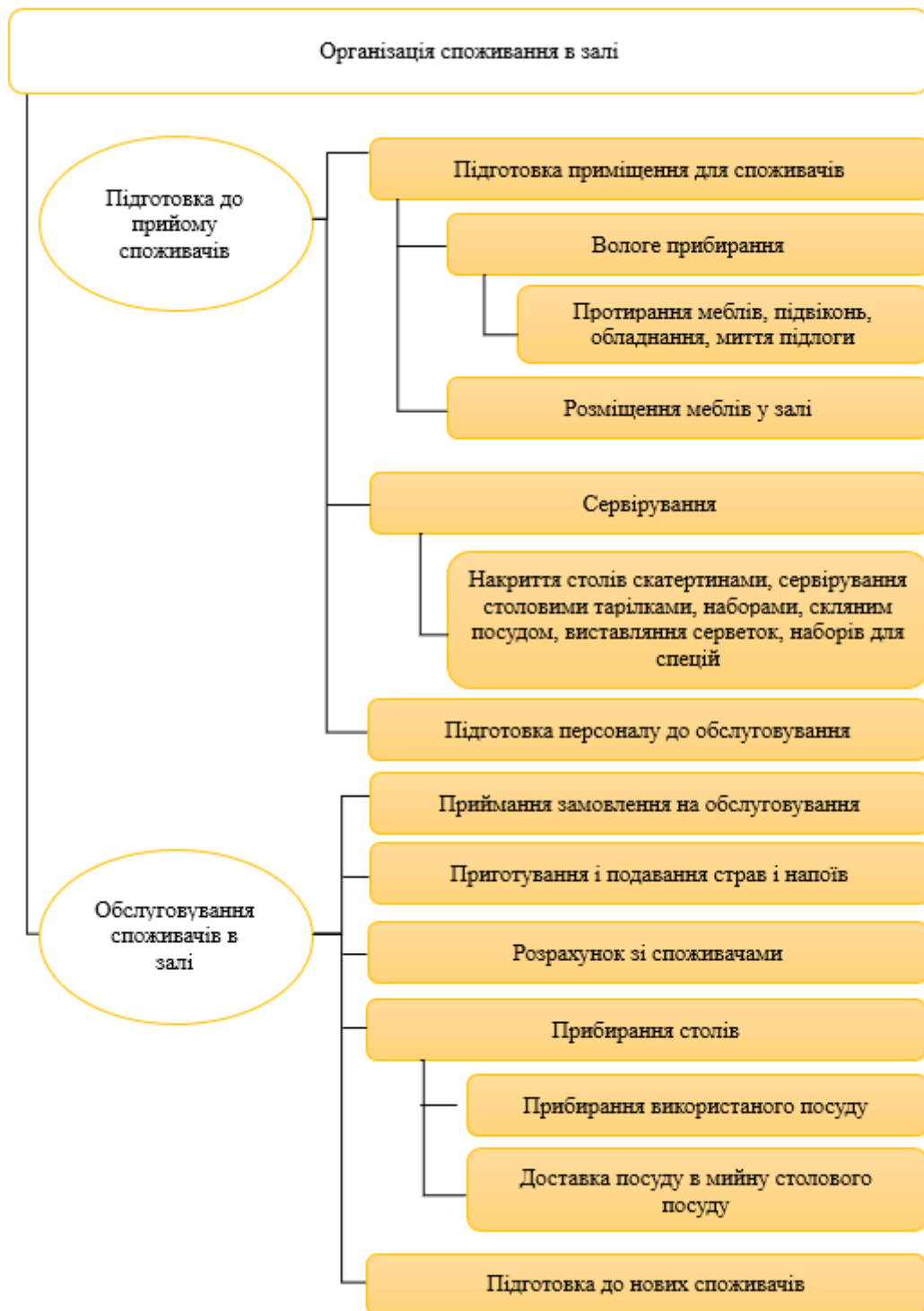


Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування -«а ля карт»): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Розроблено автором

На початку робочої зміни персонал проводить комплексну підготовку роздавальної та барної зон. Це включає ввімкнення необхідного обладнання, підготовку касової техніки до роботи, отримання та розміщення столового посуду,

бокалів, столової білизни, а також приведення у належний стан приміщень.

Одночасно здійснюється прийом продукції та закупівельних товарів, необхідних для обслуговування, їхнє документальне оформлення та передача заявок на приготування кулінарної продукції.

Паралельно з цим відбувається підготовка залу для прийому споживачів. Проводиться вологе прибирання, протирання меблів і підвіконь, миття підлоги, після чого меблі розставляються згідно з плануванням. Наступним етапом є сервірування столів — накриття скатертинами, розміщення посуду, приборів, серветок, спецій та інших необхідних елементів. Перед відкриттям залу персонал проходить інструктаж та готується до обслуговування.

Процес відпуску готових страв починається з отримання замовлення, підтвердженого касовим чеком, після чого офіціанти забирають готові страви та напої з роздавальної або бару й подають їх гостям.

По завершенні роботи залишки продукції передають на зберігання, інвентар здають у відповідні місця, а відповідальні особи складають звіт про виконані завдання.

У процесі роботи офіціанти приймають замовлення, готують і подають страви та напої, здійснюють розрахунок із гостями, прибирають використаний посуд та доставляють його на миття.

Після завершення обслуговування столики готуються до нових гостей, забезпечуючи безперервність сервісу та високий рівень обслуговування.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Після встановлення площі кожного окремого приміщення закладу ресторанного господарства здійснюється їх підсумовування для визначення загальної площі, а отримані дані відображаються у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площа приміщень ресторану на 124 місця

№ з/п	Приміщення	Площа, м ²
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Вестибюль	38
2	Аванзал	25

Продовження табл. 3.27

3	Гардероб	10
4	Вбиральня чоловіча	12
5	Вбиральня жіноча	12
6	Вбиральня для маломобільних груп населення	10
7	Обідня зала ресторану з баром	223
Разом для відвідувачів		330
<i>Виробничі</i>		
8	Овочевий цех	36
9	М'ясо-рибний цех	42
10	Холодний цех	48
11	Гарячий цех	54
12	Роздавальня	12
13	Мийна кухонного посуду	12
14	Сервізна	9
15	Мийна столового посуду	12
16	Підсобне приміщення бару	9
17	Приміщення завідуючого виробництвом	12
Разом виробничі		246
<i>Складські</i>		
18	Завантажувальна	9
19	Неохолоджувальна комора для зберігання коренеплодів	8
20	Неохолоджувальна комора для фруктів та овочів	8
21	Неохолоджувальна комора для зберігання сухих продуктів	8
22	Неохолоджувальна комора для зберігання бакалійних товарів	8
23	Неохолоджувальна комора для напоїв	8
24	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера	9
25	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономіч	9
26	Охолоджувальна камера овочів, зелені, фруктів	9
27	Охолоджувальна камера напоїв	9
28	Склад матеріально-технічного забезпечення	9
29	Комора тари і інвентарю	8
30	Приміщення комірника	9
Разом складські		111
<i>Службово-побутові приміщення</i>		
31	Кабінет менеджера ресторанного господарства	9
32	Гардероб для персоналу з душовими для жінок	12
33	Гардероб для персоналу з душовими для чоловіків	12
34	Білизняна	8
35	Приміщення для персоналу	9
36	Приміщення для офіціантів і барменів	9
37	Вбиральня жіноча	8
38	Вбиральня чоловіча	8
Разом службово-побутові:		75
<i>Технічні приміщення</i>		
39	Електрощитова	12
40	Теплопункт	15
41	Венткамера припливна	24
42	Венткамера витяжна	12
Разом технічні приміщення		63
Корисна площа закладу		825

Розроблено автором

3.5 Характеристика приміщень SPA-комплексу

У проєктованому готелі групу приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення об'єднано разом з групою приміщень SPA-комплексу, що є важливим елементом концепції закладу.

SPA-комплекс передбачено розмістити на першому поверсі будівлі з урахуванням зручного доступу для відвідувачів.

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі приміщень, що входять до складу SPA-комплексу, наведено в таблиці 3.28.

Таблиця 3.28 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень SPA-комплексу

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Рецепція (зона очікування)				
Ресепшн	Курipolku	1	1420*820*1220	1,17
Диван	ShishkaProject	3	1600*730*750	5,07
Крісло	ShishkaProject	4	940*730*750	2,72
Всього				8,96
Роздягальня (чоловіча)				
Шкафчики	МебліСМД	50	350*400*1900	7
Душова кабіна	CERSANIT	3	900*900*1900	2,43
Лавка	Дніпропетровський завод Продмаш	12	1500*320*465	5,76
Всього				15,19
Роздягальня (жіноча)				
Шкафчики	МебліСМД	50	350*400*1900	7
Душова кабіна	CERSANIT	3	900*900*1900	2,43
Лавка	Дніпропетровський завод Продмаш	12	1500*320*465	5,76
Всього				15,19
Кріотерапевтичний зал				
Кріосауна	«Classic»	4	1870*1650*2200	12,34
Всього				12,34
Зал льодових ван				
Крижана ванна	AquaJoy All-In	4	1950*900*710	7,02
Льодогенератор	Тессо	6	380*440*675	1,01
Душова кабіна	CERSANIT	3	900*900*1900	2,43
Всього				10,46
Кабінет кріомасажу				
Масажний стіл	Casada	2	760*2130*810	3,24
Тумба для майстра	Elikor	2	450*350*750	0,32

Продовження табл. 3.28

Апарат для кріомасажу	Zemits ColdRestore Elegance	2	450*300*280	-
Стіл для майстра	WonderLine	2	1240*650*750	1,62
Всього				5,18
Косметологічний кабінет				
Косметологічна кушетка	BeauryService	1	1820*620*750	1,13
Стіл для майстра	WonderLine	1	1240*650*750	0,81
Тумба для майстра	Elikor	2	450*350*750	0,32
Всього				2,26
Зал ароматерапії та релаксації				
Крісло-реклайнер	WonderLine	2	1070*780*1050	1,62
Всього				1,62
Зал з кабінами для флоатингу				
Флоат-капсула	Dreampod Float Cabin	3	2517*2560*2300	19,35
Всього				19,35
Гідротерапевтичний зал				
Гадромасажна ванна	Sanilux	2	1680*850*570	2,86
Ванна гідромасажна для ніг	RehaMed	2	1500*1400*750	4,2
Всього				7,06
Кабінет лікаря				
Тумба мобільна	Amed	2	600*500*700	0,6
Кушетка медична	Amed	1	1900*580*550	1,1
Стіл робочий	Amed	2	1500*600*750	1,8
Шафа медична	Amed	2	900*400*1800	0,72
Крісло	ShishkaProject	4	940*730*750	2,72
Всього				6,94
Кабінет дієтолога				
Тумба мобільна	Amed	1	600*500*700	0,8
Стіл робочий	Amed	1	1500*600*750	0,9
Шафа медична	Amed	1	900*400*1800	0,36
Крісло	ShishkaProject	2	940*730*750	1,36
Всього				3,42
Комора для зберігання витратних матеріалів				
Стелаж	Jysk	4	700*300*1090	0,84
Всього				0,84
Комора чистої білизни				
Шафа для чистої білизни	Jysk	1	1670*530*1970	0,89
Всього				0,89
Санвузол для персоналу				
Унітаз	CERSANIT	2	360*655*755	0,48
Раковина	CERSANIT	2	445*350*160	0,32
Всього				0,8
Тренажерний зал				
Бігова доріжка	Vigor	2	1820*870*1580	3,17
Велотренажер	Vigor	1	1200*590*1510	0,71

Продовження табл. 3.28

Орбітрек	Vigor	1	1760*650*1730	1,15
Багатофункціональна тренажерна лава	Vigor	1	885*270*900	0,24
Підставка для гантелей	Zelart	1	630*580*1200	0,42
Підставка для штанг	Zelart Pro	1	820*750*1360	0,62
Тренажер для згинання ніг	VNX EXO Pro	1	1645*1245*1360	2,05
Кроссовер	Taurus Studio	1	3310*740*2320	2,45
Всього				10,81

Розроблено автором

Узагальнені результати розрахунків площ приміщень представлені в таблиці 3.29.

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень призначення SPA-комплексу

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Рецепція (зона очікування)	29,87
Роздягальня (чоловіча)	50,63
Роздягальня (жіноча)	50,63
Кріотерапевтичний зал	41,13
Зал льодових ван	34,87
Кабінет кріомасажу	17,27
Косметологічний кабінет	7,53
Зал ароматерапії	5,40
Зал за кабінами для флоатингу	64,50
Гідротерапевтичний зал	23,43
Кабінет лікаря	23,13
Кабінет дієтолога	11,40
Комора для зберігання витратних матеріалів	2,80
Комора чистої білизни	2,97
Санвузол для персоналу	2,67
Тренажерний зал	36,03
Всього	404,26

Розроблено автором

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення готелю – це спеціально організовані зони, призначені для управління діяльністю закладу, координації роботи персоналу, проведення нарад та виконання адміністративно-господарських функцій. Вони розташовуються на другому поверсі готелю для зручного доступу керівництва та відвідувачів.

