

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)

Цирулнікова В.В.
(прізвище та ініціали)

«__» _____ 20__ р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

(підпис)

Шарак П.О.
(прізвище та ініціали)

«11» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа“
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми „Готельно-ресторанна справа“

на тему: „Оздоровчий готель з інноваційним
діагностико-лікувальним центром у м.Трускавець
МВІВської області“

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

Грузин Людмила Константинівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Абрамова Асельт Георгіївна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

(підпис)

Консультанти Литвикуць Л.Р.
(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент

Мещеряков О.В.
(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. Доченко В. Р.
“09” жовтня 2020 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Грузій Людмилі Константинівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи „Одновісний готель з інноваційними діалогічними-лікувальними центрами у м.Трускавець Львівської області”

керівник роботи Робилова Василь Георгійович к.т.н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

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

2. Строк подання здобувачем роботи 01 жовтня 2020 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м.Трускавець; тип закладу розміщення - готель категорії 3*;
інноваційне - діалогічно-лікувальний центр

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

Врахунки 1 (формат А3) - калікурубальне рішення сателітного підприємства на відмітках 0,000. Врахунки 2 (формат А3) - план діалогічного в 3D-проекції. Врахунки 3...5 (формат А3) - матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Воронцова Р.Г. доцент	09.10.2020	30.10.2020
Розділ 2	Воронцова Р.Г. доцент	09.10.2020	14.11.2020
Розділ 3	Воронцова Р.Г. доцент	09.10.2020	05.12.2020
Розділ 4	Воронцова Р.Г. доцент	09.10.2020	12.12.2020
Розділ 5	Китобинська Р.Р. м.б.в.	09.10.2020	20.12.2020

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ; Розділ 1 Аналітичний	09.10 - 30.10	Виконано
2	Розділ 2 Маркетингові дослідження	01.11 - 14.11	Виконано
3	Розділ 3 Організаційно-технічний	15.11 - 05.12	Виконано
4	Розділ 4 Програмо-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 - 27.01	Виконано
7	Графічні додатки	28.12 - 27.01	Виконано
8	Оформлення навчального завдання	28.01 - 01.02.2021	Виконано
9	Подання кваліфікаційної дисципліни роботи на кафедру	01.02.2021	Виконано

Здобувач

[Підпис]
(підпис)

Трунчук Р.К.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

[Підпис]
(підпис)

Воронцова Р.Г.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача : Грузін Людмили Константинівни

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи : «Оздоровчий готель з інноваційним діагностично-лікувальним центром у м. Трускавець Львівської обл.»

Керівник роботи : к.т.н, доц. Абрамова А. Г.

Дата захисту « » лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг у м. Трускавець Львівської обл. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства . Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємно-будівельні рішення , заходи для посилення пожежної безпеки, підбрано дизайн, що відповідає концепції . Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Було досліджено, що туристично- рекреаційна сфера є однією найприбутковіших видів бізнесу, і м. Трускавець ідеально підходить для інновації, як діагностико-лікувального центру. Розроблено концептуальне меню ресторану для людей з особливими потребами харчування.

Була проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту. Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 167 сторінках пояснювальної записки та містить 54 таблицю, 8 рисунків, 7 додатки .

Графічний матеріал – 5 аркуші .

Ключові слова : готельне підприємство, рекреаційний сфера, діагностичний , лікувальний центр, харчування .

Annotation

A study of the hotel services market in Truskavets, Lviv region. According to the results of research of internal and external environment, the concept of enterprise activity is substantiated. The organizational structure of the service process and volume-building solutions, measures to strengthen fire safety have been developed, and a design that corresponds to the concept has been selected. The consolidated annual plan of results of economic activity of hotel is developed. It was investigated that the tourist and recreational sphere is one of the most profitable types of business, and Truskavets is ideal for innovation as a diagnostic and treatment center. The conceptual menu of the restaurant for people with special food needs has been developed.

An assessment of capital investments, payback of the investment project was conducted. The qualifying thesis is presented on 167 pages of an explanatory note and contains a 54 table, 8 figures, 7 appendices.

Graphic material -5 sheets.

Key words: hotel enterprise, recreational sphere, diagnostic, medical center, food.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА.....	11
1.1 Світовий досвід розвитку засобів розміщення лікувально-оздоровчого призначення	11
1.2 Перспективні напрямки впровадження інноваційних лікувально- профілактичних та рекреаційних послуг в готельних підприємствах.....	16
1.3 Впровадження у готелі інноваційного діагностично-лікувального центру.....	17
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	20
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	21
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	25
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг	31
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю	33
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	35
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	35
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	40
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	45
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	53
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	53
3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування	54
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	75
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	85
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	90
3.5. Характеристика приміщень оздоровчого призначення.....	92
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	97
3.7. Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	98

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	101
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	101
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення	101
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	109
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ, ЩО ПРОЕКТУЄТЬСЯ.....	112
5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю	112
5.2 Планування операційних активів готелю	117
5.3. Розробка плану з праці готелю	119
5.4. Планування поточних витрат готелю.....	126
5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю	131
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	132
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	141
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	145
ДОДАТКИ.....	148

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Розвиток туристичної галузі спричинив безпрецедентне зростання готельного господарства. У зв'язку з цим багато країн почали інвестувати значні кошти у розвиток цього сектору економіки. Отже, з точки зору бізнесу, готель - це комерційне виробництво, яке пропонує свій товар на ринку у формі послуги (набору послуг).

Туристичну армію обслуговують сотні тисяч працівників готелів. У багатьох країнах готельна індустрія стає однією з найважливіших сфер зайнятості населення. Актуальність даної роботи полягає в тому, що Україна, маючи численні історичні та культурні цінності, унікальні рекреаційні ресурси, може досягти значного економічного ефекту в туристичному бізнесі.

Якщо в розвинених країнах ця галузь діяльності перетворилася на туристичну галузь, то Україна робить лише перші кроки в цьому напрямку. У світовій практиці поняття "туристична індустрія" включає інфраструктурні підприємства, що займаються задоволенням потреб туристів, включаючи побутові послуги, підприємства місцевої промисловості, які виробляють товари та сувеніри для туристів, товари та обладнання для готелів, ресторанів, кафе.

Особливе місце в інфраструктурі займають підприємства готельного та ресторанного господарства, що сприяє задоволенню таких важливих потреб туристів, як проживання та харчування. Індустрія готелів є однією зі складових туристичної галузі.

Матеріальна база, призначена для розміщення туристів, займає одне з перших місць у формуванні туристичної інфраструктури, оскільки якість розміщення та відповідне обслуговування суттєво впливають на рівень туристичного обслуговування. Отже, готельна індустрія стає швидко зростаючим бізнесом, генеруючи значні грошові потоки, включаючи іноземну валюту. Індустрія гостинності як галузь складається з готелів та організацій, які виробляють товари та послуги, тісно пов'язані з індустрією гостинності. Індустрія гостинності також надає послуги, які користуються попитом серед туристів.

На сьогодні рекреаційна сфера є найбільш популярною серед туристів. Це пов'язано з тим, що в індустріальну епоху люди шукають відпочинку й оздоровлення в екологічно благополучних регіонах. Україна має необхідний природо-ресурсний потенціал для перспективного розвитку рекреаційного туризму. На Західній, Центральній та Південній Україні функціонують найбільші лікувальні курорти – Трускавець, Моршин, Східниця, Поляна, Хмільник, Коблево, Куяльник і т.д. До популярних лікувально-оздоровчих процедур відносять бальнеотерапію, грязелікування, спелеотерапію, озонотерапію, фітотерапію, ароматерапію, магнітотерапію, детокс-програми тощо.

Актуальність теми полягає в тому, що туристично-рекреаційна сфера є однією з найприбутковіших видів бізнесу. Завдяки багатству природо-кліматичних і рекреаційних ресурсів Україна має можливість стати однією з провідних держав у сфері рекреаційного туризму.

Метою магістерської роботи є обґрунтувати з економічної точки зору проект створення туристично-рекреаційного готелю з інноваційним діагностично-лікувальним центром у м. Трускавець Львівської області.

Відповідно до мети магістерської роботи визначено наступні **завдання**:

- дослідити світовий досвід розвитку засобів розміщення лікувально-оздоровчого призначення;
- визначити перспективні напрямки впровадження інноваційних лікувально-профілактичних та рекреаційних послуг в готельних підприємствах;
- проаналізувати впровадження у готелі інноваційного діагностично-лікувального центру;
- здійснити характеристику регіону, де планується розмістити підприємство та провести обґрунтування вибору місця будівництва;
- провести аналіз існуючого ринку готельних послуг;
- здійснити дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг;
- визначити концептуальні засади діяльності готелю ;

- окреслити моделювання сервісн о-виробничого процесу готельного підприємств;
- здійснити характеристику приймально-вестибюльної групи приміщень;
- здійснити характеристику житлової групи приміщень;
- описати організацію харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення;
- охарактеризувати структуру та характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення;
- описати виробничу програму підприємства харчування;
- здійснити організацію технологічного процесу виробництва кулінарної продукції;
- провести характеристику процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення;
- визначити загальну площу підприємства харчування;
- провести характеристику приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення;
- провести характеристику приміщень культурно-дозвільного призначення;
- провести характеристику службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення;
- визначити загальну площу готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі;
- визначити розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі;
- провести характеристику інженерних систем засобу розміщення;
- виокремити пропозиції щодо дизайну;
- здійснити обґрунтування операційних доходів готелю;
- описати планування операційних активів готелю;
- розробити план з праці готелю;
- здійснити планування поточних витрат готелю;

- здійснити планування операційного прибутку та визначити економічну ефективність діяльності готелю;
- здійснити визначення ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується.

Об'єктом дослідження магістерської роботи є туристично-рекреаційний готель, який розташований у місті Трускавець Львівської області.

Предметом магістерської роботи є дослідження економічної ефективності туристично-рекреаційного готелю з інноваційним діагностично-лікувальним центром.

У даній магістерській роботі будуть використовуватися методи аналізу (маркетингового середовища і його чинників; запропонованої інновації), розрахунку (ефективності проекту готелю та інновації) та порівняння (застосування діагностично-лікувального центру у світовій практиці індустрії гостинності).

Основні джерела інформації: періодичні видання, підручники, законодавчі акти, нормативна документація, сайти мережі Інтернет.

Структура магістерської роботи складається зі вступу, п'ятих розділів, висновків, списку використаної літератури та додатків.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

1.1 Світовий досвід розвитку засобів розміщення лікувально- оздоровчого призначення

Розвиток світового лікувально-оздоровчого туризму має вагоме значення для економічної діяльності багатьох країн світу. На теперішній час у світі широкою популярністю у населення користуються рекреація та рекреаційний туризм, як ефективні методи оздоровлення, профілактика різноманітних захворювань та відновлення нормального самопочуття.

Важливе значення для розвитку рекреаційної інфраструктури певного світового регіону має наявність ландшафтних та геологічних (лікувальних грязей, мінеральних та термальних вод) ресурсів території, а також відповідних погодно-кліматичних умов. Оскільки, вище зазначені, рекреаційні ресурси у світі розподілені нерівномірно, більшість людей які подорожують в першу чергу звертають увагу на рекреаційний потенціал обраного напрямку і, відповідно, на спектр рекреаційних послуг, які будуть доступні в регіоні.

Загалом, рекреаційний туризм умовно можна поділити на два види – туристично-оздоровчий та пізнавально-туристичний.

Згідно з даними Міжнародної організації туризму (UNWTO) з кожним роком чисельність міжнародних туристичних потоків збільшувалась. Станом на 2019 рік кількість міжнародних туристів складала 1,46 млрд, і за прогнозами UNWTO до 2050 рік мала скласти 2 млрд подорожуючих. Однак у зв'язку з наслідками пандемії COVID-19 кількість міжнародних туристичних подорожей знизилась на 80% (рисунок 1).

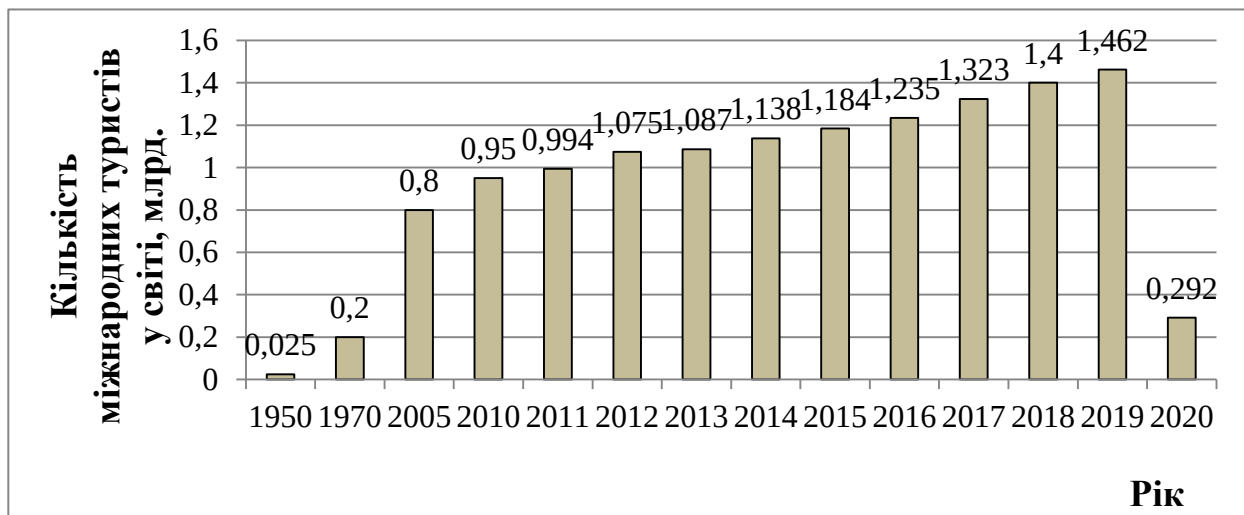


Рис. 1. Динаміка зміни кількості міжнародних туристів у світі

Згідно з аналітичними дослідженнями визначено, що на лікувально-оздоровчий туризм припадає 20% світових подорожей з метою відпочинку. Представники даного туристичного потоку надають перевагу засобам розміщення курортного, лікувально-профілактичного та оздоровчого типу. Тому широкою популярністю у світі користуються SPA-готелі та Wellness готелі.

Розвиток лікувально-оздоровчого туризму та перспективні тенденції оздоровчої індустрії є предметом дослідження багатьох міжнародних організацій, і щорічно результати своєї роботи у вигляді звітів подають Global Wellness Summit (GWS), Global SPA Summit, Medical Wellness Association (MWA).

Загалом лікувально-оздоровчий туризм можна поділити на дві основні категорії – подорожі з метою профілактики (попередження) захворювань та подорожі з метою одужання від хвороб.

Міжнародна SPA асоціація (ISPA) запропонувала узагальнену класифікацію лікувальних та профілактично-оздоровчих закладів. Для порівняння доцільним є співвіднести дану класифікацію вітчизняним розподілом аналогічних закладів індустрії (таблиця 1).

Класифікація лікувальних та профілактично-оздоровчих закладів

Класифікація згідно з ISPA	Аналогічні заклади в Україні
<i>Лікувальні, оздоровчі або профілактичні заклади індустрії гостинності, що не надають умови для проживання</i>	
Клубні спа	Спа-центри клубного типу
Денні SPA	SPA-центри, салони краси, курортні поліклініки
<i>Лікувальні, оздоровчі або профілактичні заклади індустрії гостинності з умовами тимчасового розміщення</i>	
SPA-круїзи	Морські, річкові круїзи з елементами SPA
SPA-готелі та SPA дестиниції	Санаторії, пансіонати з лікуванням, готелі зі спа-зоною; курортні готелі, будинки відпочинку, профілакторії, бази відпочику та інші заклади відпочинку зі SPA послугами
SPA медичні заклади	Стаціонарні лікувальні заклади
SPA з мінеральними джерелами та SPA з грязелікуванням (пелоїдотерапією)	Санаторії, пансіонати з лікуванням, що базуються на бальнеології та/ або грязелікуванні (пелоїдотерапії)
SPA-курорти	Санаторії та пансіонати з лікуванням

Заклади розміщення з діагностично-лікувальними центрами зазвичай розміщуються у екологічно чистих районах, подалі від індустріальних центрів. Такі місцевості багаті лікувальними факторами: мінеральними водами, грязями, сприятливими кліматичними ресурсами. Найвідомішими оздоровчими курортами у світі є Бад-Кісінген, Баден-Баден (Німеччина), Карлови Вари (Чехія), Біаріц (Франція), Криница (Польща), Монтекатіні-Терме (Італія), Пієштяні (Словаччина), Бад-Халль (Австрія), Кранс-Монтана (Швейцарія), Боржомі (Грузія), Юрмала (Латвія) і т.д.

Крім SPA-процедур курортні готелі пропонують гостям медичні обстеження, курси процедур та оздоровчі програми. До класичних вітчизняних процедур входять лікувальна гімнастика, бальнеотерапія, гідротерапія, фізіотерапія, масажі, дієти.

Порівняно з вітчизняними діагностично-лікувальними центрами закордонні мають ряд переваг:

- висока кваліфікація діагностичного персоналу;
- мінімальний ризик неправильного діагнозу або його відсутність;
- відсутність шкоди при діагностиці (МРТ замість опромінення рентгеном);
- широкий асортимент медичних послуг.

Існує 2 основні види діагностики – базовий (загальний) Checkup і спеціалізований Checkup.

Базовий (загальний) Check-up – це набір мінімально-необхідних процедур для виявлення всіх відомих захворювань, результати яких інтерпретуються одним спеціалістом – професійним діагностом, який і є відповідальним за постановку діагнозу будь-то незначна алергія, серйозне онкозахворювання або констатація факту, що людина здорова. Виняток становлять лише процедури магніторезонансної томографії (МРТ), коли лікар-діагност проводить консультації з радіологом. Додаткові процедури призначаються лише за наявності підозр на якесь захворювання будь-якого органу або системи. За результатами додаткових процедур за діагноз несе відповідальність все той же лікар-діагност.

Спеціалізований Check-up – це набір мінімально-необхідних процедур для постановки діагнозу при підозрі на захворювання будь-якого органу або системи організму. На відміну від загального Check-Up перелік процедур в рази менше. Якщо мінімально-необхідні процедури не підтвердили підозр на захворювання, але і не спростували їх, тоді можуть бути призначені додаткові процедури для більш глибокого дослідження.

В обох випадках йдеться про мінімально-необхідні процедури, тобто такі, які необхідні на даному етапі і не завдадуть ніякої шкоди працездатності організму [17].

В сучасних медичних центрах при закладах розміщення використовують наступні діагностичні методи:

- ультразвукова діагностика;
- ендоскопічна діагностика;
- езофагогастроуденоскопія з відеосистемою;
- цифрова рентгенодіагностика.

Крім цього готельне підприємство може спеціалізуватися на окремих методиках лікування, наприклад: лікування розладів сну, паразитарний детокс, нетрадиційні методи лікування, анти-стрес програми тощо.

Більшість курортно-оздоровчих закладів розміщення мають вузьку спеціалізацію – лікування певної системи чи органів людини: гінекологічні, урологічні захворювання; хвороби опорно-рухового апарату; неврологічні і гастроентерологічні захворювання; хвороби серцево-судинної системи, ендокринної системи тощо. Такі заклади називають санаторіями – це лікувально-профілактичні заклади для лікування та оздоровлення з допомогою природних факторів (клімат, мінеральні води, лікувальні грязі, морські купання, сонцелікування тощо) у сполученні з дієтотерапією, фізіотерапією, медикаментозним лікуванням та іншими заходами [18].

Як показує світовий досвід, готелі значно поступаються санаторно-курортним закладам у потужності діагностично-лікувальної бази. Оздоровлення у готелях передбачає не таке серйозне медичне втручання у лікування гостей.

Наприклад, Grand Hotel Castrocara Longlife Formula (Італія), побудований на одному з найпопулярніших гарячих джерел Італії, Terme di Castrocara, пропонує лікування з 1830-х років. Багата мінеральними речовинами вода та грязьові процедури Velved Mud – зіркові атракції з безліччю додаткових лікувальних, anti-age, косметичних процедур.

Grand Hotel Castrocara поєднує в собі природну цілющу силу термальних джерел, з найновішими науково обґрунтованими методами профілактики, оздоровчими процедурами, правильним харчуванням та достатньою фізичною активністю у прекрасному і спокійному місці в сільській місцевості Італії.

Програма готелю включає в себе: відмову від паління, алкоголю та інших шкідливих звичок, втрату ваги, очищення організму, re-start, аква-гімнастику, йогу, фітнес, басейн, катання на велосипеді, хайкінг, SPA-процедури, аюрведу, масажі, лазерні процедури, діагностику і консультування [19].

В готелі Lanserhof Tegernsee (Німеччина) персоналізовані програми детоксикації та голодування доповнюються лікувальними програмами «енергетичної медицини», які поєднують підходи старої школи (такі як терапія п'явками та настої печінки) з найкращими сучасними профілактичними методами.

Знамениті засоби для детоксикації Lanserhof LANS Med засновані на філософії австрійського лікаря і так званого «батька голодування» Франца Ксавера Майра, який вважав, що чиста травна система призводить до чистоти здоров'я. Метод Майра побудований на трьох опорах – спокій (голодування з чаєм і водою), детоксикація і тренування (ретельне переживання). Медичне лікування включає в себе обстеження, цілісну медичну консультацію, масажі, косметологічні процедури [20].

Отже, у світовій практиці індустрії гостинності діагностично-лікувальні центри зустрічаються на курортах, у санаторіях, рідше – у готелях, що спеціалізуються на оздоровленні гостей. Готелі, в свою чергу, пропонують поверхневе медичне обстеження, однак широкий асортимент оздоровчих та косметичних процедур доповнює цю прогалину.

На нашу думку, поєднання готелю з діагностично-лікувальним центром створить конкурентоспроможний продукт, який не має аналогів на вітчизняному готельному ринку.

1.2 Перспективні напрямки впровадження інноваційних лікувально-профілактичних та рекреаційних послуг в готельних підприємствах

Інновації – це кінцевий результат інноваційної діяльності, у вигляді нового чи удосконаленого продукту або технологічного процесу, який наділено

якісними перевагами при використанні та проектуванні, виробництві, збуті, використовується у практичній діяльності та має суспільну перевагу [11].

Світова практика показує, що у країн-лідерів саме інновації є вирішальною умовою для забезпечення гідного місця у світовому співтоваристві. Від інноваційної складової в економіці залежить стабільність довгострокового економічного розвитку.

В умовах постійного розвитку готельної індустрії та загострення конкуренції основою конкурентоспроможності виступають інновації. С.В. Позняк, кандидат економічних наук, стверджує, що «ставка на інновації в сучасних економічних умовах є найбільш перспективним підходом, адже, перемогу в конкурентній боротьбі отримують саме ті учасники ринку, які займають активну позицію у використанні інновацій» [12].

Інновації виступають в якості стимулу для подальшого розвитку готельного бізнесу, дають змогу підприємствам не тільки займати лідируючі положення у своїх ринкових сегментах, але й відповідати світовим стандартам готельного обслуговування [13].

До інновацій у готельному секторі можна віднести: використання передових інформаційних та телекомунікаційних технологій, вдосконалення технології надання готельних послуг, створення нових видів готельних послуг, моделей готельного бізнесу, формування стратегічних альянсів, впровадження сучасних форм управління підприємствами [14, с. 391].

1.3 Впровадження у готелі інноваційного діагностично-лікувального центру

Дослідивши застосування діагностично-лікувального центру у світовій практиці індустрії гостинності, ми вирішили, що доцільно було б спроектувати у м. Трускавець Львівської області туристично-рекреаційний готель на 80 номерів з інноваційним діагностично-лікувальним центром.

Інноваційний лікувально-діагностичний центр пропонуватиме гостям консультації кваліфікованих лікарів і сучасні методи діагностики – УЗД,

ендоскопічна діагностика, езофагогастродуоденоскопія з відеосистемою, цифрова рентгенодіагностика. Функціональна діагностика включатиме в себе електрокардіографію, реовазографію, реоенцефалографію, рН-метрію.

Електрокардіографія є одним з основних методів дослідження серця і діагностики захворювань серцево-судинної системи.

Реовазографія – метод діагностики стану периферичних судин кінцівок, оцінки руху крові в них. Це сучасний метод дослідження динаміки пульсового кровонаповнення органів і тканин або окремих ділянок тіла. Дослідження дає інформацію про стан, тонус судинної стінки, еластичність і прохідність судин, непрямі дані про венозну недостатність.

Реоенцефалографія — це метод реєстрації тонусу судин головного мозку, заснований на записі мінливої величини електричного опору судинної стінки. Метод дозволяє одержати інформацію про тонус і еластичність судин, а також про кровонаповнення судинних басейнів головного мозку й венозний відтік з черепа. На підставі вивчення реограм можна запідозрити непрямі ознаки ликворної гіпертензії, діагностувати функціональні вегетативно-судинні зміни, оцінити виразність судинного спазму.

РН-метрія - це метод діагностики, який допомагає визначити кислотність середовища в шлунку, дванадцятипалій кишці та стравоході. Даний метод в наші дні отримав широке застосування в гастроентерологічній практиці, так як більшість захворювань шлунково-кишкового тракту пов'язані з порушенням кислотності. Тому застосування даної діагностичної процедури дає можливість своєчасно діагностувати величезну кількість захворювань ШКТ, а також призначити адекватну терапію, запобігаючи виникненню небажаних ускладнень [21].

Лабораторні дослідження будуть поєднувати в собі клінічну, біохімічну, цитологічну, імунологічну лабораторії. Лабораторні дослідження дозволять:

- вчасно діагностувати захворювання печінки, нирок, підшлункової залози; атеросклероз, ішемічну хворобу серця;
- здійснювати моніторинг цукрового діабету;

- визначити гормональний статус;
- здійснити загальний та клінічний аналіз крові;
- аналіз на наявність вірусного гепатиту В і С тощо.

Також гості матимуть можливість проконсультуватися з кваліфікаційними лікарями – дієтологом, урологом, гінекологом, отоларингологом, терапевтом, офтальмологом, невропатологом, стоматологом, хірургом, дерматологом, косметологом, психотерапевтом.

Оздоровча та реабілітаційна терапія буде доповнюватись дієтичним та детокс-харчуванням. Очищення організму забезпечує виведення токсинів, шлаків, поліпшення обміну речовин, нормалізацію маси тіла, покращення емоційного і фізичного стану.

Крім того в центрі буде свій власний бювет, в якому будуть представлені декілька видів мінеральної води – «Нафтуся», «Моршинська Ропа», «Софія». Мінеральні води відновлюють роботу шлунково-кишкового тракту, попереджають онкологічні захворювання, знижують рівень цукру в крові.

Отже, туристично-рекреаційний готель буде оснащений інноваційним діагностично-лікувальним центром, який надаватиме послуги діагностики, лікування і реабілітації. Для комфортного і якісного відпочинку гостей буде функціонувати SPA-центр з басейном, лазнею, сауною, масажним та косметичним кабінетами.

Як показує досвід, медичні послуги дуже затребувані у даному курорті. Люди з усіх куточків України приїжджають у Трускавець саме для того аби пройти курс лікування.

Інноваційний потенціал проектованого готелю полягає у впровадженні діагностично-лікувального центру. Зазвичай такі центри притаманні оздоровчим закладам, медичним центрам і санаторіям. Наявність діагностично-лікувального центру є конкурентною перевагою серед інших готелів міста Трускавець. Майже всі місцеві готелі направляють своїх гостей у сусідні санаторії для лікування, оскільки в них немає своєї бази, і відсутній бювет.

Зрозуміло, що гостям незручно щоразу йти на процедури в інший заклад, витрачаючи свій власний час на дорогу, який б вони могли провести з користю.

В проектуваному готельному підприємстві будуть об'єднані готельні послуги з медичними. Асортимент і рівень надання медичних послуг не поступатиметься тим, які представлені в санаторно-оздоровчих закладах.

В діагностично-лікувальному центрі гості зможуть пройти діагностику всього організму, проконсультуватися з лікарями-спеціалістами, які допоможуть підібрати ефективне лікування. Діагностично-лікувальний центр пропонуватиме процедури з гідропатії, мінеральних ванн, ароматерапії, інгаляції, фітотерапії, питне лікування, офтальмологічні процедури.

Послугами діагностично-лікувального центру зможуть користуватися не тільки гості, але і ті туристи, які проживатимуть в сусідніх готелях («Forest House», «Богема»), у яких відсутні медичні та SPA-центри. Така перевага дозволить «переманювати» гостей від конкурентів і збільшити дохід готелю.

Крім того, у готелі буде свій власний SPA-центр з басейном, лазнею, сауною, масажним і косметичним кабінетом. Також при готелі буде діяти тренажерний і танцювальний зали. В танцювальному залі будуть проводитися заняття з танців, аеробіки, пілатесу, йоги, медитації. Для любителів активного відпочинку на свіжому повітрі гостям будуть запропоновані такий вид спорту як нордична ходьба, хайкінг, велопрогулянки, тенісний корт та гольф-поле.

Отже, для тих гостей, які приїдуть у справаху м. Трускавець або просто для відпочинку, SPA-центру та інших додаткових послуг буде достатньо, а наявність власного діагностично-лікувального центру з сучасним устаткуванням та помірними цінами буде додатковою перевагою готелю серед закладів-конкурентів.

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

Місцем для майбутнього засобу розміщення ми обрали місто-курорт Трускавець у Львівській області. Це найвідоміший та найдавніший бальнеологічний курорт України. Наявність корисних копалин сприяла утворенню різних за хімічним складом і лікувальним властивостям мінеральних вод, що містять вуглецеві з'єднання, радон, глауберову сіль, сірководень [1]. У Трускавці найбільша кількість джерел мінеральних вод в Україні – 14.

Щорічно сюди приїжджають близько 180 тис. туристів, як з України, так і з країн СНД та ЄС (21 % іноземців) (рис. 2.1, рис. 2.2) [2].

