

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»  
Декан факультету  
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«13» травня 2024 р.

«До захисту допущено»  
Завідувач кафедри  
Лариса ШАРАН  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«13» серпня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Курортний готель з сучасними дозвілськими послугами в с. Солочин  
Закарпатської області»

Виконала: здобувачка 2 курсу, групи ГС-2-3М

Кочерга Марія Вікторівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Тетяна ІЩЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

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

Здобувачка

(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

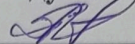
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри ГРС

 Лариса ШАРАН

“ 05 ” листопада 2024 року

**З А В Д А Н Н Я**

**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Кочерги Марії Вікторівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Курортний готель з сучасними дозвіллевими послугами в с. Солочин Закарпатської області»

керівник роботи Иценко Тетяна Іванівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05” листопада 2024 року № 930-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

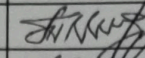
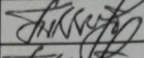
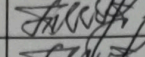
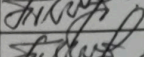
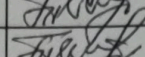
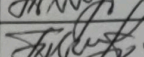
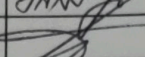
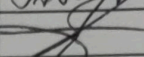
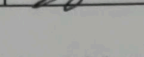
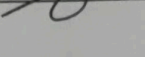
3. Вихідні дані до роботи місце розташування – с. Солочин Закарпатської області; тип засобу розміщення – курортний готель; інновація – сучасні дозвіллеві послуги

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1А (формат А3) – Експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3,4 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Іщенко Т. І., доцент	 05.11.24 р	 05.11.24 р
Розділ 2	Іщенко Т. І., доцент	 05.11.24 р	 06.11.24 р
Розділ 3	Іщенко Т. І., доцент	 05.11.24 р	 11.11.24 р
Розділ 4	Іщенко Т. І., доцент	 05.11.24 р	 14.11.24 р
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 05.11.24 р	 18.11.24 р

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<b>ВСТУП</b>	05.11.2024	Виконано
2	<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b>	05.11-06.11	Виконано
3	<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	07.11-11.11	Виконано
4	<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b>	12.11-14.11	Виконано
5	<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b>	15.11-18.11	Виконано
6	<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ</b>	19.11.2024	Виконано
7	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ</b>	19.11.2024	Виконано
8	<b>Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику</b>	20.11.2024	Виконано
9	<b>Графічні додатки</b>	21.11-22.11	Виконано
10	<b>Дооформлення кваліфікаційної роботи</b>	23.11.2024	Виконано
11	<b>Подання кваліфікаційної роботи на кафедру</b>	25.11.2024	Виконано

Здобувачка

  
(підпис)

**Марія КОЧЕРГА**

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

  
(підпис)

**Тетяна ІЩЕНКО**

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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

Здобувачки: Кочерги Марії Вікторівни

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

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

**Тема роботи: «Курортний готель з сучасними дозвіллевими послугами в с. Солочин Закарпатської області»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Іщенко Т.І.

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

**Робота захищена з оцінкою** \_\_\_\_\_

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в с. Солочин Закарпатської області. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу закордонного досвіду використання сучасних дозвіллевих послуг, були запропоновані дозвіллеві квест-послуги для дітей та дорослих.

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

Кваліфікаційна робота викладена на \_\_\_\_\_ сторінках комп'ютерного тексту та містить \_\_\_\_\_ таблиць, \_\_\_\_\_ рисунків, \_\_\_\_\_ додатків. Графічний матеріал містить \_\_\_\_\_ аркушів.

**Ключові слова:** *курортний готель, дозвіллієві послуги, квест-послуги, конкурентоспроможність.*

### Abstract

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

The organizational structure of the service process and space-planning decision institution, civil engineering solutions, labor protection measures, selected a design that meets the concept.

Based on the analysis of foreign experience in the use of modern leisure services, leisure quest services for children and adults were proposed. A consolidated annual plan for the results of the hotel's economic activities was developed. An assessment of capital investments and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is set out on \_\_\_\_\_ pages of computer text and contains \_\_\_\_\_ tables, \_\_\_\_\_ figures, \_\_\_\_\_ appendices. Graphic material contains \_\_\_\_\_ sheets.

**Keywords:** *resort hotel, leisure services, quest services, competitiveness.*

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ</b> .....	8
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності готельних підприємств. ....	8
1.2. Закордонний та відчизняний досвід застосування інноваційних дозвіллевих послуг.....	9
1.3. Інноваційний потенціал готелю .....	15
<b>РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	27
2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва .....	27
2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг .....	30
2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів .....	34
2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	37
<b>РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b> .....	38
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства .....	38
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	40
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	43
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	50
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	50
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	51

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	65
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення .....	68
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування .....	70
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	71
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення .....	72
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення .....	74
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі .....	75
<b>РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ .....</b>	<b>78</b>
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі. ....	78
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення. ....	79
4.3 Пропозиції щодо дизайну .....	84
<b>РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ .....</b>	<b>86</b>
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення .....	86
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	89
5.3 Розробка плану з праці .....	92
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства .....	97
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку .....	102
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ .....</b>	<b>105</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ .....</b>	<b>107</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>109</b>

## ВСТУП

Сучасний розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні спрямований на створення нових форматів гостинності, які відповідають міжнародним стандартам якості та сучасним вимогам туристів. В умовах активного розвитку внутрішнього туризму та популярності курортного відпочинку особливого значення набувають курортні готелі, які пропонують не лише комфортне проживання, але й унікальні дозвілєві послуги. Такі заклади сприяють популяризації місцевих культурних традицій, використанню природних ресурсів для оздоровлення, а також створюють нові робочі місця, що позитивно впливає на соціально-економічний розвиток регіонів.

Закарпаття є одним із найбільш привабливих регіонів України для відпочинку завдяки своїм унікальним природним ресурсам, розвиненій туристичній інфраструктурі та багатій культурній спадщині. Село Солочин, відоме своїми лікувальними мінеральними водами, мальовничими пейзажами та сприятливим кліматом, є ідеальним місцем для розміщення сучасного курортного готелю.

**Мета роботи** – розробка проєкту курортного готелю з сучасними дозвілєвими послугами, який відповідатиме вимогам сучасного ринку гостинності, забезпечуватиме високий рівень комфорту та інноваційний підхід до організації відпочинку.

Для досягнення поставленої мети було виконано такі **завдання**:

1. Проведений аналіз сучасних тенденцій у розвитку курортних готелів і визначені ключові аспекти впровадження інновацій у сферу дозвілля.
2. Обґрунтовано вибір місця для будівництва готелю, враховуючи природно-кліматичні умови, туристичний потенціал регіону та економічну доцільність.
3. Запропонований перелік дозвілєвих послуг, орієнтованих на різні категорії гостей.
4. Розроблена організаційно-технологічна структура готелю, визначено площі приміщень, обладнання та персонал.
5. Оцінена економічна доцільність проєкту та передбачено перспективи його розвитку.

## РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності готельних підприємств.

Сьогодні індустрія гостинності є одним з найважливіших елементів, що сприяють активному розвитку країни, в якій вона розвивається. Життєвий рівень населення прямо залежить від розвитку цієї сфери через туристичний потенціал держави, залученість багатьох додаткових сфер діяльності, які забезпечують широку кількість робочих місць, а також можливість розвитку в цілому через обмін досвідом з більш розвинутими державами та прагнення до якнайкращого рівня технологічного забезпечення.

Зараз існує величезна кількість готельних підприємств на будь-який смак, що забезпечують різноманітні потреби гостей та постійно розвиваються. Також існує багато готелів, що вже мають свою мережу по всьому світі, люди довіряють цим брендам, бо вже десятиліттями мали можливість перевірити якість надаваних послуг та отримати певні бонуси, які утворюють синергію між готелем та гостем впродовж довгого часу. Як же молодим готельним підприємствам отримати свого гостя, якщо конкуренція надзвичайно велика? Відповідь лише одна – інновація, що відокремить конкретний готель від сотні інших.

Інновація – кінцевий результат впровадження нововведення з метою отримання економічного, соціального, екологічного, науково-технічного або іншого виду ефекту, затребуваного суспільством. Іншими словами, інновація – це конкретний результат будь-якої творчої, пов'язаної з ризиком, діяльності, яка забезпечує просування і впровадження на ринок нових, які істотно відрізняються від інших, благ, що більш повно задовільняють потреби споживачів [1].

Отже, розуміючи інновацію як конкретний результат, який задовольняє потреби споживачів у новий та вдосконалений спосіб, можна перейти до аналізу того, як дозвілліві інновації в готельному бізнесі втілюють цю концепцію. Через запровадження унікальних розважальних та комфортних послуг, готелі не лише забезпечують новий рівень задоволення вимог гостей, але й сприяють сталому розвитку індустрії гостинності.

Дозвіллєві інновації в готелях мають велике значення, оскільки вони покращують загальний досвід гостей, роблячи перебування більш зручним та захоплюючим. Це може включати новітні розваги, персоналізовані послуги через цифрові технології або незвичайні пропозиції. Такі інновації не тільки сприяють збільшенню лояльності клієнтів, але й стимулюють розвиток туризму в регіоні, приваблюючи більше відвідувачів, які шукають унікальний відпочинок.

## **1.2. Закордонний та відчизняний досвід застосування інноваційних дозвіллєвих послуг.**

На розвиток готельної індустрії істотно впливає організація дозвілля, що становить вагому складову найперспективнішої галузі світової економіки – індустрії дозвілля. Індустрія дозвілля створює умови для розгортання дозвіллєвої діяльності. Головною метою організації дозвілля є: удосконалення обслуговування людини у вільний час; залучення її до різноманітних дозвіллєвих заходів, що здійснюються різними готельними комплексами (готелями, санаторіями, пансіонатами, туристичними базами та таборами, туристичними клубами); організація ефективного відпочинку людини; формування оптимістичного настрою, відновлення її духовних та фізичних сил [2].

Дозвілля – це сукупність видів діяльності (занять), які здійснюються у вільний час для задоволення певних фізичних, інтелектуальних, соціальних і культурних потреб. У широкому значенні дозвілля ототожнюють з вільним часом, який розуміють як час, вільний від службових, а також багатьох домашніх обов'язків (прибирання житла, приготування їжі, робота на присадибній ділянці та ін.). У вузькому розумінні дозвілля розглядають як частину вільного часу, пов'язану з відпочинком і розвагами. Фахівці нараховують близько 40-а видів діяльності (занять) у вільний час, що забезпечують виконання саме функції відпочинку і розваг. У науковій літературі ці заняття часто називають дозвіллєвими [3].

Поняття «дозвілля» давно вже стало невід'ємною складовою частиною всіх народів, оскільки це природній стан будь-якого суспільства та будь-якої людини. Організація туристського дозвілля, його насиченість, є механізмом здійснення соціально-культурної діяльності дозвілля та одним із ефективних способів

пропаганди культурно-історичних цінностей. У зв'язку з цим актуальною стає проблема раціонального проведення та організації дозвіллевих програм.

Дозвіллеві програми в готельних комплексах можна умовно класифікувати за такими ознаками (рис. 1.1):



**Рис. 1.1 – Класифікація дозвіллевих програм за різними ознаками**

Загальновизнаною вважається класифікація дозвіллевих програм за напрямками діяльності:

- рекреаційно-оздоровчі (дискотеки, танцювальні вечори, розважальні програми та вечірні шоу, карнавали, рибальство, ігрові конкурси, спортивні змагання);
- спортивні (мандрівки, змагання, велоспорт, плавання, екскурсії, подорожі);

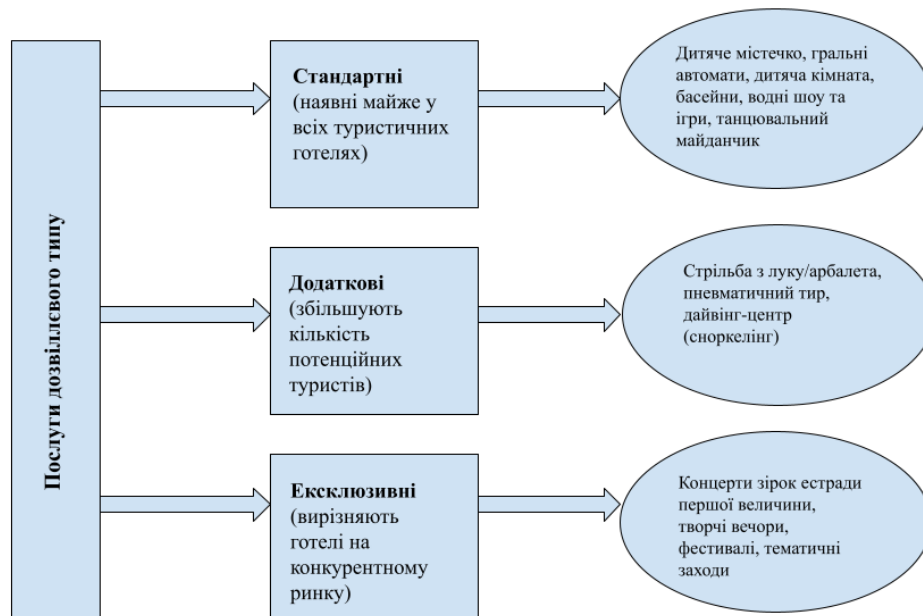
- культурно-мистецькі (спектаклі, виставки, концерти, вернісажі, фольклорні акції, художні програми, відвідування музеїв, виставок, галерей);
- просвітні (лекції, заняття за інтересами, зустрічі, інтелектуальні ігри, вікторини, фестивалі) [4].

Відділ надання дозвіллевих послуг, відіграє ключову роль у забезпеченні активного та різноманітного відпочинку для гостей. Працівники даного структурного підрозділу забезпечують організацію розважальних програм, спортивних змагань, культурних та тематичних вечорів, дитячих ігор та майстер-класів. Таке дозвілля сприяє створенню позитивного враження про перебування в готелі, підвищує задоволеність гостей, спонукає до повторних візитів та рекомендацій, що важливо для репутації та конкурентоспроможності готельного бізнесу.

Дозвіллеві послуги – це досить новий вид послуг у готельній індустрії в Україні. Він повинен спиратися на досвід розвинених туристичних країн для свого подальшого розвитку.

За кордоном поступово збільшується обсяг вільного часу у населення, а отже, йде процес якісного збільшення дозвіллевих програм і послуг. Індустрія розваг почала розвиватися там понад півстоліття тому, результатом цього є розвинена система організації дозвілля. Найбільше в цій справі досягли успіху США, Канада, країни Західної Європи (Німеччина, Франція, Данія, Бельгія, Нідерланди, Фінляндія). Туристичний анімаційний сервіс найбільш розвинений у курортних зонах, де він сприяє підвищенню атрактивності туристичних подорожей та якості відпочинку. У курортних зонах всього світу існує чітке усвідомлення того, що особлива роль належить організації дозвілля відпочиваючих: ігровим заходам, активним змаганням, різним шоу і святкам тощо. В західних країнах основною діяльністю анімаційного сектора є щоденні програми розваг, які включають у себе асортимент безкоштовних послуг анімації для дорослих і дітей.

Всі послуги дозвіллевого типу можна структурувати наступним чином (рис. 1.2) [5].



**Рис. 1.2 – Структура послуг дозвілєвого типу**

В різних країнах існує багато культурно-розважальних програм, від традиційних до ексклюзивних. Вітчизняні готелі можуть запозичити деякі ідеї з цих програм. Наприклад, у США готель "Trap Door Expeditions" пропонує вікенд у форматі квесту-втечі, що поєднує тематичний пошук головоломок із повноцінним відпочинком. В оплату входить цілий пакет послуг, що включає дві ночі проживання в маєтку Гаррі Пакера, сніданок на обидва дні, вечерю на дві ночі, обід на один повний день, а також усі головоломки та екскурсії. Єдине, що гостям відомо при заселенні — це те, що реєстрація відбудеться в маєтку Гаррі Пакера в Джим Торп, штат Пенсільванія. Куди приведе їх подорож із цього моменту — залежить від головоломок, які вони вирішать. [8].



**Рис. 1.3 – Вигляд маєтку та одного з номерів готелю " Trap Door Expeditions " в США**

Готель "The Witchery by the Castle". Цей розкішний бутик-готель, розташований у серці Единбургу поруч із замком, надає не лише проживання, а й можливість зануритися в атмосферу історії та містики. Готель пропонує екскурсії містом, де можна відвідати замок Единбурга і почути історії про привидів та таємниці цього регіону. The Witchery створює унікальний досвід для гостей через поєднання готичної атмосфери, багатовікової архітектури та можливість провести час у справжньому історичному місці. Окрім проживання, гостям доступні розкішні обіди та тематичні вечери в історичних кімнатах, таких як Secret Garden та The Original Dining Room, що також додає елемент занурення у середньовічну атмосферу [9].



**Рис. 1.4 –Інтер'єр готелю " The Witchery " в Шотландії**

Не менш дивовижним є готель "Lumley Castle", що знаходиться у Англії. Цей готель пропонує захоплюючий Escape Room Experience, який проходить на території замку. Гості можуть брати участь у квесті, де вони повинні розгадати загадки та допомогти "звільнити" Лілі Ламлі від прокляття, досліджуючи середньовічні кімнати замку. Це повноцінний інтерактивний досвід, який дозволяє зануритися в історію і відчувати себе частиною середньовічного пригодницького сценарію. Квест є популярною розвагою серед відвідувачів, які шукають щось більше, ніж звичайний готельний відпочинок [10].



**Рис. 1.5 – Інтер'єр готелю " Lumley Castle " в Англії**

Наразі Україна трохи обмежена в можливостях і різноманітність дозвіллєвих послуг в закладах готельного господарства теж є обмеженою, але все ж такі послуги надаються. На рис.1.6 зображені найпопулярніші з них.



**Рис.1.6 – Найпопулярніші види дозвілля у готельних підприємствах України**

Проблема полягає в тому, що дані послуги вважаються досить стандартними і не вирізняються серед інших готелів, втрачаючи цікавість для туристів. Але один із видів дозвіллєвих послуг вирізняється серед інших та має перспективи розвитку.

Створення замково-готельного бізнесу виявилось вдалим рішенням для привернення туристів в Україну. По-перше, в країні існує значна кількість фортифікаційних споруд або їхніх руїн, які можна відновити та перетворити на готельні комплекси. По-друге, цей вид турпродукту є досить популярним серед європейських туристів, які цінують можливість побачити українські замки. Романтика готельно-замкових турів особливо приваблює пари і людей з розвинутим естетичним смаком [13].

В контексті замково-готельного бізнесу в Україні, який привертає увагу своєю унікальністю та історичною цінністю, відділ надання дозвіллевих послуг набуває особливої ролі. Він може збагатити досвід гостей, пропонуючи не лише стандартні розважальні програми, але й тематичні заходи, пов'язані з історією та культурою замків. Такі активності можуть включати історичні реконструкції, тематичні вечори та культурні заходи, що дозволять гостям зануритися в атмосферу минулого, зробивши їхнє перебування незабутнім і виділивши готель серед інших.

### **1.3. Інноваційний потенціал готелю**

В даному готелі будуть запропоновані такі дозвіллеві послуги:

- проведення щоденних квестів для дорослих і дітей;
- проведення розвивальних програм (майстер-класи, інтелектуальні ігри, творчі заняття);
- організація щомісячних тематичних вечорів;
- проведення кіновечорів та дискотек;
- надання рекреаційних послуг спа-центру;
- організація кінних прогулянок.

Проектований готель буде організовувати дозвілля для всіх відвідувачів підприємства, зокрема і наймолодших його гостей. Основою комплексу буде забезпечення насиченості цікавими та корисними подіями, які допоможуть гостям якісно провести час із сім'єю, відновитися в середовищі природи та водночас зайнятися цікавими активностями.

Кожного дня гостям буде запропоновано на вибір «дозвіллеві картки», в яких зазначатиметься перелік активностей, в яких дитина чи дорослий матиме змогу

взяти участь даного дня. Ці картки передбачають вікові категорії, сферу зацікавленостей, розвивальні ігри та відпочинок, що буде проходити у зазначений термін. Приклад такої картки зображено на рис.1.7.



**Рис.1.7 – «Дозвіллева картка» одного із днів для наймолодших гостей**

Дана картка відображає один день із тижневої програми для дошкільнят:

1) Спочатку буде відбуватися ранкова розминка. Роль ранкової гімнастики неоціненна в житті дитини. Правильний підхід до цього процесу принесе не тільки користь для організму дошкільника, а й неабияке задоволення від процесу виконання вправ. Вправи для дітей дошкільного віку досить прості і зрозумілі, але добре, якщо дитина виконуватиме їх під контролем батьків.

2) Наступним у програмі йде творчий майстер-клас «Малюнок великого світу». Дітям буде запропоновано відобразити на аркуші малюнок світу так, як бачать його вони. Підручними матеріалами для цього окрім звичних пензлів для малювання, акварельних та гуашевих фарб, будуть використовуватись природні

матеріали такі як: штампи із овочів (буряк, морква, болгарський перець, вирощені в готельній теплиці) та опале листя різних дерев різної форми та величини, яке діти перед початком роботи зберуть з довколишніх дерев, паралельно вивчаючи їх назви. Якщо ж це не літньо-осінній сезон, то замість листя буде використовуватись гербарій.

В теплиці при готелі будуть вирощуватися базові овочі (огірки, перець, томати, морква, буряк, зелень) для таких потреб, як от використання дітьми для малювання природними матеріалами чи проведення ними овочевих дослідів, що дозволять краще ознайомитися з особливостями вирощування різних культур. Її висота сягатиме 4-6 метрів, матеріал – скло, особливо це допомагатиме взимку, оскільки скляна теплиця не несе високого снігового навантаження. Її конструкція буде створена таким чином, аби якомога більше природного світла потрапляло всередину.

3) Останнім цього дня буде квест «У пошуках втраченого скарбу». Діти відправляться у захоплюючу подорож, щоб знайти втрачений скарб легендарного піратського капітана, який ховав своє багатство на території готелю декілька століть тому. Скарб представлений у вигляді скриньки з давніми сувоями капітана Барбосси (дитячі книги з казками), його джерелом сили (корисні солодощі у вигляді пастели та снєків з фруктів) та зачарованих помічників (плетені іграшки).

Квест буде проходити на території природного парку готелю, де діти зможуть досліджувати різні місця: ліс, штучний струмок, штучна печера та піратська стежка. Діти зберуться на початковій точці, де аніматори розповідатимуть про скарб та завдання квесту. Їх розділять на групи по 4-5 осіб для командного пошуку. Кожній групі буде видана перша загадка або вказівка, що вестиме до наступної точки пошуку. Діти пересуватимуться по різних місцях парку, вирішуючи загадки, шукаючи підказки та знаходячи сховані скарби. На одному з етапів квесту вони перетнуть піратську стежку, де зустрінуть перешкоди та виконають завдання, щоб продовжити пошук. По закінченню квесту аніматори влаштують невеличке свято з нагородженням учасників та фотосесією.

При цьому аніматори керуватимуть ходом подій, допомагатимуть у розв'язанні загадок та виконанні завдань. Вони створять атмосферу пригодницького

пошуку, розповідаючи цікаві історії та відіграючи сцени. Аніматори забезпечать безпеку дітей під час квесту та допоможуть у вирішенні будь-яких питань чи проблем.



**Рис.1.8 – «Дозвіллева картка» одного із днів для дітей 7-10 років**

На цій картці описано які дозвілля пропонує готель для дітей віку молодшої школи:

1) Ранкова зарядка є обов'язковим елементом для відмінного самопочуття людини впродовж усього дня. Вправи підбираються такі, щоб включали деякі основні рухи (переважно ходьба на місці, підскоки, вправи на рівновагу), рухливі ігри, загальнорозвиваючі вправи, залежно від віку дитини. Послідовність вправ має забезпечити поступове посилення функціональної діяльності організму і різносторонній вплив на різні м'язові групи. Закінчується ранкова гімнастика найпростішими дихальними вправами.

Весь процес супроводжується енергійною музикою для кращого настрою.

2) Наступним буде проходити кулінарний майстер-клас «Смачні десерти». Захід проходитиме в спеціальній залі для проведення майстер-класів. При цьому діти поділяться на групи за певними столами, де вже розміщені інгредієнти та

інструменти. Кожна група вибирає рецепт десерту, який буде готувати, і розпочинає виконання кроків з рецепту повторюючи за поваром, який буде в центрі залу все детально показувати.

Для приготування будуть запропоновані такі страви:

- ✦ Шоколадні кекси;
- ✦ Морозиво

Учасники мають можливість вибирати форми для кексів або виготовляти кульки з морозива для оригінального оформлення. Кожен десерт може бути унікальним за формою та декорацією, яку діти створять самостійно. Також можна буде прикрасити кекси чи морозиво кондитерськими глазурями, кокосовою стружкою, фруктами або цукерками.

Особливість майстер-класу полягає в тому, що діти мають можливість виявити свою креативність та виразити себе через створення смачних десертів, під керівництвом аніматорів, які допомагатимуть їм у цьому процесі та наглядатимуть за безпекою на кухні.

3) Пізнавальний квест «У пошуках місцевих таємниць». Квест проходить на території готелю, де діти зможуть дослідити береги штучного струмка, знайти підказки та розв'язати завдання пов'язані з водяними елементами. В лісовій зоні діти робитимуть "археологічні розкопки", де вони знайдуть артефакти та дізнаються про минуле місцевості.

Всі етапи квесту будуть представлені рольовими картками (археологи, історики, дослідники). Учасники квесту будуть пересуватися по різних місцях, знаходити підказки, розв'язуватимуть головоломки та дізнаються цікаві факти про історію даної території та України загалом.

Вкінці квесту аніматори оберуть групу переможців, які отримають смачні презенти.

4) Увечері діти з їх батьками зможуть насолодитися цікавим мультфільмом у кінотеатрі під відкритим небом на м'яких кріслах куштуючи страви з меню, яке розроблене саме під даний вечір.