З метою раціонального розміщення адміністративних підрозділів приміщення поділено на функціональні групи:

Приміщення дирекції:

Кабінет генерального директора – 16 м²

Кабінет виконавчого директора – 14 м²

Приймальня з робочим місцем секретаря – 12 м²

Приміщення адміністративно-фінансового підрозділу:

Бухгалтерія (робочі місця головного бухгалтера та бухгалтерів) – 28 м²

Кабінет касира – 8 м²

Архів бухгалтерської документації – 6 м²

Приміщення відділу кадрів:

Кабінет менеджера з відділу кадрів – 8 м²

Кабінет спеціалістів відділу кадрів – 8 м²

Архів особових справ співробітників – 5 м²

Приміщення комерційної служби:

Кабінет комерційного директора – 12 м²

Кабінет менеджера з продажу – 10 м²

Кабінет маркетолога та контент-менеджера (спільний простір) – 12 м²

Кімната для переговорів і презентацій – 18 м²

Загальна площа адміністративних приміщень складає 157 м².

Господарсько-виробничі приміщення готелю – це спеціально обладнані зони, що забезпечують безперебійну роботу комплексу, належний санітарний стан, зберігання інвентарю та виконання технічного обслуговування.

Центральна білизняна (зона прийому, зберігання та ремонту білизни) – 42 м²

Служба прибирання території (зберігання інвентарю та засобів догляду) – 18 м²

Майстерні з ремонту обладнання, меблів та комунікацій – 95 м²

Складські приміщення для інвентарю та техніки – 110 м²

Побутові кімнати виробничого персоналу (роздягальні, кімната відпочинку,

їдальня для персоналу) – 36 м²

Пральня (прання, сушіння, прасування білизни) – 25 м²

Технічні приміщення для інженерно-технічного персоналу – 20 м²

Загальна площа господарсько-виробничих приміщень становить 346 м².

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Перелік приміщень засобу розміщення визначається відповідно до обраної концепції та вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Розміри площ окремих приміщень встановлюються шляхом розрахунків і мають відповідати нормативам, передбаченим цим документом.

Узагальнені дані щодо складу та площ приміщень готельного комплексу наведені у табличному вигляді (табл. 3.30).

Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень SPA-готелю

Назва приміщень	Площа приміщень, м²
Група А – житлові групи приміщень	
Група А/1 – житлові номери	
Апартамент	1*64,23
Люкс	2*47,13
Напівлюкс	2*34,17
Одномісний стандарт	17*21,37
Двомісний стандарт	48*24,37
Стандарт для маломобільних груп населення	8*31,76
Всього	2013,96
Група А/2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	34,00
Кімната чергового персоналу	12,57
Комора брудної білизни	6,00
Комора прибирального інвентарю	4,83
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,00
Кімната побутового обслуговування	6,00
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,00
Санвузол персоналу	8,07
Всього	87,47
Всього на 3 поверхах	262,41
Разом по групі А	
2276,37	
Група Б – приміщення громадського призначення	
Група Б/1 – приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	137,00
Бюро прийому і реєстрації	19,17

Продовження табл. 3.30

Кімната чергового адміністратора	16,20
Консьєрж сервіс	16,20
Сейфова	10,00
Швейцарська зона	7,63
Місце для багажних візків	6,00
Камера схову	20,00
Гардероб	20,00
Пост охорони	19,83
Санвузол чоловічий	6,00
Санвузол жіночий	6,00
Санвузол службовий	6,00
Санвузол для маломобільних груп населення	7,20
Всього	297,23
Група Б/2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	825
Лобі-бар	36
Бар при SPA-комплексі	96
Їдальня для персоналу	60,1
Всього	1017,1
Група Б/3 – приміщення SPA-комплексу	
Рецепція (зона очікування)	29,87
Роздягальня (чоловіча)	50,63
Роздягальня (жіноча)	50,63
Кріотерапевтичний зал	41,13
Зал льодових ван	34,87
Кабінет кріомасажу	17,27
Косметологічний кабінет	7,53
Зал ароматерапії	5,4
Зал за кабінами для флоатингу	64,5
Гідротерапевтичний зал	23,43
Кабінет лікаря	23,13
Кабінет дієтолога	11,4
Комора для зберігання витратних матеріалів	2,8
Комора чистої білизни	2,97
Санвузол для персоналу	2,67
Тренажерний зал	36,03
Всього	404,26
Разом по групі Б	1718,59
Група В	
Група В/1 – адміністративна група приміщень	
Кабінет генерального директора	16,00
Кабінет виконавчого директора	14,00
Приймальня з робочим місцем секретаря	12,00
Бухгалтерія	28,00
Кабінет касира	8,00
Архів бухгалтерської документації	6,00
Кабінет менеджера з відділу кадрів	8,00
Кабінет спеціалістів відділу кадрів	8,00
Архів особових справ співробітників	5,00

Продовження табл. 3.30

Кабінет комерційного директора	12,00
Кабінет менеджера з продажу	10,00
Кабінет маркетолога та контент-менеджера	12,00
Кімната для переговорів і презентацій	18,00
Всього	157,00
Група В/2 – господарсько-виробничі приміщення	
Центральна білизняна	42,00
Служба прибирання території	18,00
Майстерні з ремонту обладнання, меблів та комунікацій	95,00
Складські приміщення для інвентарю та техніки	110,00
Побутові кімнати виробничого персоналу	36,00
Пральня	25,00
Технічні приміщення для інженерно-технічного персоналу	20,00
Всього	346,00
Разом по групі В	503,00
Корисна площа готельного підприємства, S_{кор}	4497,96

Розроблено автором

Загальна площа будівлі готелю S_{заг} м², визначається з урахуванням додаткових площ, необхідних для розміщення коридорів і сходів.

Спочатку робоча площа обчислюється за формулою:

$$S_{роб} = 4497,96 * 1,25 = 5622,45 \text{ м}^2$$

Далі, щоб врахувати площу, зайняту конструктивними елементами будівлі (стінами, перегородками тощо), загальна площа розраховується як:

$$S_{заг} = 5622,45 * 1,03 = 5791,13 \text{ м}^2$$

Функціональне зонування передбачає, що на першому поверсі розміщуватимуться приймально-вестибюльна група приміщень, ресторан, лобі-бар, бар при SPA-комплексі та структуру SPA-комплексу.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Розташування SPA-готелю у селищі Східниця, обрано за результатами маркетингових досліджень, які підтвердили високий туристично-рекреаційний потенціал місцевості.

Територія характеризується сприятливими природно-кліматичними умовами, чистим гірським повітрям і мальовничими краєвидами, що робить її ідеальною для реалізації оздоровчо-рекреаційного комплексу.

Місце під будівництво розташоване у західній частині Східниці, поблизу лісового масиву, на відстані приблизно одного кілометра від центральної частини селища.

Рельєф ділянки спокійний, із незначним ухилом до південного сходу, близько 4-6 %. Тип ґрунтів представлений дерново-підзолистими суглинками середньої щільності, придатними для капітального будівництва.

Глибина промерзання ґрунту становить близько 0,7 м.

На земельній ділянці передбачено розміщення основної будівлі SPA-готелю на 78 номерів.

На території заплановано зону для відпочинку на відкритому повітрі, до складу якої входять прогулянкові маршрути, що зливаються з природним ландшафтом, паркова зона та лавочки. Передбачено зручний під'їзд із місцевої дороги з твердим покриттям.

Біля головного входу запроектовано охоронювану автостоянку на 20 місць, окремо – для персоналу. Благоустрій території передбачає формування парку з декоративними насадженнями, та доріжками з натурального каменю.

Загальна площа озеленення становитиме близько 60 % території. Уздовж меж ділянки планується створити захисні зелені смуги для зниження шумового впливу та покращення мікроклімату.

Розміщення готельного комплексу відповідає вимогам санітарно-гігієнічних, протипожежних і екологічних норм.

Проект не передбачає втручання у природне середовище поза межами

забудови, а використання сучасних інженерних рішень гарантує екологічну безпеку.

Ділянка має добру транспортну доступність і візуальну відкритість: з верхніх поверхів готелю відкриватиметься краєвид на навколишні гори та лісові масиви.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Водопостачання

Здебільшого для облаштування внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання будуть застосовані пластикові труби. Цей матеріал має високу стійкість до корозії та хімічних впливів, не накопичує осадів, легкий у монтажі та обслуговуванні. Пластикові труби добре витримують перепади температур і забезпечують довгий термін експлуатації без втрати пропускної здатності.

Система водопостачання готелю поділятиметься на:

Холодне водопостачання, яке забезпечує номери, кухню, санвузли та технічні приміщення;

Гаряче водопостачання, що подається від центрального нагрівача до номерного фонду, ресторану, лоббі-бару та інших зон споживання;

Поливні системи, що обслуговують газони та декоративні насадження.

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована від електричного нагрівача, розташованого у технічному приміщенні на цокольному поверсі. Нагрівач забезпечує сталу температуру води та достатню продуктивність для всіх споживачів. Для введів будуть використані труби, прокладені з нахилом 0,003–0,005 до зовнішніх мереж.

Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, що буде встановлений на трубопроводі між двома засувками для забезпечення точного обліку води та можливості ізоляції ділянки.

Трубопровід буде прокладено прихованим способом у стінах і під підлогою, із забезпеченням теплоізоляції для гарячих мереж та доступних ревізійних люків для технічного обслуговування.

Загальні витрати води готельним комплексом визначаються як сума витрат води окремих ділянок: номерного фонду, ресторану, лоббі-бару, технічних приміщень та поливу зелених насаджень.

Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води

№	Споживач	Одиниця виміру	К-сть	Добові витрати води, м ³		Загальні витрати води за рік, м ³
				Загальні	У тому числі гарячої	
1	Готель (номерний фонд)	Мешканців	137	31,51	19,18	18501,85
2	Ресторан	Посадочних місць	124	37,81	12,60	18400,91
4	Лобі-бар	Посадочних місць	3	1,57	0,52	763,17
5	Бар у SPA	Посадочних місць	5	1,31	0,44	635,98
6	Їдальня для персоналу	Посадочних місць	40	182,95	60,98	89036,64
7	SPA-центр	Мешканців	137	8,22	4,11	4500,45
8	Полив	Площа	4110	9,74		9,74
Загальні витрати води						131848,74

Розроблено автором

Витрати стічних вод: $131848,74 \cdot 0,85 = 112071,4$

Каналізація

Каналізаційна система готелю призначена для збору та відведення господарсько-побутових, виробничих і дощових стоків, попереднього очищення виробничих вод, а також для збирання та видалення сміття. Вона проектується відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація» та ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування».

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення розміщуються окремо від систем житлової частини готелю та мають самостійні випуски у зовнішні мережі.

Для внутрішньої каналізації будівлі було обрано сталеві труби з антикорозійним покриттям. Такий вибір обґрунтований наступними перевагами:

Висока міцність та стійкість до механічних навантажень, що особливо важливо для готелю з великим потоком гостей.

Довговічність: правильно захищені сталеві труби служать десятки років.

Вогнестійкість: на відміну від пластикових труб, сталь витримує високі температури, що підвищує рівень пожежної безпеки будівлі.

Звукоізоляція: сталеві труби мають нижчий рівень шуму при русі стоків порівняно з пластиковими, що підвищує комфорт проживання гостей.

Для попереднього очищення господарсько-побутових і виробничих стічних вод перед спуском у міську каналізацію передбачено використання септиків з біофільтрами та біореакторами.

Вони забезпечують: ефективне видалення органічних забруднень; надійність та простоту експлуатації; зниження навантаження на міські очисні споруди; відповідність екологічним нормам.

Зовнішня каналізація проектується із застосуванням поліетиленових труб великого діаметра, які відповідають вимогам ДБН В.2.5-75:2013. Стояки внутрішньої каналізації обладнані ревізіями та вентиляційними випусками для стабільної роботи системи й легкого обслуговування.

Опалення

Для створення комфортного мікроклімату у готелі було обрано індивідуальний тепловий пункт з водяною системою опалення, який забезпечує ефективну та точну регуляцію температури у всіх приміщеннях будівлі. Використання індивідуального теплового пункту дозволяє контролювати подачу тепла на кожен поверх окремо, що забезпечує рівномірний розподіл теплової енергії та економію ресурсів. Опалення в приміщеннях здійснюється за допомогою сталевих панельних радіаторів, які відзначаються високою тепловіддачею та швидким прогріванням повітря. Завдяки невеликій тепловій інерції ці радіатори швидко реагують на зміну температури, що дозволяє підтримувати комфортну атмосферу у номерах та зонах загального користування готелю.

Індивідуальний тепловий пункт підключено до міської тепломережі, при цьому встановлений сучасний теплообмінник і насосна група, що дозволяє

зменшити витрати теплової енергії. За потреби система може доповнюватися газовим конденсаційним котлом, який забезпечує додаткове опалення в періоди сильних морозів, або тепловим насосом «повітря–вода», що дозволяє економно підтримувати температуру у міжсезоння.

Об'єм будівлі готелю визначено на основі площі забудови, кількості поверхів та висоти приміщень, що дозволяє точно розрахувати потребу у теплі для всього об'єкта.

Об'єм будівлі складає:

$$1168,53 \cdot (5 \cdot 3 + 5 \cdot 1,5 + 0,4) = 26759,34 \text{ м}^3$$

З урахуванням параметрів утеплення стін та середньої різниці температур між зовнішнім і внутрішнім середовищем система опалення забезпечує стабільний тепловий режим протягом всього опалювального періоду.

Витрати теплопостачання:

$$26759,34 \cdot 0,32 \cdot (22 - (-19)) \cdot 1,17 \cdot 10^{-6} = 0,41 \text{ Гкал/год}$$

Річні витрати теплопостачання:

$$0,41 \cdot ((22 - 7,8) / (22 - (-19))) \cdot 24 \cdot 178 = 607,15 \text{ Гкал}$$

Вентиляція

Для забезпечення комфортного мікроклімату у готелі було обрано централізовану припливно-витяжну систему вентиляції з рекуперацією тепла та вологості. Така система дозволяє забезпечити ефективний повітрообмін у всіх приміщеннях, включаючи номери, коридори, лобі та технічні зони, при цьому значно зменшуючи енергоспоживання завдяки поверненню тепла та вологи з відпрацьованого повітря.