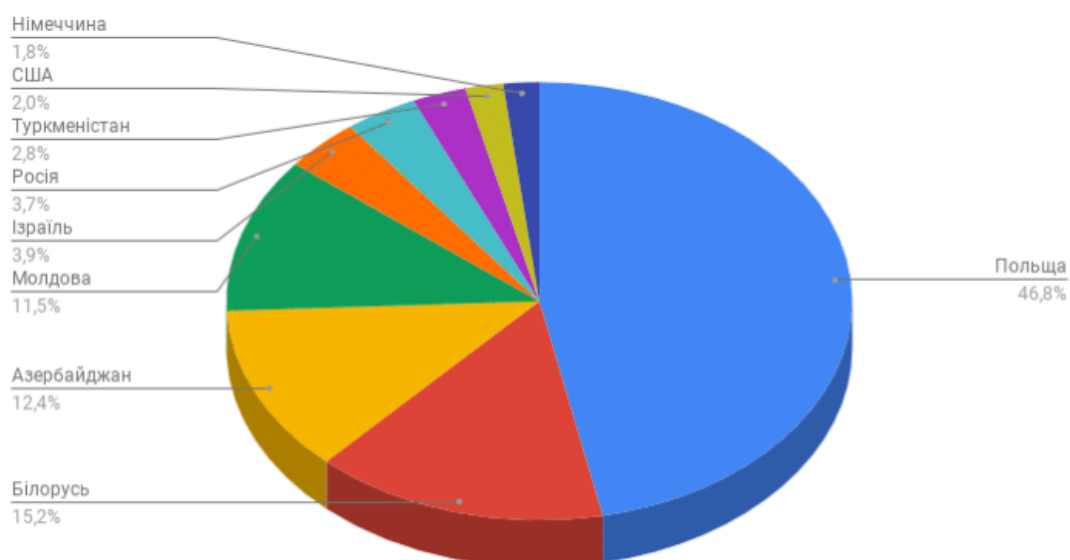


Рис. 2.1 – Статистика туристів за країнами, які найчастіше приїжджають у Трускавець за 2019 рік

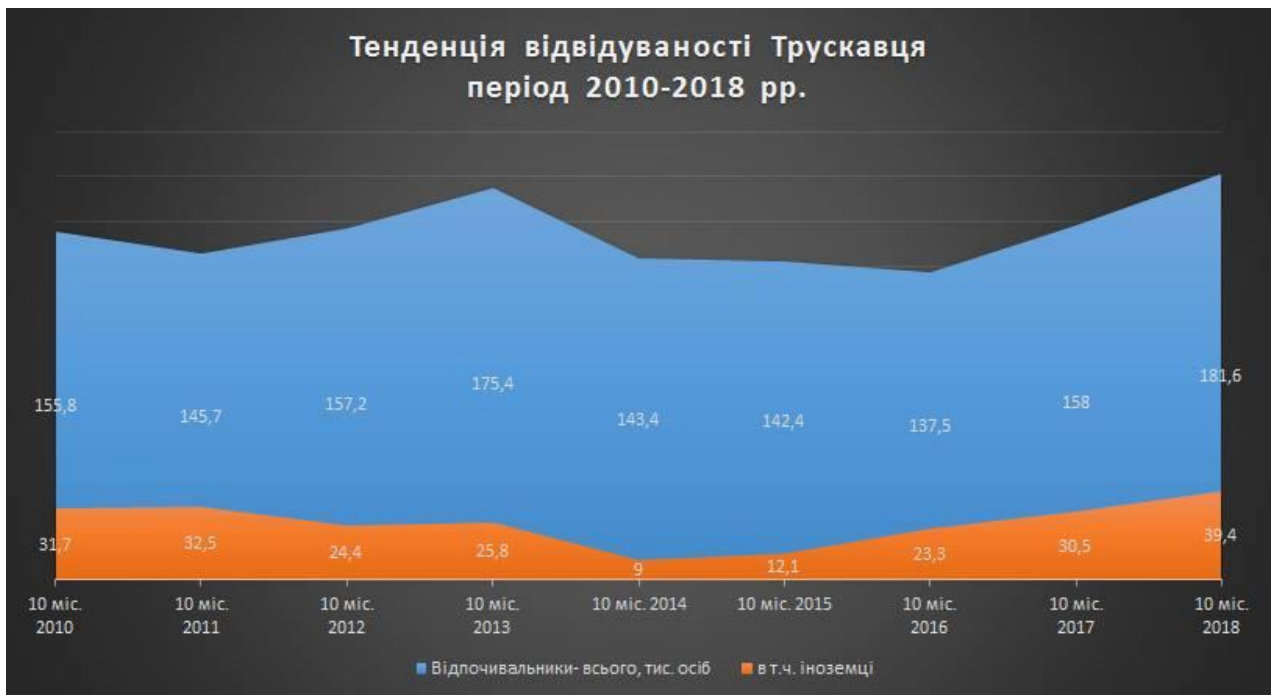


Рис. 2.2 – Тенденція відвідуваності курорту Трускавець в період з 2010 по 2019 роки

У списку «Найкращих маленьких міст України» за рівнем якості життя за всіма показниками курорт Трускавець входить у трійку лідерів. Як курорт містечко почало функціонувати ще у 18 столітті, а в кінці 19-го стало конкурувати вже з відомими європейськими місцями відпочинку, такими як німецький Вісбаден і Ріхенгаль.

Найважливішою перевагою Трускавця як туристичної атракції є його позасезонність: адже цілюща вода тече з-під землі незалежно від пори року, відтак переважна більшість трускавецьких оздоровниць та готелів працюють цілорічно.

У Трускавці функціонують засоби розміщення, серед яких 20 санаторіїв, 6 лікувальних комплексів, 31 готель, 14 вілл і 3 пансіонати та інші колективні засоби розміщення (табл. 2.1) [3].

Таблиця 2.1 – Засоби розміщення міста-курорта Трускавець

Тип засобу розміщення	Назва засобу розміщення
1	2
Лікувально-рекреаційні курортні комплекси з власною лікувальною базою та штатом досвідчених медичних спеціалістів різних	- «Шале Грааль»;
	- Міжнародна реабілітаційна клініка Козьявкіна;
	- «Ріксос-Прикарпаття» 5*;
	Mirotel Resort & SPA 5*;
	- Rotal Hotels and Grand Resort 5*;

профілів.	- «Вернигора».
Санаторії – заклади орієнтовані на лікування та оздоровлення, що використовують власну лікувальну базу та багаторічний досвід.	- «Батьківщина»; - «Молдова»; - «Трускавець»; - «Світязянка»; - «Алмаз»; - «Військовий»; - «Карпати»; - «Кристал»; - «Либідь»; - «Шахтар»; - «Аркада»; - «Конвалія»; - «Кришталевий Палац»; - «Арніка»; - «Джерело»; - «Перлина Прикарпаття»; - «Південний»; - «Полонина»; - «Дніпро-Бескид»; - «Віктор».
Готелі відрізняються відмінним сервісом, наданням медичних послуг та комфортними номерами.	- «Трускавець 365» 3*; - Golden Crown 3*; - «Соламія» 3*; - «Нафтуся» 3*; - «5 Океан» 3*; - «Набі» 3*; - «Алькор» 4*; - «Афродіта» 3*; - «Сані» 3*; - «Жасмін» 2*; - «Марко» 3*; - «Парк» 3*; - «Династія» 2*; - «Лісова пісня» 4*; - «Хижина СПА» 3*; - «Прем'єр» 3*; - «Весна» 3*;

	- «Сенатор» 3*; - «РеВіта» 3*; - «Світязь» 4*; - «Оріана» 3*; - «Джем» 4*; - «Оскар» 4*; - Club pH 2*; - Red stone 3*; - «Маріот Медікал Центр» 3*; - «Хеллі» 2*.
Вілли – це переважно дерев'яні будинки виконані в закопанському стилі, кожна з яких має власну історію.	- «Христина»; - «Таврида»; - «Калина»; - «Моцарт»; - «Рома»; - «Легенда»; - «Анастасія»; - «Софія»; - «Наталія»; - «Вікторія»; - «Сонячна»; - «Гостинна»; - «Марта»; - «Мальви».
Пансіонати підходять для сімейного відпочинку.	- «Алексік»; - «Пролісок»; - «Богема».

Не дивлячись на те, що Трускавець – маленьке містечко, вибір кафе, пабів і ресторанів тут дуже великий. Тут представлені різноманітні кухні: українська, європейська, карпатська, галицька, грузинська, азербайджанська, середземноморська, італійська, узбекська кухня – на будь-який смак. Але, звичайно ж, особливо популярні в Трускавці ресторани з місцевою кухнею.

Оскільки Трускавець – це всесвітньо відома здравниця, то деякі заклади харчування пропонують гостям дієтичне меню (кафе-бар «Калина», ресторан Green Park, ресторан L'escale, ресторан «Сенатор», ресторан «Теодора», ресторан «Алькор», ресторан «Йо-ма-йо»). Всього у місті працюють 45 ресторанів, 12 кафе, 3 кафе-бари і 5 барів [3].

Також Трускавець має свій власний дельфінарій – «Оскар», де гостям пропонують послуги дельфінотерапії. Взимку функціонує гірськолижний

курорт «Буковиця», а для тих, хто полюбляє спокійний відпочинок на природі, найкращим місцем для цього стане Курортний парк. Тут є кілька мінеральних джерел, цікаві пам'ятники, алеї, фонтани. У парку «Підгір'я» представлена флора, яка характерна для карпатського регіону, що створює колорит парку. Парк виконує і функції зоопарку. Тут розміщені вольєри з дикими тваринами (далекосхідний леопард, рисі, благородні олені, фазани, пави тощо) [4]. У місті є 3 музеї – Музей Михайла Біласа, Музей історії Трускавця, Єпархіальний музей.

Гарно розвинута індустрія розваг та відпочинку: працюють 4 нічні клуби, кінотеатри «Злата» і «Міленіум», SPA-центри.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Визначившись з місцем будівництва майбутнього готелю в м. Трускавець, ми провели аналіз забезпеченості готелями та іншими засобами розміщення місцевості у радіусі 2 км, оскільки містечко маленьке. Отримані дані були оформлені у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Завантаженість
«Forest House» (Додаток А)	Вул. Помірецька, 55	Будинок відпочинку	-	Трьохмісний номер комфорт – від 450 грн./добу за 1-місне розміщення; Покращений чотирьохмісний номер – 460 грн./добу за 1-місне розміщення.	<u>Інфраструктура:</u> - пляжна зона; - сад; - дитячий майданчик; - місця для паркування; - ресторан; - бар. <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - прибирання номерів; - розміщення з тваринами; - трансфер; - риболовля; - верхова їзда;	<u>80%</u>

					- піші екскурсії; - велоспорт; - Wi-Fi[5].	
«Карпати» (Додаток Б)	Вул. Карпатська, 2	Готельно-курортний комплекс (санаторій)	4	Одномісний стандарт – 1751 грн./добу; Одномісний покращений – 1998 грн./добу;	<u>Інфраструктура:</u> - ландшафтний парк; - звіринець; - лікувально-діагностичний центр;	67%
				Двомісний стандарт – 2124-2696 грн./добу; Двомісний покращений – 2324-3195 грн./добу; Півлюкс – 2849-3750 грн./добу; Люкс стандартний – 3406-4183 грн./добу; Люкс покращений – 3674-4817 грн./добу; Апартаменти стандарт – 7450 грн./добу; Апартаменти покращені – 8600 грн./добу.	- кінно-спортивна база; - бювет; - SPA-центр; - дитяча кімната; - дитячий майданчик; - конференц-зали на 45 і на 420 місць; - ресторан з банкетним залом на 240 гостей; - лобі-бар; - диско-бар; - етно-кафе «Гражда». <u>Послуги:</u> - розміщення; - триразове харчування; - Wi-Fi; - трансфер; - авіа-послуги; - лікування; - діагностика; - бенкет-сервіс; - конференц-сервіс [6].	
«Перлина Прикарпаття» (Додаток В)	Вул. Степана Бандери, 77	Медично-реабілітаційний центр МВС (санаторій)	-	Одномісний – 900 грн./добу; Одномісний покращений – 1200 грн./добу; Двомісний – 1600 грн./добу; Двомісний покращений 1800 грн./добу; Напівлюкс – 1500-2050 грн./добу; Люкс – 1700-2200 грн./добу; Люкс трикімнатний – 2000-2600 грн./добу; Люкс з двома спальнями – 2900 грн./добу.	<u>Інфраструктура:</u> - закритий паркінг; - дитячий майданчик; - кіноконцертний зал; - конференц-зал; - перукарня; - мінімаркет; - відділення банку; - косметичні кабінети; - бібліотека; - дитяча кімната; - дитячий майданчик; - басейн; - камера зберігання. <u>Послуги:</u> - проживання; - триразове харчування; - лікування; - екскурсії	

					- настільний теніс; -Wi-Fi[7].	
«Гермес» (Додаток Г)	Вул. Степана Бандери, 55Б	Готель	3	Проживання: Одномісний – 500 грн./добу;	<u>Інфраструктура:</u> - платний паркінг; - бібліотека;	<u>63%</u>
				Стандарт – 600-800 грн./добу; Комфорт – 900- 1200 грн./добу; Напівлюкс – 800- 1300 грн./добу; Люкс – 1000-2000 грн./добу.	-косметичні кабінети; -ресторан. <u>Послуги:</u> -проживання; -харчування; -трансфер; -Wi-Fi; -лікування; -косметичні послуги; -SPA-процедури; -послуги пральні; -екскурсії; -більярд; -теніс; -міні-футбол; -бадмінтон; -риболовля; -лижний відпочинок взимку[8];	
«Богема» (Додаток Д)	Вул. Помірецька, 35А	Пансіонат	-	Стандарт – 750-950 грн./добу; Напівлюкс однокімнатний – 850-1050 грн./добу; Напівлюкс двокімнатний – 950-1200 грн./добу; Люкс двокімнатний – 1150-1500 грн./добу; Апартаменти чотирьохкімнатні – 2500-3100 грн./добу; Напівлюкс однокімнатний з балконом –900- 1200 грн./добу; Сімейний люкс двокімнатний – 1150-1500 грн./добу.	<u>Інфраструктура:</u> -паркінг; -ресторан; -майданчик для відпочинку; -дитячий майданчик; -тренажерний зал; -SPA-центр; -дитяча кімната. <u>Послуги:</u> -проживання; -харчування; -лікування; -Wi-Fi; -апітерапія; -екскурсії[9].	<u>78%</u>
«П'ятий океан» (Додаток	Вул. Данила Галицького, 2	Готель	3	Півлюкс – від 690 грн./добу; Люкс – від 890	<u>Інфраструктура:</u> -SPA-центр; -ресторан;	<u>54%</u>

Е)				грн./добу; Суперлюкс – від 1160 грн./добу; Апартаменти трикімнатні – від 1360 грн./добу; Апартаменти президентські – від 1880 грн./добу.	-паб; -конференц-зал на 45 місць; -паркінг; -тренажерний зал. <u>Послуги:</u> -проживання; -харчування; -лікування; -фітнес-тур; -Wi-Fi; -конференц-сервіс; -банкет-сервіс; -авіа-послуги; -більярд; -екскурсії; -шопінг-тури; -катання на лижах[10].	
----	--	--	--	---	---	--

Було проведено детальний аналіз існуючих готелів-конкурентів майбутнього закладу розміщення у радіусі 2 км. Усі засоби розміщення мають різні за своїм призначенням, категорією і спектром послуги, що надаються. Однак, всі вони мають спільну особливість – надання лікування, wellness-послуг та SPA-процедур.

Характеристика основних і додаткових послуг готелів-конкурентів наведено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проектного підприємства готельного господарства

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	Будинок відпочинку «Forest House»	- хороше місце розташування у зеленій зоні; - безкоштовна парковка; - власний пляж; - трансфер; - оздоровчі послуги; - безкоштовне розміщення з тваринами; - наявність ресторану і бару;	- оплата лише готівкою; - відсутність бювету.
		- орієнтований на сімейний	

		відпочинок; - надання приладдя для барбекю; - послуги активного відпочинку; - помірні ціни.	
2	Санаторій «Карпати»	- великий лікувально-діагностичний центр; - екологічно чисті продукти з власної ферми; - ландшафтний парк з зоопарком; - безкоштовний басейн, сауна, тренажери; - власна кінно-спортивна база; - власний бювет; - SPA-центр; - безкоштовна дитяча кімната; - конференц-сервіс; - банкет-сервіс; - авіапослуги; - дні національних кухонь в ресторані; - цілодобовий лобі-бар; - проведення заходів; - відповідність ціни і якості.	- завдаток при поселенні, який повертається при виїзді.

Продовження таблиці 2.3

3	Санаторій «Перлина Прикарпаття»	- розташування у зеленій зоні; - власний бювет; - дитячий майданчик і дитяча кімната; - потужна медична база; - екскурсійне бюро; - бібліотека; - кіноконцертний зал; - конференц-зал; - 3 косметичні кабінети; - перукарня; - мінімаркет; - автостоянка; - проведення заходів.	- прокат чайника і праски платний; - необхідність проведення косметологічного ремонту в номерах.
4	Готель «Гермес»	- ресторан; - послуги лікування; - масажний кабінет; - дитяча кімната; - дитячий майданчик; - послуги пральні; - сауна і джакузі; - настільний теніс; - більярд; - міні-футбол; - трансфер; - екскурсії; - помірні ціни.	- платний паркінг; - відсутність бювету.
5	Пансіонат «Богема»	- лісо-паркова зона; - паркінг; - дитячий майданчик; - тренажерний зал; - більярд; - сауна з басейном; - ресторан; - масажні кабінети; - трансфер.	- відсутність бювету.
6	Готель «П'ятий океан»	- SPA-центр з басейном; - послуга фітнес-туру; - послуга лікування; - ресторан з галицькою кухнею; - паб; - конференц-зал на 45 місць; - безкоштовний паркінг; - авіа-послуги; - більярд; - екскурсії; - шопінг-тури; - катання на лижах - тренажерний зал.	- відсутність бювету;

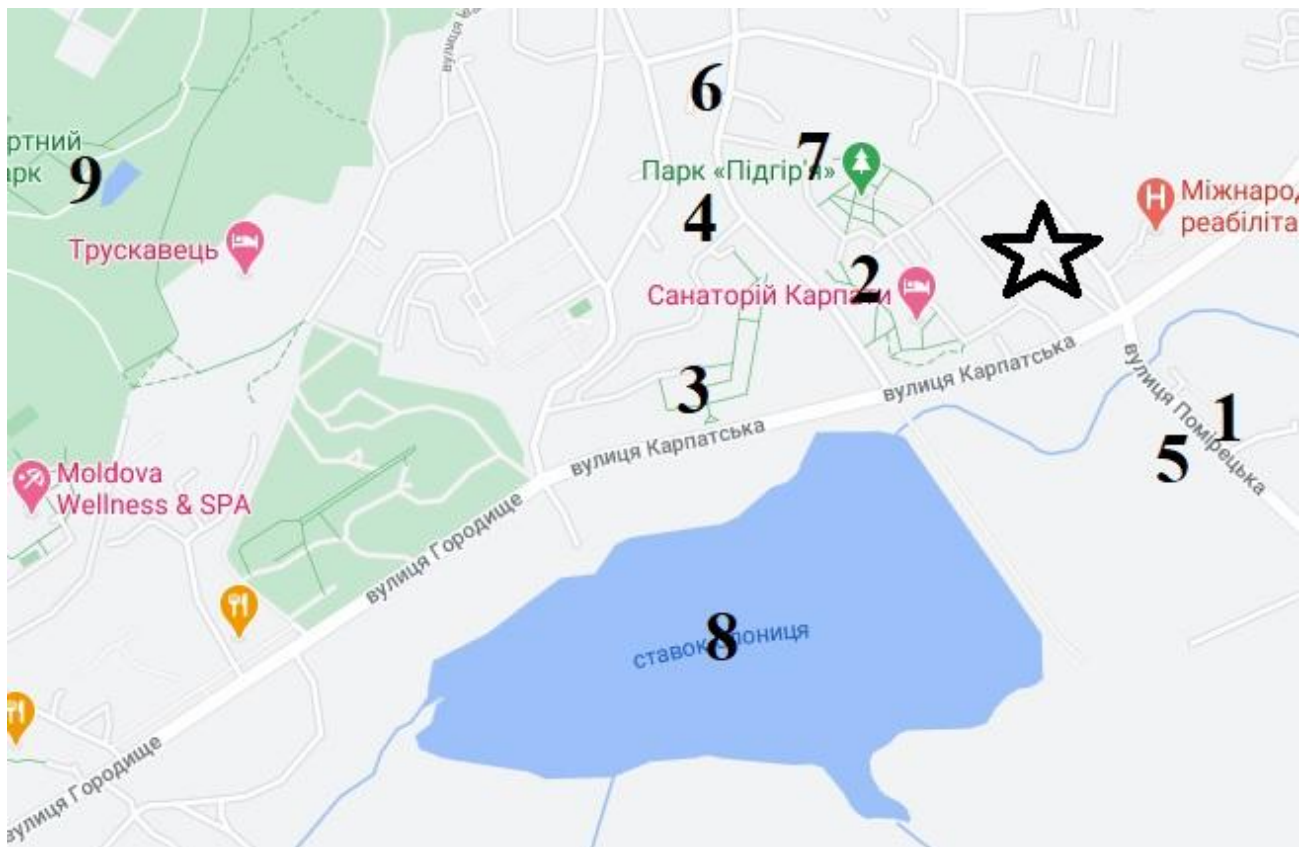


Рис. 2.3. Ситуаційний план

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

Аналізуючи основні і додаткові послуги готелів-конкурентів стає зрозуміло, що всі заклади розміщення, окрім основних послуг, таких як проживання і харчування, надають послуги лікування та фізкультурно-оздоровчі послуги. Така тенденція пов'язана із спеціалізацією курорту та наявними природо-кліматичними і рекреаційними ресурсами. У санаторіях і оздоровчо-лікувальних закладах є величезна діагностично-лікувальна база, якою можуть користуватися не тільки гості даних закладів, але й інших засобів розміщення. Гості готелів і пансіонів, де немає власного буюету, можуть користуватися або центральним буюетом, або буюетами та території санаторіїв.

Для того, аби виділятися серед схожих закладів розміщення, потрібно розробити інноваційне рішення, яке б не мало аналогів на готельному ринку даного регіону.

Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Заклад, що проектується	80 номерів
	II. Основні конкуренти	
1.	«Forest House»	60
2.	«Карпати»	75
3.	«Перлина Прикарпаття»	60
4.	«Гермес»	65
5.	«Богема»	55
6.	«П'ятий океан»	45
	III. Місця найбільшого скупчення туристів	
7.	Парк Підгір'я	-
8.	Ставок Слониця	-
9.	Курортний парк	-

Отже, проаналізувавши склад і кількість потенційних споживачів готельних послуг, ми робимо висновок, що споживачами проектного готелю будуть сім'ї з дітьми, туристи, що подорожують власним транспортом й іноземні туристи.

Кількість номерів у майбутньому засобі розміщення – 80.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Після того як нами було визначено місце будівництва майбутнього готелю, складу потенційного контингенту споживачів, потрібно обрати й охарактеризувати інші складові концепції готелю, такі як категорія, місткість, дизайн, номенклатуру послуг, режим роботи тощо. Характеристика обраних ознак концепції функціонування майбутнього засобу розміщення надано у вигляді таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 – Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Готель
Спеціалізація	Туристично-рекреаційний готель
Категорія	3 зірки
Номерний фонд	80
Місце знаходження -фактичне -знакове	Львівська область, місто Трускавець, вул. Помірецька, 62
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Сучасний
Контингент споживачів	Туристи, що подорожують власним транспортом, іноземні туристи, сім'ї з дітьми
Основні послуги	Розміщення; харчування.
Додаткові послуги	Безкоштовний паркінг; бронювання місць; послуга «дзвінок-будильник»; піднесення багажу в номер та з номера; щоденне прибирання номерів; виклик таксі; трансфер; виклик невідкладної медичної допомоги; доставка кореспонденції; безкоштовний Wi-Fi; цілодобовий roomservice; послуги пральні та хімчистки; збереження речей і цінностей (камери схову); послуги SPA-центру; медичне обстеження та лікування; послуги тренажерного залу; послуги косметичного кабінету; послуги масажного кабінету; велопрогулянки; піші екскурсії, хайкінг; нордична ходьба; йога, лижний спорт; катання на човнах; пілатес, аеробіка; уроки танців; арт-терапія; медитація; послуги няні; дієтичне харчування.
Інфраструктура	Ресторан, бар, лобі-бар, діагностично-лікувальний центр, пральня, магазин сувенірів, дитяча кімната; дитячий майданчик; SPA-центр; тренажерний зал; косметичний кабінет; масажний кабінет; літня тераса; сад; пляж; тенісний корт, гольф-поле; солярій; танцювальний зал; басейн; сауна; лазня; кіно-концертний зал; пункт обміну валют; банкомат.
Режим роботи	Цілодобово, цілодобово

Таким чином, туристично-рекреаційний категорії 3 зірки розрахований на 80 номерів та орієнтований на туристів, що подорожують власним транспортом, іноземних туристів і сімей з дітьми. Тому даний готель буде оснащений лікувально-діагностичним центром, SPA-центром, дитячою кімнатою і майданчиком, тренажерним залом, басейном, пляжем тощо.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організація обслуговування в цій готельній компанії спрямована на максимальне задоволення клієнтів і повинна бути чітко структурованою. Організаційна структура готельної компанії визначається призначенням готелю, місцем розташування, особливостями клієнтури та іншими факторами. Він відображає повноваження та обов'язки кожного працівника.

Існує ряд послуг, які потрібні для будь-якого готелю.

Основні служби готелю та їх обов'язки представлені в таблиці 2.1.

Таблиця 3.1 - Основні служби в готелі

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба бронювання, прийому та розміщення	Бронювання номерів; Приймання гостей; Зустріч, Оформлення гостей, виписка рахунків, ведення карти гостя; Вивчення динаміки попиту на готельні послуги; Підготовка і аналіз звітів про використання номерного фонду; Піднесення багажу.	Адміністратор, портьє, швейцар, менеджер служби прийому, менеджер відділу бронювання
Служба управління номерним фондом	Приймання і оброблення заявок, Складання необхідної документації: графіку заїзду на день, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду	Менеджер служби управління номерним фондом, старша покоївка, покоївки, завідувач білизняною, кастелянша, швачка, прибиральниці
Служба харчування	Пропонування гостям продуктів харчування і напоїв, організація та проведення банкетів.	Шеф-кухар, кухарі, помічники кухарів, офіціанти, бармени, метрдотелі
Інженерно-технічна служба	Створення умов для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку; Підтримання оптимальної	Головний інженер, електромонтер, слюсар-сантехнік, IT-адміністратор.

	працездатності комп'ютерів.	
Служба безпеки	Забезпечення охорони і безпеки гостей та їхнього майна, захист майна готелю від ворожих дій, підтримування громадського порядку і забезпечення належної поведінки у всіх громадських місцях готелю, забезпечення гостям спокою і конфіденційності	Начальник охорони, начальник протипожежної охорони, охоронці.
Адміністративна Служба	Організація управління службами готелю; Оперативне та стратегічне планування; Вирішення фінансових питань; Аналіз господарської та фінансової діяльності; Питання кадрового забезпечення; Питання охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки.	Генеральний директор, фінансовий директор, бухгалтер, кадровий менеджер, еколог, менеджер з охорони праці
Рекреаційна служба	Забезпечення надання послуг оздоровчого характеру; Визначення з програмами лікувально центру; Надання послуг масажу, обгортань тіла, косметичних послуг; Допомога гостям при погіршенні самопочуття; Ремонт та обслуговування обладнання	Начальник служби, адміністратор з прийому, масажисти, медичний працівник, технічні працівники для ремонту та обслуговування обладнання

Основні функціональні послуги запланованого готелю включають: послуга управління приміщеннями; адміністративна послуга; служба громадського харчування; комерційне обслуговування; технічні (технічні) послуги; допоміжні та додаткові послуги.

Служба управління кімнатним фондом (або відділ обслуговування) займається питаннями, пов'язаними з бронюванням номерів відповідної категорії, прийомом туристів, що прибувають в готель, їх реєстрацією та розміщенням у номерах. Ця служба відповідає за надання послуг туристам у номерах, підтримання належної санітарно-гігієнічної фази номерів та комфорту в житлових приміщеннях.

З огляду на високий ступінь диверсифікації сучасних готельних послуг, така послуга часто використовується при наданні персональних послуг для гостей з метою організації їх відправлення до транспортного центру для

подальших поїздок або до наступного пункту туру. Ця послуга включає: менеджер з обслуговування номерів; служба прийому та розміщення; прибирання кімнати; спільне обслуговування (швейцар, працівник готелю, гардеробник, працівник гаража); послуги носія та консьєржа; кур'єрська служба; служба безпеки.

Служба громадського харчування надає послуги гостям у ресторанах, кафе чи барах готелю, приймає рішення про організацію та обслуговування банкетів, презентацій тощо. До його структури в нашій компанії входять: ресторан; кухня;

- склади.
- обслуговування їжі в номерах.

Адміністративна служба відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішення фінансових проблем, кадрових проблем, створення належних умов праці для працівників готелю та контроль за дотриманням відповідних норм і норм з питань праці, пожежної та екологічної безпеки. Ця послуга включає:

- фінансові послуги;
- кадрову службу;
- секретар;
- еколог;
- інспектор пожежної безпеки.

Комерційна служба (або відділ маркетингу та збуту) займається оперативним та стратегічним плануванням та аналізує результати економічної та фінансової діяльності. Склад послуги:

- комерційний менеджер;
- служба маркетингу.

Інженерно-технічні служби створюють умови для роботи систем кондиціонування та теплопостачання. Санітарні установки, електроустановки, послуги з ремонту та будівництва, телевізійні та комунікаційні системи. Склад послуги:

- головний інженер;
- сервісне обслуговування;
- служба благоустрою території;
- послуга зв'язку

До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення для обслуговуючого персоналу, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

До приміщень адміністративної групи належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ і приміщення інженерно-технічного персоналу.



Рис. 3.1 - Органіграма лінійного типу організаційної структури управління підприємством готельного господарства



Рис.3.2 – Функціональна схема засобу розміщення

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому, оформлення і розміщення гостей, приміщення збереження і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування, кіоски тощо.

До приміщень закладу ресторанного господарства належить цілий комплекс приміщень: торговельні приміщення, виробничі цехи, складські приміщення, адміністративно-побутові тощо.

До приміщень господарського і складського призначення можна віднести приміщення і підприємства побутового обслуговування, що пов'язані з обслуговуванням мешканців готелю. Це - перукарні, пункти прокату, фотолабораторії, пральні, медичний пункт, господарчі і складські приміщення, призначені для матеріального забезпечення роботи всіх зон і виконання ремонтних робіт.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Важливий вплив на враження від готелю в цілому має обслуговуючий персонал. Як правило, першим зустрічає гостей швейцар, що стоїть біля входу у готель. Він вітає гостей, допомагає їм вийти з машини. Швейцар володіє інформацією про послуги, що надаються в готелі, про місце розташування готелю.

Служба прийому і розміщення у готелі, що проектується, знаходитиметься у безпосередній близькості до головного входу у готель. Над реєстраційною стійкою та взагалі по всьому готелю знаходитимуться інформаційні покажчики обов'язково з написами двома мовами: українською та англійською.

За стійкою рецепції гостей вітає адміністратор та менеджер з бронювання. До функцій менеджера з бронювання належить:

- 1) приймання заявок на бронювання та їх обробка;
- 2) складання необхідної документації, графіків заїзду на кожен день (тиждень, місяць, квартал, рік);
- 3) укладання договорів з різними компаніями, постійними гостями;
- 4) розробка схем бронювання послуг, їх підтвердження і оформлення;
- 5) вивчати і аналізувати відгуки гостей щодо покращення якості послуг;
- 6) координація роботи адміністраторів.

Найважливішою функцією служби експлуатації номерного фонду є підтримка необхідного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також суспільних приміщень (холів, фойє, переходів, коридорів). По чисельності зайнятого персоналу ця служба є самою великою службою готелю. Як правило, тут працює до 50% усіх службовців готелю.

Службу експлуатації номерів очолює менеджер, якому підлегли покоївки, чергові по поверсі, стюарди.

Основним обов'язком покоївок є прибирання номерів, незалежно від того, зайняті вони чи вільні. Прибирання номерів буває щоденним; після виїзду

проживаючого; генеральним. Щодня покоївка виконує поточне і проміжне збирання номерів.

Прибирання номерного фонду здійснюється в наступній послідовності: спочатку роботи ведуться в заброньованих номерах, потім прибираються номери, які звільнилися від проживаючих гостей, в останню чергу виконуються прибирання в зайнятих приміщеннях. Прибирання варто робити під час відсутності гостя. Якщо ж гість знаходиться в номері, необхідно одержати в нього дозвіл на прибирання.

