

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету  
Аванш Цирчильківа В.В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«09» листо 2021р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри  
Шаран Л.О.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«08» лютого 2021р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 244 "Готельно-ресторанна справа"  
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми "Готельна і ресторанна справа"

на тему: "Курортний готель з равинковою фермою в с. Шаляч Закарпатської області"

Виконав: здобувач 2 курсу, групи Тех-3М

Савка Олена Вікторівна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Шидишверма Олена Броніславівна С. О. О. О.  
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Нитина Т.О.  
(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент Зучко В.І.  
(прізвище та ініціали) (підпис)

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

Здобувач [підпис]  
(підпис)

Київ - 2021р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної справи  
Освітній ступінь магістр  
Спеціальність 244 „Готельно-ресторанна справа“  
(код і назва)  
Освітньо-професійна програма „Готельна і рестораторська справа“  
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о. завідувача

кафедри ГРС

В.О. Прохор Доценко В.О.  
“09” вересня 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Савина Оксана Євгенівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи „Курортний готель з рибальською фермою в с. Шахи Закарпатської області“

керівник роботи Шидловська Алла Браїлівна, к.т.н., доцент  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від “09” 10 2020 року №812-к

2. Строк подання здобувачем роботи

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - с. Шахи Закарпатської області; тип заводу рибництва - курортний готель; типова - рибальська ферма

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1. Інноваційний; Розділ 2. Маркетингові дослідження; Розділ 3. Організаційно-технологічний; Розділ 4. Інвестиційно-фінансовий; Розділ 5. Економічний; Висновки та пропозиції, висновки виконання місії; тури та інтернет-ресурси; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Архив 1 (формат А3) - копіювальним рішким готельного підприємства на відмісті 0,000. Архив 1а (формат А3) - Експликація приміщень Архив 1б (формат А3) - Спецплан будівельної ділянки. Архив 2 (формат А3) - план благоустрою в ЗР - проєкт. Архив 3...5 (формат А3) - матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шидловська О.Б., доцент	<i>[Підпис]</i> 09.10.2020	<i>[Підпис]</i> 09.10.2020
Розділ 2	Шидловська О.Б., доцент	<i>[Підпис]</i> 09.10.2020	<i>[Підпис]</i> 10.11.20
Розділ 3	Шидловська О.Б., доцент	<i>[Підпис]</i> 09.10.2020	<i>[Підпис]</i> 03.12.20
Розділ 4	Шидловська О.Б., доцент	<i>[Підпис]</i> 09.10.2020	<i>[Підпис]</i> 10.12.20
Розділ 5	Мітчик Т.Ф., доцент	<i>[Підпис]</i> 09.10.2020	<i>[Підпис]</i> 18.12.20

7. Дата видачі завдання 09 листопада 2020р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ. Розділ 1 Інноваційної	09.10-30.10	Виконано
2	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10-14.11	Виконано
3	Розділ 3 Організаційно-технологічні	15.11-05.12	Виконано
4	Розділ 4 Інтернет-маркетинг	06.12-12.12	Виконано
5	Розділ 5 Економіка	13.12-20.12	Виконано
6	Відеоблог та пропозиції. Сценарій використання літератури та інтернет-ресурсів. Додатки.	21.12-26.12	Виконано
7	Графічний додаток	27.12-27.01	Виконано
8	Додатковий етап підготовки кваліфікаційної роботи на кафедрі	28.01-01.02.2021	Виконано

Здобувач

*[Підпис]*  
(підпис)

Керівник роботи

*[Підпис]*  
(підпис)

Сидова О.С.  
(прізвище та ініціали)

Шидловська О.Б.  
(прізвище та ініціали)

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

Здобувача: Савеги Олесі Євгеніївни

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*

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

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

Тема роботи: «Курортний готель з равликовою фермою в с. Шаян Закарпатської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Шидловська О. Б.

Дата захисту “11 ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Об’єктом розробки є курортний готель, що планується розмістити в с. Шаян Закарпатської області. Мета – організація нового засобу розміщення з впровадженням інноваційної складової, а саме равликової ферми.

В результаті виконання роботи було досліджено ринок готельних послуг в с. Шаян Закарпатської області. На основі вивчення внутрішнього та зовнішнього середовища та аналізу середовища конкурентних засобів розміщення була обґрунтована концепція діяльності майбутнього готельного підприємства.

Обрано та охарактеризовано організаційну структуру управління та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, розроблено інженерно-технічні складові готелю, обґрунтоване дизайнерське рішення.

Для створення власної ферми по вирощуванню равликів було обрано відповідну ділянку землі та підібрано необхідний склад приміщень для відтворення молюсків в максимально природніх умовах існування. Визначено сфери використання равликів в готелі, а саме в екскурсійних та послугах харчування. Організовано умови проживання равликів, що будуть використовуватись для проведення масажу в SPA-центрі готелю.

Проведено економічний аналіз господарської діяльності готельного підприємства. Розраховано ефективність впровадження інновації: рентабельність, термін окупності.

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 194 сторінках пояснювальної записки та містить 68 таблиць, 21 рисуноків, 4 додатків.

Графічний матеріал – 7 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, готельний бізнес, курортний готель, агробізнес, гелікультура, равликівництво, равликова ферма.

#### Abstract

The object of development is a resort hotel which is planned to be located in Shayan of the Zakarpattia region. The goal is to organize a new accommodation facility using an innovative component, namely a snail farm.

As a result of the work, a study of the hotel services market in Shayan of the Zakarpattia region. Based on the study of the internal and external environment and the analysis of the environment of competitive accommodation, the concept of the future hotel enterprise is substantiated.

The organizational structure of management and spatial planning solution of the accommodation facility are selected and characterized, the engineering and technical components of the hotel are developed, the design decision is substantiated.

To create own farm for growing snails, an appropriate plot of land and the necessary composition of premises was selected for their reproduction in the most natural conditions of existence. The areas of use of snails in the hotel, namely in excursions and food services, have been determined. Accommodation conditions for snails have been organized, which will be used for massage in the hotel's SPA center.

The economic analysis of economic activity of the hotel enterprise is carried out. The efficiency of innovation implementation is calculated: profitability, payback period.

The graduation thesis consists of 194 pages of an explanatory note and contains 68 tables and 21 figures, 4 appendices. A graphic material are in 7 sheets.

Keywords: hotel enterprise, hotel business, resort hotel, agribusiness, heliculture, snail farming, snail farm.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>7</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....</b>	<b>9</b>
1.1 Образ равлика в історії та культурі світу.....	9
1.2 Розведення равликів – перспективний напрямок діяльності в Україні та світі.....	13
1.2.1 Сучасний стан геліцекультури.....	13
1.2.2 Найбільш розповсюджені види равликів.....	14
1.2.3 Равлики – джерело корисних елементів.....	16
1.2.4 Равликові ферми України.....	17
1.3 Організація ферми по вирощуванню равликів в с. Шаян Закарпатської області.....	20
1.3.1 Матеріально-технічні ресурси для організації ферми.....	20
1.3.2 Необхідні вимоги до клімату, ґрунтів та харчування молюсків	
1.3.3 Етапи вирощування равликів.....	24
1.4 Практичне застосування равликів в готелі.....	26
1.4.1 Гастрономічний бік равликів.....	26
1.4.2 Косметологічний ефект равликотерапії.....	27
1.4.3 Мушля равлика в інтер’єрі.....	29
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....</b>	<b>31</b>
2.1 Характеристика с. Шаян Хустського району, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	31
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	35
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	41
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	44
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....</b>	<b>47</b>
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	51
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	58
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах	

ресторанного господарства засобу розміщення.....	71
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	71
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	72
3.4.3 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	98
3.4.4 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	124
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	125
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	134
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	135
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства , конфігурації та поверховості будівлі.....	136
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....</b>	<b>139</b>
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	139
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщенні.....	140
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	149
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....</b>	<b>154</b>
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	154
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	157
5.3 Розробка плану з праці.....	159
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	164
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	167
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	169
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b>	<b>175</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....</b>	<b>177</b>
<b>ДОДАТКИ</b>	

## ВСТУП

Минулий 2020 рік дав змогу чітко зрозуміти, що не все постійне залишиться таким завжди. На сьогодні, питання пошуку шляхів розвитку готельного бізнесу, змушене змінитись на пошук можливостей збереження та відновлення того що є. Для покращення ситуації готельний бізнес повинен адаптуватись під сучасні вимоги, вчитись представляти та надавати свої послуги по-новому. Якщо говорити загалом по Україні найбільше збитків зазнали міські готелі категорії 4-5 зірок, пріоритетом яких були іноземні туристи. Натомість отримати хоч якийсь прибуток мали змогу готелі, що розташовані в курортних місцях, оскільки через закриття кордонів, українці все ж таки маючи бажання відпочити, обирали внутрішній туризм. Проте, незважаючи на наявні заборони, викликані пандемією Covid-19, для готельного бізнесу – це глобальний струс, так званий катализатор, що активно стимулював до створення та пошуку нових ідей у сфері готельної індустрії.

Попри нові умови та обмеження що виникли нещодавно, звичайні вимоги до місць відпочинку туристів залишаються незмінні. Тобто готель не в змозі повноцінно розвиватися й ефективно працювати без забезпечення комфортних умов проживання, високого рівня сервісу, якісного харчування, спектру додаткових послуг. Крім того важливим елементом стає впровадження інноваційної складової, яка дозволить виділити такий засіб розміщення серед інших подібних, що однозначно приверне увагу гостей та підвищить конкурентоспроможність закладу.

Автором пропонується наступне інноваційне рішення: організація равликової ферми на базі курортного готелю серед екологічно чистого та туристично-привабливого району Закарпаття.

Актуальність обраної теми полягає в поєднанні вигідного місця розташування для готельного підприємства та новизни рішення в об'єднанні готельного бізнесу та перспективної ланки агробізнесу – равликівництва. Дана інновація дозволить привернути увагу нових потенційних гостей, максимально охоплюючи представлені в готелі послуги: SPA-процедури, харчування, екскурсійні програми та інші.

Отже, метою роботи є організація нового засобу розміщення з впровадженням інноваційної складової, яка відповідає сучасному стану інноваційних впроваджень в індустрії гостинності та спрямована на підвищення конкурентноспроможності готельного підприємства; створена робота базується на результатах наукових досліджень; засвоєнні гуманітарних, професійно-спрямованих дисциплін; виконанні програми переддипломної практики в засобах розміщення, а також власному спостереженні та аналізі.

Головні завдання, які передбачається вирішити в процесі виконання кваліфікаційної дипломної роботи:

- визначення та характеристика інноваційних впроваджень в готельному підприємстві;
- пошук району майбутнього розміщення готельного підприємства;
- проведення аналізу існуючого ринку готельних послуг на ділянці;
- дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг;
- характеристика концептуальних засад діяльності готелю;
- моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства;
- характеристика приймально-вестибюльної, житлової групи приміщень;
- організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення;
- розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі;
- характеристика інженерних систем засобу розміщення;
- пропозиції щодо дизайну;
- обґрунтування операційних доходів засобу розміщення;
- планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення;
- розробка плану з праці;
- планування поточних витрат готельного підприємства;
- планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку;
- ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1 Образ равлика в історії та культурі світу

Існує кілька версій створення світу, в яких равлики грають головну роль. Наприклад, в міфології алтайців є варіант створення світу владикою підземного світу Ерліком, який будучи в тілі молюска створив все живе. Жителі Науру, кораловий острів в Тихому океані, вірили, що творець, Ареоп – Енап, з'явився саме з мушлі цього молюска [1].

Говорячи про символіку равлика, в першу чергу увага має бути звернена на спіральний панцир, який в багатьох стародавніх культурах оцінюють як цикл життя, смерті і відродження, а також він представляє обертання Землі навколо Сонця. Для греків равлик був атрибутом родючості і сільськогосподарської роботи. Стародавні ацтеки вважали молюска священною істотою, тому що її раковина представляла цикл життя. Були і ацтекські боги, священною твариною яких був равлик. Наприклад, Бог ацтеків Течіцтекатль був місячним божеством, у якого на спині була раковина равлика. Подібно до того, як равлик ховається в свою раковину, місяць відступає в глибини океану. У Єгипті і Вавилоні равлики вважалися символом вічності і родючості. А в століття протестантизму вони були вираженням скромності (все своє ношу з собою). До того, як християнство використовувало равлика як символ смертельного гріха ліні, інші стародавні культури вважали равлика священним [2].

Досить рідкісна тварина в геральдиці – і зустрічається частіше на місцевих гербах, ніж на родових або особистих. Що і зрозуміло: вважатися ледарем чи повільним (а це найбільш ходові значення равлика) мало кому хочеться. На місцевих же гербах зображення равлика рідко означало щось хороше для цього слимака: зазвичай мається на увазі, що тут їх розводять та їдять, найбільше равликів на гербах різних французьких містечок: Сент-Елалі і Кодеран, обидва в Жиронді. Марнанд, в Швейцарії, отримав свій герб на прізвисько місцевих жителів: сусіди хотіли образити і дорікнути повільністю, а марнанди взяли це прізвисько з гордістю та зобразили равлика на своєму знамені. На зиму равлики ховаються в свої раковини і запечатують вхід, а весною знову вилазять звідти, немов

воскресають – і тим уподібнюються виходу з гробу Христа [3]. Приклади муніципальних гербів із зображенням равликів представлено на рис.1.1.

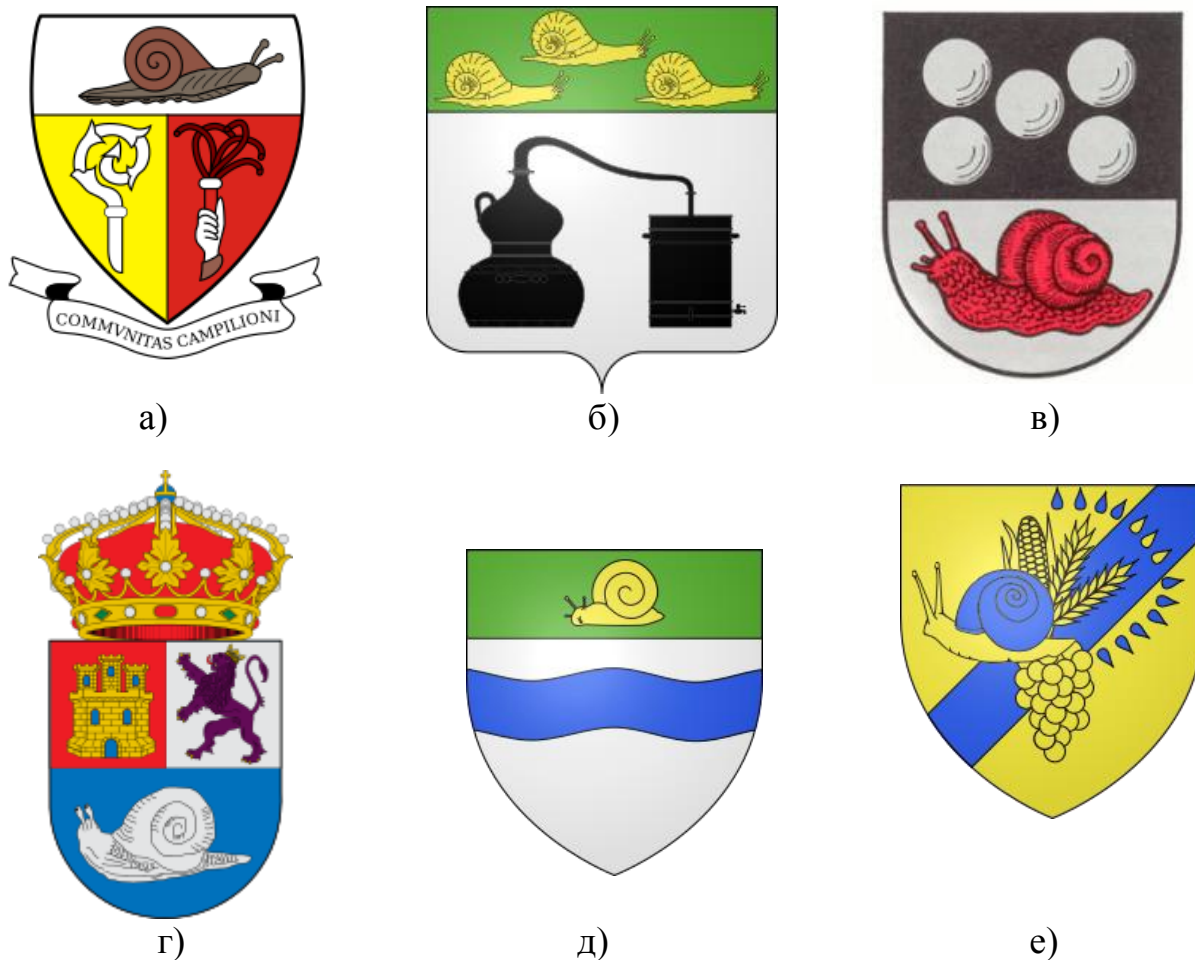


Рис. 1.1 – Муніципальні герби із зображенням равликів: а – Алустанте (Іспанія); б – Ламеак (Франція); в – Шнеккенхаузен (Німеччина); г – Кампione д’Італія (Італія); д – Салешан (Франція); е – Егр (Франція)

Археологічні розкопки, що проводяться в різних країнах світу, недвозначно свідчать, що равлики входили в меню *Homo sapiens* ще 30 тисяч років тому, саме такий вік найдавніших раковин, рештки яких знайшли під час розкопок палеолітичних стоянок. Задовго до винаходу посуду їх запікали в невеликих ямках, засипаючи розжареним вугіллям.

Знаменитий давньоримський письменник-ерудит Пліній Старший у своїй «Природній історії» (77 рік н.е.) не тільки характеризував сухопутних черевоногих як корисну і здорову їжу, але і рекомендував равликову дієту при захворюваннях шлунка. Він же зберіг для нащадків ім'я людини, якого можна вважати батьком геліцекультури. Це Фульвій Ліппін, який взявся за вирощування садових равликів

*Helix Aspersa*. Перший в історії творець равликової ферми не тільки «облаштував великий заклад для штучного розведення кохлей» (равликів), але і «винайшов для них особливий корм, що складається з пшеничного борошна, змішаного на виноградному суслі». Примітно, що ця практика не втрачає актуальності вже майже тисячу років. Оскільки запах м'яса равлики прямо залежить від того, чим вони останнім часом харчувалася, то і в наш час винно-борошняний раціон залишається «золотим стандартом» предкулінарної підготовки молюска. Альтернативою йому є тільки переведення відібраних черевоногих на меню з чебрецю та інших пряних трав. Справжні гурмани, втім, вважають, що в цьому випадку смак і аромат готової страви стає менш тонким.

Додаткову цінність смачним і поживним равликам надає їх здатність впадати в сплячку при відсутності їжі або дії несприятливих температур. При цьому молюски закупорюються в раковині, запечатуючи її щільною плівкою. Це робить їх унікальними живими консервами. Настільки корисна властивість дозволило використовувати равликів як надійне джерело забезпечення римських військ свіжою білковою їжею. Сучасні вчені впевнені, що саме завдяки такому оригінальному пайку римських легіонерів великі садові та виноградні равлики, батьківщиною яких є південно-східна і центральна Європа, поширилися по всій європейській території аж до балтійських берегів.

У середні віки гастрономічна симпатія до равликів, ставши незаконною в іудаїзмі та ісламі, продовжила зміцнюватися в більшості країн, що належали до іншої віри. Жителі Африки з незапам'ятних часів вживають в їжу всі види ахатин, найбільша з яких в природі може набрати масу до 600 г. На початку ХХ ст. гігантська ахатина була завезена в Індію та Шрі-Ланку, де за відсутності природних ворогів швидко поширилась на всю південну і південно-східну Азію, а також острова Карибського моря і Тихого океану.

У Німеччині законодавцями «равликової моди» стали саме монастирі, при яких організовувалися спеціальні плантації, де виловлені в околицях молюски доростали до потрібного стану на капустяних грядках. Не відставали від ченців і прості громадяни. Їстівних черевоногих збирали, як гриби, і з задоволенням

споживали як в будні, так і у свята. Особливо серйозну поміч в них знаходили люди, що живуть в умовах обмежених природних або матеріальних ресурсів.

Коли саме равлики з повсякденної їжі перетворилося у вишуканий делікатес, достеменно невідомо. Одна з версій свідчить, що до цього перевтілення доклав руку легендарний родоначальник високої кухні, французький кулінар Марі Антуан Карем. Будучи особистим кухарем у міністра закордонних справ наполеонівської Франції Шарля Талейран-Перигора, він досяг найвищої майстерності у створенні кулінарних шедеврів, здатних здивувати найбільш високопоставлених гостей шефа. Розмірковуючи над оригінальним меню в честь несподіваного візиту імператора і самодержця Всеросійського Олександра I (відбувся в 1814 році), Карем помітив «прогулюючись» по саду виноградного равлика – і ухвалив доленосне рішення. Приправлені часником, петрушкою і вершковим маслом відварні молюски, подані у власних раковинах і представлені як «ескарго де Бургонь» (тобто равлики по-бургундські), дійсно справили на царя незабутнє враження. І, за чутками, стали каталізатором його непереборного бажання бачити Карема шеф-кухарем власної кухні. А так як в 1819 р великий кулінар дійсно на декілька місяців зайняв цю посаду, шансу знову зникнути з горизонту гурманів у равликів просто не було.

Але найбільш правдоподібним здається припущення, що делікатесом наземні молюски, подібно морським устрицям і мідіям, стали через постійно зростаючий попит на тлі вичерпання природних запасів. До середини ХХ ст. природні популяції їстівних равликів в цивілізованих країнах Європи так критично скоротилися, що їх промисловий вилов був остаточно заборонений.

На щастя, вільний ринок керується універсальною формулою «попит народжує пропозицію». Тому виробництво найбільш популярних наземних черевоногих довелося налагодити за рахунок штучного розведення. Ферми, що спеціалізуються на вирощуванні равликів *Helix* одна за одною стали з'являтися у Франції та Іспанії, Німеччині та Португалії, Греції та Італії. Деякий час назад в ряди виробників делікатесного продукту потужно влилися Болгарія і Польща, а сьогодні їх приклад наслідує і Україна.

Крім того, у вищих колах Європи стрімко набирає популярність зовсім інший делікатес – ікра виноградних равликів. Його винахідником на початку тисячоліття став французький геліцефермер Домінік П'єру. І хоча отримання унікального продукту – це титанічна праця (в найсприятливіших умовах равлик відкладає всього 4 грами перламутрово-білих яєць, і до того ж кожному з них необхідно промити і обробити вручну), кожен кілограм ніжних, солонуватих, що мають тонкий лісовий аромат «перлин» приносить творцеві 2 тисячі євро [4].

## **1.2 Розведення равликів – перспективний напрямок діяльності в Україні та світі**

### **1.2.1 Сучасний стан геліцекультури**

Геліцекультура – людська діяльність зі збору, розведення та вирощування їстівних видів наземних равликів для харчових і косметичних цілей. М'ясо та ікра равликів вживаються в їжу, а слиз знаходить застосування як косметичний засіб [5]. Збір равликів в західноєвропейських країнах майже призупинили: практично вся земля окультурена і немає великих природних популяцій молюсків. Потреби ринку задовольняються в основному за рахунку імпорту живих молюсків з країн Східної Європи і Південно-західній Азії, а також штучного розведення [6].

Україна у січні-червні 2020 року відправила на експорт 739 т молюсків – на 57% більше, ніж за аналогічний період 2019 р. Про це свідчать дані Державної митної служби, пише AggroTimes. У грошовому еквіваленті експорт молюсків за I півріччя сягнув \$1,7 млн – на 30% більше, ніж за такий самий період 2019 року. Головними покупцями українських молюсків за звітний період були Литва (50%), Туреччина (38,8%) й Іспанія (5,8%) [7].

Основні споживачі української равлики – країни ЄС. Логістика українського експорту незвичайна: спочатку живих молюсків везуть в Литву, Польщу, Чехію там переробляють в напівфабрикат, заморожують і везуть на інші ринки – в Італію, Іспанію, Німеччину і Францію. Експорт українських равликів, в січні-травні 2019 року виріс в 4,6 рази в порівнянні з аналогічним періодом минулого року і досяг 166,5 т. равликів, на суму \$ 252,8 тис. При цьому в 2018 році було експортовано з

України 90 т. равликів, що стало найнижчим показником за останні чотири роки, (максимум 2016 рік – 347 т.) Лідером експорту є Литва – 54 т. (на суму \$ 62 тис.). Другу позицію займає Польща – 18 т. (\$ 28 тис.). На третьому місці Чехія – 18 т. (\$ 27 тис) [8]. Зростання експорту пов'язаний зі збільшенням кількості підприємств, які експортують равликів в країни ЄС. Якщо в 2018 році їх було 5, то в поточному таке право мають 17 компаній [9].

### **1.2.2. Найбільш розповсюджені види равликів**

Равлики поділяються на травоїдних і хижаків. Якщо травоїдні молюски харчуються рослинами, то хижаки зазвичай в їжу вживають собі подібних. Травоїдні види в основному є шкідниками і завдають шкоди садам і виноградникам. У різних країнах світу в їжу вживають різні види. Рецепти приготування також дуже різняться. В одній частині світу їх вважають делікатесом, а в іншій просто закускою до супу або вуличною їжею.

В Європейських країнах в основному їдять сухопутних равликів сімейства *Helicidae*, яке має підвиди залежно від місцевості проживання:

- *Helix Pomatia* – виноградний равлик, батьківщиною є Центральна і Південно-Східна Європа. Вважають його м'ясо смачніше, ніж м'ясо інших видів.
- *Helix Lucorum* – зустрічається у всьому регіоні Східного Середземномор'я, зазвичай в їжу вживаються в Греції та Азії.
- *Helix Aspersa* – здебільшого відомий, як садовий. Він найбільш поширений в багатьох країнах світу, але найчастіше зустрічається в країнах Середземноморського регіону, Західної і Східної Європи. Існує кілька його підвидів: *Helix Aspersa Muller* і *Helix Aspersa Maxima*.

*Helix Pomatia* один з найбільш поширених в кулінарії видів. Його м'ясо цінується більш ніж м'ясо інших молюсків. Особина досягає необхідного для вживання в їжу розміру і ваги за 2-3 роки, його вага може досягати 30-45 грам.

*Helix Aspersa Maxima* ще відомий, як великий сірий, відрізняється від виноградного більш коротким циклом вирощування. Для досягнення розміру відповідного комерційним і споживчим критеріям їм досить одного сезону, тобто

періоду в 5-7 місяців з весни по осінь. Доросла особина цього виду важить від 16 до 25 грамів і здатна відкласти 120-180 яєць.

*Helix Aspersa Muller* також відомий як сірий маленький, його перевагою є те, що в кулінарії його використовують цілком. Хоча він маленький, м'ясо його дуже смачне і не вимагає особливої початкової обробки. Готують його разом з раковиною, не видаляючи кишечник. Вага його досягає 6-10 грамів і відкладає 80-120 яєць. Термін досягання ним товарного вигляду менше ніж у великих родичів і становить всього 5-6 місяців.

Менш відомим, але також їстівним видом є *Otala Lactea* – молочний або іспанський равлик. Він не вирощується широко, вживається в їжу іспанцями, португальцями, греками і жителями інших середземноморських країн. Його збирають в дикій природі і вважають інвазійним сільськогосподарським шкідником. Він трохи менше ніж *Helix Aspersa*, візерунок на раковині сильно варіюється, але в цілому він бежевий з більш темними коричневими смужками [10]. Зображення найбільш розповсюджених видів равликів представлено на рис. 1.2.



а)



б)



в)



г)



д)



е)

Рис. 1.2 – Найбільш розповсюджені види равликів: а – *Helix Pomatia* (виноградний); *Helix Aspersa maxima* (садовий, великий сірий); в – *Helix Aspersa muller* (садовий, маленький сірий); г – *Helix Lucorum*; д – *Otala Lactea* (молочний або іспанський); е – *Achatina reticulata*

У Франції найбільше цінується *Helix Pomatia*, вирощений в Бургундії. З них готують вишукану страву під назвою *Escargot de Bourgogne*. Щорічно французи з'їдають близько 27 тисяч тонн або 700 млн. штук, при цьому їх попит задовольняється всього на 60-70%. Звичайно однієї Бургундії не достатньо, щоб нагадувати усіх гурманів, тому Європа імпортує делікатесний продукт з інших країн [10]. Африканські ахатини – єдині серед інших різновидів гігантських равликів, які використовуються в косметології. Слиз інших молюсків не має подібних регенеруючих властивостей. Найчастіше в косметології використовують вид *Achatina fulica* (гігантська) та *reticulata*, з родини *Achatinidae* [11].

### 1.2.3 Равлики – джерело корисних елементів

До складу поживних речовин, якими багаті равлики, входять: вітаміни А, Е, К, В6, В12; жирні кислоти омега-3; заліза більше, ніж містить яловичина; магнію більше, ніж у яловичині, свинині, курятині та рибі; калій; фосфор; натрій; кальцій; цинк; мідь; селен; рибофлавін; ніацин; фолієва кислота; холін.

Споживання равликів позитивно впливає на організм людини, допомагає в профілактиці атеросклерозу та при захворюванні печінки. Завдяки достатньому вмісту Са, Fe та Mg споживання равликів рекомендовано людям, що страждають порушенням кальцієвого балансу в організмі, адже відновлюється та укріпляється

кістково-хрящова тканина. Великий вміст незамінних жирних кислот сприяє зниженню рівня холестерину в крові та укріпленню серцево-судинної системи.

Равликова ікра – дорогий, ексклюзивний і низькокалорійний продукт, який має всього лише 90 ккал на 100 грам. Вона містить у рази більше вітамінів та мікроелементів, ніж будь-яка інша ікра, а високий вміст йоду робить її надзвичайно корисною. Процес збору ікри є дуже клопітким та затратним, що впливає на її високу вартість [12]. Поклад равликових яєць зображено на рис. 1.3.

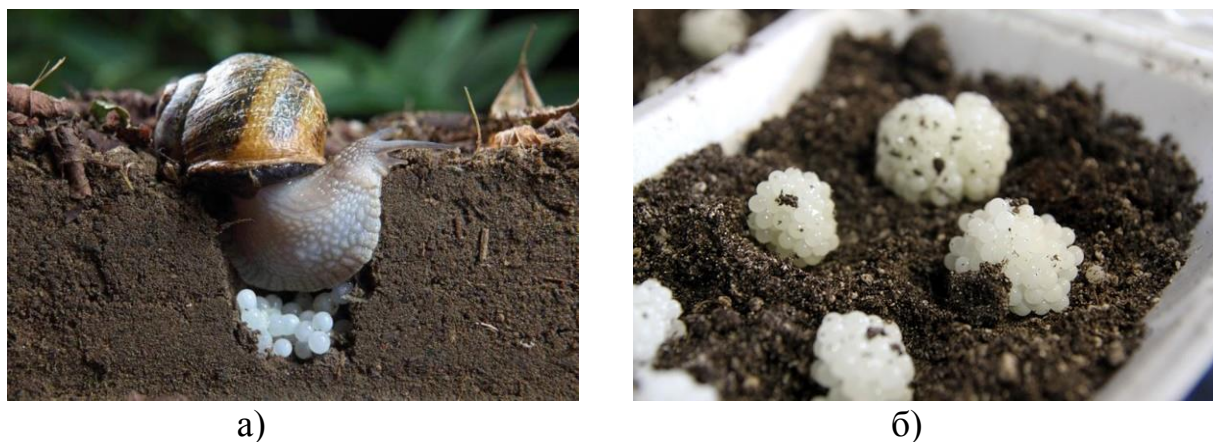


Рис. 1.3 – Поклад равликових яєць: а – гніздо равлика; б – контейнер з покладом яєць

Якщо порівнювати м'ясо моллюсків з яловичиною, куркою і камбалою, то можна відзначити наступні показники. Яловичина містить 214 калорій, 15,4% жирів, 18,8% протеїнів і 62,8% води. Курка, в свою чергу — 175 калорій, 11% жирів, 19,1% протеїнів і 69,7% води. Камбала містить 82 калорії, 2,6% жирів, 15,9% протеїнів і 81,5% води. Коли в равликову м'ясі всього 67 калорій, 1,7% жирів, 13,4% протеїнів і 84,9% води [13].

#### **1.2.4 Найбільші равликові ферми України**

До найбільш відомих українських ферм по вирощуванню равликів та їх реалізація належать: равликова ферма підприємця Михайла Дем'яна у Нижньому Селищі (Закарпаття); родинна ферма Ірини та Івана Юськевичів «Західний Равлик»; ферма «Покутський равлик» на Івано-Франківщині; ферма «Еко Улітка» Дмитра Ботенка на Вінниччині; «Равликовий будиночок» Олександра Медведовського; ферма Олексія Антонкова в с. Великі Гуляки Київської області,

«Мисливці за равликами» в с. Володимирівка, Київської області і з кожним роком в Україні ця кількість збільшується.

«Західний равлик» – це родинна ферма Ірини та Івана Юськевичів, що з 2017 року активно займаються вирощуванням, розведенням та реалізацією равликів сімейства HELICIDAE, роду *Helix* (*Pomatia*, *Aspersa Maxima*, *Aspersa Muller*) для забезпечення споживання цієї продукції в Україні та за її межами, а також проводять навчання згідно даної теми для початківців та новостворених господарств. На фермі проводиться масштабне спаровування та вирощування поголів'я равликів з метою подальшої переробки яєчок на ікру і слизу для фармацевтики та косметології. Набутий досвід в даній галузі, підкріплений хорошою організацією праці і відповідно оснащеним комплексом виробничих приміщень для розведення, зберігання та переробки, що в свою чергу дозволяє запропонувати широкий асортимент м'яса равлика, як готової продукції в харчових цілях, так і поголів'я маточних стад для розведення наступним поколінням починаючих ферм [14].

Організацію роботи ферми «Західний равлик» представлено на рис 1.4.



а)



б)

Рис. 1.4 – Організація ферми «Західний равлик»: а – годування сухим кормом маточного стада; б – приміщення для маточного стада

«Ферма Еко» – підприємство зареєстроване в червні 2018 року розташоване в м. Лебедин, Сумської області. Фермерське господарство спеціалізується на вирощуванні породи равликів *Helix Aspersa Muller*, а також виробництво різної продукції з них: равлик охолоджений, ікра равликів, равлик

фарширований, паштет з м'яса равлика, філе равлика у власному сок в оливковій олії. Пропонують послуги зі зберігання маточного стада, реалізації маточного стада з повним пакетом документів. Готові поділитися досвідом на всіх етапах технологічного процесу. Виготовляють і реалізують повноцінний екструдований комбікорм (випробуваний і підтверджений сертифікатом якості на власному равликовому стаді) для равликів [15]. Продукцію з равлика «Ферма Еко» представлено на рис. 1.5.



а)



б)



в)



г)

Рис. 1.5 – Продукція з равлика «Ферма Еко»: а – паштет з м'яса равлика; б – равликова ікра; в – філе равлика; г – равлики фаршировані

«Еко-равлик» – вітчизняний виробник ексклюзивних продуктів харчування, пропонує продукцію з виноградного равлика (*Helix pomatia*). Компанія була заснована в 2009 році та протягом 8 років, на своїх фермах займається вирощуванням черевоногих молюсків (виноградного равлика), а також овочів та зелені які йдуть на приготування напівфабрикату з равлика [16].

Власник Дмитро Бутенко на сьогодні має дві равликові ферми: одна у Вінницькій області, с. Куманівка, а інша в Київській області, с. Узин. Крім того, є

переробний цех під Києвом. Спробувати продукцію можна на різних фестивалях, таких як «Всі свої», «Made in Ukraine», а також в мережі магазинів «Сільпо», «Фора», «Novus» [17].

### **1.3 Організація ферми по вирощуванню равликів в с. Шаян Закарпатської області**

#### **1.3.1 Матеріально-технічні ресурси для організації ферми**

Маточне стадо – це 300-500 здорових дорослих особин, готових до розмноження. Ці істоти – гермафродити, тобто кожне з них одночасно виступає в ролі і самки і самця. Спеціально підбирати певного числа особин кожного виду не потрібно. Рекомендується співпрацювати з надійними і перевіреними фірмами, у яких є досвід на ринку. Можливим є придбати їх у постачальників з-за кордону (з Чехії, Польщі, Німеччини, Тунісу), які мають усі необхідні сертифікати якості [18].

Молодняк для власної ферми будуть купуватись в іншого вітчизняного господарства в розмірі 50 кг, виду *Helix Aspersa Maxima* (равлик садовий) на фермі «Західний равлик» (с. Солонка, Львівська обл.), окрім цього власники нададуть всю необхідну інформацію та зможуть консультувати протягом всього процесу будівництва ферми. Зокрема інформація буде стосуватись: облаштування функціонального вуличного загону (будівництво та оснащення вольєрів для утримання майбутніх поколінь равлика); етапи репродукції в спеціалізованих приміщеннях (спарювання та відкладення яєць, склад ґрунту, рівень вологості та температура приміщення); етапи росту та збільшення ваги равликів; як і чим годувати, все про корм (перелік складників для молодняка та дорослого поголів'я); збір равлика та підготовка до продажу; зберігання маточного поголів'я в зимовий період; хвороби, шкідники равликів та методи боротьби з ними [19].

Купівля молодняка равлика у квітні-травні дозволить відразу перевести його у вуличний вольєр. Що стосується облаштування самої ферми то слід виділити наступні системи, які і будуть складовими равликової ферми:

- зовнішні загоны або вольєри – ділянка землі на якій розташовані дерев'яні щити, годівниці, засаджена рослинністю (перко, конюшина та ріпак) та

підживлена добривами, захищена від шкідників (гризуни, птахи), полив території, а також розміщення дерев'яної конструкції для «відпочинку» та «очищення» організму равлика перед їх збором, площа 224 м<sup>2</sup>;

- приміщення для зберігання товарного равлика – стелажі, ящики для зберігання, контрольована система: температурний режим, вологість (сухість приміщення), освітлення, площа 15 м<sup>2</sup>;
- закриті системи (пластикові тунельні будинки або теплиці) – місце для утримання молодняка у перехідний період навесні, з контрольованою системою: температура, зокрема забезпечення опалення, вологість, полив, засаджена перко, площа 54 м<sup>2</sup>;
- «маточники» та інкубатори – спеціально обладнані приміщення, де равлики можуть розмножуватися та дозрівати до певного віку, обладнані стелажми, годівницями, лампами проти комах, ємностями із землею для відкладання яєць та контейнерами для їх перекладання, каналізація, стоки, контрольована система: температурний режим, вологість, освітлення, площа 75 м<sup>2</sup>;
- приміщення (комора, склад) – для зберігання сухих кормів, площа 6 м<sup>2</sup>;
- ділянка землі для вирощування овочів – 100 м<sup>2</sup>;
- приміщення для зберігання овочів (кормів) – площа 12 м<sup>2</sup>;
- приміщення для зберігання інвентарю – 6 м<sup>2</sup>.

Крім того для вирощування равликів необхідно забезпечити якісний ґрунт, що являє собою суміш з торфу, глини, компосту, карбонату кальцію (CaCO<sub>3</sub>) та органіки. Раціон равликів повинен на 20% формуватись із пшеничних висівок, тоді як решта 80% – свіжі фрукти, овочі та листя. На фермі планується забезпечити харчування, що буде включати в себе: ріпак, перко, кукурудза, конюшина, капуста, огірки, гарбузи, зелений салат, морква, крейда та інші [20].

Для використання равлика в косметологічних цілях та здійснення так званої равликотерапії будуть придбані молюски виду *Achatina reticulata* для якої будуть створені штучні умови проживання в акваріумах. Для їх комфортного перебування необхідні будуть: скляний акваріум ( мінімальний розмір для 1 равлика=10 літрів), годівниця та поїлка зроблені з м'якого пластика, які підвішуються на спеціальних

присосках до стінок акваріума або ж ставиться на його дно, лампа для обігріву акваріума, міні-басейн, зсередини рослини, мох та деревина – невеликі коряжки з мангрових дерев, дуба або ж вільхи, пульверизатор для зволоження повітря в акваріумі, будиночок, відповідне харчування, а також приміщення для розміщення даних акваріумів [21].

Приклади необхідних матеріально-технічних ресурсів (складових) для організації ферми по розведенню равликів представлено на рис. 1.6.



а)



б)



в)

Рис. 1.6 – Складові ферми по розведенню равликів: а – вуличний вольєр; б – теплиця; в – приміщення для маточного стада

Для підготовки равлика до його приготування, організовуватиметься ділянка в заготівельному цеху – м'ясо-рибному. Равлик очищається, відділяється хвостова частина. Філе відправляється на термічну обробку, панцир – на стерилізацію. Далі в залежності від страви, равлик піддається кулінарній обробці [22].

### 1.3.2 Необхідні вимоги до клімату, ґрунтів та харчування молюсків

Для равликів необхідно створити сприятливі умови. Для утримання маточного стада слід забезпечити в приміщенні м'який клімат із температурою 15-25 °С та підвищеною вологістю (від 75% до 95%). Оптимальною є температура 21 °С. При 12 °С равлики стають неактивні, а при 10 °С їхній ріст зупиняється. Коли температура опускається нижче 7 °С, равлики переходять у сплячий режим. Якщо температура піднімається набагато вище 27 °С або вологи стає замало, равлики теж впадають у літню сплячку. Вітер і протяги зазвичай прискорюють втрату вологи, тому цього на фермі треба уникати.

На життєдіяльність равликів впливає тривалість світлового дня, тому у маточнику варто підтримувати освітлення протягом 12 годин. Через підвищену вологість у приміщенні може з'явитися пліснява. Тож в приміщенні треба очищувати повітря та боротися з пліснявою. А щоб уникнути комах у маточнику, треба встановити спеціальні інсектицидні лампи.

Вуличний вольєр слід розміщувати з урахуванням якості ґрунтів, освітлення та вологості. Молюскам треба забезпечити густу рослинність у вольєрах та полив. Кистя рослин повинно бути вологим, а сама земельна ділянка повинна мати схил, аби після дощу вода одразу стікала і равликам не загрожувало затоплення. Для поливу слід обладнати свердловину з чистою і смачною водою, бо вона впливатиме і на здоров'я равликів, і на смакові властивості їхнього м'яса. Для укриття та відгодівлі равликів потрібні дерев'яні щити – саме під ними равлики ховаються у спеку. На ці щити можна висипати корм чи поставити спеціальні годівниці.

Равлики залюбки живуть у вологих, але не заболочених умовах. Отже, необхідний добре дренований ґрунт. Дослідження вказують на те, що коли вміст води у ґрунті близько 80% і вологість повітря в темний період доби складає більше 80%, то це є найбільш сприятливими умовами.

Равлики копаються в ґрунті і ковтають його. «Смачний» ґрунт сприяє росту равликів та забезпечує частину їхнього харчування. Відсутність хороших ґрунтів може призвести до утворення крихких раковин навіть тоді, коли равлики мають збалансоване харчування.

Добре функціонуючий ґрунт має такі характеристики: не містить ні багато піску, ні занадто багато глини: равликам важко буде копати тверду глину, а пісок легко висихає; вміст органічних речовин становить 20-40%. Органіка підвищує ємність катіонного обміну ґрунтів для кальцію та магнію, що, у свою чергу, стимулює ріст равликів; показник кислотності ґрунту має бути близько 7 рН; має містити багато кальцію, адже саме з нього на 98% складаються мушлі равликів.

Равлики харчуються твердою їжею, розщеплюючи її з радулою (кутикулярний покрив глоткового виросту або язика). Активність равликів, включаючи харчування, відбувається переважно в темний період доби. Рекомендовано із настанням сутінків здійснити перший полив вольєра, а потім висипати корм. Протягом ночі необхідно ще кілька разів полити територію, аби забезпечити равликам комфортні умови існування.

Зазвичай до раціону можна вводити такі рослини: яблука і яблуневе листя, абрикоси, вишні, шовковицю, персики, сливи, артишоки, айстри, ромашки, гвоздики, лілії, настурції, хризантеми, ячмінь, пшеницю, овес, ріпак, конюшину, люпин, квасолю, горох, усі види капусти, огірки, моркву, помідори, картоплю, гарбузи, цибулю, артишоки, ріпу, салат, селеру, берізку, хвощ тощо.

Протягом доби равлики можуть з'їдати кормів, що становить 10-20% від їхньої маси тіла. Це варто враховувати при розрахунку раціону.

### **1.3.3 Етапи вирощування равликів**

Розведення равликів на фермі можна поділити на кілька етапів:

Репродукція. Із лютого до кінця квітня чи початку травня равлики розмножуються. У цей період маточне поголів'я виходить із анабіозу, споживає корми, парується та відкладає яйця. Після цього ікру поміщають в інкубатор.

Маточне поголів'я для репродукції розміщуватиметься в спеціальному приміщенні із описаними вище умовами для равликів із дотриманням температурних режимів, показників вологості повітря. В раціон харчування окрім сухого корму обов'язково включатиметься морква та гарбуз – вони є своєрідними афродизіаками для равликів, відтак молюски паруватимуться більш активно.

Через 3-4 тижні після пробудження й відгодівлі на стелажі встановлюються спеціальні ємності із землею – невисокі горщечки на 8-10 см заповнені вологою і рихлою ґрунтовою сумішшю (ґрунт+пісок+крейда). Равлики зариваються в ґрунт, роблять гнізда і відкладають ікру. Цей процес триватиме до 20 годин.

Після сезону репродукції помирає близько двох третин поголів'я. Кожна маточна особина може відкладати 80-150 яєць.

Потім яйця равликів вибирають із горщечків і кладуть у спеціальні контейнери. Ці контейнери у подальшому зберігають в інкубаторах за постійної температури близько 21 °С та вологості 80%. Але за потреби равликову ікру забирають на реалізацію. Більшість маленьких равликів народжуються протягом 14 днів. Якщо умови в інкубаторі не дотримуються, то період народження може збільшитися. У цьому випадку перші равлики можуть харчуватися залишками оболонки з яєць або навіть їсти інші яйця. Тобто канібалізм набуває масового характеру, а цього треба уникати, щоб зберегти поголів'я.

Далі з квітня до середини травня, коли мине загроза приморозків, дорощується молодняк равликів у теплиці, де слід висіяти перко. Перко – культура, виведена в Німеччині шляхом міжвидового схрещування тетраплоїдних форм озимої суріпиці з листковою капустою. Після завершення репродукції маточне поголів'я виноситься з теплиці, а новонароджених равликів переміщують у вуличний вольєр на подальшу відгодівлю.

Вирощування равликів у вуличних вольєрах. Із середини травня до вересня молодняк равликів випасають і відгодовують у вольєрах на відкритому ґрунті та дерев'яних щитах. Основні вимоги до таких вольєрів: огорожа, годівниці (жолобки), організація поливу, забезпечення захисту від птахів і гризунів. Виносити молодняк у відкриті вольєри можна, коли вночі температура є вищою 8 °С, тобто за відсутності нічних приморозків і низьких температур. Крім посіяної раніше рослинності (перко, конюшини та ріпаку), равликів годують сухими кормами. На таких ділянках землі равлики виростають протягом 5 місяців. Якщо погодні умови протягом цього часу видадуться несприятливими, то якийсь час равликів можна утримувати в теплицях.

Збір равликів. Із середини вересня на фермі починають збір равликів і їхню подальшу доробку на зберігання та реалізацію. Перед самим збором годівлю і полив равликів припиняють. Равликів поміщують на стелажі, витримують кілька днів, промивають й підсушують – так фермери позбуваються випорожнень равликів. Адже равлики з фекальним масами є неліквідним товаром і часто такі партії ритейлери можуть повернути назад. Чистих і сухих равликів сортують і фасують у спеціальні коробки чи ящики [20].

## **1.4 Практичне застосування равликів в готелі**

### **1.4.1 Гастрономічний бік равликів**

Ескарго (фр. Escargots de Bourgogne) – вишукане французьке блюдо з равликів, що подається з білим сухим вином. Слово також можна застосувати до звичайного равлика їстівних видів. У Франції найбільш цінуються бургундські равлики, які продаються по всій Франції у вигляді консервованих напівфабрикатів. Підкреслюючи бургундське походження, ці равлики називають Ескарго де Бургонь. Равлики з інших регіонів цінуються менше і коштують дешевше [23]. Свою популярність у французькій кухні равлики здобули завдяки Антуану Кареме – автору «Похвали французькій кухні». Ці невеличкі молюски, приготовані з маслом, часником і петрушкою, стали настільки популярними, що було винайдено навіть спеціальні тарілки з заглибленнями, а також щипці для утримування гарячої мушлі, завдяки чому можна надіти равлика на двозубу виделку [24].

Живого равлика слід піддати кулінарній обробці перед їх приготуванням. Даний процес буде відбуватись в заготівельному цеху по обробці равлика, а потім готуватись згідно рецептур. Підготовча процедура включає в себе наступне:

1. промивання під проточною водою кілька разів, очищення від зовнішнього бруду та слизу з використанням щітки;
2. бланшування в підсоленій воді при слабкому кипінні 5-10 хв, при цьому панцирі равликів відкриваються;
3. обполіскування в холодній воді, за допомогою спеціальної голки виймання равлика з мушлі та відокремлення шлункового тракту, відрізання голови;

4. варіння равликів протягом 3 годин з додаванням овочів та спецій: цибуля ріпчаста, цибуля шалот, морква, петрушка, чебрець, чорний перець, сіль;
5. панцирі равликів піддають стерилізації.

В ресторані готелю буде розроблено спеціальне меню з равликів, яке включатиме в себе: гарячі закуски, супи, основні страви, десерти. Крім того, в спеціальних тарілочках «ескарготницях» гості матимуть можливість купити заморожені фаршировані равлики під різними соусами власного виробництва [25].

Посуд та прибори, що застосовують при споживанні равлика представлено на рис. 1.7.



а)



б)

Рис. 1.7 – Столовий посуд та прибори для споживання равлика: а – щипці та виделка; б – форма для запікання «ескарготниця»

#### **1.4.2 Косметологічний ефект равликотерапії**

Равликотерапія – це косметична процедура, для проведення якої найчастіше використовують равликів або зібраний у них слиз, частіше виду Ахатинів, батьківщиною котрих є Африка.

Ахатини можуть досягати розміру з людську долоню. Великі дорослі равлики здатні виділяти багато цілющого слизу, котрий ще з давніх-давен використовували в різних лікувальних цілях. Гіппократ використовував слиз равликів для загоєння ран та при запальних процесах шкіри. Равликова терапія прийшла до нас із Японії та набирає дедалі більшої популярності завдяки широкому спектру можливостей [26].

Слиз равлика вважається джерелом корисних елементів:

- гліколева кислота (допомагає організму позбавитися від відмерлих клітин шкіри, очищає);
- колаген (стимулює втрачену швидкість синтезу власного колагену та еластину дерми);
- еластин (протеїн, відповідальний за еластичність та пружність сполучної тканини; покращує тургор (пружність) шкіри);
- алантоїн (відновлює клітини шкіри, регенерує їх, стягує пори);
- пептиди антибіотика (сприяють зменшенню запальних процесів, стимулюють захисні функції шкіри від дії бактерій);
- вітаміни А, Е, С (допомагають зміцнити, пом'якшити і зволожити шкіру, мають антиоксидантні властивості);
- натуральний сонячний фільтр (блокує ультрафіолетову радіацію) [27].

Косметологічний ефект равликотерапії: омолодження шкіри; покращення кольору обличчя, позбавлення набряку та темних кіл під очима; поліпшення кровообігу в шкірі, зміцнення дрібних судин; відновлення пружності та еластичності дерми; зменшення вугрового висипу; розгладження рубців, шрамів на шкірі; освітлення веснянок та пігментних плям; захист шкіри від сонячної радіації, патогенних бактерій і грибків. Нині на основі слизу равлика виготовляють креми для обличчя, гелі, пінки для вмивання, маски для обличчя, тоніки для обличчя, сироватки для обличчя, креми для рук, мило [28].

Для проведення SPA-процедур в готелі буде передбачено спеціальний косметологічний кабінет, а також приміщення, де мешкатимуть равлики виду *Achatina reticulata*, з родини *Achatinidae* в акваріумах зі створенням всіх необхідних штучних умов для їх існування. Детальний перелік обладнання наведено в пункті 1.3.1. Тривалість життя в середньому становить від 8 до 9 років при ретельному і правильному догляді. Рекомендоване харчування: зварені круто курячі яйця; помідори; банани; солодкий болгарський перець; варена картопля; молочні продукти; хліб; зелень; ягоди; печериці; сухі вівсяні пластівці; корм для акваріумних рибок. Равлики купуватимуться в спеціальному зоомагазині в кількості 12 штук [21].

Оскільки кількість равликів невелика, тому збір їхнього слизу для приготування масок на їх основі відбуватиметься без застосування спеціального обладнання для збору слизу. Процедура включає в себе: чайною ложкою слиз збирається з підшви равлика, якого перед тим слід обережно розворушити, ніби піддаючи їх легкому масажу, за 10-15 хв слиз виділиться. Дана процедура ніяк не шкодить равлику та не завдає болю. Обсягу зібраного слизу з 1 равлику вистачає на приготування 1 порції маски [30].