Для підбору необхідного обладнання, слід розрахувати необхідний повітрообмін в ЗГРГ.

Припливна вентиляція складатиме – 31433,16 м³/год

Витяжна вентиляція складатиме – 36058,29 м³/год

Автоматизоване керування вентиляцією забезпечує адаптацію повітрообміну залежно від заповнюваності приміщень, що дозволяє підтримувати оптимальні параметри температури та вологості в будь-який час доби. Для ресторанного залу

було обрано комбіновану систему, що поєднує припливно-витяжну вентиляцію із локальними витяжними каналами на кухні. Це дозволяє ефективно видаляти тепло, пар та запахи від кулінарного обладнання, при цьому забезпечуючи подачу свіжого повітря для гостей. Витяжні зонти з жироловлювачами та окремі вентилятори забезпечують локальне видалення забрудненого повітря, а теплові завіси запобігають його проникненню в обідню зону.

У залі ресторану подача свіжого повітря розрахована так, щоб на одну людину надходило достатньо повітря для комфортного перебування, а кондиціонування здійснюється за допомогою мультизональної системи для підтримання оптимальної температури.

Для SPA-центру було обрано централізовану припливно-витяжну систему вентиляції з регулюванням вологості та рекуперацією тепла. Система забезпечує ефективний повітрообмін у зонах масажних та процедурних кабінетів, при цьому підтримуючи оптимальні параметри температури та вологості для комфортного перебування гостей і персоналу. Використання рекуперації дозволяє значно зменшити енергоспоживання на опалення в холодний період та охолодження влітку, повертаючи до 80–85% енергії від витяжного повітря. У процедурних кабінетах та масажних зонах вентиляція працює з регулюванням повітряного потоку залежно від кількості одночасних відвідувачів, забезпечуючи стабільний мікроклімат та оптимальну якість повітря.

Кондиціонування

Кондиціонування в житлових кімнатах розраховується за кількістю теплонадходжень. Кондиціонер повинен бути потужнішим за кількість теплонадходжень, серед них:

Надходження від теплової радіації:

$$2013,96 * 3 * 35 = 70488,6 \text{ Вт}$$

Надходження від людей:

$$137 * 130 = 17810 \text{ Вт}$$

Надходження від побутової техніки:

$$\text{Кавомашина} : 1500 * 78 = 117000 \text{ Вт}$$

Надходження від опалення:

$$125 \cdot 2013,96 = 251745 \text{ Вт}$$

Всього теплонадходжень:

$$251745 \text{ Вт} + 117000 \text{ Вт} + 17810 \text{ Вт} + 70488,6 \text{ Вт} = 457053,6 \text{ Вт}$$

Для забезпечення комфортного мікроклімату у готелі пропонується встановити сучасну VRF-систему, яка дозволяє ефективно регулювати температуру в кожному приміщенні і водночас економно використовувати електроенергію.

Система VRF здатна гнучко розподіляти потужність між різними зонами відповідно до фактичного завантаження приміщень, що забезпечує значну економію енергії при неповному завантаженні готелю. Внутрішні блоки системи підібрані відповідно до специфіки приміщень. У номерах будуть встановлені настінні блоки, які дозволяють гостям індивідуально налаштувати температуру і створюють відчуття особистого комфорту.

Електрика

У системі електропостачання передбачено дві незалежні схеми живлення – основну та резервну, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Електрообладнання. Проектування електроосвітлення».

Основним джерелом електроенергії виступає міська електромережа з підключенням через трансформаторну підстанцію потужністю 2×630 кВА, яка забезпечує безперебійне живлення усіх груп споживачів. Для резервного живлення передбачено дизельний генератор типу Акса AD1015 номінальною потужністю 812 кВт, що автоматично запускається при аварійному відключенні основного джерела.

Він забезпечує роботу аварійного та евакуаційного освітлення, електропостачання ліфтів, серверного обладнання, холодильних установок ресторану, основних інженерних систем (вентиляції, насосних станцій) а також допоможе зберегти дороговартісне обладнання SPA-салону.

Розподіл електроенергії в будівлі здійснюється за радіальною схемою з відокремленими груповими щитами на кожному поверсі, що гарантує селективність захисту та зручність технічного обслуговування.

Для ресторану передбачені окремі електрощити, підключені до потужніших ліній, що дозволяють під'єднання високонавантаженого обладнання (електроплити марки, холодильні камери тощо) із загальною потужністю близько 120 кВт.

Електроосвітлення громадських та житлових приміщень виконується відповідно до вимог ДБН В.2.5-28:2018 «Природне і штучне освітлення», із застосуванням енергоощадних світлодіодних світильників Philips Ledinaire.

Для зовнішнього освітлення території застосовані світлодіодні опори вуличного типу потужністю 70–100 Вт. Система блискавкозахисту розроблена згідно з ДСТУ Б В.2.5-38:2008 та включає зовнішній стрижневий захист і внутрішню систему зрівнювання потенціалів.

Додатково встановлені пристрої захисного відключення (ПЗВ) і автоматичні вимикачі у розподільчих щитах, що підвищує рівень електробезпеки для гостей і персоналу.

Беручи до уваги коефіцієнти питомого навантаження, які визначаються функціональним призначенням різних груп приміщень, підраховуємо загальне споживання електроенергії планованим готельним об'єктом:

$$P = (0,5 \cdot 137 + 1,03 \cdot 172 + 0,4 \cdot 110 + 0,05 \cdot 20) \cdot 365 = 106090,9 \text{ кВт}$$

В готелі не передбачається газопостачання, оскільки нагрівач передбачений електричний.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн готелю обрано в напрямі сучасного етностилю, який гармонійно поєднує локальні традиції української архітектури з елементами сучасного комфорту та мінімалістичного оформлення.

Основна концепція полягає в тому, щоб передати дух Карпатського краю через матеріали, кольори та декоративні мотиви, не перевантажуючи простір зайвими деталями.

В оформленні фасадів та інтер'єрів переважають натуральні матеріали — дерево, камінь, льон і глина. Зовнішні стіни готелю виконані з комбінації світлого каменю та термованої деревини.

Інтер'єр готелю витримано у світло-бежевій, сіро-коричневій та зеленкувато-оливковій палітрі, доповненій етнічними акцентами у вигляді декоративних тканин, гобеленів і різьблених дерев'яних елементів.



Рис. 4.1 – Номер у сучасному етностилі

Джерело: [37]

Меблі виконані з масиву дуба та ясена, мають прості форми з ручною обробкою, що надає приміщенням автентичного шарму. У номерах простір організовано з урахуванням комфорту гостей: дерев'яні стіни частково декоровані різьбленими панелями, а текстиль містить орнаменти, натхненні бойківською вишивкою.



Рис. 4.2 – Заклад ресторанного господарства у сучасному етностилі

Джерело: [38]

Освітлення — м'яке, тепле, за рахунок комбінації підвісних світильників з елементами кованого металу та точкових ламп.

Ванні кімнати оформлені у стилі еко-спа: природний камінь, кераміка з матовим покриттям і жива зелень у вигляді стабілізованого моху.

Ресторан готелю поєднує концепцію етно-їжі та сучасного гастро-дизайну. Зали мають зонування за допомогою дерев'яних перегородок та освітлення, що створює атмосферу приватності. У меблюванні переважають столи з необробленою дерев'яною поверхнею, м'які крісла у лляних чохлах і традиційні ліхтарі.

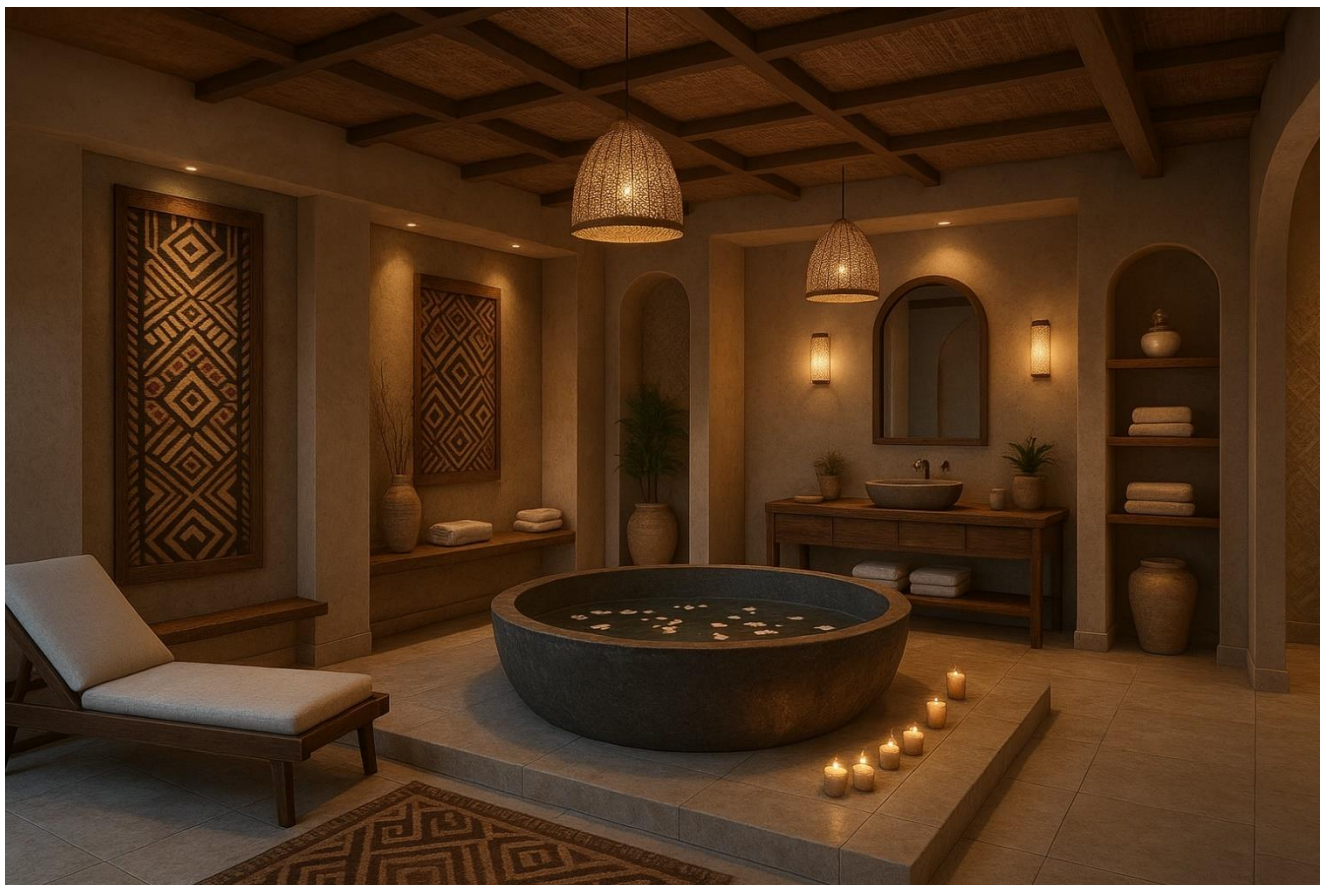


Рис. 4.3 – SPA-салон у сучасному етностилі

Розроблено автором

SPA-зона підтримує загальну концепцію природності: тут використано текстури каменю та дерева, що сприяють розслабленню. Передбачається декоративні елементи з різьбленого дерева, глиняні лампи та настінні панно з етнічними символами, що символізують гармонію людини з природою.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Доходи підприємства – це фінансові надходження, отримані в результаті його господарської діяльності за певний проміжок часу, наприклад, день, тиждень, місяць або рік [39].

Основну частину цих надходжень формують доходи від основної (операційної) діяльності. Доходи від реалізації номерів і місць включають виручку від тимчасового розміщення, бронювання, а також від надання додаткових платних послуг, що можуть бути доступні на поверхах готелю. Значну частку доходу також складає ресторанне господарство готелю, яке забезпечує продаж продукції власного виробництва, закуплених товарів та додаткових платних послуг для гостей.

Важливим фактором у формуванні доходу є розробка виробничо-експлуатаційної програми готелю, яка визначає кількість доступних номерів та місць у певний період. Це також включає розрахунок пропускної спроможності готелю – максимальної кількості гостей, яких він може обслужити протягом визначеного часу.

Пропускна спроможність визначається за кількістю номерів і місць, їх типами та тривалістю роботи готелю. Для точнішого прогнозування обсягу продажів готельних послуг у плановому періоді враховується коефіцієнт завантаженості номерного фонду, який може змінюватися залежно від рівня попиту.