Процеси поточного прибирання складається з провітрювання приміщення, прибирання і миття посуду, прибирання ліжок, тумбочки, столу, видалення пилу, прибирання санітарного вузла. В обов'язки покоївки також входить перевірка збереження устаткування номера. Якщо номер складається з декількох кімнат, процес прибирання завжди починається в спальні, потім продовжується у вітальні й інших приміщеннях. Завершується робота прибиранням санітарного вузла.

Щоденне проміжне прибирання в номерах робляться в міру потреби і при наявності умов для прибирання.

При прибиранні номера після виїзду гостей в додаткові функції покоївки входить: приймання номера, зміна постільної білизни і рушників, заміна інформації, що є в номері.

Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю здійснюється не рідше одного разу в 10 днів.

Слід відмітити, що у проектованому готелі використовуватиметься автоматизована комп'ютерна система бронювання та реєстрації, що суттєво активізує процес поселення гостей.

Склад приміщень приймально-вестибюльної групи залежать від категорії готельного підприємства і його місткості.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення приймально-вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в

організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження гостей про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюлю, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню буде приділена особлива увага.

Для визначення корисної площі кожного з приміщень підбираємо відповідне обладнання та заносимо до табл. 3.3.

Таблиця 3.3 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	Frezza	4	860x2090x960	7,18
Журнальний столик круглий	Frezza	3	420x700x1200	0,88
Крісло	Frezza	2	860x1170x960	2,01
Акваріум панорамний	Frezza	1	2000x610x1980	1,22
Всього				11,29
Бюро бронювання				
Стіл письмовий	Frezza	1	1350x600x730	0,81
Стілець	Frezza	1	430x910x530	0,39
Всього				1,2
Бюро прийому і реєстрації				
Реєстраційна стійка	Frezza	1	2200x1120x720	1,58
Стілець	Frezza	2	430x910x530	0,39
Тумбочка	Frezza	1	1200x500x1320	0,6
Всього				2,57
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку				
Стіл письмовий	Frezza	1	1350x600x730	0,81
Стілець	Frezza	1	430x910x530	0,39
Всього				1,2
Кімната чергового персоналу				
Тумбочка	Frezza	1	1200x500x1320	0,6
Стіл письмовий	Frezza	1	1350x600x730	0,81
Стілець	Frezza	1	430x910x530	0,39
Диван	Frezza	1	860x2090x960	1,8
Шафа	Frezza	1	1350x600x2070	0,81
Всього				4,41
Кімната чергового адміністратора				
Стіл письмовий	Frezza	1	1350x600x730	0,81
Стілець	Frezza	1	430x910x530	0,39
Диван	Frezza	1	860x2090x960	1,8
Шафа	Frezza	1	1350x600x2070	0,81

Всього				3,81
<i>Службовий санітарно-технічний блок</i>				
Шафа	Frezza	1	1350x600x2070	0,81
Унітаз	Frezza	1	570x355x335	0,2
Душ з піддоном	Frezza	1	900x900x1950	0,81
Умивальник	Frezza	1	1180x420x815	0,49
				2,31
Всього				
<i>Камера схову</i>				
Камера схову	Frezza	1	800x2000x1275	1,6
Сейф	Frezza	1	545x555x525	0,3
Стіл	Frezza	1	1350x600x730	0,81
Стілець	Frezza	1	430x910x530	0,39
Всього				3,1
<i>Сейфова</i>				
Сейф	Frezza	3	545x555x525	0,9
Стіл	Frezza	1	1350x600x730	0,81
Стілець	Frezza	1	430x910x530	0,39
Всього				2,1
<i>Приміщення охорони</i>				
Стіл-пульт	Frezza	1	800x2000x1275	1,6
Стілець	Frezza	3	430x910x530	0,68
Шафа	Frezza	1	1350x600x2070	0,81
Всього				3,09
<i>Приміщення посильних і швейцарська</i>				
Шафа	Frezza	1	1350x600x2070	0,81
Стіл	Frezza	1	1350x600x730	0,81
Стілець	Frezza	3	430x910x530	0,39
Всього				2,01
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Шафа	Frezza	1	1350x600x2070	0,81
Стелаж	Frezza	1	2000x300x2070	0,6
Всього				1,41
<i>Санвузол для чоловіків</i>				
Меблі з вбудованим умивальником	Венеція	2	180x420x815	0,99
Унітаз	Венеція	2	570x355x335	0,4
Всього				1,39
<i>Санвузол для жінок</i>				
Меблі з вбудованим умивальником	Венеція	2	180x420x815	0,99
Унітаз	Венеція	2	570x355x335	0,4
Всього				1,39
<i>Медпункт</i>				
Стіл	Arredo	2	1350x600x730	0,81
Стілець	Arredo	4	430x910x530	0,39
Шафа	Arredo	1	1350x600x2070	0,81
Меблі з вбудованим умивальником	Arredo	1	1180x420x815	0,49
Кушетка медична	Arredo	1	1800x640x900	1,15

Необхідне устаткування				Площа обладнання , м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Шафа	Arredo	1	2085x1610x585	3,35
Тумбочка	Arredo	1	1200x500x1320	0,6
Всього				7,6
Всього				3,42

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщення. Для цього використовуємо рекомендовані площі приміщень для приймально-вестибюльної групи.

Визначаємо склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи та наводимо їх у вигляді табл. 3.4.

Таблиця 3.4 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	120
Бюро бронювання	9
Бюро прийому і реєстрації	12
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
Кімната чергового персоналу	9
Сейфова	7
Службовий санітарно-технічний блок	8
Кімната чергового адміністратора	8
Приміщення для зберігання ковзанів, лиж, лежаків	14
Комора прибирального інвентарю	4
Приміщення носильників багажу	8
Медпункт	19
Приміщення охорони	8
Камера схову	10
Санвузол гостьовий (чоловічий і жіночий)	12
Всього	254

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи буде становити 254 м².

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Службу по поверхового обслуговування номерів очолює менеджер, вона несе відповідальність за чистоту всього готелю і його номерів. Він має кілька помічників, старших покоївок (старша покоївка відповідає за прибирання номерів на одному - двох поверхах).

Поперховим обслуговуванням в готелях займається служба обслуговування номерного фонду. Служба щодня звіряє свої дані про номери з даними служби прийому. Повідомлення служби прийому про виписку гостя з номера фіксуються у відповідній графі журналу господарської служби. В іншій графі журналу записується прізвище покоївки, якій доручено прибирання номера. Після закінчення прибирання в журналі робиться відповідна відмітка. Про готовність номери повідомляється в службу прийому. Покоївки працюють у дві зміни: з 7.00 до 15.00 і з 15.30 до 22.00. Норма на одну покоївку становить 11-18 номерів за зміну в залежності від розміру номерів і типу прибирання (повне прибирання після виїзду клієнта або часткове для зайнятого номера). Для прибирання всіх приміщень готелю розроблені докладні інструкції.

На прибирання номера відводиться 20-30 хвилин в залежності від його розміру і оснащення. Якість прибирання інструктується спеціальним контролером. Для перевіряючих також є спеціальна інструкція про порядок інспекції.

Для прибирання використовують спеціальне обладнання та інструменти (пилососи, відра на коліщатах, швабри з віджиманням, щітки для стелі, щітки для країв килима, де скупчується пил і що важко видаляється пилососом, губки для миття посуду, губка і серветка, що не лишає волокон). Прибирання проводиться за допомогою спеціальних хімічних складів для чищення та дезінфекції, полірування для меблів, шампунів для килимів, двоокису вуглецю для заморожування і видалення жувальної гумки, пестицидів для боротьби з комахами і т.д. Слід враховувати, що деякі речовини при невмілому поводженні і при їх змішуванні виділяють гази (хлор) і небезпечні для здоров'я. Тому зберігатися вони повинні під замком.

Крім прибирання номерів на службу покладено прибирання холів, коридорів, приміщень ресторану, бару та буфету. Цю роботу виконує спеціальний персонал з використанням більш «важкої» і потужної техніки, ніж та, яка призначена для прибирання номерів. Існує два стандарти чистоти для громадських приміщень готелю: нормальний (щоденне прибирання) і престижний (пил видаляється два рази на день). Крім щоденної в готелях проводять періодичні прибирання приміщень (наприклад, весняне прибирання). Періодично проводять миття стін, чистку і лагодження меблів. Періодично один - два номери ставлять на редекорацію з малярськими роботами, зміною оббивки меблів, штор і т. п.

До служби також входять пральня та бюро забутих речей. Перед здачею білизни у пральню і після отримання його звідти воно перераховується. У даному готелі білизна ділиться на три категорії в залежності від вартості номерів. Забуті в номерах речі клієнтів зберігаються протягом трьох місяців.

Персонал служби обслуговування номерів - один з основних у формуванні доходів готелю.

Для ефективного виконання виробничих обов'язків персоналом, утримання у належному стані значної за розмірами площі готельних підприємств, персонал повинен бути відповідальним, комунікабельним, пунктуальним у стосунках з клієнтами необхідно проявляти ввічливість, виконувати згідно професійних обов'язків їхні побажання, бажано у час відсутності клієнта у номері.

Метою всіх робіт є підтримання привабливого іміджу готелю. Чистота приміщень зберігає здоров'я клієнта, а турбота про меблі, килими та інші предмети оснащення готелю продовжує термін їх служби.

До складу житлової частини готелю входять: номери, горизонтальні комунікації (коридори), вітальні, сходово-ліфтові холи, приміщення чергового персоналу. Житловий поверх багатоповерхового готелю може мати один або кілька коридорів, різну форму плану.

Меблі в номерах розміщується в залежності від габаритів кімнати, простінків, особливостей опалення, технологічних параметрів. Меблі повинні забезпечувати зручності користувачу, відповідати санітарним та ергономічним вимогам, смакам клієнтів.

Відповідно до стандарту формуємо розрахунок номерів, які заносимо в таблицю 3.5.

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

Категорія номеру	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт
	Кількість кімнат, шт	Кількість міст, шт	
Апартамент	3	2	3
Люкс	2	2	10
Стандарт (одномісний)	1	1	35
Стандарт (двомісний з окремими ліжками)	1	2	30
Стандарт для інвалідів	1	1	2
Всього:			80

Після того, як визначена кількість кожного типу номерів, підбираємо необхідне обладнання в номер. Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл. 3.6.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартамент				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Starmebel	1	2130x1755x545	3.74
Тумбочка біля спального місця	Starmebel	2	580x370x510	0,42
Крісло	Starmebel	2	520x510x1100	0,53
Журнальний столик	Starmebel	1	780x780x540	0,6
Підставка під багаж	Starmebel	1	730x440x900	0.32
Тумба під телевізор	Starmebel	1	555x1435x335	0.80
Шафа з полицками	Starmebel	1	1600x550 x2200	0,88
Всього:				$S_{кор}=7,29$
Вітальня				
Диван	Starmebel	1	960x2090x860	2.01
Крісло	Starmebel	2	960x1170x860	1.12

Комод	Starmebel	1	405x1435x920	0.58
Журнальний столик	Starmebel	1	1200x700x420	0.84
Всього:				$S_{кор}=4,55$
Кабінет				
Стіл письмовий	Starmebel	1	1500x700 x760	1,05
Стілець	Starmebel	1	450x528x970	0,23
Диван	Starmebel	1	1480x770x660	1,13
Журнальний столик	Starmebel	1	780x780x540	0,6
Крісло	Starmebel	1	520x510x1100	0,26
Тумба під телевизор	Starmebel	1	555x1435x335	0.80
Всього:				$S_{кор}=4,07$
Санітарний вузол				
Джакузі	Starmebel	1	1550x1450x700	2,24
Паровий бокс	Starmebel	1	1000x1500x2200	0,15
Унітаз	Starmebel	1	700x400x740	0,28
Біде	Starmebel	1	400x600x480	0,24
Меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником	Starmebel	2	500x1400x850	0,7
Всього:				$S_{кор}=3,61$
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Dolpxi	1	700x400x740	0,28
Умивальник	Dolpxi	1	650x350x1100	0,23
Дзеркало	Dolpxi	1	810x868x2	-
Всього:				$S_{кор}=0,51$
Передпокій				
Шафа з полицями	Starmebel	1	1800x600x2600	1,08
Вішалка	Starmebel	1	300x300x2000	0,09
Всього:				$S_{кор}=1,17$
Всього Апартаменти				$S_{кор}=21,2$
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Starmebel	1	2200x1700x520	3,74
Тумбочка біля спального місця	Starmebel	2	580x370x510	0,22
Тумба під телевизор	Starmebel	1	1000x420x500	0,42
Журнальний столик	Starmebel	1	780x780x540	0,6
Крісло	Starmebel	1	520x510x1100	0,26
Підставка під багаж	Starmebel	1	490x700x700	0,34
Всього:				$S_{кор}=5,78$
Вітальня				
Диван	Starmebel	1	960x2090x860	2.01
Крісло	Starmebel	2	960x1170x860	1.12
Комод	Starmebel	1	405x1435x920	0.58
Журнальний столик	Starmebel	1	1200x700x420	0.84
Всього:				$S_{кор}=4,55$
Кабінет				
Стіл письмовий	Starmebel	1	1500x700 x760	1,05
Диван	Starmebel	1	1480x770x660	1,13
Журнальний столик	Starmebel	1	780x780x540	0,6

Крісло	Starmebel	1	520x510x1100	0,26
Всього:				$S_{кор}=3,04$
Санітарний вузол				
Паровий бокс	Dolpxi	1	1000 x1500x2200	1,5
Унітаз	Dolpxi	1	700x400x740	0,28
Біде	Dolpxi	1	400x600x480	0,24
Меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником	Dolpxi	1	500 x1400x850	0,7
Всього:				$S_{кор}=2,72$
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Dolpxi	1	700x400x740	0,28
Умивальник	Dolpxi	1	650x350x1100	0,23
Дзеркало	Dolpxi	1	810x868x2	-
Всього:				$S_{кор}=0,51$
Передпокій				
Шафа з полицками	Starmebel	1	1800x600x2600	1,08
Вішалка	Starmebel	1	300x300x2000	0,09
Всього:				$S_{кор}=1,17$
Люкс всього				$S_{кор}=17,77$
Стандарт одномісний				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Starmebel	1	950x2040x545	1,93
Тумбочка біля спального місця	Starmebel	2	335x510x405	0,17
Комод	Starmebel	1	920x1435x405	1,32
Стіл	Starmebel	1	770x650x600	0,5
Стілець	Starmebel	1	960x450x520	0,43
Крісло	Starmebel	1	1020x1000x900	1,02
Журнальний столик	Starmebel	1	450x800x800	0,36
Тумба під телевізор	Starmebel	1	1000x420x500	0,42
Всього:				$S_{кор}=6,15$
Санітарний вузол				
Унітаз	Dolpxi	1	700x400x740	0,28
Тумба з умивальником	Dolpxi	1	900x500x1930	0,45
Паровий бокс	Dolpxi	1	1130x900x2190	1,17
Всього:				$S_{кор}=1,9$
Передпокій				
Шафа з полицками	Starmebel	1	585 x1000x1995	0,58
Вішалка	Starmebel	1	370x540x1995	0,19
Підставка під багаж	Starmebel	1	730x440x900	0,32
Всього:				$S_{кор}=1,09$
Всього Стандарт одномісний				$S_{кор}=9,14$
Стандарт двомісний з окремими ліжками				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Starmebel	2	950x2040x545	3,86
Тумбочка біля спального місця	Starmebel	2	335x510x405	0,17
Комод	Starmebel	1	920x1435x405	1,32
Стіл	Starmebel	1	770x650x600	0,5

Стілець	Starmebel	1	960x450x520	0,43
Крісло	Starmebel	1	1020x1000x900	1,02
Журнальний столик	Starmebel	1	450x800x800	0,36
Тумба під телевизор	Starmebel	1	1000x420x500	0,42
Телевізор	Starmebel	1	1800x1100x30	-
Кондиціонер	Starmebel	1	890x290x210	-
Всього:				$S_{кор}=8,08$
Санітарний вузол				
Унітаз	Dolpxi	1	700x400x740	0,28
Тумба з умивальником	Dolpxi	1	900x500x1930	0,45
Паровий бокс	Dolpxi	1	1130x900x2190	1,17
Всього:				$S_{кор}=1,9$
Передпокій				
Шафа з полицями	Starmebel	1	585 x1000x1995	0,58
Вішалка	Starmebel	1	370x540x1995	0,19
Підставка під багаж	Starmebel	1	730x440x900	0,32
Всього:				$S_{кор}=1,09$
Всього Стандарт двомісний з окремими ліжками				$S_{кор}=11,07$
Стандарт для інвалідів				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Starmebel	2	950x2040x545	3,86
Тумбочка біля спального місця	Starmebel	2	580x370x510	0,43
Тумба під телевизор	Starmebel	1	1000x420x500	0,42
Крісло	Starmebel	1	520x510x1100	0,26
Підставка під багаж	Starmebel	1	730x440x900	0,32
Всього:				$S_{кор}=5,29$
Санітарний вузол				
Ванна	Dolpxi	1	1500x1000x560	1,5
Унітаз	Dolpxi	1	356x350x525	0,12
Умивальник	Dolpxi	1	650x350x1100	0,23
Всього:				$S_{кор}=1,85$
Передпокій				
Шафа з полицями	Starmebel	1	585x1000x1995	0,58
Вішалка	Starmebel	1	370x540x1995	0,19
Підставка під багаж	Starmebel	1	730x440x900	0,32
Всього:				$S_{кор}=1,09$
Всього: Стандарт для інвалідів				$S_{кор}=9,04$

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

Категорія номеру	Площа, м ²				
	Житлова	санвузлів		Передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	40	12,0	2,2	3,9	58,1
Люкс	30	9,1	2,2	3,9	45,2
Стандарт (одномісний)	20,5	6,3	-	3,6	30,4
Стандарт (двомісний з	26,9	6,3	-	3,6	36,8

окремими ліжками)					
Стандарт для інвалідів	16,5	6,2	-	3,7	26,4

Таблиця 3.8 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень по поверховогообслуговування

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування Обладнання	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
Хол				
Диван	Bella	1 1	1790x980x900	1,8
Журнальний Столик	Гармонія	1	1100x600x450	0,7
Всього				S _{КОР} = 1,3 S _{заг.} = 4,3
Кімната чергового персоналу				
Стелаж для білизни	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
Стіл	MERX	1	1150x1150x750	1,3
Стілець	MERX	1	400x370x830	0,2
Всього				S _{КОР.} = 2 S _{заг.} = 6
Приміщення для зберігання візків				
Стелаж	ДиКом СТ-030	1	1000x300x1855	0,3
Візок	Гармонія	5	1000x550x650	2,75
Всього				S _{КОР} = 0,3 S _{заг.} = 1
Приміщення брудної білизни				
Стелаж	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
Візок для брудної білизни	Юго-Восток	1	950x700x1050	0,7
Всього				S _{КОР} = 1,2 S _{заг.} = 4
Приміщення чистої білизни				
Стелаж	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
Візок для брудної білизни	Юго-Восток	1	950x700x1050	0,7
Всього				S _{КОР} = 1,2 S _{заг.} = 4
Санвузол персоналу				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,23
Душ	Dolphi	1	900x900x2000	0,81
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Всього				S _{кор.} = 1,19 S _{заг.} = 4
Кімната побутового обслуговування				
Умивальник	Cersanit Eko 35	1	350x300	0,15
Прасувальна Дошка	Granit Ginger	1	1200x360x900	0,4
Стійка для	Unit	I	1500x300x1500	0,5

вішалок				
Всього				$S_{\text{кор.}} = 1,1$ $S_{\text{заг.}} = 3,7$

Таблиця 3.9 –Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Площа, м²
Хол	80
Кімната побутового обслуговування	8
Кімната чергового персоналу	10
Приміщення для чистої білизни	6
Приміщення для брудної білизни	6
Приміщення для зберігання візків	12
Санвузол для персоналу	6

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Майже в кожному готелі є ресторан, де гості можуть задовольнити свої дієтичні потреби. Ресторан готелю може бути окремою компанією громадського харчування або однією з філій готельного комплексу.

Таблиця 3.10 - Характеристика закладу ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	місткість	контингент споживачів	вид обслуговування	метод обслуговування	особливості послуг (кулінарне спрямування)	режим роботи
ресторан	Вищий	100	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок-«шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантами, повне	Європейська кухня, дитяче меню	08.00-24.00 (сніданок-08.00-10.00)
Бар на поверхах	вищий	15	Мешканці готелю	«А ля карт»	Барменами, повне	вітамінний	10.00-22.00
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	06.00-22.00

В торговому залі ресторану, при наданні послуг використовують бригадний та індивідуальний методи обслуговування відвідувачів.

Для проживаючих в готелі впроваджено форму сніданків по типу шведського стола, використовується високоякісний посуд, індивідуально виготовлена столова білизна. Обслуговування відвідувачів проходить під музичний супровід.

В європейському залі ресторану здійснюється обслуговування банкетів, фуршетів, святкування ювілеїв, урочистих подій, проведення тематичних вечорів, корпоративних вечірок, святкування професійних свят.

Обслуговування туристичних груп проводиться як стаціонарно, так і експрес-сніданками, обідами, а також комплектацією дорожніх наборів.

Для зручності в обслуговуванні іноземних відвідувачів меню друкується на двох мовах (українська, англійська).

Високий рівень обслуговування в європейському залі досягається завдяки впровадженню найсучасніших та найновіших систем технічного забезпечення та професіоналізму персоналу.

Працює з 7:00 до 24:00

з 19:00 "жива" музика

з 7:30 до 23:30, за бажанням гостей, офіціанти обслуговують у номері.

Сніданок починається о 7 годині ранку і триває до 10.

3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування

Обов'язковою складовою закладу ресторанного господарства є розробка меню. Меню складається з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для підприємств різних типів з використанням Збірників рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури з дієтичного харчування.

Оскільки підприємство надаватиме послуги з харчування зранку тільки для проживаючих в готелі, а після 11.00 працюватиме як загальнодоступний заклад, то доцільним буде розроблення окремо меню сніданку та меню з вільним вибором страв.

Меню сніданку відобразимо у табл. 3.6.

Таблиця 3.11 — Меню сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Канapé з ікрою зернистою	52
згідно ТК	Канapé з паштетом	80

згідно ТК	Бутерброд з сиром (<i>хліб, масло вершкове, сир</i>)	50
згідно ТК	Овочеve асорті (<i>свіжі огірки, помідори, солодкий перець, зелень петрушки та кропу</i>)	40/40/35/10
згідно ТК	Яйця варені	3 шт.
згідно ТК	Нарізка сирна з маслом (<i>сир російський, чеддер, московський, голландський</i>)	20/20/20/20/5
	Йогурт з наповнювачем «Полуниця»	175
	Йогурт з наповнювачем «Персик»	175
	Масло вершкове	20
Гарячі закуски		
згідно ТК	Сосиски відварені	120
згідно ТК	Ячня з сиром	130
згідно ТК	Ячня з грибами	100
згідно ТК	Омлет з цибулею	175
згідно ТК	Омлет з помідорами та зеленню (яйця, помідори, зелень петрушки та кропу)	240
Солодкі страви		
згідно ТК	Банани з вершками	205
згідно ТК	Кукурудзяні пластівці з молоком	310
згідно ТК	Маса з кисломолочного сиру з родзинками	200
згідно ТК	Яблука по-київські (<i>яблука, варення, борошно, цукор, сметана, яйця</i>)	100
згідно ТК	Фрукти свіжі (<i>банан, яблуко, апельсин, ківі</i>)	30/40/30/20
Напої		
згідно ТК	Чай чорний	200
згідно ТК	Чай зелений	200
згідно ТК	Кава Еспресо	60
згідно ТК	Кава Американо	200
	Сік апельсиновий «Сандора»	200
	Сік томатний «Сандора»	200
Хлібобулочні і кондитерські вироби		
	Хліб Український	75
	Хліб Пшеничний	75
згідно ТК	Пончики з цукровою пудрою	135/9
	Круасан з джемом	55
	Круасан з шоколадом	55

Меню вільного вибору відобразимо в табл. 3.7.

Таблиця 3.12 – Концептуальне меню ресторану

№ рецептури	Назва страви	Вихід, г
1	2	4
	Сніданок	
	<i>Холодні страви і закуски</i>	
Згідно ТТК	Салат зі свіжих овочів із кедровими горішками (помідори, огірки, капуста, кедрові горішки, оливкова олія)	150
Згідно ТТК	Овочеve асорті (огірки, помідори, солодкий перець)	50/50/50
	Кефір	180
	<i>Другі страви</i>	
Згідно ТТК	Картопля печена (з часниковим маслом)	200
Згідно ТТК	Овочі на пару (цвітна капуста, спаржа, кукурудза, морква)	200
Згідно ТТК	Рис відварний з овочами (зелений горошок, морква)	175
	<i>Солодкі страви</i>	
868	Компот із сухофруктів	250
Згідно ТТК	Желе «Фруктова райдуга» (прикрашене збитими вершками)	200/20
Згідно ТТК	Фруктовий салат (банан, апельсин, ківі, яблуко, ананас, мед)	250/10
Згідно ТТК	Фруктова нарізка (банан, апельсин, ківі, яблуко, виноград)	100/100/ 100/100/ 100
	<i>Напої</i>	
Згідно ТТК	Чай зелений класичний	200
Згідно ТТК	Чай зелений з жасмином	200
Згідно ТТК	Чай м'ятний	200
Згідно ТТК	Чай з ромашкою	200
1009	Напій журавлинний	200
Згідно ТТК	Лимонад домашній	200
Згідно ТТК	Сік-фреш апельсиновий	200
Згідно ТТК	Сік-фреш моркв'яний	200
	<i>Хліб, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби</i>	
	Хліб пшеничний	40
	Хліб житній	40
	Хліб висівковий	40
	Штрудель з маком	150
	Штрудель з вишнями	150
	Обід	

	<i>Холодні страви і закуски</i>	
Згідно ТТК	Салат з авокадо та сьомгою (салат ромен, авокадо, сьомга слабо солена, лимон, майонез «Легідний»)	200
Згідно ТТК	Салат «Цезар» з креветками (креветки, помідори, листя салату айсберг, сухарики, соус «Цезар»)	175
	<i>Перші страви</i>	
Згідно ТТК	Бульйон курячий з локшиною і фрикадельками	200/50
202	Суп овочевий (картопля, морква, цвітна капуста, спаржа, петрушка)	250
	<i>Другі страви</i>	
597	Яловичина тушкована з чорносливом	125
Згідно ТТК	Куряче філе на грилі з овочами (цвітна капуста, кабачки, спаржа, морква)	150/100
Згідно ТТК	Картопля печена (з часниковим маслом)	200
	<i>Солодкі страви</i>	
868	Компот із сухофруктів	250
Згідно ТТК	Желе «Фруктова райдуга» (прикрашене збитими вершками)	200/20
Згідно ТТК	Фруктовий салат (банан, апельсин, ківі, яблуко, ананас, мед)	250/10
Згідно ТТК	Фруктова нарізка (банан, апельсин, ківі, яблуко, виноград)	100/100/ 100/100/ 100
	<i>Напої</i>	
Згідно ТТК	Чай зелений класичний	200
Згідно ТТК	Чай зелений з жасмином	200
Згідно ТТК	Чай м'ятний	200
Згідно ТТК	Чай з ромашкою	200
1009	Напій журавлинний	200
Згідно ТТК	Лимонад домашній	200
Згідно ТТК	Сік-фреш апельсиновий	200
Згідно ТТК	Сік-фреш моркв'яний	200
	<i>Хліб, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби</i>	
	Хліб пшеничний	40
	Хліб житній	40
	Хліб висівковий	40
	Штрудель з маком	150
	Штрудель з вишнями	150
	<i>Вечеря</i>	
	<i>Другі страви</i>	
Згідно ТТК	Куряче філе на грилі з овочами (цвітна капуста, кабачки,	150/100

	спаржа, морква)	
Згідно ТТК	Рис відварний з овочами (зелений горошок, морква)	175
	Солодкі страви	
868	Компот із сухофруктів	250
Згідно ТТК	Желе «Фруктова райдуга» (прикрашене збитими вершками)	200/20
Згідно ТТК	Фруктовий салат (банан, апельсин, ківі, яблуко, ананас, мед)	250/10
Згідно ТТК	Фруктова нарізка (банан, апельсин, ківі, яблуко, виноград)	100/100/ 100/100/ 100
	Напої	
Згідно ТТК	Чай зелений класичний	200
Згідно ТТК	Чай зелений з жасмином	200
Згідно ТТК	Чай м'ятний	200
Згідно ТТК	Чай з ромашкою	200
1009	Напій журавлинний	200
Згідно ТТК	Лимонад домашній	200
Згідно ТТК	Сік-фреш апельсиновий	200
Згідно ТТК	Сік-фреш моркв'яний	200
	Хліб, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби	
	Хліб пшеничний	40
	Хліб житній	40
	Хліб висівковий	40
	Штрудель з маком	150
	Штрудель з вишнями	150
	Фірмові страви	
Згідно ТТК	Баоцзи з соєвим соусом (зі свинячим фаршем)	200/50
Згідно ТТК	Кропкакор (з шинкою)	200
Згідно ТТК	Манти (з баранячим фаршем)	330
Згідно ТТК	Момо з начинкою із свинини і овочами (багато спецій)	330
Згідно ТТК	Пози (фаш із свинини, яловичини)	200
Згідно ТТК	Равіоллі (з курячим фаршем)	200/50
Згідно ТТК	Хінкалі (фарш із свинини і телятини)	330
Згідно ТТК	Чучвара (бульйон з пельменями (яловичий фарш) по-Узбецьки)	200/150

Згідно ТТК	Кундоми (фарш з грибів і гречки) зі сметаною	250/50
Згідно ТТК	Пян се (із капусто-м'ясною начинкою)	250
	Гарячі напої власного виробництва	
Згідно ТТК	Чай чорний класичний	200
Згідно ТТК	Чай чорний з бергамотом	200
Згідно ТТК	Улунг молочний (напівферментований чай з молочним ароматом)	400
Згідно ТТК	Кава Еспресо (сорт Lavazza)	60
Згідно ТТК	Кава Американо (сорт Lavazza)	150
Згідно ТТК	Кава Латте (сорт Lavazza)	250
Згідно ТТК	Кава Мокко (сорт Lavazza)	270
Згідно ТТК	Кава Капучино (сорт Lavazza)	190
Згідно ТТК	Карамельний капучино (сорт Lavazza)	320
Згідно ТТК	Кава Бейліс (еспресо, бейліс)	120/50
Згідно ТТК	Какао «Віденське» (какао, молоко, прикрашене збитими вершками, тертим шоколадом та м'ятою)	175
Згідно ТТК	Какао бананове (какао, молоко, банановий сироп, прикрашене збитими вершками, скибочками банану та м'ятою)	190
Згідно ТТК	Фірмовий гарячий шоколад	100
	Холодні страви і закуски	
Згідно ТТК	Салат з печінки тріски (печінка тріски, рис, кукурудза консервована, огірки мариновані, яйця, петрушка, майонез)	150
Згідно ТТК	Салат «Гусарський» (шинка, сир твердий, мариновані гриби, огірки мариновані, грецькі горіхи, зелень петрушки, майонез)	150
Згідно ТТК	Салат «По-Грузинські» (листя салату айсберг, помідори, огірки, червона цибуля, солодкий перець, яловичина, заправка)	175/25
97	Салат «Особливий» (язик яловичий, картопля, огірки, яйця, крабові палички, майонез)	150
Згідно ТТК	Салат «Цезар» з куркою (куряче філе, помідори, огірки, листя салату айсберг, сухарики, соус «Цезар»)	150
Згідно ТТК	Салат «Ніжність» (куряче філе, яйця, морква, яблуко, твердий сир, майонез)	150
Згідно ТТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, солодкий перець, цибуля, сир фета, оливки, оливкова олія)	150
Згідно ТТК	Рулетики із баклажанів	150

	(сир плавлений, баклажани, майонез)	
Згідно ТТК	Асорті маринованих грибочків (шампіньйони, опеньки, білі гриби)	40/40/40
Згідно ТТК	М'ясна закуска (ковбаса домашня, балик, буженина)	50/50/50
Згідно ТТК	Свинячі рулетки з грибами	150
155	Язык заливний з хріном	150/25
Згідно ТТК	Сирна тарілка (сир «Моцарела», сир «Російський», сир «Мраморний», сир «Мисливський»)	40/40/40/ 40
	Перші страви	
227	Солянка збірна м'ясна (лимон, оливки, сметана)	250/10/5/ 50
249	Суп-пюре із шампіньйонів	200
	Другі страви	
Згідно ТТК	Свинячі реберця з соусом «Барбекю»	200/50
Згідно ТТК	Німецькі ковбаски з соусом «Карі» (запечені на грилі)	200/50
Згідно ТТК	Курячі крильця з соусом «Ренч»	250/50
Згідно ТТК	Картопля «Фрі»	200
Згідно ТТК	Пельмені Сибірські з грибами	200
Згідно ТТК	Пельмені «Фрі» (пельмені з свинячим/яловичим м'ясом смажені у фритюрі) майонез і кетчуп	200/35/35
Згідно ТТК	Пельмені «Особливі» (пельмені з яловичиною і свининою запечені під сиром)	200
Згідно ТТК	Пельмені «Ніжні» (курячий фарш)	200
Згідно ТТК	Млинчики з шинкою і сиром	200
Згідно ТТК	Млинчики з куркою і зеленню	200
1098,1043	Млинчики з вишнями	200
1097,1043	Млинчики з яблуками	200
Згідно ТТК	Млинчик «Ескімос» (з сиром кисломолочним, шоколадний топінг)	200/15
463	Сирники зі сметаною	150/20
444	Омлет з овочами (спаржа, кабачки, помідори)	195
451	Яйця, запечені під молочним соусом	235
	Соуси	
803	Грибний	50
	Барбекю	50
	Карі	
Згідно ТТК	Ренч	50

	Сметана	50
	Майонез (72-%)	50
	Кетчуп «Лягідний»	50
	Гірчиця	
	Хрін	50
	Соєвий соус	50
	Солодкі страви	
Згідно ТТК	Панакота	100
Згідно ТТК	Тірамісу (десерт із сиру «Маскарпоне» та збитих вершків, печивом «Савряді» просоченим кавою та лікером «Амаретто»)	150
	Морозиво ванільне	150
	Морозиво шоколадне	150
	Морозиво полуничне	150
	Морозиво карамельне	150
	Холодні напої власного виробництва	
Згідно ТТК	Молочний коктейль банановий	200
Згідно ТТК	Молочний коктейль полуничний	200
Згідно ТТК	Дамський каприз (ванільне морозиво, сироп карамельний, збиті вершки, молоко, лід)	200
Згідно ТТК	Кава Фраппе (еспресо, вершки, лід)	200/50/20
Згідно ТТК	Кава Гляссе (еспресо, ванільне морозиво, ванільний сироп)	200/70/5
Згідно ТТК	Айс Капучино (еспресо, молоко, лід)	175/75/20
	Хліб, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби	
	Хліб пшеничний	40
	Хліб житній	40
	Хліб висівковий	40
	Штрудель з маком	150
	Штрудель з вишнями	150
	Торт «Медовик»	150
	Торт «Прага»	150
	Торт «Сметанник»	150
	Торт «Наполеон»	150
	Еклер ванільний	80
	Еклер шоколадний	80
	Шоколад ROSHEN молочний	100
	Шоколад ROSHEN молочний з горіхами	100
	Шоколад ROSHEN чорний	100
	Шоколад ROSHEN чорний з горіхами	100

В ресторані та барі будуть реалізовуватися вино–горілчані вироби, фруктові води, соки в асортименті та мінеральні води, кава, чай. Їх перелік поданий у карті напоїв (табл. 3.9).

