

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

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

**«До захисту в ЕК»**  
В.о. декана факультету  
\_\_\_\_\_  
(підпис)      Цирульникова В. В.  
(прізвище та ініціали)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**«До захисту допущено»**  
В.о. завідувача кафедри  
\_\_\_\_\_  
(підпис)      Шаран Л. О.  
(прізвище та ініціали)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"  
(код та назва спеціальності)  
освітньо-професійної програми "Готельна і ресторанна справа"  
на тему: "Курортний готель з інноваційним підходом до організації кейтеренгу под час морських екскурсій в м. Приморськ Запорізької області"

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

Боброва Ярослава Олегівна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Кирпиченкова Оксана Миколаївна  
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Литвинець Л. Ф.  
(прізвище та ініціали) (підпис)

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

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

Рецензент Силка І. М.  
(прізвище та ініціали) (підпис)

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

Здобувач \_\_\_\_\_  
(підпис)

Київ - 20\_\_ 21 р.

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"  
(код і назва)

Освітньо-професійна програма "Готельна і ресторанна справа"  
(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**В.о. завідувача**

**кафедри ГРС**

проф. Доценко В. Ф.

" 09 " жовтня 20 20 року

## З А В Д А Н Н Я

### НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Бобровій Ярославі Олегівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи "Курортний готель з інноваційним підходом до організації кейтеренгу під час морських екскурсій в м. Приморськ Запорізької області"

керівник роботи Кирпіченкова Оксана Миколаївна,

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від " 09 " 10 20 20 року № 812-кв

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Приморськ Запорізької області;  
тип засобу розміщення - курортний готель категорії 3\*;  
інновація - інноваційний підхід до організації кейтеренгу під час морських екскурсій

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) - компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000.

Аркуш 2 (формат А3) - план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...4 (формат А3) - матеріали інноваційних досліджень.

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Кирпіченкова О. М., доцент	09.10.20р	30.10.20р
Розділ 2	Кирпіченкова О. М., доцент	09.10.20р	14.11.20р.
Розділ 3	Кирпіченкова О. М., доцент	09.10.20р	05.12.20р.
Розділ 4	Кирпіченкова О. М., доцент	09.10.20р	12.12.20р.
Розділ 5	Литвинець Л. Ф., ст. викл.	09.10.20р	20.12.20р.

7. Дата видачі завдання \_\_\_\_\_ 09 жовтня 2020 року \_\_\_\_\_

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ, Розділ 1 Інноваційний	09.10.-30.10	Виконано
2.	Розділ 2. Маркетингові дослідження	31.10-14.11	Виконано
3.	Розділ 3. Організаційно-технологічний	15.11-05.12	Виконано
4.	Розділ 4. Інженерно-технічний	06.12-12.12	Виконано
5.	Розділ 5. Економічний	13.12-20.12	Виконано
6.	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додатки	21.12-26.12	Виконано
7.	Графічні додатки	27.12-27.01	Виконано
8.	Дооформлення пояснювальної записки.	28.01-01.02.2021	Виконано
	Подання кваліфікаційної дипломної роботи на кафедру	01.02.2021	Виконано

Здобувач \_\_\_\_\_  
(підпис)

Боброва Я. О. \_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_  
(підпис)

Кирпіченкова О. М. \_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

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

Здобувача: Бобрової Ярослави Олегівни

*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 інноваційним підходом до організації кейтерингу під час морських екскурсій в м. Приморськ Запорізької області»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Кирпіченкова О. М.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Сьогодні світова мережа готелів може запропонувати послуги закладів розміщення для найвибагливіших споживачів.

Проектування нового курортного готелю, що пропонує різноманітні морські подорожі з кейтерингом є досить цікавим та актуальним проектом.

Для організації кейтерингового обслуговування на судах передбачено устаткування, яке повністю відповідатиме вимогам мобільності, забезпечуватиме високі споживчі показники продукції ресторанного господарства.

Пораховані економічні показники ефективності проекту.

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 107 сторінці пояснювальної записки та містить 59 таблиць, 17 рисунків, 2 додатків. Графічний матеріал - 4 аркуші.

*Ключові слова:* кейтеринг, морські екскурсії, курортний готель, готельний бізнес, туризм.

## Abstract

Today, the global hotel chain can offer accommodation services for the most demanding consumers.

Designing a new resort hotel that offers a variety of sea voyages with catering is a very interesting and relevant project.

For the organization of catering services on ships, equipment is provided that will fully meet the requirements of mobility, will provide high consumer performance of restaurant products.

The economic indicators of project efficiency are considered.

The graduation thesis consist of 107 pages of an explanatory note and contains 59 tables and 17 figures, 2 appendices. A graphic material are in 4 sheets.

*Key words:* catering, sea excursions, resort hotel, hotel business, tourism.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b>	
1.1 Застосування інноваційних підходів до розроблення морських екскурсій в світовій практиці туризму.....	9
1.2 Розвиток кейтерингу в індустрії туризму.....	13
1.3 Впровадження інновацій у готелі.....	16
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	26
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	27
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	29
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b>	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	30
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	32
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	33
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	42
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	43
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	57
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	64
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	65
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	65

3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	66
-----	---	----

## **РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ**

4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	69
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	69
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	74

## **РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ**

5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	76
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	80
5.3	Розробка плану з праці.....	81
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	85
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	87

	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b>	<b>90</b>
--	------------------------------------	-----------

	<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....</b>	<b>92</b>
--	---	-----------

	<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>98</b>
--	---------------------	-----------

## ВСТУП

Однією з перших галузей, що серйозно постраждала від COVID-19, став готельний бізнес. Після того як Україна закрила свої кордони, готельерам залишалося сподіватися на внутрішній туризм, а слідом за введенням режиму самоізоляції довелося зачаїтися і чекати. Одні готелі не витримали умов і закрилися, інші - продовжили боротьбу.

Готелі, що залишилися відкритими, намагалися більше сил і часу приділити рекламі та просуванню бізнесу в соціальних мережах, відмовилися від деяких співробітників, застосовували зовсім нові формати.

На сьогоднішній день, в Україні внутрішні рейси відновлені, хоча деякі перевізники працюють за скороченим розкладом. Громадський транспорт в містах, а також автобусні і залізничні перевезення між регіонами також поновилися в менших масштабах. Перебуваючи в громадських місцях, в тому числі при поїздках в громадському транспорті і в таксі, необхідно дотримувати мінімальну відстань 1,5 м, носити захисні маски і рукавички. Кількість пасажирів в автомобілі обмежена кількістю посадкових місць, за винятком вагонів метро.

В Україні більше немає заборони на в'їзд іноземців. Вони можуть в'їхати в країну, якщо у них є медична страховка і вони дотримуються правил карантину.

Всі, хто прибуває в Україну з країн зеленої зони, не повинні проходити карантин. Якщо людина прибуває з країни, що знаходиться в червоній зоні, навіть якщо він був транзитом через країну, що знаходиться в зеленій зоні, він повинен пройти через 14 днів самоізоляції [1].

Щоб уникнути режиму самоізоляції мандрівник може пройти ПЛР-тест на коронавірус в Україні або надати результат такого аналізу, зробленого не більше ніж за 48 годин до в'їзду в Україну.

**Метою** роботи є створення курортного готелю з інноваційним підходом до організації кейтерингу під час морських екскурсій в м. Приморськ Запорізької області.

Для досягнення мети, було сформовано наступні **завдання**:

- застосування інноваційних підходів до розроблення морських екскурсій в світовій практиці туризму;
- аналіз розвитку кейтерингу в індустрії туризму;
- впровадження інноваційних рішень в курортному готелі;
- аналіз м. Приморськ, визначення кон'юнктури ринку та споживачів;
- розрахунок обладнання та площ для нормального функціонування готелю;
- аналіз ринку інженерних комунікацій та впровадження кращих рішень на ринку в курортному готелі;
- розрахунок економіки курортного готелю, визначення доходу від впровадження закладу в дію.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

В даний час морські екскурсії відвойовують свої позиції в якості самих перспективних і тих, що швидко розвивається, видів туризму. Адже вони можуть включати в себе величезну різноманітність туристичних послуг і бути найрізноманітнішою спрямованістю. При цьому з огляду на збільшення доходів людей розвинених країн підвищується доступність морських екскурсій для всіх соціальних груп населення незалежно від віку, і навіть при мінімальному достатку можна підібрати тематичні екскурсії, що задовольняють рамки бюджету.

Важливою особливістю морських екскурсій є організація кейтерингу та розваг на борту. На човнах працюють тематичні клуби, запрошуються актори для виступів, проводяться шоу. Як правило морські екскурсії організовано за системою «все включено», найчастіше це поширюється на харчування, розважальну програму і ряд інших послуг.

При організації туристичних турів в різних країнах і містах зазвичай плануються оглядові екскурсії, відвідування великих музеїв чи галерей, основних історико-культурних пам'яток і визначних місць. При підготовці екскурсій розробляється пакет документів, який сприяє її якісному проведенню, звертається увага на показ визначних місць (пам'ятники історії і культури) і на інформаційно насичену і цікаву розповідь екскурсовода про події, факти, людей, пов'язаних з екскурсійними об'єктами.

### **1.1 Застосування інноваційних підходів до розроблення морських екскурсій в світовій практиці туризму**

Перевезення людей по воді відносяться до найбільш стародавніх видів подорожей з використанням транспортних засобів. Спочатку це були дерев'яні плоту і човни, які в сучасному туризмі скоріше можна віднести до нетрадиційних видів транспорту.

Морський туризм має достатньо тривалу передісторію. Перші круїзні послуги як основний вид послуг морського туризму мали елітний характер і низький рівень безпеки. Морський бізнес почав активно розвиватися з 1860 по 1960 рр.

**Таблиця 1.1 – Індекс конкурентоспроможності сфери подорожей і туризму країн світу у 2019 році [2]**

Країна	Світовий рейтинг конкурентоспроможності	Регуляторна політика	Сприятливе середовище	Трудові, природні та інші ресурси	Прямий внесок туристичної сфери у ВВП, 2018 р., %
Іспанія	1	4,66	5,26	5,64	5,6
Франція	2	4,25	5,40	5,68	3,6
Німеччина	3	4,40	5,78	5,20	3,8
США	4	4,33	5,47	5,03	2,6
Італія	8	4,14	5,02	5,55	4,1
Панама	34	4,69	4,70	3,02	7,4
Туреччина	44	3,98	4,53	3,31	4,7

У сучасних умовах морський бізнес щорічно нарощує темпи розвитку. Понад 150 крупних судновласників американського, грецького, італійського, датського, норвезького походження пропонують широкий асортимент морських послуг, удосконалюючи їх якість, надаючи різноманітні додаткові послуги тощо.

Іншим видом морського туризму є яхтинг, підтримка та стимулювання розвитку якого відбувається у Норвегії, Туреччині, Хорватії, Італії, Франції та інших країнах, що дозволяє створити додаткові робочі місця, отримати доходи від обслуговування туристів, надходження від функціонування марин.

Здійснити класифікацію видів морського туризму достатньо складно. Існує значна кількість його видів, які слід класифікувати за різними критеріями.

Основною метою морського туризму вважається забезпечення відпочинку і рекреації. Відповідно до цього морський туризм пов'язаний з використанням ресурсів моря і прибережних територій [2].

Морський туризм - це бізнес, що здійснюється в межах акваторії моря і прибережних територій з метою виробництва туристично-рекреаційних послуг для одержання прибутку.

Відповідно до цього визначення основними видами морського туризму є круїзний, яхтовий та пляжний туризм. Також до переліку видів морського туризму входять дайвінг, рибалка, підводне полювання, віндсерфінг, серфінг [2].

**Таблиця 1.2 – Приклад морських екскурсій, що організуються в Єгипті,  
при готелі «Sharm Beach»**

Екскурсії	День тижня	Вартість		Характеристика
		Для дорослих	Для дітей	
<b>Історичні морські екскурсії</b>				
Піраміди	Субота Вівторок	140\$	90\$	Вечеря, сніданок на теплоході. Відвідування екскурсії «Знамениті піраміди» і «Величний Сфінкс». Каїрський музей, де зберігається понад 120 тис. експонатів, зал Тутанхамона. Обід в ресторані. Відвідування сувенірної фабрики. Виїзд в Шарм ель Шейх.
Каїр-Александрія	3 неділі по вівторок	150\$	80\$	Відвідування Національного Каїрського музею, фабрики папірусу. Відвідування екскурсій «Знамениті піраміди» і «Величний Сфінкс», сувенірної фабрики. Увечері вечеря на теплоході. Відвідування Королівського Палацу Монтаза, фортеці Кайт-Бей. Відвідування мечеті Абуль-Аббаса, Олександрійської бібліотеки (вхід за окрему плату). Повернення в Шарм.
Йорданія Петра	п'ятниця вівторок	320\$	300\$	Петра - чарівне місто набатеїв, внесене юнеско в список шедеврів культурної спадщини. На екскурсії можна побачити стародавній театр, палац Аль-Хазне.
Єрусалим	серета п'ятниця неділя	140\$	140\$	Відвідування Єрусалиму, Стіни Плачу, Храм Гробу Господнього, Базиліки Різдва Христового у Віфлеємі. Купання в Мертвому морі (45 хвилин). Обід і полуденок на теплоході.
Гора Мойсея	неділя серета	70\$	45\$	Сходження на святу гору Мойсея. Зустріч світанку, коли за переказами відбувається відпущення гріхів. Відвідування стародавнього монастиря Святої Катерини і Неопалимої купини.
Заповідник Рас Мохамеда	вівторок п'ятниця	60\$	40\$	Заповідник Рас Мохаммед - заслужено вважається найкрасивішим місцем на всьому Червоному морі: Мангрові гаї, «Озеро бажань», обсерваторія з акулами, де відкриється прекрасний вид на Акапській і Суецьку затоку. У вартість входить обід, безалкогольні напої.
Джойс Вояж	щоденно	120\$	70\$	Джойс Вояж чи інакше 5 в 1. Вас чекає прогулянка на комфортабельній яхті, катання на банані, катання на таблетці, човен зі скляним дном, пірнання з ластами і масками, занурення, обід з морепродуктів, сезонні свіжі фрукти, безалкогольні напої (все спорядження включено у вартість).

Продовження таблиці 1.2

Занурення неподалік о. Тиран	щоденно	55\$	-	Красиві коралові рифи, населені мільйонами яскравих риб, багатометрові стіни з печерами і ущелинами, що вражають уяву, коралові сади для любителів підводного світу. Обід і безалкогольні напої включені. У вартість входить оренда маски, трубки, ласт.
Курс дайвінг PADI	щоденно	480\$	-	Являє собою 4-денний навчальний курс, що включає: 1 день - теорію з інструктором, знайомство зі спорядженням, технікою безпеки, відеоматеріали; 2 день - занурення з інструктором з берега; 3 і 4 день - занурення з яхти у відкритому морі. У вартість входить 80 \$ за сертифікат і книгу.
Рибалка в Дахабі	п'ятниця	70\$	35\$	Прогулянка на комфортній яхті, призначеної для риболовлі до м Дахаб. У туристів три зупинки: 2 для риболовлі та 1 для купання. Для риболовлі використовується донка. Спійману рибу, по-бажанню, можна відразу приготувати. У вартість входить обід, безалкогольні напої.
<b>Морські розважальні екскурсії</b>				
Батискаф	щоденно	55\$	30\$	Чудова можливість побачити красу Червоного моря на батискафі. Туристам надається можливість відправитися в морську подорож, де вони зможуть насолодитися підводною фауною. Через спеціальне скло човна, об'єкти занурюються на 6 метрів, що дає змогу близько розглянути унікальні види риб, різноманітність коралів і рифів.
Яхта «Барбароса»	неділя, четвер	75\$	35\$	Стильна яхта, оформлена в дусі «Пірати Карибського моря», вразить дорослих і дітей.. В програмі Національний заповідник Рас Мохамед, 3 зупинки для купання з ластами і масками, обід з морепродуктів, безалкогольні напої.
Шоу «100 і 1 ніч»	понеділок п'ятниця	40\$	40\$	Туристи поринуть в колоритний світ Сходу. Єгипетське фольклорне шоу, національні пісні і танці на теплоході. Вечеря - східна кухня в марокканському ресторані.

Отже, на прикладі даної таблиці ми дослідили, які саме морські екскурсії пропонують готелі Єгипту. Проаналізувавши маршрути та послуги, пропонуємо інноваційні рішення в курортному готелі в м. Приморськ Запорізької області, які пов'язані з морськими екскурсіями та інноваційним підходом до кейтерингу.

## 1.2 Розвиток кейтерингу в індустрії туризму

Останнім часом намітилася стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи), місць відпочинку, місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності «catering».

Послугу з «кейтерингу» здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), а також і фірми, які створені на базах ресторанів. Він практично не потребує стартового капіталу, оскільки зводиться до посередницьких послуг і нескладний, адже безпосередньо не пов'язаний із приготуванням їжі. Кейтеринг може стати дуже прибутковою справою: ресторани та кафе, які успішно реалізують свою продукцію, обов'язково прийдуть до системи оптових цін, знижок та акцій для своїх розповсюджувачів [3].

Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «publice catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» - ресторанний бізнес. Так, на думку П'ятницької Н. суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства у зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг [3].

У світовій практиці виділяють такі види кейтерингу, рис.1.1.

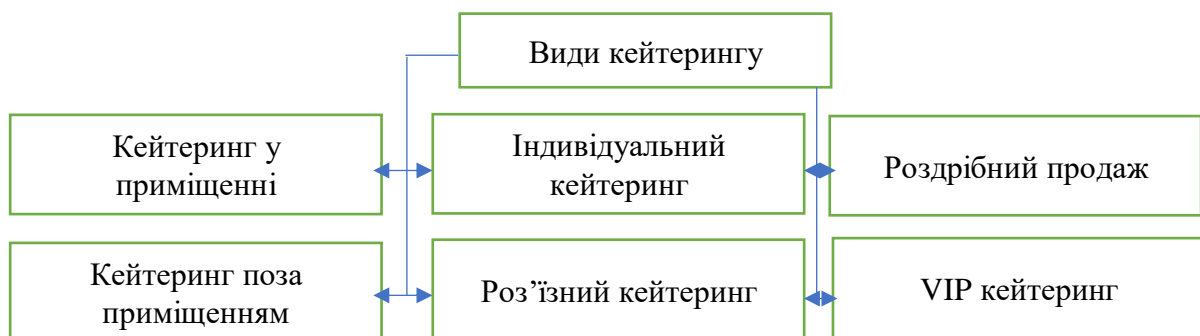


Рис.1.1 – Види кейтерингу

Кейтеринг у приміщенні (стаціонарне обслуговування) передбачає, що підприємець володіє або орендує приміщення. Цей вид бізнесу застосовується при організації щоденного харчування підприємств, компаній, офісних центрів.

Кейтеринг поза приміщенням, відноситься до найдинамічніших видів ресторанного обслуговування, передбачає, що у підприємства є окремі пункти з приготування харчових продуктів, звідки приготовлена їжа доставляється в місце, яке визначає клієнт [4].

Індивідуальний (соціальний) кейтеринг – належить до найпростіших його видів, коли приготування страв виконується в приміщенні замовника та під його контролем, включаючи прибирання приміщення.

Роз'їзний кейтеринг – у багатьох випадках це частина більш значного підприємницького проекту в ресторанному господарстві. За цієї форми обслуговування, напівфабрикати, що доставляються з підприємства, проходять на місці кінцеву обробку та продаються.

Роздрібний продаж – це продаж продуктів на стадіонах, у кінотеатрах та інших приміщеннях з великим скупченням людей.

VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням високо кваліфікованих кухарів, офіціантів, барменів [4].

Існують чотири групи споживачів кейтерингового обслуговування:

- До першої групи належать корпоративні замовники – компанії, які проводять презентації, конференції з наступним фуршетом, а також корпоративні свята і вечірки. Кейтерингове обслуговування є альтернативою організації заходу в ресторані, якщо подібна акція має масштабний характер і проведення її є проблематичним через недостатню кількість місць.
- Друга група замовників – громадські організації, які проводять семінари, конференції, благодійні заходи тощо.
- Третя група – приватні особи, які влаштовують сімейні свята (дні народження, весілля, ювілеї та ін.) у себе вдома або в іншому місці.
- Четверта група – певні колективи, які вважають за необхідне організувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечери).

У таблиці 1.3 зображено основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.

**Таблиця 1.3 – Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування**

Групи споживачів	Контингент споживачів	Об'єкт кейтерингового обслуговування
Корпоративні замовники	Фірми, установи, підприємства, посольства	Ділові зустрічі, презентації, конференції, семінари, корпоративні вечірки
Громадські організації	Спілки, комітети, асоціації, шкільні та батьківські комітети, асоціації випускників	Семінари, збори, благодійні банкети, випускні бали тощо
Індивідуальні замовники	Приватні особи	Сімейні свята: дні народження, ювілеї, весілля, тощо
Колективи установ підприємств, начальних закладів	Робітники, службовці, студенти, тощо	Комплексні обіди, сніданок, полуденок, вечеря

Якщо ще недавно в Україні про кейтеринг було відоме тільки вузькому колу професіоналів, то в даний час український ринок кейтерингу сформований і широко розвинений. У цій сфері існує безліч напрямків, видів обслуговування, а також різних ніш діяльності кейтеринг-служб, які мають свою конкретну специфіку (рис. 1.2).

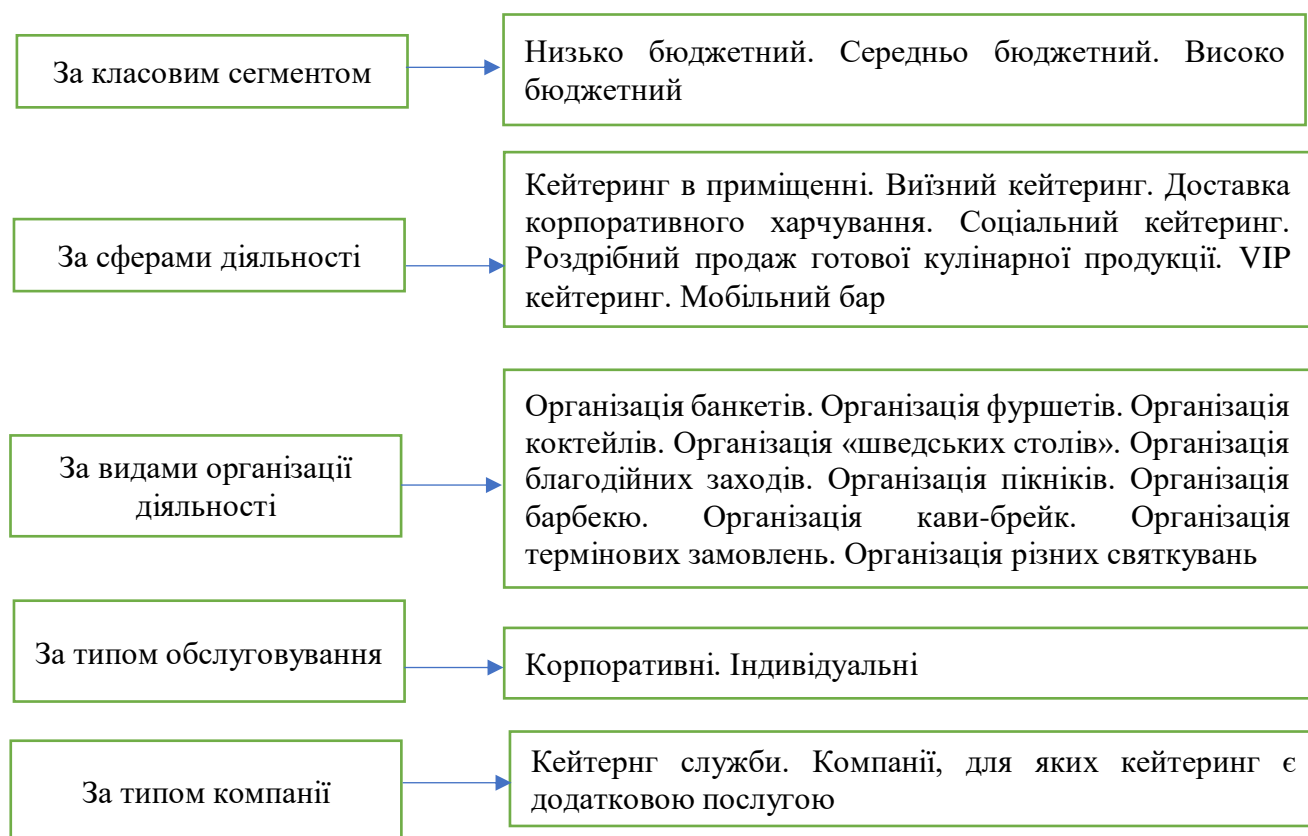


Рис.1.2 – Класифікація кейтерингових послуг

Сьогодні кейтерингові послуги надають як окремі компанії, так і ресторани. Різниця в тому, що для самостійних структур - це основний вид бізнесу, а для закладів ресторанного господарства - додатковий заробіток. Якість роботи підприємства визначають грамотний персонал, правильно розроблене меню, наявність необхідного устаткування та інвентарю, уміння створити атмосферу.