### **1.4.3 Мушля равлика в інтер'єрі**

Мушлі равликів в готелі використовуватимуться як оздоблювальний матеріал у вигляді предметів інтер'єру, прикрас і сувенірів. Адже вони є не лише красивим, а й натуральним і довговічним матеріалом. Для урізноманітнення переліку елементів декору окремо закуплятимуться морські мушлі.

Перед тим як почати робити вироби з мушель равликів, що вирощуватимуться на фермі їх потрібно відповідно підготувати. Коли равлики «мертві» і залишків моллюсків мушлі не залишилося, то їх потрібно замочити в розчині води і будь-якого хлорвмісної речовини в пропорції 1:1 на 30 хвилин. Після замочування слід вичистити щіткою і прополоскати в чистій воді. Після обробки слід оглянути мушлі на предмет відколів і, якщо такі є, відшліфувати їх шліфувальним бруском, диском або наждачним папером. При бажанні можна додати йому блиск за допомогою прозорого лаку для нігтів або меблів, а також за допомогою масла або жирного крему. В цьому випадку перед обробкою черепків равликів клеєм, місця склейки доведеться додатково знежирювати спиртом.

В інтер'єрі готелю мушля равлика знайде широкий спектр застосувань. З черепків равлика будуть оформлені рами дзеркал, картини, фоторамки. З колекції мушель різних форм, розмірів та кольорів будуть робитись панно різної форми, вирізавши з картону чи фанери основу для майбутнього декору. Гарним оздобленням кімнати стане топіарій – невелика прикраса у вигляді деревця в горщику, зроблена з хатинок равликів. Мушлі – це ідеальний матеріал для виготовлення музики вітру, адже «передзвін» таких дзвіночків дуже приємний на

слух. Додатковим матеріалом, що також буде використовуватися при створенні предметів інтер'єру слугуватимуть: камінці, мотузки різної товщини, морські мушлі, намистинки, тканина, мішковина та інші [31].

Для організації виробництва елементів декору буде передбачено спеціальне приміщення, а вже «мертві» равлики надходять із заготівельного цеху, після чого їх залишиться замочити в хлорвмісній речовині, а далі в залежності від виду декору піддати відповідній обробці. Крім того, гості матимуть можливість придбати певні елементи оздоблення або замовити для виробництва. Приклади елементів декору, що будуть виготовлятися в готелі та прикрашатись кімнати, холи, зали готелю представлено на рис. 1.8.



а)



б)



в)



г)



д)

Рис. 1.8 – Застосування мушель равлика в інтер'єрі: а – фоторамка; б – дзеркало; в – панно; г – музика вітру; д – топіарій

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

### 2.5 Характеристика с. Шаян Хустського району, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва

Курорт Шаян розташований в Хустському районі Закарпатської області. На півдні район має кордон з Румунією; на заході – Виноградівський район; на сході – Тячівський район; на північному-сході – Міжгірський район; на північному-заході – Іршавський район. Відстань від районного центру до Ужгорода: 100 км. Площа: 975 км<sup>2</sup> (65 500 га – с/г земель, 40% – ліси). Район володіє цінними природними рекреаційними ресурсами: багатий на корисні копалини та мінерально-сировинні ресурси. З рекреаційних ресурсів найвідомішими є родовища лікувальних мінеральних вод – Шаянське і Драгівське та термальних вод в селах Велятино та Данилово. Ліси та інші лісовкриті площі займають 32 445 га. Природний склад лісів на 95 % складається з твердолистяних порід, решта хвойні та інші породи. Водний басейн Хустського району складають 1 водосховище, 51 ставок, 31 річка, з яких найбільші р.Тиса, р.Ріка, р.Теребля, та 3 504 га земель водного фонду. Експлуатаційна довжина автомобільних доріг загального користування становить 395,3 км. З них з твердим покриттям – 279,9км. Загальна довжина залізничних шляхів – 35 км. Кількість залізничних станцій – 3.

Особливості регіону та карта можливих регіонів інвестицій представлена на рис. 2.1.

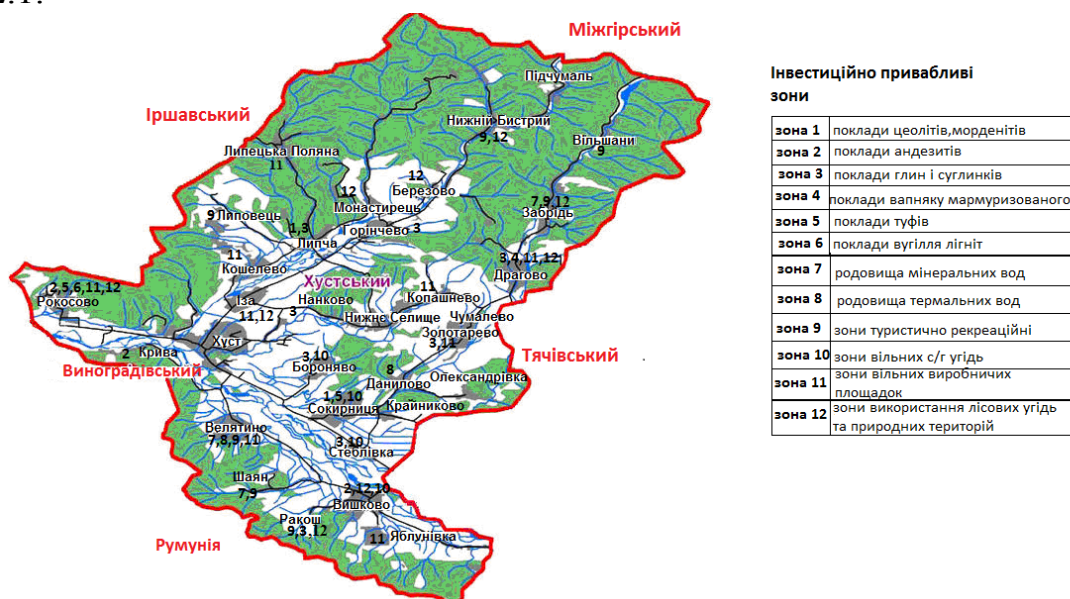


Рис.2.1 – Особливості регіону та карта можливих регіонів інвестицій

З огляду на територіальне розташування, наявність природних ресурсів основними пріоритетними та перспективними напрямками інвестиційного розвитку Хустського району є:

- ефективне використання природно-сировинної бази району;
- розвиток курортно-оздоровчої справи;
- розвиток переробного виробництва в агропромисловому комплексі;
- розвиток сільського зеленого туризму;
- використання земель несільсько господарського призначення [32].

Селище Шаян розташовано в південній частині Закарпаття, яке з трьох сторін оточена гірськими вершинами – Великим, Середнім та Малим Шаянами. За кілька кілометрів від с. Шаян розташований кордон з Румунією; до Хуста близько 16 км; до міста Мукачево – 60 км; до Ужгорода – 120 км [33]. Інфраструктура села включає: готелі, бази відпочинку, пансіонати, санаторії, ресторани, піцерії, кав'ярні, продуктові магазини, відділення пошти, церкви, бювети з мінеральними водами.

Про походження села є легенда, що колись злі вороги напали на село, підпалили будинки і вбили багатьох людей. І тільки сім'ї Шаянів вдалося сховатися в лісі. Вороги за ними кинулися в погоню, і вбили першим батька родини. На місці його загибелі виросла висока гора – Шаян. Знесилена мати, прикриваючи сина, не змогла врятувати хлопця, якого вбили стрілою. Мати опустила його на зелений барвінок, і на тому місці виросла найменша гора Шаянчик. Ще кілька кроків пробігла жінка і впала без сил. На тому місці височить зараз гора Шаянчиха. Після з підніжжя гір потекла вода, мінеральна, цілюща, що наповнює кров здоров'ям і силою. І зараз над селом Шаян підносяться три гори: Шаян, Шаяниха, та Шаянчик (Великий Шаян, Середній і Малий Шаян), які оточують курортну зону, залишаючи відкритим тільки східний напрямок.

Середня річна температура повітря + 9 ° С. Найтепліші місяці – липень і серпень [33]. Клімат Шаян характеризується своєрідністю і може бути визначений як клімат гірських улоговин. Територія його оточена горами (висотою 350-440 метрів). Гряда вулканічних гір, які оточують курорт, захищають його від гірських

вітрів і долинних протягів, що сприяє утворенню місцевого мікроклімату з майже безвітряної м'якою погодою, часто відрізняється від клімату поруч розташованої річки Тиси та гірських хребтів. Середньорічна сума опадів – 1029 мм [35].

Курорт Шаян знаходиться на відрогах Вигорлат-Гутинського хребта, з давніх часів відомого своїми мінеральними джерелами вуглекислої гідрокарбонатно-натрієвої мінеральної води «Шаянська». Цю воду використовують для питного лікування і ванн з початку 19 століття. З давніх-давен на території села Шаян були відомі цілющі джерела Мараморош, згадки про яких з'являються ще з 1753 року. Відомо, що тут в 1818 році на базі вуглекислих гідрокарбонатних залізистих мінеральних вод була заснована одна з найстаріших і відомих купалень «Замкова купіль». А в 1952 році тут був відкритий будинок відпочинку, трохи пізніше – санаторій [34].

Найпопулярнішими серед мінеральних вод, що використовують для лікування в даній місцевості є два види вод – «Шаянська-4» та «Шаянська-242». Особливістю хімічного складу цих вуглекислих маломінералізованих кременистих гідрокарбонатних натрієвих вод є поєднання гідрокарбонатів та кремнієвої кислоти. За вмістом гідрокарбонатів «Шаянська-242» наближається до мінеральних вод «Боржомі» (свердловина №4, Грузія) та «Vichy Celestins» (Франція); завдяки наявності метакремнієвої кислоти належить до групи мінеральних вод відомого курорту Діліжан у Вірменії. «Шаянська-4» ближче до інших гідрокарбонатних карпатських вод Свалявської групи та «Боржомі», а завдяки наявності сульфатів та кремнієвої кислоти прирівнюється до славетних Карловарських вод.

До складу обох видів «Шаянської» входять також біологічно активні концентрації кальцію (25% добової потреби), магнію, заліза, літію та інших необхідних речовин. Показання до застосування. Мінеральні води «Шаянські» призначаються при всіх захворюваннях шлунка (переважно з підвищеним рівнем кислотності), при хронічних гепатитах, після перенесеного вірусного гепатиту, операцій на жовчовивідних шляхах, хронічних панкреатитах, при цукровому діабеті та інших порушеннях обміну речовин; різних як ендогенних, так і при

екзогенних хронічних інтоксикаціях, у тому числі важкими металами; при алергіях; у лікуванні захворювань сечовивідних шляхів; при залізодефіцитних станах [36].

На курорті відкриті декілька бюветів, серед яких є загального використання, а інші знаходяться на території санаторіїв. Воду біля бюветів можна пити безкоштовно, а при набиранні води в пляшки береться символічна плата. За 12 хвилин від Шаяна розташоване селище Велятино, відоме своїми термальними водами. Саме там розміщений комплекс – «Теплі води Велятино». Вода тут добувається зі свердловини, глибина якої досягає одного кілометра. В термальних ваннах температура води становить близько +40°C. Цілющі води в Велятино відрізняються від термальних вод в Косино і Берегово тим, що до їх складу входить більший відсоток заліза та йоду [33].

В зимовий час на курорті працюють гірськолижні підйомники. На території Шаяна функціонує 300-метровий підйомник, а в сусідньому селі Велятино – 800-метровий, де є можливість взяти в прокат спорядження: для лиж, санок, сноуборду. Після активного відпочинку на курорті можна оздоровитися в саунах чи лазнях з басейнами, в кімнатах відпочинку яких вгощають смачним чаєм з карпатським медом. Організуються екскурсії по туристичних місцях Закарпаття. Гордістю є унікальні в своєму роді дерев'яні церкви, які побудовані народними майстрами без єдиного цвяха в специфічних архітектурних стилях, властивих тільки певній місцевості, наприклад, «бойківський», «лемській», «гуцульський», на сьогодні діють понад 30 монастирів. Саме тут на Закарпатті знаходиться найбільший музичний інструмент в Україні – дерев'яна трембіта, яка має довжину 3-4 м. На Закарпатті налічується 12 середньовічних замків. В Ужгороді знаходиться найдовша липова алея в Європі (2,2 км). Поруч з містом Хуст знаходиться унікальна Долина нарцисів (265 га), страусина та оленьча ферми [35].

Майбутній готель планується будувати за адресою с. Шаян, вул. Озерна. Неподалік розташоване Шаянське озеро, а також зручне розташування відносно дороги, яка дає змогу дістатись в будь-який куточок селища. Поруч обраної ділянки розташований комплекс озер, що називають Силоамськими купальнями. Біля найбільшого з них є можливість гарно відпочити на облаштованому березі. Оренда

човна, катамарана, влаштування пікніка в дерев'яних альтанках (за додаткову плату). Малеча може розважитися на ігровому майданчику з гірками, батутом і басейном. Дещо незначна віддаленість ділянки від інших засобів розміщення, а також просторові можливості та близькість до води дозволяє втілити в життя ідею створення равликової ферми. Зважаючи на все вищеописане починаючи з переваг регіону та закінчуючи особливостями конкретно обраної ділянки автором затверджується місце будівництва [33].

## 2.6 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку майбутнього засобу розміщення було проведено аналіз та з'ясовано існуючу забезпеченість регіону готелями і ступінь їх завантаження у радіусі села місця будівництва (табл.2.1) [37-48].

**Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі Засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Готель «Благодать»	урочище «Вагов»	курортний	3*	36 номерів, 90 місць (люкс – 1100-1250 грн, напівлюкс – від 850 грн, стандарт tween – від 850 грн; стандарт queen – від 700 грн; економ – від 450 грн, котедж – від 1550 грн)	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, (літня тераса), басейн, дитячий майданчик, баня, сауна. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, Wi-Fi, автостоянка, конференц-сервіс, лікувально-оздоровчі послуги, лікувально-геотермальний басейн (с. Велятино), сон на вуликах, більярд, настільний теніс, верхова їзда.	65
Комплекс відпочинку «Шаян Гора»	вул. Яблунева, 28	курортний	-	4 котеджі (6-ти та 2-во місні), 5 номерів з власним балконом 4-ох та 2-во місний)	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, басейн, альтанки. <u>Послуги:</u> проживання, харчування, Wi-Fi, автостоянка, ТБ, поїздки в гори, катання на конях, риболовля, транспортні послуги.	60

Комплекс відпочинку «Мрія-Преміум»	вул. Яблунев а	курортний	-	2 котеджі 2-ох та 3-ох поверховий 28 місць, від 1000-4000 грн (від сезону)	<u>Інфраструктура:</u> басейн, дитячий майданчик. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування (за спец-замовленням), Wi-Fi, автостоянка, мангал, трансфер по с. Шаян, надання інформаційних послуг по відпочинку.	45
База відпочинку «Райське містечко»	с. Шаян	курортний	-	4 котеджі – від 1000-6000 грн (від сезону) 46 місць, 2-ох поверхові (на 10 та 16 місць)	<u>Інфраструктура:</u> басейн, дитячий майданчик. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, Wi-Fi, автостоянка, транспортні послуги, прання лижні спуски, оренда ковзанів, соляна кімната, лікувальні процедури, екскурсії, прогулянки на конях.	55
Готель «Легенда Шаян»	вул. Яблунев а, 27	курортний	-	Котеджі VIP класу – 1500 грн, котедж «Напів люкс» - 1350 грн, та «Стандарт» - 650-1350 грн (від сезону)	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, баня, басейн, дитячий майданчик. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, Wi-Fi, автостоянка, SPA-процедури (масажний кабінет, кварцова сауна)	60
Санаторій «Шаян»	с. Шаян	лікувально-оздоровчий	-	2 корпуси, номери Стандарт 2-місний – 690 грн, 1-кімнатний Люкс – 780 грн, 2-кімнатний Люкс – 870 грн	<u>Інфраструктура:</u> кафе, їдальня на 200 місць, лікувальний корпус, бювет з мінеральними водами, майданчик для волейболу та з тренажерами, аптека, банкомат, ринок. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, Wi-Fi, комплекс лікувально-оздоровчих процедур, косметичний салон, бібліотека, настільний теніс, конференц-зал, екскурсії та походи, автостоянка.	75
Санаторій «Вісак»	вул. Центральна, 63	лікувально-оздоровчий	-	головний корпус з номерами «Люкс» - 2150 грн, «Напівлюкс» - 1850 грн, Апартаменти «Стандарт» -1450 грн, 4 котеджі – 4500 грн,	<u>Інфраструктура:</u> кафе-бар, їдальня, тренажерний зал, сауна з 2-ма басейнами <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, спектр лікувально-оздоровчих процедур, бібліотека, настільний теніс, більярд, автостоянка, прокат	70

				номерний фонд 48 місць	спортивного спорядження, організація екскурсій	
Пансіона т «Вогняна Саламанд ра»	вул. Яблунев а	курор тний	-	Номерний фонд 20 місць: 2 одномісні – від 587 грн, 2 стандартні двомісні номери –	<u>Інфраструктура:</u> кафе-бар, сауна з басейном, відкритий басейн, дитячий майданчик. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, Wi-Fi ,	60
				від 734 грн, 4 номери-полулюкс – від 881 грн та 2 номери-люкс – від 1486 грн	автостоянка, трансфер, організація екскурсій, послуги з організації святкових подій, прокат спортивного спорядження.	
Готель «Stupari»	Україна, Закарпат ська область, Хустськ ий район, с. Шаян	курор тний	3*	52 номери, 113 місць, категорії номерів люкс – від 800 грн, напівлюкс – від 650 грн, twin – від 650 грн, стандарт – від 600 грн	<u>Інфраструктура:</u> ресторан (56 осіб), бар, літня тераса (36 осіб), басейн <u>Послуги:</u> розміщення, Wi-Fi, автостоянка, масаж	55
Садиба «Закарпа тський Прованс»	вул. Котеджна, 10	курор тний	-	1-но – від 1250 грн, 2-во – від 1850 грн та 3-ох кімнатні – від 1850 грн котеджі	<u>Інфраструктура:</u> кафе, альтанки, басейн, дитячий майданчик. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, Wi-Fi, автостоянка	65
Комплекс відпочин ку «Letizia country club»	вул.Фінь ов, 6	курор тний	-	5 корпусів, 72 місця, кількість номерів – 24. Категорія номерів - «VIP котедж» - 3 від 5000-5500 грн, «Люкс» - 4 1 500 грн, «Номер Бутік» - 11 2530 грн, «Стандарт – 6 1050 грн	<u>Інфраструктура:</u> ресторан (35 місць), 2 басейна, дитячий басейн, дитячий майданчик, тренажерний зал, спортивний майданчик. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, літній кінотеатр, автостоянка, SPA-процедури, прокат спортивного спорядження	60
Готель «Червона Рута»	с. Шаян	курор тний	-	12 котеджів, 2-во кімнатні: сімейний – 2000 грн, гуцульська хатинка – 1900 - 2000 грн, котедж «Сонячний» - 2000 – 2400 грн, сімейна вілла – 2 700 – 3100 грн, швейцарське шале – 3000 - 3700 грн	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, піцерія, відкритий басейн, дитячий майданчик, масажний салон, тенісний корт. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, SPA- процедури, прокат велосипедів, поїздки закордон, екскурсії.	70

Було проаналізовано основні та додаткові послуги конкурентів, проєктованого підприємства готельного господарства, а також визначені їх переваги та недоліки (табл. 2.2).

**Таблиця 2.2 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів підприємства готельного господарства**

№	Готельне підприємство	Переваги	Недоліки
1	2	3	4
1.	Готель «Благодать»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- комплекс екскурсійних програм по Закарпаттю;</li> <li>- конференц-сервіс для ділових переговорів;</li> <li>- оренда альтанок з мангалами;</li> <li>- дитячий майданчик та дитяча ігрова кімната;</li> <li>- лікувально-оздоровчі процедури мінеральними водами на базі санаторію «Шаян»;</li> <li>- баня, сауна;</li> <li>- терапія бджолами;</li> <li>- верхова їзда;</li> <li>- окремих котедж на 5-6 персон</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готель має застаріле матеріально-технічне оснащення та дизайн;</li> <li>- відсутні послуги трансферу;</li> <li>- страви в меню ресторану «радянського зразку»;</li> <li>- відсутність дієтичного меню;</li> <li>- відсутність SPA-процедур;</li> <li>- відсутність прокату спортивного спорядження</li> </ul>
2.	Комплекс відпочинку «Шаян Гора»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- сучасний дизайн;</li> <li>- нове матеріально-технічне оснащення;</li> <li>- спеціалізація ресторану – страви Закарпаття</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- малий номерний фонд;</li> <li>- відсутність розваг для дітей;</li> <li>- відсутність власних програм екскурсій;</li> <li>- відсутні послуги трансферу;</li> <li>- ЗРГ представлені лише рестораном;</li> <li>- лікувально-оздоровчі послуги організовуються гостями самостійно;</li> <li>- відсутні послуги з організації ділового сервісу;</li> <li>- вузький перелік додаткових послуг;</li> <li>- відсутність прокату спортивного спорядження</li> </ul>
3.	Комплекс відпочинку «Мрія-Преміум»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- послуги трансферу;</li> <li>- можливість готувати їжу самостійно, що впливає на вартість відпочинку;</li> <li>- «дачний» тип умов відпочинку</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вузький перелік додаткових послуг;</li> <li>- малий номерний фонд;</li> <li>- відсутність харчування, лише за спец замовленням;</li> <li>- необгрунтована назва готелю;</li> <li>- лікувально-оздоровчі послуги організовуються гостями;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- відсутні послуги з організації ділового сервісу;</li> <li>послуги по прибиранню номерів – за необхідністю, заміна постільної білизни 1 раз на 5 днів, заміна рушників – 1 раз на 3 дні;</li> <li>- відсутність розваг для дітей;</li> <li>- відсутність прокату спортивного спорядження</li> </ul>
4.	База відпочинку «Райське містечко»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- лікування на базі санаторію «Шаян» та МРЦ «Шаян»;</li> <li>- 3-ох разове харчування з можливістю вегетеріанського та веганського меню;</li> <li>- дитячий майданчик з батутом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дешеве матеріально-технічне оснащення та застарілий дизайн в котеджах;</li> <li>- малий номерний фонд;</li> <li>- ЗРГ представлені лише рестораном;</li> <li>- відсутність прокату спортивного спорядження</li> </ul>
5.	Готель «Легенда Шаян»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- наявність власної пекарні;</li> <li>- в меню ресторану представлені страви закарпатської, румунської, угорської та європейської кухонь;</li> <li>- дитяче меню;</li> <li>- VIP-зала ресторану;</li> <li>- оренда альтанок з мангалами;</li> <li>- широкий вибір SPA-процедур;</li> <li>- дитячий майданчик з футбольним полем;</li> <li>- пункт прокату спортивного спорядження (коньки, лижі, велосипеди, м'ячі, бадмінтон);</li> <li>- лікування на базі санаторію «Шаян» та МРЦ «Шаян»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готель має застаріле матеріально-технічне оснащення та дизайн в котеджі «Стандарт» в номерах;</li> <li>- ЗРГ представлені лише рестораном;</li> <li>- відсутні послуги з організації ділового сервісу</li> </ul>
6.	Санаторій «Шаян»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- широкий спектр оздоровчо-лікувальних процедур на базі санаторію (до 500 пацієнтів на день)</li> <li>соляна кімната, інгаляторій та ароматерапія, кріосауна, фіто-бочка, відділення апаратної фізіотерапії, кабінет гідрофотомагнітотерапії, кабінет гідромасажу, кабінет механотерапії стоп, пневмопресотерапія, лімфодренаж; кабінет ручного масажу і ЛФК;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- відсутність власного басейну (басейн на території санаторію «Вісак»);</li> <li>- застаріле матеріально-технічне оснащення та «радянський» дизайн;</li> <li>- відсутність трансферу;</li> <li>відсутність прокату спортивного спорядження</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- клініко-біохімічна лабораторія;</li> <li>- діловий сервіс;</li> <li>- SPA-процедури;</li> <li>- спортивні розваги;</li> <li>- організація екскурсій та походів</li> <li>- дієт-харчування</li> </ul>	
7.	Санаторій «Вісак»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- бювети з мінеральною водою та літні басейни на території;</li> <li>- 3-ох разове дієтичне харчування з обслуговуванням офіціантами;</li> <li>- власний гірськолижний підйомник (350 м);</li> <li>- спектр лікувально-оздоровчих процедур на базі санаторію (мінеральні ванни, гідромасаж, гідроколонотерапія, інгаляторій, масаж, зрошення ясен мінеральною водою, психотерапія, мануальна терапія);</li> <li>- прокат спортивного спорядження (велосипеди, лижі, шахи);</li> <li>- організація екскурсій</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- застаріле матеріально технічне оснащення та дизайн в усіх категоріях номерів;</li> <li>- відсутність трансферу;</li> <li>- відсутність дитячого майданчику, ігрової зони</li> </ul>
8.	Пансіонат «Вогняна Саламандра»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- послуги трансферу;</li> <li>- організація екскурсій, турів;</li> <li>- організація святкових подій (день народження, романтична вечеря, весільна церемонія, фуршет);</li> <li>- дитячий майданчик</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- застаріле матеріально технічне оснащення та дизайн в окремих категоріях номерів;</li> <li>- малий номерний фонд;</li> </ul>
9.	Готель «Stupari»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- бювет з мінеральною водою на територію готелю</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- відсутні послуги з організації ділового сервісу;</li> <li>- відсутність дитячого майданчика, ігрової зони;</li> <li>- відсутність номерів категорії «Стандарт»</li> </ul>
10.	Садиба «Закарпатський Прованс»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- дизайн в стилі «Прованс» та нове матеріально-технічне оснащення;</li> <li>- квіткові насадження;</li> <li>- оренда альтанок з мангалами;</li> <li>- дитячий майданчик з батутом;</li> <li>- проведення акцій «Найкраща фотографія в садибі «Закарпатський Прованс»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- відсутність SPA-процедур;</li> <li>- відсутність трансферу;</li> </ul>

11.	Комплекс відпочинку «Letizia country club»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- наявність дитячого басейну, дитячого майданчику;</li> <li>комплекс SPA-процедур</li> <li>- прокат спортивного спорядження;</li> <li>дизайнерський ремонт у VIP-котеджі та в «Номер Бутік»</li> </ul>	- відсутні послуги з організації ділового сервісу;
12.	Готель «Чеорвона Рута»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вдале місце розташування в екологічно чистому районі;</li> <li>- комплекс SPA-процедур ( масаж тіла, догляд за обличчям, епіляція, ліфтинг, пілінг)</li> <li>- прокат спортивного спорядження;</li> <li>- «котеджне містечко»;</li> <li>- широкий діапазон цін за розміщення;</li> <li>- дитячий майданчик;</li> <li>- наявність власної піцерії</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- відсутні послуги з організації ділового сервісу;</li> <li>- відсутність трансферу</li> </ul>

Отже, найдоцільнішим рішенням щодо вибору категорійності та типу засобу розміщення є створення курортного готелю категорії 4\*, що дасть можливість охопити найширший спектр послуг та забезпечити якісний сервіс проживання майбутніх гостей.

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Для визначення контингенту потенційних споживачів або іншими словами гостей майбутнього засобу розміщення, слід визначити основні переваги та особливості регіону, які і спонукають людей приїжджати з туристичною метою.

Отже, курорт с. Шаяни представляє собою невелике село, розташоване неподалік від Хуста та Мукачева, на березі гірської річки Тиси, біля підніжжя гори Великий Шаян. На території є цілюще джерело під назвою Мармарош, лікувальні якості якого відомі з найдавніших часів. Завдяки особливому географічному положенню – на території здравниці сформувався унікальний мікроклімат з безвітряною, теплою і сухою погодою. Кращі місяці, щоб відвідати курорт Шаян Закарпаття – липень, серпень і вересень. Взимку круті гірські спуски ваблять лижників і сноубордистів. Курорт упорядкований і має хороший санаторно-

готельний фонд. На гостей чекають справжня українська гостинність та європейська якість сервісу. Для проживання доступні номери різних цінкових категорій. Більшість закладів пропонує гостям харчуватися в їхніх кафе та їдальнях. Людям, що бажають схуднути або страждають від порушень обмінних процесів пропонується спеціальне дієтичне меню. Готелі пропонують своїм гостям широкий вибір додаткових розваг для відпочинку: байдаркові сплави по Тисі; верхова їзда; каякінг; походи в гори; збір лікарських трав, ягід і грибів; катання на квадроциклах; автобусні тури по історичним пам'яткам регіону; рибалка в гірських озерах і Тисі; алко- і гастро-тури; прогулянки на катамаранах; катання на лижах.

Головний лікувальний фактор – мінеральна вода, що має насичений вугле-гідрокарбонатно натрієву сполуку і видобувається в шаянському джерелі. Вона придатна не тільки для питних курсів, але і для ефективних водних процедур. Санаторії селища пропонують ефективні водні процедури: перлинні, мінеральні та гідромасажні ванни, висхідний і циркулярний душі. Користується популярністю ароматерапія. Також застосовуються ефективні фізіотерапевтичні процедури, зокрема – ультразвукові маніпуляції, електролікування, магнітотерапія. Добре себе зарекомендували відвідування сольових печер, інгаляції на основі цілющих карпатських рослин. Даними процедурами можуть скористатися мешканці інших готелів за попередньою домовленістю [49]. Показники туристичної діяльності території Закарпатської області відображені на рис. 2.2.

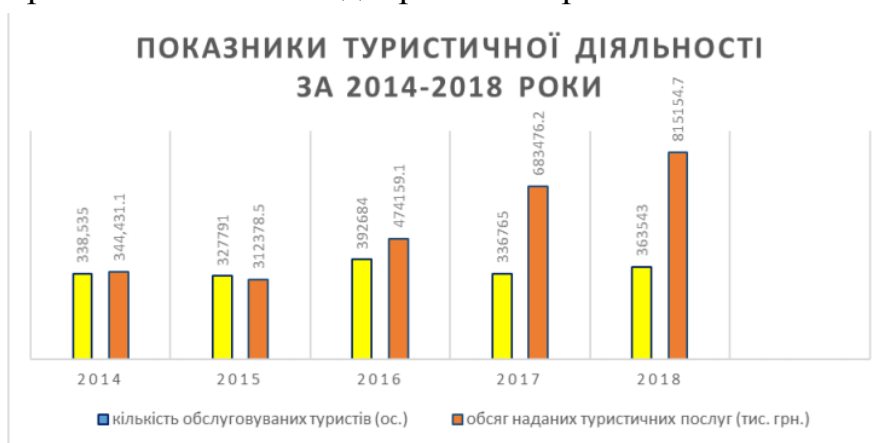


Рис. 2.2 – Показники туристичної діяльності за 2014-2018 роки

Розроблено ситуаційний план с. Шаян Хустського району, що представлений на рис. 2.3 та таблицю експлікацію будівель та споруд (табл. 2.3).



Рис. 2.3 – Ситуаційний план

Таблиця 2.3 – Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Засіб розміщення, що проектується	
	II. Конкуренти	
1.	Готель «Благодать»	36 номерів, 90 місць
2.	Комплекс відпочинку «Шаян Гора»	4 котеджі
3.	Комплекс відпочинку «Мрія-Преміум»	2 котеджі
4.	База відпочинку «Райське містечко»	4 котеджі
5.	Готель «Легенда Шаян»	котеджі VIP-класу
6.	Санаторій «Шаян»	2 корпуси
7.	Санаторій «Вісак»	1 корпус, 4 котеджі
8.	Пансіонат «Вогняна Саламандра»	20 місць
9.	Готель «Stupari»	52 номери, 112 місць
10.	Садиба «Закарпатський Прованс»	котеджі
11.	Комплекс відпочинку «Letizia country club»	5 котеджів, 72 місця
12.	Готель «Червона Рута»	12 котеджів
	III. Місця зосередження туристів	
13.	Шаянське озеро (купальня «Силоамська купальня»)	
14.	Ресторан «Силоамська купальня»	європейська кухня
15.	Греко-католицька церква	
16.	Питний фонтан «Шаянська мінеральна вода»	
17.	Продовольчий магазин «АВС»	
18.	Кафе-кондитерська Smakolini Шаян	
19.	Піцерія «Pizza»	
20.	Поштове відділення № 1 «Нова пошта»	

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Окрім основного корпусу готелю у вигляді будівлі форми паралелепіпеда, окремо планується розташувати дитячий майданчик, місце відпочинку з альтанками, а також окремо виділена територія під равликову ферму. Номери готелю будуть розміщені по периметру будівлі. У виборі стилю дизайну надається перевага французького кантрі (прованс). Південна провінція Франції асоціюється з теплим Середземним морем, яскравим сонцем і чудовими пейзажами. Атмосферу затишній провінції створюють: стіни, покриті фарбою або грубою побілкою з недбалими тріщинами та шорсткістю; пофарбований підлога з дошок, дерев'яні двері та рами з ефектом зістарення та потертостями; пастельні, немов вигорілі на сонці, тони – оливковий, лавандовий, молочний, колір морської хвилі; квіткові візерунки; текстиль з вишивкою і натуральним орнаментом, легкі штори, невагомні фіранки, рюші і мережива; меблі з печаткою часу – стара або зістарена штучно, але при цьому витончені, з різьбленими ніжками, світлі або білі; ковані елементи і аксесуари – вішалка для одягу, спинка ліжка, рамка для фото; милі дрібнички з порцеляни, керамічні статуетки, вази, пташині клітки, тарілки з розписом, а також морська атрибутика – черепашки, рибальські мережі та інше.

Оскільки інноваційною складовою даного готелю є равликова ферма, в оформленні буде присутній равлик, а саме різноманітні елементи вироблені з мушель або прикрашені ними, що бездоганно впишуться в загальну атмосферу та колорит інтер'єру готелю. Крім того, прованський інтер'єр неможливо уявити собі без живих квітів – вони присутні в кімнатах завжди, вдихають життя і свіжість [50].

Приклади інтер'єру в стилі прованс представлено на рис. 2.4.



а)



б)



в)



г)

Рис. 2.4 – Інтер'єр в стилі прованс: а) – ванна; б – кабінет; в – вітальня; г – спальня

Як і належить основними послугами є розміщення та харчування. Серед додаткових – це екскурсійні послуги: послуги трансферу – у володінні готелю буде доступні декілька автобусів різної місткості з можливістю здійснити та обрати екскурсію з особистим гідом-перекладачем, а також легковий автомобіль для трансферу гостей, екскурсія равликовою фермою з детальною описовою програмою її функціонування; лікувально-оздоровчі: SPA-процедури равликами, лікувально-оздоровчі послуги власні та на базі санаторію «Шаян»; спортивні: прокат спортивного спорядження, тренажерна зала, басейн; побутові: послуги пральні; культурно-дозвіллеві: безкоштовний WI-FI на всій території готелю, послуги room-service, оренда альтанок, грилю та мангалів, настільні ігри (більярд, настільний теніс, дитячі гральні автомати), дитячий майданчик.

Готель буде приймати гостей різної вікової категорії, осіб з дітьми, а також передбачені номери для людей з інвалідністю. Меню ресторану буде поєднувати в собі кухні країн Європи, зокрема Франції та Італії, з широкою картою вин. Готель функціонуватиме цілорічно та цілодобово.

Систематизована характеристика обраних ознакам концепції функціонування майбутнього засобу розміщення представлена у вигляді таблиці (табл. 2.4).

**Таблиця 2.4 – Концепція діяльності засобу розміщення**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Курортний готель
Категорія	4 зірки
Кількість номерів	70 номерів (146 місць)

Місце знаходження: - фактичне  - знакове	с. Шаян, Хустського району, Закарпатської області наявність лікувальних мінеральних вод, особиста равликівська ферма
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Французький кантрі (прованс)
Контингент споживачів	Дорослі, діти, пенсіонери
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	Експерсійні, лікувально-оздоровчі, спортивні, побутові, культурно-дозвіллієві
Інфраструктура	2 ресторани вищого класу, бар при вестибюлі, бар на житлових поверхах, бар при SPA-центрі, тренажерний зал, басейн, SPA-центр, дитячий майданчик, зал для настільних ігор, альтанки, равликівська ферма
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	8 212,5 м <sup>2</sup>

Згідно нормативів для курортного готелю норматив площі ділянки становить від 50-75 м<sup>2</sup>. Отже, буде становити:

$$S_d = 75 \text{ м}^2 (\text{м}^2/\text{місце}) * 146 (\text{місць}) = 10\,950 \text{ м}^2$$

Оскільки засіб розміщення планується будуватися більше ніж 2 поверхи, тому  $S_d = 8\,212,5 \text{ м}^2$  (-25%).

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Підрозділи готелю є функціональними ланками, кожна з яких виконує свою специфічну технологію, але всі разом вони мають єдину мету – задоволення потреб гостей. Функціональна структура готелю спирається на лінійну структуру управління готелем: вища керівна ланка, керівники служб і структурних підрозділів, середня ланка, молодший обслуговуючий персонал, технічний і допоміжний персонал. Було обрано та створено органіграму лінійно-функціонального типу організаційної структури управління для майбутнього курортного готелю (Додаток Б). До переваг обраної структури управління належать: високий рівень підготовки працівників, які несуть відповідальність за виконання конкретних функцій; відповідність структури управління до обраної стратегії діяльності готельного підприємства. Недоліками вважаються: дублювання управлінських функцій; недостатня гнучкість у вирішенні нових задач; заскладна координація діяльності підрозділів при застосуванні нових програм; спотворення інформації функціональних керівників при її передаванні їм лінійними керівниками; надмірно швидкий розвиток вертикальної складової управління [51].

У відповідності до обраної організаційно-функціональної структури управління лінійно-функціонального типу до складу входять такі підрозділи: адміністративно-управлінська служба, служба прийому та розміщення, служба управління номерним фондом, служба безпеки та пожежної охорони, інженерно-технічна, рекреаційна служба, служба ресторанного господарства, служба управління присадибним господарством, служба туристичного обслуговування (табл. 3.1) [52-58].

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

<b>Назва служби</b>	<b>Обов'язки</b>	<b>Працівники</b>
Адміністративно-управлінська служба	здійснення загальних рішень стратегічного характеру; - контроль та координація діяльності всіх працівників;	власник (генеральний директор), заступник генерального

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здійснення управління всією господарською діяльністю готелю;</li> <li>- користування всіма видами банківських послуг, фінансова політика;</li> <li>- підписання договорів, зобов'язань і доручень;</li> <li>- право представляти в усіх адміністративних установах готель безпосередньо або через інших осіб;</li> <li>- питання кадрового забезпечення;</li> <li>- створення належних умов праці для персоналу готелю;</li> <li>- контроль за дотриманням відповідних норм, правил з охорони праці, протипожежної, екологічної безпеки;</li> <li>- питання реклами, зв'язки з громадськістю; маркетингові дослідження, розробка нових послуг, розробка заходів щодо стимулювання збуту</li> </ul>	<p>директора, секретар, спеціаліст з відділу кадрів, спеціаліст з охорони праці, головний бухгалтер, бухгалтер, касир, маркетолог.</p>
<p>Служба прийому та розміщення</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бронювання номерів і місць, забезпечення завантаженості готелю;</li> <li>- прийом гостей у готелі: визначення номерів і місць під заселення, їх розподіл і перерозподіл згідно замовленого класу та побажань замовника, зустріч гостя, визначення разом з ним умов заселення, оформлення його, видача ключів;</li> <li>- розміщення-виїзд: підготовка номерів і місць під заселення, розміщення гостей у номері, створення належного комфорту, контроль виїзду (прийом номеру після виїзду гостя);</li> <li>- збереження та транспортування багажу гостя – забезпечення його прийому, доставки в номери, виносу та відправлення, збереження особистих речей і цінностей гостя від ушкодження та втрати;</li> <li>- розрахунки: готівково та безготівково за проживання та всіх видів послуг, контроль за їхньою оплатою;</li> <li>- облік і реєстрація гостей;</li> <li>- інформація та реклама: надання різного виду довідок гостям, необхідної інформації щодо міста, послуг готелю, режиму роботи служб, реклама послуг;</li> <li>- прийом, зберігання і видача верхнього одягу мешканців і відвідувачів готелю;</li> <li>- додаткові послуги: побутові, харчування, транспортні.</li> </ul>	<p>менеджер служби прийому та розміщення, черговий адміністратор, працівник ресепшн, касир, порт'є, носій багажу (швейцар), гардеробник</p>
<p>Служба управління номерним фондом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- надання послуг у номерах;</li> <li>- забезпечення задовільного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів;</li> <li>- контроль за станом обладнання в номерах, постільною білизною, форменим одягом працівників готелю;</li> <li>- підготовка брудної білизни до прання, обмін білизни при здачі та отриманні з пральні, ведення</li> </ul>	<p>менеджер служби управління номерним фондом, завідувач білизняної, кастелянша, директор пральної, робочі, старша покоївка, покоївка</p>

	<p>обліку типу та якості білизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здійснення ремонту, штопання і маркування білизни;</li> <li>- контроль якості обслуговування в номерах;</li> <li>- здійснення необхідної діяльності задля максимального збільшення доходу від сплати за проживання у готелі, підвищення зайнятості готельних номерів;</li> <li>- проведення моніторингу системи тарифів на послуги у номерах, визначення у співпраці з економічним відділом та комерційною службою оптимального тарифу</li> </ul>	
Служба безпеки та пожежної охорони	<ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечення режиму доступу до будівлі готельного комплексу і на її територію, запобігання несанкціонованому проникненню до приміщення і на прилеглу територію готельного бізнесу;</li> <li>- забезпечення охорони припаркованим транспортним засобам гостей та працівників на обладнаних автостоянках;</li> <li>- забезпечення безпеки руху матеріальних цінностей в межах готелю та прилеглої до неї території, унеможливлення винесення краденого майна працівниками або гостями з будівлі готельного підприємства;</li> <li>- попередження виникненню вогнищ пожежі;</li> <li>- забезпечення особистої безпеки серед гостей та персоналу готельного господарства;</li> <li>- захист конфіденційної інформації</li> </ul>	начальник служби безпеки та пожежної охорони, начальник охорони, охоронець
Інженерно-технічна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- відповідно до затвердженого графіка, регулярно проведення обстеження санітарного і технічного стану готелю, території, що прилягає до готелю, зовнішнього благоустрою і об'єктів комунального призначення;</li> <li>- ресурсопостачання (теплопостачання, електропостачання, водопостачання і водовідведення) системи телебачення і зв'язку;</li> <li>- оцінка якості надаваних послуг службою робіт, та складання за результатами обстеження і перевірок актів;</li> <li>- дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтові зони та ін);</li> <li>- контроль якості обслуговування приміщень громадського та службового призначення;</li> <li>- забезпечення роботи комп'ютерної техніки, комп'ютерної мережі і програмного забезпечення в готелі;</li> <li>- прийом та розгрузка товарів, транспортування</li> </ul>	головний інженер, системний адміністратор, електрик, слюсар-сантехнік, завгосп, прибиральник, вантажник
Рекреаційна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- організація дозвілля та спортивно-оздоровчих послуг;</li> <li>- контроль за якістю, своєчасністю надання послуг, роботою персоналу;</li> <li>-</li> </ul>	менеджер рекреаційної служби, адміністратор SPA-центру, фітнес-тренер, інструктор з

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здійснення косметологічних маніпуляцій (догляд за шкірою обличчя, тіла, масаж);</li> <li>- надання першої медичної допомоги, консультація з приводу надання косметологічних послуг</li> </ul>	<p>плавання, масажист, косметолог-дерматолог, медсестра, відповідальний за культурно-дозвіллієві заходи</p>
Служба ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- організація харчування та обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства при готелі та в номерах;</li> <li>- забезпечення постачання необхідних продуктів харчування;</li> <li>- здійснення контролю якості готової продукції і обслуговування.</li> </ul>	<p>менеджер служби ресторанного господарства, касир, шеф-кухар, кухар, комірник, мийник-посуду, адміністратор, бармен, хостес офіціант</p>
Служба управління присадибним господарством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- озеленення території;</li> <li>- здійснення висіву насіння, садіння саджанців, пікірування деревних і квіткових рослин;</li> <li>- забезпечення чистоти та порядку прилягаючої ділянки до готелю;</li> <li>- контроль за роботою на фермі: догляд за моллюсками, забезпечення їх життєдіяльності, стан МТЗ та його поповнення;</li> <li>- виконання робіт: по висіюванню кормів, збору врожаю, годівлі моллюсків, контролю умов проживання (температура, вологість), справність МТЗ та систем тепло- водопостачання, освітлення;</li> <li>- збір моллюсків, їх відбір, зберігання</li> </ul>	<p>менеджер служби присадибного господарства, головний фермер, малаколог, садівник, двірник, робочі</p>
Служба туристичного обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> <li>- розробка туристичних маршрутів та їх супровід;</li> <li>- консультація гостей щодо розроблених поїздок, складання графіків;</li> <li>- транспортне забезпечення</li> </ul>	<p>менеджер служби туристичного обслуговування, гід, гід-перекладач, водій</p>

Приймально-вестибюльна група приміщень – це перше місце куди потрапляє гість. Дана група складається з вестибюлю, бюро прийому та реєстрації, бюро бронювання, кімнатою чергового персоналу та адміністратора, службовим сан-технічним блоком, кабінетом менеджера служби прийому і розміщення, швейцарською та приміщенням носіїв багажу, камерою схову, приміщенням охорони, гардеробом, багажним вестибюлем, коморою прибирального інвентарю, медпунктом та санвузлом для гостей. Від приймально-вестибюльної групи діють основний прохід для мешканців готелю та службовий прохід для персоналу до групи приміщень ЗРГ. Дана група представлена: заготівельними та доготівельними

цехами, коморами та холодильними камерами, приміщеннями для персоналу, основним залом ресторану. Аналогічно, від приймально-вестибюльної групи йдуть проходи до фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, які представлені масажним кабінетом, кабінетом для косметологічних та бальнеологічних процедур, приміщенням для зберігання акваріумів з равликами, санвузлом. Лише службові проходи мають службово-побутові, інженерно-технічні та адміністративні групи приміщень. До групи житлових приміщень, номерного фонду готелю з приймально-вестибюльної групи є основний прохід для гостей, а також додаткові від ЗРГ та фізкультурно-оздоровчої групи приміщень.

Було створено функціональну схему засобу розміщення з відповідними технологічними зв'язками, яку зображено на рис. 3.1.



Рис. 3.1 – Функціональна схема курортного готелю

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Для даної групи приміщень було підібрано необхідний перелік приміщень, що входять до її складу, спираючись на категорійність та місткість готелю; меблі, обладнання, а також розраховано корисну площу (м<sup>2</sup>) приміщення, на основі площ кожного з обладнання та загальну площу (м<sup>2</sup>), враховуючи коефіцієнт використання площі приміщення (табл. 3.2; табл. 3.3).

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Вестибюль</b>				
Диван	«Елеганза»	4	1580*900*1020	5,69
Крісло	«Елеганза»	4	750*900*1020	2,7
Стіл журнальний	«Lack»	3	900*550*450	1,49
Телевізор	«Philips»	1	1683*974,4*93,7	-
Дзеркало	«Модеск»	4	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	10	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=9,88</b>
<b>Бюро прийому і реєстрації</b>				
Стійка рецепції	«Beauty»	1	3000*800*1200	2,4
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	3	490*490*950	0,72
Стелаж	«Камелот» CO	2	400*430*1670	0,36
Телевізор	«Philips»	1	1683*974,4*93,7	-
Комп'ютер	«Apple NEW iMac 27" Retina 5K»	1	650*203*516	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	2	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=3,48 + 6 м<sup>2</sup> (простір для прийому організованих груп)</b>
<b>Бюро бронювання</b>				
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	1	1200*550*760	0,66
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	2	490*490*950	0,48
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
Комп'ютер	«Apple NEW iMac 27" Retina 5K»	1	650*203*516	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=1,14</b>
<b>Кімната чергового персоналу</b>				
Диван	«Картаго»	1	1990*880*870	1,76
Стілець м'який	«Корсика»	2	520*480*780	0,5
Стіл журнальний	«Еко О-201»	1	1000*420*700	0,42
Стіл журнальний	«Еко О-201»	1	1000 *420*700	0,42
Шафа	«Ф-4824»	1	550*380*2100	0,21

продовження табл. 3.2

Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,89</b>
<b>Службовий санітарно-технічний блок</b>				
Санвузол для персоналу (чол)				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT	2	355*750*670	0,54
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	4	700*410*160	1,15
Пісуар	CERSANIT APOLLO A101	2	340*295*565	0,2
Комод	«Лайн 2Ш»	1	550*600*480	0,33
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	3	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,22</b>
Санвузол для персоналу (жін)				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	2	355*750*670	0,54
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	4	700*410*160	1,15
Комод	«Лайн 2Ш»	1	550*600*480	0,33
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	3	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,02</b>
<b>Кімната чергового адміністратора</b>				
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	1	1200*550*760	0,66
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	2	490*490*950	0,48
Стелаж	«Камелот» СО	1	400*430*1670	0,18
Диван	«Алекс 3»	1	1600*690*765	1,2
Стіл журнальний	«Лофт Лонг Бент»	1	1100*600*540	0,66
Тумба	«ТМ-12»	1	700*500*740	0,35
Комп'ютер	«Apple NEW iMac 27" Retina 5K»	1	650*203*516	-
Кавомашина	«Delonghi ECAM 23.460.B»	1	430*238*340	-
Сейф-меблевий	«СМ-30»	1	300*380*300	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-

продовження табл. 3.2

Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=3,53</b>
<b>Кабінет менеджера служби прийому та розміщення</b>				
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	1	1200*550*760	0,66
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	2	490*490*950	0,48
Стелаж	«Камелот» СО	1	400*430*1670	0,18
Диван	«Алекс 3»	1	1600*690*765	1,2
Стіл журнальний	«Лофт Лонг Бент»	1	1100*600*540	0,66
Комп'ютер	«Apple NEW iMac 27" Retina 5K»	1	650*203*516	-
Кавомашина	«Delonghi ECAM 23.460.B»	1	430*238*340	-
Сейф-меблевий	«СМ-30»	1	300*380*300	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=3,18</b>
<b>Швейцарська та приміщення носіїв багажу</b>				
Диван	«Болеро»	1	1350*960*930	1,3
Крісло	«К-16»	2	620*645*785	0,8
Стіл журнальний	«Лофт Лонг Бент»	1	1100*600*540	0,66
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,76</b>
<b>Камера схову</b>				
Камера схову	Sus 422	5	800*500*1800	2
Камера схову	Sus 324	2	600*500*1800	0,6
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,6</b>
<b>Приміщення охорони</b>				
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	2	1200*550*760	1,32
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	2	490*490*950	0,48
Стелаж	«Камелот» СО	1	400*430*1670	0,18
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Монітор для системи відеонагляду	«TX22»	5	528*214*347	-
Комп'ютер	«Apple NEW iMac 27" Retina 5K»	1	650*203*516	-

продовження табл. 3.2

Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=1,98</b>
<b>Гардероб</b>				
Вішак стійка для одягу	КР	6	900 *710*1780	3,83
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	1	490*490*950	0,24
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	1	1200*550*760	0,66
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=4,73</b>
<b>Комора прибирального інвентарю</b>				
Стелаж	REG 2S	2	800*410*2000	0,66
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=0,66</b>
<b>Медпункт (+ санвузол)</b>				
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	1	1200*550*760	0,66
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	2	490*490*950	0,48
Кушетка процедурна	Завет КПП	1	1900*580*530	1,1
Столик для інструментів	Завет СИ-5	1	660*430*900	0,29
Шафа медична	Завет ШМ-1	1	400*500*1610	0,2
Холодильник для медикаментів	НУС 68 Haier	1	495*580*660	0,29
Комп'ютер	«Apple NEW iMac 27" Retina 5K»	1	650*203*516	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic КХ-ТРА65RU»	1	210*200*65	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=3,02</b>
<b>Санвузол</b>				
Умивальник	«Cersanit Sicilia»	1	700*410*160	0,29
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-

продовження табл. 3.2

<b>Всього</b>				<b>Скор=0,56</b>
<b>Санвузли для гостей</b>				
Санвузол для гостей (жін)				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	4	355*750*670	1,07
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	4	700*410*160	1,15
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,22</b>
Санвузол для гостей (чол)				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	2	355*750*670	0,54
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	4	700*410*160	1,15
Пісуар	CERSANIT APOLLO A101	2	340*295*565	0,2
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=1,89</b>
Санвузол для гостей ( маломобільних груп населення)				
Унітаз (спеціалізоаний)	«Cersanit Etiuda»	1	390*380*730	0,15
Умивальник (спеціалізований)	«ETIUDA 65»	1	660*550*250	0,36
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=0,51</b>
<b>Всього</b>				<b>Скор= 49,27 +6м<sup>2</sup></b>

На основі корисної площі було визначено орієнтовану загальну площу приміщення,  $S_{\text{заг}}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{\text{заг}}=49,27 \text{ м}^2/0,3+6\text{м}^2= 170,2 \text{ м}^2$$

**Таблиця 3.3 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

<b>Приміщення</b>	<b>Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>	<b>Нормативна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>
Вестибюль	38,9 <sup>1</sup>	146
Бюро прийому і реєстрації	11,6	12
Бюро бронювання	3,8	8,5
Кімната чергового персоналу	9,6	8
Службово-санітарно технічний блок	14,1	10*2
Кімната чергового адміністратора	11,7	12
Кабінет менеджера служби прийому і розміщення	10,6	12
Швейцарська та приміщення носіїв багажу	9,2	8
Камера схову	8,7	10,5
Приміщення охорони	6,6	8
Гардероб	15,7	28
Комора прибирального інвентарю	2,2	5,5
Медпункт	12	23 (16+7)
Санвузли для гостей	13,7	12*2
Санвузол для маломобільних груп населення	1,7	7
<b>Всього</b>	<b>170,1</b>	<b>332,5</b>

<sup>1</sup> – з урахуванням 6м<sup>2</sup> – простір для прийому організованих груп для бюро прийому і реєстрації

Розрахункова загальна площа приміщень було порівняно з нормативною та визначено необхідні площі приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 3.4).