Таблиця 3.13 – Карта напоїв

Назва напою	Величина порції/ ємність пляшки, мл
1	2
Горілка і горілчані вироби	
горілка «Хортиця» Перцева з медом	100/500
горілка «Хортиця» Premium	100/500
горілка «Хортиця» Silk touch	100/500
горілка «Хортиця» Absolute	100/500
Виноградні вина Масандра (Україна)	
«Еталіта суха» 18% об., біле кріплене	150/750
«Аліготе Кримське» 10-12 % об. біле столове	150/750
«Севільйон Алушта» 10-13 % об., біле столове	150/750
«Еталіта десертна» 16% об., біле десертне	150/750
«Мускатель рожевий» 16% об., рожеве	150/750
«Портвейн червоний Алушта» 17 об., червоне кріплене	150/750
«Сапераві» 10-13% об., червоне столове	150/750
«Мерло» 10-13% об., червоне столове	150/750
«Бастардо» 16% об., червоне десертне	150/750
Виноградні вина Бадагоні (Грузія)	
«Алазанська долина» біле столове 10% об.	750
«Цинандалі» біле столове 12% об.	750
«Піросмані» червоне столове 12% об.	750
«Сапераві» червоне столове 13% об.	750
Ігристі вина	
Одеса Советське біле 11 % об. (Україна)	750
Артемівське червоне 11 % об. (Україна)	750
Айсті Мартіні 11 % об. (Італія)	750
Коньяки і бренді	
Коньяк Ай-Петрі 4* 40 % об. (Україна)	100/500
Коньяк Ай-Петрі 5* 40 % об. (Україна)	100/500
Бренді Шустов Гран-прі Париж V.S. 40 % об. (Україна)	100/500
Бренді Шустов Гран-прі Париж V.S.O.P. 40 % об. (Україна)	100/500
Лікери	
Бейліс	100/500
Шеріданс	100/500
Малібу	100/500
Куантро	100/500
Калуа	100/500
Самбука	100/500

Мінеральні і фруктом води	
Вода мінеральна «Моршинська» не газована	500
Вода мінеральна «Моршинська» слабогазована	500
Вода мінеральна «Моршинська» газована	500
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	500
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	500
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	500
Соки	
Сік «Sandora»:	
Апельсиновий	250/1000
Персиковий	250/1000
Виноградний	250/1000
Мультифруктовий	250/1000
Виноградно-яблучний	250/1000
Томатний	250/1000
Пиво (Україна)	
Безалкогольне:	
Балтика «0» 0% об.	500
З вмістом алкоголю в пляшках:	
Туборг Грін 4,6 % об.	500
Туборг Грін 4,6 % об.	330
Балтика «3» 4,8 % об.	500
Балтика «7» 5,4 % об.	500
Карлсберг 5,5 % об.	500
Туборг Блек 4,8 % об.	500

Розрахуємо кількість відвідувачів за кожну годину роботи ресторану та оформляємо табл. 3.10.

Таблиця 3.14 - Графік завантаження залу ресторану на 100 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
7.30-10.30	сніданок для мешканців готелю		170
11-12	1,5	40	45
12-13	1,5	50	60
13-14	1,5	70	135
14-15	1,5	60	150
15-16	1,5	50	135
16-17	1,5	30	75
17-18	1,5	40	60
18-19	0,6	70	15

19-20	0,6	100	30
20-21	0,6	80	45
21-22	0,6	70	45
22-23	0,6	60	30
ВСЬОГО відвідувачів за день (пзаг)			855
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			8,55

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для підприємства харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Розбивку сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконуємо з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл. 3.11 і 2.12.

Таблиця 3.15 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30	30	357
	50	50	595
<i>Гарячі закуски</i>	20	20	238
<i>Солодкі страви та гарячі напої:</i>			
<i>Всього</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>1190</i>

Таблиця 3.16 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	35		748
гастрономічні продукти		60	449
Салати		20	150
молоко та кисломолочні		20	150

продукти			
<i>Супи</i>	5		107
<i>Другі гарячі страви:</i>	40		855
м'ясні		50	428
борошняні ,овочеві, круп'яні		20	171
яєчні та сирні		30	257
<i>Солодкі страви та гарячі напої</i>	20		428

Розрахунок закупівельної продукції для закладу ресторанного господарства визначаємо на основі норм споживання на одну особу та зводимо до табл. 3.13

Таблиця 3.17 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 170 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої:</i>	л	0,25	43
Чай		0,125	21,5
Кава		0,125	21,5
<i>Холодні напої:</i>	л	0,25	43
Сік		0,25	43
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг	0,1	17
Житній		0,05	8,5
Пшеничний		0,05	8,5
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,7	119
<i>Фрукти</i>	кг	0,07	12

Таблиця 3.18 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану «вищого» класу на 100 місць

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 855 відвідувачів
Гарячі напої:	л		
Чай		0,014	12
Кава		0,098	84
какао, шоколад		0,028	24

Холодні напої:	л		
Фруктова вода		0,02	17
Мінеральна вода		0,01	9
Натуральний сік		0,02	17
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Житній		0,01	9
Висівковий		0,01	9
Пшеничний		0,02	17
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	428
Морозиво, шоколад	кг	0,007	6
Фрукти	кг	0,02	17
Винно-горілчані вироби	л	0,1	86
Пиво	л	0,025	21

Таблиця 3.19 - Денна виробнича програма сніданку закладу ресторанного господарства

№ рецептур и	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
	<i>Холодні страви і закуски</i>	<i>357</i>	
згідно ТК	Канapé з ікрою зернистою	71	52
згідно ТК	Канapé з па́штетом	71	80
згідно ТК	Бу́терброд з сиром (<i>хліб, масло вершкове, сир</i>)	58	50
згідно ТК	Овоче́ве асо́рті (<i>свіжі огірки, помідори, солодкий перець, зелень петрушки та кропу</i>)	45	40/40/35/10
згідно ТК	Яйця варені	38	3 шт.
згідно ТК	Нарі́зка си́рна з ма́слом (<i>сир російський, чеддер, московський, голландський, масло</i>)	45	20/20/20/20/5
	Йогурт з наповнювачем «Полуниця»	10	175
	Йогурт з наповнювачем «Персик»	10	175
	Масло вершкове	9	20
	<i>Гарячі закуски</i>	<i>595</i>	
згідно ТК	Сосиски відварені	205	120
згідно ТК	Я́чня з си́ром	98	130
згідно ТК	Я́чня з гри́бами	98	100
згідно ТК	Омлет з цибулею	98	175

згідно ТК	Омлет з помідорами та зеленню (яйця, помідори, зелень петрушки та кропу)	96	240
	Солодкі страви	238	
згідно ТК	Банани з вершками	40	205
згідно ТК	Кукурудзяні пластівці з молоком	68	310
згідно ТК	Маса з кисломолочного сиру з ізюмом	40	200
згідно ТК	Яблука по-київські (яблука, варення, борошно, цукор, сметана, яйця)	39	100
згідно ТК	Фрукти свіжі (банан, яблуко, апельсин, ківі)	51	30/40/30/20
	Напої	558	
згідно ТК	Чай чорний	54	200
згідно ТК	Чай зелений	54	200
згідно ТК	Кава Еспресо	58	60
згідно ТК	Кава Американо	90	200
	Сік апельсиновий «Сандора»	108	200
	Сік томатний «Сандора»	107	200
	Борошняні кулінарні і кондитерські вироби	.	
	Хліб Український	113	75
	Хліб Пшеничний	113	75
згідно ТК	Пончики з цукровою пудрою	41	135/9
	Круасан з джемом	39	55
	Круасан з шоколадом	39	55

Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма ресторану на 100 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
	Сніданок		
	Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Салат зі свіжих овочів із кедровими горішками (помідори, огірки, капуста, кедрові горішки, оливкова олія)	40	150
Згідно ТК	Овочева асорті (огірки, помідори, солодкий перець)	50	50/50/50
	Кефір	20	180
	Другі страви		
Згідно ТК	Картопля печена (з часниковим маслом)	30	200

Згідно ТК	Овочі на пару (цвітна капуста, спаржа, кукурудза, морква)	24	200
Згідно ТК	Рис відварний з овочами (зелений горошок, морква)	24	175
	Солодкі страви		
868	Компот із сухофруктів	47	250
Згідно ТК	Желе «Фруктова райдуга» (прикрашене збитими вершками)	47	200/20
Згідно ТК	Фруктовий салат (банан, апельсин, ківі, яблуко, ананас, мед)	24	250/10
Згідно ТК	Фруктова нарізка (банан, апельсин, ківі, яблуко, виноград)	17	100/100/ 100/100/ 100
	Напої		
Згідно ТК	Чай зелений класичний	10	200
Згідно ТК	Чай зелений з жасмином	7	200
Згідно ТК	Чай м'ятний	4	200
Згідно ТК	Чай з ромашкою	4	200
1009	Напій журавлинний	6	200
Згідно ТК	Лимонад домашній	6	200
Згідно ТК	Сік-фреш апельсиновий	7	200
Згідно ТК	Сік-фреш моркв'яний	6	200
	Хліб, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	292	40
	Хліб житній	146	40
	Хліб висівковий	146	40
	Штрудель з маком	25	150
	Штрудель з вишнями	30	150
	Обід		
	Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Салат з авокадо та сьомгою (салат ромен, авокадо, сьомга слабо солена, лимон, майонез «Лагідний»)	20	200
Згідно ТК	Салат «Цезар» з креветками (креветки, помідори, листя салату айсберг, сухарики, соус «Цезар»)	40	175
	Перші страви		
Згідно ТК	Бульйон курячий з локшиною і фрикадельками	17	200/50
202	Суп овочевий (картопля, морква, цвітна капуста, спаржа, петрушка)	17	250
	Другі страви		

597	Яловичина тушкована з чорносливом	43	125
Згідно ТК	Куряче філе на грилі з овочами (цвітна капуста, кабачки, спаржа, морква)	44	150/100
Згідно ТК	Картопля печена (з часниковим маслом)	30	200
	Солодкі страви		
868	Компот із сухофруктів	47	250
Згідно ТК	Желе «Фруктова райдуга» (прикрашене збитими вершками)	47	200/20
Згідно ТК	Фруктовий салат (банан, апельсин, ківі, яблуко, ананас, мед)	24	250/10
Згідно ТК	Фруктова нарізка (банан, апельсин, ківі, яблуко, виноград)	17	100/100/ 100/100/ 100
	Напої		
Згідно ТК	Чай зелений класичний	10	200
Згідно ТК	Чай зелений з жасмином	7	200
Згідно ТК	Чай м'ятний	4	200
Згідно ТК	Чай з ромашкою	4	200
1009	Напій журавлинний	6	200
Згідно ТК	Лимонад домашній	6	200
Згідно ТК	Сік-фреш апельсиновий	7	200
Згідно ТК	Сік-фреш моркв'яний	6	200
	Хліб, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	292	40
	Хліб житній	146	40
	Хліб висівковий	146	40
	Штрудель з маком	25	150
	Штрудель з вишнями	30	150
	Вечеря		
	Другі страви		
Згідно ТК	Куряче філе на грилі з овочами (цвітна капуста, кабачки, спаржа, морква)	44	150/100
Згідно ТК	Рис відварний з овочами (зелений горошок, морква)	24	175
	Солодкі страви		
868	Компот із сухофруктів	47	250
Згідно ТК	Желе «Фруктова райдуга» (прикрашене збитими вершками)	47	200/20
Згідно ТК	Фруктовий салат (банан, апельсин, ківі, яблуко, ананас, мед)	24	250/10
Згідно ТК	Фруктова нарізка (банан, апельсин, ківі, яблуко, виноград)	17	100/100/ 100/100/

			100
	<i>Напої</i>		
Згідно ТК	Чай зелений класичний	10	200
Згідно ТК	Чай зелений з жасмином	7	200
Згідно ТК	Чай м'ятний	4	200
Згідно ТК	Чай з ромашкою	4	200
1009	Напій журавлинний	6	200
Згідно ТК	Лимонад домашній	6	200
Згідно ТК	Сік-фреш апельсиновий	7	200
Згідно ТК	Сік-фреш моркв'яний	6	200
	<i>Хліб, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби</i>		
	Хліб пшеничний	292	40
	Хліб житній	146	40
	Хліб висівковий	146	40
	Штрудель з маком	25	150
	Штрудель з вишнями	30	150
	<i>Фірмові страви</i>		
Згідно ТК	Баоцзи з соєвим соусом (зі свинячим фаршем)	16	200/50
Згідно ТК	Кропкакор (з шинкою)	16	200
Згідно ТК	Манти (з баранячим фаршем)	16	330
Згідно ТК	Момо з начинкою із свинини і овочами (багато спецій)	16	330
Згідно ТК	Пози (фаш із свинини, яловичини)	16	200
Згідно ТК	Равіюллі (з курячим фаршем)	16	200/50
Згідно ТК	Хінкалі (фарш із свинини і телятини)	16	330
Згідно ТК	Чучвара (бульйон з пельменями (яловичий фарш) по-Узбецьки)	23	200/150
Згідно ТК	Кундоми (фарш з грибів і гречки) зі сметаною	16	250/50
Згідно ТК	Пян се (із капусто-м'ясною начинкою)	16	250
	<i>Гарячі напої власного виробництва</i>		
Згідно ТК	Чай чорний класичний	10	200
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	10	200
Згідно ТК	Улунг молочний (напівферментований чай з молочним	3	400

	ароматом)		
Згідно ТК	Кава Еспрессо (сорт Lavazza)	49	60
Згідно ТК	Кава Американо (сорт Lavazza)	56	150
Згідно ТК	Кава Латте (сорт Lavazza)	54	250
Згідно ТК	Кава Мокко (сорт Lavazza)	38	270
Згідно ТК	Кава Капучино (сорт Lavazza)	37	190
Згідно ТК	Карамельний капучино (сорт Lavazza)	38	320
Згідно ТК	Кава Бейліс (еспрессо, бейліс)	30	120/50
Згідно ТК	Какао «Віденське» (какао, молоко, прикрашене збитими вершками, тертим шоколадом та м'ятою)	68	175
Згідно ТК	Какао бананове (какао, молоко, банановий сироп, прикрашене збитими вершками, скибочками банану та м'ятою)	68	190
Згідно ТК	Фірмовий гарячий шоколад	68	100
	Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Салат з печінки тріски (печінка тріски, рис, кукурудза консервована, огірки мариновані, яйця, петрушка, майонез)	20	150
Згідно ТК	Салат «Гусарський» (шинка, сир твердий, мариновані гриби, огірки мариновані, грецькі горіхи, зелень петрушки, майонез)	40	150
Згідно ТК	Салат «По-Грузинські» (листя салату айсберг, помідори, огірки, червона цибуля, солодкий перець, яловичина, заправка)	30	175/25
97	Салат «Особливий» (язик яловичий, картопля, огірки, яйця, крабові палички, майонез)	19	150
Згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою (куряче філе, помідори, огірки, листя салату айсберг, сухарики, соус «Цезар»)	40	150
Згідно ТК	Салат «Ніжність» (куряче філе, яйця, морква, яблуко, твердий сир, майонез)	30	150
Згідно ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, солодкий перець, цибуля, сир фета, оливки, оливкова олія)	40	150
Згідно ТК	Рулетики із баклажанів (сир плавлений, баклажани, майонез)	50	150
Згідно ТК	Асорті маринованих грибочків (шампіньйони, опеньки, білі гриби)	30	40/40/40

Згідно ТК	М'ясна закуска (ковбаса домашня, балик, буженина)	50	50/50/50
Згідно ТК	Свинячі рулетки з грибами	50	150
155	Язик заливний з хріном	26	150/25
Згідно ТК	Сирна тарілка (сир «Моцарела», сир «Російський», сир «Мраморний», сир «Мисливський»)	44	40/40/40/ 40
	Перші страви		
227	Солянка збірна м'ясна (лимон, оливки, сметана)	17	250/10/5/ 50
249	Суп-пюре із шампінйонів	17	200
	Другі страви		
Згідно ТК	Свинячі реберця з соусом «Барбекю»	44	200/50
Згідно ТК	Німецькі ковбаски з соусом «Карі» (запечені на грилі)	44	200/50
Згідно ТК	Курячі крильця з соусом «Ренч»	44	250/50
Згідно ТК	Картопля «Фрі»	30	200
Згідно ТК	Пельмені Сибірські з грибами	14	200
Згідно ТК	Пельмені «Фрі» (пельмені з свинячим/яловичим м'ясом смажені у фритюрі) майонез і кетчуп	14	200/35/35
Згідно ТК	Пельмені «Особливі» (пельмені з яловичиною і свининою запечені під сиром)	14	200
Згідно ТК	Пельмені «Ніжні» (курячий фарш)	14	200
Згідно ТК	Млинчики з шинкою і сиром	26	200
Згідно ТК	Млинчики з куркою і зеленню	26	200
1098,1043	Млинчики з вишнями	26	200
1097,1043	Млинчики з яблуками	26	200
Згідно ТК	Млинчик «Ескімос» (з сиром кисломолочним, шоколадний топінг)	26	200/15
463	Сирники зі сметаною	23	150/20
444	Омлет з овочами (спаржа, кабачки, помідори)	27	195
451	Яйця, запечені під молочним соусом	23	235
	Соуси		
803	Грибний		50
	Барбекю		50
	Карі		
Згідно ТК	Ренч		50
	Сметана		50
	Майонез (72-%)		50

	Кетчуп «Лагідний»		50
	Гірчиця		
	Хрін		50
	Соевий соус		50
	Солодкі страви		
Згідно ТК	Панакота	46	100
Згідно ТК	Тірамісу (десерт із сиру «Маскарпоне» та збитих вершків, печивом «Савр'ярді» просоченим кавою та лікером «Амаретто»)	45	150
	Морозиво ванільне	45	150
	Морозиво шоколадне	45	150
	Морозиво полуничне	45	150
	Морозиво карамельне	45	150
	Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Молочний коктейль банановий	6	200
Згідно ТК	Молочний коктейль полуничний	6	200
Згідно ТК	Дамський каприз (ванільне морозиво, сироп карамельний, збиті вершки, молоко, лід)	6	200
Згідно ТК	Кава Фраппе (єспресо, вершки, лід)	20	200/50/20
Згідно ТК	Кава Гляссе (єспресо, ванільне морозиво, ванільний сироп)	20	200/70/5
Згідно ТК	Айс Капучино (єспресо, молоко, лід)	38	175/75/20
	Хліб, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	292	40
	Хліб житній	146	40
	Хліб висівковий	146	40
	Штрудель з маком	25	150
	Штрудель з вишнями	30	150
	Торт «Медовик»	50	150
	Торт «Прага»	50	150
	Торт «Сметанник»	50	150
	Торт «Наполеон»	50	150
	Еклер ванільний	55	80
	Еклер шоколадний	55	80
	Шоколад ROSHEN молочний	13	100
	Шоколад ROSHEN молочний з горіхами	13	100
	Шоколад ROSHEN чорний	12	100
	Шоколад ROSHEN чорний з горіхами	13	100

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма ресторану на 100 місць (напої)

Назва напою	Величина порції /ємність пляшки, мл	Кількість пляшок, шт.
1	2	3
Горілка і горілчані вироби		
горілка «Хортиця» Перцева з медом	100/500	5
горілка «Хортиця» Premium	100/500	5
горілка «Хортиця» Silk touch	100/500	5
горілка «Хортиця» Absolute	100/500	5
Виноградні вина Масандра (Україна)		
«Еталіта суха» 18% об., біле кріплене	150/750	5
«Аліготе Кримське» 10-12 % об. біле столове	150/750	5
«Севільйон Алушта» 10-13 % об., біле столове	150/750	5
«Еталіта десертна» 16% об., біле десертне	150/750	5
«Мускатель рожевий» 16% об., рожеве	150/750	5
«Портвейн червоний Алушта» 17 об., червоне кріплене	150/750	4
«Сапераві» 10-13% об., червоне столове	150/750	4
«Мерло» 10-13% об., червоне столове	150/750	4
«Бастардо» 16% об., червоне десертне	150/750	4
Виноградні вина Бадагоні (Грузія)		
«Алазанська долина» біле столове 10% об.	750	3
«Цинандалі» біле столове 12% об.	750	3
«Піросмані» червоне столове 12% об.	750	3
«Сапераві» червоне столове 13% об.	750	3
Ігристі вина		
Одеса Советське біле 11 % об. (Україна)	750	3
Артемівське червоне 11 % об. (Україна)	750	3
Айсті Мартіні 11 % об. (Італія)	750	3
Коньяки і бренді		
Коньяк Ай-Петрі 4* 40 % об. (Україна)	100/500	5
Коньяк Ай-Петрі 5* 40 % об. (Україна)	100/500	5
Бренді Шустов Гран-прі Париж V.S. 40 % об. (Україна)	100/500	5
Бренді Шустов Гран-прі Париж V.S.O.P. 40 % об. (Україна)	100/500	5
Лікери		
Бейліс	100/500	3
Шеріданс	100/500	2
Малібу	100/500	2
Куантро	100/500	2

Калуа	100/500	2
Самбука	100/500	2
Мінеральні і фруктові води		
Вода мінеральна «Моршинська» не газована	500	4
Вода мінеральна «Моршинська» слабогазована	500	5
Вода мінеральна «Моршинська» газована	500	5
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	500	6
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	500	6
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	500	5
Соки		
Сік «Sandora»:		
Апельсиновий	250/1000	2
Персиковий	250/1000	2
Виноградний	250/1000	2
Мультифруктовий	250/1000	2
Виноградно-яблучний	250/1000	2
Томатний	250/1000	2
Пиво (Україна)		
Безалкогольне:		
Балтика «0» 0% об.	500	4
З вмістом алкоголю в пляшках:		
Туборг Грін 4,6 % об.	500	6
Туборг Грін 4,6 % об.	330	5
Балтика «3» 4,8 % об.	500	6
Балтика «7» 5,4 % об.	500	6
Карлсберг 5,5 % об.	500	6
Туборг Блек 4,8 % об.	500	5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На основі меню ресторану визначаємо потребу закладу в сировині, продуктах (напівфабрикатах, закупівельних товарах) за товарними групами, які наводимо в таблиці 3.13

Таблиця 3.22 - Потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо та м'ясопродукти		
	Свинина м'якоть і шийна частина	охолоджено
	Свинячі реберця	охолоджено
	Свинина тазостегнова частина	охолоджено
	Баранина тазостегнова частина	охолоджено
	Яловичина м'якоть	охолоджено
	Почки свинячі	охолоджено
	Кістки харчові свинячі	охолоджено
	Куряче філе	охолоджено
	Яловичина вирізка	охолоджено
	Яловичі кістки	охолоджено
	Язик яловичий	охолоджено
	Шинка	охолоджено
	Ковбаса домашня	охолоджено
	Балик	охолоджено
	Сосиски	охолоджено
	Буженина	охолоджено
	Курячі крильця	охолоджено
Риба та морепродукти		
	Сьомга слабосолена	охолоджено
	Креветки	заморожені
	Крабові палички	заморожені
Молоко, молочні та жирові продукти		
	Яйця курячі свіжі, шт	охолоджено
	Вершкове масло	охолоджено
	Олія соняшникова	охолоджено
	Оливкова олія	охолоджено
	Сир «Пармезан»	охолоджено
	Вершки 36% жирності	охолоджено
	Молоко	охолоджено
	Сир твердий «Російський»	охолоджено
	Майонез «Делікатесний»	охолоджено
	Майонез «Європейський»	охолоджено

	Сир «Фета»	охолоджено
	Сир плавлений	охолоджено
	Сир «Моцарела»	охолоджено
	Сир «Мраморний»	охолоджено
	Сир «Мисливський»	охолоджено
	Кефір Ргетіаііе	охолоджено
	Сметана	охолоджено
	Сир кисломолочний	охолоджено
	Сир «Маскарпоне»	охолоджено
	Молоко бананове	охолоджено
	Молоко полуничне	охолоджено
	Морозиво ванільне	заморожено
	Морозиво шоколадне	заморожено
	Морозиво полуничне	заморожено
	Морозиво карамельне	заморожено
Овочі та зелень		
	Цибуля ріпчаста	свіжа
	Картопля	свіжа
	Шампіньйони	свіжі
	Цвітна капуста	свіжа
	Морква	свіжа
	Помідори	свіжі
	Капуста білокачанна	свіжа
	Салат ромен	свіжий
	Огірки	свіжі
	Цибуля червона	свіжа
	Перець солодкий	свіжий
	Баклажани	свіжі
	Корінь петрушки	свіжі
	Капуста цвітна	свіжа
	Цибуля-порей	свіжа
	Кабачки	свіжі
	Спаржа	свіжа
	Кукурудза	свіжа
	Петрушка зелень	свіжа
	Кінза	свіжа
	Базилік	свіжий
	Листя салату айсберг	свіже
	М'ята	свіжа
Фрукти і ягоди		
	Авокадо	свіже

	Лимон	свіжий
	Яблука	свіжі
	Банани	свіжі
	Апельсини	свіжі
	Ківі	свіжі
	Виноград	свіжий
	Журавлина	свіжа
Бакалійні товари		
	Соевий соус	пляшковий
	Дріжджі сухі хлібопекарські	пакетовані
	Імбир сухий	пакетовано
	Перець червоний мелений	пакетовано
	Перець чорний мелений	пакетовано
	Часник порошок	пакетовано
	Коріандр	пакетовано
	Крупа гречана	пакетовано
	Лавровий лист	пакетовано
	Печінка тріски	консервована
	Крупа рисова	пакетована
	Кукурудза	консервована
	Огірки	мариновані
	Шампінйони	мариновані
	Грецькі горіхи	пакетовано
	Оцет столовий 9 %-ий	пляшковий
	Оливки без кісточок	консервовані
	Кедрові горішки	пакетовані
	Опеньки	мариновані
	Білі гриби	мариновані
	Желатин	пакетовано
	Гвоздика	пакетовано
	Хрін	пакетовано
	Томатне пюре	консервовано
	Соус «Барбеюо»	пляшковий
	Тмин	пакетовано
	Карі приправа	пакетовано
	Соус «Карі»	пляшковий
	Приправа до картоплі	пакетовано
	Зелений горошок	консерсований
	Вишні без кісточок	консерввані
	Кислота лимонна	пакетовано
	Желе зі смаком ківі	пакетовано
	Желе зі смаком полуниці	пакетовано

