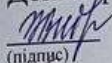


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету


(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«13» листопада 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» листопада 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Туристичний готель із концепцією локаворства в м. Івано-Франківську»

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

Бондаренко Денис Сергійович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Ольга ДУЛЬКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

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


Здобувач


(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

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Бондаренко Дениса Сергійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель із концепцією локаворства в м. Івано-Франківськ»
керівник роботи Дулька Ольга Степанівна, к.т.н.

(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 – м. Івано-Франківськ; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія - 4*; інновація – впровадження концепції локаворства у меню ресторану.

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, 5(формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Дулька О.С., доцент	 05.11.24 р	 05.11.24 р
Розділ 2	Дулька О.С., доцент	 05.11.24 р	 06.11.24 р
Розділ 3	Дулька О.С., доцент	 05.11.24 р	 11.11.24 р
Розділ 4	Дулька О.С., 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	ВСТУП	05.11.2024	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	05.11-06.11	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	07.11-11.11	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	12.11-14.11	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	15.11-18.11	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ		
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	19.11.2024	Виконано
7	Подання скомп'юнованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	20.11.2024	Виконано
8	Графічні додатки	21.11-22.11	Виконано
9	До оформлення кваліфікаційної роботи	23.11.2024	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	25.11.2024	Виконано

Здобувач

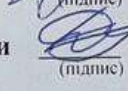


Денис БОНДАРЕНКО

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи



Ольга ДУЛЬКА

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Бондаренка Дениса Сергійовича

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

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

Тема роботи: «Туристичний готель із концепцією локаворства в Івано-Франківську»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Дулька О.С.

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг у м. Івано-Франківськ. На основі аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища, а також конкурентного середовища, обґрунтовано концепцію діяльності туристичного готелю із впровадженням концепції локаворства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу, об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, а також дизайн, що відповідає концепції готелю. Особливу увагу приділено створенню ресторанного меню з локальних продуктів, яке підкреслює унікальність регіону та підтримує ідеї сталого розвитку.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю, проведено оцінку капітальних вкладень і розрахунок термінів окупності інвестиційного проєкту.

Кваліфікаційна робота викладена на 137 сторінках комп'ютерного тексту та містить 70 таблиць, 17 рисунків, 3 додатків. Графічний матеріал включає 6 аркушів.

Ключові слова: туристичний готель, локаворство, ресторанне меню, конкурентоспроможність, сталий розвиток.

Abstract

The research of the hotel services market in Ivano-Frankivsk is conducted. Based on the analysis of the internal and external environment, as well as the competitive environment, the concept of a tourist hotel with the implementation of the locavore concept was substantiated.

The organizational structure of the service process, space-planning decisions, civil engineering solutions, and a design aligned with the hotel's concept were developed.

Special attention was given to the creation of a restaurant menu based on local products, emphasizing the region's uniqueness and supporting sustainable development ideas.

The consolidated annual plan of the hotel's economic activities was developed, including the evaluation of capital investments and the calculation of the investment project's payback period.

The graduation thesis consists of 137 pages of explanatory notes and contains 70 tables, 17 figures, and 3 appendices. Graphic materials are presented on 6 sheets. Keywords: tourist hotel, locavore, restaurant menu, competitiveness, sustainable development.

Зміст

Вступ	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	9
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності туристичних готелів	9
1.2 Характеристика концептуальних закладів індустрії гостинності та їх впровадження у туристичному готелі	10
1.3 Перспективи впровадження концепції локаворства у туристичному готелі	15
1.4 Обґрунтування локального меню в закладі ресторанного господарства	27
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	35
2.1 Аналіз макроекономічного середовища діяльності готелю.....	35
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	38
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг.....	43
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю	48
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	51
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	51
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	53
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	57
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	65
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	65
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	67
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	85
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних	90
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	92
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	95
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	98
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	99
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	101
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	103

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	103
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	104
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	115
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	117
5.1 Оцінка ефективності фінансової діяльності запланованого готелю	117
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення	120
5.3 Розробка плану з праці	122
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства	126
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку	130
5.6 Ефективність впровадження інновацій в проєктованому готелі	131
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	134
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	135
ДОДАТКИ	138

Вступ

Актуальність дослідження У сучасному світі все більше людей надають перевагу здоровому способу життя, зокрема функціональному харчуванню, яке сприяє покращенню загального стану здоров'я. Туристичний сектор реагує на ці тенденції, впроваджуючи оздоровчі концепції в готельний сервіс. Використання локальних продуктів у меню ресторану дозволяє не лише задовольнити сучасні запити туристів, але й сприяти сталому розвитку регіону, підтримці місцевої економіки та збереженню культурної спадщини.

Особливо актуальним є розвиток туристичної інфраструктури в Україні, де готельний ринок залишається менш розвиненим порівняно з іншими європейськими країнами. Упровадження концепцій, які поєднують інноваційність, екологічність та якість послуг, здатне посилити конкурентоспроможність українських готелів на міжнародній арені.

Постановка проблеми Сучасний стан української готельної індустрії вимагає оновлення підходів до обслуговування клієнтів. Туристи дедалі більше цінують не лише якісне розміщення, але й автентичність, екологічність і локальність у харчуванні. Водночас дефіцит якісних туристичних готелів, особливо в регіонах із великим потенціалом, таких як Івано-Франківськ, уповільнює розвиток місцевого туризму.

Ця проблема стає особливо актуальною з огляду на потребу підтримки місцевих ініціатив, створення конкурентоспроможного туристичного продукту та забезпечення високих стандартів якості.

Об'єкт дослідження Туристичний готель категорії 4*, розташований у м. Івано-Франківськ, із впровадженням концепції локаворства в меню ресторану.

Мета дослідження Розробити проект туристичного готелю категорії 4* із впровадженням концепції локаворства в меню ресторану, спрямований на підвищення конкурентоспроможності готельного продукту та задоволення сучасних вимог туристів.

Основні завдання роботи:

1. Обґрунтувати актуальність впровадження концепції локаворства в туристичному готелі.
2. Провести аналіз туристичного потенціалу м. Івано-Франківськ та вибрати оптимальне місце для розташування готелю.
3. Дослідити ринок готельних послуг, визначити цільову аудиторію та потреби потенційних споживачів.
4. Розробити концепцію готелю, зокрема модель сервісно-виробничого процесу та меню ресторану на основі локальних продуктів.
5. Провести економічне обґрунтування створення готелю та оцінити його конкурентоспроможність.

Це дослідження сприятиме впровадженню інноваційних підходів у готельний бізнес України, створенню сучасного туристичного продукту та підвищенню туристичної привабливості регіону.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності туристичних готелів

Інновації відіграють ключову роль у сучасному готельному бізнесі, оскільки дозволяють компаніям не тільки реагувати на нові виклики ринку, але й виділятися серед конкурентів, пропонуючи унікальні продукти та послуги. Умови глобалізації, технологічного розвитку та зміни очікувань клієнтів призвели до необхідності постійного вдосконалення процесів у готельній індустрії. Сучасний турист стає все більш вимогливим, очікуючи не просто якісного обслуговування, а й ексклюзивного, автентичного досвіду [1]. Це визначає важливість інновацій у створенні нових, унікальних вражень для гостей.

Інновації в туристичних готелях охоплюють різні аспекти діяльності: від використання сучасних технологій у процесах бронювання та персоналізації обслуговування до розробки унікальних концепцій для ресторанів і культурно-розважальних програм [2]. Однією з таких інноваційних концепцій є впровадження місцевих продуктів у гастрономічні пропозиції готелів, що підтримує тренд сталого розвитку та додає автентичності пропозиціям. Місцеві продукти не лише зменшують транспортні витрати та сприяють екологічності, але й забезпечують туристам справжній культурний досвід, даючи їм можливість краще пізнати місцеві традиції через їжу [3].

Інновації також включають технологічні рішення, які допомагають автоматизувати процеси в готелях і підвищити ефективність управління. Сюди можна віднести впровадження систем енергоменеджменту, автоматизацію бронювання та персоналізацію обслуговування завдяки використанню штучного інтелекту [4]. Наприклад, готелі активно використовують мобільні додатки, які дозволяють гостям замовляти послуги, обирати меню або отримувати персональні рекомендації на основі їхніх попередніх уподобань. Ці інновації підвищують рівень комфорту для туристів і сприяють більш ефективному управлінню внутрішніми готельними процесами.

Екологічні ініціативи, такі як зменшення споживання енергії, використання відновлюваних джерел енергії та мінімізація використання пластику, також є важливим елементом готельних інновацій [5]. Це є відповіддю на зростаючий споживчий попит на екологічно відповідальні подорожі, що робить таку діяльність привабливою для гостей і корисною для довкілля.

Інноваційний підхід передбачає використання місцевої та культурної унікальності регіонів для створення нових продуктів і послуг. Це можуть бути культурні програми, які знайомлять гостей з місцевими звичаями, ремеслами чи музикою, або гастрономічні тури, які включають відвідування місцевих виробників та майстер-класи з приготування традиційних страв [6]. Такі ініціативи створюють додаткову цінність і підвищують лояльність клієнтів, оскільки туристи отримують можливість зануритися в атмосферу регіону.

Впровадження інновацій у туристичному секторі є важливим інструментом підвищення конкурентоспроможності. У поєднанні з локальними практиками та екологічними ініціативами вони формують нові стандарти обслуговування та сприяють розвитку сталих бізнес-моделей, що позитивно впливає на готелі та регіони, в яких вони працюють.

1.2 Характеристика концептуальних закладів індустрії гостинності та їх впровадження у туристичному готелі

Концептуальні заклади індустрії гостинності — це готелі, ресторани чи будь-які інші об'єкти, які мають унікальну ідею або тему, що відрізняє їх від конкурентів. Концепція може стосуватися дизайну, стилю обслуговування, типу кухні або навіть певного досвіду, який пропонується гостям. Завдяки своїй унікальності такі заклади приваблюють особливий сегмент клієнтів, які шукають неповторні враження.

Таблиця 1.1- Види концептуальних закладів

Тип за- кладу	Опис	Приклад
Бутик-го- телі	Невеликі заклади з індивідуальним дизайном і персоналізованим сервісом.	The Greenwich Hotel у Нью-Йорку
Еко-готелі	Заклади, які використовують екологічні матеріали, мінімізують вплив на довкілля.	Soneva Fushi на Мальдівах
Тематичні готелі	Готелі з єдиною темою у дизайні, розвагах та обслуговуванні.	Legoland Hotel у Данії

Історичні готелі	Заклади, розташовані в історичних будівлях, які зберегли архітектурну автентичність.	Parador de Santiago в Іспанії
Гастрономічні готелі	Готелі з акцентом на унікальних кулінарних враженнях.	El Celler de Can Roca в Іспанії
Лайфстайл-готелі	Модні готелі з акцентом на соціальній активності, сучасному дизайні та культурних подіях.	W Hotels у різних містах світу

Концептуальні заклади виділяються унікальністю, яка приваблює гостей і створює конкурентні переваги, забезпечуючи незабутні враження та сталий розвиток бізнесу.

Таблиця 1.2- Переваги концептуальних закладів

Переваги	Опис
Унікальність досвіду	Гості отримують неповторні емоції, які важко відтворити в інших закладах.
Привернення уваги	Незвичайна концепція стає об'єктом обговорень, залучаючи більше клієнтів.
Підвищення лояльності	Гості повертаються, щоб знову відчутти знайому атмосферу або спробувати новинки.
Соціальна відповідальність	Деякі концепції, як еко-готелі, сприяють популяризації сталого розвитку.

Концептуальні ресторани в індустрії гостинності є ключовим фактором задоволення потреб сучасного клієнта. Їх унікальність і здатність запропонувати гостям незабутні враження сприяють формуванню конкурентних переваг. Концепція ресторану дозволяє створювати додаткову цінність, яка приваблює різні сегменти споживачів і забезпечує сталий розвиток бізнесу в умовах динамічного ринку.

Однією з найбільш перспективних концепцій є locavore - підхід, заснований на використанні локальних продуктів і культурних особливостей регіону для створення унікальних гастрономічних пропозицій і вражень

Locavore, як концепція, має важливе значення в індустрії гостинності і стає все більш популярною через зростаючий інтерес до автентичного та сталого туристичного досвіду. Термін «locavore» вперше з'явився в США в 2005 році, коли група людей в Сан-Франциско вирішила їсти тільки ті продукти, які були вирощені в радіусі 100 миль від їх місця проживання. Ця концепція швидко набула популярності в інших частинах світу, оскільки відповідає вимогам екологічної відповідальності та підтримки місцевих виробників. Locavore - це

реакція на глобалізацію харчової промисловості, яка спричинила втрату зв'язку між споживачами та тими, хто вирощує їжу. Відповідно, цей рух підтримує збереження культурних традицій, захист навколишнього середовища і сприяє розвитку місцевої економіки. У сучасних готелях місцеві продукти відіграють ключову роль у підвищенні якості обслуговування та створенні унікального досвіду для туристів. Використання місцевих інгредієнтів дозволяє готелям створювати автентичні страви, які підкреслюють культурну унікальність регіону, в якому розташований готель. Гості отримують можливість не тільки скуштувати традиційні місцеві страви, а й дізнатися більше про історію їх походження та процес виробництва. Це додає нового рівня цінності їхньому перебуванню, перетворюючи просту їжу на частину цілісного туристичного досвіду. Використання свіжих, сезонних та органічних продуктів підвищує якість страв, що подаються в готелях, і сприяє підвищенню їхньої конкурентоспроможності [7].

Локаворство приносить численні переваги туристичному бізнесу. Туристи дедалі частіше шукають автентичні враження, яких не можуть отримати вдома. Локальні продукти і традиційні рецепти пропонують такий рівень ексклюзивності, який значно збільшує привабливість готелів. Крім того, сучасні мандрівники часто мають екологічну свідомість, і надання їм можливості підтримувати стійкий туризм є додатковим плюсом для бізнесу. Використання місцевих продуктів зменшує транспортні витрати і вуглецевий слід, що особливо важливо в умовах зростаючого попиту на екологічно відповідальний туризм. Туристи віддають перевагу місцям, які пропонують не лише високий рівень сервісу, але й демонструють повагу до екології та місцевої культури [8].

Локаворство також сприяє підтримці місцевої економіки, оскільки готелі співпрацюють із місцевими виробниками, фермерами і виноробами. Це створює нові робочі місця та стимулює розвиток регіону. Залучення туристів до дегустаційних турів і екскурсій на місцеві ферми або виноробні робить їхній досвід ще більш насиченим і цікавим, одночасно надаючи можливість дізнатися більше про процес виробництва продуктів [9].


Впровадження концепції локаворства в світовій практиці відбувається в багатьох країнах, де готелі співпрацюють з місцевими виробниками для створення автентичних гастрономічних пропозицій. Наприклад, у Франції та Італії готелі широко використовують локальні продукти для створення унікальних страв, що відображають кулінарні традиції регіону. У таких країнах, як Швеція, акцент робиться на стійкості та екологічності, де готелі організовують тури до місцевих ферм та виробників органічних продуктів [10].

В Україні концепція локаворства також набирає популярності, особливо в регіонах із багатими гастрономічними традиціями, як-от Карпати. Готелі в цих регіонах активно використовують місцеві продукти для приготування традиційних страв. Це дозволяє не лише підвищити якість туристичних послуг, але й сприяє підтримці культурної ідентичності та розвитку місцевої економіки [11].

Зростаюча популярність концепції locavore спонукає багато закладів гостинності впроваджувати елементи цієї філософії у свою діяльність. Це дозволяє не тільки задовольнити попит сучасних туристів на автентичні та екологічно відповідальні послуги, а й створити унікальні пропозиції, що підвищують конкурентоспроможність готелів і ресторанів.

У світовій практиці є чимало прикладів готелів і ресторанів, які успішно інтегрували концепцію locavore. Нижче наведені таблиці, які демонструють ці приклади. У таблиці 1.1 представлені готелі, діяльність яких частково або повністю базується на використанні місцевих продуктів, а в таблиці 1.3 - ресторани, які відомі своєю прихильністю до філософії locavore.



Таблиця 1.3- Готелі, які в організації своєї діяльності використовують концепцію локаворство

Назва готелю	Місцезнаходження	Особливості концепції	Вигляд готелю
Fogo Island Inn	Ньюфаундленд, Канада	Використання локальних продуктів, співпраця з місцевими рибалками та фермерами, унікальне меню з місцевих морепродуктів.	

Zuni Hotel	Кілкенні, Ірландія	Локальні органічні інгредієнти, підтримка фермерів регіону, акцент на ірландські кулінарні традиції.	
Hotel Tierra Patagonia	Торрес-дель-Пайне, Чилі	Використання місцевих продуктів у поєднанні з традиційною чилійською кухнею, співпраця з патагонськими фермами.	
Farmhouse Inn	Сонома, Каліфорнія, США	Подача страв із локальних вин та сільськогосподарських продуктів, акцент на гастрономічному туризмі.	
Nimmo Bay Resort	Британська Колумбія, Канада	Використання інгредієнтів, зібраних у дикій природі, поєднання гастрономії з екотуризмом.	

Важливим є те, що концепція локаворства знаходить своє відображення не лише у готельному бізнесі, але й у гастрономічних закладах (табл. 1.4), які активно популяризують місцеву кухню та використовують виключно локальні інгредієнти. Це дозволяє гостям відчувати справжній смак регіону, а також зробити свій внесок у підтримку місцевих виробників.

Таблиця 1.4- Приклади ресторанів з концепцією локаворства

Noma (Копенгаген, Данія)	Відомий світовий ресторан, який активно використовує концепцію "Farm-to-Table", а також працює зі свіжими місцевими інгредієнтами, збирає дикорослі рослини та робить акцент на екологічності.	
Amass (Копенгаген, Данія)	Цей ресторан відомий своїм експериментальним підходом до кулінарії та використовує різноманітні місцеві продукти, включаючи навіть дикорослі трави та інгредієнти з берегів місцевих водойм.	

The Perennial (Сан-Франциско, США)	Цей ресторан має власну вертикальну ферму, що знаходиться в будівлі ресторану, і вирощує свої власні овочі та трави. Вони також працюють над мінімізацією відходів та мають нульове відходи в своєму господарстві.	
Faviken (Швеція)	Цей ресторан розташований у віддаленому селі, де шеф-кухар сам збирає інгредієнти з місцевого середовища, включаючи дикорослі рослини, гриби та місцеву дичину. Вони славляться своєю унікальною кухнею та використанням місцевих продуктів..	
Serptime (Париж, Франція)	Цей ресторан працює в синергії з місцевими фермерами та постачальниками, щоб створити сезонне та творче меню, яке змінюється щодня залежно від доступних інгредієнтів.	

Наведені приклади демонструють, що концепція локаворства успішно впроваджується в сфері індустрії гостинності по всьому світу. Використання місцевих продуктів не лише сприяє збереженню екології та підтримці місцевих виробників, а й дозволяє створювати унікальні гастрономічні пропозиції. Це підвищує конкурентоспроможність закладів, забезпечує автентичність і приваблює туристів, які цінують якість та культурну ідентичність у кожній страві.

1.3 Перспективи впровадження концепції локаворства у туристичному готелі

Для ефективної реалізації концепції locavore важливо налагодити тісні зв'язки з місцевими виробниками: фермерськими господарствами, сироварнями, виноробнями та іншими постачальниками локальних продуктів. Без підтримки цих партнерів реалізувати концепцію буде значно складніше. Однак, завдяки вигідному розташуванню готелю, в радіусі 150 км доступні всі необхідні ресурси для повноцінної реалізації цієї стратегії. Готель співпрацюватиме з місцевими фермерськими господарствами, які пропонують свіжі овочі, фрукти та ягоди, що стануть основою для автентичних страв. Сироварні регіону спеціалізуються на виробництві різних видів сиру - від м'якого до витриманого, які можна використовувати як інгредієнти для страв або пропонувати у вигляді

дегустаційних сетів. Створити унікальний гастрономічний досвід для гостей допоможуть місцеві виноробні, відомі своїми високоякісними натуральними винами [12]

Впровадження цієї стратегії позитивно вплине на якість обслуговування, підкреслить автентичність пропозицій і сприятиме сталому розвитку місцевої економіки, підтримуючи малий бізнес. Успішна співпраця з постачальниками може включати організацію гастрономічних турів, які дозволять гостям безпосередньо ознайомитися з процесом виробництва продуктів, а також участь у майстер-класах із приготування страв із локальних інгредієнтів [13].

Завдяки такому підходу готель перетвориться не лише на місце відпочинку, але й на культурно-гастрономічний центр, де туристи зможуть отримати автентичні враження і відчутти справжній смак регіону [14].

На рис. 1.1 та табл. 1.5 наведено характеристику постачальників локальної продукції для проєктованого готелю, що сприятиме підтримці місцевих виробників, а також популяризації української кухні серед туристів готельного підприємства. Усі підприємства знаходяться на відстані не більше 90 км. від готельного підприємства, що дозволить також зменшити витрати на логістику, отримувати завжди свіжу сировину та сприятиме утворенню меншої кількості відходів, через псування сировини.

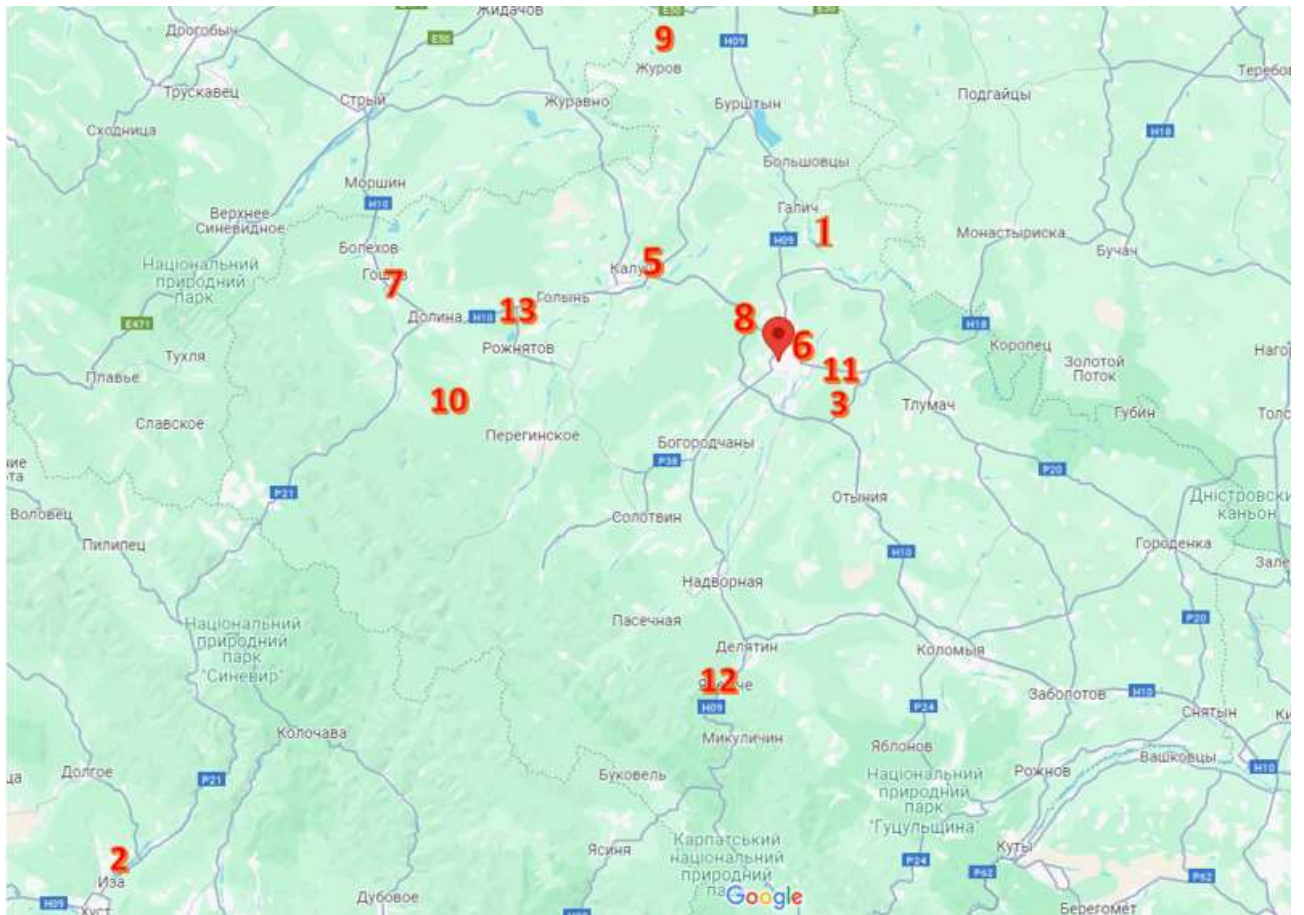


Рис.1.1- Місце знаходження місцевих постачальників

Таблиця 1.5- Місцеві постачальники

№	Назва виробника	Тип продукції	Адреса	Контактна інформація	Час роботи	Відстань до готелю
1	Сироварня "Еко Карпати"	Сири (козяче молоко)	с. Козина, Івано-Франківська область	+380 50 788 2060	Пн - Пт з 08:00 до 17:00	близько 38 км
2	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	Овочі та зелень	Борканюка, 97, Нижнє Селище, Закарпатська область, 90440	zelenyuygay.com	Вт - Нд з 10:00 до 19:00 (понеділок - вихідний)	близько 90 км
3	Рибне господарство "Трофейні Ставки"	короп, форель та інші види риби	село Угринів	baranovo.org	Пн - Пт з 09:00 до 18:00	близько 15 км
4	Ферма в с. Дмитровичі	Овочі, фрукти, дикорослі ягоди	с. Дмитровичі Львівська область	-	за домовленістю	близько 40 км
5	Goodvalley Ukraine	М'ясо(свинина)	Ivano-Frankivsk Oblast	goodvalley.com	Пн - Пт з 08:00 до 17:00	близько 45 км

6	Imperovo Foods	Яйця	вулиця Промислова, 29, Івано-Франківськ, Івано-Франківська область	imperovo.com.ua	Пн - Пт з 08:00 до 17:00	близько 10 км
7	Ферма "Маленька Країна"	Ягоди та фрукти	с. Гошів, Івано-Франківська область	+380 97 292 1919	за домовленістю	близько 35 км
8	Ферма "Гуцульські М'ясо"	М'ясо	с. Рибне, Івано-Франківська область	+380 95 170 8888	Пн - Нд з 09:00 до 20:00	близько 20 км
9	Виноробня "Княгиницька"	Вино	с. Княгиничі, Івано-Франківська область	+380 67 629 3040	Вт - Нд з 10:00 до 19:00	близько 60 км
10	Сироварня "Зелені Долини"	Настоянки та сири	с. Луги, Івано-Франківська область	+380 99 621 1872	Пн - Пт з 09:00 до 17:00	близько 40 км
11	Ферма "Солодкий Рай"	Мед та продукти бджільництва	с. Тисмениця, Івано-Франківська область	+380 98 433 9200	за домовленістю	близько 15 км
12	Пекарня "Гуцульська Хлібина"	Хліб та випічка	м. Яремче, Івано-Франківська область	+380 50 321 5470	Пн - Нд з 08:00 до 19:00	близько 10 км
13	Ферма "Гірський Грін"	Овочі та зелень	с. Брошнів-Осада, Івано-Франківська область	+380 95 235 7696	за домовленістю	близько 30 км

Завдяки співпраці з кращими місцевими виробниками, такими як сироварня "Еко Карпати", ферма "Екоферма Зелені Карпати", рибне господарство "Трофейні Ставки", ферма в с. Дмитровичі та іншими, готель матиме унікальну можливість пропонувати туристам високоякісні локальні продукти. Ці виробники забезпечать свіжість та автентичність інгредієнтів, що відобразатиметься у фірмових стравах закладу.

Розташування готелю біля гірського регіону надає додаткову перевагу, дозволяючи використовувати багатство природних ресурсів і включати їх в концепцію меню. Крім традиційних технік приготування, планується

впровадження новітніх технологій, що піднімають кулінарний досвід на новий рівень.

Майбутнє локальне меню буде створене на основі місцевих продуктів і сучасних інновацій. Особливий акцент буде зроблено на використанні передових методів приготування їжі, таких як:

Технологія су-від (sous vide) є способом готування на водяній бані продуктів, які поміщаються у міцний пластиковий пакет, звідки попередньо відкачується повітря. Вона відрізняється від звичайного варіння, смаження або парового приготування низькою температурою води, до якої занурюється запечатаний продукт. Основна перевага цієї технології полягає у збереженні смакових та поживних властивостей продуктів, оскільки упаковка вакуумним методом дозволяє уникнути втрати соків і аромату, що часто відбувається під час традиційного готування [15].

Крім того, для кожного виду продукту можна підібрати оптимальну температуру, що дозволяє краще розкрити їхні смакові якості. Цей метод забезпечує рівномірне нагрівання продукту, що дозволяє досягти бажаного ступеня готовності без ризику пересушування чи пересмажування (NCHFP). Перед початком готування і після його закінчення, якщо не планується подавати страву відразу, продукти слід охолодити. Також важливо пам'ятати про посол та приправлення продуктів перед запаюванням у пластик. Наступним кроком може бути легке обсмажування готового продукту для надання бажаної зовнішньої скоринки [16].

Таблиця 1.6 Зовнішні порівняння методів приготування продуктів

Зовнішній вигляд продуктів, приготованих за технологією sous vide (1) та традиційним способом приготування (2)		Відміності
1	2	
		1) Жовток зберігає свою форму. 2) Втрата об'єму внаслідок приготування на плиті.
		
		1) Страва приготовується рівномірно за всю товщиную. 2) Зменшення об'єму країв внаслідок втрати вологи.

Таким чином, використання технології су-від дозволяє досягти вищої якості страв за рахунок збереження смаку та текстури продуктів, що може бути важливим аспектом для кулінарної промисловості.

В гірському середовищі ця технологія дозволить ресторану забезпечити постійно високу якість страв, навіть у важких умовах, та створити незабутній досвід для кожного відвідувача.

Таблиця 1.7-Параметри приготування продуктів методом sous vide

Тип продукту	Ступінь готовності	Температура, °C	Час готування
Яловичина (стейк)	слабке прожарювання	54	1.5 – 3 години
	середнє прожарювання	60	
	сильне прожарювання	63	
Курка	дуже ніжне м'ясо	60	1 – 3 години
	ніжне м'ясо	65	
	сильне прожарювання	75	
	соковите м'ясо	65	1 – 5 годин
	сильне прожарювання	75	
Риба	ніжне м'ясо	40 – 43	20 – 30 хвилин
	середнє прожарювання	51	30 – 60 хвилин
	сильне прожарювання		30 – 90 хвилин

Для успішного застосування технології су-від на кухні потрібне спеціальне обладнання, яке забезпечує точне дотримання технологічних умов. Перш за все, це вакуумні пакувальники та занурювальні термостатичні нагрівачі. Вони є ключовими інструментами для підготовки і обробки продуктів під вакуумом перед низькотемпературним нагріванням. У розвинених країнах такі пристрої можна придбати в магазинах, але в рідних пенатах їх зустрічається не

так часто. Тому для вакуумування можна скористатися доступною настільною технікою для герметичного пакування, такою як безкамерні електроприлади, які дозволяють відкачувати повітря з пластикових пакетів з кулінарними інгредієнтами.

Основним інструментом для низькотемпературного приготування страв методом су-віде є занурювальний термонагрівач. Цей пристрій дозволяє безперервно контролювати температуру процесу. За зовнішнім виглядом він нагадує котел, але має цифровий дисплей і панель управління для налаштування температури і часу приготування. Занурювальний стрижень з термопарою нагріває воду в посудині, а термостат підтримує задану температуру. Деякі моделі оснащені насосом або вентилятором для циркуляції води, що забезпечує рівномірний розподіл тепла по всій ємності. Після приготування їжі пристрій автоматично вимикається. Така технологія дозволяє точно контролювати процес приготування і забезпечує стабільну якість готових страв [16].

Таблиця 1.8 Аналіз впровадження методу Souse Vide

Переваги низькотемпературної обробки продуктів souse vide	
1	Повне збереження природного смаку, аромату, текстури, соковитості, поживності та вітамінного складу продукту.
2	Рівномірне нагрівання інгредієнта по всьому об'єму
3	Точний підбір температури для готовності кожної страви
4	Максимально безвідходний спосіб приготування
5	Можливість збереження приготовленого продукту до 2 тижнів
Недоліки низькотемпературної обробки продуктів souse vide	

1	Тривалий час приготування
2	Відсутність рум'яної скоринки
3	Необхідність придбання спеціального обладнання

Молекулярна кухня

Молекулярна кухня — це сучасний напрям у гастрономії, що поєднує науку з кулінарним мистецтвом, використовуючи фізичні та хімічні процеси для створення інноваційних текстур, форм та смакових поєднань. У готелі, розташованому в Івано-Франківській області, цей підхід може стати ключовим елементом у підвищенні якості обслуговування та залученні нових гостей. Завдяки молекулярним технікам можна створювати страви, які вражають не лише смаком, а й незвичними презентаціями, що додають елемент театральності до гастрономічного досвіду [17].



Рис.1.2-Тарт з лісовими ягодами та кремом із топленого молока

Поєднання молекулярної кухні з місцевими продуктами дозволить зберегти автентичність традиційних карпатських страв, водночас надавши їм сучасного звучання. Наприклад, локальні інгредієнти, такі як карпатські сири, мед, ягоди та гриби, можуть стати основою для створення незвичайних кулінарних шедеврів. Це можуть бути сферичні десерти з рідким медом, повітряні муси зі свіжих ягід, желейні форми з карпатських настоянок або легкі пінки, що відтворюють аромат місцевих грибів. Такий підхід дає змогу створювати страви, що не лише відображають місцеву культуру, але й відповідають сучасним гастрономічним тенденціям [18].

Молекулярна кухня також відкриває нові можливості для підвищення рівня якості обслуговування. Сучасні технології приготування їжі, як-от су-від, забезпечують точний контроль над температурою та часом готування, що

дозволяє зберегти ідеальну текстуру і смак продуктів. Це особливо важливо для страв, які готуються з локальних м'ясних і рибних інгредієнтів, що мають високу якість і заслуговують на найкраще кулінарне оброблення [17].