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

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Вестибюль	146
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	8,5
Кімната чергового персоналу	8
Службово-санітарно технічний блок	10*2
Кімната чергового адміністратора	12
Кабінет менеджера служби прийому і розміщення	12
Швейцарська та приміщення носіїв багажу	9,2
Камера схову	10,5
Приміщення охорони	8
Гардероб	28
Комора прибирального інвентарю	5,5
Медпункт	23 (16+7)
Санвузли для гостей	12*2
Санвузол для маломобільних груп населення	7
<b>Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень</b>	<b>333,7</b>

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Відповідно до обраної категорії та рекомендованих вимог було сформовано номерний фонд готельного підприємства (табл.3.5).

**Таблиця 3.5 – Номерний фонд готельного підприємства**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	3	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії	1	1	7	7
Номер I категорії	1	2	41	82
Номер I категорії	1	3	14	42
Номер для маломобільних груп населення	1	2	4	8
<b>Всього</b>			<b>70</b>	<b>146</b>

Для кожного номеру було підібрано необхідне обладнання (меблі) та розраховано корисну площу кожного приміщення (табл.3.6).

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Номер «Апартаменти»</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Міромарк «Рамона»	1	2105*1660*471	3,49
Тумба біля ліжка	Міромарк «Рамона2шх»	2	514*390*485	0,4
Комод	Міромарк «Рамона3шх»	1	1006*462*801	0,46
Шафа-купе	Міромарк «Рамона»	1	2000*615*2115	1,23
Столик туалетний	Міромарк «Рамона 2ш»	1	1200*462*800	0,55
Крісло м'яке	«Club»	1	460*490*780	0,23
Бра настінний	«Maytoni»	2	320*175	-
Світильник стельовий	«EGLO»	3	28*7	-

продовження табл.3.6

Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX- TPA65RU»	1	210*200*65	-
Сейф-меблевий	«CM-30»	1	300*380*300	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=6,36</b>
<b>Вітальня</b>				
Стіл журнальний	Міромарк «Асті»	1	1100*700*520	0,77
Тумба під телевізор	«Марсель»	1	1665*455*565	0,76
Комод	«Марсель»	1	1665*455*895	0,76
Пенал	«Марсель»	1	680*455*2205	0,3
Стіл письмовий	«Кантрі»	1	1580*680*770	1,07
Стілець	«Марсель»	1	450*430*950	0,19
Диван-ліжко	«Жаклін»	1	1630*1060*920	1,73
Настільна лампа	«Freya»	1	220*416	-
Світильник стельовий	«EGLO»	4	28*7	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX- TPA65RU»	1	210*200*65	-
Холодильник (міні-бар)	«Profycool»	1	420*420*500	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=5,58</b>
<b>Їдальня</b>				
Стіл обідній	«Європа»	1	1600*800*750	1,28
Стілець обідній	«Марсель»	6	450*430*950	1,16
Буфет	«Марсель»	1	1170*455*1820	0,53
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Кавомашина	«Delonghi ECAM 23.460.B»	1	430*238*340	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,97</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	«Марсель»	1	1665*600*2205	1
Тумба для взуття	«Марсель»	1	960*370*585	0,35
Комод	«Марсель»	1	810*440*900	0,36
Лава без спинки	«Джокер»	1	1450*440*760	0,64
Дзеркало	«Bourbon»	1	600*1200	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-

продовження табл. 3.6

<b>Всього</b>				<b>Скор=2,35</b>
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Гідромасажна ванна	«KO&PO 306»	1	1720*900*680	1,55
Душова кабіна	«FRIDA»	1	900*900*2050	0,81
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT»	1	355*750*670	0,27
Дитячий унітаз	«Colombo Бембі»	1	345*555*670	0,19
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Пісуар	CERSANIT APOLLO A101	1	340*295*565	0,1
Біде	«COLOMBO ЛОТОС»	1	364*530*400	0,2
Тумба на ніжках з умивальником	«Romance»	1	1000*500*840	0,5
Пенал на ніжках	«Royal»	1	600*400*1920	0,24
Сушарка навісна	«Elna Стандарт-8»	1	480*140*810	0,07
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=4,22</b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=0,56</b>
<b>Всього по номеру</b>				<b>Скор=22,05</b>
<b>Номер Люкс</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Міромарк «Рамона»	1	2105*1660*471	3,49
Тумба біля ліжка	Міромарк «Рамона2шх»	2	514*390*485	0,4
Комод	Міромарк «Рамона3шх»	1	1006*462*801	0,46
Шафа-купе	Міромарк «Рамона»	1	2000*615*2115	1,23
Столик туалетний	Міромарк «Рамона 2ш»	1	1200*462*800	0,55

продовження табл. 3.6

Крісло м'яке	«Club»	1	460*490*780	0,23
Бра настінний	«Maytoni»	2	320*175	-
Світильник стельовий	«EGLO»	3	28*7	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Сейф-меблевий	«CM-30»	1	300*380*300	-
Корзина для сміття	«Bugomax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=6,36</b>
<b>Вітальня</b>				
Стіл журнальний	Міромарк «Асті»	1	1100*700*520	0,77
Тумба під телевізор	«Марсель»	1	1665*455*565	0,76
Комод	«Марсель»	1	1665*455*895	0,76
Пенал	«Марсель»	1	680*455*2205	0,3
Стіл письмовий	«Кантрі»	1	1580*680*770	1,07
Стілець	«Марсель»	1	450*430*950	0,19
Диван-ліжка	«Жаклін»	1	1630*1060*920	1,73
Настільна лампа	«Freya»	1	220*416	-
Корзина для сміття	«Bugomax»	1	d=300, h=350	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	4	28*7	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Холодильник (міні-бар)	«Profycool BC-42B»	1	420*420*500	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=5,58</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	«Марсель»	1	1665*600*2205	1
Тумба для взуття	«Марсель»	1	960*370*585	0,35
Комод	«Марсель»	1	810*440*900	0,36
Лава без спинки	«Джокер»	1	1450*440*760	0,64
Дзеркало	«Bourbon»	1	600*1200	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,35</b>
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	«FRIDA»	1	900*900*2050	0,81
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Дитячий унітаз	«Colombo Бембі»	1	345*555*670	0,19
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Пісуар	CERSANIT APOLLO A101	1	340*295*565	0,1
Біде	«COLOMBO LOTOC»	1	364*530*400	0,2

продовження табл. 3.6

Тумба на ніжках з умивальником	«Romance»	1	1000*500*840	0,5
Пенал на ніжках	«Royal»	1	600*400*1920	0,24
Сушарка навісна	«Elna Стандарт-8»	1	480*140*810	0,07
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,67</b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=0,56</b>
<b>Всього по номеру</b>				<b>Скор=17,52</b>
<b>Номер «Напівлюкс»</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко односпальне	«Честер Віп Вуд»	1	2200*1100*420	2,42
Тумба біля ліжка	Міромарк «Рамона2шх»	2	514*390*485	0,4
Тумба під телевізор	«Марсель»	1	1665*455*565	0,76
Шафа-купе	Міромарк «Рамона»	1	2000*615*2115	1,23
Столик туалетний	Міромарк «Рамона 2ш»	1	1200*462*800	0,55
Крісло м'яке	«Club»	1	460*490*780	0,23
Стіл письмовий	«Кантрі»	1	1580*680*770	1,07
Стілець	«Марсель»	1	450*430*950	0,19
Настільна лампа	«Freya»	1	220*416	-
Бра настінний	«Maytoni»	1	320*175	-
Світильник стельовий	«EGLO»	4	28*7	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=6,85</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	«Марсель»	1	1665*600*2205	1

продовження табл. 3.6

Тумба для взуття	«Марсель»	1	960*370*585	0,35
Комод	«Марсель»	1	810*440*900	0,36
Лава без спинки	«Джокер»	1	1450*440*760	0,64
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Bourbon»	1	600*1200	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,35</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	«FRIDA»	1	900*900*2050	0,81
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,287
Пісуар	CERSANIT APOLLO A101	1	340*295*565	0,1
Біде	«COLOMBO ЛЮТОС»	1	364*530*400	0,2
Тумба на ніжках з умивальником	«Romance»	1	1000*500*840	0,5
Пенал на ніжках	«Royal»	1	600*400*1920	0,24
Сушарка навісна	«Elna Стандарт-8»	1	480*140*810	0,07
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>2,48</b>
<b>Всього по номеру</b>				<b>11,68</b>
<b>Номер I категорії (одномісний)</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко односпальне	«Честер Віп Вуд»	1	2200*1100*420	2,42
Тумба біля ліжка	Міромарк «Рамона2шх»	2	514*390*485	0,4
Тумба під телевізор	«Марсель»	1	1665*455*565	0,76
Шафа-купе	Міромарк «Рамона»	1	2000*615*2115	1,23
Столик туалетний	Міромарк «Рамона 2ш»	1	1200*462*800	0,55
Крісло м'яке	«Club»	1	460*490*780	0,23
Стіл письмовий	«Кантрі»	1	1580*680*770	1,07
Стілець	«Марсель»	1	450*430*950	0,19
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Настільна лампа	«Freya»	1	220*416	-
Бра настінний	«Maytoni»	1	320*175	-
Світильник стельовий	«EGLO»	4	28*7	-

продовження табл. 3.6

Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX- TPA65RU»	1	210*200*65	-
Холодильник (міні- бар)	«Profycool BC- 42B»	1	420*420*500	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=6,85</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	«Марсель»	1	1665*600*2205	1
Тумба для взуття	«Марсель»	1	960*370*585	0,35
Комод	«Марсель»	1	810*440*900	0,36
Лава без спинки	«Джокер»	1	1450*440*760	0,64
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Bourbon»	1	600*1200	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,35</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	«FRIDA»	1	900*900*2050	0,81
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Тумба на ніжках з умивальником	«Romance»	1	1000*500*840	0,5
Пенал на ніжках	«Royal»	1	600*400*1920	0,24
Сушарка навісна	«Elna Стандарт- 8»	1	480*140*810	0,07
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX- TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,18</b>
<b>Всього по номеру</b>				<b>Скор=11,35</b>
<b>Номер I категорії (двомісний)</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Міромарк «Рамона»	1	2105*1660*471	3,49
Ліжко односпальне	«Честер Віп Вуд»	2	2200*1100*420	(4,84)
Тумба біля ліжка	Міромарк «Рамона2шх»	2	514*390*485	0,4
Тумба під телевізор	«Марсель»	1	1665*455*565	0,76
Шафа-купе	Міромарк «Рамона»	1	2000*615*2115	1,23
Столик туалетний	Міромарк «Рамона 2ш»	1	1200*462*800	0,55
Крісло м'яке	«Club»	1	460*490*780	0,23

продовження табл. 3.6

Стіл письмовий	«Кантрі»	1	1580*680*770	1,07
Стілець	«Марсель»	1	450*430*950	0,19
Настільна лампа	«Freya»	1	220*416	-
Бра настінний	«Maytoni»	2	320*175	-
Світильник стельовий	«EGLO»	4	28*7	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Холодильник (міні-бар)	«Profycool BC-42B»	1	420*420*500	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=7,9 (9,27)</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	«Марсель»	1	1665*600*2205	1
Тумба для взуття	«Марсель»	1	960*370*585	0,35
Комод	«Марсель»	1	810*440*900	0,36
Лава без спинки	«Джокер»	1	1450*440*760	0,64
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Bourbon»	1	600*1200	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,35</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	«FRIDA»	1	900*900*2050	0,81
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Тумба на ніжках з умивальником	«Romance»	1	1000*500*840	0,5
Пенал на ніжках	«Royal»	1	600*400*1920	0,24
Сушарка навісна	«Elna Стандарт-8»	1	480*140*810	0,07
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,18</b>
<b>Всього по номеру</b>				<b>Скор=13,5</b>
<b>Номер I категорії (тримісний)</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко односпальне	«Честер Віп Вуд»	3	2200*1100*420	7,26
Тумба біля ліжка	Міромарк «Рамона2шх»	2	514*390*485	0,4
Тумба під телевізор	«Марсель»	1	1665*455*565	0,76

продовження табл. 3.6

Шафа-купе	Міромарк «Рамона»	1	2000*615*2115	1,23
Столик туалетний	Міромарк «Рамона 2ш»	1	1200*462*800	0,55
Крісло м'яке	«Club»	1	460*490*780	0,23
Стіл письмовий	«Кантрі»	1	1580*680*770	1,07
Стілець	«Марсель»	1	450*430*950	0,19
Настільна лампа	«Freya»	1	220*416	-
Бра настінний	«Maytoni»	3	320*175	-
Світильник стельовий	«EGLO»	4	28*7	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX- TPA65RU»	1	210*200*65	-
Холодильник (міні- бар)	«Profycool BC- 42B»	1	420*420*500	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=11,69</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	«Марсель»	1	1665*600*2205	1
Тумба для взуття	«Марсель»	1	960*370*585	0,35
Комод	«Марсель»	1	810*440*900	0,36
Лава без спинки	«Джокер»	1	1450*440*760	0,64
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Bourbon»	1	600*1200	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,35</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	«FRIDA»	1	900*900*2050	0,81
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Тумба на ніжках з умивальником	«Romance»	1	1000*500*840	0,5
Пенал на ніжках	«Royal»	1	600*400*1920	0,24
Сушарка навісна	«Elna Стандарт- 8»	1	480*140*810	0,07
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX- TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,18</b>
<b>Всього по номеру</b>				<b>Скор=16,22</b>
<b>Номер I категорії (для маломобільних груп населення)</b>				
<b>Спальня</b>				

продовження табл. 3.6

Ліжко односпальне	«Честер Віп Вуд»	2	2200*1100*420	(4,84)
Тумба біля ліжка	Міромарк «Рамона2шх»	2	514*390*485	0,4
Тумба під телевізор	«Марсель»	1	1665*455*565	0,76
Шафа-купе	Міромарк «Рамона»	1	2000*615*2115	1,23
Столик туалетний	Міромарк «Рамона 2ш»	1	1200*462*800	0,55
Крісло м'яке	«Club»	1	460*490*780	0,23
Стіл письмовий	«Кантрі»	1	1580*680*770	1,07
Стілець	«Марсель»	1	450*430*950	0,19
Настільна лампа	«Freya»	1	220*416	-
Бра настінний	«Maytoni»	2	320*175	-
Світильник стельовий	«EGLO»	4	28*7	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телевізор	«Samsung»	1	1116,8*599*644,2	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Холодильник (міні-бар)	«Profycool BC-42B»	1	420*420*500	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=9,27</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	«Марсель»	1	1665*600*2205	1
Тумба для взуття	«Марсель»	1	960*370*585	0,35
Комод	«Марсель»	1	810*440*900	0,36
Лава без спинки	«Джокер»	1	1450*440*760	0,64
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Bourbon»	1	600*1200	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,35</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз (спеціалізований)	«Cersanit Etiuda»	1	390*380*730	0,15
Умивальник (спеціалізований)	«ETIUDA 65»	1	660*550*250	0,36
Душова кабіна (спеціалізована)	«Ponte Giulio»	1	890*890	0,79
Ванна (спеціалізована)	«Ponte Giulio»	1	1300*750*920	0,98
Пенал на ніжках	«Royal»	1	600*400*1920	0,24
Сушарка навісна	«Elna Стандар»	1	480*140*810	0,07
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
Дзеркало	«Веселі гризуни»	1	600*500	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телефон	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-

продовження табл. 3.6

<b>Всього</b>		<b>Скор=2,59</b>
<b>Всього по номеру</b>		<b>Скор=13,91</b>

Розрахована загальна площа номерів була порівняна з нормативною. Загальна площа номерів наведена в таблиці (табл.3.7).

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів курортного готелю категорії 4\* на 70 номерів**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>					передпокою	загальна
	житлова	вітальня /їдальня	санвузлів				
			основного	додаткового			
1	2	3	4	5	6	7	
Апартаменти	21,2	9,9/18,6	14,1	1,9	7,8	73,5	
Люкс	21,2	18,6	8,9	1,9	7,8	58,4	
Напівлюкс	22,8		8,3		7,8	38,9	
Номер I категорії (одномісний)	22,8		7,2		7,8	37,8	
Номер I категорії (двомісний)							
- з одним двоспальним ліжком	26,3		7,2		7,8	41,3	
- з двома односпальними ліжками	30,9		7,2		7,8	45,9	
Номер I категорії (тримісний)	39		7,2		7,8	54,1	
Номер I категорії (двомісний) для маломобільних груп населення	30,9		8,6		7,8	47,3	

Згідно обраної категорії 4\* та місткості готельного підприємства на 70 номерів (146 місць) було визначено склад приміщень поповерхового обслуговування та підбрано відповідне необхідне обладнання з визначенням корисної площі (табл.3.8).

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Хол</i>				
Диван	«Рондо-38»	2	1400*600*800	1,68
Крісло	«Рондо»	4	730*640*810	1,87
Журнальний столик	«Тріумф»	2	800*500*500	0,8
Шафа-пенал	«Модус М-6-35»	1	830*270*1920	0,22
Світильник стельовий	«EGLO»	5	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=4,57</b>
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Стіл	«Модерн»	1	1200*750	0,84
Стілець	«Модерн»	4	445*550*820	0,98
Шафа	«Модерн4д»	1	1800*530*2100	0,95
Комод	«Модерн»	2	500*440*1060	0,44
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=3,21</b>
<i>Комора брудної білизни</i>				
Шафа-стелаж	«Каспiан»	6	900*405*2005	2,19
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,19</b>
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Шафа-стелаж	«Каспiан»	2	900*405*2005	0,73
Комод	«Каспiан»	1	560*405*1125	0,23
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=0,96</b>
<i>Приміщення для зберігання візків покоївок</i>				
Комод	«Модерн»	2	500*440*1060	0,44
Шафа	«Модерн4д»	1	1800*530*2100	0,95
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=1,39</b>
<i>Сервізна</i>				
Сервант	«Zanini 257G" Italexport»	1	1250*540*2200	0,675
Сервірувальний візочок (3-рівневий)	RP-S3	2	750*400*840	0,3
Стелаж (4 полиці)	Арт. 6190386	1	600*600*1800	0,36

продовження табл. 3.8

Виробничий стіл	Арт. 6191277	1	700*500*850	0,35
Холодильна шафа	«Bosch KGN39VL306»	1	600*660*2030	0,4
Льодогенератор	«Sencor»	1	390*300*360	0,12
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Електроплита	«Esperanza»	1	480*235*7	-
Електрокип'ятильник	«AIRHOT WB-10»	1	275*275*535	-
Кавомашина	«Delonghi ECAM650.75.MS»	1	375*260*470	-
Ванна для миття	Арт. 6190004	1	600*600*850	0,36
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,57</b>
<b>Санвузол персоналу</b>				
<b>жіночий</b>				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Душова кабіна	«ANDORA Aspen P»	1	1000*900*2000	0,9
Комод	«Лайн 2Ш»	1	400*550*480	0,22
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=1,68</b>
<b>чоловічий</b>				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Душова кабіна	«ANDORA Aspen P»	1	1000*900*2000	0,9
Комод	«Лайн 2Ш»	1	400*550*480	0,22
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=1,68</b>
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=18,25</b>

Орієнтована загальна приміщень поповерхового обслуговування була порівняна з нормативною (табл. 3.9).

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

Приміщення	Розрахункова орієнтована загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	15,2	30
Кімната чергового персоналу	10,7	12
Комора брудної білизни	7,3	6
Комора прибирального інвентарю	3,2	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	-	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	4,8	12
Сервізна	8,6	7
Санвузол персоналу	5,6*2	4

Після порівняння розрахункових та нормативних площ визначено остаточні (табл. 3.10).

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

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	7,3
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Сервізна	8,6
Санвузол персоналу	5,6*2

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

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

Структура закладів ресторанного господарства в засобі розміщення – курортний готель категорії 4\* включатиме в себе: основний ресторан вищого класу з видом обслуговування шведський стіл, ресторан вищого класу (зала ресторану) з видом обслуговування a la carte, барами вищого класу при вестибюлі (лобі-бар), на житлових поверхах та при SPA-центрі (вітамінний бар), їдальня для персоналу.

Оскільки готель є курортним, а потенційними гостями стануть сімейні пари, діти, пенсіонери, найдоцільнішим рішенням буде запровадити форму організації харчування в засобі розміщення, яка передбачає харчування, що вже включене у вартість проживання та оплачене споживачами готельних послуг. Передбачається триразове харчування (сніданок, обід, вечеря) за американським тарифним планом.

Загальна характеристика обраних закладів ресторанного господарства курортного готелю представлено у вигляді таблиці (табл. 3.11).

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

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	вищий	135	мешканці готелю	шведський стіл	офіціантами, часткове	європейська	7-10.00 сніданок 13-15.00 обід 18-21.00 вечеря
Ресторан	вищий	18	мешканці готелю та інші гості	a la carte	офіціантами, повне	європейська	11.00-23.00
Лобі-бар	вищий	4	мешканці готелю та інші гості	a la carte	барменами, повне	європейська	цілодобово
Бар на поверхах	вищий	16	мешканці готелю	a la carte	барменами, повне	європейська	9.00-20.00
Бар при SPA-центрі	вищий	9	мешканці готелю	a la carte	барменами, повне	європейська	9.00-21.00
Їдальня для персоналу	-	30	персонал готелю	-	самообслуговування, часткове	європейська	07.00-19.00

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

В основному ресторані готелю пропонується триразове харчування, з видом обслуговування шведський стіл, тому було розроблено три меню, а саме сніданку (розширеного континентального), обіду та вечері.

Сніданок буде проходити в залі основного ресторану з 7.00 до 10.00 год, вид сніданку – розширений континентальний (табл. 3.12).

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	2	3
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Рибна тарілка (сьомга, форель, палтус, масляна)	25/25/25/25
Згідно ТК	Салат з помело та креветками (помело, креветки, пармезан, цибуля фіолетова, салат «Латук»; заправка «Медово-гірчична» )	60
Згідно ТК	Салат з м'яса равликів (відварне м'ясо равлика, селера, морква, заправка «Вінігрет»)	60
Згідно ТК	Салат з індичкою (філе індички, яблуко, селера, шпинат, заправка «Йогуртова» )	75
Згідно ТК	Салат з руколою, полуницею та сиром «Рікота»	75
Згідно ТК	Асорті овочеве (огірки, помідори, болгарський перець (червоний/жовтий), редис)	30/30/30/30
Згідно ТК	Листя салату в асортименті («Ромен», «Шпинат», Рукола», «Айсберг», «Базилік»)	15/15/15/15
Згідно ТК	Соління (огірки, помідори, баклажани)	25/25/25
Згідно ТК	Оливки/маслини	15/15
Згідно ТК	Асорті м'ясне (прошутто, салямі, буженина, хамон)	20/20/20/20
	Сир кисломолочний ТМ «Молокія» 9%/5%/0,2%	50
	Сметана ТМ «Молокія» 30%/20%/15%	15
	Йогурт білий ТМ «Молокія» 1,6%/безлактозний 2,5%	100
Згідно ТК	Смузі в асортименті: - білий йогурт 1,6%, авокадо, капуста «Кале», селера, ківі; - білий йогурт 1,6%, полуниця, банан, фініки)	50/50
Згідно ТК	Смузі в асортименті: - молоко мигдалеве ТМ «Ідеаль Немолоко», банан, манго; - молоко мигдалеве ТМ «Ідеаль Немолоко», банан, інжир, шпинат;	50/50
	Молоко ТМ «Молокія» 3,2%/2,5%	100
	Вершки ТМ «President» 10%	10
	Масло вершкове ТМ «Молокія» 82%/72,5%	10
Згідно ТК	Асорті сирне («Пармезан», «Брі», «Дорблю», «Емменталь», сир твердий безлактозний ТМ «Latter»)	20/20/20/20/20
<b>Гарячі страви</b>		
Згідно ТК	Сьомга на пару	75
Згідно ТК	Равлики запечені з сиром «Рокфор»	60
Згідно ТК	Гратен з равликами	80
Згідно ТК	Сардельки свинні	50
Згідно ТК	Сосиски яловичі	40
Згідно ТК	Сосиски з індички	40
Згідно ТК	Бекон смажений	20
Згідно ТК	Овочі-гриль (спаржа, баклажани, помідори, перець, печериці)	25/25/25/25

Згідно ТК	Брюсельська капуста з лісовим горіхом	75
Згідно ТК	Картопля запечена з цибулею та печерицями	75
Згідно ТК	Вівсяна каша (на воді/молоці)	75
Згідно ТК	Дикий рис з горіхами та родзинками	75
Згідно ТК	Кіноа з овочами (кіноа, морква, цибуля «Шалот», болгарський перець, зелений горошок)	75
Згідно ТК	Квасолеве пюре з печеним часником	75
Згідно ТК	Кіш з куркою та фетою	75
Згідно ТК	Пиріг зі шпинатом	75
Згідно ТК	Млинці	75
Згідно ТК	Перепелині яйця фаршировані беконом	60
Згідно ТК	Омлет з двох яєць натуральний	80
Згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням: - овочів (помідори, болгарський перець); - печериць; - зелені (кріп, зелена цибуля)	30/30
Згідно ТК	Сирники з кисломолочного сиру	75
Згідно ТК	Соус ягідний із журавлини	25
Згідно ТК	Соус «Бешамель»	25
Згідно ТК	Соус «Песто»	25
Згідно ТК	Заправка «Класичний вінігрет»	25
Згідно ТК	Заправка «Йогуртова»	25
Згідно ТК	Заправка «Медово-гірчична»	25
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Суфле «Пташине молоко»	60
Згідно ТК	Пудинг з бананом та шоколадом	60
Згідно ТК	Десерт «Чіа-пудинг» з малиною та полуницею	60
Згідно ТК	Узвар (яблуко, груша, мед)	200
Згідно ТК	Молочно-кавово желе	60
Згідно ТК	Панакота з манго	60
Згідно ТК	Фісташковий мус з авокадо	60
Згідно ТК	Асорті фруктове (банан, апельсин, ківі, ананас, лимон)	25/25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті ягідне (полуниця, малина, лохина)	20/20/20
	Асорті із сухофруктів (інжир, курага, родзинки, чорнослив, фініки)	20/20/20/20
	Пластівці в асортименті (вівсяні/гречані/рисові/ кукурудзяні глазуrowані)	30/30/30/30
Згідно ТК	Гранола в асортименті: - вівсяні пластівці, горіхи кеш'ю, мигдаль, сушена журавлина, вишня, родзинки, насіння соняшника, мед, сироп агави, ваніль, кориця; - вівсяні пластівці, яблучне пюре, арахіс, волоські горіхи, мед, кориця, ваніль; - вівсяні пластівці, кокосова стружка, мигдаль, насіння гарбуза, інжир сушений, шоколад	30/30/30
	Мед липовий/гречаний/акацієвий	15/15/15
	Джеми в асортименті (апельсиновий/сливовий/ яблучний, обліпиховий)	25/25/25/25

	Горіхи в асортименті (волоський горіх/кедрові горіхи/ фундук/мигдаль/кеш'ю)	15/15/15/15/15
<b>Напої</b>		
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Original Ceylon»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Original Green»,	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Earl Grey»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Orange Chocolate»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Mango»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Truffle»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Crème Brulee»	200
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Капучино	180
Згідно ТК	Лате	200
Згідно ТК	Гарячий шоколад	180
Згідно ТК	Фреш із апельсину	200
Згідно ТК	Фреш із моркви	200
Згідно ТК	Фреш із селери	200
Згідно ТК	Фреш із яблука	200
	Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	330
	Вода мінеральна «Моршинська» газ	330
	Вода мінеральна «Моршинська» негаз	330
	Напій газований «Coca-cola»	200
	Напій газований «Fanta»	200
	Напій газований «Sprite»	200
	Сік «Sandora» виноград	125
	Сік «Sandora» вишня	125
	Сік «Sandora» ананас	125
	Сік «Sandora» банан	125
	Сік «Sandora» мультівітамін нектар	125
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>		
	Хліб (пшеничний, житньо-пшеничний)	25
	Хліб без глютену ТМ «Valviten» світлий/темний	25/25
	Багет (пшеничний, зі злаками)	25
	Булочка пшенична класична/з травами	25
	Кекс без глютену в асортименті (абрикос, шоколад, ваніль) ТМ «Bezgluten»	30/30/30
	Круасан з мигдалем/із заварним кремом	40
	Печиво «Шоколадний брауні»	40
	Печиво із зеленої гречки	20
	Тістечко «Йогуртове» з малиною	60
	Тістечко «Наполеон»	60
	Торт «Чіз-кейк» чорничний/ з манго та карамеллю	60/60
	Торт «Шоколадно-банановий»	60
	Тістечко «Еклер» в асортименті (ванільний, шоколадний, з фісташковим кремом)	40/40/40

Обід буде проходити в залі основного ресторану з 13.00 до 15.00 год за видом обслуговування шведський стіл, меню представлено в табл. 3.13.

**Таблиця 3.13 – Меню обіду**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід страви, г/мл</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Рибна тарілка (сьомга, форель, палтус, масляна)	25/25/25/25
Згідно ТК	Салат з помело та креветками (помело, креветки, пармезан, цибуля фіолетова, салат «Латук»; заправка «Медово-гірчична» )	60
Згідно ТК	Теплий салат з кальмарами та печерицями	60
Згідно ТК	Салат з м'яса равликів (відварне м'ясо равлика, селера, морква, заправка «Вінігрет»)	75
Згідно ТК	Салат з прошуто, хурмою та в'яленими томатами	60
Згідно ТК	Салат з індичкою (філе індички, яблуко, селера, шпинат, заправка «Йогуртова» )	75
Згідно ТК	Салат «Капрезе»	75
Згідно ТК	Салат з руколою, полуницею та сиром «Рікота»	75
Згідно ТК	Теплий салат з гарбузом, фетою та виноградом	75
Згідно ТК	Асорті овочеве (огірки, помідори, болгарський перець (червоний/жовтий), редис)	30/30/30/30
Згідно ТК	Листя салату в асортименті («Ромен», «Шпинат», Рукола», «Айсберг», «Базилік»)	15/15/15/15/15
Згідно ТК	Соління (огірки, помідори, баклажани)	25/25/25
Згідно ТК	Оливки/маслини	15/15
Згідно ТК	Асорті м'ясне (прошуто, салямі, буженина, хамон)	20/20/20/20
Згідно ТК	Карпачо з телятини	20
<b>Перші страви</b>		
Згідно ТК	Суп з індички та кіноа	150
Згідно ТК	Борщ з кропивою	150
Згідно ТК	Суп пюре із сочевиці та цибулею шалот	150
Згідно ТК	Суп «Гаспачо»	150
<b>Гарячі страви</b>		
Згідно ТК	Фаршироване філе судака під грибним соусом	110/35
Згідно ТК	Равлики по-бургундські (часник, цибуля шалот, петрушка, вершкове масло, спеції);	75
Згідно ТК	Рулети з телятини зі шпинатом та горіхами	70
Згідно ТК	Курачі ніжки в медово-гірчичному соусі	110
Згідно ТК	Гратен з равликами	80
Згідно ТК	Рататуй	75
Згідно ТК	Глазурована бейбі-морква	75
Згідно ТК	Картопля «Дюшес»	60
Згідно ТК	Полента з м'ясом равлика та сиром «Пармезан»	75
Згідно ТК	Спаржева квасоля в беконі	75
Згідно ТК	Пюре із зеленого горошку	60
Згідно ТК	Паста з равликовим м'ясом та в'яленими томатами	75
Згідно ТК	Каппілетті з філе равлика та сиром «Рікота»	75
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Суфле «Пташине молоко	60

Згідно ТК	Панакота з манго	60
Згідно ТК	Узвар (яблуко, груша, мед)	200
Згідно ТК	Фісташковий мус з авокадо	60
Згідно ТК	Шоколадний мус з перцем чилі та коньяком	60
Згідно ТК	Асорті фруктове (банан, апельсин, ківі, ананас, лимон)	25/25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті ягідне (полуниця, малина, лохина)	20/20/20
	Мед липовий/гречаний/акацієвий	15/15/15
	Джеми в асортименті (апельсиновий/сливовий/яблучний, обліпиховий)	25/25/25/25
<b>Напої</b>		
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Original Ceylon»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Original Green»,	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Earl Grey»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Orange Chocolate»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Mango»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Truffle»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Crème Brulee»	200
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Капучино	180
Згідно ТК	Лате	200
Згідно ТК	Гарячий шоколад	180
Згідно ТК	Фреш із апельсину	200
Згідно ТК	Фреш із моркви	200
Згідно ТК	Фреш із селери	200
Згідно ТК	Фреш із яблука	200
Згідно ТК	Узвар (яблуко, груша, мед)	200
	Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	330
	Вода мінеральна «Моршинська» газ	330
	Вода мінеральна «Моршинська» негаз	330
	Напій газований «Coca-cola»	200
	Напій газований «Fanta»	200
	Напій газований «Sprite»	200
	Сік «Sandora» виноград	125
	Сік «Sandora» вишня	125
	Сік «Sandora» ананас	125
	Сік «Sandora» банан	125
	Сік «Sandora» мультивітамін нектар	125
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>		
	Хліб (пшеничний, житньо-пшеничний)	25
	Хліб без глютену ТМ «Valviten» світлий/темний	25/25
	Багет (пшеничний, зі злаками)	25
	Булочка пшенична класична/з травами	25
	Кекс без глютену в асортименті (абрикос, шоколад, ваніль) ТМ «Bezgluten»	30/30/30
	Круасан з мигдалем/із заварним кремом	40/40
	Печиво «Шоколадний брауні»	40
	Печиво із зеленої гречки	20
	Тістечко «Тірамісу з маскарпоне»	60

	Тістечко «Три шоколади»	40
	Тістечко «Йогуртове» з малиною	40
	Тістечко «Горіхова тарта з солоною карамеллю»	60
	Тістечко «Наполеон»	60
	Торт «Чіз-кейк» чорничний/ з манго та карамеллю	60
	Торт «Прага»	60
	Торт «Естерхазі»	60

Вечеря буде проходити в залі основного ресторану з 18.00 до 21.00 год за видом обслуговування шведський стіл, меню представлено в табл. 3.14.

**Таблиця 3.14 – Меню вечері**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	2	3
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Рибна тарілка (сьомга, форель, палтус, масляна)	25/25/25/25
Згідно ТК	Теплий салат з кальмарами та печерицями	60
Згідно ТК	Салат з телятиною та гранатом	60
Згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою	60
Згідно ТК	Салат з руколою, полуницею та сиром «Рікота»	75
Згідно ТК	Теплий салат з гарбузом, фетою та виноградом	75
Згідно ТК	Салат з кускуса, бобами та шпинатом	75
Згідно ТК	Асорті овочеве (огірки, помідори, болгарський перець (червоний/жовтий), редис)	30/30/30/30
Згідно ТК	Листя салату в асортименті («Ромен», «Шпинат», Рукола», «Айсберг», «Базилік»)	15/15/15/15/15
Згідно ТК	Оливки/маслини	15/15
Згідно ТК	Асорті м'ясне (прошутто, салямі, буженина, хамон)	20/20/20/20
<b>Гарячі закуски</b>		
Згідно ТК	Равлики у вершковому соусі	60
Згідно ТК	Курячий рулет з гарбузом та родзинками	75
Згідно ТК	Запечений інжир з салом	60
Згідно ТК	Спагеті з цукіні	75
Згідно ТК	Яйце в авокадо	50
Згідно ТК	Сирні кульки (твердий «Російський», м'який «Моцарела»)	40
Згідно ТК	Млинці з томатним чатні та авокадо	60
<b>Перші страви</b>		
Згідно ТК	Бульйон з курки та зеленню	150
Згідно ТК	Сирний суп з сухариками	130/20
<b>Гарячі страви</b>		
Згідно ТК	Фаршироване філе судака під грибним соусом	120/30
Згідно ТК	Равлики по-діжонськи (гірчиця, мед, лимонний сік, мускатний горіх, часник, спеції)	75
Згідно ТК	Ребра зі свинини з медом	120
Згідно ТК	Тушкована індичка з овочами ( баклажани, помідори, болгарський перець, ріпчаста цибуля)	130
Згідно ТК	Рататуй	75
Згідно ТК	Глазурована бейбі-морква	75

Згідно ТК	Картопля «Дюшес»	60
Згідно ТК	Пюре із цвітної капусти	60
Згідно ТК	Баклажан запечений з травами	60
Згідно ТК	Пюре із зеленого горошку	60
Згідно ТК	Паста з равликовим м'ясом та в'яленими томатами	75
Згідно ТК	Паста з м'якоти (свинина, яловичина)	75
Згідно ТК	Равіоли зі шпинатом та сиром «Рікота»	60
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Суфле «Пташине молоко»	60
Згідно ТК	Грушево-імбирне суфле	40
Згідно ТК	Лимонний пудинг	40
Згідно ТК	Шоколадний пудинг з авокадо	60
Згідно ТК	Панакота з манго	60
Згідно ТК	Узвар (яблуко, груша, мед)	200
Згідно ТК	Йогуртовий мус з полуницею	60
Згідно ТК	Шоколадний мус з перцем чилі та коньяком	60
Згідно ТК	Крем-карамель	60
Згідно ТК	Асорті фруктові (банан, апельсин, ківі, ананас, лимон)	25/25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті ягідні (полуниця, малина, лохина)	20/20/20
	Мед липовий/гречаний/акацієвий	15/15/15
	Джеми в асортименті (апельсиновий/сливовий/яблучний, обліпиховий)	25/25/25/25
<b>Напої</b>		
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Original Ceylon»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Original Green»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Earl Grey»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Orange Chocolate»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Mango»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Truffle»	200
Згідно ТК	Чай «Curtis» «Crème Brulee»	200
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Капучино	180
Згідно ТК	Лате	200
Згідно ТК	Гарячий шоколад	180
Згідно ТК	Фреш із апельсину	200
Згідно ТК	Фреш із моркви	200
Згідно ТК	Фреш із селери	200
Згідно ТК	Фреш із яблука	200
Згідно ТК	Узвар (яблуко, груша, мед)	200
	Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	330
	Вода мінеральна «Моршинська» газ	330
	Вода мінеральна «Моршинська» негаз	330
	Напій газований «Coca-cola»	200
	Напій газований «Fanta»	200
	Напій газований «Sprite»	200
	Сік «Sandora» виноград	125
	Сік «Sandora» вишня	125
	Сік «Sandora» ананас	125

	Сік «Sandora» банан	125
	Сік «Sandora» мультівітамін нектар	125
<b>Хліб, хлібобулочні вироби та кондитерські вироби</b>		
	Хліб (пшеничний, житньо-пшеничний)	25
	Хліб без глютену ТМ «Valviten» світлий/темний	25/25
	Багет (пшеничний, зі злаками)	25
	Булочка пшенична класична/з травами	25
	Кекс без глютену в асортименті (абрикос, шоколад, ваніль) ТМ «Bezgluten»	30/30/30
	Круасан з мигдалем/із заварним кремом	40/40
	Донати	40
	Віденський штрудель	60
	Печиво «Шоколадний брауні»	20
	Печиво із зеленої гречки	20
	Печиво з кокосом	20
	Тістечко «Три шоколади»	40
	Тістечко «Павлова з малиновим курдом»	60
	Тістечко «Червоний оксамит»	60
	Тістечко «Наполеон»	60
	Торт «Чіз-кейк» малиновий/ солонка карамель	60/60
	Торт «Снікерс»	60
	Рулет з сиру маскарпоне та полуницею	40
	Рулет з лісовим горіхом та вершково-заварним кремом	40
	Тістечко «Еклер» в асортименті (ванільний, шоколадний, з фісташковим кремом)	40/40/40

Ресторан що прийматиме гостей з 11.00 по 23.00 год буде працювати за видом обслуговування а la carte, меню закладу ресторанного господарства представлено в табл. 3.15.

**Таблиця 3.15 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
<b>Фірмові страви</b>		
Згідно ТК	Равлики «Чілі-папрік» (масло вершкове, перець «Чілі», перець паприка, соєвий соус, лимонний сік, цибуля «Стерлінг», часник, коріандр)	160
Згідно ТК	Равлики «Песто Парміреджо» (масло вершкове, сир «Пармезан», кедровий горіх, базилік, часник, сіль)	160
Згідно ТК	Тушковані равлики у білому вині з гливами та пюре з гарбуза	100/110
Згідно ТК	Тушковані равлики з жаб'ячими лапками у вершковому соусі та пюре із часнику	100/110
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Брускета з сьомгою та каперсами	120 (2 шт)
Згідно ТК	Брускета з вершковим сиром та молодими бобами	120 (2 шт)
Згідно ТК	Селера з кремом із оселедця	120

Згідно ТК	Салат «Мімоза» з тунцем та фенхелем	150
Згідно ТК	Теплий салат з броколі та беконом	150
Згідно ТК	Ріет з качки та грушевим мармеладом (подається з грінкою)	120
Згідно ТК	Холодець з курки з морськими водоростями	120
Згідно ТК	Салат «Габуде» з куркою та томатами	150
Згідно ТК	Салат з диким рисом та шпинатом	150
Згідно ТК	Салат з гарбуа, фетою та апельсинами	150
Згідно ТК	Салат із печериць та ківі	150
Згідно ТК	Овочеві сніки з соусом «Айолі» (батат, картопля, морква)	120/30
Згідно ТК	Мус зі шпинату та крему із сиру «Пармезан»	120
Згідно ТК	Горохово-м'ятна панакота	120
<b>Гарячі закуски</b>		
Згідно ТК	Телячі м'язи в сирній паніровці	120
Згідно ТК	Яйце в авокадо	100
Згідно ТК	Ананас на грилі з перцем чилі	120
Згідно ТК	Інжир з сиром «Брі» та хлібними крихтами	120
<b>Перші страви</b>		
Згідно ТК	Суп з м'ясом равлика та локшиною	300
Згідно ТК	Зелений борщ зі шпинатом та перепелиним яйцем	300
Згідно ТК	Цибулевий суп на курячому бульйоні	250
Згідно ТК	Грибна юшка із селерою (білі гриби)	300
Згідно ТК	Томатно-трюфельний суп-пюре в шотах	250
<b>Гарячі страви</b>		
Згідно ТК	Філе дорадо в соусі із шампанського (подається зі спаржею-гриль)	220
Згідно ТК	Паелья з равликами	220
Згідно ТК	Стейк «Філе-мінйон» (подається з кукурудзою-гриль та соусом на основі червоного вина)	225/75/30
Згідно ТК	Стейк «Нью-Йорк» (подається з кукурудзою-гриль та перечним соусом)	230/75/30
Згідно ТК	Свинячі ребра га грилі з яблучним салатом	250/50
Згідно ТК	Мітболи в томатному соусі із селерою (яловичина)	250
Згідно ТК	Індичка з сухофруктами та журавлинним соусом	220/30
Згідно ТК	Курча Табака з йогуртовим соусом	220
Згідно ТК	Курячі котлети з локшиною з цукіні	150/100
Згідно ТК	Фуа-гра з апельсинами в карамелі з цибулевим чатні	220
Згідно ТК	Гратен із фенхелю з вершками та пармезаном	220
Згідно ТК	Айва запечена з картоплею	220
Згідно ТК	Кус-кус з креветками	220
Згідно ТК	Перлотто з гранатом, часником та коріандром	220
Згідно ТК	Різото з білими грибами	220
Згідно ТК	Паста з тунцем та оливками	220
Згідно ТК	Паста з гарбузом та беконом	220
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Фрукти в чайному желе (манго, ананас)	150
Згідно ТК	Панакота з матчею та полуницею	150
Згідно ТК	Мус з білого шоколаду та малиною	150

Згідно ТК	Фруктово-ягідний салат з морозивом (банан, ківі, нектарин, манго, полуниця, лохина)	150/50
<b>Напої власного виробництва</b>		
<b>Гарячі напої</b>		
Згідно ТК	Чай обліпиховий з апельсином та спеціями	200
Згідно ТК	Чай імбирний з лимоном	200
Згідно ТК	М'ятний чай з медом та корицею	200
Згідно ТК	Какао з чилі перцем	200
<b>Холодні напої</b>		
Згідно ТК	Бананово-шоколадний молочний коктейль	200
Згідно ТК	Бузиновий лимонад	200
Згідно ТК	Мохіто безалкогольний	200
Згідно ТК	Огірково-лаймовий фреш	200
<b>Хліб, хлібобулочні вироби та кондитерські вироби</b>		
	Хліб (пшеничний, житньо-пшеничний)	50
	Багет (пшеничний, зі злаками)	50
	Кекс «Насолода» (з цукатами, просочений апелсиновим сиропом; подається з морозивом)	75/50
	Маффін шоколадний з вишнею (подається з морозивом)	75/50
	Ромова Баба з чаєм «Каркаде»	120
	Шоколадний торт з чіз-кейком та печивом Орео	130
	Шоколадно-полуничний торт з цитрусовим мусом	130
	Торт «Пташине молоко» з абрикосовим соусом	130
	Торт «Медівник зі шпинатом»	130

Їдальня для персоналу працюватиме з 7.00 до 19.00 год, де працівники зможуть безкоштовно похарчуватися, що включатиме: сніданок – з 7.00-8.00 год, обід – 13.00-15.00 год та вечерю з 17.30-19.00 год. Персонал має особисту карту, яку він сканує при вході в їдальню та отримує чек, який віддає при отриманні їжі. Працівники матимуть змогу самостійно обирати страви з лінії роздачі. Крім того, в їдальні передбачено встановлення каво-машини, кип'ятильника та кулера для води з вільним доступом протягом дня. Для персоналу будуть запропоновані широкий перелік страв – сніданок: холодні страви та закуски у вигляді м'ясної та сирної нарізки, кисломолочні продукти, гарячі закуски – яйця в різних варіантах приготування, а також різноманітні каші; на обід – на вибір два види супів, а також по два види риби та м'яса, холодні страви включатимуть свіжі, мариновані овочі; вечеря – меню обіду як правило повторюється з додаванням свіжої випічки; соки та компоти у вільному доступі протягом трьох прийомів їжі. Також кожного дня меню доповнюватиметься свіжими фруктами, а раз в тиждень персонал матиме

змогу поласувати равликami. Приміщення розташовуватиметься на другому поверсі готелю.

У карті напоїв ресторану вищого класу представлені напої як вітчизняного так й іноземного виробника (табл. 3.16).

**Таблиця 3.16 – Карта напоїв ресторану вищого класу**

<b>Назва напою</b>	<b>Ємність пляшки/величина порції, л</b>
<b>Горілка та горілчані вироби</b>	
Горілка «Козацька Рада», Україна	0,7/0,05
Горілка «Nemiroff Premium De Luxe», Україна	0,5/0,05
Горілка «Хлібний Дар Пшенична», Україна	0,7/0,05
Горілка «Хортиця Класична», Україна	1,0/0,05
Горілка «Finlandia Platinum», Фінляндія	0,5/0,05
Горілка «Absolut Citron», Швеція	0,7/0,05
<b>Виноградні вина</b>	
<i>Україна</i>	
Вино «Шардоне Каде Док» (біле, сухе)	0,75/0,1
Вино «Інкерман» (біле, напівсухе)	0,75/0,1
Вино «Мускат» (біле, напівсолодке)	0,75/0,1
Вино «Kotnar Троянда» (біле, десертне)	0,75/0,1
Вино «Gorobchiki ROSE» (рожеве, сухе)	0,75/0,1
Вино «Monte Cote Белла» (рожеве, напівсолодке)	0,75/0,1
Вино «Каберне Volgrad» (червоне, сухе)	0,75/0,1
Вино «Shabo Класика» (червоне, напівсухе)	0,75/0,1
Вино «Інкерман Кримська Рів'єра» (червоне, напівсолодке)	0,75/0,1
Вино «Коблево Кагор» (червоне, десертне)	0,75/0,1
<i>Франція</i>	
Вино «Chardonnay Baron d'Arignac» (біле, сухе)	0,75/0,1
Вино «Chateau des Leotins Blanc» (біле, сухе)	0,75/0,1
Вино «Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes 2017» (біле, сухе)	0,75/0,1
Вино «Gewurztraminer Reserve 2013» (біле, напівсухе)	0,75/0,1
Вино «Gewurztraminer Rosacker 2018» (біле, напівсолодке)	0,75/0,1
Вино «Gewurztraminer Sporen 2016» (біле, напівсолодке)	0,75/0,1
Вино «La Vieille Ferme Rose» (рожеве, сухе)	0,75/0,1
Вино «Cabernet d'Anjou» (рожеве, напівсолодке)	0,75/0,1
Вино «Pinot Noir» (червоне, сухе)	0,75/0,1
Вино «Syrah Marselan Camembert» (червоне, напівсухе)	0,75/0,1
<i>Італія</i>	
Вино «Orvieto Classic» (біле, сухе)	0,75/0,1
Вино «Renuso Bianco» (біле, напівсухе)	0,75/0,1
Вино «Perda Pinta 2015» (біле, напівсолодке)	0,75/0,1
Вино «Pinot Grigio Veneto Rose» (рожеве, напівсухе)	0,75/0,1
Вино «Riparosso» (червоне, сухе)	0,75/0,1
<b>Шампанське та ігристе вино</b>	
Шампанське «Volgrad» (брют, біле), Україна	0,75
Вино ігристе «Oreanda Кристал» (сухе, біле), Україна	0,75
Вино ігристе «Артемівське» (напівсолодке, біле), Україна	0,75
Вино ігристе «Золота Балка» (напівсолодке, рожеве), Україна	0,75

продовження табл. 3.16

Вино ігристе «Українське» (солодке, рожеве), Україна	0,75
Шампанське «Moët&Chandon» (брют, біле), Франція	0,75
Шампанське «Nocturne Sec» (біле, сухе), Франція	0,75
Вино ігристе «Bazaleti» (напівсолодке, біле), Грузія	0,75
<b>Коньяки, бренді</b>	
Коньяк «Shabo Reserve 20 Y.O.», Україна	0,5/0,05
Коньяк «Ай-петрі» 5*, Україна	0,5/0,05
Коньяк «КОБЛЕВО» 4*, Україна	0,5/0,05
Коньяк «Volgrad» 3*, Україна	0,5
Коньяк «Асканелі» 5*, Грузія	0,5/0,5
Коньяк «Remi Martin» 5*, Франція	0,35
Бренді «Iveroni» 3*, Грузія	0,5/0,05
Коньяк «Самус Елеганс» 3*, Франція	0,7/0,05
<b>Лікери</b>	
Лікер «Van Strawberry» (Україна)	0,75/0,05
Лікер «Optima Sambuka» (Італія)	0,7/0,05
Лікер «Campari Bitter» (Італія)	0,5/0,05
<b>Мінеральні та фруктові води</b>	
Вода мінеральна «Моршинська» (негаз/газ)	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Vorjomi»	0,33
Безалкогольний газований напій Coca-Cola	0,25
Безалкогольний напій Fanta	0,25
Безалкогольний газований напій Sprite	0,25
Енергетичний напій BURN	0,25
<b>Соки</b>	
Сік «Sandora» в асортименті (виноград/апельсин/манго/грейпфрут/мультивітамін/ томатний)	1,0/0,2
Сік прямого віджиму «Galicia» в асортименті (яблучно- грушевий/яблучно-полуничний/яблучно-чорничний)	0,33
<b>Пиво</b>	
<i>Пиво розливне</i>	
Пиво «Львівське 1715» світле (4,7%), Україна	0,3/0,5
Пиво «Львівське Портер» темне (8%), Україна	0,3/0,5
<i>Пиво в пляшках</i>	
Пиво «Балтика №0» безалкогольне, Україна	0,5
Пиво «Старопрамен» світле (4%), Україна	0,5
Пиво «STELLA ARTOIS» світле (5%), Україна	0,5
SPATEN «OPTIMATOR» темне (8%), Німеччина	0,355

У карті лобі-бару представлений широкий вибір алкогольних та безалкогольних напоїв та легких закусок до них (табл. 3.17).