	Желе зі смаком апельсину	пакетовано
	Гриби сушені	пакетовано
	Кетчуп «Лагідний»	пакетовано
	Гірчиця	пляшкова
	Мед	пляшковий
	Чорнослив	пакетовано
	Суміш сухофруктів яблука, груші, чорнослив, курага тощо	пакетовано
	Сироп банановий	пляшковий
	Сироп полуничний	пляшковий
	Сироп карамельний	пляшковий
	Полуничний топінг	пляшковий
	Шоколадний топінг	пляшковий
	Ванілін	пакетований
	Кориця мелена	пакетована
	Чай чорний листовий	пакетований
	Чай чорний з бергамотом листовий	пакетований
	Улунг молочний (напівферментований чай з молочним)	пакетований
	Чай зелений листовий	пакетований
	Чай зелений з жасмином листовий	пакетований
	Чай м'ятний пакований	пакетований
	Чай з ромашкою пакований	пакетований
	Кава сорт Lavazza	пакетована
	Какао-порошок	пакетований
Сухі продукти		
	Борошно пшеничне в/с	пакетовано
	Сода харчова	пакетовано
	Сіль кухонна	пакетовано
	Цукор-пісок	пакетовано
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
	Хліб пшеничний (масою 500 г)	пакетовано
	Хліб житній (масою 500 г)	пакетовано
	Хліб висівковий (масою 350 г)	пакетовано
	Штрудель з маком	пакетовано
	Штрудель вишнями	пакетовано
	Торт «Медовик»	пакетовано
	Торт «Прага»	пакетовано

	Торт «Сметанник»	пакетовано
	Торт «Наполеон»	пакетовано
	Еклер ванільний	пакетовано
	Еклер шоколадний	пакетовано
	Шоколад «Світоч» 56%	пакетовано
	Шоколад «ROSHEN» молочний	пакетовано
	Шоколад «ROSHEN» молочний з горіхами	пакетовано
	Шоколад «ROSHEN» чорний	пакетовано
	Шоколад «ROSHEN № чорний з горіхами	пакетовано
Алкогільні напої		
	горілка «Хортиця» Перцева з медом	пляшкова
	горілка «Хортиця» Premium	пляшкова
	горілка «Хортиця» Silk touch	пляшкова
	горілка «Хортиця» Absolute	пляшкова
	Вино біле кріплене «Еталіта суха» 18% об., «Масандра» Україна	пляшкове
	Вино біле столове «Аліготе Кримське» 10-12 % об., «Масандра»	пляшкове
	Вино біле столове «Севільйон Алупгга» 10-13 % об., «Масандра»	пляшкове
	Вино біле десертне «Еталіта десертна» 16% об., «Масандра»	пляшкове
	Вино рожеве «Мускатель рожевий» 16% об., «Масандра»	пляшкове
	Вино червоне кріплене «Портвейн червоний Алупгга» 17 об.,	пляшкове
	Вино червоне столове «Сапераві» 10-13% об., «Масандра»	пляшкове
	Вино червоне столове «Мерло» 10-13% об., «Масандра» Україна	пляшкове
	Вино червоне десертне «Бастардо» 16% об., «Масандра» Україна	пляшкове
	Вино біле столове «Алазанська долина» 10% об., «Бадагоні»	пляшкове
	Вино біле столове «Цинандалі» 12 % об., «Бадагоні» Грузія	пляшкове
	Вино червоне столове «Піросмані» 12% об., «Бадагоні» Грузія	пляшкове
	Вино червоне столове «Сапераві» 13 % об., «Бадагоні» Грузія	пляшкове

	Ігристе вино «Советське» біле 11 % об. Україна	пляшкове
	Ігристе вино «Артемівське» червоне 11 % об. Україна	пляшкове
	Ігристе вино «Айсті Мартіні» 11 % об. Італія	пляшкове
	Коньяк «Ай-Петрі 4*» 40 % об. Україна	пляшковий
	Коньяк «Ай-Петрі 5*» 40 % об. Україна	пляшковий
	Бренді «Шустов Гран-прі Париж V. S.» 40 % об. Україна	пляшковий
	Бренді «Шустов Гран-прі Париж V. S. O. P.» 40 % об. Україна	пляшковий
	Лікер «Бейліс»	пляшковий
	Лікер «Шеріданс»	пляшковий
	Лікер «Малібу»	пляшковий
	Лікер «Куантро»	пляшковий
	Лікер «Калуа»	пляшковий
	Лікер «Самбука»	пляшковий
	Лікер «Амаретто»	пляшковий
Напої безалкогольні та слабоалкогольні		
	Вода мінеральна «Моршинська» не газована	пляшкова
	Вода мінеральна «Моршинська» слабо газована	пляшкова
	Вода мінеральна «Моршинська» газована	пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	пляшковий
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	пляшковий
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-coïa»	пляшковий
	Сік «Sandora» Апельсиновий	пляшковий
	Сік «Sandora» Персиковий	пляшковий
	Сік «Sandora» Виноградний	пляшковий
	Сік «Sandora» Мультифруктовий	пляшковий
	Сік «Sandora» Виноградно-яблучний	пляшковий
	Сік «Sandora» Томатний	пляшковий

	Пиво «Балтика 0» безалкогольне світле 0% об., Україна	пляшкове
	Пиво «Туборг Грін» світле 4,6 % об., 0.5 . Україна	пляшкове
	Пиво «Туборг Грін світле» 4,6 % об., 0,33 , Україна	пляшкове
	Пиво «Балтика 3» світле 4,8 % об., Україна	пляшкове
	Пиво «Балтика 7» світле 5,4 % об., Україна	пляшкове
	Пиво «Карлсберг» світле 5,5 % об., Україна	пляшкове
	Пиво «Туборг Блек» темне 4,8 % об., Україна	пляшкове

Розробивши меню та визначивши потребу у сировині, продуктах та закупівельних товарах можемо зробити висновок, що ресторан буде працювати на сировині та матиме наступний склад приміщень:

1. Складські:

- охолоджувані камери для: м'яса, риби; молочної продукції, жирів і гастрономічних товарів; фруктів, ягід, зелені і напоїв; добового запасу сировини;

- не охолоджувальні комори: бакалійних та сипучих продуктів; овочів; вино-горілчаних виробів; добового запасу сировини

- приміщення комірника;

- завантажувальна;

- склад матеріально-технічного забезпечення тари та упаковки (комора інвентарю, комора тари)

- склад тари.

2. Виробничі:

- приміщення механічної обробки сировини (заготівельні цехи): м'ясний, рибний та овочевий;

- приміщення для виготовлення кулінарної продукції (доготівельні цехи): гарячий та холодний.

Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану зображена на рис. 3.1

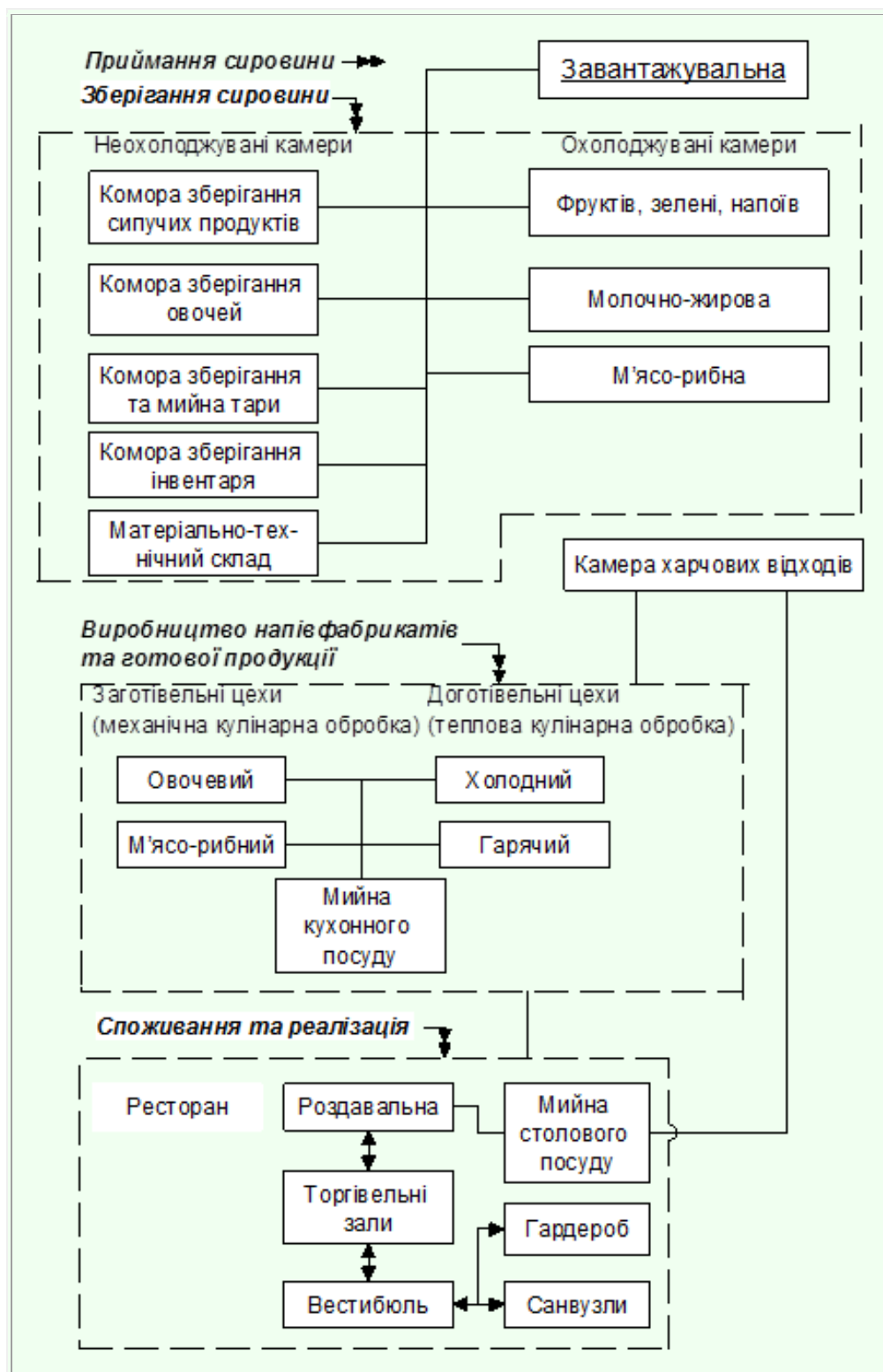


Рис. 3.1. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

В завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини, після чого сировина направляється у цехи на обробку та у складські приміщення для

зберігання. В заготівельних цехах проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження, варіння, тушіння, пасерування.

Складське господарство ресторану буде складатися з чотирьох неохолоджувальних комор (овочів, бакалійних товарів, сухих продуктів, напоїв, винно-горілчаних виробів), трьох охолоджувальних камер (м'ясо-рибна, молочно-жирова та гастрономії, овощів, фруктів та зелені), склад матеріально-технічного забезпечення та комори тари та інвентарю.

Складські приміщення розміщуються компактно, мають зручний зв'язок з виробничими цехами. Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при збереженні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.

Продукція та сировина з відповідних складських приміщень направляється на первинну механічну обробку сировини та виробництво напівфабрикатів в заготівельні цехи (м'ясо-рибний та холодний). Далі отримані напівфабрикати надходять в доготівельні цехи, де завершується технологічний процес приготування страв і кулінарних виробів, які потім надходять для реалізації споживачу. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви та холодні напої, а також відбувається порціонування страв. В гарячому цеху виготовляються перші, другі страви, солодкі страви, проводяться процеси смаження, тушіння, запікання, пасерування тощо. Готові страви відправляються до видачі в обідню залу через роздавальну, яка має безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехом, сервізною, буфетом, приміщення для нарізання хліба та мийного столового посуду через технологічні прорізи.

Мийна столового посуду розміщена поряд з залом. Мийна кухонного посуду призначена для миття кухонного інвентарю. Сервізна призначена для

зберігання столового посуду, столової білизни. У торгівельній залі відбувається безпосередньо споживання готових страв та кулінарної продукції споживачами. Тут передбачені виходи до туалетних кімнат, до гардеробу та кімнати для паління.

Буфет – основний, складається з двох приміщень: підсобне, для збереження закупівельних товарів, обладнана необхідними стелажми; друге – для приготування гарячих напоїв. В буфеті розміщується охолоджувальна вітрина для кондитерських виробів, шафа для вина, льодогенератор, морозильна шафа для морозива, холодильна шафа, шафа для посуду.

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

Обслуговування відвідувачів ресторану офіціантом складається з зустрічі та розсаджування гостей, прийому замовлення, отримання готових страв і напоїв, подачі страв та напоїв та розрахунку з відвідувачами.

При зустрічі офіціант вітається з відвідувачами відповідно до часу відвідування. Пропонує гостям столики і після вибору допомагає їм присісти. Подає меню в розкритому вигляді і допомагає зробити замовлення і рекомендує страви і напої до них. Виконуючи замовлення офіціант дотримується загальних правил техніки обслуговування і строго дотримується прийнятої послідовності подачі холодних і гарячих закусок, різноманітних страв і напоїв.

Перш за все офіціант всі замовлені страви й напої приносить в зал на таці, несучи її на лівій руці, і при необхідності притримує правою. Носіння таці на лівій руці обумовлено тим, що офіціант підходить до гостя ліворуч. Тацю з стравами офіціант не піднімає вище плеча (виключення може бути зроблено лише в підсобному приміщенні). Страви і напої встановлюються на тацю тільки в один ряд; більш важкі предмети повинні перебувати ближче до офіціанта, а найвищі - в центрі піддона. Буфетна і кухонна продукція приноситься роздільно. Офіціант подає страви на тарілках, а також ставить чисті тарілки з

правого боку відвідувача, що сидить за столом, правою рукою. При подачі склянки води, сигарет, сірників, рахунку (на тарілці або маленькому підносі) підходить з лівого боку. Прибирає використаний посуд з лівого боку. Весь час при обслуговуванні на столі підтримується чистота і порядок:

- використаний посуд, чарки, келихи своєчасно прибираються;
- крихти знімаються щіткою в совок;
- плями на скатертині застилають серветкою;
- особливо ретельно стежать за чистотою приладів, змінюючи їх після кожної страви.

Розкладаючи прилади, ставлячи тарілки, страви, офіціант дотримується наступних правил:

Розкладаючи прилади, ставлячи тарілки, страви, офіціант користується і пам'ятає наступні правила:

- великий палець повинен бути за краєм тарілки;
- не можна доторкатися до країв чашки, склянок;
- блюдо під склянкою завжди повинно бути сухим;
- прилади можна брати тільки за ручки;
- розставляти чарки, стакани, чашки, класти прилади слід безшумно, акуратно;
- при очищенні столу не скидати крихти на підлогу;
- наступну страву підносити після того, як зі столу був прибраний використаний посуд;
- при подачі блюдо або тарілку беруть ручником, попередньо протираючи дно.

Установлена певна послідовність подачі напоїв, закусок, страв.

Спочатку офіціант ставить на стіл отримані на барі мінеральну або фруктову воду, хліб, закуски, вина, а потім подає гарячі страви. Працює ритмічно, даючи собі відпочинок під час пауз в обслуговуванні.

Після подачі десерту офіціант дізнається у відвідувача, не потрібно йому ще щось додатково. Якщо гість відповідає «ні», то офіціант підготовлює

рахунок і за проханням гостя подає його з лівої сторони. При обслуговуванні групи відвідувачів рахунок подається замовнику. Після оплати відвідувачем рахунку офіціант допомагає жінкам, літнім людям і дітям вийти з-за столу і проводить гостей з тієї ж чемністю і увагою, з якими він їх зустрічав.

В ресторані практикують різні форми організації банкетів та прийомів і в залежності від цього можуть бути використані різні методи обслуговування.

Підготовча робота до проведення банкету складається з приймання замовлення, підготовки до проведення банкету, обслуговування.

Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами носить неофіційний характер. Звичайно подібний банкет організовується на честь якого-небудь свята.

Розміщення гостей за столом звичайно довільне, але для почесних гостей і улаштовувачів банкету виділяються місця в центрі столу, а при організації банкету на велику кількість учасників з декількома столами – окремий центральний стіл. При проведенні рестораном банкету можуть організовуватися розважальні програми, шоу-програми і т.п. В момент проголошення тостів обслуговування офіціантами припиняється.

При проведенні великих банкетів за бажанням замовника може бути найнятий тамада, що «веде» стіл протягом усього вечора. Звичайно після прийому холодних закусок робиться перерва на 20 - 30 хвилин. Потім банкет продовжується.

Банкет з повним обслуговуванням офіціантами – це вид банкету, коли всі учасники урочисто сидять за красиво сервірованим столом, на який не ставлять ніяких закусок, страв, напоїв, а їх подання здійснюють офіціанти "в обнесення".

Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами проводять з приводу офіційних візитів посадових осіб, в період проведення міжнародних симпозіумів, конференцій, виставок, дипломатичних прийомів та ін.

Приймаючи від замовників банкету замовлення, метрдотель насамперед уточнює: дату і час його проведення; кількість гостей та їх склад (стать, вік,

національність, фах); подія, яка відмічається; загальна сума асигнувань; сума на кожную особу; форми оплати; список почесних гостей.

Далі метрдотель знайомить замовника із залом, де буде відбуватися банкет, узгоджує з ним розставлення столів та план розміщення гостей. Водночас він з'ясовує, з ким йому потрібно буде проводити подальші переговори при обслуговуванні.

Офіціант протягом усього банкету зайнятий безпосередньо обслуговуванням його учасників. Кваліфікована робота, елегантний зовнішній вигляд, доброзичливе, тактовне й уважне ставлення до гостей є обов'язковими умовами культури обслуговування і сприяють створенню гарного настрою учасників банкету. Від офіціантів вимагається дисципліна, організованість, безумовне виконання всіх розпоряджень і вказівок метрдотеля. Робота офіціантів повинна бути швидкою, але спокійною й упевненою без поспіху. Варто пам'ятати, що жодне прохання гостей не повинно залишитися без уваги. Офіціант повинен знати, хто з його товаришів працює в попередньому і наступному секторі для своєчасного й організованого входу в зал і виходу з нього: він повинен запам'ятовувати черговість подачі закусок, блюд, напоїв, схему організації обслуговування для індивідуальної роботи і роботи в парі з іншими офіціантами.

Якість обслуговування багато в чому залежить від правильного розподілу обов'язків між офіціантами і їхньою злагодженою спільною роботою.

Одержавши на роздачі страви, офіціанти направляються з ними до входу в банкетний зал, де збираються біля столів, кожен по своєму номеру по секторам, що вони обслуговують. За знаком метрдотеля офіціанти входять у зал, направляються до своїх секторів і стають обличчям до столу в 2-3 кроках за від гостей, з яких вони повинні почати обслуговування. Блюда тримають на лівій руці на рівні ліктя. За знаком старшого офіціанта (обслуговуючого почесних гостей у центрі столу) вони приступають до подачі блюд, дотримуючи черговості обслуговування. Під час проголошення тостів обслуговування припиняється. Усі закуски, страви подаються гостям з лівої

сторони. Горілку і воду наливають із правої сторони правою рукою. Подача страв може вироблятися і з правої сторони, якщо страва була заздалегідь розкладена чи розлита в посуд індивідуального користування. При цьому треба попередити гостя: дозволите поставити. На кожній страві обов'язково повинні бути прилади для розкладки. Після подачі страв, що прийнято їсти руками, не користаючись приладами, гостям подають невеликі чашки з водою і шматочком лимона для ополіскування пальців і серветки. Забирають посуд офіціанти тільки після того, як Почесні гості, на честь яких дається банкет, кладуть разом ніж і вилку на тарілку. По неписаному міжнародному порядку це означає, що дану страву вони вже їсти не будуть. У цьому випадку за знаком метрдотеля офіціанти починають збирання посуду одночасно у всіх секторах. Посуд забирають із правої сторони від гостей правою рукою, а з лівої – лівою рукою. При заміні посуду і приладів офіціант підходить до гостя з чистою тарілкою, бере лівою рукою використану тарілку, а правою ставить чисту і кладе чистий прилад, якщо такі не були розкладені попередньо при сервіровці.

Перед подачею десерту кожен офіціант забирає зі столу непотрібний посуд, прилади, закуски, хліб, спеції. На столі залишають вази з фруктами, воду і фужери.

Після того як гості з'їдять, офіціанти забирають зі столів і сервірують столи для подачі кави. По закінченню банкету офіціанти усі разом забирають зі столів посуд, розставляють столи і забирають зал.

Необхідна умова гарної організації банкету – безшумна робота офіціантів, без зайвих розмов, без голосних питань.

Структура процесу обслуговування наведена на рисунку 3.3

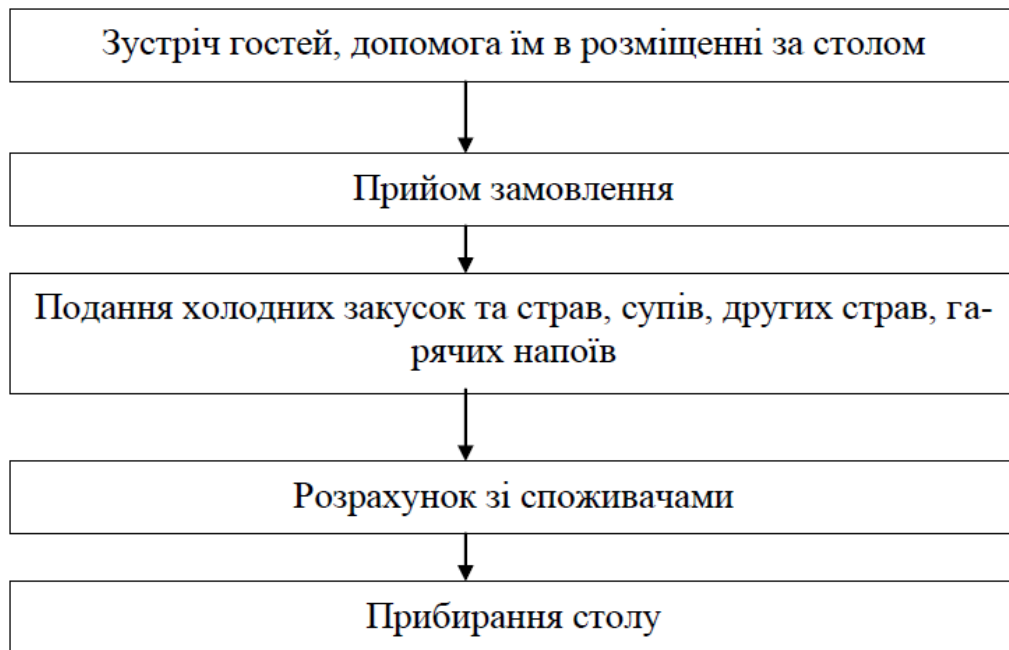


Рис. 3.3 – Структура процесу обслуговування

Високий рівень ресторану визначається дотриманням всіх правил обслуговування офіціантами. В ресторані обслуговування знаходиться на високому рівні і відповідає класу закладу

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Після визначення площ окремих приміщень закладу, що проектується, результати представляємо у вигляді табл.3.23

Таблиця 3.22 - Склад і площі приміщень ресторану на 100 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Для відвідувачів	
Вестибюль	61,0
Гардероб	10,0
Туалет (вбиральня) для інвалідів	4,0
Туалет (вбиральня) чоловіча	5,3
Туалет(вбиральня) жіноча	5,3
Кімната для куріння	10,0
Обідня зала	160,0
Виробничі	
Гарячий цех	20,0
Холодний цех	11,0

Мийна кухонного посуду	9,6
М'ясо-рибний цех	11,2
Овочевий цех	8,4
Роздавальня	9,0
Мийна столового посуду	6,2
Сервізна	6,2
Приміщення для різання хліба	4,8
Буфет	6,5
Борошняний цех	21,0
Приміщення для обробки яєць	4,3
Приміщення завідуючого виробництвом	10,0
Складські	
Завантажувальна	17,0
Приміщення комірника	6,6
Комора матеріально-технічного забезпечення	10,0
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені, напоїв	5,0
Охолоджувальна камера кондитерських виробів	5,0
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	5,3
Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	5,3
Комора бакалійних товарів, горілчаних виробів та напоїв	9,6
Комора сухих продуктів	10,0
Морозильна камера для морозива	3,3
Комора овочів та коренеплодів	8,0
Адміністративно-побутові	
Бухгалтерія	7,3
Кабінет директора	7,3
Приміщення персоналу	8,3
Приміщення офіціантів	8,3
Туалет (вбиральня) для персоналу чоловіча	4,3
Туалет (вбиральня) для персоналу жіноча	4,3
Гардероб і духова чоловіча	11,0
Гардероб і духова жіноча	11,0
Білизняна	7,2
Технічні	
Електращитова	6,6
Вентиляційна витяжна	5,4
Вентиляційна камера припливна	5,5
Теплопункт	5,5
Загальна площа приміщень	560,9

3.5. Характеристика приміщень оздоровчого призначення

Технічна характеристика меблів, обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників меблів, устаткування, що працюють на ринку України, або за довідниковою літературою.

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.3.

Таблиця 3.23 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень оздоровчої групи

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри,	
			мм	
Хол				
Стійка адміністратора	«LuxOn»	1	5500x600x1300	3,3
Крісло адміністратора	«LuxOn»	1	650x650x850	0,42
Диван для очікування	«LuxOn»	1	1200x650x850	0,78
Журнальний столик	«LuxOn»	1	550x550x450	0,3
Вішалка для верхнього одягу	«Укрмеблі»	1	450x750x1800	0,33
Кулер для води	«HotFrost»	1	450x450x1350	0,2
Відро для сміття	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Всього			Скор	5,49
Кімната з гідромасажною ванною				
Гідромасажна ванна	«SPA»	1	1200x650x550	0,78
Умивальник з п'єдесталом електронний	«SPA»	1	550x550x1200	0,3
Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,4
Тумба	«Beauty»	1	650x450x850	0,29
Ширма	«Bono»	1	1500x150x1800	0,22
Візок косметологічний	«Beauty»	1	550x550x850	0,3
Шафа для зберігання рушників	«Beauty»	1	550x550x1800	0,3
Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	450x750x1800	0,33
Відро для сміття	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Всього			Скор	3,08
Косметичний кабінет				
Робоче місце	«Beauty»	1	650x650x1450	0,42
Кулер	«HotFrost»	1	450x450x1350	0,2
Стіл	«Укрмеблі»	1	1200x650x850	0,78
Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,2
Ширма	«Bono»	1	1500x150x1800	0,22
Візок косметологічний	«Beauty»	1	550x550x850	0,3
Кушетка	«Beauty»	1	1900x650x550	1,23
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Стілець майстра на колесах	«Beauty»	1	550x550x650	0,3
Міні-холодильник для	«Beauty»	1	500x500x650	0,25

косметики				
Відро для сміття	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Вішалка для верхнього одягу	«Укрмеблі»	1	450x750x1800	0,33
Всього			Скор	5,05
Кабінет масажу				
Кушетка масажна	«Beauty»	1	1900x650x550	1,23
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Візок косметологічний	«Beauty»	1	550x550x850	0,3
Стілець майстра на колесах	«Beauty»	1	550x550x650	0,3
Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,4
Тумба	«Укрмеблі»	1	6500x450x850	0,29
Умивальник з п'єдесталом електронний	«SPA»	1	550x550x1200	0,3
Ширма	«Bono»	1	1500x150x1800	0,22
Шафа для зберігання рушників, інвентарю	«LuxOn»	1	550x550x1800	0,3
Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	450x750x1800	0,33
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Всього			Скор	4,49
Лабораторія				
Шафа	«Medica»	4	1000x550x1800	2,2
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	2	1200x550x1800	1,32
Холодильник	«Samsung»	1	650x650x1800	0,42
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	2	400x400	0,16
Стіл	«Укрмеблі»	4	1200x650x850	3,12
Стілець	«Укрмеблі»	6	450x450x850	1,2
Всього			Скор	8,42
Кабінет рентгену				
Стаціонарний рентген на 2 робочих місця	«GMM»	1	1400x650x1950	0,91
Стіл	«Укрмеблі»	2	1200x650x850	1,56
Стілець	«Укрмеблі»	1	450x450x850	0,2
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Ширма	«Bono»	1	1500x150x1800	0,22
Шафа	«LuxOn»	1	1000x550x1800	0,55
Крісло	«LuxOn»	1	650x650x850	0,42
Всього			Скор	4,68
Кабінет УЗД				
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Стіл	«Укрмеблі»	2	1200x650x850	1,56
Стілець	«Укрмеблі»	1	450x450x850	0,2
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	2	400x400	0,16
Всього			Скор	3,15
Кабінет ендоскопії				
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Стіл	«Укрмеблі»	1	1200x650x850	0,78

Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,4
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Всього			Скор	3,23
Кабінет дієтолога				
Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	550x550x1200	0,3
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Стіл	«Укрмеблі»	1	1200x650x850	0,78
Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,4
Ваги напільні	«Bітек»	1	500x450x150	0,2
Візок	«Beauty»	1	550x550x850	0,3
Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	1	550x450x850	0,24
Всього			Скор	3,45
Кабінет уролога				
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Крісло гінекологічне	«Альфа-Мед»	1	650x650x850	0,42
Миючо-дизенфікуюча машина	«DGM»	1	450x450x350	-
Апарат фізіотерапії	«DGM»	1	350x350x300	-
Стіл	«Укрмеблі»	1	1200x650x850	0,78
Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,4
Відро для сміття	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Ширма	«Вопо»	1	1500x150x1800	0,22
Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	450x750x1800	0,33
Всього			Скор	2,97
Кабінет гінеколога				
Крісло гінекологічне	«Альфа-Мед»	1	650x650x850	0,42
Ваги напільні	«Bітек»	1	500x450x150	0,22
Ширма	«Вопо»	1	1500x150x1800	0,22
Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	450x750x1800	0,33
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Стіл	«Укрмеблі»	1	1200x650x850	0,78
Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,4
Всього			Скор	4,26
Кабінет невролога				
Стіл	«Укрмеблі»	2	1200x650x850	1,56
Стілець	«Укрмеблі»	3	450x450x850	0,6
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Відро для сміття	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Всього			Скор	3,55
Кабінет отоларинголога				
Стіл	«Укрмеблі»	3	1200x650x850	2,34
Стілець	«Укрмеблі»	4	450x450x850	0,8
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Лор-крісло	«Мед Апаратура»	1	650x650x850	0,42
Лор-комбайн	«Мед	1	250x250x300	-

	Апаратура»			
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Ширма	«Bono»	1	1500x150x1800	0,22
Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	550x550x1200	0,3
Столик пересувний	«Альфа-Мед»	1	550x450x850	0,24
Всього			Скор	5,71
Кабінет терапевта				
Стіл	«Укрмеблі»	2	1200x650x850	1,56
Стілець	«Укрмеблі»	3	450x450x850	0,6
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Ваги напільні	«Bitek»	1	500x450x150	0,22
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Столик маніпуляційний	«Альфа-Мед»	1	550x450x850	0,24
Всього			Скор	4,01
Кабінет дерматолога				
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	1	550x450x850	0,24
Стіл	«Укрмеблі»	2	1200x650x850	1,56
Стілець	«Укрмеблі»	4	450x450x850	0,8
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Всього			Скор	4,65
Кабінет психотерапевта				
Стіл	«Укрмеблі»	1	1200x650x850	0,78
Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,4
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Всього			Скор	3,23
Ароматична				
Пуфик	«LuxOn»	10	500x500x450	2,5
Шафа для зберігання	«Beauty»	1	550x550x1800	0,3
Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	550x550x1200	0,3
Всього			Скор	3,1
Фітобар				
Холодильник	«Еленберг»	1	650x650x1800	0,42
Електрична плита	«Термія»	1	550x550x850	0,3
Барна стійка	«Kabaremebel»	1	4500x550x1300	2,47
Стіл	«Укрмеблі»	5	1200x650x850	3,9
Диван	«Укрмеблі»	2	1200x650x850	0,78
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Стільці	«Укрмеблі»	9	450x450x850	1,82
Посудомийна машина	«Vestfrost»	1	450x850x1250	0,38
Всього			Скор	10,23
Соляна кімната				
Стілець розкладний	«Укрмеблі»	10	450x450x850	2
Всього			Скор	2
Інгаляційна				

Шафа медична	«Мед Апаратура»	2	1000x550x1800	0,55
Стіл	«Укрмеблі»	3	1200x650x850	3,9
Стілець	«Укрмеблі»	5	450x450x850	1
Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	1200x550x1800	0,66
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	550x550x1200	0,3
Всього			Скор	6,57
Кабінет кардіолога				
Кушетка	«Statics»	1	1900x650x550	1,23
Стіл	«Укрмеблі»	1	1200x650x850	0,78
Стілець	«Укрмеблі»	2	450x450x850	0,4
Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	1	550x450x850	0,24
Шафа медична	«Мед Апаратура»	1	1000x550x1800	0,55
Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	450x750x1800	0,33
Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	400x400	0,16
Всього			Скор	3,69

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад и площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наводяться у вигляді табл. 3.24.