Рис.1.9 – Тематичне меню для перегляду мультфільму «Рататуй»

Наприклад, якщо буде показ мультфільму «Рататуй», то гостям буде запропоноване меню, яке зображено на рис. 1.9.

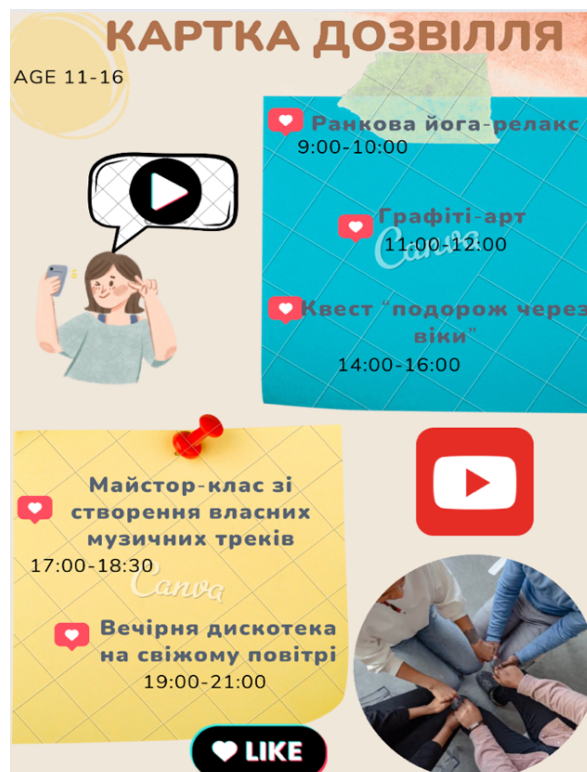


Рис.1.10 – «Дозвіллєва картка» одного із днів для дітей 11-16 років

1) Ранкова йога. В одному з досліджень, звіт про який був опублікований в «Journal of Developmental and Behavioral Pediatrics», стверджується, що елементи йоги, знижують у підлітків рівень агресії і тривоги, зменшують поведінкові відхилення і сприяють демонстрації більш високих результатів під час проведення тестів. Попри це також покращується рівень саморегуляції, зменшується рівень стресу та тривоги, поліпшується сон та зміцнюється загальний фізичний стан.

2) Графіті-арт. На занятті буде присутній спеціаліст – художник, який поділиться важливою інформацією, відкриваючи три секрети малювання графіті. Він покаже різні стилі, пояснить секрети з урахуванням готового малюнку, покаже різновиди графіті. Діти почнуть малювати з простих геометричних форм та елементів. Спеціальний настрій та підтекст зображення вони зможуть обрати самі.

3) Квест «Подорож через віки». Даний квест спрямований на дослідження відомих постатей історії України. Наприклад потрібно буде пройти 4 етапи з назвами «Володимир Великий», «Тарас Шевченко», «Леся Українка», «Степан Бандера». Весь квест буде проходити на території палацу, що знаходиться у 18 хвилинах їзди від готелю. Туди буде організований трансфер. Спочатку діти отримують завдання знайти інформацію про діяча на певних пунктах у фортеці, де розміщені інформаційні плакати з фактами про його життя та діяльність.

Після збору інформації, учасники квесту мають виконати креативні завдання, пов'язані з темою. Такими завданнями на першому етапі буде «пошук символів», тобто діти отримають картку з символами, пов'язаними з Володимиром Великим (наприклад, хрест, княжий меч тощо) та повинні знайти відповідні об'єкти на території палацу. На другому етапі потрібно буде переписати улюблені вірші Тараса Шевченка на старовинному папері пером імітуючи старовинний почерк. На третьому етапі потрібно розшифрувати таємне повідомлення, яке розкриє більше про життя Лесі Українки. І на останньому етапі всі разом розмалюють плакат у стилі «графіті» на тему діяльності Степана Бандери.

Під час квесту також будуть використовуватись інтерактивні елементи, такі як QR-коди для доступу до додаткової інформації. При цьому можливе залучення кваліфікованих гідів чи історичних експертів для допомоги у вивченні постатей та їх ролі в історії України.

4) Майстер-клас зі створення власних музичних треків. Тут фахівець зі створення пісень покаже як за короткий термін можна покласти слова на музику (використовуватись будуть вірші українських поетів) та як за допомогою різних аранжувань можна утворювати певний стиль та настрій всієї пісні.

5) На вечірній дискотеці підлітки зможуть насолодитися музикою і танцями з однолітками під відкритим небом у теплу пору доби та в окремому бальному залі в інший час.

Для дорослих також будуть проводитись квести, які пропонуватимуть не тільки цікаве дозвілля та якісно проведений час, а й новий досвід та в якомусь сенсі повне пізнання себе. Основою таких квестів буде тимчасова ізоляція одного з відчуттів або посилення сприйняття інших, що дозволяє учасникам по-іншому сприйняти навколишній світ. Сенсорна депривація стає інструментом для внутрішнього пізнання, оскільки, позбавляючись одного з каналів сприйняття, людина починає глибше звертати увагу на свої внутрішні відчуття, емоції та інші аспекти чуттєвого сприйняття.

Квести із сенсорною депривацією — це особливий вид інтерактивних пригод, які пропонують учасникам тимчасово позбавитися одного або кількох сенсорних каналів (зору, слуху, дотику, смаку чи нюху) і виконати завдання, орієнтуючись на інші відчуття. Такі квести допомагають загострити увагу, сприяють підвищенню самоконтролю і здатності концентруватися на деталях, які часто залишаються непоміченими.

Учасники отримують можливість випробувати нові стратегії взаємодії зі світом та довіритися незвичним для себе каналам сприйняття. У деяких випадках депривація може створювати складні ситуації, що вимагають від учасників нових підходів до вирішення завдань, розвитку адаптивності та творчого мислення.

Такі квести будуть проводитись з понеділка по п'ятницю, і кожен день буде присвячений одному з відчуттів – зір, слух, дотик, смак і нюх.

#### День 1. Квест «Темрява».

Учасники квесту тимчасово втрачають здатність бачити, використовуючи спеціальні непрозорі окуляри. Вони повинні пересуватися по темному лабіринту в приміщенні готелю, використовуючи інші відчуття, щоб знайти шлях до виходу.

Орієнтуючись на звуки та дотики, учасники шукають підказки. По ходу квесту розміщені об'єкти, які можна досліджувати тільки на дотик, що допомагає розвивати відчуття текстури й просторову орієнтацію. Ключові підказки приховані в різних текстурах (дерево, метал, тканина), що вимагає від учасників точної ідентифікації матеріалів на дотик.

### День 2. Квест «Тиша».

Квест відбувається у спеціально облаштованому просторі, що ізольований від зовнішніх шумів. Учасники надягають навушники з активним придушенням шуму, що повністю відокремлює їх від будь-яких звуків. Вони мають адаптуватися до умов повної тиші, де будь-який звук відсутній. Перед початком вони отримують початкову інструкцію мовчки, за допомогою жестів або міміки. Визначити завдання квесту потрібно, спираючись лише на вказівки у вигляді зорових підказок (наприклад, стрілки, світлові індикатори) або тактильних відміток на підлозі чи стінах.

### День 3. Квест «Доторкнись і відчуй».

Всі предмети, з якими учасники повинні взаємодіяти, закриті тканинами, тому розгадати загадки можна лише на дотик. У квесті створені умови, де предмети потрібно ідентифікувати тільки через тактильне сприйняття. Учасники повинні знайти заховані підказки в різних тканинах, коробках та інших поверхнях, відрізняючи матеріали за фактурою і теплотворністю. Деякі предмети можуть бути нагріті або охолоджені, що додає елемент сюрпризу та змушує учасників використовувати чуття температури.

### День 4. Квест «Подорож смаку».

Під час цього квесту учасники занурюються в дослідження різноманітних відтінків смаку — солодкого, кислого, гіркового, солоного по черзі. Учасникам пропонують випити нейтральний смаковий напій (наприклад, вода з додаванням м'яти), щоб очистити смакові рецептори. Після цього вони пробують різні елементи, не знаючи, що вони вживають, і мають здогадатися, що це за продукт. Після визначення кожного смаку окремо, буде запропонована страва, що включає усі основні смаки, і завдання полягає у визначенні кожного смакового компонента. Це

може бути соус або складний десерт, де всі п'ять смаків (солодке, кисле, гірке, солоне, умамі) гармонійно поєднані.

### День 5. Квест «Ароматний світ».

Тут головне завдання — ідентифікувати аромати та знайти відповідні об'єкти чи підказки на основі нюхового сприйняття. Учасники розвивають здатність розрізняти найдрібніші відтінки запахів і вчаться сприймати навколишній світ через аромати. Кожен етап квесту присвячений певному аромату або групі ароматів, які мають викликати конкретні асоціації чи спогади, що допомагає учасникам знайти потрібні підказки. Квест проходить у різних кімнатах, які тематично оформлені для створення повноцінного ароматного занурення. Цей квест дозволить учасникам розслабитися й насолодитися світом ароматів, що сприяє релаксації та відновленню.

Кожен з квестів матиме спеціальний постер, що зображуватиметься на картці.



**Рис.1.11– Постер до квесту «Ароматний світ».**

Попри щоденні активності гостей окремо, також буде запропонований спільний квест, який гості матимуть змогу проходити від самого заселення та швидкість його проходження залежатиме від самих учасників. Квест побудований на основі загадок та підказок, захованих у різних локаціях готелю: холі, ресторані, внутрішньому дворі, на дитячому майданчику та навіть у спа-центрі. По закінченню гості знайдуть ключ до скрині, яку вони зможуть знайти на рецепшині. Там лежатимуть невеличкі призи, які було підібрано згідно з анкетною, яку гості заповнили при своєму поселенні.

Одною з особливостей також будуть тематичні вечори, які проходилимуть один раз на місяць. Кожен вечір матиме унікальну тематику, натхненну культурними, історичними чи навіть гастрономічними напрямками, що дозволить гостям відчувати атмосферу певної епохи чи стилю. Костюми гості вигадуватимуть самі, купуючи їх або ж створюючи власноруч в переддень самого заходу.

Ще в готелі буде невелика стайня на околиці готельної території, тож гості зможуть також спробувати себе в ролі вершників. В цьому їм допоможуть інструктори, які супроводжуватимуть їх на кожному етапі. Ще з персоналу будуть кіньоводи та працівники стайні. В їх обов'язки буде входить годування, чищення, ветеринарний догляд і підтримка фізичної форми тварин.

Стайня матиме індивідуальні стійла для кожного коня, відокремлені зони для догляду та миття, а також місця для зберігання інвентаря. Обладнання стайні передбачає систему вентиляції та утримання чистоти.

Перед кожним виїздом буде проведений інструктаж, гості будуть забезпечені необхідним спорядженням, зокрема шоломами і захисними жилетами. Маршрути будуть різної складності і тривалості, які охоплюватимуть мальовничі місцевості, лісові доріжки та пагорби. Це може бути короткий 30-хвилинний маршрут для початківців і довший маршрут для досвідчених наїзників.

В готелі також буде розташований спа-центр для рекреації внутрішнього та зовнішнього стану гостей. Так як територіально готель буде розташований у Закарпатті, а саме в селі Солочин, яке є досить популярним завдяки природним компонентам, які сприяють покращенню здоров'я, то в спа-центрі будуть застосовуватись інноваційні рекреаційні процедури з використанням цих компонентів.

1) Карпатська сауна відрізняється від традиційної фінської сауни тим, що в її концепцію входить використання місцевих ресурсів, таких як лікарські трави (шавлія, розмарин, ялинові шишки) та мінерали (гірські солі, обсидіан або кварц). Під час процедури температура в парній підтримується на рівні 60–80°C, що створює оптимальні умови для проникнення фітонцидів та ефірних олій рослин у шкіру, а мінерали, які викладаються в парній, випромінюють корисні мікроелементи, що також потрапляють в організм через дихальні шляхи.

2) Контрасні басейни. Чергування гарячих і холодних басейнів сприяє зміцненню судинної системи та стимулює нервові закінчення, що активує захисні механізми організму. При цьому додавання до води природних гірських солей надає воді лікувальні властивості. Високий вміст мінералів, таких як магній, кальцій, калій, сприяє детоксикації шкіри, покращує її структуру і сприяє регенерації.

3) Інгаляційні кабінки, що працюють на мінеральній воді, та парові кабінки з ефірними оліями, отриманими з місцевих трав. Ці процедури корисні для дихальної системи та допомагають відновити здоров'я після стресу або втоми.

4) Грязьові обгортання та ванни з місцевими ресурсами. Використання місцевих органічних матеріалів, таких як лікувальні грязі чи біоактивні компоненти з гірських рослин, для обгортань або терапевтичних ванн. Це доповнить традиційні СПА-процедури і зробити їх більш привабливими завдяки унікальному складу природних ресурсів.

Отож, готель пропонує широкий спектр дозвіллевих послуг, створених для того, щоб зробити перебування гостей цікавим, активним та насиченим незабутніми враженнями. Кожна послуга орієнтована на забезпечення унікального досвіду для всіх вікових категорій, сприяючи як відпочинку, так і можливості пізнання нового. Готель підтримує інноваційний підхід, поєднуючи традиційні та нестандартні формати дозвілля, що враховують сезонність і розташування в мальовничій природній зоні.

## РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Село Солочин розташоване у Свалявському районі Закарпатської області за 7 км на північ від районного центру і залізничної станції Свалява на магістралі Чоп — Львів — Київ. Розкинувся Солочин між горами Крехая на сході і Тесаник на заході. Висота місцевості — біля 340 м над рівнем моря. Заселення людей на території Солочина припадає ще до бронзового віку в період I-II ст. до н. е. В історичних довідках поселення вперше згадане в 1430 р. як власність роду Другетів, вихідців з Італії. Перепис було проведено в селі в 1600 р. В цьому ж році тут поселився піп і два дяки [6].

Це село відоме своїми мінеральними джерелами та природними ресурсами, які роблять його одним із найпривабливіших курортних місць регіону. Це місце ідеально підходить для розвитку оздоровчого туризму завдяки численним бальнеологічним ресурсам. У селі знаходиться популярний санаторій «Квітка Полонини», що спеціалізується на лікуванні захворювань травної системи, нирок, опорно-рухового апарату та нервової системи. Гості санаторію використовують місцеві мінеральні води, зокрема «Лужанську» та «Поляна Квасова», для оздоровчих процедур, що робить цей напрямок популярним серед туристів, які прагнуть відновити своє здоров'я та зміцнити організм. Дана мінеральна вода використовується для питного вживання, вуглекислих мінеральних ванн, кишкових промивань, інгаляцій та інших методів порожнинного введення.

Оточений Карпатськими горами, Солочин пропонує пішохідні маршрути, зокрема стежки до гір Крехай, Тесаник та озера Вовковець. Ці маршрути надають можливість насолодитися мальовничими ландшафтами, ознайомитися з місцевою флорою і фауною, а також відпочити на природі. Взимку доступні прогулянки на снігоступах, що робить село привабливим протягом усього року. Біля підніжжя гори Тесаник є джерело цілющої сірко-водневої води. В урочищі Біласовиця — джерело мінеральної води "Вовків квас" (за часів Австро-Угорщини і Чехії цією водою орудував єврей Вовк, звідки й залишилася згадана назва, що дещо раніше

називалась "Панонія". Колись цю воду на місці розливали в пляшки і вивозили в Австрію, Мадярщину [6].

У Солочині та сусідніх селах збереглися сакральні об'єкти, як-от старовинна церква, що є історичною пам'яткою архітектури. Церква Святого Архангела Михаїла, побудована у 1868 році. Цей дерев'яний храм, розташований у селі, зберіг автентичну архітектуру та культурне значення, що є цікавим об'єктом для відвідувачів, зацікавлених у сакральній архітектурі Закарпаття. Незважаючи на те, що початковий храм було знищено пожежею, нова будівля стала знаковим місцем для місцевих жителів і приваблює туристів своєю архітектурою, яка чудово ілюструє стиль народної дерев'яної архітектури регіону.

Закарпатська область продовжує демонструвати зростання туристичних потоків у 2023 та 2024 роках, попри обмеження, пов'язані з безпековою ситуацією в Україні. У 2023 році область отримала значний дохід від туризму, завдяки унікальним природним ресурсам, зокрема термальним і мінеральним джерелам, які приваблюють як українських, так і іноземних відвідувачів.

На початку 2024 року податкові надходження від туристичного збору в Закарпатті сягнули 3,45 млн грн.



Рис.2.1. – Надходження туристичного збору в Закарпатті 2024 р.

Серед інших факторів, що впливають на популярність регіону, — близькість до країн ЄС і багатоетнічний склад населення, який сприяє розвитку багатокультурного туризму, зокрема гастрономічних турів і фестивалів. У рамках Стратегії розвитку до 2027 року в регіоні планується інвестувати в реставрацію культурної спадщини, дороги, а також у створення додаткових туристичних маршрутів для розширення туристичних можливостей Закарпаття.

Ці дані свідчать про високий потенціал регіону для залучення нових туристів і розвитку готельної інфраструктури з розрахунком на постійне збільшення туристичних потоків, зокрема в напрямку оздоровчого та культурного туризму.

У 2023 році Закарпаття активно зміцнювало зв'язки з європейськими країнами, зокрема Австрією, Угорщиною та Словаччиною, за рахунок співпраці у сфері культури, туризму та охорони здоров'я. Регіон також є частиною кількох європейських транскордонних програм, що підтримують економічний і культурний обмін, а також розвиток інфраструктури. Це створює зручні умови для бізнесу, залучаючи інвестиції та покращуючи умови для туристів, що прибувають з-за кордону. Розвиток транспортної системи, включаючи сполучення з головними міжнародними дорогами, забезпечує зручний доступ для туристів і також сприяє поліпшенню ділової активності.

Створення інноваційних хабів, електронних сервісів у сфері медицини та логістики, а також модернізація митних пунктів для покращення контролю кордону є частиною стратегічних пріоритетів області. 17-го жовтня 2024 року був проведений форум «Цифровізація нової економіки 2024», в якому взяв участь голова Закарпатської обласної ради Роман Сарай. Там він розповів, що проєкт «Ситуаційний центр "Безпекове Закарпаття"» є важливою частиною розвитку регіону. У 2022 році область інвестувала значні кошти у безпеку. По всій території області було встановлено дві тисячі відеокамер та закуплено аналітичне обладнання, яке дозволяє оперативно розкривати злочини. В умовах воєнного стану Центр дозволяє ефективно протидіяти ймовірним загрозам інтересам держави, провокаціям, проявам тероризму та сприяє зниженню криміногенного стану в області, а мешканцям Закарпаття почуватися у безпеці. Також там активно запроваджується регіональна система «Допомога Закарпаття» та його еволюційне

продовження – мобільний додаток «Мое Закарпаття», який уже синхронізований із загальнонаціональним порталом державних послуг «Дія». Тут кожен може знайти або додати необхідну інформацію: про вакансії, гумдопомогу, підтримку бізнесу, житло, соціальну підтримку, донорство, допомогу ЗСУ та багато іншого [7].

Ключові показники привабливості Закарпаття для туристичного та ділового розвитку наведені в таблиці 2.1.

**Таблиця 2.1. – Узагальнена таблиця показників привабливості регіону**

<b>Показник</b>	<b>Значення за 2023-2024 роки</b>
Загальна кількість туристів	Близько 1,5 млн
Річний дохід від туризму	3,45 млн грн (податкові надходження)
Кількість туристичних об'єктів	328 об'єктів
Місткість готельних підприємств	19,6 тис. місць
Зростання кількості готелів	+28% з 2020 року
Коефіцієнт завантаженості готелів	близько 70% в літній та зимовий періоди
Популярні види туризму	Гірськолижний, бальнеологічний, екологічний
Основні зовнішні зв'язки	ЄС (Австрія, Угорщина, Словаччина)
Основні напрямки розвитку	Інфраструктура, інноваційні проекти, культура

Отже, на основі всебічного аналізу туристично-рекреаційного та економічного потенціалу Закарпатської області, обране місце будівництва у селі Солочин має такі переваги:

- Бальнеологічний та оздоровчий потенціал;
- Зростаючий попит на активний відпочинок;
- Зовнішні зв'язки та транспортна доступність;
- Підтримка регіонального розвитку.

## **2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг**

Село Солочин є популярним рекреаційним центром Закарпаття, тому в безпосередній близькості до місця майбутнього готелю вже працюють кілька засобів розміщення, що пропонують різноманітні послуги. Аналіз існуючої мережі готельних підприємств у визначеному районі в радіусі 2 км від місця будівництва готелю наведено в таблиці 2.2.

**Таблиця 2.2. – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Санаторій «Квітка Полонини»	ТОВ «Сузір'я» Санаторій «Квітка полонини» 89321, сан. «Квітка полонини», б/н, с.Солочин, Мукачівський район, Закарпатська область, Україна	санаторій	4*	3 корпуси: корпус «Сузір'я» (від 1630 грн./доба) корпус «Квітка полонини» (від 1100 грн./доба) корпус «Квітка центр» (від 1150 грн./доба)	Інфраструктура: СПА-центр, критий басейн, тренажерний зал, дитячі ігрові майданчики, бібліотека, історико-краєзнавчий музей, спортивні майданчики для волейболу та баскетболу, шезлонги біля річки. Послуги: проживання, харчування, медичні (бальнеотерапія, фізіотерапія, озокеритотерапія, спелеотерапія, озонотерапія, тракційна терапія, мануальна терапія, масажі, діагностичні обстеження), проведення кінних прогулянок, прокат риболовного інвентарю; проведення екскурсій, вечірніх програм та дискотек, послуги перукаря та косметолога, оренда велосипедів.	75
Готель «Квітка Полонини»	Квітка Полонини, Солочин, Закарпатська область, 89325	готель	4*	50 номерів: Стандарт одномісний (770грн); стандарт двомісний (800грн); напівлюкс (1200 грн); люкс (1600 грн); апартаменти (2000 грн)		

продовження табл. 2.2

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
«Villa Квітка»	Голубине 714, Урочище Завад, Свалява, 89320, Україна	готель	4*	7 номерів: двомісний номер в мансарді (3472 грн); двомісний номер комфорт (3920 грн); покращений номер з ліжком розміру "King-Size" (4200 грн)	Інфраструктура: басейн, оздоровчий спа-центр, ресторан, парковка, фітнес-центр, дитячий майданчик, стайня. Послуги: проживання, харчування, оздоровчі (масаж, спа-процедури), прокат велосипедів, організація піших та кінних прогулянок, прокат інвентарю для риболовлі та катання на лижах (в зимовий період), послуги пральні	70
Санаторій «Кришталеве Джерело»	Україна, Закарпатська обл., 89325, с.Солочин,	санаторій	3*	131 номер: Одномісний стандарт (3400 грн), двомісний стандарт (2200 грн), сімейний (2600 грн), напівлюкс (2700 грн), люкс (2900 грн)	Інфраструктура: їдальня, дитяча кімната, ігрова кімната (більярд, теніс), басейн, фінська та римська сауна, конференц-зал, трінажерний зал. Послуги: проживання, харчування, проведення екскурсій, прокат велосипедів, послуги масажу, косметологічні консультації.	80

продовження табл. 2.2

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
готель "Ельдорадо"	Солочин, ур. Біласовиця 270/270А, 89325	готель	3*	16 номерів: стандарт (1400 грн), люкс (1950 – 2150 грн), напівлюкс (1800 грн)	Інфраструктура: ресторан, парковка, лазня, сауна, дитячий майданчик, стайня. Послуги: проживання, харчування, прокат лижного спорядження, інвентарю для риболовлі, велоспорядження, масаж, організація піших та кінних прогулянок, послуги пральні.	60
готель "Європа"	284, Солочин, Закарпатська область, 89321	міні-готель	3*	20 номерів: стандарт двомісний (1000 грн), студіо з міні-кухнею (1500 грн), апартаменти (2000 грн)	Інфраструктура: басейн, парковка, дитячий майданчик, альтанки, стайня. Послуги: проживання, харчування, прокат велосипедів, організація кінних прогулянок, прокат інвентарю для катання на лижах, прокат приладдя для барбекю, послуга прасування одягу, румсервіс.	60

Аналіз показує, що в межах 2 км від обраної ділянки розташовані санаторії та бази відпочинку, орієнтовані на середній сегмент ринку з акцентом на оздоровчий туризм. Обрані засоби розміщення не повністю покривають попит на висококласні послуги з розширеною інфраструктурою та індивідуальними програмами відпочинку.

Виходячи з цього, для майбутнього готелю оптимальним буде формат чотиризіркового готелю із розширеним комплексом послуг, зокрема СПА, дозвіллевими послугами, а також зручностями для сімейного відпочинку. Такий готель зможе задовольнити потреби туристів, які шукають високоякісне обслуговування та комфортний відпочинок.

### **2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів**

Гірська місцевість Закарпаття, численні рекреаційні об'єкти, мінеральні джерела і культурні пам'ятки створюють сприятливі умови для розвитку як внутрішнього, так і міжнародного туризму. У рамках цього підрозділу розглядаються основні туристичні маршрути, що пролягають біля місця будівництва, а також можливості залучення різних категорій відпочивальників у різні сезони.

Солочин відомий своїми живописними гірськими маршрутами, зокрема стежками, що ведуть до гірських вершин Крез, Крихая та Тесаник. Ці маршрути популярні серед любителів піших прогулянок і є підходящими для туристів різного рівня підготовки. Високі точки забезпечують панорамний вид на Карпати та сусідні села. Шлях проходить через букові та хвойні ліси. Прогулянка триває близько 4-5 годин, що робить ці маршрути зручними для денних екскурсій.

У зимовий період ці схили стають центром гірськолижного відпочинку. Довжина трас сягає 1000 м із перепадом висот понад 200 м. Траси підходять як для новачків, так і для досвідчених лижників. Підйомники забезпечують зручний доступ на вершини, а схили обробляються ратраками, щоб підтримувати якість снігу навіть у складних погодних умовах. Гірськолижний комплекс включає два багатопідйомники довжиною 300 і 400 метрів, а також основний підйомник довжиною 500 м.