**Таблиця 3.17 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4\***

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ Величина порції, л
<b>Коктейлі</b>		
<b>Безалкогольні</b>		

Згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (цукровий сироп, содова, лайм, м'ята, лід в кубиках)	0,3
Згідно ТК	Коктейль «Джміль» (карамельний сироп, апельсиновий сік, кава еспресо, апельсин, лід в кубиках)	0,3
Згідно ТК	Коктейль «Ілюзія обману» (малиновий сироп, лимонний сік, Sprite, лимон, малина, м'ята, лід в кубиках)	0,3
Згідно ТК	Коктейль «Лавандовий крем-брюле» (лавандова горілка, яечний лікер, згущене молоко, цукровий пісок, лід в кубиках)	0,3
Згідно ТК	Коктейль «Сумний романс» (цукровий сироп, яблучний сік, лаймовий сік, Sprite, ківі, естрагон, лід в кубиках)	0,3
Згідно ТК	Коктейль «Мексиканський таксист» (срібна текіла, цукровий сироп, грейпфрут, лайм, лимон, апельсин, лід подрібнений)	0,3
Згідно ТК	Коктейль «Полуничний слінг» (цукровий сироп, лимонний сік, спрайт, полуниця, м'ята, корінь імбиру, лід в кубиках)	0,3
Згідно ТК	Коктейль «Таємниця в його очах» (цукровий сироп, ванільний сироп, лаймовий сік, яблучний сік, фейхоа, лід подрібнений, лід в кубиках)	0,3
<b>Алкогольні</b>		
Згідно ТК	Текіла «Санрайз» (срібна текіла «Sauza», сироп «Grenadine», апельсиновий сік, лід)	0,25
Згідно ТК	Текіла бум (срібна текіла «Sauza», Sprite)	0,25
Згідно ТК	Дайкірі (білий ром «Bacardi», цукроий сироп, лимонний сік, лід)	0,25
Згідно ТК	Дайкірі з грейпфрутовим соком (білий ром «Bacardi», цукровий сироп, грейпфрутовий сік, лаймовий сік, лід)	0,25
Згідно ТК	Маргарита (срібна текіла «Sauza», лікер «TripleSec», цукровий сироп, лаймовий сік, лайм, сіль, лід)	0,3
Згідно ТК	Маргарита полунична (срібна текіла «Sauza», лікер «TripleSec», лаймовий сік, полуниця, цукровий пісок, лід)	0,3
Згідно ТК	Куба лібре (золотий ром «Bacardi», лаймовий сік, Coca-cola, лайм, лід)	0,3
Згідно ТК	Золотий імбирний ром (золотий ром «Bacardi», імбирне пиво, цукровий сироп, лаймовий сік, цедра лайма, лід)	0,3
Згідно ТК	Весняний пунш (горілка «Nemiroff Premium», імбирне пиво, лимонний сік, малина, м'ята, мед, лід)	0,25
Згідно ТК	Викрутка (горілка «Nemiroff Premium», апельсиновий сік, апельсин, лід)	0,3

Згідно ТК	Мохіто (білий ром «Bacardi», цукроий сироп, содова, лайм, м'ята, лід)	0,3
<b>Горілка</b>		
	Горілка «Nemiroff Premium De Luxe», Україна	0,5/0,05
	Горілка «Хортиця Класична», Україна	1,0/0,05
	Горілка «Finlandia Platinum», Фінляндія	0,5/0,05
	Горілка «Absolut Citron», Швеція	0,7/0,05
<b>Віскі</b>		
	Віскі «Aberfeldi», 12 років, Шотландія	0,7/0,05
	Віскі «Dewar's», 15 років, Шотландія	0,7/0,05
	Віскі «Macallan», 18 років, Шотландія	1/0,05
<b>Коньяки</b>		
	Коньяк «Shabo Reserve 20 Y.O.», Україна	0,5/0,05
	Коньяк «Ай-петрі» 5*, Україна	0,5/0,05
	Коньяк «Асканелі» 5*, Грузія	0,5/0,05
	Коньяк «Remi Martin» 5*, Франція	0,35
<b>Виноградні вина</b>		
	Вино «Шардоне Каде Док» (біле, сухе), Україна	0,75/0,1
	Вино «Мускат» (біле, напівсолодке), Україна	0,75/0,1
	Вино «Каберне Volgrad» (червоне, сухе), Україна	0,75/0,1
	Вино «Інкерман Кримська Рів'єра» (червоне, напівсолодке), Україна	0,75/0,1
	Вино «Chardonnay Baron d'Arignac» (біле, сухе), Франція	0,75/0,1
	Вино «Gewurztraminer Reserve 2013» (біле, напівсухе), Франція	0,75/0,1
	Вино «Gewurztraminer Rosacker 2018» (біле, напівсолодке), Франція	0,75/0,1
	Вино «La Vieille Ferme Rose» (рожеве, сухе), Франція	0,75/0,1
	Вино «Cabernet d'Anjou» (рожеве, напівсолодке), Франція	0,75/0,1
	Вино «Syrah Marselan Camembert» (червоне, напівсухе), Франція	0,75/0,1
<b>Шампанське та ігристе вино</b>		
	Шампанське «Volgrad» (брут, біле), Україна	0,75
	Вино ігристе «Oreanda Кристал» (сухе, біле), Україна	0,75
	Шампанське «Moet&Chandon» (брут, біле), Франція	0,75
	Вино ігристе «Bazaleti» (напівсолодке, біле), Грузія	0,75
<b>Мінеральні води</b>		
	Вода мінеральна «Моршинська» (негаз/газ)	0,5
	Вода мінеральна лікувально-столова «Vorjomi»	0,33
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Чай зелений «Curtis» «China Green De Luxe» листовий	0,2
Згідно ТК	Чай чорний «Curtis» «Ceylon Royal Blend» листовий	0,2
Згідно ТК	Чай трав'яний «Alpine meadow» листовий	0,2
Згідно ТК	Чай «Ягідний» (медовий сироп, лимонний сік, вода без газу, полуничне пюре, малинове пюре)	0,2
Згідно ТК	Чай обліпиховий з апельсином та спеціями	0,2
Згідно ТК	Чай імбирний з лимоном	0,2
Згідно ТК	Еспресо	0,025
Згідно ТК	Американо з молоком	0,12/0,03

Згідно ТК	Капучино	0,18
Згідно ТК	Лате	0,2
Згідно ТК	Какао	0,2
Згідно ТК	Гарячий шоколад	0,25
<b>Холодні напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Молочний коктейль з наповнювачами (класичний/полуниця/ваніль/банан)	0,28
Згідно ТК	Лимонад (цукровий сироп, базилік, фреш лимона, содова, лід)	0,28
Згідно ТК	Лимонад імбирний (імбирний фреш, цукровий сироп, содова, м'ята, лимон)	0,28
Згідно ТК	Фреші в асортименті (яблучний/апелсиновий/морквяний/селеровий)	0,28
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Брускета з сьомгою та каперсами	40/20
Згідно ТК	Круасан з тунцем	120
Згідно ТК	Міні-сендвіч з хамоном, вершковим сиром та листям салату «Латук»	100
Згідно ТК	Круасан з прошуто та маринованими огірками	120
Згідно ТК	Круасан з мисливськими ковбасками	120
Згідно ТК	Брускета з вершковим сиром та молодими бобами	40/20
	Круасан «Філадельфія» з овочами (огірок, помідор, листя салату «Латук»)	120
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Десерт «Чіа-пудинг» з полуницею та малиною	120
Згідно ТК	Панакота з матчею та полуницею	150
Згідно ТК	Фісташковий мус з авокадо	120
<b>Кондитерські вироби</b>		
	Тістечко «Йогуртове» з малиною	120
	Тістечко «Наполеон»	120
	Тістечко «Гірамісу з маскарпоне»	120
	Чіз-кейк з манго та карамеллю	120
	Торт «Пташине молоко» з абрикосовим соусом	130

У карті вітамінного бару, що при SPA-центрі, представлені напої та страви, що поліпшують травлення, надають бадьорості та зміцнюють імунітет людини (табл. 3.18).

**Таблиця 3.18 – Меню вітамінного бару при SPA-центрі**

№ рецептури	Назва напою/страви	Вихід страви, г/ Величина порції, л
<b>Холодні напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Протеїновий коктейль «Банан» (молоко, банан, вівсянка, кориця)	0,25
Згідно ТК	Протеїновий коктейль «Вишня» (сік вишні, сир к/м, білок яечний, цукор)	0,25
Згідно ТК	Протеїновий коктейль «Кавова насолода»	0,25

	(йогурт натуральний, сир к/м, какао порошок, цукрозамінник)	
Згідно ТК	Протеїновий коктейль «Бодрість» (молоко, яйця курячі, цукор)	0,25
Згідно ТК	Молочний коктейль класичний	0,28
Згідно ТК	Смузі (бананово-полуничний/шоколадно-банановий/чорничний, цитрусовий з петрушкою )	0,25
Згідно ТК	Тонізуючий напій з брусницею та гвоздикою	0,2
Згідно ТК	Тонізуючий напій з брусницею та буряком	0,2
Згідно ТК	Холодний чай з м'ятою та лимоном	0,2
Згідно ТК	Холодний чай з базиліком та грейпфрутом	0,2
Згідно ТК	Фреші в асортименті (яблучний/апельсиновий/грейпфрутовий морквяний/селеровий)	0,25
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Салат «Східні солодоші» (курага, фініки, родзинки, інжир, кедрові горішки, йогурт натуральний)	150
Згідно ТК	Салат з авокадо, селери та апельсинів	120
Згідно ТК	Салат «Фітнес» (яблука, банани, грецькі горіхи, чорний шоколад, хлоп'я кукурудзяні, йогурт натуральний)	150
Згідно ТК	Салат «Спокуса» (хурма, нектарин, груша, виноград)	150

У меню карти бару на житлових поверхах представлені напої та страви в асортименті для додаткового перекусу гостей на поверхах (табл. 3.19).

**Таблиця 3.19 – Меню бару на житлових поверхах**

№ рецептури	Назва напою/страви	Вихід страви, г/ Величина порції, л
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Чай зелений «Curtis» «China Green De Luxe» листовий	0,2
Згідно ТК	Чай чорний «Curtis» «Ceylon Royal Blend» листовий	0,2
Згідно ТК	Чай трав'яний «Alpine meadow» листовий	0,2
Згідно ТК	Еспресо	0,03
Згідно ТК	Американо (з молоком)	0,12/0,03
Згідно ТК	Капучино	0,18
Згідно ТК	Лате	0,2
<b>Кондитерські вироби</b>		
	Тістечко «Три шоколади»	80
	Тістечко «Наполеон»	120
	Тістечко «Йогуртове з малиною»	80
	Тістечко «Горіхова тарта з солоною карамеллю»	120

Основний заклад ресторанного господарства працюватиме за видом обслуговування шведський стіл, виключно для гостей готелю, тобто обмеженої

кількості людей, а тому денна кількість відвідувачів дорівнюватиме місткості готелю за кожний прийом їжі. Місткість готелю – 146 місць.

Було визначено кількість страв, що будуть реалізовані на сніданок, обід та вечерю за окремими групами. Дані розрахунків представлено в табл. 3.20-3.22.

**Таблиця 3.20 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Холодні страви та закуски:</b>	35		<b>409</b>
рибні		25	102
м'ясні		20	82
овочеві		20	82
молоко і кисломолочні продукти		35	143
<b>Гарячі страви</b>	45		<b>525</b>
м'ясні, рибні		35	184
овочеві		25	131
круп'яні		15	79
яечні, сирні, борошняні		25	131
<b>Солодкі страви</b>	20		<b>234</b>
<b>Всього</b>	100		<b>1 168</b>

**Таблиця 3.21 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час обіду**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		<b>351</b>
рибні		15	53
м'ясні		25	88
овочеві		20	70
салати		40	140
<b>Супи:</b>	15		<b>176</b>
прозорі		25	44
заправні		25	44
пюре		25	44
холодні		25	44
<b>Гарячі страви:</b>	35		<b>409</b>
рибні		25	102
м'ясні		35	143
овочеві		20	82
круп'яні		10	41

продовження табл. 3.21

яєчні, борошняні		10	41
<b>Солодкі страви</b>	20		<b>234</b>
<i>Всього</i>	100		<b>1 170</b>

**Таблиця 3.22 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час вечері**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Холодні страви та закуски:</b>	25		<b>292</b>
рибні		15	44
м'ясні		25	73
овочеві		25	73
салати		35	102
<b>Гарячі закуски</b>	10		<b>117</b>
<b>Супи:</b>	5		<b>60</b>
прозорі		50	30
пюре		50	30
<b>Гарячі страви:</b>	35		<b>409</b>
рибні		20	82
м'ясні		20	82
овочеві		35	143
яєчні, борошняні		25	102
<b>Солодкі страви</b>	25		<b>292</b>
<i>Всього</i>	100		<b>1 110</b>

Відсоткове співвідношення окремих груп страв було дещо змінено, а саме збільшення страв з нерибних продуктів, що пов'язане з інновацією – створення равликової ферми, а відповідно розширення позицій страв з моллюсків, а також збільшення кількості солодких страв та кисломолочних продуктів – орієнтація на гостей з дітьми.

Розраховано необхідну кількість закупівельної продукції – напоїв, фруктів, хліба та кондитерських виробів для сніданку, обіду та вечері, результати представлено в табл. 3.23-3.25.

**Таблиця 3.23 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 146 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,25	37

<b>Холодні напої:</b>	л	<b>0,25</b>	<b>37</b>
- мінеральна вода		0,09	13
- фруктова вода		0,02	3
- сік		0,06	9
- сік власного виробництва		0,08	12
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг	<b>0,1</b>	<b>14</b>
- пшеничний		0,03	4
- житній		0,03	4
- булочні вироби		0,04	6
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт	<b>0,5</b>	<b>73</b>
<b>Печиво</b>	кг	<b>0,2</b>	<b>28</b>
<b>Фрукти</b>	кг	<b>0,07</b>	<b>11</b>

**Таблиця 3.24 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час обіду**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 146 відвідувачів
<b>Гарячі напої</b>	л	0,05	<b>7</b>
<b>Холодні напої:</b>	л		
- мінеральна вода		0,08	<b>12</b>
- фруктова вода		0,05	<b>7</b>
- сік		0,02	<b>3</b>
- сік власного виробництва		0,1	<b>15</b>
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг		
- пшеничний		0,05	<b>7</b>
- житній		0,05	<b>7</b>
- булочні вироби		0,2	<b>3</b>
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт	0,5	<b>73</b>
<b>Печиво</b>	кг	0,02	<b>3</b>
<b>Фрукти</b>	кг	0,05	<b>7</b>
<b>Вино</b>	л	0,1	<b>15</b>
<b>Пиво</b>	л	0,025	<b>4</b>

**Таблиця 3.25 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час вечері**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 146 відвідувачів
<b>Гарячі напої</b>	л	0,05	<b>7</b>
<b>Холодні напої:</b>	л		
- мінеральна вода		0,08	<b>12</b>
- фруктова вода		0,05	<b>7</b>
- сік		0,02	<b>3</b>

- сік власного виробництва		0,1	<b>15</b>
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг		
- пшеничний		0,05	<b>7</b>
- житній		0,05	<b>7</b>
- булочні вироби		0,2	<b>3</b>
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт	0,3	<b>59</b>
<b>Печиво</b>	кг	0,02	<b>3</b>
<b>Фрукти</b>	кг	0,05	<b>7</b>
<b>Вино</b>	л	0,15	<b>22</b>
<b>Пиво</b>	л	0,08	<b>12</b>

На основі розрахованих даних та складеного меню створено денну виробничу програму майбутнього закладу для сніданку, обіду та вечері, що представлено в таблицях 3.26-3.28.

**Таблиця 3.26 – Денна виробнича програма сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г/мл
	<b>Холодні страви та закуски</b>	<b>409</b>	
Згідно ТК	Рибна тарілка (сьомга, форель, палтус, масляна)	45	25/25/25/25
Згідно ТК	Салат з помело та креветками (помело, креветки, пармезан, цибуля фіолетова, салат «Латук»; заправка «Медово-гірчична» )	27	60
Згідно ТК	Салат з м'яса равликів (відварне м'ясо равлика, селера, морква, заправка «Вінігрет»)	30	60
Згідно ТК	Салат з індичкою (філе індички, яблуко, селера, шпинат, заправка «Йогуртова» )	30	75
Згідно ТК	Салат з руколою, полуницею та сиром «Рікота»	17	75
Згідно ТК	Асорті овочево (огірки, помідори, болгарський перець (червоний/жовтий), редис)	25	30/30/30/30
Згідно ТК	Листя салату в асортименті («Ромен», «Шпинат», Рукола», «Айсберг», «Базилік»)	15	15/15/15/15
Згідно ТК	Соління (огірки, помідори, баклажани)	10	25/25/25
Згідно ТК	Оливки/маслини	15	15/15
Згідно ТК	Асорті м'ясне (прошутто, салямі, буженина, хамон)	52	20/20/20/20
	Сир кисломолочний ТМ «Молокія» 9%/5%/0,2%	28	50
	Сметана ТМ «Молокія» 30%/20%/15%	10	15
	Йогурт білий ТМ «Молокія» 1,6%/безлактозний 2,5%	5	100
Згідно ТК	Смузі в асортименті: - білий йогурт 1,6%, авокадо, капуста «Кале», селера, ківі; - білий йогурт 1,6%, полуниця, банан, фініки)	15	50/50
Згідно ТК	Смузі в асортименті:	10	50/50

	- молоко мигдалеве ТМ «Ідеаль Немолоко», банан, манго; молоко мигдалеве ТМ «Ідеаль Немолоко», банан, інжир, шпинат;		
	Молоко ТМ «Молокія» 3,2%/2,5%	15	100
	Вершки ТМ «President» 10%	5	10
	Масло вершкове ТМ «Молокія» 82%/72,5%	20	10
Згідно ТК	Асорті сирне («Пармезан», «Брі», «Дорблю», «Емменталь», сир твердий безлактозний ТМ «Latter»)	35	20/20/20/20/ 20
	<b>Гарячі страви</b>	<b>525</b>	
Згідно ТК	Сьомга на пару	25	75
Згідно ТК	Равлики запечені з сиром «Рокфор»	30	60
Згідно ТК	Гратен з равликами	28	80
Згідно ТК	Сардельки свинні	25	50
Згідно ТК	Сосиски яловичі	25	40
Згідно ТК	Сосиски з індички	20	40
Згідно ТК	Бекон смажений	30	20
Згідно ТК	Овочі-гриль (спаржа, баклажани, помідори, перець, печериці)	25	25/25/25/25
Згідно ТК	Брюсельська капуста з лісовим горіхом	10	75
Згідно ТК	Картопля запечена з цибулею та печерицями	21	75
Згідно ТК	Вівсяна каша (на воді/молоці)	37	75
Згідно ТК	Дикий рис з горіхами та родзинками	17	75
Згідно ТК	Кіноа з овочами (кіноа, морква, цибуля «Шалот», болгарський перець, зелений горошок)	15	75
Згідно ТК	Квасолеве пюре з печеним часником	10	75
Згідно ТК	Кіш з куркою та фетою	15	75
Згідно ТК	Пиріг зі шпинатом	15	75
Згідно ТК	Млинці	25	75
Згідно ТК	Перепелині яйця фаршировані беконом	10	60
Згідно ТК	Омлет з двох яєць натуральний	20	80
Згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням: - овочів (помідори, болгарський перець); - печериць; - зелені (кріп, зелена цибуля)	25	30/30
Згідно ТК	Сирники з кисломолочного сиру	22	75
Згідно ТК	Соус ягідний із журавлини	10	25
Згідно ТК	Соус «Бешамель»	10	25
Згідно ТК	Соус «Песто»	15	25
Згідно ТК	Заправка «Класичний вінігрет»	15	25
Згідно ТК	Заправка «Йогуртова»	10	25
Згідно ТК	Заправка «Медово-гірчична»	15	25
	<b>Солодкі страви</b>	<b>234</b>	
Згідно ТК	Суфле «Пташине молоко»	12	60
Згідно ТК	Пудинг з бананом та шоколадом	15	60
Згідно ТК	Десерт «Чіа-пудинг» з малиною та полуницею	10	60
Згідно ТК	Узвар (яблуко, груша, мед)	20	200
Згідно ТК	Молочно-кавово желе	10	60

Згідно ТК	Панакота з манго	12	60
Згідно ТК	Фісташковий мус з авокадо	10	60
Згідно ТК	Асорті фруктове (банан, апельсин, ківі, ананас, лимон)	30	25/25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті ягідне (полуниця, малина, лохина)	15	20/20/20
	Асорті із сухофруктів (інжир, курага, родзинки, чорнослив, фініки)	10	20/20/20/20
	Пластівці в асортименті (вівсяні/гречані/рисові/кукурудзяні глазуровані)	20	30/30/30/30
Згідно ТК	Гранола в асортименті: - вівсяні пластівці, горіхи кеш'ю, мигдаль, сушена журавлина, вишня, родзинки, насіння соняшника, мед, сироп агави, ваніль, кориця; - вівсяні пластівці, яблучне пюре, арахіс, волоські горіхи, мед, кориця, ваніль; - вівсяні пластівці, кокосова стружка, мигдаль, насіння гарбуза, інжир сушений, шоколад	10	30/30/30
	Мед липовий/гречаний/акацієвий	15	15/15/15
	Джеми в асортименті (апельсиновий/сливовий/яблучний, обліпиховий)	25	25/25/25/25
	Горіхи в асортименті (волоський горіх/кедрові горіхи/ фундук/мигдаль/кеш'ю)	20	15/15/15/15/15

**Таблиця 3.27 – Денна виробнича програма обіду**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г/мл
	<b>Холодні страви та закуски</b>	<b>351</b>	
Згідно ТК	Рибна тарілка (сьомга, форель, палтус, масляна)	53	25/25/25/25
Згідно ТК	Салат з помело та креветками (помело, креветки, пармезан, цибуля фіолетова, салат «Латук»; заправка «Медово-гірчична» )	20	60
Згідно ТК	Теплий салат з кальмарами та печерицями	15	60
Згідно ТК	Салат з м'яса равликів (відварне м'ясо равлика, селера, морква, заправка «Вінігрет»)	25	75
Згідно ТК	Салат з прошуто, хурмою та в'яленими томатами	15	60
Згідно ТК	Салат з індичкою (філе індички, яблуко, селера, шпинат, заправка «Йогуртова» )	15	75
Згідно ТК	Салат «Капрезе»	15	75
Згідно ТК	Салат з руколою, полуницею та сиром «Рікота»	20	75
Згідно ТК	Теплий салат з гарбузом, фетою та виноградом	15	75
Згідно ТК	Асорті овочеve (огірки, помідори, болгарський перець (червоний/жовтий), редис)	25	30/30/30/30
Згідно ТК	Листя салату в асортименті («Ромен», «Шпинат», Рукола», «Айсберг», «Базилік»)	20	15/15/15/15/15

Згідно ТК	Соління (огірки, помідори, баклажани)	10	25/25/25
Згідно ТК	Оливки/маслини	15	15/15
Згідно ТК	Асорті м'ясне (прошутто, салямі, буженина, хамон)	44	20/20/20/20
Згідно ТК	Карпачо з телятини	44	20
	<b>Перші страви</b>	<b>176</b>	
Згідно ТК	Суп з індики та кіноа	44	150
Згідно ТК	Борщ з кропивою	44	150
Згідно ТК	Суп пюре із сочевиці та цибулею шалот	44	150
Згідно ТК	Суп «Гаспачо»	44	150
	<b>Гарячі страви</b>	<b>409</b>	
Згідно ТК	Філе дорадо в соусі із шампанського (подається зі спаржею-гриль)	32	220
Згідно ТК	Паелья з равликами	70	220
Згідно ТК	Стейк «Філе-мінйон» (подається з кукурудзою-гриль та соусом на основі червоного вина)	15	225/75/30
Згідно ТК	Стейк «Нью-Йорк» (подається з кукурудзою-гриль та перечним соусом)	15	230/75/30
Згідно ТК	Свинячі ребра га грилі з яблучним салатом	24	250/50
Згідно ТК	Мітболи в томатному соусі із селерою (яловичина)	24	250
Згідно ТК	Індичка з сухофруктами та журавлинним соусом	20	220/30
Згідно ТК	Курча Табака з йогуртовим соусом	10	220
Згідно ТК	Курячі котлети з локшиною з цукіні	20	150/100
Згідно ТК	Фуа-гра з апельсинами в карамелі з цибулевим чатні	15	220
Згідно ТК	Гратен із фенхелю з вершками та пармезаном	41	220
Згідно ТК	Айва запечена з картоплею	41	220
Згідно ТК	Кус-кус з креветками	12	220
Згідно ТК	Перлотто з гранатом, часником та коріандром	10	220
Згідно ТК	Різото з білими грибами	19	220
Згідно ТК	Паста з тунцем та оливками	20	220
Згідно ТК	Паста з гарбузом та беконом	21	220
	<b>Солодкі страви</b>	<b>234</b>	
Згідно ТК	Суфле «Пташине молоко	25	60
Згідно ТК	Панакота з манго	25	60
Згідно ТК	Узвар (яблуко, груша, мед)	30	200
Згідно ТК	Фісташковий мус з авокадо	22	60
Згідно ТК	Шоколадний мус з перцем чилі та коньяком	22	60
Згідно ТК	Асорті фруктове (банан, апельсин, ківі, ананас, лимон)	40	25/25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті ягідне (полуниця, малина, лохина)	25	20/20/20
	Мед липовий/гречаний/акацієвий	20	15/15/15
	Джеми в асортименті (апельсиновий/сливовий/яблучний, обліпиховий)	25	25/25/25/25

**Таблиця 3.28 – Денна виробнича програма вечері**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Кількість порцій, шт</b>	<b>Вихід страви, г/мл</b>
	<b>Холодні страви та закуски</b>	<b>292</b>	
Згідно ТК	Рибна тарілка (сьомга, форель, палтус, масляна)	44	25/25/25/25
Згідно ТК	Теплий салат з кальмарами та печерицями	17	60
Згідно ТК	Салат з телятиною та гранатом	17	60
Згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою	17	60
Згідно ТК	Салат з руколою, полуницею та сиром «Рікота»	17	75
Згідно ТК	Теплий салат з гарбузом, фетою та виноградом	17	75
Згідно ТК	Салат з кускуса, бобами та шпинатом	17	75
Згідно ТК	Асорті овочеve (огірки, помідори, болгарський перець (червоний/жовтий), редис)	35	30/30/30/30
Згідно ТК	Листя салату в асортименті («Ромен», «Шпинат», Рукола», «Айсберг», «Базилік»)	18	15/15/15/15/15
Згідно ТК	Оливки/маслини	20	15/15
Згідно ТК	Асорті м'ясне (прошутто, саямі, буженина, хамон)	73	20/20/20/20
	<b>Гарячі закуски</b>	<b>117</b>	
Згідно ТК	Равлики у вершковому соусі	50	60
Згідно ТК	Курячий рулет з гарбузом та родзинками	12	75
Згідно ТК	Запечений інжир з салом	5	60
Згідно ТК	Спагеті з цукіні	10	75
Згідно ТК	Яйце в авокадо	10	50
Згідно ТК	Сирні кульки (твердий «Російський», м'який «Моцарела»)	10	40
Згідно ТК	Млинці з томатним чатні та авокадо	20	60
	<b>Перші страви</b>	<b>60</b>	
Згідно ТК	Бульйон з курки та зеленню	30	150
Згідно ТК	Сирний суп з сухариками	30	130/20
	<b>Гарячі страви</b>	<b>409</b>	
Згідно ТК	Фаршироване філе судака під грибним соусом	22	120/30
Згідно ТК	Равлики по-діжонськи (гірчиця, мед, лимонний сік, мускатний горіх, часник, спеції)	60	75
Згідно ТК	Ребра зі свинини з медом	41	120
Згідно ТК	Тушкована індичка з овочами ( баклажани, помідори, болгарський перець, ріпчаста цибуля)	41	130
Згідно ТК	Рататуй	30	75
Згідно ТК	Глазурована бейбі-морква	21	75
Згідно ТК	Картопля «Дюшес»	25	60
Згідно ТК	Пюре із цвітної капусти	21	60
Згідно ТК	Баклажан запечений з травами	21	60
Згідно ТК	Пюре із зеленого горошку	25	60
Згідно ТК	Паста з равликовим м'ясом та в'яленими томатами	50	75
Згідно ТК	Паста з м'ітболами (свинина, яловичина)	26	75
Згідно ТК	Равіолі зі шпинатом та сиром «Рікота»	26	60
	<b>Солодкі страви</b>	<b>292</b>	
Згідно ТК	Суфле «Пташине молоко»	15	60
Згідно ТК	Грушево-імбирне суфле	20	40

Згідно ТК	Лимонний пудинг	18	40
Згідно ТК	Шоколадний пудинг з авокадо	12	60
Згідно ТК	Панакота з манго	15	60
Згідно ТК	Узвар (яблуко, груша, мед)	30	200
Згідно ТК	Йогуртовий мус з полуницею	20	60
Згідно ТК	Шоколадний мус з перцем чилі та коньяком	15	60
Згідно ТК	Крем-карамель	22	60
Згідно ТК	Асорті фруктове (банан, апельсин, ківі, ананас, лимон)	40	25/25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті ягідне (полуниця, малина, лохина)	25	20/20/20
	Мед липовий/гречаний/акацієвий	25	15/15/15
	Джеми в асортименті (апельсиновий/сливовий/яблучний, обліпиховий)	35	25/25/25/25

Оскільки, основний ресторан працює за видом обслуговування шведський стіл, тому вибір алкогольних напоїв, що включатимуться до меню обіду та вечері є обмеженим та визначеним, а саме вино українського та французького виробництва та пиво. Розрахунок денної виробничої програми ресторану (напої) представлено в табл. 3.29.

**Таблиця 3.29 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 135 місць (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
<b>Вино</b>		
Вино «Шардоне Каде Док» (біле, сухе), Україна	14/105	0,75/0,1
Вино «Інкерман» (біле, напівсухе), Україна	8/60	0,75/0,1
Вино «Каберне Volgrad» (червоне, сухе), Україна	9/67	0,75/0,1
Вино «Інкерман Кримська Рів'єра» (червоне, напівсолодке), Україна	8/60	0,75/0,1
Вино «Chardonnay Baron d'Agignac» (біле, сухе), Франція	10/75	0,75/0,1
<b>Мінеральні води</b>		
Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	22	0,330
Вода мінеральна «Моршинська» газ	30	0,330
Вода мінеральна «Моршинська» негаз	60	0,330
<b>Фруктові води</b>		
Безалкогольний газований напій Coca-Cola	/40	0,20
Безалкогольний газований напій Sprite	/25	0,20
Безалкогольний газований напій Fanta	/20	0,20
<b>Соки</b>		
Сік «Sandora» виноград	/24	0,125
Сік «Sandora» вишня	/24	0,125
Сік «Sandora» ананас	/24	0,125
Сік «Sandora» банан	/24	0,125

Сік «Sandora» мультівітамін нектар	/24	0,125
<b>Пиво</b>		
Пиво «Львівське 1715» світле (4,7%), Україна	/38	0,3
Пиво «Львівське Портер» темне (8%), Україна	/15	0,3

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На основі складеного меню було розраховано потребу закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах. Результати представлено в табл. 3.30.

**Таблиця 3.30 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування	
М'ясо, птиця, субпродукти	яловичина - гуляш	охолоджена	
	яловичина – вирізка	охолоджена	
	яловичина – фарш	охолоджена	
	свинина – лопатка	охолоджена	
	свинина - ребра	охолоджені	
	свинина – фарш	охолоджена	
	філе куряче	охолоджена	
	філе індички	охолоджене	
	Риба та морепродукти	сьомга - філе	охолоджений
форель		охолоджена	
палтус		охолоджений	
масляна		охолоджена	
равлики		очищені	
тунець - філе		охолоджений	
судак - філе		охолоджений	
оселедець - філе		охолоджений	
кальмари		охолоджені	
креветки		охолоджені	
М'ясна гастрономія		буженина	фасована, в/г
		прошутто	фасоване
	хамон	фасована	
	бекон	фасований, в/г	
	салямі	фасована, в/г	
	сосиски яловичі	фасовані, в/г	
	сардельки свинні	фасовані, п/г	
	сосиски з індички	фасовані, в/г	
Молоко, молочні, жирові продукти	сало	фасоване	
	сир «Маскарпоне»	фасований	

	молоко	пакетоване
	сир «Рікота»	фасований
	сир «Емменталь»	фасований
	сир «Дорблю»	фасований
	сир «Пармезан»	фасований
	сир «Брі»	фасований
	сир безлактозний	фасований
	сир плавлений	фасований
	сир кисломолочний	пакетований, 9%,5%,0,02%
	сметана	пакетована, 20%, 15%
	йогурт білий безлактозний	пляшковий
	білий йогурт	пляшковий, 1,5%
	вершки	пакетовані, 20%
	масло вершкове	фасоване, 82 %, 72,5%
	згущене молоко	пакетоване
	молоко мигдплеве	пакетоване
	сухе молоко	пакетоване
	яйця курячі	сирі
	перепелині яйця	сирі
Овочі та зелень	морква	свіжа
	бейбі-морква	свіжа
	картопля	свіжа
	цибуля шалот	свіжа
	цибуля ріпчаста	свіжа
	цибуля фіолетова	свіжа
	часник	свжий
	буряк	свіжий
	капуста білокачанна	свіжа
	капуста «Кале»	свіжа
	капуста брюсельська	свіжа
	помідори	свіжі
	томати «Черрі»	свіжі
	огірки	свіжі
	баклажани	свіжі
	кабачки	свіжі
	гарбуз	свіжий
	перець солодкий	свіжий
	спаржа	свіжа
	стручкова квасоля	свіжа
	горошок	морожений
	селера	свіжа
	редис	свжий
	печериці	свіжі
	гриби білі	сушені
	листя салату «Ромен»	свіжий
	листя салату «Рукола»	свіжий
	листя салату «Айсберг»	свіжий
	листя салату «Латук»	свіжий
	шпинат	свіжий
	кріп	свіжий

	базилік зелений	свіжий
	імбир	свіжий
	м'ята	свіжа
	кропива	свіжа
Фрукти та ягоди	апельсин	свіжий
	груша	свіжа
	гранат	свіжий
	помело	свіжий
	виноград	свіжий
	яблуко	свіже
	обліпіха	свіжа
	авокадо	свіже
	банан	свіжий
	сливи	свіжі
	лимон	свіжий
	ківі	свіже
	малина	свіжа
	полуниця	свіжа
	чорниця	свіжа
	вишня	свіжа
	лохина	свіжа
Бакалійні товари	оцет столовий	пляшкова
	сіль дрібного помелу	фасована
	олія соняшникова	пляшкова
	олія оливкова	пляшкова
	суміш перців	фасований
	суміш спецій «До риби»	фасоване
	суміш перців горошком	фасований
	розмарин	фасований
	розпушувач	фасований
	желатин	фасований
	агар-агар	фасований
	есенція	пляшкова
	сироп агави	пляшкова
	кмин	фасований
	коріандр	фасований
	суміш прованських трав	фасований
	томатна паста	фасована
	желатин	фасований
	какао	фасоване
	сода харчова	фасована
	кориця	фасована
	маслини	консервовані
	оливки	консервовані
	каперси	консервовані
	огірки	солоні
	помідори	солоні
	капуста	квашена
	баклажани	квашені
	капуста морська	маринована

	баклажани	мариновані
	горошок	консервованій
	в'ялені томати	консервовані
	опеньки	мариновані
	боби	консервовані
	кедрові горіхи	очищені
	кеш'ю	
	фундук	очищений
	мигдаль	очищений
	волоські горіхи	очищені
	арахіс	очищений
	насіння соняшникове	очищене
	насіння гарбуза	очищене
	насіння кунжуту	фасоване
	насіння льону	фасоване
	родзинки	фасовані
	чорнослив	фасований
	барбарис	фасований
	журавлина	фасована
	інжир	фасований
	цукор	фасований
	ванільний цукор	фасований
	кислота лимонна	фасована
	цукрова пудра	фасована
	драже	фасоване
	шоколад чорний	плитковий
	мед липовий	фасований
	мед гречаний	фасований
	джем яблучний	фасований
	джем апельсиновий	фасований
	джем сливовий	фасований
	ананас	консервованій
	Чай «Curtis» «Original Ceylon»	фасований
	Чай «Curtis»	фасований
	Чай «Curtis» «Original Green»,	фасований
	Чай «Curtis» «Earl Grey»	фасований
	Чай «Curtis» «Orange Chocolate»	фасований
	Чай «Curtis» «Mango»	фасований
	Чай «Curtis» «Truffle»	фасований
	Чай «Curtis» «Crème Brulee»	пакетована
	кава в зернах	пакетована
	борошно пшеничне	в мішках
	борошно житнє	в мішках
	борошно цільнозернове	в мішках
	крупа рисова (довгозернистий)	пакетована
	вівсяна	пакетован
	крупа гречана	пакетована
	крупа пшенична	пакетована
	крупа горохова	пакетована
	крупа манна	пакетована

	зелена гречка	пакетована
	кіноа	пакетована
	чіа	пакетоване
	сочевиця	пакетована
	макарони «Пенне»	пакетовані
	паста «Лінгвіні»	пакетована
	панірувальні сухарі	фасовані
	пластівці гречані	пакетовані
	пластівці рисові	пакетовані
	пластівці кукурудзяні	пакетовані
	пластівці вівсяні	пакетовані
	мюслі	пакетовані
Напої алкогольні	Вино «Шардоне Каде Док» (біле, сухе), Україна	пляшкове
	Вино «Інкерман» (біле, напівсухе), Україна	пляшкове
	Вино «Каберне Volgrad» (червоне, сухе), Україна	пляшкове
	Вино «Інкерман Кримська Рів'єра» (червоне, напівсолодке), Україна	пляшкове
	Вино «Chardonnay Baron d'Arignac» (біле, сухе), Франція	пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	пляшкова
	Вода мінеральна «Моршинська» газ	пляшкова
	Вода мінеральна «Моршинська» негаз	пляшкова
	Безалкогольний газований напій Coca-Cola	пляшковий
	Безалкогольний газований напій Sprite	пляшковий
	Безалкогольний газований напій Fanta	пляшковий
	Сік «Sandora» виноград	пляшковий
	Сік «Sandora» вишня	пляшковий
	Сік «Sandora» ананас	пляшковий
	Сік «Sandora» банан	пляшковий
	Сік «Sandora» мультівітамін нектар	пляшковий
	Пиво «Львівське 1715» світле (4,7%), Україна	пляшковий
	Пиво «Львівське Портер» темне (8%), Україна	пляшковий

Технологічний процес виробництва в закладі ресторанного господарства відбувається наступним чином:

1. Характеристика організації роботи складського господарства підприємства харчування. Завантажувальна призначена для приймання товарів та сировини. Складське господарство ресторану складається з неохолоджувальних комор: комора овочів (картоплі та коренеплодів); сухих продуктів; бакалійних товарів, вино-горілчаних виробів та інших напоїв; охолоджувальних камер: м'ясо-рибна камера; молочно-жирова та гастрономії камера; сезонних овочів, фруктів та зелені; напоїв; а також комора МТЗ, тари та інвентарю.

Складські приміщення призначені для приймання сировини, напівфабрикатів, предметів МТЗ, готової продукції, що надходять від постачальників, їх короткотривалого зберігання та відпуску. Функціями складського приміщення є наступні: прийняття товарно-матеріальних цінностей за кількістю та якістю; підтримка оптимальних умов зберігання; виконання товарних операцій – прийом, сортування, підготовка до відпуску і відпуск; контроль за станом та рухом продовольчих товарів; ведення обліку. Відповідно до функцій у складському приміщенні проводиться комплекс складських операцій: розвантажування, приймання, розміщення на зберігання, відпуск товарів, внутрішньо-складські переміщення вантажів.

Всі склади обладнані для зберігання певних видів продуктів. В кожному складі створюється і постійно підтримуються необхідні умови, що відповідають фізико-хімічним та біологічним особливостям різних видів продуктів для збереження їх якості. Передбачаються наступні умови зберігання: оптимальність режиму зберігання – температура, вологість повітря та кратність його обміну (вентиляція); дотримання термінів зберігання; дотримання товарного сусідства: заборонено зберігання гігроскопічних продуктів з продуктами, які мають підвищену вологість; зберігання разом риби та молочних продуктів, чаю, фруктів тощо; сировини та вже готової продукції; разом продукції, інвентарю та тари.

Для підтримання умов зберігання важливим є правильний відпуск продукції за встановленим графіком, підставою на який, є заявка завідувача виробництва. Комірники повинні дотримуватися черговості відпуску продуктів зі складських приміщень: товари з неохолоджених комор – товари з охолоджених камер –

картопля та коренеплоди – сезонні овочі, фрукти та зелень. Першими відпускаються ті товари, що прийшли на склад раніше.

Під час приймання тари по якості перевіряють її цілісність, оглядають зовнішній вигляд, звертаючи увагу на наявність дефектів: пошкоджень, забруднень. Порівнюють наскільки якість тари, що надійшла, відповідає вимогам ДСТУ, ТУ та даним документів супроводу. Якщо виявлено невідповідність якості тари вимогам стандартів приймання варто призупиняють та складають відповідний акт.

Тару слід зберігати в спеціально відведених для цього складах чи окремих приміщеннях, способи зберігання: штабельний або стелажний. При наявності тари зі специфічним ароматом, її зберігають окремо від решти. Мішки варто очистити від пилу, висушити та зберігати на стелажах в сухих приміщеннях [59].

2. Організація роботи заготівельних цехів. Сировина з відповідних складських приміщень надходить на обробку в заготівельні цехи (м'ясо-рибний, овочевий цехи, цех по обробці яєць) де буде проводитися первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів.

Овочевий цех призначений для первинної механічної обробки овочів та фруктів і виготовлення напівфабрикатів з них. Розміщується біля приміщення для зберігання овочів, сезонних фруктів та зелені, має зручний зв'язок з гарячими та холодними цехами. Цех починає свою роботу за 1 год раніше ніж заклад ресторанного господарства.

В овочевому цеху передбачаємо дві лінії та три ділянки обробки сировини:

- лінія обробки картоплі та коренеплодів – призначена для їх первинної обробки та виготовлення напівфабрикатів для подальшої технологічної обробки. Складається з наступних операцій: сортування та калібрування, миття, механічного очищення, доочищення, промивання, нарізання;

- лінія обробки сезонних овочів, фруктів, ягід та зелені – призначена для їх первинної обробки та виготовлення напівфабрикатів для подальшої технологічної обробки. Складається з наступних операцій: перебирання, миття, очищення (видалення шкірки/насіння/плодоніжки);

- ділянка обробки цибулі – призначена для її первинної обробки та виготовлення напівфабрикатів для подальшої технологічної обробки. Складається з наступних операцій: очищення (обрізання шийки та донця, видалення сухих лусочок) промивання;

- ділянка обробки капусти - призначена для її первинної обробки та виготовлення напівфабрикатів для подальшої технологічної обробки. Складається з наступних операцій: зачищення, видалення кочережки, промивання, нарізання;

- ділянка обробки грибів - призначена для їх первинної обробки та виготовлення напівфабрикатів для подальшої технологічної обробки. Складається з наступних операцій: миття, видалення плівки, зачищення ніжки, відрізання коріння, знімання шкірки з шапки, промивання в підсоленій воді.

М'ясо-рибний цех організовується в засобі розміщення та розташовується у безпосередній близькості біля м'ясних камер з умовою зручного сполучення з гарячим цехом. Режим роботи залежить від роботи закладу харчування в цілому та для ефективної роботи починає працювати за 1 год до початку роботи.

Оскільки рибні продукти володіють специфічним запахом, то за необхідним є організація роздільних потоків для обробки м'яса та риби. Крім того, передбачають роздільне устаткування, виділяють окремі інструменти, тару, обробні дошки маркіровані для обробки риби і м'яса. Відповідно до виробничої програми закладу організовується три технологічні лінії по виробництву напівфабрикатів з м'яса та птиці, риби та обробки і виготовлення напівфабрикатів з равликів.

Технологічний процес виробництва великошматкових напівфабрикатів складається з наступних операцій: зачищення забруднених місць і видалення клейковини, миття, обсушування, розрубання туші на частини, обвалювання, жилкування, маркування, охолодження. Лінія обробки м'яса оснащується ванною для промивання м'яса, стільцем для розрубання, виробничим столом для обвалки м'яса, м'ясорубкою. Встановлення холодильної шафи для зберігання і охолодження напівфабрикатів. На місцях обробки м'яса можна обробляти і птицю.

На робочих місцях лінії по виготовленню дрібних та порційних напівфабрикатів встановлюються виробничі столи із закріпленими обробними дошками та ящиком для інструментів. Нарізають порційні напівфабрикати ножами кухарської трійки, дрібношматкові – ножами сікачами. Всі обробні дошки мають маркування «МС». На лінії приготування січених напівфабрикатів встановлюються ванни для замочування хліба, м'ясорубки, фаршемішалки, виробничі столи, інвентар. Приготовлені в м'ясному цеху напівфабрикати укладають в функціональні ємності на які прикріплюють ярлик (вид м'яса, вид напівфабрикату, дата та час виготовлення).

На ділянці обробки риби розміщуються ванна для розморожування риби, виробничі столи для чистки і патрання риби. Оброблюють ручним способом за допомогою малого ножа кухарської трійки. Нехарчові відходи збирають у спеціальний бак. Окремо передбачають робоче місце для виробництва порційних напівфабрикатів. Для цього встановлюють виробничий стіл, обробні дошки, ваги, ножі кухарської трійки, функціональні ємності для риби, напівфабрикатів, спецій та паніровки. Для приготування січеної маси з риби організовується окреме робоче місце, встановлюється робочий стіл, ваги, м'ясорубка, функціональні ємності для напівфабрикатів, спецій, паніровки.

Обробка равликів складається з двох етапів: перша – вилучення м'яса равлика та обробка мушлі равлика. Перший етап полягає в промиванні молюсків під проточною водою, за допомогою щітки їх паралельно очищують від поверхневого бруду та слизу, потім слід бланшувати равликів протягом 5-7 хв, щоб їхні мушлі відкрились, далі їх дістають з кип'ятка та знову промивають під проточною водою. Далі за допомогою спеціального пінцету дістають равлика, відокремлюють шлунковий тракт, відрізають голову. Обробка мушель полягає в їх промиванні та варінні хв 10-15 у воді з додаванням соди, потім мушлям дають стекти, споліскують і сушать [61].

Цех обробки яєць організовується в закладі харчування, бо виробничою програмою передбачені страви, закуски та вироби з яєць. Для цього виділяють окреме приміщення, де встановлюють стіл з овоскопом для перевірки якості і

чотири промарковані ванни для їх санітарної обробки. Яйця, звільнені від упаковки і перевірені на якість овоскопом, поміщають у решітчасту корзину або відро з отворами та кладуть у першу ванну, де тримають у теплій воді протягом 10 хв, якщо потрібно, то яйця очищають волосяними щітками. Далі корзину (відро) з яйцями розміщують в другу ванну з розчином хлорного вапна концентрацією 2% протягом 5 хв. Третя ванна з 2%-вим розчином кальцинованої солі, у четвертій відбувається ополіскування під проточною холодною водою. Далі очищені яйця викладають на просушування в лотки або в інший чистий посуд [62].

Оскільки процес первинної обробки равликів відбувається в м'ясо-рибному цеху, то було підібрано необхідне обладнання, яке представлено в табл. 3.31.

**Таблиця 3.31 – Перелік обладнання для м'ясо-рибного цеху**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Колода для розрубання та обвалки м'яса	Арт. 08073021	1	650*650*850	0,42
Ніж сікач для розрубки м'яса	Sico	1	250	-
Візок транспортувальний	АРТЕ-Н ТГ-100	1	1100*550*1030	0,6
Стіл для обвалювання м'яса	Арт. 08073011	1	1200*600*850	0,72
Ножі кухарської трійки	Samura Kaiju	4	78, 150, 210	-
Виробничий стіл	Арт. 5780-20	1	1000*600*850	0,6
Виробничий стіл з полицею	Арт. 98001509447	4	1 400*700*850	3,92
Виробничий стіл кутовий	Арт. 114-01	1	1200*600-600*500*850	1,02
М'ясорубка	TS8 FTSM101E	2	310*250*350	-
Куттер	Gam Pratic 3	1	650*240*310	-
Шприц для ковбаси	Facem	1	500*205*170	-
Мийна ванна	«Техно 1»	3	500*600*850	0,9
Стіл виробничий для розділу риби	Арт. 264-01	1	1200*600*850	0,72
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,28
Котлетоформувальна машина	LaMinerva	1	395*525*600	-
Холодильна шафа	CM105-S Polair	2	697*620*2028	0,86
Стелаж виробничий	Арт. 554-20	2	500*600*1800	0,6
Рибочистка електрична	КТ КТ-S	1	230*190*240	-

*продовження табл. 3.31*

Плита електрична	Apach Apre-47QP	1	400*700*850	0,28
Світильник стельовий	«EGLO»	4	280*70	-
Бак для сміття	«ТБО90»	3	470*480*750	0,67
Вентиляційний зонг	«Аврора»	1	1100*600*350	-
Набір для обробки равликів	Tescoma	3	-	-
Ваги настільні електронні	«Gemlux GL-KS864SS»	2	160*230*150	-
Утилізатор подрібнювач харчових відходів	In-Sink-Erator SS-300	3	445*400*790	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=11,59</b>

Орієнтовна загальна площа м'ясо-рибного цеху становить 38, 6 м<sup>2</sup>.

3. Організація роботи доготівельних цехів. В структурі виробничих приміщень доготівельні цехи розміщуються безпосередньо біля заготівельних, мають зручний зв'язок з приміщенням роздавальної, мийної кухонного та столового посуду. При організації доготівельних цехів забезпечено поточність виробництва з послідовним здійсненням технологічних процесів при відсутності перетинання технологічних потоків та з дотриманням санітарних правил, вимог охорони праці та безпеки.

Холодні цехи призначені для приготування, порціонування, оформлення холодних страв і закусок, холодних солодких страв, холодних супів. Холодний цех розташовується в одному з найбільш світлих приміщень з вікнами. Передбачається зручний зв'язок з гарячим цехом, де здійснюється теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздавальною та мийною столового посуду. Технологічні лінії холодного цеху: перша – для приготування холодних страв та закусок, друга – приготування солодких страв і напоїв. Оскільки в асортименті меню закладу ресторанного господарства є холодні супи, то організовується ділянка для їх виготовлення. До устаткування, що передбачається в холодному цеху: холодильне обладнання: холодильні шафи, виробничі столи з охолоджувальною шафою, ємностями для салатів, льоогенератор: механічне обладнання: універсальна приводна машина зі змінними механізмами для нарізки варених овочів, збивання мусів, самбуків, вижимання соків з фруктів та овочів; засоби малої механізації – слайсери для продукції гастрономії; мийне

устаткування; виробничі столи; ваговимірювальне обладнання. Інвентар включає: ножі кухарської трійки, гастрономічні ножі, шкребок для масла, прибори для розкладання страв, обробні дошки з відповідним маркуванням «ОВ», «С», «РВ», «МВ». Режим роботи холодного цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства та починає працювати за 30 хв до відкриття [63].

Гарячий цех є основним цехом підприємства ресторанного господарства, де відбувається процес завершення технологічного процесу приготування їжі: теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варка бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, піддаються тепловій обробці продукти для холодних та солодких страв. Готові страви з гарячого цеху потрапляють безпосередньо в роздавальні для реалізації споживачу.

Гарячий цех має зручний зв'язок із заготівельними цехами, зі складськими приміщеннями і безпосередній зв'язок з холодним цехом, роздавальною і залом, мийною кухонного посуду. Гарячий цех у своєму складі має два спеціалізованих відділення – супове і соусне. У суповому відділенні відбувається приготування бульйонів і супів, у соусному – других страв, гарнірів, соусів, гарячих напоїв. Режим роботи залежить від режиму роботи закладу і починає роботу за дві години до відкриття залу.

Для здійснення на робочих місцях різних процесів теплової і механічної обробки продуктів вони оснащуються відповідними обладнанням та посудом, інструментом, інвентарем. Технологічний процес приготування супів буде складатися з двох стадій: приготування бульйону і приготування супів на їх основі. Відповідно організуються дві технологічні лінії: лінію немеханічного обладнання і лінію теплового обладнання.

На лінії немеханічного обладнання організовується робочі місця де нарізають овочі, проціджують бульйони, промивають гарніри. Ця лінія оснащується секційними модульними столами і пересувною ванною для промивання гарнірів. На лінії теплового обладнання організуються робочі місця де здійснюють теплову обробку овочевих та м'ясних, рибних напівфабрикатів для приготування перших страв. Ця лінія оснащується електричними плитами.