Склад і площі приміщень заданої групи надаються у вигляді табл.3.24.

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень оздоровчої групи

Приміщення	Площа, м²
Хол	18
Кімната з гідромасажною ванною	10
Косметичний кабінет	17
Кабінет масажу	15
Лабораторія	28
Кабінет рентгену	16
Кабінет УЗД	11
Кабінет ендоскопії	11
Кабінет дієтолога	12
Кабінет уролога	10
Кабінет гінеколога	14
Кабінет невролога	12
Кабінет отоларинголога	19
Кабінет терапевта	13
Кабінет дерматолога	16
Кабінет психотерапевта	11
Аромакімната	10
Фітобар	34
Соляна кімната	7
Інгаляційна	22
Кабінет кардіолога	12
Всього	317

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення керівництва, відділ кадрів, комунальне управління, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ та техніко-технічний відділ.

Особливості групи управління приміщеннями:

кабінет директора: має робочу зону, зону відпочинку, зону прийому та виставку;

Каса: має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, обладнану спеціальною решіткою;

Бухгалтерія: має робочі зони для працівників відділу, окрему зону або кабінет для головного бухгалтера, обладнані металевими сейфами, письмовими столами та комп'ютерами, що примикають до дверей каси;

Відділ закупівель: має робочі зони для дилерів, експедиторів та зону для прийому споживачів;

Економічний відділ: має робочі зони для працівників відділу, окрему зону або окремий кабінет для керівника відділу; техніко-технічний відділ: має окремі зони для головного інженера (окремий кабінет), обладнані письмовими столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;

У готельному господарстві для 50-400 осіб площа адміністративного блоку розраховується як 0,12-1,18 м² на ліжко.

Адміністративні приміщення, як правило, повинні розташовуватися на першому поверсі за межами основних потоків мешканців. Склад адміністративних територій та їх площа повинні визначатися ДБН V.2.2-20: 2008.

У будівлях готелів групи адміністративних приміщень допускаються офіси готельних асоціацій та туристичних організацій різного типу, за умови, що це не погіршує комфорту проживання

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

За допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» підбираємо склад і площі приміщень підприємства готельного господарства, що проектується.

**Таблиця 3.25 - Склад і площі приміщень готелю туристичного
призначення категорії 3* місткістю 80 номерів**

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлові поверхи Група А/1. Житлові номери	
Апартамент	58,1
Люкс	361,6
Стандарт (одномісний)	912
Стандарт (двомісний з окремими ліжками)	1104
Стандарт для інвалідів	26,4
Разом по групі А/1	2462,1
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	80
Кімната побутового обслуговування	8
Кімната чергового персоналу	10
Приміщення для чистої білизни	6
Приміщення для брудної білизни	6
Комора для зберігання візків	12
Приміщення чищення взуття	6
Санітарний вузол для персоналу	6
Разом по групі А/2	134
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	120
Бюро бронювання	9
Бюро прийому і реєстрації	12
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
Кімната чергового персоналу	9
Сейфова	7
Службовий санітарно-технічний блок	8
Кімната чергового адміністратора	8
Приміщення для зберігання ковзанів, лиж, лежаків	14
Комора прибирального інвентарю	4
Приміщення носильників багажу	8
Медпункт	19
Приміщення охорони	8
Камера схову	10
Санвузол гостьовий (чоловічий і жіночий)	12
Разом по групі Б/1	254
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	

Разом по групі Б/2	560,9
Група Б.3 Приміщення оздоровчого призначення	
Хол	18
Кімната з гідромасажною ванною	10
Косметичний кабінет	17
Кабінет масажу	15
Лабораторія	28
Кабінет рентгену	16
Кабінет УЗД	11
Кабінет ендоскопії	11
Кабінет дієтолога	12
Кабінет уролога	10
Кабінет гінеколога	14
Кабінет невролога	12
Кабінет отоларинголога	19
Кабінет терапевта	13
Кабінет дерматолога	16
Кабінет психотерапевта	11
Аромакімната	10
Фітобар	34
Соляна кімната	7
Інгаляційна	22
Кабінет кардіолога	12
Разом по групі Б/3	317
Група В.	
Група В/1. Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	12
Кабінет заступників директора	12
Приймальня директора	8
Кабінет головного інженера	8
Кабінет завгоспа	12
Архів	12
Планово-виробничий відділ	12
Чоловічий санвузол	4
Жіночий санвузол	4
Разом по групі В/1	84
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Пожежний пост.	15
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Вузол зв'язку	14
Відділення чистої білизни	16
Відділення брудної білизни	8
Приміщення для розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	4
Двірницька	6
Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	4
Електротехнічна майстерня	8
Резервний склад білизни	8
Склад драпірувань	6

Матеріально-технічний склад	30
Склад видаткових матеріалів	16
Склад меблів	30
Разом по групі В/2	185
Група В/3. Технічні приміщення	
Машинне відділення морозильних камер	5
Електрощитова	6
Вентиляційна	8
Теплопункт	10
Разом по групі В/3	29
Корисна площа готельного підприємства	S_{кор} = 3757,09

Корисну площу готелю визначаємо як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу.

$$S_{роб} = 3757,09 \times 1,15 = 4321,58 \text{ м}^2$$

$$S_{заг} = 4321,58 \times 1,05 = 4538 \text{ м}^2$$

Потім необхідно визначитися з поверховістю споруди та її геометричними розмірами. Враховуючи те, що на першому поверсі готелю ми розміщуємо приймально-вестибюльну групу приміщень, а також ресторан, можемо розрахувати площу першого поверху.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для майбутнього готелю ми обрали місце біля ставка Солониця – природного водосховища у південній частині міста, оточене великою зеленою зоною.

Ставок Солониця — природне водосховище в південній частині Трускавця, оточене великою зеленою зоною. Водосховище створене в 1962 році, має довжину близько 1 км і ширину 450 метрів.

Доступ до ставка обмежений загородженням з колючого дроту, заборонено купання і рибальство. Тут завжди чисте повітря, спокійна обстановка, відмінно підходить для розмірених прогулянок уздовж ставка.

Готель буде розташовуватись в кількох хвилинах ходьби від Курортного парку та парку «Підгір'я». До аеропорту 1,5 години.

Площа озеленення складає 2940 м², від загальної площі ділянки, яка складає 4470 м², а площа будівлі складає 1530 м²

Отже, проєктований туристично-рекреаційний готель буде знаходитися в екологічно чистій зоні з мальовничим видом на ставок.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Безперебійна робота систем теплопостачання, опалення, холодного та гарячого водопостачання, вентиляції та кондиціювання повітря, каналізації, електропостачання, а також ліфтового обладнання дозволяє збільшити якість обслуговування гостей, створити необхідні умови праці персоналу та забезпечити охорону навколишнього середовища.

Тому оснащення інженерної служби готелю та безперебійне виконання функцій окремих ділянок цієї служби в першу чергу впливає на якість послуг запропонованих клієнтам готелю. Система опалення створює в будівлі готелю атмосферу теплового комфорту для гостей та персоналу, необхідні гігієнічні умови, нормальне повітряне середовище.

Крім того, правильне функціонування системи опалення сприяє збереженню самої будівлі готелю, не дає йому відсиріти, промерзнути, деформуватися та зруйнуватися передчасно. В опалюваний сезон система опалення повинна працювати безперебійно і при мінімальних втратах теплоти забезпечувати нормальну температуру повітря у всіх приміщеннях. Температура повітря в жилих номерах повинна бути не нижче 180 С, в ванних кімнатах, душових кабінах, санвузлах – 250 С, у вестибюлях та на сходах поверхів – 160 С [13, с. 71].

Система водяного опалення будівлі - це комплекс обладнання, що призначений для отримання, переносу та передачі тепла в приміщення, що обігріваються. Як опалювальні пристрої частіше за все чавунні радіатори, що складаються із окремих секцій, з'єднаних між собою, та сталі панельні радіатори використовують, що виготовлені шляхом штамповки стінок з листової сталі з послідовним з'єднанням їх зварюванням. Кількість секцій чавунних радіаторів та розмір сталених радіаторів розраховують так, щоб повністю покривати втрати теплоти в приміщенні.

Система панельно-променевого опалення відрізняється від системи водяного опалення тим, що тут опалювальними пристроями є частини будівлі: панелі; стіни; підлога; стеля. В них існують трубопроводи або канали для проходження води. Температура поверхні опалювальних панелей на 10-350 С вище температури повітря в приміщенні. В будівлях п'ятизіркових готелів система панельно-променистого опалення використовується для підігріву підлоги та повітря в ванних та душових кімнатах. Система повітряного опалення також широко застосовується для створення комфортних умов проживання, при цьому теплоносієм є повітря, нагріте до температури вищої, ніж температура приміщення. В залежності від пристроїв системи повітряного опалення розділяють на центральні та місцеві. В готелях знайшли застосування повітряно-теплові завіси, що встановлюють біля входних дверей. Вони призначені для створення направленного повітряного потоку, що є бар'єром для проникнення в приміщення холодного повітря в зоні проходу. Повітряно-

теплові завіси дозволяють уникати протягів, підтримують у вестибюлі готелю комфортні кліматичні умови, перешкоджають потраплянню всередину пилу, неприємних запахів, комах [12, с. 75].

Система зонального мікроклімату в номерах складається з: фан-койлів; клімат-конверторів; радіаторів; теплої підлоги. Рівень системи зонального мікроклімату в номерах визначається класом готелю. Можна виділити три рівня теплового та технічного комфорту в кімнаті гостя: низький, добрий та високий. При низькому рівні гість може відчувати несподівані зміни температури через неточне виконання приладу.

Цей рівень комфорту забезпечує добре відоме, дешеве рішення «вкл/викл» на основі термостату, що приводить до дії двопозиційні клапани. Добрий рівень: гість встановлює бажану температуру в його кімнаті, використовуючи спеціальну панель в комбінації з датчиком температури та цифровим контролером без зв'язку з системою диспетчеризації. Високий рівень забезпечує гостю збільшений рівень комфорту. Гість може встановити температуру в кімнаті через датчик.

При цьому група експлуатації може дистанційно контролювати мікроклімат у кожній кімнаті через мережні цифрові контролери. Комфорт в кімнаті можна також змінювати стоячи за стійкою реєстрації в залежності від того зайнята кімната, резервна чи вільна. Режими мікроклімату в номерному фонді - комфортний, очікування або економічний. В готелях високого класу системи зонального контролю інтегровані з диспетчерським терміналом та букінговою системою.

Це дає можливість автоматично встановити комфортний режим та забезпечити підготовку мікроклімату в номері до приходу гостя. Типовим технологічним рішенням є рішення на основі системи чіллер/фан-койл. Виконання фан-койлів (дво- або чотиритрубні), які встановлюються, як правило, за стелею коридору. В готелях вищого класу застосовують системи вентиляції та кондиціонування повітря на основі терміналів з перемінними витратами повітря. За категоріями в готелі відносно опалення необхідно

виконувати наступні вимоги: для готелю 1-2 зірки – опалювання громадських і житлових приміщень окремими приладами або центральне; для готелів 3-5 зірок обов’язково центральне опалення, у готелях 4-5 зірок – опалення з термостатом для індивідуального регулювання температури, в п’ятизірковому готелі – підігрівання підлоги у ванній кімнаті [20, с. 55].

Призначення системи водопостачання – забезпечення підприємства водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб.

Системи водопостачання повинні забезпечувати споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості та з відповідним тиском згідно ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»; зовнішнє пожежогасіння будівлі засобу розміщення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об’єктів будівництва. Загальні вимоги».

Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води, $V_{\text{заг}}$, м³, розраховуються за формулою:

$$V_{\text{заг}} = \sum \frac{q_{\text{гп}} \cdot N}{1000} \cdot T + V_{\text{п}}, \quad (4.1)$$

де $q_{\text{гп}}$ – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце), [3];

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$V_{\text{п}}$ – витрати води на полив території, м³.

Розрахуємо для нашого готелю.

Таблиця 4.1 - Норми витрат води мешканцями готелю

Тип засобу розміщення	Середньод	Середньодо
	обові витрати холодної води на одне місце, дм ³	бові витрати гарячої води на одне місце, дм ³
Хостел із загальними	100	60

душовими		
Хостел із душами в усіх кімнатах	120	70
Готель та мотель із загальними ваннами та душами	120	70
Готелі, пансіонати і мотелі:		
категорії * з пральнею	120	70
категорії ** з пральнею	150	90
категорії *** з пральнею	190	100
категорії **** з пральнею	230	140
категорії ***** з пральнею	300	180

При розрахунку загальних потреб води враховують потреби у воді житлових номерів, адміністративних приміщень, фізкультурно-оздоровчої групи приміщень та на полив території.

Розраховуємо витрати води для житлової групи приміщень, користуючись коефіцієнтами:

$q_{\text{заг}} = 230$ л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;

$q_{\text{гар}} = 140$ л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на житлову групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 230 \cdot 126 \cdot 365 / 1000 = 10577,7 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж,гар}} = 140 \cdot 126 \cdot 365 / 1000 = 6643 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для приміщень закладів ресторанного господарства, користуючись коефіцієнтами:

$q_{\text{заг}} = 12$ л/добу – середня загальна норма витрат води на 1 страву за добу;

$q_{\text{гар}} = 4$ л/добу – середня загальна норма витрат гарячої води на 1 страву за добу;

Витрати води для приміщень закладів ресторанного господарства складають:

$$V_{\text{зрг, заг}} = 12 \cdot 2100 \cdot 365 / 1000 = 9198 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{зрг, гар}} = 4 \cdot 2100 \cdot 365 / 1000 = 3066 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для службово-побутової групи приміщень, користуючись коефіцієнтами:

$q_{\text{заг}} = 12$ л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;

$q_{\text{гар}} = 5$ л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на службово-побутову групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 12 \cdot 110 \cdot 365 / 1000 = 481,8 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж, гар}} = 5 \cdot 110 \cdot 365 / 1000 = 200,75 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, користуючись коефіцієнтами:

$q_{\text{заг}} = 50$ л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;

$q_{\text{гар}} = 30$ л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на фізкультурно-оздоровчу групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 50 \cdot 54 \cdot 365 / 1000 = 985,5 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж, гар}} = 30 \cdot 54 \cdot 365 / 1000 = 591,3 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води на полив території:

$$V_{\text{п}} = 1,08 \cdot 2940 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 1672,6 \text{ м}^3$$

Загальна витрата води складає:

$$V_{\text{заг}} = 10577,7 + 9198 + 481,8 + 985,5 + 1672,6 = 22915,6 \text{ м}^3,$$

в тому числі гарячої 10501,1 м³.

Каналізація призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення повинні розміщуватися окремо від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

В готелі буде встановлена шумопоглинаюча система внутрішньої каналізації RAUPIANO Plus, яка знижує шум у внутрішніх комунікаціях будівлі.

Готель оснащений трубами зі зшитого поліпропілену РЕ-Ха та високоякісними полімерними гільзами та фітінгами RAUTITAN PX.

Опалення. Опалення в засобах розміщення організовується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем». Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_b \times V_b \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (4.4)$$

де q_b – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м³·°С) ($q_b = 3,5254 \cdot 10^{-7} \dots 3,2674 \cdot 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі $q_b \propto \min$);

V_b – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_b = S_{\text{пов}} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i, \quad (4.5)$$

S_i – площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{\text{пов}}$ – площа під забудову, м²;

h_i – висота і-го поверху будівлі, м;

h_1 – висота покрівлі, м

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [3];

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, діб [3];

D_t – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C [3].

Знайдемо для початку будівельний об'єм будівлі:

S_i – 1730, м²;

$S_{пов}$ – 1530, м²;

h_i – 3,5, м;

h_1 – висота покрівлі, м (за наявності горищного поверху – 1/3 висоти цього поверху у гребні ($h_1=1,7$ м));

n – 2 ;

R_1 – для Львівської області становить - 1,28 [3];

T_0 – 4560, діб [3];

D_t – 16,5, °C [3].

$V_6 = 1530 \cdot 1,7 + 900,5 \cdot 2 \cdot 4,5 + 900,5 \cdot 0,9 = 11516 \text{ м}^3$

Тепер розрахуємо витрати тепла на опалення, Q_0 , Гкал.

$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 11516 \cdot 4560 \cdot 16,5 \cdot 1,28 = 391 \text{ Гкал}$

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

Електропостачання та електрообладнання будівлі готельного підприємства відповідатиме вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», ДСанПіН 239-96 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань».

У системі електропостачання готельного підприємства передбачені дві ізольовані схеми електропостачання – від основного джерела і від резервного (аварійне джерело). Як аварійне джерело освітлення використовуватиметься стаціонарний генератор, що забезпечуватиме електрофікацію громадських та житлових приміщень і роботу ліфтів протягом не менше ніж 24 години.

В готельному підприємстві електропостачання має дві схеми розгалужень: основне та чергове. Для вмикання і вимикання основного та чергового освітлення застосовується реле часу та автоматичні фото вимикачі.

Холодильне устаткування підключатиметься до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист споруди відповідатиме ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства та прилеглої території відповідатимуть вимогам ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення».

Використовуючи коефіцієнти питомого навантаження від функціонування різних груп приміщень розраховуємо загальні витрати електроенергії проєктованим готельним підприємством:

$$P = (0,53 \cdot 126 + 1,03 \cdot 54 + 0,45 \cdot 110) \cdot 365 = 44489,3 \text{ кВт}$$

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Оздоблення приміщень підприємств готельно-ресторанного комплексу та їх інтер'єр повинні відповідати функціональному призначенню і специфіці. Одночасно необхідно враховувати архітектурну зовнішність будівлі, декоративні особливості оздоблювальних будівельних матеріалів. Будівельні матеріали відіграють важливу роль у формуванні пропорційної, масштабної, та ритмічної будови споруди, його тектоніки та композиції в цілому.

Глибокий та різнобічний зв'язок зодчества та матеріалів ґрунтується на тім факті, що саме вони є засобом організації простору життєдіяльності.

Матеріали виконують комплекс функцій, які пов'язані з технологією виробництва будівельних робіт, експлуатацією споруди, вартістю, до якої входить ціна, витрати на використання та експлуатацію. При роботі з матеріалом слід враховувати діючі архітектурно - будівельні норми та правила (ДСТУ – «Державні стандарти України», ТУ – технічні умови, СніП – “Строительные нормы и правила”), природні (географія, клімат) та соціальні (культурологічні, національно-психологічні) фактори. Не менш значущі естетичні аспекти використання будівельних матеріалів [1, 23, 38].

Оздоблювальні матеріали повинні задовольняти наступні вимоги:

- експлуатаційно-технічні, такі, що визначаються фізико-хімічними і механічними властивостями матеріалів, їх довговічність, міцність і т. д.;
- фізіологічні, такі, що стосуються властивостей як звукоізоляція, низька теплопровідність, можливість дезінфекції, легке очищення поверхні, антитоксичність;
- естетичні - художньо-декоративні ознаки поверхні, колірні характеристики, форма, розміри, фактура, текстура і малюнок декоративної поверхні та ін.;
- будівельно-технологічні, такі, що визначають можливість індустриального виготовлення і застосування матеріалів, збірність, модульність та уніфікацію виробів;
- економічні - низька вартість, швидкість виготовлення і застосування, можливість ремонту і заміни [1, 38]

Створюючи інтер'єр і розробляючи паспорт внутрішнього оздоблення приміщення, архітектор зобов'язаний вибрати такі матеріали і способи їх обробки, які відповідали б призначенню будівлі, враховували розміри приміщень, ступінь їх освітленості, орієнтацію, сприяли б гармонійній єдності функції і конструкції, творчому створенню внутрішнього простору, а не тільки його оформленню [16].

З процесом управління якістю будівельних матеріалів безпосередньо пов'язана стандартизація. Методами стандартизації – є “уніфікація” та

“типізація”. Уніфікація – приведення різноманітних видів матеріалів до технічно та економічно раціональному мінімуму типорозмірів, марок, форм, властивостей та інше. Уніфікація типорозмірів оздоблювальних матеріалів дозволяє замінити один матеріал іншим без замін у проектній документації. Типізація – розробка типових матеріалів на основі загальних технічних характеристик. З розвитком індустріального будівництва, коли основна частина матеріалів виробляється в заводських умовах, вимоги до типізації дуже актуальні [6].

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ, ЩО ПРОЕКТУЄТЬСЯ

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Доходи готельного підприємства показують загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності, поділяють на три основні групи за джерелами походження:

- дохід (виручка) від продажу номерів/місць ();
- дохід (виручка) закладів ресторанного господарства ();
- дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (фітнес-центрів, SPA-центрів, паркінгу, пральні, хімчистки, екскурсій тощо) ().

Таким чином, дохід від операційної діяльності готельного підприємства розраховують за формулою:

$$Д(В) = Д_{н.ф.} + Д_{з.р.г} + Д_{ін.п} \quad (5.1)$$

Пропускну спроможність готелю, людино-діб, розраховують за формулою:

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i M_i D, \quad (5.2)$$

де H_i – кількість номерів i -го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

M_i – кількість місць у номері i -го типу і категорії у плановому році;

D – кількість днів роботи готелю у плановому році.

Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства наведено у вигляді таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2020 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю,
-------------------	-------------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------------------

				людино-дів
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	3	6	365	2190
Напівлюкс	5	10	365	3650
Двомісний стандарт	34	68	365	24820
Одномісний стандарт	34	34	365	12410
Стандарт для маломобільних груп населення	2	4	365	1460
Всього	80	126		45990

Розрахунки планового доходу від реалізації послуг з проживання у готелі наведено у таблиці 5.2

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів на 2020 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-дів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-дів	Ціна місця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис.грн
Апартаменти	1460	0,6	876	950	832,2
Люкс	2190	0,6	1314	850	1116,9
Напівлюкс	3650	0,6	2190	700	1533
Двомісний стандарт	24820	0,6	14892	550	8190,6
Одномісний стандарт	12410	0,6	7446	450	3350,7
Стандарт для маломобільних груп населення	1460	0,6	876	400	350,4
Разом	45990	-	27594	-	15373,8

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних елементів:

- реалізації продукції власного виробництва (харчові продукти і напівфабрикати, які виготовив заклад ресторанного господарства – гарячі і холодні страви, напої, кондитерські і борошняні вироби);

- продажу закупівельних товарів (заклад ресторанного господарства купує для перепродажу споживачам без кулінарної обробки в закладі – хліб,

хлібобулочні вироби, алкогольні і безалкогольні напої, соки, пиво, цукерки, шоколад, печиво, кондитерські вироби, фрукти тощо).

Розрахунок планового обсягу від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства наведено у таблиці 5.3

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2020 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума, тис. грн.
1	2	3	4	5	6
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	300	150	45	9000	1350
Холодні страви і закуски	900	90	81	27000	2430
Гарячі закуски	120	100	12	3600	36
Перші страви	500	75	37,5	15000	1125
Другі страви	1000	145	145	30000	4350
Солодкі страви	280	60	16,8	8400	504
Гарячі напої, л	55	50	2,75	1650	82,5
Холодні напої, л	40	30	1,2	1200	36
Алкогольні коктейлі, л	3	150	0,45	90	13,5
Всього	3198	850	341,7	95940	9927
Закупівельні товари					
Гарячі напої, л	15	55	0,83	450	25
Холодні напої, л	25	40	1	750	30
1	2	3	4	5	6
Хліб та хлібобулочні вироби, кг	12	60	0,72	360	21,6
Борошняні кондитерські вироби, шт.	200	90	18	6000	540
Вино-горілчані вироби, л	50	60	3	1500	90
Пиво, л	10	50	0,5	300	15
Цукерки,	3	500	1,5	90	45

печиво, шоколад, кг					
Всього	315	855	25,55	9450	766,6
Разом	3513	1705	367,25	105390	10693,6

Планові річні обсяги реалізації власної продукції та закупівельних товарів узагальнено у вигляді таблиці 5.4

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2020 рік

№	Назва продукції та Товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	9927	119124
2	Закупні товари	766,6	9199,2
	В тому числі алкогольні напої, пиво	105	1260
3	Плановий роздрібний товарооборот	10693,6	128323,2

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства становить основу для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат, операційних доходів і прибутків.

Склад і обсяг доходу від реалізації послуг інших господарських підрозділів залежить від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія готелю. Планові прибутки від реалізації додаткових послуг готельного підприємства в цілому за плановий рік представлено у вигляді таблиці 5.5

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2020 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Прання та прасування одягу	3650	120	438
Хімчистка	2555	200	511
Трансфер	1825	150	273,75
Камери схову	4380	50	219
Тренажерний зал	2920	100	292

Косметичний кабінет	1095	300	328,5
Послуги няні	2560	120	307,2
Масажний кабінет	2920	150	438
Солярій	3285	100	328,5
Велопрокат	4745	50	237,25
Експурсії	5110	50	255,5
Прокат лижного спорядження	858	100	85,8
Прокат човна	1620	200	324
Басейн	8750	80	730
Магазин сувенірів	1460	50	73
Сауна	1200	100	120
Лазня	1175	100	117,5
Нордична ходьба	3000	50	150
Йога	2570	45	115,65
Хайкінг	2955	45	132,75
Пілатес	2050	45	92,25
Аеробіка	2110	45	94,95
Арт-терапія	2190	30	65,7
Медитація	1800	55	99
Разом			5829,3

Дохід від надання інноваційних послуг розрахований у таблиці 5.6

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Діагностика всього організму	5200	800	4160
Дослідження ультразвукове	4000	100	400
Аналіз крові загальний	2110	115	242,65
Аналіз гормонів	1100	300	330
Копрограма	1400	50	70
Дуоденальне зондування	700	150	105
Імунологічні дослідження	1460	170	248,2
Цитологічні дослідження	1370	120	164,4
Рентгенографія	810	130	105,3
Функціональна діагностика	1750	150	262,5
Стоматологічні процедури	512	500	256

Ендоскопічні дослідження	320	300	96
Аналіз шлункового соку	1830	70	128,1
Консультація лікаря	5475	100	547,5
Урологічні процедури	2670	60	160,2
Отоларингологічні процедури	2990	60	179,4
Процедури в хірургічному кабінеті	1200	100	120
Офтальмологічні процедури	1435	50	71,75
Інгаляції	4050	30	121,5
Гідропатія	3065	80	245,2
Експрес-пакет лікування (3 доби)	10959	1000	10959
Тижневий пакет лікування	13000	2500	32500
Всього			51472,7

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у таблиці 5.7

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

Дохід (виручка готелю)	Плановий дохід, тис. грн
Від продажу номерів	15373,8
Ресторанного господарства	128323,2
Інших господарських підрозділів	5829,3
Дохід від надання інноваційних послуг	51472,7
Разом	200999

Отже, загальний дохід від операційної діяльності готелю становить 200999 тис. грн.

5.2 Планування операційних активів готелю

На баланс проектового готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховуються за первісною вартістю. Первісна вартість основних засобів — це вартість, що складається із суми витрат, пов'язаних із виготовленням, придбанням, доставкою, спорудженням, встановленням,

страхуванням під час транспортування, державною реєстрацією, реконструкцією та іншим удосконаленням основних засобів[22].

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

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2020 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5
1.Будівлі, споруди	144821	22500	16200	183521
2.Машини та обладнання, в тому числі:				
2.1.Холодильне обладнання	2000	800	220	3020
2.2.Механічне обладнання	4000	1000	2400	7400
2.3.Теплове обладнання	3000	860	1000	4860
2.4.Торговельне обладнання	1500	677	450	2627
2.5.Вимірювальні прилади	4500	300	432	5232
3.Меблі, інше офісне обладнання	7679	1500	3300	12479
4.Транспортні засоби	2000	-	-	2000
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1100	600	2500	4200
6.Телефони	400	100	250	750
Разом	171000	28337	26752	226089

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну ($OЗ_{п.в.}$) мінус ліквідаційна вартість ($OЗ_{л.в.}$).

$$A = (OЗ_{п.в.} - OЗ_{л.в.})/T \quad (5.3)$$

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому здійснено у таблиці 5.9

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін викорис тання,	Сума амортизації основних засобів, тис. грн	Разо м
----------------------	--	-----------------------	---	--------

	готелю	ЗРГ	ІГП	роки	готелю	ЗРГ	ІГП	
1.Будівлі, споруди	144821	22500	16200	25	5793	900	648	7341
2.Машини та обладнання, в тому числі:								
2.1.Холодильне обладнання	2000	800	220	5	400	160	44	604
2.2.Механічне обладнання	4000	1000	2400	5	800	200	480	1480
2.3.Теплове обладнання	3000	860	1000	5	600	172	200	972
2.4.Торговельне обладнання	1500	677	450	5	300	135,4	90	525,4
2.5.Вимірювальні прилади	4500	300	432	5	900	60	86,4	1046,4
3.Меблі, інше офісне обладнання	7679	1500	3300	10	767,9	150	330	1247,9
4.Транспортні засоби	2000	-	-	5	400	-	-	400
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1100	600	2500	5	220	120	500	840
6.Телефони	400	100	250	5	80	20	50	150
Разом								14606,7

5.3. Розробка плану з праці готелю

За результатами планової чисельності персоналу підприємства складають штатний розпис.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2020 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Директор з розміщення	1
Директор з ресторану	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1

Бухгалтер	2
Касир	1
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	1
Інженер з охорони праці	1
Начальник служби ремонтно-енергетичного обслуговування	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Менеджер SPA-центру	1
Менеджер діагностично-лікувального центру	1
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий	2
Маркетологи	2
Головний інженер	1
Провідний економіст	1
Економіст	1
Завідувач господарством	1
Завідувач складом	1
Начальник охорони	1
Провідний інженер-програміст	1
Разом	31
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар 5 розряду	2
Кухар 4 розряду	2
Кухар 3 розряду	2
Бармен	2
Баріста	2
Старший офіціант	3
Офіціант	4
Хостес	2
Сомельє	1
Спеціаліст з бронювання номерів	2
Старша покоївка	2
Покоївки	5
Носій багажу	2
Майстер з ремонту інженерних систем	2
Майстер з ремонту обладнання	2
Екскурсовод	2
Хореограф	1
Спеціаліст з йоги	1
Спеціаліст з аеробіки	1
Спеціаліст з пілатесу	1
Тренер	2
Спеціаліст з арт-терапії	1

Адміністратор SPA	2
Косметолог	2
Няня	2
Масажист	2
Тренер з плавання	2
Медичний працівник басейну	2
Працівник лазні	2
Працівник сауни	2
Тренер з гольфу	2
Тренер з тенісу	2
Медичний працівник	5
Стоматолог	2
Хірург	2
Дієтолог	2
Уролог	2
Гінеколог	2
Отоларинголог	2
Терапевт	2
Офтальмолог	2
Невропатолог	2
Психотерапевт	2
Разом	91
Допоміжний персонал	
Швейцар	2
Мийник посуду	3
Прибиральниця	3
Працівники пральної	3
Кастелянша	1
Швачка	1
Столяр	2
Маляр	2
Муляр	2
Штукатур	2
Електромеханік	2
Слюсар-сантехнік	2
Ліфтер	2
Охоронець	4
Гардеробник	2
Комірник	2
Працівник обміну валюти	1
Продавець магазину	2
Вантажник	2
Водій	2
Разом	42
Разом по готелю	164

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок.