Крім того, молекулярна кухня сприяє візуальній складовій страв, що додає їм вражаючої естетики. Гості отримують можливість насолоджуватися не лише смаковими відчуттями, а й візуальним сприйняттям, що створює комплексний гастрономічний досвід. Завдяки цьому поєднанню інновацій та місцевих традицій, готель зможе запропонувати своїм гостям неповторний кулінарний досвід, який підкреслить унікальність регіону та одночасно відповідатиме найсучаснішим тенденціям у світі гастрономії [19].

Таблиця 1.9 Аналіз впровадження молекулярної кухні

Переваги молекулярної кухні	
1	Молекулярні техніки, такі як сферизація, піни та гелі, дозволяють посилювати природні смаки, роблячи їх більш вираженими без додавання штучних інгредієнтів.
2	Молекулярна кухня дозволяє точно контролювати процеси зміни текстури, кольору та смаку продукту завдяки використанню сучасних технологій.
3	Вражаюча подача страв завдяки використанню нових форм, текстур та кольорів. Наприклад, страви можуть виглядати як піни, сфери або кристали, створюючи унікальний естетичний досвід.
4	Молекулярні страви створюють вражаючий гастрономічний досвід для гостей, де кожен елемент може бути несподіваним як за текстурою, так і за смаком.
5	В процесі приготування використовуються низькі температури та техніки, які мінімізують втрату корисних властивостей продуктів
Недоліки молекулярної кухні	
1	Для використання молекулярних методів потрібно володіти спеціальними знаннями та навичками, що підвищує вимоги до персоналу.
2	Потрібно спеціальне обладнання, таке як вакуумні машини, ротаційні випарники, азотні установки, що значно збільшує витрати на кухню.
3	Деякі молекулярні техніки можуть здаватися занадто експериментальними і бути незрозумілими для частини аудиторії.

Ферментація

Ферментація - один з найдавніших способів приготування їжі, який сьогодні переживає новий етап популярності, особливо в контексті сучасної гастрономії. Цей процес передбачає використання мікроорганізмів (бактерій, дріжджів, грибів) для контролю перебігу хімічних реакцій у продукті. Ферментація допомагає розвинути складний смаковий профіль, текстуру, а також підвищує поживну цінність їжі, збагачуючи її вітамінами, антиоксидантами та корисними пробіотиками.



Рис.1.3- Ферментований салат з буряка та моркви

Важливо зазначити, що ферментація дозволяє перетворювати прості інгредієнти на вишукані гастрономічні продукти. Вона буде корисною для готелю в Івано-Франківській області, де використання місцевих продуктів, таких як овочі, фрукти, гриби, м'ясо та молочні продукти, дозволить створити автентичні страви з глибоким смаком і унікальними текстурами. Наприклад, за допомогою ферментації можна отримати соуси, кисломолочні продукти, квашені овочі та навіть унікальні напої, такі як ферментовані чаї або настоянки [20] .

Ферментація значно збагачує смакову палітру. Квашені овочі, такі як капуста чи огірки, відомі своїм яскравим кислим смаком і хрусткою текстурою. При ферментації молока утворюються унікальні кисломолочні продукти, такі як йогурт або сир, що мають м'який кислуватий смак та кремову текстуру. Ферментоване м'ясо, наприклад, ковбаси чи в'ялене м'ясо, також набуває складного смаку і текстури завдяки мікробам, які розщеплюють білки та жири, створюючи складні аромати [21].

Сучасна гастрономія активно створює ферментацію не лише для збереження продуктів, як це було традиційно, а й для створення нового гастрономічного досвіду. В ресторанах на основі ферментації готують складні соуси, як місо, соєвий соус або навіть ферментовані овочеві пюре. Ферментація також може бути використана для створення нових, цікавих текстур, таких як м'які, шовковисті піни або густі гелі [22] .

У поєднанні з локальними ферментація може підкреслити автентичність регіональних страв. Наприклад, квашені гриби або ягоди можуть стати основою для соусів до основних страв, створюючи унікальні гастрономічні шедеври, які поєднують традиційну українську кухню з сучасними підходами. Ферментовані напої, такі як натуральний квас чи медовуха, можуть запропонувати туристам смак місцевої культури, адаптований під сучасні смаки [23] .

Впровадження ферментації у готель є важливим елементом в забезпеченні унікального досвіду для гостей. Вона не лише підвищує якість продуктів, але й пропонує нові можливості для створення унікальних страв, які справляють враження на гостей. Тому ферментація може стати однією з ключових технік, яка вдало доповнить меню закладу, поєднуючи традиції з інноваціями.

Таблиця 1.10 Аналіз впровадження ферментації

Параметр	Переваги	Недоліки
Смак	Складний, багатосаровий, насичений природною кислотою	Може бути надто інтенсивним або специфічним для деяких споживачів
Термін зберігання	Подовжений термін завдяки природним консервантам	Потрібен контроль процесу, щоб уникнути псування продукту
Користь для здоров'я	Збагачений пробіотиками, антиоксидантами, вітамінами	Вимагає точного дотримання процесу, щоб уникнути шкідливих мікроорганізмів
Використання локальних продуктів	Дозволяє використовувати сезонні продукти, що є частиною місцевої культури	Вимагає тривалого часу на підготовку та ферментацію
Новизна та гастрономічний ефект	Створює унікальні страви з неповторними смаками	Потребує спеціальних навичок та обладнання для контролю процесу
Економічність	Мінімальне використання додаткових інгредієнтів, максимальне використання сировини	Процес потребує тривалого часу і точного контролю температури та умов

Дегідрація

це процес видалення вологи з продуктів, який дозволяє не тільки подовжити термін їх зберігання, але й зберегти їхню поживну цінність. Для готелю, що функціонує в регіоні Івано-Франківської області, цей метод може стати важливим інструментом для підготовки інгредієнтів, зокрема сезонних продуктів, що важливо для підтримки концепції локаворства.



Рис.1.4- Крем-брюле з лаванди з дегідрованою малиною та мигдальними пластівцями

Використання дегідратації допоможе розширити можливості меню, оскільки дозволить заготовити інгредієнти заздалегідь і використовувати їх у різних стравах протягом року. Наприклад, це може бути сушка грибів, ягід або трав, які є традиційними продуктами для регіону. Страви на основі зневоднених інгредієнтів також сприятимуть збереженню місцевої кулінарної спадщини, оскільки сушіння здавна практикувалося в гірських районах для збереження продуктів на зиму.

У ресторані дегідратація може бути використана для створення нових форм їжі, наприклад, хрустких елементів подачі, які додають текстури основним стравам. Крім того, такі інгредієнти можуть стати частиною молекулярної кухні, підкреслюючи інноваційний та сучасний підхід готелю.

Таблиця 1.11 Аналіз впровадження дегідратації

Параметр	Переваги	Недоліки
Термін зберігання	Подовжений термін зберігання продуктів без втрати якості	Тривалий процес підготовки

Збереження поживності	Зберігаються вітаміни та поживні речовини	Можлива втрата деяких водорозчинних вітамінів
Легкість транспортування	Легкі, компактні, не вимагають спеціальних умов зберігання	Потрібне спеціальне обладнання
Використання сезонних продуктів	Можливість використовувати локальні сезонні продукти протягом року	Процес потребує постійного контролю температури та умов
Економічність	Зменшуються втрати продуктів і мінімізується викид їжі	Дегідровані продукти можуть втратити природну соковитість
Смак і текстура	Створює цікаві текстурні варіації, що доповнюють основні страви	Деяким споживачам можуть не подобатись зміни в текстурі продуктів

1.4 Обґрунтування локального меню в закладі ресторанного господарства

Локальне меню є ключовим елементом концепції сучасного туристичного готелю, який прагне впроваджувати принципи локаворства. Його основною метою є створення кулінарного досвіду, що поєднує культурну спадщину регіону з сучасними гастрономічними тенденціями. Таке меню базується на використанні місцевих інгредієнтів, що не лише свіжі, але й несуть глибоке символічне значення для території, де знаходиться заклад [24].

Розробка локального меню починається з ретельного дослідження місцевих традицій, продуктів і сезонних можливостей. У Карпатському регіоні це багатий асортимент овочів, вирощених на місцевих фермах, м'ясо тварин, що вирощуються за традиційними методами, а також дикі ягоди та гриби, зібрані в навколишніх лісах [25]. Важливою частиною процесу є співпраця з локальними виробниками, такими як сироварні, пасічники та фермери, що забезпечують високоякісні продукти. Це не тільки сприяє підтримці місцевої економіки, а й дає змогу забезпечити гостей автентичними інгредієнтами, які є рідкісними в інших регіонах [26].

Створення меню на основі локальних інгредієнтів дозволяє застосовувати інноваційні технології приготування та подачі страв. Наприклад, метод су-від дає змогу зберігати природний смак і текстуру продуктів, при цьому підкреслюючи

їхні унікальні властивості [27]. Подача страв може стати важливою частиною гастрономічного досвіду: використання карпатського глиняного посуду або елементів локальної культури в оформленні страв створює неповторну атмосферу [28].

Впровадження такого меню створює багатшаровий досвід для гостей. Вони не тільки насолоджуються смачними стравами, а й занурюються в культуру регіону, що робить кожен прийом їжі унікальним. Локальне меню є важливим маркетинговим інструментом, що підвищує привабливість готелю, а також підкреслює його екологічну свідомість і соціальну відповідальність [29].

Таким чином, розробка локального меню стає синтезом традиційних кулінарних практик і сучасних технологій. Це дає можливість створити унікальний продукт, який приваблює гостей, підтримує місцеву громаду та сприяє сталому розвитку регіону [7].

Таблиця 1.12- Локальне меню

Рецептура	Назва страви	Вихід страви
Холодні закуски		
Згідно ТК	Маринований лосось з івано-франківською бринзою	150
Згідно ТК	Тартар з яловичини "Локавор"	120
Згідно ТК	Ферментований салат з буряка та моркви	200
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Форель, запечена з травами на грилі	90
Згідно ТК	Медальйони з телятини з соусом з білих грибів	120
Перші страви		
Згідно ТК	Бульйон з лісових грибів	350
Згідно ТК	Традиційний борщ на бульйоні з ферментованої капусти	300
Згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза та імбиру	350/30
Основні страви		
Згідно ТК	Карпатські вареники з картоплею та сиром	300
Згідно ТК	Карпатська форель в лимонно-часниковому соусі	280
Згідно ТК	Телятина з су-від з трав'яною скоринкою	220
Згідно ТК	Качка з ягідним соусом	250
Десерти		
Згідно ТК	Медовик із карамелізованими грушами та соусом із карпатських трав	200
Згідно ТК	Крем-брюле з лаванди з дегідрованою малиною та мигдальними пластівцями	200
Згідно ТК	Тарт з лісовими ягодами та кремом із топленого молока	180

Всі технологічні карти, розроблені згідно з вимогами, детально описують кожен процес приготування страв, враховуючи їхню унікальність і локальне походження інгредієнтів, які знаходять в додатках. Ці карти містять точні пропорції, послідовність операцій та стандарти подачі, що дозволяє забезпечити стабільну якість страв. У додатках А кваліфікаційної роботи наведені повні технічні карти кожної страви, які слугують основою для практичного застосування концепції локаворства в нашому готелі.

Хотів би зосередитися на детальному описі кількох обраних мною страв, їхній унікальності та ролі в контексті локаворського меню.

Маринований лосось з івано-франківською бринзою — це страва, яка гармонійно поєднує ніжну текстуру риби з яскравим, насиченим смаком місцевого сиру. Ідея створення цієї страви полягає у синтезі сучасних кулінарних технологій та традиційних продуктів регіону. Лосось маринується у спеціальній суміші, що включає карпатські ягоди — чорницю, ожину, журавлину — та ароматні трави, такі як чебрець і розмарин. Це надає йому яскравого аромату та вишуканого смакового профілю.



Рис.1.5- Маринований лосось з Івано-франківською бринзою

Особливої уваги заслуговує локальна бринза, яка виготовляється фермерськими господарствами Прикарпаття. Її характерний солонуватий смак і м'яка текстура ідеально доповнюють делікатність лосося. Використання цього сиру підкреслює прихильність закладу до концепції локаворства та сприяє збереженню місцевих традицій сироваріння.

Кулінарна обробка риби здійснюється за технологією легкого маринування, що дозволяє зберегти природну текстуру та свіжість продукту. Страва подається з ягідним соусом, який додає яскравості подачі та підсилює смаковий баланс. Особливістю подачі є використання карпатського глиняного посуду, що додає страві автентичності та підкреслює локальну ідентичність.

Ця страва створює унікальний гастрономічний досвід для гостей. Відвідувачі можуть одночасно відчутися смак Карпат і насолодитися сучасною інтерпретацією регіональних інгредієнтів, не виходячи з ресторану. Використання локальних продуктів не тільки підтримує місцевих виробників, але й зменшує вуглецевий слід, зменшуючи потребу в імпорті інгредієнтів. Таким чином, страва є прикладом екологічно відповідального підходу до харчування, поєднуючи смакові переваги та турботу про навколишнє середовище.

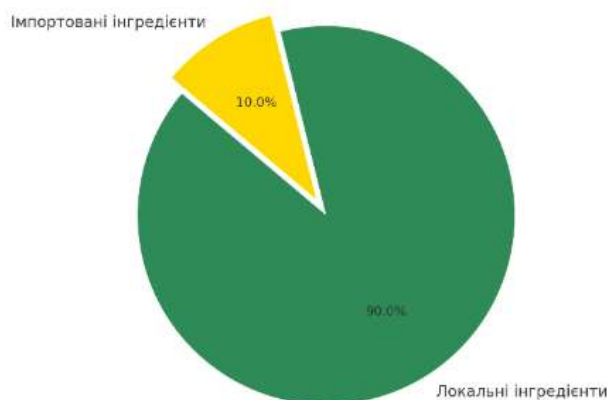


Рис.1.6 -Відсоток використання локальних інгредієнтів у страві — 90%.

Бульйон з лісових грибів — це страва, яка втілює справжній смак Карпат, передаючи багатство природи регіону в кожній ложці. Основу страви становлять гриби, зібрані в місцевих лісах. Білі гриби, лисички та маслюки, зібрані вручну грибниками, додають бульйону насиченого аромату і неповторного смаку. Використання сезонних інгредієнтів дозволяє максимально розкрити їхній потенціал, адже найкращий час для збору грибів — літо та осінь. Взимку, для збереження автентичності страви, застосовуються сушені гриби, які зберігають аромат і корисні властивості.



Рис.1.7- Бульйон з лісових грибів

Приготування бульйону здійснюється за методом повільного томління, що забезпечує збереження всіх поживних речовин і глибокого смакового профілю. Легка ароматизація травами, такими як петрушка та кріп, підкреслює природні нотки грибів, зберігаючи баланс між автентичністю і витонченістю.

Страва повністю залежить від пори року, що робить її ідеальною для меню, орієнтованого на локаворство. Сезонність дозволяє не лише покращити смакові характеристики, але й підтримувати місцевих фермерів і грибників, створюючи тісний зв'язок між гостями ресторану та природою регіону. Кожен гість, скуштувавши бульйон, отримує унікальний гастрономічний досвід, який переносить його у серце Карпат, дозволяючи насолоджуватися справжніми дарами лісу.

Окрім кулінарної привабливості, страва є також екологічно відповідальною. Використання локальних продуктів значно зменшує вуглецевий слід, сприяючи сталому розвитку. Такий підхід не лише сприяє збереженню навколишнього середовища, а й підтверджує прихильність закладу до екологічної свідомості.

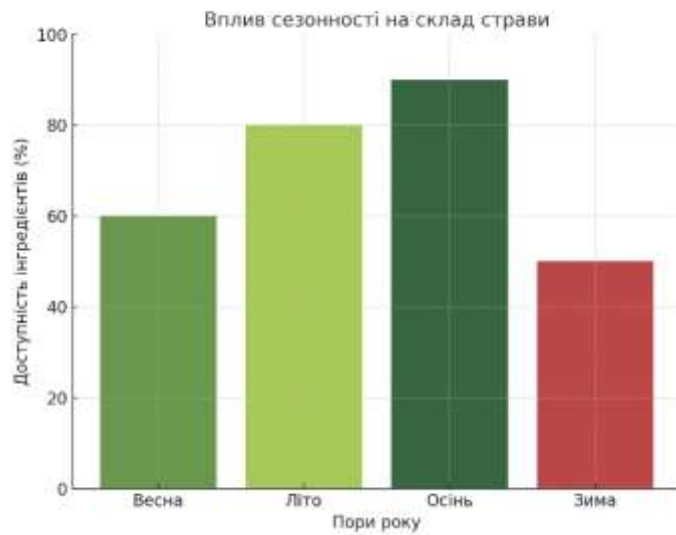


Рис.1.8- Вплив сезонності на склад страви

Крем-брюле з лаванди з дегідрованою малиною — це витончене поєднання класики французької кухні та унікальних місцевих інгредієнтів. Лаванда, яка надає десерту характерного квіткового аромату, вирощується на місцевих полях Прикарпаття, що підкреслює автентичність і зв'язок із регіоном. Дегідровані ягоди малини додають текстурної контрастності та кислинки, створюючи баланс з ніжною кремовою текстурою десерту.



Рис.1.9- Крем-брюле з лаванди з дегідрованою малиною

Локальні десерти, як і ця страва, стають все популярнішими завдяки концепції локаворства. Використання місцевих продуктів у приготуванні не лише підвищує якість і свіжість страви, але й сприяє сталому розвитку регіону.

На відміну від традиційних десертів, що часто орієнтуються на інгредієнти з інших країн, локальні десерти враховують сезонність і доступність продуктів. Наприклад, малину для цього десерту заготовлюють улітку, зберігаючи її смакові якості шляхом дегідратації.

Сучасні локаворські десерти, такі як лавандовий крем-брюле, акцентують на використанні природних ароматів і смаків. Вони часто включають трави, фрукти, ягоди та мед із локальних пасік, що дає змогу створювати унікальні гастрономічні комбінації. У традиційних же десертах зазвичай переважає стандартна техніка приготування з використанням класичних інгредієнтів: ванілі, шоколаду чи екзотичних фруктів.

Головна перевага локаворських десертів — їхня адаптивність і креативність. Кожна страва стає своєрідним кулінарним дослідженням, яке знайомить гостей із гастрономічним багатством регіону. Саме тому вони створюють унікальний досвід, поєднуючи смакову глибину з культурною ідентичністю.



Рис.1.10- Порівняльна характеристика традиційних десертів та локаворських

Ці страви є втіленням ідеології локаворства, яка стала невід’ємною частиною сучасної гастрономії. Вони не лише сприяють підтримці місцевих виробників, але й забезпечують виняткову якість інгредієнтів. Завдяки цьому наш готель може запропонувати гостям справжній смак регіону, унікальний досвід і автентичність, що вирізняє нас серед конкурентів.

Меню, побудоване на локальних продуктах, дозволяє гармонійно поєднувати традиційні рецепти з сучасними кулінарними техніками. Кожна страва розповідає історію місцевих ландшафтів, ремесел і культурних традицій. Такий підхід не тільки приваблює гурманів і прихильників сталого розвитку, але й формує позитивний імідж готелю, роблячи його справжнім центром гастрономічного туризму.

Для просування локального меню можна використовувати соціальні мережі та інтернет-платформи. Наприклад, створити блог на Instagram з яскравими фото страв, рецептами та порадами про користь місцевих продуктів. Це популяризуватиме концепцію локаворства й нове меню.

Ефективним інструментом стане креативний опис блогу та спеціальний хештег, наприклад, #СмакКарпат, для об'єднання контенту й привернення уваги аудиторії.

Доцільно організовувати акції, наприклад, розіграш вечері для тих, хто використовує хештег і позначає профіль ресторану. Дегустації за участю клієнтів, блогерів та інфлюенсерів також сприятимуть поширенню інформації та залученню нової аудиторії.

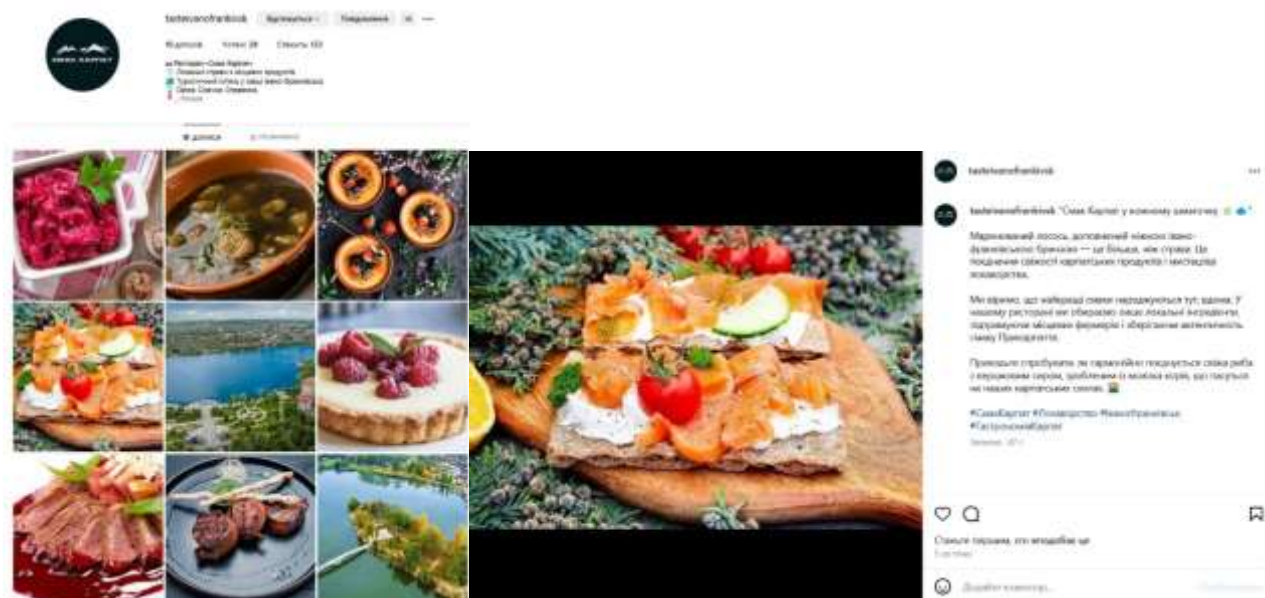


Рис 3 – Інформаційний блог готелю

Таким чином, у меню ресторану засобу розміщення буде запропоновано локальне меню.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Аналіз макроекономічного середовища діяльності готелю

Івано-Франківськ — одне з найбільших міст на заході України, розташоване в передгір'ї Карпат. Це місто приваблює туристів не лише своїми природними красотами, а й культурним та історичним спадком, що робить його важливим туристичним напрямком для внутрішніх і міжнародних відвідувачів. Завдяки вигідному географічному положенню, яке дозволяє зручно добиратися до основних гірськолижних курортів та природних пам'яток Карпат, Івано-Франківськ став популярним пунктом відправлення для подорожей по регіону.

Місто має багатий культурний спадок. Серед архітектурних пам'яток виділяються численні старовинні церкви, будівлі в стилі бароко, а також культові споруди, які відображають історію та традиції Галичини. Одним з найвідоміших об'єктів є Івано-Франківський обласний краєзнавчий музей, який дозволяє відвідувачам зануритись в історію регіону. Місто також має багато музеїв, галерей, театрів та культурних центрів, що сприяють розвитку культурного туризму. Крім того, Івано-Франківськ відомий своєю гастрономією, зокрема традиційними карпатськими стравами, що приваблює любителів місцевої кухні.[30]

Івано-Франківськ також має значний потенціал для розвитку активного туризму завдяки своєму розташуванню у передгір'ї Карпат. Тут можна займатися пішим туризмом, екотуризмом, гірським велотуризмом та спортивним туризмом, а також активним відпочинком взимку, зокрема катанням на лижах та сноубордах.

Щодо туристичних потоків, то за останні кілька років Івано-Франківськ демонструє зростання кількості туристів, які відвідують місто. Це зростання сприяє розвитку готельного та ресторанного бізнесу, а також створює можливості для розвитку інфраструктури та послуг. Згідно зі статистичними даними Головного управління статистики Івано-Франківської області, у 2023 році місто відвідало понад 1,5 млн туристів, що на 10% більше, ніж у попередньому році. Основним сегментом є внутрішній туризм, хоча потік іноземних туристів також щороку зростає, особливо з Польщі, Румунії та інших європейських країн.

З огляду на зростаючий туристичний інтерес, Івано-Франківськ стає все більш привабливим для розвитку нових готельних бізнесів, зокрема з концепцією *locavore*, яка відповідає вимогам сучасного ринку туристичних послуг, орієнтованого на сталий розвиток та використання місцевих ресурсів.[31]

Згідно з даними Івано-Франківської обласної державної адміністрації, розвиток туристичної інфраструктури є одним з пріоритетних напрямків для регіону. Це включає не лише розширення готельної мережі, але й вдосконалення транспортної доступності, підвищення якості обслуговування та активну популяризацію культурно-туристичних маршрутів, що включають не тільки місто, але й навколишні природні території.

Майбутній туристичний готель у центрі Івано-Франківська, розташований поруч із мальовничим міським озером, є винятковою локацією, яка пропонує неповторні можливості для відпочинку, туризму і розвитку бізнесу. Розташування готелю поблизу природних ландшафтів створює гармонійне поєднання урбаністичного середовища з природними красотами. Відкритий вид на озеро та зелений парк, що оточує його, забезпечують ідеальні умови для релаксації. Природа, яка вплітається в архітектурний ландшафт міста, дозволяє гостям насолоджуватися свіжим повітрям і красою довкілля навіть у центрі міста.

Географічне розташування готелю дає змогу гостям мати доступ до культурного багатства Івано-Франківська. Місто славиться своєю історією, культурними пам'ятками, музеями, театрами, що забезпечує насичену культурну програму для відвідувачів. Усього за кілька кроків від готелю туристи можуть зануритися у атмосферу місцевих традицій, вивчаючи архітектурні пам'ятки та культурні об'єкти, такі як Ратуша, Катедральний собор чи художні галереї.

Івано-Франківськ — це місто, де старовина поєднується з сучасністю, а завдяки його близькості до Карпатських гір відкриваються нові горизонти для активного туризму. Гості готелю зможуть легко організувати екскурсії до гірських регіонів, де їх чекають мальовничі піші маршрути, гірськолижні курорти та незаймані природні території. Це дає можливість приваблювати

туристів цілий рік: улітку — для піших подорожей і велоспортом, узимку — для катання на лижах і сноуборді.[31]

Ще одним важливим аспектом є можливість інтеграції локальних продуктів у меню готельного ресторану. Івано-Франківщина славиться своїми екофермами та високоякісними органічними продуктами, такими як сири, м'ясо, овочі, ягоди та вина. Ці ресурси не лише сприяють створенню унікального гастрономічного досвіду, а й дають змогу позиціонувати готель як місце, що підтримує принципи сталого розвитку. Впровадження концепції локаворства дозволить пропонувати гостям страви з найсвіжіших інгредієнтів, підкреслюючи автентичність регіону та його гастрономічну культуру.

Співпраця з місцевими виробниками також стане важливим кроком для підтримки економіки регіону, створення нових робочих місць і популяризації продукції локальних фермерів. Організація тематичних гастрономічних заходів, таких як дегустації, майстер-класи чи фермерські вечери, допоможе ще більше залучити туристів, які цінують автентичність та унікальний досвід.

Розташування готелю в центрі Івано-Франківська додає проєкту стратегічних переваг. Гостям буде зручно діставатися до ключових об'єктів міської інфраструктури: ресторанів, магазинів, розважальних і культурних закладів. Така локація робить готель привабливим для широкої аудиторії, зокрема бізнес-туристів, які шукають зручне розташування для ділових зустрічей, і відпочивальників, які прагнуть дослідити місто.

Близькість до транспортних вузлів, таких як залізничний вокзал та автостанції, забезпечує зручне логістичне сполучення. Це важливо для туристів, які планують поїздки за межі міста, наприклад, до Карпатських гір, місцевих виноробень чи культурних пам'яток. Наявність таких можливостей дозволить готелю стати ідеальним стартовим пунктом для екскурсій та подорожей.

Обрана локація також пропонує чудові краєвиди, що можна використати як маркетингову перевагу. Вид на міське озеро, парки або гори створює унікальну атмосферу, яка приваблює туристів, що цінують комфорт у поєднанні з природною красою.

Таким чином, поєднання автентичної кухні на основі локальних продуктів, зручного розташування та розвиненої інфраструктури створює всі умови для успішного розвитку туристичного готелю. Використання потенціалу регіону у комплексі з сучасними підходами до організації готельного бізнесу дозволить залучити як українських, так і міжнародних туристів, підвищуючи конкурентоспроможність об'єкта на ринку.

Таблиця 2.1- Показник привабливості регіону

Показник привабливості регіону	Опис
Інфраструктура та послуги	Наявність магазинів, ресторанів, кафе, спортивних закладів, аптек, тури в гори.
Природні умови	Наявність природних зон для прогулянок та відпочинку, Міське озеро.
Транспортна доступність	Зручний доступ до громадського транспорту та зупинок.
Безпека та комфорт	Готель гарантує безпеку та комфорт гостей через сучасні системи охорони та високі стандарти обслуговування
Розважальні та культурні Міся	Готель розташований у самому серці Івано-Франківська, поблизу театру, музеїв та численних культурних заходів, що створює ідеальні умови для активного відпочинку та знайомства з місцевою культурою Тенісні корти, футбольний клуб, музеїв

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Проведений аналіз показав, що у безпосередній близькості а саме в радіусе 6 км до готелю знаходиться 9 готелів. За останній рік вони показали стабільний попит, пропонуючи різноманітні послуги та відповідаючи потребам клієнтів різних категорій.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

№	Найменування об'єкта	Категорія	Номерний фонд	Адреса	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	Готель "Надія"	****	244	вул. Незалежності, 40	<p>Інфраструктура: готель, ресторан, парковка, сауна, басейн, конференцзали, бар та лаундж зона.</p> <p>Послуги: -розміщення; -харчування; -прибирання в номері; - трансфер; - доставка їжі та напоїв у номер; - безкоштовний Wi-Fi; -відпочинок у сауні;</p>	80%
2	Готель "Franz"	***	27	вул. Гаркуші, 19	<p>Інфраструктура: Ресторан, парковка,</p> <p>Послуги: -розміщення; харчування, безкоштовний Wi-Fi, близькість до кінотеатру та кафе, парковка</p>	70%
3	Готельно-ресторанний комплекс "Silver"	***	30	вул. Галицька, 51	<p>Інфраструктура: Ресторан, бар, дитячий майданчик</p> <p>Послуги: розміщення; харчування, Wi-Fi, трансфер, парковка</p>	85%
4	Готель "Fontush Boutique"	****	27	вул. Чорновола, 82	<p>Інфраструктура: Ресторан, Лобі-бар, дитячий клуб</p> <p>Послуги: Трансфер, розміщення; харчування. парковка ресторан, лобі-бар, дитячий клуб, Wi-Fi</p>	75%
5	Grand Hotel Roxolana	*****	50	вул. Грюнвальдська, 7	<p>Інфраструктура: Спа, ресторан, фітнес-зал, конференц-зал, бутіки</p> <p>Послуги: розміщення; -харчування; -прибирання в номері; - трансфер; -доставка їжі та напоїв у номер; -безкоштовний Wi-Fi; -відпочинок у сауні, басейн, розміщення</p>	65%

Продовження таблиці 2.2

6	Optima Collection Park Hotel	***	69	вулиця Гетьмана Мазепи, 146, I	Інфраструктура: ресторан, бар, конференц-зал Послуги: харчування; -прибирання, Wi-Fi, паркінг, розміщення	60%
7	Готель "Під Темплом"	***	11	вул. Старозамкова, 1	Інфраструктура: ресторан єврейської кухні Послуги: харчування; -прибирання, безкоштовний Wi-Fi, парковка. розміщення	65%
8	Stanislaviv Hotel	***	30	вул. Чорновола, 7	Інфраструктура: Ресторан, Послуги: Паркінг, харчування; прибирання, розміщення	55-60%
9	Готель Атріум	****	11	вулиця Галицька, 31,	Інфраструктура: Ресторан, бар Послуги: Трансфер з/до аеропорту Паркінг, харчування; прибирання, розміщення, Безкоштовний Wi-Fi	60%

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

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	Готель "Надія"	- Зручне розташування в центрі міста - Наявність ресторану та бару - Прийнятні ціни на номери	- Середній рівень обслуговування - Обмежений номерний фонд
2	Готель "Franz"	- Сучасний дизайн та інтер'єр - Хороша звукоізоляція - Близькість до туристичних атракцій	- Вища цінова категорія - Відсутність власного ресторану
3	Готельно-ресторанний комплекс "Silver"	- Власний ресторан з різноманітним меню - Великий номерний фонд - Сучасні зали для конференцій	- Віддаленість від центру міста - Високі ціни в ресторані

4	Готель "Fontush Boutique"	- Унікальний стиль та атмосфера - Індивідуальний підхід до гостей - Наявність спа-послуг	- Обмежене число номерів - Ціна за проживання може бути високою
5	Grand Hotel Roxolana	- Високий рівень обслуговування - Наявність конференц-залів та банкетних послуг - Близькість до природи	- Ціни на послуги можуть бути завищені - Середній номерний фонд
6	Optima Collection Park Hotel	- Комфортні номери з сучасними зручностями - Гарна інфраструктура	- Віддаленість від основних туристичних об'єктів - Високі ціни на проживання
7	Готель "Під Темплем"	- Затишна атмосфера - Наявність кафе та ресторанів поруч	- Середній рівень обслуговування - Обмежений номерний фонд
8	Stanislaviv Hotel	- Прийнятні ціни та зручності - Хороший сервіс	- Стара інфраструктура - Можливі проблеми з чистотою
9	Готель Атріум	- Зручне розташування в центрі міста - Різноманітне меню в ресторані	- Обмежений номерний фонд - Можливі проблеми з паркуванням

Зважаючи на поданий аналіз, можна зробити висновки щодо існуючого ринку готельних послуг у досліджуваному регіоні та визначити основні переваги й недоліки конкурентів. Поряд з тим, що на ринку вже існує достатня кількість готелів, кожен з них має свої унікальні особливості та фокусується на різних категоріях клієнтів, зокрема, на туристах, бізнес-подорожуючих, або родинах.