У соусному відділенні передбачається організація двох технологічних ліній: перша лінія призначена для теплової обробки й приготування страв з напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, а також приготування гарнірів і соусів у надплитковому посуді. Для цього на лінії організуються ділянки з робочими місцями на яких відбуватиметься тепла обробка напівфабрикатів: робоче місце для смаження і пасерування продуктів і напівфабрикатів; друге – для варіння, тушкування, припускання та запікання продуктів; третє – для готування гарнірів і каш. На робочому місці кухаря для смаження і пасерування продуктів використовують кухонні плити, жарочні шафи, виробничі столи і пересувні стелажі. Для виконання кухарями тушкування, варіння, припускання і запікання продуктів передбачаються робочі місця з урахуванням виконання декількох операцій одночасно. З цією метою теплове обладнання (кухонні плити, жарочні шафи) групують з розрахунком зручності переходу кухарів від однієї операції до іншої. Допоміжні операції здійснюються на виробничих столах, встановлених паралельно тепловій лінії. Каші і макаронні вироби для запечених страв варять у наплитних казанах. Підготовлену для запікання масу викладають на листи і ставлять у жарочні шафи, де доводяться до готовності.

Друга лінія соусного відділення призначена для виконання допоміжних операцій – підготовка до теплової обробки м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів. Організуються робочі місця для відповідної обробки з виробничими столами, мийними ваннами [64, с.50-55].

Оскільки, процес приготування равликів продовжується в гарячому цеху і включає наступні етапи: варіння м'яса равлика в бульйоні з білого вина, трав та спецій протягом трьох годин, їх охолодження з наступним доробленням відповідно до рецептури було підібрано необхідне обладнання для забезпечення процесу виготовлення кулінарної продукції у гарячому цеху, яке представлено в табл. 3.32.

**Таблиця 3.32 – Перелік обладнання для гарячого цеху**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, м <sup>2</sup>
	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Слайсер	«BECKERS SXE 220»	1	448*363*335	-

продовження табл. 3.32

Плита електрична з духовою шафою	«ПЕД-2»	2	830*680*850	1,13
Пароконвектомат	«ПКА 10-1/1BM Abat»	1	840*800*1055	-
Електричний гриль	«Roller Grill Savoye»	2	330*385*220	-
Жарова шафа	«ДЕ-3»	1	1060*715*1680	0,76
Мийна ванна	«Техно1»	1	500*600*850	0,3
Виробничий стіл	Арт. 5780-20	5	1000*600*850	3
Виробничий стіл з підігрівом	Арт. 003489	1	1200*600*850	0,72
Виробничий стіл з охолоджувальною шафою	«Orest RT-1.5-6L-4»	1	1500*600*850	0,9
Виробничий стіл з мийною ванною	Арт. 304-1	1	1000*600*850	0,6
Ваги настільні електронні	«Gemlux GL-KS864SS»	2	160*230*150	-
Марміт для соусів	«Bain-Marie»	2	412*280*278	-
Фритюрниця	«Hurakan HKN-FT66N»	2	330*460*325	-
Кип'ятильник	«Hurakan HKN-HVZ35»	1	190*360*640	-
Вентильний зонтик	«Аврора»	5	1100*600*350	-
Стелаж виробничий	«Арт. 554-20»	1	500*600*1800	0,3
Холодильна шафа	CM105-S Polair	1	697*620*2028	0,43
Світильник стельовий	«EGLO»	4	280*70	-
Бак для сміття	«ТБО90»	1	470*480*750	0,23
Бак для сміття	«S-Line»	3	250*170*480	-
Утилізатор подрібнювач харчових відходів	«In-Sink-Erator SS-300»	2	445*400*790	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=8,37</b>

Орієнтовна загальна площа приміщення гарячого цеху становить 27,9 м<sup>2</sup>.

4. Організація допоміжних приміщень виробничого призначення. Приміщення буфету складається з підсобного, що призначене для зберігання товарів, і приміщення, де офіціант підготує і відпусає продукцію в торгівельний зал. Підсобне приміщення обладнується холодильними шафами, шафами для вина, обладнанням для зберігання хліба, виробничими столами, холодильними вітринами для кондитерських виробів. В приміщеннях для відпуску встановлюються виробничі столи, обладнані для виготовлення фрешів, кави, чаю; шафи для зберігання столового посуду, приборів, скла. Для швидкопсувних

продуктів – холодильна шафа та морозильний лар. В буфеті організовується робоче місце для нарізання, зберігання і відпуску хліба, булочних виробів. Для цього встановлюються спеціальні шафи з отворами, виробничий стіл на якому розміщують хліборізальну машину, тостери та посуд для зберігання невеликої кількості хліба.

Роздавальна – зв'язувальна ланка між торгівельною залою і виробничими приміщеннями. Призначення – відпуск оформлених страв, виробів, напоїв визначеної ваги та температури. Основні функції: короткочасне зберігання предметів сервірування, отримання готових страв, оформлення, відпуск замовлення. Для основного ресторану, що працюватиме за видом обслуговування шведський стіл роздавальне обладнання встановлюють на частині торгівельної зали. Приміщення роздавальної для зали ресторану з видом обслуговування «a la carte» знаходиться в безпосередньому зв'язку з гарячими і холодними цехами, сервізною, мийною столового посуду і буфетом через технологічні та дверні прорізи. Забезпечується виробничими столами, обладнанням для зберігання посуду, наборів та скла, мармітами, умивальником. Роздавальна лінія в торгівельній залі оснащується охолоджувальними прилавками – вітринами для короткочасного зберігання і відпуску холодних страв і закусок, солодких страв, холодних напоїв, кисломолочних продуктів; мармітами для перших та других страв; прилавками з термостатами для гарячих напоїв; обладнання для підігріву тарілок та чашок.

Основне призначення сервізної – це зберігання запасу столового посуду і приборів, білизни, необхідних для нормального обслуговування споживачів. Розміщується біля мийної столового посуду, має зручний зв'язок з роздавальною та доготівельними цехами. Обладнання: шафи для зберігання посуду, серванти, стелажі, підвісні шафи для зберігання столової білизни. Всі предмети розміщуються в чіткій послідовності у визначених місцях для зручності їх використання.

Мийна столового посуду організовується в закладі ресторанного господарства, призначення якої – очищення посуду від залишків їжі, сортування,

миття посуду, приборів та підносів, а також для їх короткочасного зберігання. Обладнується спеціальними столами оснащеними воронкоподібними отворами для збирання посуду та складання відходів у спеціальні баки, посудомийними машинами, п'ятисекційними ваннами, три для столового посуду і наборів, дві – скляного, електроводонагрівачами. Для столового посуду: перша ванна – миття в розчині води та мийного засобу, температура 45-50 °С; друга ванна – дезінфекція в розчині води та 1-% хлорного вапна, температура 50-55 °С; третя ванна – ополіскування, температура 70 °С; для скляного посуду: перша ванна – миття, друга ванна – процес ополіскування. Вкінці робочого дня все миють, сушать та переносять в сервізну.

Мийна кухонного посуду організовується в закладі ресторанного господарства, призначення якої миття кухонного посуду та інвентарю. Розміщується біля гарячого цеху. Оснащують підтоварниками для брудного та стелажми для чистого посуду, посудомийними машинами, трьох секційними ваннами: перша ванна – замочування посуду та інвентарю, температура води 40-45 °С, друга – миття з мийним засобом з дезінфекцією в розчині води та 1-% хлорного вапна, температура становить 50-55°С; третя ванна – процес ополіскування, температура води 70°С; електронагрівачем; для миття великогабаритного кухонного обладнання виділено спеціальну зону з підведенням гарячої та холодної води для забезпечення його миття.

Організовується приміщення завідуючого виробництвом, що має зручний зв'язок зі службово-побутовими приміщеннями, цехами. Обладнується столом, кріслом, стелажми для зберігання необхідної документації [65].

5. Характеристика службово-побутових та технічних приміщень. До службово-побутових приміщень ресторанного господарства належать кабінет менеджера служби ресторанного господарства, бухгалтерія, приміщення офіціантів і барменів, гардероб з душовими офіціантів і барменів (жіночий та чоловічий), приміщення персоналу, гардероб з душовими персоналу (жіночий та чоловічий), санвузли для персоналу (жіночий та чоловічий), білизняна, комора прибирального інвентарю.

Адміністративні приміщення (кабінет менеджера ресторанного господарства, бухгалтерія) планується єдиним блоком на першому поверсі, до яких забезпечений підхід, що минає виробничі й складські приміщення та забезпечується зв'язок із усіма цехами й службами підприємства. Обладнані столами, кріслами, диваном та сучасною технікою.

Приміщення персоналу призначене для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу. Обладнане диваном, столами, стільчиками, шафою, холодильником. У гардеробах встановлюють роздільні шафи, які закриваються на ключ та лави. Вхід до душових з гардеробу персоналу. Побутові приміщення (гардеробні, душові, санітарні вузли для персоналу) компонують єдиним блоком ізольовано від виробничих приміщень [66]. Білизняну передбачають для зберігання санітарного спецодягу персоналу, рушників, скатертин, серветок та їх прасування. У білизняній передбачають відділення для чистої та брудної білизни.

У плані будівлі технічні приміщення розміщуються із зручним доступом до них та наявністю самостійних входів з виробничих коридорів та зі сторони господарської зони підприємства. Вентиляційна установка відводить надлишки тепла, вологи та шкідливі гази, які виділяються з приміщень підприємства, що знаходяться на різних поверхах. В зв'язку з цим у виробничих приміщеннях підприємств харчування передбачають припливні і витяжні вентиляційні установки, які є окремими системами. Камеру кондиціонування повітря розміщують поряд з тепловим пунктом та в зручному зв'язку з холодильною установкою. Електрощитова розташовується біля зовнішніх стін та безпосередньо поблизу до виробничих приміщень з найбільшою установчою потужністю обладнання.

Вхід у електрощитову передбачено тільки з коридору. Розподільні пункти, шафи та щитки повинні знаходитися за межами приміщень для вибивання мішків, мийних, охолоджувальних камер, комор і складів картоплі та овочів. Розроблена структурно-технологічна схема основного закладу ресторанного господарства при готелі, а саме ресторану вищого класу (рис. 3.2).

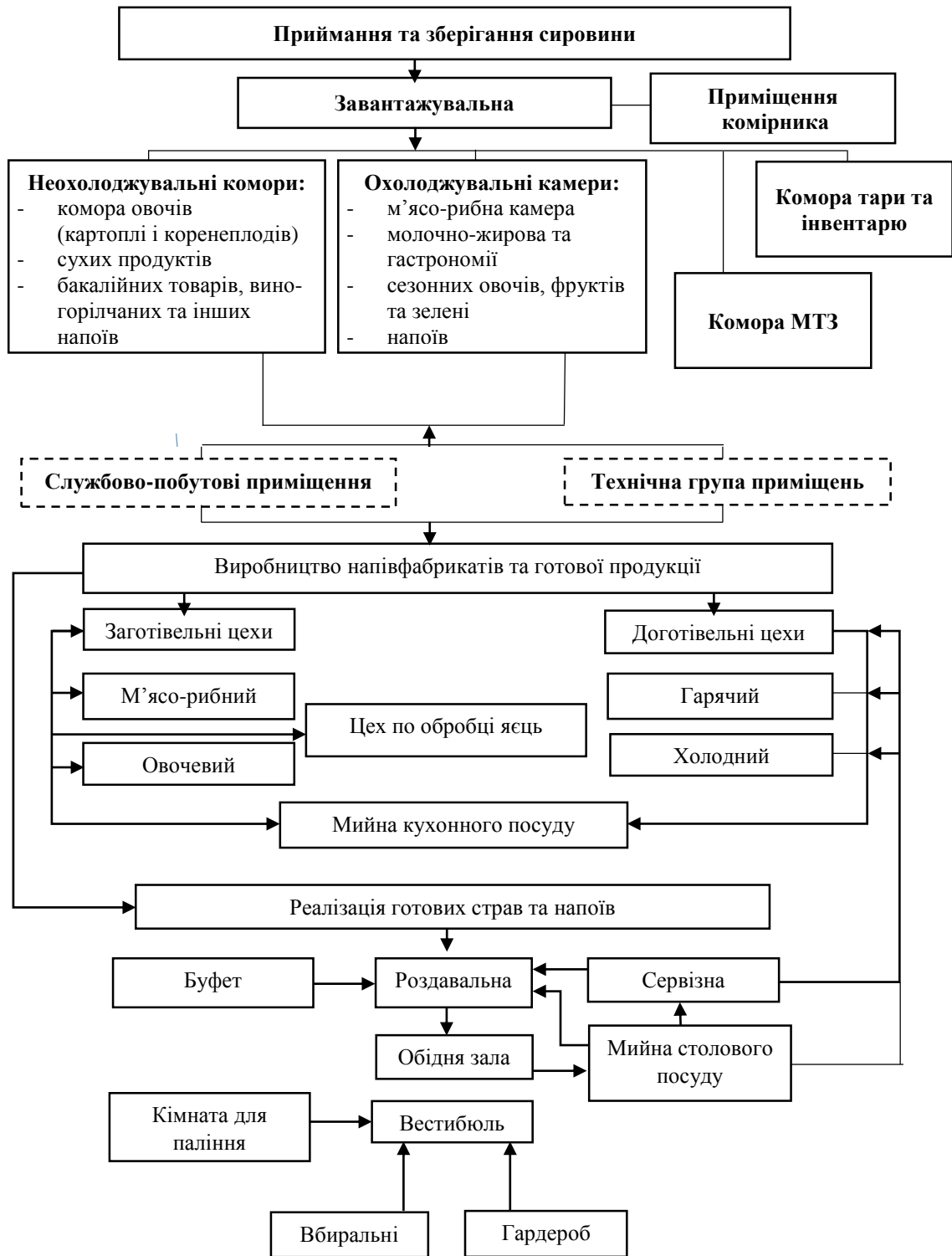


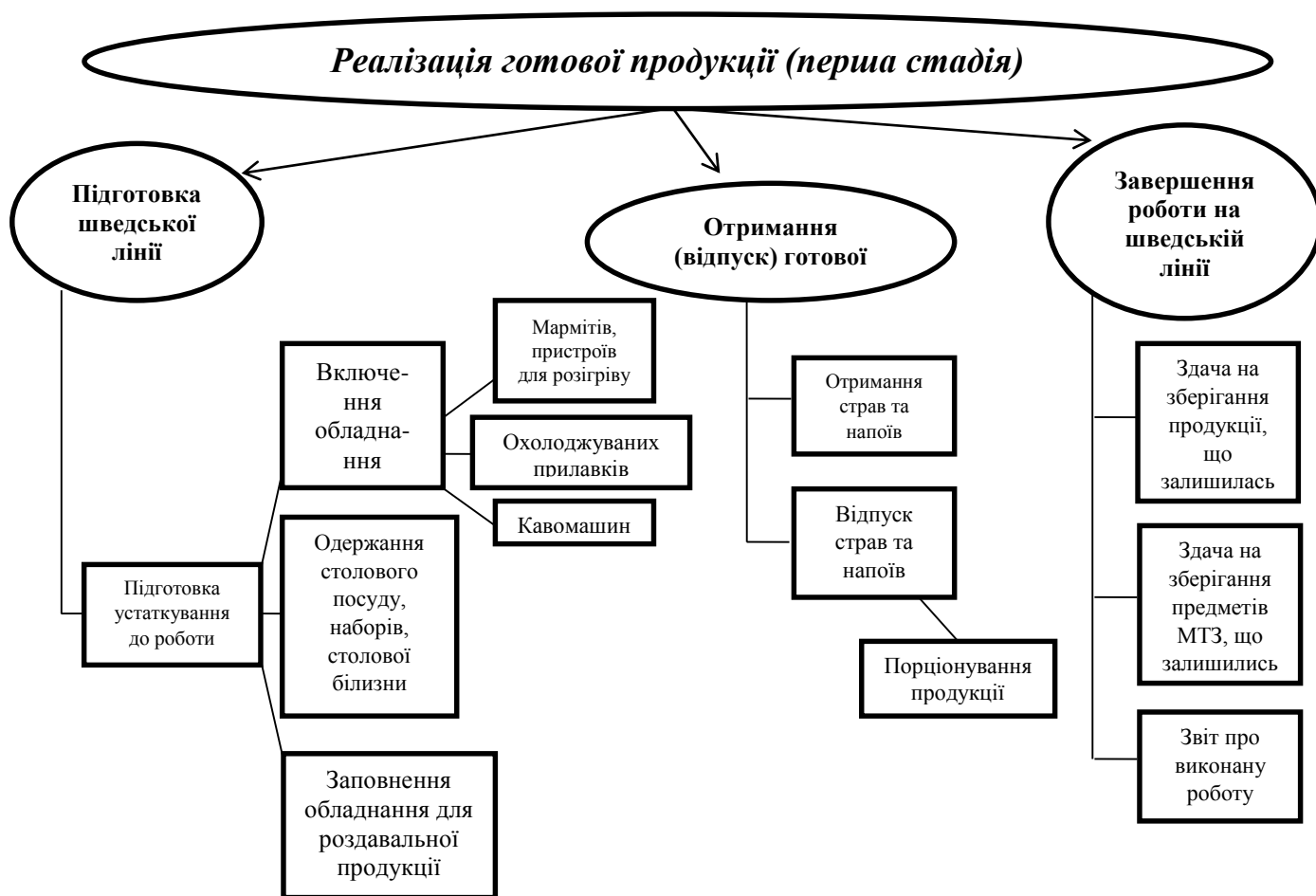
Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

Структура процесу обслуговування у ресторані (вид обслуговування – шведській стіл) надається у вигляді схеми (рис. 3.3).

У ресторані вищого класу передбачатиметься розширений континентальний сніданок, обід та вечеря які будуть здійснюватись за видом обслуговування – шведській стіл з частковим обслуговуванням офіціантами. Реалізація готової продукції включає: підготовку шведської лінії, а саме підготовку устаткування до роботи; отримання готової продукції, яке включає в себе отримання страв та напоїв та їх відпуск та етап завершення роботи на шведській лінії.

Організація споживання у ресторані поділяється на підготовку до прийому споживачів, що включає в себе: підготовку приміщення для споживачів, сервірування столу, підготовку персоналу до обслуговування; наступний етап – обслуговування споживачів у залі, а саме: приймання замовлення на обслуговування (за необхідності), подавання страв та напоїв (за необхідності), поповнення асортименту продукції на шведській лінії, прибирання столів та підготовка столів до нових споживачів.



а)

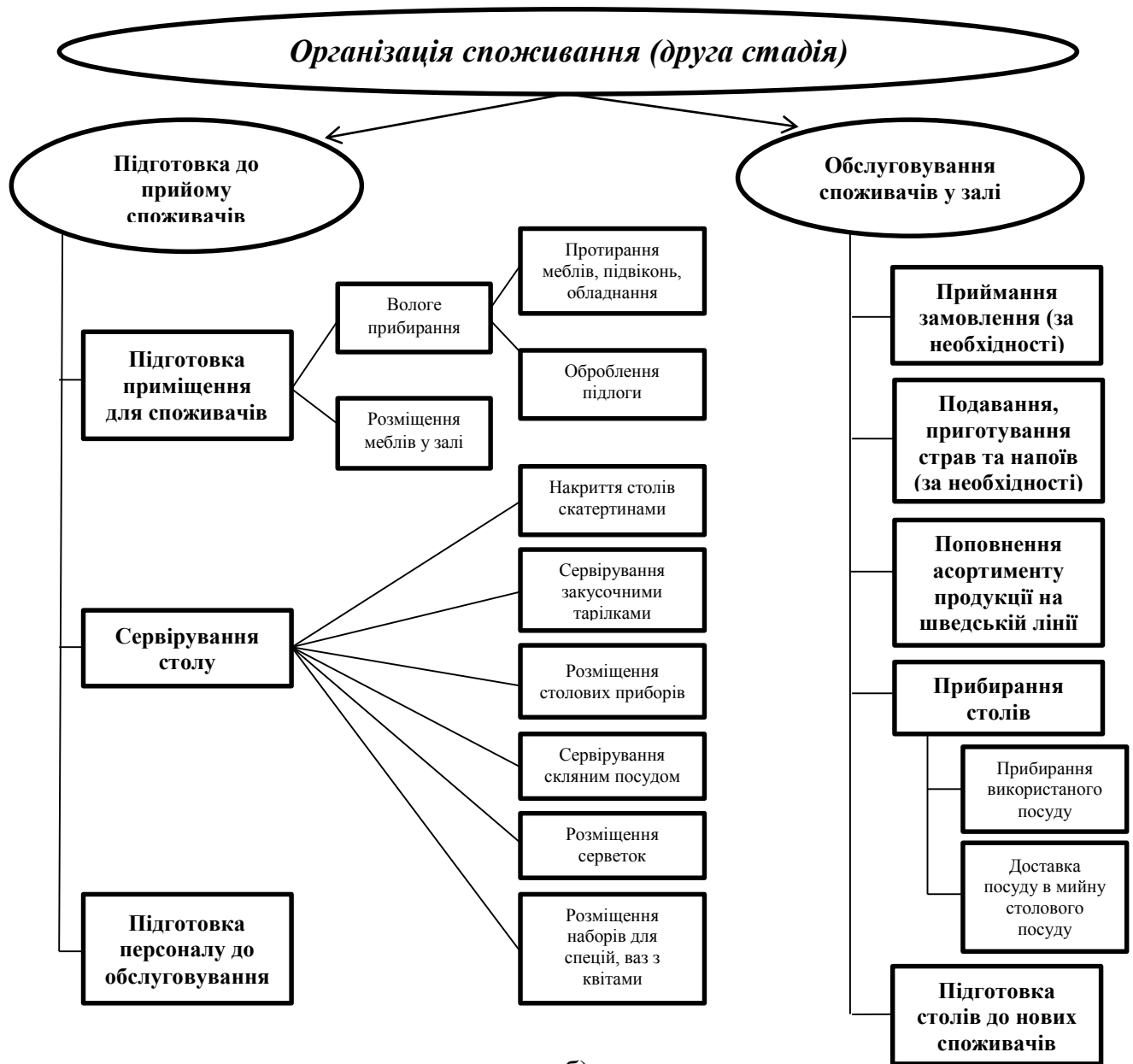
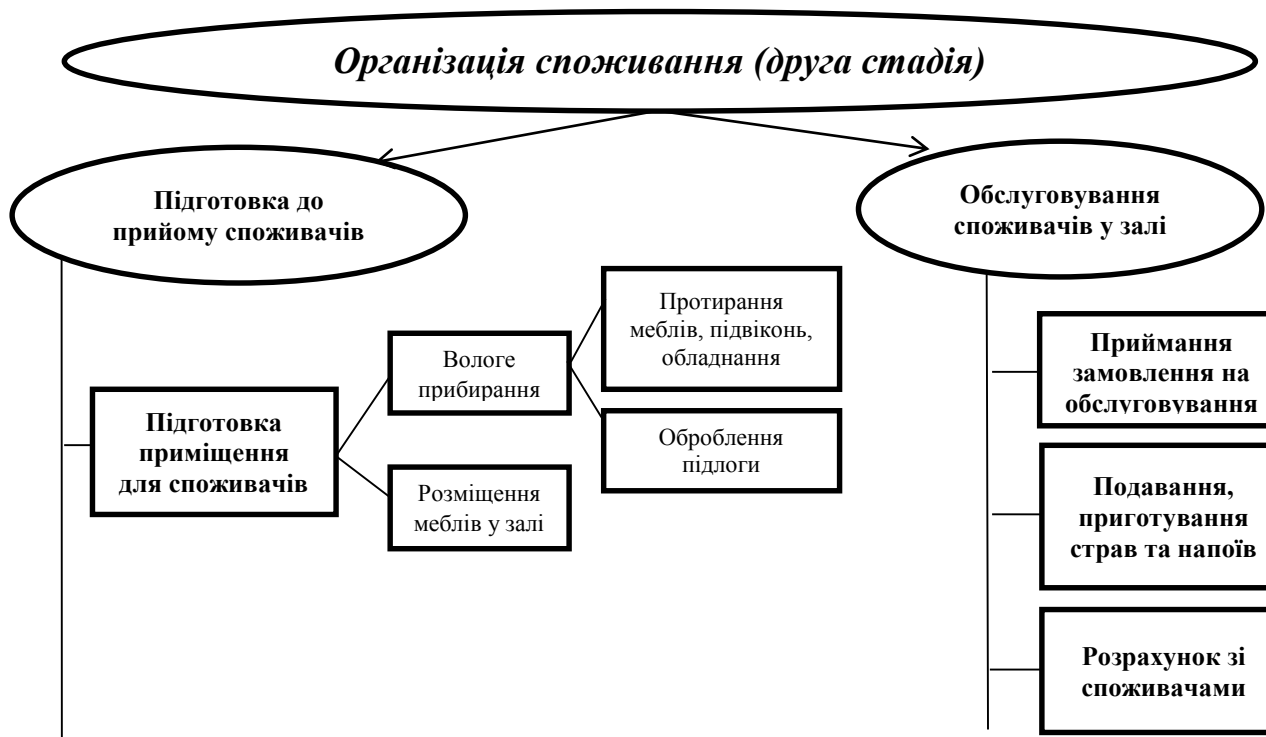
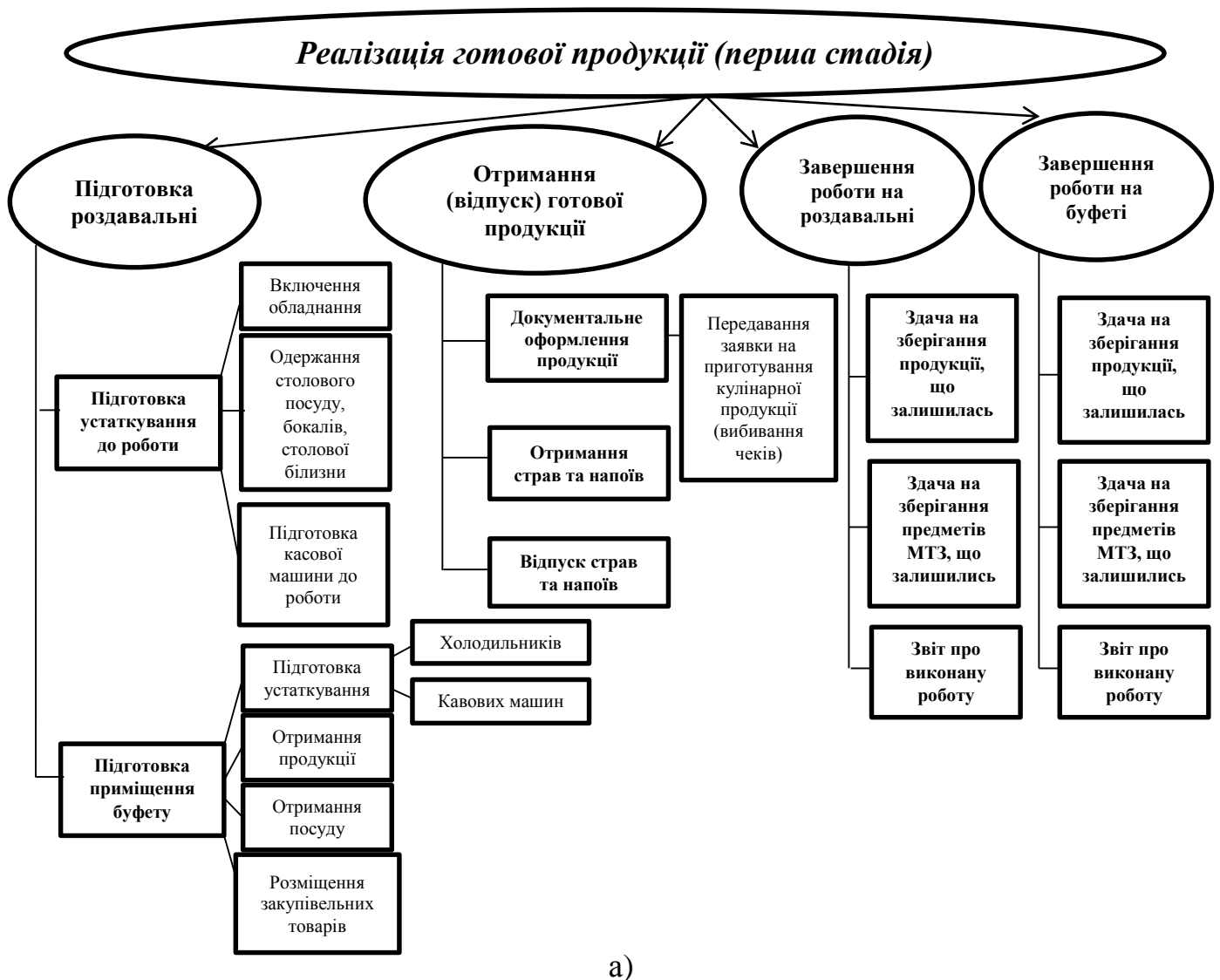


Рис. 3.3 – Структура процесу обслуговування в ресторані за видом обслуговування шведській стил: а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

У залі ресторану з видом обслуговування «a la carte» харчування буде надаватися за додаткову плату при якому споживачі з меню вільного вибору страв вибирають страви і напої. Реалізація готової структури у ресторані включає 4 етапи: підготовку роздавальні, а саме: підготовку устаткування до роботи та підготовку приміщення буфету, отримання (відпуск) готової продукції, завершення роботи на роздавальні та завершення роботи на буфеті. Організація споживання включає: підготовку приміщення для споживачів, сервірування столу, підготовку

персоналу до обслуговування. Структура процесу обслуговування у ресторані (вид обслуговування – «a la carte») представлена у вигляді рис.3.4.



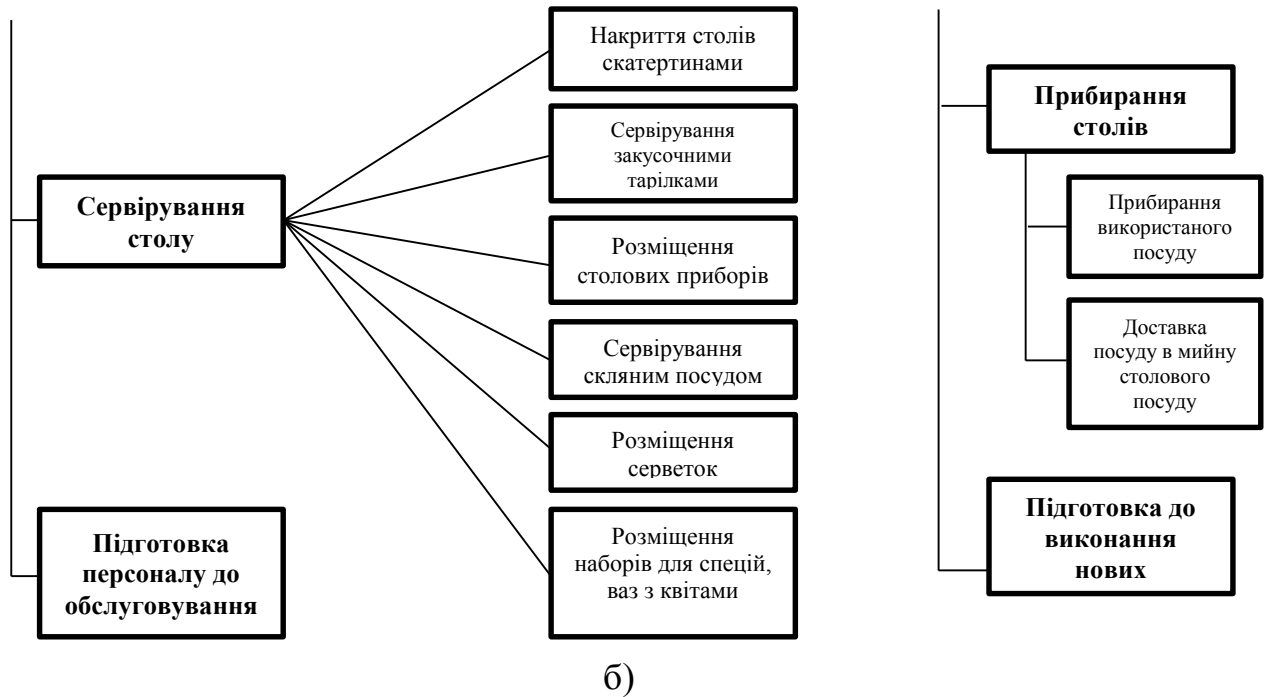
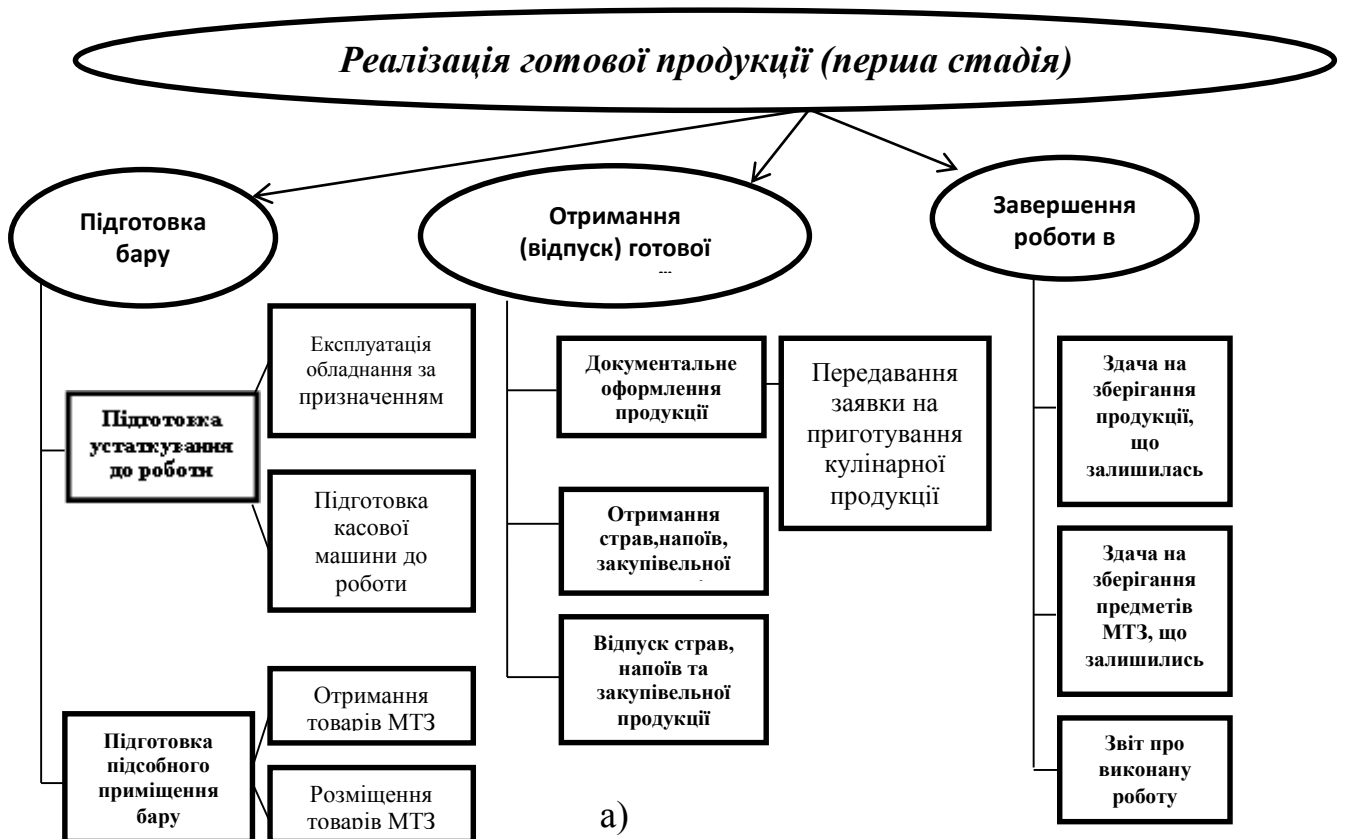
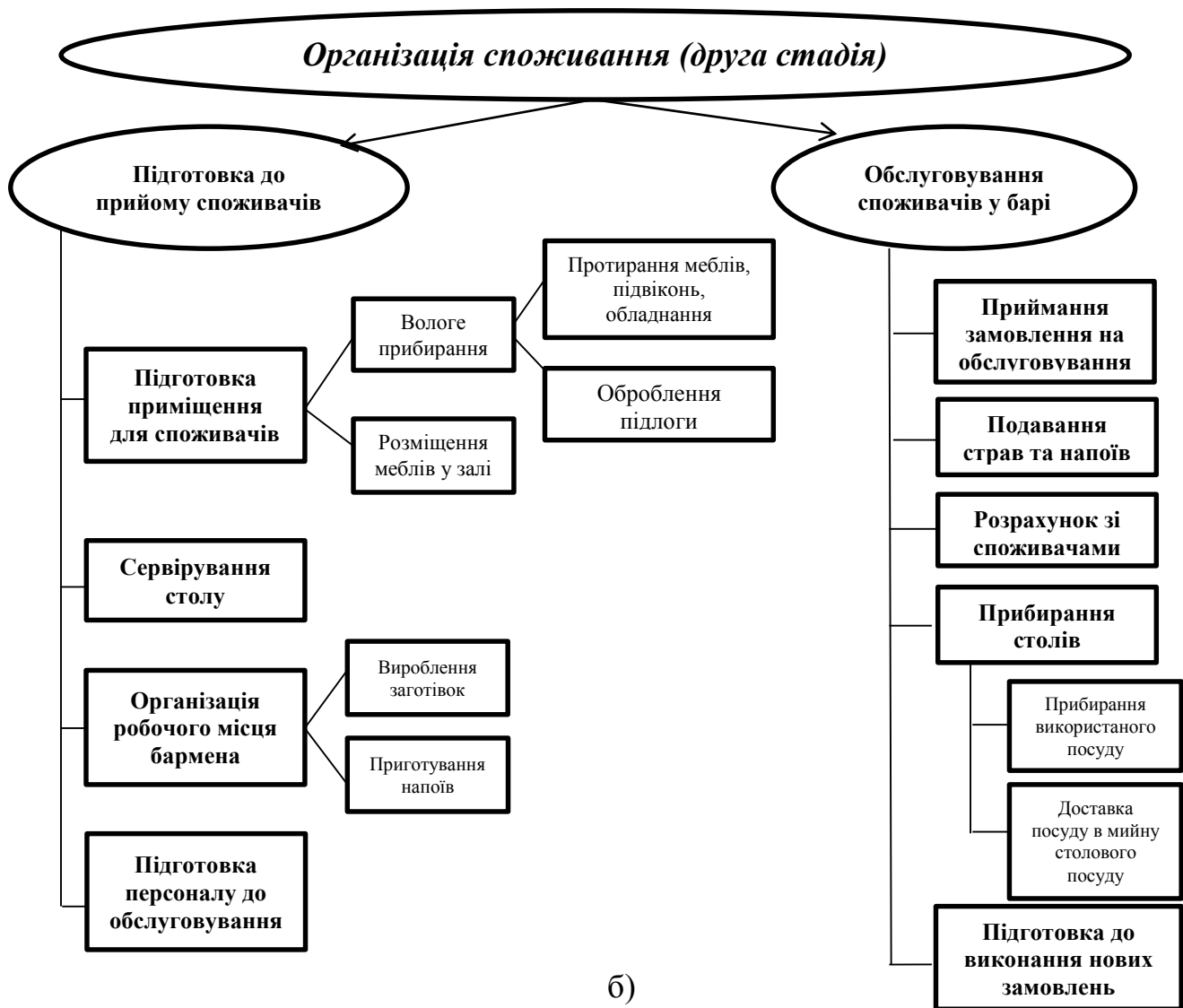


Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування в залі ресторану з видом обслуговування «а la carte»: а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Структура процесу обслуговування у лобі-барі при вестибюлі представлена у вигляді рис. 3.5.





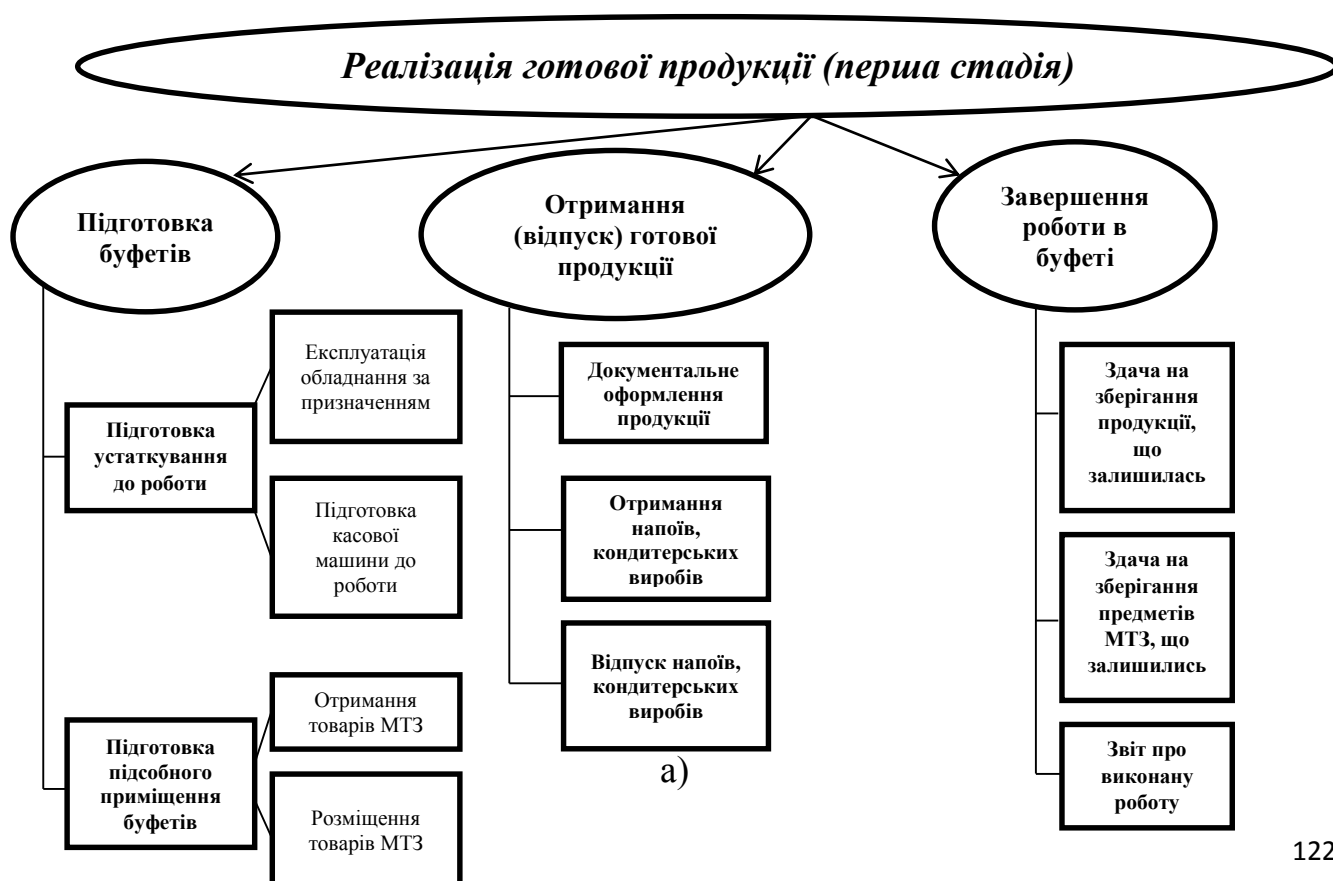
б)

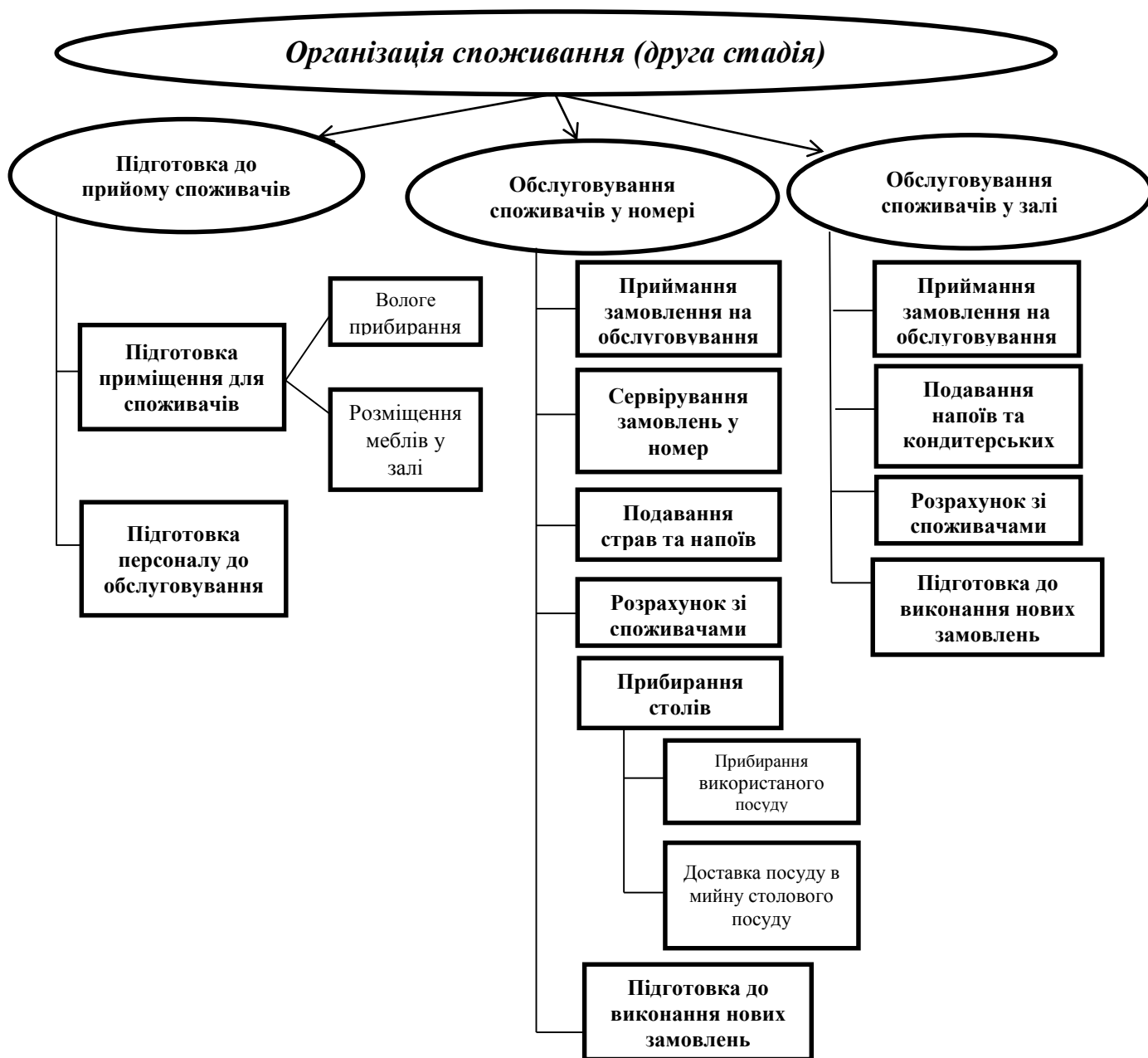
Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в лобі-барі: а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Лобі-бар працюватиме за видом обслуговування «а la carte» з повним обслуговуванням барменів. Реалізація готової продукції у лобі-барі включає: підготовку бару: підготовку устаткування до роботи та підсобного приміщення бару; отримання готової продукції: отримання страв та напоїв та їх відпуск та етап завершення роботи в барі. Організація споживання у лобі-барі поділяється на підготовку до прийому споживачів: підготовку приміщення для споживачів, сервірування столу, організацію робочого місця бармена та підготовку персоналу до обслуговування; наступний етап – обслуговування споживачів у барі: приймання замовлення на обслуговування, подавання страв та напоїв, прибирання столів та підготовка до виконання нових замовлень.

Буфети на поверхах працюватимуть за видом обслуговування буфетне з самообслуговуванням. Реалізація готової продукції у буфеті включає: підготовку буфетів, а саме підготовку устаткування до роботи та підсобного приміщення буфету; отримання готової продукції – документальне оформлення продукції, отримання напоїв та кондитерських виробів їх відпуск та етап завершення роботи в буфеті.

Організація споживання в буфеті поділяється на підготовку до прийому споживачів: підготовку приміщення для споживачів та персоналу до обслуговування. Так як для обслуговування в номерах використовують матеріально-технічну базу буфетів на поверхах буде ще етап – обслуговування споживачів у номері: приймання замовлення на обслуговування, сервірування замовлень у номер, подавання страв та напоїв, рахунок зі споживачами, прибирання використаного посуду, підготовка до виконання нових замовлень, подальшим етапом є обслуговування споживачів у буфеті: приймання замовлення на обслуговування, подавання напоїв та кондитерських виробів, розрахунок зі споживачами та підготовка до виконання нових замовлень. Структура процесу обслуговування у буфетах на поверхах представлена у вигляді рис. 3.6.