Сьогодні український ринок кейтеринг-послуг хаотичний і сповнений протиріч. З одного боку, існує багато ресторанів і кафе, які простоюють у ранкові та денні години (або в певні сезони) і не мають при цьому ані можливостей (автопарк, реклама, фахівці), ані бажання організувати власну службу кейтерингу [5].

З другого боку, керівництво багатьох фірм та організацій бажає забезпечити своїх співробітників доставкою гарячих обідів. Між цими двома ланками одного ланцюга не вистачає активних заповзятливих людей, які могли б здійснити функцію доставки, займаючись рекламою, пошуками клієнтів та іншими організаційними питаннями.

На нашу думку, кейтеринг, або виїзне ресторанне обслуговування, нині є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні. Вітчизняні ресторани торгують не лише їжею, вони торгують послугами, зручностями, доброзичливою атмосферою, відпочинком, обстановкою, романтикою, мріями, адреналіном. Крім того, важливе значення має не лише постачання їжі, а й організація відповідних масових заходів. На Заході склалася культура кейтерингу. Люди знають, яким має бути хороше свято, і довіряють фахівцям. В Україні споживачі не мають уявлення про те, що таке хороша вечірка, але при цьому не завжди довіряють фахівцям [5].

### **1.3 Впровадження інновацій у готелі**

В курортному готелі, що проектується в якості інновацій надаватимуться послуги морських екскурсій та кейтерингу.

Для організації екскурсій, готель матиме в своєму розпорядженні такий орендований флот, табл.1.4.

**Таблиця 1.4 – Флот готелю, що проектується**

Назва судна	Характеристика	Зображення
<p>Яхта преміум класу «Морська Фея» (французького виробництва «Dufour»)</p>	<p>Парусна яхта Dufour 360 випускається верф'ю Dufour з 2018 року. Dufour 360 - це крейсерська яхта з середземноморським кокпітом довжиною 10.73 м з 2 пасажирськими каютами і осадкою 1.90 м. Яхта з корпусом зі склопластику має сертифікацію CE (A), тобто призначена для виходів у відкрите море.</p>	
<p>Швидкохідний катер «Ірина» американського бренду «Chaparral»</p>	<p>Катер Chaparral 21 «SSi Ski &amp; Fish» випускається верф'ю Chaparral з 2019 року. Chaparral 21 «SSi Ski &amp; Fish» - це боурайдер довжиною 6.40 м з 12 місцями для пасажирів і осадкою 0.81 м. Катер з корпусом зі склопластику має сертифікацію CE (C), тобто призначений для виходів в межах берегової зони.</p>	
<p>Круїзна яхту океанського класу «Атланта» (німецького виробництва «Bavaria»)</p>	<p>Парусна яхта Bavaria 50 Cruiser верф'ю Bavaria з 2013 по 2014 рік. Bavaria 50 Cruiser - це крейсерська яхта з середземноморським кокпітом довжиною 15.57 м з 3 пасажирськими каютами і осадкою 2.25 м.</p>	
<p>Прогулянковий катер «Пелікан»</p>	<p>На судні комфортно може розміститися компанія до 40 осіб (банкетний варіант - до 30 чол.; екскурсійний варіант - до 70 чол.).</p>	
<p>Прогулянкові яхти «Ассоль» і «Пегас» (спеціально спроектовані для морських прогулянок по акваторії Азовського моря)</p>	<p>«Пегас» і «Ассоль» - моторно-вітрильні судна, спроектовані для експлуатації великими компаніями. На них є високоточне навігаційне обладнання, рятувальні круги і жилети (для дітей і дорослих), засоби пожежогасіння. На борту прогулянкових суден є все необхідне для надання першої медичної допомоги.</p>	

Усі судна мають сучасне навігаційне оснащення, укомплектовані рятувальним обладнанням і засобами пожежогасіння. На будь-якому судні можна організувати азартну морську риболовлю. Для цього на яхтах є Рибопошукові ехолоти та рибальські снасті.

Морський транспорт буде призначений як для здійснення екскурсійних морських прогулянок околицями, так і для тривалих плавань в Батумі, Стамбул. Клас наших судів, наявність дозвільної документації та кваліфікація екіпажів гарантують безпеку і високий рівень комфорту кожного подорожуючого.

Ми пропонуємо:

- Індивідуальні програми для проведення особистого свята (весілля, ювілею), корпоративного заходу, зустрічі з друзями (парубочого, дівич-вечора), бізнес-регати, тематичної фотосесії, кейтерингове обслуговування.
- Влаштувати морську рибалку. Відправитися на морську прогулянку в складі загальної групи з виходом і купанням у відкритому морі.
- Організувати захоплюючий морський круїз. Туристи зможуть відвідати Батумі, Стамбул найвідоміші курорти Чорного моря.
- Провести ексклюзивну оглядову екскурсію в нічний час з романтичною вечерею.

**Таблиця 1.4 – Приклад морських екскурсій, що організовуватимуться готелем**

Екскурсії	День тижня	Вартість		Характеристика
		Для дорослих	Для дітей	
Оглядова екскурсія	щоденно	200 грн	50 грн	Тривалість екскурсії 2 години. Можливість дізнатися не тільки історію міста Приморськ а і в цілому про Запоріжжя, побувати у всіх курортних зонах. Дізнатися, де знаходяться кращі ринки зі свіжими фруктами і морепродуктами за низькими цінами, кращі масажні салони, обмінні пункти та інші корисні секретні містечка. Уточнити реальні ціни на місцевий сервіс і отримати відповіді на всі свої питання про м. Приморськ. Це допоможе зорієнтуватися на місці, самим будувати свій відпочинок і, звичайно, заощадити.
Відкриття заливу	щоденно	600 грн	300 грн	Екскурсія вглиб Обіточного заливу. Знайомство з чудовою природою, панорамні види, занурення, відкриття загубленої лагуни, купання в ній. Екскурсія на весь день.

Круїз-рибалка	щоденно	900 грн	600 грн	Вихід в море на комфортабельній яхті з каютами. Дворазове харчування: обід і вечеря в морі. Пірнання з інструкторами. Рибалка. Зустріч заходу сонця в морі. Круїз на весь день.
Фантастичний круїз	щоденно	600 грн	400 грн	Розважальний круїз для сімей з дітьми. Тривалість 3 години. За цей час аніматори розважатимуть дітей, фокусники зачаровуватимуть, а море надихатиме на повний відпочинок.
Морські каяки	щоденно	200 грн	200 грн	Вихід на каяках на світанку. Зустріч перших сонячних променів.

З кожним разом кількість екскурсій доповнюватиметься та розширюватиметься. Приклади екскурсій на мапі наведені на рис.1.3 - 1.6.

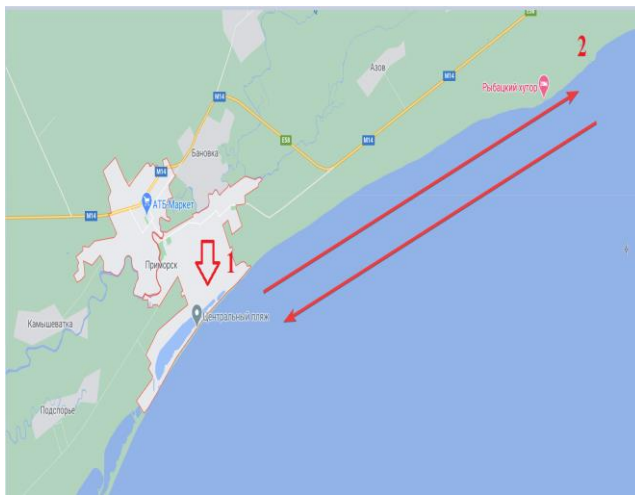


Рис.1.3 – Оглядова екскурсія уздовж берега

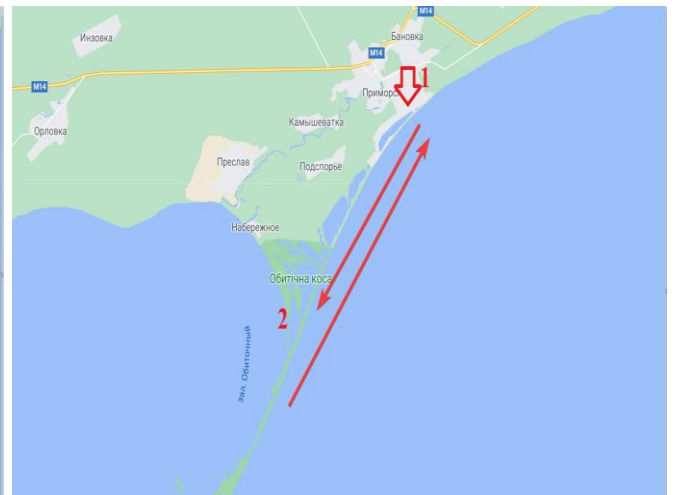


Рис.1.4 – Екскурсія «Відкриття заливу»

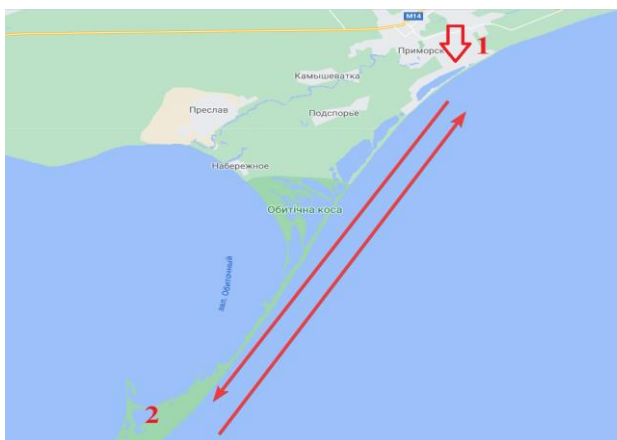


Рис.1.5 – Круїзна рибалка

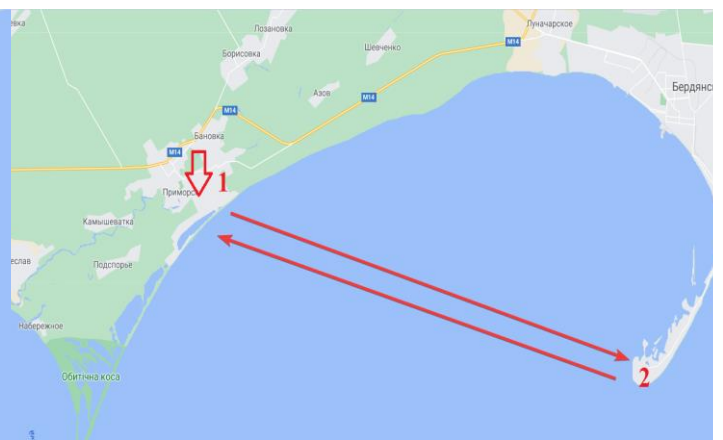


Рис.1.6 – Фантастичний круїз

Для організації кейтерингового обслуговування на судах передбачено устаткування, яке повністю відповідатиме вимогам мобільності, забезпечуватиме високі споживчі показники продукції ресторанного господарства.

**Таблиця 1.5 – Посуд і інвентар для організації кейтерингу**

Найменування	Марка	Характеристика
Підноси з термоізоляцією	Cambro, США	Призначені для зберігання і транспортування індивідуальних обідів. Вони служать для доставки порціонованих раціонів індивідуальним споживачам.
Термоконтейнери	MELFORM, Великобританія	Призначений для доставки кулінарної продукції індивідуальним споживачам. Він розрахований на транспортування порціонованого обіду із трьох страв і одного напою, причому кожна страва порціонується в окремий металевий судок із кришкою.
Гастроємкості	BLANCO, Німеччина	Є основним видом функціональних ємкостей, призначених для використання в модульованому технологічному устаткуванні європейського виробництва для закладів ресторанного господарства. Вони випускаються відповідно до європейського стандарту EN 631 багатьма фірмами в різних країнах Європи. Гастроємкості типу GN призначені для зберігання, попередньої обробки, готування, транспортування і роздачі кулінарної продукції.
Пересувні контейнери	BLANCOTHERM, Німеччина	Призначені для зберігання і транспортування великих об'ємів кулінарної продукції без нагрівання або з конвекційним нагріванням.
Контейнери для транспортування страв на підносах	«METOS», Фінляндія	Призначені для транспортування гарячих обідів на стандартних підносах при системі їх комплектації на кухні.
Серія пересувних мармитів A la card	«METOS», Фінляндія	Призначена для децентралізованої роздачі кулінарної продукції і може використовуватися в системі кейтерингу для обслуговування банкетів, фуршетів, пікніків і т.д. Модельний ряд пересувних мармитів цієї серії поєднує різні конструктивні рішення і дозволяє виконувати найрізноманітніші вимоги до роздачі їжі.
Диспенсери для роздачі тарілок	BLANCO, Німеччина	Призначені для зберігання, транспортування та роздачі тарілок різного діаметра. Вони можуть використовуватися як у стаціонарних лініях роздачі, так і в системі кейтерингу при обслуговуванні банкетів, фуршетів, пікніків
Пересувні регульовані візки для тарілок	Cambro, США	Призначені для зберігання і транспортування чистих тарілок і підносів до місця проведення кейтерингового обслуговування, а також для збору використаних посуду та підносів і транспортування їх на базове підприємство.

Санітарна обробка візків проводитиметься шляхом мийки гарячою водою або обробки парою. При зберіганні чистого посуду та підносів зверху візки

закриватимуться вініловим чохлам. Додатково візки можуть комплектуватися контейнером для сміття та тримачем для столових приладів.

Для гостей будуть представлені декілька видів кейтерингового меню, табл.1.6 -1.7.

**Таблиця 1.6 - Кейтерингове меню (варіант 1)**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід, г</b>
<b>Оригінальні закуски</b>		
Згідно ТК	Роли з тортільї з сиром, карбонадом та помідорами черрі	30
Згідно ТК	Роли з баклажана/ цукіні фаршировані морквою по-корейські	25
Згідно ТК	Помідорчик черрі фарширований мусом з сиру «Філадельфія»	35
Згідно ТК	Сирна сфера з виноградом в горіховій паніровці	40
<b>Канапе</b>		
Згідно ТК	Канапе з саямі та фаршированими оливками на білому хлібі в кунжуті	24
Згідно ТК	Канапе з ролом з сиру «Едем» та шинкою на салаті «Фрізе»	32
Згідно ТК	Канапе з ролом з домашньої буженини та вершковим сиром, на листі салату	30
Згідно ТК	Канапе з сиром «Камамбер» в паніровці з гарбузовим насінням та в'яленою динею	30
Згідно ТК	Канапе з Пармською шинкою та соковитою динею / ананасом на паніровці з хліба	35
<b>Шпажки</b>		
Згідно ТК	Шпажка з бринзою, м'ятою та ягодами рожевого винограду	30
Згідно ТК	Шпажка грибна: асорті лісових грибів	25
Згідно ТК	Шпажка з фермерських сирів в паніровці з шафрану та в'яленої дині	25
Згідно ТК	Шпажка з шоколадного маршмелу в горіховій паніровці зі свіжими ягодами	20
<b>Салати в імбирних таргалетках</b>		
Згідно ТК	Салат з курячої грудки, ананасом, горіхами та консервованою кукурудзою	25
Згідно ТК	Салат з шинкою, корнішоном, сиром, яйцями та зеленим горошком	25
<b>Гарячі закуски</b>		
Згідно ТК	Шашлики курячі з скибочками болгарського перцю	100
Згідно ТК	Овочі гриль на бамбуковій шпажці: цукіні, болгарський перець, гриби, морква, гарбуз	100

**Таблиця 1.7 – Кейтерингове меню (варіант 2)**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід, г</b>
<b>Оригінальні закуски</b>		
Згідно ТК	Роли з тортільї з сиром «Моцарелла», горіхами, болгарським перцем, морквою	30
Згідно ТК	Грісіні з хамоном та соусом «Песто»	20
Згідно ТК	Шифоновий бісквіт з мікрогрину петрушки, вершкового сиру та балику	35
Згідно ТК	Королівський фінік фарширований сиром «Брі», з фундуком та м'ятою	25
<b>Канапе</b>		
Згідно ТК	Канапе з с/с лосося та каперсів на білому хлібі в кунжуті	30

Згідно ТК	Канапе з сиром «Камамбер» в паніровці з гарбузового насіння та в'яленої дині	30
Згідно ТК	Канапе з салями в сирі «Пармезан» з оливками, фаршированими перчиком	25
Згідно ТК	Канапе з соковитою яловичиною та в'ялених помідорчиків черрі	35
Згідно ТК	Канапе з копченим філе індички та в'яленим манго	30
<b>Шпажки</b>		
Згідно ТК	Шпажка з курячого філе в гарбузовому насінні з в'яленими маслинами	25
Згідно ТК	Міні-шашличок фруктовий: сезонні ягоди та фрукти з м'ятою	35
Згідно ТК	Шпажка з сиром «Моцарелла» в прованських травах та з помідорчиком черрі	35
Згідно ТК	Шпажка з чорничного маршмелоу в горіховій паніровці з свіжими ягодами	20
<b>Салати</b>		
Згідно ТК	Мікс-салату з міні «Моцареллою», перепелиними яйцями та томатами черрі	100
Згідно ТК	Салат з курячої грудки, зернами гранату, мікс салатом та бланшованою цибулею	100
<b>Гарячі закуски</b>		
Згідно ТК	Брошети з мінтаю в мигдалевих пластівцях з сирним соусом	100
Згідно ТК	Курячий рол фарширований броколі, морквою та болгарським перцем	130
Згідно ТК	Гарбуз запечений в іспанському хамоні	130
Згідно ТК	Овочі гриль на бамбуковій шпажці: цукіні, болгарський перець, гриби, морква, гарбуз	100

Одним із способів оригінальної подачі страви буде використання нестандартного посуду. Наприклад, в глибокій тарілці подаватимуться десерти або гарячі закуски, а для супу використовуватимуться скляні банки або келихи. Замість звичної порцеляни використовуватимуться вироби з каменю, дерева або інших матеріалів; закуски виноситимуться не на тарілках, а на підставках з дерева, в оригінальних світокубах і скляних конструкціях. В якості підставки для напоїв використовуватимуться фігурні крижані скульптури в стилістиці заходи.



Рис.1.7 – Способи подавання страв під час кейтерингу

Окрім прослуховування екскурсій на судах, гостей також залучатимуть в процес створення страв – найбільш затребуваний сьогодні прийом. Організатори

пропонуватимуть учасникам заходу необхідний набір продуктів, а далі вони готуватимуть все самостійно під наглядом шеф-кухаря.

- Гастрономічна анімація – протилежний варіант: кухар готує страву і демонструє свою майстерність гостям. В репертуарі кухарів – приготування спагетті з томатів з «землею» з маслин і тертим сиром.
- Формат кулінарного поєдинку дуже популярний і ідеально підходить для корпоративних заходів, так як є одночасно розважальним і командоутворюючим.
- Оригінальне поєднання інгредієнтів – лосось і желе з ківі, вафлі як булочки для бургера і так далі – ще одна можливість здивувати гостей.
- Експеримент із зовнішнім виглядом персоналу теж зробить захід особливим. Поле для творчості тут досить широке і охоплює не тільки одяг: можна розписати шкіру хною або аквагримом, пофантазувати з головними уборами чи зачісками.
- Особливий стиль спілкування з гостями на тематичних урочистостях: можна використовувати кодові фрази, вітати гостей на мові країни, кухня якої представлена на заході, а також включати спеціальні жести або ритуали.
- Заходи з мотивів блокбастерів, де учасникам пропонують відчувати себе героями кінострічки, виявилися на піку популярності ще рік тому. Однак такі розваги швидко втрачають актуальність, адже фільми забуваються.

Кейтеринг під час морських екскурсій буде організовано в залежності від типу заходу, табл.1.8.

**Таблиця 1.8 – Організація кейтерингу в залежності від типу заходу**

<b>Характеристика</b>		
<b>Кейтеринг під час екскурсії</b>	<b>Кейтеринг в діловому стилі на судні</b>	<b>Кейтеринг для проведення дівоч вечорів тощо</b>
Столи вибудовуються поєднуючи вертикальні і горизонтальні лінії. Для оптимального використання простору ідеальні конфігурації в формі «П» і «Г».	В текстильному декорі використовуватимемо лаконічний монохром	Оформлення в одній колірній гамі декору, флористики та поданих страв
Декор тільки свіжими квітами	В якості основного кольору застосовуватиметься чорний або білий колір	Включення в меню одного незвичайного і екзотичного блюда – родзинки святкування;

Використання посуду з оригінальними і стильними формами. Сьогодні в тренді сервірувати стіл з використанням скла і дзеркал.	Наявність на столах виразних елементів декору, що створюють яскраві акценти в загальному стилі.	Організація дегустаційних сетів для гостей під час очікування нареченого і нареченої
Скляні конструкції і прозорий посуд є новим трендом цього року.	Доповнення концепції оформлення світильниками, у виготовленні яких застосовувалися матове скло, метал або напівпрозора тканина.	Створення страв прямо на очах у гостей
Використання екологічних та натуральних інгредієнтів в приготуванні страв, а для їх декору застосовування трави і пророщених паростків. Для сервірування підійде екологічний посуд різних форм – еко-стиль актуальний, як ніколи.	Створення видовищності і «вау» - ефекту. Це досягається незвичайними та оригінальними діями, наприклад, малюванням картини з шоколаду прямо на очах гостей заходу.	Можливість на виїзному барі самостійно складати коктейлі, перетворивши їх вживання в цікавий і захоплюючий процес.

### Переваги організації служби кейтерингу при готелі:

- повністю задовільнить будь-яку потребу в сфері організації харчування на судні – від простого обіду на 1 людину до повноцінного класичного кейтерингу на кілька тисяч осіб;
- смакова палітра створена на основі філософії здорового харчування. Особливістю кейтерингу при готелі буде можливість реалізовувати тематичне меню за індивідуальним запитом;
- організація тематичних анімаційних станцій, коли команда кухарів готує прямо при гостях, роблячи захід більш запам'ятовуючим і статусним;
- в арсеналі кейтерингової служби буде все, що потрібно для створення заходів будь-якого формату:
  - ✓ власний лофт-майданчик та намети різної місткості, біля готелю;
  - ✓ транспорт, меблі, посуд в асортименті, текстиль;
  - ✓ максимально укомплектований персонал – від прибиральників до фахівців по сервіровці;
  - ✓ фахівці всіх напрямків event-послуг – провідні, діджеї, аніматори, декоратори, фотографи, організатори весіль та інших подій.

- ✓ організація виїзних заходів: виставки, дні народження і весілля на обраних клієнтами майданчиках.
- ✓ організація кейтерингу на суднах.
- під час VIP екскурсій з обслуговуванням можна обирати не тільки готові позиції з меню, а й обговорити з менеджером можливість створення персоналізованих страв – в кольорах бренду або з додаванням інгредієнтів, які використовує компанія.

Отже, водний туризм в м. Приморськ в більшості своїй представлений подорожами по морських хвилях. Транспорт в цьому випадку може бути і яхта, і прогулянковий надувний човен, і моторний катер. Найцікавіші та найоригінальніші прогулянки з точки зору туриста – це походи на каяках.