Ця місцевість також має достатню кількість історичних пам'яток. Тут проводяться історичні екскурсії до замку Шенборнів та церкви святих Петра і Павла. Замок Шенборнів розташований у 14 км від Солочина, цей замок є важливою архітектурною пам'яткою регіону, збудований у стилі неоромантизму. Унікальна будівля тим, що досі знаходиться майже в первісному вигляді. Він відзначається оригінальністю свого проекту, що пов'язаний з календарем: палац має 365 вікон, що відповідає кількості днів у році, 52 кімнати – це кількість тижнів у році, 12 входів – кількість місяців у році. Цей шедевр архітектури рясніє барельєфами, кольоровими вітражами, яскравою черепицею, геральдичною ліпниною, флюгерами та численними башточками. Церква святих Петра і Павла є одним із прикладів традиційної закарпатської архітектури. Її унікальність полягає у використанні місцевих матеріалів та технік будівництва, що відображає історичні традиції регіону.

По річці Тесаник, яка протікає через Солочин, також проходить річковий маршрут. Він підходить для риболовлі та пікніків у тіні дерев на мальовничих берегах річки або ж щоб просто насолодитися прогулянками вздовж річки. Там розташовані спеціально облаштовані місця для відпочинку, що надають туристам можливість насолодитися природою Карпат та провести час у спокійній атмосфері.

Влітку Солочин приваблює відпочивальників, які прагнуть оздоровлення та релаксації. Основні категорії туристів це сім'ї з дітьми, які обирають це місце для спокійного відпочинку та оздоровлення, літні люди, які приїжджають для лікування мінеральними водами та туристи середнього віку, що цікавляться екскурсіями, походами та культурними заходами.

Взимку дане місце часто обирає молодь, що прагне активного відпочинку та розваг, адже тут багато гірськолижних трас.

Отже, готель у селі Солочин буде привабливим для широкого спектра туристів завдяки різноманіттю відпочинкових можливостей, зокрема мінеральним джерелам і гірськолижним трасам. Провівши дослідження території ділянки забудови радіусом обхвату 800 м, було визначено наявність діючих засобів розміщення, та туристичні місця. Ситуаційний план позначено на рис.2.2.



Експлікація будівель та споруд

№ за планом	Назва будівель та споруд	Характеристика
★	Засіб розміщення, який проектується	60 номерів
<b>Конкуренти</b>		
1	Садиби «У Васі», «У Антоніні», «У Макса», «У Ярослави», «На Хуторі», «У Артура», «Августин»	Будинки, що надаються для проживання із мінімальною кількістю номерів
2	Міні-готель «Європа»	3 поверхи, 20 номерів
3	Готель «Квітка полонини»	50 номерів
4	Готель «Villa Квітка»	7 номерів
5	Санаторій «Кришталеве Джерело»	131 номер
6	Готель "Ельдорадо"	16 номерів
<b>Місця зосередження туристів</b>		
7	Піцерія «Комора»	Піца на дровах та закарпатська кухня
8	Ресторан «Устриця і Бограч»	Заклад із втіленим концептом «local&focal» – поєднання кулінарної автентичності закарпатського краю та європейської кухні в одному місці
9	Ресторан «Квітка полонини»	У ресторані представлені українська та закарпатська кухні з широким вибором страв
10	Скважина мінеральної води «Поляна Квасова»	Родовище унікальної мінеральної води
11	«Вовків Квас»	Бювет із водою Лужанська 7

Рис 2.2. – Ситуаційний план

## 2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Проектування готелю в селі Солочин, що в Закарпатській області, передбачає створення сучасного та інноваційного простору для відпочинку, де гості зможуть насолодитися унікальними дозвіллевими послугами. Основний акцент буде зроблено на квестах та інтерактивних програмах, що дозволять відвідувачам зануритися в атмосферу пригод, розваг та пізнання. Концепція майбутнього готелю спрямована на те, щоб зробити його місцем для цікавого та насиченого відпочинку.

Інноваційні підходи до організації дозвілля дозволять залучити різноманітний контингент гостей, орієнтуючись на потреби сучасних туристів, які прагнуть не лише релаксації, але й інтерактивного та активного відпочинку. Основні ознаки концепції функціонування підприємства гостинності зображено у таблиці 2.3.

**Таблиця 2.3. – Концепція діяльності засобу розміщення**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Курортний
Категорія	4*
Кількість номерів	70
Місце знаходження:	
- фактичне	с. Солочин, Свалявський р-н, Закарпатська обл.
- знакове	Біля джерел мінеральних вод «Лужанська» і «Поляна Квасова»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	5-ти поверхова
Стиль дизайну	Скандинавський
Контингент споживачів	Сім'ї з дітьми, молодь, корпоративні групи
Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	Організація квестів, екскурсійні програми, проведення творчих майстер-класів, організація святкових заходів, перегляд фільмів, спа-послуги (карпатська сауна, контрастні басейни, інгаляційні кабінети, парові кабінети, кабінети грязьових обгортань, масажні кабінети), оренда спортивного інвентарю, послуги няні, трансфер, послуги персонального тренера, рум-сервіс, прокат настільних ігор та ігрових консолей, організація кінних прогулянок, камера зберігання багажу
Інфраструктура	Ресторан, спа-центр з басейном, фітнес-зал, дитячий майданчик, кінотеатр, бальна зала, зали для майстер-класів, приміщення для проведення квестів, арт-студія, теплиця, пральня, парковка, стайні, кінотеатр під відкритим небом
Режим роботи	Цілорічний/цілодобовий
Площа земельної ділянки	4020 м <sup>2</sup>

## РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для забезпечення ефективної роботи готелю необхідно чітко визначити організаційну структуру управління. Це передбачає розподіл обов'язків між основними службами та їхнім персоналом, що сприятиме високому рівню обслуговування гостей. Таблиця 3.1 відображає основні служби готелю, відповідні посади та ключові обов'язки кожної з них.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Адміністративна служба	<ul style="list-style-type: none"><li>- Загальне керівництво діяльністю готелю;</li><li>- Управління персоналом, підбір та навчання кадрів;</li><li>- Фінансовий контроль та бюджетування;</li><li>- Забезпечення дотримання стандартів обслуговування</li></ul>	Генеральний директор, секретар, HR-менеджер, бухгалтер, маркетолог
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"><li>- Реєстрація та поселення гостей;</li><li>- Обробка бронювань та управління номерним фондом;</li><li>- Надання інформаційних послуг гостям;</li><li>- Вирішення питань та скарг гостей;</li><li>- Координація з іншими службами для забезпечення комфорту гостей</li></ul>	Менеджер, адміністратори рецепції, консьєрж, портье
Служба експлуатації номерного фонду	<ul style="list-style-type: none"><li>- Прибирання та підготовка номерів до заселення;</li><li>- Підтримання чистоти в громадських зонах готелю;</li><li>- Інвентаризація та контроль стану обладнання в номерах;</li><li>- Взаємодія з технічною службою щодо ремонту та обслуговування номерів</li></ul>	Менеджер, покоївки, прачки, працівники обслуговування громадських зон
Служба ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"><li>- Розробка меню;</li><li>- Приготування та подача страв і напоїв;</li><li>- Обслуговування заходів та бенкетів;</li><li>- Надання послуг рум-сервісу;</li></ul>	Комірник, шеф-кухар, кухарі, офіціанти, бармени, менеджер, мийники посуду

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Забезпечення високих стандартів якості та безпеки харчових продуктів;</li> <li>- Управління запасами продуктів та інвентарю</li> </ul>	
Дозвіллева служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Організація та проведення квестів і розважальних програм;</li> <li>- Планування культурних та спортивних заходів для гостей;</li> <li>- Забезпечення різноманітності дозвілля для різних категорій гостей</li> <li>- Організація транспортних послуг для гостей (трансфери, екскурсії)</li> </ul>	Менеджер, аніматори, інструктори, няня, інструктори з верхової їзди, водії
Рекреаційна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Надання оздоровчих та релаксаційних послуг;</li> <li>- Управління спа-центром та фітнес-залом</li> </ul>	Менеджер, масажисти, косметологи, тренери, працівник, що займається прокатом обладнання
Інженерно-технічна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обслуговування та ремонт інженерних систем готелю;</li> <li>- Забезпечення безперебійної роботи електро-, водо- та теплопостачання;</li> <li>- Моніторинг стану будівель та обладнання</li> <li>- Підтримка та обслуговування комп'ютерних систем і мереж;</li> <li>- Забезпечення безперебійної роботи програмного забезпечення;</li> <li>- Захист даних та інформаційна безпека;</li> <li>- Надання технічної підтримки персоналу та гостям</li> <li>- Підтримання чистоти та порядку на території готелю;</li> <li>- Догляд за зеленими насадженнями та ландшафтним дизайном;</li> <li>- Утримання та догляд за кіньми</li> </ul>	Головний інженер, електрики, сантехніки, технічний персонал, системні адміністратори, технічна підтримка, двірники, садівники, конюхи
Служба безпеки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Забезпечення охорони території та майна готелю;</li> <li>- Контроль доступу до приміщень та громадських зон;</li> <li>- Моніторинг систем відеоспостереження та сигналізації;</li> <li>- Розробка та впровадження планів евакуації та дій у надзвичайних ситуаціях</li> </ul>	Менеджер, охоронці, оператори відеоспостереження

Для управління готелем було обрано лінійно-функціональну структуру управління, тому що структура передбачає чіткий поділ управлінських функцій між різними відділами, а для готелю з різноманітним набором послуг — від проживання до організації квестів — такий чіткий розподіл функцій допоможе кожному відділу зосередитись на своїй специфічній діяльності, забезпечуючи високий рівень обслуговування. Також така структура забезпечує гнучкість і дозволяє швидко адаптуватися до змін у потребах гостей та нових тенденцій в індустрії дозвілля.

На рис.3.1 зображена функціональна структура підприємства гостинності.



**Рис. 3.1 – Функціональна схема курортного готелю із наданням інноваційних дозвіллевих послуг**

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Відповідно до ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», приймально-вестибюльна група приміщень є ключовим елементом готелю, що забезпечує комфортний прийом та обслуговування гостей. Склад та площа цих приміщень залежать від категорії готелю, його місткості та концепції.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Вестибюль</b>				
Диван	Blest Vega	2	1800x850x900	3,06
Крісло для відпочинку	Nowy Styl	4	800x800x900	2,56
Журнальний столик	BRW Lawa	2	1000x600x450	1,2
<b>Всього</b>				<b>6,82</b>
<b>Σзаг</b>				<b>22,7</b>
<b>Бюро прийому і реєстрації</b>				
Стійка для реєстрації	Horeca Grand	1	2000x900x1100	1,8
Офісний стілець	Kulik System	2	450x450x1000	0,4
Шафа для зберігання ключів	SafeBox	1	900x400x1800	0,36
<b>Всього</b>				<b>2,56</b>
<b>Σзаг</b>				<b>8,5</b>
<b>Кімната чергового адміністратора</b>				
Робочий стіл	Nowy Styl Flex	1	1400x700x750	0,98
Офісний стілець	Kulik System	1	450x450x1000	0,2
Сейф-шафа	Technomax	1	1200x600x2000	0,72
Шафа	Bisley	1	800x400x1800	0,32
<b>Всього</b>				<b>2,22</b>
<b>Σзаг</b>				<b>7,3</b>
<b>Камера схову</b>				
Стелаж	Leroy Merlin	3	1500x600x1800	2,7
<b>Всього</b>				<b>2,7</b>
<b>Σзаг</b>				<b>9</b>
<b>Консьєрж-сервіс</b>				
Стіл	Nowy Styl Flex	1	1200x600x750	0,72
Офісний стілець	Nowy Styl Sonic	1	450x450x1000	0,2
Шафа	IKEA Galant	1	800x400x1800	0,32
<b>Всього</b>				<b>1,24</b>
<b>Σзаг</b>				<b>4,1</b>
<b>Санвузол жіночий</b>				
Унітаз	Cersanit	3	400x700x850	0,84
Умивальник	Duravit	3	500x400x850	0,6
<b>Всього</b>				<b>1,44</b>
<b>Σзаг</b>				<b>4,8</b>
<b>Санвузол чоловічий</b>				
Унітаз	Cersanit	2	400x700x850	0,56
Умивальник	Duravit	3	500x400x850	0,6

21	2	3	4	5
Пісуар	Grohe	2	300x400x900	0,24
<b>Всього</b>				<b>1,4</b>
<b>Сзаг</b>				<b>4,7</b>
<b>Санвузол для персоналу</b>				
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Умивальник	Duravit	1	500x400x850	0,2
<b>Всього</b>				<b>0,48</b>
<b>Сзаг</b>				<b>1,6</b>
<b>Санвузол для маломобільних груп населення</b>				
Унітаз з поручнями	Duravit Comfort	1	500x750x850	0,38
Умивальник з поручнями	Grohe Safety	1	600x500x850	0,3
<b>Всього</b>				<b>0,68</b>
<b>Сзаг</b>				<b>2,3</b>
<b>Гардероб</b>				
Вішалка	Hettich Stilo	3	1447x657x1889	2,9
<b>Всього</b>				<b>2,9</b>
<b>Сзаг</b>				<b>9,7</b>
<b>Приміщення охорони</b>				
Стіл	Steelcase	2	1200x600x750	1,44
Офісний стілець	Nowy Styl Sonic	2	450x450x1000	0,4
Шафа	IKEA Galant	1	800x400x1800	0,32
Тумба	IKEA Hemnes	2	500x400x700	0,4
<b>Всього</b>				<b>2,56</b>
<b>Сзаг</b>				<b>8,5</b>
<b>Простір для візків</b>				
Візок для багажу	Ecoline Trolley	3	1200x600x1000	1,44
<b>Всього</b>				<b>1,44</b>
<b>Сзаг</b>				<b>4,8</b>

Порівняння загальної площі приміщень з нормативною для готелю 4\* на 70 номерів відображено в таблиці 3.3. Площі та перелік приміщень наведені, згідно нормативів [12].

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
1	2	3
Вестибюль	22,7	100

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Бюро прийому і реєстрації	8,5	12
Кімната чергового адміністратора	7,3	12
Камера схову	9	10
Консьєрж-сервіс	4,1	8
Санвузол жіночий	4,8	10
Санвузол чоловічий	4,7	10
Санвузол для персоналу	1,6	5
Санвузол для маломобільних груп населення	2,3	7
Гардероб	9,7	14
Приміщення охорони	8,5	2
Простір для візків	4,8	-
<b>Всього</b>	<b>87,8</b>	<b>190</b>

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведені у таблиці 3.4.

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

<b>Назва приміщень</b>	<b>Площа, м2</b>
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Камера схову	10
Консьєрж-сервіс	8
Санвузол жіночий	10
Санвузол чоловічий	10
Санвузол для персоналу	5
Санвузол для маломобільних груп населення	7
Гардероб	14
Пост охорони	8,5
Простір для візків	4,8
<b>Загальна площа</b>	<b>201,3</b>

### **3.3 Характеристика житлової групи приміщень**

Для забезпечення високого рівня комфорту та задоволення потреб різних категорій гостей у проєктованому готелі передбачено різноманітний номерний фонд. Така структура номерів враховує як індивідуальні запити гостей, так і специфічні потреби сімей та маломобільних груп населення. У таблиці 3.5 представлено детальний розподіл номерів за типами, їхню місткість та кількість кімнат, що дозволяє забезпечити оптимальне використання готельного простору і створити комфортні умови для всіх відвідувачів.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4\* на 70 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів, даного типу, шт	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Стандарт одномісний	1	1	14	14
Стандарт двомісний	1	2	22	44
Номер I категорії TWN	1	2	20	40
Сімейний	2	4	4	16
Люкс	2	2	3	6
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	7	14
<b>Всього</b>			<b>70</b>	<b>134</b>

Розрахунок площ номерів визначених категорій наведено у таблиці 3.6.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Стандарт одномісний</b>				
<b>Передпокій</b>				
Вішаки настінні із поличкою	IKEA PINNIG	1	600×200×160	0,12
Полиця для взуття	IKEA HEMNES	1	890x320x440	0,29
<b>Всього</b>				<b>0,41</b>
<b>Житлова кімната</b>				
Шафа	IKEA Tyssedal	1	1200x600x2000	0,72
Ліжко односпальне	IKEA Tufjord	1	1000x2000x450	2
Тумбочка біля ліжка	Forte	1	500x400x500	0,2
Тумба для міні-бару	SMP MB-02	1	600×450×850	0,27
Письмовий стіл	IKEA LINNMON	1	1000x600x750	0,6
Стілець	AMF Neo	1	600x600x1000	0,36
Телевізор на стіні	Samsung	1	800x600	0
Лампа настільна	Philips Hue	1	150x150x400	0
<b>Всього</b>				<b>4,15</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Душова кабіна	Radaway	1	800x800x1850	0,64
Дзеркало	IKEA Lillängen	1	500x700	0
<b>Всього</b>				<b>1,12</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>5,68</b>
<b>Стандарт двомісний</b>				

1	2	3	4	5
<b>Передпокій</b>				
Вішаки настінні із поличкою	IKEA PINNIG	1	600×200×160	0,12
Полиця для взуття	IKEA HEMNES	1	890x320x440	0,29
<b>Всього</b>				<b>0,41</b>
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко двоспальне	IKEA MALM	1	2000x1600x450	3,2
Шафа	IKEA Tyssedal	1	1200x600x2000	0,72
Тумбочка біля ліжка	Forte	2	500x400x500	0,4
Тумба для міні-бару	SMP MB-02	1	600×450×850	0,27
Письмовий стіл	IKEA LINNMON	1	1000x600x750	0,6
Стілець	AMF Neo	1	600x600x1000	0,36
Телевізор на стіні	Samsung	1	800x600	0
Лампа настільна	Philips Hue	2	150x150x400	0
<b>Всього</b>				<b>5,55</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Душова кабіна	Radaway	1	800x800x1850	0,64
Дзеркало	IKEA Lillängen	1	500x700	0
<b>Всього</b>				<b>1,12</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>7,08</b>
<b>Номер I категорії TWN</b>				
<b>Передпокій</b>				
Вішаки настінні із поличкою	IKEA PINNIG	1	600×200×160	0,12
Полиця для взуття	IKEA HEMNES	1	890x320x440	0,29
<b>Всього</b>				<b>0,41</b>
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко односпальне	IKEA Tufjord	2	1000x2000x450	4
Шафа	IKEA Tyssedal	1	1200x600x2000	0,72
Тумбочка біля ліжка	Forte	2	500x400x500	0,4
Тумба для міні-бару	SMP MB-02	1	600×450×850	0,27
Письмовий стіл	IKEA LINNMON	1	1000x600x750	0,6
Стілець	AMF Neo	1	600x600x1000	0,36
Телевізор на стіні	Samsung	1	800x600	0
Лампа настільна	Philips Hue	2	150x150x400	0
<b>Всього</b>				<b>6,35</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Душова кабіна	Radaway	1	800x800x1850	0,64
Дзеркало	IKEA Lillängen	1	500x700	0
<b>Всього</b>				<b>1,12</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>7,88</b>
<b>Сімейний</b>				

1	2	3	4	5
<b>Передпокій</b>				
Вішаки настінні із поличкою	IKEA PINNIG	1	600×200×160	0,12
Полиця для взуття	IKEA HEMNES	1	890x320x440	0,29
<b>Всього</b>				<b>0,41</b>
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	IKEA MALM	1	2000x1600x450	3,2
Шафа	IKEA Tyssedal	1	1200x600x2000	0,72
Тумбочка біля ліжка	Forte	2	500x400x500	0,4
Тумба для міні-бару	SMP MB-02	1	600×450×850	0,27
Письмовий стіл	IKEA LINNMON	1	1000x600x750	0,6
Стілець	AMF Neo	1	600x600x1000	0,36
Телевізор на стіні	Samsung	1	800x600	0
Лампа настільна	Philips Hue	2	150x150x400	0
<b>Всього</b>				<b>5,55</b>
<b>Друга спальня</b>				
Ліжко односпальне	IKEA Tufjord	2	1000x2000x450	4
Комод	IKEA Malm	1	1200x500x800	0,6
Тумбочка біля ліжка	Forte	2	500x400x500	0,4
Лампа настільна	Philips Hue	2	150x150x400	0
<b>Всього</b>				<b>5</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Душова кабіна	Radaway	1	800x800x1850	0,64
Дзеркало	IKEA Lillången	1	500x700	0
Ванна	Kaldewei	1	1800x800x430	1,44
<b>Всього</b>				<b>2,56</b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Дзеркало	IKEA Lillången	1	500x700	0
<b>Всього</b>				<b>0,48</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>14</b>
<b>Люкс</b>				
<b>Передпокій</b>				
Вішаки настінні із поличкою	IKEA PINNIG	1	600×200×160	0,12
Полиця для взуття	IKEA HEMNES	1	890x320x440	0,29
<b>Всього</b>				<b>0,41</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван розкладний	IKEA EKTORP	1	2000x900x900	1,8
Шафа	IKEA Tyssedal	1	1200x600x2000	0,72
Журнальний столик	Signal Modern	1	1000x600x450	0,6
Телевізор на стіні	Samsung	1	800x600	0
Крісло м'яке	AMF Comfort	1	600x600x900	0,36
<b>Всього</b>				<b>3,48</b>

1	2	3	4	5
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	IKEA MALM	1	2000x1600x450	3,2
Тумбочка біля ліжка	Forte	2	500x400x500	0,4
Тумба для міні-бару	SMP MB-02	1	600x450x850	0,27
Письмовий стіл	Signal Luxury	1	1200x600x750	0,72
Стілець	AMF Neo	1	600x600x1000	0,36
Лампа настільна	Philips Hue	2	150x150x400	0
Шафа	Hettich Premium	1	2000x600x2400	1,2
<b>Всього</b>				<b>6,15</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Душова кабіна	Radaway	1	800x800x1850	0,64
Дзеркало	IKEA Lillängen	1	500x700	0
<b>Всього</b>				<b>1,12</b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Дзеркало	IKEA Lillängen	1	500x700	0
<b>Всього</b>				<b>0,48</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>11,64</b>
<b>Номер I категорії для маломобільних груп населення</b>				
<b>Передпокій</b>				
Вішаки настінні із поличкою	IKEA PINNIG	1	600x200x160	0,12
Полиця для взуття	IKEA HEMNES	1	890x320x440	0,29
<b>Всього</b>				<b>0,41</b>
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко односпальне багатofункціональне	Invacare	1	1000x2000x450	2
Шафа	IKEA Tyssedal	1	1200x600x2000	0,72
Ліжко односпальне	IKEA Tufjord	1	1000x2000x450	2
Тумбочка біля ліжка	Forte	2	500x400x500	0,4
Тумба для міні-бару	SMP MB-02	1	600x450x850	0,27
Телевізор на стіні	Samsung	1	800x600	0
Лампа настільна	Philips Hue	2	150x150x400	0
Письмовий стіл з регульованою висотою	Moll Champion	1	1200x600x750	0,72
Стілець з регульованою висотою	AMF Ergo	1	600x600x1000	0,36
<b>Всього</b>				<b>6,47</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз з поручнями	Duravit Comfort	1	500x750x850	0,38
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Душова кабіна	Radaway Safety	1	900x900x1850	0,81
Дзеркало	IKEA Lillängen	1	500x700	0
<b>Всього</b>				<b>1,39</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>8,27</b>

Остаточну площу номерів готелю наведено у таблиці 3.7.

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

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Стандарт одномісний	13,8	3,7	-	1,4	18,9
Стандарт двомісний	18,5	3,7	-	1,4	23,6
Номер I категорії TWN	21,1	3,7	-	1,4	26,2
Сімейний	50	8,5	2,2	1,4	62,1
Люкс	35	3,7	2,2	1,4	42,3
Номер I категорії для маломобільних груп населення	21,5 + 20% = 25,8	3,7	-	1,4 + 20% = 1,7	31,2

Для забезпечення високої якості обслуговування на кожному поверсі готелю передбачено необхідні приміщення поповерхового обслуговування. Ці приміщення дозволяють оптимізувати процес прибирання і догляду за номерами, а також створити комфортні умови для роботи персоналу.

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у таблиці 3.8

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Хол</b>				
Диван	Nowy Styl	1	2450x760x1100	1,86
Крісло	AMF Comfort	2	580x560x1100	0,64
Журнальний столик	IKEA LACK	1	1750x750x600	1,31
Підлогова лампа	Markslojd	2	300x300x1500	0,18
<b>Всього</b>				<b>3,99</b>
<b>Кімната чергового персоналу</b>				
Робочий стіл	IKEA LINNMON	1	1200x600x750	0,72
Стілець	AMF Classic	1	500x500x1000	0,25
Шафа	IKEA BRIMNES	1	800x400x2000	0,32
Диван	IKEA Klippan	1	1400x880x660	1,23
<b>Всього</b>				<b>2,52</b>
<b>Комора брудної білизни</b>				
Шафа для зберігання білизни	Tork	1	900x500x1800	0,45

продовження табл. 3.8

1	2	3	4	5
Білизнопровід	-	1	600x600	0,36
Контейнер для брудної білизни	Rubbermaid	2	700x500x850	0,7
<b>Всього</b>				<b>1,51</b>
<b>Комора прибирального інвентарю</b>				
Шафа	Tork	1	900x500x1800	0,45
Полиця	IKEA OMAR	2	800x400x1800	0,64
Рукомийник	Cersanit Crea	1	400x380x150	0,15
<b>Всього</b>				<b>1,24</b>
<b>Комора чистої білизни</b>				
Шафа	IKEA PAX	2	1000x600x2400	1,2
Стелаж	ABM Polska	1	1000x500x1800	0,5
Полиця	IKEA OMAR	1	800x400x1800	0,32
Візок для транспортування білизни	Numatic	1	1200x600x1100	0,72
<b>Всього</b>				<b>2,74</b>
<b>Приміщення для зберігання візків покоївок</b>				
Візок	Numatic	3	1200x600x1100	2,16
Полиця	IKEA Kungsfors	2	800x400x1800	0,64
<b>Всього</b>				<b>2,8</b>
<b>Санвузол для персоналу</b>				
Унітаз	Cersanit	1	400x700x850	0,28
Умивальник	Roca	1	500x400x850	0,2
Тумба	IKEA Godmorgon	1	600x400x800	0,24
<b>Всього</b>				<b>0,72</b>
<b>Сервізна для рум-сервісу</b>				
Візок для доставки страв	Hupfer	2	800x600x1000	0,48
Шафа для зберігання посуду	Inox	1	1200x600x2000	0,72
Мийка	Krona	1	800x600x850	0,48
Стіл	Abat	1	1200x800x850	0,96
<b>Всього</b>				<b>2,64</b>

Порівняння загальної площі приміщень поповерхового обслуговування з нормативною для готелю 4\* на 70 номерів відображено в таблиці 3.9.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м2	Нормативна площа приміщень, м2
1	2	3
Хол	13,3	30
Кімната чергового персоналу	8,4	12

продовження табл. 3.9

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Комора брудної білизни	5	6
Комора прибирального інвентарю	4,1	4
Комора чистої білизни	9,1	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	9,3	12
Санвузол для персоналу	2,4	4
Сервізна для рум-сервісу	8,8	8
<b>Всього</b>	<b>60,4</b>	<b>84</b>

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наведені у таблиці 3.10.