Це дозволяє більш точно оцінити потенційні доходи від реалізації номерів за відповідною ціною, яка може коригуватися з урахуванням регіональних особливостей та конкурентного середовища.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2026 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
	1			2
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	2	365	730

Продовження табл. 5.1

Стандарт одномісний	17	17	365	6205
Стандарт двомісний	48	96	365	35040
Номери для маломобільних груп населення	8	16	365	5840
Разом	78	137	365	50005

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2026 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю (людино-діб)	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місяця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн
1	2 (див. табл. 5.1.)	3	4=2*3	5	6=4*5
Апартаменти	730	0,6	438	10050	4401,900
Люкс	1460	0,6	876	7500	6570,000
Напівлюкс	730	0,6	438	6550	2868,900
Стандарт одномісний	6205	0,6	3723	5200	19359,600
Стандарт двомісний	35040	0,6	21024	4950	104068,800
Номери для маломобільних груп населення	5840	0,6	3504	3600	12614,400
Разом	50005	-	30003	-	149883,600

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2025 рік

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.
	1	2	3=1*2	4=1*30 (днів)	5=3*30(днів)
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуси	918	110,00	100,980	27540	3029,400
Гарячі закуски	153	115,00	17,595	4590	527,850
Супи	765	120,00	91,800	22950	2754,000
Другі гарячі страви	918	180,00	165,240	27540	4957,200
Солодкі страви	305	95,00	28,975	9150	869,250

Продовження табл. 5.3

Всього продукція власного виробництва	-	-	404,590	-	12137,700
Закупівельні товари					
Холодні напої	212	45,00	9,540	6360	286,200
Гарячі напої	42	40,00	1,680	1260	50,400
Хліб та хлібобулочні вироби	84	20,00	1,680	2520	50,400
Борошняні кондитерські вироби	424		0,000	12720	0,000
Вино-горілчані вироби	85	325,00	27,625	2550	828,750
Пиво	21	60,00	1,260	630	37,800
Всього закупівельні товари	-	-	41,785	-	1253,550
Разом	-	-	446,375	-	13391,250

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2026 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн	Товарооборот за рік, тис. грн
	1	2 (див. табл. 5.3.)	3=2*12 (місяців)
1	Продукція власного виробництва	12137,700	145652,400
2	Закупні товари	1253,550	15042,600
	В тому числі алкогольні напої, пиво	866,550	10398,600
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1+п.2)	13391,250	160695,000

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.5 – Дохід від підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2026 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4=2*3
Косметологічні послуги	10000	7500,00	75000,000
Послуги фітнес-тренера	3500	1000,00	3500,000
Трансфер	15000	150,00	2250,000
Послуга няні	2000	500,00	1000,000
Прокат велосипедів	8500	100,00	850,000
Послуги пральні	15500	150,00	2325,000

Продовження табл. 5.4

Послуги хімчистки	6500	250,00	1625,000
Разом			86550,000

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг на 2026 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4=2*3
Оздоровчі процедури в кріосаунах наднизькими температурами	16500	750,00	12375,000
Оздоровчі процедури в інфрачервоних кабінах	13700	900,00	12330,000
Оздоровчі процедури в холодних ваннах	15000	500,00	7500,000
Разом	-	-	32205,000

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності на 2026 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	149883,600
Ресторанного господарства	160695,000
Інших господарських підрозділів	86550,000
Доход від надання інноваційних послуг	32205,000
Разом	429333,600

Джерело: сформовано автором

5.2 Планування операційних активів готелю

Процес планування операційної діяльності є безперервним і спрямованим на пошук найкращих способів узгодження роботи підприємства. Він передбачає аналіз зовнішнього середовища, визначення необхідних ресурсів, оцінку сильних і слабких сторін компанії, а також прогнозування впливу змін і нових факторів. Крім того, планування включає розробку систем контролю операційних процесів і впровадження заходів для підвищення мотивації та продуктивності персоналу..

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2026 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
1. Будівлі та споруди	128000,000	40400,000	21200,000	189600,000
2. Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-
2.1. Холодильне обладнання	14500,000	15500,000	4050,000	34050,000
2.2. Механічне обладнання	40200,000	17100,000	4600,000	61900,000
2.3. Теплове обладнання	37000,000	31200,000	3700,000	71900,000
2.4. Торговельне обладнання	35000,000	16500,000	3600,000	55100,000
2.5. Вимірювальні прилади	4500,000	5000,000	3600,000	13100,000
3. Меблі, інше офісне обладнання	105000,000	31500,000	7000,000	143500,000
4. Транспортні засоби	2900,000	960,000	970,000	4830,000
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	10700,000	8000,000	600,000	19300,000
6. Телефони	2900,000	90,000	55,000	3045,000
Разом	380700,000	166250,000	49375,000	596325,000

Джерело: сформовано автором

На основі узагальнених планових показників щодо складу, структури та початкової вартості основних засобів розраховується сума їх амортизації. Найбільш ефективним методом нарахування амортизаційних відрахувань як для окремих категорій основних засобів, так і для підприємства загалом є прямолінійний метод.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2026 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів		Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
Будівлі та споруди	128000,000	40400,000	21200,000	15	8533,333	2693,333	1413,333	12640,000
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
Холодильне обладнання	14500,000	15500,000	4050,000	3	4833,333	1033,333	270,000	6136,667

Продовження табл. 5.9

Механічне обладнання	40200,000	17100,000	4600,000	2	20100,000	1140,000	306,667	21546,667
Теплове обладнання	37000,000	31200,000	3700,000	2	18500,000	2080,000	246,667	20826,667
Торговельне обладнання	35000,000	16500,000	3600,000	3	11666,667	1100,000	240,000	13006,667
Вимірювальні прилади	4500,000	5000,000	3600,000	3	1500,000	333,333	240,000	2073,333
Меблі, інше офісне обладнання	105000,000	31500,000	7000,000	2	52500,000	2100,000	466,667	55066,667
Транспортні засоби	2900,000	960,000	970,000	5	580,000	64,000	64,667	708,667
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	10700,000	8000,000	600,000	2	5350,000	533,333	40,000	5923,333
Телефони	2900,000	90,000	55,000	2	1450	6,000	3,667	1459,667
Разом за рік								139388,333

Джерело: сформовано автором

5.3 Розробка плану з праці готелю

Розділ, присвячений плануванню праці та заробітної плати, є невід'ємною частиною поточного плану господарсько-фінансової діяльності підприємства. Його головна мета – встановлення оптимальної чисельності та структури персоналу, а також розподіл фінансових ресурсів для виплати заробітної плати та мотивації працівників.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	2
Касир	2
Менеджер відділу кадрів	1
Спеціаліст відділу кадрів	2
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Менеджер служби SPA	1
Менеджер ресторанного господарства	1
Комерційний директор	1

Продовження табл. 5.10

Менеджер з продажу	1
Маркетолог	1
Контент-менеджер	2
Адміністратор залу	2
Ресепшійоніст	2
Адміністратор SPA-зони	2
Головний інженер	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	27
Виробничий (операційний) персонал	
Шеф-кухар	1
Су-шеф	1
Кухар V розряду	3
Кухар IV розряду	4
Кухар III розряду	5
Бармен	3
Офіціант	15
Хостес	2
Старша покоївка	1
Покоївки	10
Носій багажу	2
Консьерж	2
Порт'є	4
Майстер з ремонту	2
Електрик	2
Сантехнік	2
Няні	2
Масажисти	3
Кріотерапевт	3
Косметолог	3
Гідротерапевт	3
Лікарі загальної практики	1
Дієтолог	2
Медсестра	2
Разом виробничий (операційний) персонал	78
Допоміжний персонал	
Швейцар	3
Мийник посуду	3
Прибиральниця залу	4
Прибиральниця	4
Працівники пральної	4
Начальник охорони	1
Охоронець	6
Комірник камери схову	2
Садівник	2
Водій	4
Вантажник	3
Разом допоміжний персонал	36

Продовження табл. 5.10

Разом по готелю	141
------------------------	------------

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2026 рік

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	80000	80000	-	-	80000,00
Виконавчий директор	1	72000	72000	-	-	72000,00
Секретар керівника	1	40000	40000	-	-	40000,00
Головний бухгалтер	1	44000	44000	-	-	44000,00
Бухгалтер	2	28000	56000	-	-	56000,00
Касир	2	24000	48000	-	-	48000,00
Менеджер відділу кадрів	1	52000	52000	-	-	52000,00
Спеціаліст відділу кадрів	2	28000	56000	-	-	56000,00
Менеджер служби прийому та розміщення	1	52000	52000	-	-	52000,00
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	52000	52000	-	-	52000,00
Менеджер служби SPA	1	52000	52000	-	-	52000,00
Менеджер ресторанного господарства	1	52000	52000	-	-	52000,00
Комерційний директор	1	52000	52000	-	-	52000,00
Менеджер з продажу	1	32000	32000	-	-	32000,00
Маркетолог	1	24000	24000	-	-	24000,00
Контент-менеджер	2	24000	48000	-	-	48000,00
Адміністратор залу	2	32000	64000	-	-	64000,00
Ресепціоніст	2	32000	64000	-	-	64000,00
Адміністратор SPA-зони	2	32000	64000	-	-	64000,00

Продовження табл. 5.11

Головний інженер	1	44000	44000	-	-	44000,00
Разом адміністративно-управлінський персонал	27	-	-	-	-	1048000,00
Виробничий (операційний) персонал						
Шеф-кухар	1	60000	60000	-	-	60000,00
Су-шеф	1	48000	48000	-	-	48000,00
Кухар V розряду	3	40000	120000	-	-	120000,00
Кухар IV розряду	4	32000	128000	-	-	128000,00
Кухар III розряду	5	28000	140000	-	-	140000,00
Бармен	3	40000	120000	-	-	120000,00
Офіціант	15	24000	360000	-	-	360000,00
Хостес	2	40000	80000	-	-	80000,00
Старша покоївка	1	40000	40000	-	-	40000,00
Покоївки	10	24000	240000	-	-	240000,00
Носій багажу	2	36000	72000	-	-	72000,00
Консьерж	2	40000	80000	-	-	80000,00
Порт'є	4	40000	160000	-	-	160000,00
Майстер з ремонту	2	24000	48000	-	-	48000,00
Електрик	2	24000	48000	-	-	48000,00
Сантехнік	2	24000	48000	-	-	48000,00
Няні	2	24000	48000	-	-	48000,00
Масажисти	3	40000	120000	-	-	120000,00
Кріотерапевт	3	40000	120000	-	-	120000,00
Косметолог	3	40000	120000	-	-	120000,00
Гідротерапевт	3	40000	120000	-	-	120000,00
Лікарі загальної практики	1	40000	40000	-	-	40000,00
Дієтолог	2	40000	80000	-	-	80000,00
Медсестра	2	28000	56000	-	-	56000,00
Разом виробничий (операційний) персонал	78	-	-	-	-	2496000,00
Допоміжний персонал						
Швейцар	3	32000	96000	-	-	96000,00
Мийник посуду	3	28000	84000	-	-	84000,00
Прибиральниця залу	4	28000	112000	-	-	112000,00
Прибиральниця	4	28000	112000	-	-	112000,00
Працівники пральної	4	28000	112000	-	-	112000,00
Начальник охорони	1	40000	40000	-	-	40000,00
Охоронець	6	24000	144000	-	-	144000,00
Комірник камери схову	2	24000	48000	-	-	48000,00

Продовження табл. 5.11

Садівник	2	28000	56000	-	-	56000,00
Водій	4	28000	112000	-	-	112000,00
Вантажник	3	28000	84000	-	-	84000,00
Разом Допоміжний персонал	36	-	-	-	-	1000000,00
Разом місячний фонд основної заробітної плати	141	-	-	-	-	4544000,00
Разом річний фонд основної заробітної плати	141	-	-	-	-	54528000,00

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2026 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.3.11.×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	12576,000	35	4401,600
Виробничий (операційний) персонал	29952,000	25	7488,000
Допоміжний персонал	12000,000	15	1800,000
Разом	54528,000		13689,600

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.13 – План праці готелю на 2026 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	141	141
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	27	27
Виробничий (операційний) персонал	осіб	78	78
Допоміжний персонал	осіб	36	36
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	4544,000	54528,000
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1048,000	12576,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2496,000	29952,000
Допоміжний персонал	грн.	1000,000	12000,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	1140,8	13689,600
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	366,800	4401,600
Виробничий (операційний) персонал	грн.	624,000	7488,000
Допоміжний персонал	грн.	150,000	1800,000

Продовження табл. 5.13

Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	5684,800	68217,600
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1414,800	16977,600
Виробничий (операційний) персонал	грн.	3120,000	37440,000
Допоміжний персонал	грн.	1150,000	13800,000
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	40,318	483,813
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	52,400	628,800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	40,000	480,000
Допоміжний персонал	грн.	31,944	383,333

Джерело: сформовано автором

5.4 Планування поточних витрат готелю

Собівартість включає два основні компоненти, що визначають ціну: вартість сировини та продукції за роздрібними цінами (без торговельної націнки), а також витрати, пов'язані з виробництвом, обігом і організацією споживання. Ці складові формують структуру собівартості продукції ресторанного господарства.

Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат готелю на 2026 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закуплених товарів.	Див. табл 5.15	53565,000
2. Витрати на оплату праці.	Див. табл 5.13	68217,600
3. Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2 «Витрати на оплату праці»).	15007,872
4. Амортизаційні відрахування.	Див. табл 5.9	139388,333
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Див. табл 5.16	8357,399
6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	Сума «Разом» табл 5.17+ «Разом» табл 5.18	61922,399
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		363,060
8. Витрати на охорону	Мінімум 0,03% від доходу (виручки)	21466,680
9. Інші поточні витрати діяльності, в тому числі:		5593,336
Разом витрати готелю	-	373881,680

Джерело: сформовано автором

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупнних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупнних товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.15.

Таблиця 5.15 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства готелю на 2026 рік

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1.	Продукція власного виробництва	145652,400	200	2	48550,800
2	Закупні товари	15042,600	200	2	5014,200
	Разом за рік	160695,000			53565,000

Джерело: сформовано автором

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат.

Стаття 3.Єдиний соціальний внесок визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці, (22%).

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.9.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл.5.16.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2025 рік

Витрати	Витрати натуральних показників	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	106090,9	4,32	458,313
Опалення, Г/ккал	607,15	3733,4	2266,734
Води, в тому числі холодної, м ³	-	-	-
гарячої, м ³	63977,2	41,6	2661,452
	35707,95	83,2	2970,901
Разом	-		8357,399

Джерело: сформовано автором

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів. До швидко зношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.17.