Активний відпочинок на морі в м. Приморськ набагато цікавіше, ніж простий традиційна відпустка на пляжі. При цьому плюсів тут дуже багато, а мінуси складно навіть знайти. **Переваги морських екскурсій:**

1. Доступність для кожного. Можна провести яскраво і незвично день всієї сім'єю;
2. Морські екскурсії дозволяють побачити такі місця куди неможливо дістатись з берега;
3. Під час екскурсій можна відвідати чарівні пустельні бухти і пляжі, де туристи можуть можуть провести чудово час з компанією або в романтичній обстановці;
4. Крім самих морських екскурсій, можна вивчити підводний світ моря.

А ще – це абсолютно нові відчуття і емоції, цікавий погляд на звичні пейзажі узбережжя, прекрасний спосіб згуртувати команду друзів, колег або членів сім'ї.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Заклад, що проектується розташовуватиметься в м. Приморськ, на березі Азовського моря, по вул. Курортна.

Через місто проходить автомобільна дорога М14Е58. Залізничі немає. Найближча залізнична станція розташована на відстані 32 км – Єлизаветівка на лінії Бердянськ – Верхній Токмак.

Місто Приморськ має статус курортного. Віддалений від великих міст, промислових підприємств, залізниць та аеропортів. Тому Приморськ вважають одним з найчистіших місць відпочинку на Азовському узбережжі та сприятливим для літнього оздоровлення дітей.

Територіально курорт Приморськ складається з 2 великих ділянок, розташованих по 2 сторони коси Обитічної. Основною є східна ділянка, яка примикає до м. Приморськ. Західна ділянка примикає до села Преслав та селища Набережне. В місті діють 42 оздоровчих організацій.

Місце для проектування, лежить на широті відомих кримських місць, тому у порівнянні з іншими місцями Одеської області, тут вода прогрівається швидше.

Ціни на проживання в приморському – прийнятні, з оптимальним співвідношенням ціни та якості, саме для того щоб гості змогли відпочити з комфортом і недорого.

Відпочинок в м. Приморськ це свіже повітря, тепле море, дивовижні заходи сонця, незайманість природи та радість морського купання.

Для цікавого та насиченого відпочинку можна відвідати екскурсії у Вилкове, Білгород-Дністровськ та Шабські виноробні.

Запорізька область має три курортних напрямки – Бердянськ, Кирилівка та Приморськ. Тамтешні готельєри та керівники баз відпочинку зазвичай відкривають сезон на травневі свята. Проте цього року через коронавірус керівництво області посилило протиепідемічні заходи та закрило в'їзд на море, встановивши додаткові карантинні пости.

У Приморську зараз працює близько 500 туристичних об'єктів (включно й з приватним сектором). Минулого року курорт відвідали понад 1,5 млн туристів, цього року – менше 1 млн.

Що стосується цін, то більшість баз знизили їх на 15-20%, оскільки цього року ситуація з відпочивальниками вкрай погана.

Переваги розташування готелю в даній місцевості очевидні – це берег Азовського моря, лимани, біосферні заповідники. Щороку кількість відпочиваючих зростає, окрім 2020 року. Тепле повітря, блакитне море та незабутні екскурсії, зроблять відпочинок найкращим та заохотять туриста повернутися знов.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Одним з найважливіших напрямів туристичної діяльності є вирішення питань, пов'язаних з забезпеченням туристів засобами розміщення. Готелі вважаються основним і найбільш розповсюдженим видом житла. Сьогодні світова мережа готелів може запропонувати послуги закладів розміщення для найвибагливіших споживачів.

**Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
База відпочинку «Альпійський куток»	вул. Курорт на 89	база відпочинку	-	50 номерів: однокімнатний люкс 250 грн, двокімнатний люкс 440 грн	Інфраструктура літня кухня, альтанки, кафе, зона барбекю, дитяча площадка, парковка Послуги проживання харчування (за додаткову вартість)	62
База відпочинку «Берег»	89 ш2, вул. Курорт на	база відпочинку	-	15 номерів стандарт 270 грн.	Інфраструктура парковка, альтанки, кафе-бар Послуги проживання харчування (за додаткову	61

					вартість), щоденне прибирання	
База відпочинку «Ясна поляна»	вул. Курортна, 89ш	база відпочинку	-	20 номерів стандарт	Інфраструктура піщаний пляж, з навісами, парковка з наглядом охорони, зона для мангалу Послуги проживання харчування (за додаткову вартість), щоденне прибирання	64
База відпочинку «Маяк»	вул. курортна	база відпочинку	-	10 номерів стандарт	Інфраструктура парковка, літня кухня Послуги проживання харчування (за додаткову вартість), щоденне прибирання	55
База відпочинку «Пассат»	вул. Курортна, 89	база відпочинку	-	14 номерів стандарт та покращений стандарт	Інфраструктура сад, парковка, кафе, дитяча площадка, Послуги проживання харчування, проживання з домашніми тваринами, безкоштовний інтернет, пральня, хімчистка	65
Пансіонат «Дорожник»	вул. Курортна, 85	пансіонат	-	40 номерів: люкс, покращений, напівлюкс, стандарт	Інфраструктура ресторан на березі моря, 3Д кінотеатр, дитячі площадки, більярд та настільний теніс Послуги проживання харчування, аніматори, безкоштовний інтернет	70
База відпочинку	вул.	база відпочинку	-	15 номерів напівлюкс та комфорт	Інфраструктура власний пляж, парковка, кафе	53

«Хвиля»	Курорт на, 87				Послуги проживання харчування	
---------	------------------	--	--	--	-------------------------------------	--

На сьогоднішній день чисельність людей у групах суттєво скоротилася, проте активізувалися сімейні подорожі. Аналізуючи табл.2.1 можна зазначити, що в радіусі 5 км розташовані бази відпочинку та пансіонати, що не цікаві для молодих людей з дітьми. Дані заклади готельного господарства є застарілими та не мають достатнього переліку додаткових послуг. Отже, проектування нового готелю, що пропонує різноманітні морські подорожі з кейтерингом є досить цікавим та доцільним проектом. Ситуаційний план зазначено в додатку А.

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

За даними опитування соціологічної групи «Рейтинг», проведеного 5 серпня 2020 року, 66% українців не були у відпустці і не планують її на цей рік.

Серед тих, хто вже був у відпустці або планує це зробити, 43% проводитимуть її у своєму населеному пункті, приблизно стільки ж – в іншому регіоні України. Лише 9% опитаних відпочивали за кордоном або планують таку подорож. Тих, хто планує відпустку, більше серед молодших і більш заможних людей.

При цьому у 2019 році 45% респондентів відповіли, що виїжджають на відпочинок принаймні раз на рік, третина з них – за кордон. Зараз через закриті кордони і відсутність авіасполучення з більшістю популярних туристичних країн внутрішній туризм в Україні отримав відчутний поштовх до розвитку.

Найбільшу динаміку показують приморські курортні міста і селища Азовського моря в Запорізькій і Донецькій областях – Бердянськ, Кирилівка та Приморськ.

У 2020 році зріс потік туристів всередині країни у більш дорогому сегменті. Основним пріоритетом розміщення стали так звані vip-об'єкти. Це пов'язано із закриттям кордонів та вимушеним відпочинком в Україні тих, хто завжди відпочивав за кордоном.

Тренд 2020 року – вір -відпочинок. Середній чек становить 2 тис грн за добу і вище за двомісний номер. Об'єкти комфорт-класу і вище були заброньовані в першу чергу. Для порівняння: у 2019 році були популярні готелі із середнім чеком 900 грн за добу.

Кількість «бюджетних» туристів значно зменшилася. Також знизився попит на тури вихідного дня. Майже не було дитячого відпочинку через заборону роботи дитячих таборів, а санаторії більшості лікувальних курортів не отримали дозволи на прийом туристів.

Отже, кількість туристів, хоч і знизилась порівняно з 2019 роком, але такі курорти, як Приморськ все одно залишаються на «хвилі». Потенційні споживачі міста вимагають належного сервісу та згодні віддавати за нього більші гроші, так звані вір-тури сьогодні, користуються високим попитом, із-за вимушеного закриття кордонів. Проектування 3\* курортного готелю на 80 місць є актуальним, для даної місцевості.

#### 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Концептуальні засади проєктованого підприємства базуються на визначенні основної ідеї функціонування підприємства з урахуванням орієнтації його на певні сегменти споживчого ринку, табл.2.2.

Орієнтовна площа для будівництва становить:

$$S_0 = 143 \times 30 = 4\,290 \text{ м}^2$$

**Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення**

<b>Ознаки концепції</b>	<b>Характеристика ознак</b>
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	курортний
Категорія	3*
Кількість номерів	80
Місце знаходження:	
фактичне	Запорізька область, м. Приморськ, вул. Курортна
знакове	Азовське море
Форма власності	приватне підприємство
Організаційна структура управління	лінійно- функціональна
Споруда готелю	нова будівля
Стиль дизайну	морський
Контингент споживачів	сім'ї, туристи, відпочивальники
Основні послуги	проживання, харчування

Додаткові послуги	<b>проведення морських екскурсій:</b> оглядова екскурсія, відкриття заливу, круїз-рибалка, фантастичний круїз, морські каяки індивідуальні морські програми для проведення особистого свята, морські нічні прогулянки з романтичною вечерею, гастрономічна анімація, кулінарні поєдинки <b>організація кейтерингу:</b> кейтеринг під час екскурсій, кейтеринг в діловому стилі на судні, кейтеринг для проведення дівоч вечорів тощо індивідуальне катання на яхті, судні, тощо, хімчистка, пральня, організація аніматорів для дітей
Інфраструктура	бар при вестибюлі, ресторан, парковка суден, причал, парковка для автомобілів, перукарня, салон дитячих тату, дитяча кімната
Режим роботи	цілорічний
Площа земельної ділянки	4 290 м <sup>2</sup>

Отже, для проектування було обрано курортний готель, що розташовується в Запорізькій області, м. Приморськ. Ексклюзивністю готелю є його стиль та послуги, що він пропонує. Ми потурбувались про всіх наших гостей та пропонуємо: індивідуальні та групові морські екскурсій з кейтерингом та без, розважальні програми на судні, а також організацію будь-якого свята, заходу.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

В процесі формування готельних послуг доцільно акцентувати увагу на трьох її основних елементах: визначення головного споживача ринку для реалізації послуг; визначення основної послуги, яка надається готельним підприємством; створення технологічної схеми виробництва готельних послуг.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому і розміщення	прийом туристів, що прибувають в готель реєстрація, розміщення в номерах	швейцар, гардеробник, комірник камери схову, гардеробник, адміністратор
Служба експлуатації номерного фонду	підтримання нормально стану номерів прибирання, чистка	менеджер з експлуатації, покоївки, кастелянші, прибиральники
Інженерно-технічні служби	створення технічних умов для функціонування закладу	технічний директор, робітники
Комерційна служба	займається питаннями перспективного й оперативного планування, маркетингом, аналізом результатів господарської і фінансової діяльності для досягнення основної мети	маркетологи
Адміністративна служба	визначення стратегічних напрямків готелю управління всіма підрозділами управління фінансами готелю	генеральний директор, бухгалтер, заступник
Служба безпеки	охорона закладу ззовні та всередині	охорона
Служба ресторанного господарства	організація харчування в закладі організація кейтерингу під час морських прогулянок	кухарі, завідувач, офіціанти, адміністратор, мийники, прибиральники
Служба організації дозвілля	організація морських екскурсій	гіді, аніматори, робітники
Служба надання додаткових послуг	організація дитячого дозвілля: салон дитячих тату, дитяча кімната надання послуг хімчистки, пральні, салону	аніматори, робітники, тату-майстер, перукарі

Схема курортного готелю, зазначена з урахуванням всіх служб на рис.3.1.

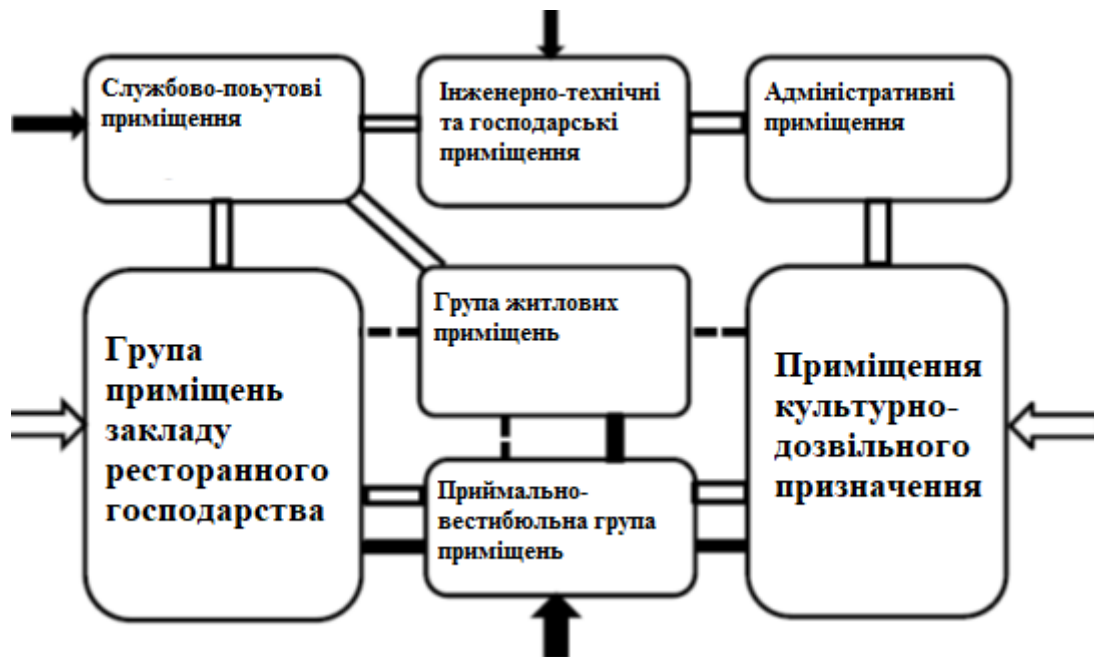


Рис.3.1 – Функціональна схема курортного готелю в м. Приморськ

Отже, потрапляючи в готель, гість з першу контактує з приймально-вестибюльною групою приміщень.

Для гостей вхід з вулиці буде лише через вестибюль готелю та ресторану.

Всі приміщення пов'язані між собою коридорами, що призначені як для персоналу так і для гостей.

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Вестибюль - одне з головних за своєю значимістю приміщень громадської частини, планувальний і технологічний вузол першого поверху. Це перше приміщення, куди потрапляє людина, яка побажала скористатися послугами готелю. Від організації вестибюля і рішення його інтер'єру складається враження про готель. Тому планування, обробці і обладнання вестибюля приділяють значну увагу, табл.3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Парусне судне (декор)	-	1	2300x650x1890	1,49
Морські зірки	-	6	120x120	-

Штурвал	-	1	540x540x1020	0,29
Канати	-	4	100x100	-
Коник-горбокони	-	4	780x450x980	1,4
Дивани	Olpad	6	1338x558x667	4,47
Журнальні столики	Olpad	4	872x489x505	1,7
Крісла	Olpad	2	558x558x667	0,62
<b>Всього</b>				<b>9,97</b>
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації з штурвалом	Olpad	1	2540x670x788	1,7
Крісла	Olpad	2	558x558x667	0,62
Шафи з морськими зірками	Olpad	2	1366x598x1870	1,63
<b>Всього</b>				<b>3,95</b>
Кімната чергового адміністратора				
Стіл в морському стилі	Olpad	1	1080x670x774	0,72
Крісла	Olpad	2	558x558x667	0,62
Шафи з морськими зірками	Olpad	2	1366x598x1870	1,63
<b>Всього</b>				<b>2,97</b>
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	2	700x552x607	0,77
<b>Всього</b>				<b>1,1</b>
Гардероб				
Канати	-	2	100x100	-
Шафи з морськими зірками	Olpad	2	1366x598x1870	1,63
Вішалка	Olpad	2	1778x234x2540	0,83
<b>Всього</b>				<b>2,46</b>
Сейфова				
Сейфи	Прего	2	689x690x700	0,95
Шафи з морськими зірками	Olpad	2	1366x598x1870	1,63
<b>Всього</b>				<b>2,58</b>
Швейцарська зона				
Журнальні столики	Olpad	2	872x489x505	0,85
Крісла	Olpad	4	558x558x667	1,24
Візки	Olpad	2	1000x567x822	1,13
<b>Всього</b>				<b>3,22</b>
Камера схову				
Стелаж	Olpad	2	1430x679x1789	1,94
Шафи з морськими зірками	Olpad	2	1366x598x1870	1,63
<b>Всього</b>				<b>3,57</b>
Пост охорони				
Стійка реєстрації з штурвалом	Olpad	1	2540x670x788	1,7
Крісла	Olpad	2	558x558x667	0,62

Шафи з морськими зірками	Olpad	2	1366x598x1870	1,63
<b>Всього</b>				<b>3,95</b>
Вбиральня жіноча				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	2	700x552x607	0,77
Водяний вихор (декор)	-	1	589x589x2800	0,34
Сушарка для рук	Siamp	1	459x459x670	0,21
<b>Всього</b>				<b>1,65</b>
Вбиральня чоловіча				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	1	700x552x607	0,38
Водяний вихор (декор)	-	1	589x589x2800	0,34
Сушарка для рук	Siamp	1	459x459x670	0,21
Пісуар	Siamp	1	500x650x600	0,32
<b>Всього</b>				<b>1,58</b>
Вбиральня для маломобільних груп населення				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	2	700x552x607	0,77
Водяний вихор (декор)	-	1	589x589x2800	0,34
Сушарка для рук	Siamp	1	459x459x670	0,21
<b>Всього</b>				<b>1,65 x 0,2 = 1,98</b>

Перелік приміщень та розрахунок площ курортного готелю в табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	33,2	155
Бюро прийому і реєстрації	13,1	12
Кімната чергового адміністратора	9,9	8
Службовий санітарно-технічний блок	3,6	5
Гардероб	8,2	12
Сейфова	8,6	6
Швейцарська зона	10,7	4
Камера схову	11,9	11
Пост охорони	13,1	2
Вбиральня жіноча	5,5	7
Вбиральня чоловіча	5,2	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	6,6	9
<b>Всього</b>	<b>129,6</b>	<b>238</b>

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

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	155
Бюро прийому і реєстрації	13,1
Кімната чергового адміністратора	9,9
Службовий санітарно-технічний блок	5
Гардероб	12
Сейфова	8,6
Швейцарська зона	10,7
Камера схову	11,9
Пост охорони	13,1
Вбиральня жіноча	7
Вбиральня чоловіча	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	9
<b>Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень</b>	<b>262,3</b>

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Група житлових приміщень розташовується одна над іншою. Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3\* на 80 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Номер I категорії	1	1	17	17
Номер I категорії	1	2	51	102
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	8	16
<b>Всього</b>			<b>80</b>	<b>143</b>

Організація номерного фонду підприємства готельного господарства повинна бути спрямована на вирішення таких питань, як забезпечення можливості максимальної завантаженості готелю в сезонний період, використання готелів для масового розміщення гостей в міжсезоння з пониженням їх категорії, гнучка відповідність житлового фонду змін демографічного складу гостей, перспективне поліпшення комфортних умов приміщень гостей завдяки трансформації номерів без проведення реконструкції готелю тощо.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць , шт.	Габаритні розміри , мм	
<b>Апартаменти</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко у вигляді корабля	Olpad	1	2100x1900x678	3,99
Тумбочки	Olpad	2	540x320x560	0,34
Комод	Olpad	1	1760x650x1800	1,14
Бар з холодильником	Olin&Olin	1	430x400x600	0,17
Світильник	Levistella	2	120x114	-
Шафи з морськими зірками	Olpad	1	1366x598x1870	0,81
Телевізор	Philips	1	780x60	-
				<b>6,45</b>
<b>Вітальня</b>				
Штурвал	-	1	540x540x1020	0,29
Канати	-	2	100x100	-
Коник- горбоконики	-	1	780x450x980	0,35
Дивани	Olpad	1	1338x558x667	0,74
Журнальні столики	Olpad	1	872x489x505	0,42
Крісла	Olpad	2	558x558x667	0,62
Робочий стіл	Olpad	1	1332x678x690	0,9
Робочі крісла	Olpad	2	470x430x830	0,4
Телевізор	Philips	1	780x60	-
				<b>3,72</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	1	700x552x607	0,38
Водяний вихор (декор)	-	1	589x589x2800	0,34
Сушарка для рук	Siamp	1	459x459x670	0,21
Душова кабіна з водоспадом	Siamp	1	1300x1420x1900	1,84
				<b>3,1</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	1	700x552x607	0,38
				<b>0,71</b>
<b>Передпокій</b>				
Підставка для багажу	Olpad	1	678x678x560	0,45
Вішалка	Olpad	1	1778x234x2540	0,41
Крісла	Olpad	1	558x558x667	0,31
				<b>1,17</b>
				<b>15,15</b>
<b>Люкс</b>				

<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко у вигляді корабля	Olpad	1	2100x1900x678	3,99
Тумбочки	Olpad	2	540x320x560	0,34
Комод	Olpad	1	1760x650x1800	1,14
Бар з холодильником	Olin&Olin	1	430x400x600	0,17
Світильник	Levistella	2	120x114	-
Шафи з морськими зірками	Olpad	1	1366x598x1870	0,81
Телевізор	Philips	1	780x60	-
				<b>6,45</b>
<b>Вітальня</b>				
Дивани	Olpad	1	1338x558x667	0,74
Журнальні столики	Olpad	1	872x489x505	0,42
Крісла	Olpad	2	558x558x667	0,62
Робочий стіл	Olpad	1	1332x678x690	0,9
Робочі крісла	Olpad	2	470x430x830	0,4
Телевізор	Philips	1	780x60	-
				<b>3,08</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	1	700x552x607	0,38
Душова кабіна з водоспадом	Siamp	1	1300x1420x1900	1,84
				<b>2,55</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	1	700x552x607	0,38
				<b>0,71</b>
<b>Передпокій</b>				
Підставка для багажу	Olpad	1	678x678x560	0,45
Вішалка	Olpad	1	1778x234x2540	0,41
Крісла	Olpad	1	558x558x667	0,31
				<b>1,17</b>
				<b>13,96</b>
<b>Номери І категорії (одномісний)</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко у вигляді корабля	Olpad	1	2100x850x678	1,78
Тумбочки	Olpad	1	540x320x560	0,17
Бар з холодильником	Olin&Olin	1	430x400x600	0,17
Світильник	Levistella	1	120x114	-
Робочий стіл	Olpad	1	1332x678x690	0,9
Робочі крісла	Olpad	2	470x430x830	0,4
Телевізор	Philips	1	780x60	-

Шафи з морськими зірками	Olpad	1	1366x598x1870	0,81
				<b>4,23</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	1	700x552x607	0,38
Душова кабіна з водоспадом	Siamp	1	1300x1420x1900	1,84
				<b>2,55</b>
<b>Передпокій</b>				
Підставка для багажу	Olpad	1	678x678x560	0,45
Вішалка	Olpad	1	1778x234x2540	0,41
Крісла	Olpad	1	558x558x667	0,31
				<b>1,17</b>
				<b>7,95</b>
<b>Номери I категорії (двомісні)</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко у вигляді корабля	Olpad	1	2100x1900x678	3,99
Тумбочки	Olpad	2	540x320x560	0,34
Бар з холодильником	Olin&Olin	1	430x400x600	0,17
Світильник	Levistella	1	120x114	-
Робочий стіл	Olpad	1	1332x678x690	0,9
Робочі крісла	Olpad	2	470x430x830	0,4
Телевізор	Philips	1	780x60	-
Шафи з морськими зірками	Olpad	1	1366x598x1870	0,81
				<b>6,61</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	1	700x552x607	0,38
Душова кабіна з водоспадом	Siamp	1	1300x1420x1900	1,84
				<b>2,55</b>
<b>Передпокій</b>				
Підставка для багажу	Olpad	1	678x678x560	0,45
Вішалка	Olpad	1	1778x234x2540	0,41
Крісла	Olpad	1	558x558x667	0,31
				<b>1,17</b>
				<b>10,33</b>
<b>Номер I категорії для маломобільних груп населення</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко у вигляді корабля	Olpad	2	2100x850x678	3,57
Тумбочки	Olpad	2	540x320x560	0,34