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

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	85000	85000	-	-	85000
Виконавчий директор	1	47000	47000	-	-	47000
Директор з розміщення	1	25000	25000	-	-	25000
Директор з ресторану	1	25000	25000	-	-	25000
Секретар керівника	1	18000	18000	-	-	18000
Головний бухгалтер	1	20000	20000	-	-	20000
Бухгалтер	2	16000	32000	-	-	32000
Касир	1	16000	16000	-	-	16000
Менеджер кадрової служби	1	19000	19000	-	-	19000
Спеціаліст відділу кадрів	1	18000	18000	-	-	18000
Інженер з охорони праці	1	18000	18000	-	-	18000
Начальник служби ремонтно-енергетичного обслуговування	1	20000	20000	-	-	20000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	18000	18000	-	-	18000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	18000	18000	-	-	18000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	18000	18000	-	-	18000
Менеджер SPA-центру	1	18000	18000	-	-	18000
Менеджер діагностично-лікувального центру	1	18000	18000	-	-	18000

Адміністратор залу	2	16000	32000	-	-	32000
Адміністратор черговий	2	16000	32000	-	-	32000
Маркетологи	2	16000	32000	-	-	32000
Головний інженер	1	20000	20000	-	-	20000
Провідний економіст	1	18000	18000	-	-	18000
Економіст	1	16000	16000	-	-	16000
Завідувач господарством	1	18000	18000	-	-	18000
Завідувач складом	1	18000	18000	-	-	18000
Начальник охорони	1	20000	20000	-	-	20000
Провідний інженер-програміст	1	18000	18000	-	-	18000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	31					819000
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	20000	20000	-	-	20000
Шеф-кухар	1	20000	20000	-	-	20000
Кухар 5 розряду	2	18000	36000	-	-	36000
Кухар 4 розряду	2	18000	36000	-	-	36000
Кухар 3 розряду	2	16000	32000	-	-	32000
Бармен	2	16000	32000	-	-	32000
Баріста	2	17500	35000	-	-	35000
Старший офіціант	3	18000	54000	-	-	54000
Офіціант	4	15000	60000	-	-	60000
Хостес	2	16500	33000	-	-	33000
Сомельє	1	17000	17000	-	-	17000
Спеціаліст з бронювання номерів	2	17000	34000	-	-	34000
Старша покоївка	2	15000	30000	-	-	30000
Покоївки	5	12000	60000	-	-	60000
Носій багажу	2	12000	24000	-	-	24000
Майстер з ремонту інженерних систем	2	15000	30000	-	-	30000
Майстер з ремонту обладнання	2	15000	30000	-	-	30000
Екскурсовод	2	15000	30000	-	-	30000
Хореограф	1	17000	17000	-	-	17000
Спеціаліст з йоги	1	17000	17000	-	-	17000
Спеціаліст з аеробіки	1	17000	17000	-	-	17000
Спеціаліст з пілатесу	1	17000	17000	-	-	17000
Тренер	2	13000	26000	-	-	26000
Спеціаліст з арт-терапії	1	17000	17000	-	-	17000
Адміністратор	2	15000	30000	-	-	30000
Косметолог	2	15000	30000	-	-	30000

Няня	2	15000	30000	-	-	30000
Масажист	2	15000	30000	-	-	30000
Тренер з плавання	2	15000	30000	-	-	30000
Медичний працівник басейну	2	15000	30000	-	-	30000
Працівник лазні	2	13000	26000	-	-	26000
Працівник сауни	2	13000	26000	-	-	26000
Тренер з гольфу	2	15000	30000	-	-	30000
Тренер з тенісу	2	15000	30000	-	-	30000
Медичний працівник	5	12000	60000	-	-	60000
Стоматолог	2	15000	30000	-	-	30000
Хірург	2	15000	30000	-	-	30000
Дієтолог	2	15000	30000	-	-	30000
Уролог	2	15000	30000	-	-	30000
Гінеколог	2	15000	30000	-	-	30000
Отоларинголог	2	15000	30000	-	-	30000
Терапевт	2	15000	30000	-	-	30000
Офтальмолог	2	15000	30000	-	-	30000
Невропатолог	2	15000	30000	-	-	30000
Психотерапевт	2	15000	30000	-	-	30000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	91					1376000
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	8000	16000	-	-	16000
Мийник посуду	3	8000	24000	-	-	24000
Прибиральниця	3	8000	24000	-	-	24000
Працівники пральної	3	8000	24000	-	-	24000
Кастелянша	1	8000	8000	-	-	8000
Швачка	1	8000	8000	-	-	8000
Столяр	2	8000	16000	-	-	16000
Маляр	2	8000	16000	-	-	16000
Муляр	2	8000	16000	-	-	16000
Штукатур	2	8000	16000	-	-	16000
Електромеханік	2	8000	16000	-	-	16000
Слюсар-сантехнік	2	8000	16000	-	-	16000
Ліфтер	2	8000	16000	-	-	16000
Охоронець	4	8000	32000	-	-	32000
Гардеробник	2	8000	16000	-	-	16000
Комірник	2	8000	16000	-	-	16000
Працівник обміну валюти	1	8000	8000	-	-	8000
Продавець магазину	2	8000	16000	-	-	16000
Вантажник	2	8000	16000	-	-	16000

Водій	2	8000	16000	-	-	16000
Разом по допоміжному персоналу	42					326000
Разом місячний фонд основної заробітної плати						2521000
Разом річний фонд основної заробітної плати						30252000

У проекті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. У табл. 5.12 представлено планування преміального фонду готелю

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2020 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9828	15	1474,2
Виробничий (операційний) персонал	16512	10	1651,2
Допоміжний персонал	3912	10	391,2
Разом			3516,6

Розрахунки плану з праці персоналу узагальнені у таблиці 5.13

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2020 рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього, у т.ч.:	осіб	164	164
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	31	31
Виробничий (операційний) персонал	осіб	91	91
Допоміжний персонал	осіб	42	42
Фонд основної заробітної плати, всього, у т.ч.:	тис. грн.	2521	30252
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	819	9828

Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1376	16512
Допоміжний персонал	тис. грн.	326	3912
Фонд додаткової заробітної плати, всього, у т.ч.:	тис. грн.	293,05	3516,6
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	122,85	1474,2
Виробничий(операційний) персонал	тис. грн.	137,6	1651,2
Допоміжний персонал	тис. грн.	32,6	391,2
Фонд оплати праці, всього, у т.ч.:	тис. грн.	2814,05	33768,6
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	941,85	11302,2
Виробничий(операційний) персонал	тис. грн.	1513,6	18163,2
Допоміжний персонал	тис. грн.	358,6	4303,2
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.:	тис. грн.	17,15	205,9
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	30,4	364,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16,63	199,6
Допоміжний персонал	тис. грн.	8,53	102,45

5.4. Планування поточних витрат готелю

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл. 5.14

Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат готелю на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1	2
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	64622,66
2. Витрати на оплату праці	33768,6
3. Єдиний соціальний внесок (22%)	10512,08
4. Амортизаційні відрахування	14606,7
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	6006,71
6. Вартість витрачених малоцінних,	1995

швидко зношуваних предметів	
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	279,45
8.Витрати на охорону (0,03%)	60,3
9.Витрати на транспортування (1%)	2009,99
10.Інші поточні витрати діяльності	41782,4
11.Витрати на інкасацію виручки (1%)	2009,99
Разом витрати готелю	177653,88

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупнних товарів, що були реалізовані. Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства готелю наведено у табл. 5.15

Таблиця 5.15 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства на 2020 рік

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4	5	6
Продукція власного виробництва					
1	Фірмові страви	16200	100	1	8100
2	Холодні страви і закуски	29160	100	1	14580
3	Гарячі закуски	432	100	1	216
4	Перші страви	13500	100	1	6750
5	Другі страви	52200	100	1	26100
6	Солодкі страви	6048	100	1	3024
7	Гарячі напої	990	100	1	495
8	Холодні напої	432	100	1	216
9	Алкогільні коктейлі	162	100	1	31
	Всього				59512
Закупівельні товари					
10	Гарячі напої	300	80	0,8	166,66
11	Холодні напої	360	80	0,8	200
12	Хліб та хлібобулочні вироби	259,2	80	0,8	144
13	Борошняні	6480	80	0,8	3600

	кондитерські вироби				
14	Вино- горілчані вироби	1080	80	0,8	600
15	Пиво	180	80	0,8	100
16	Цукерки, печиво, шоколад	540	80	0,8	300
	Всього				5110,66
	Разом за рік				64622,66

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Плановий фонд оплати праці наведений у таблиці 3.13.

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

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками.

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

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2020 рік

Витрати	Обсяги витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, кВт	44489,3	43,82	1949,52
Опалення, Г/ккал	391	1854,8	725,3
Вода, м ³	22915,6		1900,58
у тому числі:			
холодна,	12414,5	32,44	402,726
гаряча.	10501,1	97,95	1028,582
Разом			6006,71

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів. До швидко зношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до 1 року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік наведено у таблиці 5.17

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	31	1	2400	74,4
Виробничий (операційний) персонал	91	2	2440	444,08
Допоміжний персонал	42	2	2400	201,6
Разом				720

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидко зношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю, наведено у таблиці 5.18

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2020 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, штук	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	3	300	1200	360
2.Столові набори	100	3	300	700	210
3.Скляний посуд	100	3	300	950	285
4.Кухонний посуд	100	2	200	900	180
5.Столова білизна	100	3	300	800	240
Разом					1275

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу (5% від вартості автотранспорту);
- збір за місця паркування транспортних засобів (0,15% від мінімальної заробітної плати);
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торгівельної діяльності (не більше 20 неоподаткованих мінімальних доходів);
- плата за торгівельний патент (10% від мінімальної заробітної плати);
- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива).

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо як 0,03% доходу підприємства.

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні витрати; на Інтернет. Крім того сюди

входять витрати на інкасацію виручки – 1% доходу від реалізації продукції, товарів та послуг.

5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Прибуток готелю – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Цільовий прибуток – такий прибуток, який відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. Планування цільового прибутку готелю наведено у таблиці 5.19.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2020 рік

№	Показник	Значення на 2020 рік
1	Операційні доходи готелю, тис. грн.	200999
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	9
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	18089,91

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

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2020 рік

№	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн. грн.	200999
2	Поточні витрати, тис. грн.	177653,88
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	23345,12
4	Податок на прибуток, тис. грн. (18 %)	4202,12
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	19143
6	Рентабельність операційної діяльності, %	9,5
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	18089,91
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	19143
9	Строк окупності капітальних вкладень, Роки	11,8

Отже, розрахований рівень рентабельності операційної діяльності готелю дорівнює 9,5%, а строк окупності інвестиційного проекту – 11,8 років. Такі результати означають, що у розробленому проекті готелю закладено зважені

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

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Розрахунок витрат на проведення інновації наведено у табл. 5.21

Таблиця 5.21 - Витрати на впровадження інновації «Діагностично-лікувальний центр»

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
1	2	3	4	5
Хол				
1	Стійка адміністратора	«LuxOn»	1	7,5
2	Крісло адміністратора	«LuxOn»	1	4
3	Диван для очікування	«LuxOn»	1	14
4	Ноутбук	«Lenovo»	1	7
5	Журнальний столик	«LuxOn»	1	2,5
6	Телевізор настінний	«Samsung»	1	22
7	Вішалка для верхнього одягу	«Укрмеблі»	1	1
8	Кулер для води	«HotFrost»	1	2
9	Відро для сміття	«Meliconi»	1	0,3
	Разом			60,3
Кімната з гідромасажною ванною				
10	Гідромасажна ванна	«SPA»	1	18,7
11	Умивальник з п'єdestалом електронний	«SPA»	1	2
12	Стілець	«Beauty»	2	1,4
13	Тумба	«Beauty»	1	0,9
14	Ширма	«Bono»	1	0,43
15	Візок косметологічний	«Beauty»	1	0,77
16	Шафа для зберігання рушників	«Beauty»	1	2,5
17	Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	1
18	Відро для сміття	«Meliconi»	1	0,3
	Разом			28
Косметичний кабінет				
19	Робоче місце	«Beauty»	1	2,7
20	Кулер	«HotFrost»	1	2
21	Стіл	«Укрмеблі»	1	1,4
22	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7

23	Ширма	«Bono»	1	0,43
24	Візок косметологічний	«Beauty»	1	0,77
25	Кушетка	«Beauty»	1	1,85
26	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
27	Лампа-луна	«Beauty»	1	0,9
28	Стілець майстра на колесах	«Beauty»	1	0,4
29	Міні-холодильник для косметики	«Beauty»	1	2
30	Відро для сміття	«Meliconi»	1	0,3
31	Вішалка для верхнього одягу	«Укрмеблі»	1	1
	Разом			16,95
Кабінет масажу				
1	2	3	4	5
32	Кушетка масажна	«Beauty»	1	1,8
33	Апарат вакуумно- роликовий для масажу	«Starvac»	1	160
34	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
35	Візок косметологічний	«Beauty»	1	0,77
36	Стілець майстра на колесах	«Beauty»	1	0,4
37	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
38	Тумба	«Укрмеблі»	1	0,9
39	Умивальник з п'єдесталом електронний	«SPA»	1	2
40	Вітрина	«SPA»	1	1
41	Ширма	«Bono»	1	0,43
42	Шафа для зберігання рушників, інвентарю	«LuxOn»	1	2
43	Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	1
44	Нагрівач для каменів	«UMSBeauty»	1	4,2
45	Відро для сміття з педалью	«Meliconi»	1	0,3
	Разом			178
Лабораторія				
46	Гематологічний аналізатор	«HTI»	1	200
47	Біохімічний аналізатор	«HTI»	1	320
48	Аналізатор електролітів і газів крові	«HTI»	1	220
49	Аналізатор сечі	«HTI»	1	20
50	Апарат для імуноферментного аналізу	«HTI»	1	130
51	Коагулометр	«HTI»	1	65
52	Аналізатор глюкози	«HTI»	1	100
53	Шафа	«Medica»	4	2,8
54	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	2	5

55	Холодильник	«Samsung»	1	7
56	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	2	0,6
57	Стіл	«Укрмеблі»	4	4
58	Стілець	«Укрмеблі»	6	4,2
59	Люмінесцентний мікроскоп	«МікМед»	1	5
	Разом			1083,2
Кабінет рентгену				
60	Стаціонарний рентген на 2 робочих місця	«GMM»	1	1200
61	Стіл	«Укрмеблі»	2	2
62	Стілець	«Укрмеблі»	1	0,7
1	2	3	4	5
63	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
64	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
65	Медичний монітор	«Jusha»	1	10
66	Ширма	«Bono»	1	0,43
67	Шафа	«LuxOn»	1	2
68	Крісло	«LuxOn»	1	0,4
69	Комп'ютер	«Samsung»	1	30
	Разом			1248,33
Кабінет УЗД				
70	УЗД-апарат	«Siemens»	1	210
71	Кушетка	«Statics»	1	3,3
72	Стіл	«Укрмеблі»	2	2
73	Стілець	«Укрмеблі»	1	0,7
74	Комп'ютер	«Samsung»	1	30
75	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	2	0,6
	Разом			246,6
Кабінет ендоскопії				
76	Кушетка	«Statics»	1	3,3
77	Стіл	«Укрмеблі»	1	2
78	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
79	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
80	Комп'ютер	«Samsung»	1	30
81	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
82	Апарат ендоскопії	«Олімпус»	1	300
83	Апарат для мийки ендоскопів	«Олімпус»	1	40
	Разом			378,8
Стоматологічний кабінет				
84	Установка стоматологічна	«Zenet»	1	75
85	Крісло для стоматолога	«Zenet»	1	3
86	Стерилізаційне обладнання	«МІЗ-МА»	1	10

87	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
88	Стіл	«Укрмеблі»	1	2
89	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
90	Комп'ютер	«Samsung»	1	30
91	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
	Разом			123,5
Кабінет дієтолога				
92	Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	0,7
93	Кушетка	«Statics»	1	2
94	Стіл	«Укрмеблі»	1	2
95	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
96	Ваги напольні	«Вітек»	1	0,5
97	Ростомір настінний	«Вітек»	1	0,5
98	Візок	«Beauty»	1	0,77
99	Набір інструментів	«Epikriz»	1	12
100	Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	1	3
101	Випромінювач бактерицидний	«Олімпус»	1	4
	Разом			24,17
Кабінет уролога				
102	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
103	Миючо-дизенфікуюча машина	«DGM»	1	40
104	Апарат фізіотерапії	«DGM»	1	22
105	Коагулятор	«Epikriz»	1	45
106	Крісло гінекологічне	«Альфа-Мед»	1	6,5
107	Негатоскоп	«Мед Апаратура»	2	6
108	Уретроренофіброскоп	«Олімпус»	1	30
109	Цистоуретроскоп	«Олімпус»	1	7
110	Цистоскоп	«Олімпус»	1	5
111	Випромінювач бактерицидний	«Олімпус»	1	4
112	Лампа пересувна	«Мед Апаратура»	1	1,5
113	Стіл	«Укрмеблі»	1	2
114	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
115	Відро для сміття	«Meliconi»	1	0,3
116	Ширма	«Вопо»	1	0,43
117	Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	0,5
	Разом			173,43
Кабінет гінеколога				
118	Крісло гінекологічне	«Альфа-Мед»	1	6,5
119	Лампа пересувна	«Мед Апаратура»	1	1,5
120	Кольпоскоп	«Мед Апаратура»	1	105
121	Набір інструментів	«Epikriz»	1	5
122	Ваги напольні	«Вітек»	1	0,5
123	Ростомір настінний	«Вітек»	1	0,5
124	Апарат для вимірювання	«Мед Апаратура»	1	0,3

	артеріального тиску			
125	Ширма	«Bono»	1	0,43
126	Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	0,5
127	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
128	Випромінювач бактерицидний	«Олімпус»	1	4
129	Кушетка	«Statics»	1	3,3
130	Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	0,5
131	Стіл	«Укрмеблі»	1	2
1	2	3	4	5
132	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
	Разом			133,23
Кабінет невролога				
130	Динамометр	«Kyto»	1	1
131'	Камертон медичний	«Epikriz»	1	1,4
132	Негатоскоп	«Мед Апаратура»	1	3
133	Стетоскоп	«Мед Апаратура»	1	2
134	Стіл	«Укрмеблі»	2	4
135	Стілець	«Укрмеблі»	3	2,1
136	Кушетка	«Statics»	1	3,3
137	Відро для сміття	«Meliconi»	1	0,3
	Разом			16,4
Кабінет отоларинголога				
138	Стіл	«Укрмеблі»	3	6
139	Стілець	«Укрмеблі»	4	2,8
140	Комп'ютер	«Samsung»	1	30
141	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
142	Лор-крісло	«Мед Апаратура»	1	10
143	Лор-комбайн	«Мед Апаратура»	1	189
144	Кушетка	«Statics»	1	3,3
145	Ширма	«Bono»	1	0,43
146	Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	0,7
147	Ехосинускоп	«Мед Апаратура»	1	3,5
148	Ауліометр	«Мед Апаратура»	1	30
149	Набір інструментів	«Epikriz»	1	10
150	Столик пересувний	«Альфа-Мед»	1	1,2
151	Бактерицидний рециркулятор	«Epikriz»	1	3,5
152	УФ-лампа	«Мед Апаратура»	1	9,2
	Разом			299,93
Кабінет терапевта				
153	Стіл	«Укрмеблі»	2	4
154	Стілець	«Укрмеблі»	3	2,1
155	Комп'ютер	«Samsung»	1	30
156	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
157	Ваги напольні	«Вітек»	1	0,5
158	Ростомір настінний	«Вітек»	1	0,5
159	Кушетка	«Statics»	1	3,3

160	Набір інструментів	«Epikriz»	1	5
161	Столик маніпуляційний	«Альфа-Мед»	1	1,2
162	Тонometr	«Мед Апаратура»	1	0,3
163	Випромінювач бактеріцидний	«Олімпус»	1	4
164	Стетоскоп	«Мед Апаратура»	1	5
	Разом			56,2
Кабінет офтальмолога				
1	2	3	4	5
165	Аккомодометр з асептометром	«Мед Апаратура»	1	6,4
166	Випромінювач бактеріцидний	«Олімпус»	1	4
167	Астигморефлектор	«Epikriz»	1	1
168	Гоніоскоп	«Інмед»	1	10
169	Діоптриметр	«Shin-Nippon»	1	75
170	Кольоретест	«Мед Апаратура»	1	4
171	Стіл	«Укрмеблі»	4	8
172	Стілець	«Укрмеблі»	4	2,8
173	Комп'ютер	«Samsung»	1	30
174	Кушетка	«Statics»	1	3,3
175	Лампа щілинна	«Мед Апаратура»	1	35
176	Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	0,7
178	Шафа	«Укрмеблі»	1	1,5
179	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
180	Лупа біноклярна	«Epikriz»	1	0,5
181	Макулотестер	«Точмедприбор»	1	44
182	Набір лінз	«Мед Апаратура»	1	15
183	Офтальмоскоп	«Мед Апаратура»	1	9
184	Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	1	1,2
185	Периметр	«Shin-Nippon»	1	345
186	Таблиця зору для дітей	«Альфа-Мед»	1	0,3
187	Рефрактометр	«Альфа-Мед»	1	0,6
	Разом			597,6
Кабінет хірурга				
188	Стіл	«Укрмеблі»	2	4
189	Стілець	«Укрмеблі»	4	2,8
190	Стерилізатор ультразвуковий	«Мед Апаратура»	1	1
191	Апарат для коагуляції	«Мед Апаратура»	1	18
192	Кушетка	«Statics»	1	3,3
193	Апарат кріохірургічний	«Мед Апаратура»	1	65
194	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
195	Відсмоктувач медичний	«Мед Апаратура»	1	4
196	Набір інструментів	«Epikriz»	1	25
197	Випромінювач бактеріцидний	«Олімпус»	1	4
198	Негатоскоп	«Мед Апаратура»	1	3

199	Стіл перев'язувальний	«Statics»	1	2,4
200	Світильник хірургічний безтіньовий	«Мед Апаратура»	1	21
201	Стіл операційний	«Мед Апаратура»	1	70
202	Шафа	«Statics»	1	2
1	2	3	4	5
203	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
	Разом			228,3
Кабінет дерматолога				
204	Бікс	«Epikriz»	2	3,5
205	Випромінювач бактерицидний	«Олімпус»	1	4
206	Набір інструментів	«Epikriz»	1	15
207	Кушетка	«Statics»	1	3,3
208	Світильник безтіньовий	«Олімпус»	1	7
209	Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	1	1,2
210	Стіл	«Укрмеблі»	2	4
211	Стілець	«Укрмеблі»	4	2,8
212	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
213	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
	Разом			43,6
Кабінет психотерапевта				
214	Стіл	«Укрмеблі»	1	2
215	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
216	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
217	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
218	Кушетка	«Statics»	1	3,3
219	Тонометр	«Мед Апаратура»	1	0,55
220	Аптечка	-	1	3
	Разом			12,35
Бювет				
221	Обладнання бювету на 3 модулі	-	-	911,25
	Разом			911,25
Ароматична				
222	Пристрій для ароматерапії	«Аккорд»	1	6
223	Пуфик	«LuxOn»	10	7
224	Ароматичні речовини	-	-	5
225	Шафа для зберігання	«Beauty»	1	1
226	Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	0,7
	Разом			19,7
Фітобар				
227	Апарат інфудирний	«АІ»	2	7
228	Холодильник	«Еленберг»	1	5

229	Електрична плита	«Термія»	1	0,5
230	Барна стійка	«Kabaremebel»	1	7
231	Стіл	«Укрмеблі»	5	7
1	2	3	4	5
232	Диван	«Укрмеблі»	2	4
233	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
234	Стільці	«Укрмеблі»	9	4,5
235	Посудомийна машина	«Vestfrost»	1	6,5
236	Апарат для кисневого коктейлю	«МКО»	1	17,4
237	Посуд	«Luminarc»	-	4
238	Чайні набори	«Сила Карпат»	-	0,6
239	Наповнювачі для кисневих коктейлів	«Еко-мед»	-	0,8
	Разом			64,6
Соляна кімната				
240	Стілець розкладний	«Укрмеблі»	10	4
241	Устаткування для сухої сольової аерозольтерапії	«HaloPrima»	1	144
242	Галогенератор	«IONNA»	1	10
	Разом			158
Інгаляційна				
243	Шафа медична	«Мед Апаратура»	2	6
244	Стіл	«Укрмеблі»	1	2
245	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
246	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1	2,5
247	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
248	Компресійний інгалятор	«Omron»	2	6
249	Ультразвуковий інгалятор	«Omron»	2	10
250	Стільці	«Укрмеблі»	4	2
251	Стіл	«Укрмеблі»	2	5
252	Умивальник з п'єдесталом	«SPA»	1	0,7
253	Випромінювач бактерицидний	«Олімпус»	1	4
254	Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	2	2,4
255	Набір інструментів	«Epikriz»	1	6
256	Речовини для інгаляторів	-	-	1
	Разом			49,6
Кабінет кардіолога				
257	Електрокардіограф	«Мед Апаратура»	1	15
258	Кушетка	«Statics»	1	3,3
259	Стіл	«Укрмеблі»	1	2
260	Стілець	«Укрмеблі»	2	0,7
261	Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	1	1,7
262	Шафа медична	«Мед Апаратура»	1	3

263	Вішалка для одягу	«Укрмеблі»	1	0,5
1	2	3	4	5
254	Відро для сміття з педаллю	«Meliconi»	1	0,3
	Разом			26,5
	Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації			6178,54
	Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік			7812
	Разом витрати на впровадження інновації «діагностично-лікувальний центр»			13990,54

У табл. 5.22. наведено алгоритм визначення ефективності впровадження інновації в готелі, що проектується, на рік.

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновації в готелі, що проектується, на 2020 рік

№	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн. грн.	51472,7
2	Поточні витрати, тис. грн.	13990,54
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	37482,16
4	Податок на прибуток, тис. грн. (18 %)	6746,78
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності, тис. грн.	30735,38
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	59,7
7	Строк окупності капітальних вкладень, Роки	0,45

Отже, висока рентабельність інновації пов'язана з якісними послугами діагностично-лікувального центру, які мають попит серед туристів, що підвищує доходи підприємства. Завдяки інноваційному діагностично-лікувальному центру готель створює конкурентоспроможний продукт і послуги, що не мають аналогів у даному регіоні. Таким чином в перший рік існування туристично-рекреаційний готель повністю окупить капітальні вкладення в інновацію.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У роботі на тему «Економічне обґрунтування проекту створення туристично-рекреаційного готелю з інноваційним діагностично-лікувальним центром» було досліджено концепцію створення готелю з діагностично-лікувальним центром.

Готельно-ресторанний сектор як одна з високорентабельних галузей світової економіки у 21 столітті, стає провідним напрямком економічного та соціального розвитку України. У сучасному світі, в епоху науково-технічного прогресу та розквіту нових технологій, в часи економічної інтеграції та глобалізації туристичний, готельно-ресторанний бізнес стрімко розвивається.

Сучасний розвиток туристичної галузі надзвичайно актуальний, оскільки туризм є одним із найважливіших факторів виходу нашої економіки з кризи, стабільного та динамічного збільшення доходів бюджету та позитивного впливу на ситуацію в багатьох галузях національної економіки, збільшення Зайнятості та розвиток ринкових відносин. Створення сучасної туристичної галузі неможливе без діяльності готелів та ресторанів, які допомагають задовольнити основні потреби туристів, такі як проживання та харчування.

Готельна індустрія є основною складовою туристичної галузі з точки зору матеріальних та фінансових ресурсів, кількості працівників та рівня доходів у туризмі. За оцінками туристів, вартість готельних послуг становить близько 30% - 50% усіх витрат.

Гостинний бізнес на конкурентному ринку гостинних послуг повинен не тільки забезпечити високий рівень комфорту проживання, але й постійно вдосконалювати обслуговування клієнтів та пропонувати широкий спектр додаткових та супутніх послуг, включаючи інформаційні, побутові, посередницькі, послуги бізнес-центру, Дозвілля тощо. Подальший розвиток готельного господарства неможливий без сучасного обладнання та найсучасніших технологій. Як і будь-який бізнес, готельний бізнес прагне

збільшити дохід і знайти ефективні шляхи досягнення бажаного фінансового результату.

У готельному господарстві важливим елементом є кількість прийнятих іноземних туристів, які приносять державі валютний дохід (експорт послуг) та стимулюють розвиток галузей, залучених до їх послуг. Все це сприяє зростанню національного доходу та підвищенню рівня життя населення.

Місцем для проектування туристично-рекреаційного готелю з інноваційним діагностично-лікувальним центром було обрано найбільший курортно-оздоровчий центр України – місто Трускавець. Місто-курорт відоме не тільки в Україні, але поза її межами. Це один із найстаріших курортів світу, який відомий своїми цілющими природними ресурсами та екологічно чистою зоною. Туристичний потенціал Трускавця високий: взимку тут популярний також і лижний туризм, влітку сюди приїжджають насолодитися відпочинком у горах, а восени і весною – оздоровитися.

У Трускавці функціонують 32 готелі, переважно у категорії 2-3 зірки. У якості додаткових послуг вони пропонують гостям пішохідні прогулки, екскурсії, катання на велосипедах, походи в гори і т.д. Однак у них майже відсутні послуги оздоровлення і лікування на території готелю, які є в пріоритеті для приїжджих гостей. Таким чином готелі відправляють своїх гостей на проходження лікувальних процедур у санаторії, що, на нашу думку, є незручним для людей, які приїхали на відпочинок, а замість того змушені ходити від корпусу до корпусу.

Аналізуючи ринок конкурентів у радіусі 2 км. було виявлено ряд недоліків:

- відсутність власного бювету;
- платний паркінг;
- відсутність можливості оплати картою;
- необхідність проведення косметичного ремонту;
- внесення завдатків для проживання.

У проектованому готелі були враховані всі недоопрацювання конкурентів. Тому було обрано за концепцію готелю 4-зірковий туристично-рекреаційний готель з широким асортиментом додаткових послуг з власним діагностично-лікувальним центром.

Як показала світова практика, такі центри зазвичай функціонують в потужних медичних центрах і санаторно-курортних закладах. Готелі ж обходяться звичайними SPA-центрами, пропонуючи гостям wellness-процедури (масажі, ванни, обертання), поєднуючи це з певною системою харчування (аюрведа, детокс, сирोїдство, веганство і т.д.).

Таким чином було вирішено поєднати готель з діагностично-лікувальним центром для підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства.