б)

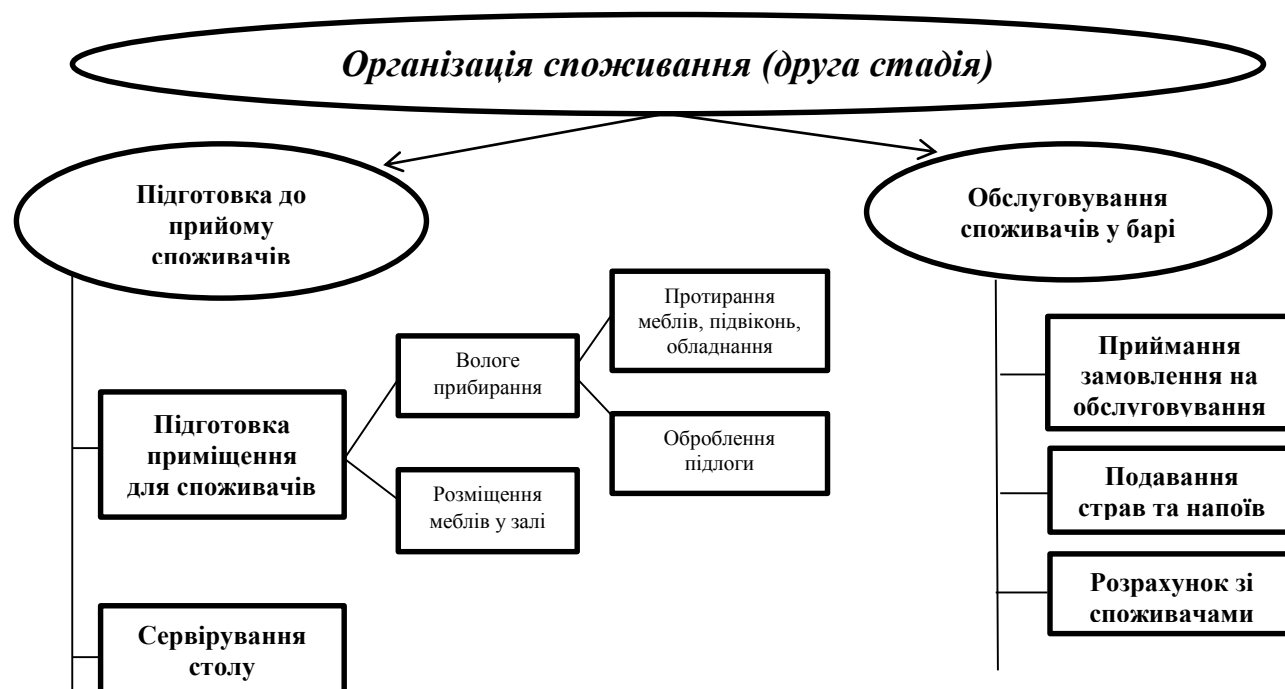
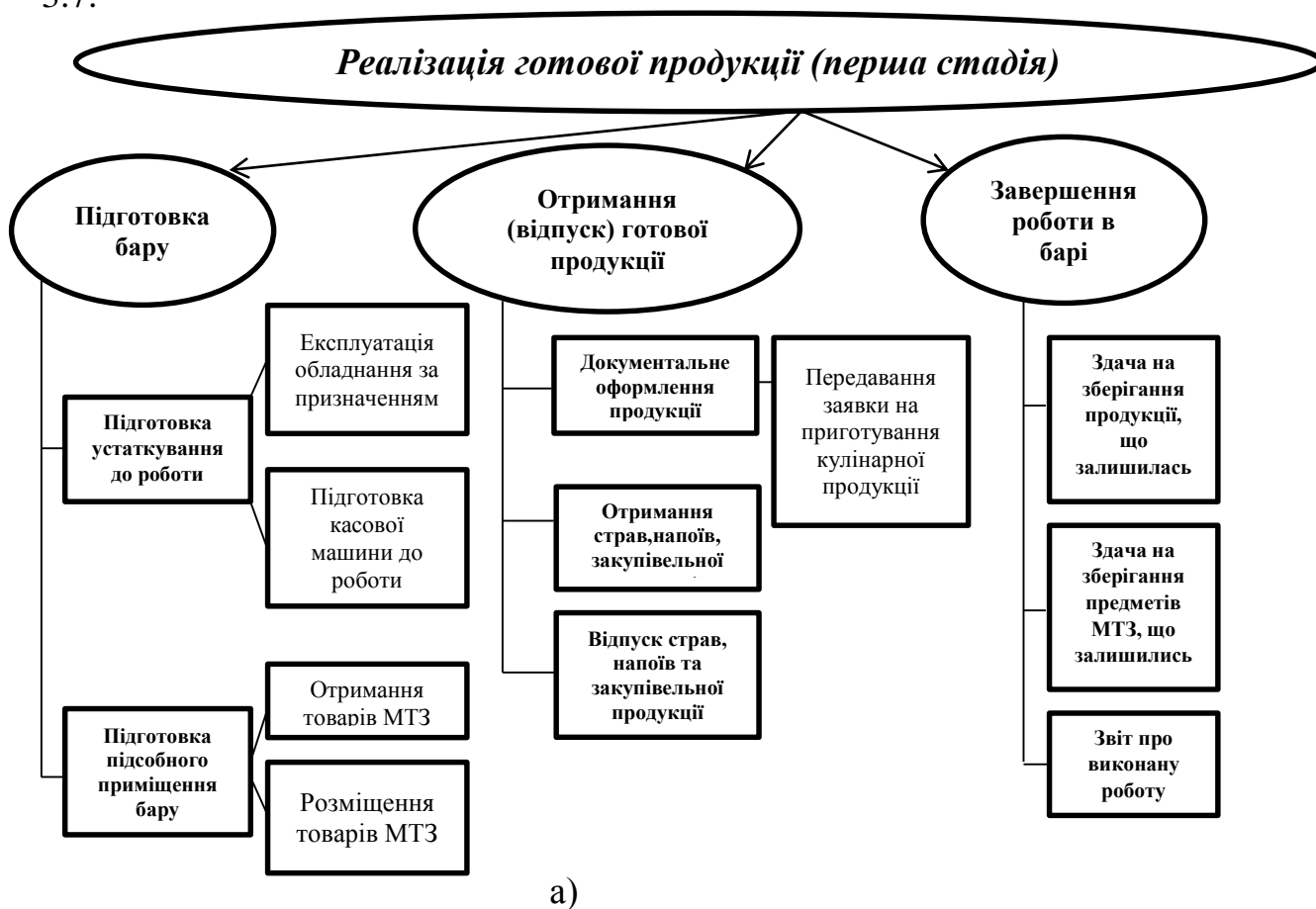
Рис. 3.6 – Структура процесу обслуговування у буфетах на поверхах: а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

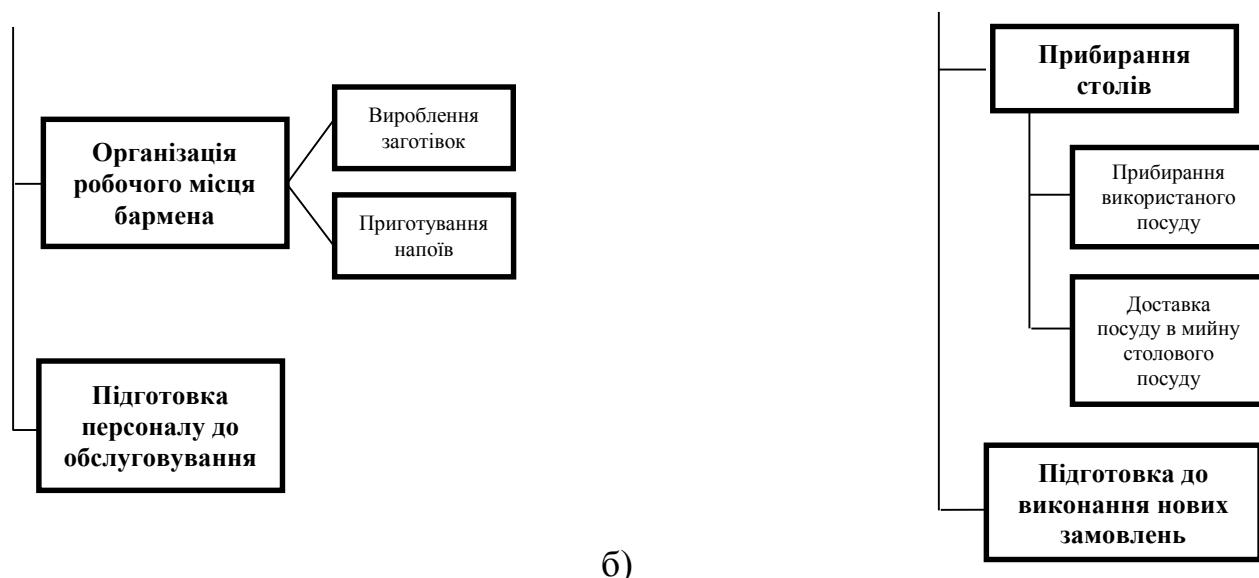
Бар при SPA-центрі працюватиме за видом обслуговування «а la carte» з частковим обслуговуванням офіціантами. Реалізація готової продукції у барі включає: підготовку бару, а саме підготовку устаткування до роботи та підготовку підсобного приміщення бару; отримання готової продукції, яке включає в себе отримання страв та напоїв та їх відпуск та етап завершення роботи в барі. Організація споживання при SPA-центрі поділяється на підготовку до прийому

споживачів, що включає в себе: підготовку приміщення для споживачів, сервірування столу, організацію робочого місця бармена та підготовку персоналу до обслуговування; наступний етап – обслуговування споживачів у барі, а саме: приймання замовлення на обслуговування, подавання страв та напоїв, прибирання столів та підготовка до виконання нових замовлень.

Структура процесу обслуговування при SPA-центрі представлена на рис.

3.7.





б)

Рис. 3.7 – Структура процесу обслуговування при SPA-центрі: а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

### 3.4.4 Визначення загальної площі підприємства харчування

Для основного закладу ресторанного господарства готелю, а саме ресторану вищого класу на 135 місць, що працює на сировині та видом обслуговування шведський стіл визначено склад необхідних приміщень та розраховано їхню площу табл. 3.31.

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень ресторану вищого закладу на 135 місць

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<i>Для відвідувачів</i>	
Обідня зала	243
Вестибюль	45
Кімната для паління	15
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	7
Санвузол для гостей (жіночий та чоловічий)	12*2
Санвузол для маломобільних груп населення	7
<b>Всього</b>	<b>Skop=341</b>
<i>Виробничі</i>	
Буфет	18
Гарячий цех	30
Холодний цех	25
М'ясо-рибний цех	38

продовження табл. 3.31

Цех по обробці яєць	8
Овочевий цех	16
Приміщення завідуючого виробництвом	9
Мийна столового посуду	9
Сервізна	8
Мийна кухонного посуду	12
Роздавальна	17
<b>Всього</b>	<b>Скор=190</b>
<i>Складські</i>	
Завантажувальна	15
Приміщення комірника	8
Комора овочів (картоплі та коренеплодів)	12
Сухих продуктів	11
Бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв	11
М'ясо-рибна камера	10
Молочно-жирова та гастрономії камера	10
Камера сезонних овочів, фруктів та зелені	10
Камера напоїв	10
Комора тари та інвентарю	7
Комора МТЗ	6
<b>Всього</b>	<b>Скор=110</b>
<i>Службово-побутові</i>	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	8
Бухгалтерія	12
Приміщення персоналу	18
Гардероб з душовими персоналу (жіночий)	20
Гардероб з душовими персоналу (чоловічий)	24
Санвузли для персоналу (жіночий та чоловічий)	16*2
Білизняна	14
Комора прибирального інвентарю	6
<b>Всього</b>	<b>Скор=134</b>
<i>Технічні приміщення</i>	
Електрощитова	15
Теплопункт	18
Венткамера припливна	54
Венткамера витяжна	15
<b>Всього</b>	<b>Скор=102</b>
<b>Корисна площа закладу</b>	
	<b>877 м<sup>2</sup></b>

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

SPA-центр працюватиме з 9.00 по 21.00 год. Гості заздалегідь можуть ознайомитись з процедурами даного центру (перелік послуг розміщуватиметься на стійці ресепшн та в номерах гостей) й здійснити запис на обрані. Центр розміщуватиметься на другому поверсі готелю. Гості зможуть зачекати своєї черги

у вестибюлі, або ж випити смачних коктейлів у вітамінному барі, що працює біля нього. SPA-центр містить у своєму складі масажні кабінети, де здійснюватимуться процедури по масажу обличчя та тіла (медовий, гарячим камінням), обгортання (шоколадне, водоростями); косметологічний кабінет – процедури по догляду за шкірою обличчя (маски, пілінги), масаж равликами; кабінет бальнеології – перлинні, хвойні, фітомінеральні ванни та гідромасаж; тренажерний зал з власним інструктором; плавальний басейн зі спеціальною доріжками для дітей різного віку. Детальніша характеристика приміщень представлено в табл. 3.32.

**Таблиця 3.32 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1.	Вестибюль SPA-центру	16	Передбачений для зустрічі гостей SPA-центру. Буде обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком. Розташований на другому поверсі готелю.
2.	Масажний кабінет	2*12	Кабінети матимуть природне освітлення, будуть оснащені одним масажним столом, стелажми для рушників, білизни та косметичних засобів, шафою для одягу, рукомийником. Матиме підсобне приміщення для зберігання роздаткових матеріалів. Розташований на другому поверсі готелю.
3.	Косметологічний кабінет	2*15	Кабінет матиме природне освітлення, буде оснащене одним масажним столом, лампою, стелажми для косметичних засобів, рушників та іншої білизни, шафою для одягу, рукомийником. Матиме підсобне приміщення для равликів з акваріумами, стелажми та роздаткових матеріалів. Розташований на другому поверсі готелю.
4.	Підсобне приміщення	6	Приміщення призначене для зберігання роздаткових матеріалів: рушників, халатів та інших, косметичних засобів. Організовується одне приміщення для масажного, бальнеологічного та косметологічного кабінетів
5.	Приміщення для равликів	12	Приміщення зі штучним освітленням, регулючим світлом, опаленням. На стелажках розміщуються облаштовані тераріуми з равликами. Для знищення комах, передбачено електро-знищувач.

6.	Кабінет бальнеології	25/20	Перший кабінет оснащений двома ваннами розділеними перегородками, стільцем та вішаком для одягу. Другий кабінет оснащений гідромасажною ванною, стільцем та вішаком для одягу. Розташований на другому поверсі готелю.
7.	Тренажерний зал	49/16*2/8/4	Приміщення складається із залу з тренажерами, роздільних роздягальні, душової та санвузлів, кімнати інструктура. Матиме підсобне приміщення для зберігання малого інвентарю. Розташовується на другому поверсі готелю.
8.	Плавальний басейн	140*6/20*2/ 12/4/4/6	Складається з приміщення з басейном, роздільних роздягальень з душовими та санвузлами, кімнатою медсестри, коморою водного інвентаря, господарською коморою, технічних приміщень. Розташовується на другому поверсі готелю.

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл. 3.33.

**Таблиця 3.33 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>SPA-центр</b>				
<i>Вестибюль при SPA-центрі</i>				
Диван	«Елеганза»	1	1580*900*1020	1,4
Стіл журнальний	«Lack»	1	900*550*450	0,5
Телевізор	«Philips»	1	1683*974,4*93,7	-
Дзеркало	«Модеск»	4	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	10	280*70	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX- TPA65RU»	1	210*200*65	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=1,9</b>
<i>Масажний кабінет</i>				
Стіл масажний	«Ria»	1	1720*620*670- 850	1,06
Стелаж	«Камелот» CO	1	400*430*1670	0,17
Стілець м'який	«Корсика»	1	520*480*780	0,25
Вішак для одягу	«Текіла»	1	420*420*780	0,18
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-

				<b>Всього</b>	<b>S<sub>кор</sub>=1,95*2</b>
<b>Косметологічний кабінет</b>					
Кушетка	«EM-7»	1	1900*750*580-830	1,4	
Стілець майстра	«CQ-807B»	1	350*440	0,15	
Штатив на колесах для лампи лупи	«SMP»	1	480*500	0,24	
Лампа-лупа	«LED 3D»	1	d=100	-	
Візок косметологічний	« M-3027A»	1	770*540	0,42	
Стерилізатор	«УФ УМ-9007»	1	400*350*300	-	
Стелаж	«Камелот» СО	1	400*430*1670	0,17	
Стілець м'який	«Корсика»	1	520*480*780	0,25	
Вішак для одягу	«Текіла»	1	420*420*780	0,18	
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29	
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-	
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-	
				<b>Всього</b>	<b>S<sub>кор</sub>=3,1*2</b>
<b>Підсобне приміщення</b>					
Стелаж	REG 2S	2	800*400*2000	0,64	
Шафа	«Ф-4824»	1	550*380*2100	0,21	
Холодильник для косметичних засобів	НУС 68 Haier	1	495*580*660	0,29	
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-	
				<b>Всього</b>	<b>S<sub>кор</sub>=1,14</b>
<b>Приміщення для равликів</b>					
Тераріум	«Repti-Zoo»	12	210*310*150 V=10 л	-	
Термоковрик під тераріум	Арт. PR19900	12	400*500	-	
Лампа рефлекторна тропічна	«TRIXIE»	12	50BT	-	
Термометр-гігрометр	Арт. П2020	12	-	-	
Пульверизатор	Арт. 7040	3	V=0,3 л	-	
Годівниця-равлик	Арт. П2700	12	100	-	
Контейнер для води та їжі	Арт. 2SS200903-W-M	12	98*75*28	-	
Набір для тераріума «Лісова казка»: кокосовий субстрат, мох сфагнум, кора дерева, листя дуба	«Містр Хелікс»	24	V=5л	-	
Стельовий світильник з регулюванням освітленості	«Global functional light»	2	d=405	-	
Електричний знищувач комах	«Делюкс 17»	1	400*450*90	0,18	
Стелаж	«Меткас»	2	1600*500*2160	1,6	
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-	

продовження табл. 3.33

Стіл-тумба з полицею та дверцятами	«СТ-Д»	1	600*700*850	0,42
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,2</b>
<b>Бальнеологічний кабінет №1</b>				
Ванна бальнеологічна	«АСТРА-1 ВБ-00»	2	2240*975*700	4,37
Вішак для одягу	«Текіла»	2	420*420*780	0,36
Крісло	«Catalina»	2	570*570*740	0,65
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	2	700*410*160	0,58
Дзеркало	«Модеск»	2	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=5,96</b>
<b>Бальнеологічний кабінет №2</b>				
Ванна з підводним душ-масажем	«Гейзер ВБ-04»	1	2600*1050*1080	2,73
Вішак для одягу	«Текіла»	1	420*420*780	0,18
Крісло	«Catalina»	1	570*570*740	0,32
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,29
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=3,52</b>
<b>Вбиральня при SPA-центрі</b>				
<i>Санвузол (жін)</i>				
Унітаз	«Cersanit PresidentP010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,28
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=0,55</b>
<i>Санвузол (чол)</i>				
Унітаз	«Cersanit PresidentP010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,28
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=0,55</b>
<i>Санвузол (для персоналу)</i>				
Унітаз	«Cersanit PresidentP010»	1	355*750*670	0,27
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	1	700*410*160	0,28

продовження табл. 3.33

Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=0,55</b>
<i><b>Тренажерний зал</b></i>				
Бігова доріжка	«Circle M6000»	2	2000*850*146	3,4
Орбітрек	«Spirit CE800»	2	1980*700*1700	2,78
Тренажер для м'язів черевного преса	Арт. №110	1	1415*840*1555	1,18
Лава для жиму горизонтальна	Арт. №203	2	1365*1300*1280	3,53
Стійка під гантелі	Арт. №301.1	1	1780*700*800	1,25
Степпер	«Spirit CS800»	2	1380*800*1580	2,2
Велоергометр	«CIRCLE B8»	2	1040*690*1410	1,43
Велотренажер з аеродинамічним навантаженням	Арт. HB005	1	1270*650*1340	0,83
Гак-машина	«Wuotan»	1	2340*1150*1450	2,7
Підставка для присідань	«Wuotan»	2	850*670*500	1,14
Біцепс-машина	«Wuotan»	1	1400*910*1010	1,27
Стійка під штанги	«Wuotan»	1	800*1350*1450	1,08
Дзеркало	«МО 40»	4	600*1300	-
Світильник стельовий	«EGLO»	3	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=22,79</b>
<i><b>Роздягальня</b></i>				
<i><b>Жіноча</b></i>				
Шафа для одягу з перегородкою (10 секцій)	«ШОМ-П»	1	4000*500*1800	2
Лава	«С-2000»	2	2000*375*445	0,75
Дзеркало	«МО 40»	1	600*1300	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,75</b>
<i><b>Санузол та душова</b></i>				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	2	355*750*670	0,54
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	2	700*410*160	0,58
Душова кабіна	«ANDORA Aspen P»	1	1000*900*2000	0,9
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,02</b>
<i><b>Чоловіча</b></i>				
Шафа для одягу з перегородкою (10 секцій)	«ШОМ-П»	1	4000*500*1800	2

продовження табл. 3.33

Лава	«С-2000»	2	2000*375*445	0,75
Дзеркало	«МО 40»	1	600*1300	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,75</b>
<i>Санузол та душова</i>				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	2	355*750*670	0,54
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	2	700*410*160	0,58
Душова кабіна	«ANDORA Aspen P»	1	1000*900*2000	0,9
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,02</b>
<i>Кімната інструктора</i>				
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	1	1200*550*760	0,66
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	1	490*490*950	0,24
Стелаж	«Камелот» СО	1	400*430*1670	0,18
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Комп'ютер	«Apple NEW iMac 27" Retina 5K»	1	650*203*516	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Сейф-меблевий	«СМ-30»	1	300*380*300	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=1,08</b>
<i>Підсобне приміщення</i>				
Шафа-стелаж	«Каспіан»	2	900*405*2005	0,6
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=0,6</b>
<i>Плавальний басейн</i>				
Лава	«С-2000»	4	2000*375*445	3
Ванна	-	1	14000*6000	84
Стелаж	«Меткас»	2	1600*500*2160	1,6
Світильник стельовий	«EGLO»	5	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=88,3</b>
<i>Роздягальня</i>				
<i>Жіноча</i>				
Шафа для одягу з перегородкою (10 секцій)	«ШОМ-П»	2	4000*500*1800	4
Лава	«С-2000»	2	2000*375*445	0,75
Дзеркало	«МО 40»	1	600*1300	-

Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=4,75</b>
<i>Санузол та душова</i>				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	2	355*750*670	0,54
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	2	700*410*160	0,58
Душова кабіна	«ANDORA Aspen P»	2	1000*900*2000	1,8
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,92</b>
<i>Чоловіча</i>				
Шафа для одягу з перегородкою (10 секцій)	«ШОМ-П»	2	4000*500*1800	4
Лава	«С-2000»	2	2000*375*445	0,75
Дзеркало	«МО 40»	1	600*1300	-
Світильник стельовий	«EGLO»	1	280*70	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=4,75</b>
<i>Санузол та душова</i>				
Унітаз	«CERSANIT PRESIDENT P010»	2	355*750*670	0,54
Умивальник	«Cersanit Sicilia 70»	2	700*410*160	0,58
Душова кабіна	«ANDORA Aspen P»	2	1000*900*2000	1,8
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=2,92</b>
<i>Кімната медсестри</i>				
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	1	1200*550*760	0,66
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	2	490*490*950	0,48
Кушетка процедурна	Завет КРП	1	1900*580*530	1,1
Столик для інструментів	Завет СИ-5	1	660*430*900	0,29
Шафа медична	Завет ШМ-1	1	400*500*1610	0,2
Холодильник для медикаментів	НУС 68 Haier	1	495*580*660	0,29
Телефон стаціонарний	«Panasonic КХ-ТРА65RU»	1	210*200*65	-
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-

продовження табл. 3.33

Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=3,02</b>
<i>Кімната інструктора</i>				
Стіл комп'ютерний	«СП-1 № 1»	1	1200*550*760	0,66
Стілець офісний	«Solano 3 conference»	1	490*490*950	0,24
Стелаж	«Камелот» СО	1	400*430*1670	0,18
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	-
Комп'ютер	«Apple NEW iMac 27" Retina 5K»	1	650*203*516	-
Телефон стаціонарний	«Panasonic KX-TPA65RU»	1	210*200*65	-
Сейф-меблевий	«СМ-30»	1	300*380*300	-
Дзеркало	«Модеск»	1	800*600	-
Світильник стельовий	«EGLO»	2	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=1,08</b>
<i>Комора водного інвентаря</i>				
Шафа-стелаж	«Каспіан»	3	900*405*2005	1,09
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=1,09</b>
<i>Господарська кімната</i>				
Шафа-стелаж	«Каспіан»	1	900*405*2005	0,36
Світильник стельовий	«EGLO»	1	28*7	-
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub>=0,36</b>

Орієнтовна загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведено в табл. 3.34.

**Таблиця 3.34 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль при SPA-центрі	16
Масажний кабінет	12*2
Косметологічний кабінет	15*2
Підсобне приміщення	6
Приміщення для равликів	12
Бальнеологічний кабінет №1	25
Бальнеологічний кабінет №2	20
Вбиральня при SPA-центрі (жіночий, чоловічий, для персоналу)	9*3
Тренажерний зал	49
Роздягальня із санвузлом та душовою (жіноча, чоловіча)	16*2
Кімната інструктора (фітнес тренер)	8
Підсобне приміщення	4
Плавальний басейн	100
Роздягальня із санвузлом та душовою (жіноча, чоловіча)	20*2
Кімната медсестри	12

Кімната інструктора (інструктор з плавання)	8
Кімната водного інвентарю	4
Господарська кімната	4
Технічні приміщення	6
<b>Всього</b>	<b>427</b>

### 3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Серед приміщень культурно-дозвільного призначення в курортному готелі будуть передбачені: більярдна, тенісний зал, послуги гідів та гідів-перекладачів та зал гральних автоматів для дітей. Дані приміщення працюватимуть з 9.00 по 21.00 год, розташовуватимуться на другому поверсі готелю. Серед послуг готелю є організація екскурсій та розроблена власна програма поїздок до найближчих міст України, походи в гори та екскурсійна програма на равликову ферму. Гість матиме можливість заздалегідь записатись на екскурсію та відправитись у нею на автобусі, який надасть у користування готель з власним водієм. Зал з гральними автоматами для дітей – батьки мають на вході купити спеціальну картку та поповнити її рахунок, за допомогою якої матимуть можливість користуватись автоматами, провівши карткою у спеціально відведеному місці на автоматі. Деякі з автоматів будуть видавати квиточки за добре зіграну гру, на які потім можливо обміняти подарунок. Детальніша характеристика наведена в табл. 3.35.

**Таблиця 3.35 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

№з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1.	Більярдна	45	Приміщення передбачене для відпочинку та гри у більярд. У розпорядженні буде два більярдних столи, дивани та телевізор для комфортного часу проведення. Для швидкого перекусу у приміщенні знаходитиметься автомат зі снеками та напоями.
2.	Тенісний зал	30	Приміщення передбачене для спортивного відпочинку – гри в теніс. У розпорядженні буде 2 столи, дивани та телевізор для комфортного часу проведення. Для швидкого перекусу у приміщенні знаходитиметься автомат зі снеками та напоями.
3.	Приміщення гідів та гіда-перекладача	18	Приміщення передбачене для трьох працівників. Обладнане трьома робочими столами, кріслами, шафами-стелажми та комп'ютерами.

4.	Зал для гральних автоматів	80	Зал із сучасними гральними автоматами для дітей різного віку. Обладнане диванами, кріслами, автоматом зі снеками, стійкою з касиром.
----	----------------------------	----	--

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

Адміністративні приміщення розміщуватимуться на другому поверсі будівлі курортного готелю. Ці приміщення будуть об'єднані в групи за функціональними ознаками:

- приміщення дирекції (кабінет власника готелю (генерального директора) 14 м<sup>2</sup>, приймальня 9 м<sup>2</sup>; кабінет заступника генерального директора 12 м<sup>2</sup>);

- приміщення адміністративного підрозділу (приміщення спеціаліста з відділу кадрів 12 м<sup>2</sup>, приміщення спеціаліста з охорони праці 12 м<sup>2</sup>; кабінет головного бухгалтера 12 м<sup>2</sup>, бухгалтерія 16 м<sup>2</sup>, приміщення каси 6 м<sup>2</sup>; кабінет маркетолога 12 м<sup>2</sup>; менеджера служби управління номерним фондом 12 м<sup>2</sup>; начальника служби безпеки та пожежної охорони 12 м<sup>2</sup>; начальника охорони 12 м<sup>2</sup>; менеджера рекреаційної служби 12 м<sup>2</sup>; адміністратора культурно-дозвіллевих заходів 12 м<sup>2</sup>; менеджера управління присадибним господарством 12 м<sup>2</sup>; приміщення менеджера служби туристичного обслуговування 12 м<sup>2</sup>;

- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера 12 м<sup>2</sup>; приміщення системного адміністратора 12 м<sup>2</sup>; приміщення завгоспа 12 м<sup>2</sup>; приміщення інженерно-технічного персоналу 18 м<sup>2</sup>);

- приміщення архіву 8 м<sup>2</sup>;

- санвузол жіночий та чоловічий по 12 м<sup>2</sup>.

Приміщення головного фермера 8 м<sup>2</sup>, маколога 8 м<sup>2</sup> та робочих 12 м<sup>2</sup> буде розташовуватись окремою будівлею від основної будівлі готелю.

До складу господарсько-виробничих приміщень готелю належать:

- розташовані на першому поверсі готелю: склад прибирального та садового інвентаря та прибиральної техніки 15 м<sup>2</sup>;

- розташовані на другому поверсі готелю: приміщення АТС 15 м<sup>2</sup>; пожежний пост 15 м<sup>2</sup>; вузол зв'язку 14 м<sup>2</sup>; центральна білизняна: відділення чистої білизни 18 м<sup>2</sup>, відділення брудної білизни 10 м<sup>2</sup>; майстерня лагодження білизни 6 м<sup>2</sup>; складські приміщення: резервний склад білизни 9 м<sup>2</sup>, склад драпірувань 6 м<sup>2</sup>, матеріально-технічні склади 35 м<sup>2</sup>, склад видаткових матеріалів 18 м<sup>2</sup>, склад меблів 40 м<sup>2</sup>, пральня 35 м<sup>2</sup>;

До складу приміщень побутового обслуговування і торгівлі належить комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт, прання, прасування) 12 м<sup>2</sup> розташований на другому поверсі.

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

Узагальнені результати по площі окремих приміщень наведено в табл. 3.36.

**Таблиця 3.36 – Склад і площі приміщень готелю на 70 номерів**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	1
<b>Група А. Житлова група приміщень</b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Апартаменти	73,5
Люкс	2×58,4
Напівлюкс	38,9
Номер І категорії (одномісний)	7×37,8
Номер І категорії (двомісний)	
- з одним двоспальним ліжком	15×41,3
- з двома односпальними ліжками	26×45,9
Номер І категорії (тримісний)	14×54,1
Номер І категорії (двомісний) для маломобільних груп населення	4×47,3
<b>Всього</b>	<b>3 253,3</b>
<b>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	7,3
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Сервізна	8,6
Санвузол персоналу	2×5,6
<b>Всього</b>	<b>89,1</b>
<b>Всього на 3 поверхах</b>	<b>267,3</b>
<b>Разом по групі А</b>	<b>3 520,6</b>
<b>Група Б. Приміщення громадського призначення</b>	

<b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень</b>	
<b>Всього</b>	<b>333,7</b>
<b>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан (основний)	877
Ресторан ( зала a la carte)	32,4
Лобі-бар	5,6
Бар на поверхах	3×22,4
Бар при SPA- центрі	12,6
Їдальня для персоналу	54
<b>Всього</b>	<b>1 048,8</b>
<b>Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	
<b>Всього</b>	<b>427</b>
<b>Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	
<b>Всього</b>	<b>173</b>
<b>Група Б/5. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі</b>	
<b>Всього</b>	<b>12</b>
<b>Разом по групі Б</b>	
	<b>1 994,5</b>
<b>Група В.</b>	
<b>Група В/1. Службово-побутові приміщення</b>	
<b>Всього</b>	<b>240</b>
<b>Група В/2. Господарські приміщення</b>	
<b>Всього</b>	<b>270</b>
<b>Разом по групі В</b>	
	<b>510</b>
<b>Корисна площа готельного підприємства, S кор</b>	
	<b>6 025,1</b>

Робоча площа підприємства (з урахуванням площі коридорів),  $S_{роб}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{роб} = 6\,025,1 \times 1,25 = 7\,531,4 \text{ м}^2$$

Загальна площа засобу розміщення (з урахуванням конструктивних елементів),  $S_{заг}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{заг} = 7\,531,4 \times 1,03 = 7\,757,3 \text{ м}^2.$$

Майбутній готель планується будувати з поверховістю у 5 поверхів, будівля у формі паралелепіпеда, тобто прямокутної форми.

На першому поверсі майбутнього готелю розміщуватимуться: приймально вестибюльна група приміщень із загальною площею 333,7 м<sup>2</sup>, основний заклад харчування – ресторан вишого класу із загальною площею – 877 м<sup>2</sup> та зала ресторану a la carte 32,4 м<sup>2</sup>, житлові номери для маломобільних груп населення в кількості 3-ох номерів та площею в 141,9 м<sup>2</sup>, бар при вестибюлі 5,6 м<sup>2</sup> та деякі приміщення господарсько-виробничої групи загальною площею 15 м<sup>2</sup>.

Робоча площа першого поверху готельного підприємства визначається як

сума площ всіх приміщень, що розташовуються на цьому поверсі і дорівнює 1 405,6 м<sup>2</sup>. Загальна площа першого поверху готелю з урахуванням збільшення площі на коридори, сходи, ліфти дорівнює  $S_{\text{заг}}=1\,405,6 \times 1,25=1\,757\text{ м}^2$ .

Що стосується другого поверху – фізкультурно-оздоровча група приміщень 427 м<sup>2</sup>, культурно-дозвільна 173 м<sup>2</sup>, службово-побутова 275 м<sup>2</sup>, господарсько-виробнича група приміщень 221 м<sup>2</sup>, приміщення побутового обслуговування і торгівлі 12 м<sup>2</sup>, один номер для маломобільних груп населення 47,3 м<sup>2</sup>, бар при SPA-центрі 12,6 м<sup>2</sup>, їдальня для персоналу 54 м<sup>2</sup>.

На решті поверхів будуть розташовуватись номери по 22 номери, приміщення поповерхового обслуговування та бар на поверхах.

Геометричні розміри будівлі (першого поверху):

$$57\text{ м} \times 30\text{ м} + 21\text{ м} \times 3\text{ м} = 1\,773\text{ м}^2.$$

## **РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ**

### **4.4 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі**

Курортний готель категорії 4 \* на 70 номерів буде розташований на земельній ділянці території с. Шаян, Хустського району, Закарпатської області за адресою вул. Озерна. Дана територія є курортною та рекреаційною зоною. Туристична привабливість забезпечується за рахунок притаманному українському закарпатському колориту місцевості з відповідними гастрономічними вподобаннями, лікувально-оздоровчих ресурсів, завдяки наявності лікувальних мінеральних вод, історико-культурних надбань, мальовничою природою карпатських гір та відповідних кліматичних умов, що склались в даній місцевості. Рельєф ділянки пологий, без ухилів та насаджень. Глибина промерзання ґрунту становить 55-60 см за температури взимку -10 °С. Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені дерново-підзолистими ґрунтами. Район для забудови знаходиться на відкритій ділянці, тому п'яти поверхова будівля готелю не зашкодить природному та архітектурному ансамблю місцевості.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням санітарних, будівельних, протипожежних правил та норм. Дотримані санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги об'єкту при його розташуванні. Навколишнє середовище не постраждає від втручань, що слідуватимуть в наслідок розміщення засобу розміщення. Ділянка під будівництво курортного готелю є із задовільною площею території враховуючи специфіку експлуатації готельного підприємства, а також його місткості та площі розташування равликової ферми. Прямокутна форма ділянки спрощує процес будівництва.

Близькість ділянки до дороги – зручний зв'язок з центром населеного пункту та інфраструктурою, проте розташована відносно віддалено від решти забудов, що дозволить зменшити шкідливий вплив від газозасмічень автомобілів, шуму складових інфраструктури села.

Ресурс території для забудови є достатнім та дозволяє розташування не лише готельного підприємства, а й зелених насаджень у вигляді саду, квітників,

зони відпочинку з фонтанами та альтанками, дитячого майданчику, автостоянок та равликової ферми.

Біля головного входу до готелю розміщуватиметься майданчик для тимчасового паркування автомобілів. Основна автостоянка що охоронятиметься створена на 18 місць. Персонал готельного підприємства матиме власне місце для паркування.

Близько  $\frac{3}{4}$  площі ділянки під забудову готельного підприємства складатиме озеленена територія. Відокремлено пішохідні зони від під'їзних шляхів. На доріжках передбачається декоративна тротуарна плитка; під'їзди матимуть – асфальтобетонне покриття.

Територія готельного підприємства освітлюватиметься ввечері та в ночі. Доріжка, що веде до головного входу в готель освітлюватиметься за рахунок встановлених вкопаних світильників, головний вхід – вуличними-бра, зовнішній вигляд яких буде підібрано відповідно з архітектурою готелю. На сходах перед входом передбачатиметься маркувальне освітлення. Світло вмикатиметься одночасно у визначений період через наземні ліхтарі.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3D-проекції.

#### **4.5 Характеристика інженерних систем засобу розміщення**

**Водопостачання.** Для водопостачання в готелі передбачається встановлення водонасосної станції та пробурювання власної свердловини. Нагрів води буде відбуватись за рахунок встановлення промислового бойлера, місткістю 4 000 л та потужністю 90 кВт/год.

В готелі планується застосовувати поліпропіленові труби. На сьогоднішній день даний матеріал вважається найбільш сучасною технологією серед решти розробок застосовуваних матеріалів, забезпечує довготривалу експлуатацію понад 25 років для мереж водопостачання. Екологічно чистий матеріал має гладку поверхню, несприйнятливий до агресивної дії корозії та інших хімічних явищ. Труба з даного матеріалу не потребує додаткового захисного покриття, має стійкий

колір і досить естетичний зовнішній вигляд. Поліпропіленові труби значно зручніші як при транспортуванні, так і при монтажі. Для їх встановлення не потрібно дорогого обладнання та зварювання з відкритим вогнем. На відміну від металевих, вони мають прекрасну акустичну ізоляцію, позбавлені електричної провідності. Низька теплопровідність поліпропілену виключає утворення конденсату. Застигла вода руйнує металеву трубу, а поліпропіленова лише трохи збільшиться в діаметрі [66]. До недоліків труб з поліпропіленового матеріалу належать: необхідність використовувати зварювальний апарат, складно провести ремонт і технічне обслуговування, нездатність перенести температуру понад 1000 градусів [67].

Система водопостачання готелю включатиме в себе: протипожежну – з водопровідних поліпропіленових труб Ø 76 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з поліпропіленових труб Ø 32 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з поліпропіленових труб Ø 32 мм з підключенням до технологічного устаткування, для басейну Ø 64 мм.

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована від нагрівача в теплопункті з поліпропіленових труб Ø 32 мм.

Для введення внутрішнього водопроводу будуть використані поліпропіленові труби, прокладені з нахилом 0,003–0,005 до зовнішніх мереж. На ввіді встановлений водомірний вузол, основним елементом якого є водолічильник, що буде встановлений на трубопроводі між двома кранами. Трубопровід буде прокладено вздовж стін. Залежно від призначення та ступеню благоустрою засобу розміщення трубопроводу прокладають двома основними способами: відкрите прокладання – по колонах, балках, фермах, стінах та приховане прокладання – у борознах, каналах, нішах, блоках і панелях.

#### Розрахунки:

Загальні витрати води для готельного підприємства складатимуть:

$$V_{\text{заг}}=230 \times 146 \div 1000 \times 365 + 4\,087,6 = 16\,344,3 \text{ м}^3, \text{ де}$$

230 – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце);

146 – кількість місць у готелі, місць;

365 – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

4 087,6 – витрати води на полив території, м<sup>3</sup>.

У тому числі гарячої води:

$$V_{\text{гар}}=140 \times 146 \div 1000 \times 365=7\,460,6 \text{ м}^3, \text{ де}$$

140 - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце);

146 - кількість місць у готелі, місць;

365 - кількість робочих днів готелю на рік, діб;

Витрати води на полив території:

$$V_{\text{п}}=1,08 \times 4\,790 \times 3 \times 187 \div 710=4\,087,6 \text{ м}^3, \text{ де}$$

1,08 – норма витрат води одним поливним краном за годину, м<sup>3</sup> (1,08 м<sup>3</sup> /год.);

4 790 – площа ділянки, яку поливатимуть, м<sup>2</sup> ;

3 – час роботи поливного крана за добу, год. (2...3 год);

187 – період поливу території протягом року, діб (Т п ~187 діб);

710 – площа, яку обслуговує один кран, м<sup>2</sup>.

Для нагріву води в розмірі 7 460,6 м<sup>3</sup>, для встановленого бойлера щоденно витрачатиметься 328,5 кВт електроенергії, а за рік 119 902,5 кВт.

**Каналізація.** У готелі категорії чотири зірки організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації.

Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних пристроїв; відвідних ліній з труб з полівінілхлориду діаметром 50 мм; стояків з полівінілхлориду діаметром 110 мм.

Стояки встановлені відкрито біля стін та спеціальних шахтах з можливістю доступу обслуговуючого персоналу. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 1,5 м над дахом будівлі. Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються та відводяться у вуличну мережу окремо. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом за договором по мірі необхідності.

В готелі планується передбачити систему сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підрядного підприємства і дощову каналізацію, виведену у дворову вуличну мережу.

Система каналізації жилої частини готелю із самостійними випусками розміщуватиметься окремо від приміщень виробничого, громадського та господарського призначення [68].

**Опалення.** Теплопостачання передбачено від власного внутрішнього (автономного) основного газового котла типу СДК 1200 та резервного котла типу Ідмар KW-GSN 1140, який працює на вугіллі, відходах від вугілля, торфі, брикетах, дровах. Температура теплоносія на вході – 85-90 °С.

В готелі планується організувати індивідуальний тепловий пункт (ІТП) з автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання. Автоматика котлів і міні-котелень підтримує в приміщеннях стабільну температуру протягом усього холодного періоду, знижуючи витрату палива при відлизі і підвищуючи в період сильних морозів. Такі системи дозволяють встановлювати бажану температуру в різних кімнатах. Більш низький рівень обігріву встановлюється для машинних залів, комор і складських приміщень. При цьому вся будівля опалюється одним джерелом – котлом [69]. Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи або гілки систем опалення теплоспоживання в загальному приміщенні ІТП.

Резервна (автономна) опалювальна система складатиметься з твердотопливного котла, який працює на вугіллі, відходах від вугілля, торфі, брикетах, дровах марки Ідмар KW-GSN 1140, газового потужністю 1140 кВт, марки KW-GSN, замкненого опалювального контуру з металопластикових (ПВХ) труб діаметром 50 мм, системи термокранів з термостатичними головками, термокомплект кранів з термоголовкою марки Іста 3/4 з антипротіканням встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Трубопроводи систем опалення готелю будуть прокладатись приховано або за знімним декоративним кожухом.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води температурою 40-70 °С.

У приміщеннях готелю передбачено використання центрального опалення з установленим сталевим радіатором Aquatronic з нижнім розведенням трубопроводів. Проектована система передбачає опалення з автоматичною системою управління для підтримання в приміщеннях розрахункової температури і відносної вологості повітря 30-60%.

З періодичністю раз на рік буде проводитись профілактичний огляд, ремонтні роботи та випробування системи опалення з подальшим оформленням акту [68].

#### Розрахунки:

Витрати тепла на опалення готельного підприємства складають:

$$Q_0 = 3,2674 \times 10^{-7} \times 32\,357,27 \times 3\,890 \times 9,3 \times 1,28 = 489,57 \text{ Гкал}$$

$3,2674 \times 10^{-7}$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м<sup>3</sup>×°С);

24 791,7 – будівельний об'єм будівлі;

3 890 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

13,6°С – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С;

1,28 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

Будівельний об'єм будівлі:

$$V_6 = 6\,790,6 + 6\,790,6 + 18\,776,07 = 32\,357,27 \text{ м}^3$$

Будівельний об'єм першого поверху:

$$V_{1 \text{ пов}} = 1\,773 \times (1 \times 3,3 + 0,53) = 6\,790,6 \text{ м}^3, \text{ де}$$

1 773 м<sup>2</sup> – площа першого поверху;

1 – кількість поверхів;

3,3 м – висота першого поверху;

0,53 м – висота перекриття.

Будівельний об'єм другого поверху:

$$V_{1 \text{ пов}} = 1\,773 \times (1 \times 3,3 + 0,53) = 6\,790,6 \text{ м}^3, \text{ де}$$

1 773 м<sup>2</sup> – площа другого поверху;

1 – кількість поверхів;

3,3 м – висота другого поверху;

0,53 м – висота перекриття

Будівельний об'єм третього-п'ятого поверхів:

$$V_{2-5 \text{ пов}} = 1\,773 \times (3 \times 2,8 + 3 \times 0,53 + 0,6) = 18\,776,07 \text{ м}^3$$

1 773 м<sup>2</sup> – площа поверху з третього по п'ятий;

3 – кількість поверхів;

2,8 – висота поверху;

0,53 – висота перекриття;

0,6 – висота покрівлі.

**Вентиляція.** У номерах готелів категорій чотири зірки організовуватиметься центральна система припливної вентиляції.

Санітарні вузли слугуватимуть місцем через яке повітря видалятиметься із житлових номерів. Витяжна вентиляція готельного підприємства передбачається з механічним спонуканням. Кожне приміщення сан-вузла матиме індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

На рівні верхнього технічного поверху будуть встановлені витяжні вентилятори (робочий і резервний) центральних систем та передбачатимуться для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням заплановані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

В будівельній конструкції також буде передбачено індивідуальні витяжні канали та збірні вентиляційні шахти. Повітроводи виготовлені з матеріалу оцинкована сталь будуть прокладені у коридорах над підвісною стелею з вводом в приміщення житлових номерів. Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції номерів готелю будуть зі сталевих труб. Вентиляція

приміщень громадського, виробничого та господарського призначення розміщено окремо від вентиляції номерів.

Під час організації вжито таких заходів для виключення поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні приміщення та номери: встановлено жироловлювачі у витяжні зонти в гарячому цеху, мийних для уникнення появи неприємного запаху; встановлена окрема вентиляція цих приміщень та приміщень для відвідувачів; над плитами додатково встановлені місцеві витяжні системи.

При плануванні систем вентиляції з механічним спонуканням передбачають вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до жилих приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень [68].

**Кондиціонування.** Роботою передбачено застосування системи кондиціонування повітря третього класу в номерах (готелів категорії чотири зірки), а також у приміщеннях загального користування (вестибюлях, торговельних залах ресторанів). Для забезпечення комфортних умов у виробничих приміщеннях перебування встановлені місцеві системи кондиціонування повітря. Прилади підтримують наступні режими: температуру, вологість, фільтрацію повітря, а також хімічний склад повітря на постійному рівні. Для цього підібране обладнання із серії Veritas (Inverter) – Cooper&Hunter CH-S07FTXQ, що відрізняється високими показниками енергоефективності, тихою роботою внутрішнього блоку, а також стійкою роботою при мінусовій температурі. Функція «I FEEL» забезпечує підтримку температури з точністю до 0,5 ° C. Передбачені 24-годинний таймер, режим комфортного сну, функція «Авторестарт». При низьких температурах зовнішнього повітря кондиціонер запускається без проблем, а розбірний корпус спрощує монтаж і очищення [70].

Додатково системи кондиціонування встановлені у приміщеннях адміністративних, приміщеннях персоналу, SPA-центру та місць великого скупчення людей. З періодичністю раз на рік буде проводитись профілактичний

огляд, ремонті роботи та випробування системи опалення з подальшим оформленням акту [68].

**Енергозабезпечення.** Енергозабезпечення готельного комплексу здійснюватиметься від підстанції ТП 10/0,4 потужністю 370 кВт, приєднаної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій комплексу прокладатиметься чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220 В. В підвальному приміщенні готелю буде розташована електрощитова. На головному розподільному щиті електрощитової розміщується загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів. Система автономного електропостачання (аварійно-резервна) передбачена в готелі, що включає рідкопаливний генератор марки Könnner Söhnen KS 33-3I / GED потужністю 33 кВт та систему стабілізації напруги.

У номерах готелю передбачено не менше двох розеток для електроприладів та у сан-вузлі (ванній кімнаті) розетку, що підключатиметься через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена або електробритви.

Блискавкозахист будівлі виконано шляхом заземлення блискавко приймача, функцію якого виконують металеві штирі встановлені по периметру покрівлі заввишки 3 метра. Передбачено спуски, заземлені по периметру будівлі та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі передбачено встановлення люмінісцентної реклами та системи світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назви залів, пожежні гідранти).

Номери готелів будуть обладнані пристроями енергозбереження, які встановлені при вході в номер, що будуть управлятись за допомогою карток електронного карткового замка [68].

### Розрахунки

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством:

$$P = (0,53 \times 146 + 1,03 \times 212 + 0,15 \times 427 + 0,05 \times 18) \times 365 = 131\,651,85 \text{ кВт}$$

0,53 – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

146 – кількість місць в готелі;

1,03 – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

212 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

0,15 – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>;

427 – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>;

0,05 – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

18 – кількість місць на відкритій автостоянці, місць;

365 – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

**Газопостачання.** Підігрів води для опалення готелю буде забезпечуватись за рахунок встановленого газового котла типу «СДК 1200», на добу витрати газу складають 18 м<sup>3</sup>. Для регіону будівництва опалювальний сезон складає 162 доби. Таким чином кількість обсягу газу на опалювальний період складає:

$$162 \times 18 = 2\,916 \text{ м}^3$$

162 – кількість діб опалювального сезону, діб;

18 – витрати газу на добу на опалення, м<sup>3</sup>.

**Система безпеки та зв'язку.** У готелі категорії чотири зірки планується встановити комбіновану (відокремлену) систему сигналізації пожежну та охоронну. На дверях, вікнах та інших елементах будівельної конструкції будуть встановлені датчики автоматичної охоронної сигналізації. Центральний пост служби охорони отримуватиме спеціальний сигнал у випадку спрацювання сигналізації. Крім того, обов'язково будуть встановлені датчики пожежної сигналізації в готельних номерах, коридорах, холах на поверхах, залах закладів ресторанного господарства, коморах та інших приміщеннях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини. Відомча охоронна сигналізація передбачатиметься в номерах готелю.

Також охоронною сигналізацією забезпечуватимуться приміщення пожежного поста, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового охоронця диспетчерської сигналізації.

Система відеоспостереження матиме високу якість кольорового зображення, забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та запису. Відеокамери будуть встановлені на в'їзді на автостоянки, між стоянкою та готелем, головному та службових входах до готельного підприємства, вестибюлі та зоні реєстрації гостей, біля ліфтів та сходових клітках, зоні розвантаження продуктів харчування та майна, дверях пожежних виходів (зовні), в камері схову, при SPA-центрі, кімнати з гральними автоматами, більярдної, тренажерного залі. На дверях передбачено встановлення електронних замків.

Для управління електронними замками застосовують картки з мікročіпом (IC). В номерах будуть стояти міні-сейфи «СМ-30». Спеціально розроблена конструкторським бюро геометрія сейфу збільшує його зламостійкість. Зазори між дверима і корпусом мінімальні, щоб виключити злом за допомогою важеля (ломика, монтування). Дверні петлі спеціально захищені всередину щоб виключити відкриття шляхом зрізання [71].

У готелі категорії чотири зірки передбачене влаштування таких систем: міського, міжміського та внутрішнього телефонного зв'язку, комп'ютерної мережі та телебачення. У номерах та місцях відпочинку передбачається встановлення обладнання WI-FI для бездротового приєднання до мережі Інтернет [68].

### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

Автором створенню готелю обирається стиль прованс. У своєму сучасному вигляді стиль зародився у Франції ще в XIX столітті, однак перший фундамент його виникнення виник набагато раніше. Поява цього стилістичного напрямку доводиться ще на XVII століття, коли у французькому суспільстві стали простежуватися перші прагнення піти від міської суєти і насолодитися

гармонійністю природи. Походження стилю пов'язують із затишними будинками на півдні Франції. Історично розвитку інтер'єрного напрямку сприяв той факт, що села і невеликі містечка почали сприйматися як оазис спокою для відпочинку від шуму великого міста. Історія виникнення стилю прованс пов'язана з прагненням людини бути ближчою до природи, а його сучасний вигляд є втіленням концепції еко-стилю [72].

Спираючись на ознаки даного стилю фасад будівлі повинен бути виконаним у світлих тонах. При чому допускається контрастне виділення окремих його частин – вікон, дверей, карнизів. Це дозволяє додати фасаду певну чіткість, яка прикрашає його простотою виконання. Рама вікна має дуже практичну і одночасно красиву конструкцію. Вона має безліч вузьких перетинів, що дозволяють мінімізувати втрати в разі пошкодження скла. В деяких номерах готелю планується зробити опущений віконний отвір до рівня підлоги, що є також особливістю стилю прованс. Двері на вході в готель будуть масивними та матимуть «оглядове віконце» зверху. Біля дверей обов'язково висітимуть ліхтарі, які нагадуватимуть старовинні гасові світильники, характерні для старої Франції.

Приклади зовнішнього вигляду будівлі в стилі прованс показано на рис. 4.1.



Рис. 4.1 – Зовнішнє облицювання будівель в стилі прованс

Основною вимогою до матеріалів, використовуваних для обробки фасаду, є їх натуральність, в крайньому випадку, високого ступеня їх наближеність або імітація. Сучасні технології дозволяють з великою вірогідністю імітувати натуральну кладку стін з каменю або буту. Гіпсові панелі, плити повністю повторюють колір, фактуру каменю.

Також в обробці фасаду для провансу притаманне використання дерева, або сучасний його замітник – «вагонка» – дерев'яні панелі, що мають спеціальні поздовжні пази. В результаті такої форми, панелі щільно стикуються один з одним, що забезпечує високу якість облицювання будівлі [73].

Відмінні риси стилю прованс в інтер'єрі:

- колірна гамма відрізняється великою кількістю світла і тепла, всі відтінки природні заспокійливі. Для стилю прованс характерна пастельна палітра, всі кольори приглушені, злегка вибілені, ніби вигорілі на сонці. Основні кольори: білий, кремовий, пісочний, колір висохлої глини, світло-блакитний, блідо-зелений, фісташковий, лавандовий;

- стіни – відштукатурені стіни найбільш поширений тип обробки в стилі прованс. Штукатурку наносять нерівно з грубою шорсткістю. Шпалери для оздоблення стін використовують рідко, частіше у вигляді виключення, для зручності і за бажанням господарів.

Як варіант, в обробці спалень допускають шпалери з квітковим візерунком або смужкою. Також в стилі прованс, нерідко, для обробки стін використовують дошку, забарвлену в білий колір;

- стелі – в основному, білі або світлих відтінків, якщо використовують декоративні стельові балки, облицьовані деревом не дуже темних тонів;

- підлога – облицьовують каменем, кахельною плиткою і дерев'яними дошками. Плитка, в основному, світло-коричнева або теракотова зі скошеними кутами з декоративними вставками. Дерев'яні покриття підлог залишають необробленими або фарбують в спокійні не помітний колір (бежевий, кремовий, світло-коричневий). Для облицювання підлоги в стилі прованс не бажано використовувати паркет, ламінат, лінолеум та ковролін;

- віконні рами та двері штучно зістарюють і прикрашають квітковим розписом. Міжкімнатні двері використовують зі скляними вставками для більшого проникнення природного світла;
- меблі в прованському стилі – виконані з деревини світлих порід (горіх, каштан, ясен, дуб) з декорованими потертостями, різьбленням. Нерідко в меблях присутні плетені і ковані елементи. Для стилю прованс найбільш характерні комоди з безліччю ящиків, буфети на ніжках, стільці з різьбленим декором, найбільш поширені кольори – сірий і білий. Оббивка м'яких меблів, також, спокійних пастельних відтінків з дрібним квітковим малюнком або клітинкою;
- освітлення – елегантні підвісні світильники, люстри з тканинними абажурами, ковані підвіси, бра і торшери;
- декор – різноманітні порцелянові статуетки, декоративні розписні тарілки, плетені кошики і шкатулки. Особливу чарівність надає безліч квітів в інтер'єрі. Вазони з живими квітами, кашпо з лавандою, картини з гербарію. Квіти, властиві для регіону Прованс: ірис, маки, соняшники, лаванда;
- текстиль займає особливе місце, переважають натуральні тканини (бавовна, льон, муслін і шерсть). Кольори, як і в усьому інтер'єрі спокійні, легкі, присутній квітковий візерунок, дрібна клітинка і смуга. У декорванні вікон використовують тонкий тюль, сатин, ситець або намисто. Надають інтер'єру затишок покривала і скатертини з рюшем, декоративні подушки і ткані доріжки [74].

Приклади притаманних рис стилю прованс представлено на рис. 4.2.