Бар з холодильником	Olin&Olin	1	430x400x600	0,17
Світильник	Levistella	1	120x114	-
Робочий стіл	Olpad	1	1332x678x690	0,9
Робочі крісла	Olpad	2	470x430x830	0,4
Телевізор	Philips	1	780x60	-
Шафи з морськими зірками	Olpad	1	1366x598x1870	0,81
				<b>6,19</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	1	700x552x607	0,38
Душова кабіна з водоспадом	Siamp	1	1300x1420x1900	1,84
				<b>2,55</b>
<b>Передпокій</b>				
Підставка для багажу	Olpad	1	678x678x560	0,45
Вішалка	Olpad	1	1778x234x2540	0,41
Крісла	Olpad	1	558x558x667	0,31
				<b>1,17</b>
				<b>9,91</b>

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3\* на 80 номерів

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	34	10,3	2,3	3,9	50,5
Люкс	31,8	8,5	2,3	3,9	46,5
Номер I категорії (одномісні)	14,1	8,5	-	3,9	26,5
Номер I категорії (двомісні)	22	8,5	-	3,9	34,4
Номер I категорії для маломобільних груп населення	20,6	8,5	-	3,9	33

Перелік приміщень та перелік обладнання приміщення поповерхового обслуговування курортного готелю в м. Приморськ зазначено в табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Хол</b>				
Парусне судне (декор)	-	1	2300x650x1890	1,49

Морські зірки	-	4	120x120	-
Штурвал	-	1	540x540x1020	0,29
Канати	-	2	100x100	-
Коник-горбоконики	-	2	780x450x980	0,7
Дивани	Olpad	2	1338x558x667	1,49
Журнальні столики	Olpad	2	872x489x505	0,85
Крісла	Olpad	4	558x558x667	1,24
				<b>6,06</b>
<b>Кімната чергового персоналу</b>				
Робочий стіл	Olpad	1	1332x678x690	0,9
Робочі крісла	Olpad	2	470x430x830	0,4
Шафи з морськими зірками	Olpad	1	1366x598x1870	0,81
				<b>2,11</b>
<b>Комора брудної білизни з білизнопроводом</b>				
Білизнопровід	-	1	549x546	0,29
Шафи з морськими зірками	Olpad	1	1366x598x1870	0,81
Стелаж	Olpad	2	1430x679x1789	1,94
				<b>3,04</b>
<b>Комора прибирального інвентаря</b>				
Шафи з морськими зірками	Olpad	1	1366x598x1870	0,81
Стелаж	Olpad	2	1430x679x1789	1,94
				<b>2,75</b>
<b>Приміщення для зберігання візків покоївок</b>				
Стелаж	Olpad	2	1430x679x1789	1,94
Візки	Olpad	3	1000x567x822	1,7
				<b>3,64</b>
<b>Службовий санітарно-технічний вузол</b>				
Умивальник	Siamp	1	660x500x670	0,33
Унітаз	Siamp	2	700x552x607	0,77
				<b>1,1</b>
<b>Сервізна</b>				
Стелаж	Olpad	2	1430x679x1789	1,94
Візки	Olpad	3	1000x567x822	1,7
				<b>3,64</b>

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	20,2	30
Кімната чергового персоналу	7	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	10,1	8
Комора прибирального інвентаря	9,1	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,1	10

Службовий санітарно-технічний вузол	3,6	6
Сервізна	12,1	10

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

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	10,1
Комора прибирального інвентаря	9,1
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,1
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Сервізна	12,1

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

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

На першому поверсі 3\* готелю, розташовано ресторан на 107 місць, прибалтійської кухні.

Прибалтійська кухня відрізняється тим, що її традиційну основу складають зернові, картопля, овочі, передусім буряк і капуста, і м'ясо – головним чином свинина, рідше – телятина, яловичина, баранина. Прибалтика здавна славилася м'ясними виробами – окорками, ковбасами, беконом.

У великій пошані у прибалтійців картопля. Вона використовується і як гарнір до других страв, і як складова частина закусок і перших страв, і, нарешті, як першоелемент багатьох самостійних страв. Одна з улюблених страв з картоплі у прибалтійців – целеліні (зрази з картоплі).

Широко використовується сметана, овочі, гриби, фрукти, ягоди. До всіх страв подається ароматний житній хліб з тмином.

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

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	107	гості м. Приморська та проживаючі	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	сніданок – самообслуговування, часткове обслуговування офіціантами обід, вечеря – повне обслуговування офіціантами	прибалтійська	7.00-23.00
Бар при вестибюлі	Перший		гості м. Приморська та проживаючі	«a la carte»	барменами	прибалтійська	з 10 до 03
Їдальня для персоналу	-		персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 6 до 21

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

В Прибалтійській кухні є поєднання російської, скандинавської, німецької кухонь, які зберегли свою національну своєрідність.

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Бутерброд з шпроти та помідорами (білий хліб, шпроти, помідори, петрушка, часник, майонез)	55
згідно ТК	Килувийлейб (яйця, житній хліб, вершкове масло, кілька пряного посолу, зелена цибуля)	50
згідно ТК	Салат зі шпроти, перепелиними яйцями та коренеплодами (аніс, шпроти, перепелині яйця, буряк, ріпа, зелений салат, винний оцет, розмарин)	80
згідно ТК	Тарендіс (с/с оселедець, огірки, цибуля, сметана, петрушка, сумах, орегано)	80
згідно ТК	Асорті м'яса (карбонат, скіландіс, шинка)	10/10/10
згідно ТК	Асорті сирів («Сийр», «Джюгас», «Сваля»)	10/10/10

згідно ТК	Йогурт з базиліком та апельсинами (зелений базилік, грецький йогурт, цукор, родзинки, апельсини)	60
згідно ТК	Лимонний сир к/м (сир к/м, цукор, лимон, родзинки, вершки)	35
	Вершки «Бурьонка» ультра пастеризовані	10
<b>Гарячі страви</b>		
згідно ТК	Тефтелі з тріски (філе тріски, картопля, кмин, цибуля, яйця, сіль)	110
згідно ТК	Піккпойс (паніровані сухарі, вершки, яйця, м'ясний фарш, цибуля, морква, петрушка, часник, рослинне масло)	80
згідно ТК	Кугеліс – запіканка з картоплі та бекону (бекон, цибуля, картопля, яйця, концентроване молоко, сіль)	80
згідно ТК	Естонська каша «Мульгіпудер» (картопля, перлова крупа, цибуля, сіль)	90
згідно ТК	Молочена манна каша (манна крупа, родзинки, яблука, кориця, гвоздика, молоко)	90
згідно ТК	Омлет-суфле з копченим ошийком власного приготування	120
згідно ТК	Оката яєчня з копченою грудкою	110
згідно ТК	Омлет з варенням (яйця, борошно, молоко, масло вершкове, цукор, брусничне варення)	115
згідно ТК	Запіканка з сиру к/м та гречаного борошна (гречка, молоко, вода, сир к/м, масло вершкове, яйця, цукор, цедра лимону, кориця, сухарі мелені)	90
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Ячний пудинг (цукор, яйця, лісові горіхи, журавлиновий сік, лимонна цедра, панірувальні сухарі, вершкове масло, ванілін, цукрова пудра)	90
згідно ТК	Буберт (яйця, цукор, ванільний цукор, молоко, манна крупа, сіль, брусничний конфітур)	60
згідно ТК	Кавовий крем (кава мелена, желатин, вершки, яйця, ваніль, вода, цукор)	45
<b>Напої</b>		
згідно ТК	Чай медовий чай з шипшиною фіточай на травах зелений чорний	250
згідно ТК	Кава кава з бальзамом жолудева кава еспreso американо	30 30 30 120
згідно ТК	Компот з суниці з вершками	250
згідно ТК	Кминна вода	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Кібінаї (вершкове масло, пшеничне борошно, сметана, яйця, сіль, куряче стегно, цибуля)	45
	Скландраусіс (житнє борошно, вершкове масло, цукор, морква, картопля, сметана, мед, яйця, молоко)	40
	Лінивий пиріг з рибно-рисовою начинкою (борошно, вершкове масло, сметана, свіжі дріжджі, яйця, цукор, оцет, ванілін, філе палтуса, рис, цибуля)	45

	Ризька ватрушка (пшеничне борошно, вершкове масло, яйця, цукор, кориця, сир к/м, сметана, ванілін, родзинки)	50
	Ризький хліб	15
	Литовський заварний хліб	15

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Міноги (міноги, цибуля, оцет, хрін, рослинне масло)	150
згідно ТК	Оселедець смажений на грилі (оселедець солений, картопля, сметана, цибуля)	240
згідно ТК	Шпинат в картопляному «гнізді» (картопля, яйця, борошно, шпинат, грецькі горіхи, хліб білий, зелень)	175
згідно ТК	Скабапутра (крупа ячна, вода, молоко, кисле молоко, сметана)	15
згідно ТК	Горіхові коржі (масло вершкове, цукор, яйця, ваніль, борошно, крохмаль, горіхи грецькі)	80
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Закуска з оселедцем та сиром к/м (філе оселедця, сир к/м, сметана, кріп, житній хліб)	130
згідно ТК	Естонський рибний торт (консервованій тунець, крабові палички, хліб, сметана, гірчиця, кріп, лимон, перець, огірки, мариновані огірки)	150
згідно ТК	Салат «Рассолс» (філе оселедця, картопля, солені огірки, огірки, салат «Романо», яблука, лимонна цедра, кедрові горішки, яловичі голени, сметана, гірчиця, хрін)	150
згідно ТК	Салат зі шпротиами «Стара Рига» (шпроти, консервованій горошок, огірки, яйця, рис, кріп)	130
згідно ТК	Салат з овочів з шинкою, йогуртом та анчоусами (картопля, анчоуси, шинка, яйця, морква, зелений горошок, мариновані огірки, оливкова олія, яблука, зелень, натуральний йогурт)	130
згідно ТК	Салат «Амброзія» (цибуля, плавлений сир, гриби, копчена грудка, яйця, помідори, часник)	135
згідно ТК	Асорті м'яса (карбонат, скіландіс, шинка)	25/25/25
згідно ТК	Асорті сирів («Сийр», «Джюгас», «Сваля»)	25/25/25
<b>Гарячі закуски</b>		
згідно ТК	Зівю пудініш - запіканка (тріска, хліб, молоко, яйця, цибуля, сухарі мелені, сир, соус сметанний, горіх мускатний)	75
згідно ТК	Зрази з яловичини (яловичина, томатне пюре, цибуля, молоко, білий хліб, рослинне масло)	75
згідно ТК	Цепеліні – картопляні биточки з начинкою з свиноного фаршу (картопля, свинний фарш, цибуля, бекон, сметана, сіль, яйця, лимонний сік)	75
<b>Перші страви</b>		
згідно ТК	Портовий рибний суп (солодкий перець, картопля, морква, філе сьомги, базилік, лавровий лист)	250
згідно ТК	Легкий суп з яйцем (вода, картопля, вермішель, морква, цибуля, кріп, петрушка, яйця, сіль)	250

згідно ТК	Борщ з копченої грудки по-литовські (копчена грудка, буряк, цибуля, морква, свине сало, картопля, сметана, зелень)	250
згідно ТК	Шалтібарщай (буряк, огірки, цибуля, зелена цибуля, кріп, яйця, кефір, лимон, картопля, сіль)	250
<b>Другі страви</b>		
згідно ТК	Балтійська салака під сметаною (сметана, салака, корінь селери, цибуля, часник, кріп, перець, сухарі)	250
згідно ТК	Лідака-ун-ола – шука в горщику (шука, петрушка, борошно пшеничне, цибуля, яйця, молоко)	240
згідно ТК	Корюшка по-латвійські (корюшка, цибуля, масло вершкове, біле вино, вода, зелень, борошно, вершки)	220
згідно ТК	Мисливська страва (куріпка, цибуля, гриби, морква, картопля, ягоди ялівцю)	240
згідно ТК	Голубці литовські (білі гриби, крупа перлова, свинина, яйця, борошно, сало, цибуля) подаються з сметаною	220/20
згідно ТК	Заячі тельбухи в сметанному соусі з томатами (тельбухи, шпик, цибуля, томат-пюре, сметана, борошно, ягоди ялівцю, лавровий лист, кріп)	245
згідно ТК	Тефтелі з мяса кролика (кролик, яйця, рис, петрушка, сік томатний, борошно, лимон) подається з картопляними цепеліні	120/120
згідно ТК	Свинні ніжки з горохом (горох, свинні ніжки, лавровий лист, чорний перець, сіль, свине сало)	240
згідно ТК	Бараняча грудка в сухарях (борошно, яйця, бараняча грудка, панірувальні сухарі)	200
згідно ТК	Тушкована капуста по-литовські (цибуля, морква, бальзамічний оцет, журавлина, кмин, капуста, яблука)	170
згідно ТК	Овочі на грилі з сиром «Фета» (оливкова олія, діжонська гірчиця, бальзамічний оцет, часник, цукіні, баклажани, червоний солодкий перець, цибуля, гриби портабелло, сир «Фета»)	170
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Естонський десерт «Красупеа» (кекс, цукор, чорний шоколад, вишневий компот, ванільний цукор, сметана, молоко, вишневий сироп, вершкове масло)	110
згідно ТК	Нектіс по-литовські (яйця, цукор, молоко, апельсини, варення)	120
згідно ТК	Солодка страва з рису та сиру к/м (рис, сир к/м, яйця, цукор)	125
згідно ТК	Апельсини в ванільному соусі (молоко, яйця, цукор, ваніль, апельсин)	100
<b>Гарячі напої</b>		
згідно ТК	Чай медовий чай з шипшиною фіточай на травах зелений з жасмином чорний	250
згідно ТК	Кава кава з бальзамом жолудева кава еспресо американо капучино латте	30 30 30 120 150 250

згідно ТК	Макове молоко подається з шлижикай	250
згідно ТК	Лимонний напій з медом (вода, лимон, апельсин, цукор, мед, дріжджі)	250
<b>Холодні напої</b>		
згідно ТК	Каеракілі – вівсяний кисіль (вівсяні пластівці, вода, сіль, цукор, вершкове масло, молоко)	250
згідно ТК	М'ятний напій (м'ята, вода, мед, кориця, гвоздика)	250
згідно ТК	Компот з гарбуза (гарбуз, яблука, чорнослив, родзинки, курага, кориця, цукор, вода)	250
згідно ТК	Компот з суниці (суниця, цукор, вода, збиті вершки, цукрова пудра)	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Тістечко «Стара Рига» (борошно пшеничне, вода, молоко, яйця, вершкове масло, цукор, вершки, сир к/м, цукрова пудра)	80
	Маффіни з ревнем та мигдалевим штрейзелем (борошно пшеничне, цукор, лимонна цедра, вершкове масло, молотий мигдаль, сметана, яйця, ревінь)	90
	Естонська булочка з корицею (молоко, яйця, борошно пшеничне, вершкове масло, сухі дріжджі, цукор, мелена кориця)	80
	Лимонно-сирний торт (борошно, цукор, яйця, лимон, молоко, сир к/м, желатин, лимонний мармелад)	120
	Ризький хліб	20
	Литовський заварний хліб	20

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
<b>Горілка</b>	
«Деревенский самогон» на сибірських кедрових горіхах, 42% об. Литва	0,05
«Деревенський самогон» на алтайському золотому корінні, 42% об. Литва	0,05
«Зерногон», класична, 42% об., Литва	0,05
<b>Вина</b>	
Bosca, «Stories of Italy» Trebbiano-Chardonnay, Rubicone, 12% об., біле, сухе, Литва	0,1
Bosca, «Stories of Italy» Pinot Grigio, Delle Venezie, 12% біле сухе, Литва	0,1
«Rigas Sampanietis» Bruts, біле, сухе, 11,5% Латвія	0,1
Bosca, «Stories Of Italy» Malvasia, Emilia, біле, напівсолодке, 11% об. Литва	0,1
«Bosca Anniversary», біле напівсолодке, 7,5% об. Литва	0,1
Bosca, «Stories of Italy» Montepulciano d'Abruzzo, 13% червоне, сухе, Литва	0,1
Krauthaker, Syrah, 2012, 13,4% сухе, червоне, Хорватія	0,1
Вина Лагуна, «Фестиґія» Мерло, 2013, 13,5% червоне, сухе, Хорватія	0,1
Badel 1862, Plavac 50°, 12% червоне напівсухе, Хорватія	0,1

Bosca, «Stories Of Italy» Negroamaro, Puglia, 12,5% об. червоне, напівсолодке, Литва	0,1
<b>Ігристі вина</b>	
«Rigas Sampanietis» Originalais, 11,5% об. фруктовий, солодкий, пряний, Латвія	0,75
«Rigas Sampanietis» Saldais, 11,5% об. біле солодке, Латвія	0,75
«Rigas Sampanietis» Roza, 11,5% об. фруктовий, ягідний, м'який, Латвія	0,75
<b>Ром</b>	
«Contrabando» 5 Years Old, 38% об. світлий, Домінікана	0,05
«Cubaney» Elixir del Caribe, 34% об. темний Домінікана	0,05
«Orthimus» 21 Anos, 38% об. темний, Домінікана	0,05
<b>Віскі</b>	
«The Wild Bunch», 40% об. ваніль, кориця, Білорусія	0,05
Parichsaya vinarnya, «Big River», 40%, фруктовий, трав'яний, Білорусія	0,05
Parichsaya vinarnya, «Bob Monty», 40% об. фруктовий, пряний, Білорусія	0,05
<b>Пиво</b>	
«Lacplexis» Ekstra, світле, 5,4% об. Латвія	0,5
«Lacplexis» Gaisais, світле, 5% об. Латвія	0,5
«Lacplexis» Dzintara, янтарне, 4,8% об. Латвія	0,5
<b>Мінеральні і фруктові води</b>	
Вода мінеральна «Солан Де Кабрас», газована / не газована	0,5
Вода мінеральна «S.Pelligrino», газована / не газована	0,5
Вода сильно газована «Mangalli» яблучна	0,5
Вода сильно газована «Mangalli» персикова	0,5

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

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
<b>Горілка</b>		
	«Деревенский самогон» на сибірських кедрових горіхах, 42% об. Литва	50
	«Деревенський самогон» на алтайському золотому корінні, 42% об. Литва	50
	«Зерногон», класична, 42% об., Литва	50
<b>Вина</b>		
	Bosca, «Stories of Italy» Trebbiano-Chardonnay, Rubicone, 12% об., біле, сухе, Литва	100
	Bosca, «Stories of Italy» Pinot Grigio, Delle Venezie, 12% біле сухе, Литва	100
	«Rigas Sampanietis» Bruts, біле, сухе, 11,5% Латвія	100
	Bosca, «Stories Of Italy» Malvasia, Emilia, біле, напівсолодке, 11% об. Литва	100
	«Bosca Anniversary», біле напівсолодке, 7,5% об. Литва	100
	Bosca, «Stories of Italy» Montepulciano d'Abruzzo, 13% червоне, сухе, Литва	100

	Krauthaker, Syrah, 2012, 13,4% сухе, червоне, Хорватія	100
	Вина Лагуна, «Фестигія» Мерло, 2013, 13,5% червоне, сухе, Хорватія	100
	Badel 1862, Plavac 50°, 12% червоне напівсухе, Хорватія	100
	Bosca, «Stories Of Italy» Negroamaro, Puglia, 12,5% об. червоне, напівсолодке, Литва	100
<b>Ігристі вина</b>		
	«Rigas Sampanietis» Originalais, 11,5% об. фруктовий, солодкий, пряний, Латвія	750
	«Rigas Sampanietis» Saldais, 11,5% об. біле солодке, Латвія	750
	«Rigas Sampanietis» Roza, 11,5% об. фруктовий, ягідний, м'який, Латвія	750
<b>Ром</b>		
	«Contrabando» 5 Years Old, 38% об. світлий, Домінікана	50
	«Cubaney» Elixir del Caribe, 34% об. темний Домінікана	50
	«Opthimus» 21 Anos, 38% об. темний, Домінікана	50
<b>Віскі</b>		
	«The Wild Bunch», 40% об. ваніль, кориця, Білорусія	50
	Parichscaуа vinarnуа, «Big River», 40%, фруктовий, трав'яний, Білорусія	50
	Parichscaуа vinarnуа, «Bob Montу», 40% об. фруктовий, пряний, Білорусія	50
<b>Пиво</b>		
	«Lacplesis» Ekstra, світле, 5,4% об. Латвія	50
	«Lacplesis» Gaisais, світле, 5% об. Латвія	50
	«Lacplesis» Dzintara, янтарне, 4,8% об. Латвія	50
<b>Гарячі напої</b>		
згідно ТК	Чай медовий чай з шипшиною фіточай на травах зелений з жасмином чорний	250
згідно ТК	Кава кава з бальзамом жолудева кава еспресо американо капучино латте	30 30 30 120 150 250
згідно ТК	Макове молоко подається з шлижикай	250
згідно ТК	Лимонний напій з медом (вода, лимон, апельсин, цукор, мед, дріжджі)	250
<b>Холодні напої</b>		
згідно ТК	Каеракілі – вівсяний кисіль (вівсяні пластівці, вода, сіль, цукор, вершкове масло, молоко)	250
згідно ТК	М'ятний напій (м'ята, вода, мед, кориця, гвоздика)	250
згідно ТК	Компот з гарбуза (гарбуз, яблука, чорнослив, родзинки, курага, кориця, цукор, вода)	250
згідно ТК	Компот з суниці (суниця, цукор, вода, збиті вершки, цукрова пудра)	250

<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Тістечко «Стара Рига» (борошно пшеничне, вода, молоко, яйця, вершкове масло, цукор, вершки, сир к/м, цукрова пудра)	80
	Маффіни з ревнем та мигдалевим штрейзелем (борошно пшеничне, цукор, лимонна цедра, вершкове масло, молотий мигдаль, сметана, яйця, ревінь)	90
	Естонська булочка з корицею (молоко, яйця, борошно пшеничне, вершкове масло, сухі дріжджі, цукор, мелена кориця)	80
	Лимонно-сирний торт (борошно, цукор, яйця, лимон, молоко, сир к/м, желатин, лимонний мармелад)	120
	Кібінаї (вершкове масло, пшеничне борошно, сметана, яйця, сіль, куряче стегно, цибуля)	90
	Скландраусіс (житнє борошно, вершкове масло, цукор, морква, картопля, сметана, мед, яйця, молоко)	120
	Лінивий пиріг з рибно-рисовою начинкою (борошно, вершкове масло, сметана, свіжі дріжджі, яйця, цукор, оцет, ванілін, філе палтуса, рис, цибуля)	120
	Ризька ватрушка (пшеничне борошно, вершкове масло, яйця, цукор, кориця, сир к/м, сметана, ванілін, родзинки)	110

Слідуючим кроком є визначення графіку завантаженості обідньої зали ресторану на 107 місць, табл.3.16.

**Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 107 місць**

<b>Години роботи</b>	<b>Оборотність місця за 1 год. раз</b>	<b>Середнє завантаження залу, %</b>	<b>Кількість споживачів, осіб</b>
7 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup>	сніданок для мешканців готелю		143
10 <sup>00</sup> – 11 <sup>00</sup>	перерва		
11 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	1,5	40	64
12 <sup>00</sup> – 13 <sup>00</sup>	1,5	50	80
13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>	1,5	70	112
14 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	1,5	60	96
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	1,5	50	80
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	1,5	30	48
17 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	1,5	40	64
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	0,6	70	45
19 <sup>00</sup> – 20 <sup>00</sup>	0,6	100	64
20 <sup>00</sup> – 21 <sup>00</sup>	0,6	80	51
21 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	0,6	70	45
22 <sup>00</sup> – 23 <sup>00</sup>	0,6	45	29
<b>Всього відвідувачів за день</b>			<b>778</b>
<b>Денна оборотність місця, раз</b>			<b>7,2</b>

$$N_{\text{стр}} = 143 \times 7 + 778 \times 3,5 = 1001 + 2723 = 3724 \text{ шт.}$$

**Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		К-кість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви і закуски	30		300
рибні		25	75
м'ясні		30	90
овочеві		25	75
молоко та кисломолочні продукти		20	60
Гарячі страви	50		500
м'ясні, рибні		20	100
овочеві		25	125
круп'яні		25	125
ячні, сирні		30	150
Солодкі страви	20		201
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>1001</b>

Асортиментний склад страв Прибалтійської кухні розбивається на основі визначеної кількості страв за день, табл.3.18-3.20.

**Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		К-кість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	408
Холодні страви і закуски	30		817
рибні		25	204
м'ясні		30	245
салати		35	286
кисломолочні продукти		10	82
Гарячі закуски	5	100	137
Супи	10		272
прозорі		15	41
заправні		75	204
холодні		10	27
Другі гарячі страви	30		817
рибні		25	204
м'ясні		65	531
овочеві	10	82	
Солодкі страви	10	100	272
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>2723</b>

**Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану,  
реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 143 відвідувача
<b>Гарячі напої:</b>	л	<b>0,25</b>	<b>36</b>
<b>Холодні напої:</b>	л	<b>0,25</b>	
власного виробництва		0,25	36
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг	<b>0,1</b>	<b>14</b>
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	<b>0,7</b>	<b>100</b>

**Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 778 відвідувачів
<b>Гарячі напої:</b>	л	0,05	39
<b>Холодні напої:</b>	л		
фруктова вода		0,05	39
мінеральна вода		0,08	62
власного виробництва		0,1	78
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг		
Ризький хліб		0,05	39
Литовський заварний хліб		0,05	39
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	0,5	389
<b>Вино-горілчані вироби</b>	л	0,1	78
<b>Пиво</b>	л	0,025	19

Розрахувавши продукцію та закупівельні товари ресторану на 107 місць, які будуть необхідні на протязі дня, складаємо денну виробничу програму закладу, табл.3.21 – 3.23.

**Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Бутерброд з шпроти та помідорами (білий хліб, шпроти, помідори, петрушка, часник, майонез)	38	55
згідно ТК	Килувийлейб (яйця, житній хліб, вершкове масло, кілька пряного посолу, зелена цибуля)	37	50
згідно ТК	Салат зі шпроти, перепелиними яйцями та коренеплодами (аніс, шпроти, перепелині яйця, буряк, ріпа, зелений салат, винний оцет, розмарин)	41	80
згідно ТК	Тарендіс (с/с оселедець, огірки, цибуля, сметана, петрушка, сумах, орегано)	34	80
згідно ТК	Асорті м'яса (карбонат, скіландіс, шинка)	90	10/10/10
згідно ТК	Асорті сирів («Сийр», «Джюгас», «Сваля»)	25	10/10/10

згідно ТК	Йогурт з базиліком та апельсинами (зелений базилік, грецький йогурт, цукор, родзинки, апельсини)	21	60
згідно ТК	Лимонний сир к/м (сир к/м, цукор, лимон, родзинки, вершки)	10	35
	Вершки «Бурьонка» ультра пастеризовані	4	10
<b>Гарячі страви</b>			
згідно ТК	Тефтелі з тріски (філе тріски, картопля, ммин, цибуля, яйця, сіль)	55	110
згідно ТК	Піккпойс (паніровані сухарі, вершки, яйця, м'ясний фарш, цибуля, морква, петрушка, часник, рослинне масло)	45	80
згідно ТК	Кугеліс – запіканка з картоплі та бекону (бекон, цибуля, картопля, яйця, концентроване молоко, сіль)	58	80
згідно ТК	Естонська каша «Мульгіпудер» (картопля, перлова крупа, цибуля, сіль)	67	90
згідно ТК	Молочена манна каша (манна крупа, родзинки, яблука, кориця, гвоздика, молоко)	125	90
згідно ТК	Омлет-суфле з копченим ошийком власного приготування	32	120
згідно ТК	Оката ячня з копченою грудкою	34	110
згідно ТК	Омлет з варенням (яйця, борошно, молоко, масло вершкове, цукор, брусничне варення)	56	115
згідно ТК	Запіканка з сиру к/м та гречаного борошна (гречка, молоко, вода, сир к/м, масло вершкове, яйця, цукор, цедр лимону, кориця, сухарі мелені)	28	90
<b>Солодкі страви</b>			
згідно ТК	Ячний пудинг (цукор, яйця, лісові горіхи, журавлиновий сік, лимонна цедр, панірувальні сухарі, вершкове масло, ванілін, цукрова пудра)	55	90
згідно ТК	Буберт (яйця, цукор, ванільний цукор, молоко, манна крупа, сіль, брусничний конфітур)	72	60
згідно ТК	Кавовий крем (кава мелена, желатин, вершки, яйця, ваніль, вода, цукор)	74	45
<b>Напої</b>			
згідно ТК	Чай медовий чай з шипшиною фіточай на травах зелений чорний	20	250
згідно ТК	Кава кава з бальзамом жолудева кава еспресо американо	16	30 30 30 120
згідно ТК	Компот з суниці з вершками	15	250
згідно ТК	Кминна вода	21	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			

	Кібінаї (вершкове масло, пшеничне борошно, сметана, яйця, сіль, куряче стегно, цибуля)	17	45
	Скландраусіс (житнє борошно, вершкове масло, цукор, морква, картопля, сметана, мед, яйця, молоко)	19	40
	Лінивий пиріг з рибно-рисовою начинкою (борошно, вершкове масло, сметана, свіжі дріжджі, яйця, цукор, оцет, ванілін, філе палтуса, рис, цибуля)	25	45
	Ризька ватрушка (пшеничне борошно, вершкове масло, яйця, цукор, кориця, сир к/м, сметана, ванілін, родзинки)	39	50
	Ризький хліб	6	15
	Литовський заварний хліб	8	15

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 107 місьць**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
<b>Фірмові страви</b>			
згідно ТК	Міноги (міноги, цибуля, оцет, хрін, рослинне масло)	58	150
згідно ТК	Оселедець смажений на грилі (оселедець солений, картопля, сметана, цибуля)	62	240
згідно ТК	Шпинат в картопляному «гнізді» (картопля, яйця, борошно, шпинат, грецькі горіхи, хліб білий, зелень)	88	175
згідно ТК	Скабапутра (крупа ячна, вода, молоко, кисле молоко, сметана)	54	15
згідно ТК	Горіхові коржі (масло вершкове, цукор, яйця, ваніль, борошно, крохмаль, горіхи грецькі)	146	80
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Закуска з оселедцем та сиром к/м (філе оселедця, сир к/м, сметана, кріп, житній хліб)	100	130
згідно ТК	Естонський рибний торт (консервованій тунець, крабові палички, хліб, сметана, гірчиця, кріп, лимон, перець, огірки, мариновані огірки)	104	150
згідно ТК	Салат «Рассолс» (філе оселедця, картопля, солені огірки, огірки, салат «Романо», яблука, лимонна цедра, кедрові горішки, яловичі голени, сметана, гірчиця, хрін)	49	150
згідно ТК	Салат зі шпротами «Стара Рига» (шпроти, консервованій горошок, огірки, яйця, рис, кріп)	52	130
згідно ТК	Салат з овочів з шинкою, йогуртом та анчоусами (картопля, анчоуси, шинка, яйця, морква, зелений горошок, мариновані огірки, оливкова олія, яблука, зелень, натуральний йогурт)	67	130
згідно ТК	Салат «Амброзія» (цибуля, плавлений сир, гриби, копчена грудка, яйця, помідори, часник)	118	135
згідно ТК	Асорті м'яса (карбонат, скіландіс, шинка)	245	25/25/25
згідно ТК	Асорті сирів («Сийр», «Джюгас», «Сваля»)	82	25/25/25

<b>Гарячі закуски</b>			
згідно ТК	Зівю пудініш – запіканка (тріска, хліб, молоко, яйця, цибуля, сухарі мелені, сир, соус сметанний, горіх мускатний)	37	75
згідно ТК	Зрази з яловичини (яловичина, томатне пюре, цибуля, молоко, білий хліб, рослинне масло)	45	75
згідно ТК	Цепеліні – картопляні биточки з начинкою з свиного фаршу (картопля, свинний фарш, цибуля, бекон, сметана, сіль, яйця, лимонний сік)	55	75
<b>Перші страви</b>			
згідно ТК	Портовий рибний суп (солодкий перець, картопля, морква, філе сьомги, базилік, лавровий лист)	41	250
згідно ТК	Легкий суп з яйцем (вода, картопля, вермішель, морква, цибуля, кріп, петрушка, яйця, сіль)	120	250
згідно ТК	Борщ з копченої грудки по-литовські (копчена грудка, буряк, цибуля, морква, свине сало, картопля, сметана, зелень)	84	250
згідно ТК	Шалтібарщай (буряк, огірки, цибуля, зелена цибуля, кріп, яйця, кефір, лимон, картопля, сіль)	27	250
<b>Другі страви</b>			
згідно ТК	Балтійська салака під сметаною (сметана, салака, корінь селери, цибуля, часник, кріп, перець, сухарі)	58	250
згідно ТК	Лідака-ун-ола – щука в горщику (щука, петрушка, борошно пшеничне, цибуля, яйця, молоко)	77	240
згідно ТК	Корюшка по-латвійські (корюшка, цибуля, масло вершкове, біле вино, вода, зелень, борошно, вершки)	69	220
згідно ТК	Мисливська страва (куріпка, цибуля, гриби, морква, картопля, ягоди ялівцю)	78	240
згідно ТК	Голубці литовські (білі гриби, крупа перлова, свинина, яйця, борошно, сало, цибуля) подаються з сметаною	85	220/20
згідно ТК	Заячі тельбухи в сметанному соусі з томатами (тельбухи, шпик, цибуля, томат-пюре, сметана, борошно, ягоди ялівцю, лавровий лист, кріп)	63	245
згідно ТК	Тефтелі з мяса кролика (кролик, яйця, рис, петрушка, сік томатний, борошно, лимон) подається з картопляними цепеліні	121	120/120
згідно ТК	Свинні ніжки з горохом (горох, свинні ніжки, лавровий лист, чорний перець, сіль, свине сало)	84	240
згідно ТК	Бараняча грудка в сухарях (борошно, яйця, бараняча грудка, панірувальні сухарі)	100	200
згідно ТК	Тушкована капуста по-литовські (цибуля, морква, бальзамічний оцет, журавлина, кмин, капуста, яблука)	36	170
згідно ТК	Овочі на грилі з сиром «Фета» (оливкова олія, діжонська гірчиця, бальзамічний оцет, часник, цукіні, баклажани, червоний солодкий перець, цибуля, гриби портабелло, сир «Фета»)	46	170
<b>Солодкі страви</b>			

згідно ТК	Естонський десерт «Красупеа» (кекс, цукор, чорний шоколад, вишневий компот, ванільний цукор, сметана, молоко, вишневий сироп, вершкове масло)	59	110
згідно ТК	Нектіс по-литовські (яйця, цукор, молоко, апельсини, варення)	42	120
згідно ТК	Солодка страва з рису та сиру к/м (рис, сир к/м, яйця, цукор)	84	125
згідно ТК	Апельсини в ванільному соусі (молоко, яйця, цукор, ваніль, апельсин)	87	100
<b>Гарячі напої</b>			
згідно ТК	Чай медовий чай з шипшиною фіточай на травах зелений з жасмином чорний	19	250
згідно ТК	Кава кава з бальзамом жолудева кава еспресо американо капучино латте	15	30 30 30 120 150 250
згідно ТК	Макове молоко подається з шлижикай	2	250
згідно ТК	Лимонний напій з медом (вода, лимон, апельсин, цукор, мед, дріжджі)	3	250
<b>Холодні напої</b>			
згідно ТК	Каеракілі – вівсяний кисіль (вівсяні пластівці, вода, сіль, цукор, вершкове масло, молоко)	21	250
згідно ТК	М'ятний напій (м'ята, вода, мед, кориця, гвоздика)	16	250
згідно ТК	Компот з гарбуза (гарбуз, яблука, чорнослив, родзинки, курага, кориця, цукор, вода)	21	250
згідно ТК	Компот з суниці (суниця, цукор, вода, збиті вершки, цукрова пудра)	20	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			
	Тістечко «Стара Рига» (борошно пшеничне, вода, молоко, яйця, вершкове масло, цукор, вершки, сир к/м, цукрова пудра)	150	80
	Маффіни з ревнем та мигдалевим штрейзелем (борошно пшеничне, цукор, лимонна цедра, вершкове масло, молотий мигдаль, сметана, яйця, ревінь)	101	90
	Естонська булочка з корицею (молоко, яйця, борошно пшеничне, вершкове масло, сухі дріжджі, цукор, мелена кориця)	45	80
	Лимонно-сирний торт (борошно, цукор, яйця, лимон, молоко, сир к/м, желатин, лимонний мармелад)	93	120
	Ризький хліб	39	20
	Литовський заварний хліб	39	20

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 107  
місць (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
<b>Горілка</b>		
«Деревенский самогон» на сибірських кедрових горіхах, 42% об. Литва	5	0,05
«Деревенський самогон» на алтайському золотому корінні, 42% об. Литва	4	0,05
«Зерногон», класична, 42% об., Литва	3	0,05
<b>Вина</b>		
Bosca, «Stories of Italy» Trebbiano-Chardonnay, Rubicone, 12% об., біле, сухе, Литва	4	0,1
Bosca, «Stories of Italy» Pinot Grigio, Delle Venezie, 12% біле сухе, Литва	5	0,1
«Rigas Sampanietis» Bruts, біле, сухе, 11,5% Латвія	2	0,1
Bosca, «Stories Of Italy» Malvasia, Emilia, біле, напівсолодке, 11% об. Литва	1	0,1
«Bosca Anniversary», біле напівсолодке, 7,5% об. Литва	7	0,1
Bosca, «Stories of Italy» Montepulciano d'Abruzzo, 13% червоне, сухе, Литва	6	0,1
Krauthaker, Syrah, 2012, 13,4% сухе, червоне, Хорватія	4	0,1
Вина Лагуна, «Фестигия» Мерло, 2013, 13,5% червоне, сухе, Хорватія	5	0,1
Badel 1862, Plavac 50°, 12% червоне напівсухе, Хорватія	4	0,1
Bosca, «Stories Of Italy» Negroamaro, Puglia, 12,5% об. червоне, напівсолодке, Литва	2	0,1
<b>Ігрисі вина</b>		
«Rigas Sampanietis» Originalais, 11,5% об. фруктовий, солодкий, пряний, Латвія	2	0,75
«Rigas Sampanietis» Saldais, 11,5% об. біле солодке, Латвія	6	0,75
«Rigas Sampanietis» Roza, 11,5% об. фруктовий, ягідний, м'який, Латвія	7	0,75
<b>Ром</b>		
«Contrabando» 5 Years Old, 38% об. світлий, Домінікана	2	0,05
«Cubaneу» Elixir del Caribe, 34% об. темний Домінікана	1	0,05
«Orthimus» 21 Anos, 38% об. темний, Домінікана	3	0,05
<b>Віскі</b>		
«The Wild Bunch», 40% об. ваніль, кориця, Білорусія	2	0,05
Parichsaya vinarnya, «Big River», 40%, фруктовий, трав'яний, Білорусія	2	0,05
Parichsaya vinarnya, «Bob Monty», 40% об. фруктовий, пряний, Білорусія	1	0,05
<b>Пиво</b>		
«Lacplexis» Ekstra, світле, 5,4% об. Латвія	7	0,5
«Lacplexis» Gaisais, світле, 5% об. Латвія	5	0,5
«Lacplexis» Dzintara, янтарне, 4,8% об. Латвія	7	0,5
<b>Мінеральні і фруктові води</b>		
Вода мінеральна «Солан Де Кабрас», газована / не газована	30	0,5
Вода мінеральна «S.Pelligrino», газована / не газована	32	0,5

Вода сильно газована «Mangalli» яблучна	19	0,5
Вода сильно газована «Mangalli» персикова	20	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції складається з ряду стадій і операцій, що включають прийом і зберігання сировини, виробництво готових страв і виробів і їх реалізацію.

**Таблиця 3.24 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	яловичі голени	охолоджені
	яловичина	охолоджена
	свинина	охолоджена
	куріпка	охолоджена
	заячі тельбухи	охолоджені
	кролик	охолоджений
	свинні ніжки	охолоджені
	баранина	охолоджена
Риба та морепродукти	філе тріски	охолоджене
	міноги	охолоджені
	оселедець	охолоджений
	філе сьомги	охолоджене
	салака	охолоджена
	щука	охолоджена
	корюшка	охолоджена
	М'ясна та рибна гастрономія	шпроти
кілька пряного посолу		вакуумована
оселедець с/с		вакуумований
карбонат		вакуумований
скіландіс		вакуумований
шинка		вакуумована
бекон		вакуумований
копчений ошийок		вакуумований
копчена грудка		вакуумована
крабові палички		вакуумовані
свине сало		вакуумоване
Молоко, молочні та жирові продукти	майонез	фасований
	яйця	свіжі
	вершкове масло	фасоване
	перепелині яйця	свіжі
	сметана	фасована
	сир «Сийр»	фасований
	сир «Джюгас»	фасований
	сир «Сваля»	фасований

	грецький йогурт	фасований
	сир к/м	фасований
	вершки ультра пастеризовані	фасовані
	концентроване молоко	фасоване
	плавлений сир	фасований
	кефір	фасований
	сир «Фета»	фасований
Овочі та зелень	помідори	свіжі
	петрушка	свіжа
	часник	свіжий
	зелена цибуля	свіжа
	буряк	свіжий
	ріпа	свіжа
	зелений салат	свіжий
	огірки	свіжі
	цибуля	свіжа
	базилік	свіжий
	лимон	свіжий
	картопля	свіжа
	морква	свіжа
	шпинат	свіжий
	кріп	свіжий
	салат «Романо»	свіжий
	гриби	свіжі
	перець	свіжий
	селера	свіжа
	білі гриби	свіжі
	капуста	свіжа
	цукіні	свіжі
	баклажани	свіжі
	гриби портабелло	свіжі
	м'ята	свіжа
	гарбуз	свіжий
Фрукти та ягоди	апельсини	свіжі
	шипшина	свіжа
	суниця	свіжа
	яблука	свіжі
	ягоди ялівцю	свіжі
	журавлина	свіжа
Бакалійні товари	винний оцет	в пляшці
	рослинне масло	в пляшці
	брусничне варення	в пляшці
	журавлиновий сік	в пляшці
	брусничний конфітур	в пляшці
	мед	в пляшці
	хрін	консервований
	тунець	консервований
	гірчиця	в пляшці
	огірки мариновані	консервовані
	горошок	консервований
	анчоуси	консервовані

	томатне пюре	в пляшці
	біле вино	в пляшці
	сік томатний	в пляшці
	бальзамічний оцет	в пляшці
	вишневий сироп	в пляшці
Сипучі продукти	аніс	фасований
	розмарин	фасований
	сумах	фасований
	орегано	фасований
	цукор	фасований
	родзинки	фасовані
	кмин	фасований
	сіль	фасований
	панірувальні сухарі	фасовані
	борошно	фасоване
	лісові горіхи	фасовані
	ванілін	фасований
	цукрова пудра	фасована
	манна крупа	фасована
	кава мелена	фасована
	желатин	фасований
	грецькі горіхи	фасовані
	кедрові горішки	фасовані
	рис	фасований
	горіх мускатний	фасований
	лавровий лист	фасований
	вермішель	фасована
	крупа перлова	фасована
	чорний перець	фасована
	чорний шоколад	фасований
	мак	фасований
	дріжджі	фасовані
	вівсяні пластівці	фасовані
	гвоздика	фасована
	кориця	фасована
	чорнослив	фасований
	курага	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	білий хліб	фасований
Алкогільні напої	«Деревенський самогон» на сибірських кедрових горіхах, 42% об. Литва	в пляшці
«Деревенський самогон» на алтайському золотому корінні, 42% об. Литва		в пляшці
«Зерногон», класична, 42% об., Литва		в пляшці
Bosca, «Stories of Italy» Trebbiano-Chardonnay, Rubicone, 12% об., біле, сухе, Литва		в пляшці
Bosca, «Stories of Italy» Pinot Grigio, Delle Venezie, 12% біле сухе, Литва		в пляшці
«Rigas Sampanietis» Bruts, біле, сухе, 11,5% Латвія		в пляшці

Bosca, «Stories Of Italy» Malvasia, Emilia, біле, напівсолодке, 11% об. Литва	в пляшці
«Bosca Anniversary», біле напівсолодке, 7,5% об. Литва	в пляшці
Bosca, «Stories of Italy» Montepulciano d'Abruzzo, 13% червоне, сухе, Литва	в пляшці
Krauthaker, Syrah, 2012, 13,4% сухе, червоне, Хорватія	в пляшці
Вина Лагуна, «Фестигія» Мерло, 2013, 13,5% червоне, сухе, Хорватія	в пляшці
Badel 1862, Plavac 50°, 12% червоне напівсухе, Хорватія	в пляшці
Bosca, «Stories Of Italy» Negroamaro, Puglia, 12,5% об. червоне, напівсолодке, Литва	в пляшці
«Rigas Sampranietis» Originalais, 11,5% об. фруктовий, солодкий, пряний, Латвія	в пляшці
«Rigas Sampranietis» Saldais, 11,5% об. біле солодке, Латвія	в пляшці
«Rigas Sampranietis» Roza, 11,5% об. фруктовий, ягідний, м'який, Латвія	в пляшці
«Contrabando» 5 Years Old, 38% об. світлий, Домінікана	в пляшці
«Cubaney» Elixir del Caribe, 34% об. темний Домінікана	в пляшці
«Orthimus» 21 Anos, 38% об. темний, Домінікана	в пляшці
«The Wild Bunch», 40% об. ваніль, кориця, Білорусія	в пляшці
Parichscaja vinarnya, «Big River», 40%, фруктовий, трав'яний, Білорусія	в пляшці
Parichscaja vinarnya, «Bob Monty», 40% об. фруктовий, пряний, Білорусія	в пляшці
«Lacplesis» Ekstra, світле, 5,4% об. Латвія	в пляшці
«Lacplesis» Gaisais, світле, 5% об. Латвія	в пляшці
«Lacplesis» Dzintara, янтарне, 4,8% об. Латвія	в пляшці

Ресторан, що проектується матиме цехову структура, яка організовується в закладах, що працюють на сировині, з великим обсягом виробництва.

Цехи поділяються на заготівельні, (м'ясо-рибний, овочевий), доготовочні (гарячий, холодний).

У кожному цеху організується технологічні лінії. Технологічною лінією називається ділянка виробництва, оснащений необхідним обладнанням для певного технологічного процесу.

Виробничі цехи розміщуються з урахуванням зручного взаємозв'язку між собою, обіднім залом і коморами. При плануванні виробничих приміщень враховується орієнтація їх по сторонах світу. Гарячий цех орієнтуються на північ, північний схід, північний захід. Цією ж орієнтації слід дотримуватися для холодильних камер.

Мийні столового посуду передбачаються у всіх закладах ресторанного господарства, незалежно від їх місткості. Вони розташовуються суміжно з

роздавальної і обіднім залом. Мийна кухонного посуду розташовується суміжно з гарячим цехом.

Склад складських приміщень і їх площі визначаються в залежності від потужності підприємства закладу ресторанного господарства.