Цей аналіз дозволяє визначити кілька ключових напрямів для підвищення конкурентоспроможності нового готельного підприємства. По-перше, важливо забезпечити високий рівень обслуговування та індивідуальний підхід до кожного клієнта, як це роблять найбільш успішні готелі в регіоні. По-друге, необхідно акцентувати увагу на унікальності послуг, які надаються, зокрема, додаткових послуг, таких як спа-послуги або гастрономічні тури, що стануть додатковим стимулом для вибору саме цього готелю.

Крім того, на основі недоліків конкурентів можна визначити можливості для вдосконалення, такі як покращення інфраструктури, оновлення номерного фонду та забезпечення комфортних умов для гостей. Наприклад, впровадження

більш гнучких цінових категорій, покращення чистоти та створення більш сучасного дизайну інтер'єрів можуть стати тими факторами, які привернуть додаткову увагу потенційних клієнтів.

Загалом, конкуренція на ринку готельних послуг є досить сильною, однак правильна позиція, орієнтація на потреби різних категорій туристів, а також інноваційні підходи до обслуговування та використання локальних ресурсів можуть допомогти новому готелю не тільки успішно вийти на ринок, але й утримувати лідерські позиції у майбутньому.



Рис.2.1.- Ситуаційний план

Таблиця 2.4- Ситуаційний план

№	Найменування	Хактеристика
	Туристичний готель	****
II. Конкуренти		
1	Готель "Надія"	***
2	Готель "Franz"	***
3	Готельно-ресторанний комплекс "Silver"	****
4	Готель "Fontush Boutique"	*****
5	Grand Hotel Roxolana	***
6	Optima Collection Park Hotel	***

7	Готель "Під Темплом"	***
8	Stanislaviv Hotel	****
9	Готель Атріум	****
III. Місця зосередження туристів		
10	Міське озеро	Ідеальне місце для прогулянок і відпочинку
11	Ратуша і площа Ринок	Історичний центр міста з оглядовим майданчиком
12	Стометрівка	Головна пішохідна вулиця міста
13	Парк імені Тараса Шевченка	мальовниче місце з озерами і зеленою зоною
14	Музей мистецтв Прикарпаття	Місце для любителів культурних пам'яток

Отже, враховуючи стан готельного господарства обраної для будівництва нового готелю місцевості, вивчивши особливості та недоліки роботи готелів-конкурентів, перспективним напрямом є проєктування готелю ділового призначення з впровадженням інноваційних послуг в номерах готелю та з сучасною організацією і наданням послуг конференц-сервісу, екскурсійних послуг. Категорія готелю буде 4*. Це дозволить задовольнити потреби широкого кола потенційних споживачів.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

У цьому розділі представлено аналіз туристичних потоків в Івано-Франківськ на основі статистичних даних за останні роки. Ми досліджуємо різні аспекти туристичної активності, зокрема сезонні коливання, походження туристів, їхні цілі візитів, а також вікову структуру туристів. Для наочності дані представлені у вигляді графіків та діаграм, що дозволяють чітко побачити основні тенденції та закономірності.

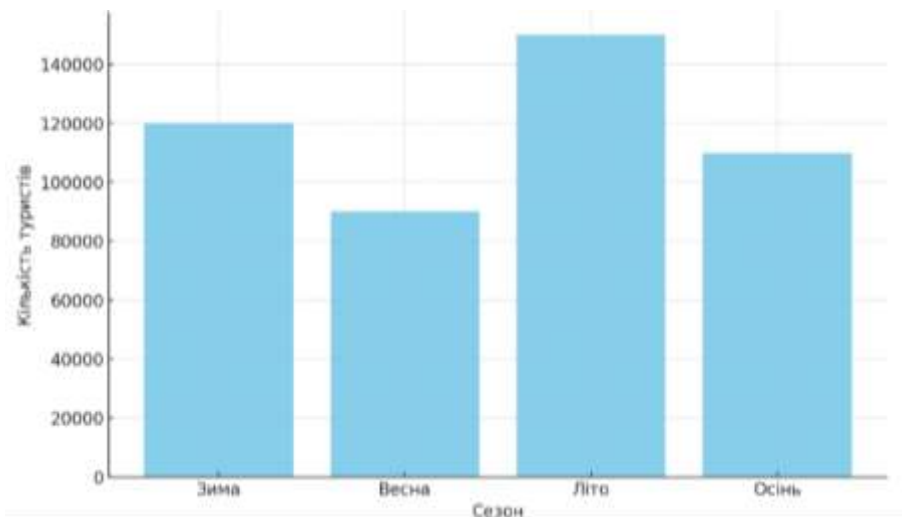


Рис.2.2- Туристичні потоки в Івано-Франківськ по сезонам

Рис.2.2 демонструє сезонні коливання туристичних потоків в Івано-Франківськ. Найбільший потік туристів спостерігається в літній сезон, а також зима залишається популярною порою для туристів. [32]

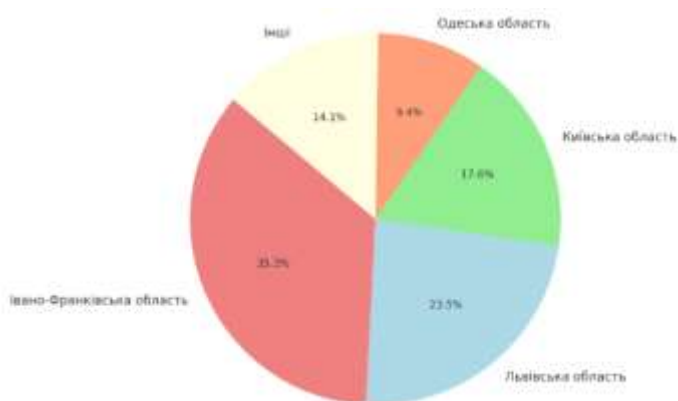


Рис.2.3- Походження туристів в Івано-Франківськ

Рис.2.3 ілюструє, з яких регіонів України приїжджають туристи в Івано-Франківськ. Найбільша частка туристів прибуває з Івано-Франківської та Львівської областей. [32]

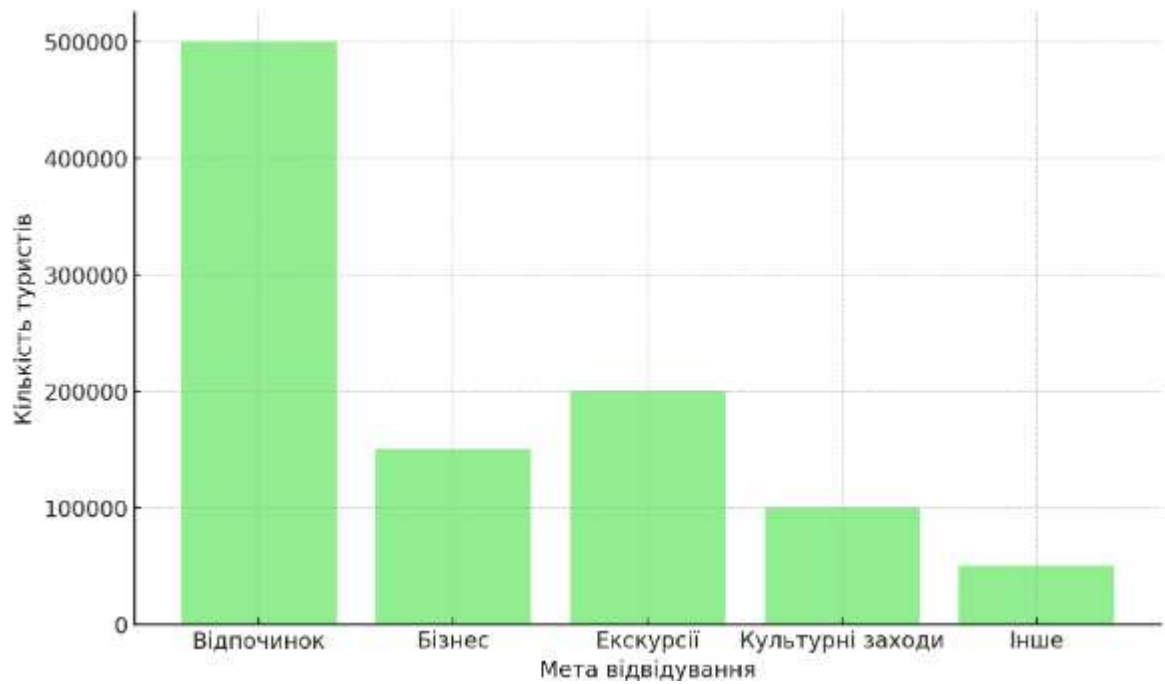


Рис.2.4- Мета відвідування Івано-Франківська

Рис.2.4 показує основні цілі відвідування Івано-Франківська туристами. Найбільша частина туристів приїжджає для відпочинку, за ним йдуть екскурсії та культурні заходи. [33]

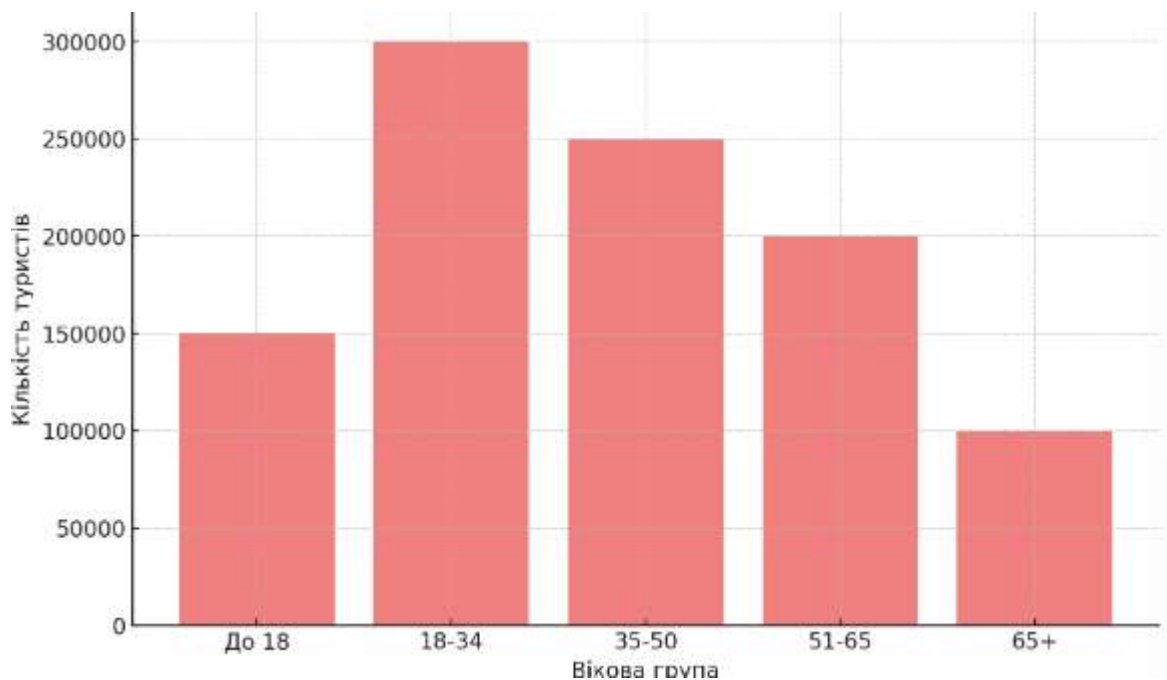


Рис.2.5- Вікові групи туристів в Івано-Франківську

Рис.2.5 розподіляє туристів за віковими групами. Найбільшу частину складають туристи віком від 18 до 34 років, а також туристи віком 35-50 років. [32]

На основі проведеного аналізу туристичних потоків та визначених характеристик туристів, таких як сезонність, походження, мета візиту та вікові групи, можна окреслити основні вимоги до майбутньої інфраструктури готельного бізнесу в Івано-Франківську. Зрозуміло, що високий попит спостерігається в літній сезон, а також серед туристів, які приїжджають з різних регіонів України для відпочинку та екскурсій. Крім того, серед туристів, особливо з вікових груп 18-50 років, важливими є комфортні умови для відпочинку, культурні заходи та спеціалізовані послуги.[32]

Проектований готель у місті Івано-Франківськ має на меті задовольнити різні потреби туристів, орієнтуючись на групи, що цінують комфортний відпочинок, природні активності та високоякісні послуги. Згідно з концепцією, готель належить до категорії чотиризіркових туристичних готелів та має 80 номерів, що дозволяє обслуговувати значний контингент відвідувачів. Його місце розташування поблизу міського озера забезпечує легкий доступ до природи, а інфраструктура дозволяє охопити як відпочинковий, так і діловий сегмент споживачів.

Зокрема, готель орієнтований на туристів, які відвідують Івано-Франківськ задля відпочинку з родинами, активних мандрівок або екологічних турів. Екологічний стиль дизайну з натуральними матеріалами та енергоефективним обладнанням підкреслює зв'язок готелю з природою, що приваблює тих, хто цінує екологічно свідомий відпочинок і здоровий спосіб життя. Такі характеристики є привабливими для гостей, зацікавлених у концепції сталого туризму та відпочинку в гармонії з природою.

Основними послугами, що надаються готелем, є проживання та харчування, але крім цього, відвідувачам доступні численні додаткові послуги, такі як екскурсії, спортивні активності, шоу-програми та бізнес-послуги. Такий спектр послуг сприяє залученню як сімей з дітьми та прихильників активного відпочинку, так і ділових туристів, які приїжджають на конференції, семінари та бізнес-зустрічі. Спортивні майданчики, басейни, спа-центр, фітнес-зона, а також дитячий майданчик підвищують привабливість для сімейного відпочинку.

Завдяки цілорічному режиму роботи та ресторану, відкритому з 7:00 до 23:00, готель забезпечує гнучкість для різних груп гостей. Зручна інфраструктура з ресторанами, тенісними майданчиками, зоною для прогулянок і басейнами створює всі умови для комфортного та різнопланового відпочинку, що робить готель привабливим для туристів, які прагнуть відпочинку високого рівня в природних умовах.

Табл.2.5- Типи споживачів та відповідні послуги готелю

Тип споживачів	Опис	Потреби	Послуги готелю, що відповідають потребам
Сім'ї з дітьми	Сім'ї, які шукають комфортний відпочинок на природі, можливості для відпочинку та розваг для дітей	Зручні номери, дитячі майданчики, розважальні програми, оздоровчі послуги	Дитячий майданчик, шоу-програми, спеціальні сімейні номери
Любителі активного відпочинку	Туристи, які цікавляться спортивними активностями, такими як піші прогулянки, велопрокат, екотуризм	Інфраструктура для активного відпочинку, доступ до природи, спортивне обладнання	Велопрокат, спортивні майданчики, екскурсії, еко-тури, прогулянкові доріжки
Екологічно свідомі туристи	Відвідувачі, які цінують еко-дружні підходи, натуральні матеріали та турботу про навколишнє середовище	Екологічний дизайн, енергоефективне обладнання, можливість насолоджуватися природою	Еко-інфраструктура, ресторан із локальними продуктами, екологічні тури
Ділові мандрівники	Особи, які відвідують конференції, семінари, або інші ділові заходи	Конференц-зали, бізнес-послуги, якісне підключення до Інтернету, послуги трансферу	Конференц-зали, обладнання для бізнес-заходів, організація зустрічей, трансфер
Поціновувачі високої кухні	Гості, які бажають насолодитися місцевою кухнею, якісними стравами та авторськими рецептами	Ресторан з авторською кухнею, дегустації, тематичні вечери	Ексклюзивне харчування, дегустації вин, ресторан із локальними продуктами

Любителі культури та традицій	Відвідувачі, зацікавлені в історії та культурі регіону	Екскурсії, ознайомлення з місцевими традиціями, майстер-класи	Організація екскурсій, тематичні вечори, культурні заходи
VIP-клієнти	Клієнти, які шукають преміум сервіс, ексклюзивність і конфіденційність	Приватне обслуговування, доступ до окремих зон відпочинку, високий рівень сервісу	VIP-сервіс, окремі зони відпочинку, приватні шоу-програми, індивідуальні обслуговування

Завдяки різноманітним послугам, що відповідають потребам кожної категорії споживачів, готель в Івано-Франківську здатний задовольнити вимоги найрізноманітніших груп туристів. Спеціалізована інфраструктура, високий рівень сервісу та акцент на сталому туризмі дозволяють забезпечити комфортний та незабутній відпочинок для всіх гостей, незалежно від їхнього віку, інтересів чи потреб. Оскільки готель спрямований на інтеграцію природного середовища з сучасними зручностями, він стає ідеальним місцем для тих, хто шукає гармонію між відпочинком, бізнесом та екологічною свідомістю. Кожен відвідувач може знайти тут свій куточок для відпочинку, розваг чи роботи, отримуючи найкраще з того, що пропонує сучасна індустрія гостинності.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Розроблена концепція підприємства гостинності зазначена в таблиці 2.4

Загальна концепція проєктованого готелю передбачає створення унікального середовища для відпочинку та розслаблення, відповідно до високих стандартів гостинності та забезпечення комфорту для гостей. Розташований у Івано-Франківській, готель пропонує не лише проживання, але й великий спектр послуг та розваг для різних категорій клієнтів.

Спеціалізація в туристичному готелі з 4* категорією дозволяє залучити гостей з різних сфер життя - сім'ї з дітьми, любителі активного відпочинку та природи, а також тих, хто цінує здоровий спосіб життя та екологічні принципи. Екологічний стиль дизайну готелю створює затишну та гармонійну атмосферу, підкреслюючи екологічно свідому спрямованість закладу.

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Туристичний Готель
Спеціалізація	Гастрономічний готель
Категорія	4*
Кількість номерів	80
Місце знаходження	Місто Івано-Франківськ , 78633
Форма власності	Приватна
Споруда готелю	3 поверхів
Стиль дизайну	Екологічний стиль включає в себе використання натуральних матеріалів, природних кольорів і світла, енергоефективне обладнання та акцент на еко-декор. Він створює затишну та гармонійну атмосферу, сприяючи екологічно свідомому способу життя.
Контингент споживачів	Сім'ї з дітьми, любителі активного відпочинку та природи, а також люди, які цінують здоровий спосіб життя і хочуть насолоджуватися красою природи.
Основні послуги	Проживання, харчування,
Додаткові послуги	Конференц-сервіс, екскурсійні послуги, Room-сервіс, послуги інтерактивної бібліотеки, трансфер, безкоштовний Wi-Fi, послуги масажу та банні процедури, послуги тренера, послуги перекладача, консьєрж-сервіс, організація екскурсій до природних заповідників, VIP-сервіс, ексклюзивне харчування, шоу-програми та розваги, спортивні та активні послуги, організація бізнес-зустрічей і конференцій, йога-студія
Інфраструктура	житлова споруда з 80 номерами, ресторан, лобі-бар, спа-центр, фітнес-центр, конференц-зали, дитячий майданчик, парковка, прогулянкові доріжки та зони відпочинку на природі, басейн.
Режим роботи	Цілорічне функціонування, цілодобово Ресторан – з 7.00 по 23.00
Площа земельної ділянки	30*201=6030 м ²

Готель пропонує широкий спектр основних та додаткових послуг, включаючи проживання, харчування, консьєрж-сервіс, еко-тури та активності, VIP обслуговування, розважальні заходи, спортивні та бізнес-послуги.

Інфраструктура готелю обладнана з урахуванням різноманітних потреб гостей, забезпечуючи комфортний та розкішний відпочинок для всіх.

Така концепція діяльності готелю дозволяє йому стати популярним місцем відпочинку для різних категорій клієнтів, пропонуючи їм вищий рівень сервісу та незабутні враження від перебування.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організаційна структура управління підприємством повинна бути адекватною його специфіці та відповідати масштабам і функціям, які виконують керовані об'єкти.

Оптимальність організаційної структури визначається кількома критеріями, такими як:

- Скорочення дистанції між управлінськими ланками та об'єктами управління.
- Оптимальна кількість рівнів і ланок в ієрархії управління.
- Мінімізація «входів» і «виходів» на кожному етапі управлінського процесу.
- Чітке визначення функцій управління для кожної ланки.
- Відсутність дублювання завдань, що підвищує ефективність роботи.

Не існує універсальної організаційної структури, яка б була оптимальною для всіх випадків. Ефективність тієї чи іншої структури залежить від різноманітних зовнішніх і внутрішніх чинників, а також від реалізованих стратегій.[34]

Детальний опис основних служб, що входять до організаційно-функціональної структури готелю, представлений у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Відділ прийому та розміщення	Цей відділ відповідає за прийом гостей, їх реєстрацію та надання необхідної інформації про всі послуги готелю, включаючи процеси заселення і виселення.	Менеджер, черговий адміністратор, портье, швейцар, консьерж, телефонний оператор, касир, белл-бой.
Відділ маркетингу і продажів	Відповідає за рекламування готелю та просування його послуг через соціальні медіа та інші канали комунікації.	Менеджер служби, маркетологи, SMM-менеджер

Відділ управління номерним фондом	Відповідає за підтримку чистоти в номерах, їх обслуговування, а також проведення генерального прибирання після виїзду гостей і поточного прибирання під час їхнього перебування.	Менеджер, покоївки, старша покоївка, кастелянші, прибиральники
Інженерно-технічна служба	Займається обслуговуванням інженерних систем готелю, усуває технічні несправності та здійснює контроль за їх станом.	Головний інженер, ремонтники
Адміністративна служба	Вирішує організаційні питання, пов'язані з управлінням готелем, займається фінансовими справами, підбором персоналу, відповідає за фінансову звітність, нарахування зарплат працівникам, веде поточну фінансову документацію і планування.	Заступник директора, директор (головний та фінансовий), HR-менеджери Головний бухгалтер, бухгалтери
Служба ресторанного обслуговування	Займається організацією харчування, розробляє меню, організовує сніданки, розробкою локального меню та інші страви відповідно до запитів гостей.	Шеф-кухар, кухарі, офіціанти, прибиральники, мийники, адміністратор, бармени
Служба безпеки	Відповідає за забезпечення охорони готелю, контролює дотримання правил і норм, що регулюють поведінку відвідувачів, як зовні, так і всередині закладу.	Охорона, інженер техніки безпеки
Служба культурно-дозвільних заходів	Організовує екскурсії для туристів, створює маршрути з урахуванням специфіки груп і інтересів відвідувачів.	Екскурсоводи, менеджер служби
Служба фізкультурно-оздоровчих заходів	Займається організацією відпочинку, пропонуючи послуги саун, басейнів та інших фізкультурних програм для гостей.	Менеджер служби, тренери, співробітники

Схема туристичного готелю, представлена на рис. 3.1, демонструє організацію простору. Всі приміщення готелю поділяються на основні та допоміжні. Основні будівлі включають житлові корпуси для гостей, ресторани та інші заклади, які забезпечують комфорт і зручності. Допоміжні приміщення, такі як котельні, пральні та склади, підтримують функціонування готелю, але не є безпосередньо пов'язаними з обслуговуванням клієнтів. Таким чином, організація простору важлива для ефективної роботи готелю та створення комфортного середовища для гостей.

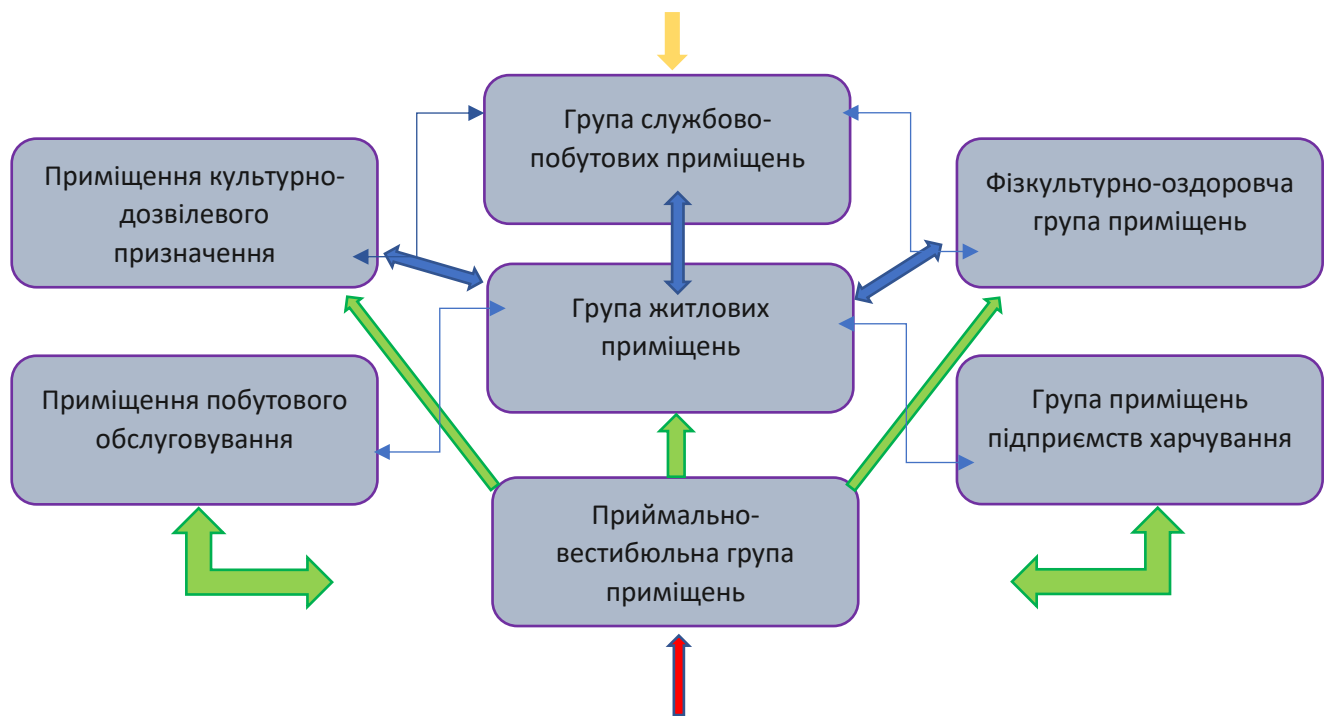


Рис.3.1 – Функціональна схема туристичного готелю

→ - Вхід для відвідувачів; → - Основні проходи; ↔ - Додаткові проходи; → - Службовий вхід;

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Підбір приміщень у туристичному готелі виконується відповідно до нормативних вимог, які містяться в ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Ці вимоги враховують різні категорії готелів, їх місткість, зірковість та концепцію обслуговування. Важливо також врахувати специфічні потреби, що виникають у кожному окремому випадку.

У проєктованому готелі важливим є наявність приймально-вестибюльної зони, оскільки вона є першим місцем, де гості взаємодіють із персоналом. Ця зона визначає їх перше враження про заклад. Для правильного визначення площі таких приміщень необхідно спочатку вибрати відповідне обладнання, яке сприятиме комфортному функціонуванню.

Обране устаткування, яке було відібрано з каталогів постачальників, заноситься до таблиці 3.2, де зазначаються важливі характеристики для

розрахунку корисної площі. Корисна площа приміщення, Скору, м², обчислюється як сума площ, зайнятих устаткуванням, що знаходиться у даному приміщенні.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Система зберігання речей	Orion	4	1100x650x2000	2,7
Квіткові конструкції	BloomMaster	4	420x420x1400	0,7
Модульні журнальні столи	StylishCo	4	800x720x690	2,4
Ергономічні крісла	ComfyRest	3	680x780x850	1,6
Декоративні вази з фруктами	GreenFresh	4	d=55	-
Всього				7,4
Бюро прийому і реєстрації				
Система зберігання документів	NovaStorage	2	1050x620x1980	1,4
Реєстраційна стійка	PrimeCheck	1	2700x580x900	1,5
Офісні крісла	OfficeEase	3	690x780x850	1,7
Лаптопи для роботи	TechMaster	3	120x120	-
Телефони для зв'язку	ConnectPro	1	65x65	-
Всього				4,6
Кімната чергового адміністратора				
Меблі для документів	ArgoDesk	2	1100x640x2000	1,4
Офісний робочий стіл	DeskCraft	1	1450x800x900	1,2
Офісні крісла з підтримкою	EasyChair	2	680x780x860	1,1
Персональні комп'ютери	DigiCore	2	120x130	-
Комунікаційні телефони	PhoneConnect	1	70x70	-
Всього				3,7
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник для службових приміщень	CleanSink	1	420x400x800	0,18
Унітаз для офісу	EliteToilet	1	900x680x700	0,6
Всього				0,78
Гардероб				

Модульні шафи для одягу	WardrobePlus	2	1080x630x2000	1,5
Підставки для одягу	HangerPro	2	1600x620x2250	1,9
Всього				3,4
Сейфова зона				
Робочі столи для обробки даних	SecureDesk	1	1500x780x880	1,2
Сейф для цінних речей	SafeGuard	4	670x360x370	1
Всього				2,2
Швейцарська зона				
Міні-столики	MiniDesk	1	780x710x670	0,6
М'які крісла	CozySeat	2	690x780x850	1,2
Швейцарські візки для багажу	MoveEasy	4	800x780x900	2,4
Всього				3,2
Камера схову				
Металеві стелажі для речей	MetalRack	2	1550x950x1850	2,8
Підставки для зберігання предметів	StackIt	2	610x610x610	0,8
Всього				3,6
Пост охорони				
Шафи для зберігання документів	FileGuard	2	1070x640x2000	1,4
Робочі столи для охорони	GuardDesk	1	1460x790x900	1,3
Офісні крісла	SafeSit	2	680x780x860	1,2
Персональні комп'ютери	TechLink	2	120x130	-
Телефони для зв'язку	CallMate	1	70x70	-
Всього				3,9
Санвузол жіночий				
Умивальники для ванних кімнат	Atma	2	420x400x800	0,35
Унітази для ванних кімнат	Atma	4	880x680x700	2,4
Всього				2,75
Санвузол чоловічий				
Круглі умивальники для ванних кімнат	Atma	2	420x400x800	0,35

Унітази для чоловічих санвузлів	Atma	1	880x680x700	0,6
Пісуари для чоловічого санвузла	Atma	2	570x460x560	0,55
Всього				1,5
Санвузол для людей з обмеженими можливостями				
Унітаз для інвалідних санвузлів	Atma	1	360x650x440	0,25
Умивальники для інвалідних санвузлів	Atma	1	420x400x800	0,2
Всього				0,45

На основі корисної площі кожного приміщення розраховується його орієнтовна загальна площа. Цей розрахунок включає додатковий простір, необхідний для зручного розташування обладнання, проходів та інших функціональних зон. Отримані розрахункові значення загальної площі порівнюють з нормативними показниками, щоб оцінити, наскільки приміщення відповідає стандартам і вимогам для даного типу об'єкта.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа, м ²	Нормативна площа, м ²
Вестибюль	45	100
Бюро прийому і реєстрації	15,5	12
Кімната чергового адміністратора	12	12
Службовий санітарно-технічний вузол	3	10
Гардероб	9,8	8
Сейфова	7,2	8
Швейцарська зона	12,5	8
Камера схову	10,8	10
Пост охорони	10,5	2
Санвузол жіночий	8	6
Санвузол чоловічий	5	6
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	1,8	10
Всього	151,1	192

Оскільки площі деяких приміщень приймально-вестибюльної групи не відповідають встановленим нормативам, будемо використовувати їх відповідно до нормативних значень, зазначених у таблиці 3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м2
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	15,5
Кімната чергового адміністратора	12
Службовий санітарно-технічний вузол	10
Гардероб	9,8
Сейфова	8
Швейцарська зона	12,5
Камера схову	10,8
Пост охорони	10,5
Санвузол жіночий	8
Санвузол чоловічий	6
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	10

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень є ключовою для будь-якого готельного закладу. Правильне планування цієї групи дозволяє визначити кількість місць у номерах та максимальну кількість гостей, які можуть бути одночасно розміщені. Розрахунок кількості номерів подано в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 80 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	3	4	2	8
Люкс, дуплекс	2	3	4	12

Напівлюкс	2	2	6	12
Номер I категорії (одномісний)	1	1	15	15
Номер I категорії (двомісний)	1	2	21	42
Номер I категорії (сімейний)	3	4	24	96
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	8	16
Всього	—	—	80	201

Для обчислення загальної площі номерного фонду потрібно визначити площу кожного номеру окремо. При цьому необхідно враховувати список та корисну площу обладнання, яке займає певний простір. Розрахунок площ номерів різних категорій наведено в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Апартаменти				
Житлова кімната				
Шафа	IKEA PAX	1	1200x650x2000	0,78
Тумбочка	IKEA Malm	2	500x400x550	0,4
Ліжко двоспальне	IKEA Hemnes	1	2100x2200x680	4,62
Стіл журнальний	IKEA Lack	1	550x500x450	0,28
Телевізор	LG Smart TV	1	480x100	-
Міні-бар	Liebherr	1	450x430x500	0,2
				6,28
Вітальня				
Стіл журнальний	IKEA Listerby	1	600x600x450	0,36
Крісла з подушками	IKEA Poäng	2	680x750x850	1,02
Диван	IKEA Ektorp	1	2200x880x950	1,94
Комод	IKEA Brimnes	1	800x400x950	0,32
Підставка для багажу	Hettich	1	600x400x500	0,24

