

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»
Дека́н факультету
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
« 22 » 02 2024 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
Лариса ШАРАН
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
« 22 » 02 2024 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: «Туристичний готель з крафтовим виробництвом безалкогольних напоїв у м. Трускавець Львівської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-4М
Єгоров Андрій Юрійович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Лариса ШАРАН
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Рецензент Віталій ПРИБИЛЬСЬКИЙ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

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

Здобувач Єгоров Андрій Юрійович
(підпис)

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»
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/Завідувач кафедри ГРС
Лариса ШАРАН
« 19 » грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Єгорова Андрія Юрійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель з крафтовим виробництвом безалкогольних напоїв у м. Трускавець Львівської області»

керівник роботи Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від «19» грудня 2023 року № 1007-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Трускавець Львівської області; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія - 4*; інновація – крафтове виробництво безалкогольних напоїв

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 відмітку 0,000. Аркуш 1а (формат А3) – експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...4(формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шаран Л.О., зав.кафедри ГРС	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Шаран Л.О., зав.кафедри ГРС	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Шаран Л.О., зав.кафедри ГРС	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Шаран Л.О., зав.кафедри ГРС	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

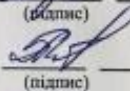
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	19.12-20.12	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	21.12-25.12	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	26.12-31.12	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	25.01-28.01	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	28.01-29.01	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	30.01-31.01	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01-31.01	Виконано
9	Графічні додатки	01.02-02.02	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02-03.02	Виконано
11	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02.2024	Виконано

Здобувач


(підпис)

Андрій СГОРОВ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Лариса ШАРАН
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Єгорова Андрія Юрійовича

*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: «Туристичний готель з крафтовим виробництвом безалкогольних напоїв у м. Трускавець Львівської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Шаран Л.О.

Дата захисту “ ” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Трускавець Львівської області. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру діяльності підприємства та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підбрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу було організовано цех з виробництва крафтових безалкогольних напоїв, а саме квас класичний, з квітами бузини та зі столового буряку.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проєкту.

Кваліфікаційна робота викладена на 158 сторінках комп'ютерного тексту та містить 53 таблиць, 16 рисунків, 7 додатків. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, туристичний готель, крафтові безалкогольні напої, конкурентоспроможність.

Abstract

The research of the market of hotel services in Truskavets of the Lviv region is conducted. Based on the results of studies of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the company's activities and the space-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, and a design that meets the concept was selected.

Based on the analysis, a workshop for the production of craft soft drinks was organized, namely classic kvass, elderflower kvass and beetroot kvass.

A consolidated annual plan of the hotel's economic performance was developed. An assessment of capital investments and payback of the investment project was made.

The qualification work is set out on 158 pages of computer text and contains 53 tables, 16 figures, 7 appendices. The graphic material contains 4 sheets.

Keywords: hotel enterprise, tourist hotel, craft soft drinks, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ.....	11
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств гостинності.....	11
1.2 Впровадження технології «здорових» напоїв як інноваційного елементу у світовій та вітчизняній практиці сфери гостинності.....	13
1.2.1 Значення «здорових» напоїв у харчуванні людини	14
1.2.2 Характеристика та класифікація «здорових» напоїв	15
1.2.3 Використання локальних та етнічних продуктів у виробництві «здорових» напоїв.....	19
1.3 Особливості впровадження цеху крафтових безалкогольних напоїв при готелі та вплив його на потенціал готельного підприємства.....	22
1.3.1 Характеристика локальної сировини при виготовленні «здорових» напоїв.....	23
1.3.2 Технологічний процес виготовлення «здорових» етнічних крафтових безалкогольних напоїв.....	24
1.3.3 Асортимент «здорових» напоїв власного виробництва.....	29
1.4 Інноваційний потенціал готелю з крафтовим виробництвом безалкогольних напоїв.....	36
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	38
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	38
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	41
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	45
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	47

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	50
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства..	50
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	49
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	53
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	66
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	67
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	68
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	87
3.4.3.1.Характеристика організації роботи складського господарства.....	95
3.4.3.2 Організація роботи заготівельних цехів	98
3.4.3.3 Організація допоміжних приміщень виробничого призначення.....	101
3.4.3.4 Організація роботи цеху з виготовлення крафтових безалкогольних напоїв.....	103
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	106
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	115
3.5 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	117
3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	118
3.7 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	120
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	122
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	127
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	127

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	129
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	132
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	134
5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю.....	136
5.2 Планування операційних активів готелю.....	140
5.3 Розроблення плану з праці готелю.....	143
5.4 Планування поточних витрат готелю.....	147
5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	150
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	152
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	154
ДОДАТКИ.....	158

ВСТУП

Актуальність теми. В сучасному світі туризм стає не лише засобом відпочинку, але й важливою складовою нашого економічного та соціокультурного розвитку. У цьому контексті, вибір готелю стає стратегічним рішенням для кожного мандрівника, який прагне не лише комфортно відпочити, але й насолоджуватися новаторськими рішеннями та послугами. Місто Трускавець, відоме своєю багатою історією та курортними традиціями, стає місцем, де зустрічаються затишок, висока якість обслуговування та передові технології. У цьому контексті, особливо важливим визначається готель туристичного призначення категорії 4*, який вирізняється не лише розкішною обстановкою та вишуканим сервісом, але й інноваційним цехом безалкогольних напоїв. Ця ініціатива стає своєрідним перлом серед інших готельних послуг, додаючи нові кольори та смаки до відпочинку гостей.

Сучасні туристи висувають високі вимоги до умов проживання, обираючи комфорт та новаторські враження. Готелі категорії 4*, завдяки своєму вищому стандарту обслуговування, стають основним вибором для подорожуючих.

Інновації у готельному бізнесі є ключовим чинником конкурентоспроможності. Запровадження цеху безалкогольних напоїв дозволяє готелям відзначитися серед інших, надаючи гостям унікальний та смачний досвід. Популярність безалкогольних напоїв визначається загальним тенденціям до здорового способу життя, і готель, що враховує цю динаміку, може привертати більше клієнтів.

Трускавець, як відомий лікувальний курорт, стає особливо привабливим для туристів, які цінують не лише красу природи, але й новаторські підходи до готельного сервісу. Готель категорії 4* з інноваційним цехом безалкогольних напоїв відповідає саме таким очікуванням та може стати ключовим чинником вибору для вишуканих туристів. Отже, тема не лише вписується у сучасні тенденції, але і підкреслює унікальність та привабливість готельного об'єкту в контексті конкурентного готельного ринку Трускавця.

Метою даної кваліфікаційної роботи є проведення комплексного дослідження готельного туристичного комплексу категорії 4* у м. Трускавець, з фокусом на інноваційному цеху безалкогольних напоїв.

Об'єктом дослідження є готель туристичного призначення, категорії 4*, розташований у м. Трускавець.

Предметом дослідження є інноваційний цех крафтових безалкогольних напоїв у складі готельного підприємства.

Методи дослідження. Для досягнення поставлених цілей використовуються різноманітні методи дослідження, такі як анкетування гостей, інтерв'ю з управлінцями готелю та працівниками цеху, аналіз статистичних даних щодо використання послуг готелю та цеху.

Практична значимість. Результати дослідження мають практичне застосування для управління готельним комплексом та його цехом безалкогольних напоїв, допомагаючи вдосконалити сервіс, пристосувати асортимент до потреб гостей та підвищити конкурентоспроможність.

Наукова новизна полягає в особливостях впровадження цеху з виробництва крафтових безалкогольних напоїв з використання локальної етнічної сировини в умовах засобу розміщення, що дозволяє висвітлити тенденції розвитку та визначити фактори, які впливають на успішність такого проєкту в готельній індустрії.

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств гостинності

Однією з основних рис сучасного розподілу сил у світі є великий розрив між країнами-лідерами. Для тих, що вважаються лідерами в інноваціях, характерно високе сконцентровання найбільш прибуткових видів бізнесу (тобто продуктів з найвищим доданою вартістю). Вони володіють переважно високотехнологічною структурою виробництва національного рівня, виводять за межі країни промислово-технологічний цикл еколого- та ресурсоемних виробництв та зосереджують найбільші фінансові потоки [2]. У зв'язку з цим конкурентоспроможність, економічний ріст та інноваційна діяльність тісно взаємопов'язані.

У сучасних економічних умовах ставка на інновації є найбільш перспективним підходом, оскільки перемогу в конкурентній боротьбі здобувають ті, хто активно використовує інновації. Інновації визначають конкурентні переваги в ринковій боротьбі, дозволяючи активно участувати в формуванні світової економічної системи завдяки досягненню інноваційної конкурентоспроможності на національному рівні. Вони також важливі для побудови та ефективності бізнес-моделей.

Конкурентоспроможність готельних підприємств залежить від різноманітних чинників, які визначають рівень організації бізнесу, його життєздатність та ефективність у зовнішньому середовищі, а також здатність до фінансової незалежності, інновацій та постійного удосконалення. Ці фактори визначають конкурентоспроможність готельного бізнесу з погляду власника, але не консумента.

Отже, важливо групувати та класифікувати ці фактори, враховуючи специфіку готельної діяльності. Найбільш суттєві групи чинників конкурентоспроможності готелю можна виділити:

1. Фактори, які характеризують організацію.

2. Фактори, пов'язані з аспектами надання послуг.
3. Фактори, що визначають рівень обслуговування.
4. Фактори, пов'язані з маркетинговою діяльністю.

Ефективне впровадження інновацій дозволяє створити стратегічні переваги в найбільш конкурентоздатних галузях. Підприємства, що лідують, досягають конкурентних переваг завдяки інноваціям, використовуючи нові технології та методи роботи. Проте після досягнення переваг їх утримання стає можливим лише за умови постійних удосконалень, тобто неперервних інновацій. Отже, на поточному етапі світового економічного розвитку ключовою характеристикою конкурентоспроможності стає рівень інновацій, або здатність системи до безперервного розвитку, оновлення та змін діяльності на основі впровадження нововведень. Термін «інноваційність» також означає використання наявного науково-технічного, інформаційного та інтелектуального потенціалу для подальшого розвитку, підвищення результативності діяльності та покращення якості життя. Вплив інноваційності на формування конкурентоспроможності системи представлено на рис. 1.1.

Інноваційність базується на процесі вдосконалення та відкриття нового, а саме на ефективному усвоєнні та впровадженні нововведень. Це включає оновлення технологій, техніки, організації виробництва і розроблення нової продукції, а також проведення соціальних інновацій, спрямованих на ефективну зміну поведінки персоналу для досягнення запланованих результатів. Сполучення всіх цих компонентів дозволяє системі не лише виживати в умовах зростання конкуренції, але й досягати необхідного рівня конкурентоспроможності.

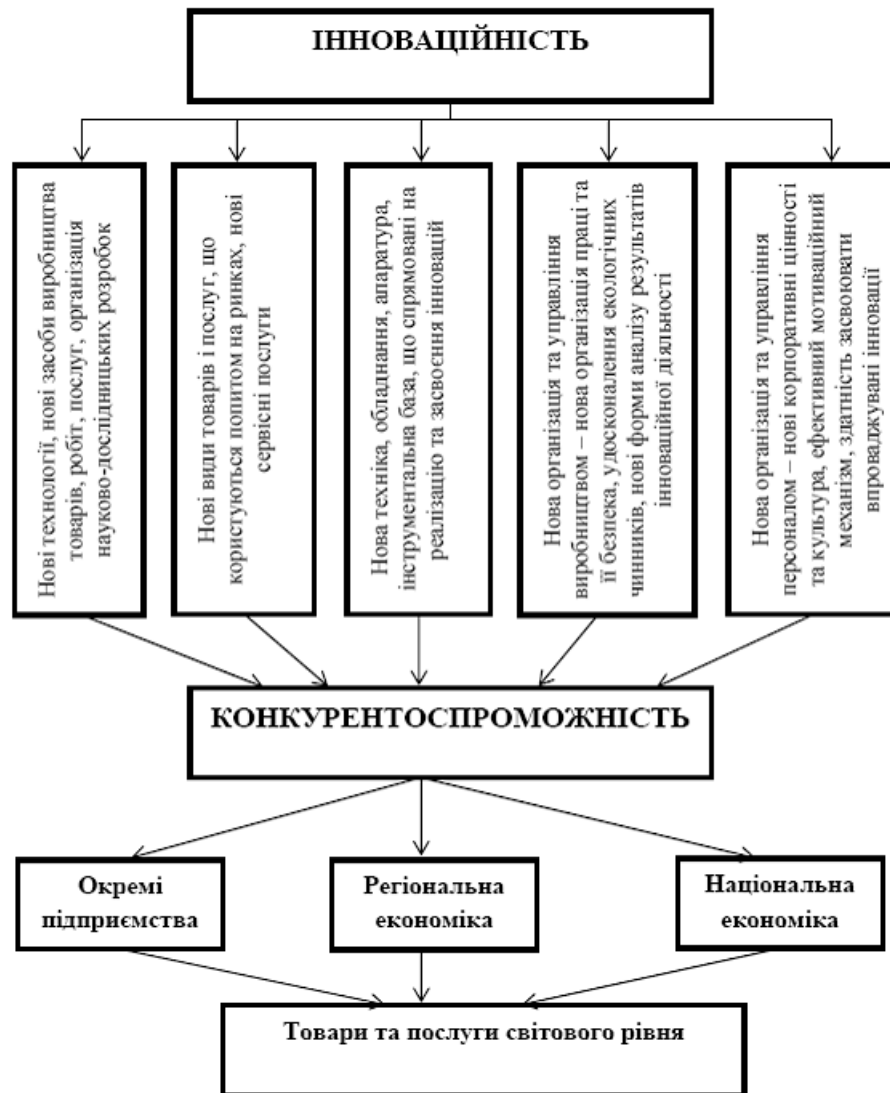


Рисунок 1.1 – Вплив інноваційності на формування конкурентоспроможності [12]

В даному проєкті пропонується впровадити інноваційний цех крафтових безалкогольних напоїв, що може стати чудовою ідеєю для привертання нових клієнтів, розширення асортименту та підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства.

1.2 Впровадження технології «здорових» напоїв як інноваційного елементу у світовій та вітчизняній практиці сфери гостинності

Впровадження технології крафтових безалкогольних напоїв у галузі гостинності є важливим кроком у відповідь на зростаючий попит споживачів на

локальні, етнічні, здорові та екологічно чисті продукти. Ця ініціатива спрямована на задоволення сучасних тенденцій у споживчому ринку, де зростає обізнаність про користь здорового способу життя та усвідомлення важливості харчування. Основні напрямки цього інноваційного підходу включають в себе введення асортименту напоїв, які базуються на природних інгредієнтах і корисних компонентах. Це може включати в себе використання свіжих фруктів, ягід, трав та інших натуральних інгредієнтів, що мають благотворний вплив на організм.

Заміна традиційних напоїв такими «здоровими» альтернативами може стати конкурентною перевагою для готелів, ресторанів та інших підприємств галузі гостинності. Споживачі, які активно дбають про своє фізичне та психічне благополуччя, шукають продукти, які відповідають їхнім вимогам щодо здоров'я та харчування. Окрім того, споживачі стають все більше свідомими про негативний вплив цукрів і штучних добавок на здоров'я. Тому, надання альтернатив, які містять менше цукру та виключають штучні компоненти, може привертати увагу цільової аудиторії та сприяти популяризації таких напоїв.

Загалом, впровадження технології крафтових безалкогольних «здорових» напоїв в галузі гостинності відповідає сучасним потребам та очікуванням споживачів, сприяючи створенню здорового та екологічно чистого середовища в галузі харчової індустрії.

1.2.1 Значення «здорових» напоїв у харчуванні людини

Враховуючи біохімічні особливості їжі та її складових, важливо визначити їх вплив на різні функції організму, регуляцію нервової активності, участь у процесах кровотворення, регулювання імунної системи, підтримку кислотно-лужного балансу, антиоксидантний захист і інші аспекти. У зв'язку із станом депопуляції, погіршенням здоров'я та скороченням тривалості життя населення в Україні, проблема виробництва та споживання функціональних продуктів, зокрема напоїв, стає особливо актуальною. З урахуванням значного розвитку спортивної індустрії та

зростаючих вимог до нутриційної підтримки людей, а також ураховуючи ситуацію на ринку безалкогольних функціональних напоїв, стає необхідним розробити технології виробництва вітчизняних напоїв.

Функціональні напої включають в себе крафтові безалкогольні напої, зокрема напої спеціального призначення, які вважаються найбільш перспективною системою харчування для насичення організму людини біологічно активними речовинами. Окрім традиційних функцій, таких як задоволення спраги та приношення задоволення, ці напої сприяють профілактиці негативного впливу факторів навколишнього та виробничого середовища на організм людини. Вони беруть участь у регулюванні захисних біологічних механізмів, запобігають захворюванням, підвищують витривалість організму, нормалізують травлення, зменшують алергічні реакції, покращують емоційний стан, уповільнюють процес старіння та інше. Функціональні інгредієнти цих напоїв включають вітаміни, макро- і мікроелементи, харчові волокна, органічні кислоти, глікозиди, фенольні та інші сполуки, які отримують із сировини, використовуваної для виробництва напоїв спеціального призначення.

1.2.2 Характеристика та класифікація «здорових» напоїв

На сьогоднішній день не існує універсальної класифікації функціональних напоїв. Існують різні варіанти класифікацій, які залежать від функціонального призначення напоїв, механізму та ступеня їх впливу на організм людини, а також складу і співвідношення основних компонентів напою (рис. 1.3). Наприклад, у зарубіжній практиці поширена класифікація, яка визначає чотири основні групи функціональних напоїв: спортивні, енергетичні, напої для здоров'я і нутрицевтики.

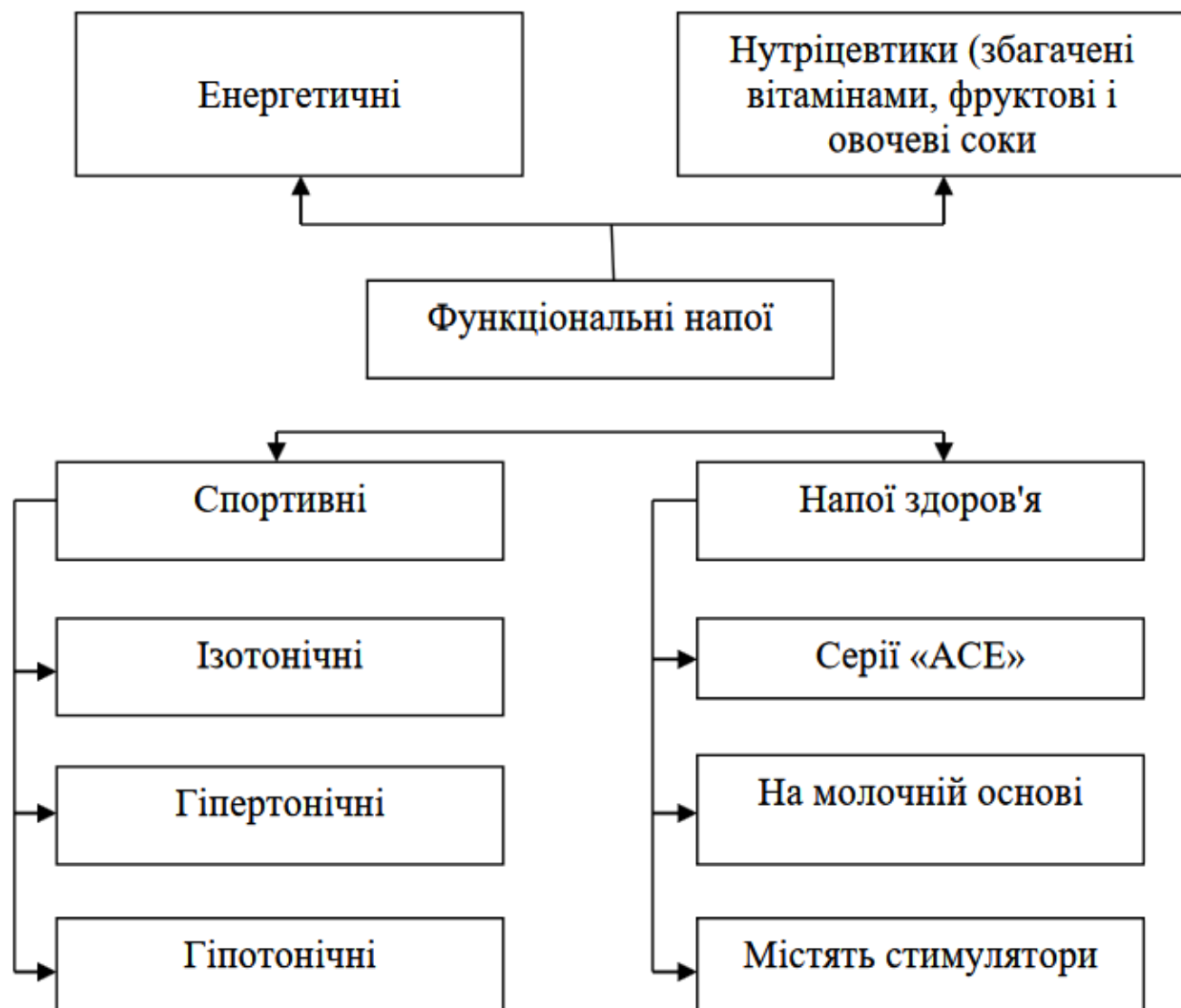


Рисунок 1.2 – Класифікація функціональних напоїв за кордоном [14]

Так, вперше вітчизняна класифікація функціональних напоїв була представлена в роботах Орещенко А. В. і Дурнева А. Д. (рис. 1.4). Дослідники вказують на те, що різноманіття функціональних напоїв створює певні труднощі в їх класифікації. Одні й ті ж напої можуть входити в різні категорії залежно від критеріїв класифікації.

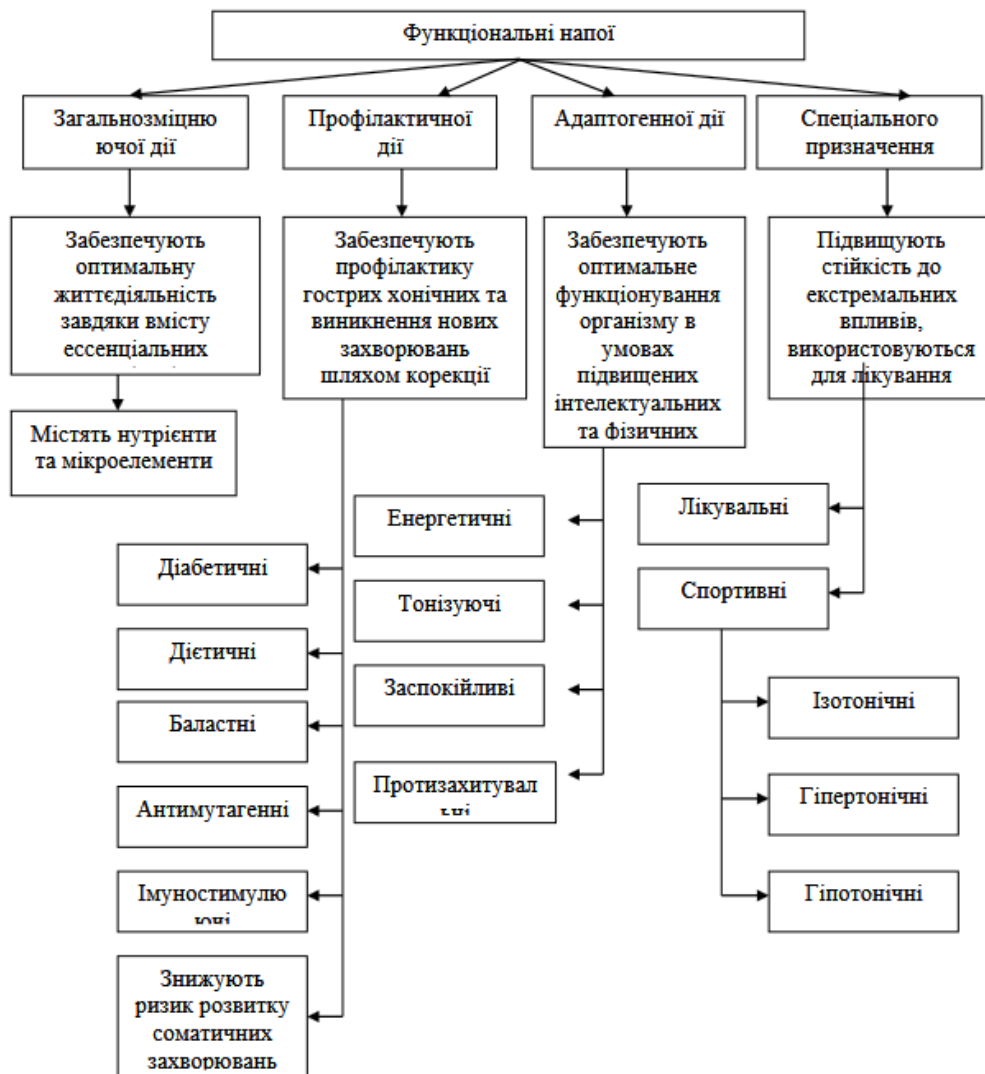


Рисунок 1.3 – Класифікація функціональних напоїв [12]

До групи функціональних напоїв входять напої чотирьох видів:

- ті, що мають загальнозміцнюючий ефект;
- напої профілактичної дії;
- адаптогенні напої;
- напої спеціального призначення.

Розвиток ринку «здорових» напоїв стимулює виробників до впровадження інноваційних підходів у виробництво, щоб задовольнити високі стандарти якості та відповідати зростаючим вимогам свідомих споживачів. Однією з ключових інновацій є акцент на використанні натуральних інгредієнтів. Виробники «здорових»

напоїв віддають перевагу свіжим фруктам, овочам та травам, які мають високу поживну цінність та природні корисні властивості. Це дозволяє створювати напої, які не тільки задовольняють смакові пристрасті, але і сприяють зміцненню імунітету та підтримці загального здоров'я. Ще однією інновацією є уникнення використання шкідливих добавок. Виробники відмовляються від штучних барвників, консервантів та надмірної кількості цукру, замінюючи їх природніми альтернативами. Це сприяє створенню напоїв, які не тільки смачні, але й безпечні для тих, хто приділяє увагу своєму здоров'ю.

Функціональні напої з добавками стають ще однією інноваційною тенденцією. Наприклад, напої з пробіотиками для підтримки здоров'я кишечника або напої з екстрактами рослин для підвищення енергії стають популярними серед споживачів, які шукають не лише освіження, але і додаткові користі для свого організму. Застосування новітніх технологій у виробництві також грає важливу роль у створенні «здорових» напоїв. Виробники використовують інноваційні методи витягування та обробки інгредієнтів, щоб зберегти максимальну кількість корисних речовин та вітамінів у напоях.

Таким чином, інновації в виробництві «здорових» напоїв не тільки розширюють асортимент, але і вдосконалюють якість, забезпечуючи споживачам не лише приємний смак, але й максимальну корисність інгредієнтів у кожному ковзанутому глотку.

Асортимент «здорових» напоїв надає споживачам широкий вибір, враховуючи різноманітні побажання та потреби в здоровому способі життя. Цей асортимент охоплює:

- *Смузі зі свіжих фруктів та овочів*: Ці напої представляють собою комбінації натуральних соків, свіжих фруктів, овочів та інших корисних інгредієнтів. Вони не тільки освіжають, але й насичують організм вітамінами та мінералами;

- *Зелений чай та інші натуральні чаї:* Чаї, такі як зелений, білий чи трав'яні, стали популярним вибором серед тих, хто шукає напої з високим вмістом антиоксидантів та інших корисних речовин, які сприяють загальному здоров'ю;

- *Фруктові напої без додавання цукру:* Напої, приготовані на основі натуральних фруктів без додавання цукру, відповідають попиту тих, хто прагне обмежити споживання цукру, але шукає солодкий смак від природи;

- *Вода з добавками:* Напої на основі чистої води з різноманітними корисними добавками, такими як вітаміни, мінерали чи електроліти, виробляються для забезпечення гідратації та підтримки фізичної активності;

- *Ферментовані напої:* Напої, які пройшли процес бродіння, такі як кефір, камбуча або інші ферментовані напої, сприяють збалансованій мікрофлорі кишечника та загальному покращенню системи травлення;

- *Енергетичні напої з натуральними стимуляторами:* Напої, які містять натуральні стимулятори, такі як гуарана чи мате, допомагають підняти енергію без використання штучних складових;

- *Напої зі специфічними функціональними добавками:* Наприклад, напої з алое вера для підтримки шкіри чи напої з морськими водоростями для збалансованого харчування.

Всі ці напої не лише задовольняють смакові вподобання, але й вносять свій внесок у підтримку здоров'я та активного способу життя споживачів.

1.2.3 Використання локальних та етнічних продуктів у виробництві «здорових» напоїв

В сучасному світі все більше людей звертає увагу на своє здоров'я та активно дбає про свій спосіб життя. Споживачі виявляють зростаючий інтерес до «здорових» напоїв, які не лише задовольняють спрагу, але й приносять користь організму. Одним із ключових аспектів виробництва таких напоїв є використання локальних продуктів. Локальні продукти виступають не лише як джерело якості, але й

сприяють контролю якості та безпеки виробленої продукції. Завдяки використанню місцевих інгредієнтів досягається зменшення вуглецевого сліду завдяки місцевим постачанням та підтримці екосистеми. Це також допомагає збільшити стійкість до змін клімату.

Підтримка місцевих виробників є важливою складовою стратегії виробництва «здорових» напоїв. Це сприяє розвитку місцевого господарства, підтримці малих підприємств та збереженню традиційних методів виробництва. Використання новітніх технологій та методів переробки дозволяє підвищити якість та смакові характеристики напоїв, зберігаючи при цьому корисні властивості інгредієнтів. У висновку, використання локальних продуктів у виробництві «здорових» напоїв сприяє не тільки поліпшенню якості продукції, але й відповідає сучасним вимогам споживача. Це є важливою складовою створення стійких до викликів ринку напоїв, які допомагають зберігати та підтримувати здоров'я споживачів.

На ринку крафтових безалкогольних напоїв виокремлюється нова глобальна тенденція, що може бути охарактеризована як фокус на здоров'ї, зручності та задоволенні [8]. Тенденція поширення функціональних напоїв на міжнародному ринку безалкогольних напоїв свідчить про зростання популярності цього сегменту серед споживачів. У західних країнах, таких як країни Європи та Північної Америки, частка функціональних напоїв у загальному обсязі ринку безалкогольних напоїв на даний момент становить приблизно 5%. Однак важливо відзначити, що цей сегмент продуктів демонструє вражаючі темпи росту, щорічно збільшуючись на 20%.

Функціональні напої відрізняються від звичайних безалкогольних напоїв тим, що містять додаткові інгредієнти, призначені покращити здоров'я, фізичність або психічний стан споживача. Ці напої можуть містити вітаміни, мінерали, антиоксиданти, амінокислоти, трав'яні екстракти та інші компоненти, які призначені для підтримки загального благополуччя та функціонування організму. Основні причини популярності функціональних напоїв можуть бути пов'язані зі зростанням уваги до здорового способу життя, підвищеним інтересом до продуктів, які мають

додаткові корисні властивості, а також зростанням свідомості споживачів про вплив харчових продуктів на їхнє здоров'я.

Для виробників це створює перспективи для розширення асортименту, введення нових інгредієнтів та розробки інноваційних формул. Зростання популярності функціональних напоїв може також сприяти конкурентоспроможності на ринку, привертаючи увагу нових споживачів та відзначаючись серед інших продуктів безалкогольного сегменту [6]. У Європі розмаїття таких напоїв величезне: від вітамінізованих до тих, що містять сою чи лікувальні трави, від дитячих напоїв до напоїв для літніх людей, від простої свіжої води до соків, які підвищують енергетичний рівень, а також продуктів з кальцієм для вагітних жінок та інших категорій [6]. Світові лідери, такі як Coca-cola і Pepsi, активно впроваджують нові технології, зокрема, енергозберігаючі та екологічно зорієнтовані, для розливу напоїв, таких як квас, зелений чай і трав'яні напої [9].

Найбільший обсяг ринку функціональних напоїв припадає на спортивні напої, хоча енергетичні напої і води входять до сегментів, які найшвидше розвиваються. Для України виробництво оздоровчих напоїв визнається перспективним в контексті наступних факторів [17]: постійно зростає кількість активних прибічників фітнесу, лікувальної фізкультури та здорового способу життя; українські споживачі дотримуються європейських традицій харчування, і наявність вітчизняного виробництва оздоровчих напоїв позитивно впливає на імідж та економіку країни. З урахуванням всього вищесказаного та загальносвітових тенденцій у виробництві функціональних напоїв можна стверджувати, що створення та розвиток в Україні виробництва напоїв матиме позитивний вплив на імідж та економіку країни. Однак для успішного розвитку виробництва напоїв для різних категорій населення в Україні важливо розробити відповідні технології та регламенти, оскільки наразі вони відсутні. Таким чином, розробка цих аспектів є ключовим завданням даної магістерської роботи.

Для створення технології оздоровчих напоїв необхідно ретельно вивчити відомий на сьогодні склад і рецептури напоїв, технології їх виробництва, а також встановити вимоги до якості сировини і готової продукції, умови зберігання та терміни реалізації.

1.3 Особливості впровадження цеху крафтових безалкогольних напоїв при готелі та вплив його на потенціал готельного підприємства

Впровадження цеху крафтових безалкогольних напоїв в готельному бізнесі є перспективним кроком, що може суттєво вплинути на потенціал готельного підприємства. Розширення асортименту напоїв дозволить готелю відповісти на зростаючий попит споживачів на альтернативні, безалкогольні варіанти. Це відкриє нові можливості для задоволення потреб різних груп гостей, таких як ті, хто уникає алкоголю, сім'ї з дітьми та особи з особливими дієтичними обмеженнями.

Фокус на здоровому способі життя та підтримці фізичного благополуччя гостей стає актуальним, адже споживачі все більше приділяють увагу своєму здоров'ю. Це також відкриває можливості для інноваційних рішень, таких як унікальні рецепти напоїв, спеціальні акції та тематичні події, що можуть привертати увагу гостей. З фінансової точки зору, впровадження цього цеху може призвести до збільшення обсягу продажів та додаткових джерел доходів для готелю. Це, в свою чергу, позитивно вплине на фінансовий результат готельного підприємства, забезпечуючи стабільність та конкурентоспроможність на ринку.

Крім того, введення цеху крафтових безалкогольних напоїв може допомогти готелю створити унікальний імідж та привернути увагу специфічних груп гостей. Такий крок визначить готель як сучасну установу, яка відповідає потребам різноманітних клієнтів, а це може позитивно вплинути на його репутацію та популярність. Загалом, впровадження нового цеху безалкогольних напоїв у готельному бізнесі відкриває перспективи для розширення, інновацій та підвищення привабливості готелю для різних категорій гостей.

Впровадження цеху крафтових безалкогольних напоїв у готель може стати важливою інновацією, яка впливає на різні аспекти готельного підприємства. Зокрема, це розширює асортимент готелю, дозволяючи відповідати сучасним тенденціям споживання та привертати різні сегменти клієнтів.

Виробництво власних безалкогольних напоїв не лише додасть готелю статус крафтового закладу, але й підкреслить його індивідуальність та унікальність. Це може сприяти привабливості готелю для різних клієнтів та створювати унікальний образ. Інновація також впливає на маркетинг та просування готелю. Використання унікальних історій про виробництво напоїв може бути частиною маркетингових кампаній, які привертають увагу та залучають нових клієнтів.

Враховуючи зростання попиту на безалкогольні напої та крафтові продукти, готель може задовольняти потреби клієнтів та розширювати свою аудиторію. Це може стати привабливим для тих, хто шукає не лише розслаблення, а й нові та інноваційні враження. Залучення локальних інгредієнтів виробництва крафтових напоїв сприяє співпраці з місцевими постачальниками сировини, що, в свою чергу, підтримує місцеву економіку та впроваджує елемент екологічної відповідальності.

Успішність впровадження цих інновацій залежить від професіоналізму команди, ефективної маркетингової стратегії та готовності готелю адаптуватися до змін у смаках та попиті клієнтів. Це може сприяти підвищенню конкурентоспроможності та розширенню потенціалу готельного підприємства.