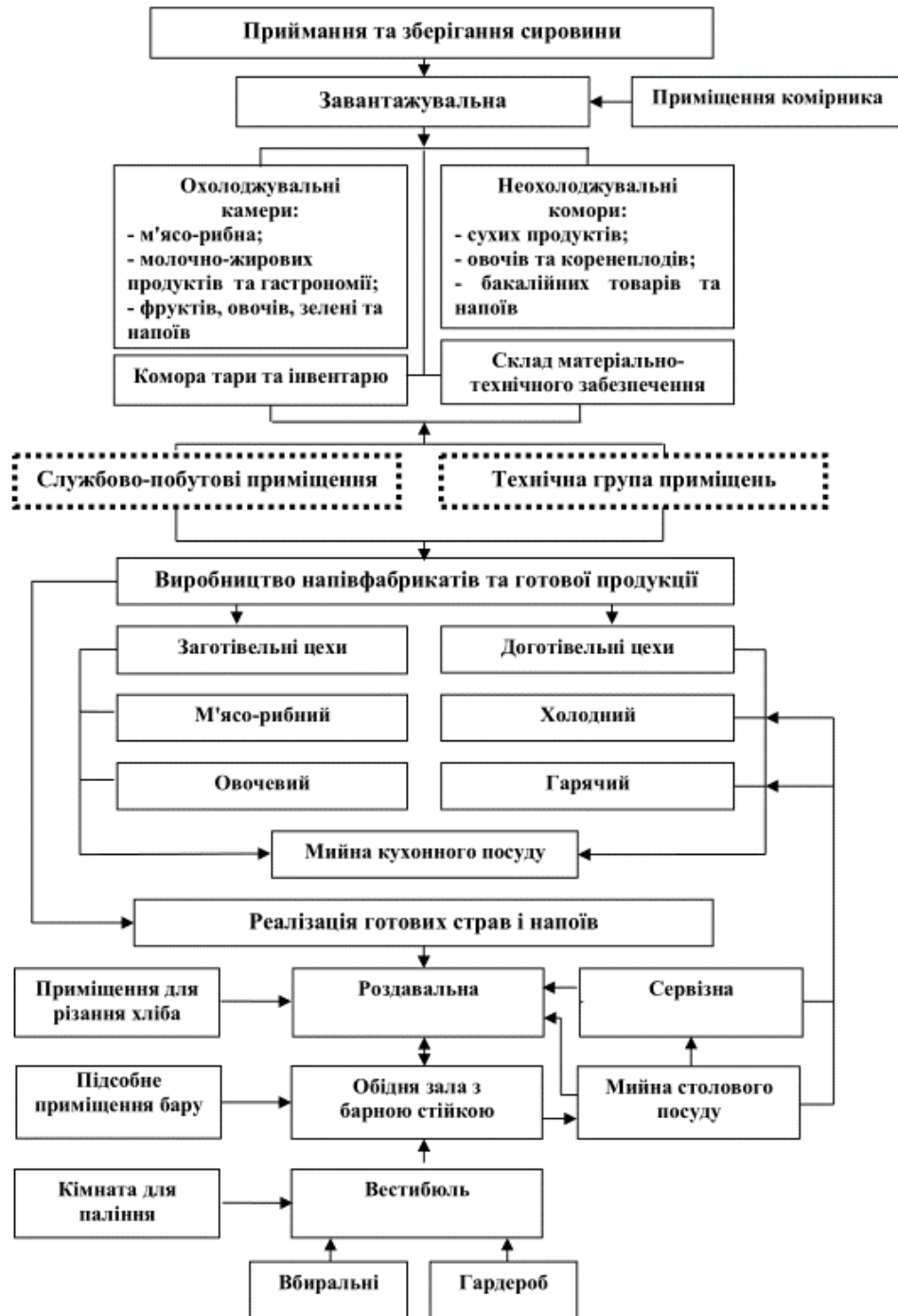


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

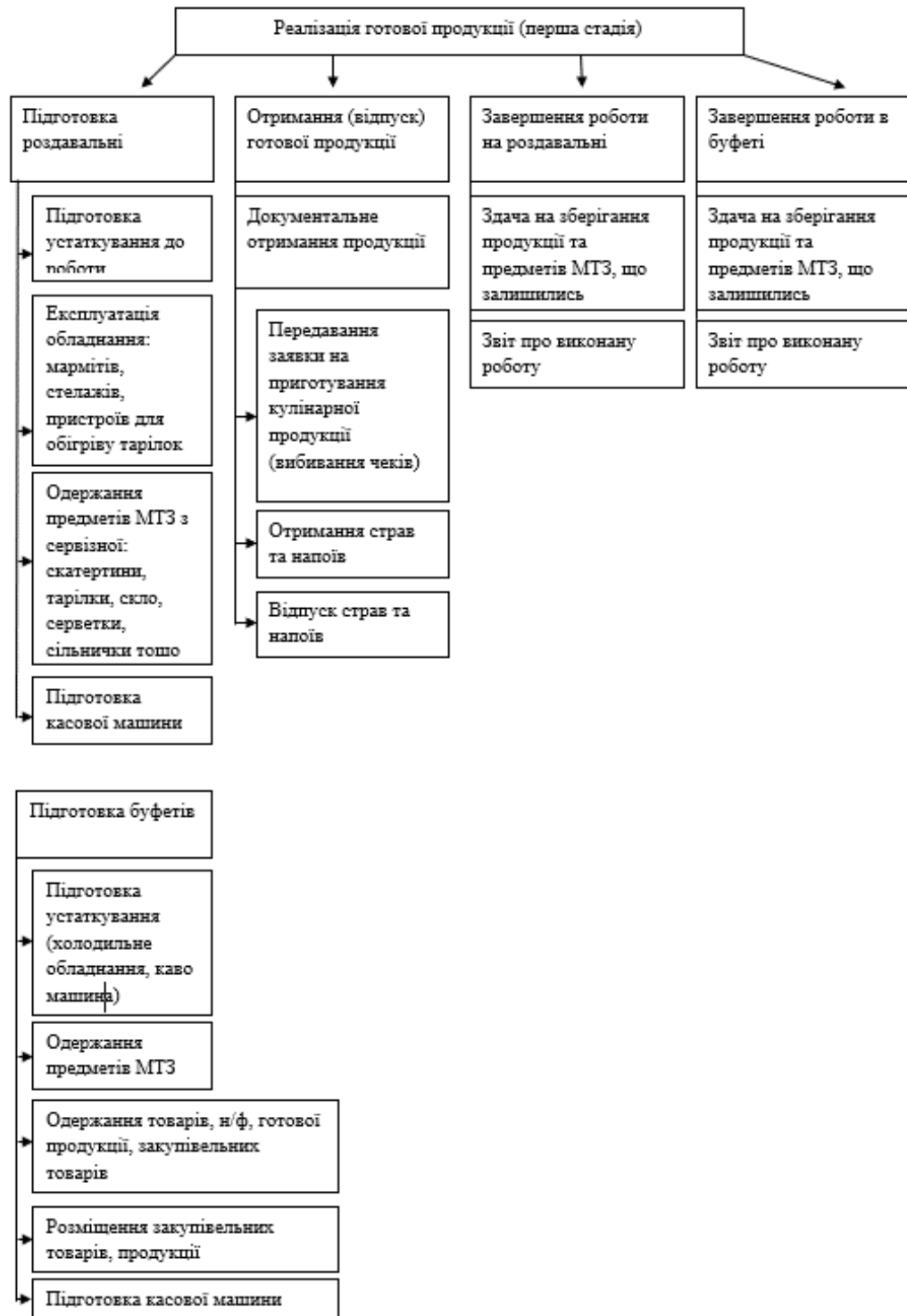
### 3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Процес обслуговування споживачів – це сукупність операцій, що виконуються працівниками закладу ресторанного господарства при безпосередньому контакті з клієнтами – споживачами послуг під час реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля.





Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку



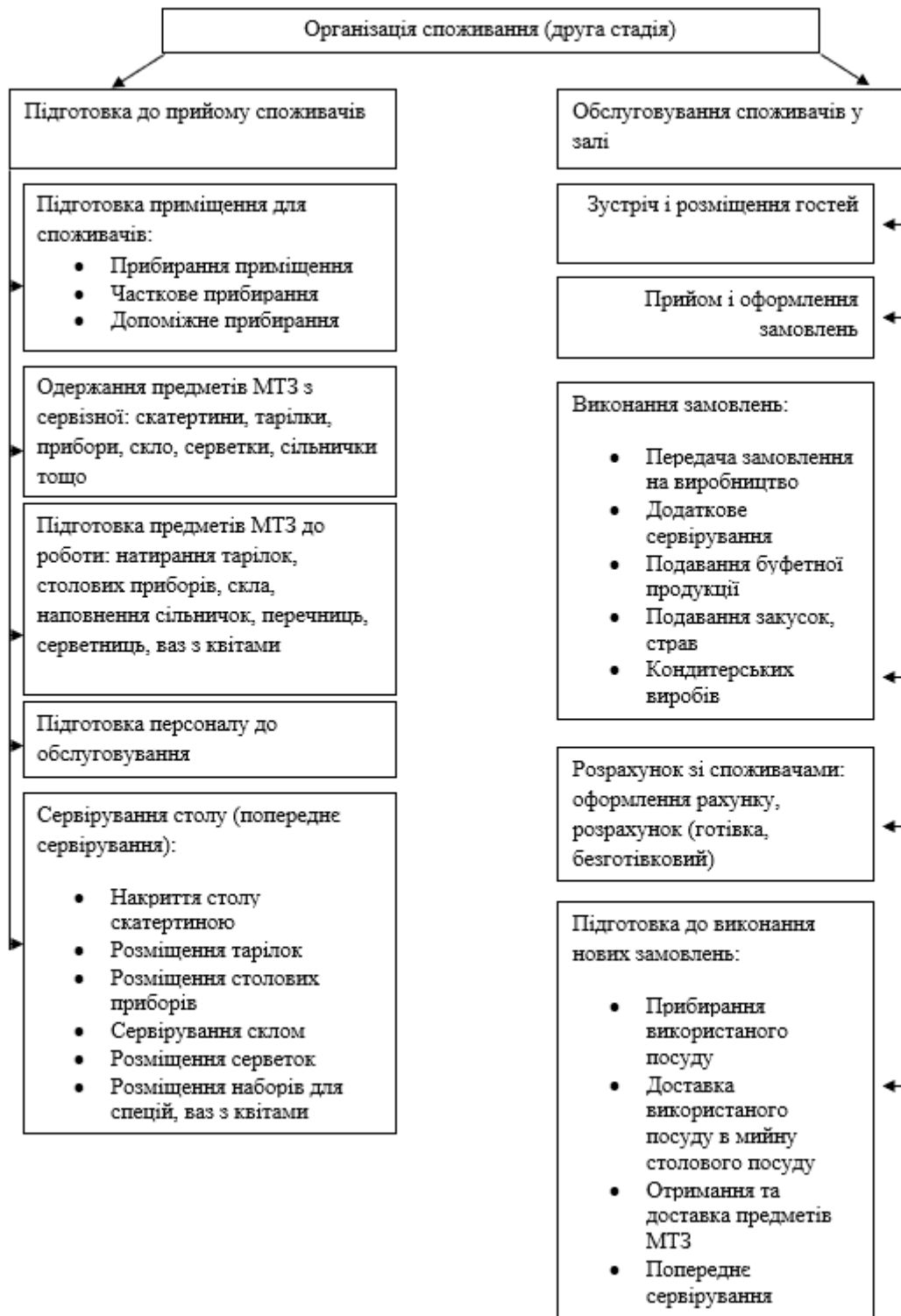


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: а – реалізація готової продукції, б – організація споживання

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Площі та склад приміщень ресторану прибалтійської кухні на 107 місць наведено в табл.3.25.

**Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 107 місць**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів:</b>	
Обідній зал	192,6
Вестибюль	15
Гардероб	4
Вбиральня жіноча	7
Вбиральня чоловіча	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	9
Кімната для паління	4
<b>Всього</b>	<b>238,6</b>
<b>Виробничі:</b>	
Гарячий цех	22
Холодний цех	18
Приміщення для різання хліба	7
М'ясо – рибний цех	16
Овочевий цех	14
Приміщення для завідуючого виробництвом	8
Мийна столового посуду	12
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	15
Приміщення для обробки яєць	7
Роздавальня	8
<b>Всього</b>	<b>137</b>
<b>Складські приміщення:</b>	
Завантажувальна	16
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	7
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	7
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7
Комора сухих продуктів	6
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
Комора тари та інвентарю	6
Комора овочів та коренеплодів	6
Комора кондитерських виробів	4
<b>Всього</b>	<b>73</b>
<b>Службово - побутові</b>	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	15
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	20
Гардероб жіночий з вбиральною	10
Гардероб чоловічий з вбиральною	10
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
<b>Всього</b>	<b>77</b>
<b>Всього</b>	<b>525,6</b>

### **3.5 Характеристика приміщень організації дозвілля**

В курортному готелі, що проектується в якості інновацій надаватимуться послуги морських екскурсій та кейтерингу.

**Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення та організації дозвілля**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Екскурсійне бюро</b>				
Стійка з штурвалом	Olpad	1	2540x670x788	1,7
Крісла	Olpad	4	558x558x667	1,24
Шафи з морськими зірками	Olpad	2	1366x598x1870	1,63
Коник-горбоконики	-	2	780x450x980	0,7
Дивани	Olpad	1	1338x558x667	0,74
Журнальні столики	Olpad	1	872x489x505	0,42
<b>Всього</b>				<b>6,43</b>

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

Склад службових і побутових приміщень персоналу в сучасних готелях розвиненою я включає: кабінет директора з приймальні, кабінети заступника директора, тощо.

Складські приміщення та побутові приміщення персоналу часто проектують без природного освітлення, так як це не суперечить санітарно-гігієнічним вимогам, що пред'являються до них. Практика експлуатації вітчизняних готелів показала, що передбачений проектами набір і площі багатьох приміщень виявляються недостатніми. Це призводить до того, що після завершення будівництва готелю доводиться проводити різні переробки і переобладнання будівлі. Так, під службові приміщення іноді переробляють навіть номери, скорочуючи тим самим місткість готелю; під майстерні і склади - інші приміщення, інший раз в збиток зручності роботи обслуговуючого персоналу. У ряді випадків переобладнання приміщень для іншого призначення супроводжується завищенням доцільно необхідних для цього площ, порушенням функціонального взаємозв'язку між ними.

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

Курортний готель, що проектується розрахований на 80 номерів, 143 місця. Інноваціями готелю стане організація морських екскурсій з кейтерингом.

**Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 80 номерів**

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Група А – Житлова група приміщень</b>	
<b>Група А1 – житлові номери</b>	
Апартаменти	50,5 x 2 = 101
Люкс	46,5 x 2 = 93
Номер І категорії (одномісний)	26,5 x 17 = 450,5
Номер І категорії (двомісний)	34,4 x 51 = 1 754,4
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	33 x 8 = 264
<b>Всього</b>	<b>2 662,9</b>
<b>Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	10,1
Комора прибирального інвентаря	9,1
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,1
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Сервізна	12,1
<b>Всього на поверхах</b>	<b>89,4</b>
<b>Всього на 4-ох поверхах</b>	<b>357,6</b>
<b>Разом по групі А</b>	<b>3 020,5</b>
<b>Група Б - приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень</b>	
Вестибюль	155
Бюро прийому і реєстрації	13,1
Кімната чергового адміністратора	9,9
Службовий санітарно-технічний блок	5
Гардероб	12
Сейфова	8,6
Швейцарська зона	10,7
Камера схову	11,9
Пост охорони	13,1
Вбиральня жіноча	7
Вбиральня чоловіча	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	9
<b>Всього</b>	<b>262,3</b>
<b>Група Б2 – заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	525,6
Бар при вестибюлі	80
Їдальня для персоналу	55
<b>Всього</b>	<b>660,6</b>
<b>Група Б3 – приміщення організації дозвілля</b>	
Екскурсійне бюро	21,4
<b>Всього</b>	<b>21,4</b>
<b>Група Б4 – приміщення додаткових послуг</b>	
Салон краси	18
Дитячий тату салон	23
Дитяча кімната	22
<b>Всього</b>	<b>63</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>1 007,3</b>
<b>Група В</b>	
<b>Група В1 – службово – побутові приміщення</b>	

Кабінет директора	16
Приймальня	12
Кабінет заступника директора	10
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	10
Робочі кабінети	16
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	4/4
<b>Всього</b>	<b>84</b>
<b>Група В2 – господарські приміщення</b>	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	5
Складські приміщення	12
Санвузли та душові	8
<b>Всього</b>	<b>35</b>
<b>Група В3 – технічні приміщення</b>	
Теплопункт	7
Електрощитова	8
Вентиляція припливна	9
Вентиляція витяжна	12
<b>Всього</b>	<b>36</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>155</b>
<b>Корисна площа приміщень готельного підприємства</b>	<b>4 182,8</b>

$$S_{\text{роб.}} = 4182,8 \times 1,21 = 5061 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 5061 \times 1,09 = 5516 \text{ м}^2$$

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Заклад, що проектується розташовуватиметься в м. Приморськ, на березі Азовського моря, по вул. Курортна.

Переваги розташування готелю в даній місцевості очевидні – це берег Азовського моря, лимани, біосферні заповідники. Щороку кількість відпочиваючих зростає, окрім 2020 року. Тепле повітря, блакитне море та незабутні екскурсії, зроблять відпочинок найкращим та заохотять туриста повернутися знов.

Отже, для проектування було обрано курортний 3\* готель на 80 номерів, що розташовується в Запорізькій області, м. Приморськ. Ексклюзивністю готелю є його стиль та послуги, що він пропонує. Ми потурбувались про всіх наших гостей та пропонуємо: індивідуальні та групові морські екскурсії з кейтерингом та без, розважальні програми на судні, а також організацію будь-якого свята, заходу.

Рельєф ділянки забудови спокійний, ухил 2% в бік вулиці Морська та Шевченко. Грунт – піщаний, крупністю 0,25-2 мм, промерзання становить – 50-70 см.

Піщані ґрунти являють собою частки гірських порід крупністю 0,1-2 мм. Піски крупністю 0,25-2 мм мають значну водонепроникність і тому при замерзанні непуcaться. Міцність і надійність піщаних ґрунтів залежить від щільності і потужності залягаємого шару піску: чим більше потужність залягання і рівномірна щільність шару піску, тим міцніше основа.

На ділянці під будівництво площею 4290 м<sup>2</sup>, розташовуватимуться причал для суден, парковка для автомобілів, дитячий майданчик, зона відпочинку та озеленення, а також малі архітектурні форми.

### 4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Без інженерних мереж неможливе підключення об'єктів нерухомості до вентиляції, водопостачання та водовідведення, опалювальних систем і газопостачання.

#### ***Водопостачання.***

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 143 / 1000) \times 365 = 14,3 \times 365 = 5219,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 143 / 1000) \times 365 = 27,17 \times 365 = 9917,05 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 2702,7 \times 2 \times 187 / 710 = 1537,56 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 5219,5 + 9917,05 + 1537,56 = 16674,11 \text{ м}^3.$$

Для водопроводів в готелі використовуватимуться сталеві труби в яких внутрішня частина виконана з пластика, рис.4.1. Основні переваги:

- низька ціна. Труби зі сталі - це практично найдоступніший варіант організувати систему водопостачання;
- висока механічна міцність;
- здатність витримувати температури до 1000С, різкі скачки температур і підйоми тиску. Саме тому це універсальний варіант, який підійде як для холодного, так і для гарячого водопроводу.



Рис.4.1 – Сталеві труби для водопроводу

Основні недоліки:

- низька стійкість до корозії, втім, нанесення цинкового покриття здатне трохи сповільнити утворення іржі, але з часом захисний шар стирається, і процес корозії запускається;
- поступове заростання внутрішньої поверхні труби, в результаті чого знижується пропускна здатність і погіршується якість води. Щоб продовжити термін служби, систему доведеться періодично прочищати від нальоту, що утворився, але до вибору засобів варто підходити максимально обережно - лужні, наприклад, не підійдуть і тільки погіршать ситуацію;
- складність монтажу. Установка виконується або за допомогою зварювання, або завдяки різьбовим з'єднанням;

- висока електропровідність труб.

При належному догляді сталеві труби можуть прослужити близько 40-50 років. Нещодавно на ринку з'явилися труби, в яких внутрішня частина виконана з пластика. Подібним чином була вирішена проблема корозії і заростання при збереженні міцності якостей сталі.

### ***Каналізація.***

Для каналізації готель використовуватиме двошарові гофровані каналізаційні труби з поліетилену КОРСІС, рис.4.2. Труби випускаються згідно ДСТУ Б В.2.5-32: 2007 «Труби безнапірні з поліпропілену, поліетилену, непластифікованого полівінілхлориду та фасонні вироби до них для зовнішніх мереж каналізації будинків і споруд та кабельної каналізації».

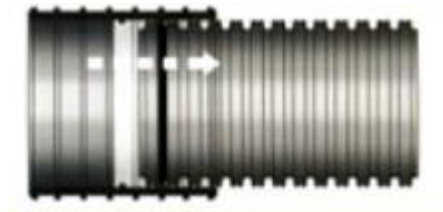


Рис.4.2 - Двошарові гофровані каналізаційні труби з поліетилену

Двошарові гофровані каналізаційні труби Корсис для безнапірної і зливової каналізації мають незаперечні переваги перед трубами з традиційних матеріалів - бетону і чавуну:

- стійкі до більшості агресивних середовищ, не схильні до руйнівної дії супутнього каналізаційного газу високої агресивності;
- каналізаційні труби з поліетилену не заростають - на внутрішній поверхні відсутні відкладення в процесі експлуатації;
- двошарові гофровані каналізаційні труби в 8-10 разів легше чавунних і бетонних;
- здатні витримувати змінні навантаження від ґрунту;
- герметичність з'єднання таких труб набагато вище, ніж герметичність з'єднання труб з традиційних матеріалів;
- для каналізаційних гофрованих труб з поліетилену існує можливість багаторазового ремонту при низьких витратах;

- стоки замерзлі всередині поліетиленової каналізаційної труби, не зашкодять їй;
- двошарові гофровані труби з поліетилену токсикологічні і бактеріологічно безпечні;
- прості в обслуговуванні (такі труби легко замінюються і ремонтуються).

Труби Корсис призначені для підземної прокладки на глибині до 10 м. При цьому мінімальна глибина закладання повинна становити не менше 1 м.

**Опалення.** Для зниження витрат на опалення застосовуються загальні заходи щодо збереження тепла, зниження теплових втрат. Для зниження теплових втрат приміщення обладнуються якісною тепловою ізоляцією будівельних конструкцій, встановлюються вікна з якісним склопакетом. На приладах встановлюється регулююча арматура, що дозволяє знижувати споживану потужність. На вентилялі монтується термостатичні головки, що підтримують задану температуру в приміщенні, що запобігають зайвий нагрів приладів без необхідності.

Будівельний об'єм готелю складає  $= 525,6 \times 3 + 781,7 \times 3 \times 4 = 1576,8 + 9380,4 = 10957,2 \text{ м}^3$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 10957,2 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 166,87 \times 12 = 2002,4 \text{ Гкал на рік}$$

### ***Вентиляція та кондиціонування***

Для вентиляції та кондиціонування в готелі, буде встановлено припливно-витяжну систему MyCond MV400 I, рис.4.3.



Рис.4.3 - Припливно-витяжна система вентиляції та кондиціонування MyCond MV400 I

Енергозберігаюча вентиляційна установка MyCond MV 400 I призначена для подачі в приміщення свіжого, відфільтрованого підігрітого повітря. Дана система забезпечує ефективну, і що немало важливо економну, вентиляцію. В процесі роботи агрегат видаляє відпрацьоване повітря з приміщення, замінюючи його чистим і підігрітим.

Установка виготовляються в корпусі з листової оцинкованої сталі з внутрішньої і зовнішньої сторони звукотермоізолювана зі спеціального пінополістиролу і спіненого каучуку. Установка серії MV I володіє чудовими характеристиками, що дозволяє в ряді випадків монтувати обладнання безпосередньо в приміщенні, що обслуговується.

Стандартна установка комплектується припливними і витяжними вентиляторами, які оснащені багатошвидкісними електродвигунами, припливними і витяжними фільтрами, пластинчастим рекуператором і системою автоматичного управління з пультом дистанційного керування. Інноваційний тип рекуператора дозволяє підігрівати, не осушуючи припливне повітря, при цьому спеціальна мембрана рекуператора переносить з витяжного повітря тільки молекули води, залишаючи (фільтруючи) в ньому всі забруднення.

**Енергозабезпечення.** Потужність системи електропостачання готелю – це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

$$P = (0,53 \times 143 + 1,03 \times 107 + 0,15 \times 21,4 + 0,15 \times 63 + 12 \times 0,05) \times 365 = (75,79 + 110,21 + 3,21 + 9,45 + 0,6) \times 365 = 199,26 \times 365 = 72\,729,9 \text{ кВт}$$

#### **Системи безпеки та зв'язку.**

Для виявлення пожежі та її гасіння, в закладі буде встановлено модуль «Спрут-3», рис.4.4.