В даному центрі гості зможуть пройти обстеження, проконсультуватися у спеціалістів та скористатися їх послугами, відвідати кабінет масажу, пройти косметичні процедури, спробувати ароматерапію, гідромасаж, інгаляційні процедури, відвідати галокамеру тощо. Ця інновація не має аналогів серед готелів Трускавця, оскільки до цього всі лікувальні процедури проводилися тільки в санаторіях.

В третьому розділі здійснено розрахунок економічної ефективності діяльності проектованого готелю в цілому та ефективності впровадження інновації.

Отже, рівень рентабельності операційної діяльності готелю становить 9,5%, а строк окупності капітальних вкладень – 11,8 років. Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності – 59,7%, а строк окупності вкладень в інновацію – менше півроку. Така рентабельність інновації пов'язана з високим попитом на послуги діагностично-лікувального центру, як серед гостей міста, так і серед місцевих жителів. Ціни на послуги помірні і нез завищені, що дозволяє «переманювати» у конкурентів їх гостей.

Отже, для подальшого розвитку туристично-рекреаційного готелю та для оптимізації інвестиційного проекту запропоновано розширити асортимент послуг діагностично-лікувального центру:

- грязьові процедури, глиняні аплікації;
- фізіотерапія;
- кріопроцедури;
- різні види масажів (спортивний, реабілітаційний, тайська лікувальна система);
- магнітотерапія;
- радонові ванни.

Готель повинен створити комфортні умови проживання для гостей та запропонувати їм ряд додаткових послуг. Будинки готелів призначені для короткочасного перебування людей для здійснення різних видів діяльності. Це можуть бути ділові контакти під час ділових поїздок, участь у зустрічах, конференціях, симпозіумах тощо, туристичні поїздки для ознайомлення з природними пам'ятками, історичними та архітектурними пам'ятками (міста, регіони, країни); Екскурсії для відпочинку, санаторно-курортного лікування, оздоровлення та спортивних змагань тощо.

Найкращі сучасні готелі - це багатофункціональний комплекс, що включає сам готельний фонд, зали (виставкові, банкетні, конференц-зали). і численні харчові блоки. З цієї причини, зважаючи на зростаюче суспільне значення готелів, останнім часом спостерігається тенденція до будівництва нових готелів як складових центрів житлових районів та кварталів. Готельний бізнес сьогодні - це величезна мережа взаємопов'язаних компаній, ефективність яких залежить від правильно спланованого будівництва та розвитку приміщень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бабинець А. Джерела мінеральних вод Радянської України. К., 1958, 41 с.
2. Інфографіка – скільки гостей було в Трускавці 2010-2018 рр. // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.betrue.info/infografika-turysty-truskavets-2010-2018/>. – Заголовок з титул.екрану;
3. Місто здоров'я Трускавець // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://truskavets.ua/>. – Заголовок з титул.екрану;
4. Вікіпедія: «Парк Підгір'я» // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Парк_«Підгір'я». – Заголовок з титул.екрану;
5. Booking.com: «FORESTHOUSE» Будинок для відпочинку // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.booking.com/hotel/ua/forest-house-budinok-dliavidpochinku.uk.html>. – Заголовок з титул.екрану;
6. Карпати // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://san-karpaty.com/>. – Заголовок з титул.екрану;
7. Перлина Прикарпаття // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://perlyna-prykarpattya.com/головна/>. – Заголовок з титул. екрану;
8. Курортный отель Гермес в Трускавце [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hermestruskavec.com/>. – Заголовок з титул.екрану;
9. Пансіонат Богема // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bogema.com.ua/ru/>. – Заголовок з титул.екрану;
10. П'ятий океан SPA-готель // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://karpatypremium.com/>. – Заголовок з титул.екрану;
11. Лаврова Ю.В. Економіка підприємства та маркетинг: конспект лекцій. – Харків, 2012 // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://buklib.net/books/37178/>;
12. Позняк С. В. Інновації як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств // С. В. Позняк / Електронний журнал

«Ефективна економіка». 2015. - №10 // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4614>. – Заголовок з титул.екрану;

13. Глєбова А. О. Інноваційні технології у туристичній галузі // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/glebova2.htm;

14. Сідоров В. І. Просторово-часові особливості розвитку готельного бізнесу в Україні / В. І. Сідоров, О. Є. Юрченко, С. О. Юрченко // Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія. - Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. - С. 358-389.

15. Юрченко С. А. Современные мировые тенденции развития отельного бизнеса / С.А. Юрченко, Е.Е. Юрченко // Развитие индустрии туризма и гостеприимства в контексте трансграничного сотрудничества: материалы международной научно-практической конференции (г. Белгород, 26-28 марта 2014 г.) / отв. ред. О.К. Слинкова. – Белгород: ЭПИ-ЦЕНТР, 2014. -. 360 с.

16. Чёрный Л. Е. Роль инновационной деятельности в увеличении прибыли предприятия // Економіка. Фінанси. Право. – 2003. - №8. С.13-17

17. Медицинская диагностика за рубежом // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sputnik.kiev.ua/health/diagnostics.html>;

18. Вікіпедія: Санаторій // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Санаторій>;

19. Healing Hotels Of The World: Grand Hotel Castrocara Longlife Formula // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://healinghotelsoftheworld.com/hotels/grand-hotel-castrocara/>;

20. Healing Hotels Of The World: Lanserhof Tegernsee // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://healinghotelsoftheworld.com/hotels/lanserhof-tegernsee-germany/>;

21. Моршинкурорт // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://morshynkurort.net/ru/treatment/ldc/funktsionalna-diagnostika/>;

22. Термін «первісна вартість основних засобів» // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/term/20122>.

23. Мальська М. П., Пандюк І. Г.,Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування Підручник. - К.: Знання, 2011. - 366с.
24. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
25. Банько В. Г. Будівлі, споруди,обладнання туристських комплексів та їх експлуатація. Навчальний посібник.-К.: Центр інформаційних технологій, 2006. - 292 с.
26. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 346 с.
27. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.
28. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах Підручник. - К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
29. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту. Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.

ДОДАТКИ



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Додаток А



ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

19 - 20 травня 2020 р.

Київ НУХТ 2020

Використання «зеленої енергетики» в готельно-ресторанному господарстві.....	56
24. Грузін Л.К., Бортнічук О.В. Перспективи функціонування діагностично-лікувальних центрів в готельному бізнесі.....	58
25. Скопич О.І., Бортнічук О.В.	60

**ПЕРСПЕКТИВИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ДІАГНОСТИЧНО-
ЛІКУВАЛЬНИХ ЦЕНТРІВ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ**

На сьогодні рекреаційна сфера є найбільш популярною серед туристів. Це пов'язано з тим, що в індустріальну епоху люди шукають відпочинку й оздоровлення в екологічно благополучних регіонах. Україна має необхідний природо-ресурсний потенціал для розвитку рекреаційного туризму.

Для дослідження розвитку інтерактивних технологій в Україні та світі застосовувались аналітичні методи і способи наукового пізнання теоретичних аспектів готельно-ресторанного господарства.

Метою даної роботи є – дослідження перспектив створення туристично-рекреаційного готелю з інноваційним діагностично-лікувальним центром на території нашої держави.

Актуальність теми полягає в тому, що туристично-рекреаційна сфера є однією з найприбутковіших видом бізнесу. Завдяки багатству природо-кліматичних і рекреаційних ресурсів Україна має можливість стати однією з провідних держав у сфері рекреаційного туризму.

Заклади розміщення з діагностично-лікувальними центрами зазвичай розміщуються у екологічно чистих районах, подалі від індустріальних центрів.

Крім SPA-процедур готелі пропонують гостям медичні обстеження, курси процедур та оздоровчі програми. До класичних вітчизняних процедур входять лікувальна гімнастика, бальнеотерапія, гідротерапія, фізіотерапія, масажи, дієти.

Порівняно з вітчизняними діагностично-лікувальними центрами закордонні мають ряд переваг: висока кваліфікація діагностичного персоналу; мінімальний ризик неправильного діагнозу або його відсутність; відсутність шкоди при діагностиці (МРТ замість опромінення рентгеном); широкий асортимент медичних послуг.

Базовий (загальний) Check-up – це набір мінімально-необхідних процедур для виявлення всіх відомих захворювань, результати яких інтерпретуються одним спеціалістом – професійним діагностом, який і є відповідальним за постановку діагнозу будь-то незначна алергія, серйозне онкозахворювання або констатація факту, що людина здорова. Виняток становлять лише процедури магніторезонансної томографії (МРТ), коли лікар-діагност проводить консультації з радіологом. Додаткові процедури призначаються лише за наявності підозр на якесь захворювання будь-якого

органу або системи. За результатами додаткових процедур за діагноз несе відповідальність все той же лікар-діагност.

Спеціалізований Check-up – це набір мінімально-необхідних процедур для постановки діагнозу при підозрі на захворювання будь-якого органу або системи організму. На відміну від загального Check-Up перелік процедур в рази менше. В обох випадках йдеться про мінімально-необхідні процедури, тобто таких, які необхідні на даному етапі і не завдадуть ніякої шкоди працездатності організму.

В сучасних медичних центрах при закладах розміщення використовують наступні діагностичні методи: Ультразвукова діагностика; Ендоскопічна діагностика; Езофагогастродуоденоскопія з відеосистемою; Цифрова рентгенодіагностика.

Крім цього готельне підприємство може спеціалізуватися на окремих методиках лікування, наприклад: лікування розладів сну, паразитарний детокси, нетрадиційні методи лікування, анти-стрес програми тощо.

Більшість курортно-оздоровчих закладів розміщення мають вузьку спеціалізацію – лікування певної системи чи органів людини: гінекологічні, урологічні захворювання; хвороби опорно-рухового апарату; неврологічні і гастроентерологічні захворювання; хвороби серцево-судинної системи, ендокринної системи тощо. Такі заклади називають санаторіями – це лікувально-профілактичні заклади для лікування та оздоровлення з допомогою природних факторів (клімат, мінеральні води, лікувальні грязі, морські купання, сонцелікування тощо) у сполученні з дієтотерапією, фізіотерапією, медикаментозним лікуванням та іншими заходами.

Як показує світовий досвід, готелі значно поступаються санаторно-курортним закладам у потужності діагностично-лікувальної бази. Оздоровлення у готелях передбачає не таке серйозне медичне втручання у лікування гостей.

Висновки. В світовій практиці індустрії гостинності діагностично-лікувальні центри зустрічаються на курортах, у санаторіях, рідше – у готелях, що спеціалізуються на оздоровленні гостей.

Готелі, в свою чергу, пропонують поверхневе медичне обстеження, однак широкий асортимент оздоровчих та косметичних процедур доповнює цю прогалину.

Поєднання готелю з діагностично-лікувальним центром створить конкурентоспроможний продукт, який не має аналогів на вітчизняному готельному ринку.

Будинок відпочинку «ForestHouse»



Готельно-туристичний комплекс (санаторій) «Карпати»



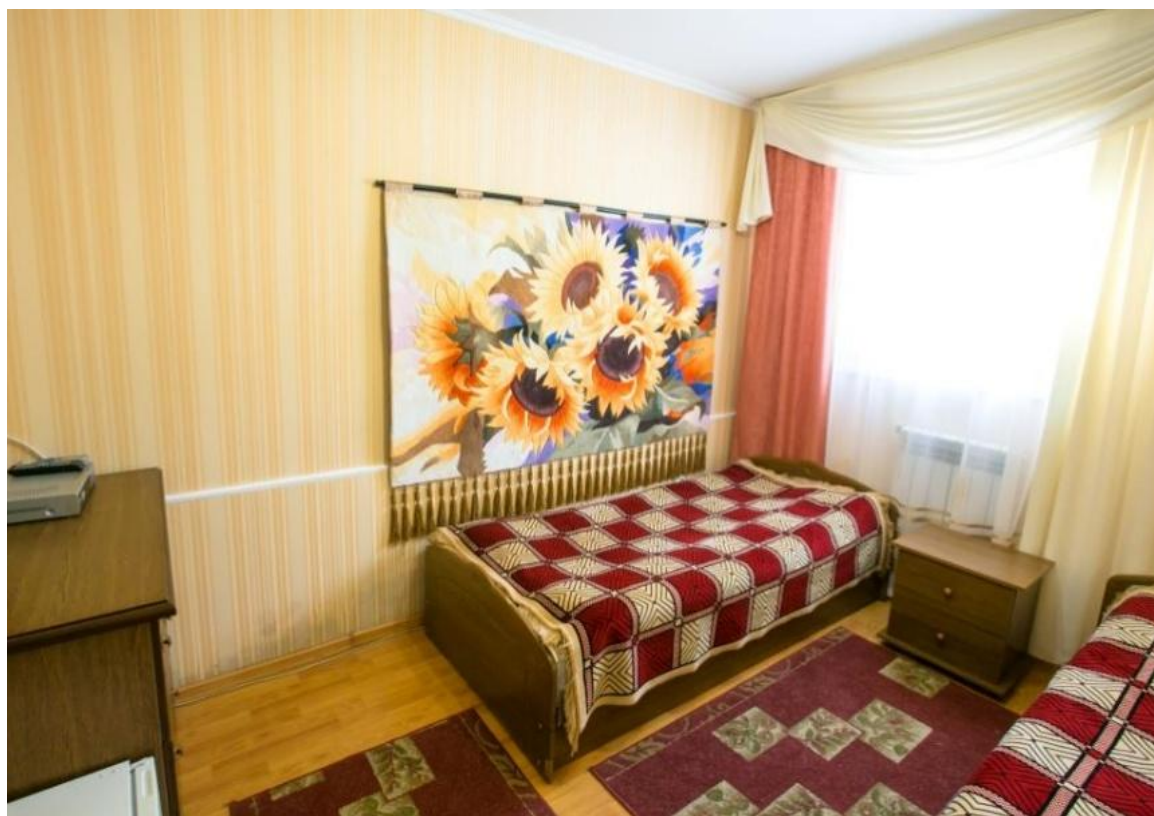
Медично-реабілітаційний центр МВС (санаторій) «Перлина Прикарпаття»



Готель «Гермес»



Пансіонат «Богема»



Готель «П'ятий океан»



№ поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
	Заклад ресторанного господарства	
	Для відвідувачів	
1	Вестиболь	61
2	Гардероб	10
3	Туалет (вбиральня) для інвалідів	4
4	Туалет (вбиральня) чоловіч	5,3
5	Туалет(вбиральня) жіноч	5,3
6	Кімната для куріння	10
7	Обідня зала	160
	Виробничі	
8	Гарячий цех	20
9	Холодний цех	11
10	Мийна кухонного посуду	9,6
11	М'ясо-рибний цех	11,2
12	Овочевий цех	8,4
13	Роздільна	9
14	Мийна столового посуду	6,2
15	Сервісна	6,2
16	Приміщення для різання хліба	4,8
17	Буфет	6,5
18	Борошнівий цех	21
19	Приміщення для обробки яєць	4,3
20	Приміщення зацілюючого виробництва	8
	Складські	
21	Завантажувальна	17
22	Приміщення компринка	6,6
23	Комора матеріально-технічного забезпечення	10
24	Охолоджувальна камера (фруктів, овочів, зелени, напоїв	5
25	Охолоджувальна камера кондитерських виробів	5
26	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	5,3
27	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	5,3
28	Комора бакалійних товарів, горілчанних виробів та напоїв	9,6
29	Комора сухих продуктів	10
30	Морозильна камера для морозіння	3,3
31	Комора овочів та коренеплодів	10
	Адміністративно-побутові	
32	Бухгалтерія	7,3
33	Кабинет директора	7,3
34	Приміщення персоналу	8,3
35	Приміщення офіснтів	8,3
36	Туалет (вбиральня) для персоналу чоловіч	4,3
37	Туалет (вбиральня) для персоналу жіноч	4,3
38	Гардероб і духова чоловіч	11
39	Гардероб і духова жіноч	11
40	Білезняна	7,2
	Технічні	
41	Електроштабова	6,6
42	Вентиляційна витяжна	5,4
43	Вентиляційна камера припливна	5,5
44	Генератор	5,5
	Приміально-вестибольна група	
45	Вестиболь	120
46	Бюро бронювання	9
47	Бюро прийому і реєстрації	12
48	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
49	Кімната чергового персоналу	9
50	Сейфова	7
51	Службовий санітарно-технічний блок	8
52	Кімната чергового адміністратора	8
53	Комора прибирального інвентарю	4
54	Приміщення носильників багажу	8
55	Мешпункт	19
56	Приміщення охорони	8
57	Камера схову	10
58	Санвузол гостей (чоловічий і жіночий)	12
	Житлові номери	
59	Стандарт для маломобільних груп населення	26,4

[illegible]

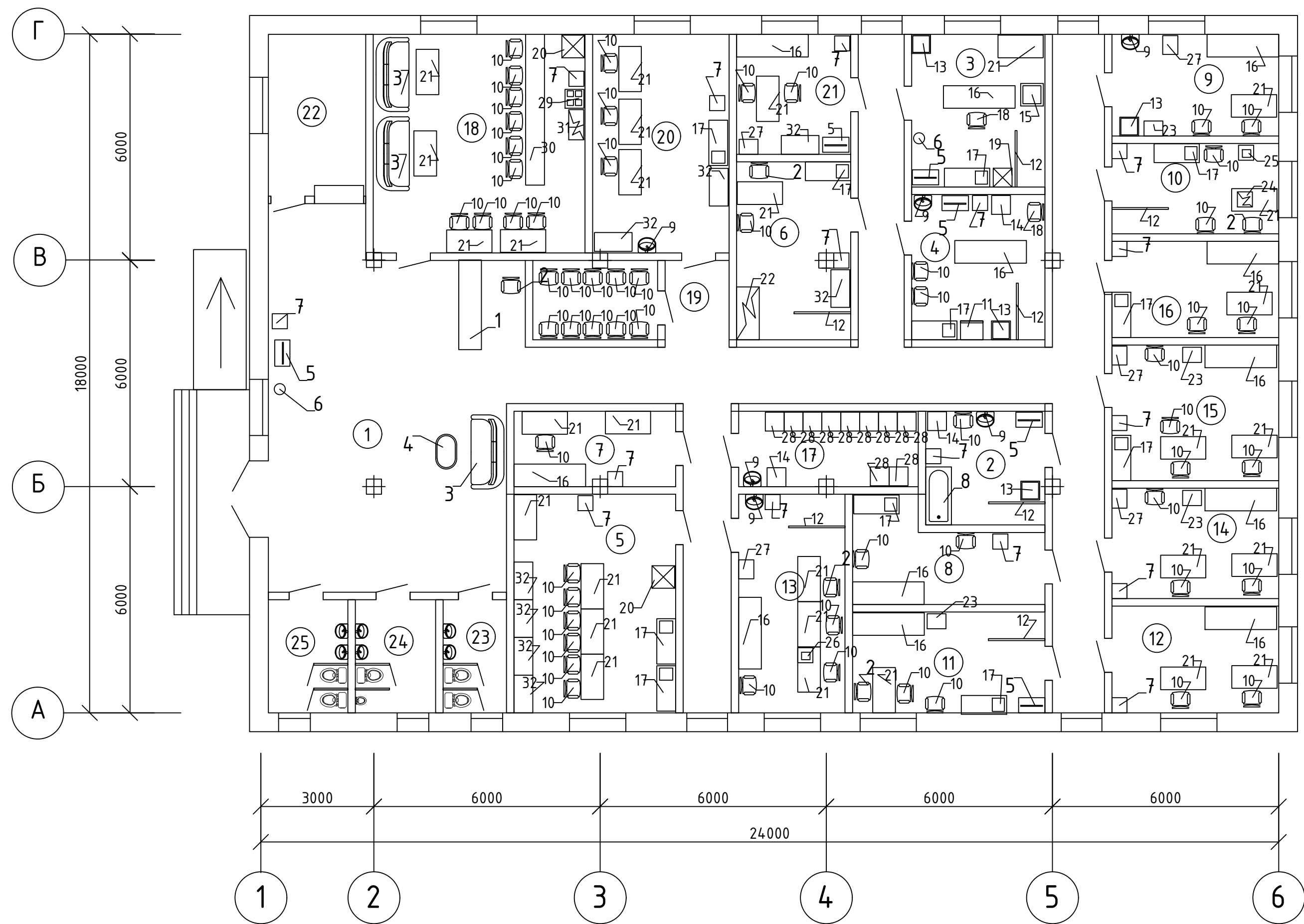
Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван	Frezza	860x2090x960	4
2	Журнальний столик круглий	Frezza	420x700x1200	3
3	Крісло	Frezza	860x1170x960	2
4	Акваріум панорамний	Frezza	2000x610x1980	1
5	Стіл письмовий	Frezza	1350x600x730	1
6	Стілець	Frezza	430x910x530	1
7	Рестраційна стійка	Frezza	2200x1120x720	1
8	Тумбочка	Frezza	1200x500x1320	1
9	Шафа	Frezza	1350x600x2070	1
10	Унітаз	Frezza	570x355x335	1
11	Душ з піддоном	Frezza	900x900x1950	1
12	Умивальник	Frezza	1180x420x815	1
13	Камера схову	Frezza	800x2000x1275	1
14	Сейф	Frezza	545x555x525	1
15	Стіл-пульт	Frezza	800x2000x1275	1
16	Стежак	Frezza	2000x300x207	1
17	Меблі з вбудованим умивальником	Венеція	180x420x815	1
18	Купетка медична	Arredo	1800x640x900	1
19	Шафи	Arredo	2085x1610x585	1
20	Тумбочка	Arredo	1200x500x1320	1
21	Ліжко односпальне	Starobel	950x2040x545	2
22	Тумбочка біля спального місця	Starobel	580x370x510	2
23	Тумба під телевізор	Starobel	1000x420x500	1
24	Крісло	Starobel	520x510x1100	1
25	Підставка під багаж	Starobel	730x440x900	1
26	Ванна	Dolphi	1500x1000x560	1
27	Унітаз	Dolphi	356x350x325	1
28	Умивальник	Dolphi	650x350x1100	1
29	Шафа з полицями	Starobel	585x1000x1995	1
30	Вішалка	Starobel	370x540x1995	1
31	Підставка під багаж	Starobel	730x440x900	1

План благоустрою в 3d-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Компонувальне рішення лікувально-діагностичного центру на відмітці 0,000.



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Хол	35
2	Кімната з гідромасажною ванною	10
3	Косметичний кабінет	17
4	Кабінет масажу	15
5	Лабораторія	28
6	Кабінет рентгену	16
7	Кабінет УЗД	11
8	Кабінет ендоскопії	11
9	Кабінет дієтолога	12
10	Кабінет уролога	10
11	Кабінет гінеколога	14
12	Кабінет невролога	12
13	Кабінет отоларинголога	19
14	Кабінет терапевта	13
15	Кабінет дерматолога	16
16	Кабінет психотерапевта	11
17	Ароматизатор	10
18	Фітобар	34
19	Соляна кімната	7
20	Інгаляційна	22
21	Кабінет кардіолога	12
22	Гардероб	8
23	Туалет (вбиральня) для маломобільних	6
24	Туалет (вбиральня) чоловіча	7
25	Туалет(вбиральня) жіноча	7

Специфікація обладнання

Поз.	Найменування	Тип, марка	Габаритні	К-сть
	обладнання		розміри, мм	
1	Стойка адміністратора	«LuxOp»	5500x600x1300	1
2	Крісло адміністратора	«LuxOp»	650x650x850	1
3	Диван для очікування	«LuxOp»	1200x650x850	1
4	Журнальний столик	«LuxOp»	550x550x450	1
5	Вішалка для верхнього одягу	«Укрмебл»	450x750x1800	1
6	Кулер для води	«HotFrost»	450x450x1350	1
7	Вібро для сміття	«MeIcon»	400x400	1
8	Гідромасажна ванна	«SPA»	1200x650x550	1
9	Умивальник з п'єдесталом електронний	«SPA»	550x550x1200	1
10	Стілець	«Укрмебл»	450x450x850	1
11	Тумба	«Beauty»	650x450x850	1
12	Ширма	«Вопо»	1500x150x1800	1
13	В'язок косметологічний	«Beauty»	550x550x850	1
14	Шафа для зберігання рушників	«Beauty»	550x550x1800	1
15	Робоче місце	«Beauty»	650x650x1450	1
16	Кушетка	«Beauty»	1900x650x550	1
17	Шафа-лабораторія з рукомийником	«Beauty»	1200x550x1800	1
18	Стілець майстра на колесах	«Beauty»	550x550x650	1
19	Міні-холодильник для косметики	«Beauty»	500x500x650	1
20	Холодильник	«Samsung»	650x650x1800	1
21	Стіл	«Укрмебл»	1200x650x850	1
22	Стационарний рентген на 2 робочих місця	«GMM»	1400x650x1950	1
23	Ваги напольні	«Вітек»	500x450x150	1
24	Міночочо-дизенфікуюча машина	«DCM»	450x450x350	1
25	Апарат фізіотерапії	«DCM»	350x350x300	1
26	Лор-комбайн	«Мед Апаратура»	250x250x300	1
27	Столик інструментальний	«Альфа-Мед»	550x450x850	1
28	Пуфик	«LuxOp»	500x500x450	1
29	Електрична плита	«Термія»	550x550x850	1
30	Барна стійка	«Kabaremebel»	4500x550x1300	1
31	Посудомийна машина	«Vestfrost»	450x850x1250	1
32	Шафа	«Medica»	1000x550x1800	1

Матеріали інноваційних досліджень

Класифікація лікувальних та профілактично-оздоровчих закладів

Класифікація згідно з ISPA	Аналогічні заклади в Україні
<i>Лікувальні, оздоровчі або профілактичні заклади індустрії гостинності, що не надають умови для проживання</i>	
Клубні спа	Спа-центри клубного типу
Денні SPA	SPA-центри, салони краси, курортні поліклініки
<i>Лікувальні, оздоровчі або профілактичні заклади індустрії гостинності з умовами тимчасового розміщення</i>	
SPA-круїзи	Морські, річкові круїзи з елементами SPA
SPA-готелі та SPA дестиниції	Санаторії, пансіонати з лікуванням, готелі зі спа-зоною; курортні готелі, будинки відпочинку, профілакторії, бази відпочику та інші заклади відпочинку зі SPA послугами
SPA медичні заклади	Стаціонарні лікувальні заклади
SPA з мінеральними джерелами та SPA з грязелікуванням (пелоїдотерапією)	Санаторії, пансіонати з лікуванням, що базуються на бальнеології та/ або грязелікуванні (пелоїдотерапії)
SPA-курорти	Санаторії та пансіонати з лікуванням

Характеристика послуг функціональної діагностики

Методи діагностики	Характеристика процедури
<i>Електрокардіографія</i>	основний метод дослідження серця і діагностики захворювань серцево-судинної системи
<i>Реовазографія</i>	метод діагностики стану периферичних судин кінцівок, оцінки руху крові в них. Це сучасний метод дослідження динаміки пульсового кровонаповнення органів і тканин або окремих ділянок тіла. Дослідження дає інформацію про стан, тонус судинної стінки, еластичність і прохідність судин, непрямі дані про венозну недостатність.
<i>Реоенцефалографія</i>	метод реєстрації тонусу судин головного мозку, заснований на записі мінливої величини електричного опору судинної стінки. Метод дозволяє одержати інформацію про тонус і еластичність судин, а також про кровонаповнення судинних басейнів головного мозку й венозний відтік з черепа. На підставі вивчення реограм можна запідозрити непрямі ознаки ликворної гіпертензії, діагностувати функціональні вегетативно-судинні зміни, оцінити виразність судинного спазму.
<i>РН-метрія</i>	метод діагностики, який допомагає визначити кислотність середовища в шлунку, дванадцятипалій кишці та стравоході. Даний метод в наші дні отримав широке застосування в гастроентерологічній практиці, так як більшість захворювань шлунково-кишкового тракту пов'язані з порушенням кислотності. Тому застосування даної діагностичної процедури дає можливість своєчасно діагностувати величезну кількість захворювань ШКТ, а також призначити адекватну терапію, запобігаючи виникненню небажаних ускладнень [21].

SWOT-аналіз проектного готелю з діагностично-лікувальним центром у м.

Трускавець

<i>S – Сильні сторони</i>	<i>W – Слабкі сторони</i>
✓ впізнаваність Трускавця – як визнаного санаторно-курортного центру; ✓ розвинута санаторно-курортна інфраструктура; ✓ кваліфікований кадровий потенціал, особливо в профілактично-лікувальній сфері; ✓ вигідне територіальне розташування проектного готелю та його знаходження в екологічно чистій зоні; ✓ надання сучасних лікувально-діагностичних послуг; ✓ наявність власного SPA-центру; ✓ нове матеріально-технічне забезпечення готелю.	✓ висока сезонна залежність результатів господарської діяльності; ✓ відсутність послуг дієтолога; ✓ відсутність у м.Трускавець статусу курорту державного значення; ✓ відсутність в інфраструктурі м. Трускавець сфери послуг направленої для залучення іноземних туристів.
<i>O - Можливості</i>	<i>T - Загрози</i>
✓ розширення цільової аудиторії та залучення нового контингенту споживачів; ✓ диверсифікація додаткових послуг в готелі; ✓ проведення потужної PR-кампанії; ✓ ефетивне використання місцярозташування готелю з маркетинговою метою; ✓ удосконалення сервісної діяльності та технологічного процесу надання послуг.	✓ розвиток готелів-аналогів (конкурентів) та близькість їх географічного розташування; ✓ посилення конкурентної боротьби; ✓ кризові умови розвитку санаторно-курортної галузі (нестача висококваліфікованого медичного персоналу курортного справи, відсутність єдиної нормативно-законодавчої бази); ✓ нестабільна епідеміологічна ситуація через пандемію COVID-19, спричиненою SARS-CoV-2

Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Готель
Спеціалізація	Туристично-рекреаційний готель
Категорія	3 зірки
Номерний фонд	80
Місце знаходження -фактичне -знакове	Львівська область, місто Трускавець, вул. Помірецька, 62
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Сучасний
Контингент споживачів	Туристи, що подорожують власним транспортом, іноземні туристи, сім'ї з дітьми
Основні послуги	Розміщення; харчування.
Додаткові послуги	Безкоштовний паркінг; бронювання місць;послуга «дзвінок-будильник»; піднесення багажу в номер та з номера; шоденне прибирання номерів; виклик таксі; трансфер; виклик невідкладної медичної допомоги; доставка кореспонденції; безкоштовний Wi-Fi; цілодобовий roomservice; послуги пральні та хімчистки; збереження речей і цінностей (камери схову); послуги SPA-центру; медичне обстеження та лікування; послуги тренажерного залу; послуги косметичного кабінету; послуги масажного кабінету; велопогулянки; піші екскурсії, хайкінг; нордична ходьба; йога, лижний спорт; катання на човнах; пілатес, аеробіка; уроки танців; арт-терапія; медитація; послуги няні; дієтичне харчування.
Інфраструктура	Ресторан, бар, лобі-бар, діагностично-лікувальний центр, пральня, магазин сувенірів, дитяча кімната; дитячий майданчик, SPA-центр, тренажерний зал, косметичний кабінет; масажний кабінет; літня тераса; сад; пляж; тенісний корт, гольф-поле; солярій; танцювальний зал; басейн; сауна; лазня; кіно-концертний зал, пункт обміну валют; банкомат.
Режим роботи	Цілорічно, цілодобово

Матеріали інноваційних досліджень



Кабінет гінеколога



Кабінет оторалинтолога



Кабінет терапевта



Кабінет дерматолога



Фітобар



Соляна кімната