1.3.1 Характеристика локальної та етнічної сировини при виготовленні «здорових» напоїв

Локальна сировина має переваги у доступності, оскільки вона вирощується або добувається в місцевих регіонах. Це може зменшити вартість транспорту та сприяти екологічній стійкості. Крім того, використання локальної сировини сприяє розвитку місцевих господарств і забезпечує економічну підтримку спільноти. Сезонність локальної сировини може додати різноманітності у смакові властивості напоїв

залежно від часу року. Така хаактерна сировина, натомість, вносить унікальний смак та аромат у напій, роблячи його особливим.

Крім того, використання етнічної сировини може враховувати традиції та культурну спадщину певної групи людей, надаючи напою особливий характер. Етнічна сировина також може включати екзотичні інгредієнти, які мають особливі корисні властивості та можуть бути цінними для здоров'я. Обидва типи сировини можуть служити основою для створення крафтових безалкогольних напоїв, позбавлених ГМО та хімічних добавок, сприяючи здоровому способу життя.

1.3.2 Технологічний процес виготовлення «здорових» етнічних напоїв

Виготовлення класичного квасу є досить цікавим і традиційним процесом, який включає в себе декілька етапів. Основні інгредієнти для виготовлення квасу – це вода, цукор і дріжджі, а також додаткові інгредієнти, такі як хліб, фрукти чи трави для аромату.

На рис. 1.5 подано принципову технологічну схему виробництва квасу.

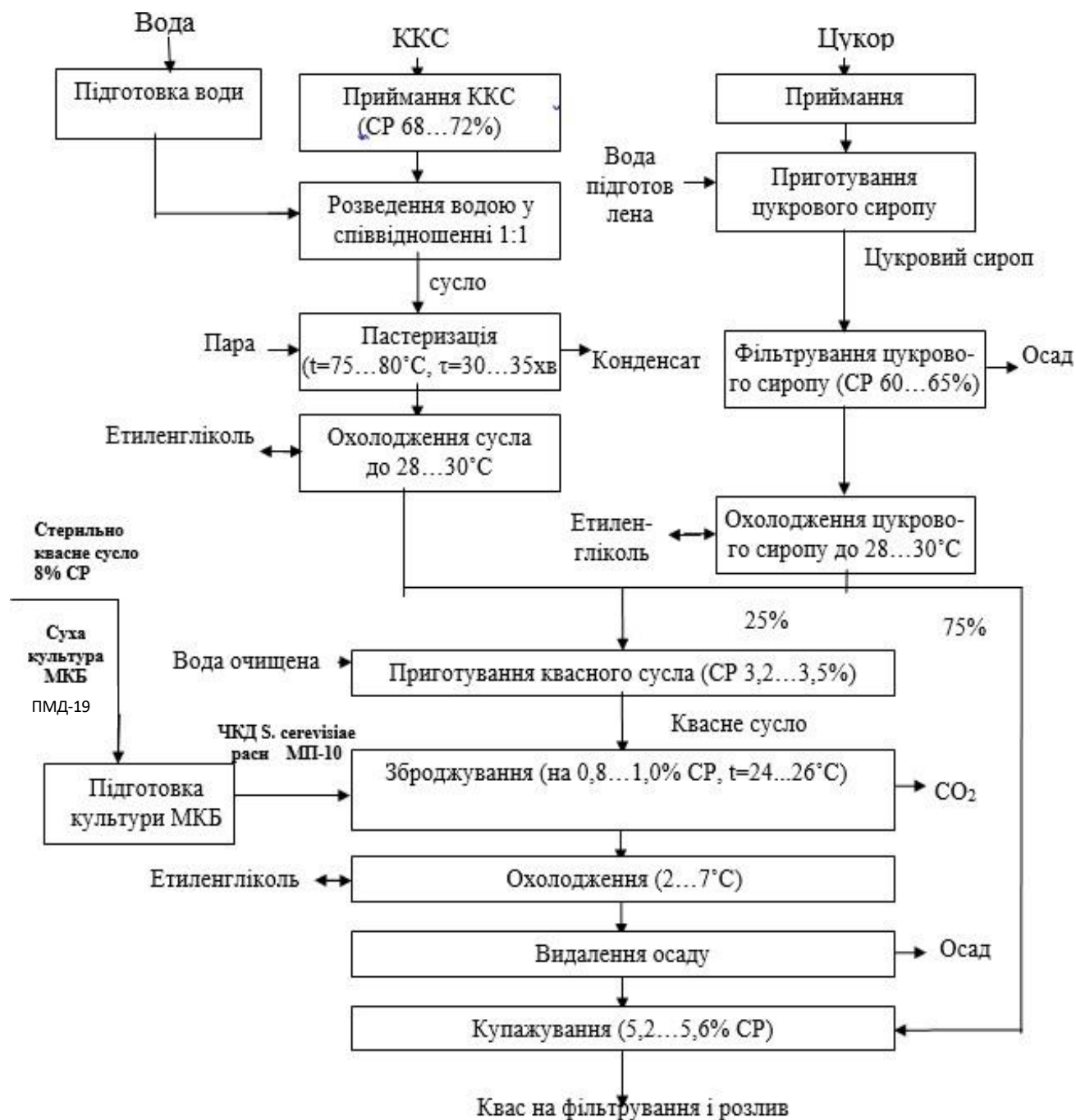


Рисунок 1.4 – Технологічна схема виробництва класичного квасу

Чисті дріжджі постачаються на завод в пробірках на суслі агару, а чисті культури молочнокислих бактерій (МКБ) – в запаяних пробірках в пивному суслі з

дробиною та крейдою. Дробина створює сприятливе середовище для МКБ, а крейда нейтралізує утворені бактеріями кислоти.

Зберігання чистих культур дріжджів допускається протягом 1 місяця без пересівань, а чистих культур МКБ – не більше 10 діб. У лабораторних умовах використовують стерильне квасне сусло з цукром з вмістом сухих речовин на рівні 8%. Температура культивування на кожному етапі становить 30 °С, а тривалість – 24 години.

Процес розмноження дріжджів відбувається згідно з конкретною схемою (рис. 1.6).

Починаючи з пробірки об'ємом 10 см³, молочнокислі бактерії спочатку розмножуються ізольовано. Зміст трьох ампул з чистими культурами кожної раси молочнокислих бактерій переносять у колби об'ємом 250 см³. На другому етапі чисті культури різних рас об'єднують і продовжують культивувати разом.

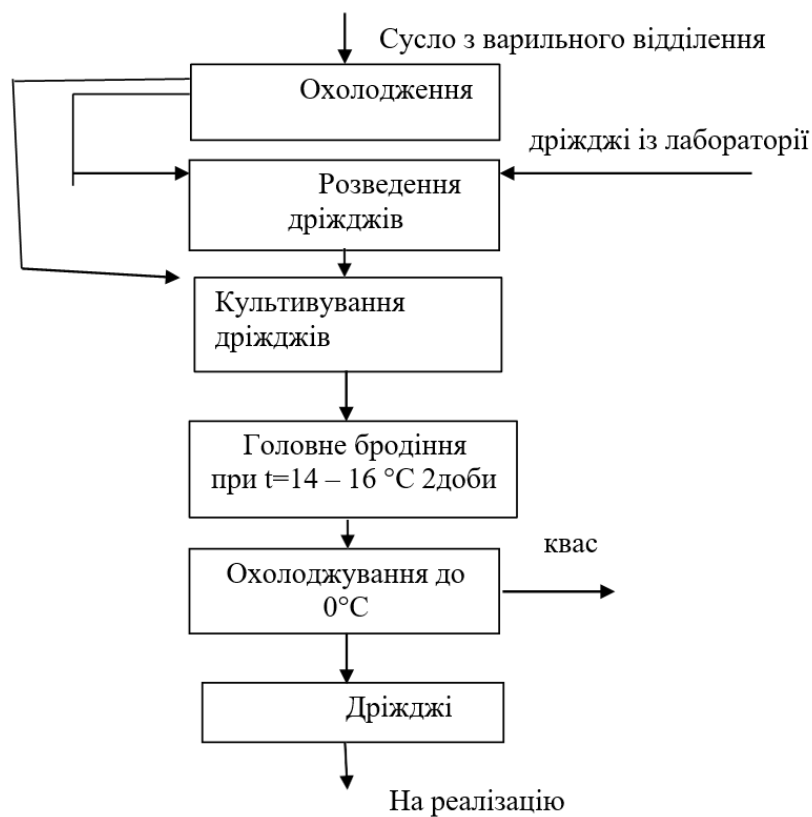


Рисунок 1.5 – Принципово-технологічна схема розведення чистої культури

Загальна схема розмноження молочнокислих бактерій на лабораторному етапі виглядає наступним чином:

3 ампули з чистими культурами -> 2 колби по 250 см³ -> колба об'ємом 2 дм³ -> колба об'ємом 4 дм³.

Отримані культури дріжджів і молочнокислих бактерій (МКБ) переносять до відділення чистих культур.

Процес розмноження в відділенні чистих культур (ЧК) може відбуватися двома способами: А та Б, як показано на рис. 1.3. Спосіб А передбачає розмноження чистих культур дріжджів і МКБ окремо, і їх змішання відбувається лише на виробничій стадії. У способі Б чисті культури дріжджів і МКБ змішують та культивують разом лише на останній стадії в відділенні ЧК.

Для розведення чистих культур використовують установки Ганзена або Грейнера з двома бродильними циліндрами: один для ЧК дріжджів і інший для ЧК МКБ. Квасне сусло з вмістом сухих речовин на рівні 8% стерилізують при атмосферному тиску протягом 1 години, охолоджують до 25-30 °С і передають для розмноження чистих культур мікроорганізмів.

Апаратурно-технологічна схема виробництва Квасу. Опис цієї схеми включає наступні етапи:

Концентрат квасного сусла (ККС) перекачують з автоцистерни за допомогою шестерневого насоса до збірника для зберігання. Далі проводиться підготовка квасного сусла. ККС з збірника перекачують у мірник за допомогою шестерневого насоса для точного вимірювання кількості ККС. Потім це сусло направляється до апарата для розведення, де воно змішується з гарячою водою, яка надходить з відділення водопідготовки.

Отримане квасне сусло переміщують в пастеризатор, де проводиться теплова обробка. Після пастеризації сусло перекачують в охолоджувач для охолодження, а звідти – в циліндро-конічний бродильно-купажний апарат (ЦКБА) за допомогою відцентрового насоса.

Якщо квасне сусло призначається для чистої культури дріжджів (ЧКД) та чистої культури молочнокислих бактерій (ЧКМКБ), після пастеризації його відцентровим насосом 6 направляють до стерилізатор-охолоджувача сусла 10. Туди також подають відповідні обчислені обсяги води з відділення водопідготовки та цукрового сиропу зі збірника 8. Здійснюють стерилізацію та охолодження квасного сусла. Після охолодження стерильне сусло передають в апарат для ЧКД 12 та апарат для ЧКМКБ 14 за допомогою стерильного стисненого повітря від відфільтрованого для цього повітря з фільтра для стисненого повітря 11, до якого постачається стисне повітря з компресорної.

Процес отримання чистої культури дріжджів проводять у апараті для ЧКД 12, а чистої культури молочнокислих бактерій у апараті для ЧКМКБ 14. Перед початком культивування апарати обробляють парою, а потім вводять охолоджене стерильне квасне сусло, ЧКД або ЧКМКБ з лабораторії відповідно в кожен апарат. Процес культивування триває до досягнення нормативних значень.

Сусло для виготовлення квасу підготовлюють у Циліндро-конічному бродильно-купажному апараті (ЦКБА) 15, де відцентровим насосом 6 вводять розрахункову кількість пастеризованого охолодженого квасного сусла з охолоджувача 9, шестерневим насосом 2 – розрахункову кількість цукрового сиропу зі збірника цукрового сиропу 8 та необхідну кількість води. Для зброджування квасного сусла мембранними насосами 13 додають необхідну кількість чистої культури дріжджів (ЧКД) та чистої культури молочнокислих бактерій (ЧКМКБ) з відповідних апаратів.

У період бродіння здійснюють рециркуляцію квасного сусла відцентровим насосом 6. Після закінчення бродіння квасне сусло охолоджують, видаляють осад мікроорганізмів, який направляють на утилізацію, та купажують з розрахунковою кількістю цукрового сиропу.

1.3.3 Асортимент «здорових» напоїв власного виробництва

Велика увага має бути приділена використанню органічної сировини для забезпечення якості та екологічної чистоти напоїв. Інгрєдєнти обох типів можуть також включати компоненти, які покращують функціональні властивості напоїв, такі як вітаміни та антиоксиданти. Таким чином, створення «здорових» напоїв на основі локальної та етнічної сировини може задовольняти сучасні вимоги споживачів, спрямовані на натуральність та традиційність в продуктах.

Асортимент напоїв буде розширений завдяки крафтовому виробництву «здорових» напоїв, зокрема виробництво квасу із використанням локальних етнічних компонентів (табл. 1.2).

Таблиця 1.2 – Характеристика рослинної сировини

Назва сировини	Зона та умови вирощування	Хімічний склад, г	Характеристика сировини
1	2	3	4
Ягоди бузини	<i>Клімат:</i> зазвичай здатна адаптуватися до різних кліматичних умов, але найбільш підходить помірний клімат; може рости в зоні 3-7 USDA (від холодного до помірного клімату). <i>Ґрунт:</i> переважно вирощується в родючих, дренажних ґрунтах з нейтральним або слабкокислим реакцією. <i>Світло:</i> росте на сонячних ділянках, але також може переносити тінь.	Багата вітамінами С та А, флавоноїдами, антоціанінами та іншими антиоксидантами. Також містить калій, магній, фолієву кислоту та інші поживні речовини.	Ягоди бузини використовуються в харчовій та фармацевтичній промисловості. Вони мають темно-фіолетовий чи чорний колір і солодко-кислий смак. Сировина включає в себе ягоди, стебла та квіти. Використовується для приготування соків, варення, сиропів, чаю, а також у виготовленні лікарських препаратів.
Буряк столовий	<i>Клімат:</i> є виразною холодостійкою рослиною, але він також може рости в тепліших регіонах. <i>Ґрунт:</i> вирощується у різних типах ґрунтів, але найкращий врожай отримується в родючих ґрунтах з хорошою дренажною системою.	Містить цукри, вітаміни (С, В6, фолієва кислота), мінерали (калій, магній, залізо) та дієтичні волокна.	Сировина – коренеплід буряка, який має червоний, фіолетовий або жовтий колір. Використовується в кулінарії для приготування страв, солень, консервування, а також виробництва цукру. Крім того, вона використовується у виробництві сіків, пюре, супів та інших продуктів.

	<i>Світло:</i> вимагає достатньої кількості сонячного світла для формування коренеплодів.		
Цикорій	<i>Клімат:</i> вирощується в помірних та тропічних районах; деякі сорти можуть витримувати заморозки. <i>Грунт:</i> віддає перевагу легким, добре дренованим ґрунтам, багатим на органічні речовини. <i>Світло:</i> вимагає повного сонця, але може рости в умовах легкої тіні.	Містить інулін, кофеїн, вітаміни (С, К), мінерали (магній, фосфор) та антиоксиданти.	Сировина – корені цикорію, які використовуються для виробництва напоїв, таких як цикорійовий чай або кава. Корені мають гіркий смак та містять інулін, що робить їх корисними для травлення. Крім того, корені цикорію можуть використовуватися як компонент у сумішах для виробництва харчових добавок та прянощів.

Для успішного вирощування цих культур важливо також враховувати водопостачання, розташування ділянки, застосування відповідних добрив та регулярний догляд.

Бузина, або Sambucus, є назвою роду рослин у родині бузинових. Ця багаторічна трав'яниста рослина має стебла, які можуть бути дерев'янистими або трав'янистими, складні п'ятилопатеві листки та красиві кластери квітів, які можуть бути білого, кремового чи рожевого кольору, залежно від конкретного виду.

Ягоди бузини вирощують на кущах або невеликих деревах, і їх зазвичай збирають восени після повного дозрівання. Батьківщиною бузини є різні регіони Північної півкулі, і вони були використані в харчовій та медичній сферах впродовж багатьох століть. Ягоди вважаються джерелом вітамінів та корисних речовин. Вони містять цукри, такі як глюкоза, фруктоза та сахароза, органічні кислоти, переважно яблучну, каротин, мінерали та вітаміни. Наприклад, в ягодах бузини міститься вітамін С у кількості 8,0 мг/100 г, вітамін А (β-каротин) – 1,4 мг, вітамін В1 (тиамін) – 0,05 мг, вітамін В2 (рибофлавін) – 0,06 мг, ніацин (вітамін В3 або РР) – 0,5 мг, фолієва кислота (вітамін В9) – 6 мкг.

У ягодах бузини також виявлені макроелементи, включаючи калій (200 мг), кальцій (40 мг), магній (14 мг), натрій (14 мг) і фосфор (25 мг). Щодо мікроелементів, бузина є джерелом заліза (0,8 мг), йоду (1 мкг), кобальту (1 мкг), міді (180 мкг), фтору (84 мкг) і цинку (240 мкг). Калорійність ягід бузини в 100 г становить 29 ккал. Ягоди бузини володіють широким спектром корисних властивостей, таких як вітаміни, мінерали та інші поживні речовини.

Ягоди бузини перевершують моркву в п'ять разів за вмістом каротину, що робить їх ідеальним продуктом для покращення зору, особливо для тих, хто має проблеми з зором. Лікарі-офтальмологи рекомендують вживати ягоди бузини і бузиновий сік для профілактики. Ягоди бузини також визнаються чемпіонами серед ягід за вмістом заліза, що особливо корисно для людей із анемією. Пектинові речовини в ягодах бузини сприяють виведенню токсинів і холестерину з організму. Вітаміни групи В, зокрема В6, а також вітаміни К і Т, містяться в ягодах бузини в обмежених кількостях, і вони відіграють важливу роль в процесах кровотворення, синтезі білків крові та кісткової тканини.

Ягоди бузини володіють лікарськими властивостями завдяки наявності багатофункціональних речовин, зокрема антоціанінів та флавоноїдів, які проявляють антиоксидантні властивості. Крім того, вони містять велику кількість вітамінів В, С (аскорбінова кислота), Е і К, роблячи їх корисними для підтримки здоров'я та обміну речовин в організмі. Ягоди бузини є природним джерелом важливих вітамінів, біологічно активних речовин і мікроелементів, що робить їх корисними для загального підтримання здоров'я.

Страви, приготовані з ягід бузини, можуть бути особливо корисними для тих, хто переніс хворобу Боткіна, оскільки активні компоненти ягід сприяють відновленню антитоксичних функцій печінки. У минулому, в Давньому Єгипті, ягодами бузини насолоджувалися у десертах, таких як тонко нарізаний бузиновий десерт з яблуками і медом, политий лимонним соком та приправлений меленими горіхами. Також, подрібнений бузиновий пюре, поєднаний з сиром та цукром,

ароматизований ваніліном, може стати смачною та дієтичною стравою. Ягоди бузини також можна використовувати для приготування різних страв, таких як пудинги, оладки і навіть торти.

В сучасний час постає проблема виробництва продуктів харчування з лікувально-профілактичною спрямованістю. У деяких регіонах країни недостатньо вітамінів, мікроелементів, повноцінних білків та біологічно активних речовин у їжі. Це вимагає збільшення виробництва продуктів масового споживання, які б мали високу харчову та біологічну цінність, а також були б збагачені вітамінами і мінералами.

Буряк столовий – це велика багаторічна рослина, яка може досягати висоти до 2,5 метра. У неї є багатоголове, товсте кореневище, з якого ростуть м'ясисті корені. Стебла буряка стійкі, прямі, порожнисті, слабо розгалужені, з червонуватими плямами. Листки у прикореневій розетці є широко-яйцеподібними, 5-7-лопатовими, довгочерешковими, з діаметром до 75 см. Зверху вони розсіяно опушені, а знизу густо покриті довгими волосками. Форма лопатей листя загострена, з нерівними вирізами. Стеблові листки менші (діаметром до 10 см), короткочерешкові, із заокругленими пальчасто-розсіченими пластинками. Квіти буряка двостатеві, регулярні, утворюють багатоквіткові волотисті суцвіття, часто забарвлені в біло-рожевий колір. Розцвітають на початку літа, зазвичай з 2-3 року життя. Плоди представлені тригранними крилатими горішками, які дозрівають у липні.

Буряк столовий є символом весни та вражає своєю свіжістю. Вирощується для отримання соковитих коренеплодів червоного чи білого кольору. Його характерний солодкуватий смак робить його ідеальним для виготовлення соків, супів, смузі, а також може бути використаний у приготуванні супів, страв, або як самостійний інгредієнт. Буряк столовий визнається за важливий ресурс для розширення раціону харчування людини цінними продуктами, особливо при збагаченні біологічною цінністю дієтичних страв. Хімічний склад буряка столового може варіюватися в залежності від регіону вирощування, погодних умов та віку рослини. Виявлено, що в

старших коренеплодах вміст сухих речовин і пектину вищий порівняно з молодими, водночас антоціани та цукри виявлені на меншому рівні.

Стебла буряка столового містять, г на 100 г їстівної частини: вологи – 94,5, білків – 0,7; цукрів – 5,4; клітковини – 1,0; зольних речовин – 1,0; органічних кислот (у перерахунку на яблучну кислоту) – 1,0. Також виявлено наявність мікроелементів та вітамінів у мг на 100 г, таких як: натрій – 35; К – 325; кальцій – 44; магній – 25; β-каротин – 0,06; вітаміни В1 – 0,01; В2 – 0,06; РР – 0,1; С – 10; Е – 0,2; В6 – 0,04; ніацин – 0,1; пантотенова кислота – 0,08; фолацин – 1,5. У буряка виявлені мікроелементи, мкг/г: залізо – 6,0; цинк – 0,43. Важливо зазначити, що присутність оксалату кальцію у буряку сприяє виведенню радіоактивних речовин, має антисептичний ефект і бере участь у формуванні приємного смаку продуктів переробки. Коренеплоди буряка також містять антраглікозиди, глюкозу, органічні кислоти, і значну кількість клітковини.

Цикорій визнається важливим джерелом вітамінів, корисних мікроелементів і амінокислот, і його поживні властивості можуть конкурувати з іншими рослинними продуктами. Цей «неймовірний корінь» проявляє корисні властивості при різних захворюваннях, і його лікувальні можливості широко використовуються в народній медицині. Корінь цикорію містить від 50% до 78% інуліну та 15-20% білка. Цей корінь містить вітаміни А, D, Е, К, антиоксиданти та поліненасичені жирні кислоти, такі як лінолева Омега-6 і ліноленова Омега-3, які є незамінними для організму.

Недозрілі корені містять понад 3000 мг/100 г вітаміну С, в той час як дозрілі – лише 35 мг/100 г. Недозрілі корені до висихання мають в 7-10 разів більше вітаміну С, ніж найкращі сорти інших рослин. Крім того, зелені частини коренеплоду містять цукор, яблучну та лимонну кислоти, дубильні та барвникові речовини, фосфорно-і щавлевокислий кальцій та вітамін С. Тверда оболонка коренеплоду багата дубильними речовинами (16-21%), включаючи галову і елагову кислоти.

Фахівці в галузі дієтології визнають цикорій особливо цінним продуктом харчування, оскільки він містить значну кількість корисних речовин. Особливу

цінність становить інулін у коренях цикорію, який має благотворний вплив на шлунково-кишковий тракт та є важливим для профілактики захворювань серцево-судинної системи.

Цикорій є відмінним джерелом йоду та цинку, перевершуючи багато інших рослин за вмістом цих корисних елементів. Не випадково говорять, що цикорій є корисним для всіх без винятку – для дітей і дорослих, як для здорових, так і для тих, хто має особливі харчові потреби.

Технологічна лінія в цеху крафтових безалкогольних напоїв, в туристичному готелі категорії 4*, буде включати в себе такі види устаткування та ємностей:

- дозувальний контейнер, в якому відбувається змішування води з суслом;
- баки бродильно-купажного виду;
- бак, в якому відбувається приготування цукрового сиропу;
- лінія розливу.

Квас відноситься до категорії продуктів, яка має тенденцію швидко псуватися, зазвичай протягом трьох до семи днів. Для отримання високоякісного продукту важливо ретельно дотримуватися технології виробництва.

Процес виготовлення квасу у нашому цеху буде розділений на кілька етапів.

1. Приготування сусла: У спеціально підготовлену ємність додаються всі інгредієнти у певних пропорціях, а саме буряковий сік, сироп бузини, цикорій, після чого додається вода при температурі 10-20 градусів.
2. Процедура бродіння сусла: Для ініціації процесу бродіння, дріжджі додаються в сусло. Ємність закупорюється і тримається при постійній температурі протягом двох діб.
3. Витримка: Для досягнення необхідних органолептичних властивостей напій витримується протягом одного дня.
4. Фільтрація: Технологія виробництва квасу передбачає обов'язкове очищення напою від дріжджів та інших компонентів, що утворюються на дні.
5. Розлив: Готовий квас фасується в спеціальні пляшки, банки або цистерни.

Для зручного та ефективного ведення цеху з виробництвом крафтових безалкогольних напоїв, потрібно забезпечити наступні умови:

Водопостачання та фільтраційне обладнання: Забезпечення цеху водопостачанням через водопровід, встановивши відповідне фільтрувальне обладнання для якісної води, необхідної для виробництва пива.

Вентиляція: Забезпечення ефективної вентиляції приміщення для свіжого повітря та виведення парів, які можуть утворюватися під час процесу виробництва.

Каналізація: Система каналізації для відведення води та інших рідин, які виникають у виробництві.

Електропроводка: Електропроводка потужністю до 5 кВт та стабільною змінною напругою 220 В для ефективної роботи устаткування.

Зона для зберігання кег: Зону для зберігання кег, з правильними умовами зберігання та легкий доступ до них.

Облицювання підлоги та стін: Матеріали, такі як плитка або інші легкомитні матеріали, для облицювання підлоги та стін, що легко миються та дозволяють забезпечити високі стандарти санітації.

Під'їзні шляхи та майданчик для навантаження: Зручні під'їзні шляхи для транспорту та майданчик для зручного навантаження та розвантаження сировини та готової продукції.

Ці умови створять комфортне та функціональне середовище для роботи цеху крафтових безалкогольних напоїв з дотриманням високих стандартів якості та санітації. Технологічні карти та схеми виготовлення квасу з цукорового буряку та з квітів бузини наведені в додатках А,Б,В,Г.

Загалом, технологія виготовлення квасу — це складний процес, що дозволяє отримати широкий спектр смакових варіацій в залежності від використовуваних інгредієнтів та технік виробництва.

1.4 Інноваційний потенціал готелю з цехом крафтових безалкогольних напоїв

Сьогодні в нашій країні відбувається активний розвиток інновацій у готельній галузі, зокрема, з впровадженням новітніх цехів для безалкогольних напоїв. Помітно, що, окрім стандартних послуг, які надають готелі, зростає інтерес до інновацій та розширення спектру пропонованих готелями послуг.

Готель із новітнім цехом безалкогольних напоїв є спеціалізованим готельним підприємством, що пропонує програми, спрямовані на підвищення здоров'я, засновані на визначенні індивідуальних факторів ризику та їх корекції. Основна особливість цього закладу порівняно з іншими в індустрії благополуччя полягає в взаємодії між безалкогольним цехом (представленням новітніх напоїв), медичними аспектами (комплексна діагностика, медичні програми, лікарський контроль), естетичними процедурами (догляд за тілом), фізичною активністю (розважальні заняття та індивідуальні програми фізичних тренувань) та психологічними впливами (заняття йогою).

Готель з цехом крафтових безалкогольних напоїв може мати значний інноваційний потенціал, поєднуючи гостинність та виробництво унікальних напоїв. Ось деякі ідеї, як готель може використовувати цей потенціал. Ексклюзивні безалкогольні напої: Розроблення унікальних рецептів безалкогольних напоїв, які будуть доступні тільки в цьому готелі. Використання місцевих інгредієнтів та традицій для створення унікальних смакових комбінацій.

Виробництво на місці: Організація власного цеху для виробництва безалкогольних напоїв на місці в готелі. Створення спеціального туру або дегустаційного заходу, де гості можуть спостерігати та брати участь у процесі виробництва.

Меню зі співвідношенням страв та напоїв: Розробка меню, де кожна страва має відповідний безалкогольний напій, що підкреслює та доповнює смакові якості їжі.

Експерименти з ароматами та текстурами: Використання інноваційних методів приготування, щоб створювати напої з різними ароматами, текстурами та відчуттями на підставі сучасних наукових досліджень.

Залучення до спільноти: Організація майстер-класів із виготовлення безалкогольних напоїв для гостей та місцевої спільноти. Запрошення місцевих виробників для обміну досвідом та створення колабораційних напоїв.

Інтерактивні презентації: Влаштування регулярних презентацій та дегустацій, де гості можуть дізнатися більше про процес виробництва та інгредієнти.

Створення власного бренду: Розроблення унікального бренду для безалкогольних напоїв готелю та їх продаж поза межами готелю.

Ці інноваційні елементи можуть зробити готель привабливим для гостей, які цінують якість, творчий підхід до гастрономії та участь у процесі створення унікальних продуктів.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

На сьогоднішній день Західна Україна стала притулком як для переміщених осіб, так і для підприємців, які змушені виїхати через воєнний стан, щоб забезпечити безпечне місце для роботи та підтримати економіку країни. Завдяки мережевим закладам, можна використовувати франшизу для відкриття підприємств і продовження бізнесу. Наприклад, у Львівській області кількість готельно-ресторанних комплексів зросла на близько 50%. Зважаючи на тривалість та емоційну виснажливість війни, важливо максимально підвищувати внутрішній туризм і створювати умови для безпечного перебування гостей не лише в закладах ресторанного господарства, але й в готельних підприємствах.

Трускавець — один із відомих курортів, який використовує унікальні лікувально-оздоровчі ресурси Львівської області. Заснований на наявності понад 200 джерел мінеральних вод різних типів, а також використанні лікувальних грязей і найбільшого в Україні родовища озокериту, Трускавець створює сприятливі умови для профілактики та лікування різних захворювань, включаючи проблеми органів дихання, шлунково-кишкового тракту, нервової та серцево-судинної системи, а також опорно-рухового апарату.

Трускавець, розташований на Львівщині, також володіє різноманітною та унікальною природою, що створює сприятливі умови для розвитку різних видів туризму. Наявність маршрутів до пам'ятних місць, таких як Пікуй, Парашка, Маківка, Ямельниця, Труханів, сприяє розвитку гірського туризму. Крім того, водоспади, річки та озера у цьому регіоні створюють ідеальні умови для водних видів відпочинку, оздоровлення та туризму.

Трускавець також має свої унікальні природні та культурні атракції, які вносять значний внесок у туристичний потенціал регіону. Однією з природних перлин є річка, яка проходить через місто, а також неподалік розташовані природні резервати та лікувальні джерела, що роблять Трускавець привабливим місцем для відпочинку та оздоровлення. Культурна спадщина включає музеї, архітектурні пам'ятки та історичні місця, що зберігають багатство історії та традицій цього регіону.

Трускавець, розташований на Львівщині, вражає своєю культурною спадщиною, зокрема храмами. У цьому регіоні знаходиться велика кількість культових споруд, загалом 1235, серед яких 999 є пам'ятками архітектури, 398 з яких мають національне значення, а 601 – місцевого. Ця область славиться особливо своєю дерев'яною сакральною архітектурою, налічуючи понад 600 об'єктів. Ще чотири дерев'яні храми Львівщини, зокрема церква св. Юрія XVI-XVII ст. у Дрогобичі, Собор Пресвятої Богородиці 1838 р. у Маткові Турківського району, церква Зіслання св. Духа 1502 р. у Потеличі Жовківського району, та церква Святої Трійці 1702 р. у Жовкві, навіть включено до Списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Активне збереження культурної спадщини, традицій, легенд і народних ремесел сприяє розвитку етнотуризму в Трускавці. Місцеві майстри зберігають та передають своє ремесло з покоління в покоління, продовжуючи славу галицьких виробників, які відомі у всьому світі. У цьому регіоні розвинуті осередки ткацтва, вишивки та гаварецької кераміки. Відзначені природно-рекреаційні та культурні потенціали сприяють різноманітному розвитку туризму, включаючи курортно-лікувальний, пізнавально-екскурсійний, активний, діловий і релігійний. У світлі зростаючої популярності Львівської області та попиту на внутрішній туризм, східна частина України, зокрема Трускавець, розглядає можливості розширення курортної інфраструктури, зокрема гірсько-лижних об'єктів, що призводить до активного

розвитку та розширення місцевого життя. Таким чином, стає актуальним планування майбутніх проектів розміщення та розвитку в цьому регіоні.

Майбутній готель туристичного призначення, категорії 4*, який ми плануємо розташувати у місті Трускавець, вирізнятиметься своєю інноваційністю та унікальним підходом до обслуговування гостей. Розташування готелю у Трускавці, відомому курортному місті з багатою історією та природними резерватами, надасть можливість нашим гостям насолоджуватися не лише комфортним відпочинком, але й лікувальними властивостями місцевих мінеральних вод (Додаток Е).

Готель буде розташований в зручній частині міста, з легким доступом до основних туристичних пам'яток та курортних зон. Його інфраструктура буде спроектована з урахуванням вимог класу 4*, з великим акцентом на інноваційність та сучасність. Унікальність готелю полягатиме в наявності інноваційного цеху безалкогольних напоїв, що надасть гостям можливість насолоджуватися свіжими та оригінальними напоями, виготовленими за сучасними технологіями.

Сприятливий клімат Трускавця, багатий культурний спадок та лікувальні ресурси міста створять всі передумови для того, щоб готель став популярним серед туристів, шукаючих якісний відпочинок у комбінації з інноваційними розвагами та послугами.

У майбутньому, готель туристичного призначення категорії 4* у місті Трускавець планується розташувати з урахуванням подібних чинників, як зручне транспортне розташування, сприятливий клімат і наявність розвинутої інфраструктури. Цей готель буде представляти сучасний підхід до гостинності, маючи категорію 4*, і варіативності відпочинку.

Розташований в Трускавці, відомому курортному місті з багатою історією, цей готель буде інтегрувати інноваційні рішення, зокрема інноваційний цех для виробництва безалкогольних напоїв. Завдяки таким новаторським підходам, гості матимуть можливість насолоджуватися свіжими і унікальними напоями під час свого відпочинку.

Місцезнаходження готелю буде добре продуманим, забезпечуючи зручний доступ до головних туристичних атракцій та курортних зон у Трускавці. Готель буде створювати комфортні умови для гостей протягом усього року, запропонувавши різноманітні розваги та послуги, включаючи катання на лижах, відвідування лазні, екскурсії до природних пам'яток та інші види відпочинку. У зимовий період готель буде особливо привабливим для любителів лиж та сноубордів, а влітку відчинить свої двері для туристів та альпіністів, включаючи проведення різноманітних змагань. Адреса готелю - вулиця Січових Стрільців, Трускавець, Львівська область, 82200.

Отже, можна зробити висновок, що вибір нашого майбутнього готельного підприємства у місті Трускавець є обдуманим і обґрунтованим рішенням. Місце розташування має численні переваги, включаючи економіко-географічне положення, природно-рекреаційні можливості та сприятливий клімат. Особливо акцентуючи на безпеці, враховуючи складну ситуацію в країні через воєнні події, обране місце в Трускавці, що знаходиться подалеку від лінії фронту та зони конфлікту, вважається безпечним і далеким від інтенсивних бойових дій та обстрілів. За відсутності військових об'єктів в даній місцевості, ми переконані, що це є ідеальним та безпечним місцем для проживання гостей нашого готелю.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку нашого проекту, пов'язаного з крафтовим виробництвом безалкогольних напоїв у м. Трускавець, ми провели аналіз наявних підприємств у цьому сегменті в радіусі 2 км від місця будівництва. Метою було визначити рівень конкуренції та попит на подібні продукти у цьому регіоні. Аналіз ринку крафтових безалкогольних напоїв засвідчив існування потенційних конкурентів у м. Трускавець.

Результати даного аналізу представлені в таблиці 2.1. Вони вказують на рівень конкуренції та загальну завантаженість існуючих підприємств у вказаному радіусі, специфічно у сфері крафтового виробництва безалкогольних напоїв. Ці дані будуть

корисні для нас у розробці стратегії та позиціонування нашого майбутнього підприємства в умовах конкурентного середовища Трускавця в цьому сегменті ринку.

Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктурата послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «PogarInn»	вул. Олени Степанівни, 97	Міні-готель	***	80 місць 35 номерів: Чотиримісний – 1000 грн. Люкс з балконом-1600 грн. Двомісний номер- 550 грн.	<i>Інфраструктура:</i> ресторан, бар, сауна, парковка. Дитячий майданчик. <i>Послуги:</i> харчування, прибирання номерів транспортні послуги, замовлення екскурсії, доставка їжі, трансфер, прокатвелосипедів, приміщення для зберігання лиж.	80%
Садиба «Карпатська»	вул. М. Устияновича, 70 в	Садиба	-	4 номери-«Економ»-від 200 грн.в залежності від сезону.	<i>Інфраструктура:</i> кухня, санвузол, парко-місце. <i>Послуги:</i> харчування, прибирання кімнати, транспортні послуги, замовлення екскурсії.	100%
Готель «Гірська палітра»	вул. Олени Степанівни, 73	Готель курортний	***	70 місць Двомісний Номер-1000 грн. Тримісний номер-1200 грн.	<i>Інфраструктура:</i> кухня, паркінг, альтанки, басейн, сауна, мангал. <i>Послуги:</i> харчування, транспортні послуги, виклик таксі, прасування одягу	75%

Готель «Біля Погару»	вул. Олени Степанівни, 29а	курортний готель	***	35 місць Триповерховий будинок на 12 номерів. Номери: Двомісні-600 грн, тримісні-700 грн.	<i>Інфра- структура:</i> альтанки, мангал, літній басейн, дитячий спортивний майданчик обладнана кухня, гойдалка. <i>Послуги:</i> харчування, дрова для мангалу, прибирання кімнати, транспортні послуги, замовлення екскурсії, прання одягу, виклик таксі, сауна, користування праскою та феном, риболовля, катання на конях.	85%
Готель «AGO RA Chalet»	вул. Олени Степанівни, 67	курортний готель	-	10 місць Двоповерховий будинок на 4 кімнати-1000грн.	<i>Інфра- структура:</i> альтанка, мангал, обладнана кухня, гойдалка. <i>Послуги:</i> харчування, дрова для мангалу, прибирання кімнати, транспортні послуги, замовлення екскурсії, прання одягу, виклик таксі, користування праскою та феном, місце для зберігання лиж.	100%
Готель «Лагуна»	вул. Івана Франка, 21	курортний готель	***	80 місць 20 номерів: Двомісний номер- 400 грн. Напівлюкс-500 грн. напівлюкс з балконом – 600 грн.	<i>Інфра- структура:</i> лазня, літні альтанки <i>Послуги:</i> харчування, паркування автомобілів, більярд, боулінг, транспортні послуги, прокат велосипедів, квадроциклів, снігоходів, прокат гірсько- лижного спорядження, послуги гірськолижного інструктора, організація екскурсій, оренда ресторану	78%

Готельний комплекс «Аура Карпат»	вул. Олени Степанівни, 27	Міні-готель	-	65 місць 2 три-поверхові будинки (до 65 місць) Номери: Люкс-700 грн, напівлюкс-600 грн, Двомісні-400грн.	<i>Інфра-структура:</i> альтанки, мангал, басейн, обладнана кухня, <i>Послуги:</i> харчування, прибирання кімнати, транспортні послуги, замовлення екскурсії, пранняодягу, догляд за дітьми, користування праскою та феном.	96%
Гірська садиба	вул. Олени Степанівни, 12	Садиби	-	20 місць Двоповерховий котедж Номери: Двомісні-400 грн, тримісні-600 грн,	<i>Інфра-структура:</i> альтанки, мангал, басейн. <i>Послуги:</i> харчування, транспортні послуги, поїздки в гори, замовлення екскурсії.	89%

Отже, виявляється, що у зоні проектованого розташування готелю практично відсутні потенційні конкуренти, тож ми розширили радіус наших досліджень до 3 км. Виявлено, що наші конкуренти – це готелі, садиби та котеджі з приблизно 40 номерами, які не забезпечують належного рівня комфорту та відпочинку для туристів.

Дослідження існуючої готельної мережі показало, що основними конкурентними перевагами є різноманіття додаткових послуг за доступними цінами та зручне місце розташування. Однак недоліком є обмежена кількість доступних місць для гостей, переважно представлені вигідними пропозиціями малих котеджів або міні-готелів.

Отже, можна прийти до висновку, що обґрунтованим є створення крафтової виробництва безалкогольних напоїв з фокусом на виробництво унікальних і смачних напоїв. Наше виробництво має на меті об'єднати оригінальність смаку, високу якість та доступні ціни. Ми спрямовуватимемо наші зусилля на створення асортименту продукції, що задовольняє різноманітні смакові уподобання споживачів та надає

новий рівень насолоди в безалкогольному напоєві, підкреслюючи наше прагнення до інновацій та вищого стандарту якості.

Трускавець, курортне місце, тому раціональний тип засобу розміщення являється саме туристичний готель, катеорії 4*, оскільки це дасть можливість гостям повною мірою насолодитися красою цього міста.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Для визначення загальної місткості нашого майбутнього туристичного готелю в м. Трускавець, ми проводимо аналіз та дослідження потенційних його споживачів. За офіційними даними Головного управління статистики в Львівській області, щороку смт Славське відвідує понад 5 000 тис. Туристів.

Отже, враховуючи велику кількість туристів, які вже відвідують цей регіон, можна визначити високий потенціал попиту на готельні послуги в Трускавці. Наш готель категорії 4* з інноваційним цехом безалкогольних напоїв має всі шанси залучити значну аудиторію, орієнтовану на комфорт та новаторські розваги (рис. 2.1).



Рисунок 2.1 – Характеристика контингенту потенційних споживачів готельних послуг у м. Трускавець

На готельному ринку спостерігаються значні сезонні коливання. У зимовий період туристичного сезону відбувається вражаючий зріст оборотів готелів у 3-4 рази. Надто важливим є високий рівень завантаженості готельних підприємств під час новорічних свят, який може сягати 100%, у той час як в міжсезоння він падає до 30-40% (рис. 2.2).

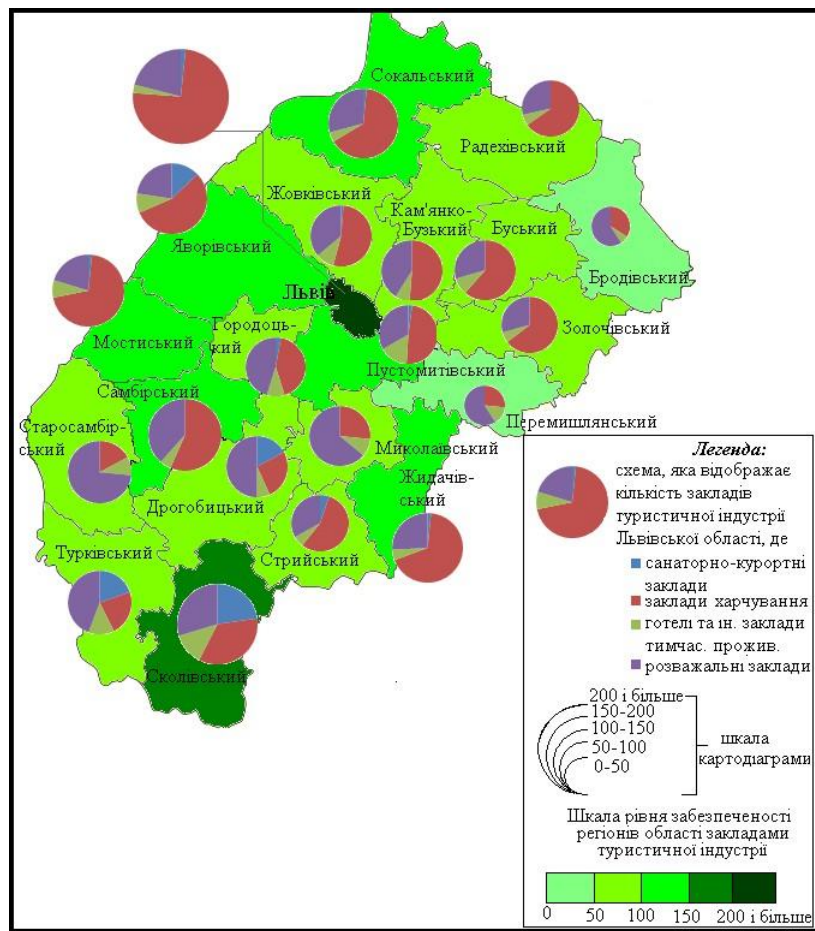


Рисунок 2.2 – Схема кількості закладів готельного господарства в Львівській області

Розташований у курортно-туристичній зоні та недалеко від центру міста, наш майбутній готель з категорією 4* спрямований на туристів із високим рівнем доходу, включаючи спортсменів та молодь, яка активно подорожує та шукає нових вражень. Важливим завданням цього готелю буде надання комфортного відпочинку та високого рівня обслуговування для залучення та утримання постійних гостей.

Ураховуючи складну ситуацію в країні з протистоянням, українці активно шукають притулок у віддалених регіонах країни від бойових дій. Таким чином, кількість переселенців та туристів у Західній Україні зросла у декілька разів порівняно з попередніми роками.

Наш готель категорії 4* з цехом для виробництва крафтових безалкогольних напоїв матиме 60 номерів, що відповідає великому попиту туристів та осіб, які шукають відпочинок та готові скуштувати безалкогольні напої крафтового виробництва. Головна аудиторія споживачів наших готельних послуг включатиме молодь, туристів та спортсменів, а також сімейні пари.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Враховуючи потреби майбутніх відвідувачів гірсько-лижного курорту у місті Трускавець, плануємо основні та додаткові послуги для нового туристичного готелю категорії 4* з інноваційним цехом безалкогольних напоїв. Основними послугами будуть розміщення та харчування. Сніданок буде включений у вартість проживання з можливістю вибору страв за принципом шведської лінії. Обід та вечеря будуть надаватися за принципом «a la carte».

Готель буде призначений для загального культурно-дозвіллевого відпочинку. Особлива увага буде приділятися гостям, які обирають відпочинок з екскурсійною, пізнавальною, оздоровчою та активною метою. Передбачається тривале перебування гостей, з метою створення унікального досвіду, щоб зробити перебування таким, щоб гості бажали повернутися ще раз та скористатися послугами готелю. Великий акцент буде зроблено на додаткові послуги та обслуговування. Пропонується широкий вибір додаткових послуг, які будуть надаватися як платно, так і безоплатно, з метою забезпечення комфорту для гостей та підвищення привабливості готелю.

З метою визначення позиціонування майбутнього готельного підприємства, розробляється його концепція та формулюються основні принципи його

функціонування, зорієнтовані на конкретні сегменти споживчого ринку, що вказані у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Готель туристичний
Категорія	4*
Номерний	60 номерів, 106 місць
Місце знаходження: Фактичне Знакове	М. Трускавець Львівська обл. вулиця Січових Стрільців, Трускавець, Львівська область, 82200
Форма власності	приватна
Організаційна структура управління	Лінійна структура управління
Споруда готелю	Нова будівля
Архітектурна унікальність	Біонічна архітектура
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Туристи, а також люди з метою приїзду - для відпочинку.
Основні послуги	Проживання та харчування
Додаткові послуги	Крафтове виробництво безалкогольних напоїв Організація екскурсій, прокат лиж, дитяча кімната з нянею, салон краси, катання на санях, квадроциклах, верхова їзда на конях, замовлення білетів, трансфер, послуги з культурного дозвілля, хімчистка, кімната чищення, відділення банку, організація туристичних маршрутів.
Особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів	Розширений спектр додаткових послуг готельно-ресторанного господарства
Інфраструктура	Стоянка для автомобілів, альтанки, лоббі-бар, ресторан(alacarte, сніданок- шведська лінія), їдальня для персоналу, лаундж бар, тренажерний зал, басейн, тенісний корт, дитяча кімната з нянею, ігровий центр для дітей, цех крафтового виробництва безалкогольних напоїв.
Режим роботи	Цілодобовий, цілорічний

Готель планує вражати своїх гостей унікальністю за допомогою біонічного стилю в архітектурі, який набуває все більшої популярності. Цей стиль об'єднує синтез природних форм і сучасних технологій, що призводить до еволюції у світі архітектури. Такий підхід сприятиме враженню гостей неповторністю готелю та привертатиме більше іноземних туристів, що, в свою чергу, сприятиме зростанню прибутку готельного підприємства.

Важливим аспектом є те, що наш готель не завдасть шкоди природі, а навпаки, зробить життя та перебування гостей максимально комфортними та безпечними. Дизайн готелю передбачає створення теплої та затишної атмосфери, зокрема, акцент робиться на використанні рослин в інтер'єрі, створюючи таку ідилію між людиною та природою.

Біонічний стиль обіцяє вражати своєю індивідуальністю, якої так не вистачає в сучасному світі.

Для визначення площі земельної ділянки, призначеної для будівництва окремих готелів, використовується формула:

$$S_d = n_3 \cdot N,$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки в метрах квадратних на одне місце,
 N – місткість готелю в місцях.

Відповідно до ДБН В.2.2-20-2008, норматив n_3 для готелів туристичного призначення становить 30 м²/місце. Таким чином, площа земельної ділянки (S_d) для готелю із 106 місцями розраховується так:

$$S_d = (30 \cdot 106) = 3180 \text{ м}^2.$$

Отже, для будівництва об'єкту без порушень нормативних вимог необхідна ділянка площею 3180 м².

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для забезпечення повного циклу обслуговування клієнтів у готелі, який знаходиться на етапі проектування, необхідно створити організаційно-функціональну структуру. Ця структура повинна враховувати категорію готелю, його призначення, місткість, асортимент надання додаткових послуг та інші аспекти. З цією метою вважається доцільним розробити перелік служб у готелі, який включатиме різні функціональні підрозділи, представлені в табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби в туристичному готелі категорії 4*

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	Резервація номерів; Приймання та реєстрація гостей; Видача ключів та супровід до номеру; Розрахунки та виписка рахунку для гостя; Облік основної інформації про гостя; Моніторинг та ведення обліку руху гостьового фонду; Надання інформаційної підтримки; Координація та контроль над комплексом наданих послуг; Аналіз та управління зайнятістю номерів.	Менеджер служби прийому та розміщення Черговий адміністратор Менеджер з бронювання Касир Носій багажу Гардеробний Швейцар
Служба роботи з персоналом	Найм персоналу; Організація тренінгів і розвитку; Управління персоналом; Співпраця з іншими відділами; Ведення документації; Впровадження стандартів безпеки та гігієни праці; Розвиток корпоративної культури	Кадровий менеджер (HR-менеджер); Спеціаліст з тренінгів і розвитку; Менеджер з взаємодії з гостями; Спеціаліст з мотивації та стимулювання; Адміністративний менеджер.
Адміністративна служба	Керівництво усіма службами; Забезпечення кадрових потреб; Створення та підтримка комфортних умов праці для персоналу; Контроль за дотриманням правил безпеки, охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки; Облік, введення в експлуатацію та списання матеріальних цінностей; Підготовка фінансової звітності; Отримання необхідних ліцензій;	Генеральний директор Менеджер адміністративно-управлінської служби Менеджер з персоналу Інженер з охорони праці Секретар Економіст Фінансист Маркетолог Головний бухгалтер Бухгалтер Касир

	Виконання фінансових операцій; Організація маркетингових досліджень та рекламування готельного продукту; Аналіз діяльності готельного підприємства.	
Служба управління номерним фондом	Забезпечення належного комфорту та санітарно-гігієнічного стану у номерах та усіх інших приміщеннях; Надання побутових послуг; Організація послуг прання; Доставка послуг хімчистки.	Менеджер служби управління номерним фондом Супервайзер Покоївки Кастелянша Прибиральниці Працівники пральні та хімчистки
Фінансово-комерційна служба	Облік та фінансова звітність; Розрахунковий облік; Кредитний облік; Касовий облік; Фінансовий аналіз та планування; Оптимізація витрат; Клієнтське обслуговування; Дотримання фінансових стандартів; Робота з банками та іншими фінансовими установами.	Фінансовий директор Головний бухгалтер Фінансовий аналітик та контролер Менеджер по роботі з клієнтами Спеціаліст з закупівель Менеджер з продажу турпослуг Менеджер з корпоративних операцій
Служба ресторанного господарства	Готування кулінарної продукції; Управління функціонуванням ресторану та барів; Обслуговування в номерах; Організація та проведення банкетів.	Менеджер служби ресторанного господарства Шеф-кухар Су-шеф Кухарі I-V розрядів Мийниця посуду Прибиральниця Адміністратор Касир Бармен, Офіціанти
Інженерно-технічна служба	Управління та нагляд за функціонуванням інженерних мереж; Гарантування неперервної роботи комп'ютерного обладнання; Виконання ремонтних та будівельних робіт.	Головний інженер; Інженер з поточного ремонту; Системний адміністратор; Електрик; Слюсар; Сантехнік.
Служба безпеки	Забезпечення надійного захисту об'єктів організації від крадіжок, злочинних посягань, аварій, стихійних лих та громадських розладів; Моніторинг і усунення невеликих технічних несправностей в системах сигналізації та зв'язку; Здійснення контролю за пожежною безпекою на об'єкті розташування.	Менеджер безпеки та пожежної охорони Інженер з питань пожежної охорони Охоронці.
Служба фізкультурно-оздоровчого призначення	Створення всіх необхідних умов для підтримання фізичного здоров'я гостей готелю; Управління функціонуванням тренажерного залу та тенісного корту; Координація діяльності SPA-центру; Організація обслуговування фітнес-	Менеджер фізкультурно-оздоровчої служби Адміністратор Інструктор Тренер Працівник SPA-центру

	обладнання. Басейн	
Служба культурно-дозвільного призначення	Організація розважальних та культурних подій і послуг; Моніторинг попиту та управління продажами в даному відділі. Організація туристичних маршрутів.	Менеджер культурно-дозвільної служби PR-менеджер Ivent-менеджер Маркетолог

Отже, для ефективного управління готелем ми рекомендуємо встановити лінійно-функціональну структуру управління, яка включає 9 служб (рис. 3.1). Цей тип структури має свої переваги:

- Визначення лінійного керівника для вирішення виробничних питань та проблем;
- Висока компетентність спеціалістів, що відповідають за конкретні аспекти;
- Забезпечення спеціалізації управління, враховуючи потреби керівництва;
- Точне прийняття управлінських рішень у готелі;
- Зручна комунікація між управлінськими підрозділами;
- Точна звітність про прибутки та витрати керівників проектів.

Структура управління представлена на схемі, яку можна знайти у Додатку Д.

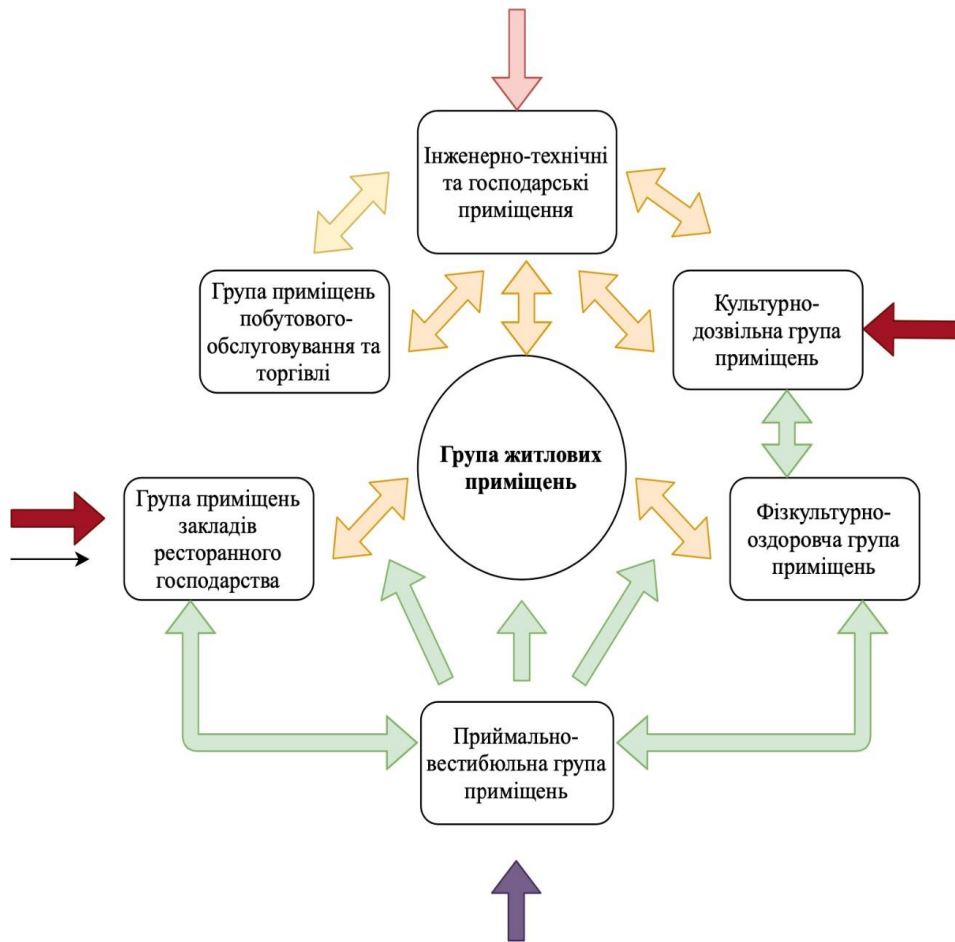








Рисунок 3.1 – Функціональна схема готелю

-  Вхід для персоналу в зону робочого доступу (службовий вхід)
-  Самостійний вхід з вулиці до інженерно-технічних та господарських приміщень
-  Вхід для мешканців та гостей готелю у зону робочого доступу
-  Ланка, яка об'єднує приймально-вестибюльну групу з основними приміщеннями у проєктованому готелі через основні коридори
-  Додаткові виходи
-  Вхід для гостей у приймально-вестибюльну зону.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Прибувши до готелю, гість перш за все спілкується із службою прийому та розміщення. Враження від цього першого контакту суттєво впливає на подальший відпочинок гостя, тому важливо, щоб служба працювала на вищому рівні та надавала високий стандарт обслуговування.

Основною метою служби прийому і розміщення є максимізація завантаження готелю, уникання простоїв. Розрахунки за проживання та додаткові послуги проводяться під час реєстрації та оформлення виїзду через працівників адміністративного управління. При виселенні проводиться аналіз витрат гостя під час перебування, і здійснюється відповідний розрахунок.

Основні завдання та обов'язки служби прийому та розміщення включають:

- Прийом і зустріч гостей;
- Здійснення резервації номерів, реєстрація та оформлення проживання для гостей;
- Розподіл номерів відповідно до побажань гостей;
- Видача ключів для доступу до номерів;
- Надання інформаційних послуг;
- Прийом оплати за проживання та розрахунки з гостями;
- Ведення необхідної документації;
- Управління базою даних, яка включає інформацію про гостей та стан номерного фонду.

Комплектація персоналу відділу прийому та розміщення:

Менеджер служби має на собі відповідальність за організацію та керівництво всією діяльністю готелю, включаючи ведення обліку та контроль за роботою персоналу. Він також вирішує конфліктні ситуації між гостями та персоналом.

Черговий адміністратор відіграє ключову роль у формуванні першого враження гостей про сервіс готелю, так як саме він зустрічає клієнтів. У нього належить багато обов'язків, включаючи контроль за виконанням роботи інших працівників, складання відомостей про завантаженість готелю, управління актами пошкодженого майна, проведення розрахунків з гостями та інші обов'язки.

Менеджер з бронювання спеціалізується на питаннях бронювання номерів і веде необхідну документацію щодо завантаженості номерного фонду. Він приймає

замовлення на резервування місць різними засобами зв'язку та реєструє зміни чи скасування бронювань.

Адміністратор рецепції відповідає за перевірку документів прибулих гостей, оформлення необхідної документації при їхньому поселенні та від'їзді. Він також забезпечує гостей додатковою інформацією про послуги готелю та видає їм ключі від номерів.

Касир відповідає за ефективний контроль оплати за проживання та додаткові послуги, проводить розрахунки з гостями та складає касові звіти, які подаються у бухгалтерію.

Носій багажу забезпечує допомогу гостям у доставці їхніх речей до номерів.

Гардеробник приймає верхній одяг від гостей та несе відповідальність за його збереження.

До складу приміщень приймально-вестибюльної групи входять різноманітні приміщення, зокрема вестибюль, бюро прийому та реєстрації, кімната чергового адміністратора, службовий санвузол, гардероб, приміщення для носіїв багажу, камера схову, чоловіча та жіноча вбиральні, а також Санвузол для маломобільних груп населення. Крім того, в складі є приміщення охорони та комора для прибирального інвентарю.

Табл. 3.2 надає інформацію про обладнання цих приміщень та їх корисну площу.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Вестибюль</i>				
Журнальний столик	Jusk	3	d=80	1

Диван	NEXT	4	1300x800x1200	4,1
Крісло	NEXT	4	500x500x800	1
Горщик з квітами	«Зелений сад»	2	d=40	1,3
Всього				S_{кор}=6,1
<i>Бюро прийому і реєстрації</i>				
Стілець	Jusk	2	450x450x1050	0,4
Стійка реєстрації	Woodik	1	2000x300x900	0,7
Шафа для зберігання ключів	Woodik	1	700x300x1200	0,2
Всього				S_{кор}=1,3
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Стілець	Jusk	1	450x450x1050	0,2
Стіл письмовий	Jusk	1	1200x740x700	0,8
Диван	IKEA	1	700x500x1200	0,35
Шафа для документів	Woodik	1	500x350x1000	0,2
Всього				S_{кор}=1,55
<i>Службовий санітарно-технічний блок</i>				
Умивальник	EGO Wave	2	300x550x800	0,3
Унітаз	Villeroy&Boch	2	400x630x750	0,5
Пісуар	Villeroy&Boch	1	300x300x600	0,09
Дзеркало	Art-com	2	500x50	-
Всього				S_{кор}=0,89
<i>Гардероб</i>				
Стілець	Jusk	2	450x450x1050	0,4
Гардеробна стійка	Mebloff	4	1600x800x800	5,1
Стационарна секція	Mebloff	8	2000x800x1500	1,6
Всього				S_{кор}=7,1
<i>Камера схову</i>				
Стіл письмовий	Jusk	1	1200x740x700	0,8
Стілець	Jusk	1	450x450x1050	0,2
Стелаж	СТ-1	2	1800x600x1100	2,1
Міні-сейф	Sm-567	10	150x100x150	-
Всього				S_{кор}=3,2
<i>Санвузол чоловічий</i>				
Умивальник	EGO Wave	3	300x550x800	0,5
Унітаз	Villeroy&Boch	2	400x630x750	0,5
Пісуар	Villeroy&Boch	1	300x300x600	0,09

Дзеркало	Art-com	3	500x50	-
Всього				S_{кор}=1,09
<i>Санвузол жіночий</i>				
Умивальник	EGO Wave	3	300x550x800	0,5
Унітаз	Villeroy&Boch	3	400x630x750	0,8
Дзеркало	Art-com	3	500x50	-
Всього				1,3
<i>Санвузол для маломобільних груп населення</i>				
Умивальник для МГН	EGO Wave	1	400x650x500	0,3
Унітаз для МГН	Villeroy&Boch	2	500x730x650	0,7
Дзеркало	Art-com	1	500x50	-
Всього				S_{кор}=1
<i>Приміщення охорони</i>				
Стілець	Jusk	2	450x450x1050	0,4
Стіл письмовий	Jusk	1	1200x740x700	0,8
Шафа для документів	Woodik	1	500x350x1000	0,2
Диван	ІКЕА	1	700x500x1200	0,35
Всього				S_{кор}=1,75
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Умивальник	EGO Wave	1	300x550x800	0,16
Стелаж	СТ-1	2	1800x600x1100	2,16
Всього				S_{кор}=2,32

Відповідно до будівельного стандарту ДБН В :2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», готельне підприємство загального призначення рівня 4*, яке включає 60 номерів, повинно враховувати перелік обладнання, який наведено в табл. 3.2. Крім того, проектування передбачає формування структури приміщень приймально-вестибюльної групи, яка описана у табл. 3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна приміщень, м ²
Вестибюль	140	120

Бюро прийому і реєстрації	4,3	14,4
Кімната чергового адміністратора	5,2	14,4
Службовий санвузол	3	8
Гардероб	61	17
Камера схову	10,6	8
Санвузол для чоловіків	3,6	8
Санвузол для жінок	4,3	8
Санвузол для маломобільних груп населення	3,3	10
Приміщення охорони	5,8	6
Комора прибирального інвентарю	7,7	8
Всього	249.8	232.8

За допомогою формули $S_{заг} = S_{кор} / k$ ми розраховуємо загальну площу приміщень на основі корисної площі.

Деталі стосовно складу та площ приміщень приймально-вестибюльної групи наведені в табл. 3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м²
Вестибюль	140
Бюро прийому і реєстрації	14,4
Кімната чергового адміністратора	14,4
Службовий санвузол	8
Гардероб	17
Камера схову	10,6
Санвузол чоловічий	8
Санвузол жіночий	8
Санвузол для маломобільних груп населення	10
Приміщення охорони	6
Камера схову	8
Загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи	244,4

Отже, приймально-вестибюльна група приміщень є ключовим елементом будь-якого приміщення, оскільки вона визначає перше враження та забезпечує

зручний та безпечний вхід. Основні характеристики цієї зони повинні включати ергономіку, естетичність, добре обладнані місця для зберігання та інші функціональні елементи.

Важливо, щоб приймально-вестибюльна група відповідала вимогам безпеки та забезпечувала легку орієнтацію для відвідувачів. Враховуючи всі ці аспекти, можна стверджувати, що правильно спроектована приймально-вестибюльна група створює комфортне та гостинне введення в приміщення.

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд готельного підприємства був створений відповідно до обраної категорії готелю загального призначення та рекомендацій, викладених у ДБН В.2.2-20:2008 Зміна №1 «Будинки і споруди. Готелі». Ці дані представлені у вигляді таблиці 3.5.

Номери у плануванні нового готелю розподілені за наступними категоріями (табл. 3.5):

- апартамент,
- люкс,
- одномісний номер I категорії,
- двомісний номер I категорії,
- номер I категорії, призначений для осіб з обмеженими можливостями.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного готелю, категорії 4* з цехом безалкогольних напоїв

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт	Кількість місць, шт		
Апартамент	2	2	2	4
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	3	3

Номер I категорії (одномісний)	1	1	11	11
Номер I категорії (двомісний)	1	2	36	72
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	6	12
Всього			60	106

Наступним кроком буде розрахунок переліку обладнання і розрахунок корисної площі номерів, це наведено у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
АПАРТАМЕНТИ				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко двоспальне	MERX	1	1900x1400x450	2,6
Стіл	MERX	1	850x550x600	0,4
Тумба біля спального місця	MERX	2	450x420x600	0,1
Стільчик	MERX	1	400x360x1020	0,1
Шафа для одягу	MERX	1	2045x600x2000	1,2
Підставка для багажу	MERX	2	550x300x400	0,2
Тумба	MERX	1	1000x340x480	0,3
Світильник	LED	2	130x130x75	-
Сейф	LC	1	197x197x197	0,03
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Всього				Сзаг.= 4,9 м² Скор.=12,2 м²
<i>Кабінет</i>				
Письмовий стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Тумбочка	Vivaho	1	458x456x501	0,2
Стілець	Vivaho	1	420x388x721	0,15
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Всього				Сзаг = 0,95м² Скор = 2,3м²
<i>Кухонна ніша</i>				
Кухонна стінка	HANSA	1	850x600x600	0,5
Стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стільці	Vivaho	4	420x388x721	0,6

Всього				Сзаг=1,7 Скор =4,25
Вітальня				
Диван угловий	MERX	1	2500x2200x800	5,5
Крісло	MERX	1	800x800x800	0,6
Стіл журнальний	MERX	1	900x550x600	0,4
Шафа для одягу	MERX	1	2045x600x2000	1,2
Телевізор	SUMSUNG	1	950x50x250	-
Всього				Сзаг.= 7,7м2 Скор.= 19,2 м2
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	550x300x755	0,1
Унітаз	Cersanit	1	540x350x785	0,1
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x200	0,8
Рушникосушитель	Cersanit	1	300x50x1000	-
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Фен	Panasonic	1	40x40x50	-
Всього				Сзаг.=1м2 Скор.=2,5 м2
Додатковий санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	550x300x755	0,1
Ванна	Cersanit	1	1600x750x450	1,1
Унітаз	Cersanit	1	540x350x785	0,1
Рушникосушитель	Cersanit	1	300x50x1000	-
Всього				Сзаг.= 1,3м2 Скор.=3,2 м2
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	1000x300x2000	0,3
Всього				Сзаг.= 0,3м2 Скор.= 0,7м2
ЛЮКС				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MERX	1	1900x1400x450	2,6
Стіл	MERX	1	850x550x600	0,4
Тумба біля спального місця	MERX	2	450x420x600	0,1
Стільчик	MERX	1	400x360x1020	0,1
Шафа для одягу	MERX	1	2045x600x2000	1,2
Тумба	MERX	1	1000x340x480	0,3
Світильник	LED	2	130x130x75	-
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Всього				Сзаг.= 4,9 м2 Скор.=12,2 м2
Вітальня				

Диван угловий	MERX	1	2500x2200x800	5,5
Крісло	MERX	1	800x800x800	0,6
Стіл журнальний	MERX	1	900x550x600	0,4
Шафа для одягу	MERX	1	2045x600x2000	1,2
Телевізор	SUMSUNG	1	950x50x250	-
Всього				Sзаг.= 7,7м2 Скор.= 19,2 м2
<i>Санітарний вузол</i>				
Умивальник	Cersanit	1	550x300x755	0,1
Унітаз	Cersanit	1	540x350x785	0,1
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x200	0,8
Рушникосушитель	Cersanit	1	300x50x1000	-
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Фен	Panasonic	1	40x40x50	-
Всього				Sзаг.= 1 м2 Скор.=2,5 м2
<i>Додатковий санітарний вузол</i>				
Умивальник	Cersanit	1	550x300x755	0,1
Унітаз	Cersanit	1	540x350x785	0,1
Рушникосушитель	Cersanit	1	300x50x1000	-
Всього				Sзаг.= 0,2 м2 Скор.=0,5 м2
<i>Передпокій</i>				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	1000x300x2000	0,3
Всього				Sзаг.= 0,3м2 Скор.= 0,7м2
НАПІВЛЮКС				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко двоспальне	MERX	1	1900x1400x450	2,6
Стіл	MERX	1	850x550x600	0,4
Тумба біля спального місця	MERX	1	450x420x600	0,1
Стільчик	MERX	1	400x360x1020	0,1
Шафа для одягу	MERX	1	2045x600x2000	1,2
Підставка для багажу	MERX	1	550x300x400	0,1
Тумба	MERX	1	1000x340x480	0,3
Світильник	LED	1	130x130x75	-
Сейф	LC	1	197x197x197	0,03
Телевізор	SUMSUNG	1	950x50x250	0,04
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Всього				Sзаг.=4,8 м2 Скор.=12 м2
<i>Санітарний вузол</i>				
Умивальник	Cersanit	1	550x300x755	0,1
Унітаз	Cersanit	1	540x350x785	0,1
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x200	0,8

Рушникосушитель	Cersanit	1	300x50x1000	-
Фен	Panasonic	1	40x40x50	-
Всього				Сзаг.= 1 м2 Скор.=2,5м2
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	1000x300x2000	0,3
Всього				Сзаг.= 0,3м2 Скор.= 0,7м2
НОМЕР І КАТЕГОРІЇ ДЛЯ МАЛОМОБІЛЬНОЇ ГРУПИ НАСЕЛЕННЯ				
Житлова кімната				
Ліжко	MERX	2	1900x1400x450	5,2
Стіл	MERX	1	850x550x600	0,4
Тумба біля спального місця	MERX	2	450x420x600	0,3
Стільчик	Cersanit	1	400x360x1020	0,1
Шафа для одягу	MERX	1	2045x600x2000	1,2
Підставка для багажу	MERX	2	550x300x400	0,3
Тумба	MERX	1	1000x340x480	0,3
Світильник	LED	2	130x130x75	-
Сейф	LC	1	197x197x197	0,03
Телевізор	Samsung	1	950x50x250	0,04
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Всього				Сзаг.=7,8 м2 Скор.=19,6 м2
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	550x300x755	0,1
Унітаз	Cersanit	1	540x350x785	0,1
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x200	0,8
Рушникосушитель	Cersanit	1	300x50x1000	-
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Фен	Panasonic	1	40x40x50	-
Всього				Сзаг.=1 м2 Скор.=2,5м2
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	1000x300x2000	0,3
Всього				Сзаг.= 0,3м2 Скор.= 0,7м2
НОМЕР І КАТЕГОРІЇ ДВОМІСНИЙ				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MERX	2	1900x1400x450	5,2
Стіл	MERX	1	850x550x600	0,4
Тумба біля спальномісця	MERX	2	450x420x600	0,3
Стільчик	MERX	1	400x360x1020	0,1
Шафа для одягу	MERX	1	2045x600x2000	1,2
Підставка для багажу	MERX	2	550x300x400	0,3
Тумба	MERX	1	1000x340x480	0,3
Світильник	LED	2	130x130x75	-
Сейф	LC	1	197x197x197	0,03
Телевізор	Samsung	1	950x50x250	0,04

Всього				Сзаг.=7,8 м2 Скор.=19,6 м2
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	550x300x755	0,1
Унітаз	Cersanit	1	540x350x785	0,1
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x200	0,8
Рушникосушительник	Cersanit	1	300x50x1000	-
Всього				Сзаг.=1 м2 Скор.=2,5 м2
Передпокії				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	1000x300x2000	0,3
Всього				Сзаг.= 0,3м2 Скор.= 0,7м2
НОМЕР І КАТЕГОРІЇ ОДНОМІСНИЙ				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MERX	1	1900x1400x450	2,6
Стіл	MERX	1	850x550x600	0,4
Тумба біля спального місця	MERX	1	450x420x600	0,1
Стільчик	MERX	1	400x360x1020	0,1
Шафа для одягу	MERX	1	2045x600x2000	1,2
Підставка для багажу	MERX	1	550x300x400	0,1
Тумба	MERX	1	1000x340x480	0,3
Світильник	LED	1	130x130x75	-
Сейф	LC	1	197x197x197	0,03
Телевізор	Samsung	1	950x50x250	0,04
Телефон	LG	1	30x45x20	-
Всього				Сзаг.= 4,8 м2 Скор.=12 м2
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	550x300x755	0,1
Унітаз	Cersanit	1	540x350x785	0,1
Душова кабіна	Cersanit	1	900x900x200	0,8
Фен	Panasonic	1	40x40x50	-
Всього				Сзаг.= 1 м2 Скор.= 2,5 м2

Після розрахунку та відбору відповідного обладнання для кожного номеру готелю, відповідні дані вносяться в табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів туристичний готелю, категорії 4* з цехом безалкогольних напоїв

Категорія номеру	Характеристика номеру				Кількість номерів даної категорії, шт	Загальна площа, яку займають номери, м ²	
	Житлова площа, м ²	Площа санвузлів, м ²		Площа передпокою, м ²			Загальна площа номеру, м ²
		осн.	Дод.				