**Таблиця 3.10 – Остаточні площі приміщень**

<b>Назва приміщення</b>	<b>Площа, м2</b>
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4,1
Комора чистої білизни	9,1
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4
Сервізна для рум-сервісу	8,8
<b>Всього</b>	<b>86</b>

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

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

Для забезпечення повноцінного обслуговування гостей в готелі передбачено різні заклади ресторанного господарства, характеристика яких відображена у таблиці 3.11.

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

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	120	Мешканці готелю та гості населеного пункту	Сніданок – «шведський стіл», обід та вечеря – «a la carte»	Офіціантами, повне	Європейська кухня	07:00 - 22:00
Лобі-бар	Перший	10	Мешканці готелю та гості населеного пункту	«a la carte»	Барменами, повне	-	10:00 – 22:00
Кав'ярня	Перший	15	Мешканці готелю та гості населеного пункту	«a la carte»	Офіціантами, часткове	Кава, випічка, легкі перекуси	08:00 - 20:00
Їдальня для персоналу	-	40	персонал	-	с/о	Комплексне меню	8:00 – 21:00

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Підприємства харчування – це важливий аспект у функціонуванні готелю, тому дуже важливо щоб їх меню було привабливим для гостей та водночас задовільняло всі їхні потреби. У таблиці 3.12 наведено меню розширеного континентального сніданку ресторану.

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Канapé з сьомгою та вершковим сиром	60
згідно ТК	Тартар із тунця	80
згідно ТК	М'ясний рулет із овочами	120
згідно ТК	Шинка з сиром у клярі	90

1	2	3
згідно ТК	Салат з кіноа та авокадо з гранатовими зернами	100
згідно ТК	Овочева нарізка (огірки, помідори, перець, селера)	50/50/50/50
згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, салямі, індичка)	30/30/30
згідно ТК	Асорті сирів (гауда, брі, чеддер)	30/30/30
<b>Основні страви</b>		
згідно ТК	Млинці з лососем та вершковим сиром	110
згідно ТК	Курячі рулетики з сиром рикота та шпинатом	80/20
згідно ТК	Ковбаски гриль	80
згідно ТК	Овочева рагу з кабачками, морквою та картоплею	150
згідно ТК	Цвітна капуста, запечена під сиром	100
згідно ТК	Грильовані овочі з прованськими травами	120
згідно ТК	Сирники зі сметаною та варенням	80/20/20
згідно ТК	Млинці з сирною начинкою та ваніллю	120
згідно ТК	Омлет з сиром та зеленню	100
згідно ТК	Яйця пашот на тості з авокадо	100
згідно ТК	Каша вівсяна на молоці з фруктами та медом	150/30/10
згідно ТК	Каша з кіноа з сухофруктами	150/30
згідно ТК	Гречка з вершковим маслом і свіжим кропом	150
<b>Солодкі страви</b>		
	Пудинг рисовий з родзинками	100
	Йогурт із фруктовим пюре та гранолою	75/25/15
	Крем-брюле	75
	Яблучний штрудель з корицею	120
	Вафлі з начинкою (карамель, згущене молоко, рідкий шоколад)	120
<b>Напої</b>		
згідно ТК	Чай зелений з жасмином «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай трав'яний (ромашка, м'ята, липа) «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай чорний класичний «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай білий з персиком «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай фруктовий (ягідний мікс) «Twinning's»	200
згідно ТК	Кава еспресо	50
згідно ТК	Кава американо	150
згідно ТК	Кава лате	200
згідно ТК	Кава капучино	180
згідно ТК	Кава макіато	70
згідно ТК	Кава без кофеїну	150
згідно ТК	Гарячий шоколад із маршмеллоу	150
згідно ТК	Сік апельсиновий свіжовичавлений	150
згідно ТК	Сік яблучний свіжовичавлений	150
згідно ТК	Лимонад із м'ятою та лаймом	200
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Хліб пшеничний/житній	30/30
	Багет французький	50
	Булочка з корицею	60
	Тостовий хліб	40

У таблиці 3.13 наведено меню вільного вибору страв ресторану.

**Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Качина грудка з соусом із журавлини	180/50
згідно ТК	Міні-бургери з курячим філе та сиром	100/30
згідно ТК	Фуа-гра з інжиром та ягідним соусом	100/30/20
згідно ТК	Равіолі з крабом та мусом із спаржі	150/50
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Тар-тар з тунця з авокадо та манго	150
згідно ТК	Карпаччо з тунця з лимонною заправкою	120
згідно ТК	Карпаччо з телятини з пармезаном та рукколою	120
згідно ТК	Плато прошуто з динею	120/50
згідно ТК	Курячі нагетси з овочевими паличками	100/50/30
згідно ТК	Салат «Цезар» з креветками	180
згідно ТК	Салат «Капрезе» з моцарелою та базиліком	150
згідно ТК	Овочева нарізка (помідори, огірки, перець)	60/60/60
згідно ТК	Асорті сирів (дорблю, гауда, чеддер) з медом і горіхами	50/50/50
<b>Гарячі закуски</b>		
згідно ТК	Запечені баклажани з моцарелою та соусом песто	90/30/20
згідно ТК	Печериці фаршировані сиром та шпинатом	140
згідно ТК	Фаршировані картопляні човники з сиром та овочами	100/20/30
<b>Перші страви</b>		
згідно ТК	Уха з морепродуктами	300
згідно ТК	Суп із домашньою локшиною	250
згідно ТК	Борщ український з пампушками	300/50
згідно ТК	Том-ям з креветками	300
згідно ТК	Суп із сочевиці з копченою паприкою	250
згідно ТК	Капусняк	300
згідно ТК	Окрошка на кефірі з овочами та м'ясом	300
<b>Другі страви</b>		
згідно ТК	Лосось на грилі з цитрусовим соусом та запеченою спаржею	200/50
згідно ТК	Каре ягняти з картопляним пюре	240/80
згідно ТК	Стейк із телятини з овочами гриль	240/60
згідно ТК	Філе індички з соусом із лимонного тим'яну	270
згідно ТК	Курячі котлетки з картопляним пюре	120/80
згідно ТК	Мусака з баклажанів	185
згідно ТК	Різотто з грибами та пармезаном	200
згідно ТК	Скрембл з томатами та базиліком	130
<b>Солодкі страви</b>		
	Чізкейк Нью-Йорк з чорничним соусом	130
	Тірамісу	120
	Лимонний сорбет	100
	Шоколадний фондан з ванільним морозивом	140/50
<b>Гарячі напої</b>		

1	2	3
згідно ТК	Чай зелений з жасмином «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай трав'яний (ромашка, м'ята, липа) «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай чорний класичний «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай білий з персиком «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай фруктовий (ягідний мікс) «Twinning's»	200
згідно ТК	Кава еспресо	50
згідно ТК	Кава американо	150
згідно ТК	Кава лате	200
згідно ТК	Кава капучино	180
згідно ТК	Кава макіато	70
згідно ТК	Кава без кофеїну	150
<b>Холодні напої</b>		
згідно ТК	Компот із сезонних фруктів	200
згідно ТК	Лимонад домашній	200
згідно ТК	Морс ягідний	200
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Хліб пшеничний/житній	30/30
	Хліб банановий безглютеновий	50
	Булочка з корицею	60
	Булочка з маком	60
	Пісочне печиво з цукровою пудрою	50
	Тарталетки із заварним кремом	120

У таблиці 3.14 наведено карту напоїв ресторану.

**Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу**

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
1	2
<b>Горілка</b>	
Горілка «Nemiroff De Luxe», Україна, 40%	0,5/0,05
Горілка «Finlandia», Фінляндія, 40%	0,7/0,05
<b>Вина</b>	
Louis Latour Шардоне, біле сухе, Франція, 13%	0,75/0,15
Cloudy Bay Совінйон Блан, біле сухе, Нова Зеландія, 13,5%	0,75/0,15
Chateau Ste. Michelle Шардоне, біле напівсухе, США, 13%	0,75/0,15
Santa Margherita Піно Гріджіо, біле сухе, Італія, 12,5%	0,75/0,15
Miraval Розе, рожеве напівсухе, Франція, 13%	0,75/0,15
Mateus Розе, рожеве напівсолодке, Португалія, 11%	0,75/0,15
Catena Zapata Мальбек, червоне сухе, Аргентина, 14%	0,75/0,15
Antinori Chianti Classico Піно Гріджіо, червоне сухе, Італія, 13%	0,75/0,15
Michele Chiarlo Nivole, червоне солодке, Італія, 5,5%	0,75/0,15
Schloss Vollrads, червоне солодке, Німеччина, 8%	0,75/0,15
<b>Шампанське та ігристі вина</b>	
Шампанське «Moët & Chandon Brut», сухе, Франція, 12%	0,75/0,75
Шампанське «Veuve Clicquot», сухе, Франція, 12%	0,75/0,75
Просекко «Valdo», сухе, Італія, 11%	0,75/0,75

1	2
<b>Коньяки та бренді</b>	
Коньяк «Hennessy VSOP», Франція, 40%	0,7/0,1
Коньяк «Rémy Martin XO», Франція, 40%	0,7/0,1
Бренді «Ararat 5 Years», Вірменія, 40%	0,5/0,05
<b>Лікери</b>	
Лікер «Amaretto Disaronno», Італія, 28%	0,7/0,05
1	2
Лікер «Cointreau», Франція, 40%	0,7/0,05
<b>Пиво</b>	
Пиво «Stella Artois», світле фільтроване, Бельгія, 5%	0,5
Пиво «Guinness», темне фільтроване, Ірландія, 4,2%	0,5
Пиво «Hoegaarden», нефільтроване, Бельгія, 4,9%	0,5
<b>Мінеральні і фруктові води</b>	
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська», Україна	0,5
Вода мінеральна столова «Поляна Квасова», Україна	0,5
Вода мінеральна газована "Ворґомі"	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик», Україна	0,5

У таблиці 3.15 наведено меню лобі-бару.

**Таблиця 3.15 – Меню лобі-бару готелю категорії 4\***

№ рецептури	Назва напою	Вихід страви, г/ Величина порції, мл
1	2	3
<b>Коктейлі</b>		
<b>Безалкогольні</b>		
згідно ТК	Коктейль "Мохіто" (м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп "Мохіто", содова)	250
згідно ТК	Коктейль "Тропикана" (апельсиновий сік, ананасовий сік, банан, сироп маракуйя)	300
згідно ТК	Коктейль "Імбирний освіжаючий" (імбирний сироп, лимон, м'ята, содова)	250
згідно ТК	Коктейль «Арабіка фреш» (Холодна кава, апельсиновий сік, тростинний цукор, скибочка апельсина)	200
згідно ТК	Коктейль «Санрайз» (Апельсиновий сік, гранатовий сироп, сік лайма)	250
згідно ТК	Коктейль «Цитрусовий фреш» (Сік грейпфрута, апельсиновий сік, сік лайма, тростинний цукор)	250
<b>Алкогольні</b>		
згідно ТК	Коктейль "Мохіто" (ром, м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп "Мохіто", содова)	250
згідно ТК	Коктейль "Дайкірі" (ром, сік лайма, сироп цукровий)	150
згідно ТК	Коктейль "Піна Колада" (ром, ананасовий сік, кокосовий сироп, вершки)	200
згідно ТК	Коктейль "Куба Лібре" (ром, кола, лайм)	200
згідно ТК	Коктейль "Космополітен" (горілка, лікер Cointreau, сік журавлини, сік лайма)	150

1	2	3
згідно ТК	Коктейль "Маргарита" (текіла, лікер Triple Sec, сік лайма)	150
згідно ТК	Коктейль «Апероль Шпріц» (апероль, просекко, содова)	200
згідно ТК	Коктейль «Сангрія» (червоне вино, апельсиновий сік, яблука, апельсини, цукор)	250
згідно ТК	Коктейль «Май Тай» (ром, апельсиновий лікер, мигдальний сироп, лаймовий сік)	150
<b>Горілка</b>		
	Горілка «Nemiroff De Luxe», Україна, 40%	0,5/0,05
	Горілка «Finlandia», Фінляндія, 40%	0,7/0,05
<b>Вина</b>		
	Louis Latour Шардоне, біле сухе, Франція, 13%	0,75/0,15
	Cloudy Bay Совіньйон Блан, біле сухе, Нова Зеландія, 13,5%	0,75/0,15
	Chateau Ste. Michelle Шардоне, біле напівсухе, США, 13%	0,75/0,15
	Santa Margherita Піно Гріджіо, біле сухе, Італія, 12,5%	0,75/0,15
	Miraval Розе, рожеве напівсухе, Франція, 13%	0,75/0,15
	Mateus Розе, рожеве напівсолодке, Португалія, 11%	0,75/0,15
	Catena Zapata Мальбек, червоне сухе, Аргентина, 14%	0,75/0,15
	Antinori Chianti Classico Піно Гріджіо, червоне сухе, Італія, 13%	0,75/0,15
	Michele Chiarlo Nivole, червоне солодке, Італія, 5,5%	0,75/0,15
	Schloss Vollrads, червоне солодке, Німеччина, 8%	0,75/0,15
<b>Шампанське та ігристі вина</b>		
	Шампанське «Moët & Chandon Brut», сухе, Франція, 12%	0,75/0,75
	Шампанське «Veuve Clicquot», сухе, Франція, 12%	0,75/0,75
	Просекко «Valdo», сухе, Італія, 11%	0,75/0,75
<b>Коньяки та бренді</b>		
	Коньяк «Hennessy VSOP», Франція, 40%	0,7/0,1
	Коньяк «Rémy Martin XO», Франція, 40%	0,7/0,1
	Бренді «Ararat 5 Years», Вірменія, 40%	0,5/0,05
<b>Лікери</b>		
	Лікер «Amaretto Disaronno», Італія, 28%	0,7/0,05
	Лікер «Cointreau», Франція, 40%	0,7/0,05
<b>Пиво</b>		
	Пиво «Stella Artois», світле фільтроване, Бельгія, 5%	0,5
	Пиво «Guinness», темне фільтроване, Ірландія, 4,2%	0,5
	Пиво «Hoegaarden», нефільтроване, Бельгія, 4,9%	0,5
<b>Мінеральні води</b>		
	Вода мінеральна лікувально-столова "Лужанська"	0,5
	Вода мінеральна столова "Поляна Квасова"	0,5
	Вода мінеральна газована "Vorjomi"	0,5
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Чай зелений з жасмином «Twinnings»	200
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою «Twinnings»	200
згідно ТК	Чай трав'яний (ромашка, м'ята, липа) «Twinnings»	200
згідно ТК	Чай чорний класичний «Twinnings»	200
згідно ТК	Чай білий з персиком «Twinnings»	200
згідно ТК	Чай фруктовий (ягідний мікс) «Twinnings»	200

1	2	3
згідно ТК	Кава еспресо	30
згідно ТК	Кава американо	150
згідно ТК	Кава капучино	180
згідно ТК	Кава лате	200
згідно ТК	Кава флет Вайт	150
згідно ТК	Кава раф	200
<b>Закуси</b>		
	Тарталетки з тунцем та крем-сиром	80/40
	Креветки в темпурі з соусом чилі	100/30
	Міні-бургери з яловичиною	120
	Овочевий плато з соусом хумус	150/50

У таблиці 3.16 наведено меню кав'ярні.

**Таблиця 3.16 – Меню кав'ярні**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
<b>Закуси</b>		
згідно ТК	Міні-сендвічі з куркою	200
згідно ТК	Паніні з шинкою та сиrom	200
згідно ТК	Брускети з томатами та базиліком	130/30
згідно ТК	Картопляні крокети із сиrom	150/30
<b>Десерти</b>		
	Чізкейк Нью-Йорк з чорничним соусом	150/30
	Тірамісу	130
	Пісочне печиво з цукровою пудрою	70
	Тарталетки із заварним кремом	120
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Чай зелений з жасмином «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай трав'яний (ромашка, м'ята, липа) «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай чорний класичний «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай білий з персиком «Twinning's»	200
згідно ТК	Чай фруктовий (ягідний мікс) «Twinning's»	200
згідно ТК	Кава еспресо	30
згідно ТК	Кава американо	150
згідно ТК	Кава капучино	180
згідно ТК	Кава лате	200
згідно ТК	Кава флет Вайт	150
згідно ТК	Кава раф	200
<b>Холодні напої</b>		
згідно ТК	Компот із сезонних фруктів	200
згідно ТК	Лимонад домашній	200
згідно ТК	Морс ягідний	200

Ресторан готелю розрахований на 120 місць. У таблиці 3.16 показаний графік завантаження обідньої зали ресторану.

**Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу  
на 120 місць**

Години роботи	Оборотність місяця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7 <sup>00</sup> - 10 <sup>30</sup>	Сніданок для мешканців готелю		134
10 <sup>30</sup> - 12 <sup>00</sup>	перерва		
12 – 13	1,5	50	90
13 – 14	1,5	70	126
14 – 15	1,5	60	108
15 – 16	1,5	50	90
16 – 17	1,5	30	54
17 – 18	1,5	40	72
18 – 19	0,6	70	50
19 – 20	0,6	100	72
20 – 21	0,6	80	58
21 – 22	0,6	70	50
<b>ВСЬОГО відвідувачів за день (пзаг)</b>			<b>770</b>
<b>Денна оборотність місяця <math>\eta = \text{пзаг}/N</math>, раз</b>			<b>6,4</b>

$$N_{\text{стр}} = 134 \times 7 + 770 \times 3,5 = 938 + 2695 = 3633 \text{ шт.}$$

Таблиця 3.18 відображає асортиментний склад продукції, яку реалізує ресторан готелю під час сніданку. Вона дозволяє оцінити потребу у відповідних ресурсах для приготування та подачі страв, враховуючи тип та категорію готельного підприємства.

**Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Холодні страви та закуски</b>	<b>30</b>		<b>281</b>
рибні		25	70
м'ясні		30	85
овочеві		25	70
молоко та кисломолочні продукти		20	56
<b>Гарячі страви</b>	<b>50</b>		<b>469</b>
м'ясні, рибні		20	94
овочеві		25	117
круп'яні		25	117
ячні, сирні		30	141

1	2	3	4
<b>Солодкі страви</b>	<b>20</b>		<b>188</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>938</b>

Таблиця 3.19 представляє асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої протягом дня. Враховуючи специфіку готельного ресторану вищого класу, дані таблиці спрямовані на забезпечення високого рівня обслуговування і раціонального використання ресурсів.

**Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Фірмові страви</b>	<b>10</b>		<b>47</b>
<b>Холодні страви та закуски</b>	<b>25</b>		<b>117</b>
рибні		25	29
м'ясні		30	35
салати		35	41
кисломолочні продукти		10	12
<b>Гарячі закуски</b>	<b>5</b>		<b>24</b>
<b>Перші страви</b>	<b>20</b>		<b>94</b>
прозорі		15	14
заправні		75	70
молочні, холодні, солодкі		10	10
<b>Другі страви</b>	<b>30</b>		<b>141</b>
рибні		15	21
м'ясні		65	92
овочеві		5	7
круп'яні		10	14
ячні, сирні		5	7
<b>Солодкі страви</b>	<b>10</b>		<b>47</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>470</b>

Таблиця 3.20 відображає розрахунок потреби у закупівельній продукції для ресторану, яка буде реалізована під час сніданку. Це є важливим етапом організації діяльності ресторану, який сприяє ефективному використанню ресурсів та зниженню витрат.

**Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану,  
реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 134 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,25	34
Холодні напої: Власного виробництва	л	0,25	34
Хліб та хлібобулочні вироби	кг	0,1	13
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,7	94

Таблиця 3.21 демонструє розрахунок необхідної кількості закупівельної продукції для ресторану на основі середньої норми споживання одного відвідувача та прогнозованої кількості гостей. Розрахунки сприяють раціональному використанню ресурсів, оптимізації запасів та ефективному управлінню закупівлями.

**Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 770 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячі напої	л	0,05	39
Холодні напої: мінеральна вода	л		178
фруктова вода		0,08	62
власного виробництва		0,05	39
Хліб та хлібобулочні вироби:		0,1	77
Хліб пшеничний	кг		117
Хліб житній		0,05	39
Хліб банановий безглютеновий		0,05	39
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,5	385
Вино-горілчані вироби	л	0,1	77
Пиво	л	0,025	19

На підставі розробленого меню та даних табл. 3.17...3.20 складена денна виробнича програма майбутнього закладу (табл. 3.21...3.23).

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку**

No рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Канапе з сьомгою та вершковим сиром	46	60
згідно ТК	Тартар із тунця	24	80
згідно ТК	М'ясний рулет із овочами	24	120
згідно ТК	Шинка з сиром у клярі	20	90
згідно ТК	Салат з кіноа та авокадо з гранатовими зернами	30	100
згідно ТК	Овочева нарізка (огірки, помідори, перець, селера)	40	50/50/50/50
згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, салямі, індичка)	41	30/30/30
згідно ТК	Асорті сирів (гауда, брі, чеддер)	56	30/30/30
<b>Основні страви</b>			
згідно ТК	Млинці з лососем та вершковим сиром	43	110
згідно ТК	Курячі рулетики з сиром рикота та шпинатом	21	80/20
згідно ТК	Ковбаски гриль	30	80
згідно ТК	Овочева рагу з кабачками, морквою та картоплею	35	150
згідно ТК	Цвітна капуста, запечена під сиром	40	100
згідно ТК	Грильовані овочі з прованськими травами	42	120
згідно ТК	Млинці з сирною начинкою та ваніллю	37	120
згідно ТК	Сирники зі сметаною та варенням	49	80/20/20
згідно ТК	Омлет з сиром та зеленню	25	100
згідно ТК	Яйця пашот на тості з авокадо	30	100
згідно ТК	Каша вівсяна з фруктами та медом	50	150/30/10
згідно ТК	Каша з кіноа з сухофруктами	33	150/30
згідно ТК	Гречка з вершковим маслом і свіжим кропом	34	150
<b>Солодкі страви</b>			
	Пудинг рисовий з родзинками	31	100
	Йогурт із фруктовим пюре та гранолою	44	75/25/15
	Крем-брюле	32	75
	Яблучний штрудель з корицею	25	120
	Вафлі з начинкою (карамель, згущене молоко, рідкий шоколад)	56	120
<b>Напої</b>			
згідно ТК	Чай зелений з жасмином «Twinnings»	12	200
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою «Twinnings»		200
згідно ТК	Чай трав'яний (ромашка, м'ята, липа) «Twinnings»		200
згідно ТК	Чай чорний класичний «Twinnings»		200
згідно ТК	Чай білий з персиком «Twinnings»		200
згідно ТК	Чай фруктовий (ягідний мікс) «Twinnings»		200

1	2	3	4
згідно ТК	Кава еспресо	18	50
згідно ТК	Кава американо		150
згідно ТК	Кава лате		200
згідно ТК	Кава капучино		180
згідно ТК	Кава макіато		70
згідно ТК	Кава без кофеїну		150
згідно ТК	Гарячий шоколад із маршмеллоу	4	150
згідно ТК	Сік апельсиновий свіжовичавлений	12	150
згідно ТК	Сік яблучний свіжовичавлений	6	150
згідно ТК	Лимонад із м'ятою та лаймом	16	200
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			
	Хліб білий/житній	19	30/30
	Багет французький	10	50
	Булочка з корицею	10	60
	Тостовий хліб	55	40

Таблиця 3.23 демонструє денну виробничу програму ресторану вищого класу, розраховану на 120 місць.