а)



б)



в)



г)

Рис. 4.2 – Притаманні риси стилю прованс в інтер'єрі: а) – кахельна плитка на підлозі; б) – меблі з деревини світлих порід та різьбленням; в) – квіти в інтер'єрі; г) – підвісна люстра з тканинними абажурами

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Розрахунок пропускної спроможності готелю категорії 4\*, на 2021 рік представлено у вигляді табл. 5.1.

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2021 рік**

Тип номера	К-ть номерів даного типу	К-ть місць в номерах даного типу	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність, людино-діб
А	1	2=1×Mi	3	4=2*3
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1 460
Напівлюкс	1	1	365	365
Номер I категорії (одномісний)	7	7	365	2 555
Номер I категорії (двомісний)	41	82	365	29 930
Номер I категорії (тримісний)	14	42	365	15 330
Номер I категорії (двомісний) для маломобільних груп населення	4	8	365	2 920
<b>Всього</b>			-	<b>53 290</b>

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) надано у табл.5.2.

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення на 2021 рік**

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місяця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис.грн
А	1	2=K <sub>з.пл.</sub>	3=1×2	4	5=3×4
Апартаменти	730	0,6	438	2 550	1 116,9
Люкс	1 460	0,6	876	2 100	1 839,6
Напівлюкс	365	0,6	219	1 850	405, 15
Номер I категорії (одномісний)	2 555	0,6	1 533	1 650	2 529,45
Номер I категорії (двомісний)	29 930	0,6	17 958	1 450	26 039,1
Номер I категорії (тримісний)	15 330	0,6	9 198	1 250	11 497,5
Номер I категорії (двомісний)	2 920	0,6	1 752	1 450	2 540,4

продовження табл. 5.2

для маломобільних груп населення					
<b>Всього</b>					<b>45 968,1</b>

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва для закладів ресторанного господарства та закупних товарів ресторанного господарства готелю показано у табл. 5.3.

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

Назва групи страв і товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л.кг	Середня роздрібна ціна, грн	Сума тис. грн	Кількість порцій, шт./л.кг	Сума, тис.грн
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2×3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Фірмові страви	54	265	14 310	1 620	429,3
Холодні страви та закуски	32	120	3 840	960	115,2
Гарячі закуски	16	105	1 680	480	50,4
Перші страви	45	160	7 200	1 350	216
Другі страви	47	210	9 870	1 410	296,1
Солодкі страви	44	135	5 940	1 320	178,2
Гарячі напої	51	80	4 080	612	122,4
Холодні напої	48	75	3 600	576	108
<b>Всього</b>			<b>50 520</b>		<b>1 515, 6</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	42	30	1 260	1 260	37,8
Хліб та хлібобулочні вироби	54	25	1 350	1 620	40,5
Борошняні кондитерські вироби	66	90	5 940	1 980	178,2
Вино-горілчані вироби	37	160	5 920	1 110	177,6
Пиво	28	60	1 680	840	50,4
<b>Всього</b>			<b>16 150</b>		<b>484, 5</b>
<b>Разом</b>					<b>2 000,1</b>

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюємо у табл. 5.4.

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2021 рік**

Назва продукції та товарів	Товарооборотність за місяць, тис. грн	Товарооборотність за рік, тис. грн
1	2=гр.6 табл. 5.3	3=2×12 (місяців)
Продукція власного виробництва	1 515, 6	18 187,2
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	484,5	5 814
<b>Плановий роздрібний товарооборот</b>		<b>24 001,2</b>

Планові прибутки від реалізації додаткових послуг готельного підприємства в цілому за плановий рік представлено 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
SPA-центр			
- косметологічні процедури	29	180	1 905,3
- масаж	36	210	2 759,4
- бальнеологічні ванни	41	160	2 394,4
Прокат гірськолижного та спортивного інвентарю	36	60	788,4
Прання та прасування одягу, хімчистка	24	140	1 226,4
Послуги залу із гральними автоматами для дітей	37	120	1 620,6
Екскурсійні програми:			
- похід в гори весна-осінь;	6	100	165,6
- похід в гори зима;	34	120	363,12
- найближчі села Хустського району;	7	210	536,55
- Ужгород;	4	350	511
- Івано-Франківськ;	2	380	277,4
- Чернівці	2	400	292
<b>Всього</b>			<b>12 840, 17</b>

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

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн	Прибуток за плановий рік, тис.грн
1	2	3	4
SPA-центр - масаж равликами	12	240	1 051,2
Харчування: - бокси із н/ф з равликів	22	190	1 525,7
Екскурсійні програми: - по равликовій фермі з дегустацією с. Шаян (для відвідувачів ферми)	14	140	715,4
<b>Всього</b>			<b>3 292,3</b>

Загальний дохід від операційної діяльності майбутнього готельного підприємства за один календарний рік підраховано в табл. 5.7.

**Таблиця 5.7. – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2021 рік**

Дохід(виручка) готелю	Плановий дохід, тис.грн
1) Від продажу номерів	45 968,1
2) Ресторанного господарства	24 001,2
3) Інших господарських підрозділів	12 840,17
4) Дохід від надання інноваційних послуг	3 292,3
<b>Разом:</b>	<b>86 101,77</b>

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнені у табл. 5.8.

**Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2021 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
1	2	3	4	5=2+3+4
Будівлі, споруди	49 950,5	-	2 900	52 850,5
Машини та обладнання в тому числі:				
- Холодильне обладнання	6 340,5	5 215,3	550, 2	12 106
- Механічне обладнання	3 235,8	8 260,7	667, 9	12 164,4
- Теплове обладнання	1 400,9	7 900, 6	468, 7	9 770, 2

продовження табл. 5.8

- Торговельне	1 345,6	1 042,4	786,1	3 174,1
- Вимірювальні прилади	621, 5	865, 9	291,2	1 778,6
- Санітарно-технічне	8 665,7	1 568,7	1 025,3	11 259,7
Меблі, інше офісне обладнання	14 230,6	6 870,9	2 055,7	23 157,2
Транспортні засоби	4 781,77	-	-	4 781,77
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	5 447,5	1 980,1	530,0	7 957,6
Телефони	2 542,6	196,7	165,8	2 905,1
Інші основні фонди	2 105	-	-	2 105
<b>Всього</b>				<b>144 010,17</b>

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

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2021 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис.грн			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
1	2	3	4	5	6=2:5	7=3:5	8=4:5	9=6+7+8
Будівлі, споруди	49 950,5	-	2 900	20	2 497,525	-	145	2 642,525
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	6 340,5	5 215,3	550, 2	10	634,05	521,53	55,02	1 210,6
-Механічне обладнання	3 235,8	8 260,7	667, 9	8	404,475	1 032,59	83,49	1 520,555
-Теплове обладнання	1 400,9	7 900, 6	468, 7	10	140,09	790, 06	46,87	977,02
-Торговельне обладнання	1 345,6	1 042,4	786,1	8	168,2	130,3	98,26	396,76
-Вимірювальні прилади	621, 5	865, 9	291,2	7	88,79	123,7	41,6	254,09
-Санітарно-технічне	8 665,7	1 568,7	1 025,3	9	962,86	174,3	113,92	1 251,08

продовження табл. 5.9

Меблі, інше офісне обладнання	14 230,6	6 870,9	2 055,7	10	1 423,06	687,09	205,57	2 315,72
Транспортні засоби	4 781,77	-	-	9	531,3	-	-	531,3
Комп'ютери електронно-обчислювальні машини	5 447,5	1 980,1	530,0	6	907,9	330,02	88,33	1 326,43
Телефони	2 542,6	196,7	165,8	4	635,65	49,18	41,45	726,28
Інші основні фонди	2 105	-	-	3				701,67
<b>Всього</b>								<b>13 854, 03</b>

### 5.3 Розробка плану з праці

Штатний розпис засобу розміщення подається у вигляді табл. 5.10.

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

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт
1	2	3
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>		
1	Генеральний директор (власник)	1
2	Заступник генерального директора	1
3	Менеджер служби прийому і розміщення	1
4	Менеджер служби управління номерним фондом	1
5	Менеджер служби ресторанного господарства	1
6	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
7	Начальник охорони	1
8	Менеджер рекреаційної служби	1
9	Менеджер служби туристичного обслуговування	1
10	Менеджер служби присадибним господарством	1
11	Головний бухгалтер	1
12	Бухгалтер	2
13	Касир	3
14	Маркетолог	1
15	Спеціаліст з відділу кадрів	1
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>		<b>18</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>		
1	Черговий адміністратор служби прийому і розміщення	2
2	Порт'є	2
3	Працівник ресепшн	3
4	Гардеробник	3

продовження табл. 5.10

5	Завідувач білизняної	1
6	Кастелянша	2
7	Старша покоївка	2
8	Покоївка	8
9	Директор пральної	1
10	Системний адміністратор	1
11	Адміністратор SPA-центру	2
12	Масажист	3
13	Косметолог-дерматолог	2
14	Фітнес-тренер	2
15	Інструктор з плавання	2
16	Медсестра	3
17	Адміністратор культурно-дозвіллевих заходів	1
18	Шеф-кухар	1
19	Су-шеф	1
20	Кухар	8
21	Комірник	2
22	Адміністратор залу	2
23	Бармен	6
24	Хостес	2
25	Офіціант	8
26	Головний фермер	1
27	Малаколог	1
28	Садівник	1
29	Двірник	2
30	Гід	2
31	Гід-перекладач	1
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>		<b>78</b>
<b>Допоміжний персонал</b>		
1	Носій багажу	2
2	Швейцар	2
3	Водій	3
4	Вантажник	4
5	Слюсар-сантехнік	1
6	Електрик	1
7	Працівники пральної	3
8	Мийники посуду	3
9	Прибиральники	3
10	Працівники залу з гральними автоматами	2
11	Працівники на фермі	4
12	Охоронець	4
<b>Разом по допоміжному персоналу</b>		<b>32</b>
<b>Всього</b>		<b>128</b>

План з праці на підприємстві готельного підприємства представлено в табл. табл. 5.11.

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

Посада	Кількість посадових одиниць, шт	Посадовий оклад, грн	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн	Надбавки, грн	Всього ФОП, тис.грн
1	2	3	4	5	6	7
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор (власник)	1	27 000	27 000	-	-	27
Заступник генерального директора	1	24 000	24 000	-	-	24
Менеджер служби прийому і розміщення	1	21 000	21 000	-	-	21
Менеджер служби управління номерним фондом	1	21 000	21 000	-	-	21
Менеджер служби ресторанного господарства	1	21 000	21 000	-	-	21
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	21 000	21 000	-	-	21
Начальник охорони	1	21 000	21 000	-	-	21
Менеджер рекреаційної служби	1	21 000	21 000	-	-	21
Менеджер служби туристичного обслуговування	1	21 000	21 000	-	-	21
Менеджер служби присадибним господарством	1	21 000	21 000	-	-	21
Головний бухгалтер	1	21 000	21 000	-	-	21
Бухгалтер	2	18 000	36 000	-	-	36
Касир	3	15 000	45 000	-	-	45
Маркетолог	1	18 000	18 000	-	-	18
Спеціаліст з відділу кадрів	1	15 000	15 000	-	-	15
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>				-	-	<b>354</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Черговий адміністратор служби прийому і розміщення	2	15 000	30 000	-	-	30
Порт'є	2	12 000	24 000	-	-	24
Працівник ресепшн	3	12 000	36 000	-	-	36
Гардеробник	3	10 000	30 000	-	-	30
Завідувач білизняної	1	15 000	15 000	-	-	15
Кастелянша	2	12 000	24 000	-	-	24
Старша покоївка	2	15 000	30 000	-	-	30
Покоївка	8	10 000	80 000	-	-	80
Директор пральної	1	15 000	15 000	-	-	15
Системний адміністратор	1	15 000	15 000	-	-	15
Адміністратор SPA-центру	2	15 000	30 000	-	-	30

продовження табл. 5.11

Масажист	3	15 000	45 000	-	-	45
Косметолог-дерматолог	2	15 000	30 000	-	-	30
Фітнес-тренер	2	15 000	30 000	-	-	30
Інструктор з плавання	2	15 000	30 000	-	-	30
Медсестра	3	13 000	39 000	-	-	39
Адміністратор культурно-дозвіллевих заходів	1	15 000	15 000	-	-	15
Шеф-кухар	1	18 000	18 000	-	-	18
Су-шеф	1	16 000	16 000	-	-	16
Кухар	8	12 000	96 000	-	-	96
Комірник	2	14 000	28 000	-	-	28
Адміністратор залу	2	15 000	30 000	-	-	30
Бармен	6	12 000	72 000	-	-	72
Хостес	2	12 000	24 000	-	-	24
Офіціант	8	10 000	80 000	-	-	80
Головний фермер	1	16 000	16 000	-	-	16
Малаколог	1	16 000	16 000	-	-	16
Садівник	1	12 000	12 000	-	-	12
Двірник	2	10 000	20 000	-	-	20
Гід	2	13 000	26 000	-	-	26
Гід-перекладач	1	14 000	14 000	-	-	14
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>				-	-	<b>986</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Носій багажу	2	10 000	20 000	-	-	20
Швейцар	2	10 000	20 000	-	-	20
Водій	3	10 000	30 000	-	-	30
Вантажник	4	10 000	40 000	-	-	40
Слюсар-сантехнік	1	10 000	10 000	-	-	10
Електрик	1	10 000	10 000	-	-	10
Працівники пральної	3	10 000	30 000	-	-	30
Мийники посуду	3	9 500	28 500	-	-	28,5
Прибиральники	3	9 500	28 500	-	-	28,5
Працівники залу з гральними автоматами	2	9 500	19 000	-	-	19
Працівники на фермі	4	9 500	38 000	-	-	38
Охоронець	4	10 000	40 000	-	-	40
<b>Разом допоміжний персонал</b>						<b>314</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	-	-	-	-	-	<b>1 654</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	-	-	-	-	-	<b>19 848</b>

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	4 248	30	1 274,4
Виробничий (операційний) персонал	11 832	25	2 958
Допоміжний персонал	3 768	20	753,6
<b>Разом</b>	<b>19 848</b>		<b>4 986</b>

Розрахунки плану з праці персоналу були узагальнені та представлені в 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
<b>Планова чисельність працівників, всього</b>	<b>осіб</b>	128	128
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	18	18
Виробничий (операційний) персонал	осіб	78	78
Допоміжний персонал	осіб	32	32
<b>Фонд основної заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн</b>	<b>1 654</b>	<b>19 848</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	354	4 248
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	986	11 832
Допоміжний персонал	тис. грн	314	3 768
<b>Фонд додаткової заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн</b>	<b>415,5</b>	<b>4 986</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	106,2	1 274,4
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	246,5	2 958
Допоміжний персонал	тис. грн	62,8	753,6
<b>Фонд оплати праці, всього</b>	<b>тис. грн</b>	<b>2 069,5</b>	<b>24 834</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	460,2	5 522,4

Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	1 232,5	14 790
Допоміжний персонал	тис. грн	376,8	4 521,6
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого</b>	<b>тис. грн</b>	<b>16,17</b>	<b>194,01</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	25,57	306,8
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	15,8	189,6
Допоміжний персонал	тис. грн	11,78	141,3

#### 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Планування собівартості реалізованої продукції 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 (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної оцінки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4=3/100	5=2/(1+4)
<b>Продукція власного виробництва</b>				
Фірмові страви	5 151,6	100	1	2 575,8
Холодні страви і закуски	1 382,4	90	0,9	727,579
Гарячі закуски	604,8	90	0,9	318,316
Перші страви	2 592	100	1	1 296
Другі страви	3 553,2	100	1	1 776,6
Солодкі страви	2 138,4	90	0,9	1 125,474
Гарячі напої	1 468,8	80	0,8	816
Холодні напої	1 296	70	0,7	762,353
<b>Всього</b>	<b>18 187,2</b>			<b>9 398, 122</b>
<b>Закупівельні товари</b>				
Холодні напої	453,6	80	0,8	252
Хліб та хлібобулочні вироби	486	80	0,8	270
Борошняні кондитерські вироби	2 138,4	80	0,8	1 188
Вино-горілчані вироби	2 131,2	110	1,1	1 014,857
Пиво	604,8	110	1,1	288
<b>Всього</b>	<b>5 814</b>			<b>3 012,857</b>
<b>Разом за рік</b>				<b>12 410,979</b>

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат які зводяться до витрат на електроенергію та газ. Витрати зведені 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=2×3
Електроенергія (+нагрів гарячої води), кВт	251 554,35	1,284	322, 996
Газ (нагрів води на опалення), м <sup>3</sup>	2 916	6,45	18, 808
<b>Разом</b>			<b>341, 804</b>

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

**Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення**

Група працівників	Кількість, працівників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	18	1	2 100	37,8
Виробничий (операційний) персонал	78	2	1 550	241,8
Допоміжний персонал	32	2	1 100	70,4
<b>Всього</b>	<b>128</b>			<b>350</b>

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 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.
1	2	3	4	5	6
Порцеляновий посуд	182	3	546	210	114,66
Столові прибори	182	3	546	290	158,34
Скляний посуд	182	3	546	125	68,25
Кухонний посуд	182	2	364	550	200,2
Столова білизна	182	2	364	320	116,48
Господарський інвентар	182	2	364	145	52,78
Канцелярське приладдя	182	2	364	35	12,74
<b>Всього</b>					<b>723,45</b>

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства представлено в 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	12 410,979
2. Витрати на оплату праці	24 834
3. Єдиний соціальний внесок	5 463,48
4. Амортизаційні відрахування	13 854, 03
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	341, 804
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1 073,45
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі <sup>1</sup>	306,269
8. Витрати на охорону <sup>2</sup>	2 583,053
9. Інші поточні витрати діяльності	12 690,7
<b>Всього</b>	<b>73 557,765</b>

<sup>1</sup> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі містять в собі такі витрати:

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу (5% від вартості автотранспорту) – 239,089 тис. грн;
- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,15% мінімальної заробітної плати) – 25,2 тис. грн;
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності (не більше 20 неоподатковуваних мінімальних доходів) – 0,34 тис. грн;
- плата за торговельний патент (10% (0,1) мінімальної заробітної плати) – 0,6 тис. грн;
- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива) – 41,04 тис. грн.

<sup>2</sup> Витрати на охорону містять в собі 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства – 2 583,053 тис. грн.

### 5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік, наведено в табл. 5.19.

**Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення тис. грн
Операційні доходи готелю, тис.грн	$D(B) = D_{н.ф} + D_{з.р.г} + D_{ін.п.}$	86 101,77
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	11 %	
Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	п.1. x середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	9 471,195

Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл. 5.20.

**Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності  
готельного підприємства на 2021 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2021 рік
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності, тис.грн	табл. 5.19	86 101,77
2	Поточні витрати, тис.грн	табл. 5.18	73 557,765
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис.грн.	п.1-п.2	12 544,005
4	Податок на прибуток, тис.грн.	ставка податку за чинним законодавством	2 257,921
5	Чистий прибуток можливий, тис.грн.	п.3-п.4	10 286,084
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1×100	<b>11,9</b>
7	Чистий прибуток цільовий, тис.грн.	табл.5.19	9 471,195
8	Чистий прибуток плановий, тис.грн.	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	10 286,084
9	Строк окупності капітальних вкладень, років		$144\ 010,17 \div 10\ 286,084 = 14$

На основі проведених розрахункових робіт можна зробити висновок щодо співвідношення можливого прибутку та цільового. Отже, можливий прибуток перевищує цільовий, а це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток було прийнято як остаточний плановий показник.

Висновки щодо рентабельності операційної діяльності готелю. Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах від 7% до 15%. В даному проекті на основі вище зроблених розрахунків рентабельність становить 11,9 %, тобто проект можна вважати реальним та дієздатним в сучасних умовах.

Висновки щодо періоду окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень). В розробленому проекті даний показник складає 14 років. Якщо період окупності інвестиційного проекту 9-15 років, то у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає

їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

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

Розрахунок доходу від впровадження інновації представлено у табл.5.6. Розрахунок витрат на проведення інновації наведено також у табл. 5.21, 5.22 та 5.23.

**Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації з побудови та облаштування равликової ферми**

№	Стаття витрат	Кількість	Сума, тис. грн
<b>Матеріальні ресурси</b>			
<b>Равлики</b>			
1.	Молодняк равлика «Helix Aspersa Maxima»	50 кг	195
<b>Всього</b>			<b>195</b>
<b>Вуличний вольтер</b>			
2.	Дерев'яні щити	50 шт (1.2м×0,8м)	6,5
3.	Огорожа	60 м	16,3
4.	Годівниця	50 шт	3,75
5.	Сухий корм: - «Junior Go» від 1 міс до 2 міс - «Adult» від 2 міс	20 кг 60 кг	0,598 0,834
6.	Рослинність: - ріпак - конюшина - перко	100 г 300 г 1,5 кг	0,210 0,095 0,315
7.	Добриво для ґрунту (вапняк) 4,5 кг/9.3 кв2	108 кг	0,315
8.	Сітка	2,2 шт	4,62
9.	Дерев'яні балки	18 шт	0,432
10.	Захист від гризунів	2 шт	0,58
11.	Дерев'яний стіл під замовлення	3 шт (4м×1,5м)	2,1
<b>Всього</b>			<b>36,334</b>
<b>Будівля</b>			
12.	Будівля на 5 кімнат	1 шт	<b>1 056,78</b>
<b>Всього</b>			
<b>Приміщення для зберігання товарного равлика</b>			
13.	Стелаж	10 шт	6,44

продовження табл. 5.21

14.	Ящики пластикові	100 шт	6,5
15.	Охолоджувальна промислова установка	1 шт	55,4
<b>Всього</b>			<b>68,34</b>
<b>Теплиця</b>			
16.	Теплиця аркова «Polycarbonat»	2 (4м×3м×2м)	15,64
17.	Сухий корм «Start Kids» від 10 днів до 1 міс	10 кг	0,349
18.	Рослинність: - перко	1 кг	0,21
<b>Всього</b>			<b>16,199</b>
<b>Маточник (інкубатор)</b>			
19.	Стелаж під замовлення	7 шт (2,5м×1,5м)	3,85
20.	Пластикові контейнери	200 шт (0,4л)	2,52
21.	Торф	на 40 л	0,17
22.	Годівниці	56 шт	4,2
23.	Лампа проти комах	1 шт	0,6
<b>Всього</b>			<b>11,34</b>
<b>Приміщення для зберігання сухих продуктів</b>			
24.	Стелаж	1 шт	0,644
<b>Всього</b>			<b>0,644</b>
<b>Приміщення для зберігання овочів</b>			
25.	Стелаж	3 шт	1,932
26.	Ящики пластикові	15 шт	1,8
<b>Всього</b>			<b>3,432</b>
<b>Ділянка для вирощування кормів (город)</b>			
27.	Насіння: - гарбуза - капусти - моркви - салат листовий - огірки	20 г 60 шт 6 г 30 15	0,09 0,072 0,008 0,054 0,07
<b>Всього</b>			<b>0,294</b>
<b>Котедж для персоналу по обслуговуванню равликової ферми</b>			
<b>Будівля</b>			
28.	Будівля (еко-будинок)	1 шт	<b>750</b>
29.	Монтажні роботи: - опалення - водопостачання - електропостачання		16 10 6
<b>Всього</b>			<b>512</b>
<b>Кабінет головного фермера та маколога</b>			
30.	Стіл комп'ютерний	2 шт	2,61
31.	Стілець офісний	2 шт	7,198
32.	Стелаж	1 шт	1,17
33.	Корзина для сміття	1 шт	0,116
34.	Комп'ютер	1 шт	15,999
35.	Телефон стаціонарний	1 шт	3,699
36.	Сейф-меблевий	1 шт	2,8
37.	Дзеркало	1 шт	1,23
38.	Світильник стельовий	1 шт	1,039
<b>Всього</b>			<b>35,861</b>

<i>Приміщення робочих на фермі</i>			
39.	Диван	1 шт	10,671
40.	Стілець м'який	2 шт	1,446
41.	Стіл журнальний	1 шт	3,226
42.	Шафа	1 шт	2,94
43.	Світильник стельовий	1 шт	1,039
44.	Дзеркало	1 шт	1,23
45.	Телефон стаціонарний	1 шт	3,699
<b>Всього</b>			<b>24,251</b>
<i>Роздягальня (чол та жін)</i>			
46.	Шафа для одягу з перегородкою	2 шт	14,924
47.	Лава	2 шт	1,7
48.	Дзеркало	2 шт	2,46
49.	Світильник стельовий	2 шт	2,078
<b>Всього</b>			<b>21,162</b>
<i>Санвузол та душова (чол та жін)</i>			
50.	Унітаз	2 шт	2,216
51.	Умивальник	2 шт	1,458
52.	Душова кабіна	2 шт	12,286
53.	Дзеркало	2 шт	2,46
54.	Світильник стельовий	2 шт	2,078
<b>Всього</b>			<b>20,498</b>
<b>Разом</b>			<b>2 752, 135</b>

Таблиця 5.22 – Роботи по запуску равликової ферми

Вид діяльності	Сума, тис грн
Реєстрація суб'єкта підприємницької діяльності	0,47
Монтаж системи опалення	145
Монтаж системи водопостачання в теплиці та поливу в загоні	35
Монтаж електричної системи (до 20кВт)	60
Монтаж охоронної системи та системи відеоспостереження	30
Допоміжне обладнання	8
Встановлення система вентиляції	40
Контролер регулювання температури, вологості в приміщеннях	18
<b>Разом</b>	<b>336,47</b>

Таблиця 5.23 – Витрати на впровадження інновації з облаштування приміщення для равликів (масажний кабінет)

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	Сума, тис.грн
<i>Приміщення для равликів</i>				
Тераріум	«Repti-Zoo»	12	210*310*150 V=10 л	19,32
Термоковрик під тераріум	Арт. PR19900	12	400*500	3,48

продовження табл. 5.23

Лампа рефректорна тропічна	«TRIXIE»	12	50BT	2,016
Термометр-гігрометр	Арт. П2020	12	-	0,948
Пульверизатор	Арт. 7040	3	V=0,3 л	0,105
Контейнер для води та їжі	Арт. 2SS200903-W-M	12	98*75*28	0,9
Набір для тераріума «Лісова казка»: кокосовий субстрат, мох сфагнум, кора дерева, листя дуба	«Містр Хелікс»	24	V=5л	3,576
Стельовий світильник з регулюванням освітленості	«Global functional light»	2	d=405	1,58
Електричний знищувач комах	«Делюкс 17»	1	400*450*90	0,92
Стелаж	«Меткас»	2	1600*500*2160	1,572
Корзина для сміття	«Buromax»	1	d=300, h=350	0,06
Стіл-тумба з полицею та дверцятами	«СТ-Д»	1	600*700*850	0,68
<b>Разом</b>				<b>35,157</b>

Загальні витрати на впровадження інновації створення равликової ферми наведено в табл. 5.24.

**Таблиця 5.24 – Загальні витрати на впровадження інновації створення равликової ферми**

Стаття витрат	Сума, тис. грн
Побудова та влаштування равликової ферми	2 752, 135
Роботи по запуску равликової ферми	336,47
Первісна вартість основних засобів для масажного кабінету	35,157
Заробітня плата працівникам (за рік)	1 284
<b>Разом</b>	<b>4 407, 762</b>

Визначення ефективності впровадження інновації створення равликової ферми на 2021 рік, представлено в табл. 5.25.

**Таблиця 5.25 – Визначення ефективності впровадження інновації по створенню равликової ферми на 2021 рік**

№	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	2	3
1	Доходи від інноваційної діяльності	3 292,3
2	Витрати на впровадження інновацій	4 407,762

продовження табл. 5.25

3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності	- 1 115,462
4	Податок на прибуток	-
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-

Переважна частина витрат на інновацію – це витрати в основні засоби (обладнання, технологію) вкладатимуться у перший рік створення готелю, тому витрати на впровадження інновації в перший рік створення готелю перевищили доходи від інноваційної діяльності за рік.

Визначення ефективності впровадження інновації створення равликової ферми на 2022 рік, представлено в табл. 5.26.

**Таблиця 5.26 – Визначення ефективності впровадження інновації по створенню равликової ферми на 2022 рік**

№	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	2	3
1	Доходи від інноваційної діяльності	3 292,3
2	Витрати на впровадження інновацій	2 399,462
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності	892,838
4	Податок на прибуток	160,711
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	732,127
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	22,23%
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	5,3

Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації на 2022 рік розраховується як відношення основних засобів до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності, тобто:

$$(2\,752,135 + 336,47 + 35\,157) \div 732,127 = 4,3 \text{ (років)}$$

де, 2 752,135 – витрати на побудову та влаштування равликової ферми, тис. грн;

336,47 – витрати на роботи по запуску равликової ферми, тис. грн;

35 157 – витрати на первісну вартість основних засобів для масажного кабінету;

732, 127 – чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності, тис. грн.

Оскільки, інноваційна діяльність відбувалась ще на першому році роботи готелю, незважаючи на збитки, загальний термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації становитиме 5,3 років.

Вже на другому році власники зможуть отримати прибуток від впровадження інновації. Крім того, рентабельність сягне 22,23 %. Для цього виду агробізнесу даний показник є характерним, а в подальшому з більш широким спектром реалізації равлика, дозволить збільшити прибуток. Варто враховувати, що ціна готового продукту (н/ф) або послуги є значно вищою за їх собівартість.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Сучасна вітчизняна мережа готельних підприємств в столиці та регіонах України не відповідає необхідному рівню якості та широті вибору послуг, які б змогли задовольнити попит та потребу споживача. В країні бракує готелів з високим рівнем обслуговування при цьому демократичною ціновою політикою, а нішу 4-ох та 5-ти зіркових готелів покривають в основному міжнародні мережі. На думку автора український турист заслуговує проживати в хороших умовах та повною мірою отримувати якісний сервіс за свої гроші навіть при обмеженому бюджеті. Тому було вирішено розпочати будівництво готелю категорії 4 зірки, який би не поступався у всіх відношеннях своїм міжнародним колегам, а окрім цього вирізнявся надзвичайно привабливим місцем розташуванням, а також оригінальним концептуальним рішенням, поєднанням готелю з фермою по вирощуванню равликів.

При проведенні маркетингового аналізу регіону місця будівництва, а саме с. Шаян, Хустського району, Закарпатської області, було виявлено потенційних конкурентів місць розміщення, а також загалом оцінено можливості регіону, які при правильному використанні додатково дозволять стимулювати попит споживачів. Як було сказано раніше, дана місцевість вирізняється своєю історією, культурною спадщиною, природними ресурсами, цілющими джерельними водами, закарпатським колоритом. Що стосується засобів розміщення, які представлені в розглянутому регіоні, то це готелі або категорії 3 зірки або без зіркові, з досить обмеженим номерним фондом та переліком послуг. Особливим підходом до зацікавлення гостя вирізняються лише декілька з розглянутих. Тому при розробці проекту новоствореного готелю були враховані та поєднані не лише максимальна кількість послуг, які пропонують готелі-конкуренти, а й розроблений індивідуальний стиль, подача, назва та введена інноваційна складова.

Інноваційність рішення яке було прийняте полягає в поєднанні двох бізнесів, а саме готельного та агробізнесу – вирощування равликів. Створення равликової ферми на базі готелю є новою та дуже перспективною ідеєю, яка здатна швидко компенсувати гроші, що будуть вкладені в її створення та принести високий рівень

прибутку за рахунок розумного та раціонального застосування моллюска. На перших етапах равлики пропонується реалізовувати лише на базі власне готелю у вигляді їжі, косметичних процедурах та екскурсій з дегустацією. В подальшому для розширення діяльності равликової ферми пропонується збільшити кількість тон вирощування равликів, з можливістю їх реалізації та продажу в магазини, ресторани та в перспективі на світовий ринок. Крім того, планується створення власного цеху по обробці та приготуванні напівфабрикатів з равликів. Також, що більш вище цінується, то це равликова ікра, яка теж буде збиратися, піддаватися обробці та реалізовуватиметься. Що стосується, муцину равлика, то його можливо продавати виробникам косметичних засобів, що додатково дозволить розширити кордони отриманих прибутків.

Що стосується економічної ефективності діяльності майбутнього готелю в цілому та ефективності запровадженої інновації. Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах 7-15%. В роботі на основі вище зроблених розрахунків рентабельність становить 11,9 %, тобто можна вважати реальним та дієздатним в сучасних умовах створення запланованого готелю. Висновки щодо періоду окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень). Згідно розрахункам даний показник складає 14 років. Якщо період окупності інвестиційного проекту 9-15 років, то закладено зважені доходи капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Щодо ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується, загальний термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації становитиме 5,3 років. Вже на другому році власники зможуть отримати прибуток від впровадження інновації. Крім того, рентабельність сягне 22,23 %. Для цього виду агробізнесу даний показник є характерним. В подальшому планується розширити перелік переробки та реалізації продуктів равликівництва, а й відповідно отримати більші прибутки.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Равлики в культурі[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/ravliki-v-kulturi>
2. Символика улитки в християнстві: О чьм рассказывабт самые известные картины с этим существом[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kulturologia.ru/blogs/120720/46951/>
3. Улитки геральдические[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://umbloo.livejournal.com/480905.html>
4. Деликатес с рожками. Большая слава маленькой улитки, или привкус рождества[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.dsnews.ua/society/delikates-s-rozhkami-bolshaya-slava-malenkoj-ulitki-ili-22122018120000>
5. Гелицекультура[Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Гелицекультура>
6. Гелицекультура как пример рационального природопользования[Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://moluch.ru/archive/12/946/>
7. Україна збільшила експорт равліків майже на 60%[Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://agroportal.ua/ua/news/zhivotnovodstvo/ukraina-uvelichila-eksport-ulitok-pochti-na-60/#>
8. Україна різко увеличила експорт улиток[Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dia.dp.gov.ua/ru/ukraina-rezko-uvelichila-eksport-ulitok/>
9. Україна утроила експорт улиток[Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://nv.ua/biz/economics/eksport-ulitok-iz-ukrainy-v-es-vyros-v-2-7-raz-za-2019-god-novosti-ukrainy-50059967.html>
10. Які бувають равлики, види і різновиди[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://snailgc.com/culture.html>
11. Чим корисні равлики Ахатина, властивості, фото і відгуки[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://w2w.com.ua/ravliki-ahatini-korist-i-shkoda-zmist-dogliad-zastosyvvannia-v-kosmetologii/>

12. Користь равлика[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://snailgc.com/culture.html>
13. Користь равлика і його м'яса[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/korist-ravlika-i-yogo-myasa>
14. Про компанію «Західний равлик»[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.zakhidnyy-ravlyk.com>
15. Равликова ферма. «Ферма Еко»[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://farm-eco.com.ua/ua/>
16. Компанія «Еко-Улитка»[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://escargot.com.ua/pro-nas/>
17. Украинская улитка быстрыми темпами покоряет потребителей во всем мире[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.seeds.org.ua/ukrainskaya-ulitka-bystryimi-tempami-pokoryaet-potrebitelej-vo-vsem-mire/>
18. Чим равликова ферма краще ніж інші форми заробітку[Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://gre4ka.info/zhyttia/56828-chym-ravlykova-ferma-krashche-nizh-inshi-vydy-zarobitku>
19. Західний равлик[Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.zakhidnyy-ravlyk.com/vyrobnytstvo/navchannia>
20. Математика агробізнесу: розведення равликів[Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://kurkul.com/blog/589-matematika-agrobiznesu-rozvedennya-ravlikiv>
21. Равлики ахатина: користь і шкода, утримання, догляд, застосування в сметології[Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ideas-center.com.ua/?p=28727>
22. Дмитро Бутенко організував ексклюзивний бізнес – підприємство з вирощування та переробки равликів[Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://agrotimes.ua/interview/dmitro-butenko-organizuvav-eksklyuzivnij-biznes-pidpriemstvo-z-viroshchuvannya-ta-pererobki-ravlikiv/>
23. Эскарго[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Эскарго>

24. Французька кухня[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sites.google.com/site/gotuemorazom1/home/francuzka-kuhna>
25. Обробка і приготування виноградних равликів. Приготування виноградних равликів в домашніх умовах. Рецепти з виноградними равликами[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://olimpikfood.ru/uk/napitki-i-koktejjli/obrabotka-i-prigotovlenie-vinogradnyh-ulitok-prigotovlenie/>
26. Семінар з равликотерапії[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ostnova.com.ua/cm/seminar-z-ravlikoterapi/>
27. Улиткотерапія – нова процедура в мире косметології[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ahatiny.ru/ulitkoterapiya-novaya-protsedura-v-mire-kosmetologii/>
28. Улитка ахатин в косметології, що скривають косметологи[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ahatiny.ru/amp/ulitka-ahatin-v-kosmetologii-hto-skryvayut-kosmetologi/>
29. Муцин равлика в косметології[Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://plumeria.com.ua/article/ravliki\\_v\\_kosmetologii\\_sekret\\_v\\_sekreti](https://plumeria.com.ua/article/ravliki_v_kosmetologii_sekret_v_sekreti)
30. Чим корисні равлики Ахатина, властивості, фото і відгуки[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://w2w.com.ua/ravliki-ahatini-korist-i-shkoda-zmist-dogliad-zastosyvanja-v-kosmetologii/>
31. 8 идей поделок из ракушек для начинающих[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kitchendecorium.ru/accessories-decor/dekorirovanie/podelki-iz-rakushek.html>
32. Інвестиційний паспорт Хустського району[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://khust-rda.gov.ua/investicijnij-pasport-rajonu-11-24-00-27-08-2018/>
33. Курорт Шаян: відпочинок та ефективно лікування в прекрасному куточку Закарпаття[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hotels24.ua/news/kurort-shayan-vidpochinok-ta-efektivne-lykuvannya-v-prekrasnomu-kutochku-zakarpatya-11232344.html>

34. Курортная зона поселка Шаян[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://prokarpaty.info/stoit-uidet/item/kurortnaya-zona-poselka-shayan.html>
35. Еко туризм Шаян[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://salamandra.in.ua/news/ObektekologicheskogoturizmaSHayan/>
36. Мінеральна вода[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.karpatia.com.ua/ua/water>
37. ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС "БЛАГОДАТЬ" – ЦЕ КАЗКОВИЙ ВІДПОЧИНОК НА ЗАКАРПАТТІ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://hotel-blagodat.com.ua/uk/>
38. Шаян Гора[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://shayangora.com>
39. Комплекс отдыха Мрия-Премиум[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.shayan.com.ua/mriyap.html>
40. Комплекс відпочинку «Райське містечко»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ezdimsami.com.ua/uk/roza-zakarpatia-otdih-shayan.html>
41. Отель Легенда Шаян[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://sanatorii-zakarpatia.com/legenda-shayan/>
42. Санаторій «Шаян»[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://zahidkurort.com.ua/sanatoriy-shayan/>
43. Санаторий Висак – Шаян, Закарпатье[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://sanatorii-zakarpatia.com/visak/>
44. Вогняна Саламандра[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://salamandra.in.ua>
45. Отель Stupari – Шаян[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://stupari-hotel-shaian.nochi.com.ua>
46. Відпочинок у Шаяні – Закарпатський Прованс[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://hotel-provence.com.ua/uk/>
47. Комплекс отдыха Letizia Country Club[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.shayan.com.ua/letizia.html>

48. ОТЕЛЬ Червона Рута Шаян[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<https://sanatorii-zakarpattia.com/chervona-ruta/>
49. Шаян – курорт в Закарпатті[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<https://sanatorii-karpat.com/ua/shayan/>
50. Что такое кантри в интерьере[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<https://kaktus.ua/blog/stili-kantri-i-provans-v-chem-raznitsa/>
51. Організаційні структури управління підприємством[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[https://m.pidru4niki.com/15410104/ekonomika/organizatsiyne\\_strukturi\\_upravlinnya\\_dpriyemstvom](https://m.pidru4niki.com/15410104/ekonomika/organizatsiyne_strukturi_upravlinnya_dpriyemstvom)
52. Служби готельного підприємства[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<http://moodle.socosvita.kiev.ua/moodldata/filedir/7f/f4/7ff4d3225132074fa1b7473f7c8456efbb506149>
53. Готельний маркетинг[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[https://tourlib.net/books\\_ukr/roglev11-5.htm](https://tourlib.net/books_ukr/roglev11-5.htm)
54. Основні служби готельного підприємства , їх функції та склад[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<https://studfile.net/preview/5128284/page:4/>
55. Обов'язки гардеробника в готелі[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[https://stud.com.ua/65746/turizm/pidtrimka\\_chistoti\\_kameri\\_shovu](https://stud.com.ua/65746/turizm/pidtrimka_chistoti_kameri_shovu)
56. Дозвілля в туристичних комплексах і готелях[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[https://pidru4niki.com/15931106/turizm/dozvillya\\_turistichnih\\_kompleksah\\_gotelyah](https://pidru4niki.com/15931106/turizm/dozvillya_turistichnih_kompleksah_gotelyah)
57. Служба безпеки готелю[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[https://pidru4niki.com/1513061660404/turizm/sluzhba\\_bezpeki\\_gotelyu](https://pidru4niki.com/1513061660404/turizm/sluzhba_bezpeki_gotelyu)
58. Системний адміністратор[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[https://uk.wikipedia.org/wiki/Системний\\_адміністратор#:~:text=Системний%20адміністратор%20\(від%20англ.,з%20комп%27ютерного%20сленгу\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Системний_адміністратор#:~:text=Системний%20адміністратор%20(від%20англ.,з%20комп%27ютерного%20сленгу))
59. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

[https://pidru4niki.com/1719051243437/turizm/organizatsiya\\_tarnogo\\_gospodarstva\\_pri\\_znachennya\\_klasifikatsiya\\_tari\\_vimogi\\_tari](https://pidru4niki.com/1719051243437/turizm/organizatsiya_tarnogo_gospodarstva_pri_znachennya_klasifikatsiya_tari_vimogi_tari)

60. Структура виробництва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/1247101360461/turizm/struktura\\_virobnitstva](https://pidru4niki.com/1247101360461/turizm/struktura_virobnitstva)

61. Обробка і приготування виноградних равликів в домашніх умовах. Рецепти з виноградними равликами [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://olimpikfood.ru/uk/napitki-i-koktejli/obrabotka-i-prigotovlenie-vinogradnyh-ulitok-prigotovlenie/>

62. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/7246534/page:54/>

63. Організація роботи холодного цеху [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/1531051160462/turizm/organizatsiya\\_roboti\\_holodnog\\_o\\_tsehu](https://pidru4niki.com/1531051160462/turizm/organizatsiya_roboti_holodnog_o_tsehu)

64. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011.

65. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://pidru4niki.com/15941024/turizm/rozdavalni\\_bufeti\\_pidsobni\\_primischennya](https://pidru4niki.com/15941024/turizm/rozdavalni_bufeti_pidsobni_primischennya)

66. Чому поліпропіленові труби витіснили металеві? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.termounion.com.ua/statti/chomu-polipropilenovi-truby-vytisnyly-metalevi>

67. Переваги і недоліки поліпропіленових труб [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://shpalerkley.cx.ua/183-perevagi-i-nedoliki-polipropilenovih-trub.html>

68. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.

69. Отопление офисного центра: залог теплых отношений [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://commercialproperty.ua/cp-articles/otoplenie-ofisnogo-tsentra-zalog-teplykh-otnosheniy/>

70. Кондиционер Cooper&Hunter CH-S07FTXQ Veritas[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://allo.ua/ru/products/kondicionery/cooper-hunter-ch-s07ftxq.html>

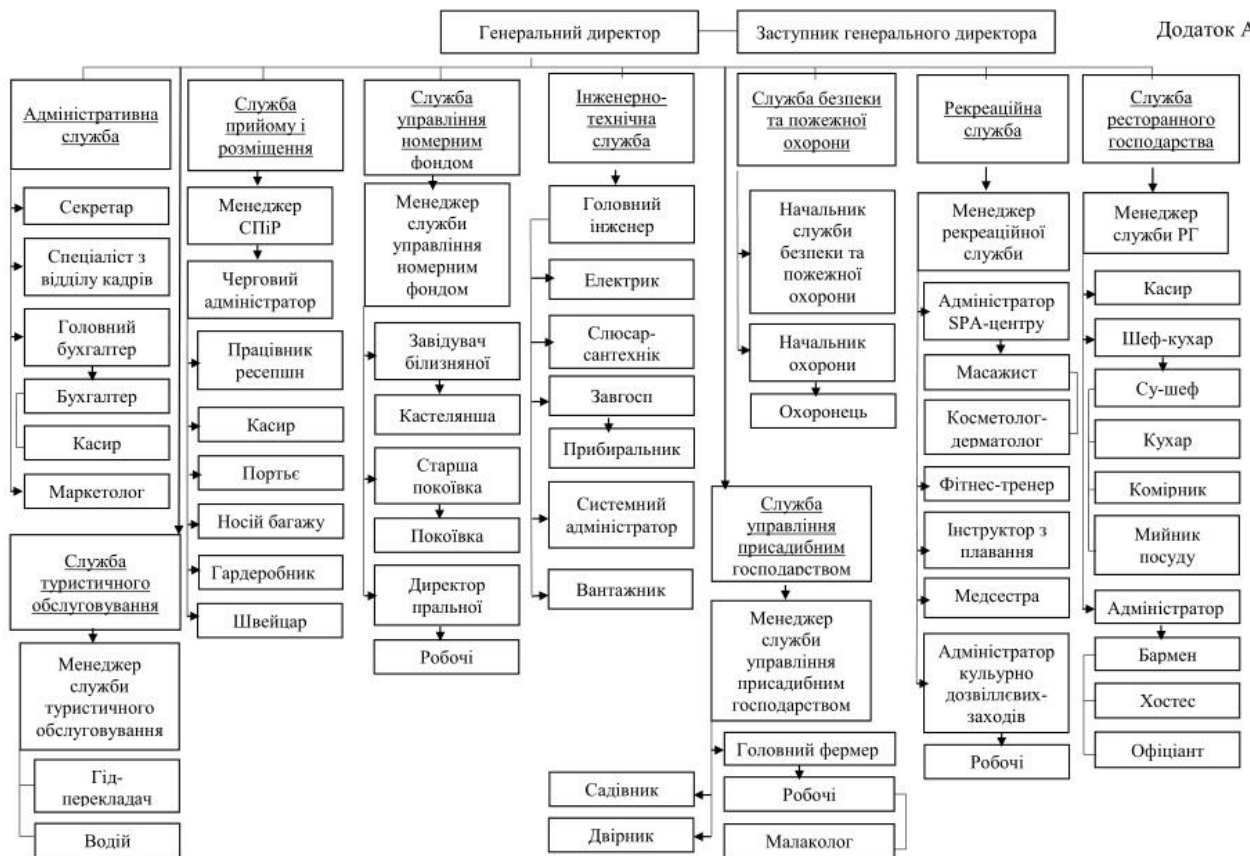
71. Сейф мебельный СМ-30 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://uhl-mash.com.ua/products/mebelnye\\_seyfy/seyf\\_mebelnyu\\_sm\\_30.php](https://uhl-mash.com.ua/products/mebelnye_seyfy/seyf_mebelnyu_sm_30.php)

72. История стиля прованс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://lavandadecor.ru/blog/istoria-stilya-provans>

73. Стиль прованс в інтер'єрі квартири і фасаду будинку [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://uk.decllic13.org/7594-provence-style-in-the-interior-of-the-apartment-and-t.html>

74. Прованс в интерьере [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://chezaro.com/provans-v-interiere>

# Додатки



Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління курортним готелем

УДК 640.41

**О. Б. Шидловська,**  
к. т. н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,  
Національний університет харчових технологій, м. Київ  
ORCID ID: 0000-0001-5318-1835

**Т. І. Іщенко,**  
к. т. н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,  
Національний університет харчових технологій, м. Київ  
ORCID ID: 0000-0002-5241-5342

**І. М. Медвідь,**  
асистент кафедри готельно-ресторанної справи,  
Національний університет харчових технологій, м. Київ  
ORCID ID: 0000-0003-2537-2823

**О. Є. Савєга,**  
магістрант кафедри готельно-ресторанної справи,  
Національний університет харчових технологій, м. Київ  
ORCID ID: 0000-0002-8741-7292

DOI: 10.32702/2306-6792.2020.23.47

## ЕКОНОМІЧНА ДОЦІЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ РАВЛИКОВОЇ ФЕРМИ ЯК ДОДАТКОВОГО ДЖЕРЕЛА ДОХОДУ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

O. Shydlovska,  
PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department  
of Hotel and Restaurant Business, National University of Food Technologies, Kyiv

T. Ishchenko,  
PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department  
of Hotel and Restaurant Business, National University of Food Technologies, Kyiv

I. Medvid,  
Assistant of the Department of Hotel and Restaurant Business, National University of Food Technologies, Kyiv

O. Saveha,  
Master's student of the Department of Hotel and Restaurant Business, National University of Food Technologies, Kyiv

### ECONOMIC FEASIBILITY OF CREATING A SNAIL FARM AS AN ADDITIONAL SOURCE OF INCOME FOR A HOTEL BUSINESS

У статті проведено аналіз ефективності рішення об'єднання готельного та одного з напрямів аграрного бізнесу — гелікультури з можливістю створення власної равликівної ферми як альтернативного способу грошових надходжень під час карантинних заборон. Висвітлено найбільш проблемні аспекти функціонування індустрії гостинності в умовах пандемії COVID-19, наслідком якої є великі економічні збитки за рахунок втрати значної кількості потенційних споживачів. Запропоновано шляхи збереження та відновлення економічної стабільності підприємств готельного господарства. Обґрунтовано переваги розвитку та перспективність бізнесу по вирощуванню равликів в Україні та місце цієї ланки агробізнесу у світі. Визначено найбільші равликівні ферми в Україні, лідерів експорту та імпорту продуктів равликівництва. Обґрунтовано доцільність подання гелікультури з індустрією гостинності як інноваційного напрямку її розвитку, що сприятиме залученню більшої кількості потенційних споживачів готельних послуг та зростанню економічного потенціалу готельних підприємств. Розглянуто практичне застосування продуктів равликівництва в індустрії гостинності, що охоплює виробництво кулінарної продукції з додаванням равликів, розширення комплексу оздоровчих spa-послуг вираженого медичного спрямування з використанням слизу равликів, екскурсій до спеціально обладнаної равликівної ферми, виробництво елементів декору для готелю та прикрас з мускель. Визначено найбільш розповсюджених представників моллюсків, що вирощуються в умовах сьоготення. Визначено ризики, що пов'язані з організацією равликівного бізнесу повного циклу та основні шляхи збуту равликівної продукції. Загалом встановлено економічну доцільність організації ферми з вирощування равликів на підприємствах готельного господарства, яка полягає в отриманні додаткового доходу, забезпеченні конкурентних переваг на ринку та покращенні рентабельності, підвищенні ефективності роботи засобу розміщення в цілому.

The article analyzes the effectiveness of the decision to combine the hotel and heliculture businesses, the sphere of agribusiness, to get the possibility to create your own snail farm as an alternative way of receiving money during quarantine restrictions. It highlights the most problematic aspects of the hospitality industry functioning in the context of the COVID-19 pandemic, which resulted in large economic losses due to the loss of a significant number of potential consumers. There are suggested ways to save and restore the economic stability of hotel enterprises. The diversity of the range of services provided by hotel enterprises through

the introduction of additional opportunities, mainly focused on improving the quality of food services, comfortable health of consumers and recreation, all these are an alternative source of additional financial income for any accommodation facility. The advantages and prospects of the snail breeding business development in Ukraine and the place of this sphere in the world agribusiness is substantiated. It is defined the largest snail farms in Ukraine, leaders in export and import of snail products. The expediency of combining helliculture with the hospitality industry as an innovative direction of its development is proved, what will help to attract more potential consumers of hotel services and increase the economic potential of the hotel enterprises. The article observes the practical use of snail products in the hospitality industry, which includes the production of culinary products with the addition of snails, the expansion of a complex of health-improving and spa services of a pronounced medical direction using snail slime, excursions to a specially equipped snail farm, production of hotel decor items and mussel decorations. The most common representatives of shellfish grown in today's conditions are revealed. The risks associated with the organization of a full-cycle snail business and main ways of the snail products sale have been identified. In general, the economic feasibility of organizing a snail farm at the hotel industry is established, which consists of obtaining additional income, providing competitive advantages in the market and improving profitability, increasing the efficiency of the accommodation facility as a whole.

*Ключові слова: готельне підприємство, готельний бізнес, агробізнес, геліцекультура, раванківництво, раванкова ферма.*

*Key words: hotel enterprise, hotel business, agribusiness, helliculture, snail farming, snail farm.*

#### ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

З кожним днем здивувати суспільство стає все складніше і тому для привертання уваги нових гостей сучасні готельні підприємства обирають все більш ризиковані ідеї та впроваджують їх. Використання роботів-помічників, застосування новітніх комп'ютерних систем, створення крафтового виробництва, запровадження унікального особливого меню в ресторанах, незвичні архітектурні та дизайнерські рішення, розробка цікавих та неординарних додаткових послуг — це лише частковий перелік з пропонованого. З іншого боку, для забезпечення стабільного розвитку сфери гостинності конче необхідним є підвищення якості готельної пропозиції до рівня міжнародних стандартів, розширення ринків збуту і якісна підготовка фахівців у відповідності з вимогами світових стандартів. Стратегія розвитку галузі потребує державної підтримки у фінансуванні за основними напрямками: залучення туристів на вибраних цільових ринках; приведення національних нормативів, стандартів безпеки, якості товарів і послуг у відповідність до міжнародних вимог [1].