Апартамент	44,3	5	3,4	2,0	54,7	2	109,4
Люкс	31,4	3,8	3,4	2,0	40,6	2	81,2
Напівлюкс	12	3,8	-	2,0	17,8	3	53,4
Номер I категорії (одномісний)	12	3,8	-	1,5	17,3	11	190,3
Номер I категорії (двомісний)	19,6	3,8	-	1,7	25,1	36	903,6
Номер I категорії для маломобільних груп населення	19,6 (15+20%)	4,6	-	2,4 (2+20%)	26,6	6	159,6
Всього						60	1497,5

Розрахунок номерного фонду об'єкта розміщення виконано відповідно до вимог нормативного документу ДБН В.2.2-20:2008 Зміна №1С. 25. Структуру та площу приміщень обслуговування на кожному поверсі також визначено згідно з положеннями ДБН В.2.2-20:2008 Зміна №1 [5] (табл. 3.8).

Таблиця 3.8 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

№	Назва	Площа м ²
ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ПОПОВЕРХОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ		
1	Хол	30
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
3	Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,9
4	Комора прибирального інвентарю	9,3
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	12
9	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
10	Сервізна	12
11	Всього	88,2

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

Організація харчування споживачів в готельних закладах, зокрема в рамках ресторанного господарства, є ключовою частиною готельної діяльності. Цей процес включає ряд кроків та аспектів для забезпечення якісного харчування гостей. Розробка ресторанного меню та концепції визначає широкий спектр страв,

враховуючи різні смакові вподобання та дієтичні обмеження. Організація простору ресторану передбачає зонування приміщення для різних потреб гостей та створення привабливого і комфортного інтер'єру.

Обслуговування та персонал вимагають відповідного тренінгу для забезпечення високого рівня обслуговування та знання меню. Забезпечення безпеки та гігієни є критичним аспектом, і вимагає дотримання високих стандартів у галузі обробки та зберігання продуктів харчування. Впровадження технологій та автоматизації, таких як системи електронного замовлення та інноваційні кухонні технології, сприяє оптимізації процесів.

Ефективне управління запасами та витратами є необхідним для забезпечення наявності продуктів та уникнення перевитрат. Залучення гостей включає проведення різноманітних акцій та промоцій, а також постійне вдосконалення якості сервісу на основі відгуків гостей. Тому, організація харчування в готелях вимагає комплексного підходу, щоб об'єднати гастрономічні аспекти з високим рівнем сервісу та ефективним управлінням. Це сприяє задоволенню гостей та формує позитивний імідж готелю як місця, де не лише комфортно розміститися, але й насолоджуватися вишуканим харчуванням.

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Склад приміщень гастрономічних закладів готелю визначається згідно з типом закладу, його кількістю, місткістю та формою обслуговування, враховуючи вимоги ДБН В.2.2.-25-2009 «Підприємства харчування ЗРГ».

Служба харчування готелю включає кілька гастрономічних закладів, таких як ресторан, лобі-бар та їдальня для персоналу. Детальніше описано в таблиці

Таблиця 3.9 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місце	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	95	Машканці та гості з району	Сніданок-шведський стіл, обід-вечеря - «а la carte»	офіціантами	італійська	з 7:00 до 23:00
лобі-бар	Перший	15	Машканці та гості з району	«а la carte»	барменами	італійська	з 12:00 до 23:00
Їдальня для персоналу	-	10	кадри	-	самообслуговування	Комплексне меню	з 7:00 до 23:00

Ресторан є основним гастрономічним закладом у готелі, призначеним для обслуговування 90% від загальної місткості готелю (, які можуть бути як мешканцями готелю, так і гостями з вільним доступом. Цей ресторан, розташований на першому поверсі 4-зіркового готелю, відзначається середньою потужністю та орієнтований на 95 місць. Кулінарне спрямування закладу – італійська кухня.

Харчування в ресторані організовується за повним технологічним процесом, починаючи з прийому та зберігання сировини, і закінчуючи реалізацією готової продукції. Ресторан проектується таким чином, щоб функціонувати як в закритому, так і в відкритому просторі.

У проєктованому 4-зірковому готелі, який відповідає тарифу «Continental Plan», включено оплату за сніданок у форматі «шведської лінії». Цей вид сніданку буде доступний з 7:00 до 10:00 і передбачає часткове обслуговування офіціантами. Меню сніданків розширюється від різноманітних холодних та гарячих закусок до

сухих, молочних сніданків, фруктів, десертів та напоїв. Використання спеціалізованого обладнання «шведської лінії» дозволяє максимально зручно обслуговувати гостей і надає їм можливість самостійно обирати страви за бажанням.

У готелі організовано харчування протягом усього дня за схемою *a la carte*, що включає різноманіття фірмових страв, гарячих та холодних закусок, основних страв, гарнірів, десертів і напоїв італійської кухні.

Ресторан готелю працюватиме як в закритому, так і в відкритому просторі з 11:00 до 23:30, а також надаватиме послугу доставки їжі в номер через *room service*. У майбутньому планується відкриття лобі-бару на 15 місць. Графік роботи лобі-бару з 12:00 до 23:00.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма ресторану визначає сукупність продукції конкретної категорії та асортименту, яку слід виготовити протягом визначеного періоду у визначених обсягах, враховуючи спеціалізацію та потужність.

Складання меню для всіх закладів ресторанного господарства засобу розміщення. Основною господарською одиницею у сфері харчування в запланованому готелі буде ресторан вищого класу із 95 посадочними місцями. Ключовим елементом в ЗРГ є розробка ресторанного меню. Меню для ресторану у готелі буде розроблятися з урахуванням середнього асортиментного мінімуму, аудиторії споживачів, попиту, сезонних особливостей та етапів виробництва. Додатково, для ресторану буде створено меню вільного вибору, карту напоїв та меню сніданків. Виробничою програмою ресторану буде розрахункове меню, що включає перелік страв з вказівкою номерів рецептур, виходу готових страв та їх кількості.

Меню сніданку за типом «шведська лінія» представлено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Канале з шинкою (житній хліб, листя салату, шинка, російський сир, маслини)	80
Згідно ТК	Італійська брускета (шматочки томату та цибулі на підсмажених тостах з додаванням сиру Фета, в заправці з оливковою олією)	120
Згідно ТК	Брускета з авокадо та сиром «Філадельфія»	120
Згідно ТК	Салат з креветками «Дари моря»	120
Згідно ТК	Салат «Цезар» (листя салату, крутони, помідори, куряче філе, бекон, яйце, пармезан, соус бешамель)	250
Згідно ТК	Овочева тарілка (листя салату, помідори, огірки, перець болгарський)	50/50/50/50
	Маслини, оливки	80/80
Згідно ТК	М'ясна тарілка (шинка, копчене м'ясо, балик, буженина)	50/50/50/50
	Сир кисломолочний	80
Згідно ТК	Полунична гранола з ягодами	80
	Масловершкове 82%	25
	Сметана 20%	50
Згідно ТК	Сирна тарілка (бринза, моцарела, гауда, горгонзола)	50/50/50/50
	Молоко «Яготинське» 3,2%	200
	Йогурт полуничний «Чудо» 3,2%	200
	Йогурт вишневий «Чудо» 3,2%	200
	Йогурт персиковий «Чудо» 3,2%	200
	Кефір «Яготинське» 2,5%	200
	Ряжанка «Яготинська» 4%	200
Другі гарячі страви		
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	150
Згідно ТК	Бекон смажений	80
Згідно ТК	Омлет класичний	150
Згідно ТК	Омлет з шинкою, помідорами та сиром «Моцарелою»	180
Згідно ТК	Яйця в мішочку	40
Згідно ТК	Яйця з беконом на грінках	60
Згідно ТК	Яечні мафіни зі шпинатом	80
Згідно ТК	Лаваш з сиром та помідорами	80
Згідно ТК	Сирники класичні	80

Згідно ТК	Сирна запіканка	65
Згідно ТК	Млинці з вишнею	80
Згідно ТК	Млинці з маком	80
Згідно ТК	Млинці з сиром	80
Солодкі страви		
Згідно ТК	Панна-кота	60
Згідно ТК	Тирамісу	60
Згідно ТК	Чизкейк апельсиновий	50
	Мед	30
	Джем полуничний	30
	Джем вишневий	30
	Джем абрикосовий	30
	Джем смородиновий	30
Згідно ТК	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)	30/30/30/30
Згідно ТК	Ягоди (смородина, вишня, малина, полуниця, чорниця)	60/60/60/60/60
Згідно ТК	Свіжі фрукти (яблука, апельсини, банани, ківі, виноград)	50/50/50/50/50
Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай чорний пакетований «TeaHouse»	200
Згідно ТК	Чай зелений пакетований «TeaHouse»	200
Згідно ТК	Чай каркаде пакетований «TeaHouse»	200
Згідно ТК	Гарячий шоколад «Nesquik»	200
Згідно ТК	Какао «Nesquik»	200
Згідно ТК	Кава еспресо	30
Згідно ТК	Кава американо	80
Згідно ТК	Кава капучіно	150
Згідно ТК	Кава лате	250
Холодні напої		
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
Згідно ТК	Фреш яблучний	250
Згідно ТК	Фреш морквяний	250
	Сік «Rich» мультифруктовий	200
	Сік «Rich» апельсиновий	200
	Сік «Rich» персиковий	200
	Сік «Sandora» ябучно-виноградний	200
	Сік «Sandora» вишневий	200
	Мінеральна вода «Моршинська» негазована	500
	Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	500
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	25
	Хліб житній	25

	Багет з італійськими спеціями	25
	Чабата	25
	Чабата з сиром	25
	Тости	25
	Булочки класичні	40
	Булочки з кунжутом	40
	Штрудель з яблуками	110
	Профітролі з вершковим кремом	80

У нашому закладі гостей вітає розмаїття страв у меню вільного вибору, яке було створено з урахуванням широкого асортименту, включаючи різноманітні страви та кулінарні вироби, в тому числі й унікальні фірмові страви. Такий підхід має на меті привернути більше постійних клієнтів та сприяти ефективній функціонуванню підприємства в цілому. Деталі меню вільного вибору ресторану представлені у табл. 3.11, а асортимент напоїв для ресторану вищого класу описано у табл. 3.12.

Таблиця 3.11 – Меню вільного вибору ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
Згідно ТК	Брускета з ростбїфом (брускета з крем-сиром, ростбїф, помідор, рукола, пармезан)	180
Згідно ТК	Салат з лососем та авокадо (лосось, авокадо, помідори Черрі, рукола, огірок, сметанний соус)	180
Згідно ТК	Стейк «Рибай» та овочами гриль (філе індички, помідори, перець болгарський, кабачок, гриби шампіньйони, сметанний соус)	150/100/30
Згідно ТК	Каре молодого ягня з соусом із червоної сливи	250
Згідно ТК	Паста «Болоньезе»	280
Згідно ТК	Венський штрудель з яблуками	180
Згідно ТК	Брускета з томатами (шматочки томату та цибулі на підсмажених тостах з додаванням сиру Фета, в заправці з оливковою олією)	120
Згідно ТК	Салат «Нісуаз» (листя салату, помідор, огірок, маслини, анчоус, тунець, соус гірчичний з оливковою олією)	280

Згідно ТК	Салат «Мексикано» (філе куряче, рукола, кукурудза, помідор, листя салату, чіпси)	280
Згідно ТК	Салат «Цезар» (листя салату, крутони, помідори, куряче філе, бекон, яйце, пармезан, соус бешамель)	300
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (сир моцарела, помідор, базилік, рукола, соус песто)	250
Згідно ТК	Салат «Веган» (листя салату, помідор, огірок, цибуля рожева, соус гірчичний з оливковою олією)	250
Згідно ТК	Салат «Грецький» (сир Фета, свіжі овочі, маслини, заправлені оливковою олією)	220
Згідно ТК	Помідори з сирною начинкою	150
Згідно ТК	Овочеве асорті (помідори, огірки, перець болгарський, маслини)	85/85/85/85
Згідно ТК	М'ясна тарілка (шинка, бекон, копчена курятина, ковбаски баварські)	85/85/85/85
Згідно ТК	Сирна тарілка (гауда, горгонзола, ДорБлю, моцарела, пармезан, мед, горіхи)	50/50/50/50/50
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Млинці із цукіні та сиром	120
Згідно ТК	Ньоккі зі шпинатом під томатним соусом	130
Згідно ТК	Лаваш з сиром та зеленню	75
Згідно ТК	Сирні палички	75
Перші страви		
Згідно ТК	Бульйон курячий (курячий бульйон, куряче філе, яйце, кріп, сухарики)	250
Згідно ТК	Суп з мітболами (картопля, морква, цибуля, м'ясний бульйон, фрикадельки, крутони)	280/20
Згідно ТК	Мінестроне (овочевий суп)	250
Згідно ТК	Солянка по-італійськи (м'ясний бульйон, картопля, цибуля, каперси, маслини, шинка, солоні огірки, копченості)	250
Згідно ТК	Крем-суп грибний (гриби печериці, цибуля, молоко, вершки)	250
Згідно ТК	Крем-суп сирний (плавлений сирок, морква, цибуля, картопля, вершки, сир горгонзола)	250
Другі гарячі страви		
Згідно ТК	Стейк з лосося	250
Згідно ТК	Лосось на грилі під сметанним соусом	250

Згідно ТК	Запечена скумбрія з лимоном	280
Згідно ТК	Рибні польпете з овочами	250
Згідно ТК	Лосось зі шпинатним пюре	260
Згідно ТК	Стейк зі свинної вирізки	250
Згідно ТК	Тальята з телятини	200
Згідно ТК	Медальйони з телятини в гранатовому соусі	210
Згідно ТК	Баранина у вишневому соусі	250
Згідно ТК	Різото з морепродуктами (мідії, креветки, осьминожки, кальмари)	280
Згідно ТК	Різото з чорнилами каракатиці	280
Згідно ТК	Різото з телятиною	280
Згідно ТК	Різото зі шпинатом та рікотою	280
Згідно ТК	Паста «Карбонара» (паста, бекон, яйце, вершки, сир пармезан)	270
Згідно ТК	Паста «Болоньезе» (паста, фарш, помідори, сир пармезан)	300
Згідно ТК	Паста «Поло фунгі» (паста, гриби, вершки, сир пармезан)	280
Згідно ТК	Лінгвіні з морепродуктами (мідій, креветки, кальмари)	280
Згідно ТК	Равіолі із телятиною	230
Згідно ТК	Равіолі з шпинатом	230
Згідно ТК	Равіолі з італійськими сирами	230
Згідно ТК	Піца «Маргарита» (помідори в'ялені, сир моцарела, рукола, вершковий соус)	300/500
Згідно ТК	Піца «Капрічозе» (печериці, шинка, сир моцарела, маслини, базилік, томатний соус)	300/500
Згідно ТК	Піца «Американо» (соус барбекю, курка, шинка, кукурудза, ананас)	300/500
Згідно ТК	Піца «Карбонара» (шинка, бекон, печериці, моцарела, яйце, пармезан, соус вершковий)	300/500
Згідно ТК	Піца «4 сири» (моцарела, гауда, горгонзола, пармезан, соус вершковий)	300/500
Згідно ТК	Картопля пюре	150
Згідно ТК	Картопля по-селянськи	250

Таблиця 3.12 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Величина порції/ємність пляшки, л
Горілка	
Горілка «NemiroffLEX», Україна	0,05/0,5
Горілка «Nemiroff Преміум», Україна	0,05/0,5

Горілка «Козацька Рада Класична», Україна	0,05/0,5
Горілка «Eristoff», Франція	0,5
Горілка «Smirnoff Red», США	0,5
Горілка «Finlandia», Фінляндія	0,05/0,5
Горілка «Finlandia журавлина», Фінляндія	0,05/0,5
Коньяк	
Коньяк «Hennessy V.S Superieur», Франція	0,05/0,5
Коньяк «Hennessy VSOP», Франція	0,05/0,5
Коньяк «Martell Cordon Bleu», Франція	0,05/0,5
Коньяк «Martell VSOP», Франція	0,05/0,5
Коньяк «Remy Martin VSOP», Франція	0,05/0,5
Коньяк «Remy Martin XO», Франція	0,05/0,5
Бренді	
Бренді «Metaxa 5*», Іспанія	0,05/0,75
Бренді «Metaxa Honey», Іспанія	0,05/0,75
Бренді «De Pourvil Napoleon», Франція	0,05/0,75
Бренді «Saint Remy VSOP», Франція	0,05/0,75
Лікери	
Лікер «Baileys Original», Ірландія	0,05/0,5
Лікер «Sheridans», Ірландія	0,05/0,5
Лікер «Cointreau», Франція	0,05/0,5
Лікер «Riga Black Balsam», Латвія	0,05/0,5
Лікер «Joseph Cartron Curacao Orange», Франція	0,05/0,5
Лікер «Joseph Cartron Curacao Bleu», Франція	0,05/0,5
Лікер «Joseph Cartron Cafe», Франція	0,05/0,5
Мінеральні та фруктові води	
Вода сильногазована «Моршинська»	0,5
Вода слабогазована «Моршинська»	0,5
Вода негазована «Моршинська»	0,5
Мінеральна вода «Боржомі»	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	0,33/0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	0,33/0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,33/0,5
Соки	
Сік «Rich» (мультифруктовий, екзотик, апельсиновий)	0,2/0,8

Сік «Sandora» (вишневий, ябучно-виноградний, мультівітамін)	0,2/0,8
Пиво	
Пиво Львівське, світле (Україна) 4,7%	0,5
Пиво Черігівське, світле (Україна) 7,5%	0,5
Пиво Оболонь, темне (Україна) 5,2%	0,5
Пиво Prazeska, світле (Чехія) 4%	0,5
Пиво Staropramen, світле (Чехія) 4,2%	0,5
Пиво Budweiser, темне (Чехія) 4,7%	0,5
Крафтові безалкогольні напої	
Квас класичний	0,5
Квас із квітів бузини	0,5
Квас із цукрового буряка	0,5

Розрахунок виробничої програми підприємства харчування основного закладу ресторанного господарства.

Кількість відвідувачів визначається через графік завантаження залів, при цьому враховуються такі фактори, як режим роботи залу, середня тривалість прийому одного відвідувача (оборотність місця) і приблизна завантаженість залу у різні години. Для розрахунку годинної кількості відвідувачів у обідній залі підприємства харчування (позначеної як n), застосовується формула:

$$100n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}$$

де N – кількість місць в обідній залі закладу,

η – оборотність місця за 1 годину,

k – середнє завантаження зали у відсотках.

Результати розрахунків можна відобразити у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 95 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7-10	Сніданок для мешканців готелю		106
60 хв.	Перерва		-
11-12	1,5	30	43
12-13	1,5	40	57

13-14	1,5	60	85
14-15	1,5	50	71
15-16	1,5	50	71
16-17	1,5	30	43
17-18	1,5	40	57
18-19	0,6	70	40
19-20	0,6	80	45
20-21	0,6	70	40
21-22	0,6	60	34
22-23	0,6	50	28
23-24	0,6	30	17
Всього відвідувачів за день (пзаг.)			631
Денна оборотність місяця			6,6

Отже, загальна кількість відвідувачів за день складає 631 особа. Для визначення кількості реалізованих страв за день $N_{стр}$ застосовується наступна формула:

$$N_{стр} = n_{снід} * k_{снід} + n_{заг} * k$$

де $n_{снід}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком,

$n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проєктованого закладу.

Коефіцієнти $k_{снід}$ та k представляють коефіцієнт споживання страв для проєктованого закладу ресторанного господарства, де $k_{снід}=7$ та $k=3,5$.

$$N_{стр} = n_{снід} * k_{снід} + n_{заг} * k = 106 * 7 + 631 * 3,5 = 742 + 2209 = 2951 \text{ шт.}$$

Результати цих розрахунків можна представити у вигляді табл. 3.14 та 3.15.

Таблиця 3.14 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		223
м'ясні		8	18
овочеві		57	127
Молоко і			

кисломолочні продукти		35	78
Другі гарячі страви:	50		371
Яечні		70	260
круп'яні		5	19
Сирні		25	92
Солодкі страви	20		148
Всього	100		742

Далі рахуємо склад продукції ресторану реалізованої за день.

Таблиця 3.15 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв,
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		663
М'ясні		20	133
Салати		70	464
Із сиру		10	66
Гарячі закуски	5		110
Супи:	25		552
Прозорі		15	83
Заправні		5	28
Суп-пюре		80	441
Другі гарячі страви:	30		663
Рибні		20	133
М'ясні		45	298
Овочеві		5	33
Круп'яні		20	133
Яечні, сирні		10	66
Солодкі страви	10		221
Всього	100		2209

Прогнозування денної кількості кулінарної продукції. Кількість напоїв та хлібобулочної продукції для ресторану розраховується на основі добової норми споживання на одну людину, і ці дані відображаються у вигляді табл. 3.16 та 3.17.

Таблиця 3.16 – Розрахунок закупівельної продукції, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиницю виміру	Норма споживання на 1 відвідувачів	Загальна кількість на 106 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,25	27
Холодні напої:	л	0,25	27
мінеральна вода		0,09	10
сік		0,03	4
сік власного виробництва		0,125	13
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	11
Житній		0,01	2
Пшеничний		0,01	2
Багет з італійськими спеціями		0,01	1
Чабата		0,02	2
Тостерний хліб		0,02	2
Булочки		0,02	2
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	53
Фрукти	кг	0,05	5

Розрахунки закупівельної продукції наведені у таблиці 3.17

Таблиця 3.17 – Розрахунок закупівельної продукції, реалізованої за день

Назва продукту	Одиницю виміру	Норма споживання на 1 відвідувачів	Загальна кількість на 631 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,05	32
Холодні напої:	л		
мінеральна вода		0,08	50
фруктова вода		0,05	32
сік		0,02	13
сік власного виробництва		0,1	63

Хліб та хлібобулочні вироби: Житній Пшеничний Багет	кг	0,05 0,05 0,05	32 32 32
Борошняні кондитерські вироби	кг	0,5	316
Винно-горілчані вироби	л	0,1	63
Пиво	л	0,025	16
Фрукти	кг	0,05	32

Виходячи з розробленого меню, формуємо розрахункове меню та складаємо денну виробничу програму для майбутнього закладу. Розрахунки та результати подаються у табл. 3.18 та 3.19.

Таблиця 3.18 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски		223	
Згідно ТК	Канапе з шинкою (житній хліб, листя салату, шинка, російський сир, маслини)	14	80
Згідно ТК	Італійська брускета (шматочки томату та цибулі на підсмажених тостах з додаванням сиру Фета, в заправці з оливковою олією)	15	120
Згідно ТК	Брускета з авокадо та сиром «Філадельфія»	17	120
Згідно ТК	Салат з креветками «Дари моря»	11	120
Згідно ТК	Салат «Цезар» (листя салату, крутони, помідори, куряче філе, бекон, яйце, пармезан, соус бешамель)	14	250
Згідно ТК	Овочева тарілка (листя салату, помідори, огірки, перець болгарський)	15	50/50/50/50
	Маслини, оливки	11	80/80
Згідно ТК	М'ясна тарілка (шинка, копчене м'ясо, балик, буженина)	11	50/50/50/50

-	Сир кисломолочний	10	80
Згідно ТК	Полунична гранола з ягодами	11	80
-	Масловершкове 82%	13	25
-	Сметана 20%	11	50
Згідно ТК	Сирна тарілка (бринза, моцарела, гауда, горгонзола)	14	50/50/50/50
-	Молоко «Яготинське» 3,2%	10	20 0
-	Йогурт полуничний «Чудо» 3,2%	10	20 0
-	Йогурт вишневий «Чудо» 3,2%	9	20 0
-	Йогурт персиковий «Чудо» 3,2%	9	20 0
-	Кефір «Яготинське» 2,5%	9	20 0
-	Ряжанка «Яготинська» 4%	9	20 0
Другі гарячі страви		371	
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	20	15 0
Згідно ТК	Бекон смажений	30	80
Згідно ТК	Омлет класичний	40	15 0
Згідно ТК	Омлет з шинкою, помідорами та сиром «Моцарелою»	30	18 0
Згідно ТК	Яйця в мішочку	41	40
Згідно ТК	Яйця з беконом на грінках	40	60
Згідно ТК	Яєчні мафіни зі шпинатом	40	80
Згідно ТК	Лаваш з сиром та помідорами	30	80
Згідно ТК	Сирники класичні	30	80
Згідно ТК	Сирна запіканка	20	65
Згідно ТК	Млинці з вишнею	20	80
Згідно ТК	Млинці з маком	15	80
Згідно ТК	Млинці з сиром	15	80
Солодкі страви		148	
Згідно ТК	Панна-кота	20	60
Згідно ТК	Тирамісу	20	60
Згідно ТК	Чизкейк апельсиновий	15	50
-	Мед	10	30
-	Джем вишневий	15	30
-	Джем абрикосовий	10	30
-	Джем смородиновий	15	30
Згідно ТК	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)	10	30/30/30/30
Згідно ТК	Ягоди (смородина, вишня, малина, полуниця, чорниця)	23	60/60/60/60/60

Згідно ТК	Свіжі фрукти (яблука, апельсини, банани, ківі, виноград)	10	50/50/50/50/50
Гарячі напої			
Згідно ТК	Чай чорний пакетований «TeaHouse»	3	200
Згідно ТК	Чай зелений пакетований «TeaHouse»	4	200
Згідно ТК	Чай каркаде пакетований «TeaHouse»	2	200
Згідно ТК	Гарячий шоколад «Nesquik»	4	200
Згідно ТК	Какао «Nesquik»	3	200
Згідно ТК	Кава еспресо	3	30
Згідно ТК	Кава американо	2	80
Згідно ТК	Кава лате	2	250
Холодні напої			
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	2	250
Згідно ТК	Фреш яблучний	3	250
Згідно ТК	Фреш морквяний	4	250
-	Сік «Rich» мультифруктовий	3	200
-	Сік «Rich» апельсиновий	3	200
-	Сік «Rich» персиковий	3	200
-	Сік «Sandora» ябучно-виноградний	2	200
-	Сік «Sandora» вишневий	3	200
-	Мінеральна вода «Моршинська» негазована	2	500
-	Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	2	500
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
-	Хліб пшеничний	2	25
-	Хліб житній	1	25
-	Багет з італійськими спеціями	1	25
-	Чабата	1	25
-	Чабата з сиром	1	25
-	Тости	1	25
-	Булочки класичні	1	40
-	Булочки з кунжутом	1	40
-	Штрудель з яблуками	1	110
-	Профітролі з вершковим кремом	1	80

Розглянемо виобничу програму ресторану на 95 місць (таблиця 3.19.)

Таблиця 3.19 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 95

місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски			
Згідно ТК	Канapé з шинкою (житній хліб, листя салату, шинка, російський сир, маслини)	50	80
Згідно ТК	Брускета з томатами (шматочки томату та цибулі на підсмажених тостах з додаванням сиру Фета, в заправці з оливковою олією)	45	120
Згідно ТК	Салат «Нісуаз» (листя салату, помідор, огірок, маслини, анчоус, тунець, соус гірчичний з оливковою олією)	55	280
Згідно ТК	Салат «Дари моря» (мікс салату, креветки, мідії, кальмари, гребінці, маслини, лимон заправлений оливковою олією)	65	220
Згідно ТК	Салат «Мексикано» (філе куряче, рукола, кукурудза, помідор, листя салату, чіпси)	40	280
Згідно ТК	Салат «Цезар» (листя салату, крутони, помідори, куряче філе, бекон, яйце, пармезан, соус бешамель)	53	270
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (сир моцарела, помідор, базилік, рукола, соус песто)	65	250
Згідно ТК	Салат «Веган» (листя салату, помідор, огірок, цибуля рожева, соус гірчичний з оливковою олією)	45	250
Згідно ТК	Салат «Грецький» (сир Фета, свіжі овочі, маслини, заправлені оливковою олією)	55	220
Згідно ТК	Помідори з сирною начинкою	50	150
Згідно ТК	Овочеve асорті (помідори, огірки, перець болгарський, маслини)	35	85/85/85/85
Згідно ТК	М'ясна тарілка (шинка, бекон, копчена курятина, ковбаски баварські)	50	85/85/85/85
Згідно ТК	Сирна тарілка (гауда, горгонзола, ДорБлю, моцарела, пармезан, мед, горіхи)	55	50/50/50/50/50
Гарячі закуски			

Згідно ТК	Млинці із цукіні та сиром «Моцарела»	23	120
Згідно ТК	Ньоккі зі шпинатом під томатним соусом	20	130
Згідно ТК	Лаваш з сиром та зеленню	40	75
Згідно ТК	Сирні палички	27	75
Перші страви			
Згідно ТК	Бульйон курячий (курячий бульйон, куряче філе, яйце, кріп, сухарики)	92	250
Згідно ТК	Суп з мітболами (картопля, морква, цибуля, м'ясний бульйон, фрикадельки, крутони)	90	280/20
Згідно ТК	Мінестроне (овочевий суп)	88	250
Згідно ТК	Солянка по-італійськи (м'ясний бульйон, картопля, цибуля, каперси, маслини, шинка, солоні огірки, копченості)	70	250
Згідно ТК	Крем-суп грибний (гриби печериці, цибуля, молоко, вершки)	119	250
Згідно ТК	Крем-суп сирний (плавлений сирок, морква, цибуля, вершки, сир горгонзола)	93	250
Другі гарячі страви			
Згідно ТК	Стейк з лосося	23	250
Згідно ТК	Лосось на грилі під сметанним соусом	22	250
Згідно ТК	Запечена скумбрія з лимоном	25	280
Згідно ТК	Рибні польпете з овочами	19	250
Згідно ТК	Лосось зі шпинатним пюре	20	260
Згідно ТК	Стейк зі свинної вирізки	15	250
Згідно ТК	Тальята з телятини	26	200
Згідно ТК	Медальйони з телятини в гранатовому соусі	22	210
Згідно ТК	Баранина у вишневому соусі	26	250
Згідно ТК	Різото з морепродуктами (мідії, креветки, осьминожки, кальмари)	20	280
Згідно ТК	Різото з чорнилами каракатиці	14	280
Згідно ТК	Різото з телятиною	25	280
Згідно ТК	Різото зі шпинатом та рікоттою	12	280
Згідно ТК	Паста «Карбонара» (паста, бекон, яйце, вершки, сир пармезан)	22	270
Згідно ТК	Паста «Болоньезе» (паста, фарш, помідори, сир пармезан)	26	300
Згідно ТК	Паста «Поло фунгі» (паста, гриби, вершки, сир пармезан)	25	280

Згідно ТК	Лінгвіні з морепродуктами (мідій, креветки, кальмари)	24	280
Згідно ТК	Равіолі із телятиною	22	230
Згідно ТК	Равіолі з шпинатом	12	230
Згідно ТК	Равіолі з італійськими сирами	15	230
Згідно ТК	Піца «Маргарита» (помідори в'ялені, сир моцарела, рукола, вершковий соус)	22	300/500
Згідно ТК	Піца «Капрічозе» (печериці, шинка, сир моцарела, маслини, базилік, томатний соус)	26	300/500
Згідно ТК	Піца «Американо» (соус барбекю, курка, шинка, кукурудза, ананас)	24	300/500
Згідно ТК	Піца «Карбонара» (шинка, бекон, печериці, моцарела, яйце, пармезан, соус вершковий)	20	300/500
Згідно ТК	Піца «4 сири» (моцарела, гауда, горгонзола, пармезан, соус вершковий)	24	300/500
Згідно ТК	Картопля пюре	35	150
Згідно ТК	Картопля по-селянськи	23	250
Згідно ТК	Картопля фрі	12	220
Згідно ТК	Рис з овочами (спаржа, кукурудза, броколі, морква)	15	150
Згідно ТК	Овочі гриль з часниковим соусом (гриби, перець болгарський, кукурудза, кабачки, помідори)	19	300
Солодкі страви			
Згідно ТК	Пана-кота	33	150
Згідно ТК	Пундинг з чіа та манго	22	160
Згідно ТК	Тірамісу	20	180
Згідно ТК	Морозиво:		
	Пломбір	22	50
	Шоколадне	26	50
	Полуничне	24	50
	Фісташкове	20	50
	Мангове	22	50
Згідно ТК	Шоколадний фондан з морозивом	32	150/50

Напої власного виробництва (гарячі)			
Згідно ТК	Чай обліпиховий	30	350
Згідно ТК	Чай малиновий	45	350
Згідно ТК	Чай чорний «TeaHouse»	35	400
Згідно ТК	Чай зелений «TeaHouse»	20	400
Згідно ТК	Кава еспресо	10	30
Згідно ТК	Кава американо	15	15
Згідно ТК	Кава капучіно	15	20

Згідно ТК	Лате	15	20
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб пшеничний та житній	50	50/50
	Багет	40	50
	Профітролі	120	80
	Круасани з вершковою начинкою	150	120
	Торт «Брауні»	35	180
	Чизкейк апельсиновий	40	200
	Яблучний штрудель з шоколадом та морозивом	50	150/75

Тепер розглянемо напої таблиця 3.20

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 95 місць
(напої)

Назва напою	Величина порції/ємність пляшки, л	К-кість порцій, шт.
Горілка		
Горілка «NemiroffLEX», Україна	0,05/0,5	3
Горілка «Nemiroff Преміум», Україна	0,05/0,5	3
Горілка «Козацька Рада Класична», Україна	0,05/0,5	3
Горілка «Eristoff», Франція	0,5	3
Горілка «Smirnoff Red», США	0,5	3
Горілка «Finlandia», Фінляндія	0,05/0,5	3
Горілка «Finlandia журавлина», Фінляндія	0,05/0,5	3
Коньяк		
Коньяк «Hennessy V.S Superieur», Франція	0,05/0, 5	3
Коньяк«Hennessy VSOP», Франція	0,05/0, 5	3
Коньяк «Martell Cordon Bleu», Франція	0,05/0, 5	3
Коньяк«Martell VSOP», Франція	0,05/0, 5	3
Коньяк «Remy Martin VSOP», Франція	0,05/0, 5	2
Коньяк «Remy Martin XO», Франція	0,05/0, 5	2
Бренді		
Бренді «Metaxa 5*», Іспанія	0,05/0, 75	3

Бренді «Metaxa Honey», Іспанія	0,05/0, 75	3
Бренді «De Pourvil Napoleon», Франція	0,05/0, 75	2
Бренді «Saint Remy VSOP», Франція	0,05/0, 75	2
Лікери		
Лікер «Baileys Original», Ірландія	0,05/0, 5	3
Лікер «Sheridans», Ірландія	0,05/0, 5	3
Лікер«Cointreau», Фанція	0,05/0, 5	2
Лікер «Riga Black Balsam», Латвія	0,05/0, 5	2
Лікер «Joseph Cartron Curacao Orange», Франція	0,05/0, 5	2
Лікер «Joseph Cartron Curacao Bleu», Франція	0,05/0, 5	2
Лікер «Joseph Cartron Cafe», Франція	0,05/0, 5	2
Мінеральні та фруктові води		
Вода сильногазована «Моршинська»	0,5	1 2
Вода слабогазована «Моршинська»	0,5	1 2
Вода негазована «Моршинська»	0,5	1 2
Мінеральна вода «Боржомі»	0,5	1 2
Напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	0,33/0, 5	1 1
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	0,33/0, 5	1 1
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,33/0, 5	1 0
Соки		
Сік «Rich» (мультифруктовий, екзотик, апельсиновий)	0,2/ 0,8	6
Сік «Sandoga» (вишневий, ябучно- виноградний, мультивітамін)	0,2/ 0,8	7
Пиво		
Пиво Львівське, світле (Україна) 4,7%	0,5	3
Пиво Черігівське, світле (Україна) 7,5%	0,5	3
Пиво Оболонь, темне (Україна) 5,2%	0,5	2
Пиво Prazeska, світле (Чехія) 4%	0,5	2
Пиво Staropramen, світле (Чехія) 4,2%	0,5	2

Пиво Budweiser, темне (Чехія) 4,7%	0,5	1
Крафтові безалкогольні напої		
Квас класичний	1	20
Квас із квітів бузини	1	20
Квас із цукрового буряка	1	20

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу ресторанного закладу важливо визначити, яка потреба у сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах існує у галузі харчування. Ця потреба визначається на основі меню основного підприємства гастрономії і подається у вигляді табл. 3.21.