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 120 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
<b>Фірмові страви</b>			
згідно ТК	Качина грудка з соусом із журавлини	10	270
згідно ТК	Міні-бургери з курячим філе та сиром	11	100/30
згідно ТК	Фуа-гра з інжиром та ягідним соусом	13	150
згідно ТК	Равіолі з крабом та мусом із спаржі	13	200
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Тар-тар з тунця з авокадо та манго	13	150
згідно ТК	Карпаччо з тунця з лимонною заправкою	10	120
згідно ТК	Карпаччо з телятини з пармезаном та рукколою	15	120
згідно ТК	Плато прошуто з динею	15	120/50
згідно ТК	Курячі нагетси з овочевими паличками	16	100/50/30
згідно ТК	Салат «Цезар» з креветками	15	180
згідно ТК	Салат «Капрезе» з моцарелою та базиліком	11	150
згідно ТК	Овочева нарізка (помідори, огірки, перець)	12	60/60/60
згідно ТК	Асорті сирів (дорблю, гауда, чеддер) з медом і горіхами	10	50/50/50
<b>Гарячі закуски</b>			
згідно ТК	Запечені баклажани з моцарелою та соусом песто	6	150
згідно ТК	Печериці фаршировані сиром та шпинатом	9	140
згідно ТК	Фаршировані картопляні човники з сиром та овочами	9	100/20/30

1	2	3	4
<b>Перші страви</b>			
згідно ТК	Уха з морепродуктами	14	300
згідно ТК	Суп із домашньою локшиною	13	250
згідно ТК	Борщ український з пампушками	19	300/50
згідно ТК	Том-ям з креветками	14	300
згідно ТК	Суп із сочевиці з копченою паприкою	13	250
згідно ТК	Капусняк	11	300
згідно ТК	Окрошка на кефірі з овочами та м'ясом	10	300
<b>Другі страви</b>			
згідно ТК	Лосось на грилі з цитрусовим соусом та запеченою спаржею	21	250
згідно ТК	Каре ягняти з картопляним пюре	26	320
згідно ТК	Стейк із телятини з овочами гриль	30	300
згідно ТК	Філе індички з соусом із лимонного тим'яну	20	270
згідно ТК	Курячі котлети з картопляним пюре	16	120/80
згідно ТК	Мусака з баклажанів	7	185
згідно ТК	Різотто з грибами та пармезаном	14	200
згідно ТК	Скрембл з томатами та базиліком	7	130
<b>Солодкі страви</b>			
	Чізкейк Нью-Йорк з чорничним соусом	10	130
	Тірамісу	17	120
	Лимонний сорбет	10	100
	Шоколадний фондан з ванільним морозивом	10	140/50
<b>Гарячі напої</b>			
згідно ТК	Чай зелений з жасмином «Twinning's»	16	200
	Чай зелений з м'ятою «Twinning's»		200
	Чай трав'яний (ромашка, м'ята, липа) «Twinning's»		200
	Чай чорний класичний «Twinning's»		200
	Чай білий з персиком «Twinning's»		200
	Чай фруктовий (ягідний мікс) «Twinning's»		200
згідно ТК	Кава еспресо		15
	Кава американо	150	
	Кава лате	200	
	Кава капучино	180	
	Кава макіато	70	
	Кава без кофеїну	150	
згідно ТК	Гарячий шоколад із маршмеллоу	9	
<b>Холодні напої</b>			
згідно ТК	Компот із сезонних фруктів	30	200
згідно ТК	Лимонад домашній	27	200
згідно ТК	Морс ягідний	20	200
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			
	Хліб білий/житній	78	30/30
	Хліб банановий безглютеновий	39	50
	Булочка з корицею	96	60
	Булочка з маком	96	60
	Пісочне печиво з цукровою пудрою	100	50
	Тарталетки із заварним кремом	93	120

Таблиця 3.24 містить денну виробничу програму ресторану вищого класу, орієнтовану на забезпечення гостей напоями.

**Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 120 місць (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
<b>Горілка</b>		
Горілка «Nemiroff De Luxe», Україна, 40%	7	0,5/0,05
Горілка «Finlandia», Фінляндія, 40%	8	0,7/0,05
<b>Вина</b>		
Louis Latour Шардоне, біле сухе, Франція, 13%	5	0,75/0,15
Cloudy Bay Совіньйон Блан, біле сухе, Нова Зеландія, 13,5%	7	0,75/0,15
Chateau Ste. Michelle Шардоне, біле напівсухе, США, 13%	3	0,75/0,15
Santa Margherita Піно Гріджіо, біле сухе, Італія, 12,5%	5	0,75/0,15
Miraval Розе, рожеве напівсухе, Франція, 13%	4	0,75/0,15
Mateus Розе, рожеве напівсолодке, Португалія, 11%	3	0,75/0,15
Catena Zapata Мальбек, червоне сухе, Аргентина, 14%	5	0,75/0,15
Antinori Chianti Classico Піно Гріджіо, червоне сухе, Італія, 13%	6	0,75/0,15
Michele Chiarlo Nivole, червоне солодке, Італія, 5,5%	2	0,75/0,15
Schloss Vollrads, червоне солодке, Німеччина, 8%	4	0,75/0,15
<b>Шампанське та ігристі вина</b>		
Шампанське «Moët & Chandon Brut», сухе, Франція, 12%	4	0,75/0,75
Шампанське «Veuve Clicquot», сухе, Франція, 12%	2	0,75/0,75
Просекко «Valdo», сухе, Італія, 11%	2	0,75/0,75
<b>Коньяки та бренді</b>		
Коньяк «Hennessy VSOP», Франція, 40%	2	0,7/0,1
Коньяк «Rémy Martin XO», Франція, 40%	1	0,7/0,1
Бренді «Ararat 5 Years», Вірменія, 40%	2	0,5/0,05
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Лікери</b>		
Лікер «Amaretto Disaronno», Італія, 28%	3	0,7/0,05
Лікер «Cointreau», Франція, 40%	2	0,7/0,05
<b>Пиво</b>		
Пиво «Stella Artois», світле фільтроване, Бельгія, 5%	8	0,5
Пиво «Guinness», темне фільтроване, Ірландія, 4,2%	6	0,5
Пиво «Hoegaarden», нефільтроване, Бельгія, 4,9%	5	0,5
<b>Мінеральні і фруктові води</b>		
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська», Україна	17	0,5
Вода мінеральна столова «Поляна Квасова», Україна	10	0,5
Вода мінеральна газована "Воґґомі"	25	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик», Україна	39	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

З метою визначення потреб закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах, необхідних для забезпечення безперебійного виробничого процесу, розроблена таблиця 3.24. Вона дозволяє оцінити обсяг і різноманіття продуктів, що використовуються у приготуванні страв, та забезпечити їх відповідність концепції і асортименту меню закладу. Такий підхід сприяє ефективному плануванню закупівель, оптимізації витрат і забезпеченню високої якості кулінарної продукції.

**Таблиця 3.25 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Качина грудка	Охолоджена
	Телятина	Охолоджена
	Свинина	Охолоджена
	Філе куряче	Охолоджене
	Каре ягняти	Охолоджене
	Фуа-гра	Охолоджена
Риба та морепродукти	Лосось	Охолоджений, філе
	Судак	Охолоджений, цілий
	Тунець	Охолоджений, філе
	Креветки	Очищені, заморожені
	Морський коктейль	Заморожений
	Крабове м'ясо	Заморожене
М'ясна та рибна гастрономія	Прошутто	В/г, вакуумоване
	Салямі	В/г, нарізка
	Сало	вакуумоване
	Оселедець	Філе в олії, консервоване
	Лосось	Слабосолений, вакуумований
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	Пакетоване, 2,5% жирності
	Кокосове молоко	Пакетоване
	Моцарела	Фасована, кульки
	Пармезан	Твердий, вакуумований
	Вершки	Пакетовані, 33% жирності
	Сир дорблю	Вакуумований
	Сир гауда	Вакуумований
	Сир чеддер	Вакуумований
	Вершкове масло	Фасоване, 82% жирності
	Кисломолочний сир	Жирний (9%), фасований
	Вершковий сир	Вакуумований

1	2	3
Овочі та зелень	Картопля	Свіжа
	Буряк	Свіжий
	Капуста	Свіжа
	Томати	Свіжі
	Огірки	Свіжий
	Цибуля	Свіжа
	Морква	Свіжа
	Авокадо	Свіже
	Зелень петрушки	Свіжа
	Руккола	Свіжа
	Листя салату	Свіже
	Спаржа	Свіжа
	Баклажани	Свіжі
	Цвітна капуста	Свіжа
	Болгарський перець	Свіжий
Фрукти та ягоди	Лимон	Свіжий
	Манго	Свіже
	Інжир	Свіжий
	Журавлина	Заморожена
	Полуниця	Заморожена
	Диня	Свіжа
	Чорниця	Заморожена
	Апельсин	Свіжий
Ягідний мікс (ожина, малина, смородина)	Заморожені	
Бакалійні товари	Мед	Натуральний, скляна тара
	Соус песто	Скляна тара
	Маслини	Консервовані
	Оливки	Консервовані
	Оливкова олія	Скляна тара
	Сухі дріжджі	Фасовані
	Волоський горіх	Свіжий
	Яйця	Свіжі
Сипучі продукти	Рис арборіо	Фасований
	Крупа гречана	Фасована
	Сіль	Фасована
	Цукор	Пакетований
	Мак	Фасований
	Борошно	Пшеничне, вищого гатунку, фасоване
	Панірувальні сухарі	Фасовані
	Сода харчова	Фасована
	Перець чорний мелений	Фасований
	Суміш спецій	Фасована
	Кориця	Фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	Хліб білий	Свіжий
	Хліб житній	Свіжий
	Хліб банановий	Свіжий
	Пісочне печиво	Фасоване
	Тарталетки	Фасовані

Прийом товарів у закладах ресторанного господарства є важливим етапом забезпечення безперебійного функціонування виробничого процесу. Цей процес включає кілька основних етапів і здійснюється відповідальними особами, визначеними організаційною структурою закладу. За прийом товарів можуть відповідати комірник, завідувач складом, шеф-кухар або його заступник, менеджер ресторану.

Ефективно організований прийом товарів дозволяє уникнути втрат через неякісну продукцію, надлишки або недостачу, а також забезпечує високу якість кінцевого продукту для споживачів. Структурно-технологічна схема виробництва закладу ресторанного господарства зображена на рис.3.2.

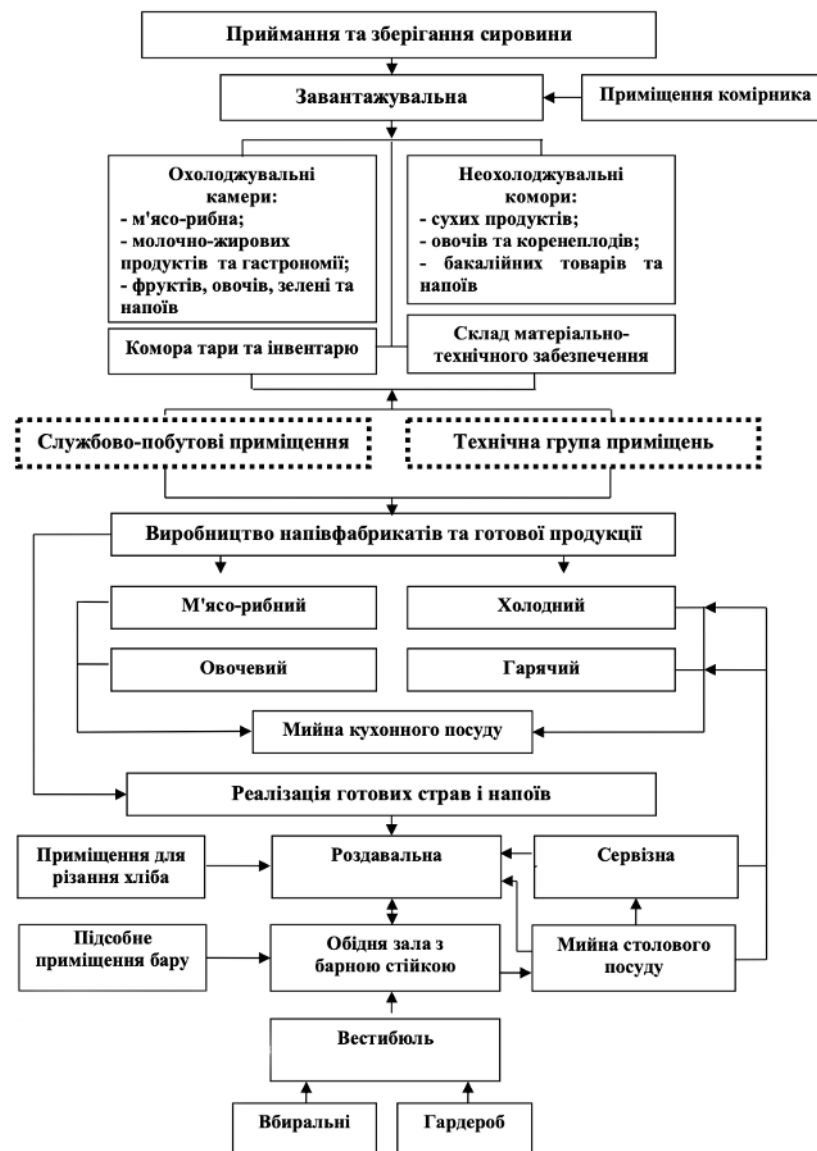
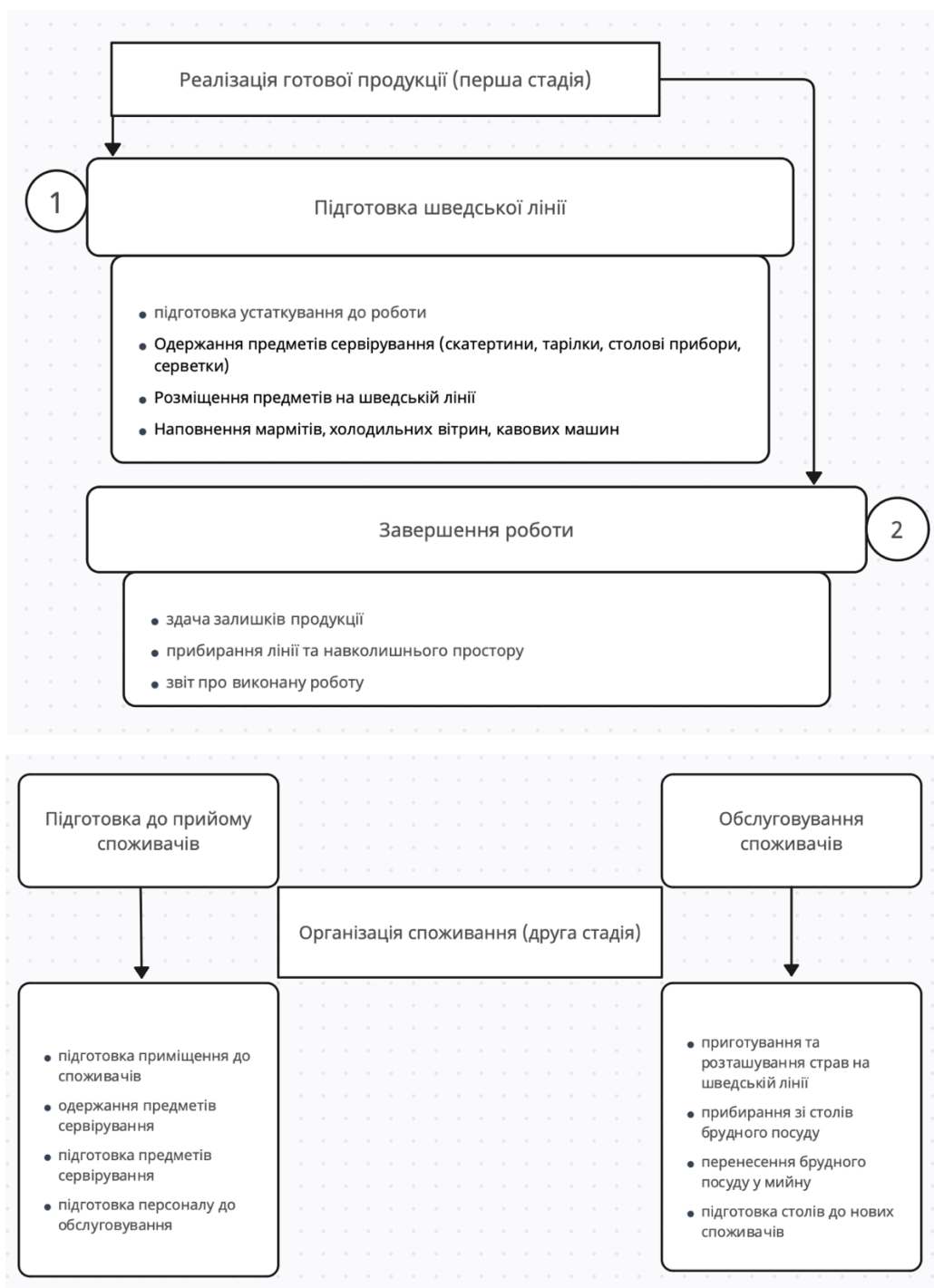


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

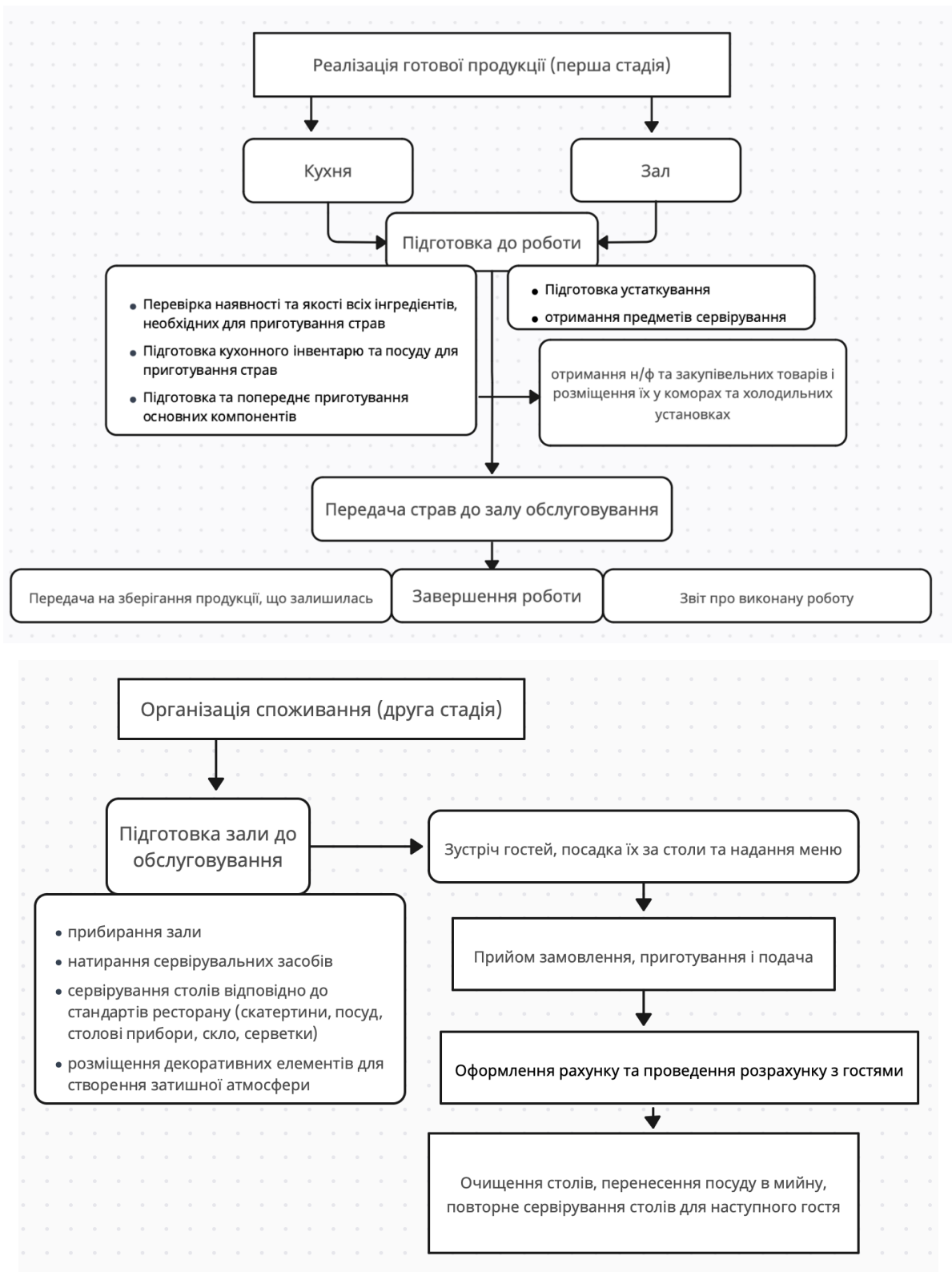
Процес реалізації готової продукції та організації її споживання під час сніданку у ресторані готельного підприємства відображено на рис.3.3.



**Рис 3.3. – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування – шведський стіл)**

У закладах ресторанного господарства готелів процес обслуговування гостей із основного меню (a la carte) вимагає чітко визначених етапів, які забезпечують

ефективність роботи персоналу та задоволення потреб клієнтів. Ці етапи відображено на рис.3.4.



**Рис 3.4. – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування – a la carte)**

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Для обґрунтування необхідного складу та площ приміщень основного закладу ресторанного господарства, складено таблицю 3.25. Вона дозволяє визначити оптимальні умови для організації роботи закладу, забезпечення виробничих процесів та комфортного обслуговування гостей. Площі та перелік приміщень наведені, згідно нормативів [11].

**Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ресторану на 120 місць**

Назва приміщення	Площа, м2
1	2
<b>Для відвідувачів</b>	
Обідня зала	216
Вестибюль	36
Гардероб	12
Вбиральня для жінок	12
Вбиральня для чоловіків	12
Вбиральня для маломобільних груп населення	15
Приміщення для цільових заходів дозвілля	35
<b>Виробничі</b>	
Гарячий цех	24
Холодний цех	18
Овочевий цех	18
Приміщення для різання хліба	8,4
Приміщення для обробки яєць	7
М'ясо-рибний цех	26,4
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Мийна столового посуду	14,4
Мийна кухонного посуду	12
Сервізна	10
Роздавальна	15,6
Підсобне приміщення бару	8
<b>Складські</b>	
Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	18
Охолоджувальна камера для молочно-жирових продуктів та гастрономії	12
Охолоджувальна камера для фруктів, овочів, зелені та напоїв	10
Комора для сухих продуктів	10
Комора для овочів та коренеплодів	8
Комора для бакалійних товарів та напоїв	10
Приміщення для тари	4
Приміщення для зберігання інвентаря	6
<b>Службово - побутові</b>	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	12
Приміщення персоналу	10

1	2
Вбиральня персоналу жіноча	8
Вбиральня персоналу чоловіча	8
Гардероб персоналу	10
Білизняна	15
Приміщення комірника	6
<b>Корисна площа закладу</b>	<b>652,8</b>

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Розробка приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення є ключовим елементом концепції готелю, спрямованого на створення комфортних умов для відпочинку та оздоровлення гостей. Таблиця 3.26 складена для обґрунтування складу приміщень, їхніх площ та характеристик.

**Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
Вестибюль	20	Зона прийому гостей, оснащена стійкою адміністратора, диваном, журнальним столиком
Спа-центр з басейном	120	Басейн із зоною для відпочинку, шезлонгами, обладнанням для підтримки температури та очищення води
Карпатська сауна	16	Використання лікарських трав, гірських солей, температура 60–80°C
Контрастні басейни	20	Два басейни: гарячий (35–40°C) і холодний (15–18°C). Вода збагачена мінералами (магній, кальцій)
Інгаляційні кабінки	2×12	Оснащені розпилювачами для мінеральної води та ефірних олій, корисні для дихальної системи
Парові кабінки	2×10	У кабінці генерується пара, яка створює високу вологість і помірну температуру. Часто додаються ефірні олії для посилення релаксаційного ефекту
Кабінети грязьових обгортань	2×12	Два кабінети, оснащені столами для процедур, стелажми для грязей та біоактивних компонентів, рукомийниками та душовою кабіною
Масажні кабінети	2×12	Два кабінети, обладнані масажними столами, стелажми, шафами для рушників, рукомийниками
Фітнес-зал	100	Оснащений кардіотренажерами, поділений на зону для функціональних тренувань та зону для силових вправ
Жіноча роздягальня з душовою та вбиральною	12	Душові кабінки, шафи для одягу, лави
Чоловіча роздягальня з душовою та вбиральною	12	Душові кабінки, шафи для одягу, лави

### 3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Розробка приміщень культурно-дозвільного призначення є важливою складовою концепції готелю, спрямованою на створення унікального та насиченого дозвілля для гостей. У відповідності до концепції готелю та інноваційного підходу до організації квестів і заходів, приміщення спроектовані для забезпечення максимального комфорту, функціональності та відповідності сучасним вимогам. Перелік обладнання та розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення наведено у таблиці 3.27.

**Таблиця 3.28 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Приміщення для квестів 1</b>				
Інтерактивні панелі	Samsung	2	800×1200×200	1,92
Мобільні перегородки	MovableWalls	4	2000×1000×500	8
Диван	Brute	2	1600×800×900	2,56
<b>Всього</b>				<b>12,48</b>
<b>Σзаг</b>				<b>41,6</b>
<b>Приміщення для квестів 2</b>				
Інтерактивні панелі	Samsung	2	800×1200×200	1,92
Мобільні перегородки	MovableWalls	4	2000×1000×50	8
Диван	Brute	2	1600×800×900	2,56
<b>Всього</b>				<b>12,48</b>
<b>Σзаг</b>				<b>41,6</b>
<b>Приміщення кінотеатру</b>				
Екран	Epson	1	3000×2000	-
Проектор	CinePro BenQ	1	500×300×200	0,15
Сидіння	ReclinerSeats	100	600×800×900	48
Аудіосистема	Bose	1	1200×800×300	0,96
<b>Всього</b>				<b>49,11</b>
<b>Σзаг</b>				<b>163,7</b>
<b>Приміщення для сенсорних квестів</b>				
Мобільні перегородки	MovableWalls	4	2000×1000×500	8
Шафки для підказок	HideBox	6	800×500×500	2,4
<b>Всього</b>				<b>10,4</b>
<b>Σзаг</b>				<b>34,7</b>
<b>Приміщення для майстер-класів</b>				
Столи універсальні	Custom Made	10	1600×800×750	12,8
Стільці дитячі	IKEA Ergonomic	20	400×400×700	3,2
Дошка для малювання	BoardPro	1	1200×900×500	1,08

1	2	3	4	5
Шафка для зберігання матеріалів	Brute	2	800×500×2000	0,8
Аудіосистема	Bose	1	600×400×200	0,24
Піаніно	Yamaha	1	1400×500×1200	0,7
<b>Всього</b>				<b>18,82</b>
<b>Сзаг</b>				<b>62,7</b>
<b>Приміщення для майстер-класів 2</b>				
Столи універсальні	Custom Made	10	1600×800×750	12,8
Стільці дитячі	IKEA Ergonomic	20	400×400×700	3,2
Полиця	IKEA	1	1000×400×1800	0,4
Гончарні круги	Shimpo	3	700×500×600	1,05
Мийка	Blanco	1	800×600×900	0,48
Полиця для сушіння виробів	DryRack	2	1200×600×1800	1,44
Піч для випалювання	Kittec	1	1200×900×1600	1,08
<b>Всього</b>				<b>20,45</b>
<b>Сзаг</b>				<b>68,2</b>
<b>Арт-студія</b>				
Мольберт	Artina	10	560 × 650 × 500	3,64
Стілець	IKEA	15	450 × 450 × 800	3
Мийка з нержавіючої сталі	Blanco	1	800 × 600 × 900	0,48
Сушарка для полотен	HobbyPro	2	900 × 400 × 1600	0,72
<b>Всього</b>				<b>7,84</b>
<b>Сзаг</b>				<b>26,1</b>
<b>Комора для декорацій</b>				
Стелаж	IKEA Hyllis	4	900×300×1800	1,08
Шафка	Brute	2	800×500×2000	0,8
Ящик	PlasticBox Pro	10	600×400×300	2,4
Стіл	IKEA	1	1500×800×750	1,2
<b>Всього</b>				<b>5,48</b>
<b>Сзаг</b>				<b>10</b>
<b>Приміщення для тематичних вечорів</b>				
Сцена	-	1	4000×2000×500	8
<b>Всього</b>				<b>8</b>
<b>Сзаг</b>				<b>160</b>
<b>Дитяча кімната</b>				
Модульний Ігровий комплекс	Happy Park	1	3000×2000×1800	6
Столики	IKEA Kritter	2	1200×600×500	1,44
Стільці	IKEA Kritter	8	300×300×600	0,72
Диван з антиалергенним покриттям	Cozy Sofa	1	2000×800×700	1,6
Інтерактивна панель	SmartPlay	1	1000×800×200	0,8
Ящики для іграшок	PlasticBox	6	600×400×300	1,44
<b>Всього</b>				<b>12</b>
<b>Сзаг</b>				<b>40</b>

Орієнтовна загальна площа кожного приміщення наведена у таблиці 3.28.

**Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

Назва приміщення	Площа, м2
Приміщення для квестів 1	41,6
Приміщення для квестів 2	41,6
Приміщення кінотеатру	163,7
Приміщення для сенсорних квестів	34,7
Приміщення для майстер-класів	62,7
Приміщення для майстер-класів 2	68,2
Арт-студія	26,1
Комора для декорацій	10
Приміщення для тематичних вечорів	160
Дитяча кімната	40
<b>Всього</b>	<b>648,6</b>

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

Адміністративні приміщення згруповані за функціональними ознаками, щоб забезпечити ефективну роботу персоналу та швидку взаємодію між підрозділами.

До них відносяться:

- кабінет генерального директора;
- приміщення адміністративного підрозділу (кабінет менеджера служби управління номерним фондом, кабінет головного бухгалтера, бухгалтерія обладнана робочими столами, шафами для зберігання бухгалтерської документації, кабінет менеджера з маркетингу та продажів, приміщення для персоналу адміністративного відділу ;
- приміщення для технічного персоналу (кабінет головного інженера; приміщення для інженерного обслуговування (зона для зберігання креслень, технічної документації та інструментів);
- приміщення архіву обладнаний металевими стелажми для довгострокового зберігання документів.

Побутові та господарські приміщення розташовуватимуться на підвальному поверсі, до них належать жіноча та чоловіча роздягальні та комора прибирального інвентарю, приміщення для пральні, котельня, білизняні та склади.

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

Узагальнені результати всіх площ окремих приміщень представлено у таблиці 3.29.

**Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень готелю на 70 номерів**

Назва приміщення	Площа, м2
1	2
<b>Група А. Житлова група приміщень</b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Стандарт одномісний	18,9 x 14
Стандарт двомісний	23,6 x 22
Номер І категорії TWN	26,2 x 20
Сімейний	62,1 x 4
Люкс	42,3 x 3
Номер І категорії для маломобільних груп населення	31,2 x 7
<b>Всього</b>	<b>1901,5</b>
<b>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Комора чистої білизни	9,1
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4,1
Сервізна для рум-сервісу	8,8
<b>Всього</b>	<b>86</b>
<b>Всього на 4 поверхах</b>	<b>344</b>
<b>Разом по групі А</b>	<b>2245,5</b>
<b>Група Б. Приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень</b>	
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Камера схову	10
Консьерж-сервіс	8
Санвузол жіночий	10
Санвузол чоловічий	10
Санвузол для персоналу	5
Санвузол для маломобільних груп населення	7
Гардероб	14
Пост охорони	8,5
Простір для візків	4,8
<b>Всього</b>	<b>201,3</b>
<b>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	652,8
Лобі-бар	18

1	2
Їдальня для персоналу	41
Кав'ярня	24
<b>Всього</b>	<b>735,8</b>
<b>Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	
Вестибюль	20
Спа-центр з басейном	120
Карпатська сауна	16
Контрастні басейни	20
Інгаляційні кабінети	2×12
Парові кабінети	2×10
Кабінети грязьових обгортань	2×12
Масажні кабінети	2×12
Фітнес-центр	100
Жіноча роздягальня з душовою	12
Чоловіча роздягальня з душовою	12
<b>Всього</b>	<b>392</b>
<b>Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	
Приміщення для квестів 1	41,6
Приміщення для квестів 2	41,6
Приміщення кінотеатру	163,7
Приміщення для сенсорних квестів	34,7
Приміщення для майстер-класів	62,7
Приміщення для майстер-класів	68,2
Арт-студія	26,1
Комора для декорацій	10
Приміщення для тематичних вечорів	160
Дитяча кімната	40
<b>Всього</b>	<b>648,6</b>
<b>Група Б/5. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі</b>	
Приміщення прокату спортивного інвентарю	10
<b>Всього</b>	<b>10</b>
<b>Разом по групі Б</b>	
<b>1987,7</b>	
<b>Група В</b>	
<b>Група В/1. Службово-побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	15
Приміщення персоналу	30
Жіноча роздягальня з туалетом та душем	15
Чоловіча роздягальня з туалетом та душем	15
Білизняна	18
Комора прибирального інвентарю	10
Приміщення для технічного персоналу	15
<b>Всього</b>	<b>118</b>
<b>Група В/2. Господарські приміщення</b>	
Пральня	20
Склад для чистої білизни	18
Склад для брудної білизни	12
Приміщення для зберігання господарського інвентарю	10
Склад для меблів	12

продовження табл. 3.30

<b>1</b>	<b>2</b>
Приміщення для сортування сміття	8
Котельня	25
<b>Всього</b>	<b>105</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>223</b>
<b>Загальна площа приміщень, <i>Скор</i></b>	<b>4456,2</b>

$$S_{\text{роб.}} = 4456,2 \times 1,25 = 5570,3 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 5570,3 \times 1,03 = 5737,4 \text{ м}^2$$

## РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.

Ділянка в селі Солочин, Свалявського району Закарпатської області, розташована на рівнинній території з ухилом близько 5% у бік вул. Головної. Це забезпечує природний відтік дощової води та сприяє зручності для планування будівель і дренажних систем. На ділянці переважають суглинкові ґрунти, характерні для Закарпатської області. Суглинки мають високу здатність утримувати вологу, що впливає на будівельні роботи та дренажні системи. Згідно з даними для Закарпатської області, середня глибина промерзання ґрунту становить 0,65 метра.

Готель категорії 4\* на 70 номерів поєднуватиме сучасний архітектурний стиль із елементами замкової архітектури. Основна будівля готелю стане центральним елементом комплексу. Ресторан, спроектований із використанням панорамних скляних фасадів, що відкриватимуть вид на мальовничі Карпати. Тераса ресторану матиме декоративну огорожу, а вечорами її підсвічуватимуть LED-лампи. Навколо ресторану передбачено зону озеленення з декоративними чагарниками та квітниками.

На території також розташуються кінотеатр під відкритим небом і зона для святкових заходів. Кінотеатр буде оформлений у мінімалістичному стилі: ряди дерев'яних лавок і екран із захистом від погодних умов. Святкова зона матиме дерев'яну сцену для виступів, прикрашену світлодіодними гірляндами, танцювальний майданчик і зону для фуршетів, оформлену квітниками з місцевими рослинами.

У північній частині території передбачено стайню. Будівля стайні буде витримана в сільському стилі, але з сучасними технічними рішеннями для догляду за кіньми. Поруч розташовуватиметься теплиця, виконана зі скла та металу, для вирощування овочів і зелені.

Транспортна доступність є ще однією перевагою. Земельна ділянка має вихід на основну трасу, що забезпечує швидкий доступ автомобільного транспорту. Парковка розміститься в зручній зоні біля входу на територію готелю, вона включатиме зарядні станції для електромобілів. Дороги та доріжки території будуть

викладені натуральним каменем, із продуманою системою освітлення. Вечірнє підсвічування буде забезпечуватися енергоефективними світильниками, які працюватимуть від сонячних батарей.

Оточення готелю природно доповнить атмосферу комплексу. Лісовий масив неподалік додасть території затишку та свіжості. Дизайн садово-паркової зони враховує збереження природної флори та включає доріжки для прогулянок, альтанки та лави для відпочинку. Особливий акцент зроблено на екологічність: система збору дощової води буде використовуватися для поливу рослин.

#### **4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.**

Інженерні системи є невід'ємною частиною функціонування сучасного засобу розміщення, забезпечуючи комфортні умови для гостей та ефективну роботу персоналу. Усі системи, включаючи водопостачання, каналізацію, опалення, вентиляцію, кондиціонування, енергозабезпечення, а також системи безпеки й зв'язку, мають відповідати сучасним нормативам і стандартам, забезпечуючи високу якість обслуговування.

##### Водопостачання.

Ділянка готелю підключатиметься до централізованої системи водопостачання, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Для системи водопостачання готелю будуть використовуватись поліетиленові труби ПЕ 100, які відповідають сучасним стандартам якості та надійності.

Характеристики:

Матеріал – поліетилен високої густини (HDPE) класу ПЕ 100;

Діаметр – від 16 мм до 1600 мм;

Робочий тиск – від 0,4 до 2,5 МПа, залежно від розмірного співвідношення;

Температурний діапазон експлуатації – від 0°C до +40°C;

Колір – чорний із синіми маркерними смугами;

Термін експлуатації – понад 50 років;

Також вони не піддаються корозії при контакті з водою та агресивними середовищами та є досить гнучкими та легкими в монтажу.

Внутрішній водопровід буде прокладений прихованим способом у нішах і каналах стін, що забезпечить естетичність та доступність для ремонту. Для ремонту окремих ділянок передбачено встановлення запірної арматури. На введенні системи в будівлю будуть встановлені водолічильники для обліку споживання.

Розрахунок витрат води:

$$V_{\text{гр}} = (190 \times 134 / 1000) \times 365 = 9292,9 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 134 / 1000) \times 365 = 4891 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = (1,08 \times 4020 \times 2 \times 187) / 710 = 2287 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 9292,9 + 4891 + 2287 = 16470,9 \text{ м}^3$$

#### Каналізація.

Основними завданнями системи каналізації є збір та відведення виробничих, господарсько-побутових і дощових стоків, а також забезпечення попереднього очищення виробничих стоків перед їх скиданням у міську каналізацію.

Для системи каналізації будуть використовуватись поліпропіленові каналізаційні труби. Для внутрішніх систем – 50 мм (мийки, умивальники), 100 мм (унітази, стояки). Для зовнішніх систем – 150–300 мм. Термостійкість даних труб до +95°C.

Система каналізації громадських, виробничих і господарських приміщень проектується окремо від житлової частини. У шахтах будуть встановлені стояки, які проходять через усі поверхи готелю. Для зниження шуму буде передбачено використання шумозахисних труб або шумоізоляційних матеріалів.

Для виробничих стоків, які утворюються у ресторані, СПА-зоні та інших функціональних приміщеннях, передбачено установку жироловлівачів, муловловлювачів та систем біологічного очищення.

Труби зовнішньої каналізації будуть прокладені у зоні мінімальної промерзання ґрунту. Нахил труб згідно з ДБН – 0,02 для діаметрів 150–300 мм, що забезпечує самопливний рух стоків.

### Опалення.

Основним завданням системи опалення є забезпечення комфортних умов у приміщеннях готелю протягом усього опалювального періоду, а також підтримання ефективності технологічних процесів.

В готелі буде застосована централізована система опалення для всіх груп приміщень. Основне джерело тепла – газовий котел високої потужності. Також передбачено резервні джерела тепла – електричні котли та теплові насоси для аварійних ситуацій. Для номерів будуть розміщені сталеві радіатори панельного типу, а для зон загального користування – конвектори з вентиляторним обігрівом.

Для системи опалення обрано поліпропіленові армовані труби PN25 із робочою температурою до +90°C. Труби цього типу мають низьку теплопровідність, високу міцність і довговічність, що дозволяє їм ефективно працювати в умовах високого тиску і температури.

Розрахунок витрат тепла на опалення:

$$V = 1328,42 \times (5 \times 3,5 + 5 \times 11 + 0,9) = 97\,506 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 97\,506 \times 152 \times 18 \times 2,12 = 199,39 \text{ Г/ккал}$$

### Вентиляція.

Тип вентиляційної системи – припливно-витяжна вентиляція з рекуперацією тепла.

Будуть використані вентиляційні установки Daikin VAM Series та Mitsubishi Lossnay LGH-RVX Series. Матеріал – оцинкована сталь із шумопоглинальним покриттям, діаметр – 150–300 мм, залежно від зони обслуговування. Наявний попередній фільтр, який очищує великі частки та тонка фільтрація, що очищує дрібнодисперсні частки, пилок, алергени.

Вентиляція для різних зон:

- Номерний фонд (норма повітрообміну 30 м<sup>3</sup>/год на людину);
- Ресторан і кафе, витяжні зони над кухонними плитами (норма повітрообміну 60 м<sup>3</sup>/год на людину);
- Спа-центр (контролює вологість на рівні 50–60%);
- Фітнес-центр (підвищений обмін повітря 90 м<sup>3</sup>/год на людину).

### Кондиціонування.

В готелі буде використовуватись мультизональна система кондиціонування (VRF/VRV). Ця система дозволяє індивідуально регулювати температурний режим у різних приміщеннях.

- В номерах будуть розміщені внутрішні блоки настінного типу, налаштування температури в межах 18–26 °С.
- В ресторані будуть розташовані касетні блоки для рівномірного розподілу повітря в залі. Охолодження та нагрівання відбуватиметься залежно від сезону.
- В спа-центрі – каналні блоки з функцією осушення повітря. Температурний режим 24–28 °С, вологість 50–60%.
- Фітнес-центр матиме касетні блоки з високою потужністю та температурним режимом 20–24 °С.

Також настінні блоки або підлогово-стельові моделі для квест-кімнат, кінотеатру та залів майстер-класів.

Обладнання: зовнішній блок – Daikin VRV IV+ (продуктивність від 14 до 60 кВт; робочий діапазон температур від -20 °С до +43 °С; енергоефективність COP – 4,0). Внутрішні блоки – настінні блоки Daikin FTXS для номерного фонду, касетні блоки Daikin FCQG для ресторану та залів, каналні блоки Daikin FDXS для СПА та басейну.

### Енергозабезпечення.

Система електропостачання забезпечує безперебійну роботу усіх інженерних систем, технологічного обладнання, освітлення та електропристроїв у готелі. Головним джерелом електроенергії є підключення до локальної електромережі із використанням високоякісних мідних кабелів із захисним покриттям, що гарантують мінімальні втрати енергії. Для забезпечення резервного електропостачання передбачено встановлення дизельного генератора Caterpillar C13 потужністю 400 кВт, який здатний автономно підтримувати функціонування основних систем готелю протягом щонайменше 48 годин.

У приміщеннях буде використовуватись сучасне енергоефективне освітлення на базі світлодіодних ламп класу А+, яке має низьке енергоспоживання і тривалий термін експлуатації. Для автоматизації процесів освітлення застосовуються реле часу та сенсори руху, що дозволяє оптимізувати використання енергії. Освітлення прилеглої території, парковки та під'їзних шляхів організовано із застосуванням зовнішніх світлодіодних прожекторів із автоматичним ввімкненням у сутінках.

Для забезпечення надійності та безпеки енергосистеми готелю передбачено дві схеми електропостачання: основну і резервну. Розподіл електроенергії здійснюється через модульні розподільчі щити АВВ System pro E, які забезпечують зручність у обслуговуванні та високий рівень захисту від перенапруги. Окрема увага приділена безперебійному електроживленню систем безпеки, ліфтів та іншого критичного обладнання.

Також у готелі буде реалізовано систему блискавкозахисту, що відповідає ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд». Для цього використовуються активні приймачі блискавок з мідними провідниками. Такий підхід забезпечить надійний захист будівлі від наслідків грозових явищ.

Розрахунок загальних витрат електроенергії готельним підприємством:

$$P = (0,5 \times 134 + 0,8 \times 145 + 0,15 \times 392 + 0,05 \times 50) \times 365 = 89\,169,5 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

У готелі буде встановлено електронні замки, які забезпечуватимуть зручний і безпечний доступ до номерів і службових приміщень. Зокрема, заплановано використання замків VingCard Essence (Швеція), які працюють за технологією RFID і дозволяють здійснювати доступ за допомогою карток, смартфонів або браслетів. У громадських приміщеннях та адміністративних зонах будуть встановлені системи контролю доступу (СКУД) на базі обладнання ZKTeco ProFace X, що включає функцію розпізнавання облич та безконтактний доступ.

Протипожежна безпека забезпечуватиметься через інтегровану систему виявлення та реагування на пожежу. У всіх приміщеннях будуть встановлені датчики диму Honeywell FSL100, які відзначаються високою чутливістю та надійністю. Для автоматичного пожежогасіння заплановано використання

спринклерних систем Viking VK4621(США). Додатково передбачено евакуаційні двері Schörghuber T30, які відповідають вимогам термостійкості та автоматично закриваються у разі спрацювання системи.

Система димовидалення буде реалізована за допомогою обладнання Systemair DVCompact, що забезпечить швидке видалення диму з приміщень у разі пожежі.

Для забезпечення охорони будівлі готелю буде використано систему охоронної сигналізації на базі датчиків руху Bosch ISC-PPR1-W16, які дозволяють мінімізувати хибні спрацювання. Сигнали від датчиків надходитимуть на центральний блок системи Ajax Hub 2, що забезпечить їх обробку та передачу даних до служби безпеки. Додатково будуть встановлені магнітно-контактні сповіщувачі Hikvision DS-PD1-MS для вікон і дверей.

Система відеоспостереження включатиме встановлення камер високої роздільної здатності. У коридорах та зонах загального користування будуть розміщені камери Hikvision DS-2CD2085FWD-I із можливістю запису в 4K. Для зовнішнього спостереження передбачені камери Dahua IPC-HDW2231T, обладнані нічним баченням. Усі відеодані зберігатимуться на сервері Synology RS820+, який забезпечить безпечне зберігання та швидкий доступ до записів.

У готелі буде впроваджена сучасна IP-телефонія на базі системи Grandstream UCM6208, що дозволить організувати внутрішній і зовнішній зв'язок. Голосове оповіщення про надзвичайні ситуації забезпечить система TOA VX-3000, що дозволяє інтегрувати голосові повідомлення із системою протипожежної безпеки.

Для забезпечення комфортного користування інтернетом на території готелю буде встановлено високошвидкісну Wi-Fi систему Ubiquiti UniFi AC PRO. Це обладнання забезпечить стабільне покриття у номерах, конференц-залах і на відкритих майданчиках.

### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

Дизайн інтер'єру готелю базуватиметься на скандинавському стилі, тобто натуральних кольорах – відтінках бежевого, сірого, коричневого та зеленого, що

створюватимуть затишок і підкреслюватимуть зв'язок із природою. Основними матеріалами для оздоблення стануть дерево, скло та метал, а декоративні елементи, такі як гравіровані панелі чи вітражі, додадуть легкого середньовічного шарму.

Освітлення відіграватиме важливу роль: великі сучасні люстри та точкові світильники створять комфортну атмосферу. У вестибюльній зоні передбачено декоративне підсвічування стін, що підкреслить архітектурні деталі.

Рецепція стане візитною карткою готелю. Стійка адміністратора буде виготовлена з полірованого дерева зі вставками із матового металу, що нагадуватимуть замкові елементи. Фонова стіна за рецепцією матиме сучасну плитку з текстурою під камінь. У зоні очікування встановлять зручні дивани з текстильною оббивкою у нейтральних тонах та журнальні столики зі скла й металу.

Номери оформлятимуться у сучасному стилі з легкими акцентами середньовічного дизайну. Меблі – мінімалістичні, із натурального дерева. Узголів'я ліжок матимуть м'яке оббивання, а стіни декоруватимуться панелями із дерев'яними вставками. Замковий елемент додаватимуть декоративні гравюри чи текстиль із геометричними візерунками.

Ресторан готелю матиме сучасний вигляд із невеликими середньовічними деталями. Великі дерев'яні столи зі зручними стільцями створять затишну атмосферу для гостей. Стіни декоруватимуться натуральною плиткою або штукатуркою з елементами під камінь. Основний акцент робитиметься на комфорт: достатнє освітлення, простір між столиками та стильний посуд.

## РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Пропускна спроможність готельного підприємства є одним із показників, що характеризує потенціал надання послуг з розміщення. Вона визначає кількість людино-днів, які підприємство може забезпечити за плановий період, виходячи із структури номерного фонду, кількості місць у кожному номері та терміну експлуатації номерів.

У таблиці 5.1 наведено структурний аналіз пропускної спроможності номерного фонду готелю категорії 4\* на 70 номерів.

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2025 рік**

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
<b>A</b>	<b>1</b>	<b>2=1xMi</b>	<b>3</b>	<b>4=2x3</b>
Стандарт одномісний	14	14	365	5110
Стандарт двомісний	22	44	365	16060
Номер I категорії TWN	20	40	365	14600
Сімейний	4	16	365	5840
Люкс	3	6	365	2190
Номер I категорії для маломобільних груп	7	14	365	5110
<b>Всього</b>	<b>70</b>	<b>134</b>	<b>365</b>	<b>48910</b>

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

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
<b>A</b>	<b>1</b>	<b>2=Kzi</b>	<b>3=1*2</b>	<b>4</b>	<b>5=3*4</b>
Стандарт одномісний	5110	0,75	3832,5	900	3 449,250
Стандарт двомісний	16060	0,75	12045	970	11 683,650

продовження табл. 5.2

<b>A</b>	<b>1</b>	<b>2=Кзі</b>	<b>3=1*2</b>	<b>4</b>	<b>5=3*4</b>
Номер I категорії TWN	14600	0,75	10950	1050	11 497,500
Сімейний	5840	0,75	4380	2000	8 760,000
Люкс	2190	0,75	1642,5	1650	2 710,125
Номер I категорії для маломобільних груп	5110	0,75	3832,5	970	3 717,525
<b>Всього</b>	<b>48910</b>	-	<b>36682,5</b>	-	<b>41 818,050</b>

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

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2x3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Фірмові страви	47	250	11,750	1410	352,500
Холодні страви і закуски	117	120	14,040	3510	421,200
Гарячі закуски	24	150	3,600	720	108,000
Супи	94	180	16,920	2820	507,600
Основні страви	141	240	33,840	4230	1 015,200
Солодкі страви (Десерти)	47	130	6,110	1410	183,300
Гарячі напої	39	70	2,730	1170	81,900
Холодні напої	178	50	8,900	5340	267,000
<b>Всього</b>	<b>687</b>	-	<b>97,890</b>	<b>20610</b>	<b>2 936,700</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	178	60	10,680	5340	320,400
Хліб та хлібобулочні вироби	117	18	2,106	3510	63,180
Борошняні кондитерські вироби	385	90	34,650	11550	1 039,500
Вино-горілчані вироби	77	1008	77,616	2310	2 328,480
Пиво	19	130	2,470	570	74,100
<b>Всього</b>	<b>776</b>	-	<b>127,522</b>	<b>23280</b>	<b>3 825,660</b>
<b>Разом</b>	<b>1463</b>	-	<b>225,412</b>	<b>43890</b>	<b>6 762,360</b>

Узагальнення отриманих результатів розрахунку обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю представлено у табл.5.4.

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2025 Рік**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2=гр.6 табл.5.3</b>	<b>3=2x12 (місяців)</b>
Продукція власного виробництва	2 936,700	35 240,400
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	3 825,660	45 907,920
Плановий роздрібний товарооборот	6 762,360	81 148,320

Дохід від додаткових послуг можна розрахувати як 5-10% від загального доходу готелю або ж розрахувати окремо як це зроблено у табл.3.5.

**Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>СПА-салон:</b>			
- Басейн	40	400	5 840,000
- Карпатська сауна	15	700	3 832,500
- Контрастні басейни	10	300	1 095,000
- Інгаляційні кабінки	5	250	456,250
- Парові кабінки	7	400	1 022,000
- Грязьові обгортання	5	500	912,500
- Масаж	10	900	3 285,000
<b>Разом за спа-послуги</b>	-	-	<b>16443,250</b>
Організація кінних прогулянок	8	1300	3 796,000
Трансфер	30	400	4 380,000
Камера зберігання багажу	18	50	328,500
Фітнес зал з тренером	32	500	5 840,000
Оренда спортивного інвентарю	30	200	2 190,000
Послуги няні	30	400	4 380,000
<b>Всього</b>	-	-	<b>37 357,750</b>

Проектований готель надає інноваційні квест-послуги, які також приносять окремий дохід підприємству, що розрахований у таблиці 5.6. Розрахунок прибутку від послуг організації квестів та проведення творчих майстер-класів здійснювався шляхом множення загального річного попиту на встановлену ціну за послугу (365 днів на рік). Прибуток від екскурсійних програм визначався множенням попиту на ціну за послугу з урахуванням частоти їх проведення 3 рази на тиждень, що відповідає 156 дням на рік.

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

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Організація квестів	33	800	9 636,000
Екскурсійні програми	8	400	499,200
Проведення творчих майстер-класів	26	300	2 847,000
<b>Всього</b>	-	-	<b>12 982,200</b>

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у таблиці 5.7.