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-управлінський персонал	27	1	6000	162,000
Виробничий персонал	78	2	3000	468,000
Допоміжний персонал	36	2	1500	108,000
Разом	141			738,000

Джерело: сформовано автором

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелі

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	124	4	496	800	396,800
2.Столові набори	124	2	248	480	119,040
3.Скляний посуд	124	3	372	1000	372,000
4. Кухонний посуд	124	3	372	3700	1376,400
5. Столова білизна	124	3	372	1900	706,800
Разом			1860		2971,040

Джерело: сформовано автором

Отже, вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів; збір за місця для паркування транспортних засобів; збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу; плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями.

- Обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів, становить близько 4500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні). 4500 грн. x кількість транспорту (в готелі 5 транспортних засобів) = 225000 грн.;
- Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2025 року становить 8000 грн.) × 12 місяців). Кількість місць для паркування автотранспорту: 30 x 8000 грн. x 0,00075×12= 2160 грн.;
- Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої

реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто. Вартість автомобіля $(960000*2+976000*3) \times 0,05 = 242400$ грн.

- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 12000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві 8×12000 грн. = 96 000 грн.

- Отже, за наведеним розрахунком, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі дорівнюють: 22500 грн +2160 грн +242400 грн +96000 грн = 363060 грн. = 363,060 тис.грн.

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо як 5% доходу (виручки) підприємства (Оскільки мінімальним є значення 0,03% і його можна збільшувати).

Витрати на охорону будуть складати: $429333,600 \text{ тис. грн} * 5/100 = 21466,680$ тис. грн

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет. Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та ін.

- Маркетингові витрати (реклама) – 100,000 тис. грн
- Страхування майна –600,000 тис. грн
- Інтернет, комунікації 70,000 тис. грн.
- Витрати на пальне автомобільного транспорту 350,000 тис. грн
- Витрати на ремонт автомобільного транспорту 180,000 тис. грн
- Інкасація виручки (1% від виручки) 4293,336 тис. грн
- Отже інші види витрат складають:
 $100,000+600,000+70,000+350,000+180,000+4293,336=5593,336$ тис. грн

5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Готельні послуги зазвичай надаються без посередників, що є їхньою відмінною особливістю. Крім того, у процесі їхнього надання не існує поняття незавершеного виробництва. Ці характеристики безпосередньо впливають на формування вартості готельних послуг.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тисю грн	Див. табл. 5.7.	429333,600
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7%, до 15%	7%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значення до п.1	30053,352

Джерело: сформовано автором

Можливий прибуток визначається на основі розрахунку доходів від операційної діяльності та витрат, обґрунтованих у попередніх розділах. Показники ефективності роботи готелю представлені в таблиці 5.20.

Таблиця 5.20 – Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від операційної діяльності	Див. табл.5.7	429333,600
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.14.	373881,680
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	55451,920
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	9981,346
5	Чистий прибуток можливий	П.3-п.4	45470,574
6	Рентабельність від операційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	10,59
7	Цільовий прибуток необхідний	Див. табл. 5.19	30053,352
8	Чистий прибуток плановий	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим	45470,574
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20 п.8)	13,11

Джерело: сформовано автором

Порівнюючи можливий та цільовий прибуток, можна дійти висновку, що

запропоновані економічні та технологічні параметри є достатньо ефективними. Оскільки можливий чистий прибуток становить 45470,574 тис. грн, що значно перевищує цільовий показник у 30053,353 тис. грн, це підтверджує відповідність проєкту запланованим фінансовим очікуванням і створює передумови для отримання додаткового прибутку. Таким чином, можливий прибуток може бути прийнятий як остаточний плановий показник.

Щодо рентабельності операційної діяльності, її розрахунковий рівень становить 10,59%, що відповідає середньогалузевому діапазону (7–15%) для перших років функціонування. Це свідчить про збалансовану структуру доходів і витрат, що виключає необхідність суттєвих коригувань. Витрати залишаються на оптимальному рівні, не є завищеними чи заниженими, що забезпечує стабільну економічну ефективність.

Період окупності капіталовкладень розрахований на 13,11 року, що свідчить про зважений підхід до планування доходів, витрат і інвестицій. Такий показник відповідає середньогалузевим орієнтирам і є прийнятним для реалізації проєкту, особливо для готелів із високим рівнем обслуговування. Це означає, що вартість послуг відповідає їхній якості, а підприємство матиме конкурентні переваги на ринку готельних послуг.

Загалом аналіз підтверджує рентабельність проєкту, його конкурентоспроможність і доцільність реалізації без суттєвих змін.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проєктується

Впровадження інновацій у СПА-готелі категорії 4* у Східниці спрямоване на підвищення його конкурентоспроможності, залучення нових сегментів гостей і створення унікального оздоровчого досвіду. Сучасні тенденції готельно-курортного бізнесу свідчать про зростаючий попит на послуги, що поєднують релакс, профілактичну медицину та новітні wellness-технології. У зв'язку з цим у проєктованому готелі передбачається впровадження кріокапсул – передового методу оздоровлення, який сприяє зміцненню імунітету, покращенню кровообігу та відновленню організму. Ця інновація дозволить розширити спектр СПА-послуг,

підвищити рівень сервісу та залучити гостей, які прагнуть ефективного оздоровлення в поєднанні з комфортним відпочинком.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

№	Стаття витрат	Марка/фірма	Кількість шт	Вартість 1 шт, грн	Сума, тис. грн
Витрати на встановлення					
1.	Монтаж та проведення комунікацій	MAGIS	1	10300000	10300,000
Разом витрати на встановлення					10300,000
Матеріально-технічне забезпечення (основні засоби)					
2.	Кріосауна	«Classic»	4	1500000	6000,000
3.	Крижана ванна	Aquajoy All-In	4	480000	1920,000
4.	Льодогенератор	Tecco	6	40000	240,000
5.	Душова кабіна	CERSANIT	3	15000	45,000
6.	Масажний стіл	Casada	2	60900	121,800
7.	Тумба для майстра	Elikor	2	850	1,700
8.	Апарат для кріомасажу	Zemits ColdRestore Elegance	2	110000	220,000
9.	Стіл для майстра	WonderLine	2	5750	11,500
Разом матеріальних витрат (основні засоби)					8560,000
Разом первісна вартість основних засобів					18860,000
	Стаття витрат	Марка/фірма	Кількість шт, л	Вартість 1 шт, л грн	Сума, тис. грн
Витратні матеріали					
10.	Рідкий азот	CryoService	4125 (1 сеанс 3 л)	50	206,250
Разом технічне забезпечення на місяць					206,250
Разом технічне забезпечення на рік					2475,000
Оплата персоналу					
	Посада	Кількість персонал у	Оплата праці за місяць, грн	Премії (25%)	Оплата праці за рік, тис. грн
11.	Масажисти	3	40000	10000	1800,000
12.	Кріотерапевт	3	40000	10000	1800,000
13.	Лікар загальної практики	1	40000	10000	600,000
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу:			120000	30000	4200,000
Разом витрати на впровадження інновації					25535,000

Джерело: сформовано автором

Структура витрат демонструє, що найбільшу частку становлять основні засоби, які забезпечують належний рівень якості та безпеки послуг.

Додаткові поточні витрати включають витратні матеріали (рідкий азот) та

оплату праці персоналу, які забезпечують функціонування інноваційного сервісу впродовж року.

Таким чином, загальна сума витрат на впровадження інновації у розмірі 25535,000 тис. грн є економічно обґрунтованою, оскільки включає як первісні інвестиції, так і регулярні експлуатаційні витрати.

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновації в готелі на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6.	32205,000
2	Витрати на впровадження інновацій	Див. табл. 5.21	25535,000
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	6670,000
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	1200,600
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	П.3-п.4	5469,400
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	$(\text{п.5}/\text{п.1}) * 100\%$	16,98
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.21.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.22 п.5)	3,45

Джерело: сформовано автором

Аналіз показників ефективності, поданих у таблиці 5.22, засвідчує високу економічну результативність впровадження інноваційних оздоровчих послуг. Отриманий чистий прибуток у розмірі 5469,400 тис. грн свідчить про те, що інновація забезпечує суттєвий фінансовий результат вже у перший рік функціонування. Рівень рентабельності у 16,98 % підтверджує доцільність впровадження інноваційної діяльності та демонструє ефективність використання вкладених ресурсів. Особливо важливим є показник терміну окупності капітальних інвестицій — 3,45 року, що є економічно прийнятним для готельної індустрії.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Розроблена у кваліфікаційній роботі концепція SPA-готелю категорії 4* у селищі Східниця підтвердила актуальність створення сучасного оздоровчого закладу, орієнтованого на поєднання готельного сервісу високого рівня з інноваційними wellness-технологіями.

Східниця як бальнеологічний курорт із унікальними природними ресурсами, м'яким кліматом та великим потоком туристів wellness-спрямування створює оптимальні передумови для реалізації такого проєкту.

У роботі проаналізовано сучасні тенденції світової індустрії гостинності та доведено, що впровадження інноваційних оздоровчих технологій, зокрема кріотерапії та льодових ванн, є одним із найперспективніших напрямів розвитку SPA-готелів. Ці послуги, підтвержені світовою практикою та медико-фізіологічною ефективністю, дозволяють значно розширити спектр wellness-пропозицій і сформуванати унікальний досвід для гостей.

На основі аналізу попиту, ринку та цільової аудиторії визначено, що впровадження кріогенних процедур є доцільним і сприятиме істотному підвищенню конкурентоспроможності майбутнього готелю. Наявні в Україні SPA-заклади ще не застосовують такі технології комплексно, що відкриває можливість зайняти інноваційну нішу та сформуванати новий стандарт оздоровчих послуг.

Розроблена функціонально-планувальна модель готелю передбачає логічне поєднання житлової групи приміщень, ресторанного комплексу, повноцінного SPA-простору, кріотерапевтичної зони, фітнес-зали, релакс-територій та блоків технічного забезпечення. Особливу увагу приділено вимогам до обладнання, безпеки, вентиляції, технологічних процесів і підготовки персоналу, що забезпечує якість та безпечність процедур.

У роботі визначено інноваційний потенціал готелю, що включає використання сучасного обладнання, створення персоналізованих wellness-програм, цифрову інтеграцію даних, можливість партнерств зі спортивними та медичними центрами, а також перспективу виходу на нові сегменти ринку wellness-туризму.

Економічні розрахунки засвідчили, що реалізація проєкту є фінансово обґрунтованою й здатною забезпечити стабільні доходи завдяки високому попиту на оздоровчі послуги та унікальність запропонованих інновацій. Подальше впровадження кріотерапії та комплексних wellness-програм значно скорочує термін окупності інвестицій та підвищує ефективність діяльності готелю.

Виходячи з цього, створення SPA-готелю категорії 4* у Східниці з інтеграцією сучасних низькотемпературних технологій є перспективним напрямом розвитку індустрії гостинності, що поєднує природний оздоровчо-ресурсний потенціал регіону з інноваційними методами відновлення.

Реалізація цього проєкту сприятиме підвищенню туристичної привабливості Східниці, формуванню нової конкурентної пропозиції на ринку wellness-послуг та забезпеченню високого рівня сервісу для гостей, які прагнуть поєднати комфорт, якість та професійне оздоровлення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Мітяєва А.Р. Умови ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства м. Запоріжжя: кваліфікаційна робота бакалавра : 073 Менеджмент/ Мітяєва Анастасія Русланівна ; наук. керівник Бухаріна Людмила Михайлівна. – Запоріжжя, 2024. – 67 с.
2. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства. Все про туризм: туристична бібліотека. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/shapovalova2.htm
3. Влодарчик, Т. В. Роль інноваційних процесів в розвитку готельного господарства / Т. В. Влодарчик // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : програма і матеріали 79-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2013 р. – Київ : НУХТ, 2013 р. – Ч. 3. – С. 7–9.
4. Про інноваційну діяльність : Закон України від 04.07.2002 № 40-IV : станом на 31 берез. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>
5. Редакція RejsRejsRejs. Спа-відпочинок у Данії: ось 12 спа-готелів, які ви повинні спробувати. RejsRejsRejs. URL: <https://uk.rejsrejsrejs.dk/rejsemaal/europa-rejseartikler/danmark/12-saerlige-spa-ophold-i-danmark/>.
6. Соловей О. 15 трендів готельного бізнесу плюс інсайти для індустрії краси та wellness. Салонний маркетинг. Бізнес, освіта та технології в індустрії краси. URL: <https://ua.salonmarketing.pro/blog/15-trendiv-gotelnogo-biznesu-plyus-insayti-dlya-industrii-krazy-ta-wellness.html>.
7. Murphy J. These Will Be the Biggest Wellness Travel Trends of 2025. Condé Nast Traveler. URL: <https://www.cntraveler.com/story/the-biggest-wellness-trends-of-2025>.
8. Hotel wellness trends this year focus on rest, reconnection and holistic well-being. CoStar. URL: <https://www.costar.com/article/223758549/hotel-wellness-trends-this-year-focus-on-rest-reconnection-and-holistic-well-being>.
9. Phebe W. 9 Top Biohacking Spa Resorts for Ultimate Wellness and Relaxation. Modern Luxury. URL: <https://www.modernluxury.com/biohacking-retreats/>