Рис.4.4 – Модуль системи пожежогасіння «Спрут-3»

Даний модуль здійснює автоматичне гасіння пожежі за допомогою порошку. Він спрацьовує, коли температура повітря перевищує допустиму норму. Прилад запобігає надходження кисню до вогню і тим самим усуває його. Часто встановлюється над електроприладами, так як робить на них менш згубний вплив, ніж вода. Функціонує автономно, незалежно від контрольного пункту.

Для охорони готелю використовуватимуться камери відеонагляду IMOУ IPC-C22EP, рис.4.5.



Рис.4.5 - Камери відеонагляду IMOУ IPC-C22EP

IMOУ IPC-C22EP з двостороннім звуком та записом на SD карту забезпечує якісний охоронний відеонагляд на об'єкті. Серія даних камер дозволяє здійснювати детальний моніторинг всього що відбувається в реальному часі.

IMOУ IPC-C22EP обладнана високоякісною Full HD матрицею та передає природню картинку, деталізація та чіткість до дрібниць. Вмонтований об'єктив з фокусом 2,8 мм та широкий кут нагляду 112С охоплює практично всі площі приміщень.

Камера веде цілодобовий нагляд та запис детекції руху, за часом. Камера працює в режимі «День-Ніч».

### 4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель, що проектується буде виконаний в морському стилі. На сьогоднішній день, морський стиль інтер'єру досить популярний. Звичайно, завдяки морю, куди всі хочуть вирватися з сірих будинків мегаполісу, адже саме там можна розслабитися, поніжитися і відпочити.

Створення морського стилю в дизайні номерів може відбуватися в двох варіантах:

1. Першим є декорування кімнати в білих і темно-синіх тонах, що нагадують флотський інтер'єр. Це класика морського інтер'єру.
2. Другим варіантом морського стилю інтер'єру буде оформлення, що нагадує блакитне побережжя. Тут повинні поєднуватися блакитні, пісочні і сірі (як галька) відтінки.



Рис.4.6 – Інтер'єр номеру в морському стилі

Меблі в морському стилі вишуканості не вимагають. Якщо узяти чисто морський варіант, то це надійні дерев'яні або залізні ліжка, комоди з безліччю всіляких скриньок, а для середземноморського варіанту інтер'єру прекрасно підійдуть плетені меблі, дивани, крісла, столи-скрині. Для обробки підійде смугаста біло-блакитна міцна меблева тканина, вибілена мішковина, в дорогому виконанні - світла шкіра.

Покриття клейовою фарбою створить відчуття постарілих і вигорілих на сонці меблів.

Інтер'єр в морському стилі відмінно доповняють тематичні аксесуари. Рятівний круг, імітація штурвалу, наприклад у вигляді годинника, колокол-ринда, небиткий посуд, картини/фотографії із зображенням моря, копія корабля, компас, барометр, раковини, риби, морські зірки, дзеркало в круглій рамі, акваріум, смугасті декоративні подушки в морському стилі інтер'єру будуть дуже гармонійні.

Для підлогових покриттів морського інтер'єру підійдуть дерев'яні дошки, що імітують палубу або можна вибрати ковролін в нейтральних тонах. Аби імітувати морський інтер'єр і обшивку корабля, стіни обробляють за допомогою вагонки або фарбують світлою фарбою.

Звичайно, в ідеалі вікна морського інтер'єру мають бути круглі, але загострюватися на цьому не стоїть. Навпаки, все в морському стилі інтер'єру повинно бути організовано елементарно. Бажання доповнити дизайн натуральними матеріалами можна втілити, виготовивши льняні або бавовняні шторки з небіленого полотна або рогожки, бавовни або мусліну.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Економіка бізнесу - інструмент прийняття управлінських рішень та перспективного планування з боку керівництва, застосування економічної теорії до управління бізнесом, яка базується на мікроекономіки в двох категоріях: позитивної і нормативної.

Економіка бізнесу фокусується на економічних питаннях і проблемах, пов'язаних з організацією бізнесу, управлінням і стратегією. Питання і проблеми включають в себе: пояснення того, чому виникають і існують корпоративні фірми; чому вони розширюються:

- горизонтально, вертикально і просторово;
- роль підприємців і підприємництва;
- значення організаційної структури;
- взаємини фірм з найманими працівниками, постачальниками капіталу, клієнтами та урядом;
- а також взаємодія між підприємствами і діловим середовищем.

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

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	2	4	365	1460
Номер I категорії (одномісний)	17	17	365	6205
Номер I категорії (двомісний)	51	102	365	37230
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8	16	365	5840
<b>Всього</b>	<b>80</b>	<b>143</b>	<b>-</b>	<b>52195</b>

Головним джерелом доходу готелю є виручка департаменту «Номери» - кошти, одержувані від здачі в оренду готельних номерів. Дохід департаменту проживання поділяється на чотири частини:

- дохід від індивідуального розміщення;
- дохід від групового розміщення;
- контрактний дохід;

- інші доходи департаменту «номера».

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,71	1036,6	1320	1368,31
Люкс	1460	0,71	1036,6	900	932,94
Номер I категорії (одномісний)	6205	0,71	4405,55	550	2423,05
Номер I категорії (двомісний)	37230	0,71	26433,3	420	11101,98
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5840	0,71	4146,4	500	2073,2
<b>Всього</b>	<b>52195</b>	<b>-</b>	<b>37058,45</b>	<b>-</b>	<b>17899,48</b>

Всі заклади живуть за рахунок націнки. Тобто додають до собівартості певну суму і отримують ціну продажу страви. Націнка покриває рестораторам витрати на заробітну плату тощо. Без неї робота закладу пішла б в мінус. Націнка встановлюється у відсотках від собівартості страви.

Найбільшу націнку закладу встановлюють на кальян - 400% від собівартості, слідом йдуть чай і кава - 323% і 300% відповідно. На соусах, хлібі та різноманітних добавках - 300%.

З алкоголю, найбільшу націнку ставлять на вино і алкогольні коктейлі - 238% і 237%, на пиво вона становить 133%, а на міцний алкоголь, у якого і так велика собівартість, - всього 58%.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Фірмові страви	408	165	67,32	12240	2019,6
Холодні закуски	817	90	73,53	24510	2205,9
Гарячі закуски	137	100	13,7	4110	411
Супи	272	59	16,04	8160	481,2
Другі страви	817	154	125,81	24510	3774,3

Солодкі страви	272	55	14,96	8160	448,8
Гарячі напої	39	40	1,56	1170	46,8
Холодні напої	78	25	1,95	2340	58,5
<b>Всього</b>	<b>2840</b>	-	<b>314,87</b>	<b>85200</b>	<b>9446,1</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	101	32	3,23	3030	96,9
Хліб та хлібобулочні вироби	78	15	1,17	2340	35,1
Борошняні кондитерські вироби	389	49	19,06	11670	571,8
Вино-горілчані вироби	78	88	6,86	2340	205,8
Пиво	19	32	0,6	570	18
<b>Всього</b>	<b>665</b>	-	<b>30,92</b>	<b>19950</b>	<b>927,6</b>
<b>Разом</b>	<b>3505</b>	-	<b>345,79</b>	<b>105150</b>	<b>10373,7</b>

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	9446,1	113353,2
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	927,6	11131,2
<b>Плановий роздрібний товарооборот</b>	<b>10373,7</b>	<b>124484,4</b>

До додаткових послуг курортного готелю в м. Приморськ, відносяться: салони – дитячий та дорослий та дитяча кімната.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Салон краси			
- послуги майстра манікюру, педикюру	420	450	189
- послуги перукаря	355	500	177,5
Дитячий тату салон	569	250	142,25
Дитяча кімната	625	300	187,5
<b>Всього</b>	<b>1969</b>	-	<b>696,25</b>

В курортному готелі, що проектується в якості інновацій надаватимуться послуги морських екскурсій та кейтерингу.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Організація екскурсій з кейтерингом	880	950	836
<b>Разом</b>	<b>880</b>	-	<b>836</b>

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	17899,48
Ресторанного господарства	124484,4
Інших господарських підрозділів	696,25
Доходи від надання інноваційних послуг	836
<b>Разом</b>	<b>143916,13</b>

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

За своєю структурою основні фонди - частина системи виробничих активів, так як вони застосовуються виключно в сфері виробництва. До групи основних фондів входять ті об'єкти, які мають ціну більше певного параметра і служать не менше року.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	94350	18700	10345	123395
Машини та обладнання, в тому числі:	1554	1213	234	3001
- Холодильне обладнання				
- Механічне обладнання	710	432	176	1318
- Теплове обладнання	1456	657	166	2279
- Торговельне обладнання	508	378	60	946
- Вимірювальні прилади	304	223	87	614
Меблі, інше офісне обладнання	4532	1234	567	6333
Транспортні засоби	1768	650	45	2463
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	708	423	224	1355
Телефони	213	90	37	340
<b>Разом</b>	<b>106103</b>	<b>24000</b>	<b>11941</b>	<b>142044</b>

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.						
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом			
Будівлі, споруди	94350	18700	10345	20	4717,5	935	517,25	6169,75			
Машини та обладнання, в тому числі:	1554	1213	234	5	310,8	242,6	46,8	600,2			
- Холодильне обладнання											
- Механічне обладнання		710			432	176	5	142	86,4	35,2	263,6
- Теплове обладнання		1456			657	166	5	291,2	131,4	33,2	455,8
- Торговельне обладнання		508			378	60	5	101,6	75,6	12	189,2
- Вимірювальні прилади	304	223	87	2	152	111,5	43,5	307			
Меблі, інше офісне обладнання	4532	1234	567	4	1133	308,5	141,75	1583,25			
Транспортні засоби	1768	650	45	5	353,6	130	9	492,6			
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	708	423	224	2	354	211,5	112	677,5			
Телефони	213	90	37	2	106,5	45	18,5	170			
<b>Всього</b>								<b>10908,9</b>			

### 5.3 Розробка плану з праці

Планування трудової діяльності - це не тільки організація процесу взаємодії між собою працівників, самого процесу, що відбувається, а й організація структури осередків. На відміну від радянського періоду в форматі сучасного підприємства значення методів планування, їх удосконалення величезна. Ринкова економіка диктує певні умови жорсткої конкуренції, що примушують компанії знижувати витрати на одну підсумкову одиницю. Досягнення найкращих результатів - строгий облік трудовитрат, витраченого часу до рівня заробітної плати.

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

<b>Посада</b>	<b>Кількість посадових одиниць, шт.</b>
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Менеджер з експлуатації номерного фонду	2
Технічний директор	1
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Маркетологи	4
Генеральний директор	1
Бухгалтер	3
Заступник	2
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>15</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Швейцар	4
Гардеробник	2
Комірник камери схову	2
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Покоївки	9
Кастелянші	4
Охорона	5
Кухарі	11
Завідувач виробництвом	2
Гіди	4
Аніматори	5
Робітники служби організації дозвілля	4
Перукар	2
Майстер манікюру	2
Тату-майстер	2
Офіціанти	8
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>68</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Прибиральники	4
Робітники інженерно-технічної служби	4
Мийники	4
Працівники пральні	2
Працівники хімчистки	2
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>16</b>
<b>Всього</b>	<b>99</b>

Перспективна діяльність залежить від успішного виконання всіх наведених нижче складових.

- Економічна - підвищення продуктивності співробітників, шляхом різнопланової стимуляції.
- Соціальна - відстеження і облік відповідності штату, подальшого сприяння підвищення кваліфікації; виховання відповідальності і старанності до роботи.

- Психофізіологічна - враховувати стан здоров'я щодо всього періоду роботи, вікового критерію, соціальних факторів і інших природних життєвих обставин.

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Менеджер з експлуатації номерного фонду	2	15,6	31,2	-	-	31,2
Технічний директор	1	29,8	29,8	-	-	29,8
Менеджер служби прийому та розміщення	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Маркетологи	4	16,7	66,8	-	-	66,8
Генеральний директор	1	32	32	-	-	32
Бухгалтер	3	15,7	47,1	-	-	47,1
Заступник	2	12,7	25,4	-	-	25,4
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>263,1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>263,1</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Швейцар	4	8	32	-	-	32
Гардеробник	2	8	16	-	-	16
Комірник камери схову	2	7,6	15,2	-	-	15,2
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	13	26	-	-	26
Покоївки	9	11,4	102,6	-	-	102,6
Кастелянші	4	9	36	-	-	36
Охорона	5	12,9	64,5	-	-	64,5
Кухарі	11	14,8	162,8	-	-	162,8
Завідувач виробництвом	2	11	22	-	-	22
Гіди	4	12	48	-	-	48
Аніматори	5	12	60	-	-	60
Робітники служби організації дозвілля	4	10	40	-	-	40
Перукар	2	10	20	-	-	20
Майстер манікюру	2	9	18	-	-	18
Тату-майстер	2	9	18	-	-	18
Офіціанти	8	8,8	70,4	-	-	70,4

<b>Разом виробничому персоналу</b>	<b>68</b>	<b>-</b>	<b>751,5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>751,5</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Прибиральники	4	8,8	35,2	-	-	35,2
Робітники інженерно-технічної служби	4	9	36	-	-	36
Мийники	4	8,8	35,2	-	-	35,2
Працівники пральні	2	9	18	-	-	18
Працівники хімчистки	2	9	18	-	-	18
<b>Разом по допоміжному персоналу</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>142,4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>142,4</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	<b>99</b>	<b>-</b>	<b>1157</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1157</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	<b>99</b>	<b>-</b>	<b>13884</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>13884</b>

Принципи організації допомагають легше орієнтуватися в соціально-технічні схеми підприємства. Завдяки їм, важливі, істотні моменти не будуть втрачені.

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

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	263,1 x 12 = 3157,2	40	1262,88
Виробничий (операційний) персонал	751,5 x 12 = 9018	30	2705,4
Допоміжний персонал	142,4 x 12 = 1708,8	25	427,2
<b>Разом</b>	<b>1157 x 12 = 13884</b>	<b>-</b>	<b>4395,48</b>

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

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
<b>Планова чисельність працівників, всього</b>	<b>осіб</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	15	15
Виробничий (операційний) персонал	осіб	68	68
Допоміжний персонал	осіб	16	16
<b>Фонд основної заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1157</b>	<b>13884</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	263,1	3157,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	751,5	9018
Допоміжний персонал	тис. грн.	142,4	1708,8
<b>Фонд додаткової заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>366,29</b>	<b>4395,48</b>

У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	105,24	1262,88
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	225,45	2705,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	35,6	427,2
<b>Фонд оплати праці, усього, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1523,29</b>	<b>18279,48</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	368,34	4420,08
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	976,95	11723,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	178	2136
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>15,38</b>	<b>184,64</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	24,55	294,67
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,36	172,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	11,12	133,5

#### 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Планування витрат на виробництво і реалізацію продукції - один з основних напрямків планування роботи підприємства в цілому. Наявність нормативних показників і оперативний контроль і аналіз виникаючих за фактом відхилень дозволяють створити ефективну модель управління виробництвом і продажами продукції. Про основні підходи до планування виробничих витрат розповість наш матеріал.

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

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>				
Фірмові страви	24235,2	70	0,7	14256
Холодні закуски	26470,8	70	0,7	15571,05
Гарячі закуски	4932	60	0,6	3082,5
Супи	5774,4	60	0,6	3609
Другі страви	45291,6	70	0,7	26642,11
Солодкі страви	5385,6	60	0,6	3366
Гарячі напої	561,6	60	0,6	351
Холодні напої	702	60	0,6	438,75
<b>Всього</b>	<b>113353,2</b>	-	-	<b>67316,41</b>
<b>Закупівельні товари</b>				
Холодні напої	1162,8	60	0,6	726,75
Хліб та хлібобулочні вироби	421,2	60	0,6	263,25
Борошняні кондитерські вироби	6861,6	60	0,6	4288,5

Вино-горілчані вироби	2469,6	60	0,6	1543,5
Пиво	216	60	0,6	135
<b>Всього</b>	<b>11131,2</b>	-	-	<b>6957</b>
<b>Разом за рік</b>	<b>124484,4</b>	-	-	<b>74273,41</b>

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	72729,9	1,68	122,18
Опалення, Г/ккал	2002,4	1654,41	3312,79
Вода, м <sup>3</sup> в тому числі:			
гаряча, м <sup>3</sup>	9917,05	97,89	970,78
холодна, м <sup>3</sup>	5219,5	22,99	119,99
<b>Разом</b>	-	-	<b>4525,74</b>

Розрахунок витрат на допоміжні матеріали, малоцінні і швидкозношувані предмети будується на основі потреби в них, розрахунку зносу і витрат на ремонт, відновлення, а також норм витрати допоміжних матеріалів в основному виробництві, при експлуатації і ремонті устаткування.

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

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	15	1	1145	17,17
Виробничий (операційний) персонал	68	2	985	133,96
Допоміжний персонал	16	2	756	24,19
<b>Всього</b>	<b>99</b>	-	-	<b>175,32</b>

Витрати, пов'язані «зі зносом» інструментів і пристосувань цільового призначення, складаються виходячи із затвердженого технологічного процесу, специфікації інструментів і пристосувань цільового призначення та норм витрат на їх виготовлення, зміст і ремонт.

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	107	3	321	547	175,58
Столові прибори	107	3	321	459	147,33
Скляний посуд	107	2	214	269	57,56
Столова білизна	107	2	214	225	48,15
Кухонний посуд	107	2	214	610	130,54
Канцелярське приладдя	107	2	214	69	14,76
<b>Всього</b>	-	-	-	-	<b>573,92</b>

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

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	74273,41
Витрати на оплату праці	18279,48
Єдиний соціальний внесок	4021,48
Амортизаційні відрахування	10908,9
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	4525,74
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	749,24
Податки, збори	6,9
Витрати на охорону	43,17
Інші поточні витрати	13535,6
<b>Разом</b>	<b>126343,92</b>

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

За своїм характером операційний прибуток являє собою прибуток до оподаткування (до податку на прибуток).

Більш наочним показником для інвестора виступає чистий операційний прибуток, мета розрахунку якої - показати, яка частина виручки від основної діяльності організації залишиться в її розпорядженні після сплати податку на прибуток.

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

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	143916,13
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	14391,61

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

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	143916,13
2	Поточні витрати, тис. грн.	126343,92
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	17572,21
4	Податок на прибуток, тис. грн.	3162,99
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	14409,22
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	14391,61
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	14409,22
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	142044 / 14409,22 = 9,8

Окупність курортного готелю в м. Приморськ згідно табл.5.20 становить 9,8 років.

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

В курортному готелі, що проектується в якості інновацій надаватимуться послуги морських екскурсій та кейтерингу.

**Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації**

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Оренда флоту	-	1	350
Розроблення екскурсійних маршрутів	-	5	20
Розроблення кейтерингового меню	-	2	12
Обладнання для кейтерингу:			
Підноси з термоізоляцією	Cambro, США	4	10
Термоконтейнери	MELFORM, Великобританія	10	5
Гастроємкості	BLANCO, Німеччина	25	12
Пересувні контейнери	BLANCOTHERM, Німеччина	4	10

Контейнери для транспортування страв на підносах	«METOS», Фінляндія	4	12
Серія пересувних мармитів A la card	«METOS», Фінляндія	4	15
Диспенсери для роздачі тарілок	BLANCO, Німеччина	4	16
Пересувні регульовані візки для тарілок	Cambro, США	4	8
<b>Разом</b>			<b>470</b>
<b>Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.</b>			<b>1100</b>
<b>Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.</b>			<b>1570</b>

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

Стаття	Разом за рік, тис. грн.	
	1 рік	2 рік
Дохід від інноваційної діяльності	836	836
Витрати на впровадження інновації	1570	734
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-734 (збиток)	102
Податок на прибуток	-	18,36
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	83,64
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	10
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	$470 / 83,64 = 5,6+1 = 6,6$

Окупність впровадження інновацій, а саме послуги морських екскурсій та кейтерингу в курортному готелі в м. Приморськ становить 6,6 років.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Заклад, що проектується розташовуватиметься в м. Приморськ, на березі Азовського моря, по вул. Курортна.

В курортному готелі, що проектується в якості інновацій надаватимуться послуги морських екскурсій та кейтерингу.

Для організації екскурсій, готель матиме в своєму розпорядженні орендований флот.

Усі судна мають сучасне навігаційне оснащення, укомплектовані рятувальним обладнанням і засобами пожежогашіння. На будь-якому судні можна організувати азартну морську риболовлю. Для цього на яхтах є Рибопошукові ехолоти та рибальські снасті.

Морський транспорт буде призначений як для здійснення екскурсійних морських прогулянок околицями, так і для тривалих плавань в Батумі, Стамбул. Клас наших судів, наявність дозвільної документації та кваліфікація екіпажів гарантують безпеку і високий рівень комфорту кожного подорожуючого.

Ми пропонуємо:

- Індивідуальні програми для проведення особистого свята (весілля, ювілею), корпоративного заходу, зустрічі з друзями (парубочого, дівич-вечора), бізнес-регати, тематичної фотосесії, кейтерингове обслуговування.
- Влаштувати морську рибалку. Відправитися на морську прогулянку в складі загальної групи з виходом і купанням у відкритому морі.
- Організувати захоплюючий морський круїз. Туристи зможуть відвідати Батумі, Стамбул найвідоміші курорти Чорного моря.
- Провести ексклюзивну оглядову екскурсію в нічний час з романтичною вечерею.

Для організації кейтерингового обслуговування на суднах передбачено устаткування, яке повністю відповідатиме вимогам мобільності, забезпечуватиме високі споживчі показники продукції ресторанного господарства.

Визначившись з інноваційним направленням закладу, розрахували та підібрали обладнання для курортного готелю. Площі всіх груп приміщень нового закладу становить 5516 м<sup>2</sup>.

Окупність курортного готелю в м. Приморськ становить 9,8 років. Окупність впровадження інновацій, а саме послуги морських екскурсій та кейтерингу в курортному готелі в м. Приморськ становить 6,6 років.