**Таблиця 5.7 – Загальний дохід від операційної діяльності готелю**

Дохід готелю	Плановий річний дохід, тис. грн.
Від продажу номерів/мість	41 818,050
Від закладів ресторанного господарства	81 148,320
Від інших господарських підрозділів	37 357,750
Від надання інноваційних послуг	12 982,200
<b>Разом</b>	<b>173 306,320</b>

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховуються на баланс проектного готелю за первісною вартістю (таблиця 5.8).

**Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2025 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5=2+3+4</b>
Будівлі, споруди	59 221,816	7 670,351	360,000	67 252,167
<b>Машини та обладнання, в тому числі</b>				
Холодильне обладнання	4 180,000	6 930,500	2 700,000	13 810,500
Механічне обладнання	2 620,000	3 400,000	2 690,000	8 710,000
Теплове обладнання	3 120,000	2 650,000	1 700,000	7 470,000
Торговельне обладнання	1 550,000	1 610,000	1 200,000	4 360,000
Вимірювальні прилади	1 350,000	1 160,000	1 020,000	3 530,000
Меблі, інше офісне обладнання	7 400,000	2 500,000	1 400,000	11 300,000
Транспортні засоби	2 600,000	1 700,000	800,000	5 100,000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1 600,000	1 150,000	1 150,000	3 900,000
Телефони	1 150,000	1 130,000	1 110,000	3 390,000
<b>Всього</b>	<b>84 791,816</b>	<b>29 900,851</b>	<b>14 130,000</b>	<b>128 822,667</b>

Розрахуємо суму амортизації основних засобів на основі загальних планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів. Доцільно використовувати прямолінійний метод для розрахунку загальної суми амортизації, а також окремо для всього підприємства. Річну суму амортизації (А) можна обчислити за діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Це робиться за прямолінійним методом. Вартість амортизації розраховується шляхом віднімання первісної вартості (ОЗп.в) від ліквідаційної вартості (ОЗл.в). Ліквідаційна вартість основних засобів нараховується від 3-5% первісної вартості компанії в реальній діяльності. Таблиця 5.9 містить розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів окремо та по підприємству в цілому, з використанням даних таблиці 5.8.

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2025 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін виконання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6=2:5</b>	<b>7=3:5</b>	<b>8=4:5</b>	<b>9=6+7+8</b>
Будівлі, споруди	59 221,816	7 670,351	360,000	25	2 368,873	306,814	14,400	2 690,087
<b>Машини та обладнання, в тому числі</b>								
Холодильне обладнання	4 180,000	6 930,500	2 700,000	3	1393,333	2310,167	900,000	4603,500
Механічне обладнання	2 620,000	3 400,000	2 690,000	3	873,333	1133,333	896,667	2903,333
Теплове обладнання	3 120,000	2 650,000	1 700,000	5	624,000	530,000	340,000	1494,000
Торговельне обладнання	1 550,000	1 610,000	1 200,000	5	310,000	322,000	240,000	872,000
Вимірвальні прилади	1 350,000	1 160,000	1 020,000	5	270,000	232,000	204,000	706,000
Меблі, інше офісне обладнання	7 400,000	2 500,000	1 400,000	17	435,294	147,059	82,353	664,706
Транспортні засоби	2 600,000	1 700,000	800,000	10	260,000	170,000	80,000	510,000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1 600,000	1 150,000	1 150,000	5	320,000	230,000	230,000	780,000
Телефони	1 150,000	1 130,000	1 110,000	4	287,500	282,500	277,500	847,500
<b>Всього</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>16 071,126</b>

### 5.3 Розробка плану з праці

Створення місць для розміщення передбачає планування не тільки матеріальних ресурсів, але й працівників відповідної кваліфікації та професійного рівня, щоб відповідати обсягам діяльності та особливостям підприємства. У штатному розкладі готельних компаній є три основні групи працівників:

1. Персонал, відповідальний за управління та адміністрування.
2. Технічний персонал
3. Персонал, який надає допомогу.

Потрібна структура та кількість персоналу готелю гарантують високий рівень обслуговування та оптимізацію витрат на утримання трудових ресурсів.

Штатний розпис засобу розміщення представлено у вигляді таблиці 5.10.

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

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>		
1	Генеральний директор	1
2	Секретар	1
3	HR-менеджер	1
4	Бухгалтер	1
5	Менеджер прийому та розміщення	1
6	Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
7	Менеджер служби ресторанного господарства	1
8	Менеджер рекреаційної служби	1
9	Менеджер дозвілєвої служби	1
10	Головний інженер	1
11	Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1
12	Маркетолог	1
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>		<b>12</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>		
1	Адміністратор служби прийому та розміщення	3
2	Консьерж	2
3	Покоївка	8
4	Шеф кухар	1
5	Кухар	5

1	2	3
6	Офіціант	6
7	Бармен	2
8	Комірник	1
9	Аніматор	8
10	Інструктор по квестам	3
11	Няня	2
12	Інструктор з верхової їзди	2
13	Масажист	2
14	Працівник СПА-зони	5
15	Косметолог	2
16	Фітнес-тренер	2
17	Працівник охорони	6
18	Оператор відеоспостереження	2
19	Системний адміністратор	1
20	Працівник тех. підтримки	2
21	Працівник, що займається прокатом обладнання	2
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>		<b>67</b>
<b>Допоміжний персонал</b>		
1	Порт'є	2
2	Працівник пральної	3
3	Працівник обслуговування громадських зон	2
4	Електрик	2
5	Сантехнік	2
6	Двірник	2
7	Садівник	2
8	Конюх	2
9	Водій	2
10	Гардеробник	2
11	Мийники посуду	5
<b>Разом по допоміжному персоналу</b>		<b>26</b>
<b>Всього</b>		<b>105</b>

Алгоритм, описаний нижче, використовується для створення системи матеріального стимулювання працівників готелю. Він включає в себе системи вибору та форми оплати праці для всіх категорій працівників, обґрунтування плану фонду основної заробітної плати та створення системи додаткових стимулів для працівників.

Виплати за посадовими окладами, доплатами та надбавками складають плановий фонд основної заробітної плати. План роботи готелю розробляється за

результатами перевірки кваліфікації працівників і типу завдань, які вони виконують (таблиця 5.11).

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

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Фонд оплати праці			Всього ФОП, тис. грн.
			Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор	1	65000	65000	-	-	65,000
Секретар	1	46000	46000	-	-	46,000
HR-менеджер	1	40000	40000	-	-	40,000
Бухгалтер	1	40000	40000	-	-	40,000
Менеджер прийому та розміщення	1	40000	40000	-	-	40,000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	40000	40000	-	-	40,000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	40000	40000	-	-	40,000
Менеджер рекреаційної служби	1	40000	40000	-	-	40,000
Менеджер дозвіллевої служби	1	40000	40000	-	-	40,000
Головний інженер	1	40000	40000	-	-	40,000
Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1	40000	40000	-	-	40,000
Маркетолог	1	30000	30000	-	-	30,000
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	-	-	-	-	-	<b>501,000</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Адміністратор служби прийому та розміщення	3	33000	99000	-	-	99,000
Консьєрж	2	18000	36000	-	-	36,000
Покоївка	8	18000	144000	-	-	144,000
Шеф кухар	1	40000	40000	-	-	40,000
Кухар	5	28000	140000	-	-	140,000
Офіціант	6	24000	144000	-	-	144,000

продовження табл. 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Бармен	2	26000	52000	-	-	52,000
Комірник	1	17000	17000	-	-	17,000
Аніматор	8	18000	144000	-	-	144,000
Інструктор по квестам	3	20000	60000	-	-	60,000
Няня	2	18000	36000	-	-	36,000
Інструктор з верхової їзди	2	20000	40000	-	-	40,000
Масажист	2	18000	36000	-	-	36,000
Працівник СПА-зони	5	17000	85000	-	-	85,000
Косметолог	2	20000	40000	-	-	40,000
Фітнес-тренер	2	18000	36000	-	-	36,000
Працівник охорони	6	20000	120000	-	-	120,000
Оператор відеоспостереження	2	16000	32000	-	-	32,000
Системний адміністратор	1	26000	26000	-	-	26,000
Працівник тех. підтримки	2	24000	48000	-	-	48,000
Працівник, що займається прокатом обладнання	2	15000	30000	-	-	30,000
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	-	-	-	-	-	<b>1 375,000</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Порт'є	2	15000	30000	-	-	30,000
Працівник пральної	3	16000	48000	-	-	48,000
Працівник обслуговування громадських зон	2	14000	28000	-	-	28,000
Електрик	2	20000	40000	-	-	40,000
Сантехнік	2	18000	36000	-	-	36,000
Двірник	2	14000	28000	-	-	28,000
Садівник	2	14000	28000	-	-	28,000
Конюх	2	16000	32000	-	-	32,000
Водій	2	18000	36000	-	-	36,000
Гардеробник	2	12000	24000	-	-	24,000
Мийники посуду	5	18000	90000	-	-	90,000
<b>Разом по допоміжному персоналу</b>	-	-	-	-	-	<b>330,000</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	-	-	-	-	-	<b>2 206,000</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	-	-	-	-	-	<b>26 472,000</b>

У таблиці 5.12. представлено планування преміального фонду готелю.

**Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік**

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6 012,000	15	901,800
Виробничий (операційний) персонал	16 500,000	10	1 650,000
Допоміжний персонал	3 960,000	10	396,000
<b>Всього</b>	<b>26 472,000</b>		<b>2 947,800</b>

Розрахунки плану з праці персоналу показано у табл. 5.13.

**Таблиця 5.13 – План з праці готельного підприємства на плановий рік**

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього	осіб	105	105
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	12	12
Виробничий (операційний) персонал	осіб	67	67
Допоміжний персонал	осіб	26	26
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	2 206,000	26 472,000
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	501,000	6 012,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1 375,000	16 500,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	330,000	3 960,000

продовження табл. 5.13

1	2	3	4
<b>Фонд додаткової заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>245,650</b>	<b>2 947,800</b>
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	75,150	901,800
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	137,500	1 650,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	33,000	396,000
<b>Фонд оплати праці, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>2 451,650</b>	<b>29 419,800</b>
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	576,150	6 913,800
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	512,500 <sup>1</sup>	18 150,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	363,000	4 356,000
<b>Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>23,349</b>	<b>280,189</b>
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	48,013	576,150
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	22,575	270,896
Допоміжний персонал	тис. грн.	13,962	167,538

#### 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Найважливіший якісний показник, який показує результати діяльності підприємства, є поточними витратами. Крім того, вони є інструментом для оцінки техніко-економічного рівня виробництва та якості управління виробництвом. Для цього потрібно узагальнити попередні розрахунки.

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

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4=3/100	5=2/(1+4)
Продукція власного виробництва	35 240,400	26	0,38	27 968,571
Закупівельні товари	45 907,920	32	0,43	34 778,727
<b>Разом за рік</b>	-	-	-	<b>62 747,299</b>

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю показано в табл. 5.15.

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4 = 2 x 3
Електроенергія, кВт	89 169,5	4,32	385,212
Опалення, Г/ккал	199,38	1654,31	329,836
Вода, м3 у тому числі:			
холодна, м3	4891	16,164	79,058
гаряча, м3	9292,9	90,54	841,379
<b>Разом</b>	-	-	<b>1635,486</b>

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі таблиці 5.16.

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

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	12	1	7000	84,000
Виробничий (операційний) персонал	67	2	5800	777,200
Допоміжний персонал	26	2	5400	280,800
<b>Всього</b>	<b>105</b>	-	-	<b>1 142,000</b>

Наступним кроком потрібно зробити розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю.

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	120	3	360	1500	540,000
Столові прибори	120	3	360	540	194,400
Скляний посуд	120	3	360	380	136,800
Столова білизна	120	3	360	400	144,000
Кухонний посуд	120	3	360	310	111,600
Господарський інвентар	120	3	360	320	115,200
Канцелярське приладдя	120	3	360	240	86,400
<b>Всього</b>	-	-	-	-	<b>1 328,400</b>

Витрати на впровадження інновації відображені в таблиці 5.18. В даній таблиці відображені витрати, що є додатковими до основних розрахованих (витрати на обладнання, матеріали та декорації та оренда локації), так і вже порахованими (витрати на будівництво приміщень для інновації, зарплату працівникам і транспорт).

**Таблиця 5.18 – Витрати на впровадження інновації «Організація квестів»**

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Орієнтовна ціна за одиницю, грн	Сума, тис. грн
1	2	3	4	5
Обладнання для проведення квестів				
Інтерактивні панелі	Samsung	4	83000	332,000
Мобільні перегородки	MovableWalls	12	5200	62,400
Шафки для підказок	HideBox	6	2500	15,000
Столи універсальні	Custom Made	10	6800	68,000
Стільці дитячі	IKEA Ergonomic	20	1300	26,000
Дошка для малювання	BoardPro	1	2450	2,450
Шафка для зберігання	Brute	2	6800	13,600

1	2	3	4	5
Аудіосистема	Bose	1	15000	15,000
Електронне піаніно	Yamaha	1	33000	33,000
Полиця	IKEA	1	1300	1,300
Гончарні круги	Shimpo	3	25000	75,000
Мийка	Blanco	1	6000	6,000
Полиця для сушіння	DryRack	2	4000	8,000
Піч для випалювання	Kittec	1	58000	58,000
Інші витрати на матеріали та декорації	-	-	-	1 105,800
<b>Разом: первісна вартість обладнання</b>				<b>715,750</b>
Оренда локацій для проведення квестів				1 560,000
<b>Разом</b>				<b>3 381,550</b>
<b>Транспорт</b>				
Автобус	Isuzu Novo 2015 S801	1	1700000	1 700,000
<b>Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновацій</b>				<b>1 309,950</b>
<b>Працівники</b>				
Інструктор по квестам	-	-	-	720,000
Аніматор	-	-	-	1 728,000
Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік	-	-	-	2 448,000
<b>Будівництво приміщень</b>				
Приміщення для квестів		2		286,690
Приміщення для сенсорних квестів		1		119,454
Приміщення для майстер-класів		2		669,289
<b>Разом витрати на будівництво приміщень</b>				<b>1 075,433</b>
<b>Разом витрати на впровадження інновацій</b>	-	-	-	<b>7 499,183</b>

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в таблиці 5.19.

**Таблиця 5.19 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік**

<b>Калькуляційні статті витрат</b>	<b>Поточні витрати, тис. грн.</b>
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	62 747,299
2. Витрати на оплату праці	29 419,800
3. Єдиний соціальний внесок	6 472,356
4. Амортизаційні відрахування	16 071,126
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1 635,486
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	2 470,400
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	224,766
8. Витрати на охорону	8 318,703
9. Інші поточні витрати	25 154,622
10. Інші витрати на впровадження інновації	3 381,550
<b>Всього</b>	<b>155 896,108</b>

Розрахунок податків, зборів, інших передбачених законодавством обов'язкових платежів:

- на автотранспорт: 2500 грн x 3 (автобус і 2 авто для трансферу) = 7500 грн
  - збір за місяця для паркування транспортних засобів 50 місць x 7100 грн x 0,00075 = 266,25 грн
  - збір на обов'язкове державне пенсійне страхування:  
 1700 000 грн (ціна автобуса) x 5% = 85 000 грн  
 1000 000 грн (ціна трансфера) x 2 x 5% = 100 000 грн
  - ліцензія на роздрібну торгівлю алкогольними напоями (касові апарати на рецепшені, в ресторані, в кав'ярні, на барі): 4 шт. x 8000 грн = 32 000 грн
- Разом = 224 766 грн

Розрахунок витрат на охорону:

1. Закупівля обладнання = 6 845 803 грн
2. Монтажні роботи = 979 675 грн
3. Щорічне обслуговування = 493 225 грн

Загальна сума першочергових витрат: 8 318 703 грн.

Розрахунок інших поточних витрат:

- На маркетинг (10% від доходу готелю) = 17 330 632
- На бензин: з урахуванням середнього споживання пального (10 л/100 км) і щомісячного пробігу в 15 000 км, річні витрати складають 1,8 млн грн
- Оренда історичних локацій = 25 000 грн за добу x 52 тижні x 3 (рази на тиждень) = 3 900 000
- Оплата екскурсоводам на локації = 800 грн x 52 тижні x 3 (рази на тиждень) = 124 800
- Підтримка ІТ-систем та мережевого обладнання (оплата за інтернет, за стрімінгові сервіси, оновлення програмного забезпечення серверного обладнання) = 500 000
- Інші витрати (непередбачувані потреби) = 1 499 190

Інші витрати на впровадження інновації: витрати на матеріали та декорації = 1 105 800 + первісна вартість обладнання 715 750 + оренда локацій для проведення квестів 1 560 000 = 3 381 550

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

Операційний прибуток (ЕВІТ) – аналітичний показник, який дорівнює обсягу прибутку до вираховання відсотків за позиковими коштами і сплати податків. Розрахунок цільового прибутку готелю наведено у таблиці 5.20.

**Таблиця 5.20 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2025 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	формула 5.1	173 306,320
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	від 7% до 15%	7%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	п.1. x середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	12 131,442

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

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в таблиці 5.21.

**Таблиця 5.21 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2025 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2025 рік
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	табл. 5.17	173 306,320
2	Поточні витрати, тис. грн.	табл. 5.16	155 896,108
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1- п.2	17 410,212
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку за чинним законодавством	3 133,838
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	п.3- п.4	14 276,374
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1 x100	8,2
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	табл. 5.17	12 131,442
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	14 276,374
10	Строк окупності капітальних вкладень, років		9,02

Строк окупності капітальних вкладень = первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів/ можливий чистий прибуток =

128 822, 667 тис.грн. (див.табл.5.8) / 14 276,374 тис.грн. (див. табл. 5.21. п.5) = 9,02 років

Термін окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Розрахувавши основні показники закладу, визначено, що термін окупності готелю категорії 4\* на 70 номерів становить 9 років.

Це свідчить про те, 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 та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

Рентабельність та термін окупності інноваційних послуг розраховано в таблиці 5.22.

**Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2025 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за 2025 рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6	12 982,200
2	Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл.5.18	7 499,183
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	5 483,017
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	986,943
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	4 496,074
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	(п.5/п.1)×100%	34,6
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл.3.) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності п.5	1,7

Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років = Витрати на впровадженні інновацій / Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності:

7 499,183 тис.грн. (див.табл. 5.18) / 4 496,074 тис.грн. (див.табл. 5.22 п.5) = 1,7 років

Термін окупності капітальних вкладень дорівнює 1,7 років та вказує на швидке повернення вкладених коштів, що є вигідним для інвесторів і забезпечує готелю конкурентні переваги на ринку.

Таким чином, впровадження інноваційних квест-послуг та технологій у діяльність готелю є економічно доцільним, фінансово вигідним та перспективним. Це дозволить готелю не лише підвищити якість надання послуг, але й зміцнити свої позиції на ринку завдяки збільшенню прибутковості та швидкому поверненню інвестицій.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота присвячена розробці проєкту курортного готелю з сучасними дозвіллевими послугами в селі Солочин Закарпатської області. Вибір цієї теми зумовлений зростаючою популярністю внутрішнього туризму в Україні та необхідністю створення конкурентоспроможних закладів, які відповідають сучасним стандартам обслуговування та орієнтовані на задоволення різноманітних потреб гостей.

Село Солочин, розташоване в екологічно чистому регіоні з багатими природними ресурсами, лікувальними мінеральними водами та мальовничими ландшафтами, є ідеальним місцем для розвитку туристичної інфраструктури. Аналіз місцевого ринку показав, що в цьому регіоні відчувається дефіцит сучасних закладів розміщення, які могли б задовольнити попит на сучасний відпочинок. Існуючі готелі часто не відповідають вимогам гостей середнього і високого класу через застарілі номери, обмежений перелік послуг та відсутність належної інфраструктури для дозвілля.

Проєкт розроблений з урахуванням інноваційної концепції дозвіллевих послуг, де основним акцентом є організація різнопланових квестів. Запропоновані послуги включають сенсорні квести, тематичні квести, інтерактивні кімнати для розв'язання завдань та творчі майстер-класи як частину додаткових розваг. Усі ці заходи спрямовані на залучення широкої аудиторії, створення унікального досвіду для гостей та забезпечення конкурентних переваг готелю. Архітектурний дизайн готелю вдало поєднує сучасні лаконічні форми з легкими вкрапленнями замкових елементів, які органічно вписуються в загальну концепцію квест-послуг.

Організаційно-технологічний розділ охоплює докладний опис функціональних приміщень готелю, включаючи ресторан, СПА-зону, дитячу кімнату, кімнати для майстер-класів та інші. Загальна площа закладу становить 5737,4 м<sup>2</sup>, що дозволяє забезпечити комфортне розміщення гостей і персоналу. Для кожного приміщення проведено розрахунки площі, підібрано меблі та обладнання, розроблено дизайн, який відповідає загальній концепції.

Інженерні рішення відповідають сучасним стандартам енергоефективності. Системи опалення, вентиляції, водопостачання та каналізації забезпечують комфортний клімат у всіх приміщеннях. Особливу увагу приділено системам безпеки: відеоспостереженню, сигналізації та інтегрованим рішенням для контролю доступу, що є важливим для організації масштабних заходів, які передбачають одночасне перебування великої кількості гостей.

Економічний аналіз засвідчив фінансову доцільність будівництва. Розроблений бізнес-план показав, що термін окупності готелю становитиме 9 років, що є оптимальним показником для готелів такого класу. Висока пропускну здатність готелю, сучасний дизайн і унікальні послуги сприятимуть залученню як внутрішніх, так і іноземних туристів.

Для подальшого розвитку курортного готелю доцільно впровадити системи діджиталізації, зокрема мобільні додатки для бронювання послуг, інтерактивні карти території та електронні системи управління номерним фондом. Також планується створити програму лояльності для постійних гостей, що сприятиме підвищенню рівня їхньої задоволеності та збільшенню кількості повторних відвідувань.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Fatkhutdinov, R.A. (2002). Innovation Management : Affairs. pos. S.Pb., Piter, 400 p.
2. Сайт "e-Pidruchniki.com": Інформація про туристичні комплекси та готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://e-pidruchniki.com/content/502\\_24dozvillya\\_v\\_tyristichnih\\_kompleksah\\_ta\\_gotelyah.html](https://e-pidruchniki.com/content/502_24dozvillya_v_tyristichnih_kompleksah_ta_gotelyah.html).
3. Дозвілля / А. О. Ручка // Енциклопедія Сучасної України [Електронний ресурс] / Редкол. : І. М. Дзюба, А. І. Жуковський, М. Г. Железняк [та ін.] ; НАН України, НТШ. – К. : Інститут енциклопедичних досліджень НАН України, 2008. – Режим доступу : <https://esu.com.ua/article-20509>.
4. Шмаюн О.Ю. Феномен культурно-дозвіллевої діяльності: концептуалізація проблеми // Питання культурології. 2021. №38. С.354-362.
5. Розвиток та впровадження анімаційної діяльності в готельному господарстві на українському та світовому ринках [Електронний ресурс] / Т. І. Ільтьо. – Режим доступу: <http://global-national.in.ua/archive/6-2015/35.pdf>, вільний.
6. Сайт "karpaty info": Солочин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.karpaty.info/ua/uk/zk/mk/solochyn/>.
7. Сайт "Новини Закарпаття": інформаційний портал [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://transkarpatia.net/transcarpathia/social/183233-na-zakarpatti-startuvav-mizhnarodnij-forum-cifrovizacija-novoji-ekonomiki-2024.html>.
8. Сайт "Trap Door Expeditions": Trap door immersive experiences. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.trapdoorescape.com/weekend-escape-room/>.
9. Сайт "The Witchery": Welcome to the witchery. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.thewitchery.com>.
10. Сайт "Lumley Castle": Welcome to Lumley Castle.[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.lumleycastle.com>.

11. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

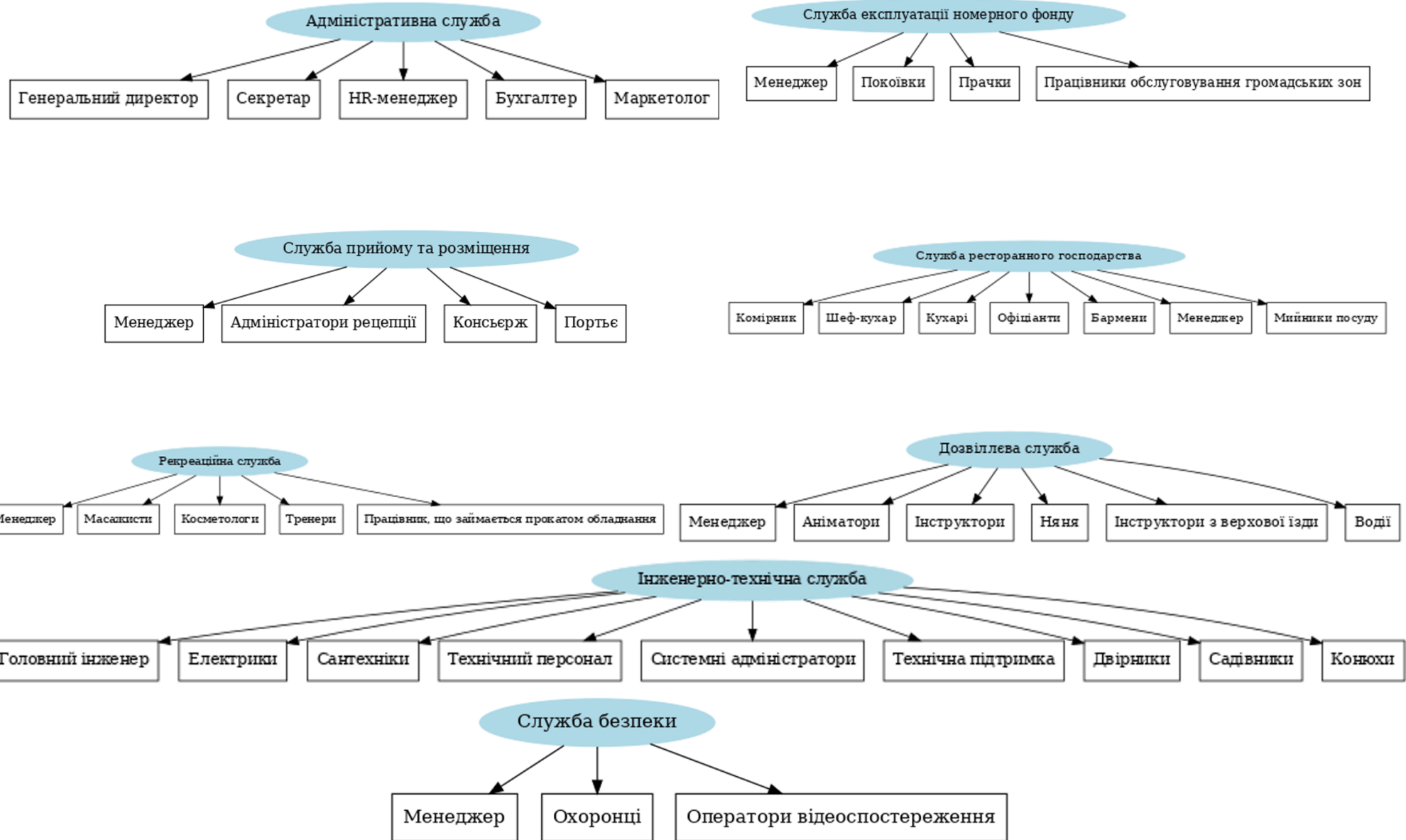
12. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).