10. Why Wellness Trends Will Dominate Hospitality in 2025 ? - Hospitality Ahead. Hospitality Ahead. URL: <https://hospitalityahead.com/wellness-trends-hospitality-2025/>
11. Nature Therapy for Stress Relief: How Eco-Therapy Improves Mental Health – CG Zest Wellness Blog. CG Zest Wellness Blog. URL: <https://cgzestwellnessblog.com/blog/2025/4/21/nature-therapy-for-stress-relief-how-eco-therapy-improves-mental-health>.
12. Top 10 Spa Innovations That Are Changing the Industry in 2024. Spa Awards - Celebrating Excellence in the Spa Industry. URL: <https://www.spa-awards.com/news/225-top-10-spa-innovations-that-are-changing-the-industry-in-2024>.
13. Murphy J. The Biggest Wellness Travel Trends for 2024. Condé Nast Traveler. URL: <https://www.cntraveler.com/story/wellness-travel-trends-2024>.
14. Wellness Hotel Market Size 2025-2033 | CAGR of 8.25%. Global Growth Insights | Market Research Report & Consulting. URL: <https://www.globalgrowthinsights.com/market-reports/wellness-hotel-market-110704>.
15. What are the Top Hotel Spa Trends for 2024?. Arch Amenities Group. URL: <https://archamenity.com/what-are-the-top-hotel-spa-trends-for-2024/>
16. Cryotherapy Initiative Trends for 2023 - Global Wellness Institute. Global Wellness Institute. URL: <https://globalwellnessinstitute.org/global-wellness-institute-blog/2023/04/07/cryotherapy-initiative-trends-for-2023/>.
17. Evans H. My hardcore weekend at the new hotel for exercise-obsessed millennials. The Times & The Sunday Times. URL: <https://www.thetimes.com/travel/destinations/europe-travel/montenegro/my-hardcore-weekend-at-the-new-hotel-for-exercise-obsessed-millennials-clzdrtqlc?region=global>.
18. Grimwood H. The Future Of Wellness Hospitality: Predictions And Pathways For 2025. Forbes. URL: <https://www.forbes.com/councils/forbesbusinesscouncil/2025/03/06/the-future-of-wellness-hospitality-predictions-and-pathways-for-2025/>.
19. McDonald-Gibson C. Sun, sea and stem cells: vacations to make you live longer. The Times & The Sunday Times. URL: <https://www.thetimes.com/world/us->

[world/article/all-inclusive-longevity-resorts-offer-iv-drips-and-urine-screening-svzrw6gg8](https://www.globalwellnessinstitute.org/what-is-wellness/what-is-wellness-tourism/)

20. Wellness Tourism - Global Wellness Institute. Global Wellness Institute. URL: <https://globalwellnessinstitute.org/what-is-wellness/what-is-wellness-tourism/>

21. Rush T. Cryotherapy: Safety, what to expect, and benefits. Medical and health information | MedicalNewsToday. URL: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/319740>.

22. Cryotherapy and Mental Health: How Cold Therapy Helps Reduce Anxiety and Depression. Painflame. URL: <https://www.painflame.com/cryotherapy-mental-health-benefits-anxiety-depression-relief/>.

23. Cryotherapy for Mental Health: What You Should Know | Whole Body Cryotherapy Treatment | Icebox Therapy. Icebox Cryotherapy Studios. URL: <https://iceboxtherapy.com/cryotherapy-for-mental-health-what-you-should-know/>.

24. Advanced cryotherapy by CryoPhit USA with smart monitoring. Design World. URL: <https://www.designworldonline.com/advanced-cryotherapy-by-cryophit-usa-with-smart-monitoring/>.

25. Advancements in Cryotherapy Technology: From Personalized Treatments to High-Tech Chambers | Pause Studio - Infrared Sauna, Contrast Therapy, Flotation Therapy, IV Drip and More. Pause Studio - Infrared Sauna, Contrast Therapy, Flotation Therapy, IV Drip and More. URL: <https://pausestudio.com/blog/advancements-in-cryotherapy-technology>.

26. Купити криокамеру. Ціни на крио сауни | Space Cabin. Space Cabin -. URL: <https://space-cabin.com/uk/produksiya-uk/>

27. Крижані ванни: тренд для відновлення та оздоровлення. NNews. URL: <https://nnews.com.ua/kryzhani-vanny-trend-dlya-vidnovlennya-ta-ozdorovlennya.html>.

28. Cryotherapy for SPA & Hotels | Cryo Science. Cryotherapy At °CRYO. URL: <https://www.cryosc.com/spa/>.

29. How to prepare a cryotherapy business plan. CryomedPro. URL: <https://cryomed.pro/faq/business/how-to-prepare-a-cryotherapy-business-plan/>.

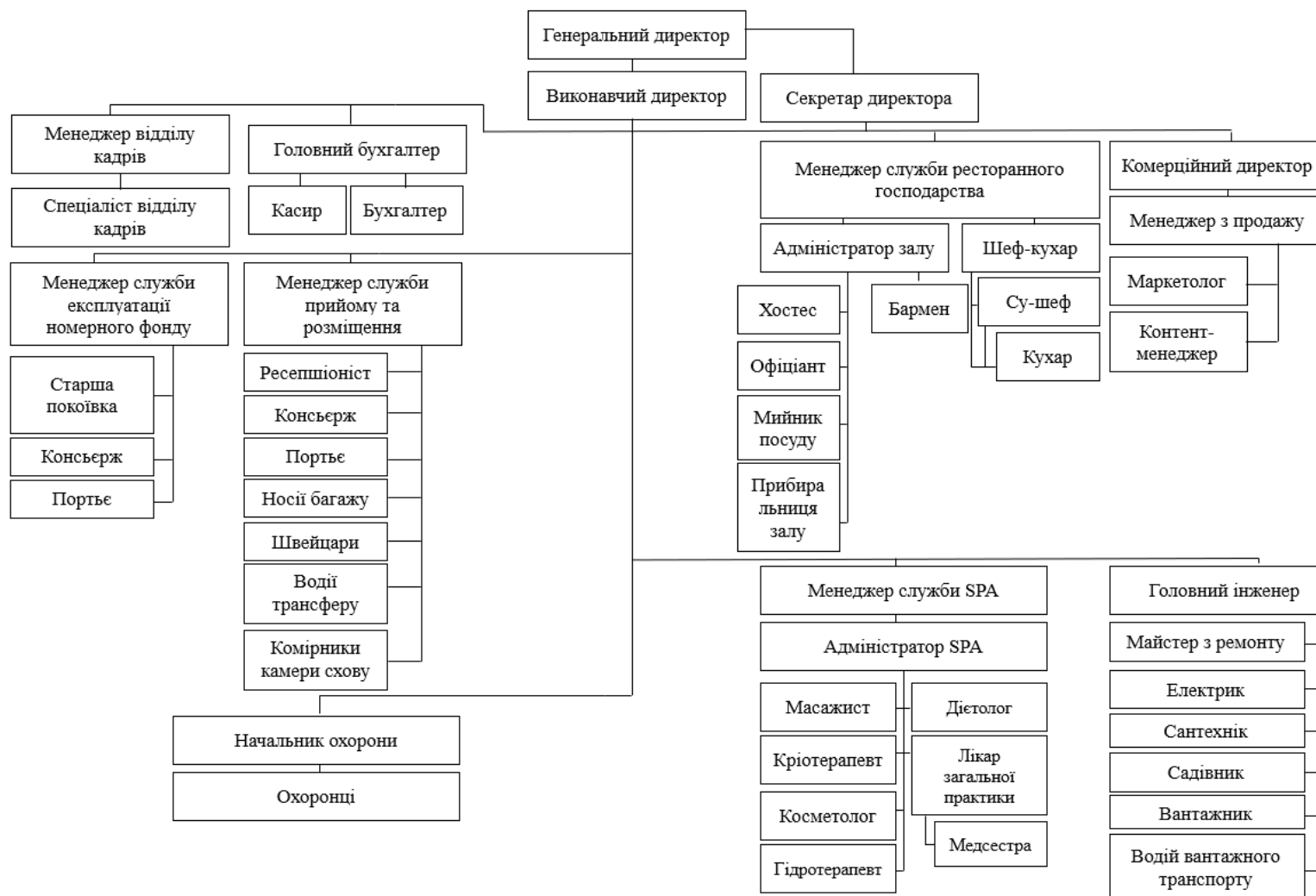
30. Східниця. *Вікіпедія*. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Східниця>

31. Паньків, Н., & Мотуз, О. (2023). Розвиток туристичного бренду Східниці в умовах війни. Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences, 318(3), 49-62. <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2023-318-3-8>
32. СХІДНИЦЯ - готелі та санаторії Східниці: ціни на 2025 рік - інформаційний сайт курорту Східниця. URL: <https://shodnica.com.ua/ua.html>
33. Сайт про відпочинок на курорті Східниця, Карпати. URL: <https://www.jdemleto.com/uk/shidnitsya-de-pobuvati-i-shcho-podivitis/organizatsiya-ekskursiynih-poyizdok-zi-shidnitsi>
34. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.
35. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.
36. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсового проекту для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К. : НУХТ, 2020. – 119 с.
37. Етнічний український стиль у дизайні інтер'єру від студії OV2. Студія дизайну інтер'єру OV2. URL: <https://ov2.com.ua/etnichnyy-styl-v-nteryeri/>.
38. Стаття: “Щось на етно”: сучасний шик з українським колоритом від ZIKZAK Architects | Блог HIS. HIS.ua. URL: https://his.ua/ua/article/schos-na-etno-suchasniy-shik-z-ukrainskim-koloritom-vid-zikzak-architects-2024-02-26?srsId=AfmBOopdu8UV7lFFoc6E3c_BBh7A2CIGlWq8ec6URtgK0YzAo8sri17f.

39. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад. Т.А.Нікітіна - К.: НУХТ, 2024. - 71 с.

40. Дулька, О. Практика використання сучасних новітніх оздоровчих послуг в світовій індустрії гостинності / О. Дулька, А. Кравченко // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. VI Міжнар. наук.-практ. конф. (13–14 листопада 2025 року, м. Львів). – Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. – С. 125–126.

ДОДАТКИ



Організаційна структура готелю

Тези «Практика використання сучасних новітніх оздоровчих послуг в світовій
індустрії гостинності»



ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

13-14 листопада 2025 року

ЛЬВІВ

Альона Климчук ОСОБЛИВОСТІ ТА СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ ТА ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ	97
Ірина Бансва ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ СУЧАСНОГО ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО СЕКТОРУ	101
Каріна Паламарек РОЛЬ ГАСТРОНОМІЧНИХ ІННОВАЦІЙ У ФОРМУВАННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	104
Лариса Семенюк ВПЛИВ СОЦІАЛЬНИХ ПЛАТФОРМ НА РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	107
Зоя Бойко ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ У СВІТІ	110
Марія Богач, Олег Боратинський ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	115
Тетяна Нікітіна ЕФЕКТИВНІСТЬ КОНЦЕНТРАЦІЇ ТА ЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ КАПІТАЛУ У ФОРМУВАННІ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	117
Михайло Шевелюк, Софія Холявка, Марія Паска ПОСТВОЄННА СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ: СОЦІАЛЬНА МІСІЯ, ВІДБУДОВА, ДОВІРА	120
Наталія Побережна ТРУДОВІ РЕСУРСИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	122
Ольга Дулька, Антон Кравченко ПРАКТИКА ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ НОВІТНІХ ОЗДОРОВЧИХ ПОСЛУГ В СВІТОВІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	125

Ольга Дулька,

канд. техн. наук,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи,

Національний університет харчових технологій,

Київ

Антон Кравченко,

магістрант, кафедра готельно-ресторанної справи,

Національний університет харчових технологій

ПРАКТИКА ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ НОВІТНІХ ОЗДОРОВЧИХ ПОСЛУГ В СВІТОВІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Сучасна індустрія гостинності дедалі більше орієнтується на концепцію комплексного добробуту людини, яка включає фізичне, психоемоційне та духовне здоров'я. Зростання темпів урбанізації, стресові навантаження, погіршення екологічної ситуації та глобальні епідеміологічні виклики сформуvalи новий споживчий запит – відпочинок і подорожі мають не лише розважати, а й оздоровлювати. Таким чином, оздоровчі послуги стали одним із ключових напрямів розвитку світової індустрії гостинності, формуючи стійкий сегмент wellness-туризму, спа-готельного бізнесу та програм рекреації.

Під оздоровчими послугами в індустрії гостинності розуміють комплекс послуг, спрямованих на покращення стану здоров'я, підвищення життєвого тону та гармонізацію психофізичного стану людини. До них належать спа-процедури, гідротерапія, таласотерапія, фітотерапія, лікувально-оздоровчі програми, дієтичне харчування, фізична активність, медичний та реабілітаційний супровід.

У сучасному готельному господарстві wellness стає не просто додатковою опцією, а центральною частиною філософії сервісу, що формує нову культуру гостинності, зорієнтовану на здоровий спосіб життя.