Модульна кухня	IKEA Metod	1	1800x650	1,17
Холодильник	Samsung RB30	1	550x600x1700	0,33
Кондиціонер	Daikin	1	780x260x210	-
Дзеркало	IKEA Nissedal	1	700x500	-
				5,38
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Roca Diverta	1	450x400x850	0,18
Унітаз	Roca The Gap	1	360x640x770	0,23
Душова кабіна	Radaway EOS II	1	1200x800x2000	0,96
Ванна	Ravak Rosa II	1	1600x700x450	1,12
Рушникосушитель	Atlantic 2012	1	500x100x500	-
Дзеркало	IKEA Stave	1	700x500	-
				2,49
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Roca Bol	1	450x350x850	0,16
Унітаз	Roca The Gap	1	360x640x770	0,23
				0,39
Передпокій				
Стійка з вішаками	IKEA Portis	1	1200x500x2000	0,6
Крісла з подушками	IKEA Strandmon	2	700x850x1050	1,19
				1,79
Всього номеру				16,33
Люкс				
Житлова кімната				
Шафа	IKEA Pax	1	1000x580x2000	0,58
Тумбочка	Hülsta Navis	1	450x400x500	0,18
Ліжко двоспальне	Serta Perfect Sleeper	1	1900x1600x800	3,04
Стіл журнальний	Calligaris Volo	1	800x500x450	0,4
Телевізор	Samsung Smart TV	1	500x100	-
Міні-бар	Liebherr	1	600x600x800	0,36
				4,56
Вітальня				
Стіл обідній	IKEA Bjursta	1	1200x800x750	0,96
Крісла	Natuzzi Re-vive	2	700x750x1100	1,05
Диван	IKEA Klippan	1	1800x850x700	1,53
Комод	IKEA Malm	1	800x400x780	0,32
Підставка для багажу	Samsonite	1	600x400x450	0,24
				4,1
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Grohe Essence	1	450x400x850	0,18
Унітаз	Duravit DuraStyle	1	370x700x780	0,26
Душова кабіна	Huppe Studio	1	1200x800x2000	0,96
Дзеркало	IKEA Godmorgon	1	900x600	-
				1,4
Санітарний вузол додатковий				

Умивальник	Grohe Bau	1	400x350x850	0,14
Унітаз	Duravit Starck 3	1	370x700x780	0,26
			0,4	
Передпокій				
Стійка з вішаками	BoConcept Capri	1	800x400x2000	0,32
Крісла	IKEA Poäng	1	680x720x850	0,49
				0,81
Всього номеру				14,87
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Шафа	IKEA Pax	1	1000x580x2000	0,58
Ліжко двоспальне	IKEA Hemnes	1	2000x1600x800	3,2
Тумбочка	Hülsta Navis	1	450x400x500	0,18
Стіл журнальний	IKEA Lack	1	550x550x450	0,3
Телевізор	LG Smart TV	1	500x100	-
Міні-бар	Vitrifrigo	1	400x450x600	0,18
				4,44
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Grohe Essence	1	450x400x850	0,18
Унітаз	Duravit DuraStyle	1	370x700x780	0,26
Душова кабіна	Huppe Studio	1	1000x800x2000	0,8
Дзеркало	IKEA Godmorgon	1	900x600	-
				1,24
Передпокій				
Стійка з вішаками	IKEA Portis	1	800x400x1800	0,32
Крісла	IKEA Poäng	1	680x720x850	0,49
				0,81
Всього номеру				9,96
Номер I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Шафа	IKEA Pax	1	800x580x2000	0,46
Ліжко односпальне	IKEA Malm	1	2000x900x800	1,8
Тумбочка	IKEA Hemnes	1	450x400x500	0,18
Стіл письмовий	IKEA Micke	1	730x500x750	0,37
Стілець	IKEA Adde	1	390x450x780	0,18
Телевізор	LG Smart TV	1	500x100	-
Міні-бар	Vitrifrigo	1	400x450x600	0,18
				3,17
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Grohe Essence	1	450x400x850	0,18
Унітаз	Duravit DuraStyle	1	370x700x780	0,26
Душова кабіна	Huppe Studio	1	900x800x2000	0,72
Дзеркало	IKEA Godmorgon	1	900x600	-
				1,16

Передпокій				
Стійка з вішаками	IKEA Portis	1	800x400x1800	0,32
				0,32
Всього номеру				7,95
Номер I категорії (двомісний)				
Житлова кімната				
Шафа	IKEA Pax	1	800x580x2000	0,46
Ліжко двоспальне	IKEA Malm	1	2000x1600x800	2,88
Тумбочка	IKEA Hemnes	2	450x400x500	0,36
Стіл письмовий	IKEA Micke	1	730x500x750	0,37
Стілець	IKEA Adde	2	390x450x780	0,36
Телевізор	LG Smart TV	1	500x100	-
Міні-бар	Vitrifrigo	1	400x450x600	0,18
Крісло	IKEA Strandmon	1	730x800x1000	1,06
				5,67
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Grohe Essence	1	450x400x850	0,18
Унітаз	Duravit DuraStyle	1	370x700x780	0,26
Душова кабіна	Huppe Studio	1	900x800x2000	0,72
Дзеркало	IKEA Godmorgon	1	900x600	-
			1,16	
Передпокій				
Стійка з вішаками	IKEA Portis	1	800x400x1800	0,32
			0,32	
Всього номеру				7,15
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Шафа (широка для доступу на візку)	IKEA Pax	1	1000x600x2000	0,56
Ліжко двоспальне (низьке)	IKEA Malm	1	2000x1600x500	2
Тумбочка (доступна для візка)	IKEA Hemnes	2	450x400x500	0,36
Стіл письмовий (зручний для візка)	IKEA Micke	1	800x600x750	0,44
Стілець (пересувний, зручний для візка)	IKEA Adde	1	390x450x780	0,18
Телевізор	LG Smart TV	1	500x100	-
Міні-бар	Vitrifrigo	1	400x450x600	0,18
Крісло (м'яке для комфортного сидіння)	IKEA Strandmon	1	730x800x1000	1,06
				4,78
Санітарний вузол основний				

Умивальник (низький, доступний для візка)	Grohe Essence	1	450x400x850	0,18
Унітаз (широкий, з підтримкою)	Duravit DuraStyle	1	370x700x780	0,26
Душова кабіна (без бар'єра)	Huppe Studio	1	1200x900x2000	1,08
Дзеркало (розташоване на висоті)	IKEA Godmorgon	1	900x600	-
				1,52
Передпокій				
Стійка з вішаками (доступна для візка)	IKEA Portis	1	1000x400x1800	0,32
				0,32
Всього номеру				6,62
Номер I категорії (сімейний)				
Житлова кімната				
Шафа	IKEA PAX	1	1200x650x2000	0,78
Тумбочка	IKEA Malm	2	500x400x550	0,4
Ліжко двоспальне	IKEA Hemnes	1	2100x2200x680	4,62
Ліжко односпальне	IKEA Hemnes	1	2100x1100x680	2,31
Ліжко дитяче	IKEA Stuva	1	1650x750x750	1,01
Стіл журнальний	IKEA Lack	1	550x500x450	0,28
Телевізор	LG Smart TV	1	480x100	-
Всього				9,4
Вітальня				
Стіл обідній	IKEA Listerby	1	1500x900x750	1,01
Крісла	IKEA Poäng	2	680x750x850	1,02
Диван	IKEA Ektorp	1	2200x880x950	1,94
Всього				3,97
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Roca Diverta	1	450x400x850	0,18
Унітаз	Roca The Gap	1	360x640x770	0,23
Душова кабіна	Radaway EOS II	1	1200x800x2000	0,96
Всього				1,37
Передпокій				
Стійка з вішаками	IKEA Portis	1	1200x500x2000	0,32
Всього номеру				15,06

На основі обраного обладнання та розрахунку його корисної площі, визначається загальна площа номерів за допомогою такої формули:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / 0,3$$

Розрахунки наведено у табл. 3.7

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 4* на 80 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлов а	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартаменти	38,8	8,3	1,3	5,9	54,4
Люкс, дуплекс	28,8	4,6	1,3	2,7	49,5
Напівлюкс	14,8	4,1	-	2,7	33,2
Номер I категорії(одномісний)	10,5	3,8	-	1,06	26,5
Номер I категорії (двомісний)	18,9	4,6	-	5,03	28,6
Номер I категорії (сімейний)	34,6	4,6	-	1,06	40,2
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями (двомісний)	15,9	5,06	-	1,06	22,06

Приміщення для обслуговування на кожному поверсі призначені для використання персоналом готелю, зокрема для служби, яка займається експлуатацією номерного фонду, а також для гостей. Перелік обладнання для цих приміщень наведено в таблиці 3.8.

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

№	Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа, м ²
Хол					
1	Стіл журнальний	IKEA Lack	2	550x500x450	0,55
2	Горщики з квітами	Vazon Elegant	3	350x350x1400	0,37
3	Крісла	IKEA Poäng	2	680x820x1000	1,12
4	Дивани	IKEA Friheten	1	2300x900x800	2,07
Площа підрозділу				4,11	
Кімната чергового персоналу					
5	Шафа	IKEA Pax	1	1000x600x2000	0,6
6	Стіл офісний	IKEA Bekant	1	1600x800x740	1,28
7	Крісла офісні	IKEA Markus	2	620x600x1290	0,74
Площа підрозділу				2,62	

Комора брудної білизни					
8	Шафа	IKEA Brimnes	1	800x500x1900	0,4
9	Стелажі	IKEA Hejne	2	780x500x1710	1,56
Площа підрозділу				1,96	
Комора прибирального інвентаря					
10	Шафа	IKEA Brimnes	1	800x500x1900	0,4
11	Стелажі	IKEA Hejne	2	780x500x1710	1,56
Площа підрозділу				1,96	
Комора для чистої білизни					
12	Стелажі	IKEA Hejne	2	780x500x1710	1,56
Площа підрозділу				1,56	
Майданчик розбирання брудної білизни					
13	Стелажі	IKEA Hejne	1	780x500x1710	0,78
14	Кошик для білизни	Curver Essentials	1	700x500x1000	0,35
Площа підрозділу				1,13	
Приміщення для зберігання візків					
15	Візок покоївки	Vikan Cleaning Cart	3	900x600x1100	1,62
Площа підрозділу				1,62	
Службовий санітарно-технічний вузол					
16	Умивальник	Grohe Euro Ceramic	1	400x360x800	0,14
17	Унітаз	Grohe Bau Ceramic	1	370x650x800	0,24
Площа підрозділу				0,38	

На основі розрахунків корисної площі обладнання визначаємо орієнтовну загальну площу кожного приміщення для поповерхового обслуговування за допомогою такої формули:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / 0,3$$

Дані в табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м2	Нормативна площа приміщень, м2
Хол	13,7	30
Кімната чергового персоналу	8,7	10
Комора брудної білизни	6,5	8
Комора прибирального інвентарю	6,5	4
Комора для чистої білизни	5,2	6
Майданчик розбирання брудної білизни	3,7	4
Приміщення для зберігання візків	5,4	10
Службовий санітарно-технічний вузол	1,26	4

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наводяться у вигляді табл.3.10

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування

Назва приміщення	Площа, м2
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни	8
Комора прибирального інвентарю	6,5
Комора для чистої білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Службовий санітарно-технічний вузол	4

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

У проектуваному готелі передбачено кілька закладів громадського харчування:

- Головний ресторан Вищого класу на 190 місць
- Лобі-бар на 25 місць

- Їдальня для персоналу, організована окремо від гостьових зон.

Основний ресторан

Головний ресторан спеціалізуватиметься на традиційній західноукраїнській кухні з впровадженням концепції локаворства. Усі страви готуватимуться з використанням локальних продуктів, постачання яких забезпечується від місцевих фермерів і виробників. Меню включатиме як класичні, так і сучасні інтерпретації традиційних страв, що дозволить гостям поринути в автентичну гастрономічну культуру регіону.

Особливий акцент буде зроблено на новітніх техніках приготування — су-від, ферментація, молекулярна кухня, копчення на натуральній деревині. Це дозволить зберігати природний смак інгредієнтів і створювати незвичайні текстури та подачі страв.

Сніданки організовуватимуться за принципом "шведського столу" з 7:00 до 10:00, включаючи багатий вибір традиційних українських сніданкових страв. Після цього ресторан працюватиме з 12:00 до 23:00, пропонуючи як обіди, так і вечері в атмосфері, що ідеально підходить для сімейного відпочинку чи ділових зустрічей.

У вечірній час можливе проведення тематичних заходів, таких як дегустації локальних вин та сирів, що супроводжуватимуться живою музикою.

Лобі-бар

Лобі-бар, розташований у зоні рецепції, забезпечує зручність для гостей, які очікують на поселення або просто хочуть насолодитися швидкими закусками та напоями. Він буде обладнаний сучасною барною стійкою з професійним обладнанням.

Меню включатиме широкий вибір локальних настоянок, кавових напоїв, авторських коктейлів та десертів. Лобі-бар працюватиме цілодобово, що надасть гостям можливість перекусити в будь-який час доби.

Їдальня для персоналу

Для забезпечення ефективності роботи персоналу готелю буде створена окрема їдальня. Це сприятиме оптимізації внутрішніх процесів та

забезпечуватиме працівників якісним харчуванням без перетину з потоками гостей.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів туристичного готелю

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	190	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок – «Шведський стіл»; обід, вечеря – «a la carte»	Офіціантами	Традиційна західноукраїнська кухня (Використання новітніх технік)	м сніданки 07:00-10:00
Лобі-бар (при вестибюлі)	Вищий	25	Всі мешканці готелю	«a la carte»	Барменом, повне	Традиційна західноукраїнська кухня (Використання новітніх технік)	Цілодобово
Їдальня для персоналу	-	20	Персонал	-	Самообслуговування	Комплексне меню	8:00 – 22:00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма ресторану включає комплекс страв певного асортименту та номенклатури, які виготовляються в запланованому періоді, відповідно до спеціалізації та виробничої потужності закладу. Потужність ресторану визначається кількістю місць в обідніх залах, тому виробничою програмою для такого закладу є розрахункове меню, яке передбачає реалізацію страв у залі.

Розрахункове меню — це список страв із зазначенням номера рецептури, виходу готової страви та її кількості.

З огляду на тип та потужність підприємства ресторанного господарства, методи обслуговування, а також контингент споживачів, для готелів категорії 4* розробляється меню розширеного континентального сніданку, меню вільного вибору страв, а також карта напоїв і карта вин.

Меню розширеного континентального сніданку ресторану оформляється у вигляді таблиці 3.12.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку при обслуговуванні «шведський стіл»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Салат «Вінегрет з квасолею та маринованими грибами»	50
згідно ТК	Рулетики з шинкою та сиром	45
згідно ТК	Салат із сезонних овочів із сиром фета	60
згідно ТК	Асорті сирів місцевого виробництва (бринза, гауда, телячий, сир із сметаною)	20/20/20/20
згідно ТК	Рибне асорті (форель копчена, оселедець маринований)	15/15
згідно ТК	Домашній йогурт з медом і горіхами	150
згідно ТК	Сир кисломолочний із зеленню	40
згідно ТК	Вершкове масло	10
Гарячі закуски		
згідно ТК	Запіканка з картоплею і сиром	60
згідно ТК	Яйця бенедикт із соусом Голландез	50
згідно ТК	Омлет із зеленню та овочами	50
згідно ТК	Млинці з сиром або джемом	40
згідно ТК	Гречана каша з грибами	70
згідно ТК	Тушковані овочі із пряними травами	30
Солодкі страви		
згідно ТК	Сирники із сметаною	40
згідно ТК	Ягідний мус	100
згідно ТК	Пудинг із білої кукурудзи	200
згідно ТК	Фруктове асорті (яблуко, груша, виноград, апельсин)	30/30/30/30
згідно ТК	Домашній джем (малиновий, яблучний)	10/10
Гарячі напої власного виробництва		
-	Чай (чорний, зелений, трав'яний, фруктовий)	100
-	Кава (еспreso, американо, капучино, латте)	50/100/150/200
-	Гарячий шоколад	100
Холодні напої власного виробництва		
-	Сік-фреш (яблуко, морква, апельсин)	200
-	Вершковий коктейль із сезонними ягодами	200
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби		
-	Хліб (пшеничний, житній, кукурудзяний)	40/40/40
-	Круасан з маслом	50
-	Маффіни з ягодами	40

Після сніданку, ресторан працює в режимі «А ля карт», дані представлені в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Маринований лосось з івано-франківською бринзою	150
згідно ТК	Форель, запечена з травами на грилі	90
згідно ТК	Бульйон з лісових грибів	350
згідно ТК	Телятина з су-від з трав'яною скоринкою	220
згідно ТК	Крем-брюле з лаванди з дегідрованою малиною	200
Холодні закуски		
згідно ТК	Карпатський паштет з лісовими грибами та журавлиною	100
згідно ТК	Тартар з яловичини "Локавор"	120
згідно ТК	Салат із ферментованих овочів із насінням гарбуза	150
згідно ТК	Овочева асорті з карпатськими травами	200
згідно ТК	Домашня бринза з медом та горіхами	100
згідно ТК	Ферментований салат з буряка та моркви	200
згідно ТК	Бастурма з соусом із айви	120
Гарячі закуски		
згідно ТК	Медальйони з телятини з соусом з білих грибів	120
згідно ТК	Реберця ягнати на вугіллі з соусом із шипшини	140
згідно ТК	Фондю з карпатських сирів	250
згідно ТК	Деруни з лісовими грибами та сметаною	180
згідно ТК	Запечений баклажан із соусом із топлених томатів	200
згідно ТК	Млинці з качкою та грибним соусом	150/50
Перші страви		
згідно ТК	Крем-суп із пастернаку з трюфельним маслом	300
згідно ТК	Традиційний борщ на бульйоні з ферментованої капусти	300
згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза та імбиру	350/30
згідно ТК	Курячий суп із локшиною на домашніх яйцях	300
згідно ТК	Суп із топінамбура з картопляними чипсами	300
згідно ТК	Традиційна уха з карпатських риб	300
Основні страви		
згідно ТК	Гуцульські голубці з ячменем та грибами	250
згідно ТК	Карпатська риба з соусом із дикого щавлю	270
згідно ТК	Карпатські вареники з картоплею та сиром	300
згідно ТК	Карпатська форель в лимонно-часниковому соусі	280
згідно ТК	Качка з ягідним соусом	250
згідно ТК	Рагу з оленини з лісовими ягодами	300
згідно ТК	Стейк із телятини з грибним соусом	250
згідно ТК	Шашлик із маринованої свинини з прямими овочами	300
згідно ТК	Рагу із зайця в томатно-винному соусі	270
згідно ТК	Ребра з медово-гірчичним соусом	350
Десерти		
згідно ТК	Лавандовий чізкейк із малиновим соусом	180
згідно ТК	Домашній сирник з маком та ванільним соусом	200

згідно ТК	Брусничний мус із дегідрованим яблуком	150
згідно ТК	Медовик із карамелізованими грушами та соусом із карпатських трав	200
згідно ТК	Тарт з лісовими ягодами та кремом із топленого молока	180
згідно ТК	Грушевий тарт із медовим кремом	200
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Трав'яний чай з карпатських зборів	250
згідно ТК	Ромашковий чай із медом	250
згідно ТК	Глінтвейн з яблуками та корицею	300
згідно ТК	Вершковий какао з корицею	250
згідно ТК	Гарячий шоколад із зефіром	250
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Узвар із сушених фруктів	250
згідно ТК	Ожиновий лимонад	250
згідно ТК	Ягідний мікс із м'ятою та медом	300
згідно ТК	Компот із червоної смородини та груш	250
згідно ТК	Домашній лимонад із базиліком та лимоном	300
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби		
згідно ТК	Домашній хліб на заквасці (пшеничний, житній)	30/30
згідно ТК	Пиріг із карпатським медом та волоськими горіхами	150
згідно ТК	Рогалики з маком	100
згідно ТК	Хліб із сухофруктами та горіхами	120

У закладі є скомплектоване меню для персоналу закладу, яке включає сніданки, обіди та вечері, і представлено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14 – Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечері

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви,г (мл)
Понеділок		
Сніданок		
Згідно ТК	Салат з капусти	35
Згідно ТК	Котлета рублена з мясом	100
Згідно ТК	Макарони відварні	100
Згідно ТК	Хліб зерновий	30
Згідно ТК	Компот з ягід	200
Обід		
Згідно ТК	Салат «цезарь»	35
Згідно ТК	Борщ	200
Згідно ТК	Сосиска відварна	30
Згідно ТК	Каша гречана	180

Згідно ТК	Хліб зерновий	30
Згідно ТК	Чай с лимоном	200
Згідно ТК	Панакота	150
Вечеря		
Згідно ТК	Печеня зі свининою	210
Згідно ТК	Салат з буряка	150
Згідно ТК	Хліб	30
Згідно ТК	Чай	200
Згідно ТК	Круасан с полуницею	170
Вівторок		
Сніданок		
Згідно ТК	Яйце варене, сосиска	150
Згідно ТК	Помідор і огірок свіжий	80
Згідно ТК	Хліб сірий	30
Згідно ТК	Кава	200
Обід		
Згідно ТК	Бульйон курячий	210
Згідно ТК	Гуцульський банош	150
Згідно ТК	Овочі свіжі або мариновані	100
Згідно ТК	Хліб зерновий	30
Згідно ТК	Узвар	200
Згідно ТК	Наполеон	100
Вечеря		
Згідно ТК	Гречка з мясом	200
Згідно ТК		140
	Салат з буряка	
Згідно ТК	Хліб з висівками	30
	Чай	200
Середа		
Сніданок		
Згідно ТК	Макарони з сиром	150
Згідно ТК	Бутерброд з ковбасою	100
Згідно ТК	Салат з капусти	100
	Чай	200
Обід		
Згідно ТК	Овочі	100
Згідно ТК	Розсольник	300

Згідно ТК	Котлета рибна	120
Згідно ТК	Картопляне пюре	100
Згідно ТК	Хліб злаковий	30
Згідно ТК	Кампот	200
Згідно ТК	Слойка з вишнею	150
Вечеря		
Згідно ТК	Плов із свинини	230
Згідно ТК	Салат з моркви	140
Згідно ТК	Хліб	30
	Чай	200
Четвер		
Сніданок		
Згідно ТК	Каша вівсяна з мисливською Ковбаскою	250
Згідно ТК	Батон	30
Згідно ТК	Кампот	200
Обід		
	Бульйон курячий	210
Згідно ТК	Гуцульський банош	150
Згідно ТК	Овочі свіжі або мариновані	100
Згідно ТК	Хліб	30
Згідно ТК	Узвар	200
Згідно ТК	Тірамісу	100
Вечеря		
Згідно ТК	Макарони з мясом	240
Згідно ТК	Салат вінігрет	150
Згідно ТК	Хліб	30
Згідно ТК	Кампот	200
П'ятниця		
Сніданок		
Згідно ТК	Яйце варене, сосиска	150
Згідно ТК	Помідор і огірок свіжий	80
Згідно ТК	Хліб	30
Згідно ТК	Кава	200
Обід		
Згідно ТК	Бограч	300
Згідно ТК	Лаваш з овочами гриль	250

Згідно ТК	Узвар	200
Згідно ТК	Пражский торт	100
Вечеря		
Згідно ТК	Гречка з мясом	200
Згідно ТК	Салат з буряка	140
Згідно ТК	Хліб	30
	Чай	200
Субота		
Сніданок		
Згідно ТК	Яйце варене, сосиска	150
Згідно ТК	Помідор і огірок свіжий	80
Згідно ТК	Хліб сірий	30
Згідно ТК	Кава	200
Обід		
Згідно ТК	Бульйон курячий	210
Згідно ТК	Гуцульський банош	150
Згідно ТК	Овочі свіжі або мариновані	100
Згідно ТК	Хліб зерновий	30
Згідно ТК	Узвар	200
Згідно ТК	Наполеон	100
Вечеря		
Згідно ТК	Гречка з мясом	200
Згідно ТК	Салат з буряка	140
Згідно ТК	Хліб з висівками	30
	Чай	200
Неділя		
Сніданок		
Згідно ТК	Макарони з сиром	150
Згідно ТК	Бутерброд з ковбасою	100
Згідно ТК	Салат з капусти	100
	Чай	200
Обід		
Згідно ТК	Овочі	100
Згідно ТК	Розсольник	300
Згідно ТК	Котлета рибна	120
Згідно ТК	Картопляне пюре	100
Згідно ТК	Хліб злаковий	30

Згідно ТК	Кампот	200
Згідно ТК	Слойка з вишнею	150
Вечеря		
Згідно ТК	Плов із свинини	230
Згідно ТК	Салат з моркви	140
Згідно ТК	Хліб	30
	Чай	200

У ресторані готелю категорії 4* пропонуються винно-горілчані вироби, слабоалкогольні та безалкогольні напої, тому складається карта напоїв, яка оформлена у вигляді таблиці 3.15.

Таблиця 3.15 – Карта напоїв ресторану Вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Nemiroff з перцем», ТМ Україна	0,7/0,05
Медовуха «Дід пасічник», ТМ Україна	0,7/0,05
Горілка "Зелена гора" (місцева, Івано-Франківськ)	0,7/0,05
Горілка "Абсолют" ТМ Україна	0,7/0,05
Горілка «Зелена енергія», ТМ Україна	0,7/0,05
Виноградні вина — кріплені, столові десертні (білі, рожеві, червоні)	
Біле вино	
Вино «Князівство Боярське», ТМ Івано-Франківська область (біле сухе)	0,75/0,1
Вино «Шовковий шлях», ТМ Івано-Франківська область (біле напівсухе)	0,75/0,1
Вино «Карпати», ТМ Івано-Франківська область (біле напівсолодке)	0,75/0,1
Рожеве вино	
Вино «Шовковий шлях», ТМ Івано-Франківська область (рожеве сухе)	0,75/0,1
Вино «Долина» (рожеве напівсухе), ТМ Івано-Франківська область	0,75/0,1
Червоне вино	
Вино «Князівство Боярське», ТМ Івано-Франківська область (червоне напівсухе)	0,75/0,1
Вино «Карпати», ТМ Івано-Франківська область (червоне сухе)	0,75/0,1
Шампанське та інше ігристе вино	
Marengo (В асортименті), ТМ Іспанія	0,75/0,1
Prosecco (Біле сухе), ТМ Грузія	0,75/0,1
Вино «Миколаївське» (ігристе біле солодке), ТМ Україна	0,75/0,1

Коньяки і бренді		
Коньяк «Рух» 5*, ТМ Івано-Франківськ		0,5/0,01
«Метаха» 5*, ТМ Греція		0,5/0,01
Мінеральні і фруктові води		
Вода газована "Моршинська", ТМ Україна		0,5
Вода "Джерело Карпат", ТМ Івано-Франківська область (місцева)		0,5
Квас «Карпатський», ТМ Івано-Франківськ		0,5
Сік «Чудо», ТМ Україна		0,5
Сік «Мілений» (мультивітамінний), ТМ Івано-Франківськ		0,5
Пиво		
Пиво «Пивзавод Карпатський», ТМ Івано-Франківськ		0,5
Пиво «Черніїв», ТМ Івано-Франківськ		0,5
Пиво «Корона», ТМ Мексика		0,5
Пиво «Охтирське розливне», ТМ Україна		0,5
Пиво «Охтирське бочкове», ТМ Україна		0,33

У готелі також є лобі-бар, який пропонує свою цілодобову карту напоїв, оформлену у вигляді таблиці 3.16.

Таблиця 3.16 – Меню лобі-бару готелю категорії 4*

№ Рецеп- тури	Категорія	Назва напою / страви	Вихід страви, г / Вели- чина порції, мл
Згідно ТК	Безалко- гольні ко- ктейлі	Коктейль «Мохіто» (м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	310
Згідно ТК		Коктейль «Джміль» (Кава, апельсиновий сік, сироп, лід)	300
Згідно ТК		Полуничний Мілкшейк (молоко, полуничне морозиво, полуниця з місцевих фермерів)	320
Згідно ТК	Алкого- льні кок- тейлі	Коктейль «Мохіто» (ром, м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	310
Згідно ТК		Коктейль «Мартіні з тоніком» (білий вермут, тонік, лайм)	310
Згідно ТК		Карпатська Грета (горілка, медовий сироп, лимонний сік, журавлинний сік, м'ята з місцевих джерел)	330
Згідно ТК		Танок лісових ягід (джин, свіжі лісові ягоди (малина, чорниця), цукровий сироп, лимонний сік, газована вода)	320

Згідно ТК		Гуцульська Сангрія (червоне вино з Івано-Франківщини, яблучний сік, мед, спеції (кориця, гвоздика), апельсин, яблуко)	375
	Горілка та міцні напої	Медовуха «Дід пасічник», ТМ Україна	0,7/0,05
		Горілка "Finlandia", ТМ Фінляндія	0,7/0,2
		Горілка "Green Day", ТМ Україна	0,7/0,1
	Вино	Вино «Князівство Боярське», ТМ Івано-Франківська область (біле сухе)	0,75/0,1
		Вино «Шовковий шлях», ТМ Івано-Франківська область (біле напівсухе)	0,75/0,1
		Вино «Карпати», ТМ Івано-Франківська область (біле напівсолодке)	0,75/0,1
		Вино «Шовковий шлях», ТМ Івано-Франківська область (рожеве сухе)	0,75/0,1
		Вино «Долина», ТМ Івано-Франківська область (рожеве напівсухе)	0,75/0,1
	Коньяки	"Metexa" 5* ТМ Греція	0,5/0,01
		"Orbeliani" 5* ТМ Грузія	0,5/0,01
	Безалкогольні напої	Напій газований "Coca-Cola" у скляній пляшці	0,33
		Квас «Тарас» (місцевий квас, традиційний смак)	0,5
		Сік «Сандора» (мультивітамін), ТМ Україна	0,5
		Сік "Чудо", ТМ Україна	0,5
	Гарячі напої власного виробництва	Чорна кава (кавові зерна з місцевих кав'ярень)	200
		Чорна кава з вершками	320
		Кава капучино	400
		Кава по-східному (кавові зерна з місцевих фермерських поставальників)	175
		Кава по-ірландськи	150
	Холодні напої власного виробництва	Кава-глясе (місцеве молоко, морозиво)	300
		Кава по-віденськи	300

Згідно ТК	Холодні страви та закуски	Бутерброд з червоною ікром (локальна ікра з річкових риб)	70г
Згідно ТК		Овочі гриль (помідор, перець, печериці з місцевих ферм)	100г
Згідно ТК		Хумус з овочами та лавашем (локальні овочі, хумус власного приготування)	150г
Згідно ТК		Салат з печеного буряка та сиром тофу (мікс салат, в'ялені помідори, квасоля, буряк з місцевих господарств)	110г
Згідно ТК		Салат з овочами гриль (гриби, помідори, насіння гарбуза, локальні овочі)	120г
Згідно ТК		Домашнє квасіння (капуста, огірки, помідори з місцевих ферм)	100г
Згідно ТК	Гарячі закуски	Кільця кальмара в клярі	195г
Згідно ТК		Сирні палочки (сир з місцевих виробників)	195г
Згідно ТК		Картопля Фрі	100г
Згідно ТК	Солодкі страви (десерти)	Шоколадний кейк	120
Згідно ТК		Мангова панакота (місцеві фрукти, манго)	90
Згідно ТК	Хлібно-булочні вироби	Хліб пшеничний (локальне пшеничне борошно)	10
Згідно ТК		Круасан	30
Згідно ТК		Слойка (з місцевим варенням)	80
Згідно ТК		Кекс (місцеві ягоди)	50

Для розробки виробничої програми ресторану вищого класу, використовується графік завантаженості залів, який враховує середню тривалість прийому їжі, режим роботи обідньої зали та її орієнтовну

завантаженість у різні години. Це дозволяє визначити кількість відвідувачів ресторану протягом дня.

Погодинну кількість відвідувачів, що обслуговуються в обідній залі, позначену як n (осіб), обчислюють за формулою: $n = k * N * \eta / 100$

- N — кількість місць в обідній залі ресторану (шт.);
- η — оборотність одного місця за годину (разів);
- k — середнє завантаження залу у відсотках.

Розрахунки зведені в таблицю 3.17 для подальшого використання.

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 190 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7-10	Сніданок для мешканців готелю		201
10-11	Перерва		
11-12	1,5	40	114
12-13	1,5	50	142,5
13-14	1,5	70	199,5
14-15	1,5	60	171
15-16	1,5	50	142,5
16-17	1,5	30	85,5
17-18	1,5	40	114
18-19	0,6	70	79,8
19-20	0,6	100	114
20-21	0,6	80	91,2
21-22	0,6	70	79,8
22-23	0,6	60	68,4
Всього відвідувачів за день (пзаг)			1402
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			7,3

В результаті розрахунків було встановлено, що загальна кількість відвідувачів ресторану протягом дня складає 1409 особи, а оборотність столів у залі за день — 7,3.

На основі цих даних можна обчислити кількість страв, які будуть реалізовані:

За сніданок: $201 \times 7 = 1407$ страв.

За меню вільного вибору протягом дня: $1402 \times 3,5 = 4907$ страв.

Загальна кількість страв, реалізованих протягом дня, становить:

$1407+4907 = 6314$ страв.

Далі здійснюється розподіл цієї кількості страв на категорії (холодні та гарячі закуски, супи, другі страви, десерти) та визначення їх складу за основними продуктами, з урахуванням процентного співвідношення в асортименті. Результати цих розрахунків наведені у таблицях 3.18 та 3.19.

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		422
рибні		25	105
м'ясні		30	127
овочеві		25	105
молоко і кисломолочні продукти		20	84
Гарячі страви:	50		703
м'ясні, рибні		20	141
овочеві		25	176
круп'яні		25	176
яєчні, сирні		30	211
Солодкі страви	20		281
Всього	100		1407

Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		1472
рибні		25	368
м'ясні		30	442
салати		35	515
Кисломолочні продукти		10	147
Гарячі закуски	5		245

Супи: прозорі заправні молочні, холодні, солодкі	25	15 75 10	1227 184 920 123
Другі гарячі страви: рибні м'ясні овочеві круп'яні яєчні, сирні	30	15 65 5 10 5	1472 220 957 74 150 74
Солодкі страви	10		491
Всього	100		4907

Розрахунок закупівельної продукції ресторану, реалізованої в момент сніданку та протягом дня наведемо відповідно у табл. 3.20 та 3.21.

Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої в момент сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 201 відвідувачів
Гарячі напої	Л.	0,25	50
Холодні напої: Мінеральна вода Натуральний сік	Л.	0,25 0,125 0,125	50 25 25
Хліб та хлібобулочні вироби: Чорний Житній Тостовий злаковий Пшеничний	Кг.	0,15 0,03 0,05 0,02 0,05	20 5 4 5 6
Борошняні кондитерські вироби	Шт.	0,7	140
Фрукти	Кг.	0,07	14

Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану вищого класу на 190 місць

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1402 відвідувача
Гарячі напої	Л.	0,05	70
Холодні напої: Фруктова вода мінеральна вода натуральний сік власного виробництва	Л.	0,05 0,08 0,02 0,1	70 25 20 10 15

Хліб та хлібобулочні вироби: житній пшеничний	Кг.	0,05	70
		0,05	70
Борошняні кондитерські вироби	Шт..	0,5	701
Цукерки, печиво, шоколад	Кг.	0,02	28,04
Фрукти	Кг.	0,05	70
Вино-горілчані вироби	Л.	0,1	140
Пиво	Л.	0,025	35

На основі даних таблиць складемо денну виробничу програму проєктованого закладу (табл. 3.22 і 3.23) на виробничу програму сніданку

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Салат «Вінегрет з квасолею та маринованими грибами»	50	50
згідно ТК	Рулетики з шинкою та сиром	45	45
згідно ТК	Салат із сезонних овочів із сиром фета	52	60
згідно ТК	Асорті сирів місцевого виробництва (бринза, гауда, телячий, сир із сметаною)	20	20/20/20/20
згідно ТК	Рибне асорті (форель копчена, оселедець маринований)	15	15/15
згідно ТК	Домашній йогурт з медом і горіхами	150	150
згідно ТК	Сир кисломолочний із зеленню	60	40
згідно ТК	Вершкове масло	30	10
Гарячі закуски			
згідно ТК	Запіканка з картоплею і сиром	120	60
згідно ТК	Яйця бенедикт із соусом Голландез	100	50
згідно ТК	Омлет із зеленню та овочами	100	50
згідно ТК	Млинці з сиром або джемом	90	40
згідно ТК	Гречана каша з грибами	120	70
згідно ТК	Тушковані овочі із пряними травами	173	30
Солодкі страви			
згідно ТК	Сирники із сметаною	80	40
згідно ТК	Ягідний мус	70	100
згідно ТК	Пудинг із білої кукурудзи	60	200
згідно ТК	Фруктове асорті (яблуко, груша, виноград, апельсин)	51	30/30/30/30
згідно ТК	Домашній джем (малиновий, яблучний)	20	10/10
Гарячі напої власного виробництва			
-	Чай (чорний, зелений, трав'яний, фруктовий)	200	100
-	Кава (еспreso, американо, капучино, латте)	200	50/100/150/200

-	Гарячий шоколад	100	100
Холодні напої власного виробництва			
-	Сік-фреш (яблуко, морква, апельсин)	200	200
-	Вершковий коктейль із сезонними ягодами	100	200
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби			
-	Хліб (пшеничний, житній, кукурудзяний)	90	40/40/40
-	Круасан з маслом	45	50
-	Маффіни з ягодами	45	40

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану на 190 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Маринований лосось з івано-франківською бринзою	300	150
згідно ТК	Форель, запечена з травами на грилі	35	90
згідно ТК	Бульйон з лісових грибів	92	350
згідно ТК	Телятина з су-від з трав'яною скоринкою	160	220
згідно ТК	Крем-брюле з лаванди з дегідрованою малиною	70	200
Холодні закуски			
згідно ТК	Карпатський паштет з лісовими грибами та журавлиною	195	100
згідно ТК	Тартар з яловичини "Локавор"	195	120
згідно ТК	Салат із ферментованих овочів із насінням гарбуза	257	150
згідно ТК	Домашня бринза з медом та горіхами	147	100
згідно ТК	Ферментований салат з буряка та моркви	257	200
згідно ТК	Бастурма з соусом із айви	122	120
Гарячі закуски			
згідно ТК	Медальйони з телятини з соусом з білих грибів	35	120
згідно ТК	Реберця ягняти на вугіллі з соусом із шипшини	35	140
згідно ТК	Фондю з карпатських сирів	35	250
згідно ТК	Деруни з лісовими грибами та сметаною	35	180
згідно ТК	Запечений баклажан із соусом із топлених томатів	35	200
згідно ТК	Млинці з качкою та грибним соусом	35	150/50
Перші страви			
згідно ТК	Крем-суп із пастернаку з трюфельним маслом	230	300
згідно ТК	Традиційний борщ на бульйоні з ферментованої капусти	230	300
згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза та імбиру	123	350/30
згідно ТК	Курячий суп із локшиною на домашніх яйцях	92	300
згідно ТК	Суп із топінамбура з картопляними чипсами	230	300
згідно ТК	Традиційна уха з карпатських риб	230	300
Основні страви			

згідно ТК	Гуцульські голубці з ячменем та грибами	224	250
згідно ТК	Карпатська риба з соусом із дикого щавлю	110	270
згідно ТК	Карпатські вареники з картоплею та сиром	74	300
згідно ТК	Карпатська форель в лимонно-часниковому соусі	110	280
згідно ТК	Качка з ягідним соусом	80	250
згідно ТК	Рагу з оленини з лісовими ягодами	80	300
згідно ТК	Стейк із телятини з грибним соусом	154	250
згідно ТК	Шашлик із маринованої свинини з пряними овочами	160	300
згідно ТК	Рагу із зайця в томатно-винному соусі	160	270
згідно ТК	Ребра з медово-гірчичним соусом	160	350
Десерти			
згідно ТК	Лавандовий чізкейк із малиновим соусом	70	180
згідно ТК	Домашній сирник з маком та ванільним соусом	70	200
згідно ТК	Брусничний мус із дегідрованим яблуком	70	150
згідно ТК	Медовик із карамелізованими грушами та соусом із карпатських трав	70	200
згідно ТК	Тарт з лісовими ягодами та кремом із топленого молока	70	180
згідно ТК	Грушевий тарт із медовим кремом	70	200
Гарячі напої власного виробництва			
згідно ТК	Трав'яний чай з карпатських зборів	280	250
згідно ТК	Ромашковий чай із медом	280	250
згідно ТК	Глінтвейн з яблуками та корицею	280	250
згідно ТК	Вершковий какао з корицею	280	250
згідно ТК	Гарячий шоколад із зефіром	280	250
Холодні напої власного виробництва			
згідно ТК	Узвар із сушених фруктів	280	250
згідно ТК	Ожиновий лимонад	280	250
згідно ТК	Ягідний мікс із м'ятою та медом	280	250
згідно ТК	Компот із червоної смородини та груш	280	250
згідно ТК	Домашній лимонад із базиліком та лимоном	280	250
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби			
згідно ТК	Домашній хліб на заквасці (пшеничний, житній)	200	30/30
згідно ТК	Пиріг із карпатським медом та волоськими горіхами	150	150
згідно ТК	Рогалики з маком	171	100
згідно ТК	Хліб із сухофруктами та горіхами	180	120

Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма для ресторану вищого класу на 190 місця (напої)

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л	Кількість пляшок або порцій, шт.
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «Nemiroff з перцем», ТМ Україна	0,7/0,05	12
Медовуха «Дід пасічник», ТМ Україна	0,7/0,05	12
Горілка "Зелена гора" (місцева, Івано-Франківськ)	0,7/0,05	12
Горілка "Абсолют" ТМ Україна	0,7/0,05	12
Горілка «Зелена енергія», ТМ Україна	0,7/0,05	12
Виноградні вина — кріплені, столові десертні (білі, рожеві, червоні)		
Біле вино		
Вино «Князівство Боярське», ТМ Івано-Франківська область (біле сухе)	0,75/0,1	12
Вино «Шовковий шлях», ТМ Івано-Франківська область (біле напівсухе)	0,75/0,1	12
Вино «Карпати», ТМ Івано-Франківська область (біле напівсолодке)	0,75/0,1	12
Рожеве вино		
Вино «Шовковий шлях», ТМ Івано-Франківська область (рожеве сухе)	0,75/0,1	12
Вино «Долина» (рожеве напівсухе), ТМ Івано-Франківська область	0,75/0,1	12
Червоне вино		
Вино «Князівство Боярське», ТМ Івано-Франківська область (червоне напівсухе)	0,75/0,1	12
Вино «Карпати», ТМ Івано-Франківська область (червоне сухе)	0,75/0,1	12
Шампанське та інше ігристе вино		
Marengo (В асортименті), ТМ Іспанія	0,75/0,1	11
Prosecco (Біле сухе), ТМ Грузія	0,75/0,1	11
Вино «Миколаївське» (ігристе біле солодке), ТМ Україна	0,75/0,1	11
Коньяки і бренді		
Коньяк «Рух» 5*, ТМ Івано-Франківськ	0,5/0,01	11
«Метаха» 5*, ТМ Греція	0,5/0,01	11
Мінеральні і фруктові води		
Вода газована "Моршинська", ТМ Україна	0,5	14
Вода "Джерело Карпат", ТМ Івано-Франківська область (місцева)	0,5	14
Квас «Карпатський», ТМ Івано-Франківськ	0,5	14
Сік «Чудо», ТМ Україна	0,5	14
Сік «Мілений» (мультивітамінний), ТМ Івано-Франківськ	0,5	14
Пиво		

Пиво «Пивзавод Карпатський», ТМ Івано-Франківськ	0,5	6
Пиво «Черніїв», ТМ Івано-Франківськ	0,5	6
Пиво «Корона», ТМ Мексика	0,5	6
Пиво «Охтирське розливне», ТМ Україна	0,5	7
Пиво «Охтирське бочкове», ТМ Україна	0,5	7

Після підрахунків денної виробничої програми та орієнтовного визначення кількості споживаних страв, напоїв та закупівельної продукції, переходимо до організації технологічних процесів на підприємствах харчування.

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На основі основного меню складається таблиця потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах (табл.3.25).

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина — півтушки Філе куряче Печінка яловича Медальйони з телятини Стейк із телятини Шашлик із маринованої свинини Реберця ягняти Бастурма з соусом із айви	охолоджена охолоджена охолоджене охолоджена охолоджена Охолоджений Маринований Охолоджені Фасована
Риба та морепродукти	Судак Лосось Форель Маринований лосось Карпатська форель	охолоджена охолоджена охолоджений охолоджений охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	Ковбаса Оселедець Салямі Шинка Домашня ковбаса Бекон	г/к охолоджений г/к свіжа х/к х/к

Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко Сметана Масло вершкове Домашня бринза Фондю з карпатських сирів Яйця Бринза Сир кисломолочний	Пакетоване, 2,5% Пакетована, 20% жирності Пакетоване, в/г Свіжа Готовий продукт свіжі 50% жирності 9% жирності
Овочі та зелень	Картопля Помідори Зелень петрушки Листя салату Буряк Морква Баклажан Огірки Перець Цибуля зелена Буряк Капуста білокачана	Свіжа Свіжі Свіжа Свіже Свіжий Свіжа Свіжий свіжі свіжий свіжа свіжий свіжа
Фрукти та ягоди	Лимон Яблука Груші Лісові ягоди Банан Ківі Виноград	Свіжий Свіжі Свіжі Свіжі свіжий свіжий
Бакалійні товари	Квасоля Кукурудза Огірок маринований Маслини консервовані	консервована консервована Фасований Фасовані
Сипучі продукти	Перець чорний мелений Сіль Борошно пшеничне Рис Крупа манна Вівсяні злаки	пакетований пакетована пакетоване пакетований пакетована пакетовані
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Домашній хліб на заквасці Пиріг із карпатським медом Хліб із сухофруктами та горіхами Рогалики з маком Чізкейк	Свіжий, пшеничний, житній Готовий продукт Свіжі в ящиках в ящиках в ящиках
Напої алкогольні	Горілка і горілчані вироби	

Горілка «Nemiroff з перцем», ТМ Україна	Пляшкова
Медовуха «Дід пасічник», ТМ Україна	Пляшкова
Горілка "Зелена гора" (місцева, Івано-Франківськ)	Пляшкова
Горілка "Абсолют" ТМ Україна	Пляшкова
Горілка «Зелена енергія», ТМ Україна	Пляшкова
Виноградні вина — кріплені, столові десертні (білі, рожеві, червоні)	
Біле вино	
Вино «Князівство Боярське», ТМ Івано-Франківська область (біле сухе)	Пляшкова
Вино «Шовковий шлях», ТМ Івано-Франківська область (біле напівсухе)	Пляшкова
Вино «Карпати», ТМ Івано-Франківська область (біле напівсолодке)	Пляшкова
Рожеве вино	
Вино «Шовковий шлях», ТМ Івано-Франківська область (рожеве сухе)	Пляшкова
Вино «Долина» (рожеве напівсухе), ТМ Івано-Франківська область	Пляшкова
Червоне вино	
Вино «Князівство Боярське», ТМ Івано-Франківська область (червоне напівсухе)	Пляшкова
Вино «Карпати», ТМ Івано-Франківська область (червоне сухе)	Пляшкова
Шампанське та інше ігристе вино	
Marengo (В асортименті), ТМ Іспанія	Пляшкова
Prosecco (Біле сухе), ТМ Грузія	Пляшкова
Вино «Миколаївське» (ігристе біле солодке), ТМ Україна	Пляшкова
Коньяки і бренді	
Коньяк «Рух» 5*, ТМ Івано-Франківськ	Пляшкова
«Метаха» 5*, ТМ Греція	Пляшкова
Мінеральні і фруктові води	
Вода газована "Моршинська", ТМ Україна	пляшкова
Вода "Джерело Карпат", ТМ Івано-Франківська область (місцева)	пляшкова
Квас «Карпатський», ТМ Івано-Франківськ	пляшкова

	Сік «Чудо», ТМ Україна	Пляшкова
	Сік «Мілений» (мультивітамінний), ТМ Івано-Франківськ	пляшкова
	Пиво	
	Пиво «Пивзавод Карпатський», ТМ Івано-Франківськ	пляшкова
	Пиво «Черніїв», ТМ Івано-Франківськ	пляшкова
	Пиво «Корона», ТМ Мексика	пляшкова
	Пиво «Охтирське розливне», ТМ Україна	Пляшкова
	Пиво «Охтирське бочкове», ТМ Україна	пляшкова

Після визначення потреби у сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах для закладу ресторанного господарства, розробляється структурно-технологічна схема підприємства. Товари надходять на підприємство в різній тарі, що гарантує їх збереження при транспортуванні та зберіганні, а також оптимізує вантажно-розвантажувальні роботи та використання складських площ.

Прийом товарів здійснюється в завантажувальній зоні, після чого сировина надходить на склад для подальшого зберігання. Поблизу завантажувальної знаходиться приміщення комірника для зберігання відповідних документів. Складське господарство включає такі приміщення:

- Неохолоджувані комори:
 - для сухих продуктів;
 - для тари та миття;
 - для овочів та коренеплодів;
 - для бакалійних товарів і напоїв.
- Охолоджувальні камери:
 - для м'яса і риби;
 - для молочно-жирових продуктів та гастрономії;
 - для фруктів, зелені та овочів.

Сировина зберігається на складах до її переміщення у виробничі приміщення, де проводиться обробка у відповідних цехах. У заготівельних цехах, таких як м'ясо-рибний та овочевий, здійснюється механічна обробка

продуктів і виготовлення напівфабрикатів. У холодному цеху готуються страви з продуктів, що не потребують теплової обробки, або вже оброблені (наприклад, вінегрети). Цей цех має зручний зв'язок з гарячим цехом і мийною посуду.

Гарячий цех займається тепловою обробкою продуктів, доводячи напівфабрикати до готовності та готуючи страви, які подаються в залі ресторану, включаючи перші, другі страви та десерти.

Усі виробничі, заготовчі та торгові приміщення забезпечуються необхідними службово-побутовими та технічними приміщеннями, зокрема, мийною кухонного посуду, яка знаходиться поруч з виробничими цехами. Роздавальня є зв'язуючим елементом між кухнею та залом, тому вона має зручний доступ до гарячого та холодного цехів, а також до мийної посуду.

Для зручності споживачів у вестибюлі є гардероб, умивальні та туалетні кімнати. Перед основним залом є аванзал, де можна відпочити, а після нього споживачі потрапляють у торговий зал ресторану.

Структурно-технологічну схему організації виробництва в ресторані можна побачити на рис. 3.2.

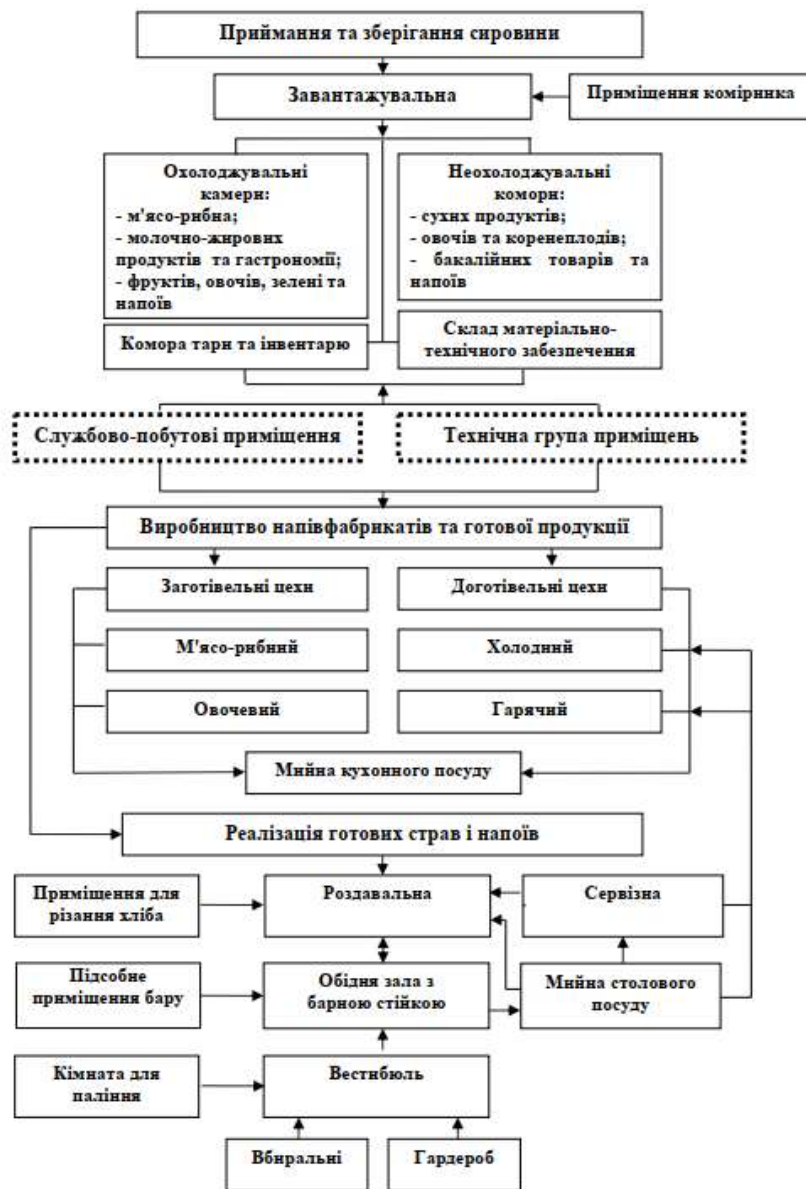


Рис. 3.2 Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

У ресторані першого класу процес надання послуг з харчування для гостей здійснюється за двома видами обслуговування: шведський стіл і меню «à la carte». Цей процес поділяється на дві основні стадії: реалізація готової продукції та організація споживання. Перша стадія розпочинається з підготовки шведської лінії, що включає в себе налаштування устаткування — мармітів, пристроїв для розігріву, охолоджувальних прилавоків, кавових машин. Також готуються столові прилади, набори та столова білизна, розміщується продукція для роздавальної лінії. Після цього слідує етап отримання готових страв та напоїв і їх відпуск на

лінії з подальшим порціонуванням продукції. Завершення цієї стадії передбачає зберігання залишків їжі та посуду, а також звіт про виконану роботу.

Друга стадія передбачає підготовку ресторану до прийому споживачів та обслуговування їх у залі. Підготовка включає в себе вологе прибирання, яке включає обробку меблів, підвіконь, підлоги, а також розміщення меблів у залі. Столи сервіруються скатерттинами, закусочними тарілками, столовими приборами та скляним посудом, додатково розміщуються серветки, спеції та вази з квітами. Після підготовки проводиться тренування персоналу для ефективного обслуговування гостей. Коли споживачі приходять, процес обслуговування включає приймання замовлення, приготування та подачу страв і напоїв, поповнення асортименту на шведській лінії, прибирання столів після використання, а також підготовку столів для нових гостей.

У лобі-барі процес надання послуг також включає дві основні стадії. Перша стадія — це реалізація готової продукції. Підготовка бару починається з налаштування устаткування, розміщення товарів і підготовки барної стійки. Після цього готуються всі необхідні документи для відпуску страв та напоїв, відбувається їх отримання та подача. Завершення роботи бару передбачає здачу на зберігання залишків продукції і звіт про виконану роботу. Друга стадія включає в себе підготовку до прийому гостей, що включає вологе прибирання приміщення та підготовку персоналу до роботи. Обслуговування гостей в лобі-барі включає приймання замовлень, подачу страв і напоїв, розрахунок з клієнтами, прибирання використаного посуду та підготовку до наступних замовлень.

Цей процес поєднує високий рівень сервісу, ефективну організацію роботи і увагу до деталей, що дозволяє створити комфортну атмосферу для гостей та забезпечити бездоганне обслуговування.

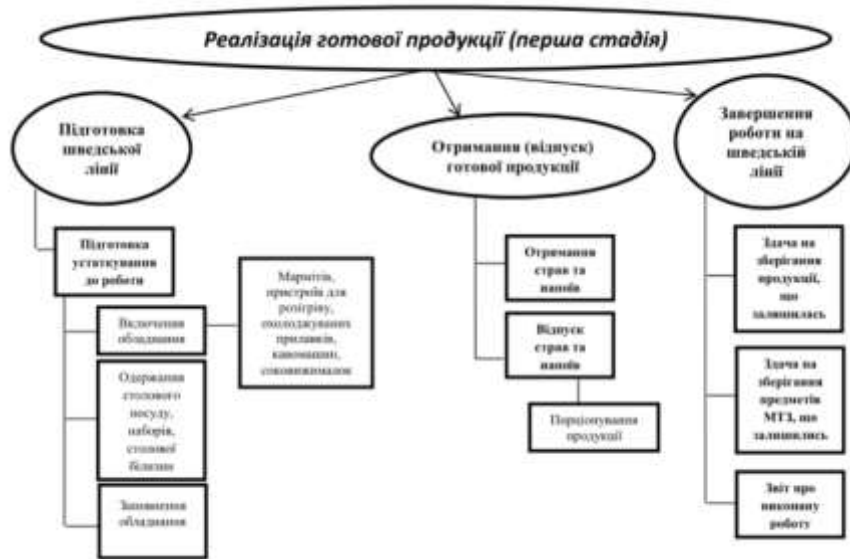


Рис. 3.3 Реалізація готової продукції (перша стадія)

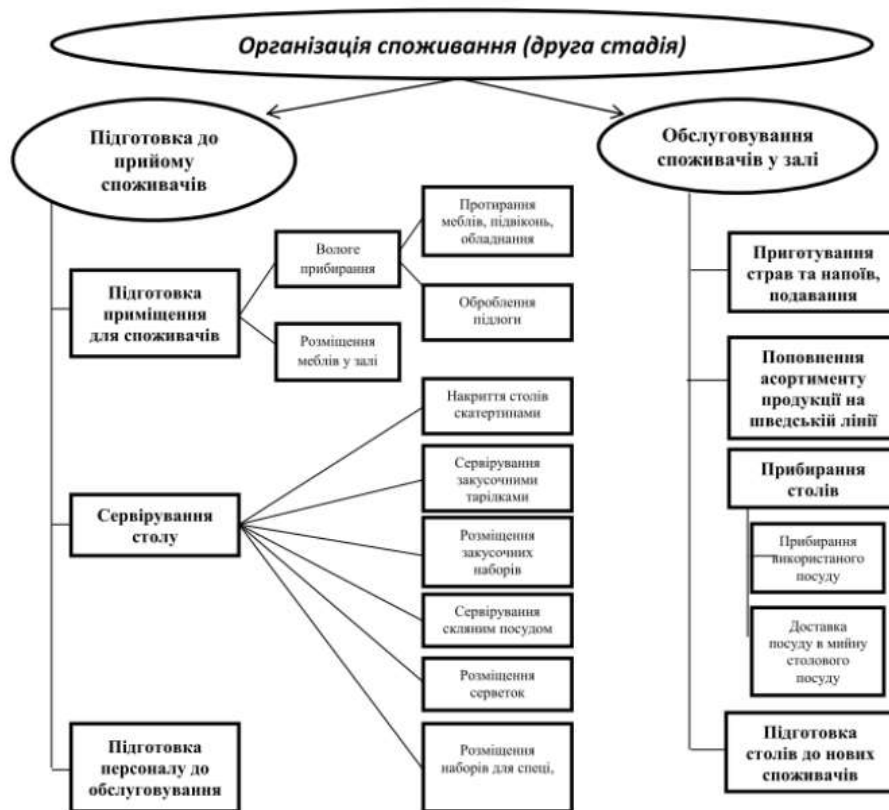


Рис. 3.4 Реалізація готової продукції (друга стадія)

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Згідно з розробленою структурно-технологічною схемою організації виробничого процесу та вимогами ДБН В.2.2-25:2009 «Будівлі та споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», необхідно

визначити склад і площу приміщень основної частини ресторанного закладу. Якщо приміщення були обчислені раніше, їх склад і площі повинні відповідати проведеним розрахункам. Узагальнена інформація щодо цих показників наводиться в таблиці 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ресторану на 190 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів 738м²		
1	Аванзал, хол	40
2	Обідня зала	400
3	Естрада та танцмайданчик	30
4	Банкетна зала	138
5	Вестибюль	60
6	Гардероб	20
7	Вибиральна для чоловіків	15
8	Вибиральна для жінок	15
9	Вбиральна для маломобільних груп населення	10
10	Кімната для куріння	10
Складські 74м²		
11	Завантажувальна	20
12	Охолоджувальна камера для м'ясних та рибних н/ф	10
13	Охолоджувальна камера для молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
14	Охолоджувальна камера для овочевих н/ф, фруктів, зелені	5
15	Комора овочевих та корнеплодів	5
16	Комора бакалійних та вино-горілчаних виробів	12
17	Комора сипких продуктів	5
18	Комора хліба	6
19	Приміщення комірника	6
Виробничі 201м²		
20	Гарячий цех	30
21	Холодний цех	25
22	Приміщення для різання хліба	9
23	Овочевий цех	19
24	М'ясний цех	20
25	Рибний цех	10
26	Птицегольсвий цех	15
27	Приміщення завідуючого виробництвом	9
28	Мийна столового посуду	13
29	Сервізна	9
30	Мийна кухонного посуду	8
31	Роздавальна	9
32	Кондитерський цех	25
Службово-побутові 81м²		

33	Кабінет директора	9
34	Контора (бухгалтерія)	10
35	Приміщення офіціантів і барменів	8
36	Гардероб персоналу чоловічій	9
37	Гардероб персоналу жіночій	9
38	Душові, туалети	7/5(12)
39	Білизняна	5
40	Приміщення слюсаря-механіка	6
41	Радіовузол, диспетчерські	5
42	Комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	8
Технічні 63м²		
43	Електрощитова	12 (2,5x5)
44	Теплопункт	15 (3x5)
45	Венткамера припливна	24 (4x6)
46	Венткамера витяжна	12 (3x4)
	Корисна площа закладу	1157

У ресторанному господарстві не передбачено машинне відділення, оскільки використовуються охолоджувальні камери збірно-розбірного типу. Площу вестибюля закладу розраховуємо, враховуючи 0,32 м² на одного відвідувача. Для гардеробу використовуємо норму в 0,1 м² на кожного гостя. Санвузли складаються з вхідних тамбурів, туалетних кімнат і кабін для вбиралень, їх площа становить по 7 м² для кожної статі. У ресторані передбачена аванзала площею 20 м². Для банкетної зали розраховуємо площу з коефіцієнтом 0,73 м² на одного гостя, а для обідньої зали використовуємо коефіцієнт 2,1 м² на людину, що дозволяє збільшити площу торговельної зали та забезпечити комфортне обслуговування завдяки вільним зонам. Таким чином, корисна площа ресторану складає 1157 м².

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Фізкультурно-оздоровчі приміщення в готелі є важливим елементом для забезпечення високого рівня комфорту та задоволення потреб гостей у підтримці здорового способу життя. Такі приміщення розробляються з урахуванням сучасних стандартів та обладнуються спеціалізованою технікою, яка дозволяє проводити різні види фізичних вправ, процедури відновлення та релаксації.

До комплексу фізкультурно-оздоровчих приміщень входять фітнес-зал, тренажерний зал, йога-студія, масажний кабінет, сауна, кімнати для зберігання спортивного інвентарю та кімнати інструкторів. Окрему увагу приділено облаштуванню гардеробних із душовими кабінами, санвузлами та іншими зручностями. Однією з ключових зон є басейн, який сприяє як активному відпочинку, так і відновленню після фізичних навантажень.

Нижче подано таблицю з характеристиками приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, їх площею та основними функціональними елементами:

Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
Фітнес-зал	22,72	Оснащений біговими доріжками, велотренажерами, силовими тренажерами для загального фізичного розвитку.
Сауна	3,52	Обладнана лавами, піччю для нагріву, забезпечує релаксацію після тренувань.
Масажний кабінет	3,16	Оснащений масажними столами та лампами для ароматерапії, створює комфортну атмосферу для відпочинку.
Басейн	51,62	Великий плавальний басейн із шезлонгами навколо, оснащений освітлювальними лампами для вечірнього використання.
Тренажерний зал	19,80	Призначений для кардіо та силових тренувань, оснащений гантелями та універсальними тренажерами.
Йога-студія	20,75	Приміщення для занять йогою, обладнане килимками, блоками для йоги та фітболами.
Кімната для зберігання спортивного інвентарю	4,64	Полки та вішалки для зберігання спортивного обладнання та одягу.

Кімната інструкторів	3,02	Робочий простір для інструкторів, оснащений робочими столами та офісними стільцями.
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	6,72	Обладнаний шафами, душовими кабінами, унітазами, умивальниками, тримачами для рушників та кошиками для сміття.
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	6,72	Аналогічно чоловічому гардеробу, забезпечує комфортні умови для відвідувачок.

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого зазначено в таблиці 3.28

Таблиця 3.28 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри (мм)	Площа обладнання (м ²)
Фітнес-зал					
	Бігова доріжка	Technogym	4	2000x800x1400	1.60
	Велотренажер	Life Fitness	6	1200x600x1200	0.72
	Силовий тренажер	Precor	10	1500x800x1300	1.20
Загальна площа					22.72
Сауна					
	Лави для сауни	Saunacore	2	1800x800x600	1.44
	Піч для сауни	Harvia	1	800x800x600	0.64
Загальна площа					3.52
Масажний кабінет					
	Масажний стіл	Master Massage	2	2000x700x800	1.40
	Лампа для ароматерапії	Philips	2	600x300x200	0.18
Загальна площа					3.16
Басейн					
	Басейн	—	1	10000x5000x1500	50.00
	Шезлонги	Sunlounge	8	1800x700x500	1.26
	Освітлювальні лампи	Sylvania	4	600x600x150	0.36
Загальна площа					51.62
Тренажерний зал					

	Кардіо тренажери	NordicTrack	4	1500x800x1200	1.20
	Силові тренажери	Hammer Strength	10	1500x800x1200	1.20
	Гантелі	York Fitness	10	1000x300x100	0.30
Загальна площа					19.80
Йога-студія					
	Килимки для йоги	Gaiam	15	1830x610x5	1.12
	Блоки для йоги	Manduka	10	230x150x100	0.035
	Фітбол	Adidas	10	600x600x600	0.36
Загальна площа					20.75
Кімната для зберігання спортивного інвентарю					
	Полки для зберігання інвентарю	Keter	5	1200x600x1800	4.32
	Вішалки для спортивного одягу	ІКЕА	10	800x400x1800	0.32
Загальна площа					4.64
Кімната інструкторів					
	Робочий стіл	ІКЕА	2	1500x700x760	2.10
	Офісні стільці	ІКЕА	4	450x450x850	0.81
Загальна площа					3.02
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами					
	Шафа гардеробна	ІКЕА	4	800x600x1800	1.92
	Лава	Saunacore	2	1800x800x600	2.16
	Душова кабіна	Grohe	2	900x900x2200	0.72
	Унітаз	Roca	4	400x600x800	0.24
	Умивальник	Roca	4	600x500x800	0.96
	Тримач для рушників	ІКЕА	4	600x100x400	0.24
	Кошик для сміття	ІКЕА	4	500x500x500	0.50
Загальна площа					6.72
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами					
	Шафа гардеробна	ІКЕА	4	800x600x1800	1.92
	Лава	Saunacore	2	1800x800x600	2.16
	Душова кабіна	Grohe	2	900x900x2200	0.72
	Унітаз	Roca	4	400x600x800	0.24

	Умивальник	Roca	4	600x500x800	0.96
	Тримач для рушників	ІКЕА	4	600x100x400	0.24
	Кошик для сміття	ІКЕА	4	500x500x500	0.50
Загальна площа					6.72

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення культурно-дозвільного призначення є важливими елементами сучасного готельного комплексу, що забезпечують комфортний відпочинок та розваги для гостей. Вони сприяють створенню приємної атмосфери та розширенню спектра послуг, пропонуючи різноманітні можливості для проведення часу. До таких приміщень належать зони відпочинку, лобі-бар, конференц-зали, ігрові кімнати та бібліотеки.

Нижче наведена таблиця з характеристиками приміщень культурно-дозвільного призначення:

Таблиця 3.29 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа (м ²)	Характеристика
Зона відпочинку	30	Комфортна зона з м'якими диванами, журнальними столиками та телевізором для відпочинку та спілкування.
Лобі-бар	50	Місце для зустрічей і відпочинку з широким асортиментом напоїв, обладнане барною стійкою та столиками.
Конференц-зал	60	Оснащений сучасним мультимедійним обладнанням для проведення конференцій, семінарів, тренінгів.
Ігрова кімната	25	Приміщення для активного дозвілля з настільними іграми, приставками, а також окремими зонами для дітей.
Бібліотека	20	Тиха зона з колекцією книжок, зручними кріслами та столами для читання й індивідуальної роботи.

Такі приміщення задовольняють потреби гостей у різних форматах дозвілля та сприяють підвищенню рівня задоволеності від перебування в готелі.

Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Зона відпочинку				
Диван	IKEA	3	2000x900x800	1.80
Журнальний столик	JYSK	2	1200x600x400	0.72
Телевізор	LG	1	1200x200x800	0.24
Корисна площа (зона відпочинку)				2.76
Лобі-бар				
Барна стійка	Custom	1	3000x800x1200	2.40
Столи	IKEA	5	800x800x750	3.20
Стільці	IKEA	10	450x450x900	02.02
Кавомашина	DeLonghi	1	400x500x500	0.20
Корисна площа (лобі-бар)				7.82
Конференц-зал				
Стіл для переговорів	HOF	1	5000x1200x750	6.00
Крісла	Steelcase	20	600x600x900	7.20
Проектор	Epson	1	300x300x150	0.09
Екран для проектора	Elite Screens	1	3000x2000x50	6.00
Корисна площа (конференц-зал)				19.29
Ігрова кімната				
Настільний футбол	Garlando	1	1400x800x900	1.12
Ігрова приставка з екраном	Sony	1	1200x200x800	0.24
Настільні ігри (шафа)	IKEA	2	1000x400x1800	0.80
Корисна площа (ігрова кімната)				2.16
Бібліотека				
Книжкові шафи	IKEA	3	1000x300x1800	0.90
Читальні столи	IKEA	2	1200x600x750	1.44
Крісла	JYSK	4	600x600x900	1.44
Корисна площа (бібліотека)				3.78

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення:

Адміністративні приміщення готелю розміщуються на першому та другому

поверхах. Вони будуть об'єднані у функціональні групи для ефективної роботи персоналу та управління готелем.

- **Кабінет директора** (9 м²) — приміщення для проведення ділових нарад, прийому гостей та інших адміністративних функцій.
- **Контора (бухгалтерія)** (10 м²) — кабінет для ведення фінансової документації, роботи бухгалтерів та фінансових звітів.
- **Приміщення офіціантів і барменів** (8 м²) — служить для зберігання робочих інструментів та одягу персоналу, також використовується для швидкої підготовки перед виходом на зміну.

Побутові приміщення для персоналу:

- **Гардероб персоналу чоловічий** (9 м²) — приміщення для зберігання одягу чоловічого персоналу.
- **Гардероб персоналу жіночий** (9 м²) — аналогічне приміщення для жіночого персоналу.

Санвузли та душові:

- **Душові, туалети** (7 м² / 5 м²) — душові кабінки та туалети для персоналу готелю, зручно розміщені поблизу побутових приміщень.

Технічні приміщення:

- **Білизняна** (5 м²) — приміщення для прання та зберігання постільної білизни та рушників.
- **Приміщення слюсаря-механіка** (6 м²) — кімната для зберігання інструментів та проведення дрібного ремонту технічного обладнання.

Різні господарські приміщення:

- **Радіовузол, диспетчерські** (5 м²) — приміщення для управління комунікаціями та зв'язку між різними службами готелю.
- **Комора (приміщення) прибирального інвентарю та обладнання** (8 м²) — місце для зберігання технічного обладнання для прибирання та іншого інвентарю.

Ці приміщення призначені для забезпечення ефективної роботи персоналу готелю та комфорту гостей, сприяючи підтримці організованості і порядку в усіх сферах діяльності готельного бізнесу.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Для проектування було обрано туристичний готель на 80 номерів з ресторанною інновацією.

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень готелю на 80 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1.1. Житлові номери готелю	
Апартаменти	2х54,4
Люкс	4х49,5
Напівлюкс	6х33,2
Номер І категорії (одномісний)	15х26,5
Номер І категорії (двомісний)	21х28,6
Номер І категорії (сімейний)	24х40,2
Номер І категорії для мало мобільних груп населення (двомісний)	2х22,06
Всього	2513,02
Група А/2. Приміщення по поверхового обслуговування готелю	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни	8
Комора прибирального інвентарю	6,5
Комора для чистої білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Службовий санітарно-технічний вузол	4
Всього на поверх	78,5
Всього на 3 поверха	235,5
Разом по групі А	2748,02
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Всього	213,1
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	1157
Лобі-бар	50
Їдальня для персоналу	35
Всього	1242
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Всього	142,67
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Всього	185
Разом по групі Б	1188,67
Група В	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Всього	81
Група В/2. Господарські приміщення	
Всього	137
Разом по групі В	218
Корисна площа туристичного готелю, S_{кор}	4154,69

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа засобу розміщення, $S_{роб}$, m^2 :

$$S_{роб} = S_{кор} \times K1,$$

де $S_{кор}$ – корисна площа підприємства, m^2 ;

$K1$ – коефіцієнт збільшення площі, $K1=1,10$

$$S_{роб} = 4154,69 \times 1,10 = 4570,15 \text{ м}^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі, розраховується загальна площа для готелю за формулою:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K2$$

Де $S_{роб}$ – робоча площа;

$K2$ – коефіцієнт збільшення площі $K2= 1,03$

$$S_{заг} = 4570,15 \times 1,03 = 4707,26$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проект туристичного готелю категорії 4* передбачає його розташування за координатами 48.920511, 24.693443, що знаходиться у центральній частині Івано-Франківська, поблизу міського озера. Це місце є стратегічно вигідним завдяки мальовничій природі, зручній транспортній доступності та наявності рекреаційних зон. Регіон характеризується високим туристичним потенціалом, завдяки численним історико-культурним об'єктам, що приваблюють відвідувачів з різних куточків світу.

Земельна ділянка має спокійний рельєф з ухилом близько 5% у бік вулиці, що забезпечує природний відтік поверхневих вод. Ґрунти на території — опідзолені суглинки, з нормативною глибиною промерзання 1,0–1,2 м, що відповідає будівельним нормам для цього регіону. Ділянка має прямокутну форму, що спрощує процес проектування і забудови.

Передбачено будівництво шестиповерхового готелю, який гармонійно вписується в природний і архітектурний ансамбль місцевості. Готель включатиме 80 номерів різного класу, ресторан першого класу, лобі-бар та зону для проведення конференцій.

Територія буде облаштована з урахуванням усіх будівельних, санітарних та екологічних норм. Для забезпечення комфортного відпочинку гостей на території передбачені зони відпочинку, ландшафтний парк, дитячий майданчик, спортивні майданчики, а також паркові алеї. Загальна площа озеленення складатиме понад 60% ділянки, що забезпечить екологічну безпеку та комфорт.

Для зручності гостей перед головним входом буде облаштовано тимчасовий паркувальний майданчик. Додатково передбачено охоронювану автостоянку на 50 місць, а також окрему стоянку для персоналу. Вечірнє та нічне освітлення території забезпечуватиметься за допомогою сучасних енергозберігаючих ліхтарів і прожекторів, розташованих на будівлі готелю та вздовж доріжок.

Готель відповідатиме сучасним стандартам комфорту і стане важливим об'єктом туристичної інфраструктури міста, сприяючи підвищенню його конкурентоспроможності на туристичному ринку.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Засіб розміщення туристичного типу категорії 4* буде оснащений сучасними інженерними системами, що забезпечують комфортне перебування гостей і відповідність усім санітарно-технічним нормам. Основні системи включатимуть: водопостачання, каналізацію, опалення, вентиляцію, кондиціонування, енергозабезпечення, системи безпеки та зв'язку.

Водопостачання в готелі буде забезпечене холодною та гарячою водою від загальноміської мережі. Підключення здійснюватиметься до міського водогону діаметром \varnothing 200–1000 мм, який проходить на відстані 300 метрів від межі території забудови. Система водопостачання складатиметься з трьох основних компонентів: протипожежної системи, господарсько-побутової та технологічної.

Для забезпечення ефективного водопостачання передбачено встановлення сучасних трубопроводів, насосних станцій та резервуарів для зберігання води. Перед остаточним вибором типу трубопроводів і додаткового обладнання буде проведено розрахунок витрат води, враховуючи пікові навантаження в готелі. Це дозволить забезпечити безперебійну подачу води навіть у години максимального споживання.

Система гарячого водопостачання передбачає використання теплообмінників і водонагрівачів з високим рівнем енергоефективності. Це не тільки гарантує стабільну подачу гарячої води, а й сприяє економії енергоресурсів.

Завдяки комплексному підходу до проектування інженерних систем, готель відповідатиме сучасним стандартам, забезпечуючи комфорт та безпеку для гостей і персоналу.

Розрахунок витрат води

- **Готель(номерний фонд)**

$$Q_{\text{tot}} \backslash \text{доб} = (230 * 201 * 1,15) / 1000 = 53,1 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

$$Q_{\text{totH}} \backslash \text{доб} = (140 * 201 * 1,15) \backslash 1000 = 32,3 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

- **Ресторан**

$$U = 2,2 * 190 * 1,5 * 12 * 0,55 = 4138 \text{– страв}$$

$$Q_{tot\backslash\text{доб}}=(12*4138*1,15)/1000= 57,1 \text{ м}^3\backslash\text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash\text{доб}}=(4*4138*1,15)/1000= 19 \text{ м}^3\backslash\text{добу}$$

- **Лобі-бар**

$$U = 2,2 \cdot 25 \cdot 2 \cdot 24 \cdot 0,45 \approx 1188 \text{ страв}$$

$$Q_{tot\backslash\text{доб}}=(2*1188*1)/1000=2,3 \text{ м}^3\backslash\text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash\text{доб}}=(1*1188*1)/1000=1,1 \text{ м}^3\backslash\text{добу}$$

- **Їдальня для персоналу**

$$U=2,2*20*3*14*0,45= 832\text{-- страв}$$

$$Q_{tot\backslash\text{доб}}=(12*832*1)/1000=9,9 \text{ м}^3\backslash\text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash\text{доб}}=(4*832*1)/1000=3,3 \text{ м}^3\backslash\text{добу}$$

- **Басейн**

$$Q_{tot\backslash\text{доб}}=(3*201*1)/1000=0,6 \text{ м}^3\backslash\text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash\text{доб}}=(1*201*1)/1000=0,2 \text{ м}^3\backslash\text{добу}$$

- **Полив території**

$$Q_{пол}=(3*6030*2*187)/710=9529,09 \text{ м}^3$$

Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води

№	Споживач	Одиниця виміру	К-сть	Добові витрати води, м ³		Загальні витрати води за рік, м ³
				Загальні	У тому числі гарячої	
1	Готель	Мешканець	201	53,1	32,3	19381,5
2	Ресторан	Посадочних місць	190	57,1	19	20841,5
3	Їдальня для персоналу	Посадочних місць	20	9,9	3,3	3613,5
4	Полив території	Площа	6030	-	-	9529,09
5	Лобі-бар	Посадочних місць	25	2,3	1,1	839,5
6	Басейн	мешканців	201	0,6	0,2	219
	Загальні витрати води			123	55,9	54424,09

Витрати стічних вод розраховуються за формулою

$$Q_S \text{ заг} = Q_{\text{заг}} \times p, \text{ м}^3$$

$$Q_S \text{ заг} = 54424,09 \times 0,9 = 48981,681 \text{ м}^3$$

Для забезпечення надійного водопостачання готелю, як зовнішнього, так і внутрішнього, передбачається використання труб з нержавіючої сталі діаметром 32 мм, які мають високі антикорозійні властивості та стійкість до механічних пошкоджень. Такі труби є оптимальними для довготривалого використання в системах водопостачання.



Рисунок 4.1 – Труби з нержавіючої сталі, діаметр 32 мм.

Ці труби виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі, що гарантує їх тривалу експлуатацію навіть в умовах підвищеної вологості та різких коливань температури. Вони стійкі до корозії, що дозволяє уникнути витоків і забезпечує збереження якості води. Термін служби таких труб може перевищувати 100 років, що робить їх економічно ефективними для інвестицій у довгостроковій перспективі. Ці труби можуть бути використані як у системах подачі холодної води, так і для гарячого водопостачання, що робить їх універсальними в застосуванні. Крім того, нержавіюча сталь має високу термостійкість, що дозволяє використовувати їх в умовах високих температур без втрат якості.

Система водопостачання готелю розподіляється на кілька підсистем: протипожежну (для підключення до пожежних кранів), господарсько-побутову (для змішувачів та інших кранів), а також виробничу (для підключення до обладнання на кухні та в інших виробничих зонах).

Гарячою водою готель забезпечується через централізовану систему гарячого водопостачання. Всі труби прокладаються через водомірний вузол, що дає змогу контролювати споживання води. Внутрішні трубопроводи розміщуються

паралельно стінам та колонкам і приховані у спеціальних панелях, що дозволяє зберегти естетичний вигляд приміщень і максимально заощадити простір.

Каналізація

Каналізація готелю спроектована таким чином, щоб ефективно обробляти стоки з різних зон. Система буде поділятися на дві основні частини: одна для житлових приміщень, друга — для господарських і побутових потреб, таких як ресторан, кухня та SPA-зони. Це дозволить зменшити навантаження на кожен з частин системи та забезпечить її стабільну роботу.

Для попереднього очищення стічних вод від їдких домішок та жирів в мийних зонах кухні будуть встановлені спеціальні жировловлювачі. Ці пристрої дозволяють очищати стоки перед тим, як вони потраплять у загальну каналізаційну мережу готелю.

В якості труб для внутрішньої каналізаційної мережі обрані пластикові труби ПВХ сірого кольору діаметром 110 мм для основних стояків та відведення стоків від туалетів, а також труби діаметром 50 мм для мийок, душових та інших побутових приміщень. Труби будуть прокладені з невеликим нахилом для забезпечення ефективного відведення води, згідно з вимогами нормативних документів (ДБН В.2.5-64:2012).

Зовнішні каналізаційні труби будуть використовуватися оранжевого кольору з ПВХ для прокладки в ґрунті, з діаметром від 110 до 160 мм, що відповідає стандартам і дозволяє забезпечити надійний відвід стічних вод.

Також на території готелю буде встановлено індивідуальну очисну споруду BioProtec продуктивністю 150 м³/добу для очищення стоків перед їх відведенням на фільтрацію.

Опалення

Опалення готельного комплексу, розташованого в Івано-Франківську, передбачено від індивідуального теплового пункту, що забезпечує ефективне тепlopостачання будівлі. Система опалення розрахована відповідно до нормативних вимог та стандартів для таких об'єктів.

Для визначення необхідної потужності опалення готельного комплексу проводиться розрахунок витрат тепла на опалення, який залежить від об'єму будівлі та різниці температур між зовнішнім та внутрішнім середовищем, а також тривалості опалювального періоду.

Об'єм будівлі розраховується на основі площі забудови земельної ділянки, яка складає 6030 м². З урахуванням триповерхової конструкції готелю та середньої висоти одного поверху 3 м, загальний об'єм будівлі становить:

$$6030\text{м}^2 \times 3\text{поверхи} \times 3\text{м} = 54270\text{м}^3$$

Для розрахунку витрат тепла на опалення використовуються питомі витрати тепла на одиницю об'єму, що для житлових приміщень становить $q_b = 3.2674 \times 10^{-7} \text{Гкал}/(\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C})$. Середня різниця температур між внутрішнім та зовнішнім середовищем складає 29°C, з внутрішньою температурою 22°C і середньою зовнішньою температурою -7°C. Тривалість опалювального періоду становить 179 днів. Після виконання розрахунку витрати тепла складають 14.8 Гкал.

Для забезпечення необхідного теплопостачання готельного комплексу вибрано два котли загальною потужністю 1,2 МВт. Це на 10-15% більше, ніж розрахункова потужність, що забезпечує покриття пікових навантажень та безперебійну роботу системи опалення навіть у холодні зимові місяці.

Система опалення в готелі реалізована як двотрубна, що дозволяє рівномірно розподіляти тепло по всіх приміщеннях. Для зручності обслуговування, огляду та ремонту, опалювальні прилади розташовані так, щоб забезпечити легкий доступ. Трубопроводи системи опалення виконані з ПВХ матеріалу, що забезпечує простоту монтажу та можливість утеплення. Для магістралей та стояків використовуються труби діаметром 50 мм, а для під'єднання опалювальних приладів — діаметром 16-25 мм. Як опалювальні прилади обрані біметалеві радіатори, що забезпечують високу тепловіддачу і мають естетичний вигляд.

Як резервне джерело тепла для системи опалення передбачено використання кондиціонерів, які працюватимуть в режимі обігріву у разі необхідності.

Отже, система опалення готельного комплексу на три поверхи з площею 54270 м² передбачає потужність 14,8 Гкал, що забезпечує комфорт та ефективне обігрівання приміщень. Потужність котлів 1,2 МВт є достатньою для покриття

всіх потреб комплексу, а двотрубна система опалення з біметалевими радіаторами і резервним джерелом тепла гарантує енергетичну ефективність та безперебійне теплопостачання.

Розрахунок витрат тепла для опалення відбувається за формулою:

$$Q_6 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times I_t \times R_1$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , 82

Гкал

T_0 – Тривалість опалювального періоду за рік (180)

I_t – Середня різниця температур середовищ (24)

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температур (10)

V_6 – будівельний об'єм будівлі:

$$V_6 = 54270 \text{ м}^3$$

$$Q_6 = 0,00000035254 \times 54270 \times 180 \times 24 \times 10 = 826.5 \text{ Гкал/рік}$$

Вентиляція

Для готелю проектується система вентиляції, яка відповідає вимогам ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем» (ДБН В.2.5-67:2013, 2013; ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013, 2013). Вентиляція є важливим елементом забезпечення комфортних умов для проживання гостей та ефективної роботи персоналу.

Враховуючи площу земельної ділянки готелю (6030 м^2) та кількість поверхів (три поверхи), система вентиляції має бути розроблена з урахуванням специфіки готельного комплексу, забезпечуючи належний повітрообмін у всіх приміщеннях, включаючи номери, громадські зони, кухню, санвузли та інші допоміжні приміщення (Мельник, 2017).

Вентиляція готелю повинна бути поділена на природну та механічну. Для житлових і офісних приміщень передбачена природна вентиляція, що забезпечує циркуляцію повітря через вікна, вентиляційні шахти та повітряні канали. Для приміщень з підвищеними вимогами до якості повітря (таких як кухні, ресторани,

басейн) передбачена механічна вентиляція з фільтрацією повітря та припливом свіжого повітря через спеціальні вентиляційні установки (Федоренко, 2019).

Для кухні та інших приміщень, де можуть виникати специфічні забруднення (жири, пари та запахи), передбачено використання витяжної вентиляції з високопродуктивними вентиляторами та системами очищення повітря (фільтри від запахів, жировловлювачі). Це забезпечить ефективне усунення шкідливих компонентів і підтримку чистоти повітря в цих зонах (Сидоренко, 2018).

Система вентиляції також повинна включати припливну вентиляцію в громадських зонах (лобі, холах, коридорах) для забезпечення комфортних умов для гостей. Вентиляційні установки будуть оснащені регулюванням інтенсивності повітрообміну, що дозволяє підтримувати необхідні параметри якості повітря в залежності від кількості людей, температури та інших факторів (Ковальчук, 2020).

Для готельного комплексу буде передбачено окреме обладнання для кожного блоку приміщень, що дозволить здійснювати контроль за якістю повітря і забезпечити економічну ефективність експлуатації системи.

Таким чином, система вентиляції в готелі забезпечить ефективний повітрообмін, оптимальні умови для перебування гостей і роботи персоналу, відповідатиме вимогам щодо енергоефективності та екологічних стандартів.

Кондиціонування

Для забезпечення комфортного температурного режиму в готелі передбачено використання сучасної системи кондиціонування повітря. Система повинна враховувати сезонні коливання температури, підтримуючи оптимальний мікроклімат у всіх зонах готелю — від житлових номерів до громадських приміщень.

Для кондиціонування готелю вибрана багатозональна система VRF (Variable Refrigerant Flow), яка забезпечує індивідуальне регулювання температури в кожному приміщенні. Ця система є економічно вигідною та ефективною, оскільки дозволяє підтримувати оптимальну температуру завдяки одному зовнішньому блоку, підключеному до кількох внутрішніх.

Система має такі основні характеристики:

- **Тип системи:** VRF — змінний об'єм охолоджуючого середовища. Це дозволяє ефективно управляти енергоспоживанням та забезпечувати комфорт у різних зонах одночасно.
- **Мощність:** система з потужністю, що відповідає потребам готелю за умов максимального навантаження (різниця температур між внутрішнім і зовнішнім середовищем).
- **Енергоефективність:** система працює на основі інверторних технологій, що забезпечує мінімальні енергозатрати при високій ефективності охолодження та обігріву.
- **Шум:** рівень шуму в номерах та громадських зонах мінімальний завдяки використанню сучасних безшумних внутрішніх блоків.

Завдяки такій системі кондиціонування вдається досягнути стабільного комфортного температурного режиму в будь-яку пору року, забезпечуючи зручність для гостей та персоналу.

Енергозабезпечення

Енергозабезпечення готелю є ключовим елементом для забезпечення безперебійної роботи всіх систем, включаючи освітлення, кондиціонування, вентиляцію та інші електроприлади. Потужність системи електропостачання готелю — це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення функціонування всіх електроприладів. Важливою складовою частиною системи є резервне енергозабезпечення, яке забезпечує стабільну роботу готелю в разі відключення основного джерела електроживлення.

Електропостачання та електрообладнання будівлі повинні відповідати вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», а також іншим чинним нормативним документам. Згідно з цими вимогами, електропостачання готелю має бути забезпечене через дві ізольовані схеми: основне джерело електроживлення та резервне.

У разі припинення постачання електроенергії від основного джерела, для забезпечення безперебійного електроживлення буде використовуватися дизельний генератор **FG Wilson P22-2**. Цей генератор має потужність 20 кВт, що є оптимальним для середніх та великих об'єктів, таких як готелі. Завдяки такій потужності, генератор здатен забезпечити резервне електроживлення для критичних систем готелю, таких як освітлення, кондиціонування, вентиляція, ліфти, а також для електроприладів у житлових та громадських приміщеннях.

Генератор FG Wilson P22-2 оснащений дизельним двигуном та здатен працювати до 10-12 годин при частковому навантаженні. Завдяки високій енергоефективності та низькому рівню шуму, цей генератор є відмінним вибором для готельних комплексів, оскільки він гарантує надійне резервне живлення без зайвих витрат на обслуговування.

Система резервного освітлення в готелі також має бути організована на базі цього генератора. Резервне освітлення забезпечить належний рівень освітленості в разі відключення основного джерела енергії, при цьому рівень освітленості не повинен бути меншим за 30% від нормативного. Для цього будуть використовуватися енергоефективні світлодіодні лампи, що знижують споживану потужність і дозволяють зберігати більше часу для усунення проблем з основним джерелом енергії.

Використання генератора FG Wilson P22-2 дозволить нашому готелю забезпечити безперервне електроживлення всіх критичних систем навіть у разі тривалого відключення електрики, що є важливою складовою безпеки і комфорту для гостей та персоналу.



Рисунок 4.2 – Генератор дизельний FG Wilson P22-2

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{жт}$ за формулою:

$$P = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T$$

Де $P_{ж}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю

N – кількість місць в готелі

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства

N_1 – кількість місць в закладі ресторанного господарства

$P_{фо}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень культурно-дозвільної групи та фізкультурно-оздоровчих приміщень

$S_{фо}$ – площа приміщень культурно-дозвільної групи та фізкультурно-оздоровчих приміщень

$P_{ав}$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки

$N_{ав}$ – кількість місць на автостоянці

T – кількість робочих днів готелю на рік

$$P = (0,51*201+1,03*190+ 0,15*327+0,05*65)*365=$$
$$(69,87+126,69+32,7+3,25)*365 = 232,51*365 = \mathbf{127936.15} \text{ кВт/рік}$$

Системи безпеки та зв'язку.

Пріоритетні напрямки забезпечення безпеки готельного підприємства включають кілька важливих аспектів: контроль доступу до будівлі, протипожежний захист, охоронні системи сигналізації та відеоспостереження. Система безпеки має на меті не тільки захистити гостей та персонал, але й попередити виникнення надзвичайних ситуацій. Для цього використовуються скомбіновані системи сигналізації, які дозволяють одночасно реагувати на кілька типів загроз, таких як несанкціонований доступ, вторгнення, пожежу, витік газу або затоплення. Всі ці системи складаються з різних компонентів, включаючи пожежну сигналізацію, охоронну сигналізацію, відеоспостереження та інші необхідні елементи.

Завдяки інтеграції різних систем, вони доповнюють одна одну, забезпечуючи більш ефективний захист, а спільні канали зв'язку та прилади контролю дозволяють зменшити ризики помилок. У разі виникнення тривоги, система генерує звукові та візуальні сигнали, що дозволяє швидко реагувати на небезпеку та обмежити її поширення.

Для безперебійної роботи цієї системи підключено аварійне живлення, що гарантує її функціонування навіть під час відключення основного джерела електропостачання. Керування безпековими системами здійснюється через автоматизовані та напівавтоматизовані засоби, що забезпечують високу точність та оперативність.

Система охоронної сигналізації включає кілька рівнів захисту: від зовнішньої огорожі до житлових приміщень. Це дозволяє контролювати доступ до різних частин готелю та своєчасно реагувати на загрози. Система вимагає регулярного моніторингу, для чого встановлюються камери відеоспостереження з постійним записом. Всі записи зберігаються протягом встановленого терміну, доступ до них обмежений відповідно до законодавства.

Для запобігання можливим загрозам з боку вибухонебезпечних предметів на входах будуть розміщені металодетектори. Окрім того, для більшості приміщень передбачена система електронного доступу, що забезпечує високий рівень безпеки. У разі необхідності можна здійснити дистанційне управління доступом до приміщень з центрального пульта охорони, де фіксуються всі дії.

Завдяки цим заходам, готельне підприємство гарантує не тільки комфорт, але й надійний рівень безпеки для своїх гостей та персоналу.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Екологічний стиль дизайну для готелю, розташованого в Івано-Франківську, може стати важливим кроком у досягненні сталого розвитку та привабливості для туристів. Використання натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь, бамбук та інші екологічно чисті матеріали, дозволяє створити простір, який гармонійно поєднується з природою. Ці матеріали не тільки забезпечують естетичну привабливість, але й сприяють збереженню екологічної рівноваги.

Інтеграція енергоефективних технологій, таких як LED-освітлення, сонячні панелі та розумні термостати, допоможе значно зменшити споживання енергії. Такі рішення дозволяють зробити ваш готель більш енергонезалежним та знижують експлуатаційні витрати, що в свою чергу зменшує викиди вуглекислого газу та вплив на навколишнє середовище.

Декор вашого готелю також може бути екологічно чистим, із використанням натуральних текстур і рослин, що не тільки прикрашають інтер'єр, а й сприяють очищенню повітря та підвищують рівень комфорту для гостей.

Всі ці рішення не тільки покращать екологічні показники готелю, а й приваблять гостей, які шукають місця, що відповідають принципам сталого туризму та екологічної відповідальності.



Рисунок 4.3- Екологічний стиль дизайну для готелю

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Оцінка ефективності фінансової діяльності запланованого готелю

Туристичний готель, що розрахований на 80 номерів та 201 місць, враховуючи те, що заклад експлуатується цілорічно, потрібно переглянути розрахунок пропускної спроможності в табл.5.1.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2024 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
Апартаменти	2	8	365	2920
Люкс, дуплекс	4	12	365	4380
Напівлюкс	6	12	365	4380
Номер I категорії одномісний	15	15	365	5475
Номер I категорії двомісний	21	42	365	15330
Номер I категорії (сімейний)	24	96	365	35040
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8	16	365	5840
Всього	80	201	-	73365

Планування доходів курортного готелю виходить з пропускної спроможності, планового коефіцієнту та ціни на номери, табл.5.2

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2024 рік

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.
Апартаменти	2920	0,6	1752	3500	6132,000
Люкс, дуплекс	4380	0,6	2628	3200	8409,600
Напівлюкс	4380	0,64	2803,2	2800	7848,960
Номер I категорії одномісний	5475	0,64	3504	1300	4555,200
Номер I категорії двомісний	15330	0,64	9811,2	1600	15697,920

Номер I категорії (сімейний)	35040	0,7	24528	1800	44150,400
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5840	0,64	3737,6	1500	5606,400
Всього	73365		48764		92 400,48

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
1	2	3	4	5	6
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	657	250	164,250	19710	4927,500
Холодні страви та закуски	1472	200	294,400	44160	8832,000
Гарячі закуски	245	220	53,900	7350	1617,000
Перші страви	1227	210	257,670	36810	7730,100
Другі страви	1472	240	353,280	44160	10598,400
Солодкі страви	491	170	83,470	14730	2504,100
Всього	4907	1600	1206,970	166920	36209,100
Закупівельні товари					
Гарячі напої	70	55	3,850	2100	115,500
Холодні напої	70	40	2,800	2100	84,000
Хліб та хлібобулочні вироби	140	32	4,480	4200	134,400
Борошняні кондитерські вироби	701	50	35,050	21030	1051,500
Фрукти	70	35	2,450	2100	73,500
Вино-горілчані вироби	140	220	30,800	4200	924,000
Пиво	35	110	3,850	1050	115,500
Всього	1226	542	83,280	36780	2498,400
Разом	6133	2142	1579,000	203700	38707,100

Визначивши місячний товарооборот ресторану курортного готелю, розраховуємо товарооборот за рік, табл.5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
	1	2	3
1	Продукція власного виробництва	36209,100	434509,200
2	Закупні товари в тому числі алкогольні напої, пиво	2498,400	29980,800
3	Плановий роздрібний товарооборот	38707,500	464490,000

В якості додаткових послуг, туристичний готель пропонує екологічні тури карпатами, Спа-центр, басейн, Фітнес-центр, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів туристичного готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Йога-студія	150	400	60,000
Екскурсійні послуги	200	350	70,000
Спа-центр	350	650	227,500
Басейн	350	200	70,000
Фітнес-центр	320	350	112,000
Room-сервіс	450	200	90,000
Послуги перекладача	230	400	92,000
Разом			721,500

Інновацією даної роботи є концепція локаворство, а також спеціальне локальне меню. В якості послуг ми пропонуємо подача з елементами шоу страви до столу гостей, табл.5.6.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Подача з елементами шоу	5000	360	1800,000
Продаж іноваційних страв (Локальне меню)	7000	400	2800,000
Разом	12000		4600.000

Отже, визначивши всі аспекти доходу курортного готелю, складаємо остаточну табл.5.7, з усіма показниками.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2024 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	92 400,48
Ресторанного господарства	464490,000
Інших господарських підрозділів	721,500
Доходи від надання інноваційних послуг	4600,000
Разом	562211,980

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

У процесі ведення бізнесу, підприємство має доступ до різноманітних ресурсів у формі матеріальних та нематеріальних активів. За 71-м економічним термінологічним розділом, це майно можна розділити на дві основні категорії: необоротні активи та оборотні активи.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5
1.Будівлі, споруди	164500,000	172500,000	160100,000	497100,000
2.Машини та обладнання, в тому числі:				
2.1.Холодильне обладнання	7500,000	5275,000	820,000	13595,000
2.2.Механічне обладнання	12530,000	10600,000	5700,000	28830,000
2.3.Теплове обладнання	856,000	3150,000	52,000	4058,000
2.4.Торговельне обладнання	1295,000	1700,000	630,000	3625,000
2.5.Вимірювальні прилади	195,000	210,000	11,000	416,000
3.Меблі, інше офісне обладнання	5205,000	3845,000	2950,000	12000,000
4.Транспортні засоби	4068,000	3264,000	78,000	7410,000
5.Комп'ютери, електронно обчислювальні машини	7230,000	6515,000	7900,000	21645,000
6.Телефони	70,000	25,000	11,000	106,000
Разом	203449,000	207084,000	178252,000	588785,000

У виробництві основні засоби піддаються фізичному та економічному зношенню. Є дві форми цього зношення: перше виникає під час експлуатації, коли робочі органи втрачають свої характеристики через тертя та деформацію; друге пов'язане з недостатнім використанням, коли деталі кородують або старіють. Обидві форми зношення знижують продуктивність засобів праці, призводячи до їх непридатності для подальшого використання.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, Роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	заклад у ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		Готелю	заклад у ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі, споруди	16450,000	172500,000	160100,000	25	6580,000	6900,000	6404,000	19884,000
2. Машини та обладнання, в тому числі:				-				
2.1. Холодильні обладнання	7500,000	5275,000	820,000	5	1500,000	1055,000	164,000	2719,000
2.2. Механічне обладнання	12530,000	10600,000	5700,000	5	2506,000	2120,000	1140,000	5766,000
2.3. Теплове обладнання	856,000	3150,000	52,000	5	171,200	630,000	10,400	811,600
2.4. Торговельне обладнання	1295,000	1700,000	630,000	5	259,000	340,000	126,000	725,000
2.5. Вимірні прилади	195,000	210,000	11,000	5	39,000	42,000	2,200	83,200
3. Меблі, інше офісне обладнання	5205,000	3845,000	2950,000	7	743,571	549,285	421,428	1714,284
4. Транспортні засоби	4068,000	3264,000	78,000	10	406,800	326,400	7,800	741,000
5. Комп'ютери, електронно обчислювальні машини	7230,000	6515,000	7900,000	5	1446,000	1303,000	1580,000	4329,000
6. Телефони	70,000	25,000	11,000	4	17,500	6,250	2,750	26,500
Разом за рік								36799,58

5.3 Розробка плану з праці

Планування праці та заробітної плати є одним із розділів поточного плану виробничо-господарської діяльності підприємства. Його метою є визначення потрібної кількості та складу персоналу, а також розподіл фінансових ресурсів на виплату зарплати та заохочення працівників.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	4
Касир	2
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Адміністратор залу	1
Адміністратор черговий /ресепшюніст	3
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	2
Маркетологи	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	26
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	4
Кухар IV розряду	3
Кухар III розряду	5
Бармен	3
Баріста	2
Офіціант	12
Хостес	2
Сомельє	1
Масажист	3
Інструктор басейну	2
Інструктор йоги	2
Екскурсовод	2
Фітнес інструктор	2
Перекладач	2
Спеціаліст з бронювання номерів	2
Старша покоївка	2
Покоївки	10
Консьєрж	2
Телефонний оператор	2

Носій багажу	2
Порт'є	2
Майстер з ремонту інженерних систем	2
Майстер з ремонту обладнання	2
Разом виробничий (операційний) персонал	73
Допоміжний персонал	
Швейцар	2
Мийник посуду	3
Прибиральниця залу	2
Працівники пральної	3
Начальник охорони	1
Охоронець	2
Гардеробник	2
Працівник обміну валюти	1
Продавець магазину	2
Вантажник	2
Разом Допоміжний персонал	20
Разом по ресторану	119