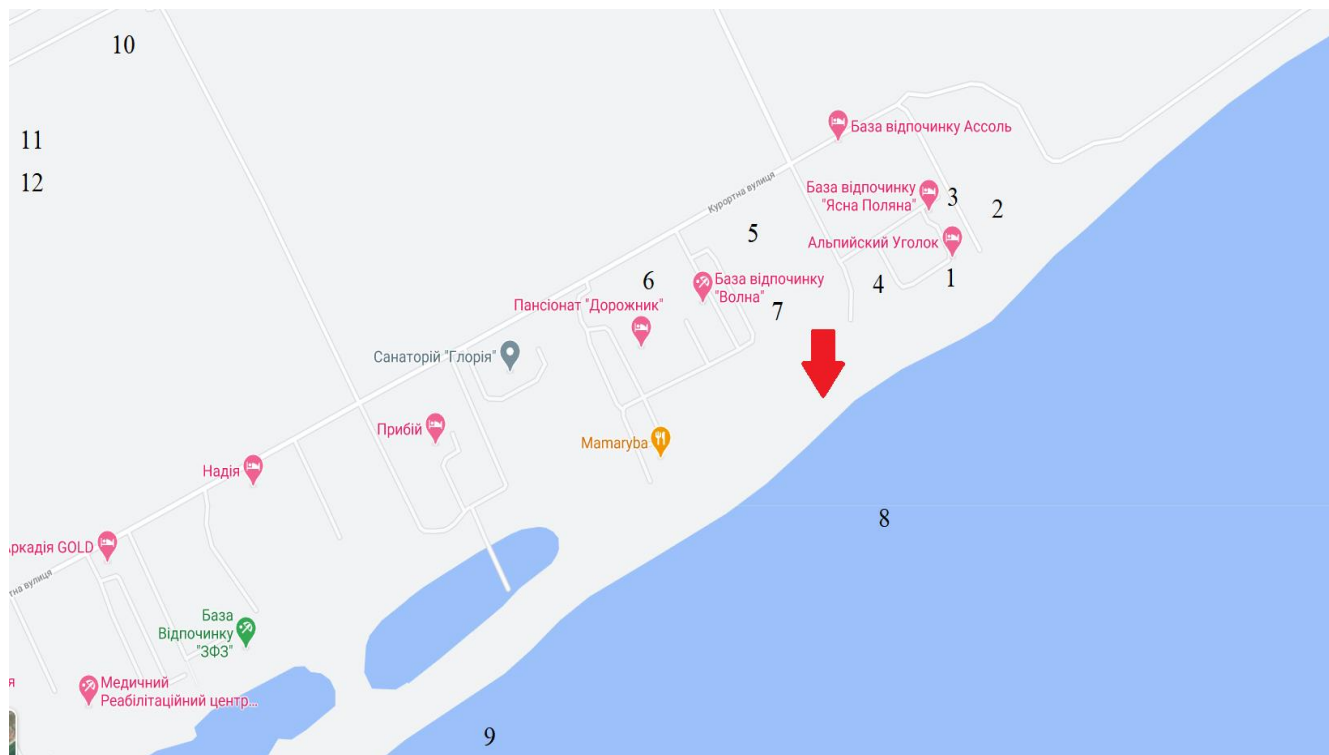
## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ – РЕСУРСІВ

1. COVID-19 І ТУРИЗМ: АНАЛІЗ СИТУАЦІЇ ТА ЕКОНОМІЧНІ ШЛЯХИ ВИХОДУ З КРИЗИ [Електронний ресурс] / 1 – Режим доступу до ресурсу: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/7\\_2020/54.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/7_2020/54.pdf).
2. Визначення екологічної складової ринку круїзних послуг [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/749727.pdf>.
3. ОСНОВИ НАДАННЯ ПОСЛУГ З КЕЙТЕРИНГУ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://diplomba.ru/work/18056>.
4. Логістика кейтерингу [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/smyrnov6.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/smyrnov6.htm).
5. Основи надання послуг з кейтерингу в ресторанному господарстві [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=579992>.
6. Приморськ (Україна) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Приморськ\\_\(Україна\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Приморськ_(Україна)).
7. Приморське. Тижневий відпочинок на морі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://tamtour.com.ua/primorske>.
8. Класифікація засобів розміщення та готелів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://infotour.in.ua/lojko6-2.htm>.
9. Внутрішній туризм в Україні мав би рости: як змінилась галузь і куди зник «бюджетний» мандрівник [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.epravda.com.ua/publications/2020/09/23/665405/>.
10. Які вибрати труби для водопроводу [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://stroyka-gid.com.ua/zagalni-putanas/3808-tryby-dla-vodoprovody-porady.html>.
11. Двошарові гофровані каналізаційні труби для безнапірної і зливової каналізації [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://polyplastic.ua/ua/twin-wall-pipe.html>.

12. Припливно-витяжна установка Mycond MV 400 I [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://7-vz.com/ua/product/pritochno\\_vytyazhnaya\\_ustanovka\\_mycond\\_mv\\_400\\_i/](https://7-vz.com/ua/product/pritochno_vytyazhnaya_ustanovka_mycond_mv_400_i/).
13. IP-камера IMOUI IPC-C22EP-IMOUI [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.dns-shop.ru/product/74dba2efeff23332/ip-kamera-imou-ipc-c22ep-imou/>.
14. Морський стиль в інтер'єрі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://remontvdome.com.ua/morskiy-stil-v-intereri\\_lrus-p5-i4439.html](https://remontvdome.com.ua/morskiy-stil-v-intereri_lrus-p5-i4439.html).
15. Бізнес-планування [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://pidru4niki.com/92411/finans/biznes-planuvannya>.
16. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020 – 79 с.
17. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
18. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.
19. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).
20. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).
21. Байлик, С. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / С. И. Байлик. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.

22. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04- 01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
23. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).
24. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2- 40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. – 64 с. – (Державні будівельні норми України).
25. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2- 16:2019. – [Чинний від 2019-11-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. - 93 с. – (Державні будівельні норми України).
26. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).
27. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні будівельні норми України).
28. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
29. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).
30. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

31. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів : ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми).
32. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23- 99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).
33. Журнал «Гостиничный и Ресторанный бизнес» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://hotelbiz.com.ua>.
34. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
35. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).
36. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).
37. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).
38. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).
39. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).
40. Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів : [закон України]



### Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	I. Курортний готель	категорії 3* на 80 номерів
	II. Конкуренти	
1	База відпочинку «Альпійський куток»	50 номерів
2	База відпочинку «Берег»	15 номерів
3	База відпочинку «Ясна поляна»	20 номерів
4	База відпочинку «Маяк»	10 номерів
5	База відпочинку «Пассат»	14 номерів
6	Пансіонат «Дорожник»	40 номерів
7	База відпочинку «Хвиля»	15 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
8	Азовське море	
9	Обіточна коса	
10	Стадіон «Олімпієць»	
11	Парк «Ювілейний»	
12	Мотузковий парк	

УДК 658.64

**СУЧАСНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ****MODERN DIRECTIONS OF DEVELOPMENT OF RESORT HOTEL****Кирпиченкова Оксана Миколаївна**

кандидат технічних наук,

Національний університет харчових технологій

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0215-5316>**Ущачовський Артем Олегович**

асистент,

Національний університет харчових технологій

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7853-5070>**Боброва Ярослава Олегівна**

магістрант,

Національний університет харчових технологій

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0269-3598>**Kyrpichenkova Oksana, Ushchaporvsky Artem, Bobrova Yaroslava**

National University of Food Technologies

В даній статті пропонуються сучасні рішення для курортного готелю в місті Приморськ Запорізької області, які пов'язані з морськими екскурсіями та інноваційним підходом до кейтерингу. Вітчизняні готелі залучають нових гостей нестандартними послугами, зручностями, доброзичливою атмосферою, відпочинком, обстановкою, романтикою, емоціями, адреналіном. Запропоновано ряд морських екскурсій різної тривалості, що будуть супроводжуватися кейтерингом. Кейтеринг нині є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні. Крім того, важливе значення має не лише постачання їжі, а й організація відповідних масових заходів. Окрім прослуховування екскурсій на суднах, гостей також залучатимуть в процес створення страв – найбільш затребуваний сьогодні прийом.

**Ключові слова:** готель, кейтеринг, морський туризм, нестандартні послуги, сервіс.

В данной статье предлагаются современные решения для курортного отеля в городе Приморск Запорожской области, связанные с морскими экскурсиями и инновационным подходом к кейтерингу. Отечественные отели привлекают новых гостей нестандартными услугами, удобствами, доброжелательной атмосферой,

отдыхом, обстановкой, романтикой, эмоциями, адреналином. Предложен ряд морских экскурсий различной продолжительности, которые будут сопровождаться кейтерингом. Кейтеринг настоящее время является одним из самых динамичных секторов ресторанного бизнеса в Украине. Кроме того, важное значение имеет не только поставки пищи, но и организация соответствующих массовых мероприятий. Кроме прослушивания экскурсий на судах, гостей также будут привлекать к процессу создания блюд - наиболее востребованный сегодня прием.

**Ключевые слова:** гостиница, кейтеринг, морской туризм, нестандартные услуги, сервис.

This article offers modern solutions for a resort hotel in the city of Primorsk, Zaporozhye region, which are associated with sea excursions and an innovative approach to catering. Domestic hotels attract new guests with non-standard services, amenities, friendly atmosphere, recreation, atmosphere, romance, emotions, adrenaline. A number of sea excursions of various durations are offered, which will be accompanied by catering. Catering is currently one of the most dynamic sectors of the restaurant business in Ukraine. For the organization of catering services on ships, equipment is provided that will fully meet the requirements of mobility, will provide high consumer performance of restaurant products.

One of the ways to serve food in an original way is to use non-standard dishes. A feature of catering at the hotel will be the ability to implement a themed menu on request. In addition, it is important not only to supply food, but also to organize appropriate mass events. In addition to listening to boat tours, guests will also be involved in the process of creating dishes - the most popular entertainment for guests today. Water tourism in the city of Primorsk can be represented by travel on sea waves. Transport in this case can be a yacht, a pleasure boat, and a speedboat. The most interesting and original walks from the point of view of the tourist are kayaking. Active recreation at sea is much more interesting than a traditional vacation on the beach. These are completely new sensations and emotions, an interesting look at the usual landscapes of the coast, a great way to unite a team of friends, colleagues or family members.

**Key words:** hotel, catering, sea tourism, non-standard services, service.

**Постановка проблеми.** Запорізька область має три курортних напрямки – Бердянськ, Кирилівка та Приморськ. Тамтешні готельєри та керівники баз відпочинку зазвичай відкривають сезон на травневі свята. Проте в 2020 році через коронавірус керівництво області посилило протиепідемічні заходи та закрило в'їзд на море, встановивши додаткові карантинні пости.

За даними опитування у 2019 році 45% респондентів відповіли, що виїжджають на відпочинок принаймні раз на рік, третина з них – за кордон [1]. Зараз через закриті кордони і відсутність авіасполучення з більшістю популярних

туристичних країн внутрішній туризм в Україні отримав відчутний поштовх до розвитку.

Потенційні туристи вимагають належного сервісу та згодні віддавати за нього більші гроші, так звані *vip*-тури сьогодні, користуються високим попитом, із-за вимушеного закриття кордонів.

На сьогоднішній день для просування свого готелю керівництво повинно подумати над тим, що дасть перевагу їх закладу при порівнянні з іншими. Для курортного готелю це може бути організація морських подорожей, екскурсій з організацією кейтерингу.

Перевезення людей по воді відносяться до найбільш стародавніх видів подорожей з використанням транспортних засобів. Спочатку це були дерев'яні плоти і човни, які в сучасному туризмі скоріше можна віднести до нетрадиційних видів транспорту [2].

Морський туризм має достатньо тривалу передісторію. Перші круїзні послуги як основний вид послуг морського туризму мали елітний характер і низький рівень безпеки. Морський бізнес почав активно розвиватися з 1860 по 1960 рр. У сучасних умовах морський бізнес щорічно нарощує темпи розвитку. Понад 150 крупних судновласників американського, грецького, італійського, датського, норвезького походження пропонують широкий асортимент морських послуг, удосконалюючи їх якість, надаючи різноманітні додаткові послуги тощо.

**Формулювання цілей статті.** У сучасному світі конкуренція між готельними підприємствами дуже напружена. Одним з методів популяризації конкретного засобу розміщення є надання нестандартних послуг. Конкретний підхід до організації розваг туристів, що відпочивають на морському узбережжі, створення програм екскурсій, що будуть супроводжуватися продуманим кейтерингом є важливою складовою успіху готелю.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Основною метою морського туризму вважається забезпечення відпочинку і рекреації. Відповідно до цього морський туризм пов'язаний з використанням ресурсів моря і прибережних територій.

Морський туризм - це бізнес, що здійснюється в межах акваторії моря і прибережних територій з метою виробництва туристично-рекреаційних послуг для одержання прибутку [2].

Відповідно до цього визначення основними видами морського туризму є круїзний, яхтовий та пляжний туризм. Також до переліку видів морського туризму входять дайвінг, рибалка, підводне полювання, віндсерфінг, серфінг.

Останнім часом намітилася стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи), місць відпочинку, місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності «catering» [3].

Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» - ресторанний бізнес. Так, на думку П'ятницької Н. суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства у зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг.

Кейтеринг поза приміщенням, відноситься до найдинамічніших видів ресторанного обслуговування, передбачає, що у підприємства є окремі пункти з приготування харчових продуктів, звідки приготовлена їжа доставляється в місце, яке визначає клієнт.

Існують чотири групи споживачів кейтерингового обслуговування:

- До першої групи належать корпоративні замовники – компанії, які проводять презентації, конференції з наступним фуршетом, а також корпоративні свята і вечірки. Кейтерингове обслуговування є альтернативою організації заходу в ресторані, якщо подібна акція має масштабний характер і проведення її є проблематичним через недостатню кількість місць.
- Друга група замовників – громадські організації, які проводять семінари, конференції, благодійні заходи тощо.
- Третя група – приватні особи, які влаштовують сімейні свята (дні народження, весілля, ювілеї та ін.) у себе вдома або в іншому місці.
- Четверта група – певні колективи, які вважають за необхідне організувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечери).

Якщо ще недавно в Україні про кейтеринг було відоме тільки вузькому колу професіоналів, то в даний час український ринок кейтерингу сформований і широко розвинений. У цій сфері існує безліч напрямків, видів обслуговування, а також різних ніш діяльності кейтеринг-служб, які мають свою конкретну специфіку.


Сьогодні кейтерингові послуги надають як окремі компанії, так і ресторани. Різниця в тому, що для самостійних структур - це основний вид бізнесу, а для закладів ресторанного господарства - додатковий зарібок. Якість роботи підприємства визначають грамотний персонал, правильно розроблене меню, наявність необхідного устаткування та інвентарю, уміння створити атмосферу.

Сьогодні український ринок кейтеринг-послуг хаотичний і сповнений протиріч. З одного боку, існує багато ресторанів і кафе, які простоюють у ранкові та денні години (або в певні сезони) і не мають при цьому ані можливостей (автопарк, реклама, фахівці), ані бажання організувати власну службу кейтерингу.

В курортному готелі, де надаватимуться послуги морських екскурсій та кейтерингу для організації екскурсій, може бути такий орендований флот [4], табл.1. Усі судна мають сучасне навігаційне оснащення, укомплектовані рятувальним обладнанням і засобами пожежогасіння. На будь-якому судні можна організувати азартну морську риболовлю. Для цього на яхтах є рибопошукові ехолоти та рибальські снасті. Морський транспорт буде призначений як для здійснення екскурсійних морських прогулянок околицями, так і для тривалих плавань. Клас судів, наявність дозвільної документації та кваліфікація екіпажів гарантують безпеку і високий рівень комфорту кожного подорожуючого.

Таблиця 1 – Флот готелю

Назва судна	Характеристика	Зображення
Яхта преміум класу «Морська Фея» (французького виробництва «Dufour»)	Парусна яхта Dufour 360 випускається верф'ю Dufour з 2018 року. Dufour 360 - це крейсерська яхта з середземноморським кокпітом довжиною 10.73 м з 2 пасажирськими каютами і осадкою 1.90 м. Яхта з корпусом зі склопластику має сертифікацію CE (A), тобто призначена для виходів у відкрите море.	
Швидкохідний катер «Ірина» американського бренду «Chaparral»	Катер Chaparral 21 «SSi Ski & Fish» випускається верф'ю Chaparral з 2019 року. Chaparral 21 «SSi Ski & Fish» - це боурайдер довжиною 6.40 м з 12 місцями для пасажирів і осадкою 0.81 м. Катер з корпусом зі склопластику має сертифікацію CE (C), тобто призначений для виходів в межах берегової зони.	
Круїзна яхту океанського класу «Атланта» (німецького виробництва «Bavaria»)	Парусна яхта Bavaria 50 Cruiser верф'ю Bavaria з 2013 по 2014 рік. Bavaria 50 Cruiser - це крейсерська яхта з середземноморським кокпітом довжиною 15.57 м з 3 пасажирськими каютами і осадкою 2.25 м.	
Прогулянковий катер «Пелікан»	На судні комфортно може розміститися компанія до 40 осіб (банкетний варіант - до 30 чол.; екскурсійний варіант - до 70 чол.).	

<p>Прогулянкові яхти «Ассоль» і «Пегас» (спеціально спроектовані для морських прогулянок по акваторії Азовського моря)</p>	<p>«Пегас» і «Ассоль» - моторно-вітрильні судна, спроектовані для експлуатації великими компаніями. На них є високоточне навігаційне обладнання, рятувальні круги і жилети (для дітей і дорослих), засоби пожежогасіння. На борту прогулянкових суден є все необхідне для надання першої медичної допомоги.</p>	
--	---	---

Клас судів, наявність дозвільної документації та кваліфікація екіпажів гарантують безпеку і високий рівень комфорту кожного подорожуючого.

До уваги туристів пропонується:

- Індивідуальні програми для проведення особистого свята (весілля, ювілею), корпоративного заходу, зустрічі з друзями (парубочого, дівич-вечора), тематичної фотосесії, кейтерингове обслуговування.
- Влаштування морської рибалки. Морська прогулянка в складі загальної групи з виходом і купанням у відкритому морі.
- Організація захоплюючого морського круїзу. Туристи зможуть відвідати Батумі, Стамбул.
- Проведення ексклюзивної оглядової екскурсії в нічний час з романтичною вечерею.

Таблиця 2 – Приклад морських екскурсій, що організовуватимуться готелем

Екскурсії	День тижня	Характеристика
Оглядова екскурсія	щоденно	Тривалість екскурсії 2 години. Можливість дізнатися не тільки історію міста Приморськ а і в цілому про Запоріжжя, побувати у всіх курортних зонах. Дізнатися, де знаходяться кращі ринки зі свіжими фруктами і морепродуктами за низькими цінами, кращі масажні салони, обмінні пункти та інші корисні секретні місечка. Уточнити реальні ціни на місцевий сервіс і отримати відповіді на всі свої питання про м. Приморськ. Це допоможе зорієнтуватися на місці, самим будувати свій відпочинок і, звичайно, заощадити.
Відкриття заливу	щоденно	Екскурсія вглиб Обіточного заливу. Знайомство з чудовою природою, панорамні види, занурення, відкриття загубленої лагуни, купання в ній. Екскурсія на весь день.
Круїз-рибалка	щоденно	Вихід в море на комфортабельній яхті з каютами. Дворазове харчування: обід і вечеря в морі. Пірнання з інструкторами. Рибалка. Зустріч заходу сонця в морі. Круїз на весь день.
Фантастичний круїз	щоденно	Розважальний круїз для сімей з дітьми. Тривалість 3 години. За цей час аніматори розважатимуть дітей, фокусники зачаровуватимуть, а море надихатиме на повний відпочинок.

Морські каяки	щоденно	Вихід на каяках на світанку. Зустріч перших сонячних променів.
---------------	---------	--

З кожним разом кількість екскурсій доповнюватиметься та розширюватиметься. На всіх заходах потрібно організувати послуги харчування.

Кейтеринг, або виїзне ресторанне обслуговування, нині є одним із найбільш динамічних секторів ресторанного бізнесу в Україні. Вітчизняні ресторани торгують не лише їжею, вони торгують послугами, зручностями, доброзичливою атмосферою, відпочинком, романтикою, мріями, адреналіном. Крім того, важливе значення має не лише постачання їжі, а й організація відповідних масових заходів. На Заході склалася культура кейтерингу. Люди знають, яким має бути хороше свято, і довіряють фахівцям. В Україні споживачі не мають уявлення про те, що таке хороша вечірка, але при цьому не завжди довіряють фахівцям.

Для організації кейтерингового обслуговування на суднах має бути передбачено устаткування, яке повністю відповідатиме вимогам мобільності, забезпечуватиме високі споживчі показники продукції ресторанного господарства.

Одним із способів оригінальної подачі страви є використання нестандартного посуду. Наприклад, в глибокій тарілці подаватимуться десерти або гарячі закуски, а для супу використовуватимуться скляні банки або келихи. Замість звичної порцеляни використовуватимуться вироби з каменю, дерева або інших матеріалів; закуски виноситимуться не на тарілках, а на підставках з дерева, в оригінальних світокубах і скляних конструкціях. В якості підставки для напоїв використовуватимуться фігурні крижані скульптури в стилістиці заходи.

Окрім прослуховування екскурсій на суднах, гостей також залучатимуть в процес створення страв – найбільш затребуваний сьогодні прийом. Організатори пропонуватимуть учасникам заходу необхідний набір продуктів, а далі вони готуватимуть все самостійно під наглядом шеф-кухаря.

- Гастрономічна анімація – протилежний варіант: кухар готує страву і демонструє свою майстерність гостям. В репертуарі кухарів – приготування спагетті з томатів з «землею» з маслин і тертим сиром.
- Формат кулінарного поєдинку дуже популярний і ідеально підходить для корпоративних заходів, так як є одночасно розважальним і командоутворюючим.
- Оригінальне поєднання інгредієнтів – лосось і желе з ківі, вафлі як булочки для бургера і так далі – ще одна можливість здивувати гостей.
- Експеримент із зовнішнім виглядом персоналу теж зробить захід особливим. Поле для творчості тут досить широке і охоплює не тільки одяг: можна розписати шкіру хною або аквагримом, пофантазувати з головними уборами чи зачісками.
- Особливий стиль спілкування з гостями на тематичних урочистостях: можна використовувати кодові фрази, вітати гостей на мові країни, кухня якої представлена на заході, а також включати спеціальні жести або ритуали.

- Заходи з мотивів блокбастерів, де учасникам пропонують відчутти себе героями кінострічки, виявилися на піку популярності ще рік тому. Однак такі розваги швидко втрачають актуальність, адже фільми забуваються.

Переваги організації служби кейтерингу при готелі [5]:

- повністю задовільнить будь-яку потребу в сфері організації харчування на судні – від простого обіду на 1 людину до повноцінного класичного кейтерингу на кілька сотен осіб;
- смакова палітра створена на основі філософії здорового харчування. Особливістю кейтерингу при готелі буде можливість реалізовувати тематичне меню за індивідуальним запитом;
- організація тематичних анімаційних станцій, коли команда кухарів готує прямо при гостях, роблячи захід більш запам'ятовуючим і статусним;
- в арсеналі кейтерингової служби має бути все, що потрібно для створення заходів будь-якого формату:
  - ✓ власний лофт-майданчик та намети різної місткості, біля готелю;
  - ✓ транспорт, меблі, посуд в асортименті, текстиль;
  - ✓ максимально укомплектований персонал – від прибиральників до фахівців по сервіровці;
  - ✓ фахівці всіх напрямків event-послуг – провідні, діджеї, аніматори, декоратори, фотографи, організатори весіль та інших подій.
  - ✓ організація виїзних заходів: виставки, дні народження і весілля на обраних клієнтами майданчиках.
  - ✓ організація кейтерингу на суднах.
- під час VIP екскурсій з обслуговуванням можна обирати не тільки готові позиції з меню, а й обговорити з менеджером можливість створення персоналізованих страв – в кольорах бренду або з додаванням інгредієнтів, які використовує компанія.

**Висновки.** Отже, туризм в м. Приморськ може бути представлений подорожами по морських хвилях. Транспорт в цьому випадку може бути і яхта, і прогулянковий надувний човен, і моторний катер. Організація кейтерингового обслуговування з використанням сучасного обладнання забезпечить високий рівень харчування і задоволення споживачів.

Активний відпочинок на морі в м. Приморськ набагато цікавіше, ніж простий традиційна відпустка на пляжі. Це абсолютно нові відчуття і емоції, цікавий погляд на звичні пейзажі узбережжя, прекрасний спосіб згуртувати команду друзів, колег або членів сім'ї.

### Список використаних джерел:

1. Только треть украинцев отдыхает за границей – исследование. URL:<https://www.epravda.com.ua/news/2019/06/11/648650/> (дата звернення 14.12.2020).
2. Наврозова Ю.А. Сущность и виды морского туризма / Ю.А. Наврозова, Ю.В. Михайлова // Развитие методів управління та господарювання на транспорті: зб. наук. праць.– Одеса, 2013. – Вип. (4) 41. – С. 45 – 54.
3. Смирнов І.Г. Логістика кейтерингу / І.Г. Смирнов // Географія та туризм. 2014. Вип.28. С.42-50.
4. Голубкова І.А. Экономический механизм развития круизного судоходства Украины : монография / И.А. Голубкова. – Одесса: ИздатИнформ, 2011. – 123-127 с.
5. Меттел, Б. Кейтеринг. Руководство по эффективному управлению бизнесом. Кулинарный институт Америки. — М.: "ВВРГ", 2012. — 88-90 с.

### References:

1. Only a third of Ukrainians rest abroad - a study. Retrieved from <https://www.jakda.com.ua/news/2019/06/11/648650/>
2. Navrozova Y.A. (2013). The essence and types of sea tourism [Development of management methods and management in transport: collection. Science. works.] Odessa, (4) 41, 45 - 54.
3. Smirnov I.G. (2014). Catering logistics [Geography and Tourism]. 28, 42-50.
4. Golubkova I.A. (2011). Economic mechanism of cruise shipping development of Ukraine: monograph. Odessa, IzdatInform. [in Ukrainian].
5. Mettel, B. (2012). Catering. A guide to effective business management. Culinary Institute of America. "ВВРГ", [in Russian].