За даними Global Wellness Institute, світовий ринок wellness-туризму стабільно зростає й перевищує 900 мільярдів доларів США, охоплюючи понад 15% усіх витрат у туризмі. Найбільш динамічний

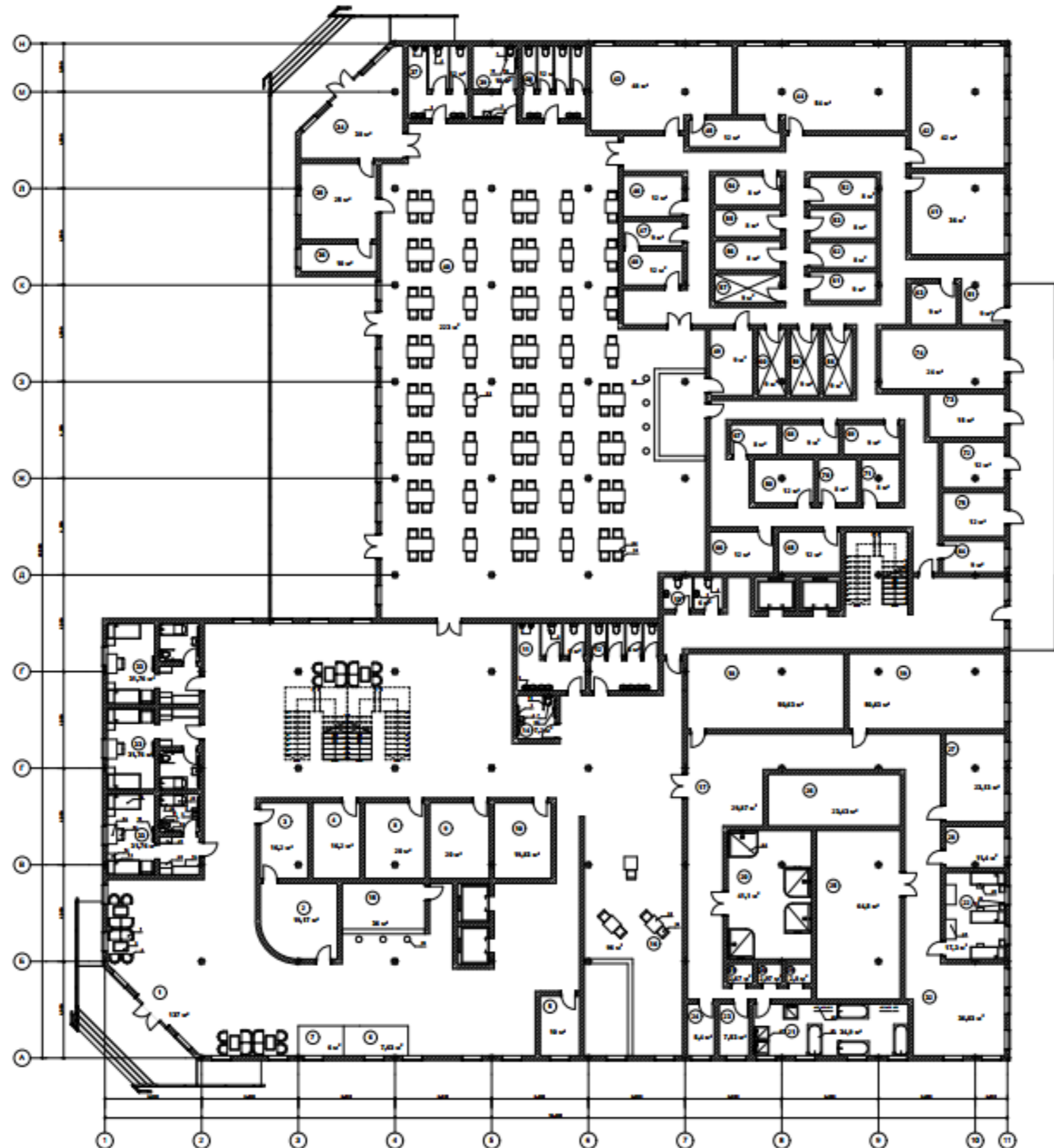
розвиток спостерігається у країнах Південно-Східної Азії, Середземномор'я та Північної Європи.

У країнах Європи оздоровчий туризм має глибоке історичне коріння, пов'язане з курортною культурою. Чехія, Угорщина, Німеччина та Італія зберегли традиції лікування на мінеральних джерелах і поєднали їх із сучасними спа-технологіями. У Південно-Східній Азії, зокрема в Таїланді, Індонезії та В'єтнамі, wellness-програми базуються на синтезі східної медицини, ароматерапії та духовних практик. Американський ринок акцентує на фітнесі, цифровому моніторингу здоров'я та психологічному коучингу. Україна має значний потенціал для розвитку оздоровчих послуг в індустрії гостинності завдяки наявності мінеральних і термальних джерел, грязьових ресурсів, а також багатих природних рекреаційних зон. Поєднання лікувально-курортного туризму з елементами wellness-дизайну та гастрономічної культури може стати унікальною конкурентною перевагою українських закладів гостинності.

Отже, оздоровчі послуги стають визначальним чинником конкурентоспроможності світової індустрії гостинності. Вони відображають еволюцію у сприйнятті відпочинку – від споживання комфорту до створення здоров'я. Глобальні тенденції свідчать, що wellness-орієнтовані заклади є більш прибутковими, стабільними й мають високий рівень лояльності гостей.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці
0,000

Аркуш 1



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Готель		
<i>Приймально-вестибюльна група приміщень</i>		
1	Вестибюль	137,00
2	Бюро прийому і реєстрації	19,17
3	Кімната чергового адміністратора	16,20
4	Консьєрж сервіс	16,20
5	Сейфова	10,00
6	Швейцарська зона	7,63
7	Місце для багажних візків	6,00
8	Камера схову	20,00
9	Гардероб	20,00
10	Пост охорони	19,83
11	Санвузол чоловічий	6,00
12	Санвузол жіночий	6,00
13	Санвузол службовий	6,00
14	Санвузол для маломобільних груп населення	7,20
Заклади ресторанного господарства		
15	Лобі-бар	36,00
16	Бар при SPA-комплексі	96,00
<i>Приміщення SPA-комплексу</i>		
17	Рецепція (зона очікування)	29,87
18	Роздягальня (чоловіча)	50,63
19	Роздягальня (жіноча)	50,63
20	Кріотерапевтичний зал	41,13
21	Зал льодових ван	34,87
22	Кабінет кріомасажу	17,27
23	Косметологічний кабінет	7,53
24	Зал ароматерапії	5,4
25	Зал за кабінами для флоатингу	64,5
26	Гідротерапевтичний зал	23,43
27	Кабінет лікаря	23,13
28	Кабінет дієтолога	11,4
29	Комора для зберігання витратних матеріалів	2,8
30	Комора чистої білизни	2,97
31	Санвузол для персоналу	2,67
32	Тренажерний зал	36,03
Житлові номери		
33	Стандарт для маломобільних груп населення	31,76
Ресторан		
<i>Для відвідувачів</i>		
34	Вестибюль	38
35	Аванзал	25
36	Гардероб	10
37	Вбиральня чоловіча	12
38	Вбиральня жіноча	12
39	Вбиральня для маломобільних груп населення	10
40	Обідня зала ресторану з баром	223

<i>Виробничі</i>		
41	Овочовий цех	36
42	М'ясо-рибний цех	42
43	Холодний цех	48
44	Гарячий цех	54
45	Роздавальня	12
46	Мийна кухонного посуду	12
47	Сервізна	9
48	Мийна столового посуду	12
49	Підобне приміщення бару	9
50	Приміщення завідуючого виробництвом	12
<i>Складські</i>		
51	Завантажувальна	9
52	Неохолоджувальна комора для зберігання коренеплодів	8
53	Неохолоджувальна комора для фруктів та овочів	8
54	Неохолоджувальна комора для зберігання сухих продуктів	8
55	Неохолоджувальна комора для зберігання бакалійних товарів	8
56	Неохолоджувальна комора для напоїв	8
57	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера	9
58	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономік	9
59	Охолоджувальна камера овочів, зелених, фруктів	9
60	Охолоджувальна камера напоїв	9
61	Склад матеріально-технічного забезпечення	9
62	Комора тари і інвентарю	8
63	Приміщення комірника	9
<i>Службово-лобтові</i>		
64	Кабінет менеджера ресторанного господарства	9
65	Гардероб для персоналу з душовими для жінок	12
66	Гардероб для персоналу з душовими для чоловіків	12
67	Білизняна	8
68	Приміщення для персоналу	9
69	Приміщення для офіціантів і барменів	9
70	Вбиральня жіноча	8
71	Вбиральня чоловіча	8
<i>Технічні приміщення</i>		
72	Електроцитова	12
73	Теплопункт	15
74	Венткамера припливна	24
75	Венткамера витяжна	12

№ поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
1	Диван	BASE	1600*680*850	6
2	Стілець	BASE	500*450*820	12
3	Стіл	Woodwerk	900*600*350	6
4	Унітаз	CERSANIT	360*655*755	14
5	Раковина	CERSANIT	445*350*160	18
6	Пісуар	CERSANIT	320*275*440	4
7	Унітаз	Kolo	350*640*755	5
8	Раковина	Kolo	500*460*175	5
9	Настінний поручень	Kolo	100*620*245	10
10	Настінний поручень	Kolo	100*870*245	5
11	Настінний поручень, відкідний	Kolo	100*865*245	5
12	Ліжко одномісне	Jysk	950*2050*910	1
13	Ліжко багатofункціональне	Mediset	900*2000*900	1
14	Тумба	Jysk	410*480*480	2
15	Телевізор	Samsung	967,5*59,7*561,4	1
16	Стіл	Jysk	1200*600*750	1
17	Телевізор	Samsung	967,5*59,7*561,4	1
18	Крісло	Jysk	720*800*980	2
19	Шафа для одягу	Jysk	1670*530*1970	1
20	Пуф	Jysk	760*380*380	1
21	Комод	Jysk	770*400*1280	1
22	Ванна	CERSANIT	1700*420*750	1
23	Душове сидіння зі спинкою	Kolo	480*530*520	1
24	Кріосауна	«Classic»	1870*1650*2200	4
25	Крижана ванна	Aquajoy All-In	1950*900*710	4
26	Льодогенератор	Tecco	380*440*675	6
27	Душова кабіна	CERSANIT	900*900*1900	3
28	Масажний стіл	Casada	760*2130*810	2
29	Тумба для майстра	Elkor	450*350*750	2
30	Апарат для кріомасажу	Zemits ColdRestore Elegance	450*300*280	2
31	Стіл для майстра	WonderLine	1240*650*750	2
32	Стіл чотирьохмісний	Прайм	1600*800*750	20
33	Стіл двомісний	Прайм	800*800*750	23
34	Стілець	GINEVRA	570*560*860	125
35	Барний стілець	Bongo	380*380*830	7

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 3

Таблиця 1 - Світові готелі з сучасними кріотерапевтичними послугами

Готель / Курорт	Локація	Опис оздоровчої послуги
One&Only Aesthesis	Афінська Рив'єра, Греція	Має кімнату для кріотерапії, що застосовується для зниження запалень, покращення кровообігу та загального омолодження.
Hyatt Regency Lake Tahoe – Stillwater Spa	Тахо, США	Встановлено електричну Cryobuilt-криокамеру (-140 °F до -175 °F) для швидкого м'язового відновлення та психологічного балансу
Equinox Hotel	Нью-Йорк, США	Поєднання cryochamber + IV-інфузії та масаж; частина комплексного wellness-паketу для спорту й відновлення
Total Fusion Platinum (через The Calile / Westin Brisbane)	Брисбен, Австралія	Є кріотерапевтична камера камера до -110 °C, разом із snow cave, cold plunge і інфрачервоними саунами
SIRO One Za'abeel	Дубай, ОАЕ	Спа-програми з кріотерапією як частина recovery- і фітнес-сервісів для гостей бренду SIRO
Six Senses Ibiza	Ібіца, Іспанія	Локальна кріотерапія інтегрована в biohacking-програми, що охоплюють довголіття та детокс

Розуміння різниці між велнес-туризмом та медичним туризмом

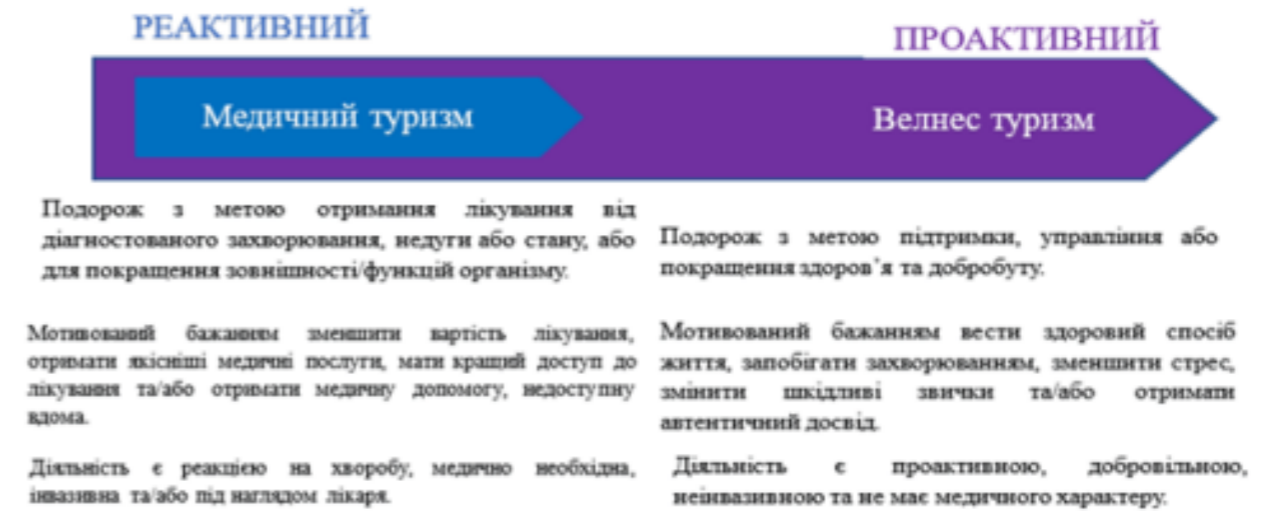


Рисунок 1 - Дослідження Global Wellness Institute про розуміння різниці між wellness-туризмом та медичним туризмом