Таблиця 3.21 – Потреба закладу в сировині, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту,н/ф	Гатунок, термічний стан
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина-вирізка	Охолоджена
	Каре ягня	Охолоджене
	Телятина-вирізка	Охолоджена
	Індичка-філе	Охолоджена
	Куряче філе	Охолоджена
Риба, морепродукти	Яловичий фарш	Охолоджений
	Лосось-філе	Охолоджений
	Стей лососевий	Охолоджений
	Скумбрія-туша	Охолоджена
	Мікс морепродуктів	Охолоджені
М'ясна та рибна гастрономія	Судак-філе	Охолоджений
	Шинка	Фасована
	Бекон	Фасований
	Салямі	Фасована
	Буженина	Фасована
	Ростбіф	Фасований
Молоко, молочні та жирові продукти	Балик	Фасований
	Ковбаски баварські	Фасовані
	Яйця Перепилині	Фасовані
	Молоко	Фасовані
	Сметана	Пакетоване 3,2%
	Вершки	Пакетована 20%
	Масло вершкове	Йогурт

	<p>Кефір Ряжанка Морозиво Сир к/м</p> <p>Сири: гауда, горгонзола, ДорБлю, бринза, моцарела, Фета, Пармезан, Російський Сир Маскарпоне</p>	<p>Пакетовані 18% Фасоване 82%</p> <p>Пакетований 3,5 % Пакетований 2,5 % Пакетований 2,5 %</p> <p>Фасоване Фасований Фасовані</p>
Овочі та зелень	<p>Мікс салату Картопля Морква Цибуля Цибуля червона Перець болгарський Цибуля порей Помідори Помідори чері Авокадо Кабачки Часник Броколі Гриби печериці Листя салату Петрушка Розмарин Шпинат М'ята Рукола Огірок</p>	<p>Свіжий Свіжа Свіжа Свіжа Свіжа Свіжий Свіжа Свіжі Свіжі Свіже Свіжі Свіжий Свіже Свіжі Свіже Свіжа Свіжий Свіжий Свіжа Свіжа Свіжий</p>

Бакалійні товари	Соняшникова олія Оливкова олія Гірчиця Маслини Оливки Тунець Анчоус Тріска Каперси Артишоки Заправка для салата «Цезар» Кукурудза Солоні огірки Вишневий сироп Шоколад Мед Джем Карамель Грушевий сироп Вишневий сироп Сироп маракуйї Цукровий сироп Соус томатний Лимонний сік	Пляшкова Пляшкова Пакетована Концервовані Концервовані Концервований Концервований Консервована Концервовані Концервовані Пакетована Концервована Мариновані Пляшковий Фасований Фасований Фасований Пляшкова Пляшковий Пляшковий Пляшковий Пляшковий Пляшковий Пляшковий
Сухі продукти	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки) Боршно пшеничне Сіль Цукор Прованські трави Паста «Лінгвіні» Паста Рис «Карнаролі» Рис «Арборіо» Вівсяна каша	Фасовані Пакетоване Пакетована Пакетований Пакетовані Фасована Фасована Фасований Фасований Фасована
	Кава Чай чорний Чай зелений Чай фруктовий Какао Мак Манна крупа Чипси Гранола Сухарі Сухарі для салата «Цезар» Желатин Ваніль Зернята чіа	Фасована Фасований Фасований Фасований Фасований Фасована Фасовані Фасована Фасовані
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Французький багет Пшеничний хліб Хліб житній Чіабата Булочки з кунжутом Лаваш	Свіжий Свіжий Свіжий Свіжа Свіжі Свіжий Свіжі

	Булочки Печиво Савоярді	Свіже
Напої алкогольні	Горілка «Nemiroff LEX», Україна	Пляшкова
	Горілка «Nemiroff Преміум», Україна	Пляшкова
	Горілка «Козацька Рада Класична», Україна	Пляшкова
	Горілка «Eristoff», Франція	Пляшкова
	Горілка «Smirnoff Red», США	Пляшкова
	Горілка «Finlandia», Фінляндія	Пляшкова
	Горілка «Finlandia журавлина», Фінляндія	Пляшкова
	Коньяк «Hennessy V.S Superieur», Франція	Пляшковий
	Коньяк«Hennessy VSOP», Франція	Пляшковий
	Коньяк «Martell Cordon Bleu», Франція	Пляшковий
	Коньяк«Martell VSOP», Франція	Пляшковий
	Коньяк «Remy Martin VSOP», Франція	Пляшковий
	Коньяк «Remy Martin XO», Франція	Пляшковий
	Бренді «Metaxa 5*», Іспанія	Пляшкове
	Бренді «Metaxa Honey», Іспанія	Пляшкове
	Бренді «De Pourvil Napoleon», Франція	Пляшкове
	Бренді «Saint Remy VSOP», Франція	Пляшкове
	Лікер «Baileys Original», Ірландія	Пляшковий
	Лікер «Sheridans», Ірландія	Пляшковий
	Лікер«Cointreau», Франція	Пляшковий
Лікер «Riga Black Balsam», Латвія	Пляшковий	
Лікер «Joseph Cartron Curacao Orange», Франція	Пляшковий	
Лікер «Joseph Cartron Cafe», Франція	Пляшковий	
Пиво Львівське, світле (Україна) 4,7%	Пляшкове	
Пиво Черігівське, світле (Україна) 7,5%	Пляшкове	
Пиво Оболонь, темне (Україна) 5,2%	Пляшкове	
Пиво Prazeska, світле (Чехія) 4%	Пляшкове	
Пиво Starogramen, світле (Чехія) 4,2%	Пляшкове	

Пиво Budweiser, темне (Чехія) 4,7%	Пляшкове
Ореанда Піно Блан (Україна), біле напівсолодке	Пляшкове
Ореанда Совіньйон (Україна), біле сухе	Пляшкове
<i>Бургунь Шардоне (Франція) / Bourgogne Chardonnay LaVinnie, біле сухе</i>	Пляшкове
П'ємонт Мускат (Італія) / Piemont DOK Moscato, напівсолодке	Пляшковий
<i>Шаблі Прем'єр (Франція) / Chablis Premier CruVaillons, сухе біле</i>	Пляшковий
<i>Піно Гріджіо (Італія) / Zonin PinoGridgio, напівсухе біле</i>	Пляшковий
<i>Савіньйон (Франція) / Sauvignon BLANC SES, сухе біле</i>	Пляшковий
Ореанда Бастардо (Україна), рожеве напівсолодке	Пляшковий
Ореанда (Україна), рожеве солодке	Пляшковий
Кот де Прованс, П'єр Ансельм (Іспанія), сухе рожеве	Пляшковий
Совіньйон Блан Мальборо Сан, СантКлер (Нова Зеландія), сухе рожеве	Пляшковий
Інкерман Рубін Херсонесу (Україна), червоне солодке	Пляшковий
Інкерман Стародавній Херсонес (Україна), червоне напівсолодке	Пляшковий
Ля Коллексьон Медок (Франція) / LaCollectionMedoc, сухе червоне	Пляшкове
<i>Маркиз де Паті Бордо (Франція) / Marquis de Paty Bordeaux, солодке червоне</i>	Пляшкове
<i>Бардоліно (Італія) / BardolinoZonin, напівсолодке червоне</i>	Пляшкове
<i>Каберне Савіньйон (Франція) / CabernetSauvignon ROUGESES, солодке червоне</i>	Пляшкове
Вино ігристе, Артемівське (Україна), напівсолодке	Пляшкове

	Вино Інкерман Брют (Україна), сухе	Пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Мінеральна вода «Моршинська» сильногазована	Пляшкова
	Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	Пляшкова
	Мінеральна вода «Моршинська» негазована	Пляшкова
	Мінеральна вода «Боржомі»	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	Пляшкова
	Сік «Rich», в асортименті	Пакований
	Сік «Sandora», в асортименті	Пакований

Аналізуючи табл. 3.21, можна зробити висновок, що добові потреби закладу у сировині та продуктах за товарними групами відповідають збірнику рецептур, нормам витрат та вимогам до якості продуктів. Після розробки меню та визначення потреби в продуктах та закупівельних товарах, можна зробити висновок, що ресторан буде працювати на сировині та мати наступний склад виробничих приміщень.

Складська група приміщень включає завантажувальну зону (приймання сировини та товарів, їх зберігання), приміщення комірника (зберігання документації та спецодягу), неохолоджувані комори (для коренеплодів, сухих продуктів, бакалійних товарів), комору для тари та інвентарю, охолоджувальні камери (для м'яса, птиці, риби, молочно-жирових продуктів, гастрономії, овочів, фруктів, зелені, напоїв). Виробнича група приміщень включає заготівельний цех (м'ясо-рибний, овочевий) та доготівельні цехи (холодний та гарячий) зв'язані з мийною кухонного посуду (рис. 3.2).

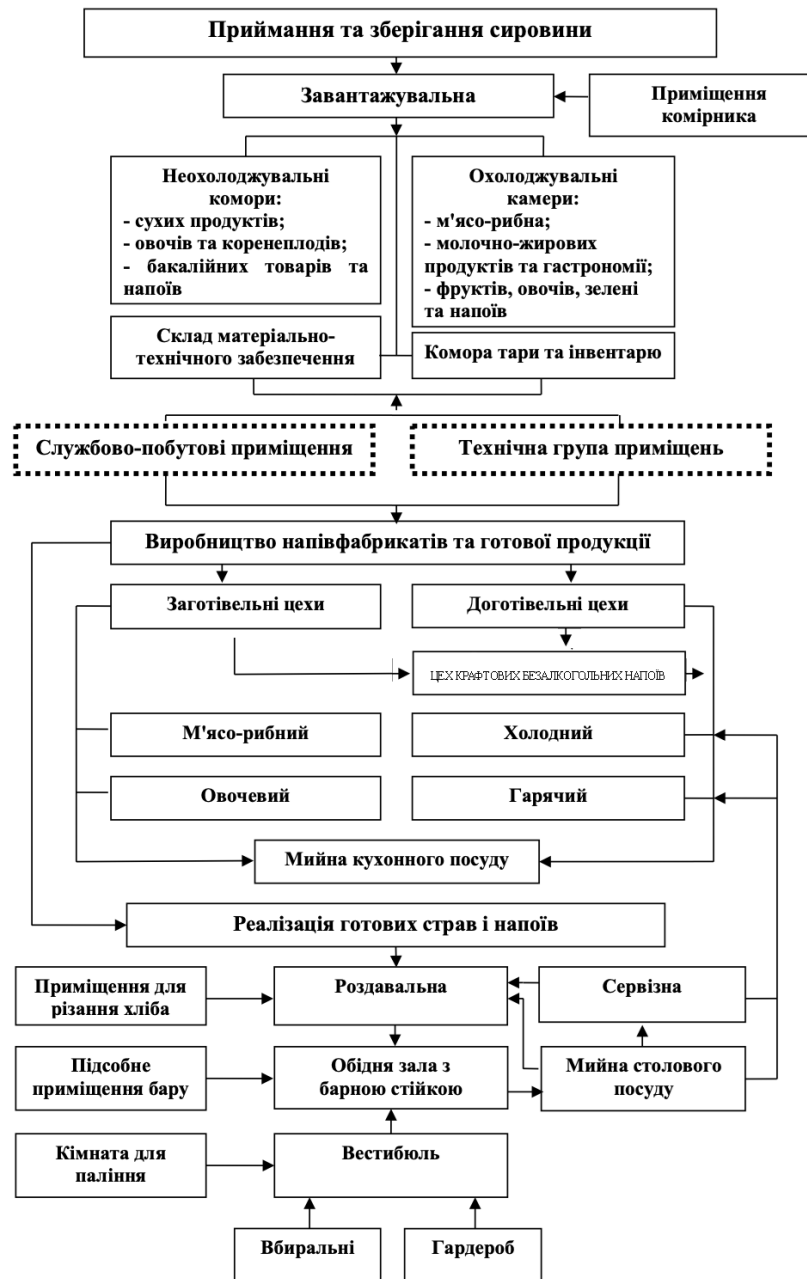


Рисунок 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Після виробництва готової продукції організовується реалізація через роздавальню, яка має зв'язок з торгівельною залою. Далі вони взаємодіють з мийною столового посуду, приміщенням нарізання хліба та сервізною зоною, які в свою чергу мають зв'язок із гарячим та холодним цехами.

У вестибюльній групі приміщень розташовані вбиральні, гардероб та кімнати для паління, які мають взаємозв'язок з торговою залою. Адміністративні приміщення

включають кабінет директора. Схема технологічного процесу закладу ресторанного господарства (ЗРГ) включає системи забезпечення та взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу.

Приймання сировини на підприємстві відбувається у завантажувальній зоні. Після цього сировина та продукти зберігаються у охолоджувальних камерах та неохолоджувальних коморах. Зі складських приміщень сировина направляєтся на обробку та виготовлення напівфабрикатів у заготівельні цехи, такі як м'ясо-рибний та овочевий. Після цього напівфабрикати поступають у доготівельні цехи. Після теплової обробки і готовності страв їх реалізують у торгових залах підприємства.

На основі розроблених меню завідуючий виробництвом формує та контролює замовлення на сировину. Ці замовлення передаються начальнику відділу постачання, який відповідає за складання графіку закупок та визначає вхідну якість сировини, забезпечує своєчасність постачань.

Складські приміщення ресторану включатимуть охолоджену камеру для зберігання м'яса, риби, молока, жирів, гастрономічних продуктів, фруктів та напоїв. Також буде неохолоджувана комора для сипучих і сухих продуктів, а також для зберігання тари та інвентарю. Зберігання продуктів у складських приміщеннях буде виконуватися відповідно до встановлених строків і умов на підтоварниках, стелажах, піддонах та у контейнерах.

Обробка напівфабрикатів та готової продукції буде проводитися у доготівельному та заготівельному цехах. М'ясо-рибне відділення буде зручно розташоване поруч із охолоджуваними камерами для зручного переміщення сировини. У м'ясо-рибному цеху передбачено лінії для виробництва напівфабрикатів та рибних напівфабрикатів, а також лінія для обробки птиці та субпродуктів. Овочеve відділення буде зручно розташоване поруч із кладовими.

Гарячий цех ресторану буде відповідальним за приготування перших та других страв, гарнірів, соусів та гарячих напоїв. В цьому цеху також відбудеться тепла обробка продуктів, які потім будуть передані у холодний цех.

3.4.3.1 Характеристика організації роботи складського господарства

Складське господарство призначення для зберігання, приймання та видавання запасів сировини, реалізованої на підприємствах ресторанного господарства. Організація процесу приймання та зберігання сировини показана на рис. 3.3.

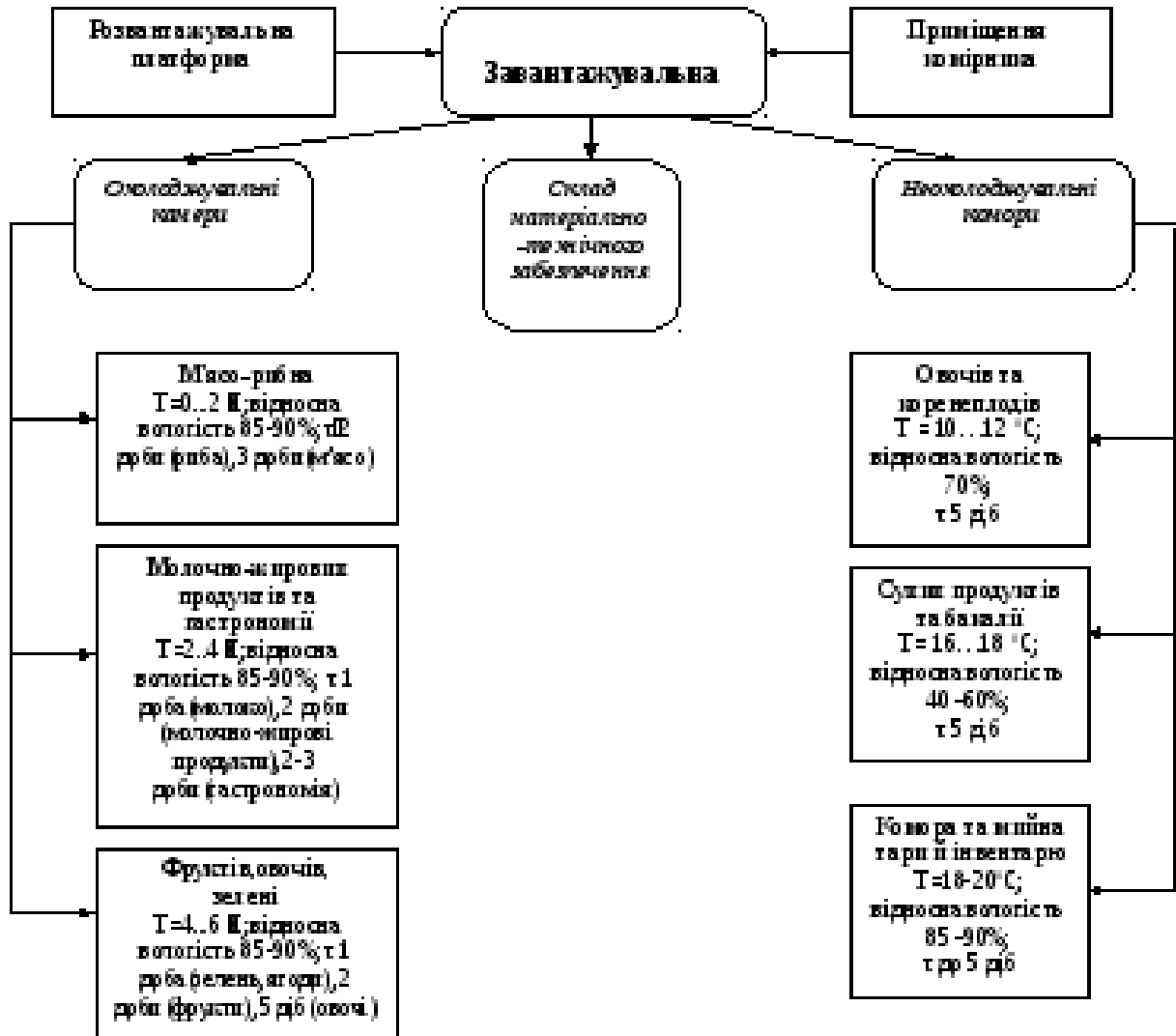


Рис. 3.3 Схема організації процесу приймання та зберігання сировини

Таблиця 3.22 – Перелік складського механічного, вимірювального і підйомно-транспортного устаткування для проєктованого закладу

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Завантажувальна				
Ваги	ВПД608Д	2	600x800	0,96
Вантажний візок	«Епіцентр»	2	1200x600	1,44
Всього				2,4 S=заг 12
Приміщення комірника				
Робочий стіл	ETHO E25-1S SALITA	1	1200x700x743	0,84
Робочий крісло	B-618	2	560x450x760	0,5
Комп'ютер	«Dell»	1	400x320	-
Всього				1,34 Sзаг=6
Охолоджувальна камера м'яса та риби				
Стелаж	Меткас	2	1800x900x450	3,24
Підтоварник	ПРОФІ ПТ АРТЕ-Н	2	300x300	0,18
Холодильні шафи	Frosty	2	1700x600x600	2,04
Морозильні камери	NKN-44-70	1	1500x600x600	0,9
Всього				6,36 Sзаг=10
Охолоджувальна камера молочно жирових продуктів та гастрономії				
Стелаж	Меткас	2	1800x900x450	3,24
Холодильні шафи	Frosty	2	1700x600x600	2,04

Морозильні камери	NKN-44-70	1	1500x600x600	0,9
Всього				6,18 Szag=12
Охолоджувальна камера фруктів, зелені, овочів				
Стелаж	Меткас	2	1800x900x450	3,24
Підтоварник	ПРОФІ ПТ АРТЕ-Н	2	300x300	0,18
Холодильні шафи	Frosty	2	1700x600x600	2,04
Всього				5,46 Szag=8
Комора бакалійних товарів та сипучих продуктів				
Стелаж	Меткас	2	1800x900x450	3,24
Підтоварник	ПРОФІ ПТ АРТЕ-Н	2	300x300	0,18
Всього				3,42 Szag=10

Складські приміщення оснащуються необхідним інвентарем, інструментами для приймання сировини, її зберігання і відпуску. Це різний інвентар для зберігання і транспортування продуктів, транспортні засоби для складських приміщень.

Отже, складські приміщення підприємств ресторанного господарства служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску. Склади можуть розміщуватися в окремих приміщеннях, а також на перших, у цокольних і підвальних поверхах. Вони повинні мати зручний зв'язок з виробничими приміщеннями. Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при забезпеченні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.

3.4.3.2 Організація роботи заготівельних цехів

У цеху обробки овочів проводиться механічна обробка коренеплодів, зелені, грибів, квашеної капусти та інших продуктів. Виготовлення овочевих напівфабрикатів здійснюється централізовано на заготівельних підприємствах, у спеціалізованих цехах при овочевих базах заготконтор, а також у цехах підприємств ресторанного господарства, які володіють повним виробничим циклом.

Локація овочевого цеху зазвичай розташовується неподалік від комори для зберігання овочів. Подавання сировини в цех організовано з використанням максимально механізованих методів, таких як підйомники, ліфти та вантажні візки. Калібрування, сортування та зважування сировини проводяться на завантажувальних майданчиках складської групи приміщень.

Для організації ефективної роботи м'ясного цеху великої потужності, де проводиться розморожування м'ясопродуктів, можна використовувати наступний план:

Дефростація: Розморожування м'ясопродуктів в спеціальних камерах-дефростерах протягом трьох днів. Забезпечення температури в дефростерах на рівні 4-6 °C та відносної вологості 85%.

Обмивання та обробка: М'ясо після дефростації надходить у відділення обмивання. Здійснення обробки, такої як зрізання тавра, видалення забруднень та згустків крові. Обмите м'ясо піддається процесу обсушування.

Обробка вручну: Використання спеціального ножа для обвалювання та проведення процесів, таких як обвалювання, зачищення та жилкування м'яса.

Виділення великошматкових напівфабрикатів проводиться вручну за допомогою спеціального ножа на виробничому столі шириною не менше 1 м.

Важливо забезпечити дотримання високих стандартів санітарії та якості на кожному етапі обробки м'яса. Організація автоматизованих або півавтоматизованих процесів також може сприяти підвищенню продуктивності та забезпечити ефективність виробничих операцій.

Цей підхід дозволяє оптимізувати виробничі процеси та забезпечує ефективний перехід від сировини до готового продукту, забезпечуючи при цьому якість та ефективність виробництва овочевих напівфабрикатів.

В рибному цеху, де надходять різні типи риби (жива, охолоджена, морожена, солена) та інші морські продукти, процес обробки та приготування напівфабрикатів реалізується за наступною схемою:

Надходження та класифікація: Прийом різних видів риби і морських продуктів, включаючи живу, охолоджену, морожену, солону. Класифікація продукції за видами та ступенем обробки.

Обробка риби з кістковим скелетом: Розморожування брикетів риби у сітчастих контейнерах у ваннах з розчином повареної солі протягом 2-3 годин.

Вимочування соленої риби в холодній воді протягом 4-6 годин з регулярною заміною води. Чищення риби вручну за допомогою ножів, тертушок і скребків або механічним способом з використанням спеціальних машин.

Обробка риби з хрящовим скелетом: Створення двох технологічних ліній для обробки риби з кістковим скелетом (луската і безлуска) та риби з хрящовим скелетом (осетрова риба).

Використання виробничих столів для очищення риби, забезпечення їх бортиками та спеціальними механізмами.

Цей процес дозволяє оптимізувати обробку різних типів риби та морських продуктів з урахуванням їхнього стану та призначення. Важливо також забезпечити дотримання високих стандартів гігієни та якості під час усіх етапів виробництва.

3.4.3.2 Організація роботи доготівельних цехів

Гарячий цех займає центральне місце на виробництві: тут здійснюється теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страви, гарніри. Хоча досліджуване підприємство і має кондитерський цех, у гарячому цеху знаходиться потужний пароконвектомат, де крім теплової обробки продуктів з холодного цеху роблять також випічки і кондитерських виробів.

Гарячий цех безпосередньо зв'язаний з групою заготівельних і складських приміщень, а також з роздавальною і розташованим через перегородку біля холодного цеху. При кухні знаходяться приміщення для миття посуду. Отже, побудова гарячого цеху є продуманою і правильно спроектоване сусідство з необхідними приміщеннями.

На підприємстві до гарячого цеху входять супове та соусне відділення. У відповідності до виробничої програми гарячого цеху в суповому відділенні організовано лінію приготування перших страв – призначена для приготування бульйонів і на їх основі – супів.

Холодні цехи впроваджуються на підприємствах із цеховою структурою виробництва, таких як ресторани, їдальні, кафе та інші гастрономічні заклади. На спеціалізованих підприємствах і невеликих господарствах, які пропонують обмежений асортимент холодних закусок, зазвичай використовується бесцехова структура, і для приготування холодних страв відводиться окреме робоче місце в загальному виробничому приміщенні.

Основні функції холодного цеху включають приготування, порціювання і оформлення холодних страв і закусок. Асортимент холодних страв може варіюватися в залежності від типу підприємства та його класу. Наприклад, ресторани вищого класу можуть щодня пропонувати не менше 15 різних холодних страв, тоді як в ресторанах 1-го класу це число може бути не менше 10.

Асортимент продукції холодного цеху може включати такі категорії:

- Холодні закуски.
- Гастрономічні вироби (м'ясні, рибні).
- Холодні страви різних видів (відварні, смажені, фаршировані, заливні тощо).
- Молочнокисла продукція.
- Холодні солодкі страви (желе, муси, самбуки, киселі, компоти тощо).
- Холодні напої та супи.

Важливо враховувати специфіку закладу і задовольняти смакові уподобання різних категорій клієнтів при формуванні асортименту холодного цеху.

3.4.3.3 Організація допоміжних приміщень виробничого призначення

Допоміжні приміщення виробничого призначення в майбутньому закладі ресторанного господарства наступні:

- Приміщення для різання хліба;

Приміщення для різання хліба в ресторанному господарстві може включати спеціально обладнані зони для ефективної обробки та подачі хлібних виробів. Основні елементи такого приміщення можуть виглядати наступним чином:

Робочі поверхні: Різальні столи: Стійкі та просторі столи для різання хліба.

Кухонні дошки: Для підтримки хліба та запобігання його подряпинам під час різання.

Обладнання для різання: Хліборізкарні машини: Автоматизовані пристрої для швидкого та рівномірного різання хліба різних типів.

Ножі та леза: Для ручного різання та порціонування хліба.

Кошики для хліба: Для стильної подачі та презентації хлібних виробів.

- мийна столового посуду;

Приміщення для миття столового посуду в ресторанному господарстві – це ключова зона, де здійснюється ефективне миття, сушіння та зберігання посуду.

- мийна кухонного посуду та інвентаря;

Приміщення для миття кухонного посуду та інвентаря в ресторанному господарстві забезпечують чистоту і санітарію. Основні компоненти такого приміщення можуть виглядати наступним чином:

Мийні машини та обладнання: Промислові посудомийні машини: Автоматизовані системи для миття великої кількості посуду. Мийні ванни або раковини: Для ручного миття та замочування посуду. Щітки, губки, мийні рідкості: Для ручного миття та чищення.

– сервізна;

Приміщення для миття посуду та інвентаря в ресторанному господарстві грає важливу роль у забезпеченні високого стандарту чистоти.

– роздавальна.

Приміщення роздавальної в ресторанному господарстві відіграє важливу роль у фінальному етапі готування страв і подачі їх на столи для гостей. Основні компоненти роздавальної можуть виглядати наступним чином:

Стійки для подачі готових страв: Спеціалізовані стійки або столи: Для розміщення та подачі готових страв з гарячого та холодного цехів.

Комплексні термічні столи: З утриманням температури готових страв.

Процес подачі та оформлення страв: Обладнання для оформлення страв: Декоративні елементи, соусниці, посуд для подачі. Посуд та прибори: Готові для використання на столах гостей.

Система транспортування та подачі: Паси та системи транспортування страв: Для ефективної та швидкої доставки страв з кухонь на роздавальні. Обслуговуючий персонал:

Сервери та офіціанти: Для координації та організації процесу подачі страв. Прибирання та заміна посуду: Забезпечення чистоти та порядку на роздавальні.

Системи термopідтримки: Термічні обладнання: Для утримання оптимальної температури гарячих страв до моменту подачі.

Приміщення для організації роботи обслуговуючого персоналу: Столи для організації робочого процесу: Для складання замовлень, оформлення страв та обслуговування гостей.

Система вентиляції та кондиціонування: Вентиляційні системи: Для виведення парів та запахів, що виникають під час подачі та обслуговування.

Ці компоненти допомагають забезпечити ефективну та організовану роботу роздавальної на ресторанному господарстві.

3.4.3.4 Організація роботи цеху з виготовлення крафтових безалкогольних напоїв

Організація роботи цеху з виготовлення безалкогольних напоїв є ключовим елементом виробничого процесу. Нижче подано основні аспекти організації роботи в такому цеху

Планування виробничого процесу:

- Розробка рецептур та технологічних карт: Визначення складу та технологічного процесу виготовлення напоїв.
- Планування обсягів виробництва: Визначення потреб у сировині, матеріалах та робочій силі.
- Обладнання та технічне забезпечення:
- Вибір та покупка обладнання: Закупівля спеціалізованого обладнання для приготування, фільтрації та розливу напоїв.
- Технічне обслуговування: Регулярне обслуговування та ремонт обладнання для забезпечення його безперебійної роботи.
- Забезпечення сировиною та матеріалами:
- Постачання сировини: Робота з постачальниками для забезпечення постійного постачання необхідних інгредієнтів.
- Контроль якості: Проведення контролю якості сировини та матеріалів.

Технологічний процес виробництва:

- Підготовка сировини: Мийка, сортування та обробка сировини перед подальшим використанням.
- Суміш та варіння: Приготування основної суміші та варіння для надання напою потрібного смакового профілю.
- Фільтрація та охолодження: Процеси очищення та охолодження напою перед розливом.

Організація робочого простору:

- Оптимізація розташування обладнання: Максимізація ефективності робочого простору для забезпечення зручності роботи.
- Безпека праці: Дотримання стандартів безпеки та санітарії для персоналу.
- Контроль якості та аналіз продукції: Лабораторний контроль: Регулярний аналіз якості напоїв в лабораторії.
- Система внутрішнього контролю: Впровадження системи внутрішнього контролю якості продукції.
- Управління виробництвом:
- Планування виробництва: Створення графіків виробництва та розподіл завдань серед персоналу.
- Кадрове забезпечення: Розгляд потреб у персоналі та надання необхідних навчань.
- Екологічні стандарти та сталість: Впровадження екологічних підходів: Забезпечення виробництва, яке враховує екологічні стандарти та сталість.
- Використання вторинної сировини: Мінімізація відходів та використання вторинної сировини.

Організація роботи цеху з виробництва безалкогольних напоїв повинна бути спрямована на забезпечення якості продукції, оптимізацію виробничих процесів та забезпечення ефективної роботи персоналу. Склад і площі приміщень наведені у таблиці 3.23 та перелік необхідного обладнання у таблиці 3.24.

Таблиця 3.23 – Склад і площі приміщень цеху з виробництва крафтових безалкогольних напоїв

Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для зберігання сировини	3,25
Приміщення для зберігання пустих та повних кег	1,95
Варильне відділення	1,77
Бродильне відділення	4,93
Лінія розливу	0,21
Всього	12,1

**Таблиця 3.24 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі цеху
крафтових безалкогольних напоїв**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Приміщення для зберігання сировини				
Підтоварники	КИЙ-В	3	1300x500	1,95
Стелаж-	AISI 201	1	1200x600x850	0,72
Холодильна шафа	TECNODOM	1	600x620x1900	0,64
Ваги настільні	CAS SW	1	190x120x30	-
Всього				3,25
Приміщення для зберігання пустих та повних кег				
Підтоварники	КИЙ-В	3	1300x500	1,95
Всього				1,95
Варильне відділення				
Заторно-сушварочний апарат	Schulz	1	1500x650x1340	0,97
Фільтр-чан	Schulz	1	800x350	0,28
Вірпул	Schulz	1	450x600x1245	0,27
Сіп-мийка	TM STAL-KOB-4	1	500x500x850	0,25
Всього				1,77
Бродильне відділення				
Циліндрично-	Schulz	1	1550x610x1180	2,8

конічні танки				
Форфас	SOLODOK	1	490x600x1245	0,8
Насоси	Ebara DWO	2	420x280	0,23
Бойлер	Titan	1	1200x500	0,6
Парогенератор	Schulz	1	750x700x800	0,5
Всього				4,93
Лінія розливу				
Пастеризатор	Schulz	1	600x350	0,21
Обладнання для розливу квасу	BFM4-500S	2	720x230x670	-
Ваги	CAS SW	1	190x120x30	-
Всього				0,21

Отже, загальна площа всього цеху крафтових безалкогольних напоїв складатиме 35,2 м².

За процесом виготовлення крафтових безалкогольних напоїв буде слідкувати технолог, який буде займатися підготовкою сировини та слідкуванням за дотриманням всіх стандартів. Також буде присутня прибиральниця, яка буде здійснювати миття приміщення.

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Процес надання гастрономічних послуг у ресторані вищого класу готелю категорії 4* розподілений на два види обслуговування: шведський стіл для сніданку (з 7:00 до 10:00) та обід і вечеря «а ля карт» (від 13:00 до 16:00 та від 18:00 до 22:00), як показано на рис. 3.3 та рис. 3.4.