Крім очевидного існування жорсткої конкуренції серед підприємств готельної індустрії, постійної боротьби між мережевими готельними ланцюгами, а також зусиллями окремих засобів розміщення посісти свою сходинку в сфері гостинності, неймовірний тиск на розвиток даної сфери здійснюють карантинні обмеження у всьому світі, що є наслідком поширення хвороби COVID-19. Зрозуміло, що готельна індустрія, як і весь світ загалом не був готовим до ситуації, що склалась на сьогоднішній день. Наслідки вже можна передбачити зараз: логічно припустити, що у 2020 році велика кількість засобів розміщення зазнає великих економічних збитків внаслідок втрати значної кількості потенційних споживачів або ж взагалі припинить свою роботу.

Реалії навчають, що в будь-якому бізнесі не є далекоглядним кроком покладатися лише на один спосіб отримання прибутку. У випадку готелів все зосереджується на завантаженості підприємства, тобто наявності гостей, які і забезпечують фінансову стабільність. Карантинні обмеження в пересуванні людей, примусове закриття закладів розваг та відпочинку, втрата робочих місць, а відповідно способу заробітку — на пряму стали причинами до падіння туристичної галузі, а відповідно й готельної індустрії теж. У період пандемії продовжують активно працювати торгівля (торгівля харчування), фармацевтична галузь та інші необхідні для життя сфери діяльності. Високого розвитку досягли надання послуг в онлайн режимі, зокрема онлайн-торгівля.

З огляду на все вище описане, сучасне, міцне у своїй діяльності та перспективності готельне підприємство повинне поєднувати в собі не лише комфортне проживання, високий рівень сервісу, якісне харчування, що були і залишаються основними критеріями у виборі споживача готельних послуг, а й інноваційну діяльність, яка дозволить підвищити конкурентоспроможність підприємства з перспективою посісти підне місце в готельній індустрії не лише України, а й загалом у світі. Наявність потужного потенціалу для інноваційних рішень у сфері готельного бізнесу зумовляє актуальність проведення досліджень у цьому напрямі.

Останнім часом у світі набуває популярності новий вид агробізнесу — геліцекультура або раванківництво, тобто вирощування раванків для використання у харчовій і косметичній промисловості, поєднання якого з діяльністю підприємств готельного господарства сприятиме отриманню додаткового доходу та забезпеченню конкурентних переваг на ринку.

### АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Світовий ринок істинних равликів складає на сьогоднішній день близько 300 000 тонн на суму 1 млрд євро і даний показник зростає на 4,5 % в рік. Згідно зі звітом "World: Snails (Except Sea Snails) — Market Report, Analysis and Forecast to 2025", опублікованим IndexBox країнами з найбільшим споживанням були Іспанія (16 500 тонн), Марокко (6 000 тонн), Франція (5 300 тонн) та Італія (2 100 тонн) [2].

Президент Асоціації равлиководів України "ProSnail" та власник равликової ферми Кирило Олійник назвав фактори, що впливають на прибутковість равликового бізнесу. Серед них: вирощування равликів потребує ручної праці, тому враховують використання найманої праці чи можливості власноруч силами родини обслуговувати свою ферму; форма роботи — ферма повного циклу з репродукцією чи літнє дощовування малька равлика в полі; масштаб ферми та розмір поля; налагодження збуту; супутня діяльність [3].

На офіційному сайті польсько-української компанії "Snails House", яка спеціалізується на зборі та вирощуванні равликів, а також виробництві різної продукції з них визначаються головні переваги розведення равликів, зокрема в Україні:

1. Попит — равликове м'ясо користується попитом серед європейських споживачів. Щорічно, одними французами з'їдається близько 50 тисяч тонн цього продукту, а по Європі даний показник є значно вищим. За словами експертів, попит на равликову продукцію покривається на 70 %. На європейські ринки потрапляє продукція з країн Литви, Латвії, Польщі, України. Крім того, попит на цю продукцію збільшується з кожним роком на 3—5 %, що відкриває можливості українським виробникам.

2. Легкий старт — для початку діяльності по розведенню молосків не обов'язково володіти великим активом. Стартує виробництво від 750 особин маточного стада. Для їх утримання необхідно також передбачити земельну садову ділянку, розміром 12—15 м<sup>2</sup>. Для стартового проекту, з відкритим земельним наділом, доведеться пристосовуватися під ритм життя молоска. Тобто в зимовий період тварина впадає у сплячку, отже, цикл виробництва зупиниться до наступного сезону. Якщо підходити до цієї справи більш серйозно, тоді варто задіяти виробничі потужності у вигляді закритих приміщень, де здійснюватиметься контроль над температурою, вологістю, що призводить до збільшення потомства значно раніше.

3. Продуктивність — у природних умовах утримання, одна особина здатна два рази за

рік дати потомство — це до 60 яєць за одну кладку. Тобто, при скромних підрахунках, до наступного сезону, поголів'я може збільшитися у 4—5 разів. Вживання в природних умовах доволі низьке — 30—50 %, а в умовах ферми під контролем — 90 %. Для цього ікру тримають у контрольованих умовах, з дотриманням температурного режиму. Одна тонна маточного стада здатна за сезон привести до збільшення поголів'я до 40 тонн. Терміни такого зростання становлять шість місяців активного життєвого циклу [4].

4. Умови вирощування — в Україні склалися сприятливі екологічні умови для розведення равликів: якісний чорнозем, а рослини, що вирощуються в кліматичній зоні ідеально підходять для корму [5].

На семінарі, що був проведений у 2019 р. у м. Ірпінь Київської області, литовські підприємці ділилися своїм досвідом відкриття та розвитку равликової ферми "Snaillette". Щодо збуту продукції равлиководів власниця Дайва Гірдіюшіене дала такий коментар: "В Євросоюзі за равликів сорту "Muller" дають € 2,5 кг. Французи, бельгійці вважають за краще купувати живі равляки. Далі вони продаються для ресторанів, бутиків, роздрібних ринків. Деякі виробники постачають їх для весіль, нічних клубів, масових карнавалів — свіжих або заморожених. Можна вирощувати великих равликів, можна трохи менших — попит є на будь-які. Ви можете й консервувати равляки, це також вигідно. Із сорту "Maxima" ми робимо заморожені напівфабрикати та пропонуємо їх за ціною € 4 у литовських супермаркетах у невеликих коробках вагою 100 г під назвою "Бургундські равляки". Такий напівфабрикат коштує дорожче. Але й продати його набагато складніше, ніж живого равлика. У Литві та Польщі культура їх споживання не настільки розвинена, як у Франції чи Іспанії. В ЄС ми реалізуємо це гарантовано, тому що знаємо, кому пропонувати, там є постійний попит" [6].

Видавництво "AgroDay" у своїй статті "Ходовий товар: в Україні набуває популярності равликовий бізнес" наголошує, що для майбутніх равлиководів Асоціація розробила спеціальну програму "Сімейна равликова ферма у власному городі". Взяти участь у ній можуть українці, які мають 10—12 соток землі та можуть вкласти у бізнес 100—120 тис. грн. "Врожай" у фермерів викупуватиме Експортер Асоціації. Малька равлика господарства отримуватимуть за пільговою ціною від партнера Асоціації. Також фермерам обіцяють інформаційну підтримку, безкоштовне навчання та всі

розрахунки по обладнанню поля для дорощування раваника, корму та системі зрошення [7].

Однак питання визначення ефективності застосування геліцекультури в практичній діяльності готельних підприємств потребує додаткового аналізу.

#### МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ

Метою дослідження є оцінка економічної доцільності створення раваникової ферми як додаткового альтернативного джерела доходу готельного підприємства.

#### ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

Готельна індустрія вражає кількістю та різноманітністю ідей щодо створення засобів розміщення, які вирізняються серед інших "стандартизованих" незвичністю використаних матеріалів, унікальністю архітектурного рішення, місцем знаходження, особливостями проживання та харчування, направленості на певну категорію гостей та численною кількістю неординарних додаткових послуг. Адаже з кожним днем суспільство стає більш вимогливим, все складніше стає зацікавити та втримати нового покупця послуг. Тому для привернення уваги та довготривалої співпраці готельні підприємства працюють над впровадженням та реалізацією нових концепцій.

Подібні готелі зазвичай не вирізняються великою кількістю номерів та персоналу, однак їх економічна стабільність забезпечується за рахунок постійної завантаженості, яка є наслідком вдало підібраної інноваційної складової. До найбільш незвичних та популярних готелів світу, згідно з опублікованими даними на 2020 р. журналу "Elle Decoration" можна віднести: "The Bubble Lodge" на острові Маврикій (представляє собою автономну прозору капсулу оснащену кондиціонером, великим ліжком і ванною кімнатою, розташована поблизу чайної плантації і джунглів); бунгало готелю "Keemala Bird's Nests" на Пхукеті (нагадують гнізда величезних птахів, де кожен має в своєму розпорядженні басейн і терасу з видом на джунглі і Андаманське море); "The Shwartz Lodge" в Намбії (нагадує уламки потерпілого в аварії корабля судна, готель працює на сонячних батареях, а на верхній "палубі" відкрито ресторан з видом на океан) та ін. [8].

Пошук нових прогресивних технологій та впровадження їх на підприємствах готельного господарства є актуальним завданням для науковців та фахівців у сфері обслуговування. В якості інноваційного рішення перспективним є поєднання двох галузей, а саме: готельного та

такого напрямку аграрного бізнесу як геліцекультура. Так, створення готелю з власною фермою по вирощуванню раваників слугуватиме додатковим джерелом доходу готельного підприємства. Таке сполучення є унікальним та єдиним нині у світі.

Об'єднання раваниківництва (агробізнесу) та готельного бізнесу дозволить забезпечити діяльність цього комплексу навіть у період карантинних обмежень, а під час звичайного режиму роботи стане інноваційною складовою, цікавим привабливим доповненням для гостя. На першому етапі завантаженість готелю буде забезпечена за рахунок новизни, яка безумовно вирізнятиме готельне підприємство серед інших. З часом якісний сервіс, оригінальність харчування, екологічний відпочинок забезпечать конкурентоспроможність даному засобу розміщення.

У 2020 р. більшість підприємців віддали перевагу аграрному бізнесу, вкладаючи грошові ресурси в розвиток сільського господарства. Затребуваними стали нестандартні напрями для нашого регіону, одним з яких є раваниковий бізнес. Раваникова ферма — новий спосіб заробітку в 2020 році. В Європі цей вид бізнесу розвивається досить стрімко, а на Україні всього кілька років. Але, навіть за такий короткий період, фермерам вдалося зайняти свою нішу і закріпитися на ринку. Серед загального числа аграріїв поширені як малі ферми, так і великі підприємства. Це дозволило в кілька разів перевищити імпорт раваникового продукту, в порівнянні з м'ясним, однак попит, як і раніше, перевищує пропозицію. Так, культура споживання цього делікатесного продукту, більшою мірою, розвинена в Європі, але місцеві фермери не встигають покрити весь попит. На допомогу європейцям прийшли українські виробники. Цей вид бізнесу, у більшості фермерів, є сезонним, оскільки раваник має свій життєвий цикл. Він триває з ранньої весни до пізньої осені, збільшуючи розмір поголів'я в кілька разів [18].

Основними напрямами реалізації раваників на внутрішньому ринку є: ресторани з європейською кухнею; елітні супермаркети, які реалізують імпортну і нішеву продукцію; компанії, що виробляють заморожені напівфабрикати; фармацевтичні компанії, які на основі раваникового м'яса та слизу виготовляють різні препарати [9].

Практичне застосування раваника на базі готельного підприємства може включати в себе: гастрономічну складову, SPA-догляд, екскурсії, виробництво декору та прикрас з мушель.

У гонитві за оригінальністю заклади ресторанного господарства використовують найекстрава-

гантніші компоненти і різні методики для приготування страв. На тарілку до вимогливого гурмана потрапляють: платиновий клубний сендвіч фон Ессен, риба Фугу, білі трюфелі, сусальне їстівне золото, равликове м'ясо та ікра [10].

Висока харчова і дієтична цінність продуктів із равликів доведена фізіологами і фахівцями з гігієни харчування. Вміст білків у варено-мороженому м'ясі равлика варіюється від 12 до 18 %, які містять повний набір незамінних амінокислот в такому співвідношенні, яке необхідне при синтезі власних білків в організмі людини. Кількість ліпідів у м'ясі слимаків невелика 0,8–1,5 %, в основному містяться ненасичені жирні кислоти 65–70 %, які не накопичують холестерин і сприяють його зниженню в організмі людини. Збалансованість співвідношення мікроелементів і високий вміст білків дає м'ясу слимака статус делікатесного унікального харчового продукту [11]. Равликів готують під різними соусами, що дозволяє розробити різноманітний перелік рецептур, серед яких найпопулярнішими є равлики "по-бургундські", "по-лімузинські", "по-діжонські", "по-сванетські", "по-мадрідські", "по-каталонські", "по-ельзаські", а також готують інші страви — паста з равликовим м'ясом, равлики з полентою, каппілетті (пельмені з равликів), паштети та інші [12]. Беззаперечним делікатесом вважається равликова ікра, що є однією з найдорожчих у світі. Кожен равлик здатний відкласти всього 70–90 ікринок один раз на рік, що становить лише 4 г цього делікатесу. За формою вони нагадують маленькі м'ячики, розміром 3 мм, ікринки напівпрозорі, молочного кольору, м'які на дотик. Вартість становить приблизно 150 доларів за 100 г. 99 % української ікри купують люксові ресторани та крамниці Європи та США. Подають цей делікатес у вигляді пікантної поти до вишуканих страв високої кухні, або на теплом тості з трюфелями і зеленню, а як аперитив відмінно підійде ігристе вино [13; 14].

Найбільш розповсюдженими равликами, яких вживають у європейських країнах є *Helix pomatia*, *Helix aspersa* і *Helix lucorum*. У Франції *Helix Aspersa Muller* називають "Le Petit Gris" (маленький сірий) і подають в якості аперитиву в деяких ресторанах. Традиційним є *Helix pomatia* або виноградний равлик, цей вид має багато різних назв: римський равлик, бургундський або білий великий. Також їстівними, але менш відомими є *Seraxa nemoralis*, *Helix aperta*, *Seraxa hortensis*, *Achatina fulica* і *Otala punctata* [15].

На сучасному етапі розвитку готельного ринку, для підтримання конкурентоспромож-

ності закладу з'являється необхідність розширення комплексу сра-послуг для гостей. Особливо популярними є сра-процедури з чітким вираженням медичним спрямуванням, що обумовлює перспективність використання у сра-технологіях готельних підприємств продукту равликівництва — слизу равликів.

Слиз равлика вважається джерелом корисних елементів. У ньому містяться колаген, гліколева кислота, алантоїн, вітаміни групи А, В, С, Е, еластин, натуральні антибіотики, лектини, фулій або сонячний фільтр. Косметологічний ефект равликотерапії: омолодження шкіри; покращення кольору обличчя, позбавлення набряку та темних кіл під очима; поліпшення кровообігу в шкірі, зміцнення дрібних судин; відновлення пружності та еластичності дерми; зменшення вугрового висипу; розгладження рубців, шрамів на шкірі; освітлення веснянок та пігментних плям; захист шкіри від сонячної радіації, патогенних бактерій і грибків. Нині на основі слизу равлика виготовляють креми для обличчя, гелі, пінки для вмивання, маски для обличчя, тоніки для обличчя, сироватки для обличчя, креми для рук, мило. Вважається, що для косметології, через багатший склад слизу, найкраще підходять равлики виду *Achatina Immaculata Lamarckiana* [16].

До найбільш відомих українських ферм по вирощуванню равликів та їх реалізації належать: равликова ферма підприємця Михайла Дем'яна у Нижньому Селищі (Закарпаття); родинна ферма Ірини та Івана Юськевичів "Західний Равлик"; ферма "Покутський равлик" на Івано-Франківщині; ферма "Еко Улітка" Дмитра Ботенка на Вінниччині; "Равликовий будиночок" Олександра Медведовського; равликова ферма Олексія Антонюка в с. Великі Гуляки Київської області.

Для створення та правильно організації равликової ферми окрім бізнес-плану, необхідно бути зареєстрованим фізичною особою-підприємцем або створити власне фермерське підприємство, оформити документи за кодом діяльності "ферма із розведення хробаків, равликів, молюсків" — (01.49 КВЕД ДК). Постачання равликів в українські ресторани та експортування в Європу можливе лише за наявності сертифікату, що підтверджує якість м'яса.

Сума витрат для створення равликової ферми може варіюватися залежно від обсягів виробництва та вже наявних у фермера ресурсів. Фінансові параметри бізнес-проєкту на сьогодні можна оцінити так, що при заздалегідь налагодженому збуту равликів уже в перший рік роботи равликової ферми засновник на 99% зможе покрити витрати на її запуск і роботу [17].

Важливим чинником, що є одним із вирішальних в отриманні високого, стабільного доходу є налагоджені канали збуту продукції, навчений персонал, якісний матеріал та відповідний рівень обладнання. Для охоплення максимальної кількості сфер реалізації: заклади ресторанного господарства, косметологічні салони краси, супермаркети, магазини декору необхідна спеціальна дозвілська документація, лабораторні дослідження, що гарантуватимуть якість вирощуваної продукції. Навчання персоналу забезпечить зменшення ризиків неправильного поводження з равликами, що в протилежному випадку може призвести до їх хвороби або загибелі. Матеріал, або маточне стадо, на сьогодні можливо закуповувати як на вже діючих равликових фермах в Україні, так і за кордоном. Відповідний рівень обладнання дозволить забезпечити швидкий процес вирощування равликів, надійність та захист їхнього перебування.

#### ВИСНОВКИ

Умови, що склалися на сьогодні у світі, змусили багатьох підприємців різного напрямлення переглянути свою фінансову стабільність та здійснити переоцінку перспективності та шляхів розвитку у випадку наявності карантинних обмежень. Урізноманітнення спектру послуг, що надаються підприємствами готельного господарства через запровадження додаткових можливостей, переважно орієнтованих на покращення якості надання послуги харчування, комфортне оздоровлення споживачів та відпочинок — альтернативне джерело додаткових фінансових надходжень для будь-якого засобу розміщення.

У результаті аналізу сучасної наукової літератури встановлено, що конкурентна перевага підприємств готельного господарства залежить від нововведень в області аграрного сектору. Тому, враховуючи набутий досвід з функціонування нового виду агробізнесу — гелікультури (равликівництва) перспективним є його поєднання зі сферою обслуговування. Практичне застосування продуктів равликівництва в індустрії гостинності полягає у використанні равликів в якості гастрономічної складової для закладів ресторанного господарства, розширенні комплексу вра-послуг з використанням слизу равликів, екскурсії до спеціально обладнаної равликової ферми, виробництва декору та прикрас з мушель. Організація ферми з вирощування равликів при готельних підприємствах є економічно доцільним рішенням, оскільки її діяльність сприятиме отриманню додаткового доходу готелем, забезпеченню його конкурентних переваг на ринку та покращенню

рентабельності, підвищенню ефективності роботи засобу розміщення загалом.

#### Література:

1. Земліна Ю. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні [Текст] / Ю. Земліна, О. Ліфренко // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. — 2019. — Т. 2. — № 1. — С. 121—131.
2. World Snails (Except Sea Snails) — Market Report. Analysis and Forecast to 2025 [Електронний ресурс]. — Режим доступу: [https://www.indexbox.io/store/world-snails-except-sea-snails-market-report-analysis-and-forecast-to-2020/?utm\\_source=opg](https://www.indexbox.io/store/world-snails-except-sea-snails-market-report-analysis-and-forecast-to-2020/?utm_source=opg)
3. Експерт назвав фактори, що впливають на прибутковість равликового бізнесу [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://agrobusiness.com.ua/agrobusiness/item/18241-ekspert-nazvav-factory-shcho-vplyvat-na-pributkovist-ravlykovoho-biznesu.html>
4. Топ 5 причин, чому варто розводити равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/top-5-prichin-chomu-varto-rozvoditi-ravlikiv/>
5. Причини обрати розведення равликів як бізнес [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/prichini-obrati-rozvedennya-ravlikiv-yak-biznes/>
6. Дайва Гірдізюшієне: "Вирощуйте равликів! Попит — величезний" [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://agrobusiness.com.ua/agro/idei-trendy/item/10411-dalva-hirdziushilenevyroshchuite-ravlykiv-popyt-velycheznyi.html>
7. Ходовий товар: в Україні набуває популярності равликовий бізнес [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://agroday.com.ua/2020/02/11/hodovyy-tovar-v-ukrayini-aktyvno-rozvyayetsya-ravlykovyy-biznes/>
8. Топ-лист самых необычных отелей мира [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.elledecoration.ru/life/travels/samye-neobychnye-oteli-mira-id6776521/>
9. Равликова ферма [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://buduysvoe.com/publications/biznes-na-ravlykah>
10. Приготування равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://escargot-de-bourgogne.com.ua/ua/novosti/prigotovlenie-ulitok/>
11. Надзвичайні властивості звичайного равлика [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.uas.net.ua/2020/04/01/nadzvychni-vlastivosti-zvychnogo/>
12. Рецепти [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/recipes/>
13. Журналісти дізналися, як виготовляється в Україні один з найдорожчих делікатесів — равликова ікра [Електронний ресурс]. — Ре-

жим доступу: <https://www.unian.ua/society/10401471-zhurnalisti-diznalisya-yak-vigotovlyayetsya-v-ukrajini-odin-z-naydorozhchih-delikatesiv-ravlikova-ikra-video.html>

14. Ікра равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/ikra-ravlikiv>

15. Істівні види равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukrnsnail.com/blog/14-istivni-vidi-ravlikiv>

16. Улитка ахатин в косметології, що скривають косметологи [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ahatiny.ru/amp/ulitka-axatin-v-kosmetologii-chto-skryvayut-kosmetologi/>

17. Математика агробізнесу: розведення равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://kurkul.com/blog/589-matematika-agrobiznesu-rozvedennya-ravlikiv>

18. Равликів ферма — нові способи заробітку 2020 році [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/ravlikova-ferma-novi-sposobi-zarobitku-v-2020-roczii/>

#### References:

1. Zemlina, Yu. (2019), "Trends in the development of the hotel business in Ukraine", *Restorannyj hotel'nyj konsal'tynh. Innovatsii*, vol. 1, pp. 121—131.

2. The artificial intelligence platform "Index-Box" (2020), "Global snail market overview", available at: [https://www.indexbox.io/store/world-snails-except-sea-snails-market-report-analysis-and-forecast-to-2020/?utm\\_source=opr](https://www.indexbox.io/store/world-snails-except-sea-snails-market-report-analysis-and-forecast-to-2020/?utm_source=opr) (Accessed 1 Nov 2020).

3. The official site of "Ahrobiznes s'ohodni" magazine (2020), "The expert named the factors influencing the profitability of the snail business", available at: <http://agro-business.com.ua/agrobusiness/item/18241-ekspert-nazvav-factory-shcho-vplyvat-na-prybutkovist-ravlykovoho-biznesu.html> (Accessed 3 Nov 2020).

4. The official site of "Snails House" farm (2020), "Top 5 reasons why you should breed snails", available at: <https://ukraine.snails-house.com/top-5-prichin-chomu-varto-rozvoditi-ravlikiv/> (Accessed 30 Oct 2020).

5. The official site of "Snails House" farm (2020), "Reasons to choose snail breeding as a business", available at: <https://ukraine.snails-house.com/prichini-obrati-rozvedennya-ravlikiv-yak-biznes/> (Accessed 1 Nov 2020).

6. The official site of "Ahrobiznes s'ohodni" magazine (2018), "Daiva Girdjusiene: "Grow snails! Demand is huge", available at: <http://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/10411-daiva-hirdziushilene-vyroshchuite-ravlykiv-popyt-velycheznyi.html> (Accessed 3 Nov 2020).

7. The official site of "Agroday" magazine (2020), "Sought-after goods: the snail business is gaining popularity in Ukraine", available at: <https://agroday.com.ua/2020/02/11/hodovyj-tovar-v-ukrajini-aktyvno-rozvyvayetsya-ravlykovyj-biznes/> (Accessed 30 Oct 2020).

8. The official site of "Elle Decoration" magazine (2020), "Top list of the most unusual hotels in the world", available at: <https://www.elledcoration.ru/life/travels/samye-neobychnye-oteli-miraid6776521/> (Accessed 5 Nov 2020).

9. Business support program (2019), "Snail farm", available at: <https://buduysvoe.com/publications/biznes-na-ravlykah> (Accessed 2 Nov 2020).

10. The official site of "Eskarho de Burhon" company, "Cooking snails", available at: <https://escargot-de-bourgogne.com.ua/ua/novosti/prigotovlenie-ultok/> (Accessed 30 Oct 2020).

11. The official site of "Ukrains'ka akvakul'turna spil'nota" Association (2020), "Extraordinary properties of the common snail", available at: <http://www.uas.net.ua/2020/04/01/надзвичайні-властивості-звичайного/> (Accessed 7 Nov 2020).

12. The official site of "Snails House" farm (2020), "Recipes", available at: <https://ukraine.snails-house.com/recipes/> (Accessed 1 Nov 2020).

13. The official site of news agency "Unian" (2019), "Journalists learned how one of the most expensive delicacies — snail caviar — is made in Ukraine", available at: <https://www.unian.ua/society/10401471-zhurnalisti-diznalisya-yak-vigotovlyayetsya-v-ukrajini-odin-z-naydorozhchih-delikatesiv-ravlikova-ikra-video.html> (Accessed 10 Nov 2020).

14. The official site of "Snails House" farm (2020), "Snail Caviar", available at: <https://ukraine.snails-house.com/ikra-ravlikiv> (Accessed 30 Oct 2020).

15. The official site of "Ukrnsnail Farm" (2020), "Edible species of snails", available at: <https://ukrnsnail.com/blog/14-istivni-vidi-ravlikiv> (Accessed 2 Nov 2020).

16. The site of the fans-club of African snails (2017), "Achatina snail in cosmetology, what cosmetologists hide", available at: <https://ahatiny.ru/amp/ulitka-axatin-v-kosmetologii-chto-skryvayut-kosmetologi/> (Accessed 10 Nov 2020).

17. The online assistant farmer (2018), "Mathematics of agribusiness: snail breeding", available at: <https://kurkul.com/blog/589-matematika-agrobiznesu-rozvedennya-ravlikiv> (Accessed 1 Nov 2020).

18. The official site of "Snails House" farm (2020), "Snail farm - new ways to earn in 2020", available at: <https://ukraine.snails-house.com/ravlikova-ferma-novi-sposobi-zarobitku-v-2020-roczii/> (Accessed 2 Nov 2020).

*Стаття надійшла до редакції 30.11.2020 р.*

**Равлики в кулінарній продукції закладів ресторанного господарства**

Олеся Савега, Ірина Медвідь, Олена Шидловська  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Одним із необхідних елементів комфортного життя людини поряд із заняттям спортом, дотриманням режиму роботи та відпочинку, якісним сном є здорове харчування. У зв'язку з цим, для виробництва ресторанної кулінарної продукції все більшої актуальності набуває застосування сировинних інгредієнтів зі збалансованим поживним складом, до яких відноситься м'ясо делікатесних равликів.

**Матеріали і методи.** Для обробки, узагальнення та викладення результатів досліджень були застосовані методи системного пошуку, аналізу та порівняння. В ході роботи здійснено порівняльний аналіз хімічного складу равликового м'яса з іншими традиційними видами м'ясної сировини, використовуваної на підприємствах харчування.

**Результати.** Незважаючи на досить широке поширення равликів в Україні, споживання їх в якості харчового продукту зустрічається рідко. Однак, варто зазначити, що впродовж останніх років організація спеціальних равликових ферм для розведення та вирощування молюсків набула популярності. На жаль, здебільшого такий товар як свіжий равлик та ікра (сировина) експортуються в Польщу, Литву, Чехію, де ціна їх реалізації вища, аніж може запропонувати український ринок. Основними покупцями цього делікатесного продукту в Україні є заклади ресторанного господарства, зокрема ресторани вищого та класу люкс та магазини, спеціалізацією яких є реалізація оригінальної продукції.

Висока харчова і дієтична цінність продуктів із равликів доведена фізіологами і фахівцями з гігієни харчування. Вона визначається майже повною засвоюваністю і відсутністю побічних небажаних ефектів, у порівнянні з м'ясом свинини або яловичини. За смаком м'ясо равликів нагадує яловичину з грибами, його навіть рекомендують вживати сирим, завдяки високому вмісту біологічно активних речовин і згубній дії на патогенну мікрофлору кишечника.

Вміст білків у варено-мороженому м'ясі равлика варіюється від 12 до 18 %, які містять повний набір незамінних амінокислот. Вміст мінеральних речовин у м'ясі равлика перевищує у 7 разів їх вміст у м'ясі телятини та птиці, і в 3 рази – у м'ясі риби. Вміст ліпідів у м'ясі слимаків невеликий 0,8 – 1,5 %, в складі яких переважають ненасичені жирні кислоти (65-70 %); для порівняння – в жирах яловичини їх 5 %. Це дуже важливо, оскільки такі кислоти не накопичують холестерин і сприяють його зниженню в організмі людини.

У м'ясі равликів міститься багато солей кальцію, магнію, калію, міді та цинку. До його складу входять також вітаміни А, D, Е, С та значна кількість вітамінів групи В. Збалансованість співвідношення мікроелементів і високий вміст білків дає м'ясу слимака статус делікатесного унікального харчового продукту [1].

**Висновки.** Таким чином, зважаючи на широкий спектр корисних речовин, що містяться в равликовому м'ясі та високу засвоюваність організмом людини, є доцільним розширення асортименту кулінарної продукції за рахунок додання цього сировинного інгредієнта в меню закладів ресторанного господарства.

**Література.**

1. Надзвичайні властивості звичайного равлика [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.uas.net.ua/2020/04/01/надзвичайні-властивості-звичайного/>

УДК 640.41

## **ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ПРОДУКТІВ РАВЛИКІВНИЦТВА В SPA-ТЕХНОЛОГІЯХ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ**

**Савєга О. Є.**, магістрант, **Медвідь І. М.**, асистент,

**Шидловська О. Б.**, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій

Конкурентоспроможність готельного підприємства залежить від багатьох факторів як зовнішнього, так і внутрішнього характеру. Зовнішні фактори включають: політичну обстановку в державі; економічні зв'язки; кількість та обсяг конкурентів; загальний рівень техніки та технологій; наявність та доступність сировинних ресурсів; законодавчу базу та інші. До внутрішніх належать: система та методи управління готелем; рівень технологій забезпечення та організації процесу надання послуг; інноваційний характер; ступінь задоволення додаткових потреб споживачів; якість підбору та мотиваційна складова для персоналу тощо [1].

Одним з найбільш дієвих та реальних стратегій до підвищення конкурентоспроможності для готельного підприємства є розширення переліку додаткових послуг, за умови їх оперативного впровадження та якісної реалізації. Актуальність, унікальність, оригінальність, баланс між ціною та якістю – сучасні ознаки ефективної послуги, яку здатен пропонувати готель.

Швидкий темп життя та роботи, нестабільність емоційного фону, тотальна «гаджетованість» світу – мають безпосередній вплив на фізичне та психологічне здоров'я людини. Відновлення сил та життєвої енергії вкрай необхідні в сучасному світі та є перспективним напрямком дослідження. Тому, актуальним є розширення асортименту SPA-послуг готельних підприємств, що спрямовані на оздоровлення та покращення загального стану людського організму.

На сьогодні однією із перспективних течій у світі краси є використання продуктів равликівництва, а саме слизу (муцину) равлика для масажу та косметологічних маніпуляцій. Винайденню офіційно підтверджених доказів корисних властивостей виділень равлика завдячують іспанському онкологу Рафаелю Абаду, який і підтвердив регенеруючі властивості слизу під час його тестування на шкірі людини [2].

Варто зауважити, що за вироблення слизу у равликів відповідають спеціальні залози. Особливо активними вони є коли равлик відчуває стрес і для свого захисту виділяє більшу кількість муцину. Таким способом користуються фахівці для отримання секрету равлика – на спеціальному обладнанні молюсків піддають розхитуванню та легкому масажу, а виділений ними слиз стікає у змінний піддон установки [3].

Секрет равлика багатий вітамінами А, С, Е, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, містить колаген, гліколеву кислоту, алантоїн, еластин, натуральні антибіотики, лектини, фулій або сонячний фільтр. Косметологічний ефект равликотерапії полягає в омолодженні шкіри, покращенні кольору обличчя, позбавленні набряку та темних кіл під очима, поліпшенні кровообігу в шкірі, зміцненні дрібних судин, відновленні пружності та

еластичності дерми, зменшенні вугрового висипу, розгладженні рубців, шрамів на шкірі, освітленні веснянок та пігментних плям; захисті шкіри від сонячної радіації, патогенних бактерій і грибків [4].

Якщо працювати з равликом в межах готелю, зокрема масажного чи косметологічного кабінету то необхідним є не лише, підібрати якісну косметику на основі муцину равлика, а й придбати деяку кількість живих молюсків. Для їх існування не вимагається застосування занадто складних технологій або створення унікальним умов проживання. Досить виділити приміщення, встановити стелажі та придбати акваріуми з відповідним наповненням. Найчастіше в косметологічних цілях використовують равлика виду *Achatina fulica* (гігантська) та *reticulata*, з родини *Achatinidae*.

Масове добування равликового слизу та його продаж – ще одне джерело прибутків, яке можливе в умовах готельного підприємства. Для цього необхідним є побудова равликової ферми, яка стане не лише додатковим стимулюючим елементом у виборі гостя з поміж решти місць для відпочинку, а й розширить можливості готелю в екскурсійних та послугах харчування. Для отримання секрету равлика необхідним є встановлення відповідного обладнання. Перелік продукції, яку можна виготовляти є досить широким: креми для обличчя, гелі, пінки для вмивання, маски та тоніки для обличчя, сироватки, креми для рук, мило.

Для комфортного перебування равликів необхідно створити штучні умови: скляний акваріум (мінімальний розмір для 1 равлика – 10 літрів), годівниця та поїлка зроблені з м'якого пластика, які підвішуються на спеціальних присосках до стінок акваріума або ж ставляться на його дно, лампа для обігріву акваріума, міні-басейн, зсередини рослини, мох та деревина – невеликі коряжки з мангрових дерев, дуба або ж вільхи, пульверизатор для зволоження повітря в акваріумі, будиночок, відповідне харчування. В раціон молюска можуть входити: зварені круто курячі яйця; помідори; банани; солодкий болгарський перець; варена картопля; молочні продукти; хліб; зелень; ягоди; печериці; сухі вівсяні пластівці; корм для акваріумних рибок [5].

Догляд за шкірою гостя з використання продуктів равликівництва в SPA-центрі готельного підприємства може включати наступні процедури: очищення та підготовка шкіри до масажу; масаж равликами зон обличчя, шиї, декольте, рук; нанесення доглядової косметики на основі муцину равлика після завершення процедури; рекомендації по догляду за шкірою в майбутньому із-застосуванням косметики на основі муцину.

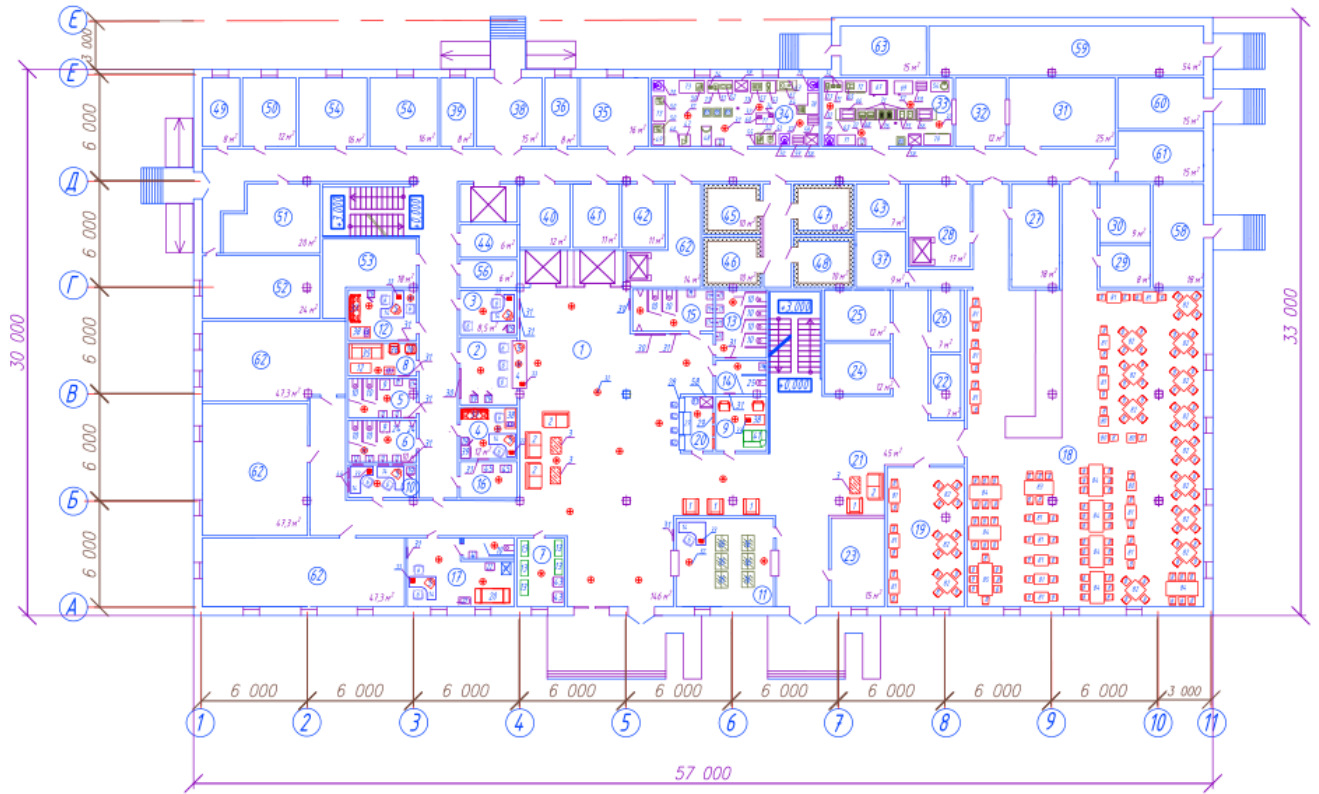
Для здійснення масажу равликами необхідно спочатку очистити шкіру (ділянку для процедури) та помістити їх. Майстер уважно слідкує за траєкторією молюсків, направляє в потрібний бік, щоб вони випадково не попрямували до рота чи очей. Періодично шкіру гостя змочують водою, аби збудити равлика для його енергійної діяльності. Масаж триває близько 30 хвилин, після чого секрет потрібно змити та нанести крем. Зміни будуть відчуватись вже з першої процедури, але курс равликотерапії дає кращий результат [6].

Таким чином, впровадження додаткових spa-послуг з використанням равликів для масажу та косметичних засобів на основі продукту равликівництва – муцину має ряд переваг: покращення привабливості готельного підприємства в

очах відвідувачів завдяки незабутньому ефекту від равликотерапії; невисока вартість матеріально-технічного забезпечення для вирощування та догляду молюсків та незначна трудомісткість цього процесу; нормальна рентабельність такої діяльності, оскільки ціна процедур на ринку spa-послуг є достатньо високою. Крім цього, отримання та застосування продуктів равликівництва в spa-технологіях готельного підприємства дозволить урізноманітнити стандартний набір додаткових послуг, що сприятиме підвищенню його конкурентоспроможності.

### Список літератури:

1. Фактори, що впливають на конкурентоспроможність фірми [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://library.if.ua/book/14/1233.html>
2. Екстракт равлика – мода чи панацея? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://amrita.club/publ/beauty/ekstrakt\\_ravlika\\_moda\\_chi\\_panaceja/2-1-0-223](https://amrita.club/publ/beauty/ekstrakt_ravlika_moda_chi_panaceja/2-1-0-223)
3. Улитка ахатин в косметологии, что скрывают косметологи [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ahatiny.ru/amp/ulitka-axatin-v-kosmetologii-chto-skryvayut-kosmetologi/>
4. Муцин улитки: чем полезен в косметологии [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://master-new.com.ua/article/mutsin-ulitki-chem-polezen-v-kosmetologii/>
5. Равлики ахатина: користь і шкода, утримання, догляд, застосування в косметології [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ideas-center.com.ua/?p=28727>
6. Масаж обличчя равликами [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://tsn.ua/lady/krasota/kosmetologiya/masazh-oblichchya-ravlikami-630683.html>



Експлікація приміщень

№ поз	Назва	Площа, м <sup>2</sup>
Приймально-вестибальна група приміщень		
1	Вестибиль	14,6
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8,5
4	Кімната чергового адміністратора	12
5	Службова -санітарно технічний блок (жін)	10
6	Службова -санітарно технічний блок (чол)	10
7	Камера схову	10,5
8	Кімната чергового персоналу	8
9	Швейцарська та приміщення носіїв багажу	9,2
10	Приміщення охорони	8
11	Гардероб	28
12	Кабинет менеджера служби району і розміщення	12
13	Санвузол для гостей (жін)	12
14	Санвузол для гостей (маломобільні групи населення)	7
15	Санвузол для гостей (чол)	12
16	Камера прибирального інвентарю	5,5
17	Медпункт	23
Для відвідувачів		
18	Обідня зала	243
19	Зала з la carte	32,4
20	Лоббі-бар	5,6
21	Вестибиль	4,5
22	Жіноча туалетна кімната при гардеробі	7
23	Кімната для паління	15
24	Санвузол для гостей (жіночий)	12
25	Санвузол для гостей (чоловічий)	12
26	Санвузол для гостей (маломобільні групи населення)	7
Виробничі		
27	Буфет	18

28	Роздавальна	17
29	Сервізна	8
30	Мийна столового посуду	9
31	Холодний цех	25
32	Мийна кухонного посуду	12
33	Гарячий цех	30
34	М'ясо-рибний цех	38
35	Овочевий цех	16
36	Цех по обробці яєць	8
37	Приміщення заводського виробництва	9
Складські		
38	Завантажувальна	15
39	Приміщення каміника	8
40	Камера овочів (картоплі та коренеплодів)	12
41	Камера вакалійних товарів, вино-горічаних та інших напоїв	11
42	Камера сухих продуктів	11
43	Камера тари й інвентарю	7
44	Камера МТЗ	6
45	Камера сезонних овочів, фруктів та зелени	10
46	Камера напоїв	10
47	Камера молочно-жирова та гастрономії	10
48	М'ясо-рибна камера	10
Службова-побутові		
49	Кабинет менеджера служби ресторанного господарства	8
50	Бухгалтерія	12
51	Гардероб з душовими персоналу (жін)	20
52	Гардероб з душовими персоналу (чол)	24
53	Приміщення персоналу	18
54	Санвузол для персоналу (чол)	16
55	Санвузол для персоналу (жін)	16

56	Камера прибирального інвентарю	6
57	Білізняна	14
Технічні приміщення		
58	Теплопункт	18
59	Венткамера припливна	54
60	Венткамера витяжна	15
61	Електрощитова	15
Житлова група приміщень		
62	Номери для маломобільних груп населення	47,3
Приміщення господарсько-виробничої групи		
63	Склад сарового та спортивного інвентарю та прибиральної техніки	15

СПЕЦИФІКАЦІЯ ООЛАННЯ

№ поз	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-ть
1	Крісло	"Елеганза"	750*900*1020	4
2	Диван	"Елеганза"	1580*900*1020	4
3	Стіл журнальний	"Іакс"	900*550*450	3
4	Стілка рецепції	"Beauty"	3000*800*1200	1
5	Комп'ютер	"Apple iMac"	650*203*536	6
6	Стілець офісний	"Selma conference"	490*490*950	14
7	Шафа	"Ф-4824"	550*380*2100	1
8	Стілець	"РІПМЖ"	470*530*970	153
9	Комод	"Лайн 2 Ш"	550*600*480	2
10	Унітаз	"CERSANT PRESIDENT"	355*750*670	11
11	Унітаз/ванна	"CERSANT Sicilia"	700*410*160	19
12	Стіл журнальний	"Еко 0-201"	1000*420*700	1
13	Камера схову	"Sus 422"	800*500*1800	5
14	Стіл комп'ютерний	"СП-1 NPI"	1200*550*760	7
15	Сейф медієвий	"СМ-30"	300*380*300	2
16	Вішак стійка для одягу	"АР"	900*710*1780	6
17	Багажний візок	"HE-24"	1050*610*1910	2
18	Піддон дерев'яний	"EPAL"	1200*800*144	2
19	Стелаж	"Камелот CO"	400*430*1670	5
20	Кухетка процедурна	"Забет КРП"	1900*580*530	1
21	Столик для інструментів	"Забет СИ-5"	660*430*900	1
22	Шафа медична	"Забет ШМ-1"	400*500*1610	1
23	Холодильник для медикаментів	"НУС 68 Haier"	495*580*660	1
24	Пісуар	"Cersant Apollo"	340*295*565	4
25	Унітаз (спеціалізований)	"Cersant Etiuda"	390*380*730	1
26	Унітаз/ванна (спеціалізований)	"Etiuda 65"	660*550*250	1
27	Барна стійка	"БС"	670*1300*1200	1
28	Стільниця	"ДС"	800*800*250	2
29	Поліція під пляшки та хелухи	"Woodlegant"	510*110*430	3
30	Телевізор	"Philips"	1683*976,4*93,7	2
31	Дзеркало	"Modesc"	800*600	14
32	Світильник стельовий	"ЕЛО"	28*7	46
33	Телефон стаціонарний	"Panasonic"	210*200*65	6
34	Корзина для сміття	"Виготак"	d=300, h=350	15
35	Диван	"Картаго"	1900*880*870	1
36	Стілець м'який	"Карсика"	520*480*780	2
37	Диван	"Алекс 3"	1600*690*765	2
38	Стіл журнальний	"Лофт Лонг Бенч"	1100*600*540	3
39	Тумба	"ТМ-12"	700*500*740	1
40	Кавомашина	"De'Longhi ECAM"	430*238*340	2
41	Дован	"Балеро"	1350*960*930	1
42	Крісло	"К-16"	620*645*785	1
43	Камера схову	"Sus 324"	600*500*1800	2
44	Монітор для системи відеонагляду	"ТХ 22"	528*216*347	5

№ поз	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-ть
45	Стелаж	"REG 2S"	800*410*2000	2
46	Колода для розрубвання та обвалки	Арт. 08073021	650*650*800	1
47	Ниж сідач для розрубки м'яса	"Sico"	250	1
48	Візок транспортувальний	"APTE-H ПГ-100"	1100*550*1030	1
49	Стіл для обвалювання м'яса	Арт. 080073011	1200*600*850	1
50	Нажі кухарські трійки	"Samuga Kajji"	78, 150, 210	4
51	М'ясорубка	Т58	310*250*350	2
52	Куттер	"Gam Pratic 3"	650*240*310	1
53	Шприц для ковбаси	"Facem"	500*205*170	1
54	Стіл виробничий з мийною ванною	Арт. 304-01	1200*600*850	1
55	Стіл виробничий для розділу риби	Арт. 264-01	1200*600*850	1
56	Утилізатор харчових відходів	"In-Sink-erator"	445*400*790	5
57	Комплекторувальна машина	"LaMinerva"	395*525*600	1
58	Холодильник шафа	"СМ 105-S Polair"	697*620*2028	3
59	Стелаж виробничий пересувний	Арт. 554-20	500*600*1800	4
60	Рибочистка електрична	"KT KT-S"	230*190*240	1
61	Плита електрична	"Arach Arge-470P"	400*700*850	1
62	Бак для сміття	"T60 90"	470*480*750	4
63	Вентиляційний зонт	"АВрара"	1100*600*350	6
64	Набір для обробки равликів (3 шт.)	"Tescota"	-	3
65	Слайсер	"BECKERS SXE 220"	448*363*335	1
66	Плита електрична з духовою шафою	"ПЕД-2"	830*680*850	2
67	Пароконвектомат	"ПКА 10-1 Abat"	840*800*1055	1
68	Електричний гриль	"Roller Grill Savoie"	330*385*220	2
69	Жарова шафа	"ДЕ-3"	1050*715*1680	1
70	Мийна ванна	"Техно 1"	500*600*850	4
71	Виробничий стіл	Арт. 5780-20	1000*800*850	6
72	Виробничий стіл з підвіском	Арт. 003489	1200*600*850	1
73	Виробничий стіл з полицею	Арт. 9800150947	1400*700*850	4
74	Ваги настільні електронні	"Gemlux GL-K"	160*230*150	4
75	Марміт для соусів	"Bain-Marie"	412*280*278	2
76	Фритюрниця	"Hurakan HKN-FT"	330*460*325	2
77	Куп'ятильник	"Hurakan HKN-HV2"	190*360*640	1
78	Стіл виробничий кутювий	Арт. 114-01	1200*600-600*500*850	1
79	Виробничий стіл з охолоджувальною шафою	"Drest RT-15-6L-4"	1500*600*850	1
80	Стіл обідній 1-го місний	"Markskel"	800*800*750	4
81	Стіл обідній 2-ох місний	"Простек Престек"	890*750*740	17
82	Стіл обідній 4-ох місний	"Сан-Ремо"	1200*795*740	15
83	Стіл обідній 5-ти місний	"Сан-Ремо"	1200*795*740	1
84	Стіл обідній 6-ти місний	"Сінгл"	1600*800*740	7
85	Стіл обідній 8-ти місний	"Палермо"	1600*900*750	1
86	Бак для сміття	"S-Line"	250*170*480	3
87	Барні стільці	"НУ 3008 крм"	460*450*800	5

План благоустрою в 3D-проекції



## Матеріали інноваційних досліджень



НЯМ!



Привіт! Я Равлиця-Медсестриця! І я допоможу тобі бути здоровим!



Чи знали ви, що наша поживність це 90 ккал /100 г, причому 70% обсягу калорій це білок, якого в нас більше, ніж в курячому яйці. Ми містимо незамінні жирні кислоти, які сприяють зниженню рівня холестерину в крові та зміцнюють серцево-судинну систему. Регулярне ласування нами сприяє нормалізації вітамінно-мінерального балансу організму. Уявіть що наші нейрони дуже схожі зі структурою нейронів людського мозку, тому мої клітини використовують для виробництва ліків проти епілепсії та хвороби Паркінсона



Равлики в ескаротницях



Равлики запечені з сиром «Рокфор»



Прибори якими їдять равликів

Bonjour! Я Равчук-Кухарчук! І я навчу тебе готувати!

Bon appétit



Привіт! Я Равлин-Вітамін! І я дуже корисний!



Равлики у вершковому соусі



Наше м'ясо складається з високоякісного і легкозасвоюваного білка (що містить незамінну і дуже цінну амінокислоту – холін), води та жирів. У хімічному складі ми маємо велику кількість вітамінів і мінеральних елементів: фосфор, магній, калій, мідь, кальцій; тіамін, піридоксин, рибофлавін, кобальомін, фолієва кислота – це практично всі вітаміни групи В, а також вітамін К, вітамін РР, вітамін Е і ретинол, за вмістом якого я і мої друзі є рекордсменами



## Матеріали інноваційних досліджень

Привіт! Я Равлик-Масажник! Ваша шкіра під моєю охороною!



Хто в тренді? На сьогодні однією із перспективних течій у світі краси є використання продуктів равликівництва, а саме слизу (муцину) равлика для масажу та косметологічних маніпуляцій!



Равлики на сеансі масажу



Дім для равлика



Вид *Achatina fulica*



Вид *Achatina reticulata*

Наш секрет багатий вітамінами А, С, Е, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, містить колаген, гліколеву кислоту, алантоїн, еластин, натуральні антибіотики, лектини, фулій або сонячний фільтр

- омолодження шкіри;
- позбавлення набряку та темних кіл під очима;
- поліпшення кровообігу в шкірі;
- зміцнення дрібних судин;
- відновлення пружності та еластичності дерми;
- зменшення вугрового висипу;
- розгладження рубців, шрамів на шкірі;
- освітлення веснянок та пігментних плям;
- захист шкіри від сонячної радіації, патогенних бактерій і грибків

Асортимент продукції з нашим секретом: креми для обличчя, гелі, пінки для вмивання, маски та тоніки, сироватки, креми для рук, мило

За вироблення слизу у мене відповідають спеціальні залози. Особливо активними вони є коли я відчуваю стрес і для свого захисту виділяю більшу кількість муцину

Матеріали інноваційних досліджень



теплиця



дерев'яний щит



вуличний вольєр



контейнер для розмноження



діти



Му йоме

Привіт!  
А тут я живу!



маточник або інкубатор



харчування



склад зберігання товарного равлика