13. Туристична анімація в середньовічних замках на прикладі замку «Паланок».[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://naukam.triada.in.ua/index.php/konferentsiji/36-soma-mizhnarodna-praktichno-piznavalna-internet-konferentsiya/81-turistichna-animatsiya-v-serednovichnikh-zamkakh-na-prikladi-zamku-palanok>.

14. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвінець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.

15. Сайт "ІКЕА": Меблі та декор для вашого дому. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ikea.com/ua/uk/>.

## **ДОДАТКИ**



# СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

***Збірник тез доповідей***

***V Міжнародної науково-практичної конференції  
(24-25 жовтня 2024 року, м. Львів)***





# СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*Збірник тез доповідей  
V Міжнародної  
науково-практичної  
конференції  
(24-25 жовтня 2024 року, м. Львів)*

Львів  
ЛДУФК ім. Івана Боберського 2024

2

УДК 338.488.2:640.4  
С89

## Рецензенти:

доктор технічних наук, професор  
**Василь ПАСІЧНИЙ**  
(Національний університет харчових технологій)

доктор економічних наук, професор  
**Оксана ДАВИДОВА**  
(Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця)

доктор економічних наук, професор  
**Наталія ПАВЛЕНЧИК**  
(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

*Рекомендувала до друку вчена рада  
Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського  
(протокол № 3 від 27 листопада 2024 р.)*

С89 **Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності** : зб. тез доп.  
V Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 року, м. Львів). – Львів :  
ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 423 с.

Збірник містить матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», яка відбулася 24-25 жовтня 2024 року. У тезах доповідей висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; визначення шляхів розширення зв'язків між вищою освітою та бізнес-середовищем; удосконалення підходів до професійної підготовки висококваліфікованих фахівців з управління та адміністрування і сфери обслуговування.

Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії гостинності.

УДК 338.488.2:640.4

*Матеріали публікуються в авторській редакції*

© Львівський державний університет  
фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

<b>Іван Коркуна, Роман Боднар</b> ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ СФЕРИ ПОСЛУГ В ПЕРІОД КРИЗИ: ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛКИ	102
<b>Уляна Новак, Наталія Петришин</b> ЕКОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ	105
<b>Валентина Постова</b> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ТРЕНДИ У РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ: УКРАЇНСЬКИЙ ТА ГЛОБАЛЬНИЙ ПОГЛЯД	108
<b>Пушка Ольга, Кобилянська Ольга</b> ВПРОВАДЖЕННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ БЕЗ ЦУКРУ В ГОТЕЛЬ СІМЕЙНОГО ТИПУ	111
<b>Любов Струтинська, Віталіна Долінська</b> СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ПТИЦІ	114
<b>Світлана Сисосєва, Єлізавета Голєніщева</b> ТІКТОК ЯК НОВИЙ ТРЕНД ПРОСУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ	117
<b>Оксана Кравченко</b> ПОТОЧНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	121
<b>Марія Кочєрга, Ольга Дулька, Олена Шидловська, Тєтяна Іщенко</b> КВЕСТ-ПОСЛУГИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ	125
<b>Валєрія Половинка, Валєнтина Бурак</b> РОЗРОБКА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	128
<b>Ростислав Кравченко, Олександр Люлька</b> ГОТЕЛЬ ІЗ ВИНОРОБНЕЮ ТА ШКОЛОЮ СОМЕЛЬЄ	131
<b>Юлія Іванюра, Марія Паска, Наталія Павленчик</b> ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ЯК НЕВІД'ЄМНИЙ ЕЛЕМЕНТ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ СЕРВІСІ	134
<b>Дмитро Каднічанський, Христина Ардан, Олена Халілова</b> РОЛЬ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ МІСТА ЛЬВОВА У РЕАБІЛІТАЦІЇ ВЕТЕРАНІВ	137
<b>Діана Кривокульська, Лілія Зуб</b> ДІЯЛЬНІСТЬ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ ПІД ЧАС ПОВНОМАСШТАБНОГО ВТОРГНЕННЯ	141
<b>Анна Саган, Ірина Мазуркевич</b> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	144
<b>Роман Філь, Мар'яна Хромова</b> ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ МЕДУ	147

*Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу*

**УДК 338.488.2:640.4**

**Марія Кочерга**

магістрантка

**Ольга Дулька**

канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

**Олена Шидловська**

канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

**Тетяна Іщенко**

канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

### **КВЕСТ-ПОСЛУГИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ**

**Вступ.** Курортний готель є важливим елементом туристичної інфраструктури, який забезпечує не лише комфортне проживання, але й пропонує унікальні можливості для дозвілля та оздоровлення. В умовах зростаючої конкуренції на ринку готельних послуг, особливо важливою стає здатність готелів надавати інноваційні послуги, які відрізняються від стандартних пропозицій. Однією з таких інновацій є впровадження квест-послуг, що дозволяють залучити туристів до активної участі в культурних та розважальних програмах, сприяючи їхній емоційній залученості та створенню незабутніх вражень.

Актуальність теми дослідження полягає у тому, що сучасні курортні готелі повинні не лише відповідати високим стандартам обслуговування, але й створювати унікальні пропозиції для своїх гостей, орієнтовані на різні категорії туристів. Квест-послуги, що поєднують елементи гри, навчання та культурного досвіду, стають важливим інструментом підвищення конкурентоспроможності готелів. Вони дозволяють розширити спектр послуг, залучити сімейних туристів, групи молоді та індивідуальних мандрівників.

**Матеріали і методи.** У роботі використані загальні наукові підходи, зокрема системний та порівняльний аналіз, для вивчення

інноваційних рішень у сфері курортних послуг. Для узагальнення та інтерпретації отриманих результатів застосовані структурний аналіз та методи логічного узагальнення.

**Результати.** Дослідження вітчизняного ринку курортних готелів показало, що більшість підприємств сфери гостинності орієнтуються на стандартні послуги проживання, харчування та базове дозвілля. Однак впровадження інноваційних дозвіллевих послуг відкриває нові можливості для засобів розміщення, які прагнуть диференціювати свої пропозиції та створити унікальний досвід для гостей.

Запропонованим та досліджуваним напрямком розвитку дозвіллевих послуг є квест-послуги у курортному готелі. У ході дослідження було встановлено, що головна перевага квест-послуг полягає в їхній універсальності. Вони можуть бути адаптовані до різних вікових груп та інтересів гостей:

- квести для дітей можуть бути побудовані на виконанні завдань, що розвивають логічне мислення і командну роботу;

- для підлітків можна організувати більш складні квести, що включають фізичні випробування та інтерактивні технології, як-от використання QR-кодів для отримання підказок або взаємодія з мобільними додатками для відстеження прогресу в грі;

- квести для дорослих можуть базуватися на історичних та культурних темах, що дозволяє створити глибше занурення в місцеву історію та культуру.

У багатьох європейських курортних готелях успішно використовуються квести, які базуються на легендах про замки або важливі історичні події, що може бути прикладом для впровадження подібних послуг у вітчизняних курортних готелях. Такі квести можуть включати театралізовані елементи, співпрацю з історичними реконструкторами або організацію нічних пригод, що значно підвищує інтерес гостей та їхню залученість у дозвілля.

На нашу думку, під час розробки квестів особливу увагу слід приділити їхній інтерактивності та участі гостей у сюжеті. Наприклад, квести можуть починатися зі сценарію, де гостям надаються ролі або місії, які вони мають виконати протягом свого перебування. Такі сценарії можуть варіюватися від детективних історій до пригодницьких експедицій. Це дозволить залучити гостей до процесу

---

взаємодії з готелем не лише як споживачів послуг, але й як активних учасників створення власного досвіду відпочинку.

Важливим фактором, який також було враховано в дослідженні, є психологічний вплив квестів на загальний досвід гостей. Вважаємо, що учасники квестів зможуть не лише отримувати фізичне і психологічне задоволення від гри, але й будуть підвищувати рівень своєї соціальної взаємодії, оскільки більшість квестів орієнтовані на командну роботу та спілкування. Це особливо важливо для сімейних відпочинків, коли учасники з різним рівнем активності можуть працювати разом, вирішуючи завдання та долаючи перешкоди.

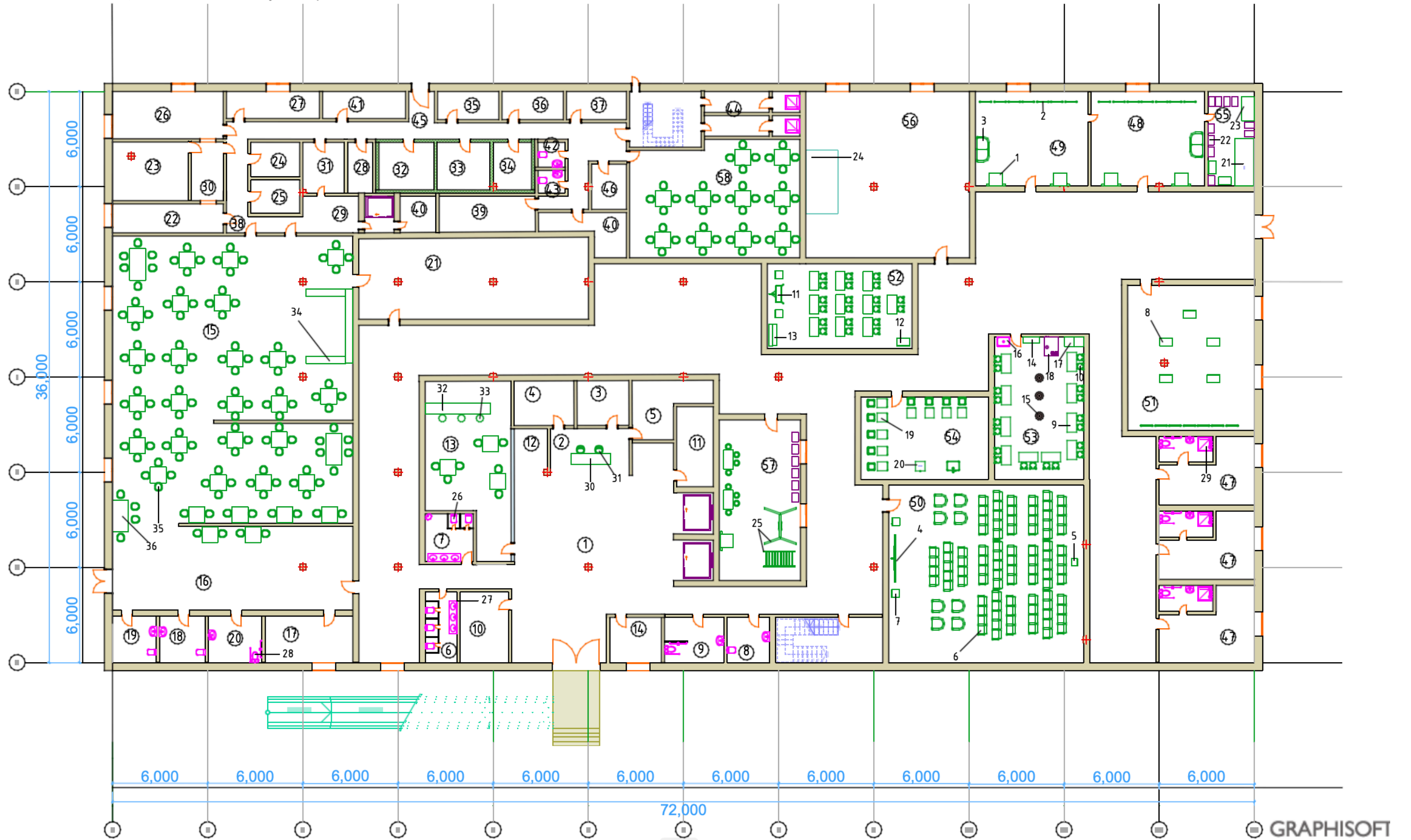
**Висновок.** Запропоновані квест-послуги дозволять створити унікальну атмосферу для гостей, забезпечуючи їм незабутній відпочинок та цікаві враження, що є важливою перевагою в умовах зростаючої конкуренції на ринку курортних послуг.

*Ключові слова:* квест-послуги, конкуренція, готель.

#### **Список використаних джерел:**

1. Дозвілля в туристичних комплексах та готелях. URL: [https://e-pidruchniki.com/content/502\\_24dozvillya\\_v\\_tyristichnih\\_kompleksah\\_ta\\_gotelyah.html](https://e-pidruchniki.com/content/502_24dozvillya_v_tyristichnih_kompleksah_ta_gotelyah.html)

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



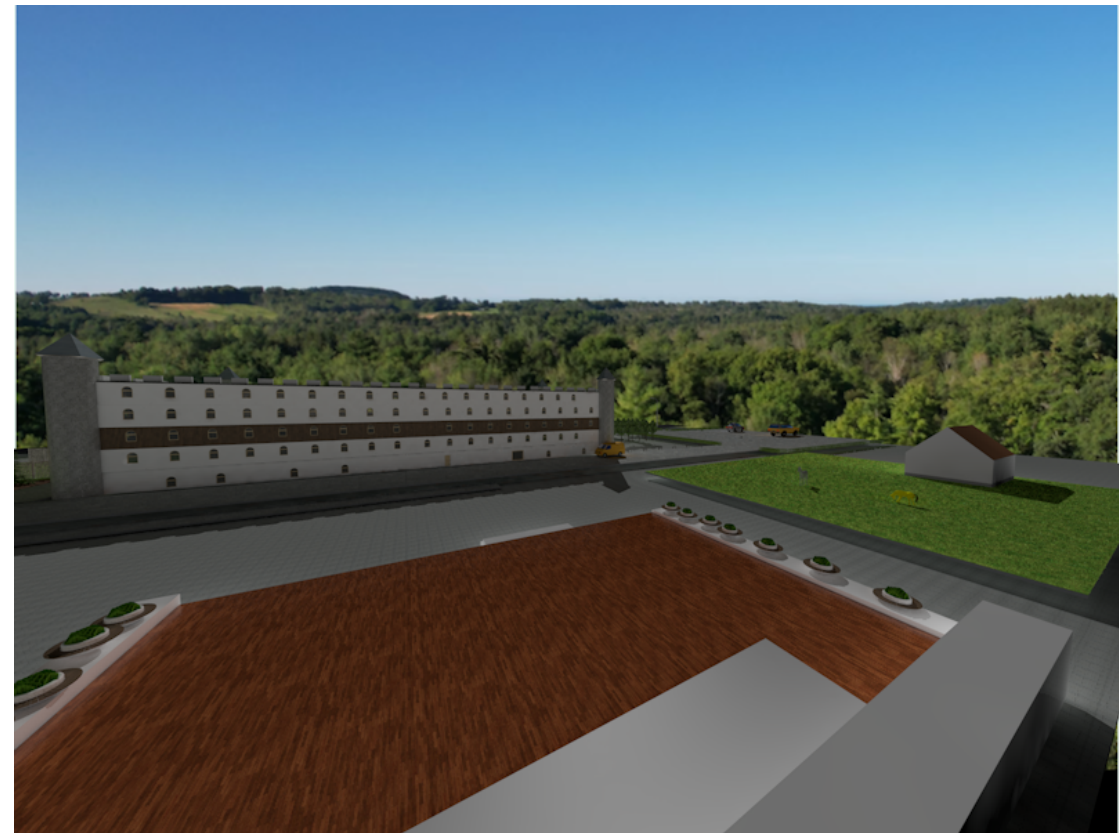
Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа, м <sup>2</sup>
1	Вестибюль	22,7
2	Бюро прийому і реєстрації	8,5
3	Кімната чергового адміністратора	7,3
4	Камера схову	9
5	Консьєрж-сервіс	4,1
6	Санвузол жіночий	4,8
7	Санвузол чоловічий	4,7
8	Санвузол для персоналу	1,6
9	Санвузол для маломобільних груп населення	2,3
10	Гардероб	9,7
11	Приміщення охорони	8,5
12	Простір для візків	4,8
13	Лобі-бар	18
14	Приміщення прокату спортивного інвентарю	10
	Ресторан	
15	Обідня зала	216
16	Вестибюль	36
17	Гардероб	12
18	Вбиральня для жінок	12
19	Вбиральня для чоловіків	12
20	Вбиральня для маломобільних груп населення	15
21	Приміщення для цільових заходів дозвілля	35
22	Гарячий цех	24
23	Холодний цех	18
24	Приміщення для різання хліба	8,4
25	Приміщення для обробки яєць	7
26	М'ясо-рибний цех	26,4
27	Овочевий цех	18
28	Приміщення завідуючого виробництвом	6

29	Мийна столового посуду	14,4
30	Мийна кухонного посуду	12
31	Сервізна	10
32	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	18
33	Охолоджувальна камера для молочно-жирових продуктів та гастрономії	12
34	Охолоджувальна камера для фруктів, овочів, зелені та напоїв	10
35	Комора для сухих продуктів	10
36	Комора для овочів та коренеплодів	8
37	Комора для бакалійних товарів і напоїв	10
38	Роздавальна	15,6
39	Приміщення персоналу	10
40	Кабінет менеджера ресторанного господарства	12
41	Комора та мийна тари та інвентарю	10
42	Вбиральня персоналу жіноча	8
43	Вбиральня персоналу чоловіча	8
44	Гардероб персоналу	10
45	Забантажувальна	-
46	Приміщення комірника	6
47	Номер 1 категорії для маломобільних груп населення	31,2
48	Приміщення для квестів 1	41,6
49	Приміщення для квестів 2	41,6
50	Приміщення кінотеатру	163,7
51	Приміщення для сенсорних квестів	34,7
52	Приміщення для майстер-класів	62,7
53	Приміщення для майстер-класів	68,2
54	Арт-студія	26,1
55	Комора для декорацій	10
56	Приміщення для тематичних вечорів	160
57	Дитяча кімната	40
58	Їдальня	41

№ поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
1	Інтерактивна панель	Samsung	800x1200x200	5
2	Мобільна перегородка	Movable Walls	2000x1000x500	12
3	Диван	Brute	1600x800x900	5
4	Екран	Epson	3000x2000	1
5	Проектор	CinePro Beno	500x300x200	1
6	Сидіння	Recliner seats	600x800x900	100
7	Аудіосистема	Bose	1200x800x300	2
8	Шапка для підказок	HideBox	800x500x500	6
9	Стіл універсальний	Custom Made	1600x800x750	22
10	Стілець дитячий	IKEA	400x400x700	48
11	Дощка для малювання	Board Pro	1200x900x500	1
12	Шапка для зберігання матеріалів	Brute	800x500x2000	4
13	Піаніно	Yamaha	1400x500x1200	1
14	Полиця	IKEA	1000x400x1800	1
15	Гончарний круг	Shimpo	700x500x600	3 +
16	Мийка	Blanco	800x600x900	2
17	Полиця для сушіння виробів	DryRack	1200x600x1800	2
18	Піч для випалювання	Kittec	1200x900x1600	1
19	Мольберт	Artina	560x650x500	10
20	Сушарка для полотен	HobbyPro	900x400x1600	2
21	Стелаж	IKEA	900x300x1800	1
22	Ящик	BoxPro	600x400x300	16
23	Стіл	IKEA	1500x800x750	1
24	Сцена	-	4000x2000x500	1
25	Модульний ігровий комплекс	Happy Park	3000x2000x1800	1
26	Унітаз	Cersanit	400x700x850	14
27	Умивальник	Roca	500x400x850	17
28	Унітаз з поручнями	Duravit Comfort	500x750x850	5
29	Душова кабіна	Radaway Safety	900x900x1850	3
30	Стійка реєстрації	Horeca Grand	2000x900x1100	1

31	Офісний стілець	Kulic System	450x450x1000	2
32	Барна стійка	-	-	1
33	Барний стілець	-	-	3
34	Шведська лінія	-	-	1
35	Обідній стілець	-	-	167
36	Обідній стіл	-	-	45



Матеріали інноваційних досліджень



Рис. 1 – Класифікація дозвіллевих програм за різними ознаками



Рис. 2 – Найпопулярніші види дозвілля у готельних підприємствах України

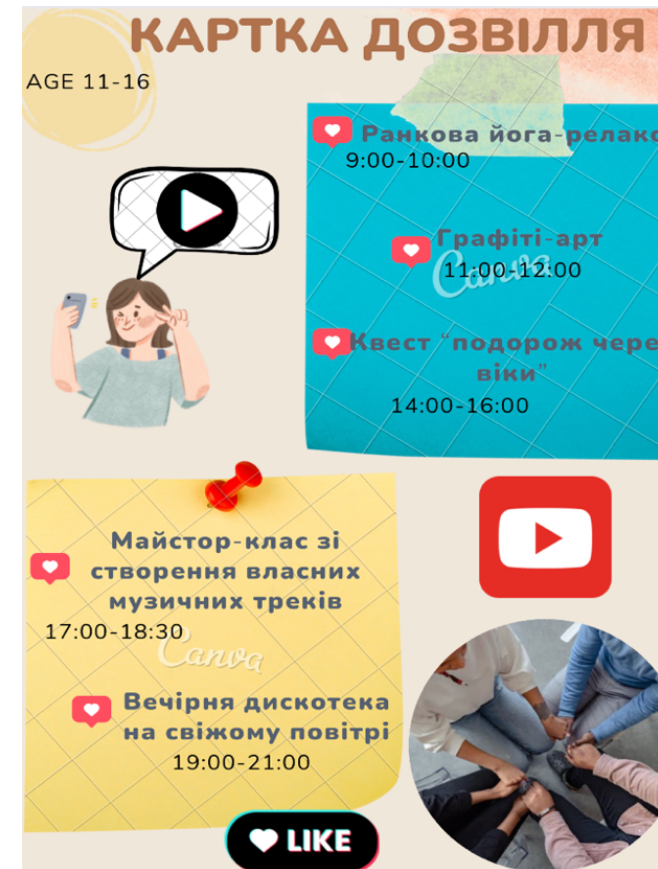


Рис. 3 – «Дозвіллі картки» одного із днів для наймолодших гостей, для дітей 7-10 років та для дітей 11-16 років

Рис. 4 – Тематичне меню для перегляду мультфільму «Рататуй»

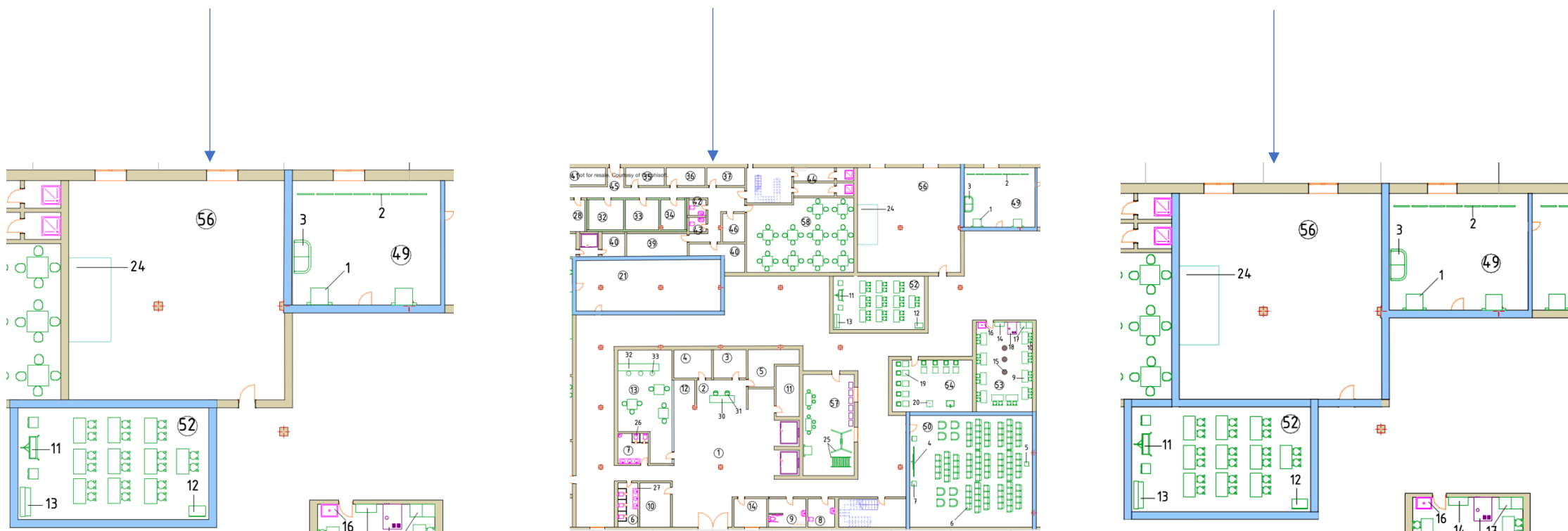


Рис. 5 – приміщення, у яких будуть відбуватися заходи