Рисунок 3.4 – Спосіб надання послуг у ресторані (формат – «шведський стіл»): процес подачі готових страв

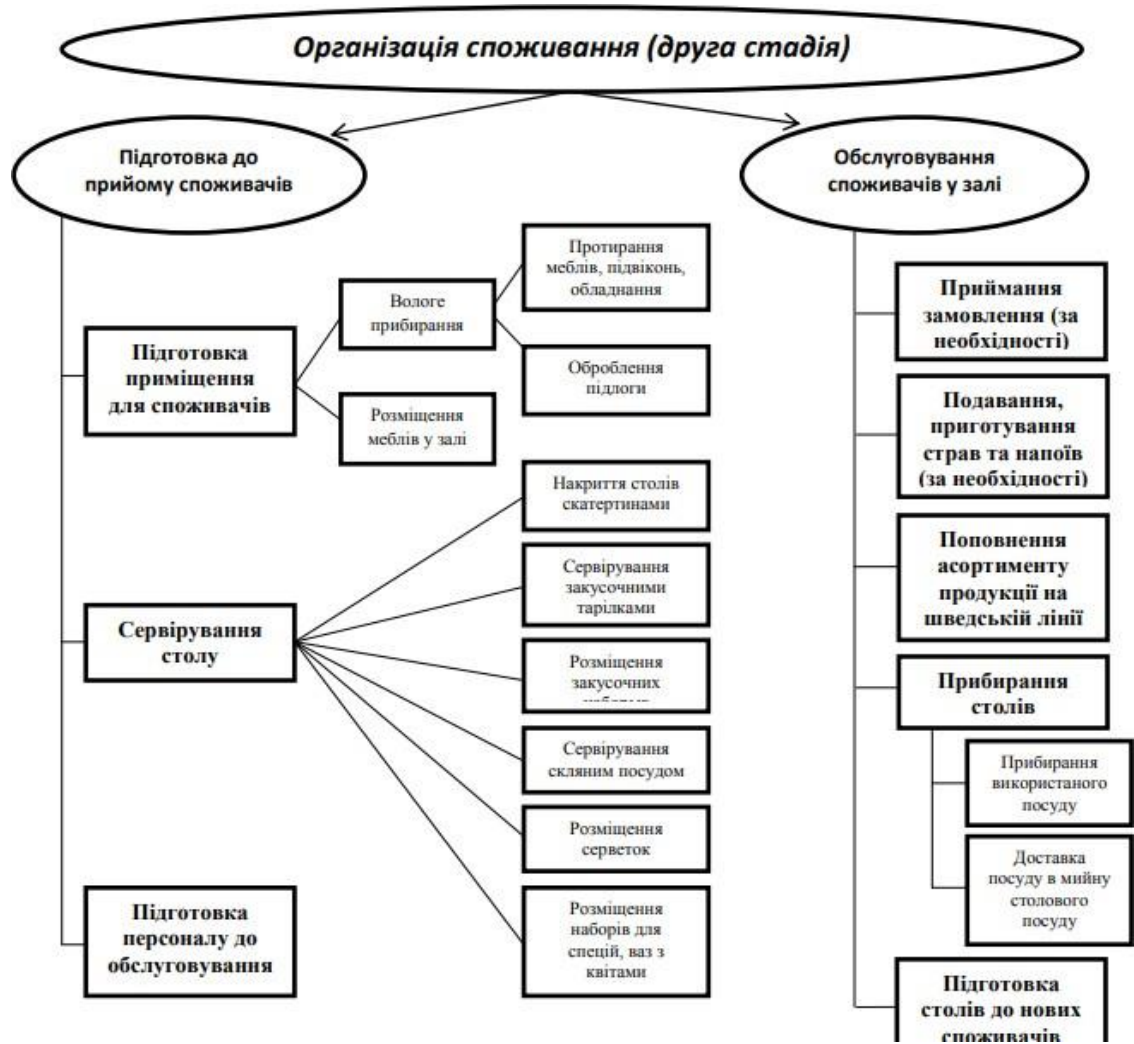


Рисунок 3.5 – Організація прийому їжі в ресторані з використанням обслуговування типу «шведський стіл»

Надання обслуговування гостей у ресторані під час сніданку, яке базується на концепції «шведський стіл», складається з двох етапів. Перший етап включає реалізацію готових продуктів і включає три операції:

- 1) підготовка «шведської лінії»;
- 2) отримання та відпуск готової продукції;
- 3) завершення роботи на «шведській лінії».

Другий етап охоплює організацію споживання і включає дві операції:

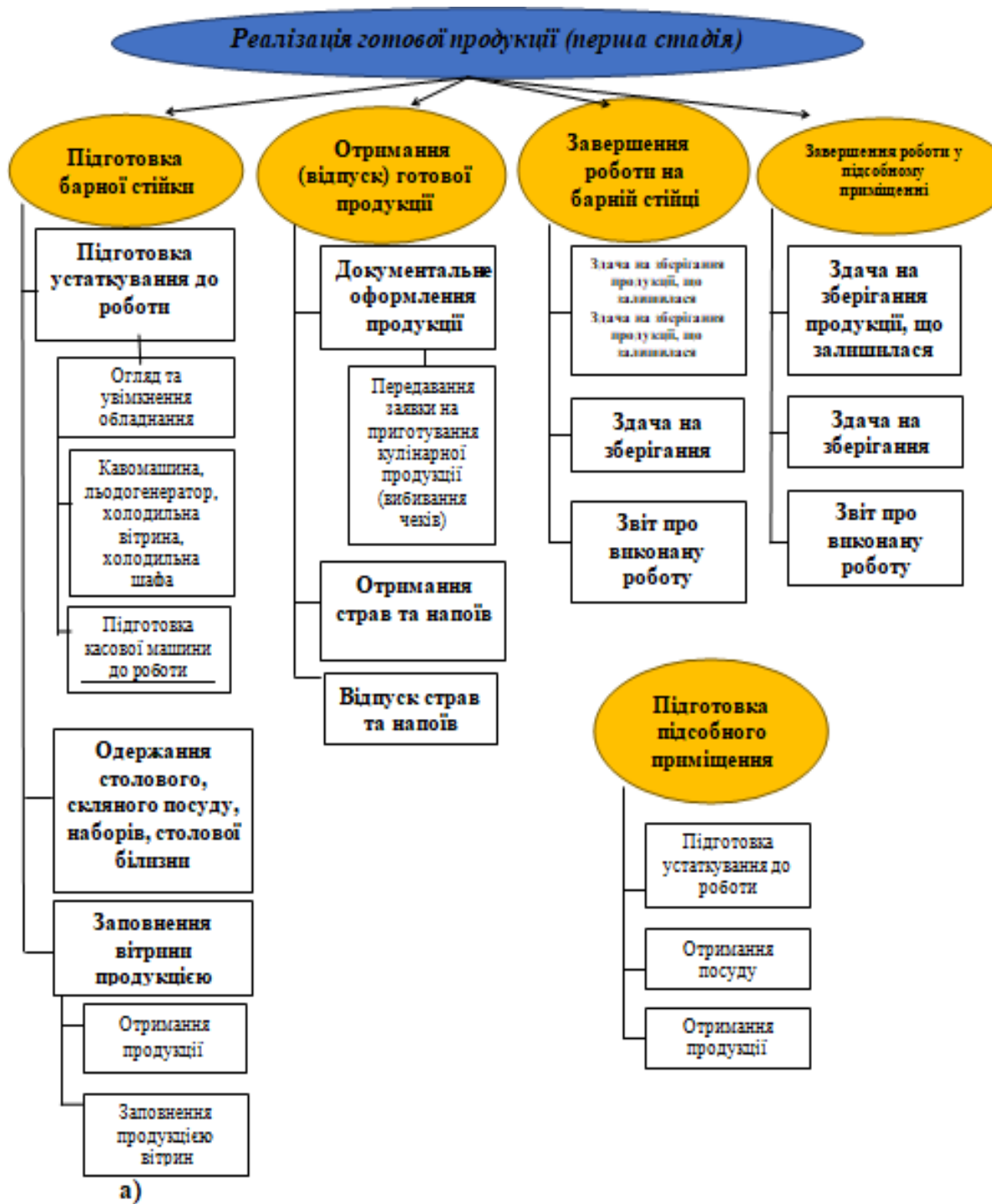
- 1) підготовка приміщення до прийому споживачів;
- 2) обслуговування споживачів у залі.

Після завершення сніданкового обслуговування за схемою «шведський стіл», зал призначається для обслуговування обіду за меню «а ля карт». Організація обслуговування на цьому етапі включає три стадії.

Перша стадія – реалізація готової продукції, яка складається з трьох етапів:

- 1) підготовка роздавальні;
- 2) отримання (відпуск) готової продукції;
- 3) завершення роботи на роздавальні.

У готелі також працюють лобі-бар, бар в зоні ділової активності та бар на поверсі. Технологічний процес обслуговування у цих барах подано на рис. 3.5.



а)

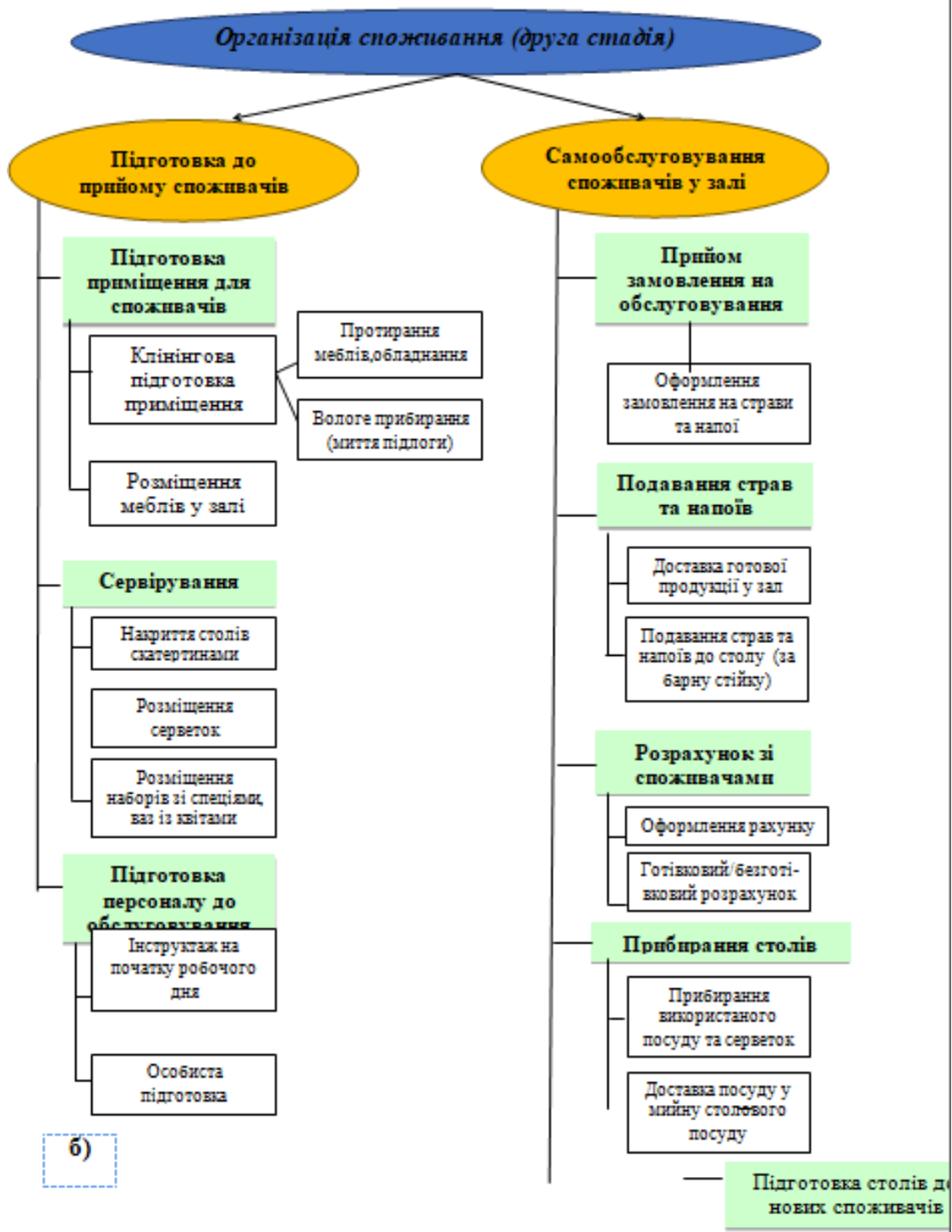


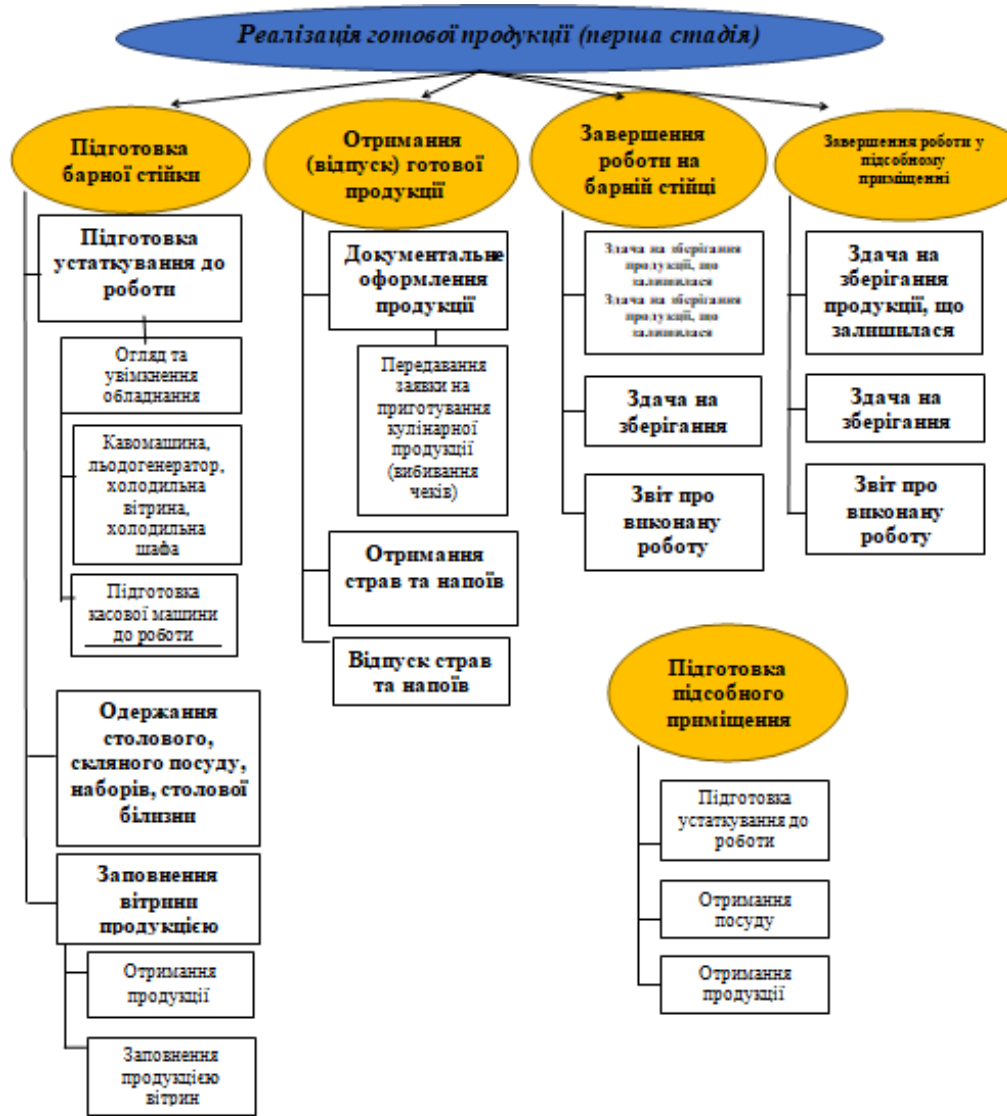
Рисунок 3.6 – Організація обслуговування в лобі-барі, барі в зоні ділової активності та барі на поверсі: а) етап реалізації готової продукції; б) етап організації споживання.

У барі весь процес обслуговування покладено на барменів. Бармен приймає замовлення від гостей і готує напої за барною стійкою. Технологічний процес обслуговування в барі відповідає загальноприйнятим стандартам, що характерні як для готування їжі, так і для обслуговування.

Процес готування напоїв складається з п'яти послідовних етапів:

1. Підготовка барної стійки.
2. Підготовка додаткового приміщення.
3. Отримання (видача) готової продукції.
4. Завершення роботи за барною стійкою.
5. Завершення роботи в додатковому приміщенні.

У їдальні для персоналу використовується система часткового обслуговування офіціантами. Персонал має можливість приймати три прийоми їжі протягом дня, використовуючи спеціальне комплексне меню для сніданків, обідів і вечерь. Для цього в окремому приміщенні здійснюється підготовка спрощеної роздавальної лінії з обмеженим вибором страв. Офіціанти обслуговують столи, надаючи серветки, столові прибори та набори із спеціями, а сам персонал (споживачі) самостійно вибирає тарілки та страви. Технологічний процес обслуговування у їдальні для персоналу відображений на рис. 3.6.



а)

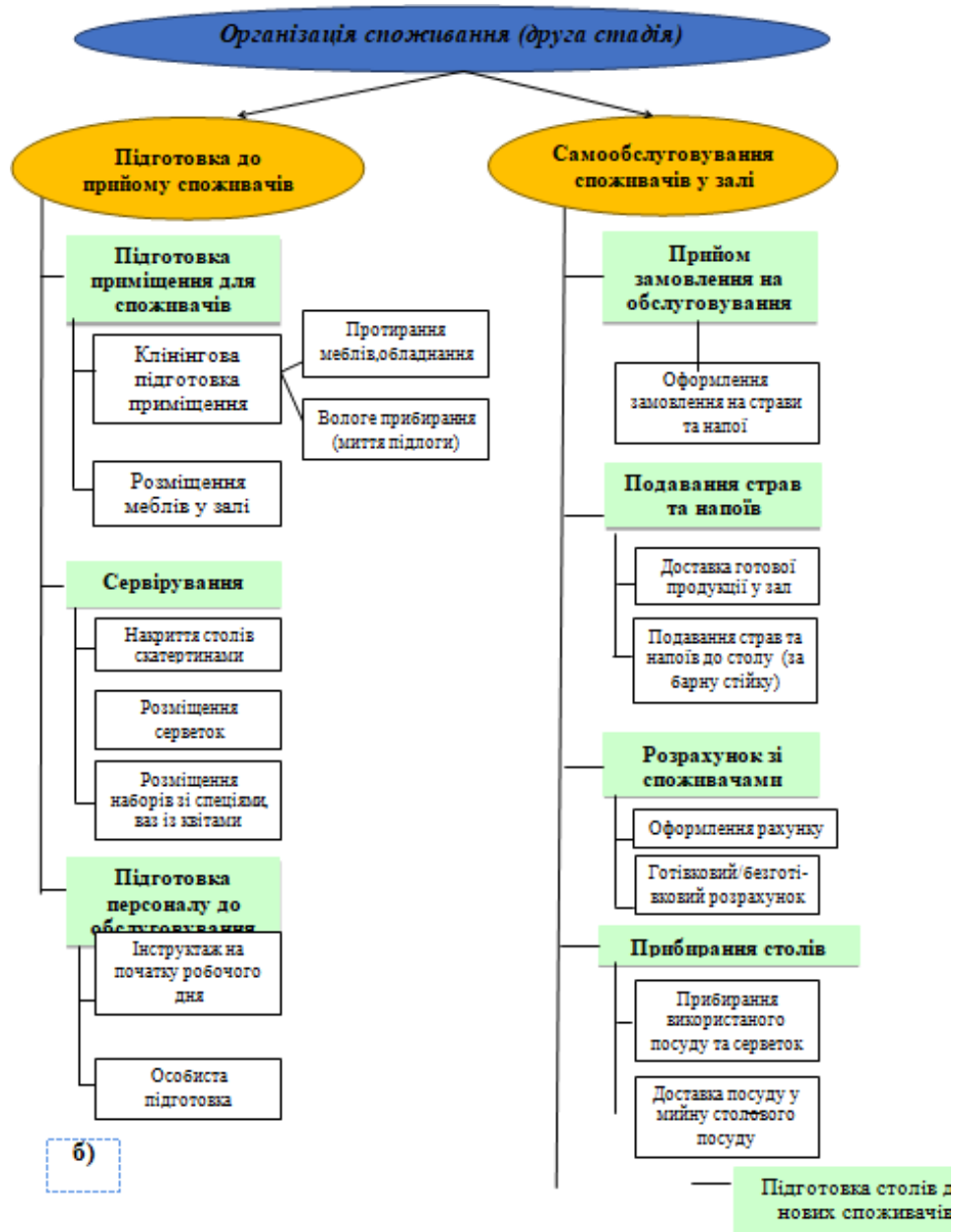


Рисунок 3.7 – Організація процесу обслуговування в лобі-барі, барі в зоні ділової активності та барі на поверсі: *а* – реалізація готової продукції; *б* – організація споживання

В барах весь процес обслуговування виконується барменами. Вони приймають замовлення від гостей і готують напої за барною стійкою. Технологічний процес обслуговування в барі відповідає загальноприйнятим стандартам, а саме, процесам реалізації кулінарної продукції та обслуговування.

Процес реалізації готової продукції включає в себе п'ять послідовних етапів:

1. Підготовка барної стійки.
2. Підготовка додаткового приміщення.
3. Отримання (видача) готової продукції.
4. Завершення роботи за барною стійкою.
5. Завершення роботи в додатковому приміщенні.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Для ресторанів вищого класу, які розташовані в готелях, вибір складу приміщень здійснюється згідно з визначеними критеріями, такими як тип, клас, місткість, характер виробництва та метод обслуговування. Цей вибір базується на вимогах, визначених в ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Розрахунки площі обраних приміщень проводяться відповідно до вказаних нормативів, враховуючи визначені в ДБН В.2.2-25:2009 вимоги до будівель для підприємств харчування, зокрема закладів ресторанного господарства.

Інформацію про склад та площі приміщень підприємства харчування можна оформити у вигляді табл. 3.25, яка відображатиме всі відповідні параметри та розрахунки.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану туристичного готелю, категорії 4* з цехом безалкогольних напоїв

№ з/п	Назва приміщень	Площа, м ²
	<i>Для відвідувачів</i>	407
1.	Вестибюль, в тому числі:	50
2.	Гардероб	12
3.	Кімната для паління	10
4.	Естрада, танцмайданчик	20
5.	Обідня зала з баром	300
6.	Аванзал, хол	15
	<i>Виробничі</i>	290,4
7.	Овочевий цех	27
8.	М'ясо-рибний цех	24

9.	Приміщення для обробки яєць	15
10.	Гарячий цех	47,2
11.	Холодний цех	45
12.	Приміщення для різання хліба	10
13.	Мийна столового посуду	16
14.	Мийна кухонного посуду	24
15.	Сервізна	17
16.	Роздавальня	10
17.	Кабінет зав. Виробництва	12
18.	Підсобне приміщення бару	8
19.	Цех крафтового виробництва безалкогольних напоїв	35,2
	Складські	74
20.	Охолоджувальні камери для:	
21.	-Молочних продуктів, жирів, гастрономії	12
22.	-М'ясо-рибних продуктів	10
23.	-Фруктів, ягід та овочів	8
24.	Комора для коренеплодів	8
25.	Комора для сухих сипучих продуктів та бакалії	10
26.	Приміщення мийної тари та інвентарю	8
27.	Завантажувальна	12
28.	Приміщення комірника	6
	Службово-побутові приміщення	66
29.	<i>Адміністративні приміщення:</i>	
30.	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
31.	Бухгалтерія	10
32.	<i>Службові приміщення персоналу:</i>	
33.	Приміщення для офіціантів та барменів	8
34.	Вбиральня чоловіча	6
35.	Вбиральня жіноча	6
36.	Гардероб	12
37.	Комора прибирального інвентарю	6
38.	Білизняна	6
	Технічні приміщення	54
39.	Машинне відділення	6
40.	Теплопункт	12
41.	Камера вентиляційна витяжна	8
42.	Камера вентиляційна припливна	8
43.	Електрощитова	20
	Корисна площа	891,4

3.5 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Господарські та складські приміщення призначені для забезпечення матеріальною базою функціональних підприємств готельного господарства. Ці приміщення включають в себе області побутового обслуговування, матеріально-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт та інженерного устаткування.

Приміщення побутового призначення, зазвичай, відокремлені від приміщень господарського та складського призначення, оскільки вони призначені для обслуговування мешканців готелю. Це включає перукарні, пункти прокату предметів культурно-побутового призначення, пункти дрібного ремонту, хімчистки і прання білизни тощо.

Службові приміщення проектується так, щоб забезпечити зручний доступ до всіх частин підприємства та природного освітлення. Розташування службових приміщень на цокольних поверхах є припустимим. Склад і площа службово-побутових приміщень наведені у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площа службово-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	8
Гардероб	12
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня жіноча	6
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю	6
Всього	66

Побутові приміщення розташовуються як єдиний блок у будівлі, зазвичай з боку входу для обслуговуючого персоналу або від господарського двору чи бічних фасадів. Розташування повинно забезпечити зручний доступ до всіх груп приміщень.

3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

У чотиризірковому готелі зосереджено на привертанні різноманітної аудиторії для зайняття фізичною культурою та спортом, відновленням організму, підвищенням фізичної підготовленості і розвитком необхідних рухових навичок. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі категорії 4 зірки спрямовані на підвищення мотивації до здорового способу життя.

Для збереження фізичної форми та оздоровлення гостей передбачено спа-салон і лікувальні кабінети. При вході в спа-салон гості потрапляють в вестибюль, де знаходиться рецепційна зона, комфортабельний диван і журнальний столик. На рецепції гості отримують всю необхідну інформацію та консультації.

Спа-салон пропонує широкий спектр процедур для оздоровлення, в яких використовується вода у всіх її виявах. Тут можна скористатися різноманітними спа-програмами для обличчя, рук, ніг та тіла, що відображають концепцію спа.

У приміщеннях SPA-салону гостей вітає:

- Кабінет косметолога;
- Фінська сауна;
- Басейн.

Також, у фізкультурно-оздоровчій групі розташований тренажерний зал, що знаходиться на нульовому напівцокольному поверсі готелю та доступний щоденно. У тренажерному залі розташоване професійне кардіообладнання, фітнес тренажери, бігові доріжки, велотренажери, а також килимки для вправ з розтягування та пресу. Професійні тренери будуть вести тренування, надаючи допомогу у правильному виконанні вправ і розробляючи індивідуальну програму для людей різного рівня підготовки.

Фінська сауна – це тип лазні, де утримується висока температура (80-90 °C) та низька відносна вологість (10-15%). Вона сприяє поліпшенню стану організму та зміцнює стійкість до захворювань. Рекомендується поєднувати вплив сухого повітря з наступним охолодженням у басейні або під холодним душем, а також з масажем.

Плавальний басейн має прямокутну форму і глибину 1,07 м.

Масажний кабінет та кабінет з гідромасажною ванною розташовані на першому поверсі готелю. Під час процедур використовуються тільки природні інгредієнти, такі як мінерали, рослинні екстракти та натуральні аромати.

У косметологічному кабінеті кваліфіковані косметологи пропонуватимуть великий вибір різноманітних косметичних процедур для тіла та обличчя, обгортань та скрабів для тіла.

Склад персоналу у цій групі включає фітнес-тренерів, косметологів і масажистів. Для визначення складу та площі фізкультурно-оздоровчих приміщень, враховуючи обрану категорію та місткість майбутнього об'єкту.

Таблиця 3.27 – Склад і площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	60
Тренажерний зал	200
Кабінет з гідро-масажною ванною	183
Масажний кабінет	20
Приміщення при залі тренажерів:	40
А) зберігання і ремонт тренажерів;	67
Б) кімната інструкторів;	90
В) роздягальні з душовими і санвузлами (жіноча);	90
Г) роздягальні з душовими і санвузлами	30
Д) господарська комора;	15
Сауна	80
Басейн	160
Кімната косметолога	46
Кімната для персоналу	15
Підсобне приміщення	13
Всього	1109

3.7 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

У кожного з нас є улюблені місця для відпочинку, будь то спокійне морське узбережжя або енергійне та активне середовище. Активний відпочинок - це чудовий спосіб не лише насолодитися часом, але й підтримати своє здоров'я. Наш готель розташований в затишному місці та пропонує веселий та активний відпочинок. У нашому 4-зірковому готелі ми розробили спеціальну зону для культурно-розважальних заходів на другому поверсі, яка призначена для задоволення як дорослих, так і молодших гостей.

Тут реалізовані програми для розвитку пам'яті, моторики рук та веселого проведення часу, включаючи розважальні програми з участю мультяшних героїв-аніматорів. Батутний центр для дітей від 8 до 14 років, де ця захоплива розвага не лише цікавить різні вікові групи, але й приносить користь розвитку дитини. Заняття на батуті сприяють рівномірному навантаженню, розвитку м'язів, вестибулярного апарату, координації рухів та загальному зміцненню опорно-рухової системи. Ігрова кімната для підлітків від 12 до 18 років з настільними іграми, включаючи настільний футбол, теніс, різні настільні ігри, а також можливість грати на Playstation і насолоджуватися іграми віртуальної реальності.

Приміщення, призначені для користування як дітьми, так і дорослими, включають:

- 3D-кінотеатр на 50 місць, що обіцяє неперевершені враження. Кінотеатр - це місце, де ми переживаємо найрізноманітніші емоції: сміх, сльози, захоплення. Ці враження залишаються з нами, надовго нагадуючи про той час, який ми провели разом;

- кімната для проведення майстер-класів та шоу, де будуть влаштовані заняття з кулінарії, живопису, ручної роботи та пісочної анімації. Тут також будуть проводитися різноманітні шоу, включаючи виступи з мильними бульбашками та фокусників для дітей, а також покази мод для дорослих.

Оскільки готель працює у всі сезони, планується будівництво окремої структури - лижної школи на зимовий період. Ця будівля буде зручно пов'язана з головним готелем та включатиме приміщення для зберігання лижного обладнання інвентарю, приміщення для відпочинку інструкторів, касові приміщення та медичний кабінет.

Таблиця 3.28 – Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення	Площа, м2
Приміщення для віртуальних гастротурів	15
Приміщення для організації екскурсій	15
Приміщення для розроблення індивідуального маршруту екскурсії	15
ЗД-кінотеатр на 50 місць	51,6
Кімната для проведення майстер-класів та шоу	30
Караоке-клуб	200
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня жіноча	6
Всього	338,6

Туристичні маршрути та організація екскурсій або гастро-тури етнічних страв та напоїв є чудовим способом познайомитися з культурою, історією та кулінарними традиціями різних регіонів світу. Організація таких подій вимагає ретельного планування та розуміння унікальних особливостей кожного маршруту чи культурного контексту.

1. Туристичні маршрути: Культурні екскурсії: Організація маршрутів, які охоплюють ключові історичні та культурні пам'ятки, музеї та галереї.

Природні маршрути: Експлуатація природних крас з походами, відвіданням природних заповідників та національних парків.

Активні маршрути: Маршрути для любителів активного відпочинку, такі як велосипедні тури, піші походи, альпінізм тощо.

Гастро-тури: Спеціалізовані тури, орієнтовані на вивчення кулінарних традицій та смаків регіону.

2. Екскурсії: Історичні екскурсії: Передбачають вивчення історії міста чи регіону, відвідання історичних пам'яток та архітектурних шедеврів.

Мистецькі екскурсії: Огляд музеїв, галерей, арт-просторів та інших місць, де представлено мистецтво та культурні досягнення.

Етнографічні екскурсії: Дозволяють відвідати села чи області, де зберігаються традиційні звичаї та ремесла.

3. Гастро-тури: Дегустаційні тури: Відвідання винних погребів, пивоварень, сироварень та інших місць, де можна скуштувати місцеві напої та страви.

Кулінарні майстер-класи: Залучення визначених шеф-кухарів чи місцевих кулінарів для навчання та приготування традиційних страв.

Спеціалізовані гастро-події: Організація фестивалів та ярмарків, на яких представлені етнічні страви та напої.

Важливим є підкреслення автентичності та унікальності культурних елементів кожного маршруту чи події. Для успішної реалізації подій важливо також співпрацювати з місцевими експертами, гідами та господарями, які можуть забезпечити глибоке розуміння місцевих традицій та пригощати гостей справжніми стравами та напоями.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Вибір розміщення приміщень для готельного підприємства здійснюється відповідно до концепції за допомогою нормативних вимог, визначених у ДБН В.2.2-20:2008 "Будинки і споруди. Готелі". Площі обраних приміщень визначаються через розрахунки, відповідно до вказівок розділів 3.24 та 3.26 та відповідно до вимог зазначеної нормативної документації. Склад та площі приміщень готельного підприємства оформлюються у вигляді таблиці згідно з ДБН В.2.2-20:2008 "Будинки і споруди. Готелі" (табл. 3.29).

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень готелю туристичного призначення, категорії 4* з цехом крафтових безалкогольних напоїв

<p>Група А. Житлова група приміщень</p> <p>Група А/1. Житлові номери</p> <p>Апартамент</p> <p>Люкс</p> <p>Напівлюкс</p> <p>Номер І категорії (одномісний)</p> <p>Номер І категорії (двомісний)</p> <p>Номер І категорії для маломобільних груп населення</p> <p>Разом по групі А/1</p>	<p>109,4</p> <p>81,2</p> <p>53,4</p> <p>190,3</p> <p>903,6</p> <p>159,6</p> <p>1497,5</p>
<p>Група А/2. Приміщення поверхового обслуговування</p> <p>Хол</p> <p>Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни</p> <p>Комора брудної білизни з білизнопроводом</p> <p>Комора прибирального інвентарю</p> <p>Приміщення для зберігання візків</p> <p>Санвузол для персоналу</p> <p>Сервізна</p> <p>Разом по групі А/2 (сума площ поверху)</p>	<p>30</p> <p>12</p> <p>8,9</p> <p>9,3</p> <p>12</p> <p>4</p> <p>12</p> <p>88,2</p>

<p align="center"><u>Група Б. Приміщення</u> <u>громадського</u> <u>призначення</u></p> <p align="center">Група Б/1.Приймально-вестибюльна</p> <p>Вестибюль Бюро прийому та реєстрації Кімнати чергового адміністратораСлужбовий санвузол Комора прибирального інвентарю Камера схову Приміщення охорони Гардероб Санвузол: А) жіночий (чотири унітази, два умивальники)Б) чоловічий (унітаз, два пісуари, два умивальника) В) маломообільних груп населення Разом по групіБ/1</p>	<p align="right">140 14,4 14,4 8 8 10,6 6 17 8 8 10 244,4</p>
<p>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</p> <p>Ресторан Лобі-бар Їдальнядля персоналу <i>Виробничі</i> <i>Складські</i> <i>Службово-побутові</i> <i>Цех для виробництва крафтових безалкогольних напоїв</i> Разом по групіБ/2</p>	<p align="right">456 40 80 255,2 74 66 35,2 1006,4</p>
<p align="center">ГрупаБ/3. Приміщення побутового обслуговування та торгівлі</p> <p>Салон краси Хімчистка Ремонт одягу та чищення взуття Разом по групіБ/3</p>	<p align="right">35 12 20 67</p>
<p align="center">ГрупаБ/4. Приміщення</p>	

фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль	60
Тренажерний зал	200
Кабінет з гідро-масажною ванною	183 20
Масажний кабінет	
Приміщення при залі тренажерів:	
А) зберігання і ремонт тренажерів;	40 15
Б) кімната інструкторів;	15
В) роздягальні з душовими і санвузлами (жіноча);	
Г) роздягальні з душовими і санвузлами (чоловіча);	15
Д) господарська комора;	30 15
Сауна	80
Басейн	160
Кімната косметолога	46
Кімната для персоналу	15 10
Підсобне приміщення	
Разом по групіБ/4	1109
ГрупаБ/5. Приміщення культурно- дозвільногопризначення	
Приміщення для віртуальних гастротурів	15
Приміщення для організації екскурсій	15
Приміщення для розроблення індивідуального маршруту екскурсій	15
ЗД-кінотеатр на 50 місць	51,6
Кімната для проведення майстер-класів та шоу	30
Караоке-клуб	200
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня жіноча	6
Разом по групіБ/5	338,6
Група В/2. Господарсько- виробничіприміщення	
Білизняна	6
Складські приміщення	15
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	7
Санвузли та душові	12
Разом по групі В/2	46

Група В/3. Технічні приміщення	
Теплопункт	12
Камера вентиляційна витяжна	8
Камера вентиляційна	8
припливнаЕлектрощитова	20
Машиновідділення	6
Разом по групі В/3	54
<i>Корисна площа приміщень</i>	4351,1

$$S_{\text{роб}} = 4351,1 * 1,15 = 5003,7 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = * 1,05 = 5253,9 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Розроблений проект передбачає будівництво чотирьохзіркового готелю, який складається з п'яти поверхів. Усі приміщення закладу розташовані в одній будівлі. При цьому на першому поверсі готелю запропоновано розмістити приймально-вестибюльну групу, зону побутового обслуговування, торгівлю та номери для маломобільних груп населення.