Every Destination Has Something Unique to Offer



Рисунок 2 - Дослідження Global Wellness Institute про різноманітні дестинації в країнах світу

Таблиця 2 - Переваги та недоліки використання обладнання для кріотерапії

Обладнання	Переваги	Недоліки
Кріокамера	<ul style="list-style-type: none"> Ефективний фізіологічний та психоемоційний оздоровчий ефект Сучасний дизайн та цифрове управління Швидкий ефект за 2–3 хвилини Персоналізація процедур (збір даних, інтеграція з wellness-програмами) Безпечне використання рідкого азоту у вигляді пари Популярність у спортивній медицині та серед wellness-клієнтів 	<ul style="list-style-type: none"> Висока вартість закупівлі та експлуатації Необхідність спеціального навчання персоналу Вимоги до окремого технічно обладнаного приміщення (вентиляція, датчики, енергозабезпечення) Обмеження для деяких категорій клієнтів (серцево-судинні хвороби тощо)
Льодові ванни	<ul style="list-style-type: none"> Глибокий вплив на м'язи та судини, зменшення запалення Психологічний ефект: зниження стресу, підвищення настрою Простота використання Висока безпечність за умов дотримання стандартів Широкий спектр цільової аудиторії (спортсмени, wellness-туристи) 	<ul style="list-style-type: none"> Більш тривала процедура в порівнянні з кріотерапією Вимагає додаткових зон для відпочинку після сеансу Необхідність регулярного контролю температурного режиму Потенційний дискомфорт для гостей з низькою толерантністю до холоду

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 4



Рисунок 3 - Кріосауни різних моделей (a – «Aurora», b – «Classic»)

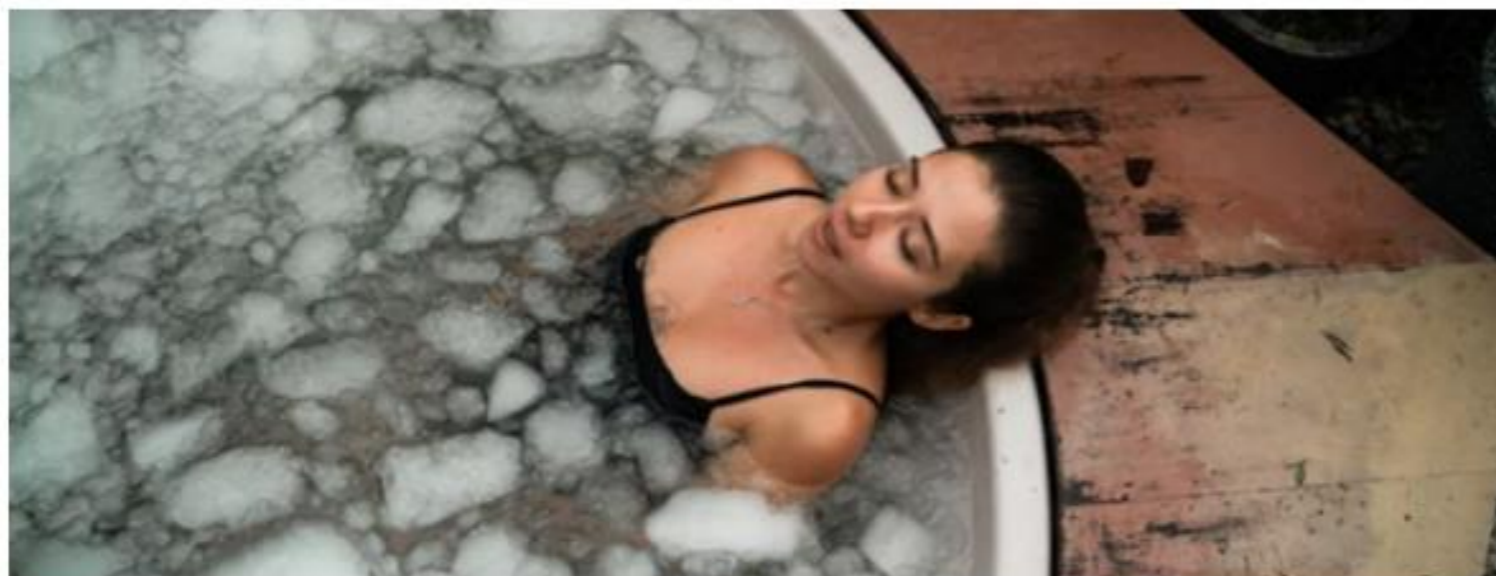


Рисунок 4 - Льодова ванна

Таблиця 3 - Перелік Wellness-програм готелю

Назва програми	Цільова аудиторія	Складові програми	Обґрунтування актуальності
Freeze & Focus	Офісні працівники, IT-фахівці, студенти	<ul style="list-style-type: none"> 3 сеанси кріокамери на тиждень Кріотерапія + мікродихальні вправи Ароматерапія з м'ятою 	Зниження ментальної втоми, покращення концентрації, профілактика вигорання.
CryoFit Recovery	Аматори фітнесу, марафонці, тренери	<ul style="list-style-type: none"> Кріокамера до/після тренувань Контрастна терапія: кріо + льодові ванни Кріо-масаж кінцівок 	Прискорене відновлення м'язів, зниження болю, зменшення ризику травм.
ImmuneCryo	Люди після хвороб, мандрівники, 40+	<ul style="list-style-type: none"> Цикл із 6 сеансів кріотерапії Оцінка стану імунітету Інгаляції з евкаліптом після процедур 	Стимуляція імунної системи, профілактика простуд і хронічної втоми.
Mental Chill	Молодь 25–35 років, фрілансери, міські жителі	<ul style="list-style-type: none"> Щоденна міні-кріотерапія (2 хв) Сеанс у затемненій кімнаті Звуковий супровід та ефірні олії 	Вивільнення ендорфінів, зниження тривожності, підвищення енергії.
CryoBeauty Boost	Жінки та чоловіки 30+, косметологічні гості	<ul style="list-style-type: none"> Кріосауна 3 рази на тиждень Кріо-обгортання Масаж обличчя холодом Детокс-напої 	Омолодження шкіри, поліпшення тону та кольору обличчя, зменшення набрякості.
Deep Sleep Cryo	Люди з порушеннями сну, хронічною втомою	<ul style="list-style-type: none"> Кріокамера у вечірній час Післякріо релакс-зона Чай на основі меліси/лаванди 	Зниження рівня кортизолу, покращення глибини та тривалості сну.

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 5

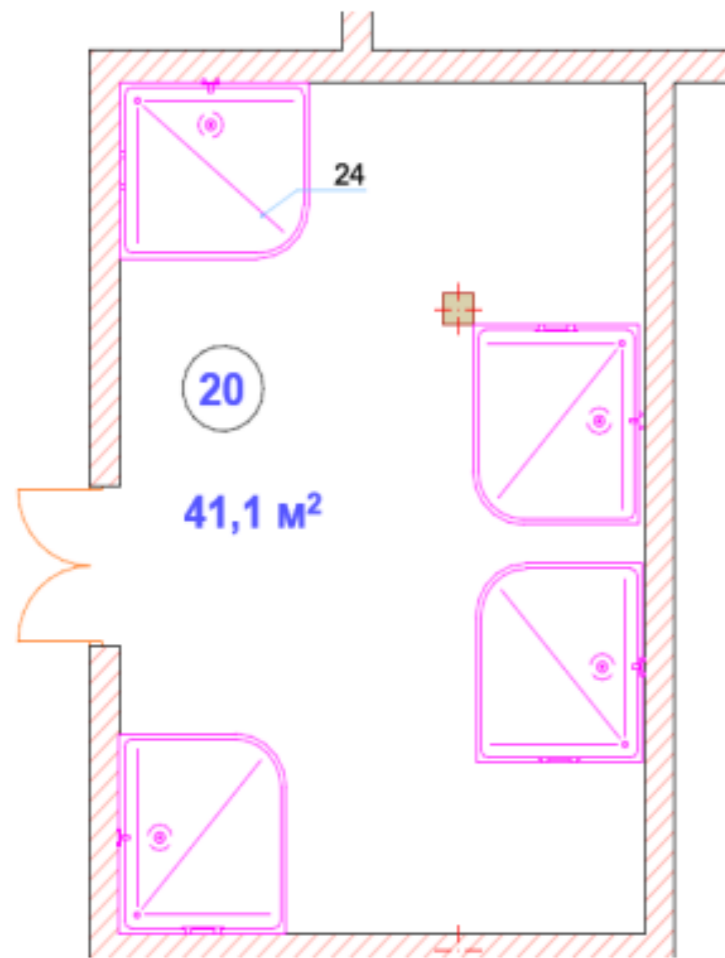


Рисунок 3 - Кріотерапевтична зала

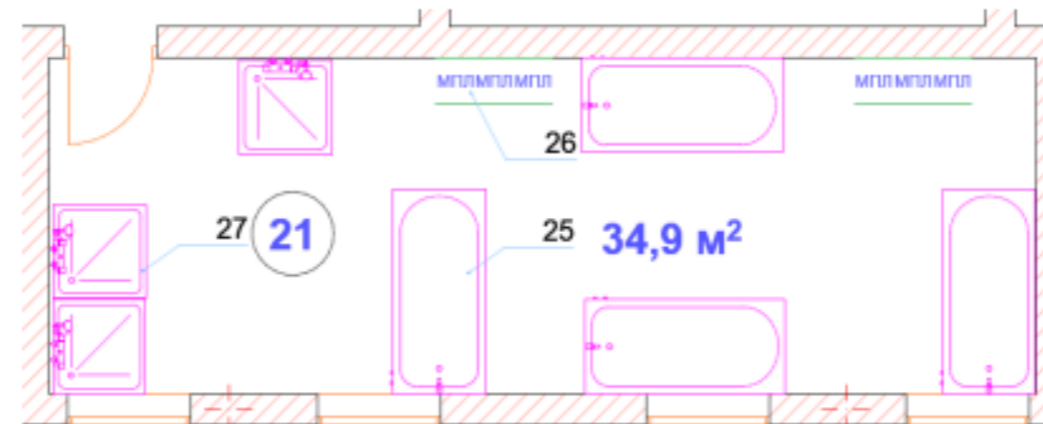


Рисунок 4 - Зала з льодовими ваннами

Таблиця 2 - Експлікація приміщень

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
20	Кріотерапевтичний зал	41,13
21	Зал льодових ван	34,87
22	Кабінет кріомасажу	17,27

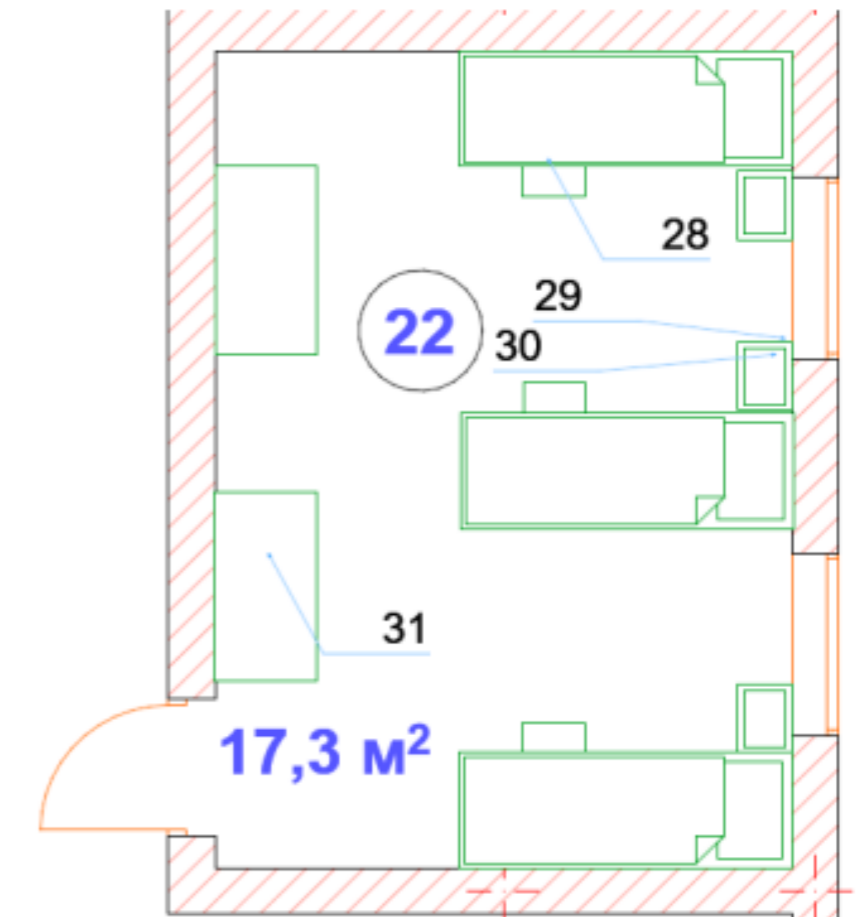


Рисунок 5 - Кабінет кріомасажу

Таблиця 3 - Специфікація обладнання

№ поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
24	Кріосауна	«Classic»	1870*1650*2200	4
25	Крижана ванна	Aquajoy All-In	1950*900*710	4
26	Льодогенератор	Tecco	380*440*675	6
27	Душова кабіна	CERSANIT	900*900*1900	3
28	Масажний стіл	Casada	760*2130*810	2
29	Тумба для майстра	Elikor	450*350*750	2
30	Апарат для кріомасажу	Zemits ColdRestore Elegance	450*300*280	2