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2024 рік

Посада	Кількість Посадо-вих одиниць	Посадовий оклад, Тис.грн.	Сума тарифної частини, Тис.грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, Тис.грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	26,000	26,000			26,000
Виконавчий Директор	1	20,300	20,300	-	-	20,300
Секретар керівника	2	15,400	30,800	-	-	30,800
Головний бухгалтер	1	19,950	19,950	-	-	19,950
Бухгалтер	4	15,000	60,000	-	-	60,000
Касир	2	13,000	26,000	-	-	26,000
Менеджер кадрової служби	1	14,300	14,300	-	-	14,300
Спеціаліст відділу кадрів	1	13,000	13,000	-	-	13,000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	13,200	13,200	-	-	13,200

Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	13,500		-	-	
			27,000			27,000
Менеджер служби ресторанного господарства	2	14,000		-	-	
			28,000			28,000

Адміністратор залу	1	13,500	13,500	-	-	13,500
Адміністратор черговий	3	12,400	37,200	-	-	37,200
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	2	13,820	27,640	-	-	27,640
Маркетологи	2	14,560	29,120	-	-	29,120
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	26	-	-	-	-	386,010

Виробничий (операційний) персонал

Завідувач виробництвом	1	20,000	20,000	-	-	20,000
Шеф-кухар	1	22,660	22,660	-	-	22,660
Кухар V розряду	4	20660	82,640	-	-	82,640
Кухар IV розряду	3	19350	58,050	-	-	58,050
Кухар III розряду	5	17030	85,150	-	-	85,150
Бармен	3	18530	55,590	-	-	55,590
Баріста	2	17530	35,060	-	-	35,060
Офіціант	12	13820	165,840	-	-	165,840
Хостес	2	17820	35,640	-	-	35,640
Сомельє	1	14950	14,950	-	-	14,950
Масажист	3	15000	45,000	-	-	45,000
Інструктор басейну	2	13000	26,000	-	-	26,000
Інструктор йоги	2	13000	26,000	-	-	26,000
Екскурсивод	2	10000	20,000	-	-	20,000
Фітнес інструктор	2	13000	26,000	-	-	26,000
Перекладач	2	16000	32,000	-	-	32,000
Спеціаліст бронювання номерів	3 2	14950	29,900	-	-	29,900
Старша покоївка	2	18400	36,800	-	-	36,800
Покоївки	10	12400	124,000	-	-	124,000
Консьєрж	2	15400	30,800	-	-	30,800
Телефонний оператор	2	13950	27,900	-	-	27,900

Продовження таблиці 5.11

Носій багажу	2	11950	23,900	-	-	23,900
Порт'є	2	11950	23,900	-	-	23,900
Майстер ремонту інженерних систем	3 2	15950	31,900	-	-	31,900
Майстер ремонту обладнання	3 2	15950	31,900	-	-	31,900
Разом по виробничому (операційному) персоналу	73	-	-	-	-	1111,580
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	13460	26,920	-	-	26,920
Мийник посуду	3	10200	30,600	-	-	30,600

Прибиральниця залу	2	10040	20,080	-	-	20,080
Працівники пральної	3	9040	27,120	-	-	27,120
Начальник охорони	1	13170	13,170	-	-	13,170
Охоронець	2	10200	20,400	-	-	20,400
Гардеробник	2	8650	17,300	-	-	17,300
Працівник обміну валюти	1	11200	11,200	-	-	11,200
Продавець магазину	2	9650	19,300	-	-	19,300
Вантажник	2	10650	21,300	-	-	21,300
Разом допоміжний персонал	20	-	-	-	-	207,390
Разом місячний фонд основної заробітної плати		-	-	-	-	1 704,98
Разом річний фонд основної заробітної плати		-	-	-	-	20 459,76

Отже, згідно табл.5.11 ми визначили кількість співробітників та заробітну плату, що виплачується в курортному готелі.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.2.×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		% (здобувач назначає самотійно)	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	386,010x12=4 632,120	20	926,424
Виробничий (операційний) персонал	1111,580x12=13338,960	15	2000,844
Допоміжний персонал	207,390x12=2 488,680	10	248,868
Разом	20459,760		3176,140

Визначивши премії, які надаються співробітникам в туристичному готелі, складаємо остаточну табл.5.13

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	119	119
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	26	26
Виробничий (операційний) персонал	осіб	73	73
Допоміжний персонал	осіб	20	20
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	1 704,98	20 459,76
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	386,010	4632,12
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1111,580	13338,96
Допоміжний персонал	грн.	207,390	2488,68
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	264,678	3176,140
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	77,202	926,424
Виробничий (операційний) персонал	грн.	124,209	2000,824
Допоміжний персонал	грн.	20,739	248,868
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	1969,658	23635,900
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	463,212	5558,544
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1235,789	15339,784
Допоміжний персонал	грн.	228,129	2737,548
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	16,551	198,621
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	17,815	213,790
Виробничий (операційний) персонал	грн.	16,928	210,134
Допоміжний персонал	грн.	11,406	136,877

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Витрати обігу становлять основну частину витрат торговельного підприємства. Це сукупність витрат на реалізацію товарів, що включає оплату

праці та інші ресурси, необхідні для доставки товарів від виробника до споживача та збільшення їхньої вартості. Ці витрати виражені у грошовій формі та представляють собі собівартість послуг торговельного підприємства у процесі обігу товарів.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2024 рік

№	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва					
	Фірмові страви	59130,000	50	0,5	39420,000
	Холодні страви та закуски	105984,000	50	0,5	70656,000
	Гарячі закуски	19404,000	50	0,5	12936,000
	Перші страви	92761,200	50	0,5	61840,800
	Другі страви	127180,800	50	0,5	84787,200
	Солодкі страви	30049,200	50	0,5	20032,800
	Всього	434509,200			289672,800
Закупні товари					
	Гарячі напої	1386,000	55	0,55	894,193
	Холодні напої	1008,000	55	0,55	650,322
	Хліб та хлібобулочні вироби	1612,800	55	0,55	1040,516
	Борошняні кондитерські вироби	12618,000	55	0,55	8140,645
	Фрукти	882,000	55	0,55	569,032
	Вино-горілчані вироби	11088,000	55	0,55	7153,548
	Пиво	1386,000	55	0,55	894,193
	Всього	29980,800			19342,450
	Разом за рік	464490,000			309 015,25

Поточні витрати туристичного готелю були наближено оцінені

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2024

Витрати	Витрати натуральних показників	в	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати, тис. грн.	річні
Електроенергії, кВт/год.	127936,15		168	21493,273	
Опалення, Г/ккал	826.5		1521,21	1257,280	
Води, в тому числі холодної, м ³	54424,09		-		
гарячої, м ³	34020,59		25,248	858,951	
	20 403,5		70,22	1432,733	
Разом	-			25042,000	

Одяг в готелі був розрахований на 119 працівників, таб.5.16

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2024 рік

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-управлінський персонал	26	1	1500,00	39,000
Виробничий персонал	73	2	1000,00	146,000
Допоміжний персонал	20	2	800,00	32,000
Разом	119			217,000

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2024 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	190	3	570	450	256,500
2.Столові набори	190	3	570	400	228,000
3.Скляний посуд	190	3	570	390	222,300
4. Кухонний посуд	190	3	570	395	225,150
5. Столова білизна	190	2	480	430	206,400
Разом		-	-	-	1138,350

Складаємо всі витрати туристичного готелю, табл. 5.18

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	309015,250
2. Витрати на оплату праці.	23635,900
3. Єдиний соціальний внесок.	5199,898
4. Амортизаційні відрахування.	36799,580
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	25042,000
6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	1355,350
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	54,120
8. Витрати на охорону	168,663
9. Інші поточні витрати діяльності	84331,796
Разом витрати готелю	485602,560

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

31 січня 2024 року обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП - Автоцивілка) власників наземних транспортних засобів становить близько 2500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).

Розрахунок: За наявності автотранспорту в готелі:
2500 грн. x 2 шт = 5000 грн.

Збір за місяць для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 квітня 2024 року становить 8000 грн.).

Розрахунок: 20 місць x 8000 x 0,00075 = 120 грн.

Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто.

Розрахунок: 500000 грн. x 0,05 = 25000 грн.

Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8 000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольний-касовий апарат.

Розрахунок:

3 шт. x 8000 грн = 24000 грн.

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють 5000 грн.+ 120 грн.+ 25000 грн.+ 24000 грн.= 54,120 тис.грн.

Витрати на Охорону

Витрати на охорону засобу розміщення.

Дані витрати прийнято як 0,03 % доходу (виручки) готелю

$562211,980 \cdot 0,03 / 100 = 168,663$ тис.грн.

Інші поточні витрати готелю

Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштові, телефонні та на Інтернет, визначено у обсязі 12 % від доходу готелю

$562211,980 \cdot 12 / 100 = 67\,465,437$ тис.грн.

Також інші поточні платежі включають в себе витрати на маркетингові послуги готелю сімейного типу, які визначені в обсязі 3% від загального доходу підприємства для перших 10 років існування.

$562211,980 \cdot 3 / 100 = 16\,866,359$ тис.грн.

Об'єднуємо результати: 16814,759 тис.грн.+ 67259,037 тис.грн.= 84 331,796 тис.грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Прибуток - це різниця між доходами та витратами підприємства, що вказує на фінансовий результат його діяльності.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	562211,980
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	39 354,838

Таблиця 5.20– Планування основних результатів діяльності готелю на 2024 рік

№	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	562211,980
2	Поточні витрати	485602,560
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	76 609,42
4	Податок на прибуток	13 789,695
5	Чистий прибуток можливий	62 819,725

6	Рентабельність операційної діяльності, %	11,1
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	39 354,838
8	Чистий прибуток плановий	62 819,725
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	9,3

Розрахунок строку окупності капітальних вкладень, років:

Токупності = Капітальні вкладення, первісна вартість основних засобів / Чистий прибуток можливий

Токупності = 588785,000 тис.грн./ 62819,725 тис.грн =9,3 років. Строк окупності капітальних вкладень туристичного готелю становить приблизно – 9,3 років.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в проєктованому готелі

Для розрахунку ефективності необхідно розрахувати витрати на реалізацію (табл.5.21) та дохід від інноваційної діяльності (табл.5.6).

Таблиця 5.21 - Витрати на впровадження інновації «Локальне меню»

№	Стаття витрат	Марка/Модель	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
1	Професійна плита	Rational iCombi Pro	2	500.0
2	Конвекційна піч	Unox XEVC-1011-EPRM	1	300.0
3	Холодильна камера	Liebherr GKPv 6590	2	240.0
4	Вакууматор для пакування	Henkelman Jumbo Plus 42	1	45.0
5	Су-вид для низькотемпературного приготування	Sammic SmartVide 9	1	25.0
6	Блендер високої потужності	Vitamix XL	1	35.0
7	Міксер для тіста	KitchenAid Heavy Duty	1	20.0
8	Набір кухонного посуду	Silit Professional Set	5	15.0
9	Робочі столи з нержавіючої сталі	Hendi	4	40.0
10	Система водоочищення	Ecosoft Industrial	1	30.0
11	Набір порцелянових тарілок	Revol France	100	25.0
12	Столові прибори	Eternum Elegance Set	150	20.0
13	Скляний посуд для подачі напоїв	Schott Zwiesel	80	15.0
14	Сервірувальні підноси	APS Germany	10	10.0

15	Соусники та дрібні тарілки для подачі	Churchill Alchemy	50	10.0
16	Сухий лід для подачі страв	Постачальник локальний	5 кг	5.0
17	Машина для виробництва диму (димогенератор)	Polyscience Smoking Gun Pro	1	15.0
18	Лампи для карамелізації	Chef's Torch Pro	3	6.0
19	Кам'яні дошки для подачі	Hendi Stone Slab	50	12.0
20	Сет для молекулярної кухні (кулі, піни тощо)	Molecule-R Molecular Kit	2	20.0
Разом: <u>первісна вартість основних засобів для організації локального меню</u>				1448,000 тис. грн.
Сировина				
№	Стаття витрат	Марка/Модель	Кількість, кг/л/шт.	Сума, тис. грн.
21	Лосось	Рибне господарство "Трофейні Ставки"	547.5	300.0
22	Бринза	Сироварня "Еко Карпати"	365.0	150.0
23	Лимон	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	36.5	5.5
24	Сіль та спеції	"Спеції Карпат"	3.65	1.2
25	Яловичина (вирізка)	Goodvalley Ukraine	438.0	220.0
26	Гірчиця	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	18.25	2.8
27	Каперси	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	18.25	7.3
28	Цибуля ріпчаста	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	36.5	1.1
29	Буряк	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	730.0	7.3
30	Морква	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	730.0	7.3
31	Форель	Рибне господарство "Трофейні Ставки"	365.0	182.5
32	Білий гриб (сухий)	"Карпатські дари"	36.5	36.5
33	Качка	Місцевий фермер	250.0	125.0
34	Мед	Місцевий пасічник	36.5	14.6
35	Малина (дегідрована)	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	18.25	6.5
36	Гарбуза	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	730.0	22.0
37	Вершки (30%)	Локальна молочна ферма	365.0	73.0
Разом Сировина				1174,600 тис. грн.

38	Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис.грн.: Заробітна плата + премія: Адміністратор 162,000+32 400 Шеф-кухар 271,200+40 680 Кухар V розряду 247,920+37 188 Офіціант 165,840+24,876 Прибиральниця 240,960+24,096 Мийник посуду 367,200+36,720	1 386,024
Разом витрати на впровадження інновації «Локальне меню»		4 008,624

В таблиці 5.22 показано алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на плановий рік.

Таблиця 5.22 - Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується на 2024 рік

№	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від іноваційної діяльності	4600,000
2	Витрати на впровадження іновції	4 008,624
3	Прибуток відіноваційної діяльності до оподаткування	591,376
4	Податок на прибуток	106,447
5	Чистий прибуток від впровадження іноваційної діяльності	484,929
6	Рентабельність іноваційної діяльності,%	10,5
7	Строк окупності капітальних вкладень	2,9

Термін окупності капітальних вкладень розраховано шляхом підрахунку інвестицій на впровадження інновації для туристичного готелю, які становлять 1448,000 тис.грн., та знаходження чистого планового прибутку цього ж підприємства від надання послуг з іноваційної діяльності, який дорівнює 484,929 тис.грн.

Після отримання вище зазначених даних, розділено витрати для капітальних вкладень на прибуток плановий:

$1448,000 \text{ тис.грн.} / 484,929 \text{ тис.грн.} = 2,9 \text{ роки.}$

Отже рентабельність від іноваційної діяльності складає 10,5%, а термін окупності капітальних вкладень складає 2,9 роки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готельний ринок України, незважаючи на значний потенціал, залишається на відносно низькому рівні розвитку. У цьому контексті проект створення 4-зіркового туристичного готелю в Івано-Франківську, що спеціалізується на концепції locavore, є важливим і перспективним кроком у розвитку готельної індустрії. Підхід, заснований на використанні тільки місцевих продуктів у приготуванні страв, дозволяє не тільки задовольнити потреби сучасних туристів, а й підвищити конкурентоспроможність на ринку.

Проект передбачає наявність сучасного обладнання, якісної матеріально-технічної бази, професійного персоналу та чітко налаштованої системи управління. Це дозволить готелю вийти на міжнародний рівень обслуговування, що є важливим для залучення іноземних туристів та розвитку туризму в регіоні.

Маркетинговий аналіз Івано-Франківської області показав, що місто має великий потенціал завдяки своїм природним ресурсам, історичній спадщині та культурному колориту. Водночас ринок готельних послуг потребує нових підходів, інновацій та унікальних пропозицій, що робить концепцію locavore в цьому проекті дуже актуальною.

Економічна ефективність проекту також підтверджує його доцільність: рівень рентабельності становить 11,1%, що є нормою для готельного бізнесу в Україні та Європі, а термін окупності капітальних інвестицій - 9,3 роки. Ці показники свідчать про фінансову стабільність проекту та його здатність генерувати прибуток у середньостроковій перспективі.

Таким чином, концепція локавору в туристичному готелі Івано-Франківська є не тільки інноваційною, але й економічно обґрунтованою. Реалізація цієї концепції дозволить створити унікальний туристичний продукт, який відповідає вимогам сталого розвитку, підтримує місцеву економіку та сприяє збереженню культурної спадщини регіону. Проект має великий потенціал для успішної реалізації та розвитку, що дозволить йому зайняти конкурентну позицію на ринку готельних послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2019). *The Experience Economy: Competing for Customer Time, Attention, and Money*.
2. García-Hernández, M., De La Calle-Vaquero, M., & Yubero, C. (2021). *Tourism Innovation and Sustainability: Challenges and Opportunities*.
3. Haven-Tang, C., & Jones, E. (2012). *Local Food Tourism: Opportunities and Challenges*.
4. Ivanov, S., & Webster, C. (2017). *Adoption of Robots, Artificial Intelligence and Service Automation by Travel, Tourism and Hospitality Companies – A Cost-Benefit Analysis*.
5. Jones, P., Hillier, D., & Comfort, D. (2016). *Sustainability in the Global Hotel Industry*.
6. Richards, G. (2018). *Cultural Tourism: A Review of Recent Research and Trends*.
7. Іванова, О. (2020). *Локаворство як сучасна концепція гастрономічного туризму*. Київ: Видавничий дім "Науковий світ".
8. Smith, M. (2019). *Sustainable Hospitality: From Concept to Practice*. London: Routledge.
9. Brown, J., & Williams, T. (2018). *Local Flavors: Enhancing the Guest Experience*. New York: Springer.
10. Johansson, K., Andersson, L., & Berglund, P. (2021). *Sustainability in Scandinavian Tourism*. Stockholm: Nordic Academic Press.
11. Петренко, І. (2021). *Гастрономічний туризм в Україні: теорія і практика*. Львів: Видавництво "Світ".
12. Slow Food International — офіційний сайт міжнародного руху Slow Food, який підтримує використання локальних продуктів і стійке виробництво: [slowfood.com](https://www.slowfood.com).
13. Olsen, S. O., Tudoran, A. A., Honkanen, P., & Verplanken, B. (2016). Differences and similarities between impulse buying and variety seeking: A

personality-based perspective. *Psychology & Marketing*, 33(1), 36–47.
<https://doi.org/10.1002/mar.20853>

14. Ганчук, В. (2021). Сучасні стратегії розвитку регіонального туризму в Україні. Київ: Вид-во "Туристичні перспективи".

15. Serious Eats. (n.d.). *Sous vide 101*. Retrieved from <https://www.serious-eats.com/sous-vide-101>

16. McGee, H. (2004): McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Scribner.

17. De Ruyter, A., & Figueroa, C. (2018). *Molecular gastronomy: Scientific exploration of culinary arts*. Springer.

18. Nadeau, L., & Spence, C. (2019). *Molecular gastronomy: An experimental and aesthetic approach to food science*. Wiley-Blackwell.

19. Jolley, A. (2013). *Molecular Gastronomy: A New Era of Fine Dining*. Wiley.

20. Lodwick, L., & Sparling, S. (2019). *Fermentation: The science of preserving and transforming food*. Wiley.

21. Mills, D. A. (2015). *Fermented foods and beverages: The science of fermentation*. CRC Press.

22. Nielsen, A. M. (2019). *The art and science of fermentation in gastronomy*. Springer.

23. Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press.

24. Шевченко І. І. (2019). *Сучасні гастрономічні тенденції та їх роль у розвитку локальної кухні*. Київ: Академія ресторанного бізнесу.

25. Петренко О. П. (2021). *Карпатська кухня: традиції та сучасні підходи*. Львів: Карпати

26. Ковальчук М. Л. (2020). *Локаворство в Україні: переваги для туристичного бізнесу*. Журнал "Гостинність", № 12.

27. Данилюк О. А. (2022). *Методи приготування страв су-від: сучасні технології в ресторанному господарстві*. Журнал "Кулінарія", № 7.

28. Клименко В. В. (2018). *Роль посуду в гастрономічному досвіді: карпатська традиція*. Науковий вісник, Том 9.
29. Тимченко А. С. (2023). *Маркетинг у ресторанному бізнесі: як локальне меню підвищує привабливість готелю*. К.: Державний університет гастрономії.
30. Івано-Франківськ: культурні та історичні пам'ятки. (2022). *Івано-Франківський обласний краєзнавчий музей*. Retrieved from <https://museum.if.ua/>
31. Вакулєнко, І. (2021). *Активний туризм у Карпатах: можливості для розвитку Івано-Франківщини*. Київ: Туристичне видавництво.
32. iftourism.com. (n.d.). *Сезонні коливання туристичних потоків в Івано-Франківськ*. Отримано з iftourism.com.
33. firtka.if.ua. (n.d.). *Основні цілі відвідування Івано-Франківська туристами*. Отримано з firtka.if.ua.
34. Басюк, Т. П., Керанчук, Т. Л. (2018). *Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб.*. Київ: НУХТ. 282 с.
35. Нікітіна Т. А. Основні концепції політики ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі та їх класифікація / Тетяна Нікітіна, Олександр Богуславський // Причорноморські економічні студії. Науковий журнал. – Київ.: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Випуск 80, 180с., С. 70-76
36. Ursula Grisseemann, Andreas Plank, Alexandra Brunner-Sperdin. Enhancing business performance of hotels: The role of innovation and customer orientation//International Journal of Hospitality Management. Volume 33, June 2013, Pages 347-356 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431912001375>
37. Ольшанський О.В. Підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного господарства за рахунок упровадження інноваційної діяльності //Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг».

Додатки

Холодні закуски

Таблиця 1 - Технологічна карта на страву «Маринований лосось з івано-франківською бринзою»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Лосось (філе)	165	150	415	450	ДСТУ 4554:2006
2	Сік карпатських ягід (чорниця, брусниця)	50	50	150	150	ДСТУ 4554:2006
3	Івано-франківська бринза	30	30	90	90	ДСТУ 4554:2006
4	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
5	Сіль, перець	2	2	6	6	ДСТУ 4554:2006
6	Лимонний сік	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
7	Свіжа зелень (кріп, петрушка)	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
	Вихід		252		756	

Таблиця 2 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Лосось (філе)	5	5

Технологія приготування страви

1. Лосося нарізати тонкими скибочками.
2. Замаринувати в соку карпатських ягід на 30 хвилин.
3. Подавати разом із Івано-франківською бринзою.
4. Прикрасити свіжими травами полити оливковою олією та збризнути лимонним сіком.

$$37.02 \cdot 4 + 16,35 \cdot 9 + 21,13 \cdot 3,8 = 375$$

$$EЦ = 375 \text{ Ккал на порцію}$$

**Таблиця 3 - Технологічна карта на страву «Гартар з яловичини
"Локавор"»**

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Яловичина (вирізка)	150	120	450	360	ДСТУ 4554:2006
2	Домашні соління (огірки, капуста)	30	30	90	90	ДСТУ 4554:2006
3	Чорниця	20	20	60	60	ДСТУ 4554:2006
4	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
5	Сіль, перець	2	2	6	6	ДСТУ 4554:2006
6	Мікрогрін	3	3	9	9	ДСТУ 4554:2006
Вихід			185		555	

Таблиця 4 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Яловичина (вирізка)	9	9

Технологія приготування страви

1. Яловичину тонко нарізати і залишити ферментувати на 24 години.
2. Соління дрібно порізати і додати до яловичини.
3. Зробити чорничну піну за допомогою чорниці, блендера і стабілізатора.
4. Подавати м'ясо разом із піною, прикрасивши мікрогріном.

Таблиця 5 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Яловичина (вирізка)	150	18	27	0	0	5,2	7,8
Домашні соління (огірки, капуста)	30	0	0	1,6	0,48	0	0
Чорниця	20	0,7	0,14	14	2,8	0	0
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Сіль, перець	2	0	0	0	0	0	0
Мікрогрін	3	8,8	0,26	27,1	0,81	0,7	0,02

$$27,4*4+17,76*9+4,11*3,8=285$$

$$EЦ = 285 \text{ Ккал на порцію}$$

Таблиця 6 - Технологічна карта на страву «Ферментований салат з буряка та моркви»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Буряк (свіжий)	120	100	360	300	ДСТУ 4554:2006
2	Морква	120	100	360	300	ДСТУ 4554:2006
3	Локальні трави (кріп, м'ята)	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
4	Мед натуральний	20	20	30	30	ДСТУ 4554:2006
5	Сіль	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
6	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
	Вихід		245		705	

Таблиця 7 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Буряк (свіжий)	5	5
	Морква	5	5

Технологія приготування страви

1. Очистити буряк та моркву.
2. Нарізати тонкими смужками або натерти на великій тертці.
3. Розчинити 5 г солі в 200 мл кип'яченої охолодженої води.
4. Скласти овочі в чистий контейнер і залити сольовим розчином, щоб овочі були повністю покриті.
5. Додати 10 г меду для смаку.
6. Прикрити кришкою (не герметично) і залишити при кімнатній температурі на 2-3 дні.
7. Через 2-3 дні перевірити на смак. За необхідності, ферментувати ще 1-2 дні, потім перемістити в холодильник.
8. Перед подачею змішати овочі з 5 г локальних трав (петрушка, кріп, м'ята).

Таблиця 8 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Буряк (свіжий)	100	1,5	1,5	9,54	9,54	0,19	0,19
Морква	100	1	1	7	7	0,22	0,22
Локальні трави (кріп, м'ята)	10	2,6	0,26	3,4	0,34	0,3	0,03
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Сіль, перець	2	0	0	0	0	0	0
Мед натуральний	20	0,27	0,05	81,7	16,3	0	0

$$2,81 \cdot 4 + 10,38 \cdot 9 + 10,38 \cdot 3,8 = 144$$

$$EЦ = 144 \text{ Ккал на порцію}$$

Гарячі закуски

Таблиця 9 - Технологічна карта на страву «Форель, запечена з травами на грилі»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Форель	250	200	750	600	ДСТУ 4554:2006
2	Карпатські трави (чебрець, розмарин, материнка)	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
3	Оливкова олія	15	15	45	45	ДСТУ 4554:2006
4	Лимон	1шт	1 шт	3шт	3шт	ДСТУ 4554:2006
5	Сіль, перець	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
Вихід			230		690	

Таблиця 10 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Форель	15	15

Технологія приготування страви

1. Очистити форель від луски, ретельно промити та обсушити.
2. Натрити рибу сумішшю карпатських трав, солі, перцю та змастити оливковою олією.
3. Розігріти гриль до середньої температури (120-140°C).

4. Викласти форель на гриль і запікати 8-10 хвилин з кожного боку.
5. Перевірити готовність, переконавшись, що риба соковита і легко відокремлюється від кісток.
6. Подавати з шматочком лимона для додаткового смаку.

Таблиця 11 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Форель	100	23,37	23,37	0,03	0,03	8	8
Карпатські трави (чебрець, розмарин, материнка)	10	2,6	0,26	3,4	0,34	0,3	0,03
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Сіль, перець	2	0	0	0	0	0	0
Лимон	30	0,6	0,2	6	1,8	0,5	0,16

$$23,83 \cdot 4 + 18,13 \cdot 9 + 2,19 \cdot 3,8 = 266$$

$$EЦ = 266 \text{ Ккал на порцію}$$

Таблиця 12 - Технологічна карта на страву «Медальйони з телятини з соусом з білих грибів»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Телячі медальйони	220	180	260	540	ДСТУ 4554:2006
2	Білі гриби (свіжі)	70	50	210	150	ДСТУ 4554:2006
3	Вершки (20%)	30	30	90	90	ДСТУ 4554:2006
4	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
4	Дегідровані овочі	20	20	60	60	ДСТУ 4554:2006
6	Сіль, перець	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
Вихід			295		885	

Таблиця 13 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення,%
	Виробничі:		
	Телячі медальйони	15	15
	Білі гриби (свіжі)	10	10

Технологія приготування страви

1. Нарізати телячі медальйони однакового розміру, посолити й поперчити.
2. Помістити м'ясо у вакуумний пакет і готувати за технікою су-від при 55°C протягом 1,5 години.
3. Нарізати гриби, обсмажити на оливковій олії до золотистої скоринки.
4. Додати вершки до грибів і тушкувати на слабкому вогні до загустіння.
5. Вийняти м'ясо з пакета, швидко обсмажити на пательні 1 хвилину з кожного боку.
6. Подати медальйони з грибним соусом і дегідрованими овочами.

Таблиця 14 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Телячі медальйони	180	15	27	0	0	22	41
Білі гриби (свіжі)	50	5	2,5	2	1	0,2	0,1
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Вершки (20%)	30	2,9	0,8	4,2	1,2	15	4,5
Сіль, перець	2	0	0	0	0	0	0
Дегідровані овочі	20	-	-	-	-	-	-

$$30,3*4+55,5*9+2,22*3,8=629$$

$$EЦ = 629 \text{ Ккал на порцію}$$

Перші страви

Таблиця 15 - Технологічна карта на страву «Бульйон з лісових грибів»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Лісові гриби	120	100	360	300	ДСТУ 4554:2006
2	Ферментовані овочі	50	50	150	150	ДСТУ 4554:2006
3	Вода	250	250	750	750	ДСТУ 4554:2006
4	Зелень (кріп, петрушка)	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
5	Сіль, перець	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
Вихід			410		1230	

Таблиця 16 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Лісові гриби	10	10

Технологія приготування страви

1. Промити гриби, нарізати скибочками.
2. Залити гриби водою та довести до кипіння.
3. Додати ферментовані овочі та продовжити варіння на середньому вогні 30-40 хвилин.
4. Додати нарізану зелень і сіль за смаком за 5 хвилин до готовності.
5. Вимкнути вогонь і дати бульйону настоятися кілька хвилин.
6. Подавати гарячим з додаванням свіжої зелені.

Таблиця 8.4.18 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Лісові гриби	100	5	5	2	2	0,2	0,2
Ферментовані овочі	50	2,5	1,25	7	3,5	0,4	0,2
Вода	250	0	0	0	0	0	0
Сіль, перець	2	0	0	0	0	0	0
Зелень	5	2	0,1	3	0,1	0,3	0,02

$$6,35 \cdot 4 + 0,42 \cdot 9 + 5,6 \cdot 3,8 = 50,4$$

$$EЦ = 50,4 \text{ Ккал на порці}$$

Таблиця 18 - Технологічна карта на страву «Традиційний борщ на бульйоні з ферментованої капусти»

		Маса сировини, г	

№ п.п	Найменування сировини	1 Б	1Н	3 Б	3Н	Нормативна документація
1	Бульйон з ферментованої капусти	200	200	600	600	ДСТУ 4554:2006
2	Буряк	60	50	180	150	ДСТУ 4554:2006
3	Картопля	40	30	120	90	ДСТУ 4554:2006
4	Капуста (свіжа)	60	50	180	150	ДСТУ 4554:2006
5	Томатна паста	20	20	60	60	ДСТУ 4554:2006
6	Сметана	20	20	60	60	ДСТУ 4554:2006
7	Пампушка	1шт	1шт	3шт	3шт	ДСТУ 4554:2006
	Вихід		370		1110	

Таблиця 19 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Буряк	5	5
	Картопля	5	5
	Капуста (свіжа)	5	5

Технологія приготування страви

1. Нарізати буряк, картоплю та капусту.
2. Закинути овочі в бульйон і варити до м'якості (30-40 хвилин).
3. Додати томатну пасту, довести до кипіння.
4. За бажанням додати розсіл від капусти для більш вираженого кислуватого смаку.
5. Приправити сіллю та перцем за смаком.
6. Подати борщ зі сметаною та пиріжками з капустою.

Таблиця 20- Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г

Бульйон з ферментованої капусти	200	0,5	1	0,5	1	0,5	1
Буряк	60	1,5	0,9	9,5	5,7	0,1	0,1
Картопля	40	2	0,8	19	7,6	0,2	0,08
Капуста (свіжа)	60	1,5	0,9	4,5	2,7	0,2	0,1
Томатна паста	20	1	0,2	3,6	0,7	0,1	0,02
Сметана	20	3	0,6	3	0,6	15	3
Пампушка	1шт	7	7	54	54	4,6	4,6

$$11,4*4+8,9*9+72,3*3,8=400$$

$$EЦ = 400 \text{ Ккал на порцію}$$

Таблиця 21 - Технологічна карта на страву «Суп-пюре з гарбуза та імбиру»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Гарбуз	180	170	510	450	ДСТУ 4554:2006
2	Імбир	10	8	24	15	ДСТУ 4554:2006
3	Вершки	30	30	90	90	ДСТУ 4554:2006
4	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
5	Сіль, перець	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
Вихід			220		600	

Таблиця 22 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Гарбуз	5	5
	Імбир	10	10

Технологія приготування страви

1. Очистити гарбуз від шкірки, нарізати кубиками.

2. Відварити гарбуз до м'якості в підсоленій воді.
3. Натирати свіжий імбир на дрібній тертці.
4. Збити гарбуз блендером разом з імбиром до однорідної маси.
5. Додати вершки і довести до кремової консистенції.
6. Подавати суп гарячим, прикрасивши свіжими травами або краплею оливкової олії.

Таблиця 23 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Гарбуз	170	0,6	1	3	5,1	0,1	0,17
Імбир	8	1,8	0,1	17	1,3	0,75	0,06
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Вершки	30	2,9	0,8	4,2	1,2	15	4,5
Сіль, перець	5						

$$1,9 \cdot 4 + 14,6 \cdot 9 + 7,62 \cdot 3,8 = 167$$

$$EЦ = 167 \text{ Ккал на порцію}$$

Другі страви

Таблиця 8.4.24 - Технологічна карта на страву «Карпатські вареники з картоплею та сиром»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Борошно	100	100	300	300	ДСТУ 4554:2006
2	Вода	50	50	150	150	ДСТУ 4554:2006
3	Картопля	110	100	330	300	ДСТУ 4554:2006
4	Бринза або локальний сир	50	50	150	150	ДСТУ 4554:2006
5	Сметана	20	20	60	60	ДСТУ 4554:2006
6	Зелень	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
7	Сіль, перець	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
	Вихід		330		990	

Таблиця 25 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
-------	------------	------------------------	----------------------

	Виробничі:		
	Картопля	5	5

Технологія приготування страви

1. Зварити картоплю до м'якості, розім'яти в пюре.
2. Додати натерту бринзу, посолити та перемішати.
3. Замісити тісто з борошна, води та солі, відпочити 30 хвилин.
4. Розкачати тісто, вирізати кружечки.
5. Викласти начинку на кружечки, заліпити вареники.
6. Відварити у підсоленій воді 5-7 хвилин до спливання.
7. Подавати з сметаною та свіжою зеленню.