Окремо від готелю розташована одноповерхова будівля ресторану, яка знаходиться поруч. Це дозволяє забезпечити окремі входи в готель і ресторан, а також зручний доступ до господарської зони. Житлові групи, номери, приміщення поповерхового обслуговування, фізкультурно-оздоровчі та адміністративні приміщення розміщені на другому та третьому поверхах.

Приміщення для відвідувачів знаходяться на поверхах, при цьому зали та виробничі приміщення ресторанного підприємства мають природне освітлення. Зона обслуговування розташована з боку головного фасаду з урахуванням безпеки та комфорту гостей. Складські приміщення розташовано поруч із виробничими, з розвантажувальною площадкою з боку господарського подвір'я, обладнаною навісом.

Всі приміщення для господарських потреб та приміщення для технічного обслуговування знаходяться на рівні цокольного поверху. Розташування адміністративно-побутових приміщень сплановане ближче до службового входу. З метою забезпечення нормального технологічного процесу ширину виробничих коридорів визначено не менше 1,5 метра. Торгівельні зони для гостей знаходяться в південній частині будівлі, в той час як складські та виробничі зони розміщені у північній частині.

Основні механізми для переміщення вгору та вниз в готелі – це сходи та ліфти. Розташування сходів та ліфтів під час зонування будівлі було обрано таким чином,

щоб вони гармонійно вписувалися в стильовий концепт закладу, не перешкоджаючи технологічному процесу.

Під час розробки об'ємно-планувального рішення виробничі цехи були спроектовані з урахуванням необхідності забезпечення оптимальної температури в областях оброблення та приготування харчових продуктів. Холодні та гарячі цехи були розміщені поруч для зручного зв'язку з мийною посуду, роздатковою та торгівельною залом. У коридорах цехів не перетинаються потоки сировини та готової продукції.

Складські приміщення розташовані таким чином, щоб мінімізувати відстань для переміщення сировини від місця приймання (завантажувальної зони) до місць зберігання. Мийні для столового та кухонного посуду було сплановано окремо, з урахуванням ефективного взаємодії з виробничими приміщеннями та залом, і розміщено поблизу місць використання чистого посуду. Групу приміщень для гостей було спроектовано в непосредній близькості до головного входу в будівлю.

Для будівництва 4* готелю на 60 номерів було обрано ділянку в м. Трускавець, по вул. Січових Стрільців.

Рельєф та тип ґрунтів відіграє важливу роль при влаштуванні фундаменту.

Ділянка під будівництво рівна з ухилом в 4% в бік вулиці Короленківська. Рельєф рівнинний, ґрунти степові, промерзання не більше 1 м.

Освітлення території готелю важливо для забезпечення безпеки, комфорту та естетичного вигляду. Ось деякі аспекти, які слід врахувати при організації освітлення території готелю:

Функціональне освітлення: Прохідні доріжки: Забезпечення належного освітлення на всіх доріжках та стежках для безпеки гостей та персоналу.

Автостоянка: Достатнє освітлення на парковці для полегшення паркування та забезпечення видимості вночі.

Декоративне освітлення: Архітектурні елементи: Підсвічування архітектурних деталей готелю, таких як фасади, вхідні брами, сади та інші декоративні елементи.

Ландшафтний дизайн: Освітлення рослин, альтанок, фонтанів чи інших елементів ландшафтного дизайну для створення приємної атмосфери.

Безпека: Зона під'їзду: Підсвічування зони прибудинкової території, включаючи вхід та реєстрацію, для забезпечення безпеки гостей.

Відеоспостереження: Підсвічування зон, які можуть бути важливими для відеоспостереження, для підвищення ефективності систем безпеки.

Енергоефективність: Світлодіодне освітлення: Використання світлодіодних ламп, які є енергоефективними та довговічними.

Датчики руху: Встановлення датчиків руху для автоматичного включення та вимикання освітлення при необхідності.

Гармонія з навколишнім середовищем: Збереження темряви: Дотримання балансу між достатнім освітленням та збереженням темряви для створення комфортної атмосфери.

Організація правильного освітлення на території готелю важлива для створення приємної та безпечної атмосфери, а також для підвищення загального враження гостей.

Озеленення території буде відбуватися за рахунок посаджених на території готелю рослин, що в свою чергу буде сприятливо впливати на екологічність та стан повітря.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Вибравши територію для будівництва готельно-ресторанного комплексу в м. Трускавець Львівської області на вулиці Січових Стрільців, ми провели аналіз можливостей підключення інженерних комунікацій (каналізація, водопостачання, енергопостачання, теплопостачання, сигналізація та телекомунікації) до існуючих систем. Визначили наявність під'їзних шляхів до об'єкта і прийшли до висновку, що можливість нормального функціонування готелю, відповідно до всіх санітарно-гігієнічних, архітектурних та протипожежних вимог, відповідає стандартам і нормативам. Територія для забудови має рівну і спокійну поверхню, з невеликим

ухилом в бік вулиці Залізнична на 1,5%. Глибина промерзання ґрунтів становить 95 см.

Зазначена земельна ділянка, призначена для будівництва готелю, має наступні зовнішні інженерні мережі:

Мережа енергозабезпечення розташована в районі вулиці Січових стрільців і включає трансформаторну підстанцію ТП №35.

$$P = (0,53 \cdot 106 + 1,03 \cdot 195 + 0,15 \cdot 223 + 16 \cdot 0,05) \cdot 365 = 106306 \text{ кВт}$$

Мережа водопостачання включає міський водогін діаметром 600 мм.

$V_{\text{хол}} = (125,3 \cdot 106 / 1000) \cdot 365 = 5575,7 \text{ м}^3$ витрат холодної води туристичного готелю

$V_{\text{гар}} = (190 \cdot 106 / 1000) \cdot 365 = 7351,1 \text{ м}^3$ витрати гарячої води туристичного готелю

$$V_{\text{п}} = 1,08 \cdot 3000 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 1706,7 \text{ м}^3 \text{ витрати на полив території.}$$

$$V_{\text{заг}} = 3869 + 7351,1 + 1706,7 = 12926,8 \text{ загальні витрати води.}$$

Мережа каналізації включає районний колектор діаметром 800 мм

Мережа теплофікації включає автономну котельню діаметром 700 мм.

$$V = 550,5 \cdot 3 + 950 \cdot 3 \cdot 6 = 18751,5 \text{ м}^3$$

$$Q = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 18751,5 \cdot 30 \cdot 6 \cdot 24 \cdot 10 = 285,5 \cdot 12 = 3426 \text{ гкал на рік.}$$

Зазначена земельна ділянка також забезпечує можливість для зручного під'їзду машин рятувальних служб, постачальників та гостей. На території передбачено облаштування необхідних об'єктів, таких як гостьова стоянка автотранспорту, альтанки для відпочинку, зони зеленого озеленення та інші.

Готельний проект включає в себе систему **вентиляції та опалення** "Cooper&Hunter", яка відповідає вимогам СНиП 2.04.05 та нормам проектування ДБН В.2.6-31. Технічні характеристики системи включають в себе температурний графік для первинного контуру (тепломережа, котельня) в діапазоні від 150/70 до 110/70 градусів Цельсія, а також для вторинного контуру (система гарячого водопостачання) від 5/55 до 5/60 градусів Цельсія. Умовний тиск для первинного

контурі варіюється від 1,0 до 2,5 МПа, а для вторинного контуру - від 0,6 до 1,6 МПа. Потужність системи може бути в межах від 20 до 10000 кВт. Підключення здійснюється через труби з діаметром від Ду25 до Ду300. Для насосів використовуються бренди WILO та GRUNDFOS, а для регулюючої автоматики - DANFOSS, ESBE, BELIMO, CLORIUS. Матеріал трубопроводів може бути зі сталі чи нержавіючої сталі. Габаритні розміри системи становлять від 1000 до 3000 мм у довжину, від 1000 до 2000 мм у висоту та від 500 до 1500 мм у ширину.

У зв'язку з поступовою заборонаю використання фреону R-22, який шкодить азовому шару нашої планети, ми перейшли на використання **кондиціонерів**, які працюють на озонобезпечному фреоні R-410, а також на енергозберігаючих інвертерних моделях "Cooler Hunter". Ми пропонуємо впровадження системи від компанії "Larnitech", яка спеціалізується на створенні високоякісних рішень для готельної автоматизації. Це дозволить зробити проживання гостей в готелі ще більш комфортним, зручним і безпечним, завдяки програмі, яка бере на себе багато рутинних завдань замість персоналу.

Система безпеки та зв'язку.

Система безпеки та зв'язку в готелі є важливою складовою для забезпечення комфорту гостей та ефективного функціонування готельного бізнесу. Нижче представлено основні елементи, які зазвичай входять до таких систем:

Відеоспостереження: Установка камер в общедоступних зонах, коридорах, входах та інших стратегічних місцях для забезпечення безпеки гостей та працівників.

Моніторинг та запис відео для можливості виявлення інцидентів та вирішення їх.

Контроль доступу: Використання електронних карток або інших засобів ідентифікації для контролю доступу до номерів, ліфтів та інших обмежених зон.

Забезпечення безпеки та приватності гостей за допомогою надійних систем контролю доступу.

Пожежна безпека: Встановлення пожежних датчиків та систем автоматичної сигналізації для виявлення інцидентів та швидкого реагування на них.

Тренування персоналу щодо дій у випадку пожежі та проведення регулярних евакуаційних вправ.

Системи зв'язку: Встановлення телефонів в номерах та общедоступних місцях для зручного зв'язку гостей з рецепцією та іншим персоналом.

Використання мобільних технологій та інтернет-зв'язку для спілкування між різними ділянками готелю та персоналом.

Охоронна служба: Наявність служби безпеки та охорони для контролю навколишнього простору готелю та виявлення можливих загроз.

Здатність швидко реагувати на інциденти та забезпечення безпеки для гостей та персоналу.

Електронна реєстрація гостей: Використання комп'ютерних систем реєстрації для зручного та швидкого заселення гостей.

Захист конфіденційності особистої інформації гостей.

Енергозбереження: Використання автоматизованих систем для керування енергоспоживанням (освітлення, кондиціонування, інші системи).

Встановлення енергоефективного обладнання для зменшення витрат електроенергії.

Інформаційна безпека: Захист інформаційних систем готелю від хакерських атак та несанкціонованого доступу.

Забезпечення конфіденційності електронної інформації гостей та персоналу.

Гармонійна робота цих елементів створює безпечне та комфортне середовище для гостей та персоналу готелю.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Ми пропонуємо використовувати сучасну інтерпретацію стилю мінімалізму для нашого майбутнього готелю. Дизайн інтер'єру в мінімалістичному стилі залишається дуже популярним і сучасним, хоча він з'явився ще в другій половині ХХ століття. Основні принципи включають відкритий простір, що наповнений світлом

та повітрям, а також чисті і чіткі лінії. Гармонійне поєднання всіх елементів і чистота в оформленні створюють відчуття ідеальності і комфорту (рис. 4.1).



Рисунок 4.1 – Номер «Стандарт» двомісний

Основними рисами дизайну в стилі мінімалізму для приміщень нашого готелю є наступні характеристики (рис. 4.2):

- Простота форм і меблів, створення відчуття свободи в просторі.
- Використання багато світла, забезпечення його великими вікнами та ефективним освітленням.
- Обмежена колірна гамма, яка складається з 2-3 контрастуючих кольорів.
- Використання геометричних фігур, таких як кола, прямокутники і квадрати.
- Мінімальна кількість декору, з упередженням до великих елементів і аксесуарів, таких як вази і скульптури.
- Висока функціональність кожного елементу дизайну.

- Використання натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь, скло і метал, з "спокійною" текстурою.
- Меблі з правильними геометричними формами, які інтегруються і здається "розчиняються" у просторі.
- Унікальні акценти, такі як арт-об'єкти, полотна, фотографії або годинники, що запобігають відчуттю безособливості та стерильності стилю.

Також важливо відзначити, що готельні номери в мінімалістичному стилі відзначаються високим комфортом і практичністю, де креативність поєднується з гармонійністю, сприяючи розслабленню та задоволенню гостей.



Рисунок 4.2 – Приклад дизайну номерів

Сучасна інтерпретація мінімалістичного дизайну інтер'єру включає в себе елементи красивого та "спокійного" текстилю, різноманітного декору та теплої кольорової гами. Незважаючи на те, що базовими кольорами стилю є контрастне поєднання білого і чорного, гра з текстурами, формами, графікою та поверхнями завжди приносить індивідуальний характер. При створенні інтер'єру готелю в стилі

мінімалізм важливо дотримуватися принципів лаконічності та відчуття міри. Ключовим аспектом є створення простору з урахуванням великої кількості природного та розсіяного світла. Для цього використовуються великі відкриті простори, уникаючи перегородок та використовуючи багаторівневе освітлення за допомогою як природних, так і штучних джерел.

Для створення інтер'єру рекомендується використовувати колірну палітру з двох основних тонів, додавши третій як акцент. У меблях слід обирати плоскі однотонні фасади без візерунків та фрезерувань, з чіткою геометрією та прямими кутами. Важливо забезпечити підвищену функціональність та використовувати підвісні елементи, дотримуючись загальної кольорової палітри. М'які меблі можна обтягувати однотонним текстилем чи шкірою, з використанням спокійних кольорів. Акценти можна вносити за допомогою яскравих декоративних подушок.

У передпокої рекомендується використовувати дзеркала та прилади освітлення для візуального збільшення простору. Стіни можуть бути фарбовані в теплі білі кольори або обклеєні фактурними шпалерами без малюнків і принтів. Підлогу оздоблюють світлою плиткою.

Оформлення номерів відзначається відсутністю надмірних меблів та декоративних предметів. Для зберігання різних речей рекомендуються модульні шафи з закритими скляними полицками, напівпрозорими елементами та глянцевиими дверцятами. На підлозі може бути однотонний килим, а на вікнах - лаконічні жалюзі.

Для того щоб зробити стиль мінімалізму вітальні цікавішим, дизайнери використовують такі акценти:

- Картина або фотографія в простій рамці або без рамки;
- Ексклюзивні світильники, вази, скульптури, бажано в суворих геометричних формах;
- Оздоблення стін спеціальними фасадами.

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Основну частину доходів готельних підприємств забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності:

$$D(B) = D_{н.ф} + D_{з.р.г} + D_{ін.п}$$

$D_{н.ф}$ – дохід (виручка) від продажу номерів/місць;

$D_{з.р.г}$ – дохід (виручка) закладів ресторанного господарства;

$D_{ін.п}$ – дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів.

Пропускна спроможність готелю, ПС, людино-діб, визначають за формулою:

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i M_i D$$

де H_i – кількість номерів i -го типу в експлуатації у плановому році, шт.;

M_i – кількість місць у номері i -го типу у плановому році, шт.;

D – кількість днів роботи готелю у плановому році, діб.

Для розрахунку пропускної спроможності готелю (у натуральних одиницях вимірювання) слід використовувати дані про структуру номерного фонду з організаційно-технологічного розділу кваліфікаційної роботи (дані табл. 3.5).

Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.1.

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг майбутнього готелю на плановий період здійснюватимемо методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів номерів готелю та планового коефіцієнта їх завантаження ($K_{з.пл}=0,6.. .0,75$) за формулою:

$$Q_{пл} = ПС * K_{з.пл}$$

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на плановий рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
А	1	2=1xMi	3	
Апартамент	2	4	365	1460
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	3	3	365	1095
Номер I категорії (одномісний)	11	11	365	4015
Номер I категорії (двомісний)	36	72	365	26280
Номер I категорії для маломобільних груп населення	6	12	365	4380
Всього	60	106	-	38690

Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), Дн.ф., грн., розраховують за формулою:

$$D_{н.ф} = Q_{пл} * \bar{Ц}$$

або

$$D_{н.ф} = \sum_{i=1}^n H_i * M_i * D * K_{з.і} * Ц_i$$

де $\bar{Ц}$ – середня ціна місця за добу, грн.;

$Ц_i$ – ціна місця і-го типу за добу, грн.

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупівельних товарів.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людинодіб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людинодіб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
А	1	2 = Кз.плл	3 = 1 x 2	4	5 = 3 x 4
Апартамент	1460	0,75	1095	3950	4325,25
Люкс	1460	0,75	1095	3600	3942,00
Напівлюкс	1095	0,75	821,25	3100	2545,88
Номер І категорії	4015	0,75	3011,25	2500	7528,13
Номер І категорії	26280	0,75	19710	2200	43362,00
Номер І категорії для маломобільних груп населення	4380	0,75	3285	1850	6077,25
Всього	38690	-	29017,5	-	67780,50

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів наведено у табл. 5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства засобу розміщення

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	4=2x3	5	6
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	663	230	152,49	19890	4574,7
Гарячі закуски	110	210	23,1	3300	693
Супи	552	190	104,88	16560	3146,4
Другі страви	663	185	122,655	19890	3679,65
Десерти	221	155	34,255	6630	1027,65
Всього	2209		437,38		13121,4
Закупівельні товари					
Гарячі напої	32	120	3,84	960	115,2
Холодні напої	158	95	15,01	4740	450,3
Хліб та хлібобулочні вироби	96	45	4,32	2880	129,6
Борошняні кондитерські вироби	316	85	26,86	9480	805,8
Фрукти	32	150	4,8	960	144

Вино-горілчані вироби	63	420	26,46	1890	793,8
Пиво	16	260	4,16	480	124,8
Всього	-	-	85,45	-	2563,5
Разом	-	-	522,83	-	15684,9

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів потрібно узагальнити у вигляді табл. 5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на плановий рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
1	2=гр.6 табл.5.3	3=2x12 (місяців)
Продукція власного виробництва	13121,40	157456,80
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	2563,50	30762,00
Плановий роздрібний товарооборот	15684,90	188218,80

Планові прибутки від реалізації додаткових послуг готельного підприємства в цілому за плановий рік представляють у вигляді табл. 5.5.

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Прання та прасування одягу, хімчистка	85	50	1551,25
Всього	-	-	1551,25

В якості інноваційних послуг готель пропонує послуги з розвитку дітей, а саме курси з робототехніки та курси з вивчення іноземних мов (табл. 5.6).

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Квас класичний	35	58	740,95
Квас з буряка	40	65	949
Квас з бузиною	45	70	1149,75
Всього	-	-	2839,7

Загальна таблиця з доходами підприємства зазначена в табл. 5.7.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на плановий рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис.грн
Дохід від продажу номерів	67780,50
Дохід ресторанного господарства	188218,80
Дохід від додаткових послуг	1551,25
Дохід від інноваційних послуг	2839,7
Всього	260390,25

Отже, дохід від операційної діяльності майбутнього готельного підприємства за один календарний рік складе 260390,25 тис.грн.

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів необхідно узагальнити у вигляді табл. 5.8.

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на плановий рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
Будівлі, споруди	80735,7	28880,3	29702,4	139318,4
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	618,8	848,6	0,0	1467,4

- Механічне обладнання	2210,0	601,1	795,6	3606,7
- Теплове обладнання	0,0	2033,2	0,0	2033,2
- Торговельне обладнання	53,0	212,2	0,0	265,2
- Вимірювальні прилади	26,5	70,7	17,7	114,9
Меблі, інше офісне обладнання	45260,8	4420,0	1591,2	51272,0
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1237,6	442,0	176,8	1856,4
Телефони	176,8	17,7	26,5	221,0
Інші основні фонди	1060,8	353,6	618,8	2033,2
Всього	131380,1	37879,4	32929,0	202188,5

Далі потрібно розрахувати суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства.

За прямолінійним методом річну суму амортизації, А, тис. грн, визначають за формулою:

$$A = \frac{OЗ_{п.в} - OЗ_{л.в}}{T}$$

де ОЗп.в. – первісна вартість основних засобів, тис. грн.;

ОЗл.в. – ліквідаційна вартість основних засобів, тис. грн.;

T – термін корисного використання об'єкта основних засобів, роки.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому здійснюють у формі табл. 5.9 з використанням даних табл. 5.8

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на плановий рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	ЗРГ	інших господарських підрозділів		готелю	ЗРГ	інших господарських підрозділів	разом
Будівлі, споруди	80735,7 2	28880,2 8	29702,4	10	8073,57 2	2888,02 8	2970,24	13931,8 4
Машини та обладнання, в тому числі:								
-Холодильне обладнання	618,8	848,64	0	10	61,88	84,864	0	146,744
- Механічне обладнання	2210	601,12	795,6	10	221	60,112	79,56	360,672

- Теплове обладнання	0	2033,2	0	10	0	203,32	0	203,32
- Торговельне обладнання	53,04	212,16	0	10	5,304	21,216	0	26,52
- Вимірювальні прилади	26,52	70,72	17,68	10	2,652	7,072	1,768	11,492
Меблі, інше офісне обладнання	45260,8	4420	1591,2	10	4526,08	442	159,12	5127,2
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1237,6	442	176,8	5	247,52	88,4	35,36	371,28
Телефони	176,8	17,68	26,52	10	17,68	1,768	2,652	22,1
Інші основні фонди	1060,8	353,6	618,8	10	106,08	35,36	61,88	203,32
Всього	131380,1	37879,4	32929	-	13261,77	3832,14	3310,58	20404,5

5.3 Розробка плану з праці

У штатному розкладі готельних підприємств виділяють три основних групи працівників:

- 1) Адміністративно-управлінський персонал.
- 2) Виробничий персонал.
- 3) Допоміжний персонал.

Штатний розпис засобу розміщення надано в табл. 5.10.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	1
5	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
6	Головний інженер	1
7	Керівник рекреаційної служби	1
8	Головний бухгалтер	1
9	Бухгалтер	2
10	Касир	2

11	Маркетолог	1
12	Інженер з охорони праці	1
13	Кадровий менеджер	1
14	Завідувач складським господарством	1
15	Секретар	4
	Разом	20
Виробничий (операційний) персонал		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	3
2	Службовець з бронювання номерів	3
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	3
4	Покоївка	14
5	Працівники охорони	6
6	Інженер з комп'ютерних систем	2
7	Провідні спеціалісти рекреаційної служби	8
8	Технолог з виробництва крафтових напоїв	3
9	Допоміжні працівники на виробництві крафтових напоїв	3
10	Інструктор з фізичного розвитку	2
11	Фітнес-тренери	4
12	Додаткові вихователі	6
13	Медсестра	8
14	Терапевт	3
15	Перукар	3
16	Майстер манікюру, педикюру	3
17	Ландшафтний дизайнер	1
18	Завідувач виробництвом	1
19	Кухарі 3 розряду	12
20	Кухарі 4 розряду	8
21	Кухарі 5 розряду	4
22	Комірник	2
23	Гардеробник	3
24	Адміністратор залу	3
25	Офіціант	10
26	Бармен	8
	Разом	126

1	2	3
Допоміжний персонал		
1	Носій багажу	2
2	Вантажник	1
3	Слюсарь-сантехнік	1
4	Майстер з ремонту обладнання	1
5	Працівники пральної	4
6	Персонал для благоустрою території	4
7	Працівники присадибної ділянки	2
8	Мийники посуду	8

9	Прибиральники	6
	Разом	29
	Всього	175

План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл. 5.11).

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці					
			Сума тарифної частини ФОП, тис. грн.	Доплати, тис. грн.	Надбавки, тис. грн.	Всього ФОП, тис. грн		
1	2	3	4	5	6	7		
Адміністративно-управлінський персонал								
Генеральний директор	1	60	60	6	3	69		
Менеджер служби прийому та розміщення	1	35	35	3,5	1,75	40,25		
Менеджер служби управління номерним фондом	1	35	35	3,5	1,75	40,25		
Менеджер служби ресторанного господарства	1	35	35	3,5	1,75	40,25		
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	35	35	3,5	1,75	40,25		
Головний інженер	1	35	35	3,5	1,75	40,25		
Керівник рекреаційної служби	1	35	35	3,5	1,75	40,25		
Головний бухгалтер	1	35	35	3,5	1,75	40,25		
Бухгалтер	2	25	50	2,5	1,25	53,75		
Касир	2	18	36	1,8	0,9	38,7		
Маркетолог			1	20	20	2	1	23
Інженер з охорони праці			1	25	25	2,5	1,25	28,75
Кадровий менеджер			1	25	25	2,5	1,25	28,75
Завідувач складським господарством			1	25	25	2,5	1,25	28,75
Секретар			4	15	60	1,5	0,75	62,25
Разом			20	458	546	45,8	22,9	614,7
Виробничий (операційний) персонал								
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	3	28	84	8,4	2,52	94,92		

Службовець з бронювання номерів	3	28	84	8,4	2,52	94,92
Адміністратор служби управління номерним фондом	3	28	84	8,4	2,52	94,92
Покоївка	14	18	252	25,2	7,56	284,76
Працівники охорони	6	19	114	11,4	3,42	128,82
Інженер з комп'ютерних систем	2	22	44	4,4	1,32	49,72
Провідні спеціалісти рекреаційної служби	8	18	144	14,4	4,32	162,72
Технолог з виробництва крафтових напоїв	3	18	54	5,4	1,62	61,02
Допоміжні працівники на виробництві крафтових напоїв	3	18	54	5,4	1,62	61,02
Інструктор з фізичного розвитку	2	18	36	3,6	1,08	40,68
Фітнес-тренери	4	18	72	7,2	2,16	81,36
Додаткові вихователі	6	18	108	10,8	3,24	122,04
Медсестра	8	18	144	14,4	4,32	162,72
Терапевт	3	18	54	5,4	1,62	61,02
Перукар	3	17	51	5,1	1,53	57,63
Майстер манікюру, педикюру	3	17	51	5,1	1,53	57,63
Ландшафтний дизайнер	1	21	21	2,1	0,63	23,73
Завідувач виробництвом	1	20	20	2	0,6	22,6
Кухарі 3 розряду	12	18	216	21,6	6,48	244,08
Кухарі 4 розряду	8	18	144	14,4	4,32	162,72
Кухарі 5 розряду	4	18	72	7,2	2,16	81,36
Комірник	2	16	32	3,2	0,96	36,16
Гардеробник	3	18	54	5,4	1,62	61,02
Адміністратор залу	3	18	54	5,4	1,62	61,02
Офіціант	10	15	150	15	4,5	169,5
Бармен	8	18	144	14,4	4,32	162,72
Разом	126	501	2337	233,7	70,11	2640,81
Допоміжний персонал						
Носій багажу	2	9	18	2	1	21
Вантажник	1	12	12	1	1	14
Слюсарь-сантехнік	1	13	13	1	1	15
Майстер з ремонту обладнання	1	13	13	1	1	15
Працівники пральної	4	9	36	2	1	39
Персонал для благоустрою території	4	9	36	2	1	39
Працівники присадибної ділянки	2	9	18	2	1	21
Мийники посуду	8	8	64	1	1	66
Прибиральники	6	9	54	2	1	57
Разом	29	91	264	14	9	287
Разом місячний фонд основної заробітної плати	-	1050	3147	293,5	102,01	3542,51
Разом річний фонд основної заробітної плати	-	12600	37764	3522	1224,12	42510,12

Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці
-------------------	--	---

		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	7376,40	20	1475,28
Виробничий (операційний) персонал	31689,72	15	4753,46
Допоміжний персонал	3444,00	10	344,40
Всього:	42510,12	-	6573,14

Кінцевим етапом виконання цього підрозділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл. 5.13).

Таблиця 5.13 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього	осіб	175	175
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	осіб	126	126
Допоміжний персонал	осіб	29	29
Фонд основної заробітної плати, всього	тис.грн.	3542,51	42510,12
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	614,70	7376,40
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	2640,81	31689,72
Допоміжний персонал	тис. грн.	287,00	3444,00
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис.грн.	547,76	6573,14
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	122,94	1475,28
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	396,12	4753,46
Допоміжний персонал	тис. грн.	28,70	344,40
Фонд оплати праці, всього	тис.грн.	4090,27	49083,26
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	737,64	8851,68

1	2	3	4
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3036,93	36443,18
Допоміжний персонал	тис. грн.	315,70	3788,40
Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	23,37	280,48
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	36,88	442,58
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	24,10	289,23
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,89	130,63

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.14.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот, тис. грн	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	157456,80	55	0,55	101585,07
Закупівельні товари				
Всього	30762,00	50	0,5	20508,09
Разом за рік	188218,80	-	-	122093,16

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік наведено в табл. 5.15.

Таблиця 5.15 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4 = 2 x 3
Електроенергія, кВт	106306	6,8	722,88
Опалення, Г/ккал	3426	1921,21	6582,07
Вода, м3 у тому числі:	12926,8	-	-

холодна, м3	5575,7	45,38	253,03
гаряча, м3	7351,1	180,22	1324,82
Разом	-	-	8882,79

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення наведено в табл. 5.16.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	720	14,4
Виробничий (операційний) персонал	126	2	840	211,68
Допоміжний персонал	29	2	680	39,44
Всього	175	-	-	265,52

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, наводиться у вигляді табл. 5.17.

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на плановий рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	95	3	285	450	128,25
Столові прибори	95	3	285	420	119,7
Скляний посуд	95	4	380	325	123,5
Столова білизна	95	2	190	310	58,9
Кухонний посуд	95	1	95	2100	199,5
Господарський інвентар	95	1	95	510	48,45
Канцелярське приладдя	95	2	190	80	15,2
Всього	-	-	1520	-	693,5

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства потрібно навести у вигляді табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	122093,16
2. Витрати на оплату праці	49083,26
3. Єдиний соціальний внесок	10798,32
4. Амортизаційні відрахування	20404,49
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	8882,79
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	959,02
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	16,16
8. Витрати на охорону	78,12
9. Інші поточні витрати	23435,12
Всього	235750,42

У проєктованому готелі планується розташувати два касових апарати з ліцензією на продаж алкоголю (вартість ліцензії – 8000 грн за 1 апарат). Плата за ліцензію на рік складе:

$$8000 * 2 = 16000 \text{ грн}$$

Також у проєктованому готелі буде 30 парко-місць. Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка станом на 01.01.2024 року становить 7100 грн). Збір за місця для паркування транспортних засобів складе:

$$30 * 7100 * 0,00075 = 159,75 \text{ грн}$$

Отже, загальна сума податків складе:

$$16000 + 159,75 = 16159,75 \text{ грн}$$

Витрати на охорону готелю складуть (0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства):

$$260390,25 * 0,03\% = 78,12 \text{ тис.грн}$$

Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно визнаємо у обсязі 8% від доходу готелю:

$$260390,25 * 8\% = 20831,22 \text{ тис.грн}$$

Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг):

$$260390,25 * 1\% = 2603,903 \text{ тис.грн}$$

Отже, інші поточні витрати складуть:

$$20831,22 + 2603,903 = 23435,12 \text{ тис.грн}$$

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства засценарієм розвитку

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 5.19).

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на плановий рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	формула 5.1	260390,25
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		7%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	п.1. x середньо- галузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	18227,32

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат.

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.20.

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на плановий рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за плановий рік
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	табл. 5.19	260390,25
2	Поточні витрати, тис. грн.	табл. 5.18	235750,42
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1- п.2	24639,83
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку за чинним законодавством	4435,17
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	п.3- п.4	20204,66
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1 x100	7,76
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	табл. 5.17	18227,32
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	20204,66
9	Рентабельність поточних витрат, %		8,57
10	Строк окупності капітальних вкладень, років		10,01

Т.окупності = Основні засоби /Чистий прибуток плановий

Строк окупності капітальних вкладень, років - $202188,5/20204,66=10,01$

Тобто, строк окупності капітальних вкладень дорівнює 10,01 роки, що є нормою для готельних підприємств такого типу.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Після докладного вивчення міста Трускавець та розгляду місця для розміщення нашого проекту готелю, ми прийшли до висновку, що це буде доречне рішення. Вибрана територія виявилася привабливою, конкурентоспроможною та перспективною для створення готельного підприємства. Ми впевнені, що ділянка, місцевість та клімат створюють всі умови для відмінного відпочинку та активного та цікавого проведення часу.

Внаслідок аналізу ринку готельних послуг у місті Трускавець ми визначили, що існуючих готелів недостатньо. У зв'язку з цим, є велика потреба в новому готелі рівня 4*, який задовольнятиме всі побажання гостей та туристів та відповідатиме високим стандартам обслуговування та проживання. Ми спостерігаємо відсутність конкурентів із широким переліком додаткових послуг, тому маємо намір запропонувати унікальні сервіси

Орієнтована аудиторія готелю - туристи, які планують тривале перебування з екскурсійною, пізнавальною, оздоровчою та активною метою. Ми прагнемо забезпечити незабутній відпочинок та задовольнити потреби наших гостей.

Також запропонований цех для виробництва крафтових безалкогольних напоїв, показав себе як досить цікавий та унікальний проект, оскільки за основу береться етнічна сировина, яка широко використовується в Україні це буряк, бузина. Ці компоненти є корисними для здоров'я. Власне сам цех принесе готелю прибутки та буде фішкою закладу.

Ми виконали об'ємно-планувальне моделювання, враховуючи всі аспекти та точність технологічного процесу. Розробивши виробничу програму для нашого закладу, ми розрахували денну потребу в сировині та закупних товарах. Також були вжиті заходи для забезпечення санітарно-гігієнічних норм під час усіх процесів і введено правила їх дотримання.

Наше дослідження підтвердило технічну можливість будівництва, оскільки у нас є всі необхідні умови, включаючи асфальтовані під'їзні шляхи та автомобільну парковку. Ми визначили простори для культурно-розважальних та фізкультурно-оздоровчих заходів, а також визначили кількість номерів. Номери для осіб з обмеженими можливостями будуть розташовані на першому поверсі готелю.

Щодо рекомендацій, під час аналізу функціонування готельно-ресторанного комплексу можливо розглянути можливість збільшення кількості зелених насаджень на території готелю та впровадження додаткових екологічно орієнтованих послуг для диференціації.

Після проведення економічного аналізу, ми розрахували, що окупність проекту складатиме 10,1 років. Ці показники вважаються задовільними, враховуючи економічні умови у країні.

На основі наведених даних можна зробити висновок, що створення нашого готелю 4* є перспективним для міста Трускавець, що призведе до значного фінансового успіху.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
2. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
3. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. – 64 с. – (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2019. – [Чинний від 2019-11-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 93 с. – (Державні будівельні норми України).
6. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. :Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні будівельні норми України).
8. Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. :Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

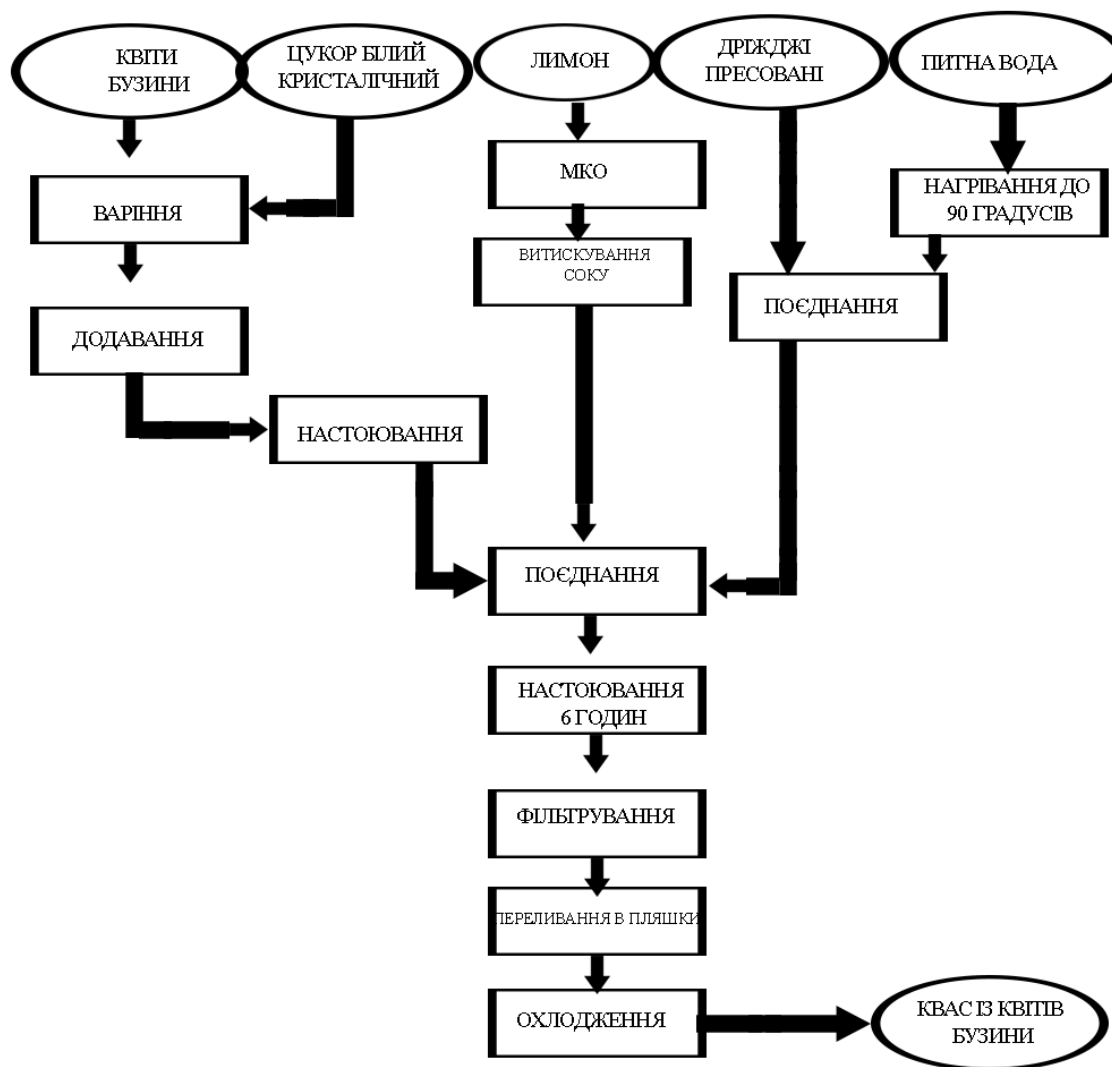
9. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди :ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).
10. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. :Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
11. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів :ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999.– 27 с. – (Державні санітарні правила та норми).
12. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23- 99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).
13. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).
14. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).
15. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).
16. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення :ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).

17. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).
18. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).
19. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).
20. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2- 3:2014. – [Чинний від 2014-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с. – (Державні будівельні норми України).
21. Батченко Л.В., Стариченко Т.В. Концептуальний підхід до конкурентоспроможності готельних підприємств України // Ефективна економіка. 2018. №9. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/9_2018/9.pdf.
22. Бжуска Я. Інноваційні моделі бізнесу // Вісник Національного університету «Львівська політехніка». 2018. № 628. С.29-35.
23. Богма О.С. Болдуєва О.В. Роль інновацій у забезпеченні конкурентоспроможності національної економіки // Вісник Запорізького національного університету №3 (7). 2020. С. 166-170.
24. Гладишева О., Стеценко Н. Використання дигідрокверцетину при виробництві квасу оздоровчого призначення. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: матеріали 85 Ювілейної міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. К.: НУХТ, 2019. Ч. 1. С. 55.

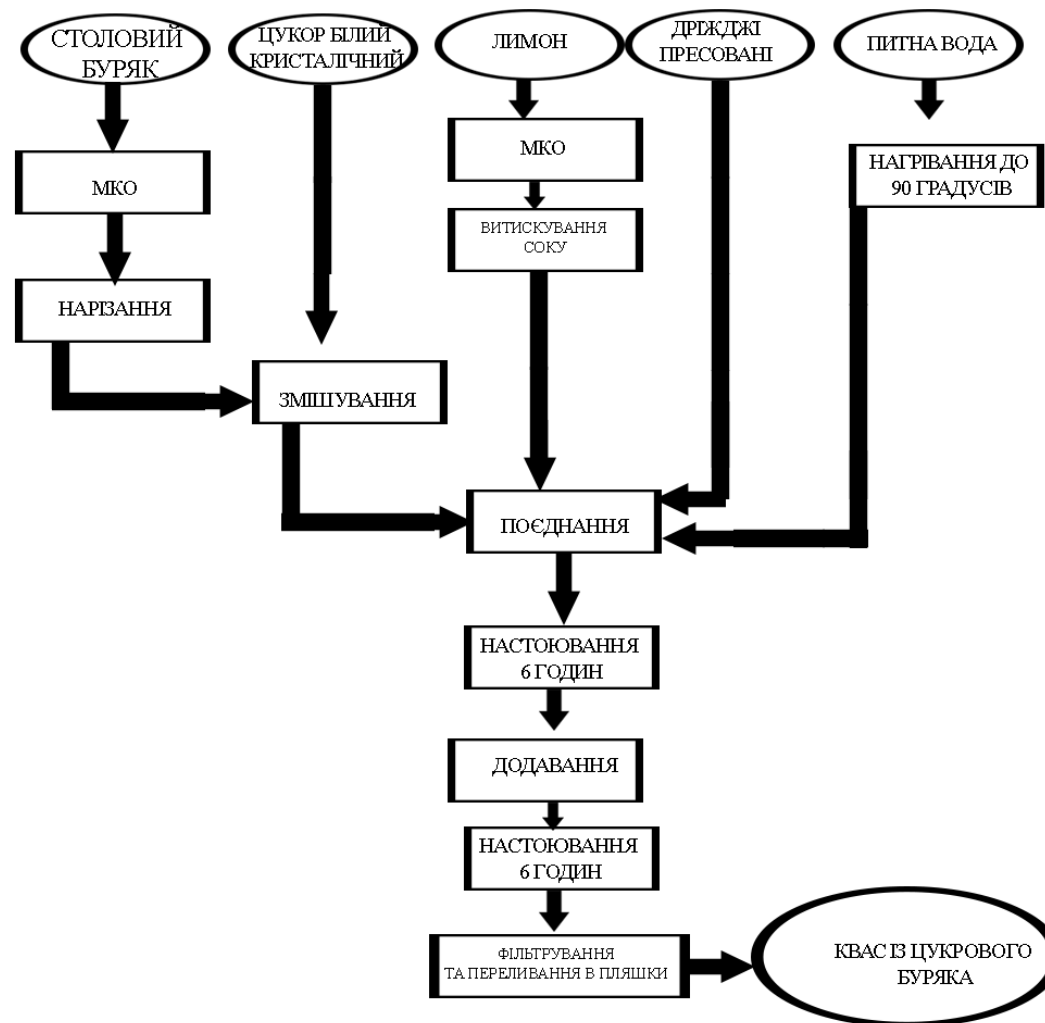
25. Донг Н. Ф., Олійник С. І., Прибильський В. Л. Можливість використання рисової сировини для приготування аглютонових напоїв. *Хранение и переработка зерна*. 2016. №3(200). С. 44-47.
26. Іванова Т. М. Функціональні та спеціальні харчові продукти як основа підтримання здоров'я населення України. *Здоров'я, харчування довголіття : науково-практична конференція, 16-17 травня 2016 р., м. Київ*. 2016. Т. 25, №2, С. 342-344.
27. Мукоїд Р. М., Іванов Є.І., Василів В.П. Виготовлення квасу з нетрадиційної сировини. *Біоресурси та природокористування*. 2018. Т. 10, № 3-4. 14-20 С.
28. Нагернюк Д.В., Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Формування конкурентоспроможності підприємств готельної індустрії // *Економіка і суспільство*. 2017. Вип.13. С.620-624.
29. Прибильський В.Л. Перспективні напрямки розвитку технології безалкогольних напоїв в Україні : *Енциклопедія сучасної України*. 2021.Т. 2. С. 368-369.
30. Сімахіна, Г. О. Інновації у технологіях оздоровчих продуктів. Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції –основні засади її конкурентоздатності : матеріали III Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, 9 вересня 2014 р. К., 2019. С.58-59.
31. Kucerova, J. Influence of Dietary Fibre Addition on the Rheological and Sensory Properties of Dough and Bakery Products / J. Kučerová, V. Sotnikova, S. Nedomova // *Czech Journal Food Science*. 2019. Vol. 31, № 4. P. 340–346.
32. Nutritional and physicochemical characteristics of wholemeal bread enriched with pea flour /M. Mastromatteo, A. Danza, L. Lecce, S. Spinelli // *International Journal of Food Science & Technology*. 2018. Vol. 50. P. 92–102.

ДОДАТКИ

Технологічна схема до виготовлення «Квасу із квітів бузини»



Технологічна схема до виготовлення «Квасу із столового буряка»



Додаток В

Технологічна карта виготовлення страви «Квас із столового буряку»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1
 ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ
 «Квас із Столового буряку»
 (найменування страви або кулінарного виробу)

N з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Столовий буряк	500	400	1500	1200	ДСТУ 4327:2013
2	Цукор білий кристалічний	250	250	750	750	ДСТУ 4623:2006
3	Лимон	40	36	120	108	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
4	Дріжджі пресовані	15	15	45	45	ДСТУ 4812:2007
5	Питна вода, літрів	1000	1000	3000	3000	ДСТУ 7525:2014
Маса готової страви або кулінарного виробу		-	1701	-	5103	

Технологія приготування

Приготування сусла: Чищення буряка, нарізання на тонкі скибки. В посуді змішайте буряк, цукор та сік лимона. Додайте гарячу воду і ретельно перемішайте. Запарювання: Дайте суслу настоятися приблизно 4-6 годин або весь день в темному та теплому місці. Додавання дріжджів: Додайте дріжджі в сусло та перемішайте. Залиште їх працювати протягом ночі. Фільтрація: Процідіть сусло, видаливши тверді залишки. Витримка: Перекладіть отриманий сік у великий посуд і залиште в прохолодному місці на витримку протягом 1-2 днів. Ви можете прикрити посуд марлею або кришкою з невеликими отворами. Розлив та охолодження: Розлийте квас у пляшки або банки та залиште його в холодильнику

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1	Механічні: - Буряк - Лимон	20% 10%	20% 10%

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - Квас з буряка може мати рожевий, червоний колір

Смак і запах - Буряк надає квасу ніжний солодкий присмак. Легка кислинка:

Квас зазвичай має легкий кислий присмак.

Колір – рожевий, рожево-червоний

Поживна та енергетична цінність на 100г. страви:

ХЦ – Білки –0,1г, Жири –0 г, Вуглеводів –2,9г.

ЕЦ –27 ккал.

Карту склав: Сторов А. Ю
 (прізвище, ім'я та по батькові) _____
 (підпис)

Технологічна карта виготовлення страви «Квас із квітів бузини»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
 ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ
 «Квас із квітів бузини»
 (найменування страви або кулінарного виробу)

N з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
1	Квіти бузини	200	200	600	600	ДСТУ 4735:2007
2	Цукор білий кристалічний	250	250	750	750	ДСТУ 4623:2006
3	Лимон	40	36	120	108	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
4	Дріжджі пресовані	15	15	45	45	ДСТУ 4812:2007
5	Питна вода, літрів	1000	1000	3000	3000	ДСТУ 7525:2014
Маса готової страви або кулінарного виробу		-	1501	-	4503	

Технологія приготування

Приготування сиропу: У кастрюльці змішайте цукор та воду, доки цукор не розчиниться. Додайте квіти бузини та сік з лимона. Дайте сиропу закипіти, а потім варіть його протягом 5-7 хвилин. Зніміть з вогню і залиште настоюватися протягом 1 години.

Підготовка дріжджів: Розчиніть дріжджі в невеликій кількості теплої води і дайте їм почати працювати протягом 10-15 хвилин.

Змішування компонентів: Додайте розчинені дріжджі в сироп та ретельно перемішайте. Процідіть суміш через дуршлаг, щоб видалити тверді залишки.

Витримка: Перелейте отриману рідину в чистий посуд, накрийте марлею та залиште в теплому місці для витримки протягом 6-12 годин.

Фільтрація і охолодження: Процідіть квас від осаду та розлейте його в пляшки. Поставте в холодильник для охолодження.

Подача: Подавайте квас із бузини охолодженим, можна додати лід та лимон.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1	Механічні: - Лимон	10%	10%

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - Квас з квітів бузини може мати світло-жовтий, жовтий або легкий оранжевий колір, залежно від вмісту квітів та інших інгредієнтів.

Смак і запах - Квас може мати ніжний солодкий присмак, а також виразні квіткові нотки від квітів бузини. Легка кислінка може бути присутня, особливо якщо в квасі застосовується процес бродіння.

Колір – світло-жовтий

Поживна та енергетична цінність на 100г. страви:

ХЦ – Білки –0,5г, Жири –0 г, Вуглеводів –7г.

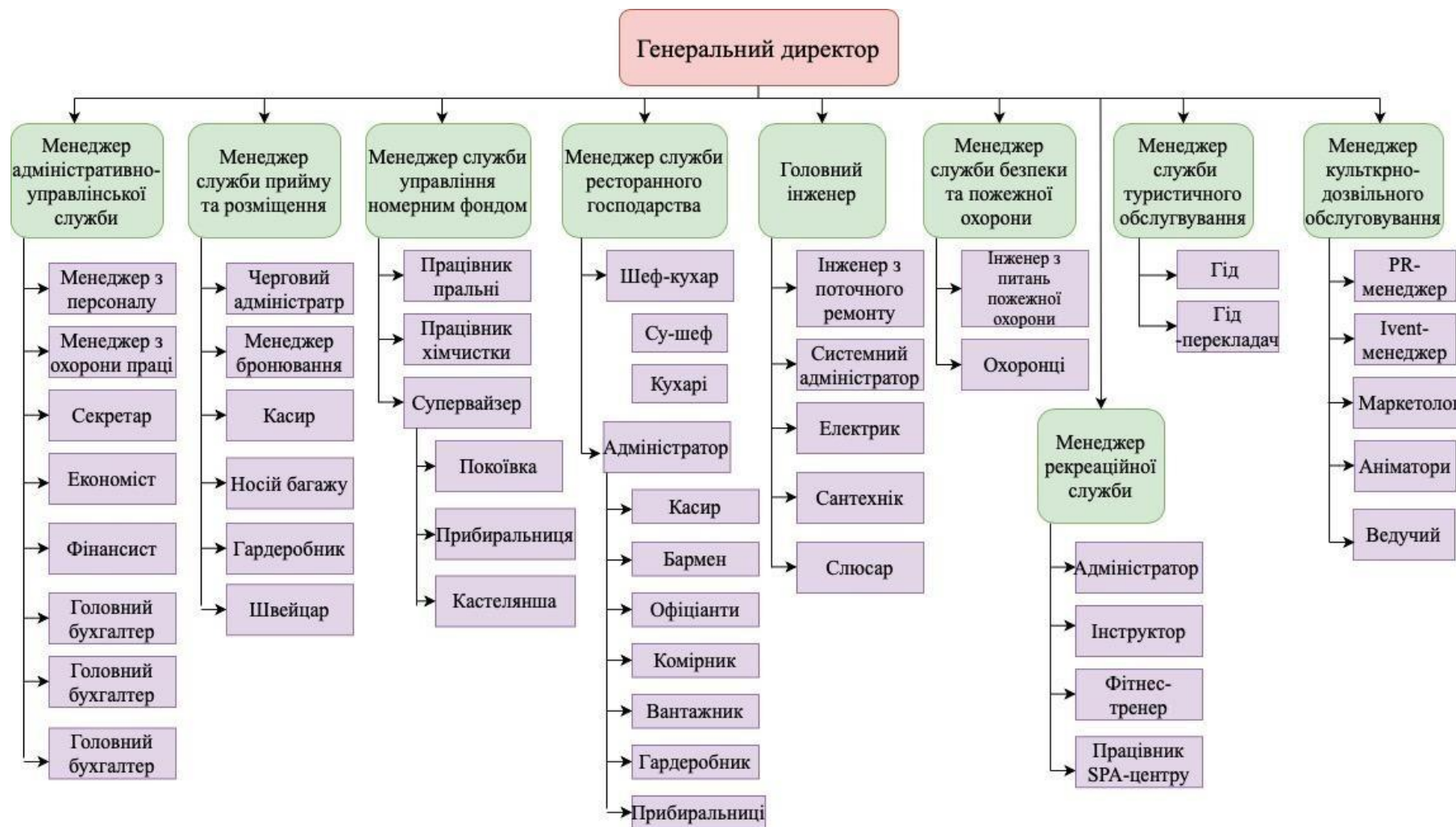
ЕЦ –30 ккал.

Карту склав:

Сгоров А. Ю
 (прізвище, ім'я та
 по батькові)

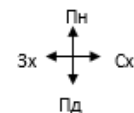
(підпис)

Додаток Д



Додаток Е

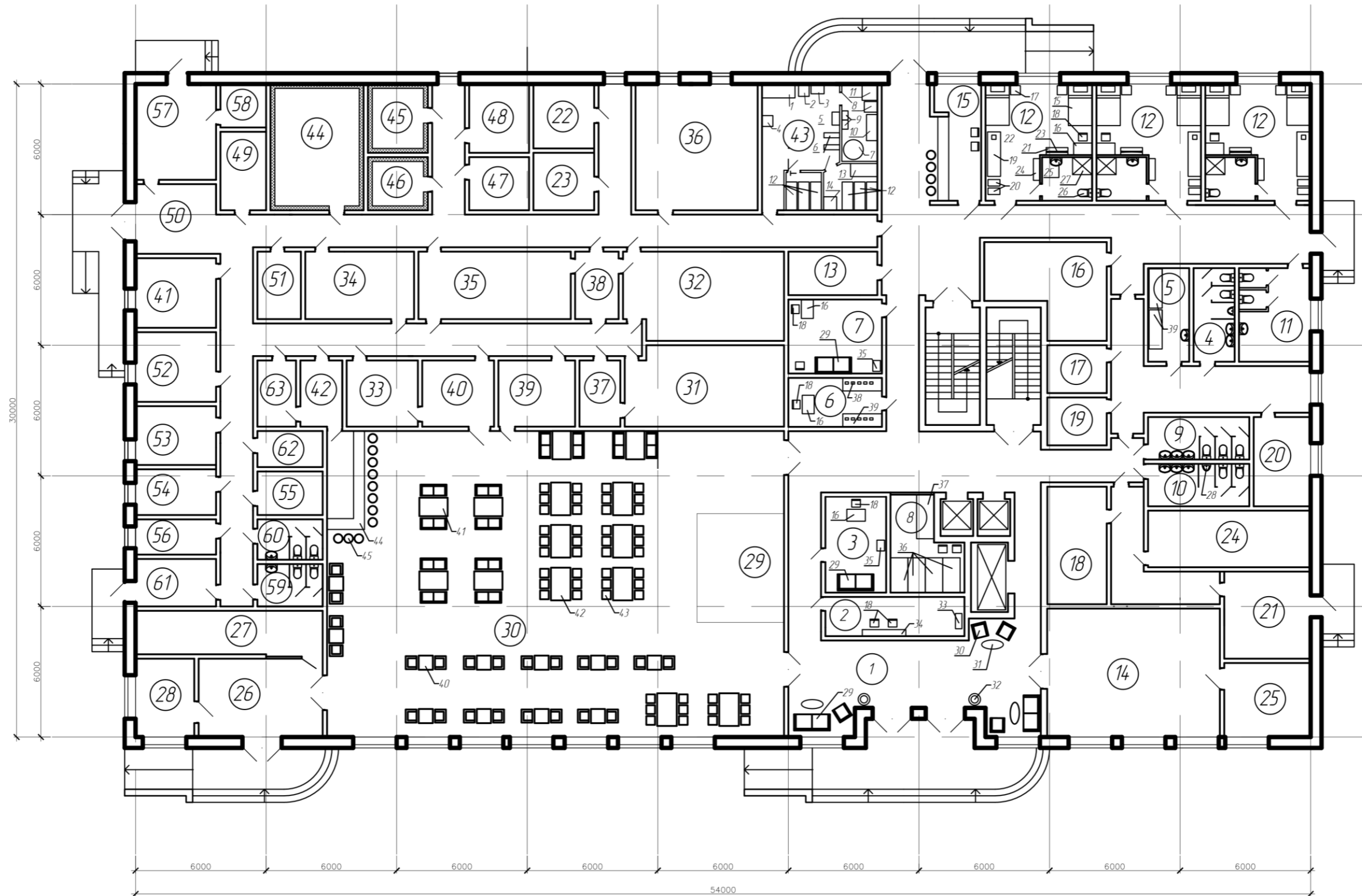
Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Заклад, що проектується	4* готель, 106 номерів
	II. Основні конкуренти	
1.	Готель «Pogar Inn»	4*, 80 місць 35 номерів
2.	Садиба «Карпатська»	4 номери-«Економ»-від
3.	Готель «Гірська палітра»	3* 70 місць. Двомісний
4.	Готель «Біля Погару»	3* 35 місць Триповерховий будинок на 12 номерів.
5.	Готель«AGO RA Chalet»	10 місць
6.	Готель «Лагуна»	3*, 80 місць 20 номерів
7.	Готельний комплекс «Аура Карпат»	65 місць
8.	Гірська садиба	20 місць

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0.000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№	Назва приміщень	Площа м ²
1	Вестибюль	14.0
2	Бюро прийому та реєстрації	14.4
3	Кімната чергового адміністратора	14.4
4	Службовий санвузол	8.0
5	Комора придирального інвентарю	8.0
6	Комора схову	10.6
7	Приміщення охорони	6.0
8	Гардероб	17.0
9	Жіночий санвузол	8.0
10	Чоловічий санвузол	8.0
11	Санвузол для маломобільних груп населення	10.0
12	Номер 1 категорії для маломобільних груп населення	26.6
13	Хімчистка	30.0
14	Салон краси	35.0
15	Ладді дар	12.0
16	Приміщення для ремонту одягу та чистення взуття	20.0
17	Білизняна	6.0
18	Складські приміщення	15.0
19	Склад придирального інвентарю	6.0
20	Склад видаткових засобів	7.0
21	Теплопункт	12.0
22	Комора вентиляційно витяжна	8.0
23	Комора вентиляційно припливна	8.0
24	Електрощита	20.0
25	Кімната косметолога	15.0
26	Аванзал, хол	15.0
27	Гардеробне приміщення ресторану	12.0
28	Кімната для паління	10.0
29	Естрада, тансмайданчик	20.0
30	Обідня зала з баром	300.0
31	Холодний цех	45.0
32	Гарячий цех	47.2
33	Приміщення для нарізання хліба	10.0
34	Приміщення для обробки яєць	15.0
35	М'ясо - рибний цех	24.0
36	Обачевий цех	27.0
37	Мийна столового посуду	16.0
38	Мийна кухонного посуду	24.0
39	Сервізна ресторану	17.0
40	Роздавальня	10.0

41	Кабінет зав. виробництва	12.0
42	Підсобне приміщення дару	8.0
43	Цех крафтового виробництва безалкогольних напоїв	35.2
44	Охолоджувальна камера молочних продуктів, жирів, гастрономії	12.0
45	Охолоджувальна камера для м'ясо - рибних продуктів	10.0
46	Охолоджувальна камера для фруктів, ягід та овочів	8.0
47	Комора для коренеплодів	8.0
48	Комора для сухих сирих продуктів та бакалії	10.0
49	Приміщення мийної тари та інвентарю	8.0
50	Забантажувальна	12.0
51	Приміщення камініка	6.0
52	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12.0
53	Бухгалтерія	10.0
54	Приміщення для офіціантів та дарменів	8.0
55	Комора придирального інвентарю в ресторані	6.0
56	Ідальня для персоналу ресторану	8.0
57	Електрощита в ресторані	20.0
58	Машинне відділення в ресторані	6.0
59	Санвузол чоловічий для персоналу ресторану	6.0
60	Санвузол жіночий для персоналу ресторану	6.0
61	Гардероб для персоналу ресторану	12.0
62	Білизняна ресторану	6.0
63	Комора бакалійних та вино -гарілчанних напоїв	8.0

Специфікація обладнання				
№	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Заторна - суслобарочний апарат	SCHULZ	1500 x 650 x 1340	1
2	Фільтр - чан	SCHULZ	800 x 350	1
3	Вірпул	SCHULZ	450 x 600 x 1245	1
4	Сіп - мийка	TM CTAL-KOB-4	500 x 500 x 850	1
5	Пастеризатор	SCHULZ	600 x 350	1
6	Обладнання для розливу кбасу	BPM-500S	720 x 230 x 670	2
7	Циліндрично - конічні танки	SCHULZ	1550 x 610 x 1180	1
8	Форфас	SOLODOK	490 x 600 x 1245	1
9	Насоси	EBARADWO	420 x 280	2
10	Бойлер	TITAN	1200 x 500	1
11	Парогенератор	SCHULZ	750 x 700 x 800	1
12	Підтоварники	КИЙ -В	1300 x 500	6
13	Стелаж	AISI 201	1200 x 600 x 850	1
14	Холодильна шафа	TECNODOM	600 x 620 x 1900	1
15	Ліжка	MERX	1900 x 1400 x 450	6
16	Стіл	MERX	850 x 555 x 600	6
17	Тумба для спальняного місця	MERX	450 x 420 x 600	6
18	Стільчик	CERSANIT	490 x 600 x 1245	13
19	Шафа для одягу	MERX	2045 x 600 x 2000	3
20	Підставка для дагажу	MERX	550 x 300 x 400	6
21	Тумба	MERX	1000 x 340 x 480	3
22	Сейф	LC	197 x 197 x 197	3
23	Телевізор	SAMSUNG	950 x 50 x 250	3
24	Вішалка для верхнього одягу	MERX	1000 x 300 x 2000	3
25	Умивальник	CERSANIT	550 x 300 x 755	17
26	Унітаз	CERSANIT	540 x 350 x 785	19
27	Душова кабіна	CERSANIT	900 x 900 x 2000	6
28	Пісуар	CERSANIT	300 x 250	2
29	Диван	NEXT	1300 x 800 x 1200	4
30	Крісло	NEXT	500 x 500 x 800	4
31	Журнальний столик	JUSK	800 x 800 x 560	3
32	Горщик з квітами	Зелений сад	400 x 400 x 600	2
33	Шафа для зберігання ключів	Woodik	700 x 300 x 1200	1
34	Стійка реєстрації	Woodik	200 x 300 x 900	1
35	Шафа для документів	Woodik	500 x 350 x 1000	2
36	Гардеробна стійка	MEBLOFF	1600 x 800 x 800	3
37	Стационарна секція	MEBLOFF	2000 x 800 x 1500	1
38	Міні -сейфи	SM-567	150 x 100 x 150	10
39	Стелаж в камері схову	CT-1	1800 x 600 x 1100	2
40	Стіл на 2 персони	MERX	650 x 650 x 700	11
41	Стіл на 4 персони	MERX	1300 x 850 x 700	6
42	Стіл на 6 персон	MERX	1500 x 900 x 700	8
43	Стілець для гостей ресторану	MERX	400 x 400 x 500	96
44	Барна стійка	ERGOOD	4500 x 500 x 1200	2
45	Барне крісло	ERGOOD	400 x 400 x 840	16



МАТЕРІАЛИ ІННОВАЦІЙНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Найменування інновації	Характеристика
Квас класичний	<p>Характеристики квасу: Колір: Зазвичай квас має темно-коричневий або бурштиновий колір, але варіації можуть бути від світло-жовтого до темно-червоного. Аромат: Аромат квасу визначається інгредієнтами, які використовуються в процесі його приготування. Зазвичай це може бути аромат хліба, легка кислинка та нотки спецій. Смак: Квас має свіжий, легкий смак з певною сладко-кислою ноткою. Смак також може бути вплинутий інгредієнтами, такими як фрукти, ягоди чи трави. Текстура: Квас може бути легко газованим або без газу. Зазвичай він має приємну легку газацию. Харчова цінність: Квас може бути джерелом вітамінів групи В, антиоксидантів та мінералів в залежності від використовуваних інгредієнтів. Тривалість зберігання: Квас - це переважно непастеризований напій, тому він може швидко газуватися та змінювати смак з часом. Рекомендується зберігати його в холодильнику та вживати протягом короткого періоду.</p>



Квас з бузиною

Характеристики квасу з бузиною є наступною:
 Колір: Квас з бузиною має світло-рожевий або світло-фіолетовий колір, який залежить від кількості використаної бузини та тривалості ферментації.
 Аромат: Запах напою насичений і освіжаючий, з вираженими нотками бузини. Аромат може бути квітковим та фруктовим.
 Смак: Квас має ніжний, легкий та освіжаючий смак з вираженим гармонійним поєднанням бузини, цукру та хлібних ноток. Можлива невелика кислинка.
 Текстура: Напій може мати легку газацию, але не завжди. Він повинен бути приємно охолодженим.

Харчова цінність: Квас з бузиною може бути джерелом вітамінів та антиоксидантів, які містяться в бузині. Цей напій може мати корисний вплив на загальне здоров'я.
Тривалість зберігання: Зазвичай рекомендується вживати квас з бузиною протягом короткого періоду, оскільки він може швидко газуватися та втрачати свій первісний смак.



Квас з буряка

Характеристики квасу з буряка є наступною:
 Колір: Зазвичай, квас отримує насичений буряковий колір, який може варіювати від світло-рожевого до темно-червоного, залежно від кількості використаного буряка та тривалості ферментації.
 Колір: Зазвичай, квас отримує насичений буряковий колір, який може варіювати від світло-рожевого до темно-червоного, залежно від кількості використаного буряка та тривалості ферментації.
 Смак: Квас з буряка має освіжаючий смак, легку кислинку та приємний буряковий присмак. Додавання лимону може зробити смак більш яскравим та ароматним.
 Текстура: Квас має легку, газовану текстуру, зазвичай подавальний у вигляді газованого напою.
 Харчова цінність: Квас з буряка може бути джерелом вітамінів та мінералів, таких як вітаміни групи В, вітамін С, калій та інші.
 Тривалість зберігання: Зазвичай квас слід вживати протягом декількох днів, оскільки він може швидко газуватися та змінювати смак. Важливо зберігати його у холодильнику.



Матеріали інноваційних досліджень

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1
ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ
«Квас із Столового буряку»
(найменування страви або кулінарного виробу)

N з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Столовий буряк	500	400	1500	1200	ДСТУ 4327:2013
2	Цукор білий кристалічний	250	250	750	750	ДСТУ 4623:2006
3	Лимон	40	36	120	108	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
4	Дріжджі пресовані	15	15	45	45	ДСТУ 4812:2007
5	Питна вода, літрів	1000	1000	3000	3000	ДСТУ 7525:2014
Маса готової страви або кулінарного виробу		-	1701	-	5103	

Технологія приготування

Приготування суслу: Чищення буряка, нарізання на тонкі скибки. В посуді змішайте буряк, цукор та сік лимона. Додайте гарячу воду і ретельно перемішайте. Запарювання: Дайте суслу настоятися приблизно 4-6 годин або весь день в темному та теплому місці. Додавання дріжджів: Додайте дріжджі в сусло та перемішайте. Залиште їх працювати протягом ночі. Фільтрація: Процідіть сусло, видаливши тверді залишки. Витримка: Перекладіть отриманий сік у великий посуд і залиште в прохолодному місці на витримку протягом 1-2 днів. Ви можете прикрити посуд марлею або кришкою з невеликими отворами. Розлив та охолодження: Розлийте квас у пляшки або банки та залиште його в холодильнику протягом 1 години.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1	Механічні: - Буряк - Лимон	20% 10%	20% 10%

Вимоги до якості

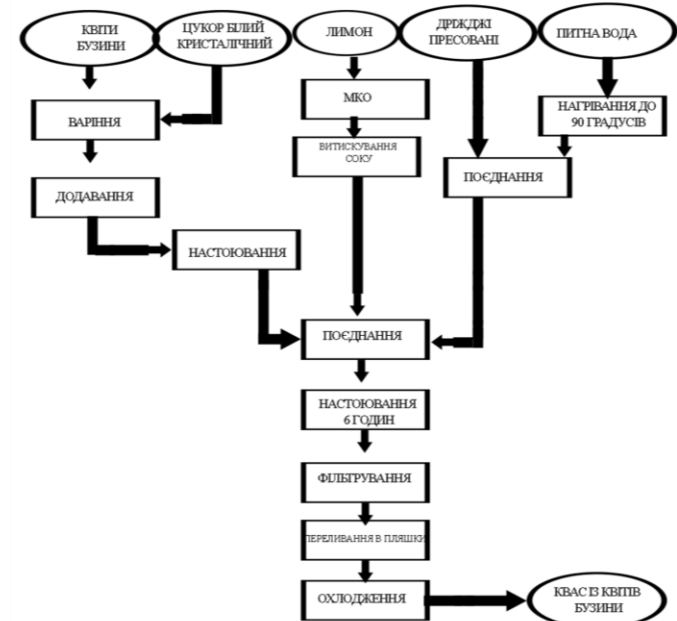
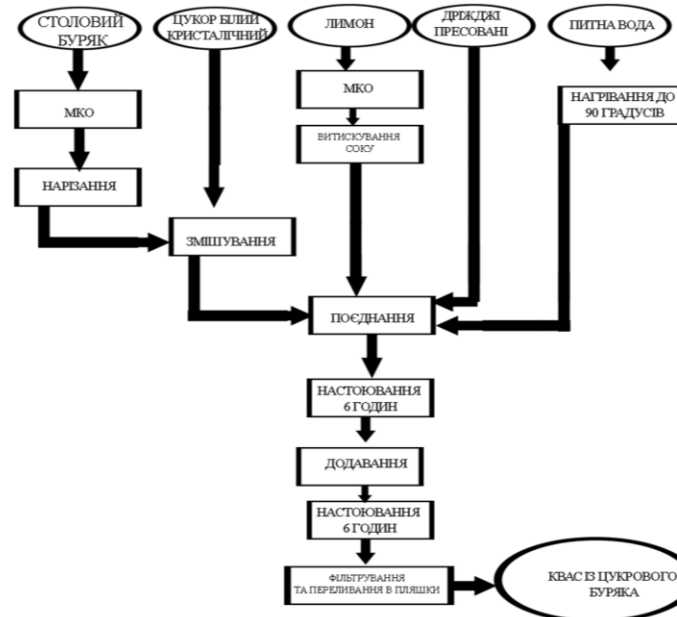
Зовнішній вигляд - Квас з буряка може мати рожевий, червоний колір
Смак і запах - Буряк надає квасу ніжний солодкий присмак. Легка кислінка:
Квас зазвичай має легкий кислий присмак.
Колір – рожевий, рожево-червоний

Поживна та енергетична цінність на 100г. страви:

ХЦ – Білки –0,1г, Жири –0 г, Вуглеводів –2,9г.

ЕЦ –27 ккал.

Карту склав: Сторов А. Ю
(прізвище, ім'я та по батькові) _____ (підпис)



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ
«Квас із квітів бузини»
(найменування страви або кулінарного виробу)

N з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Квіти бузини	200	200	600	600	ДСТУ 4735:2007
2	Цукор білий кристалічний	250	250	750	750	ДСТУ 4623:2006
3	Лимон	40	36	120	108	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
4	Дріжджі пресовані	15	15	45	45	ДСТУ 4812:2007
5	Питна вода, літрів	1000	1000	3000	3000	ДСТУ 7525:2014
Маса готової страви або кулінарного виробу		-	1501	-	4503	

Технологія приготування

Приготування сиропу: У каstrульці змішайте цукор та воду, доки цукор не розчиниться. Додайте квіти бузини та сік з лимона. Дайте сиропу закипіти, а потім варіть його протягом 5-7 хвилин. Зніміть з вогню і залиште настоюватися протягом 1 години.

Підготовка дріжджів: Розчиніть дріжджі в невеликій кількості теплої води і дайте їм почати працювати протягом 10-15 хвилин.

Змішування компонентів: Додайте розчинені дріжджі в сироп та ретельно перемішайте. Процідіть суміш через дуршлаг, щоб видалити тверді залишки.

Витримка: Перелейте отриману рідину в чистий посуд, накрийте марлею та залиште в теплому місці для витримки протягом 6-12 годин.

Фільтрація і охолодження: Процідіть квас від осаду та розлийте його в пляшки. Поставте в холодильник для охолодження.

Подача: Подавайте квас із бузини охолодженим, можна додати лід та лимон.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1	Механічні: - Лимон	10%	10%

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - Квас з квітів бузини може мати світло-жовтий, жовтий або легкий оранжевий колір, залежно від вмісту квітів та інших інгредієнтів.

Смак і запах - Квас може мати ніжний солодкий присмак, а також виразні квіткові нотки від квітів бузини. Легка кислінка може бути присутня, особливо якщо в квасі застосовується процес бродіння.

Колір – світло-жовтий

Поживна та енергетична цінність на 100г. страви:

ХЦ – Білки –0,5г, Жири –0 г, Вуглеводів –7г.

ЕЦ –30 ккал.

Карту склав: Сторов А. Ю
(прізвище, ім'я та по батькові) _____ (підпис)