Таблиця 26 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Борошно	100	10	10	74	74	0,9	0,9
Вода	50	-	-	-	-	-	-
Картопля	100	1,7	1,7	18	18	0,1	0,1
Бринза або локальний сир	50	8	4	2,9	1,4	21,5	10,7
Сметана	20	3	0,6	3	0,6	15	3
Зелень	5	2	0,1	3	0,1	0,3	0,02
Сіль, перець	5	-	-	-	-	-	-

$$16,4*4+14,7*9+94,1*3,8=555$$

$$EЦ = 555 \text{ Ккал на порцію}$$

Таблиця 27 - Технологічна карта на страву «Карпатська форель в лимонно-часниковому соусі»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Форель (філе)	260	250	780	750	ДСТУ 4554:2006
2	Лимон	30	30	90	90	ДСТУ 4554:2006
3	Часник	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
4	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006

5	Квашені овочі	50	50	150	150	ДСТУ 4554:2006
6	Сіль, перець	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
Вихід			350		1050	

Таблиця 28- Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %		Фактичні значення, %	
	Виробничі:				
	Форель (філе)	15		15	

Технологія приготування страви

1. Посолити і поперчити філе форелі.
2. Приготувати соус: змішати олію, сік лимона та подрібнений часник.
3. У вакуумній упаковці приготувати форель за технікою су-від при 55°C протягом 1 години.
4. Вийняти, обсмажити на пательні до золотистої скоринки (1-2 хвилини з кожного боку).
5. Подавати з лимонно-часниковим соусом та квашеними овочами.

Таблиця 29 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Форель (філе)	250	22	56	0	0	12,5	31,25
Лимон	30	0,6	0,2	6	1,8	0,5	0,16
Часник	5	6	0,3	25	1,2	0,2	0,01
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Квашені овочі	50	1,8	0,9	3	1,5	0,1	0,05
Сіль, перець	5	-	-	-	-	-	-

$$57,4 \cdot 4 + 41,41 \cdot 9 + 4,52 \cdot 3,8 = 619$$

$$EЦ = 619 \text{ Ккал на порцію}$$

Таблиця 30 - Технологічна карта на страву «Гелятина з су-від з трав'яною скоринкою з соусом з червоного вина та естрагону»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	

1	Телятина (філе)	230	200	690	600	ДСТУ 4554:2006
2	Суміш трав (розмарин, чебрець)	5	5	151	5	ДСТУ 4554:2006
3	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
4	Сіль, перець	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
	Вихід		220		660	

Технологія приготування страви

1. Посолити і поперчити телятину, додати трави.
2. У вакуумній упаковці приготувати телятину за технікою су-від при 56°C протягом 2 годин.
3. Вийняти з упаковки, обсмажити на пательні з олією до хрусткої скоринки (2-3 хвилини).
4. Подавати з соусом, гарнір на вибір.

Таблиця 31 - Технологічна карта на соус з червоного вина та естрагону

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Червоне вино	100	100	300	300	
2	Цибуля шалот	45	35	105	105	ДСТУ 4554:2006
3	Часник	12	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
4	Естрагон (сухий або свіжий)	4	4	12	12	ДСТУ 4554:2006
5	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
6	Сіль перець	2	2	6	6	ДСТУ 4554:2006
7	Вершки	50	50	150	150	
	Вихід		211		633	

Технологія приготування

1. На середньому вогні розігріти олію в каструлі.
2. Додати дрібно нарізану цибулю шалот і часник, смажити до прозорості.
3. Влити червоне вино, довести до кипіння та зменшити вогонь.

4. Додати естрагон, сіль і перець, варити соус на повільному вогні до випаровування половини об'єму.
5. За бажанням, додати вершки для кремової консистенції, ретельно перемішати.
6. Продовжувати варити до загустіння соусу, потім зняти з вогню.

Таблиця 32 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Телятина (філе)	15	15
	Цибуля шалот	4	4
	Часник	4	4

Таблиця 33 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Телятина (філе)	200	25	50	0	7	7	14
Суміш трав (розмарин, чебрець)	5	3	0,1	3	0,1	0,3	0,02
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Сіль, перець	5	-	-	-	-	-	-

$$50,1 \cdot 4 + 23,9 \cdot 9 + 7,1 \cdot 3,8 = 442$$

$$EЦ = 442 \text{ Ккал на порцію}$$

Таблиця 34 - Технологічна карта на страву «Карпатська форель в лимонно-часниковому соусі»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Форель (філе)	260	250	780	750	ДСТУ 4554:2006
2	Лимон	30	30	90	90	ДСТУ 4554:2006
3	Часник	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
4	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
5	Квашені овочі	50	50	150	150	ДСТУ 4554:2006
6	Сіль, перець	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
	Вихід		350		1050	

Таблиця 35 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення,%
	Виробничі:		
	Форель (філе)	15	15

Технологія приготування страви

6. Посолити і поперчити філе форелі.
7. Приготувати соус: змішати олію, сік лимона та подрібнений часник.
8. У вакуумній упаковці приготувати форель за технікою су-від при 55°C протягом 1 години.
9. Вийняти, обсмажити на пательні до золотистої скоринки (1-2 хвилини з кожного боку).
10. Подавати з лимонно-часниковим соусом та квашеними овочами.

Таблиця 36 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Форель (філе)	250	22	56	0	0	12,5	31,25
Лимон	30	0,6	0,2	6	1,8	0,5	0,16
Часник	5	6	0,3	25	1,2	0,2	0,01
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Квашені овочі	50	1,8	0,9	3	1,5	0,1	0,05
Сіль, перець	5	-	-	-	-	-	-

$$57,4*4+41,41*9+4,52*3,8=619$$

$$EЦ = 619 \text{ Ккал на порцію}$$

ДОДАТОК



Бондаренко Д.С.

здобувач освіти

Національний університет харчових технологій

Науковий керівник: Дулька О.С.

кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

ВПЛИВ ЛОКАВОРСТВА НА РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Уперше термін «локавор» було зазначено в США у 2005 р, а в умовах сьогодення цей рух набуває все більшої популярності у багатьох країнах світу. Суперечливим залишається питання про те, які саме продукти можна вважати локальними? До того ж треба враховувати лише відстань чи й види сировини. Ураховуючи глобальні зміни клімату, у деяких північних регіонах розпочали вирощування деяких теплолюбних рослин, що було неможливим ще 20 років тому. У США на законодавчому рівні заведено вважати локальною продукцію, яка транспортується на відстань менше ніж 400 миль і вироблена в межах штату.

Споживання локальної їжі є альтернативою глобальній моделі постачання продовольства, в якій продукти харчування часто переміщуються на великі відстані перш ніж доходять до споживача. Саме з цієї причини принцип локаворства є надзвичайно популярним серед екологічно свідомого населення [1].

У сучасних готелях локальні продукти відіграють важливу роль у підвищенні якості обслуговування і створенні унікального досвіду для туристів. Використання локальних інгредієнтів дозволяє готелям створювати автентичні страви, що підкреслюють культурну унікальність регіону, в якому розташований готель. Гості отримують можливість не лише скуштувати традиційні місцеві страви, але й дізнатися більше про історію їхнього походження та процес виробництва. Це додає новий рівень цінності до їхнього перебування, перетворюючи процес організації харчування на частину цілісного туристичного досвіду.

Впровадження концепції локаворства в світовій практиці відбувається в багатьох країнах, де готелі співпрацюють з місцевими виробниками для створення автентичних гастрономічних пропозицій. Наприклад, в країнах Європи, таких як Франція та Італія, готелі широко використовують локальні продукти для створення унікальних страв, що відображають кулінарні традиції регіону. В Україні концепція локаворства також набирає популярності, особливо в регіонах із багатими гастрономічними традиціями, зокрема Карпатський регіон, де готелі починають використовувати місцеві продукти для приготування традиційних страв. Це дозволяє не лише підвищити якість туристичних послуг, але й сприяє підтримці культурної ідентичності та розвитку місцевої економіки.

Завдяки співпраці з локальними виробниками Івано-Франківської області, такими як сироварні "Еко Карпати", ферма "Екоферма Зелені Карпати", рибним господарство "Трофейні Ставки", ферма в с. Дмитровичі та іншими, готель матиме унікальну можливість пропонувати туристам високоякісні локальні продукти. Ці виробники забезпечать свіжість та автентичність інгредієнтів, що відобразатиметься у фірмових стравах закладу.

При розробленні меню для закладу ресторанного господарства варто звернути також увагу на особливості приготування страв, щоб вони були характерними для карпатського регіону. У меню варто передбачити приготування страв з використанням ферментованих продуктів це одна з найдавніших технік приготування їжі, яка сьогодні переживає новий етап популярності, особливо в контексті сучасної гастрономії [2].

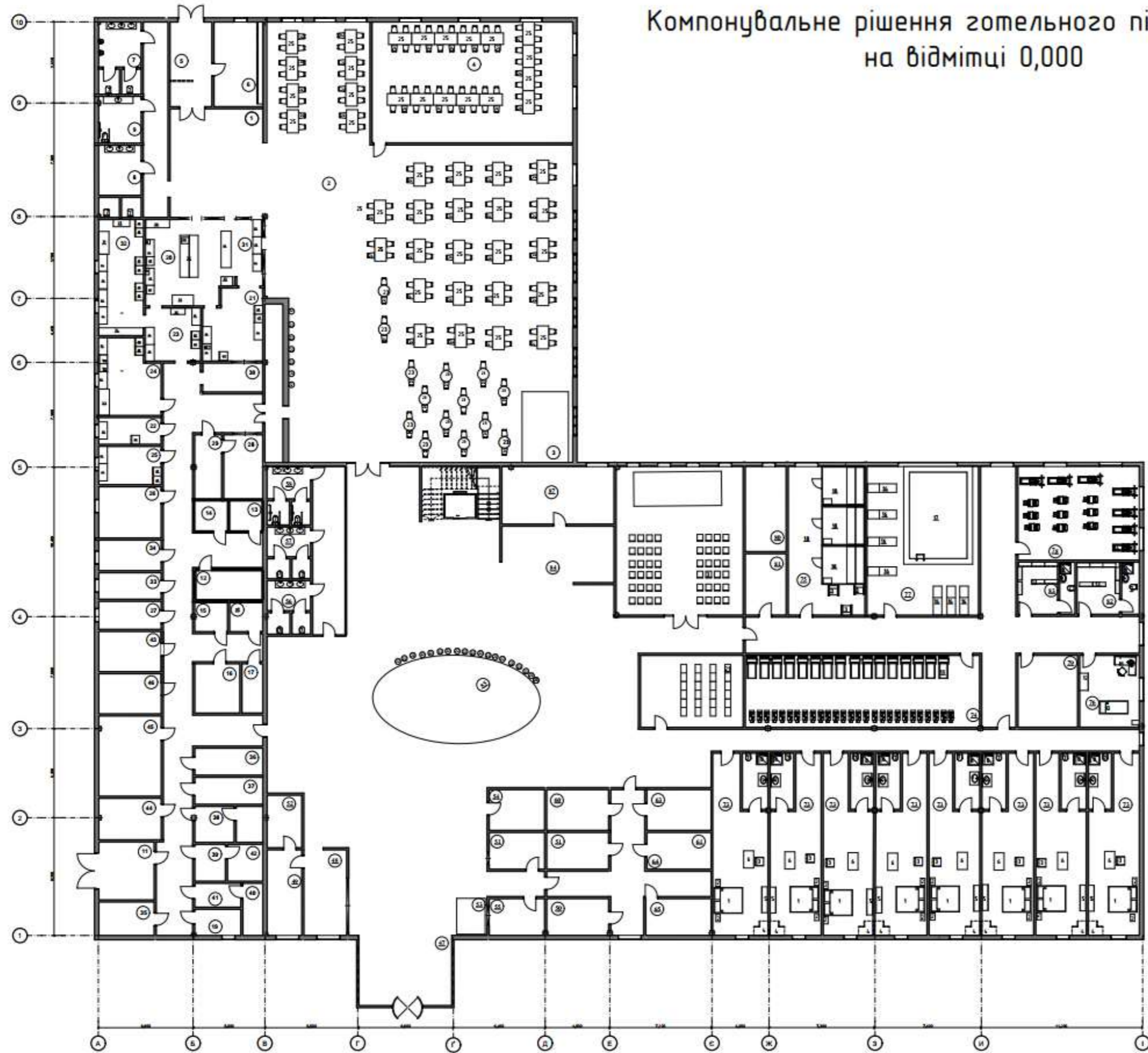
Список літератури

1. Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998>

2. Шидловська, О. Б. Новітня ресторанна справа в індустрії гостинності / О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька // Географія та туризм. – 2023. – №71 – С. 3-8 <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2023.71.3-8>

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000

Аркуш 1



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м2
Приміщення ресторану на 190 місць при туристичному готелі		
<i>Для відвідувачів 738м2</i>		
1	Аванзал, хол	40
2	Обідня зала	400
3	Естрада та танцювальний	30
4	Банкетна зала	138
5	Вестибіль	60
6	Гардероб	20
7	Вбиральня для чоловіків	15
8	Вбиральня для жінок	15
9	Вбиральня для маломобільних груп населення	10
10	Кімната для куріння	10
<i>Складські 74м2</i>		
11	Забантажувальна	20
12	Охолоджувальна камера для м'ясних та рибних н/ф	10
13	Охолоджувальна камера для молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
14	Охолоджувальна камера для овочевих н/ф, фруктів, зелени	5
15	Комора овочевих та коренеплодів	5
16	Комора бокалійних та вино-гарілчаних виробів	12
17	Комора ситких продуктів	5
18	Комора хліба	6
19	Приміщення конічника	6
<i>Виробничі 201м2</i>		
20	Гарячий цех	30
21	Холодний цех	25
22	Приміщення для різання хліба	9
23	Овочевий цех	19
24	М'ясний цех	20
25	Рибний цех	10
26	Птице-зальовий цех	15
27	Приміщення забійного виробництва	9
28	Мийна столового посуду	13
29	Сервізна	9
30	Мийна кухонного посуду	8
31	Роздільна	9
32	Кондитерський цех	25
<i>Службова-побутова 81м2</i>		
33	Кабінет директора	9
34	Канцелярія (бухгалтерія)	10
35	Приміщення офіціантів і барменів	8
36	Гардероб персоналу чоловічий	9
37	Гардероб персоналу жіночий	9
38	Душова, туалети	7/5(12)
39	Білизняна	5
40	Приміщення слесаря-механіка	6
41	Рабобузол, диспетчерські	5
42	Комора (приміщення) притирального інвентарю і обладнання	8

<i>Технічні 63м2</i>		
43	Електроштабова	12 (2,5x5)
44	Теплопункт	15 (3x5)
45	Вент камера припливна	24 (4x6)
46	Вент камера витяжна	12 (3x4)
Приймально-вестибильна група готелю		
47	Вестибиль	100
48	Бюро прийому і реєстрації	15,5
49	Кімната чергового адміністратора	12
50	Службовий санітарно-технічний вузол	10
51	Гардероб	9,8
52	Сейфи	8
53	Швейцарська зона	12,5/ 5
54	Комора сходів	10,8
55	Пост охорони	10,5
56	Санвузол жіночий	8
57	Санвузол чоловічий	6
58	Санвузол для людей з обмеженими можливостями	10
Приміщення по поверхового обслуговування готелю		
59	Хол	30
60	Кімната чергового персоналу	10
61	Комора брудної білизни	8
62	Комора притирального інвентарю	6,5
63	Комора для чистої білизни	6
64	Мойданик розбирання брудної білизни	4
65	Приміщення для зберігання білизни покійок	10
66	Службовий санітарно-технічний вузол	4
Житлові номери готелю		
67	Апартаменти	2x54,4
68	Лекс	4x49,5
69	Напібкокс	6x33,2
70	Номер I категорії (односійний)	15x26,5
71	Номер I категорії (двосійний)	21x28,6
72	Номер I категорії (свійський)	24x40,2
73	Номер I категорії для мала мобільних груп населення (двосійний)	2x22,06
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
74	Фітнес-зал	22,72
75	Сауна	3,52
76	Масажний кабінет	3,16
77	Басейн	51,62
78	Тренажерний зал	19,80
79	Йога-студія	20,75
80	Кімната для зберігання спортивного інвентарю	4,64
81	Кімната інструкторів	3,02
82	Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	6,72
83	Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	6,72
Приміщення культурно-оздоровчого призначення		
84	Зона відпочинку	30
85	Лобі-бар	50
86	Конференц-зал	60
87	Іграва кімната	25
88	Бібліотека	20






№	Назва обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	Кількість, шт
1	Двоспальне ліжко	IKEA	2000x1800x500	8
2	Тумбочка	IKEA	500x500x400	16
3	Крісло	Herman Miller	800x800x1200	13
4	Кухонна шафа	IKEA	1800x1200x600	8
5	Тумба під ТВ	SONY	1000x400x500	8
6	Журнальний столик	IKEA	800x800x400	8
7	Туалет	Villeroy & Boch	700x400x800	22
8	Душова кабінка	RAVAK	1000x1000x2000	10
9	Унітальний з тумбою	Cersanit	1200x500x800	17
10	Ліжко	IKEA	2000x1000x500	1
11	Індивідуальне робоче місце	Steelcase	1200x600x750	1
12	Буфет	IKEA	1200x800x600	1
13	Шафка індивідуальна	IKEA	500x400x1200	14
14	Силовий тренажер	Technogym	2000x1500x1500	7
15	Тренажер сходів	Technogym	1500x800x1800	9
16	Шезлонг	IKEA	1800x600x400	7
17	Басейн	Bestway	6000x3000x1500	1
18	Сауна	Harvia	2000x2000x2000	3
19	Бігова доріжка	NordicTrack	1800x800x1400	17
20	Велопренажер	Schwinn	1200x500x1200	28
21	Книжна полиця	IKEA	1000x300x2000	24
22	Барний стілець	Calligaris	500x500x800	26
23	Обідній стіл круглий	IKEA	1000x1000x750	14
24	Обідній стілець	IKEA	500x500x800	190
25	Обідній стіл прямокутний	IKEA	1500x800x750	44
26	Робочий стіл з нержавіючої сталі	Stainless Steel	1500x600x800	17
27	Холодильна камера	Liebherr	2000x1500x2500	20
28	Слайсер	Berkel	600x400x300	2
29	Су-вів апарат	SousVide Supreme	400x400x200	1
30	Вакуумний пакувальник	VacMaster	500x500x300	1
31	Духова шафа	Bosch	600x600x850	2
32	Варильна плита	Electrolux	900x600x850	1
33	Морозильна камера	Samsung	2000x1500x2500	1
34	Кухонна шафа	IKEA	1800x600x2000	1
35	Обочистка електрична	Robot Coupe	400x300x200	1
36	Гриль	Weber	1000x500x400	1
37	Дезидратор	Excalibur	800x600x300	1
38	Апарат шокового заморожування	BlastChiller	1200x800x1800	1

План благоустрою в 3D- проекції

Аркуш 2



Таблиця 1- Готелі, які в організації своєї діяльності використовують концепцію локаворство

Назва готелю	Місцезнаходження	Особливості концепції	Вигляд готелю
Fogo Island Inn	Ньюфаундленд, Канада	Використання локальних продуктів, співпраця з місцевими рибалками та фермерами, унікальне меню з місцевих морепродуктів.	
Zuni Hotel	Кілкенні, Ірландія	Локальні органічні інгредієнти, підтримка фермерів регіону, акцент на ірландські кулінарні традиції.	
Hotel Tierra Patagonia	Торрес-дель-Пайне, Чилі	Використання місцевих продуктів у поєднанні з традиційною чилійською кухнею, співпраця з патагонськими фермами.	
Farmhouse Inn	Сонома, Каліфорнія, США	Подача страв із локальних вин та сільськогосподарських продуктів, акцент на гастрономічному туризмі.	
Nimmo Bay Resort	Британська Колумбія, Канада	Використання інгредієнтів, зібраних у дикій природі, поєднання гастрономії з екотуризмом.	

Таблиця 2- Приклади ресторанів з концепцією локаворства

Noma (Копенгаген, Данія)	Відомий світовий ресторан, який активно використовує концепцію "Farm-to-Table", а також працює зі свіжими місцевими інгредієнтами, збирає дикорослі рослини та робить акцент на екологічності.	
Amass (Копенгаген, Данія)	Цей ресторан відомий своїм експериментальним підходом до кулінарії та використовує різноманітні місцеві продукти, включаючи навіть дикорослі трави та інгредієнти з берегів місцевих водоемів.	
The Perennial (Сан-Франциско, США)	Цей ресторан має власну вертикальну ферму, що знаходиться в будівлі ресторану, і вирощує свої власні овочі та трави. Вони також працюють над мінімізацією відходів та мають нульове відходи в своєму господарстві.	
Faviken (Швеція)	Цей ресторан розташований у віддаленому селі, де шеф-кухар сам збирає інгредієнти з місцевого середовища, включаючи дикорослі рослини, гриби та місцеву дичину. Вони славляться своєю унікальною кухнею та використанням місцевих продуктів..	
Septime (Париж, Франція)	Цей ресторан працює в синергії з місцевими фермерами та постачальниками, щоб створити сезонне та творче меню, яке змінюється щодня залежно від доступних інгредієнтів.	

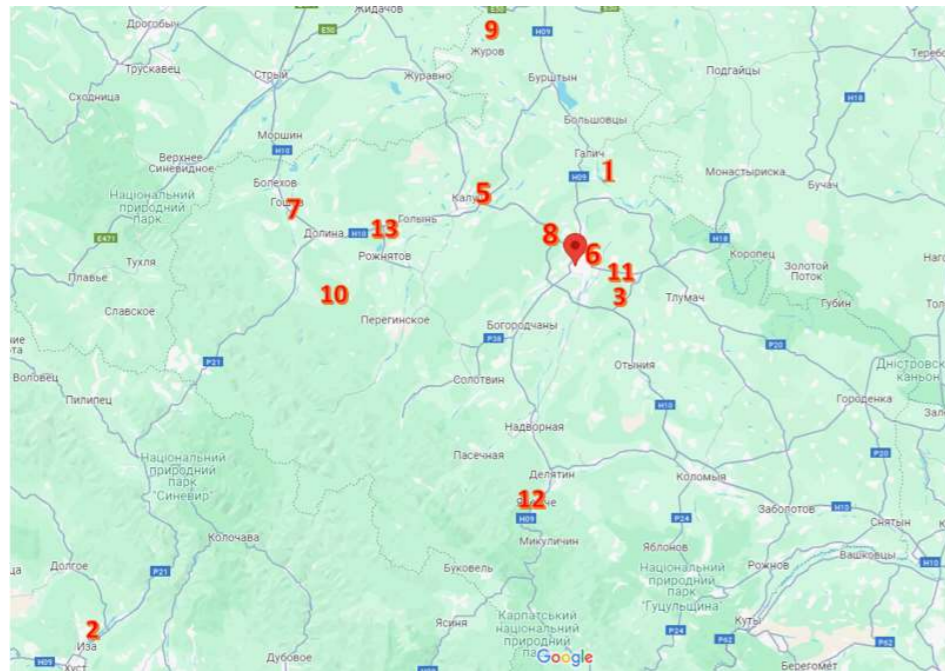


Рис.1- Місце знаходження місцевих постачальників

Таблиця 3- Місцеві постачальники

№	Назва виробника	Тип продукції	Адреса	Контактна інформація	Час роботи	Відстань до готелю
1	Сироварня "Еко Карпати"	Сири (козяче молоко)	с. Козина, Івано-Франківська область	+380 50 788 2060	Пн - Пт з 08:00 до 17:00	близько 38 км
2	Ферма "Екоферма Зелені Карпати"	Овочі та зелень	Борканюка, 97, Нижнє Селище, Закарпатська область, 90440	zelenyugay.com	Вт - Нд з 10:00 до 19:00 (понеділок - вихідний)	близько 90 км
3	Рибне господарство "Трофейні Ставки"	короп, форель та інші види риби	село Угринів	baranovo.org	Пн - Пт з 09:00 до 18:00	близько 15 км
4	Ферма в с. Дмитровичі	Овочі, фрукти, дикорослі ягоди	с. Дмитровичі Львівська область	-	за домовленістю	близько 40 км
5	Goodvalley Ukraine	М'ясо(свинина)	Ivano-Frankivsk Oblast	goodvalley.com	Пн - Пт з 08:00 до 17:00	близько 45 км
6	Imperovo Foods	Яйця	вулиця Промислова, 29, Івано-Франківськ, Івано-Франківська область	imperovo.com.ua	Пн - Пт з 08:00 до 17:00	близько 10 км
7	Ферма "Маленька Країна"	Ягоди та фрукти	с. Гошів, Івано-Франківська область	+380 97 292 1919	за домовленістю	близько 35 км
8	Ферма "Гуцульські М'ясо"	М'ясо	с. Рибне, Івано-Франківська область	+380 95 170 8888	Пн - Нд з 09:00 до 20:00	близько 20 км
9	Виноробня "Княгиницька"	Вино	с. Княгиничі, Івано-Франківська область	+380 67 629 3040	Вт - Нд з 10:00 до 19:00	близько 60 км
10	Сироварня "Зелені Долини"	Настоянки та сири	с. Луги, Івано-Франківська область	+380 99 621 1872	Пн - Пт з 09:00 до 17:00	близько 40 км
11	Ферма "Солодкий Рай"	Мед та продукти бджільництва	с. Тисмениця, Івано-Франківська область	+380 98 433 9200	за домовленістю	близько 15 км
12	Пекарня "Гуцульська Хлібина"	Хліб та випічка	м. Яремче, Івано-Франківська область	+380 50 321 5470	Пн - Нд з 08:00 до 19:00	близько 10 км
13	Ферма "Гірський Грін"	Овочі та зелень	с. Брошнів-Осада, Івано-Франківська область	+380 95 235 7696	за домовленістю	близько 30 км

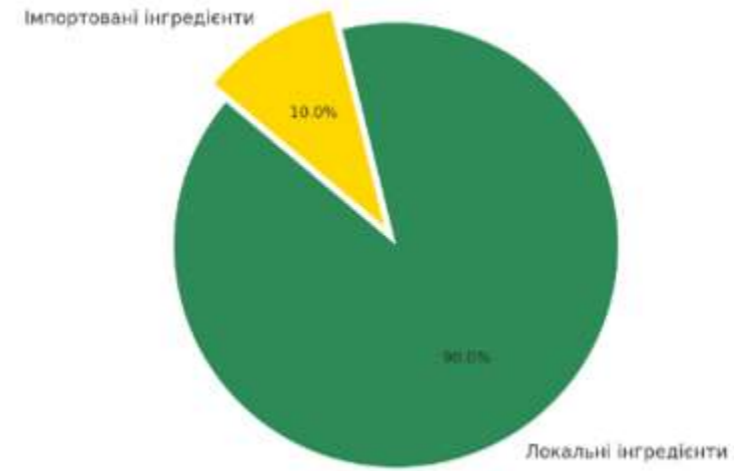


Рис.2 -Відсоток використання локальних інгредієнтів у страві — 90%.

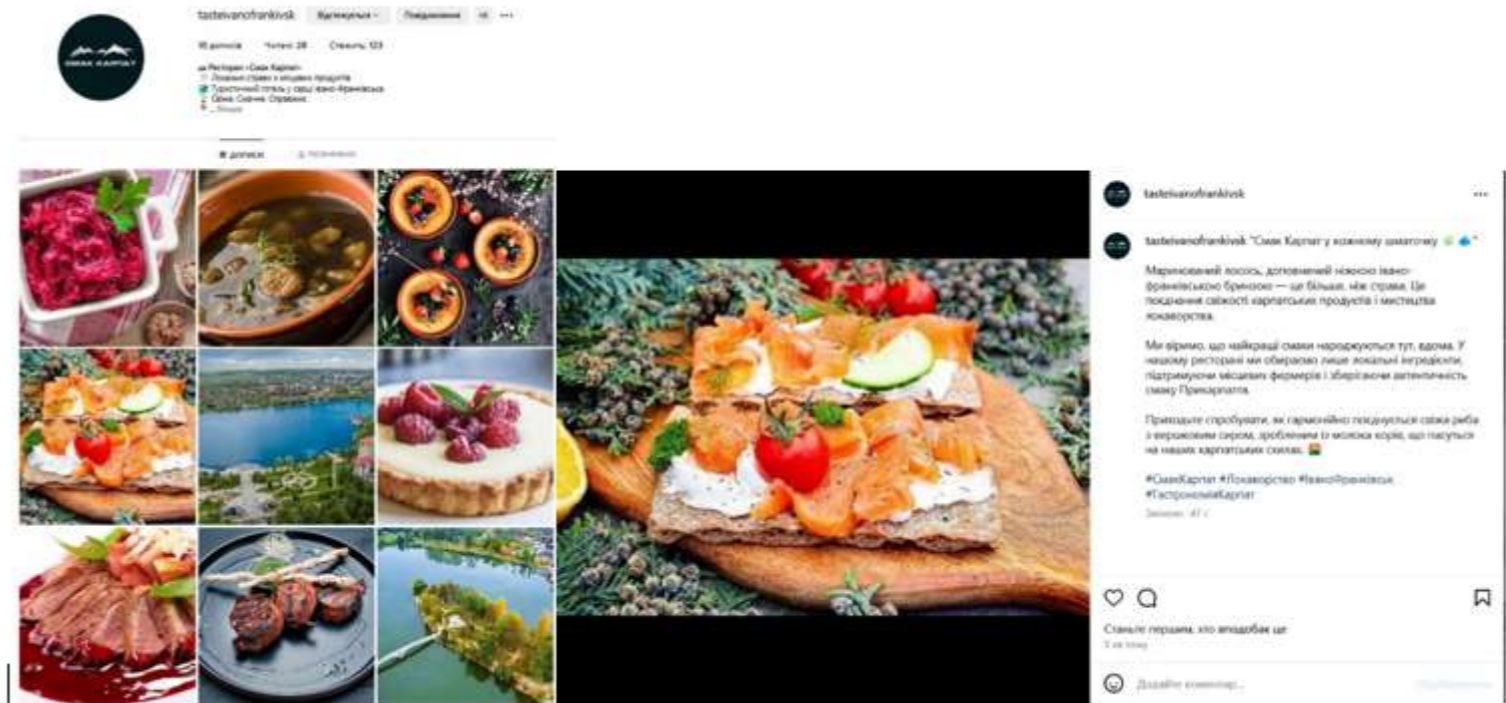


Рис 3 – Інформаційний блог готелю

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 5- Локальне меню

Рецептура	Назва страви	Вихід страви
Холодні закуски		
Згідно ТК	Маринований лосось з івано-франківською бринзою	150
Згідно ТК	Тартар з яловичини "Локавор"	120
Згідно ТК	Ферментований салат з буряка та моркви	200
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Форель, запечена з травами на грилі	90
Згідно ТК	Медальйони з телятини з соусом з білих грибів	120
Перші страви		
Згідно ТК	Бульйон з лісових грибів	350
Згідно ТК	Традиційний борщ на бульйоні з ферментованої капусти	300
Згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза та імбиру	350/30
Основні страви		
Згідно ТК	Карпатські вареники з картоплею та сиром	300
Згідно ТК	Карпатська форель в лимонно-часниковому соусі	280
Згідно ТК	Телятина з су-від з трав'яною скоринкою	220
Згідно ТК	Качка з ягідним соусом	250
Десерти		
Згідно ТК	Медовик із карамелізованими грушами та соусом із карпатських трав	200
Згідно ТК	Крем-брюле з лаванди з дегідрованою малиною та мигдальними пластівцями	200
Згідно ТК	Тарт з лісовими ягодами та кремом із топленого молока	180



Рис.4- Ферментований салат з буряка та моркви

Таблиця 6 - Технологічна карта на страву «Ферментований салат з буряка та моркви»

№ п.п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація
		1 Б	1Н	3 Б	3Н	
1	Буряк (свіжий)	120	100	360	300	ДСТУ 4554:2006
2	Морква	120	100	360	300	ДСТУ 4554:2006
3	Локальні трави (кріп, м'ята)	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
4	Мед натуральний	20	20	30	30	ДСТУ 4554:2006
5	Сіль	5	5	15	15	ДСТУ 4554:2006
6	Оливкова олія	10	10	30	30	ДСТУ 4554:2006
Вихід		245		705		

Таблиця 7 - Технологічні параметри

№ п.п	Види втрат	Нормативні значення, %	Фактичні значення, %
	Виробничі:		
	Буряк (свіжий)	5	5
	Морква	5	5

Технологія приготування страви

1. Очистити буряк та моркву.
2. Нарізати тонкими смужками або натерти на великій тертці.
3. Розчинити 5 г солі в 200 мл кип'яченої охолодженої води.
4. Скласти овочі в чистий контейнер і залити сольовим розчином, щоб овочі були повністю покриті.
5. Додати 10 г меду для смаку.
6. Прикрити кришкою (не герметично) і залишити при кімнатній температурі на 2-3 дні.
7. Через 2-3 дні перевірити на смак. За необхідності, ферментувати ще 1-2 дні, потім перемістити в холодильник.
8. Перед подачею змішати овочі з 5 г локальних трав (петрушка, кріп, м'ята).

Таблиця 8 - Розрахунок енергетичної цінності страви

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Вуглеводи		Жири	
		100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г	100 г	Вихід, г
Буряк (свіжий)	100	1,5	1,5	9,54	9,54	0,19	0,19
Морква	100	1	1	7	7	0,22	0,22
Локальні трави (кріп, м'ята)	10	2,6	0,26	3,4	0,34	0,3	0,03
Оливкова олія	10	0	0	0,15	0,02	99,4	9,94
Сіль, перець	2	0	0	0	0	0	0
Мед натуральний	20	0,27	0,05	81,7	16,3	0	0

$2,81 \cdot 4 + 10,38 \cdot 9 + 10,38 \cdot 3,8 = 144$

ЕЦ = 144 Ккал на порцію